

REGIONAL & SAISONAL:

Der Fisch kommt direkt aus dem Wolfgangsee von der Fischerei Höpflinger.



Moderne Wirtshausküche am Wolfgangsee

Paul der Wirt ist eine Mischung aus Wirtshaus und Restaurant. Nur einen Steinwurf vom Wolfgangsee entfernt treffen Tradition auf neue Trends und lassen sich auf der Seeterrasse Feste und das Leben feiern.



PAUL DER WIRT präsentiert die österreichische Küche in ihrer ganzen Vielfalt inklusive traumhafter Seeterrasse mit Wolfgangseeblick.

Seit 1882 schätzen die Gäste des „Hotel Peter“ in St. Wolfgang – dem Pendant zu Paul der Wirt – den traumhaften Seeblick direkt vom allen 22 Zimmern aus. Mittlerweile sind es zehn Jahre, dass Dominik Erbele und Partnerin Verena Kugler im Hotel Peter arbeiten und es mitgestalten und formen dürfen. „2013 haben wir als Mitarbeiter, Verena in der Rezeption und ich im Service als Aushilfe, angefangen zu arbeiten. In guter Zusammenarbeit und enger Abstimmung konnten wir dann 2015 mit der Eigentümerfamilie das Restaurant renovieren und in allen Bereichen auf den neuesten Stand bringen. Der Grund-

stein für Paul der Wirt mit dem Konzept der modernen Wirtshausküche sowie unserer Leidenschaft für Feste und Feiern war geschaffen, sowie die Basis den gesamten Betrieb samt Hotel als Pächter zu übernehmen und ganzheitlich zu führen“, erzählt der Kärntner Dominik Erbele.

Am Puls der Zeit setzt das Paar auf Trend- und Fokusthemen wie Bio-Frühstück und Nachhaltigkeit. „In langer Vorbereitung und ganz bewusster Auswahl regionaler Lieferanten haben wir ein schönes Genießerfrühstück mit grandiosem Blick auf den See konzipiert. Hier legen wir viel Wert auf Herkunft und vor allem Nachhaltigkeit.

Wir beziehen von unserem Gemüselieferanten z. B. ‚gerettetes Gemüse‘, sprich krumme Karotten und zu kurze Gurken.“ Gewirtschaftet wird nach dem Gemeinwohlökonomie-Gedanken. So werden Lebensmittel biologisch und, wo es möglich ist, direkt aus nächster Nähe gekauft.

Lust- & Lebensbühne

Die große Seeterrasse bringt Einheimische, Tages- und Hotelgäste gleichermaßen zusammen. „Wir lieben es unser Wirtshaus und unsere Seeterrasse als Lust- und Lebensbühne in Szene zu setzen.“ „Das Schöne feiern“ wird bei den Gastgebern groß geschrieben. Ob zur Firmung oder Taufe, am Muttertag oder zu einem runden Geburtstag bis hin zum Firmenevent. „Wir bieten einen vielfältigen und stimmungsvollen Rahmen für Veranstaltungen jeder Art bis zu 75 Personen.“ so der Wirt. Im Sommer wird freitags ohnehin immer gefeiert. Von Juni bis August locken zum Wochenende die „summer sound“-Livemusikabende mit Swing, Jazz oder Austropop bis hin zu chilligen Ibiza-DJ-Beats. „Für die besondere Atmosphäre und das gute Gefühl sind maßgeblich unsere gut gelaunten und motivierten Mitarbeiter*innen verantwortlich. Hier legen wir besonderen Wert auf eine kooperative und positive Unternehmenskultur, in der sich jeder Mitarbeiter entwickeln kann. Darauf kommt es an“, betont Dominik Erbele.

S.MM.

www.paulderwirt.at