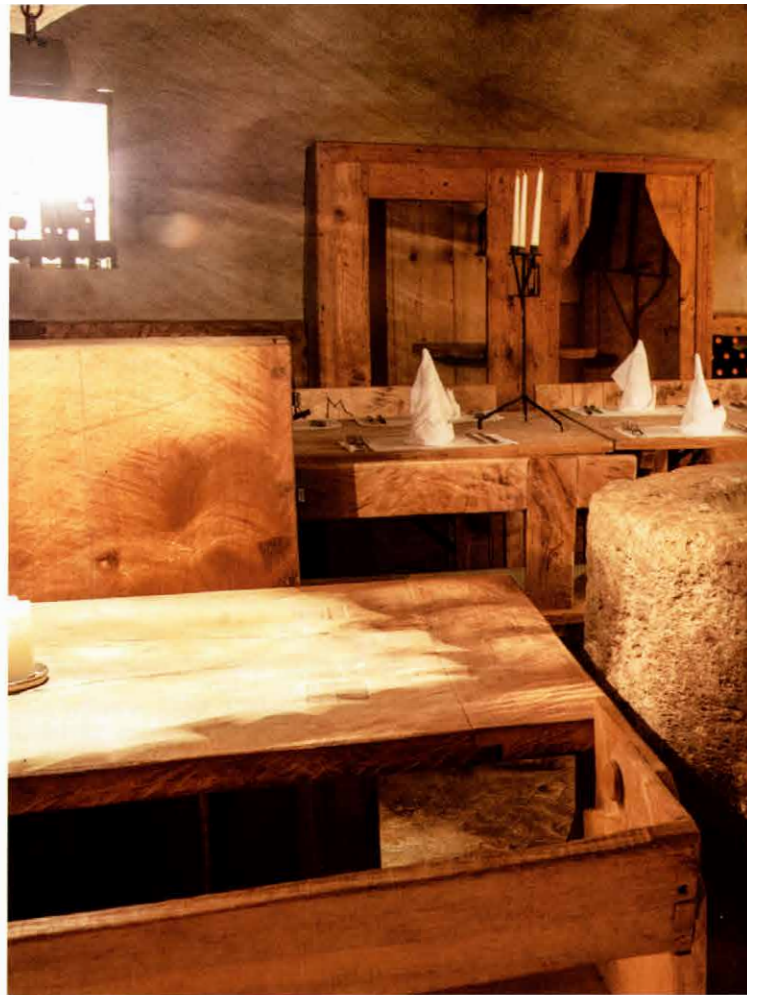
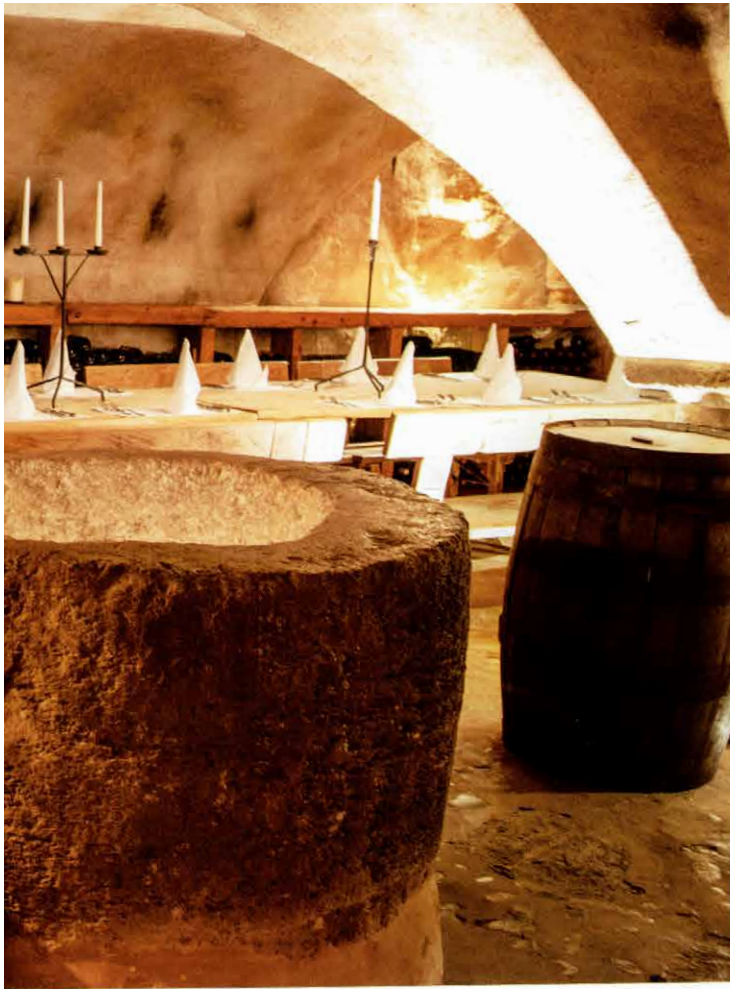




Mario Mattera hat sich seinen Traum verwirklicht. Mit dem Hotel „San Gabriele“ und dem Restaurant „Il Convento“ in Rosenheim hat er ein außergewöhnliches Hotel- und Restaurantkonzept geschaffen. Unter italienischer Flagge holt er ein Stückchen Mittelalter nach Bayern zurück. Mit viel Liebe zum Detail hat er vor 5 Jahren „etwas gebaut, dass so alt ist, dass es nicht mehr alt werden kann“. Das Gebäude, jedes Zimmer, jedes Fenster, jede Tür ist individuell und wie aus einer anderen Zeit erbaut worden.



EINE REISE INS MITTELALTER



Mit Ihrem Hotel ist Ihnen wirklich etwas Außergewöhnliches gelungen.

Wir haben beim Bau sehr viel Wert darauf gelegt einen authentischen Ort zu schaffen. Alles sind Sonderanfertigungen und wir haben bewusst Naturmaterialien eingesetzt. Holz, Naturziegel und Stein. Auf Luxus muss man bei uns allerdings nicht verzichten, alle Zimmer sind modern und komfortabel ausgestattet. Unsere Gäste sind sehr unterschiedlich, viele Durchreisende, viele Geschäftsreisende und am Wochenende die Romantiker, die eine kurze Auszeit brauchen. Mit unserem Konzept treffen wir den Geschmack von allen, die Wert auf das Detail legen, gerne essen und trinken.

Herr Mattera, mit Ihrem Konzept „Italienische Küche in mittelalterlicher Kulisse“ setzen Sie sich ab. Was steht bei Ihnen auf der Karte?

Unsere Karte ist typisch italienisch, inspiriert von meiner Heimat, Ischia. Wir bieten viel saisonales und frisches. Wöchentlich wechseln wir unser Angebot und haben eine Wochenendkarte und eine Menükarte. Auf Schiefertafeln präsentieren wir die Highlights und unsere Empfehlung des Hauses. Zu jeder Jahreszeit gibt es eine extra Saisonkarte. Im Sommer ist bei unseren Gästen das Rittermahl besonders beliebt. Typisch mittelalterliches Essen wird von Burgfräulein mit der passenden Musik serviert. Die Kulisse macht das Spektakel sehr authentisch.

Ein weiterer Höhepunkt ist die offene Feuerstelle mitten in Ihrem Restaurant.

Ja, mitten im Restaurant haben wir eine Grillstelle, die wir gerne auch nutzen. Besonders im Sommer grillen wir hier zusammen mit den Gästen, Fisch und Fleisch. Dazu gibt es pikante Saucen, Antipasti, Salate und Pasta. Ich arbeite hier gerne mit den Produkten von Hügli, die Fonds und Brühen sind wirklich super!

Ihr Weinkeller lockt sicherlich viele Weinliebhaber zu Ihnen. Bieten Sie ausschließlich italienische Weine an?

Unser Weinkeller umfasst Platz für circa 30 Personen. Er ist wirklich toll für Gruppen, hier unten haben wir durch das Kellergewölbe eine Wahnsinns-Atmosphäre. Besonders stolz bin ich, dass wir eine Auswahl von 3000 besten, italienischen Weinen anbieten können.