

Appolutedegolf.de

GC Beuerberg im Leading-Test

Deutlicher Vorsprung

Erfreuliche Nachricht zum Jahresende für Isolde und Urs Zondler vom Golfclub Beuerberg, Mitglied bei den Leading Golf Courses of Germany: Nach den üblichen neun Mystery-Tests, die jährlich bei jedem Clubmitglied anonym durchgeführt werden, kam das Restaurant auf Platz 1 – mit sieben Punkten Vorsprung auf den Nächstplatzierten.



Neue im Golfclub Beuerberg: Die Cigar Lounge

Zur kulinarischen Erfolgsgeschichte zählt zweifellos, dass Isolde und Urs Zondler das Clubrestaurant seit 30 Jahren in Eigenregie führen, dass sie nicht nur beste Qualität auf die Teller bringen, sondern

auch mit ihren sechs Spitzenköchen und einem hervorragendem Serviceteam immer wieder neuen, gastronomischen Trends und Tipps auf der Spur sind. Dazu gehört auch, dass sich jeweils einer der Köche während der Wintermonate auf eine lukullische Ausbildungstour ins Ausland begibt.

Auf der täglich wechselnden Speisekarte werden neben den „Beuerberger Klassikern“ der regionalen und österreichischen Küche auch mediterrane und fernöstliche Köstlichkeiten angeboten, oft auch alte überlieferte Rezepturen mit neuen kreativen Ideen kombiniert.

Neu in diesem Jahr: die Cigar Lounge für Aficionados. Erstmals fand heuer ein kleines Turnier mit Abendessen und Zigarrenverkostung statt.



Qualität und moderate Preise zeichnen die feine Beuerberg-Gastronomie von jeher aus. Auch beim Wein. Die umfangreiche Weinkarte mit einer großen Auswahl an Spitzengewächsen aus der Schweiz, Österreich, Deutschland, Italien und Frankreich, Spanien, Neuseeland und Argentinien ist ein Hit. Bestechend dabei sind nicht nur die extrem moderaten Preise, sondern auch die von Urs Zondler verfassten Kommentare zu den jeweiligen Tropfen. Beispiele gefällig? Zum 2012er Yvorne Premier Grand Cru für 29,50 Euro: *„Früher war das der Lieblingswein des Schah und deshalb gar nicht zu kriegen. Jetzt kauft der Zondler alles auf und für den Rest der Welt gibt's wieder nix.“* Oder der 2011er Chablis 1er Cru (30,50 Euro): *„Chablis passt hervorragend zu Meeresfrüchten und Fisch. Angeblich passt er auch zu Currywurst.“*

Das Restaurant ist zwar bis 15. März 2014 geschlossen, es wird jedoch (in Zusammenarbeit mit ViCulinaris) für einige Feinschmeckertage und eine große Silvesterfeier geöffnet



sein. So gibt es beispielsweise am 5. Dezember ein 5-Gang-Nikolausmenü (u.a. mit mariniertes Wildentenbrust, hausgemachten Ravioli, geschmorten Ochsenbacken, 68 Euro); beim 7-gängigen Silvestermenü (darunter Sahshimi vom Thunfisch, schwarze Trüffel Miso mit pochiertem Rinderfilet, St. Pierre und einer 12 Stunden lang geschmorten Kalbsschulter mit Selleriegemüse und weißer Trüffel) ist man mit Silvester-Cocktail, Fingerfood, Champagner um Mitternacht, Käse- und Austernbuffet für 180 Euro dabei. Natürlich stehen auch Musik und Feuerwerk auf dem Programm. Sicher der perfekte Start in ein neues Jahr.