Die Entscheidung für den Nebenbaukörper fiel auf eine Sichtbeton-Fassade, die als Materialkontrast zum Schusterhäusl gesetzt wurde. Somit konnte der historische Teil im Original erhalten bleiben.

Steakhaus Schusterhäusl

FLACHAU. Das 400 Jahre alte „Steakhaus Schusterhäusl" im Ortszentrum ist eine historische Besonderheit. Vor über einem Jahr wurde das kleine Prachtstück um rund eine Million Euro erweitert.

Ein besonderes Hauptaugenmerk galt der Barrierefreiheit und den Platzmangel zu beheben um auf die gehobenen Ansprüche an Speisen auf höchsten Niveau gerecht zu werden. Dieser wurde mit großem Bewusstsein über den Wert dieses historischen Gebäudes getätigt. Ein Anbau mit einer Sichtbeton–Fassade erzeugt nun einen Materialkontrast zum Blockbau. Der Museumscharakter im Schusterhaus wurde erhalten.

Stimmig von unten bis oben. Im neuen Baukörper wurde eine top-moderne Küche integriert, die den höchsten Ansprüchen gerecht wird. Im Untergeschoss finden sich Kühlhäuser, Lagerräume, Technikraum und die Sanitäranlagen. Die Stuben im Erdgeschoss und Obergeschoss sind im Original und ihrer Gemütlichkeit erhalten geblieben. Ebenso ist das Schusterhäusl nun auch barrierefrei zugänglich. Im Sommer wird das Augenmerk auf einen großen Gastgarten gelegt. Mit 70 Sitzplätzen lässt sich im Schatten des großen Baumes ein lauer kulinarischer Abend verbringen.

Gekocht wird mit frischen Kräutern.

Steaks und Mediterranes. Seit Anfang der 70iger Jahre wird das Schusterhäusl erst als Weinstube und später als Wirtshaus betrieben. Seit 2001 hat man die Küche auf Schwerpunkt Steaks & Mediterranes gelegt, wobei auch die regionale und saisonale Küche immer ihren Platz findet. Küchenmeister Roman Guster ist seit September 2017 Herr in der Schusterhäuslküche und verantwortlich für das Gelingen saftiger und zarter Steaks.

FOTOS: THERESIA HARML

Die kleinen, freundlichen Themenstuben des 400 Jahre alten Hauses blieben gänzlich erhalten. Aus der einstigen Küche konnte ein kleiner, zusätzlicher Raum gewonnen werden.

Saftige Steaks und knackige Salate.

Küchenmeister Roman Guster aus Eben in Pongau leitet das Küchenteam.

Mahlzeitung. Eine klassische Zeitung dient als Speisen- & Getränkekarte und man liest in ihr Geschichten über das Haus, Rezepte und Wissenswertes. Sie erscheint mehrere Male im Jahr und der Besucher nimmt sich sein persönliches Exemplar mit nach Hause. In ihr findet man alle Steakklassiker wie Entrecote, Tournedos, Filetsteak, Flank Steak, Tomahawk und Chateaubriand. Auch Fischliebhaber und Vegi Fans kommen im Schusterhaeusl auf ihre Kosten.

KONTAKT

Steakhaus Schusterhäusl
Flachauer Straße 17, 5542 Flachau
Tel.: 06457 / 23 11 22
restaurant@schusterhaeusl.at
www.schusterhaeusl.at
www.facebook.com/steakhaus.schusterhaeusl/

Öffnungszeiten
täglich von 17.30 Uhr bis 22.30 Uhr geöffnet

Unter altem Baumbestand in der Abendsonne den Schusterhäusl Gastgarten genießen.

So gelingt das perfekte Filetsteak

ZUBEREITUNGS-TIPP. Roman Guster, Küchenchef im Schusterhäusl verrät, wie man das perfekte Filetsteak zubereitet. Dazu verwendet er ein Mittelstück des Rindslungenbraten, das besonders zart ist.

REZEPT

Zutaten: Rinderfilet, Rosmarin, Thymian, Sonnenblumenöl, Steakgewürz, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1 Die Steakzubereitung beginnt bereits bei der Wahl des Fleisches. Am besten kauft man regionales Fleisch, wie Beiried oder Lungenbraten beim Metzger des Vertrauens.

2 Zu Beginn wird das Fleisch pariert, dazu werden Sehnen und Flachs entfernt sowie der Kopf des Filets. Anschließend in passende Größen portionieren. Das Fleisch sollte dann etwas rasten. Zum Braten sollte es Raumtemperatur haben. Niemals das Fleisch vom Kühlschrank auf den Grill geben.

3 Das Steak nun würzen und von allen Seiten in der Pfanne kurz scharf anbraten. Die Kräuter dazu geben.

4 Nun kommt das Filet in den Ofen bei 180°C Umluft. Die Dauer ist abhängig von der Größe des Stückes und in welcher Garstufe - well done, medium-well, medium, medium-rare, rare oder blue - man gerne sein Steak isst. Für Medium sollte ein 180g Stück für ca. 8 Min. in den Ofen, ein 250g Stück etwa 12 Min.

5 Vor dem Servieren sollte das Steak, eingewickelt in Alufolie, einige Minuten rasten, damit sich der Saft wieder in der Mitte des Stücks sammelt und nicht ausrinnt. Das fertige Steak mit Beilagen und Soßen nach Wahl anrichten und servieren. Roman Guster empfiehlt dazu Karotten- und Rote Rübenpüree.

FOTOS: ANDREAS BOLDT / WEEKEND MAGAZIN PONGAU