Gasthof Hotel Handl in Schönberg

Tradition, Beständigkeit und Leidenschaft...



... sind wohl nur einige Zutaten, die die Familie Steixner zu ihrem Erfolg und ihrer Zufriedenheit führten. Was mich im Gasthof Handl immer am meisten Freude bereitet, ist die familiäre und gelassene Atmosphäre, es scheint keinen Stress zu geben, zumindest wirkt es so.

Nach meiner kurzen Radtour im wunderschönen Stubaital kehrte ich wieder einmal bei den Steixners zu. Der Um- und Zubau scheint sich gelohnt zu haben, denn die Parkplätze waren knapp. Agnes, die immer präsente Chefin, erklärte mir gleich zu beginn, dass sie mit den Buchungen und dem Geschäft insgesamt dieses Jahr sehr zufrieden sei.

Gegen 17:30 Uhr trudelten die ersten Gäste des Abends schon langsam ein. Nach einer Stunde war im ganzen Restaurant fast kein Platz mehr frei.

Ich stattete dem Hannes in der Küche einen kurzen Besuch ab, der immer motiviert und bodenständig seine aus der Region gekauften Produkte authentisch veredelt und sein Wissen auch an Lehrlinge weitergibt. Nachdem die ersten Essensbestellungen unser Gespräch unterbrachen, bat ich Hannes mir einen Zwiebelrostbraten vom Stubaier Rind mitzumachen. Ich nahm anschließend im eleganten, modernen Zirbenrestaurant an meinem Stammtisch Platz und verfolgte das Geschehen. Das Service agierte sehr aufmerksam und professionell.

Der nette junge Mann, der schon viele Jahre hier im Handl arbeitet, hat immer einen coolen Schmäh bei allen Gästen auf Lager. Agnes servierte mir den klassisch und authentisch angerichteten Zwiebelrostbraten.

Wie erwartet war das Fleisch zart und schön medium gebraten. Beste Qualität und eine köstliche elegante Zwiebelsoße. Viel frischer Röstzwiebel, g'schmackig geröstete Erdäpfel und feine Speckbohnen begleiteten das Fleisch. Während ich den Rostbraten genüsslich verspeiste, füllte sich das Restaurant, wie schon erwähnt, bis auf den letzten Platz.

Für ein längeres Fachgespräch werde ich wohl noch einmal kommen müssen, mir hat Hannes ohnehin versprochen, dass wir seinen selbstgemachten Speck noch verkosten werden.

Mit Stolz und Freude überreichte ich der Chefin das Qualitätssiegel 2019.

Schönberg, am 15.07.2019

Johann Pichler