



Aufgebot beim Stadler: Fein und exklusiv und beste Landgasthaus-Tradition.

Alttiroler Gastfreundschaft

Romantik Hotel „Stafler“,
Mauls. Verfeinerte Tiroler und
abenteuerliche Weltküche.

Rechnung Nr. 360

Romantik Hotel
Stafler, Mauls

Gemütlichkeit ★★★★★
Essen ★★★★★
Trinken ★★★★★
Preis/Leistung ★★★★★

Tel.: 0472 771136

Warme Küche: 12 – 14

Uhr 19 – ca. 22.30 Uhr

Ruhetag: Mittwoch

Früher, als die Alpen noch mit der Postkutsche überwunden wurden, gab es neben den Pferdewechselstationen noch zahlreiche Gasthäuser mit angegliederter Bauernwirtschaft – also mit Wald und Wiese, mit Ross und Rind, mit Pämper und Goäß, mit Federvieh, manchmal auch mit ein paar Forellen. Derpackte es einmal eine Postkutsche nicht bis zur nächsten Station (weil vielleicht das Pferd lahmt oder einem héarischen Stadler kotzübel wurde), dann waren diese Bauerngasthäuser wunderbare Sanatorien: Das Pferd wurde gepflegt, die Héarischen mit einer doppelten Rindssuppe gesundgestellt (Heute würde man neumodisch dazu sagen: gesundgestellt mit einem Produkt aus Eigenerzeugung).

Nach der Postkutsche kamen der Zug, dann die Autobahn. Der Rest ist bekannt: Wegen der anstürmenden Frémmen wurden aus Bauerngasthäusern Hotels, aus Stall und Stadel Dependancen, Garnis, Pensionen. Nur der „Wilde Mann“ in Lans (bei Innsbruck; im Postkutschenmaßstab

etwa einen harten Tagesritt von Mauls entfernt) und der „Stafler“ haben ihre Landwirtschaft trotz Zug und Autobahn und Zeitgeiststress nie aufgegeben. Seit Jahrhunderten werden in diesen außergewöhnlichen Gasthäusern müde Reisende mit doppelten Rindssuppen und anderer hofeigener >materia prima< wieder aufgerichtet.

Mit der Verpflichtung des jungen, ehrgeizigen, rastlosen Wipptalers Peter Girtler hat die Familie Stafler im Jahre 2001 einen Glücksgriff gemacht: In kurzer Zeit konnte er die anfangs naserümpfende Stammklientel durch verfeinerte Zwiebelrostbraten, entfettete Schmorgerichte und raffinierte Tiroler Schmankerln für sich gewinnen. Und – weil eine Speise sehr gerne auch eine (Welt)Reise sein kann und darf – in einem zweiten Schritt begeisterte Girtler die Stafler-Familie sowie neue Feinschmecker-Gäste mit international inspirierten Kreationen, mit Weltküche, die ihm in seiner Freizeit durch den Kopf wanderte. Denn richtig vom Herd abschalten kann ein Besessener wie Peter Girtler eigentlich nie.

Es kam der erste Michelin-Stern, und mit diesem frisch auf der Brust konnte er seine Arbeitgeber davon überzeugen, mit der Gourmet-Stube „Einhorn“ (Trara, es kam der zweite M-Stern!) im Hause noch feiner zu kochen, noch exklusiver zu wagen – und mit der „Stafler“-Stube weiterhin beste Landgasthaus-Tradition zu pflegen.

Nach dem Corona-Stopp startet Girtler in der „Stafler-Tradition“ mit einer vorsichtigen, klug abgespeckten kleinen Karte, auf der ein paar Fischgerichte (Thunfisch Sashimi mit Wasabi-Rucola, 14,50 € – Sobanudeln, 13,50 €) fernöstlich inspiriert sind.

Das restliche Angebot ist im Wesentlichen von hofeigenen Produkten geprägt: von den Kalbskopf-Scheiben (13,50 €) über die Erdäpfelpralinen mit Ochsenfleischfüllung (12,50 €), über die Pastinakenravioli mit Kalbsragout (13,90 €) bis zum Stallhuhn (19,50 €), das so saftig und mit Wiesenkerbel wunderbar abgeschmeckt ist, dass Girtlers Lehrmeister Heinz Winkler (3 M-Sterne weiland im Münchner „Tantris“, streitbarer Eisacktaler, Kochlegende in D seit 40 Jahren) den ganzen Teller abschlecken würde. Noch exklusiver, durch feinen Fettrand „aufgerüstet“, ist das Tomahawk (23 €) vom Staflerhof-Schwein: ein barock-intensives Geschmackserlebnis, obendrein („Darf man eigentlich nicht nur exklusiv beim Rind von Tomahawk reden?“) eine Transposition mit Chuzpe, ein schlaues Gesellenstück Girtlers, mit dem er sich wieder ein Stückchen seinem großen Lebenstraum annähert – endlich den dritten M-Stern für den „Stafler“ nach Mauls zu holen! ■

(getestet im Juni)

★ = zwischen sein und nichtsein ★★ = mäßig ★★★ = gut ★★★★ = sehr gut ★★★★★ = hervorragend, außergewöhnlich