



Im Zeichen der Gans

WAS GIBT ES SCHÖNERES, ALS SEINE LIEBEN RUND UM EINEN KNUSPRIGEN FESTTAGSBRATEN ZU VERSAMMELN? EINE PERFEKTE GELEGENHEIT DAFÜR BIETET SICH SCHON BALD – ZU MARTINI. NOCH DAZU, WO EIN ECHTER SPITZENKOCH FÜR UNS EIN PAAR KÖSTLICHE KÜCHENGEHEIMNISSE LÜFTET.

Direkt am Ufer des Bodensees liegt Martin Bertholds Lokal, das „Wirtshaus am See“. Dort wird nicht nur auf höchstem Niveau, sondern auch besonders liebevoll gekocht. So setzt der Spitzengastronom fast ausschließlich auf Grundzutaten aus Vorarlberg und speziell aus der Bodensee-Region. Kein Wunder also, dass ihn auch die Ländle-Weidegänse zu geschmackvollen Höchstleistungen inspirieren. Martin Berthold: „Um

etwas ganz Besonderes zu zaubern, muss vor allem die Qualität aller Zutaten überdurchschnittlich gut sein. Dann kommen die Inspiration und Kreativität ganz von alleine.“ Der beste Beweis ist das mehrgängige Martinimenu, das Herr Berthold speziell für Sie kreiert hat. Im Mittelpunkt steht natürlich die Ländle-Weidegans, die rechtzeitig vor Martini und ganz frisch bei Sutterlüty erhältlich sein wird.

Bei überdurchschnittlicher Qualität kommen Inspiration und Kreativität von ganz alleine.

Martini- menü in drei Akten



Thomas Zwinger Geschäftsführer und Martin Berthold Chef und Pächter des Wirtshauses am See.

1. Akt: Die köstliche Einstimmung

Zuallererst etwas fürs Auge: Ein stimmungsvoll gedeckter und herbstlich dekoriertes Tisch bilden den perfekten Rahmen für die kommenden Gaumenfreuden. Noch schnell eine gute Flasche Wein aus dem Keller geholt – und schon kann es losgehen. Zum Beispiel mit einer klaren Gänsesuppe samt Gänseklein oder einem würzigen Aufstrich, serviert mit dunklem, kräftigem Brot. Beide stimmen optimal auf den Hauptgang ein.

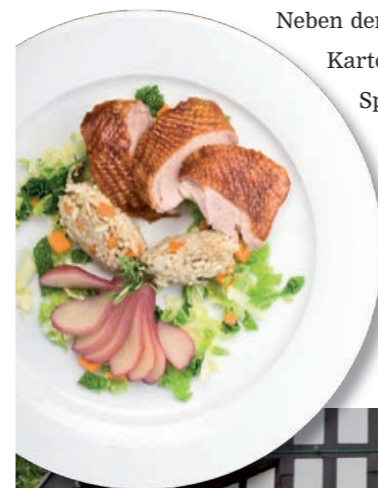


Das Kürbisparfait, ein wahrhaft gelungener Abschluss.

2. Akt: Der glanzvolle Höhepunkt

Wählen Sie zwischen Brust oder Keule – oder dem klassischen Gänsebraten im Ganzen. Dazu kombiniert Herr Berthold eine Reihe von traditionellen, aber auch neu entdeckten Beilagen:

Neben den obligaten Semmel- oder Kartoffelknödeln empfiehlt der Spitzenkoch – der nach eigenen Angaben mindestens genauso gerne kocht wie er selbst genießt – ein feines Kürbisrisotto.



3. Akt: Das süße Finale

Bleiben wir gleich beim Kürbis, er spielt nämlich die Hauptrolle beim Dessert. Kürbis und süß – geht das? Martin Berthold tritt den überzeugenden Beweis an. Er verfeinert das rustikale Herbstgemüse mit Nelken, Zimt und Ingwer und komponiert daraus ein feines Parfait. Ein köstlichkühler Abschluss für ein rundum gelungenes Martinimenu – das Sie übrigens ganz einfach nachkochen können!



Martin Berthold und Sutterlüty wünschen guten Appetit!



Die Männer vom Wirtshaus am See

Patron Martin Berthold, der seit dem Wiederaufbau im Jahre 2004 Pächter ist und Thomas Zwinger, der die Geschäfte führt, sind ein eingespieltes Paar. Wiederaufbau? Sie erinnern sich. Einst war das Wirtshaus am See das Bootshaus der Stadt Bregenz. Dann, vor gut drei Jahren, fiel das schmucke Haus den Flammen zum Opfer. Nach der gründlichen Sanierung strahlt es schöner denn je. Vom ersten Stock aus genießt man im Restaurant einen herrlichen Ausblick auf den Bodensee – und saisonale Spezialitäten. Neben Fischen an Ostern das Kammkitz. Und eben jetzt im Herbst die Martinigans. Das Wirtshaus am See verfügt über eine eigene Patisserie. Auf der Weinkarte stehen größtenteils österreichische Weine.