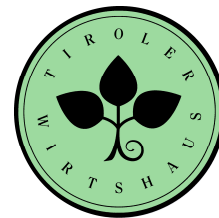


Gasthof Tiroler Hof

6330 Kufstein

Mittwoch, 13. Februar 2008

Besuchsbericht



Rückblick auf das Jahr 2007

Über die tadellose Sauberkeit, Ordnung und Hygiene im Gasthof Tiroler Hof habe ich in meinem letzten Besuchsbericht bereits berichtet. Ebenso über die einwandfreie Tischkultur, das angenehme Ambiente und den sehr persönlichen Führungsstil. Daran hat sich nichts geändert!

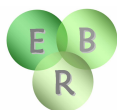
Der Vergleich zum Vorjahr

Laufend kann ich Qualitätsverbesserungen bei Familie Fahringer erkennen. Es gibt eine neue Speisekarte mit goldenem Einband, das Tiroler Wirtshauslogo ist eingeprägt. Elegant und edel ist der Umschlag gestaltet, intelligent, umfangreich und ausgewogen der Inhalt. Es gibt einen herzlichen Willkommensgruß, die beliebtesten Gerichte unserer Tiroler Hof Stammgäste, eine spezielle Seite zum Valentinstag, Garnelen und Muscheltage, beliebte Fischgerichte, Schmankerl aus der vegetarischen Küche, für den pikanten Gaumen, vielleicht etwas Käse, oder doch nur eine Kleinigkeit? eine Wochenkarte, den Tiroler Hof Express-Mittagstisch und vieles mehr. Ich frage mich, wie Friedrich Fahringer es schafft, bei diesem Umfang seine herausragende Qualität beizubehalten. Offensichtlich gelingt dies hervorragend und die Familie Fahringer weiß, was sie tut.

Das Besondere an diesem Wirtshaus

Der Ruf ist weit über Kufsteins Grenzen hinaus ein ausgezeichneter. Ich erbat mir beim **Ober Robert** die **klare Tafelspitzsuppe mit gebackenem Kalbsleberknödel**. Die Suppe wurde heiß in einem großen Teller serviert, war sowohl von klarer und kräftiger Farbe als auch von intensivem Rindfleischgeschmack. Der Knödel war flaumig und kompakt zugleich und ebenso tadellos. Ein wenig Julienne von Karotten und Sellerie als Einlage, etwas frischen Schnittlauch und fertig war diese köstliche Suppe.

Als Hauptgericht ersuchte ich um das **geschmorte, weiße Scherzel vom Tiroler Jungrind in Burgunderrahm, dazu gab es einen Serviettenknödel und hausgemachtes Rotkraut**. Das Fleisch des Jungrindes war saftig und zart zugleich, die Sauce leicht gebunden und sowohl im Geschmack als auch in der Konsistenz sehr gut. Die Serviettenknödel waren hausgemacht und perfekt zubereitet, ebenso das in einer extra Schüssel servierte Rotkraut. Auch dieses Gericht kann mit einem „sehr gut“ beurteilt werden.



Ernst Schmiedhuber ♦ Berater der Tiroler Wirtshauskultur

Phone: +43 664 418 86 08 ♦ e-mail: schmiedhuber@a1.net

Managementberatung ♦ Jungunternehmer-Coaching ♦ Trainings

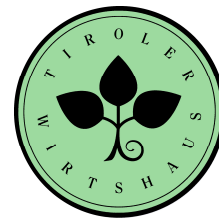
Vortragender am WIFI für Ausbilder Training und Unternehmer Training

Gasthof Tiroler Hof

6330 Kufstein

Mittwoch, 13. Februar 2008

Besuchsbericht



Ohne Tadel war auch die Dienstleistung vom treuen Ober Robert. Freundlich, höflich, aufmerksam und umsichtig tut er seinen Dienst zum Wohle des Gastes. Auch die Chefin des Hauses Frau **Christa Fahringer** hat ihre Augen überall und ist bei den zahlreichen Stammgästen äußerst beliebt. Die herausragende Küchenleistung wird durch den perfekten Service auf angenehmste Weise unterstützt.

Wünsche und Anregungen

Mit den Wirtsleuten hatte ich noch ein ausführliches und angeregtes Gespräch. Über die Aktivitäten der Agrar Markt Austria habe ich berichtet. Hier werde ich noch „Überzeugungsarbeit“ leisten müssen.

Die Qualitätsmarke der Tiroler Wirtshauskultur für das Jahr 2008 habe ich gerne und direkt überreicht.

Ernst Schmiedhuber



Ernst Schmiedhuber ♦ Berater der Tiroler Wirtshauskultur

Phone: +43 664 418 86 08 ♦ e-mail: schmiedhuber@a1.net

Managementberatung ♦ Jungunternehmer-Coaching ♦ Trainings

Vortragender am WIFI für Ausbilder Training und Unternehmer Training