

Gastronomie/Tourismus/Verkehr/Kulinarik

# Spezialitäten mit Hummer – der schlanke Genuss für Reisende auf der Autobahn

Landzeit ist der Vorreiter für Seafood in seinen Restaurants an Österreichs Autobahnen.

Landzeit bietet saisonale und regionale Produkte, aber auch Delikatessen aus aller Welt. „Aktuell begeistern wir unsere Gäste mit feinsten Hummergerichten“, berichtet Landzeit-Gastgeber Wolfgang Rosenberger. Diese Speisen sind einzigartig in Restaurants an Österreichs Autobahnen. Hummerfleisch ist kalorienarm und daher die ideale, schlanke Mahlzeit für Reisende.

**Voralpenkreuz, am 6. Dezember 2018** – „Warum sollen Autofahrer auf ihrer Reise durch Österreich nicht mit Delikatessen verwöhnt werden?“, fragt sich Wolfgang Rosenberger und bietet seinen Gästen besondere Gerichte in seinen à la carte-Restaurants an der Autobahn an. Spezialitäten mit Hummer gehören aktuell zu den kulinarischen Attraktionen. Serviert werden unter anderem Hummercremesuppe, Crab-Leg-Tatar, Fettuccine „Québec“ – al dente gekochte, hausgemachte Nudeln mit Garnelen, Blattspinat, Cocktailtomaten und Jungzwiebeln in Hummerrahmsauce und einem fein marinierten, halben Hummer sowie der Gourmetteller „Alaska“ mit einem Rumpsteak vom Grill, halbem Hummer, Gemüse, zwei Saucen und einer Ofenkartoffel mit Schnittlauchrahm. Doch nicht nur Autofahrer und ihre Begleitpersonen erfreuen sich an den Spezialitäten. Auch Gäste aus den Umlandgemeinden kommen gerne zu Landzeit und erfreuen sich an den angebotenen Spezialitäten.

**Kalorienarme Spezialität**

Mit Seafood-Spezialitäten an der Autobahn nimmt Landzeit einmal mehr eine Vorreiterrolle ein. Das Hummerfleisch ist zart und weiß und hat einen exquisiten, leicht süßlichen Geschmack. „Daneben ist es besonders fett- und kalorienarm“, weiß Wolfgang Rosenberger. Hummerfleisch enthält wertvolle Mineralstoffe und Spurenelemente, die Vitamine C und E sowie Eiweiß. Landzeit serviert den Kanadischen Hummer als kalte und warme Spezialität. Besonders fein schmeckt Hummerfleisch, wenn es mit Limette, Zitrone oder Knoblauch sowie mit Kräutern verfeinert wird.

**Meeresfrüchte – eine göttliche Delikatesse**

Neben Hummer gehören französische Austern „Fine de Claire“ zu den Besonderheiten bei Landzeit. Meeresfrüchte galten schon bei den Römern als besondere Delikatesse und wurden von ihnen als Geschenk des Meeres und der Götter angesehen. „Auch heute noch sind Meeresfrüchte göttliche Speisen, die bei den Gästen Erinnerungen an den jüngsten Urlaub am Meer hervorrufen“, weiß der Landzeit-Gastgeber. Wolfgang Rosenberger und sein Team sind immer wieder auf der Suche nach köstlichen Speisen aus aller Welt. Dazu gehören unter anderem die Kanadische Waffel oder das Beef Tatar, dessen Rezepte der Landzeit-Gastgeber auf einer seiner vielen Reisen entdeckt und mit seinen Köchen verfeinert hat. Bei all seinen Gerichten bleibt Landzeit seiner Frische-Philosophie treu: Jede Speise wird täglich frisch mit den besten Zutaten zubereitet. Diese Frische und die Leidenschaft bei der Zubereitung schmecken und spüren die Gäste. Das alles macht Landzeit einzigartig und begeistert Gäste stets aufs Neue.

Weitere Infos unter: [**www.landzeit.at**](http://www.landzeit.at)

**Corporate Data**

Unter der Marke Landzeit präsentieren Wolfgang Rosenberger und sein Team das einzigartige Frische-Gastronomie-Konzept. Erlesene Kombinationen aus hauseigenen Rezepten bereiten Lebensfreude und Genuss. Wolfgang Rosenberger hat das Konzept der Gourmet-Märkte entwickelt und in Österreich erfolgreich umgesetzt. An 16 Standorten entlang Österreichs Autobahnen bietet Landzeit neben bester Qualität Gesundheit, Vielfalt und Herzlichkeit. Im Bereich Full Service Autobahn-Restaurants nimmt Landzeit einen Spitzenplatz ein. Sechs Millionen Gäste im Jahr genießen die Gastfreundschaft bei Landzeit. Das Unternehmen ist somit ein wichtiger Repräsentant der österreichischen Gastlichkeit. Pro Jahr werden bei Landzeit bis zu sechs Millionen Gäste von rund 800 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern verwöhnt. Knapp 4.400 Sitzplätze, 250 Motor-Hotelzimmer und 400 Konferenzsitzplätze laden zum kulinarischen Genießen, Rasten und Tagen ein.

Über Rückfragen freut sich:

###### Mag. Elisabeth Rosenberger

Marketing

### Landzeit Autobahn-Restaurants

Voralpenkreuz 2

4642 Sattledt, Austria

#### Tel.: +43 7244 20250

#### Fax: +43 7244 20250-320

E-Mail: [marketing@landzeit.at](mailto:marketing@landzeit.at)