

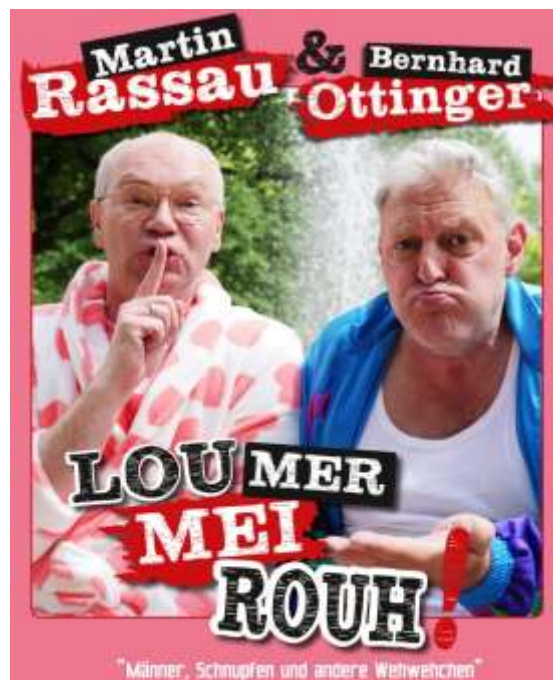
Liebe Gäste und Freunde

im Dezember haben wir nur Dienstag geschlossen  
Mittwoch's geöffnet.

Januar ist unsere Kreativpause  
Restlaessen 2. Januar ab 18 Uhr (bitte reservieren)

---

Sonntag 10. Februar 2019  
Benefizaktion mit  
Rassau & Ottinger Live im Egertal



"Männer, Schnupfen und andere Wehweichen"

---

## *Gasthaus Egertal im Feinschmecker 2019 unter den 500 Besten*

*Frankenpost berichtet*



Chefkoch Theodor Rupprecht junior und Padron Theo Rupprecht stoßen auf den Erfolg des Restaurants an.

Foto: Peggy Biczysko

### **Klassisches ohne Getue und mit viel Geschmack**

Das "Egertal" in Weißenstadt saht im neuen Gourmet-Führer wieder zweieinhalb Punkte ab. Der "Feinschmecker" zählt das Restaurant zu den 500 besten in Deutschland.

**Weißenstadt** - Die geschmorten Rinderbäckchen mit Gänseleber-Sauce zerfallen, wenn man nur zart mit der Gabel hineinfährt. Und der Kalbskopf mit Reisessig-Schaum macht absolut Lust auf mehr. Chefkoch Theodor Rupprecht junior setzt im "Egertal" in Weißenstadt nach wie vor auf Klassisch-Französisches, aufgepeppt mit einer Note Extravaganz, der ganz eigenen Handschrift eben, die der "Feinschmecker" in seinem neuesten Gourmet-Führer zum wiederholten Male honoriert. Das Edel-Restaurant zählt wieder zu den 500 besten Restaurants in Deutschland.

Wer keine Lust hat auf Quinoa, Sushi und Pulled Pork - die Klassiker der Moderne -, der sei im "freundlichen Gasthaus im Fichtelgebirge genau richtig", findet der Feinschmecker, der Hinweise auf Restaurants gibt, die eine Reise wert sind.

"Klassisch-Französisches ohne Getue, aber mit viel Geschmack" biete die Küche in Weißenstadt. Hier würden Klassiker in der guten Stube behutsam aufgepeppt.

"Ja, Rinderbäckchen sind der Renner momentan, sie sind richtig in Mode gekommen", erklärt Chefkoch Rupprecht beim Besuch der *Frankenpost*. Gerade jetzt im Herbst sei wieder Zeit für Geschmortes. Nach dem heißen Sommer sei das extrem

angesagt. Und jetzt ist auch die Kürbis-Zeit, "ein exzellenter Begleiter". Ganz zu schweigen von Steinpilzen, Rotkappen und Maronen, die derzeit hoch im Kurs stehen bei den Gästen, meint der junge Rupprecht, während er bei einem Glas Rotwein über neue Kreationen sinniert.

Padron Theo Rupprecht senior, der Onkel des Chefkochs, betont: "Bei uns im Egertal geht Qualität über Wartezeit.

"Handgemachtes à la minute braucht seine Zeit, wir sind ja kein Schnellrestaurant." Und wichtig sind für den langjährigen Gastronomen die vier M: "Man muss Menschen mögen." Nur so funktioniert es in jedem Lokal. Dem "Feinschmecker" ist der Besuch zweieinhalb F-Punkte wert. Somit wird das "Egertal" für sehr gute bis exzellente Küche ausgezeichnet, für angenehmes Ambiente, sehr guten Service und Komfort. Fünf Punkte, die Höchstzahl, erreichen gerade mal elf deutsche Köche. Sie können sich "in jeder Hinsicht perfekt" rühmen.