

# Genuss-Specht



Stadtblatredaktion  
innsbruck.red@bezirksblaetter.com

## BEWERTUNG

### Riese Haymon

Haymongasse 4, 6020 Innsbruck  
Tel.: 0512 56 6 800  
www.riese-haymon.at

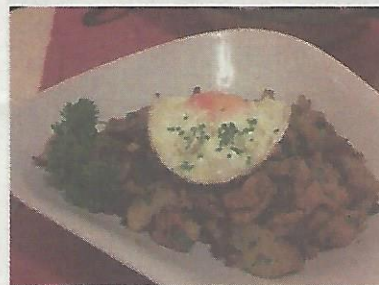
### Öffnungszeiten:

Frühjahr/Herbst di. bis sa. von 10.30 bis 23.30 Uhr, so. von 10.00 bis 15.00 Uhr; warme Küche von 11.30 bis 14.00 Uhr und von 17.30 bis 21.00 Uhr; zwischen 14.00 und 17.30 Uhr gibt es eine kleinere Speisenauswahl; Mo. Ruhetag

### Gesamteindruck:

Hervorragende Küche und ausgezeichnete Service.

- Küche ★★★★★
- Keller/Getränke ★★★★★
- Atmosphäre ★★★★★
- Service ★★★★★
- Preis/Wert ★★★★★
- GESAMTNOTE** ★★★★★



## Riese Haymon Traditionsgasthaus

Bodenständige Küche auf hohem Niveau



**INFORMATION:** Im Riese Haymon legt man großen Wert auf hohe Qualität. Die Website verrät einiges über die Ansprüche dieses Traditionsgasthauses. Benannt wurde es nach der Sagenfigur Riese Haymon. Im Traditionsgasthaus Riese Haymon erhält man gutbürgerliche und bodenständige Küche, die mit sehr viel Liebe zum Detail zubereitet wird. Es ist Träger der Marke „Tiroler Wirtshaus“.

**ATMOSPHERE:** Schon beim Betreten dieses Traditionsgasthauses fanden wir uns in angenehmer Atmosphäre wieder. Die Einrichtung passt zu den Gerichten eines Gasthauses, das auf Qualität und Tradition großen Wert legt. Wir formulieren es so: Der Riese Haymon ist authentisch und ehrlich. Er ist der ideale Rahmen für Feste und Feiern, aber auch für ein ungezwungenes Beisammensein. Er vermittelt eine gewisse Festlichkeit, wirkt aber auf gar keinen Fall barock. Wir haben uns besonders wohl gefühlt und werden sicher wieder einkehren.

**ANGEBOT:** Wir hatten den Eindruck, dass im Riese Haymon eine Servicekultur gelebt wird. Das Speisenangebot wird besonders liebevoll aufbereitet und schmackhaft beschrieben. Es ist ein wahrer Genuss, die Speisekarte durchzulesen. Auch hier findet man die Liebe zum Detail. Es gibt Mittagsmenüs zu einem vernünftigen Preis. Zusätzlich nimmt die Küche Rück-

**VOR-, HAUPT-, NACHSPEISEN:** Angeboten wurde uns ein Brotkorb mit zweierlei Aufstrichen: Riesenbohnenaufstrich und Verhackertes. Pro Gedeck wurde € 2,50 verrechnet. Dieser unscheinbare Einstieg ließ bereits erahnen, welche kulinarischen Höhepunkte folgen würden. Die Auswahl der Speisen ist uns nicht leicht gefallen. Wir haben uns entschieden: für eine Graukäsesuppe (€ 6,-), Lechlüftle (€ 14,50) und eine Portion Roastbeef vom Hirsch (€ 14,50). Alle Vorspeisen waren besonders appetitlich angerichtet und offenbarten sich als kulinarisches Gedicht! Zum Hauptgang bestellten wir Innsbrucker Herengröstl mit gebratenen Kalbfleischstreifen, Erdäpfeln, Speck und Spiegelei (€ 15,20), Angus Rind mit Kräuterbutter und Gemüse (€ 22,-), Bachsaibling mit Gemüse und Kartoffeln (€ 17,90) und Haymon Spatzln mit Champignons, Gorgonzola und Radic-

chio (€ 12,70). Alle Speisen waren köstlich, die Gerichte allesamt Wohltat für die Sinne. Wir können gar nicht anders als der Küche volle Punktzahl zu geben. An die Nachspeise möchten wir bedingt auf das Siegerpodest stellen. Wir haben uns für die „Klein Nascherei“ (€ 6,-) entschieden: einen Bitterschokoladen-Guglhupf mit Schokosauce und Schlagsahne. Zusätzlich haben wir eine Portion Nougatterrine mit Birnen, Cranberry und Granatapfelsauce (€ 9,20) bestellt.

### GETRÄNKE:

Das Getränkeangebot umfasst erlesene Weine und verschiedene Biersorten. Wir fanden es etwas schade, dass die alkoholischen Getränke eine klassische Auswahl bedienten. Ansonsten waren wir mit den Getränken zufrieden. Leitungswasser wurde uns auf Wunsch kostenlos serviert. Wir haben uns für Wein (glasweise) entschieden. Ein Glas Blaufränkisch aus dem Burgenland wurde für 4,- serviert.

### SERVICE:

Wir wurden sehr freundlich und aufmerksam umsorgt. Das gesamte Team war sehr bemüht, unsere (Sonder-)Wünsche zu erfüllen. Wir bedanken uns für einen wunderschönen Abend im Traditionsgasthaus Riese Haymon.

**Dienstag - Samstag 18.00 - 24.00 Uhr**  
Reservierung unter: 0512 / 27 60 70, restaurant@nr8.at

Weiberburggasse 8 - 6020 Innsbruck - Kostenlose Tiefgarage

**N8**  
fine dining