

# döllerer's

D

**Cuisine Alpine als Buch:  
IN DIE BERGE MIT  
MESSER UND GABEL**

**Weit gereist:  
NEUE EDLE RUMSORTEN**

**Frischer Glanz:  
DIE NEUE ENOTECA  
STELT SICH VOR**



Rabatte  
auch online  
erhältlich!



bis zu  
-15%

**SEPTEMBER  
PARADIES-  
ÄPFEL**

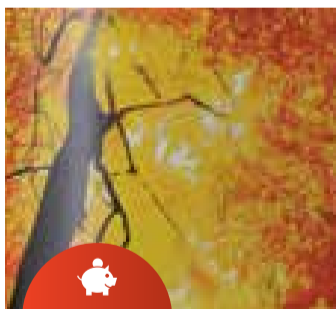
Säfte von Kohl/Obsthof  
Troidner  
& Hausgemachtes



bis zu  
-15%

**OKTOBER  
VIER-  
GESTIRN**

Pannobile-Quartett  
Gsellmann, Preisinger,  
Achs, Heinrich



bis zu  
-15%

**NOVEMBER  
ROTWEIN-  
LAND**

Blaufränkisch von  
Michael Kerschbaum  
& Gläser



bis zu  
-15%

**DEZEMBER  
LUFT UND  
FEUER**

Perlendes und  
Hochprozentiges  
(lieferbar nur in Österreich)



bis zu  
-15%

**JÄNNER  
NUOVA  
ITALIA**

Siro Pacenti,  
Il Carnasciale, Alta Mora  
& Alimentari



bis zu  
-15%

**FEBRUAR  
LÄNDER-  
MATCH**

Frankreich vs. Spanien:  
Neue Winzer im Portrait



## UMBAU, EINBAU, AUSBAU

# DIE ENOTECA IM NEUEN GLANZ!

**Es war an der Zeit. Denn unsere Enoteca platze eigentlich schon aus allen Nähten, wie ein dralles Frauenzimmer in einem zu engen Dirndl. Also haben wir Platz und sozusagen das Dirndl eine Größe weiter gemacht. Am großen Umbau planen wir ja schon länger, jetzt war es aber soweit. Das Motto: Raum, Raum, Raum. Und auch ein bisschen Facelifting.**

Dazu sind wir in die Tiefe gegangen und haben Parkplätze, Zufahrt, Garten und überhaupt alle verfügbaren Flächen unterkellert, um Platz für unsere Weine zu schaffen. Genau genommen für ganze 350 Paletten mehr. Aber auch die Fassade wurde neu gestaltet und ein bisschen fescher, damit sie gut zur ebenfalls neuen Terrasse passt. Wir finden ja, dass es draußen mindestens so gemütlich sein kann wie drinnen –

sofern der Wettergott wohlgesonnen ist – und sich frische Luft, Sonne und Bergblick allerbestens mit einem Glas vorzüglichen Weins vertragen. Also haben wir mit Stein, Holz und Metallelementen ein lauschiges Platzl geschaffen, inmitten von grünen Ranken und einem Steintrog, in dem das Wasser plätschert.

Wie draußen so auch drinnen. Uns war nach Neuem zumute, daher weg mit dem alten Stoff, der von der Decke nämlich, und her mit einem coolen „Holzbalkenhimmel“. Statt dem edlen, aber kühlen schwarzen Leder sorgen jetzt handgewebte Stoffe aus Golling für anheimelndes Ambiente. Die Bar bekommt eine neue Haut aus Metall – sehr elegant – und ein paar neue Tische und Stühle. Und weil ja das Auge auch mit isst, wie man so schön sagt, werden die feinen, delikaten Happen ab sofort auf hand-

gemachtem Geschirr serviert. Das kommt – weil wir es einfach hinreißend finden – aus Portugal. Signiert von Mateus, in herzerwärmenden Farben, poetischen Designs und Formen, die man am liebsten gar nicht mehr aus der Hand geben möchte.

Und noch eins hat sich geändert: Den Beinamen Bacaro unserer Enoteca lassen wir ab sofort weg. Zu Beginn haben wir mitten in die Salzburger Berge ein wenig Meeresbrise gebracht mit unserer Vinothek, die wir – als Hommage an die venezianischen Weinbars – Bacaro nannten. Dort haben wir, ein wenig sehnsüchtig nach den südlichen Gefilden, Cichetti Misti, venezianische Tapas oder die eine oder andere Ombra, also die venezianische Antwort auf unser Achterl, kredenzt. Nun ist unsere Enoteca so viel mehr geworden, hat sich

erweitert, ihre Fühler in andere Länder ausgestreckt und kann nun für sich selbst stehen. Schlicht und einfach als Enoteca. Und wir erklären unseren Gästen keine venezianischen Wörter mehr sondern lieber Raritäten, Neuzugänge und einzigartige Fundstücke aus unserem Weinfundus. So bleibt mehr Zeit fürs Genießen, fürs Plaudern und Verkosten. Und genau so soll es ja auch sein.

Wir haben also unsere Enoteca auf den neuesten Stand gebracht. Nach immerhin 15 Jahren höchst erfolgreicher „Laufzeit“ hat sie sich ein kleines „Update“ verdient. Und wir uns auch. Und unsere Gäste erst recht. Wenn alles gut geht, dann soll die rundherum neue Enoteca ab Oktober in frischem Glanz ihre Pforten öffnen. Am altvertrauten Ort. Zu einem Lokalaugenschein wird herzlich eingeladen!

**NEU-  
ERÖFFNUNG:  
Oktober 2015**