

# Genusshotel Riegersburg

## Die Genussdestination im Herzen des steirischen Vulkanlands

**D**as Hotel liegt an der Steirischen Burgen- und Schlösserstraße, die zahlreiche kulturhistorisch interessante und sehenswerte Prachtbauten und Wehranlagen verbindet. Eine der eindrucksvollsten Burgen Österreichs, die als UNESCO-Weltkulturerbe nominierte Riegersburg, liegt direkt im Blickfeld des neuen Genusshotels.

Von diesem Refugium aus gelangt der Gast nach kurzen Fahrten in die attraktivsten Weinorte der Südoststeiermark, zu genusskulturell wertvollen Institutionen wie der Schokoladenmanufaktur Zotter, zu Gölles' Manufaktur für edle Brände und feinen Essig, zur Erzeugungsstätte der Vulcano-Schinken und nicht zuletzt zu zahlreichen Buschenschenken, in denen typisch steirische Delikatessen in gemütlicher Atmosphäre angeboten werden. In dieser sanft hügeligen Gegend ist auch das Steirerhuhn zu Hause.



Fotos: Günther Linschub

*Das Steirerhuhn – Gustostück für jede kulinarische Besonderheit*

Das Hotel ist auf sehr behutsame Weise in den Weinberg integriert. Den Gästen stehen 44 höchst komfortable Zimmer, 2 Suiten sowie ein Wohlfühlbereich zur Verfügung.

Mittags oder abends werden Sie vom exzellenten Restaurantteam mit einem Wein & Genuss Menü verwöhnt. Dabei wird nicht nur Wert auf besondere steirische Spezialitäten gelegt, sondern die Qualität aller Produkte und Speisen ist von höchstem Niveau.

Die Weinkarte bietet besondere Raritäten genau so wie die steirische Klassik,

der Schinkenreiferaum oder der Käse- reiferaum laden zur Verkostung ein. Die steirischen Genüsse sind nicht nur Motto, sondern Teil des Hauses!

Das Restaurant steht nur für Hotelgäste zur Verfügung und garantiert so, dass Sie rund um die Uhr perfekt versorgt werden können.

Die Wohlfühllandschaft mit Sauna, einem Dampfbad und beheiztem Außenpool, einer spektakulären Terrasse in der obersten Etage der Hotelanlage bietet viel Platz für Entspannung und Erholung.



### Unser Gewinnspiel

#### Die Gewinnfrage:

Wozu zählt das Küchenchef  
Andreas Wagner das Steirerhuhn?  
Zu den regionalen

S . . . . . n

Die richtige Antwort schicken Sie bitte per Post an:

Geflügelhof Herbert Lugitsch  
u. Söhne Ges.mBH, 8330 Feldbach,  
Gniebing 52

oder per Email:

gewinnspiel@h.lugitsch.at

oder per Fax: 0 31 52 / 24 24-10.

#### Zu gewinnen gibt es:

- 2 x ein Essensgutschein für je 2 Personen im Genusshotel Riegersburg sowie
- 5 Steirerhuhn-Überraschungspreise.

Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt.  
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



*Das Genusshotel Riegersburg ist auf behutsame Weise in den Weinberg integriert*

## Gefüllte Steirerhuhn-Brust mit Kürbis-lasagne und Eierschwammerl

[www.h.lugitsch.at](http://www.h.lugitsch.at)



### Zutaten (für 4 Portionen)

#### Gefüllte Steirerhuhn-Brust:

4 Steirerhuhn-Brüste, 12 schwarze Nüsse von Finks Delikatessen, Fandlers Traubenkernöl, Butter, Thymian, Salz und Pfeffer aus der Mühle, Cardamon, 1 Zehe Knoblauch

#### Kürbislasagne:

50 dag steirischen Kürbis, Fandlers Traubenkernöl, 16 Lasagneblätter, 50 dag Finks Paradeis-Gemüse-Sugo, 1 Packung Mozzarella, 1 Zehe Knoblauch, Salz und Pfeffer aus der Mühle, 12 geputzte Eierschwammerl, Butter, Basilikumblätter

#### Zubereitung:

Rohr auf 200 Grad vorheizen. Lasagneblätter bissfest kochen und mit der runden Ausstechform Kreise ausstechen. Kürbis halbieren, Kerne und Kürbisfleisch mit Löffel ausschaben und weggeben. Den halbierten Kürbis schälen und in feine Streifen hobeln (mit Küchenma-

schine oder Gemüsehobel). Anschließend Zwiebel in Butter anschwitzen, Kürbis dazugeben und mitrösten. Danach mit Paradeis-Gemüse-Sugo verfeinern und mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken.

Mit den ausgestochenen runden Lasagneblättern und dem Sugo aus Kürbis-Paradeis und Gemüse, Schicht für Schicht vier Türme bauen. Zum Schluss mit Mozzarella überbacken.

Die Haut der Steirerhuhn-Brüste vorsichtig vom Fleisch lösen und mit in Scheiben geschnittenen schwarzen Nüssen unter der Haut füllen.

Eine weitere Pfanne mit Traubenkernöl erhitzen, die Steirerhuhn-Brüste mit frisch gemahlenem Pfeffer und Salz, sowie Cardamon würzen und auf beiden Seiten kurz anbraten. Die gebratenen Steirerhuhn-Brüste bei 170 Grad für circa 10 Minuten ins Rohr geben.

**Für die Sauce:** Den Bratensaft mit Butter



**Küchenchef Andreas Wagner wünscht guten Appetit!**

montieren und mit Thymian und Knoblauchzehen abschmecken.

Nun die Eierschwammerl in Butter leicht anrösten, pfeffern, salzen und mit frischer Petersilie verfeinern.

Die Steirerhuhn-Brust schräg halbieren und mit Thymian auf den Teller geben und die Lasagne daneben setzen. Die Eierschwammerl einzeln nebeneinander anrichten und mit Basilikumblättern garnieren. Zum Schluss den Bratensaft auf die Steirerhuhn-Brüste verteilen.

#### Weinempfehlung:

Morillion Starzenberg

Andreas Wagner, der jüngste Küchenchef in einem 4 Sternhotel in Österreich, hat mit 21 Jahren die große Herausforderung angenommen und ist im Genusshotel Riegersburg Küchenchef geworden.

Mit seiner modernen Linie verfeinert er und sein Sous-Chef Patrick Knaus steirische Top-Produkte zu tollen Gerichten. Inspiriert wird er von seiner Umgebung. Da der aus Hatzendorf stammende Koch mit den feinsten Produkten aus der Region arbeiten kann – wie Essig von Gölles, Zotter Schokolade, Fandler Ölen, Vulcano Schinken, Finks Delikatessen, Schirnhofers Fleisch und natürlich Steirerhuhn von Lugitsch – wird er zu Höchstleistungen angeregt.

„Das Steirerhuhn zählt absolut zu den regionalen Spitzenprodukten“, erzählt

er uns. „Saftiges, festes Fleisch, das beim Kochen die Konsistenz behält, wenig Fett und die gesunde Farbe, die auf eine ausgewählte und hochwertige Fütterung des Geflügels hinweist, zeichnet die Marke Steirerhuhn aus. Ein besonderes, unvergleichliches Geschmackserlebnis – da wird's in Küche und Esszimmer niemals langweilig und zugleich kommt etwas ganz Gesundes auf den Tisch. Qualität, auf die man sich verlassen kann!“

Wenn Sie jetzt auf den Geschmack gekommen sind und die besondere Qualität des original Steirerhuhnes selbst erleben wollen, finden Sie es bei SPAR, EUROSPAR, im ausgewählten Einzelhandel und im exklusiven Fleischerfachgeschäft, sowie im Steirerhuhn Geflügel-Frisch-Markt in Saaz/Gniebing.



**GENUSSHOTEL**  
**RIEGERSBURG**

A-8333 Riegersburg, Starzenberg 144  
Tel +43-3153-20-0-20-0  
Fax +43-3153-20-0-20-20  
[genuss@hotel-riegersburg.at](mailto:genuss@hotel-riegersburg.at)  
[www.hotel-riegersburg.at](http://www.hotel-riegersburg.at)