

Genuss pur im Landhaus Rois: Steirische Tradition trifft Innovation!

Entdecken Sie das Landhaus Rois in Frohnleiten: Kulinarische Tradition trifft auf innovative Einflüsse mit schmackhaften Gerichten.

Gschwendt 7, 8130 Frohnleiten, Österreich - Im Herzen der Steiermark, in Frohnleiten, brilliert das Landhaus Rois mit einer Mischung aus traditioneller Hausmannskost und moderner Haubenküche. Dieses Restaurant, das mit dem „Grünen Herz“ von Kulinarium Steiermark ausgezeichnet wurde, bietet Gästen ein unvergleichliches kulinarisches Erlebnis. Küchenchef Reinhard Rois, dessen beeindruckende Karriere ihn durch die besten Häuser Europas und sogar zur Formel 1 führte, hat eine einzigartige Speisekarte geschaffen, die kreative Klassiker neu interpretiert. Wie **MeinBezirk** berichtet, reicht das Angebot von feinen Gängemenüs bis hin zu köstlichen, hausgemachten Mehlspeisen, die das Restaurant zu einem Anziehungspunkt für Feinschmecker machen.

Die Speisekarte des Landhaus Rois überzeugt mit einer Vielzahl an Gerichten, die von deftigen Klassikern bis hin zu feinen, modern angehauchten Kreationen reichen. Laut **LandhausRois** stehen unter anderem Speisen wie Gerti's Flecksuppe, Kalbstafelspitz in Vitello Tonnato-Art und sogar ein klassisches Wiener Schnitzel auf der Karte. Die kunstvollen Zubereitungen und die sorgfältige Auswahl an passenden Weinen nutzen die geschmacklichen Nuancen der steirischen Küche optimal aus. Die Atmosphäre im Landhaus Rois trägt zusätzlich zur einladenden Kulisse bei, in der sich Tradition und Innovation wunderbar vereinen.

Die Öffnungszeiten und weitere Details sind auf der Webseite des Landhaus Rois einsehbar. Die Kombination aus stilvoller Einrichtung und vielfältigem kulinarischen Angebot sorgt dafür, dass sowohl Einheimische als auch Touristen regelmäßig zurückkehren, um die Kreativität und das handwerkliche Können des Küchenteams zu genießen.

Details	
Ort	Gschwendt 7, 8130 Frohnleiten, Österreich
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.meinbezirk.at• landhausrois.at

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at