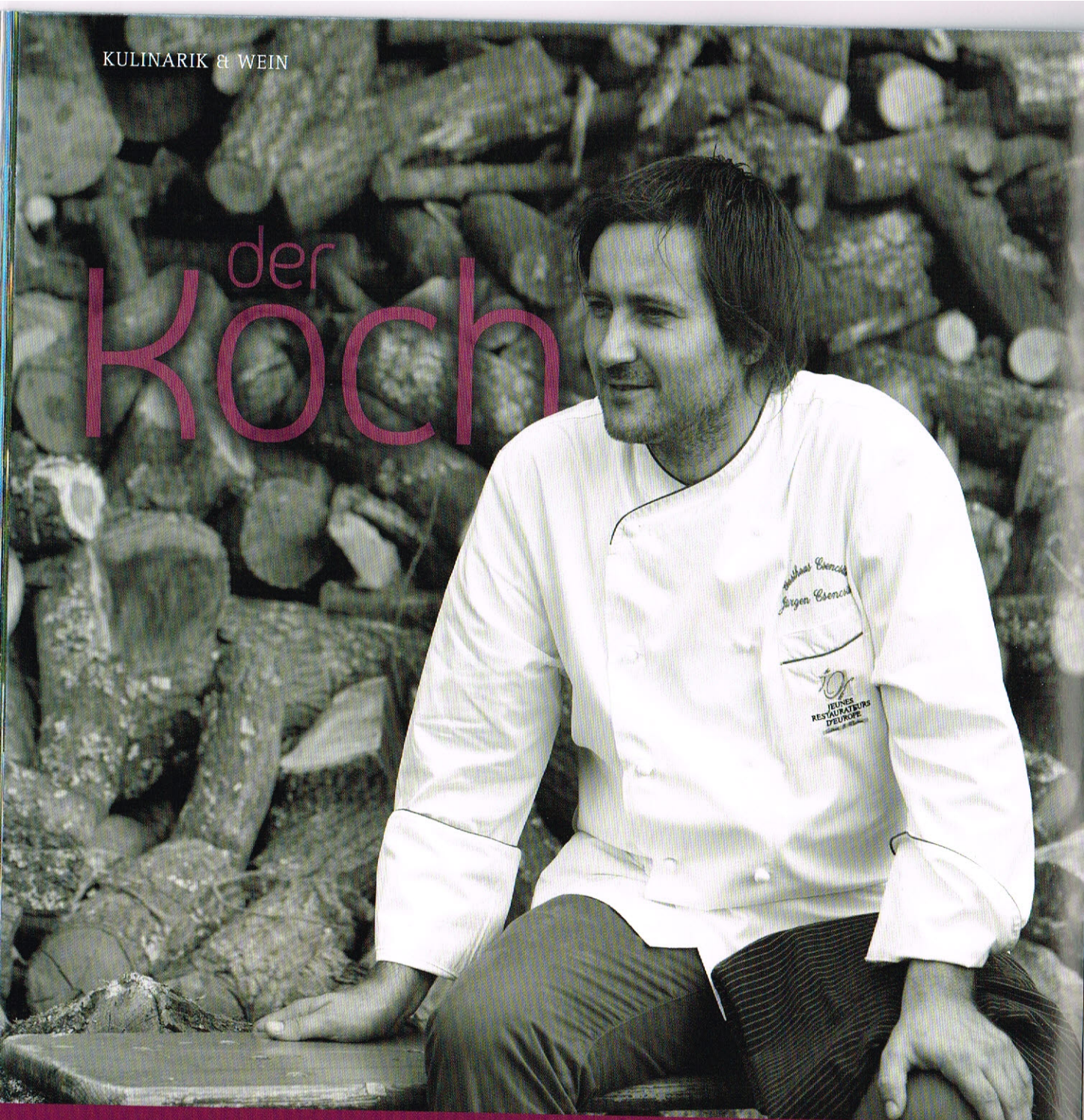


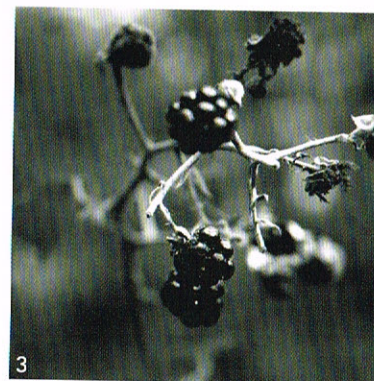
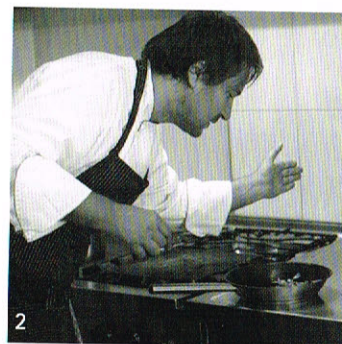
der Koch



JÜRGEN CSENC SITS

Marinierter Güssinger Zander mit Bachkresse und Winterkräutern oder doch lieber gebratener Kalbsrücken mit Kaiserschoten und Petersilie? Wenn Jürgen Csencsits aufkocht, fällt die Entscheidung schwer. Der ehemalige Küchenchef des Taubenkogels hat das Wirtshaus seiner Eltern in Harmisch im Südburgenland übernommen. Das ist ganz unten im südöstlichen Zipfel des Burgenlandes. Eigentlich nirgendwo. Aber der Koch Jürgen Csencsits ist halt Südburgenländer mit Leib und

Seele und ihm reist man gerne hinterher. Innerhalb kürzester Zeit hat er aus dem ehemaligen Landgasthaus mit seiner Frau Melanie ein Haubenlokal gezaubert. Dabei ist Jürgen Csencsits immer schön am Boden geblieben. So sind auch seine Gerichte geprägt von der südburgenländischen Kultur. Auf Basis von Qualitätsprodukten aus der Region und Zutaten nach Saison zaubert er zeitgemäße, jahreszeitlich inspirierte Gerichte, die höchsten Genuss auf gut Burgenländisch bieten.



- 1 Feine Tischkultur & Service: Melanie Csencsits
- 2 Der Koch: Jürgen Csencsits
- 3 Im Beerengarten
- 4 Gasthaus-Impressionen
- 5 Beim Kicken mit „die Buam“

Die frische, unkonventionelle Landküche von Jürgen Csencsits hat den verschlafenen Ort Harmisch aus dem Dornröschenschlaf geweckt.

In Harmisch scheinen sich Fuchs und Hase gute Nacht zu sagen. Wenn da nicht das Gasthaus Csencsits wäre. So kommen die Gäste von weit her, um die Köstlichkeiten von Haubenkoch Jürgen Csencsits zu genießen. Im alten elterlichen Gasthof haben Melanie und Jürgen Csencsits ihr Zwei-Hauben-Restaurant. Das Service, das Melanie führt, ist fein, unaufdringlich, einfach perfekt. Die Küche besticht durch ihre Leichtigkeit und ihre Regionalität. Wer sich noch nicht hierher verirrt hat, sollte es schleunigst tun. Es lohnt sich!

tipp

GASTHAUS CSENC SITS

Das zart knusprige Stubenküken kommt hier noch aus dem alten Holzofen. Den Unterschied schmeckt man. Wie kein anderer versteht es Haubenkoch Jürgen Csencsits Altes zu bewahren und mit Neuem zu verbinden. Brillante Bodenständigkeit mit einem Hauch Extravaganz eben. Die vielen Küchegeheimnisse von Aromaspezialisten Jürgen Csencsits kann man sich in seinem Gasthaus in Harmisch auf der Zunge zergehen lassen. Reservieren ist nötig, denn die Gäste kommen hier von überall her.

Gasthaus Csencsits, 7512 Harmisch, Nr. 13, www.csencsits.at
Tel. +43 (0)3366 772 20, Küchenzeiten: Mo., Do., Fr., Sa. von 11:30–14:00 und 17:30–21:00 Uhr. So. von 11:00–17:00 Uhr.

