

Festliches Silvester-Menü: Köstlichkeiten vom Profigastronomen für jeden Geschmack

Genießen Sie Silvester mit einem köstlichen Drei-Gänge-Menü von Profikoch Paul Gstöttenbauer aus Neumarkt für festliche Anlässe.

Neumarkt, Österreich - In der Vorfreude auf den Silvesterabend gibt es einen besonderen kulinarischen Höhepunkt: Der erfahrene Profikoch Paul Gstöttenbauer hat für die Leser von MeinBezirk einen festlichen Menüvorschlag kreiert. In Neumarkt, wo er im Gasthaus seines Vaters, dem Ochsenwirt, tätig ist, bringt er mit seinem Kochgeschick ein unvergessliches Drei-Gänge-Menü auf den Tisch. Dieses Festmahl besteht aus köstlichem Ceviche von Lachsforelle, gefolgt von Filetsteak vom Almox mit Erdäpfelnudeln und *Jungspinat. Den krönenden Abschluss bildet ein Zwetschkentiramisu, das die Geschmacksnerven verwöhnt. Paul Gstöttenbauer, der sein Handwerk im Restaurant Rauner in Linz erlernte, sorgt dafür, dass die Feierlichkeiten buchstäblich geschmackvoll werden, als [meinbezirk.at](https://www.meinbezirk.at) berichtete.

Kulinarische Entdeckungsreise in Riga

Die Stadt Riga, bekannt für ihre faszinierende Geschichte und kulinarische Vielfalt, ist ein weiteres Highlight für Gaumenfreunde. Die lettische Hauptstadt bietet eine einzigartige Gastronomieszene, die sowohl traditionelle als auch moderne Einflüsse vereint. Besonders empfehlenswert ist das Restaurant Zviedru Varti, wo Gäste in einem liebevoll geführten Familienbetrieb die Aromen lettischer Kochkunst entdecken

können. Auch die Atmosphäre des Folkclubs Ala Pagrabs, einem unterirdischen Kulturevent, zieht viele Besucher an, die hier leckere, bodenständige Gerichte genießen und bei Live-Musik tanzen können. Ein Frühstück oder Brunch im künstlerisch gestalteten „This Place Doesn't Need a Name“ sorgt ebenfalls für unvergessliche Geschmackserlebnisse, während die Skyline Bar mit spektakulärer Aussicht und leckeren Cocktails begeistert. Die kulinarische Entdeckungsreise in Riga zeigt sich vielfältig und einladend, was von phototravellers.de ausführlich beschrieben wird.

Riga vereint auf einzigartige Weise die herzhaften Gerichte der lettischen Küche mit internationalen Einflüssen, sodass hier für jeden Geschmack etwas geboten wird. Die Offenheit gegenüber verschiedenen Küchenrichtungen macht die Stadt zu einem kulinarischen Anziehungspunkt. Von traditionellen lettischen Speisen wie *Rupjmaize* bis hin zu modernen Interpretationen internationaler Gerichte – Riga ist ein Paradies für Feinschmecker und ein echtes Highlight für jeden, der sich in die lettische Gastronomie stürzen möchte.

Details	
Ort	Neumarkt, Österreich
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.meinbezirk.at• phototravellers.de

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at