



schartner  
★★★★★



*Unsere Zeit im Hotel Schartner*





**schartner**  
★★★★

*Schön dass Sie bei uns waren.*

*Genießen Sie Ihre Erinnerungen an  
Ihren Urlaub.*

*Wir freuen uns auf ein Wiedersehen.*

*Familie Schartner*







  
schartner  
★★★★★





Individuelles Bild  
1 von 5









Individuelles Bild  
2 von 5









Individuelles Bild  
3 von 5



## **Der Ausflug-Tip für Ihren nächsten Urlaub**

### *Vom Glück des Einfachen*

Die Zeit scheint still zu stehen. Oder zumindest langsamer voranzuschreiten. Sitzt man auf Michi Hayms Sonnenbankerl vor seiner Tauernkarleitn-Hütte, spürt man nichts als die wärmenden Sonnenstrahlen im Gesicht.

Der Blick bleibt hängen am Gipfel des Kleinen Bärenstafels, der mit seinen 2.013 m hoch in den Himmel ragt und doch zum Greifen nah ist.











## ZUTATEN

### FÜR DEN BAISER

- 1 Eiweiß
- 50 g Zucker

### FÜR DEN RHABARBER

- 500 g Rhabarber
- 40 g Honig
- 60 g Zucker
- etwas Zitronensaft
- 1 ganze Vanilleschote (Mark)
- etwas Zimt
- Kartoffelstärke,  
in 2 EL Wasser glatt gerührt

### FÜR DIE PANNA COTTA

- 400 ml Sahne
- 200 ml Vollmilch
- 60 g Zucker
- 1 ganze Vanilleschote
- 1 Stange Zimt
- 150 g Crème fraîche
- 1 einer unbehandelten Zitrone
- 4 Blatt Gelatine



# KAISERSCHMARRN-RINGE AN RABARBER SOMMERCREME

## ZUBEREITUNG PANNA COTTA

- 01 Die Gelatine in etwas kaltem Wasser einweichen.
- 02 Sahne, Milch, und Zucker in einem Topf aufkochen lassen. Die Vanilleschote auskratzen und das Vanillemark zusammen mit der Schote und der Zimtstange hinzufügen und unter ständigem Rühren ca. 10 Minuten köcheln lassen.
- 03 Schale der Zitrone mit einer feinen Reibe reiben, die Zitrone halbieren und mit einer Zitronenpresse den Saft auspressen, und etwas Saft für den Rhabarber beiseite stellen.
- 04 Den Topf von der Herdplatte nehmen, die Vanilleschote und Zimtstange aus Sahne entfernen, die geriebene Zitronenschale und die eingeweichte Gelatine hinzufügen.
- 05 Kurz umrühren bis sich die gesamte Gelatine aufgelöst hat und dann die Panna Cotta in ein flaches Gefäß einfüllen lassen und für ca. 2 Stunden kalt stellen.

## ZUBEREITUNG RHABARBER

- 06 Den Rhabarber waschen, schälen und in Stücke der gewünschten Größe schneiden.
- 07 Den Rhabarber zusammen mit dem Zucker und dem Honig in einen Topf geben, etwas Zitronensaft hinzufügen und gut vermengen.
- 08 Den Rhabarber ca. 1-2 Stunden in einem Sieb auf einem tiefen Teller oder Schale stehen lassen bis sich darin der Saft gebildet hat.
- 09 Anschließend den Rhabarber mit dem Saft aufkochen, Vanillemark und Zimt nach Geschmack hinzufügen und kurz kochen bis der gewünschte Garzustand erreicht ist. Eventuell mit etwas Kartoffelstärke abbinden und abkühlen lassen.

ZUBEREITUNG





  
schartner  
★★★★★





Individuelles Bild  
4 von 5





  
schartner  
★★★★





Individuelles Bild  
5 von 5



  
schartner  
★★★★

Wir freuen uns  
auf ein Wiedersehen.

Bei Ihrem nächsten  
Aufenthalt erhalten  
Sie ein

**Schlemmerfrühstück  
für 2 Personen**

als Willkommensgeschenk  
für Ihre Treue.

Wir wünschen Ihnen  
alles Gute.

*Ihre Familie Schartner*







*Wir freuen uns auf ein Wiedersehen!*

Hotel Schartner · Obere Marktstraße 32 · 5541 Altenmarkt im Pongau · +43 6452 5469 · [info@hotel-schartner.at](mailto:info@hotel-schartner.at) · [www.hotel-schartner.at](http://www.hotel-schartner.at)