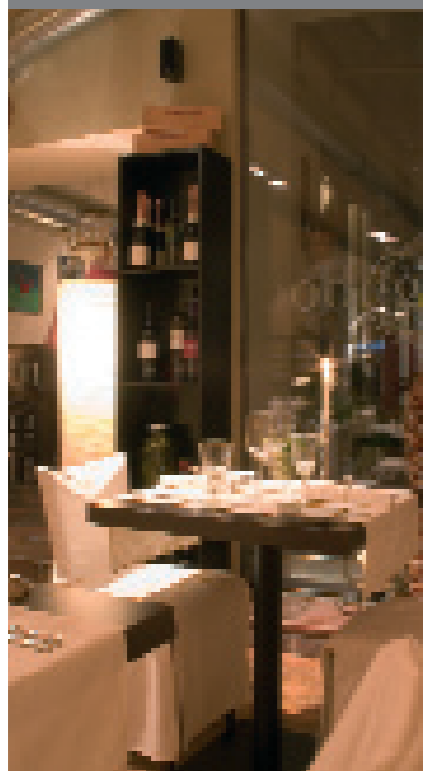
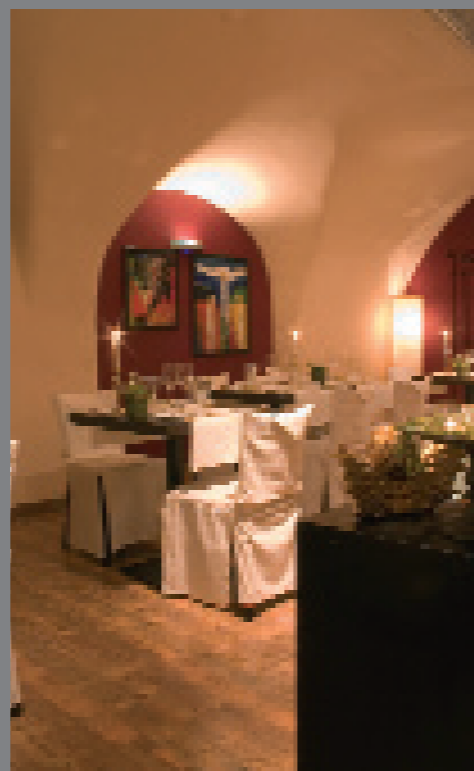


Bodega La Ina

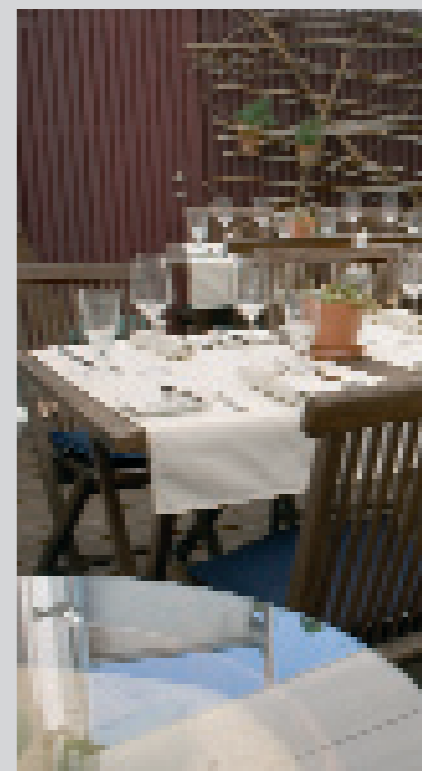


Einer von ihnen ist Gerald Ivanschits, der auf zahlreichen Reisen nach Andalusien nicht nur Landschaft und Architektur, sondern besonders die Menschen und ihre einzigartige urtypische Lebensfreude kennen und lieben gelernt hat. Diese Leichtigkeit des Seins war es, die er gerne mit zurück nach Österreich bringen wollte. Die Erbschaft eines Hauses im Zentrum von Eisenstadt versetzte ihn plötzlich in die Lage, genau diesen Traum Wirklichkeit werden zu lassen. Bald schon stand der Entschluss, hier mit der „Bodega La Ina“ ein wenig dieser andalusischen Lebensart und Kultur quasi zu importieren. Das Gebäude, in dem sich die Bodega – im Übrigen die erste im gesamten Burgenland – heute befindet, ist bereits seit Generationen im Besitz der Familie Ivanschits. Im Jahr 2003 renoviert, bietet das historische Gewölbe des ehemaligen Bauernhofs im Herzen der Eisenstädter Fußgängerzone, das zuletzt einen Messerschmied beherbergte, den perfekten Rahmen. Dunkle Möbel und warme Farben prägen das gediegene Ambiente des Lokals. Die Wände werden von Bildern burgenländischer Künstler geziert, die den südlichen Charakter noch unterstreichen. Regelmäßig finden hier Vernissagen statt. Gerald Ivanschits führt die Bodega mit seiner Gattin Anna, gemeinsam kümmern sich die beiden individuell



Weinwelt. Von kubanischen Zigarren über hundertjährigen Brandy bis zur Auswahl erlesener Edelbrände findet man hier so manches, um sich das Leben etwas zu versüßen. Der malerische Innenhof, mit Sicherheit einer der schönsten der Stadt, bietet sich genauso wie der Schanigarten in den Sommermonaten dazu an, unter freiem Himmel ein Glas Rioja zu genießen.

Gerade an trüben Herbsttagen wünscht sich so mancher, dem grauen Alltag entfliehen zu können. In der „Bodega La Ina“ kann man sich zumindest für kurze Zeit in das bezaubernde Flair des sonnigen Andalusiens entführen lassen und vielleicht schon den nächsten Urlaub in Spanien planen.



Andalusien, die Heimat des Flamencos, übt mit seiner sanften Hügellandschaft und charakteristischen, malerischen weißen Dörfern auf viele Menschen eine geradezu magische Faszination aus.



um jeden Gast. Dieses Engagement und natürlich auch die Leistungen des Küchenchef Andreas Kastner wurden nicht nur von den Gästen, sondern auch von der österreichischen Fachpresse wie etwa dem Gourmetführer „A La Carte“ hoch gelobt. Abseits von spanischen Gaumenfreunden genießt man hier aber auch internationale Küche auf höchstem Niveau, oftmals kombiniert mit Einflüssen aus der pannonischen Küche. Die erstklassige Qualität der Zutaten ist obligatorisch und Basis

für kulinarische Hochgenüsse. „Kurz gebratener Thunfisch auf getrüffeltem Erdäpfelpüree“ oder „Gebratener Wels mit Curryschaum und Kardamomreis“ sind nur zwei Beispiele dieser anspruchsvoll kreativen Küche. Viele Besucher pilgern auch wegen der hervorragenden Crema Catalana, einer katalonischen Spezialität, die der französischen Crème brûlée ähnelt, in die Bodega. Auf der Weinkarte finden sich die Höhepunkte sowohl der spanischen als auch der burgenländischen



Von kubanischen Zigarren über hundertjährigen Brandy bis zur Auswahl erlesener Edelbrände findet man hier so manches, um sich das Leben etwas zu versüßen.

Hotellerie & Gastronomie

Eisenstadt

Hotellerie & Gastronomie