

# Rosenbauchs Pressespiegel:

Text: Neue Kronen Zeitung - Karlheinz Roschitz

Fotos: Gerhard Barte

Datum: 20.06.2008

# Rosenbauchs

Restaurant • Vinothek • Wirtshaus



## Feinspitz

Karlheinz Roschitz

Fans kreativer Küche schätzen „Rosenbauch“ in Ebreichsdorf, das Zwei-Hauben-Gourmetparadies Küchenchef Franz Rosenbauchs!



Kreative Küche – bei Rosenbauch als Schauvergnügen inszeniert

Die Brüder Rosenbauch sind auf zwei Hauben stolz:

## Kreative Küche ist Trumpf

Zwei Gault-Millau-Hauben, zwei „A la carte“-Sterne! Und heuer eine „Trophée Gourmet À la carte“ für ihr ausgezeichnetes Gastro-Konzept: Seit die Brüder Franz und Karl Rosenbauch ihren Landgasthof Breughelhof einem Facelifting unterzogen, sind sie eine erste Adresse: ein Gasthof und Restaurant mit schöner Vinothek und einem prächtigen Garten mit überdachten Plätzen!

Sommelier Karl Rosenbauch, ausgebildeter Weinakademiker, ist der Herr über ein paar hundert Weinetiketten. Zu jedem kreativen Gericht seines Bruders findet er passende Kreszenzen. Und Franz Rosenbauch ist ein Gastro-Tüftler mit fein differenziertem Konzept: Liebe zur Küchenklassik, Freude an edlen Produkten, die behutsam gegart werden, aber auch an kreativer Zubereitung und raffinierten Geschmackskombinationen bestimmen seine Speisen.

Köstlich seine Vorspeisen: so hausgemachte Kräu-

ter-Mini-Bratwurst mit Pfefferbirne und Dijonsenfis (13,90 Euro), Törtchen vom roh marinierten Alpenlachs mit Rettich, Wiesen-Erdbeeren, heißkaltem Ketakaviar und Vanillemayonnaise (17,50 Euro) oder Roastbeef vom Reisenberger Damwild an marinierten Eierschwammerln und Sommertrüffel (18,50 Euro). Tadellos die geeiste Tomatensuppe mit Iberico-Speckstangerl (6,10 Euro).

Zart schmecken Neusiedlersee-Zander auf Briesravioli mit Eierschwammerln und Sommertrüffel (24,50 Euro) und Alpenlachs an Babyspinat und Bio-Ei (27,50 Euro).

Als Hauptgerichte (17,50

bis 27,50 Euro) sind Schweinsbackerl mit Sommertrüffel und Rohrer Entenbrust zu empfehlen.

Es gibt feine Käse (ab 7 Euro), Topfenschmarrn im Dialog mit Erdbeer-Minzeis, Birne Hélène (neu interpretiert) oder Sorbets mit Honigwabe.

„Rosenbauch's“ ist immer für Gourmetüberraschungen gut. Dass die Preise nicht zimperlich sind, versteht man bereits beim Studium der Karte.

„ROSENBAUCH'S“, 2483 Ebreichsdorf, Rechte Bahnzeile 9. Tel. 02254/72 338. Mi bis So 11.30 bis 14, 17.30 bis 22 Uhr. À la carte ab 34 Euro. Couvert 4 Euro.



Karl Rosenbauchs Vinothek ist Spitze!