

## PRESSEMITTEILUNG

### Schassberger-Gastronomie eröffnet das Restaurant HirschArt

Konzeptänderung im Gourmet Restaurant ErnstKarl. Weihnachten eröffnet das neue Restaurant HirschArt im Romantikhôtel Schassberger Ebensee



Ernst Karl Schassberger, Gastronom  
Foto: Privat

**Kaisersbach, Ebensee.** - Seit 2004 wird am Ebensee das Gourmet Restaurant „Ernst Karl“, ausgezeichnet mit einem Michelin Stern und 16 Punkte Gault Millau, erfolgreich vom gleichnamigen Küchenchef und Geschäftsführer Ernst Karl Schassberger geführt >>... , jetzt ist es an der Zeit neue Wege zu gehen, aus dem Gourmet Restaurant ErnstKarl wird das Restaurant HirschArt, wir werden dort leichte und kreative und unkomplizierte Küche anbieten und somit auch weggehen von der begehrten Auszeichnung des Michelin Stern.<< erklärt Jeunes Restaurateurs Ernst Karl Schassberger.

Das Romantikhôtel Schassberger Ebensee ändert sein gastronomisches Konzept: Das Gourmet Restaurant „Ernst Karl“ wird von nun an nicht mehr geben. Die Schassberger – Gastronomie eröffnet zu Weihnachten 2011 an der Stelle ein neues Restaurant namens HIRSCH.ART. Hotelgäste können im HIRSCH.ART ein zusätzliches „Package“ in Form von Menü buchen, auch für Gäste von außerhalb ist hier eine innovative Küche mit saisonalen und gehobenen Menüs zu einem sehr guten Preis-Leistungs-Verhältnis geboten. Denn auch in der Preisstruktur gibt es deutliche Veränderungen. Wenn das große Menü bisher pro Person bei 120,00 Euro lag, werden im HIRSCH.ART verschiedene kleinere Menüs angeboten, die im Durchschnitt bei 50,00 Euro pro Person liegen. Unter den Menüs auch das HirschVital, ein Vital Menü. „Jeder Gast hat die Wahl zwischen 3 Menüs, aus denen er seine eigene Menüfolge oder auch einen einzelnen Gang auswählt. Dadurch wird das Angebot vielfältiger und der Genuss individueller“ beschreibt Schassberger.

Das Restaurant HirschArt wird im Romantikhôtel Schassberger Ebensee neben dem regionalen Restaurant „Flößerstube“, ausgezeichnet mit dem Michelin Bib für preisbewusste, regionale Küche, und dem Hotelrestaurant „Gläserstube“, das kulinarische Highlight sein. Auch die wechselnden Kunstausstellungen können Gäste weiterhin besuchen sowie das Restaurant HirschArt für Weihnachts- und Familienfeiern ab sofort reservieren.

Ernst Karl Schassberger, Dienstleister des Jahres BW für „Vorbildliche Kundenfreundlichkeit“, sieht die Veränderungen für die Gastronomie. „Der Gästekreis beschäftigt sich immer mehr mit den Themen Ernährung und Kochen. In der heutigen schnelllebigen Zeit möchte man leichter, preiswerter und gut genießen“ so der Hotelbetriebswirt, der 2010 mit der Eröffnung des Restaurant „Esszimmer im Rathaus“ in Stuttgart, Fellbach bereits einen Schritt in diese Richtung anschlug. „Vom ersten Tag an wurde das Konzept sehr gut angenommen. Leicht, preiswert und schnelllebig genießen soll nicht heißen dass die Qualität der Produkte leiden darf.“

Der 36 jährige Gastronom beschäftigt sich intensiv mit der Zukunft der Gastronomie. Auch Schulungen Produktentwicklungen mit renommierten Partnern, Betriebsberatungen, Kochevents und Konzeptentwicklungen werden weiterhin auf seiner Tagesordnung stehen. Neben den Restaurantbetrieben gehört auch das am Marktplatz in Stuttgart, Fellbach gelegene Café Dolce Vita zu seinen Neukonzeptionierungen (AHGZ berichtete Juli 2010).