Das neue Restaurant „Brugg“ mit seinen Panoramafenstern und dem einzigartigen Ausblick auf die Leoganger Berge.

Erfolgreich, weil sie so authentisch sind: die sympatischen Inhaber „Huwi“ und Renate Oberlader.

PRIESTEREGG

HIDEAWAY OF THE YEAR *mit neuem Restaurant „Brugg“*

Das Priesteregg war der Vorreiter von romantischen Mountain-Resorts mit luxuriösen Chalets. Mittlerweile haben sich ja doch einige Nachahmer gefunden – wobei eine Kopie nie so gut sein kann wie das Original. Neben ihrer herzlichen Gastfreundschaft und einer großen Liebe zum kleinsten Detail ist es zweifellos die Innovationskraft der Inhaberfamilie Hubert und Renate Oberlader, die das Priesteregg auch zukünftig zum führenden und beliebtesten Bergdorf im exklusiven Segment machen wird. In diesem Winter präsentierte sich das Refugium als ein wahres „Winter-Wonderland“; so viel Schnee hatte man auf dem Hochplateau in Leogang schon lange nicht mehr gehabt. Die 16 Chalets versteckten sich unter dicken weißen Hauben und vermittelten einen einzigartigen romantischen Anblick. Erst vor zwei Jahren haben Renate und „Huwi“ ihr Bergdorf eröffnet und sich damit einen langgehegten Traum erfüllt. Bereits seit zwei Jahrzehnten betreibt das sympathische Paar eine gutgehende Almgastronomie im ehemaligen Bergbauernhof von „Huwis“ Eltern. Hervorgegangen aus einer Jausenstation für Wanderer, etablierten die Oberladers im Laufe der Zeit „Huwi's Alm“, heute ein zünftiges Abendrestaurant mit Berghüttencharme und bodenständig deftiger Küche.

Gäste kommen von weither, um die Spezialitäten zu genießen, den Ochsenfleischbraten vom Bio-Galloway-Rind aus eigener Zucht, die nach hauseigenem Geheimrezept gewürzten Ripperl oder das

ungewöhnlich originelle Hutessen. Hierbei handelt es sich um eine hutähnliche Grillvorrichtung über einem Rechaud, an der Gäste Scheiben vom zarten Galloway-Rind selber am Tisch braten. Der Fleischsaft tropft in die mit Brühe und Gemüsejulienne gefüllte Hutkrempe und wird nebenbei als kräftige Suppe ausgelöffelt. Dazu munden Backkartoffeln, verschiedene Saucen und der knackig-frische Haussalat mit Kürbiskernöl-Dressing.
Ganz neu ist jetzt das Restaurant „Brugg“, das durch seine lichtdurchflutete Atmosphäre mit den großen Panoramafenstern spontan gefällt. Hier werden von den herzlichen „Bergfeen“ neben den bekannten Spezialitäten aus der eigenen Galloway-Zucht Köstlichkeiten vom Hirschragout bis zu geräucherten Forellen aus dem eigenen Räucherofen serviert. Großen Wert legen die Oberladers dabei auf Gemüse, das ausschließlich aus kontrolliert-biologischem Anbau kommt.
Eine weitere Neuheit ist der „Hochstand“, ein perfektes Plätzchen, um bei einem romantischen tête-à-tête und einer schmackhaften Jause die herrliche Natur und die Tierwelt der Umgebung zu beobachten. Der Sommer kann also kommen, und wer einmal einen Urlaub im Priesteregg erlebt hat, der kann nachvollziehen, warum dieses Kleinod im vergangenen Jahr zum „Hideaway of the Year“ gewählt wurde: Hier ist die Philosophie nicht nur eine Werbebotschaft, hier wird sie tagtäglich erlebt: „Einfach leben. Einfach Mensch sein.“ ■

Links: Neu ist der Räucherofen, in dem herrliche Forellen zubereitet werden.

Unten: Einzigartige Momente erlebt man im „Waldbad“.

Inhaber: Renate und Hubert Oberlader
Sonnberg 22, A-5771 Leogang
Telefon: 00 43 / (0) 65 83 / 82 55
Telefax: 00 43 / (0) 65 83 / 82 55 4
E-Mail: bergdorf@priesteregg.at
Internet: www.priesteregg.at
Unterkünfte und Preise: 16 urige Chalets in drei Kategorien. Jedes verfügt über rund 100 Quadratmeter Wohnfläche, ist ebenerdig oder eingeschossig und liebevoll mit Altholz, Naturstein sowie handgewebtem Bauernleinen eingerichtet. Weitere Ausstattung: zwei Schlafzimmer, zwei Bäder, freistehende Badewanne, Sauna, Hotpot, Kamin, Wohn-Ess-Zimmer, voll eingerichtete Küche, Flat-TV, Telefon, Radio, kostenloses WLAN, Sonnenterrasse. Preise ganzjährig einheitlich, pro Person/Nacht inklusive Frühstück im Chalet: Berg-Chalet 188 Euro, Premium-Chalet 228 Euro, Luis-Trenker-Chalet 243 Euro