

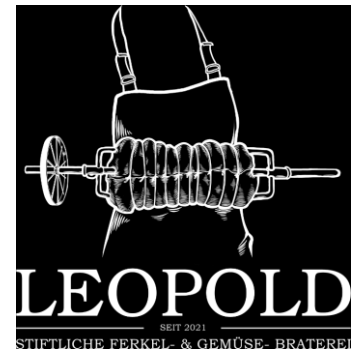
Runderneuertes „Leopold“ im Stift Klosterneuburg eröffnet am 12. August

- **Wiedereröffnung des traditionsreichen Lokals mit dem „schönsten Gastgarten weit und breit“**
- **Gastro-Experte Fredi Stijepic als neuer Pächter des Gastronomiebereiches**
- **Fleisch in allen Variationen: Peka-Grill, Smoker und die Raucharomen von Hickory Holz**
- **Farm to table: Zeitgemäßer Genuss aus der Region**
- **Kulinarisch dem Alltag entfliehen, aber auch Platz für besondere Anlässe, Hochzeiten und Events**

(Klosterneuburg, am 9.8.2021) Einen kulinarischen Kurzurlaub genießen ohne langwierige Einreisebedingungen zu studieren: Das geht ab dem 12. August im neu eröffneten „Stiftsrestaurant Leopold“. Das zum Stift Klosterneuburg gehörende, direkt im prachtvollen Klostergarten gelegene Lokal, verspricht mit einem neuen Pächter und nach umfassender Sanierung „eine kulinarische Reise, die in Österreich beginnt und am Balkan endet“ – so steht es auf der Speisekarte vermerkt. Was dahinter steckt: Gutbürgerliche Küche, modern interpretiert; regionale und saisonale Zutaten mit modernen Zubereitungstechniken vereint, zeitgeistiges „Farm-to-table“-Konzept trifft auf Peka-Grill oder Smoker. Höchsten Genuss garantieren dabei die Zutaten aus dem eigenen (Kräuter-)Garten, den stiftseigenen Kellern und der unmittelbaren Region rund um das Stift.

Faszination Feuerküche

Vor allem echte Fleischliebhaber kommen im neuen „Leopold“ voll auf ihre Kosten. Es wird gedämpft, gegart und gegrillt – und zwar von den Spitzenköchen Gottfried Stempel und Florian Oswald. Zum Einsatz kommt unter anderem ein Peka-Grill – eine uralte Tradition am Balkan, bei der nur mit indirekter Oberhitze gearbeitet wird und Fleisch und Gemüse im eigenen Saft dämpfen und grillen. „Das gewährleistet die herrlich mürbe Qualität, ohne auszutrocknen“, schwärmen die neuen Lokalbetreiber Fredi Stijepic und Zsuzsanna Szöllösi – zu Recht. Auch die sechs Stunden schonend über Hickory Holz geräucherten „himmlisch zarten, butterweichen“ Spareribs sind eine klare Empfehlung des Hausherrn, der gemeinsam mit seinem Team das Thema Grillen auf ein neues Niveau hebt: Die „archaische Kraft des Feuers“ lässt einen auf kulinarische Traumreisen gehen, spätestens die verlockenden Raucharomen aus dem Smoker versetzen einen endgültig zurück in die Kindheit, wo allein der Duft von Feuer echte Abenteuerlust weckte. Nur, dass dieses Mal nicht die Kleidung nach Rauch riecht und am Holzspieß kein Würstel steckt, sondern Tomahawk-Steaks vom Bio-Duroc Schwein, Filetsteaks vom heimischen Weiderind, aber auch Steckerlfisch, Ferkelrollbraten,



Burger sowie vegane Köstlichkeiten, die mittlerweile erwachsen gewordene Gourmetherzen höherschlagen lassen. Wer so wie damals das Gegrillte gern teilt, dem sei der Schweinsbraten im Ganzen oder Saibling im Pergament empfohlen.

„Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks“

Wo so viel Wert auf gute Küche legt, und sein Restaurant mitten im Garten des traditionsreichen Stiftes Klosterneuburg eröffnet, bei dem darf auch die Weinkarte nicht zu kurz kommen. Wenig überraschend kommt der Wein vorrangig aus dem hochdotierten, stiftseigenen Weingut, wo großer Wert auf lebendige Ökosysteme gelegt wird. Daneben werden zehn weitere Flaschenweine von befreundeten Winzern kredenzt. Auch die Biere kommen mit einer guten Portion Tradition daher, stammen sie doch aus der Privatbrauerei Zwettl, die seit 1708 besteht.

Seele baumeln lassen in malerischer Landschaft

Wer bei all dem Genuss auch noch Sinn für das Schöne hat, dessen Auge wird reichlich belohnt: Die über 900 m² große Terrasse sorgt für die entsprechenden Ausblicke in die umliegende, malerische Landschaft rund um Klosterneuburg zwischen Donau und Wienerwald. Eingebettet in die über 900-jährige Tradition des Lokals kann man so die Seele baumeln lassen – und Feste feiern, wie sie fallen. Die zahlreichen – verschieden gestalteten – Innenräume mit ihren mehr als 600 Sitzplätzen eignen sich perfekt für Hochzeiten und als Eventlocation. Von der pompösen Feier bis hin zum intimen Fest auf der Terrasse mit romantischem Steg am hauseigenen Teich wird alles aus einer Hand organisiert, „maßgeschneidert“ lautet das Zauberwort – bei jedem Gast.

Geöffnet hat das Stiftsrestaurant Leopold jeden Tag ab 11.00 Uhr, Reservierungen sind ab sofort unter www.stiftsrestaurant-leopold.at bzw. unter office@stiftsrestaurant-leopold.at sowie telefonisch unter 02243/411 610 möglich.

Nähere Informationen: www.stiftsrestaurant-leopold.at

Faktenkasten:

Stiftsrestaurant Leopold

Albrechtsberggasse 1, 3400 Klosterneuburg

Öffnungszeiten: Mo-Do: 11.-23.00 Uhr, Fr-Sa: 11.-24.00 Uhr,

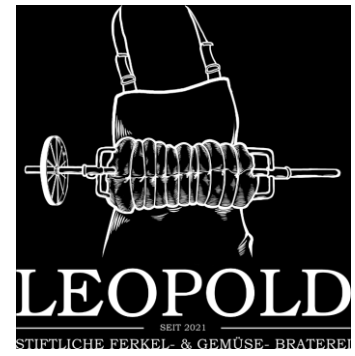
Sonn- und Feiertags: 11-22.00 Uhr

600 Sitzplätze, 1800 m² Innenbereich, 940 m² Terrasse

Hochzeits- und Eventlocation

Parkplätze vor der Türe

Vinothek mit Ab-Hof-Verkauf der Stiftseigenen Weine: Mo-Fr 10-18; Sa 10-17 und So 12-17.00 Uhr



Bildbeschriftung:

Wolfgang Hamm, Leitung Weingut Stift Klosterneuburg

Rudolf Damberger, Leitung Marketing Privatbrauerei Zwettl

Fredi Stijepic, Pächter „Leopold“

Prälat Maximilian Fürnsinn, Vertreter Stift Klosterneuburg