



# Oktoberfest

## Fahren Center in Bludenz ließ es krachen

Das größte Oktoberfest im Ländle startete das Fahren Center in Bludenz. Über zwei Wochenenden ging es im Zelt hoch her, nicht unbeteiligt daran waren die diversen Bands, darunter die Mürtzaler, die Bauernkapelle der Stadtmusik Bludenz und Geri, der Klostertaler. Auch das zehnjährige Jubiläumskonzert von Saitensprung brach-

te eine sensationelle Stimmung und fast das ganze Zelt auf die Bänke. Tausende Festgäste, darunter das Team von Vonblon Maschinen aus Nüziders, hatten somit viel Spaß am vierten Bludenzener Oktoberfest. Das Wilflinger-Team will 2015 diese Superlative forsetzen und hat bereits die jungen Zillertaler gebucht.

## Gastrotester Mag. Werner F. Sommer



## Der Adler in Egg-Großdorf

Das Sonntagsgasthaus findet Anklang.



Irma Renner sperrte den Adler in Egg-Großdorf letztes Jahr wieder auf. Aber immer nur am Sonntag! Dann wird durchgehend gekocht. Aber nur EIN dreigängiges Menü! Und die Gäste? Die kommen aus nah und fern in Scharen!

Die gute, niedrige Stube ist bodenständig mit Holz ausgekleidet, die alten Tische mit Intarsien dekoriert, auf ihnen liegt schweres Silberbesteck, die Durchreiche zieren Phlox und Löwenmaul. Einzig das „Kartoffelgulasch“-Gemälde von Paul Renner, Künstler und Irmas Mann, könnte als Stilbruch aufgefasst werden, fügt sich aber nahtlos ein.

Kredenz wurden diesmal aus Milena Brogers Küche (verschiedene Wälder Hausfrauen geben sich hier am Tag des Herrn den Kochlöffel in die Hand) Rindssuppe mit Brätspätzle, Tafelspitz mit Rösti, Randig (a.k.a. Rote Rübe/Bete) und Apfelkren sowie einem Mohnstrudel mit Marillenmarmelade. Das Ganze gibt es für wohlfeile € 30,- ... und es gibt Nachschlag! Die Suppe: zum Niederknien! Der Tafelspitz: eine Spur zu trocken. Die Rösti: einen Tick zu salzig. Der Randig: hervorragend. Der Studel: detto! Getrunken wurde fruchtiger Sekt und wohltemperierter Zweigelt, beides aus dem Kamptal (Schloss Gobelsburg), und Mineralwasser aus der Schweiz (Passugger).

Unser Resümee: Ehrliches Essen in gediegenem Ambiente mit Charme serviert. Besser geht's fast nicht. Dafür und für das mutige und mittlerweile ausgezeichnete (Anerkennungspreis der Vorarlberger „tourismus-innovationen 2014“) Konzept gibt es volle Punkte! Unser Tipp: Unbedingt reservieren! Das jeweilige Menü kann man ab Mittwoch der Website entnehmen.

### Unsere Bewertung

**Küche & Keller:** ★★★★★

**Service:** ★★★★★

**Ambiente:** ★★★★★

**Preis/Leistung:** ★★★★★

### Adler

Großdorf 14  
6863 Egg  
0650/4563437

office@adler-grossdorf.at  
www.adler-grossdorf.at