



WIEN

© Österreich Werbung / Bopp Hackner

DIE BESTEN

- | | | | |
|---------|------|---|-----------|
| 19/20 | ★★★★ | KONSTANTIN FILIPPOU
Wien | Seite 90 |
| 19/20 | ★★★★ | SILVIO NICKOL
GOURMET RESTAURANT
Wien | Seite 108 |
| 19/20 | ★★★★ | STEIRERECK IM STADTPARK
Wien | Seite 110 |
| 18,5/20 | ★★★★ | AMADOR
Wien | Seite 62 |
| 18,5/20 | ★★★★ | MRAZ & SOHN
Wien | Seite 97 |
| 17,5/20 | ★★★★ | AEND
Wien | Seite 60 |
| 17,5/20 | ★★★★ | LE CIEL BY TONI MÖRWALD
Wien | Seite 92 |
| 17/20 | ★★★★ | APRON
Wien | Seite 63 |
| 17/20 | ★★★★ | TIAN RESTAURANT WIEN
Wien | Seite 117 |

2_B_2020_142-157.pdf
3_K_2020_158-191.pdf
4_NÖ_2020_192-247.pdf
6_OÖ_2020_264-293.pdf
7_S_2020_294-341.pdf
8_STM_2020_342-389.pdf
9_T_2020_390-459.pdf
11_V_2020_532-565.pdf

A BARRACA

Café-Restaurant-Pastelaria

Koch: Kurt Aberl

Wenn Gastgeberin Lucinda nicht gerade in der Küche nach dem Rechten sieht, wird man von der gebürtigen Portugiesin beim Eintreten mit einer herzlichen Begrüßung bedacht, sodass man sich sofort wie bei Freunden willkommen fühlt. Die Spezialität des Hauses ist natürlich der Stockfisch, doch aus ihrer Heimat bringt Lucinda Tavares immer wieder neue Familienrezepte mit, die die Karte abwechslungsreich gestalten. Zu Stoßzeiten kann es hier zu längeren Wartezeiten kommen. Man kann sich dafür sicher sein, dass alle Speisen frisch zubereitet werden. Und für die legendäre Süßspeise, Pastel de Nata, die noch ofenwarm serviert wird, lohnt sich das Warten allemal.

à la carte: 15,80–25 €**12/20** **Tel.: 0660 346 57 37**1010 Wien
Hohenstaufengasse 7www.abarraca.at
schoeneressen@abarraca.atMo–Fr 11.30–15 und 18–22.30,
Sa 18–22.30 Uhr
☞ variabel**AEND****Koch: Fabian Günzel****SIMON SCHUBERT, SOMMELIER DES JAHRES 2020**

Reduktion – das ist das prägende Thema des Aend. Wobei Reduktion nicht schmale Kost oder Entbehrung meint. Vielmehr ist es hier im besten Sinne des Wortes die Reduktion auf das Wesentliche, auf das Beste und somit das Weglassen von allem Unnötigen. Das beginnt bei der minimalistischen Einrichtung, die aber trotzdem oder auch vielleicht gerade deshalb zum Wohlfühlen taugt. Ausladende Dekoration im Raum, an den Wänden oder auf dem Tisch sucht man vergeblich. Und das ist gut so. Das Besteck ist samt Serviette in einer Lade für jeden Gast an seinem Platz versteckt. Reduziert ist die Speisekarte. Fabian Günzel und sein Team, die in der offenen Küche beobachtet werden können, konzentrieren sich auf ein Menü, das es in einer großen, kleineren und (preislich moderaten) Mittagsvariante gibt. Und ehrlich, mehr braucht es nicht. Die Speisenfolge ist in ihrer Zusammenstellung enorm spannend und bietet von A wie Apéro-bissen bis Z wie zuckersüßer Abschluss sehr viel. Reduktion ist auch das Hauptaugenmerk bei den Produkten. Zwei Komponenten prägen jeden Teller. Wir begannen mit Mais & Tonkabohne – einer herrlich zart nach Tonka duftenden Tartelette mit Maishauben. Wunderbar erfrischend danach: das Salatherz samt außergewöhnlich gutem French Dressing und einer krachend-knusprigen Hühnerhaut. Auf dem Punkt kam das würzige Filet von der Rotbarbe, dem man die Frische von Wassermelone an die Seite stellte. Saftig, butterzart und ideal rosa: der Lammrücken, in Begleitung von ganz kleinen Frühlingsmorcheln. Zum Dessert wurde es mollig süß und trotzdem fantastisch leicht: cremige Schokolade traf Datteln. So weit, so erfreulich. Was das Ganze noch adelt, ist der tadellose Service und die Weinempfehlungen von Simon Schubert – schlicht spannend und auf den Punkt gebracht. Bravo an das Team des Aend. So geht perfekte Reduktion.

17,5/20 **Tel.: 01 595 34 16**1060 Wien
Mollardgasse 76www.aend.at
hello@aend.atMo–Fr 12–14 und 19–21.30 Uhr
☞ Fei**MA53 - BA 3****Bewertungen NEU**11 bis 12,5 Punkte von 20 Punkten: 1 Haube 13 bis 14,5 Punkte von 20 Punkten: 2 Hauben 15 bis 16,5 Punkte von 20 Punkten: 3 Hauben 17 bis 18,5 Punkte von 20 Punkten: 4 Hauben 19 bis 19,5 Punkte von 20 Punkten: 5 Hauben 

ALBERT **Koch: Mario Bernatovic**

Mario Bernatovic schenkt dem achten Wiener Gemeindebezirk mit seinem Albert (vormals Albert 39 ... und eher glücklos!) in einer ehemaligen Tischlerei eine wunderbare Bar-Lounge mit Parade-Barfood und von großer Kompetenz zeugender Weinauswahl. All das sehr gastfreundlich kalkuliert und vor allem unheimlich gut. Eines der besten von Wien ist das grob geschnittene, puristisch arrangierte Beef Tatar mit Jalapeñomayonnaise und Wachteleidotter, das mit den extra-knusprigen Hühnerflügel „grün-rot-schwarz“ (Frühlingszwiebel, Chili, selbst gemachte Hoisinsauce) um den Titel „Highlight des Abends“ ritterte. Dem kaum nach standen die warmen Salatherzen mit Chorizovinaigrette, die Oktopus-Popper mit Tintenmayonnaise oder der Albert-Burger mit wunderbarem Patty, die die Vorfreude auf die sehr gelungenen Nachspeisen ohne Chichi, aber dafür mit einem Mehr an Geschmack (Cheesecake mit Rhabarber, Schokolade mit Olivenöl, Yuzu und Fleur de Sel bzw. Erdbeeren mit Crème Chantilly und Basilikum) schürten. Das Personal ist so lässig wie freundlich und wird vom Wirt noch getoppt.

14,5/20  **Tel.: 01 95671 14**

1080 Wien
Albertgasse 39/16
reservierung@albert.bar
www.albert.bar
Mo–Sa 11–2, So 11–24 Uhr

AMADOR **Koch: Juan Amador**

Juan Amador ist ein Produktfanatiker. Was bei ihm in den Töpfen und anschließend auf den Tellern landet, ist von ausgesuchtester Qualität und Herkunft. Das Menü sprüht von A bis Z geradezu vor Edelzutaten. Das Brot kommt vom innovativsten Bäcker, die Butter dazu von der Kultmolkerei Bordier aus der Normandie. Zu Beginn offerierte uns der neue Sommelier einen Winzersekt in Rosa von Fritz Wieninger, in dessen Räumen Amador seine kulinarische Heimat in Wien gefunden hat. Zum prickelnden Wein kam als Gruß der Küche ein fantastisches Wachtel-Überraschungsei: zuerst ganz fein knusprig und dann schmelzend am Gaumen. Danach zweimal Luxus: Austern und Kaviar. Daraus entsteht eines der Signature Dishes des Chefs, der geeiste „Laubfrosch“. Wobei das Gericht ganz ohne Frosch auskommt – die Bezeichnung weist lediglich auf die Farbe hin. Unter einer gelierten Petersildecke schlummern perfekt sautiertes Herzbries und Jakobsmuscheln. Dem folgenden Zander gibt Amador Pimenton in Form einer dichten, kraftvollen Sauce, Spitzkohl und Luma-Schwein an die Seite. Hier übernimmt der Paprika im Gericht ganz klar die Führung. Am Rande: Das Luma-Schwein gehört zum Teuersten, was man in der Kategorie Fleisch kaufen kann. Es reift mit Edelschimmel, der bewirkt, dass es die maximale Zartheit erreicht. Das Menü war bis hierher nahezu stimmig und ausgefeilt in seiner Aromatik (auf die uns der junge Servicemitarbeiter leider auch unnötigerweise immer wieder hinwies). Bis zu den Desserts. Unser Fazit fiel hier nur durchschnittlich aus: Dem „Brick in the Wall“ – bestehend aus Gewürzmilchcreme und Roter Rübe – fehlte jegliche Finesse. Vielmehr erlebten wir eine sehr süße Nachspeise, die zwar optisch schön, aber außer süß wenig aufregend war. Dann das „Edelweiß“: Rhabarber, Ingwer und Sauerampfer machten uns neugierig. Leider auch da keine Frische und kaum Aromen. Zudem sah der helle Ring mit den wenigen Garnituren ziemlich farb- und lieblos aus. Superspannend hingegen die süßen Kleinigkeiten zum Abschluss. Allen voran der Minitaco, der zart-lieulich, cremig gefüllt und im Nachhall chilischarf war. Die Weinkarte ist momentan noch groß und gut gebaut. Wir hoffen, dass sie es bleibt. Vernahmen wir doch sowohl an unserem Tisch als auch bei den Nachbarn, dass es sich bei der jeweils geordneten Flasche um die letzte handelte.

à la carte: 25–65 €**18,5/20**   **Tel.: 0660 9070500**

1190 Wien
Grinzing Straße 86
www.restaurant-amador.com
reservation@restaurant-amador.com
Mi–Sa 12–14 und 18–24 Uhr

APRON

im Hotel am Konzerthaus

Koch: Stefan Speiser**HEINER UNBENANTT, SERVICE AWARD 2020**

Von außen wirkt das Haus weniger elegant als die noblen Grandhotels innerhalb des Rings, doch sobald man das Restaurant Apron betreten hat, fühlt man sich sofort bestens aufgehoben. Das hat nicht nur mit der gemütlichen Einrichtung des Restaurants zu tun, sondern auch mit dem zuvorkommenden Service, der Sonderwünsche nicht als Belästigung, sondern als willkommene Gelegenheit sieht, das eigene Engagement zu beweisen. Wirklich fein wird es jedoch, wenn die ersten Grüße aus der Küche zu Tisch kommen. In Erinnerung bleibt vor allem die „Butterkerze“, die sich langsam tropfend mit Bratfett vereint. Sowohl optisch als auch geschmacklich setzte dann der Langustino mit Gin und Gurke ein erstes Ausrufezeichen! So erfrischend können Meeresfrüchte also auch in Wien schmecken. Tief und erdig, komplex und mollig dann die Aubergine mit Shiitakepilzen, Petersilwurzel und Belper Knolle. Großartig auch die perfekt gegarte Taube mit Macadamia, Granatapfel und Radicchio. An den hohen kulinarischen Ambitionen des Teams rund um Küchenchef Stefan Speiser ist jedenfalls nicht zu zweifeln. Von den akribisch konstruierten Amuse gueules bis zu verführerischen Desserts schmeckt hier einfach alles und auch die Weinbegleitung von Sommelier Alexander Fürst ist ein Gedicht. Im vergangenen Sommer wurde das Restaurant geteilt, um eiligen Hotelgästen eine weniger aufwendige Bistroküche zu bieten. Es lohnt sich jedoch, das Menü in voller Länge (man hat die Wahl zwischen vier, fünf oder sieben Gängen) zu ordern.

à la carte: 11–33 €**17/20**   **Tel.: 01 9074747**

1030 Wien
Am Heumarkt 35–37
www.restaurant-apron.at
welcome@restaurant-apron.at
Mo–So 17.30–22.30 Uhr



Die besten Weine Österreichs:

Jetzt im Gault&Millau-Weinguide.



ARTNER

auf der Wieden

Koch: Markus Höller

Das kulinarische Angebot ist vielfältig, doch die große Stärke sind die kreativen abendlichen Menüs, die an guten Abenden zu den besten der Stadt zählen. Küchenchef Markus Höller kombiniert aus erstklassigen Grundprodukten wirklich spannende Gerichte, die mit geschmacklicher Tiefe überzeugen. Gerne verwendet er Früchte, um fleischigen Gängen auf die Sprünge zu helfen, ohne dass es dabei zu süß oder zu banal wird. Man braucht schon einen sehr feinen Gaumen, um darauf zu kommen, dass es der Staub fermentierter Erdbeeren war, der das gewisse Extra bei der gebratenen Gänseleber brachte. Statt Wasabi und Ingwer sorgen Kren und eingelegter Blutapfel beim „Alpensashimi“ für die passende Begleitmusik. Ungewöhnlich war die Kombination von roter Wildgarnele mit Wachtelconsommé, doch die Übung gelang. Sehr gut, aber vergleichsweise brav die Rehfilets mit Lauch, Kakao und Himbeeren. Die größte Schwäche des Lokals liegt in der wechselhaften Performance – sowohl beim Service als auch in der Küche. Wenn sehr viel, oder fast noch schlimmer, sehr wenig los ist (wie bei einem unserer verunglückten Testbesuche), kann es holpern.

à la carte: 12–32 €

14,5/20



Tel.: 01 50 35 03 30

1040 Wien
Floragasse 6www.artner.co.at
wieden@artner.co.atMo–Fr 12–22, Sa 18–22 Uhr
☞ Fei**ARTNER**

am Franziskanerplatz

Koch: Markus Nagl

Unweit des Stephansplatzes finden Gäste im Artner beste Steaks, die etwa von Openpefferoni und Cognac-Pfeffer-Sauce begleitet werden, das fast schon obligate Beef Tatar oder verschiedenste Burger mit hausgemachtem Ketchup. Die Kellner servieren mit einem etwas eigenwilligen Wiener Charme gebeizten Seesaibling mit Gurkenorbet, Lavendel-Crème-brûlée mit Birnenorbet sowie Apfelstrudel mit Vanillesauce. Die Weinkarte ist angesichts der zentralen Lage des Restaurants günstig kalkuliert und hält einige interessante Tropfen bereit.

à la carte: 18–29 €

12,5/20



Tel.: 01 50 35 03 34

1010 Wien
Franziskanerplatz 5www.artner.co.at
franziskanerplatz@artner.co.atMo–Sa 12–22.30 Uhr
☞ Fei**AURELIUS**

Im Aurelius wagt man nichts Neues. Daher wird man keine Höhepunkte erleben, aber auch Enttäuschungen bleiben einem erspart. Das Thunfischtatar könnte etwas mehr Würze tragen, die Rigatoni mit Salsiccia, Tomatensauce und frischem Thymian hingegen geraten, wie man sie sich wünscht. Wer Fisch liebt, kommt bei Goldbrasse oder Wolfsbarsch auf seine Kosten. Beide werden je nach Wunsch gegrillt oder in der Salzkruste zubereitet. Dazu gibt es je nach Gusto Salzerdäpfel, Spinat oder Mangold. Und wer möchte, kann seine süßen Gelüste mit einem Schokoladekuchen mit Himbeereis stillen. Als hochprozentige Alternative bietet sich ein Grappa an.

11,5/20



Tel.: 01 53 55 52 4

1010 Wien
Marc-Aurel-Straße 8www.aurelius-wien.at
info@aurelius-wien.at**BACCO**

Typisch italienisch gehört es sich eben, nicht nur einen Gang zu zelebrieren, sondern nach Antipasti und Pasta mit einem ordentlichen Hauptgang, bestehend aus Fleisch oder Fisch, fortzuführen und mit einem Dessert und Espresso zu enden. Gesagt, getan. Padrone Alberto Stefanelli lässt einem in seiner Osteria auch nur ungern eine andere Wahl, den Tagesempfehlungen sollte streng gefolgt werden. Die verarbeiteten Zutaten sind hochwertig, authentische Aromen garantiert. Die Pappardelle mit Zitrone aromatisch eine Wucht, der gegrillte Wolfsbarsch muster-gültig. Finalmente dann noch ein hausgemachtes Tiramisu – Mamma mia, das ist gut. Vinophile Begleitung wählt man flaschenweise und eigens aus den Regalen, der umsichtige Service steht für Beratung zur Verfügung. Basta. Italienische Kochkunst braucht nicht mehr Worte.

12,5/20

Tel.: 01 58 56 62 92
0699 12 16 88 461040 Wien
Margaretenstraße 36www.bacchusco.at
office@bacchusco.at**BAUER****Koch: Mike Feierabend**

Als Lottomillionär hätte man es in der Sonnenfelsgasse leicht. Man würde eine Flasche Jahrgangschampagner bestellen, danach noch den einen oder anderen teuren Burgunder oder Bordeaux trinken und sich keine Gedanken über die Rechnung machen. Da Fortuna uns mit ihrem Füllhorn aber noch nicht überschüttet hat, blieben wir beim Neuburger, Lage Tausendeimerberg aus der Wachau. Der ist ja auch nicht schlecht. Eine witzige Idee zu Beginn des Essens: eine Scheibe Leberkäse mit Waldviertler Senf zu servieren. Es folgten Calamari, mit Spargel gefüllt, Brennesselravioli, über die geräucherter Pecorino gerieben wurde, und ein exzellentes Felchenfilet mit Gemüse. Die gebratene Taube – mit Mandeln und einem leicht süßlichen Geschmack – würde man gerne jeden Tag essen, vielleicht auch die geschmorten Ochsenbäckchen mit Morcheln und Polenta. Es kehren hier auch gerne Touristen ein, finden sich doch auf der Speisekarte auch österreichische Küchenklassiker wie das allgegenwärtige Wiener Schnitzel wieder. Vielleicht werden wir – wie die Japaner am Nachbarisch – das nächste Mal auch zum panierten Kalb greifen? Das ist zwar auch sehr verlockend, aber eigentlich nur Stammgästen anzuraten, die zur Abwechslung einmal etwas simpler genießen wollen.

à la carte: 6,50–36 €

16/20



Tel.: 01 51 29 87 1

1010 Wien
Sonnenfelsgasse 17restaurant.walter.bauer@
aon.atMo 18–22, Di–Fr 12–14 und
18–22 Uhr

Ein edles Weinglas für alle Fälle?
Schaumweine, Weißweine, Rotweine, Süßweine.

Oft gestaltet sich die Wahl des richtigen Glases schwieriger als die Wahl des passenden Weines. Was ist einem echten Weingenießer wichtiger? Ein Schrank voller Gläser oder ein Keller voller Weine? Die Kunst des modernen Weingenießens liegt darin, dass man auch mit einer kleineren Menge den intensivsten Genuss erreichen kann. Voraussetzung ist immer, dass der im Glas befindliche Wein alle Chancen zur bestmöglichen Präsentation bekommt.

Weingenuß pur! Für jeden Tag! Für jeden Wein! Zu Ihrem Wohl! Ein einziges, geniales Glas für Ihren persönlichen Weingenuß? Probieren geht über Studieren. Sie werden begeistert sein!

- Der «Bouquet-Drive» am Glasbauch beschleunigt die Aromenentfaltung.
- Die leicht konische, innen geschwungene Form konzentriert das Bouquet.
- Ob weiß, rot oder süß – alle Weine bieten maximalen Genuss.
- Trotz der Leichtigkeit ist das Glas sehr strapazierfähig.
- Weingenuß bleibt dank attraktivem Preis vom GABRIEL-GLAS® erschwänglich.

Das Gabriel-Glas ist in zwei Varianten erhältlich:
StandArt: Maschinengeblasen, ca. 150 Gramm
Gold-Edition: Mundgeblasen, ultraleicht, ca. 90 Gramm

Füllmenge: 510 ml; 17,95 oz (GB); 17,25 oz (USA) OREGON • GABRIEL-GLAS®

Gabriel-Glas GmbH Schwarzstraße 9, 5400 Hallen / Austria, Tel. +43 6245-71156-0,
Fax +43 6245-71156-12, office@gabriel-glas.at, www.gabriel-glas.at

BEAULIEU

pop 11/20

Tel.: 01 532 11 03

1010 Wien
Herrengasse 14, Palais
Ferstelwww.beaulieu-wien.at
office@beaulieu-wien.atMo-Sa 11.30-21.30,
in der Weihnachtszeit sonntags
10-18 Uhr geöffnet
☞ Fei

Bereits das Betreten des kleine Bistros und der dazugehörigen Épicerie bedeutet einen Grenzübertritt. Allenthalben stapeln sich hier französische Spezialitäten. Neben diversen Käsesorten schmückt sich eine Schautheke mit Quiche Lorraine und natürlich frischem Baguette. Bei all den Eindrücken sollte man es nicht verpassen, einen Sitzplatz zu ergattern, um sich mit Klassikern wie Foie gras, Wiener Weinbergschnecken oder Bœuf bourguignon verwöhnen zu lassen. Dass nach diesem deftigen Einstieg genügend Platz für eine Zitronentarte gelassen werden muss, bedarf keiner Diskussion. Austern gibt es hier das ganze Jahr über, die mit prickelnder Begleitung für feudales Savoir-vivre sorgen.

à la carte: 12-26 €

BEEF & GLORY

11/20

Tel.: 01 997 41 55

1080 Wien
Florianigasse 35www.beefandglory.at
steak@beefandglory.at

Mo-Sa 17-24, So 11-24 Uhr

Koch: Filippo Karawatt

Ein gutes Steak hat seinen Preis. Dieser lässt sich gerade bei größeren Stücken im Voraus nicht immer genau feststellen, weshalb das Verrechnen nach Gramm durchaus Sinn macht. Was als faires Prinzip für beide Seiten funktionieren sollte, öffnet leider unseriösem Personal Tür und Tor, um die Gäste über den Tisch zu ziehen. Wir wollten zu zweit lieber gemeinsam ein großes, anstatt zwei kleinere Steaks genießen. Leider ließen wir uns von der nachdrücklichen Argumentation des Kellners überzeugen, drei kleinere Steaks mit unterschiedlichen Cuts und verschiedener Herkunft zu probieren. Das wäre interessanter und käme preislich aufs Gleiche hinaus. Ganz so klein waren die drei Steaks dann doch nicht – jedenfalls war es weit mehr, als wir nach den Vorspeisen (gute Grammelknödel mit Kimchi und mäßig delikate Tagliatelle mit Eierschwammerln) trotz großen Hungers bewältigen konnten. Am besten hat uns das saftige Rib Eye aus Uruguay (45 Euro) geschmeckt. Recht gut war auch der in Whisky gereifte Special Cut aus US-Beef (85,68 Euro). Das österreichische New York Strip (79,60 Euro) war zwar wie die beiden anderen Steaks wie gewünscht perfekt medium rare gebraten, doch waren weder Textur noch Geschmack überzeugend. Da trotz dieses beeindruckenden Preisniveaus sämtliche Beilagen separat verrechnet werden, entsprach unsere finale Rechnung der eines Luxusrestaurants in der City. Dass uns angeboten wurde, das nicht verzehrte Fleisch mit nach Hause zu nehmen („für den Hund“), hat den Abend nicht mehr gerettet. Das Angebot an Rotweinen ist ausbaufähig, dafür gibt es eine ambitionierte Cocktailkarte.

**BENKEI**

12,5/20

Tel.: 01 718 18 88

1030 Wien
Ungargasse 65

benkei@aon.at

Mo-Fr 11.30-14 und 18-22,
Sa 18-22 Uhr
☞ Fei

Das legendäre Benkei hat nach einer Pause nun in der Ungargasse 65 Platz genommen. Das Interieur ist schlicht, die Bedienung freundlich. Die Gerichte reichen von Sushi/Sashimi/Maki über diverse Kleinigkeiten wie gebrannter Tofu mit Bonitoflocken bis zu traditionellen Hauptspeisen (Heilbutt in Miso oder Teriyaki-Huhn). Wer es üppiger mag, sollte das Omakase-Menü ordern. Das Besondere hier ist die Qualität der Produkte. Kaum woanders in Wien bekommt man die rohen Fische so frisch und in dieser Vielfalt. Abseits des Üblichen wie Lachs und Tuna isst man hier Surfmuscheln, Seewolf, Aal und besten Kaviar. Es lohnt sich auf jeden Fall, zu Mittag einen Tisch zu reservieren bzw. Geduld mitzubringen.

BISTRO PORTO

11/20

Tel.: 01 589 18 33

1040 Wien
Rilkeplatz 4www.datriest.at/triest/de/
kulinarik/bistroporto

office@datriest.at

Mo-So 11.30-22 Uhr

Koch: Josef Neuherz

Das Triest leistet sich im Zuge seines gelungenen Umbaus nun ein Zweitlokal. Während der Name Bistro Porto eher auf den Südwesten des Mittelmeeres schließen ließe, huldigt die Küche dem Italienischen. Riesenbruschette gelangen von richtig gut (Piccante mit Salami) bis unausgewogen (Beef BBQ mit Schulterschmerz). Bei den Nudelgerichten erfreuten uns Gnocchi mit Blutwurst und langweilten uns Garganelli mit Entenragout. Die eher unitalienischen Minidesserts gibt es auch preisgünstig im Dreierpack. Das kleine Weinangebot kann auf Nachfrage mit Bouteillen aus dem Restaurant Collio ergänzt werden.

à la carte: 12-23 €

**BRISTOL LOUNGE**

im Hotel Bristol

13,5/20

Tel.: 01 51 51 65 53

1010 Wien
Kärntner Ring 1www.bristol-lounge.at
restaurant.bristol@
luxurycollection.com

Was könnten diese altherwürdigen Wände der gediegenen Bristol Lounge nicht alles von den vielen kulinarischen Höhenflügen (und wenigen Niederlagen) berichten, wären sie bereit, uns einzuweihen. Bei unserem heurigen Besuch hätten sie vor allem Positives und sehr Positives vermerkt. Abseits des perfekten Service mit Augenzwinkern und der so ausführlchen (wie überraschungslosen) Weinkarte zwei vegetarische Gänge, die sich inspiriert, frisch und durchdacht präsentierten. Einerseits confierte Zucchini, schön kombiniert mit Fenchel, Paprika und Karfiol,

und andererseits geschmortes Wurzelwerk mit Hirsessoufflé, Jungzwiebel, Senf und Pimentos. Kompliment! Ebenbürtig erwies sich der 48 Stunden sanft garte Ibérico-Bauch mit Majoran, Brokkoli und Zwiebel. Ein Gedicht, das wohl der Höhepunkt des Abends gewesen wäre, hätte uns nicht der Atlantik-Hummer mit Tagliatelle und Safran restlos(est) überwältigt. Ganz im Gegensatz zur Vanillepudding-gleichen Crème brûlée, die gar nicht überzeugen wollte. Trost spendete die Bristol-Schnitte – ein All-time-Klassiker – und die Erinnerung an den Hummer.



BRUDER [®]

Koch: Lucas Steindorfer

Im Bruder von Hubert Peter (der experimentierfreudigste Barkeeper Wiens!?) und Lucas Steindorfer (der in der Küche dagegenhält) hat der Bierernst Pause und das macht nicht nur uns, sondern auch dem dicht gedrängten Publikum merklich Spaß. Zu den innovativen Getränkekreationen krenzend er bemüht bis sehr lustig benamste Kreationen wie „Butterberge und Milchseen“ (Bachforelle in Milchsäure mit viel brauner Butter), „Traditionen Zeit geben“ (Wiener Schnecke in Gulaschsaft), „Bauchfleck am Grill“ (Schweinsbauch mit Roter Rübe, dazu Schalottensenf) oder „Mexiko treu bleiben“ (Rindfleisch in der Palatschinke mit Apfelkren), die zwar lässig und ohne viel Chichi zusammengestellt scheinen, es geschmacklich aber faustdick hinter den Ohren haben. Empfehlung: das „5-Gerichte/5-Getränke Menü“, das die Bandbreite von Bar und Herd veranschaulicht und als Starter mit „Mir doch wurscht“ (Hauswürstel, Speck, Leberwurst und Essiggurke samt Obstler) und „Sei nicht sauer“ (Eingelegtes, Fermentiertes und Frischkäse) auch Snacks beinhaltet. Rein ins Geschehen ... ab ins Bruder, Brüder und Schwestern.

à la carte: 7–19 €

14/20

Tel.: 0664 135 1320

1060 Wien
Windmühlgasse 20

www.bruder.xyz
hallo@bruder.xyz

Mi–Sa 17–1 Uhr

BUHECKER & SOHN IM GUSSHAUS [®]

12,5/20

Tel.: 01 9295674

1040 Wien
Gußhausstraße 23

www.gasthaus-
bueckerundsohn.at
franzbuecker.wien@
gmail.com

Mo–Sa 10:30–23 Uhr

Familie Buhecker weiß halt, worauf es ankommt. Zum Beispiel auf die inneren Werte (Schlachttag am Dienstag), auf ein Weltklaseschnitzel und darauf, dass die atmosphärische und kulturelle Patina eines Wiener Wirtshauses gewahrt bleibt. Und was machen Buheckers mit diesem Wissen? Eines der besten neuen Wirtshäuser der Stadt. Weil sie die Standards aus dem Ärmel schütteln und auch das Besondere beherrschen: gebackene Fledermaus, steirisches Wurzelfleisch aus der Spanferkelstelze, Prager Kuttelflecksuppe, Wuzinudeln. Und wir wissen jetzt ein neues Lokal mit Zweitwohnsitzzeichnung.

BUXBAUM

Koch: Martin Zeißl

13/20

Die ruhige Enklave Heiligenkreuzerhof inmitten des geschäftigen ersten Bezirks gewinnt durch den neuen Buxbaum-Küchenchef Martin Zeißl (ehemals Motto am Fluss) weitere Attraktivität. Die Karte liest sich spannend, das Angebot präsentiert sich farbenfroh-innovativ. Dass mitunter die Harmonie (säuerlicher Seesäibling mit Artischocke und Amalfi-Zitrone) auf der Strecke bleibt – geschenkt. Solange die Produktqualität – zartes Lamm (Rücken und Schulter) – keine Wünsche offenlässt und der Service weiterhin so aufmerksam-effizient agiert, zieht es nicht nur uns gerne in den (leider immer noch autoverparkten) ruhigen Innenhof bzw. in die unauffällig-dezenten Räumlichkeiten. Schade, dass bei der Crème brûlée von der schwarzen Trüffel dieselbe nicht schmeckbar war. Dafür machten die Kunstwerken gleich arrangierten Desserts (weiße Schokotarte mit Granatapfel, Sesameis und Sektespuma) viel Freude. Angesichts der umfangreichen Weinkarte böte sich eine etwas offensivere Beratung an.

à la carte: 10–32 €

Tel.: 01 2768226

1010 Wien
Grashofgasse 3

www.buxbaum.restaurant
office@buxbaum.restaurant
täglich 12–15 und 17–23 Uhr

CANTINETTA ANTINORI

Koch: Lorenzo Dimartino

14/20

Die italienische Küche ist eine fürs Herz, besonders in ihrer klassischen, unverfälschten Form. Genau die wird hier in eleganter Ambiance in Steinwurfnähe des Stephansdoms geboten. Kein Chichi, kein unnötiges Pipapo, auch der Service entspricht uneingeschränkt dem Anspruch der Italianità. Selbstredend ist die Minestrone eine mit einem Bouquet an Gemüsearomen, dominiert von der Süße der Karotten und so, wie man sie sich auch ums Eck des Mailänder Domes erwarten würde. Zartbitter das Ratatouille mit Frischkäse, von zarter, saftiger Konsistenz die Tintenfische im lauwarmen, mit nicht zu viel Rucola angereicherten Meeresfrüchtesalat. Das Erbsenrisotto mit Gamberi könnte als Benchmark für dieses Gericht erhalten, viel besser kann man es nicht zubereiten. Das gilt in seiner unverschnörkelten Einfachheit auch für das Kalb in Zitronensauce – gottlob gibt es Brot, um auch den allerletzten Tropfen dieser perfekt „limonigen“ Sauce aufzutunken. Nicht ganz so überzeugt haben die Calamari mit Pesto, da haben wir schon deutlich zartere gegessen. Doch die Versöhnung folgt auf dem Fuß: Das Tiramisu überzeugt charmant mit Schokoladeunterstützung.

Tel.: 01 5337722

1010 Wien
Jasomirgottstraße 3–5

www.cantinettaantinori-
vienna.at
office@cantinetta-antinori.at
täglich 11.30–23 Uhr



CLEMENTINE IM GLASHAUS

im Palais Coburg

13,5/20

Clementines Gastgarten ist einer der stimmungsvollsten Orte Wiens und im Glashauss sitzt man mittendrin. Der junge Service setzt alles daran, uns den Aufenthalt möglichst angenehm zu gestalten, und die Küche übertrifft mit zwei schönen Frühsommergerichten – Erdäpfelrösti, Karfiol, Passionsfrucht und Endivien bzw. Büffelmozzarella, Amalfi-Zitrone, Basilikum, Topinamburchip und Apfel – die Erwartungen. Mit feinem Saiblingsfilet, Gurke, Ingwer, Nussbutter und Püree, aber auch mit der Wildhendlbrust, begleitet von Erbsen, grünen Oliven und Spitzkohl, wird der Standard bis zu den beiden Desserts – Zitronentarte nebst Mango, Kokos und Minze und Grießschmarren mit Zwetschke, Muscovado (Rohrzucker) und Zitronenmelisse – scheinbar mühelos gehalten. Einziger Kritikpunkt mag die optische Präsentation sein, die mit der geschmacklichen Treffsicherheit nicht ganz mithalten vermag. Über die Coburg'sche Weinkarte wurde schon so manches Loblied geträllert und wir stimmen gerne mit ein, sind aber zugleich verwundert, dass hier im Gegensatz zum benachbarten Gourmetrestaurant und der Weinbar recht billige Gläser zum Einsatz kommen.

Tel.: 01 51818130

1010 Wien
Coburgbastei 4

www.palais-coburg.com
reservierung@
palais-coburg.com

Bei der Zusammenstellung dieses Führers ließen wir größtmögliche Sorgfalt walten, trotzdem können Daten falsch oder überholt sein. Eine Haftung können wir auf keinen Fall übernehmen.

COLLIO

im Hotel Das Triest

Koch: Josef Neuherz

Auch wenn das Ambiente im Collio eher unpersönlich wirkt, täuscht der erste Eindruck. Denn das, was serviert wird, lässt das Drumherum sofort vergessen. Ein wunderbares Vitello tonnato, das zwar den Namen scheut und sich mit „rosa Kalbsrückenscheiben“ zu tarnen versucht, ist zwar nicht ganz klassisch, gerade deshalb umso spannender. Auch die Jakobsmuscheln in Maiskruste gelangen hervorragend. Das Steinbuttfilet mit dem ersten grünen Spargel auf einem Safransaucenspiegel war sowohl fürs Auge als auch für die Zunge tadellos. Die Linguine mit Sardinen und Mönchsbart, ein beachtlicher Pastaberg, der zwar nicht sehr ansehnlich, dafür allerdings geschmacklich wunderbar gelungen war. Auch das Dessert konnte mithalten: Die „Erdbeertarte einmal anders“ versteckte sich unter hauchzarten Mandelplätzchen und umgab sich mit Limonencreme und Crème-fraîche-Eis, eine zarte Frühlingsverschönerung. Der Rhabarber ging eine erfreuliche Verbindung mit Marzipan ein und badete in einer Himbeersauce, begleitet vom Zitronenthymiansorbet. Das Studium der Weinkarte ist abendfüllend: Einheimisches von Rang und Namen, aus dem europäischen Ausland neben ein paar französischen und deutschen vorwiegend Weine aus dem Collio.

à la carte: 16–29 €



14/20



Tel.: 01 589180

1040 Wien
Wiedner Hauptstraße 12www.dastriest.at
ina@dastriest.atMi–Sa 18.30–22 Uhr
☑️ Fei**CUISINO WIEN**

das Restaurant im Casino Wien

Koch: Lukas Olbrich

Haben sich die Augen an die Einrichtung des Casinorestaurants in der Kärntner Straße gewöhnt, steht einem spannenden Cuisinobabend nichts mehr im Wege. Auch wenn das Motto an diesem Abend „Nichts geht mehr“ lauten sollte, muss man sagen, dass durchaus noch Luft nach oben besteht. Trotz ansprechender Weinkarte merkt man den Fachkräftemangel in der Beratung sehr deutlich. Was auf den Teller kommt, ist durchaus solide, große Überraschungen erlebt man bei guter Spielweise aber doch eher eine Etage tiefer. Den individuellen Charakter der Küchenlinie merkt man nur im Ansatz, was etwas schade ist. So wird einem hier eine verlässlich gute, aber eben keine aufregende Küche geboten.

12/20



Tel.: 01 51 2483621500

1010 Wien
Kärntner Straße 41www.wien.casinos.at
cuisino.wien@casinos.attäglich 17–23.30 Uhr
☑️ 24. Dez. 2019**CUCINA CIPRIANO®**

Er Gradese, sie Neapolitanerin. Andrea (er) und Carmela beleben den Sechsten in Gürtelnähe mit einer um die eine oder andere Idee angereicherten Fischküche Marke Bella Italia. Die Rohware dazu wird aus Chioggia angeliefert und macht auch auf dem Präsentierteller einen untadelig frischen Eindruck. Andrea kann als Koch auf diverse Topadressen (Taubenkobel, Filippou, Melograno) verweisen – und das schmeckt man. Etwa beim klassischen, in der Konsistenz weniger cremig ausgelegten Baccalà mantecato, dem Stockfischmus auf Roten Rüben, oder beim vorbildlich zarten, behutsam marinierten Sepiasalat mit Streifen von Erbsen, Karotten und Zucchini. Die Ombrina ist auf den Punkt gebraten, der Schattenfisch wird hier mit Erbsenpüree und Joghurt kombiniert. Schmeckt einfach nur gut. Die Fregola-Nudeln, klein und rund, sind für Andrea die ideale Pasta für diverse Meeresfrüchte in fein würziger, „meeresfruchtiger“ Sauce. Das Lokal ist eher nüchtern möbliert, für den Service sollte man etwas Geduld mitbringen. Beim Wein dominieren natürlich italienische Gewächse.

13/20



Tel.: 0660 1647608

1060 Wien
Aegidigasse 15www.facebook.com/
cucinaCipriano**DA MORITZ****Koch: Thomas Bös**

Im Herzen Wiens sorgt die Trattoria und Pizzeria der Familie Huth für italienisches Lebensgefühl. Das Angebot ist klassisch gehalten – von Vitello tonnato und Mines-trone bis hin zu Pizza, Pasta und Risotti. Die Dorade und das Rib-Eye-Steak werden auf dem Lavastein gegrillt und sorgen mit gegrilltem Gemüse und Rosmarinkartoffeln für Röstaromen und harmonischen Geschmack. Bella Italia kommt auch bei den Desserts nicht zu kurz. Hier hat man stets die genussvolle Qual der Wahl. Das Ambiente wirkt durch die dunklen Holzelemente sehr gemütlich, ein Geheimtipp ist der kleine Weinkeller, der für Veranstaltungen gebucht werden kann.

à la carte: 5,50–29,90 €

12/20



Tel.: 01 5124444

1010 Wien
Schellinggasse 6www.zum-huth.at
tisch@damoritz.at

täglich 12–23 Uhr

**DA SALVATORE**

Italienische Restaurants gibt es auch in Wien wie Sand am Meer. Das Ristorante da Salvatore ist jedoch in vielerlei Hinsicht einzigartig. Obwohl etwas entfernt von der Wiener Innenstadt, finden viele Gäste ihren Weg zu Salvatore Parisi. Denn für authentische italienische Küche nimmt man diese Anreise gerne auf sich. Das Speisenangebot ist überschaubar, orientiert sich an dem, was der Patron gerade frisch vom Markt mitbringen konnte, und variiert daher täglich. Hausgemachte Pasta und frischen Fisch vom Grill findet man jedoch meistens auf der Kreidetafel. Dazu herrlicher italienischer Wein und die Lust auf den nächsten Urlaub ist geweckt.

11/20



Tel.: 0664 1400894

1130 Wien
Rohrbacherstraße 31www.ristorante-salvatore.at
dasalvatore78@gmail.comDi–Sa 11.30–14.30 und
18–22.30 Uhr

DAS SCHICK

im Hotel Am Parkring

Koch: Gerasimos Kavalieris

Das Konzept austro-iberisch, der Koch Grieche, die Produkte luxuriös – was kann da noch schiefgehen? Der erste Gang (gebeizte Seeforelle mit grünem Spargel, Ibérico-Grammeln und Seeigels) zeigt eine Möglichkeit: Hier spielt ein Ensemble an Hocharomatikern weniger mit- als nebeneinander; jeder für sich exzellent, aber ohne gemeinsames Ziel. Irgendwie fühlt man sich an Real Madrid erinnert. In Richtung ganz frühe RB Salzburg geht dann der zweite Gang, Gänseleberpraline im Rote-Rüben-Staub mit Apfel, marinierten Hibiskusblüten und vergoldeter Macadamianuss: vielversprechend besetzt, aber am Ende fehlt irgendetwas (zum Beispiel eine neue Idee). Der erste Treffer folgt mit einem glasklar abgeschmeckten Schwertmuscheltatar mit knusprigen Hühneraustern und Erbsenvelouté. Das geht nun tatsächlich in Richtung Champions League. Souverän auch der Hauptgang: Milchkalb in zwei Stadien (Filet und Backfleisch) mit Lauchortilla, dunklem Jus und Sommertrüffel. Klassisch dann das Finale: Salzkaramelleis, buttriger Schokoladekuchen, marinierte Erdbeeren. Ergebnis: unentschieden.

à la carte: 16–94 €

15/20 🍷🍷🍷

Tel.: 01 51 48 04 171010 Wien
Parkring 12www.das-schick.at
restaurant-das-schick@
schick-hotels.comMo–Fr 12–14.30 und 18–22,
Sa, So 18–22 Uhr
☞ Fei, variabel**DAS SPITTELBERG****Koch: Harald Brunner**

Das Spittelberg befindet sich in einem der schönsten Teile Wiens und ist somit der perfekte Startpunkt für einen besonderen Abend. Das moderne, gemütliche und offene Ambiente gibt einem das Gefühl, immer am Ort des Geschehens zu sein. Direkt im Geschehen ist auch Harald Brunner selbst. Ein Gastgeber, wie er im Buche steht. Die Küchenlinie zu benennen, fällt schwer. Es gibt Ceviche, Jakobsmuscheln, Currylinsen, aber auch viele österreichische Schmankerl, die modern interpretiert sind. Die Art und Weise der Zusammensetzung der Speisen ist zwar

15/20 🍷🍷🍷

Tel.: 01 58 77 62 81070 Wien
Spittelberggasse 12www.das-spittelberg.at
reservierung@
das-spittelberg.at

Di–Sa 17–1 Uhr

nicht immer ideal geglückt, beim Genießen des hauseigenen Weins aber auch schnell wieder vergessen. Vor allem Rotisserie-Gerichte sind hier stets zu empfehlen. Sie zählen zweifellos zu den besten der Stadt.

à la carte: 7,90–35 €

iSi Nitro System

The smooth revolution.

Einfach, schnell und flexibel. Mit dem iSi Nitro System kreieren Sie Nitro Coffee, Tea und trendige Nitro-Cocktails. Visuell überzeugend und geschmacklich ein Erlebnis. iSi bringt Abwechslung in jede Bar und jedes Restaurant.

Erhältlich im ausgewählten Fachhandel, Großhandel und im iSi Online Shop.

www.isi.com/culinary



DER RINGSMUTH**Koch: René Ringsmuth**

Über die vorurteilsbehaftete Lage am Hauptbahnhof ist Der Ringsmuth längst erhaben. Einheimische wissen, dass es sich hier um das beste Wirtshaus in Favoriten handelt. Außen wirkt es wie ein typisches Wiener Beisl, innen werden jedoch moderne Akzente gesetzt. Diese Kombination spiegelt auch die Speisekarte wider. Unter klassische Gerichte mischen sich Speisen wie die Variation vom „Yellow Fin-Thunfisch“ oder eine Zitronengras-Kokos-Suppe. René Ringsmuth versteht sein Handwerk, weshalb man hier so gut wie alles bedenkenlos bestellen kann. Die flaumigen Erdäpfel-Grammel-Knödel sind sowieso ein Hit, Innovatives wie die irische Lammhüfte oder die Entenbrust mit Gemüse Couscous haben uns ebenso begeistert. Die Weinkarte ist überschaubar, aber gut zusammengestellt.

à la carte: 8–25 €**12/20** 🍷**Tel.: 01 6031835**

1100 Wien
Johannitergasse 1
www.der-ringsmuth.at
restaurant@der-ringsmuth.at
Di–Sa 10.30–23, Fei 10.30–15 Uhr

**DINGELSTEDT 3** 🍷**Koch: Andreas Döcler**

Die Betreiber sehen sich als moderne Grätzlwirte und werben mit „Wiener Tradition trifft Moderne“. Und so geht es im großzügigen und hellen Wirtshausambiente neben der Kirche Maria vom Siege beherzt zur Sache. Mit üppig gegammeltem Ei (spannend!), sämiger Brotsuppe mit Kümmel aromen, eher flüssigem und mit Zitronenzeste verfeinertem Beuschel mit pikanter Note. Der gebackene Waller lässt keine Wünsche offen, der Bratkartoffelsalat verspricht allerdings mehr, als er letztlich hält, und beim Kalbsbutterschnitzel fragt man sich, ob das wirklich alles auf einen so kleinen Teller muss. Das Angebot an offenen Weinen ist noch etwas ausbaufähig.

à la carte: 3,90–19,10 €**12,5/20** 🍷**Tel.: 01 8908732**

1150 Wien
Dingelstedtgasse 3
www.dingelstedt3.at
restaurant@dingelstedt3.at
Mo–Fr 11–24 Uhr
☎ Fei

DININGRUHM**Koch: Marcel Ruhm**

Das Diningruhm wird seinem Namen gerecht. Das geschmackvoll zurückhaltend gestylte Lokal bietet den perfekten Rahmen für eine wunderbare Nikkei-Küche. Es darf aus dem überschaubaren, aber vielseitigen Menü gewählt oder bei Entscheidungshemmung auch das „Family Style Menu“ geordert werden. Damit bekommt man einen repräsentativen Querschnitt durch Marcel Ruhms Können. Die Starter in Gestalt vom Lachsforelle, Lachs, Kingfish und Beefsashimi auf Yuzu-Soja-Sauce mit Cevichedressing, Ponzosauce oder Jalapeñodressing sind ohne Ausnahme tadellos. Frischer geht es nicht, qualitativ besser auch nicht. Auch die warmen Vorspeisen strotzen vor Kreativität: Der Spinatsalat mit Shiitake im Yuzu-Trüffel-Dressing ist ein vegetarischer Traum. Die Hauptspeisen halten das hohe Niveau. Das Rib Eye ist perfekt gegrillt, der Schweinsbauch bestechend knusprig. Die Chili-Anticucho- und auch die Spicy-Miso-Sauce sind die idealen Begleiter. Generell lässt sich feststellen, dass Ruhm die besten Zutaten mit seinen genialen Saucen kombiniert und genau diese Komponenten den Gerichten die Einzigartigkeit verleihen. Er ist der König der Saucen! Sascha Ruhm als Sommelier steht seinem Bruder in nichts nach, am besten man lässt sich weinmäßig vertrauensvoll von ihm begleiten.

à la carte: 6,90–29,90 €**pop 14,5/20** 🍷**Tel.: 01 9452224**

1040 Wien
Lambrechtgasse 9
www.diningruhm.at
office@diningruhm.at
Di–Sa 11–14 und 17–22 Uhr

DEVAL 🍷**Koch: Daan de Val**

Da haben sich zwei gefunden. Daan de Val, in Australien aufgewachsener niederländischer Friese, als Botschaftskoch und bei Mörwalds Catering in Österreich gastronomisch sozialisiert, sowie die charmante, unaufhörlich um das Wohl ihrer Gäste bemühte Evelyn Schranz aus Ottakring. In der ruhigen Doblhoffgasse hinter dem Parlament erfüllten sie sich ihren Traum vom eigenen, geschmackvoll-gemütlich eingerichteten kleinen Restaurant und bieten eine sehr spezielle Autorenküche in Form eines Menüs (vier- bis siebengängig) an. Daan erklärt jedes Gericht detailliert mit Stolz, der angesichts der ausgesuchten Topprodukte durchaus gerechtfertigt ist. Bei der Zubereitung geht ihm mitunter die Fantasie durch und es landet zu viel Verschiedenes auf dem Teller. Nicht so beim Carpaccio vom burgenländischen Strauß mit köstlichem Ei. Die Vogelmiere (zer)störte jedoch den ohnedies indifferenten Geschmack diverser Pilze mit Knollensellerie. Köstlich das auch aus einer knusprigen Komponente bestehende Mille-feuille vom Bärlauchraviolo, viel zu schwer die Sauce zur Kalbsrippe mit – gewagt – süßen Radieschen. Glasweise (österreichische) Weinbegleitung, kleine Flaschenauswahl und insgesamt vernünftige Preisgestaltung.

13,5/20 🍷**Tel.: 01 8908797**

1010 Wien
Doblhoffgasse 5
www.devalrestaurant.at
info@devalrestaurant.at
Di–Sa 18–21 Uhr
☎ variabel



DO & CO ALBERTINA

pop 12/20

Tel.: 01 5329669

1010 Wien
 Albertinaplatz 1
 www.doco.com
 albertina@doco.com
 täglich 9–15 und 18–24 Uhr

Koch: Alexander Kantner**SERVICE AWARD 2005**

Die Küche hält nicht, was die ersten Eindrücke beim Betreten des Lokals versprechen. Dem Artischockensalat fehlten die Artischocken. Die Paradeiserscheiben darauf eiskalt. Das Knochenmark, direkt aus dem Knochen, wohlschmeckend, das Brot dazu perfekt gebäht. Das Suprême vom Huhn in Korma-Sauce belanglos, der Wasabireis dazu, wenn überhaupt, nur lauwarm. Die Stücke vom karamellisierten Beiffleisch deutlich zu heiß (Mikrowelle?), aber zumindest geschmacklich sehr gut. Uninspiriert die Tarte mit Frischkäse. Der Service professionell freundlich, aber keine Spur von Herzlichkeit. Mit entsprechender Führung wäre hier deutlich mehr möglich.

DO & CO STEPHANSPLATZ

pop 13/20

Tel.: 01 5353969

1010 Wien
 Stephansplatz 12
 (Haas-Haus)
 www.doco.com
 stephansplatz@doco.com
 täglich 12–15 und 18–24 Uhr

Do & Co Stephansplatz steht für beste Produktqualität und gastronomische Routine. Wer in Wien ausgezeichnetes Sushi oder Sashimi speisen möchte, der ist hier gut aufgehoben. Ebenfalls bestens das Carpaccio – mit verzichtbarer Garnele in Temperaturteig – oder das Tataki vom Atlantik-Thunfisch mit Apfel-Ingwer-Dressing. Die Weinkarte bietet keine aufregenden Neuentdeckungen zu interessanten Preisen, braucht man hier wegen der zahlungskräftigen Klientel anscheinend nicht. Zum süßen Finale bietet sich der Key-Lime-Pie mit knuspriger Meringue an, der uns an unseren letzten Aufenthalt im sonnigen Florida erinnerte.

DOOR NO. 8

12/20

Tel.: 01 5220392

1070 Wien
 Neubaugasse 8
 www.door8.at
 contact@door8.at
 Mo–Sa 17–23 Uhr

Koch: Stefan Sommer

Steaklokale findet man in Wien mittlerweile einige, versteckt in der Neubaugasse hat man sich ebenfalls auf die Zubereitung edler Rindfleischteile spezialisiert. Der lebenswürdige Service und das im Industrial Chic gehaltene Ambiente schaffen sofort eine heimelige Atmosphäre, sodass wir uns noch mehr auf ein saftiges Steak freuen. Wir haben die Qual der Wahl zwischen verschiedenen Cuts und unterschiedlicher Herkunft, durch das Sous-vide-Garen und dann kurz bei 1000 °C Anflämmen gelingen alle Varianten perfekt. Eine willkommene Abwechslung als Beilage ist die mit Tomatensalsa gefüllte Avocado. All das begleitet man am besten mit einem Craft-beer, aber auch die Weinkarte ist ganz ordentlich.

à la carte: 15–75 €**Südtirol Marketing Südtiroler Gasthaus**

DSTRIKT

im Hotel The Ritz-Carlton

pop 12,5/20 🍷

Tel.: 01 31 188

1010 Wien
Schubertring 5–7www.dstrikt.com
vienna.restaurant@
ritzcarlton.com

Die kulinarische Macht ist stark im Ritz-Carlton, im Krieg der Sternehotels kann so etwas heutzutage entscheidend sein. Im hauseigenen Steaklokal geht es trotzdem eher friedlich zu, die teils erhebliche Lautstärke ist rein raumakustikbedingt. Man fühlt sich halt schnell wohl hier – der Service hochprofessionell, die Weinkarte in Auswahl und leider auch Preisgestaltung Weltklasse, die Küche verlässlich souverän: perfekte Steaks, firlefanzfreie Beilagen, internationale, rinderlose Alternativen (Wiener Schnecken, französische Austern, Kärntner Kasnudeln). Möge die Kreditkarte mit uns sein.

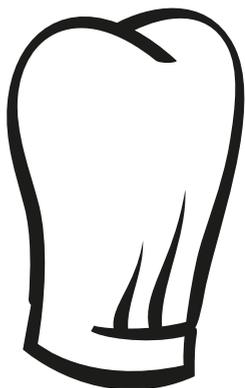
DUSPARA

11/20 🍷

Tel.: 01 945 71 20

1050 Wien
Wiedner Hauptstraße 115www.duspara.at
info@duspara.atMo–Fr 11.30–15 und 17.30–22 Uhr
* Fei, 24. Dez. 2019–7. Jan. 2020

Das Duspara bleibt weiterhin eine empfehlenswerte Adresse. Die Burrata – mit verschiedensten Wildkräutern serviert – und die Paradeiser-Kokosnuss-Suppe waren ein gelungener Einstieg. Weiter ging es mit einem gut gewürzten Rehbutterschnitzel mit Erdäpfelpüree beziehungsweise einem zarten Kalbsrücken mit Eierschwammerl-Steinpilz-Risotto. Was würden wir uns für das nächste Jahr wünschen? Dass die Weinauswahl sich auf dem bisherigen Preisniveau bewegt und sich die Auswahl an Desserts verbessert. Denn auch wenn der aus der vergangenen Saison bekannte Cheesecake gut schmeckte, man würde auch gerne einmal etwas anderes essen.

à la carte: 5,20–27,80 €**Gault&Millau**

Gault&Millau 2020 – alle Ergebnisse ab sofort auch unter www.gaultmillau.at erhältlich

ECKEL

14/20 🍷🍷

Tel.: 01 3203218

1190 Wien
Sieveringer Straße 46www.restauranteckel.at
gast@restauranteckel.at
Di–Sa 11.30–14.30 und 18–22 Uhr
* 3 Wochen ab 24. Dez. 2019**Köchin: Maria Zarl-Eckel**

Vertrautheit wäre das Wort, das man wählen könnte, um einen Besuch beim Eckel in Sievering zu beschreiben. Wenn man auf die Karte blickt, findet man nostalgische Hits. Wir versuchten dieses Mal eingangs eine Portion Spargel Polonaise und Lachstatar – der Spargel entgegen der gängigen Façon butterweich, wie bei der Orni. Ein klassischer Kalbsnierenbraten war verzüglich, der Angler auf Spargelrisotto ebenso. Die gebackenen Hollerblüten konnten unsere Erwartungen voll und ganz erfüllen, das Malakofftörtchen hingegen nicht. Der Service agiert gekonnt, aber ein wenig behäbig – Nostalgie-Feeling. Und ja, die Weinkarte ist immer noch grandios.

à la carte: 5,10–38 €**EDVARD**

16/20 🍷🍷🍷

Tel.: 01 236 10008082

1010 Wien
Schottenring 24www.kempinski.com/wien
edvard.vienna@kempinski.comDi–Sa 12–14 und 18–22 Uhr
* Fei

im Palais Hansen Kempinski

Koch: Thomas Pedevilla

Fine Dining wie sich das gehört – mit überraschenden Momenten untermalt. Das beginnt mit den Amuse-gueules-Varianten, allerfeinste Kunstwerke, Vorfreude. Der junge Küchenchef Thomas Pedevilla, er stammt aus Südtirol, setzt auf „alpin-mediterran-inspirierte Gerichte“. Die kommen wahlweise im Fünf-Gang-, Sieben-Gang- oder Neun-Gang-Menü daher. Wir entscheiden uns für das Überraschungsmenü und haben jede Menge Spaß dabei. Etwa mit der bretonischen Sardine mit Melanzani und Hopfenspargel oder der bayerischen Garnele mit Karotte und Spinat. Spannend die Taube mit Petersilwurzel und wildem Brokkoli. Für Geschmacksexplosionen sorgt das herausragende Dessert – das Himbeertörtchen auf Rhabarbersauce mit Basilikum schmeckt frühlingsschön, mit diffizilen Geschmackskomponenten. Die Weinbegleitung überzeugt ebenso, weil abseits des Mainstreams. Aber auch wer lieber selbst wählen mag, wird mit der äußerst umfangreichen Weinkarte und einer schönen Auswahl an internationalen und heimischen Weinen glücklich sein. Was das Ganze noch abrundet: der kompetente, aber locker-angenehme Service.

à la carte: 21–39 €

EL GAUCHO

im Design Tower

Koch: Christian Hermann

Zwei oder drei Dinge, die wir über El Gaucho wissen: Service und Küche arbeiten hochprofessionell, das Gesamtkonzept sitzt. Was wir leider nie genau wissen: ob an einem konkreten Tag auch wirklich der Funke überspringt. Diesmal waren die geflammten Jakobsmuscheln mit Sepiamayonnaise und gegrillter Avocado ein vielversprechender Start, das T-Bone-Steak danach zwar dry-aged, in Aroma und Konsistenz aber leider unausgereift. Die Beilagen – Trüffelgnocchi, wilder Brokkoli mit Haselnüssen – machten mehr Freude, die etwas trockenen Topfenknödel mit mariniertem Rhabarber weniger. Eine Sache, die wir uns wünschen: mehr Konstanz.

à la carte: 7–40 €

11/20

Tel.: 01 2121210

1020 Wien
Praterstraße 1www.elgaucho.at
designtower@elgaucho.at
Mo–Sa 11.30–1, Fei 12–23 Uhr**EL GAUCHO AM ROCHUSMARKT**

11,5/20

Tel.: 01 381000

1030 Wien
Rochusplatz 1 (Zugang über
Erdbergstraße 4)www.elgaucho.at
rochusmarkt@elgaucho.at
Mo–Sa 11.30–23,
So, Fei 12–22 Uhr
‡ 24. und 25. Dez. 2019

Koch: Jeffrey Bartolome

Man könnte bereits von einer Steakhaus-Kette sprechen. Schließlich ist die Dependence am Rochusmarkt mit ihrem modern-urbanen Ambiente auf zwei Etagen bereits die fünfte El-Gaucho-Filiale. Doch den Grossauers ist es wichtig, als Familienbetrieb gesehen zu werden. Das Konzept ist allerdings überall sehr ähnlich, so wird auch hier der Fokus Steak großgeschrieben. Im Mittelpunkt stehen unterschiedliche Cuts des Angus-Rinds aus Argentinien, dazu wählt man Beilagen und Saucen. Zu empfehlen wären unbedingt die Steak Fries und Chimichurri. Dass die Steaks mit der genau richtigen Garstufe daherkommen, muss man an dieser Stelle wohl nicht erwähnen.

**ELLA'S BAR. RESTAURANT**

11/20

Tel.: 01 5351577

1010 Wien
Judenplatz 9www.ellas.at
office@ellas.at
Mo–Sa 11.30–24 Uhr**Koch: Christoph Nägele**

Im Herzen Wiens gibt es einen Ort, der herrliches Mittelmeer-Feeling verströmt. Wenn man sich, wie wir, an den herrlichen Mezze und den gegrillten Jakobsmuscheln mit Couscous erfreut, scheint Griechenland plötzlich gar nicht mehr so fern. Die geschmorte Lammstelze hat hier noch jedem geschmeckt, aber auch die Fischgerichte sind einen Versuch wert. Im Sommer sollte man sich unbedingt einen Platz im Schanigarten sichern, aber auch das schicke und moderne Ambiente der Innenräume ist durchaus gemütlich. Spannend ist auch die Weinkarte, die interessante griechische Tropfen bereithält. Wer Hilfe bei der Auswahl benötigt, den berät der kompetente Service gerne.

à la carte: 5,80–25,90 €

ÉMILE

11/20

Tel.: 01 31390022403
0664 857 2239

im Hotel Hilton Vienna Plaza

Koch: Stefan Wödl

Im Emile sollte man es nicht eilig haben. Denn obwohl genügend Kellner ihre Arbeit verrichten, kommt es zu langen Wartezeiten. Und das Essen? Zeitgemäße Küche sollte mehr bieten als einen braven Caesar Salad oder gute Burger. Vielleicht einen mit mehr Liebe zubereiteten Meeresfisch wie Wolfsbarsch oder Seezunge. Das Piña-Colada-Dessert – Kuchen und Creme – schmeckte angenehm nach Rum, Kokosnuss und Ananas – ein Lichtblick am Ende eines nur mäßig erfreulichen Abends.

à la carte: 8,50–38 €

Bewertungen NEU

- 11 bis 12,5 Punkte von 20 Punkten: 1 Haube 
- 13 bis 14,5 Punkte von 20 Punkten: 2 Hauben 
- 15 bis 16,5 Punkte von 20 Punkten: 3 Hauben 
- 17 bis 18,5 Punkte von 20 Punkten: 4 Hauben 
- 19 bis 19,5 Punkte von 20 Punkten: 5 Hauben 

EUGEN21 

im Andaz Vienna am Belvedere

Koch: Richard Leitner

It's all about fusion. Das Motto der 90er feiert im brandneuen Hyatt-Ableger Andaz beim Belvedere nicht nur ambientemäßig fröhliche Urständ'. Da gibt es im großen, etwas unpersönlich wirkenden Eugen21 Wiener Schnitzel, Gulasch vom Galloy-Rind und ein – sauguat's – Schweinsbrat'l. Richard Leitner, bis vor Kurzem Küchenchef im nobleren Park Hyatt in der Innenstadt, will – und kann auch – mehr. Manches gelingt gut – Seesaibling-Gabelbissen mit Saiblingskaviar und Sauerrahm, eine leichte und erfrischende Vorspeise –, anderes wirkt etwas gekünstelt, gleichwohl durchaus harmonisch (geröstete Rüben mit Spinat, Himbeeren und Ricotta). Fleisch beyond Schweinsbraten: eine mürbe Lammshulter, feiner Maibock. Und die Desserts bereiten größtenteils sinnliches Vergnügen wie der traumhaft geschmacksintensivere Schokoladepudding kalt-warm mit Gewürzmilch und Honig. Der sympathische Service in Jeans verbindet jugendliche Frische mit teilweise beachtlichem Produktwissen – bloß das mickrige glasweise Weinangebot enttäuscht.

à la carte: 12–36 €**14/20** **Tel.: 01 20577441234**1100 Wien
Arsenalstraße 10www.restaurant-eugen21.com
restaurant-eugen21@andaz.com

Mo–So 12–14.30 und 18–22.30 Uhr

FABIOS**Koch: Christoph Brunnhuber**

Manche Lokale kommen in die Jahre, andere werden von Jahr zu Jahr besser. Im Fabios wird permanent an der Qualitätsschraube gedreht. Dass dies gelingt, ist neben dem Engagement des Patrons auch der Konstanz des Teams geschuldet. Mit Christoph Brunnhuber steht jener Küchenchef am Herd, der schon bei der Eröffnung vor 18 Jahren an Bord war – genauso übrigens wie Serviceleiter Martin Kahovec. Bei Vollbetrieb läuft auch Patron Fabio Giacobello so richtig zur Höchstform auf und springt als Playing Captain überall dort ein, wo er gerade Handlungsbedarf sieht. Nicht dass seine Crew jemals „schwimmen“ würde, aber der Vollblutgastronom will jedem Gast ein paar Momente persönlicher Aufmerksamkeit widmen. Ein bis auf den letzten Platz ausgebuchtes Lokal ist auch für die Küche kein Problem. Die Rezepturen sind erprobt, die Abläufe eingespielt und auf die Produktqualität ist hier stets Verlass. Auch in Italien findet man derart verführerische Calamari fritti (mit ein paar knackigen grünen Chilis als Kontrast) nur selten. Die venezianische Leber mit Erdäpfelpüree erscheint nur optisch als einfacher Gang: minimalistisch in der Präsentation, tief und subtil im

pop **16/20** **Tel.: 01 5322222**1010 Wien
Tuchlauben 6www.fabios.at
fabios@fabios.at

Mo–Sa 12–23 Uhr

Geschmack – sowohl die Leber als auch das Püree. Einfach nur großartig. Das Gleiche gilt übrigens auch für die Steaks vom Holzkohलगrill. Nudeln kochen können sie hier natürlich auch. Ein Pastagericht wie die zarten Ravioli, gefüllt mit Tomatenfocaccia, muss einfach sein. Mit ein bisschen Appetit geht sich für den geübten Genießer die volle italienische Menüfolge – Antipasti – Pasta – Hauptspeise – Dessert – schon aus. Großartig ist auch das Angebot an Weinen und die erstaunlich faire Kalkulation derselben. Dass es hier auch ein paar kostspielige Luxusweine gibt, soll nicht darüber hinwegtäuschen, dass sich auf der Karte einige echte Empfehlungen verbergen, die deutlich günstiger zu haben sind als in vergleichbaren Innenstadtrestaurants. An der neu gestalteten Bar ist mit Ferenc Haraszi ein echter Meister am Werk, sodass jetzt auch die Cocktails zu den besten der Stadt zählen.

à la carte: 10,50–36,50 €**FUHRMANN****Koch: Sascha Hoffmann****16/20** **Tel.: 01 9444324**1080 Wien
Fuhrmannngasse 9www.restaurantfuhrmann.com
info@restaurantfuhrmann.com

Mo–Fr 12–14.30 und 18–23.30 Uhr

Die roh marinierte Bachforelle mit Rhabarber, Sauerrahmmousse und Bittersalaten hob in kulinarische Sphären ab, die ihresgleichen suchen. Sicherlich eines der besten Gerichte des Jahres. Dem stand die andere Vorspeise kaum nach: Heftig dunkel geröstete Shiitakepilze mit cremiger Polenta und Bergkäse ergaben ein Geschmacks-konvolut ungeahnter Kraft und Molligkeit. Ein Gericht „zum Eingraben“. Das pochierte Ei mit Spargel und Erdäpfelcreme konnte danach nicht ganz mithalten, es fehlten Highlights in Geschmack und Textur, jedoch folgten sagenhaft gute Rehravioli mit Mandeln, Preiselbeeren und Kohlsprossen, die ewig in Erinnerung bleiben werden, so gut war das Gericht abgeschmeckt. Der rosa gebratene Kalbstafelspitz mit Schupfnudeln und Erbsen blieb brav, nicht so jedoch die geschmorte Schulter vom Lamm: außen perfekt dunkel geröstet, innen saftig zart geschmort, ein Jus von nicht enden wollendem dunklen Aroma – besser geht es nicht. Besser ginge hingegen der ungefüllte Germknödel mit Rhabarber. Erfreulich jedoch das zweite Dessert: ein geschmorkter Apfel mit Walnuss, Buttermilch und Dinkel. Das Weinangebot zählt zu den besten Wiens, die glasweise Weinbegleitung ist hier eigentlich ein Muss, selbst wenn man in größerer Runde genießt.

à la carte: 10,50–28,50 €

GASTHAUS PÖSCHL**10,5/20****Tel.: 01 5135288**

1010 Wien
Weihburggasse 17
www.gasthauspöschl.com
täglich 12–22.30 Uhr

Institution für Habitués und Wien-Führer, wobei letzterer Umstand dem winzigen Lokal ein erkleckliches Maß an Touristen beschert. Es ist eng, jeder Quadratmeter wird genutzt und die Gäste wissen, warum sie sich drängen. Die Architekturfirma Hermann Czechs sorgt für unvergleichliche Atmosphäre, der Service ist einmal ruppig, einmal etwas freundlicher. Am Sonntag versammeln sich die Stammgäste um das gefüllte Hendl und niemand bereut die Wahl. Das Reisfleisch ist immer eine Empfehlung wert, die Portion riesig. Das Backhendl wiederum ist vorbildlich, der Mohr im Hemd zum Nachtschiff ebenso. Mickrige Weinauswahl.

GASTHAUS SEIDL**14,5/20** 🍷🍷**Tel.: 01 7131781**

1030 Wien
Ungargasse 63
www.gasthaus-seidl.at
info@gasthaus-seidl.at
Mo–Fr 17.30–22 Uhr

Koch: Thomas Wohlfarter

Wer zum Seidl geht, wird von der ersten Sekunde an von einem Gefühl begleitet. So einfach kann das Leben sein. So entgegenkommend. Und so schön. Ein Wirtshaus, das unprätentiös ist, gemütlich, und vor allem richtig gut. Die Karte ist überschaubar, die Auswahl klein, aber das Essen, das so herrlich unaufgeregt wie im Vorbeigehen kredenziert wird, ausgezeichnet. Als Vorspeise gibt es einen schnörkellos gelungenen marinierten Oktopus mit Fenchel, Safran und Krustentieraioli oder einfach nur einen feinen Beinschinken mit Kren. Und danach sollte man schon eine Vorliebe für das Panierte haben. Ob Schnitzel (vom Kalb und Schwein) oder Backhendl, die Portionen sind groß, die Qualität stets hoch. Wien, wie Wien sein sollte. Auch das geschmorte Lamm auf Olivenpolenta mit Kapern und Pinienkernen schafft es, uns zu imponieren – bestens arrangiert, aromatisch gewürzt. Und am Ende landen noch Marillenpalatschinken auf dem Tisch. Ein paar Weine mehr noch auf der Karte, fertig wäre das perfekte Glück.

à la carte: 11–25,50 €**GASTHAUS WOLF****13/20** 🍷🍷**Tel.: 01 5811544**

1040 Wien
Große Neugasse 20
www.gasthauswolf.at
tisch@gasthauswolf.at
Mo 18–23, Di–Fr 12–14 und 17–1, Sa 17–1 Uhr

Koch: Jürgen Wolf

Wer sich auf die Suche nach dem Inbegriff eines klassischen Wiener Wirtshauses macht, sollte beim Wolf vorbeischaun. Klein, aber atmosphärisch, mit einer Küche, die staunen macht (auch wegen der moderaten Preise). Der Frühlingssalat mit Frischkäse ist eine feine Kombination, das würzige, fast cremige Beef Tatar vielleicht eines der besten der Stadt. Das Spargelrisotto mit einem Hauch Kerbelgeschmack ist sämig und angenehm leicht, die Leber vom Ziegenkitz eine gelungene Variante mit einem herrlichen Saft. Höhepunkt ist aber die Buchtel danach. So gut, dass wir sie ein zweites Mal bestellen.

à la carte: 5,80–26,80 €**GHISALLO****11/20** 🍷**Tel.: 0677 61295880**

1050 Wien
Schönbrunnerstraße 97
www.ghisallo.cc
enjoy@ghisallo.cc

Ist das Ghisallo ein Radshop oder doch ein Restaurant? Wie gut, dass sich Livia Pálffy nicht festlegen wollte und so diesen wunderbaren Ort der großen italienischen Leidenschaften – Radsport und Essen – geschaffen hat. Das Konzept ist ausgefallen, aber durchwegs stimmig und eine Bereicherung für dieses Eck im fünften Bezirk. Die Speisekarte wird bewusst klein gehalten und ist, wie nicht anders zu erwarten, mediterran inspiriert. Immer eine gute Wahl die Focaccia mit hausgemachtem Pesto, spannend auch die fruchtig-pikanten Kombinationen wie Birnen-Nuss-Risotto oder gegrillte Pfirsiche mit Bresaola und Ziegenkäse. Die Qualität der Gerichte hat sich bereits herumgesprochen, von einem echten Geheimtipp kann also kaum noch die Rede sein.

à la carte: 5–25 €**GMOA KELLER****10,5/20****Tel.: 01 7125310**

1030 Wien
Am Heumarkt 25
www.gmoakeller.at
reservierung@gmoakeller.at
Mo–Sa 11–23.30 Uhr

Koch: Roland Wondrak

Der Gmoa Keller ist als symbiotische Erscheinung aus traditionellem Beiskult und durchwachsender Küche eine Kategorie für sich. Die Speisekarte ist umfangreich und manche Bestellung kommt ein wenig überladen zum Tisch. So ist das Thunfischtatar ausgesprochen fein, wenn man es unter Grünzeug, Kapern, Zwiebeln und Sauce gefunden hat. Das Rhabarbersorbet als Ergänzung ist hingegen eine unorthodoxe Idee, aber es geht sich aus. Auch das Rindscarpaccio macht – wenn es endlich freigelegt ist – große Freude. Oder der Zwiebelrostbraten, dessen Fleisch erst nach vielen Bissen sichtbar wird. Zweifelsohne besonders, aber weniger wäre mehr.

à la carte: 9,80–29 €**GOLDENE ZEITEN****12,5/20** 🍷**Tel.: 01 5134747
0664 9154903****Koch: Jian Zhao**

Neigen sich die goldenen Zeiten hier dem Ende zu? Dieses gepflegte Restaurant ist eigentlich ein Bollwerk für klassische chinesische Küche, bekannt für spannende Tofuvariationen, Dim Sums und Authentisches abseits der hiesigen Chinalokal-Alltäglichkeit. Unser letzter Besuch war allerdings von kulinarischer Lieblosigkeit geprägt: Gefüllte knusprige Calamari waren weder gefüllt noch knusprig, beim knusprigen Huhn wurde die Beilage kommentarlos weggelassen (Antwort auf Nachfrage: „Ist leider ausgegangen“), lediglich der Lammrücken und die interessante Weinauswahl erinnerten ein wenig an frühere, goldenere Zeiten. Wir wünschen uns, dass der frühe Glanz wieder zurückkehren möge.

à la carte: 4,90–33 €

1010 Wien
Dr.-Karl-Lueger-Platz 5
www.goldenezeiten.at
office@goldenezeiten.at
täglich 11.30–15.30 und 18–23 Uhr

www.gaultmillau.at

Tipps, Trends, Rankings und alle Restaurantkritiken

GOLDFISCH**Koch: Sebastian Slavicek**

Und Wien hat doch einen Zugang zum Meer. Für alle, die das noch nicht gewusst haben: Dieser liegt im achten Bezirk, nennt sich Goldfisch und sollte nicht nur dann besucht werden, wenn die Sehnsucht nach dem weiten Ozean zu groß wird. Küchenchef Sebastian Slavicek nimmt sich der besten Grundprodukte an, die internationale sowie heimische Gewässer zu bieten haben, und schafft daraus Gerichte, die für Auge und Gaumen gleichermaßen ein Hochgenuss sind. Herrlich zart der Oktopus und eine erfrischende Abwechslung die Wildgarnele, die mit Bioferkel als Surf and Turf kombiniert wird. Die Speisekarte wechselt wöchentlich und das Bistro fungiert auch als gut bestückter Fischverkauf.

à la carte: 6–30 €**pop 12,5/20****Tel.: 0664 254 9596**

1080 Wien
Lerchenfelder Straße 16
www.goldfisch.wien
ahoi@goldfisch.wien
Di–Fr 12–15 und 18–21 Uhr

GOURMET GASTHAUS FREYENSTEIN**14,5/20****Koch: Jakob Kaineder**

Jakob Kaineder hat das von Meinrad Neunkirchner eingeführte und sehr bewährte Konzept des Freyensteins übernommen und setzt es seit ein paar Jahren erfolgreich fort. Für interessierte Feinschmecker, denen die Innenstadt zu nobel erscheint, ist das Freyenstein eine ideale Alternative. Hier kommen pro Gang zwei verschiedene Köstlichkeiten auf den Tisch und so kann auf diese Weise eine ansehnliche Vielfalt der Kaineder'schen Kreationen verkostet werden. Unter anderem waren die gebratenen Melanzani mit Rucolapesto, Haselnüsschen und Sherry-Kapern-Vinaigrette als Entree ganz wunderbar. Der confierte Saibling folgte mit authentischem Aroma und als Frühlingsboten begleiteten perfekte Morcheln und junge Erbsen das Kalbsfilet. Am Ende darf zwischen Käse und Süßem gewählt werden, ist man in Begleitung, kann das Maximum aus diesem zwar kleinteiligen, aber überaus feinen Menü herausgeholt werden. Der Service ist aufmerksam, ohne aufdringlich zu sein, die Weinkarte hauptsächlich mit österreichischen Weinen sehr gut sortiert und mit einigen Überraschungen versehen. Ein Pflichtbesuch für neugierige Esser.

Tel.: 0664 4390837

1180 Wien
Thimiggasse 11
www.freyenstein.at
info@freyenstein.at
Di–Sa 18–20.30 Uhr

GRACE**Koch: Oliver Lucas**

Die dunkle Holzvertäfelung strahlt Gemütlichkeit aus, die Weinkarte – obgleich klein – macht neugierig und die acht Speisen anpreisende Karte lässt auf Großes – zu wohlfeilen Preisen – hoffen. Und so beglückte uns die entzückend quirlige Chefin mit fluffigem Comté-Soufflé mit Zitrone und Brunnenkresse als Starter und auch die auf dem Punkt gegarte Garnele mit Schwarzwurzel, Kokos und Basilikum wusste zu überzeugen. Spannend – wie selten in Menüfolgen – die beiden Hauptgänge: Sellerie, Orange und Koriander, die die Ente hochleben ließen, und Rotkraut, Sturz und Pinien, die das Leutschacher Reh perfekt unterstützten. Überraschend und originell dann das „Echo der Hauptspeisen“ in anderem Gewand: Ententascherl und Rehbutterschnitzlerl mit Rotkrautcreme – beides exquisit. Wunderbar auch zur Verabschiedung der flaumige Minigermknödel mit Powidl und leichter Vanillesauce nach den beiden Desserts Grapefruit mit Ricotta und Zitronenverbene (sehr erfrischend!) und Birne mit Mandel, Schokolade und Portwein (Harmonie pur!). Man merkt, dass hier jemand mächtig Spaß dran hat, Gastgeber zu sein.

à la carte: 11–32 €**pop 15,5/20****Tel.: 01 5031022**

1040 Wien
Danhausergasse 3
www.grace-restaurant.at
office@grace-restaurant.at
Di–Fr 18.30–20.30, Sa 12–13.30
und 18.30–20.30 Uhr
☞ Fei

GRÜNAUER**14/20**

Die Karte kennt man in- und auswendig, möchte man meinen. Doch geringfügige Änderungen gibt es dann doch. So haben uns beim letzten Besuch gefüllte Paprika und gebackener Leberkäse mit dem wohl besten Kartoffelsalat der Stadt angelacht. Und dann gibt es natürlich noch ein paar saisonale Highlights (gebackener Parasol!), die für Abwechslung sorgen. Die wahren Stärken des Lokals sind jedoch die Beständigkeit, mit der hier gekocht wird, und der Charme, mit dem Patron Christian Grünauer Weine empfiehlt, die nicht nur außergewöhnlich gut, sondern auch stets absolut fair bepreist sind. Für eine klassische Wiener Küche in gemütlichem Ambiente gibt es in der Stadt wohl keine bessere Adresse.

Tel.: 01 5264080

1070 Wien
Hermannsgasse 32
www.gasthaus-gruenauer.com

GUSTL KOCHT**10,5/20****Koch: Maximilian Kraus**

Der Gustl ist anders. Und das ist ein gutes Argument, ihn zu besuchen. Die Küche ist polnisch inspiriert und hat viel Gemüse im Angebot. Das Beef Tatar war gut gemeint, aber leider zu „sardellig“, die Pierogi mit Pilzen wiederum entpuppten sich als besonderer Genuss. Die Hühnerleber war zart und gut gewürzt. Die Erdäpfellaibchen dazu gerieten eher langweilig. Der osteuropäische Vorspeiseteller (mit Matjes, Buchweizenblinis mit Melanzani, Dillgurken, Pilztatar, Räucherwurst) war deftig, aber gut abgestimmt. Das georgische Khachapuri (Flade vom Grill mit Pilzsauce, Käse, Ei) ist eine Empfehlung.

à la carte: 7,90–18,50 €**Tel.: 01 7120151
0664 88907685**

1030 Wien
Erdbergstraße 21
www.gustl-kocht.at
der@gustl-kocht.at
Di–Fr 11–23, Sa 9–23,
So 9–16 Uhr
☞ 24. Dez. 2019–1. Jan. 2020

HANSEN**13/20****Koch: Reinhard Haas**

Es ist ein schicker Ort, an dem wir in diesem Jahr von einem etwas plumpen Service weniger angetan waren, während das Servierte auf gutem Niveau punkten konnte. War die Bärlauchsuppe noch etwas wenig aussagekräftig, wurde mit dem Beef Tatar geschmacklich schon solider agiert. Doch sowohl das Curryrisotto als auch das Rhabarberisotto konnten sowohl durch cremige Konsistenz als auch mit Geschmack überzeugen. Das Lachsforellenfilet war leider übergart, konnte uns nicht begeistern. Der Kipferlschmarren war süß und warm. Die offenen Weine sind gediegen, die Auswahl klein.

à la carte: 9–28 €**Tel.: 01 5320542
0676 750 1753**

1010 Wien
Wipplingerstraße 34
www.hansen.co.at
restaurant@hansen.co.at
Mo–Fr 9–23, Sa 9–17 Uhr

HERZIG[®]**15,5/20****Koch: Sören Herzig**

Nach Nickol, Amador und Günzel (ænd) tritt nun Amadors ehemaliger Souschef Sören Herzig als nächster Bundesbürger an, Wiens (Fine-)Dining-Szene aufzumischen. Allein das Ergebnis, dies sei vorweggenommen, ist durchwachsen. Es gelang beim Aperitif auf der atemberaubenden Dachterrasse und mit einer liebevoll zusammengestellten Wein- oder Saftbegleitung. Die stets bemühte Servicetruppe trug zum Gelingen des Abends bei, auch wenn wiederholt die Beschreibung der Gerichte nur stockend gelingen wollte. Vielleicht lag Letzteres auch an der (Über-)Fülle der Ingredienzien, die bei Seeteufel mit Sauerkraut und Austernholandaise oder Kalbsrücken mit Thunfischcreme und Erbsen zu großer Harmonie fanden, aber bei Jakobsmuschel geflämmt mit Eierschwammerln, Röstzwiebeln und Ochsenmark oder Poulet au citron (Zitronenhuhn) eher miteinander kämpften. Jedenfalls ein ehrgeiziges und zukunftssträchtiges Projekt, bei dem es nachzuschärfen gilt – auch der ambitionierten Preisgestaltung wegen. Diese kippte ins Nicht-Nachvollziehbare, als die Damen, die aus Kapazitätsgründen den Hauptgang und eines der Desserts strichen, für ihre fünf Gänge deutlich mehr als für das vollständige siebengängige Menü berappten.

Tel.: 0664 1150300

1150 Wien
Schanzstraße 14
www.restaurant-herzig.at
servus@restaurant-herzig.at
Di–Sa 18.30–22 Uhr
☞ je zwei Wochen im Frühjahr
und Sommer 2020



Die besten Weine Österreichs: der Gault&Millau-Weinguide.

HERZOG'S WIRTSHAUS**Koch:** Johann Herzog

Sollte es in der platonischen Ideenlehre auch das Urbild „Wiener Beisl“ geben, so darf man sich dieses Ideal wohl so vorstellen wie das Wirtshaus Herzog. Das gilt nicht nur für das Interieur, sondern auch für die Küche. Feinwürzig, nicht zu fette Krautfleckerl, eine perfekte geröstete Lammleber mit Erdäpfelpüree oder besonders zarte Kalbsvögel mit Walnussafferl und Spargel. Zum Dessert gute Erdbeerknödel, noch bessere Mohnnudeln und am besten: der italienische Apfelkuchen. Das macht glücklich und lässt nur einen Wunsch offen: Möge diese Küchenleistung doch künftig von einer ihr würdigen Weinkarte begleitet werden.

à la carte: 9,20–28 €**12,5/20** 🍷**Tel.:** 01 8936929

1150 Wien
Sechshäuser Straße 120
www.herzogswirtshaus.at
office@herzogswirtshaus.at
Mo–Fr 11.30–14 und 18–22 Uhr
☎ Fei, 23. Dez. 2019–6. Jan. 2020

HEUNISCH & ERBEN**Koch:** Michael Gubik

Niederschwelliger Zugang zu Genuss geht kaum. Der Raum ist hoch, dezent modern und mit viel Gefühl gestaltet. Genuss ist hier das Erreichbare. Er braucht keine großen Gesten, braucht kein Tisch Tuch unter und keine Pünktchen auf dem Teller. Wenige Zutaten, die aber mit so viel Bedacht zusammengestellt und zubereitet sind, dass einem das Herz übergeht. So ruht ein seidig weiches Bauerne auf knackigen Karfiolbröseln, bedeckt von aromatischen Herbsttrompeten – ein Wunder an Texturen und Aromen. Ein Höhepunkt das Erdäpfelrisotto, bedeckt von Erdäpfelcreme und der Umamibombe Shiitake, mit Mimolette und knusprigem Salbei versehen – so einfach und doch so unfassbar wohlig, mollig, selig machend. Das ist Kunst. Nicht weniger atemberaubend die Weinbergschnecken auf einer Petersilcreme mit Haselnussgranola. Angerichtet wird alles schön und sinnvoll. Effekthascherei hat hier keinen Platz. Einzig beim Tatar vom dry-aged Beef fehlte es an Säure, dieses Gericht blieb blass. Das größte Angebot der Stadt an offenen Weinen unterstreicht den Anspruch, zu den besten Lokalen der Stadt zu gehören.

à la carte: 5,60–28 €**pop** 15,5/20 🍷🍷🍷**Tel.:** 01 2868563

1030 Wien
Landstraßer Hauptstraße 17,
Seidlgasse 36
www.heunisch.at
erben@heunisch.at
Di–Sa 18–22 Uhr

HUTH GASTWIRTSCHAFT**Koch:** Karl Spenger

Als Stammhaus der Huth-Lokale verspricht die Gastwirtschaft traditionelle Wiener Küche auf solidem Niveau. Das Speisenangebot wird von Einheimischen und Touristen gleichermaßen geschätzt. Beef Tatar mit Senfcreme, geröstete Kalbsleber in Majoransaft oder das ausgelöste Backhenderl mit sämigem Erdäpfel-Vogelsalat überzeugen mit solidem Handwerk und adretter Präsentation. Der Gastraum ist charmant, im Sommer erhascht man im Schanigarten Blicke auf das wilde Innenstadttreiben.

à la carte: 4,70–19,90 €**11,5/20** 🍷**Tel.:** 01 5135644

1010 Wien
Schellinggasse 5/3
www.zum-huth.at
info@zum-huth.at
täglich 12–23 Uhr

**IL MELOGRANO**

Mit den typischen Attributen gediegener Ausstattung, freundlich südländischer Bedienung und einer Karte, die unsere Sehnsucht nach Sonne und Meer zumindest kurzzeitig stillt, umgarnt uns der Nobelitaliener. Unsere Sinne fürs Detail schärft aber eine gastgeberfreundliche Preisgestaltung, die auch in der Wiener Innenstadt auffällt. Klassiker wie die handgezogene Burrata oder die Bistecca alla fiorentina ließen wir diesmal beiseite und wagten „Viaggio nelle tradizioni“ (ab zwei Personen). Diese viergängige „traditionelle“ Reise startete mit einer (sehr) kleinen süditalienischen Bauernplatte von hoher Qualität. Die kartoffelig feinen Gnocchi und die wunderbar rustikalen Polpette vereinte dann nicht nur Authentizität, sondern auch eine annähernd identische Tomatensauce. Die luftigen, in Rum eingelegten Germteigknopferl zum Abschluss wären, hätte man sie weniger kalt serviert, wohl ein Genuss gewesen. Auch die Weinkarte lässt sich nicht lumpen. Das Beste aus Italien gibt es hier zu sehr stolzen Preisen.

14/20 🍷🍷**Tel.:** 01 5127784

1010 Wien
Blumenstockgasse 5
www.ilmelograno.at
office@ilmelograno.at

KIM KOCHT**Restaurant – Shop****Köchin:** Sohyi Kim

Sohyi Kim geht es wieder gemütlicher an. Ihre multimediale, omnipräsente Zeit ist vorbei, und es ist gut so, wie es ist. Mittags gibt es ein Menü für Businessmenschen, abends eines für Genießer, Letzteres zeigt schon im ersten von sieben Gängen, was Kim beherrscht wie kaum jemand sonst: auf ganz einfache Art einfach das Richtige zu machen, in diesem Fall einen Reiscracker mit Thunfischtatar zu belegen, bei dem jeder Bissen ein bisschen anders gewürzt ist, darunter Spuren von Chili, Nori, Sesamöl, Karfiol, Walnuss, Brokkoli. Es folgt grüner Spargel auf Avocadocreme, längs gefüllt mit schmalzig-grammeligem Tempeh, seitlich begleitet von roher Jakobsmuschel – schon wieder so ein Gang, dem es an gar nichts fehlt. Kaum weniger perfekt der in Whisky marinierte Lachs mit Fisolen und scharfem Lemongrassdressing. Zum Hauptgang kommt, was kommen muss: eine erfreulich erfrischende Art von koreanischer Klassik, nämlich resch angebratenes Rindsfilet auf Japchae (gebratenen Glasnudeln). Am Ende noch die gute alte Lemongrass-Crème-brûlée und die Erkenntnis: Sohyi Kim geht es genau richtig an.

pop 16/20 🍷🍷🍷**Tel.:** 0664 4258866

1090 Wien
Währinger Straße 46
www.sohyikim.com
restaurant@kim.wien

KIM CHINGU**Köchin:** Sohyi Kim

Im Zweitlokal Kim Chingu (=Freund) bietet die kleine Karte zeitgemäße koreanische Küche von guter Qualität. Neben dem Drei-Gang-Menü wird jeden Tag ein anderes Tagesgericht wie geschmortes Biohuhn, Green-Fisch-Curry oder gedämpfter Wurzelfisch angeboten. Wokgemüse oder koreanischer Bibimbap mit Reis und verschiedenen Gemüsesorten, serviert mit kleiner Miso Suppe und wahlweise Spiegelei, Bulgogi-Beef, durchgebratener Spicy Tuna oder Tunasteak.

12,5/20 🍷**Tel.:** 0664 88185676

1090 Wien
Althanstraße 21–25
www.sohyikim.com/chingu
chingu@kim.wien

KLEE AM HANSLTEICH**Koch:** Alexander Pochlatko

Die wunderschöne Lage des Lokals am Wasser spricht für sich. Doch diesen Vorteil scheint man hier nur bedingt zu nützen. Aperitif und Vorspeisen werden hektisch zugleich serviert und auch die Küche gibt zu viel Gas. Damit bleibt die Qualität fast zwangsläufig auf der Strecke. So landen welke Basilikumblätter als Garnitur zu den knusprigen Calamari mit Zitronen und Chili auf dem Teller und auch das Vanilleeis zum Grießkuchen schmeckt, sagen wir einmal, sehr neutral. Gut gelungen war das gebratene Filet vom Neusiedler-See-Zander mit Spinatrisotto und Kirscharadeisern.

pop 11/20 🍷**Tel.:** 01 4805150

1170 Wien
Amundsenstraße 10
www.klee.wien
office@klee.wien
täglich 11.30–22.30 Uhr
☎ 24. und 25. Dez. 2019,
1. und 2. Jan. 2020

KOMMOD**Koch:** Stephan Stahl

Klein, aber oho – das klingt natürlich wie ein abgedroschenes Klischee, trifft im Falle des Kommod aber nicht nur hundertprozentig zu, sondern ist in gewisser Hinsicht auch das Konzept. Denn Christina Unteregger und Stephan Stahl versuchen die Kleinheit ihres Restaurants, das sie Ende 2015 in einer ehemaligen Backstube aus den 30er-Jahren, die wie eine Schmuckschatulle mit intarsiertem Holz verkleidet ist, eröffneten, zum Vorteil zu machen: Ihr Service ist so persönlich, dass man von veritabler Gastgeberschaft sprechen kann, die Küche ist so klein, dass ein À-la-carte-Betrieb nicht möglich ist und Stahl daher täglich ein anderes, dem täglichen Angebot angepasstes Vier-Gang-Menü zubereitet. Stilistisch tendiert Stephan Stahl zu einer leichten, aromatischen Linie mit Inspirationen aus mediterranen, asiatischen, aber auch heimischen Küchen. Butterweicher Oktopusarm auf einem frischen Toamten-Fisolen-Gemüse mit Limetten-Koriander-Dressing etwa, faszierendes Lamm mit Gurkengemüse und Dill, gedämpftes Seesaiblingsfilet auf Zitronenrisotto und Mascarpone mit Himbeeren und Sauerampferis, schlicht und köstlich.

14/20 🍷🍷**Tel.:** 01 4021398

1080 Wien
Strozgasse 40
www.kommod-essen.at
anfrage@kommod-essen.at
Di–Sa 18–24 Uhr
☎ Karwoche und August 2020

à la carte: 9–28 €

KONSTANTIN FILIPPOU19/20 

Tel.: 01 5122229

1010 Wien
Dominikanerbastei 17www.konstantinfilippou.com
reservation@konstantinfilippou.com

Mo–Fr 12–14 und 18.30–22.30 Uhr

Koch: Konstantin Filippou**KONSTANTIN FILIPPOU, KOCH DES JAHRES 2016**

Das Ambiente ist so wie das Outfit des Küchenchefs elegant in Schwarz gehalten, nur ein paar graue Elemente sorgen für „Farbtupfer“. Alles scheint auf den ersten Blick unverändert, und doch hat sich im Vergleich zum Vorjahr einiges getan. Auf den neuen, maßgefertigten Stühlen sitzt man einfach noch komfortabler. Konstantin Filippou geht es offensichtlich darum, an vielen kleinen Qualitätsschrauben zu drehen, die man nicht auf Anhieb bemerkt. Diese Detailverliebtheit zeigt sich auch beim Essen. Die Gerichte schauen einfach gut aus, was aber noch wichtiger ist, sie schmecken auch großartig. Filippou erfindet seine Menüs dabei nicht von Grund auf neu – wieso auch? –, sondern entwickelt viele Gerichte weiter oder zeigt sie in unterschiedlichen Variationen. Das gilt auch für sein Signature Dish „Brandade“, die es bei unserem diesjährigen Besuch in einer Kombination von Amurkarpfen mit Störkaviar gab. Wir haben sie bereits in der Ursprungsvariante mit Kabeljau und Saiblingskaviar geliebt. Dieses Gericht steht übrigens nicht auf der Karte und ist einer von zwei Überraschungsgängen, die aus dem regulären sechsgängigen Menü das große achtgängige machen. Auch der zweite Überraschungsgang hat es in sich und ist eine Variation eines Gerichts, das uns schon im Vorjahr begeistert hat. Damals war es ein Muscheltatar mit klein geschnittenen Artischocken, diesmal umrahmte Sellerie die feinen Herzmuscheln. Weniger kleinteilig angerichtet, was die Tiefe und Geschmacksintensität betrifft jedoch auf gleich hohem Niveau, war das „Flusskreb-Ragout“ auf Spargelcreme. Ebenfalls nur scheinbar simpel zeigte sich der Seeigelgang mit Fenchel und schwarzem Miso. Das ist große Küche mit emotionalem Tiefgang, solche Gerichte wirken komponiert und nicht konstruiert. Große Fleischstücke bekommt man hier schon länger nicht mehr serviert, zum Würzen greift Filippou hingegen nach wie vor gerne zu Fleisch. Würde der saftige Langostino genauso gut schmecken, wenn die verführerische Sauce nicht mit Kalbszunge verfeinert wäre? Eigentlich ja, ist man versucht zu sagen, doch andererseits hat es wohl einen guten Grund, wieso die Sauce so schmeckt, wie sie schmeckt. Auch beim „Hauptgang“, einer Rotbarbe mit Trüffel und Haselnuss, sorgte Knochenmark für wohlschmeckende Molligkeit. Und doch wirkt alles leicht und beschwingt, sodass man auch die drei fruchtigen Dessert-Miniaturen (Erdbeer-Kokos, Kirsche-Apfel-Schokolade, Banane-Kumquat-Sherry) noch mit großer Freude genießt. Schon seit Jahren großartig ist auch die Weinbegleitung, die nicht nur Freunde von Naturweinen begeistert.

**Südtirol Marketing
Vinum Hotels**

L'ORIENT

Koch: Mustapha Khattat

Marokko ist ein faszinierendes Land mit viel Geschmack. Dieser zeigt sich in Form von Einrichtungs- und Modeaccessoires, die es hier zu kaufen gibt, aber natürlich auch beim Essen. Im L'Orient wird nämlich ordentlich gekocht. Schnörkellos und ohne viel Drumherum kommen die Gerichte zu Tisch, doch alles wirkt liebevoll arrangiert. Die Speisen werden authentisch zubereitet, was mitunter überraschend schmeckt. Wer hätte gedacht, dass gezuckertes Huhn derart köstlich sein kann? Bei der Pastilla Fassia handelt es sich genau darum: geschmortes Hühnerfleisch mit Zwiebeln und Mandeln wird in Teig verpackt und dann mit Zimt und Staubzucker bestreut. Schlicht und einfach sind die Carottes marinées, die mit Koriander und Zitrone mariniert werden. Sie sind aber auch einfach gut. Tagine und Couscous gibt es hier natürlich auch, Wein allerdings nicht. Den darf man sich aber gerne selbst mitbringen, wenn man unbedingt Alkohol zum Essen genießen will. Sehr empfehlenswert ist auch das breite Angebot an orientalischen Frühstücksspezialitäten.

à la carte: 6–19 €

11/20 🍷

Tel.: 01 8903922
0676 302 12301020 Wien
Rotensterngasse 22www.lorient.at
office@lorient.atDi–Do 17–22, Fr 12–22,
Sa 10–22, So 10–12.15 und
12.30–15 Uhr

LABSTELLE

Koch: Kristijan Bacvanin

Die Dichte an Lokalen, die interessantes Essen verheißen, ist rund ums Lugeck relativ groß und die Labstelle zählt von außen nicht gerade zu den auffälligsten davon. Dennoch ist das modern gestaltete Restaurant mit außerordentlich breit aufgestellter Bar stets gut besucht (und das trotz katastrophaler Fahrstuhlmusik). Die Ambition, mit saisonalen und regionalen Zutaten zu kochen, ist groß und findet in den viergängigen „Nose-to-tail“- und „Leaf-to-root“-Menüs ihren Höhepunkt, aber auch à la carte hat man da ordentlich etwas zu bieten: Das sehr stückig geschnittene Saiblingstatar wurde mit Radieschen, Klee, Sauermilch, eingelegten Bärlauchblüten und einem mit Frischkäse gefüllten Brandteigkrapferl auf Frühling getrimmt, die legierte Spargelsuppe mit rohem Spargel und Radieschen blieb ihrem Aroma überaus treu, die zarten Kalbskutteln mit San-Marzano-Tomaten und knusprigen Parmesan-Krokettengügelchen waren das einzige Gericht ohne saisonalen Bezug. Bei den Pelmeni mit Pilzen stimmte Optik und Zusammenstellung, der Teig war aber eindeutig zu dick, das Maibock-Arrangement mit rosa gebratenem Rücken (leider kalt), geschmorter Keule (leider trocken) und einer in Speck gewickelten Maise mit Mispel und Wurzeln geriet bis auf die Kakaobohnen eher klassisch. Gutes Sortiment an offenen Weinen.

à la carte: 13–70 €

🍷🍷 13/20 🍷🍷

Tel.: 01 23621 22

1010 Wien
Lugeck 6www.labstelle.at
office@labstelle.atMo–Fr 12–14.30 und 18–22.30,
Sa 10–14 und 18–22.30 Uhr
☹️ Fei

LE CIEL BY TONI MÖRWALD

im Grand Hotel Wien

Koch: Roland Huber

Hotelrestaurants bereiten manchem Besucher Schwellenangst, vor allem wenn die Schwelle bis in den siebten Stock des Grand Hotels Wien in Rufweite der Oper reicht. Man möchte ja die betuchten Hotelgäste nicht beim Dinieren stören. Oder gar bei heiklen, folgeschweren Geschäftsanbahnungen. Kaum hat man diese Vorbehalte beiseitegeschoben, befindet man sich schon im siebten Himmel der Gastronomie. Einem etwas altmodischen, aber nicht minder charmanten Himmel, bevölkert von überaus kompetenten und witzigen Altengern in schwarzen Anzügen unter der souveränen Leitung des Küchengotts Roland Huber. Und so kamen wir in den Genuss von asiatisch inspiriertem Thunfischbauch mit Yuzu, Avocado und Seegras, frischem Spargel mit Miso und Bonito, Kaisergranat – ein Norwegischer Hummer – mit Kalbskopf, einem zarten Täubchen in Tamarindensauce mit Camembert, im Mund zerfallenden Schweinsripperln mit Karotte, das alles wunderbar

17,5/20 🍷🍷🍷

Tel.: 01 5158091
0676 84 2298331010 Wien
Kärntner Ring 9www.leciel.at
leciel@jwhotels.com

unaufgeregt und doch inspiriert kombiniert, in sich stimmig und einleuchtend, mit leichtem Asiatouch, aber niemals zwangsortinell. Einfach meisterlich. Dazu eine vom souveränen Chefsommelier Dietmar Baumgartner perfekt zusammengestellte Weinbegleitung, als Pars pro Toto sei der wunderbare Blaufränkisch Szapary 2013 von Uwe Schiefer zu den Ripperln erwähnt. Die Desserts sowohl exotisch mit Pandan und Kalamansi als auch bewährt als schokoladig-malziger Cheesecake mit Parmesan. Die einzige Frage, die sich da noch stellt – soll man das vier-, fünf-, sechs-, sieben-, acht- oder neungängige Menü wählen –, ist dann auch ganz leicht beantwortet. Warum sollte man hier irgendetwas auslassen?

LE SALZGRIES PARIS

Koch: Denis König

Der französischen Küche hat sich das schön gestaltete, durchaus hochpreisige Innenstadtlokal verschrieben, was beim Garnelencocktail und der uninspirierten Zwiebelsuppe nicht so recht gelingen mochte. Das etwas zu lange in der Pfanne verbliebene Entrecôte fiel vor allem durch perfekte Pommes frites und eine beispielhafte Sauce béarnaise auf. Taschenkrebis und Wellhornschnucken wurden sehr puristisch auf Eis mit einer wohlgeschmeckenden Mayonnaise präsentiert. Ein erstes Highlight, das von der Birnentarte zum Abschluss übertroffen wurde. Das Personal zeigte sich bemüht, wie auch die frankophile Weinkarte. So ganz wird hier das offensichtlich vorhandene Potenzial leider nicht immer ausgeschöpft.

à la carte: 8,50–32 €

13,5/20 🍷🍷

Tel.: 01 5334030

1010 Wien
Marc-Aurel-Straße 6www.le-salzgries.at
restaurant@le-salzgries.atDi–Sa 12–24 Uhr
☹️ 1.–7. Jän. 2020

LEBENBAUER

Koch: Karl Lebenbauer

Wer von Vollwertkost immer noch das Bild einer geschmacklosen Küche vor Augen hat, der kennt den Lebenbauer wohl noch nicht. Gemüse, Tofu, Quinoa und Co werden von Karl Lebenbauer gekonnt in Szene gesetzt und wunderbar spannend gewürzt. Wir konnten uns bei der Fülle verlockend klingender Gerichte kaum entscheiden. Die intensive Currysuppe war der ideale Beginn unserer Reise durch die Naturküche, die nicht nur vegetarische Speisen auf Lager hat. Auch Fisch kommt in erstklassiger Qualität auf den Teller. Die liebenswürdigen Gastgeber tun ein Übriges, den Gästen einen Abend zu bereiten, der in Erinnerung bleibt. Für den wunderschönen Schanigarten wurde das Restaurant nicht grundlos prämiert und auch die Weinkarte ist erfreulich.

12,5/20 🍷

Tel.: 01 5335556

1010 Wien
Teinfaltstraße 3www.lebenbauer.eu
lebenbauer.restaurant@gmail.com

LÉONTINE

Koch: Nicolas Scandella

Französische Bistrotküche im Botschaftsviertel. Und ja, man darf dem Léontine durchaus Charme attestieren, der gepflegte Parkettboden, die olivgrüne Wandverkleidung, die alte Schankanlage am Eingang, die an ein gemütliches Wiener Beisl erinnert. Mittags wird ein günstiges Menü geboten. Abends ziehen die Preise spürbar an. In Anbetracht der stolzen À-la-carte-Preise (Vorspeisen ab 18,50 Euro) wäre es unklug, nicht das Degustationsmenü (59 Euro) zu wählen. Ob ein Rohkostsalat aus verschiedenfarbigen geraspelten Karotten der perfekte Auftakt ist, sei dahingestellt. Es folgen einige stimmige Gänge – Sepie mit Yamswurzel, gebratenes Zanderfilet mit sardischer Pasta, krosses Bries mit Artischocken und Knollenzest, alles kräftig gewürzt. Ungesüßt das Pistazieneis, das mit einigen Tupfern Zitruscreme und Himbeeren einen mürben Sablé (Keks) ziert. Die Weinkarte enthält vorwiegend französische Ware von durchwegs schlichtem Wesen. Wir hätten uns zumindest eine kleine Auswahl höherwertiger Weine gewünscht. Enttäuschend war die Weinbegleitung – sind es doch exakt die gleichen Weine, die glasweise angeboten werden.

14,5/20 🍷🍷

Tel.: 01 7125430

1030 Wien
Reisnerstraße 39www.leontine.at
reservation@leontine.atDi, Mi 11.30–14.30, Do–Sa
11.30–14 und 18.30–21 Uhr

à la carte: 18,50–29 €

LINGENHEL**Koch: Mario Schneider**

Das Lingenhel mit seiner eigenen Käseerei und den ausgewählten Delikatessen ist mittlerweile zu einem Fixpunkt für Genießer geworden. Dass das dazugehörige Restaurant im skandinavischen Design ebenso nicht unterschätzt werden sollte, bewies auch der diesjährige Besuch. Schon beim Blättern in der Karte fiel auf, dass sowohl das preiswerte Mittagsmenü als auch die kleine Bistrokarte reizvolle Gerichte mit Käse und diversen Milcherzeugnissen versprechen. Abends hat man beim Mehrgangmenü und diversen À-la-carte-Speisen hingegen die Qual der Wahl. Hervorragend der Einstieg mit Ziegenfrischkäse aus eigener Produktion und – saisonal passend – zarten Marillen mit schwarzer Nuss. Der geräucherte Lachs mit Avocado und geschmacksintensiver Amalfi-Zitrone punktete durch Frische und Harmonie. Nicht weniger souverän dann der Gang mit gebratener Wachtelbrust und Gnocchi. Stimmt dazu die Weinkarte.

à la carte: 5–28 €**pop 12,5/20****Tel.: 01 7101566**

1030 Wien
Landstraßer Hauptstraße 74
www.lingenhel.com
reservierung@lingenhel.com
Mo–Sa 8–21.30 Uhr

LIVINGSTONE**Koch: Markus Nagel**

Beim Betreten ist man beeindruckt von der stimmigen Atmosphäre des Lokals in der Wiener Innenstadt. Elegantes Holz und Leder bilden die Szenerie für einen entspannten Abend. Das Livingstone ist bekannt für seine exquisiten Fleischsorten aus aller Welt. Steakburger, feines Wagyu oder „Hanging Tender“ von der niederösterreichischen Boa-Farm bekommt man genauso wie Köstlichkeiten vom Yellowfin Tuna. Auch die Weinkarte ist gut sortiert und wird durch eine große Auswahl an heimischen Edelbränden ergänzt. Die Inszenierungen der Speisen stehen der Inszenierung des Lokals leider ein wenig nach.

à la carte: 9,80–82 €**pop 13/20****Tel.: 01 53333930**

1010 Wien
Zelinkagasse 4
www.livingstone.at
office@livingstone.at
Mo–Sa 17–22.30 Uhr

LOBO Y LUNA**Koch: Felix Becker**

Ein kleines Stück Spanien mitten im siebten Wiener Gemeindebezirk, an dem die Urlaubserinnerungen wieder zum Leben erweckt werden. Die Tapas Boutique hält gute Klassiker wie Oliven, Jamón Serrano oder Pimientos de Padrón bereit. Allesamt wirklich ausgezeichnet, keine Frage, doch besonders aufregend sind vor allem ausgewählte, modern interpretierte Gerichte, bei denen man beim ersten Bissen die gelungene Kreativität des Küchenchefs bemerkt. Wer sich nicht entscheiden kann, bestellt die „Reise durch Spanien“ und verlässt sich auf die Auswahl des Kellners. Auch die Getränkeauswahl, vor allem bei den Cocktails, kann sich sehen lassen.

à la carte: 6,90–29 €**11/20****Tel.: 01 9449966
0699 19 44 99 66**

1070 Wien
Mondscheingasse 2
www.loboyluna.at
office@loboyluna.at
Di–Sa 17–1 Uhr
(von Mai–Aug. Mo–Fr geöffnet)

LUDWIG VAN®**Koch: Bernhard Stocker**

Man muss schon ziemlich taub sein, um den Ruf aus der Laimgrubengasse zu überhören. Es handelt sich um einen Lockruf. In angenehm abgedunkeltem Wirtshaussambiente lauscht man hier in aller Ruhe dem Zweiklang alter und neuer Geschmäcker, dirigiert von Oliver Jauk, einem der entspanntesten Gastgeber der Stadt, und seinem kongenialen Küchenchef Bernhard Stocker. Es geht um klare Aromen, produktfokussierte Gerichte, um alte Geschichten, neu erzählt. Die gebeizte Forelle kommt, ganz pur, mit „abgehangener“, säuerlicher Buttermilch und ein bisschen Kaviar, danach ein fast schon symphonischer Zwischengang: marinierte weiße, schwarze, kleine und große Bohnen mit Heidelbeeren und Oliven, getragen von Süßkartoffelpüree, beflügelt von ein wenig Yuzuschaum. Stocker kann aber auch herzhafter: Das Beef Tatar stammt von der alten Kuh, wird mit Dijon-Ribisel-Senf und ein bisschen Wacholderöl koloriert, der grandiose Maibock – einmal als zartes Filet, einmal als mürbes Backfleisch – braucht nicht mehr als ein paar Rohscheiben, geschmortes Stöckelkraut und Jus. Wiener Moderne!

à la carte: 14–32 €**15/20****Tel.: 01 5871320
0676 551 41 43**

1060 Wien
Laimgrubengasse 22
www.ludwigvan.wien
info@ludwigvan.wien
Di–Sa 18–22.30 Uhr

LUGECK

In der Wiener Innenstadt ein Wirtshaus mit fairen Preisen und guter Qualität zu finden, ist gar nicht so einfach. Sind wir froh, dass es das Lugeck gibt, das bereits seit 2014 hungrige Stadtbesucher glücklich macht. Wiener Küche von Tafelspitz über Schnitzel bis zu Kalbsleber wird auf ordentlichem Niveau serviert, uns schmeckte aber auch das auf den Punkt gebratene Filet vom Seesaibling sehr gut. Eine internationale Schiene wird mit Ripperl und Steak bedient, zu der die überraschend umfangreiche Auswahl an österreichischen Craftbieren besonders gut passt. Auch die Weinkarte kann sich sehen lassen.

pop 12/20**Tel.: 01 5125060**

1010 Wien
Lugeck 4
www.lugeck.com
info@lugeck.com

MAST WEINBISTRO**Koch: Martin Schmid****LUKAS LACINA, PÄTISSIER DES JAHRES 2020**

Dass guter Wein von gutem Essen begleitet werden soll, mag plausibel klingen. Nicht überall wird dieser Symbiose aber derartige Aufmerksamkeit geschenkt wie im Weinbistro von Matthias Pitra und Steve Breitzke. Gemeinsam mit einem jungen Küchenteam gelingt es ihnen, eine kleine Geschmacksoase zu schaffen. Das Konzept unterscheidet sich dabei von dem eines klassischen Restaurants: Tapas und diverse Gänge werden in der Mitte des Tisches platziert, einzelne Sinneswahrnehmungen dadurch erhöht. Schon bei der ersten Variation wird Küchenchef Martin Schmidts Feingefühl erkennbar. Wir wagen zu ahnen, welch Abenteuer noch erwartet werden darf. Erdig und zugleich harmonisch zeigen sich die dünn gehobelten Champignons mit Topinambur und kross gebackenen Schalotten. Die Kartoffelrösti mit Saiblingsrogen und Crème fraîche mag simpel erscheinen, jedoch beweist sie souveräne Würze. Die Aromen sind stimmig, die Strukturen ausbalanciert. Der folgende Saibling mit Radieschen, Kren und Rogen liefert ausgetüftelte Schärfe und setzt die Grundprodukte mit ihrem Eigengeschmack in Szene, ohne dass das Gesamtwerk an Konsens verliert. Bei den Desserts ist von Ambitionsverlust keine Spur, die Gerichte begeistern mit Konzept und Geschmack. Mispel, Schokolade und Honig serviert man wie Wabe und Biene, die Kreation mit Rhabarber, Wiesenkräutern und Joghurt punktet mit eleganter Säure. Dass die Weine hier keine Wünsche offenlassen, liegt sehr nahe. Unaufdringlich und bemüht wird durch den Abend geleitet. Für eine derart stilichere Leistung führt daher kein Weg vorbei: eine Aufwertung zu 15,5 Punkten in unseren Augen ein klares MAST. Chapeau.

à la carte: 5–17 €**pop 15,5/20****Tel.: 01 9226679
0664 121 62 29**

1090 Wien
Porzellangasse 53
www.mast.wine
contact@mast.wine
Mi–Fr 12–14 und 18–22,
Sa, So 18–22 Uhr

MEIEREI IM STADTPARK**Koch: Heinz Reitbauer**

Während eine Etage höher Highend-Gourmetküche zelebriert wird, geht es im Untergeschoss der ehemaligen städtischen Milchbar mit „feiner Wiener Küche in entspannter Atmosphäre“ casual zu. Mit etwas Glück ergattert man einen Tisch auf der Terrasse zum Wienfluss, hier beleben immer wieder Jogger und Kinderwagen schiebende Jungmütter die Szenerie. Herzstück der Karte sind Klassiker wie Kalbsschnitzel, Gulasch und Kaiserschmarren. Spannend die saisonal wechselnden Gerichte, hier zeigt sich eindrucksvoll, wie kreativ man mit heimischen Produkten, Kräutern und Gemüse arbeiten kann. Besonders gelungen finden wir die Vorspeisen. Erfrischend die marinierte Lachsforelle in einem aromatischen grünen Fond mit Melone, ebenso die Saibling-Kohlrabi-Tascherl mit Birne und Melisse. Unverständlich, warum einige Gerichte des Menüs nicht einzeln geordert werden können. Dass die Fischstäbchen eigentlich Kroketten sind, verwundert. Zumindest sind sie knusprig, was man dem Blätterteig der Rhabarber-Cremeschnitte leider nicht nachsagen kann. Auf Topniveau der stets bemühte und umsichtige Service.

15/20**Tel.: 01 71331 68 10**

1030 Wien
Am Heumarkt 2a
www.steirereck.at
wien@steirereck.at
Mo–Fr 8–22, Sa, So 9–18 Uhr



Die besten Weine Österreichs: der Gault&Millau-Weinguide.

MEINL AM GRABEN

14,5/20 🍷🍷

Koch: Alexander David

Es fühlt sich nach wie vor sehr erhaben an, in diesem eleganten Restaurant zu essen. An einem heißen Sommertag saßen wir bei angenehmen Temperaturen mit Blick auf das Geschehen am Graben und ließen uns kulinarisch verwöhnen. Das Speisenangebot ist klassisch gehalten. Zum Auftakt gibt es Austern, Beef Tatar, eine traditionelle Rindsuppe. Wir wählten einen ausgezeichneten Melonen-Ceviche mit Wildgarnele und hausgebeiztem Lachs. Auch bei den Hauptgerichten ließen wir die Klassiker wie Wiener Schnitzel oder Rindsfilet links liegen und gönnten uns einen gebratenen Wolfsbarsch, dessen Begleitung (Avocadoravioli, Orangen, Fenchel) spannender Klang, als sie dann schmeckte. Eine echte Enttäuschung erlebten wir bei den Salzburger Nockerln, die mit ihrem hohen Mehlanteil nicht leicht und luftig, sondern etwas pampig zu Tisch kamen. Schade, denn eigentlich ist dieses Restaurant in Würde gealtert und bietet einen sehr angenehmen Rückzugsort im hektischen Treiben der Wiener Altstadt. Das Weinangebot ist traditionell, aber gut, die Preise angemessen.

à la carte: 3,90–39 €

MEISSL & SCHADN

12,5/20 🍷

Koch: Jürgen Gschwendtner

Die Schönheiten einer Stadt erschließen sich einem Einheimischen manchmal erst, wenn man sie mit den Augen eines Fremden betrachtet. Das Restaurant Meissl & Schadn begrüßt den Gast mit dem Slogan „Schnitzellove“. Schon von der Ringstraße aus kann man den Köchen beim eifrigen Klopfen und Panieren zusehen. Im Restaurant weicht die Show einem qualitätsbewussten Konzept. Hier stimmt so gut wie alles. Das perfekte Wiener Schnitzel – auf Wunsch in Butter-schmalz, Schweineschmalz oder Pflanzenöl herausgebacken – als das Zentrum, um das sich die kakanische Speisenauswahl dreht. Angefangen mit Alt-Wiener Einschrieb-Speisen, ein Potpourri von traditionellen Leckerbissen wie Beinschinken, gesulzter Tafelspitz oder gespicktes Rahmherz, über die Kaisersuppe mit Kalbsbries bis zum wunderbar zart geschmorten Zwiebelrostbraten. Dazu der wohlfeile Hauswein, rot oder weiß, in der Lyoner Karaffe und als Abschluss a Cremeschnitt. Ob Sigmund Freud und Arthur Schnitzler, wie in der Speisekarte vermerkt, ihr Schnitzel wirklich mit preußischer Preiselbeermarmelade zu sich genommen haben, wagt man zu bezweifeln. Bei der hier gebotenen Qualität wird man zum toleranten Monarchisten. Es war so schön, es hat uns sehr gefreut.

à la carte: 14,30–28 €

MEIXNER'S GASTWIRTSCHAFT

13/20 🍷🍷

Köchin: Berta Meixner

Seit einigen Jahren gibt es „stichhaltige Gerüchte“ um die Schließung des Paradegasthauses in Favoriten und doch beweist auch unser heutiger Besuch im so gemütlichen wie gut geführten Haus, wie schade es wäre, zum Beispiel auf den geschmackigen Fixstarter gebackene Minigrammelknödl mit warmem Speckkraut und herzhaftem Bratensaft verzichten zu müssen. Einzig der Schafkäse, im Speckmantel gebraten, auf deutlich zu sauer angemachtem Blattsalat enttäuschte ein wenig, ganz im Gegensatz zum gebackenen Rehschlägelschnitzl mit Petersilerdäpfeln, das wunderbar paniert durch seine Produktqualität bestach. Der behertzt abgeschmeckte Girardirostbraten, mit Champignons, Kapern und Speck gebraten, wusste ebenso zu begeistern wie der herzhaft Zimt-Nuss-Schmarrn mit exzellentem Apfelmus. Das Personal – freundlich und präsent wie eh und je – und die etwas verkleinerte, aber noch immer vorbildliche Weinkarte trugen zum Gelingen des Abends wesentlich bei. Und so hoffen wir auch heuer, dass das Gerücht ein Gerücht bleibt.

à la carte: 9,80–28,80 €

Tel.: 01 5323334600

1010 Wien
Graben 19www.meinlamgraben.at
restaurant@meinlamgraben.atMo–Fr 8–22, Sa 9–22 Uhr
☑️ Fei

Tel.: 01 90212

1010 Wien
Schuberting 10–12www.meisslundschnadn.at
schnittzellove@meisslundschnadn.at

Mo–So 12–1 Uhr

Tel.: 01 6042710

1100 Wien
Buchengasse 64www.meixners-gastwirtschaft.at
k.meixner@aon.atMo–Fr 11.30–14.30 und
17.30–21.30 Uhr

MOCHI

🍷🍷 13,5/20 🍷🍷

SANDRA JEDLICZKA, SERVICE AWARD 2017

Jedes Jahr denkt man, der Hype um das Mochi würde schon vorübergehen und irgendwann würde es einfacher, einen Tisch zu bekommen. Und jedes Jahr werden wir aufs Neue eines Besseren belehrt. Die gelungene Mischung aus ungezwungenem, hippen Streetfood-Ambiente, freundlicher Bedienung und den ungebrochen grandiosen asiatischen Gerichten findet immer noch höchsten Zuspruch. Die Edamame sind mitunter die besten, die man in Wien serviert bekommt, und alleine deshalb ein Muss bei jedem Besuch. Auch der Babyspinat, dessen sämig-weiches und intensives Dressing eine so einfache Speise zu etwas Besonderem macht. Dass die Mochi-Saucen einfach können, zeigt sich auch an den Special Sushi Rolls, die durch Trüffel- oder Chilimayonnaise ordentlich aufgepeppt werden. Beim ersten Kontakt mit der Gabel zerfällt das saftige Rindsbackerl, das man sich am Tisch selbst in einen Teigfladen mit allerlei Eingelegtem wickeln kann, ebenfalls für Begeisterung sorgen mit ihrem Raucharoma die angeflämmten Lauchspieße. Hier zu essen, macht uns einfach unglaublichen Spaß.

MODERN KOREAN

🍷🍷 14/20 🍷🍷

Die koreanische Küche erfreut sich international, vor allem aber auch in Wien zunehmender Beliebtheit. Warum das so ist, lässt sich im Modern Korean gut nachvollziehen. Die Präzision und Kreativität von Sohyi Kim, die hier früher ihre austro-koreanische Hochküche gelebt, erreicht man zwar nicht annähernd, zeigt sich aber, zu ebener Erde, durchaus souverän. Beste Beispiele: der angenehm vielschichtige Garnelen-Mango-Salat, das jugendlich knackige Hauskimchi und ein Seidentofu-Meeressfrüchte-Eintopf, der einem Schweißperlen des Glücks ins Gesicht zaubert.

à la carte: 7–28 €

MOTTO AM FLUSS

🍷🍷 13/20 🍷🍷

AMBIENTE AWARD 2010

Bummvoll ist das Restaurant an einem heißen Sommertag – nicht einmal unser reservierter Tisch ist frei. Das ist aber auch die einzige negative Überraschung, denn sonst läuft alles nach Plan. Egal ob Beef Tatar mit Manchego, Saibling mit Shiitake, Burrata mit Spargel oder der Spargelsalat mit Minze und Yuzucreme: Die Vorspeisen sind ebenso routiniert gelungen wie das folgende Risotto mit Ingwerschaum und Jakobsmuscheln, der Heilbutt mit Spargel und der Schweinsbauch mit Tong Hao und Chilihonig. Gerade so viel Kreativität, um das konservative Szenepublikum nicht zu verschrecken. Aber genug für einen kulinarisch tadellosen Abend.

à la carte: 8,50–31,50 €

MRÄZ & SOHN

18,5/20 🍷🍷🍷

Köche: Markus Mraz & Lukas Mraz

MARKUS MRÄZ, KOCH DES JAHRES 2018

LUKAS MRÄZ, NEWCOMER DES JAHRES 2019

Dass Lukas Mraz von manchen Wiener Kollegen gerne mit Häme bedacht wird, darf er als Kompliment betrachten. Zu wenig auf dem Teller, sagen sie, zu viel vom Ausland gekapert, sagen sie. Dabei ist Ersteres bei einem bis zu 20 Gänge starken Menü einfach lächerlich, Zweites hingegen Teil eines gastronomischen Patchworks, bei dem die Frage „Wer hat's jetzt eigentlich wirklich erfunden?“ in den Hintergrund tritt. Fakt ist, dass auch weitgereiste Foodies großes Vergnügen am Essen bei Mraz & Sohn haben. Fakt ist weiterhin, dass das Restaurant stets bis auf den letzten Platz ausgebucht ist. Auf einem Schild neben der Eingangstüre steht: „Yes, it is still Vienna“. Doch das bezieht sich nicht auf die Internationalität der Küche, sondern auf die Lage etwas abseits vom Zentrum, denn es stellt für Wiener Esser immer ein Hindernis dar, wenn sie für ein Restaurant länger als zwei Minuten Taxifahrt auf sich nehmen müssen. Der wie Tempura gegarte Lauch allerdings wäre dann die Anreise schon wert. Oder die (leider brennheiß servierte) Schnecke mit Kräutern. Topinambur, herrlich knackig,

Tel.: 01 9251380

1020 Wien
Praterstraße 15www.mochi.at
reservation@mochi.at

Mo–Sa 11.30–23 Uhr

Tel.: 0664 1967972

1090 Wien
Lustkandlgasse 4www.modernkorean.at
restaurant@modernkorean.at

Mo–Sa 12–15 und 18–22 Uhr

Tel.: 01 25255

1010 Wien
Franz-Josefs-Kai 2www.mottoamfluss.at
office@mottoamfluss.atMo–Fr 12–14 und 18–23.30,
Sa 18–23.30, So 12–14.30 und
18–23.30 Uhr

Tel.: 01 3304594

1200 Wien
Wallensteinstraße 59www.mrazundsohn.at
restaurant@mrazundsohn.atMo–Fr 19–21 Uhr
☑️ Fei

kommt unter einer Decke aus Périgord-Trüffel, erdig, fantastisch. Sepia, zart wie Butter, passt herausragend zur Yuzubutter. Gebratene, einmal getrocknete, dann frische Shiitakepilze, mehr braucht es nicht. Gewagt und gewonnen hat die Küche bei der Ente, mit allerlei Gewürzen, der erste Teller nur eine Scheibe von der köstlichen, fast blutigen Brust, dann der Rest der Ente mit Tacos und Gemüse. Fast wie eine Reise in die Vergangenheit die perfekt gereifte Käseauswahl. Einfallsreich die Desserts, etwa ein sogenannter „Elektrokrapfen“, sehr gut gewählt die Weinbegleitung.

NIHONBASHI

Koch: Masaaki Shinazawa

Einen guten Querschnitt durch die umfangreiche Karte bietet das Acht-Gang-Menü. Authentische japanische Küche bewiesen uns Misosuppe mit Tofu und Wakame sowie Edamame, gekochte grüne Sojabohnenschoten. Empfehlenswert gekochter Daikon-Rettich mit Misosauce sowie Tempura, gebackene Spezialitäten mit Garnelen und Fisch. Fein der marinierte Heilbutt in leicht süßlicher Saikyo Miso und die California Futo-Maki, Garnelen, Krebs, Roggen vom Fliegenden Fisch und Avocado. Beachtliche Sakeangebote.

à la carte: 3,20–59 €

12/20 🍷

Tel.: 01 8907856

1010 Wien
Kärntner Straße 44
www.nihonbashi.at
reservation@nihonbashi.at
täglich 12–14.30 und 18–22.30 Uhr

O BOUFÉS

Natural Wine Bistro

Koch: Konstantin Filippou

Das O boufés kann zu Recht als die Urmutter aller Wiener Naturweinbars bezeichnet werden. An ihr orientierten sich etliche Kollegen, die heute mit gleichen oder ähnlichen Konzepten Erfolg haben. Die Einrichtung in ihrem reduzierten „Industrial Style“ ist zeitgemäß wie eh und je. Beständig ist auch seit Beginn das Weinthema. Alles, was in die Gläser kommt, stammt aus biodynamischem oder organisch-biologischem Anbau und spielt auch im qualitativen Sinn in einer eigenen Liga. Wer noch nicht so firm bei diesem Thema ist, dem seien die Empfehlungen von Sommelier Dominik Ginzinger ans Herz gelegt. Er versteht es, dem Gast jeden Wein charmant und unprätentiös auf die Zunge zu legen. Er und seine Kollegen schaffen daneben eine Atmosphäre, die kaum herzlicher sein könnte. Ja, natürlich, es gibt ja noch die Küche. Hier herrscht höchste Qualität im casual style. Das Brot ist selbst gebacken und macht fast süchtig. Man bekommt herrlich knackigen Bröselkarfiol mit Salzzitrone und Senfsalat genauso auf den Teller wie Sepia mit Fenchel und würziger Blunze oder Rindsbackerl mit Gremolata. Sehr gut sind auch die Desserts: seien es die Mohnnudeln mit Salzmandeleis oder die Orangen-Crème-brûlée.

à la carte: 12–31 €

15,5/20 🍷🍷🍷

Tel.: 01 51222910

1010 Wien
Dominkanerbastei 17
www.konstantinfilippou.com
reservation@konstantinfilippou.com
Mo–Sa 17–22.30 Uhr



ON

Koch: Simon Xie Hong

Hinter diesem Restaurant steckt kein Unbekannter. Simon Xie Hong sorgt in seinem Stammhaus nahe dem Wiener Naschmarkt für abwechslungsreiche und moderne China-Küche. Fernöstliche Aromen werden dabei mit viel Raffinement und Feingefühl mit frischen österreichischen Produkten kombiniert. Ein gewagter Twist, der jedoch stets mit Bravour gelingt. Man bekommt Lust, sich durchzuprobieren. Mit von der Partie sollten dabei unbedingt die authentischen Innereingerichte sein. Die hausgemachten Teigtaschen sind ebenso ein Muss. Der Gasträum hat viel Charme, im Sommer sitzt man gemütlich im schattigen Innenhof.

12/20 🍷

Tel.: 01 5854900

1050 Wien
Wehrgasse 8
www.restaurant-on.at
office@restaurant-on.at
Mo–Sa 12–23.30 und
So 12–22 Uhr



ONE OF ONE – 101

13/20 🍷🍷

Tel.: 01 8902616

Martin Ho, seit Eröffnung seines Dots in der Mariahilfer Straße vor etlichen Jahren Garant für innovative Asia-Lokale, betreibt seit Kurzem in der Innenstadt ein weiteres außergewöhnliches Etablissement. Wer den Eingang gefunden hat, findet sich in einem hochherrschaftlichen Stadthaus des Wiener Bürgertums wieder, das in extravagant eingerichtete Bar- und Restauranträumlichkeiten umgestaltet wurde. Mr. Wow – Chinesisch-Koreanisches Fine Dining nennt sich das sogenannte Hauptrestaurant, in dem recht erfreuliche Dim-Sum-Kreationen, Pekingenten und erstaunlich wohlschmeckend-harmonische Desserts – preislich am oberen Rand – offeriert werden.

1010 Wien
Seilerstätte 16
www.dots-lounge.com
Mo–Sa ab 18 Uhr

OPUS

im Hotel Imperial

Koch: Werner Pichlmaier

Elegant, präzise, klassisch-traditionell. So könnte man in wenigen Worten beschreiben, was den Gast im Restaurant Opus im Hotel Imperial an der Ringstraße erwartet. Drei Menüs stehen zur Auswahl – das Menü „Opus“ zum Beispiel, mit einer hinreißend zarten Taube aus dem Südburgenland, die leicht geräuchert mit Pistazien und Rosa-Bianca-Melanzani serviert wird. Oder das Frühlingsgemüse mit knusprigem Amaranth aus der Menüfolge „Imperial“. Es weckt tatsächlich Assoziationen von einem Spaziergang in der Wiese und ist von herrlicher Frische. Ganz wunderbar auch der unglaublich zarte Kaninchenrücken mit Agnolotti, Senf und Salatherzen. Vegetarier kommen hier ebenfalls auf ihre Rechnung, etwa mit der knackig-frischen Kombination von Kohl-

16,5/20 🍷🍷🍷

Tel.: 01 50110389

1015 Wien
Kärntner Ring 16
www.restaurant-opus.at
opus.restaurant@luxurycollection.com
Di–So 18–24 Uhr

rabi, Buttermilch, Erbsen, Buchweizen oder einer Brunnenkressesuppe mit Puffreis und Ricotta. Ein gelungener Abschluss war ein originelles Gericht aus Apfel, Dill, Holunderblüte, weißer Schokolade und Sauerteig. Dennoch beruhigend nach all den Gängen, dass man sich nie unangenehm überessen fühlt, sondern auf allen Ebenen genährt, von der Anmutung ebenso wie von der Optik her. Um Experimente geht es hier nicht und das erwartet der Gast in diesem Rahmen auch nicht. Daher setzt man auch bei der Weinbegleitung auf solide Tropfen, die dann aber perfekt zur Menüfolge passen. Wer das imperial-üppige und sehr klassische Ambiente eines Wiener Ringstraßenhotels auf Topniveau schätzt, kann hier einen wunderbaren Abend genießen.

à la carte: 17–77 €

OSTERIA D'ATRI

13/20 🍷🍷

Köchin: Anna d'Atri

Am Weg vom Michaelerplatz in Richtung Volksgarten entdeckt man rechter Hand ein kleines, reizendes Lokal. Der Weg führt über Stufen hinunter in einen kajüteähnlichen Raum mit Tischabständen wie beim Singletreffen. Durch die sympathische Art der zwei feschen italienischen Kellner – Zitat meiner weiblichen Begleitung – gewöhnt man sich aber sehr rasch an das ungewöhnliche Ambiente. Statt der Speisekarte werden hier eine geringe Auswahl an diversen, vorwiegend Fisch-, aber auch Fleischgerichten mit mediterranen Beilagen und insbesondere Nudeln empfohlen. Die Antipasti und Pastagerichte waren sehr ordentlich, den Seeteufel haben wir anderswo schon frischer erlebt.

à la carte: 14–39 €

Tel.: 01 5354804

1010 Wien
Schaufelgasse 4
www.datri.at
office@osteria-datri.at
Mo–Fr 12–14.30 und 18–22.30,
Sa 18–22.30 Uhr

PACO

12/20 🍷

Köchin: Raquel Garcia Sanchez

Hier wird nicht nur Spanisch gesprochen, hier wird die spanische Ess- und Trinkkultur auch mit großer Leidenschaft gelebt. Das Paco ist ein Mittelding zwischen Tapasbar und Restaurant und trifft so den Geschmack der Wiener punktgenau. Anders als in kleinen Tapasbars auf der Iberischen Halbinsel wird hier auch richtig gekocht, die Tapas sind kein Ersatz für ein warmes Essen, sondern dienen als verlockende, kleine Vorspeisen. Geschmacklich einwandfrei der leider nicht von Hand geschnittene Jamón Iberico – doch so einen Service sucht man in ganz Österreich leider zumeist vergeblich. Wunderbar die in Öl eingelegten galizischen Anchovis sowie die gegrillten Sardinen, Schwertmuscheln und Minijakobsmuscheln. Wien liegt doch am Meer, möchte man denken. Leider fielen die Hauptspeisen etwas ab: Der Schweinsbauch mit Gurken war vergleichsweise langweilig, die Kalbsleber mit karamellisierten Zwiebeln zu hart. Alles in allem lohnt sich ein spanischer „Kurzurlaub“ à la Paco dennoch, denn authentischer wird man auch in Spanien nicht bekocht.

Tel.: 01 8903785

1090 Wien
Nußdorfer Straße 7
www.pacorestaurant.at
info@pacorestaurant.at

PASTAMARA[®]

13,5/20 🍷🍷

im The Ritz Carlton Vienna

Das Haus am Ring gönnt sich neuerdings ein Zweitlokal – als „Bar con Cucina“ betitelt – und geht dabei in die Vollen. Nicht nur die Kooperation mit dem Zwei-Sterne-Koch Ciccio Sultano, sondern auch ein Programm, das sich neben Frühstück, Lunch und Dinner auch der italienischen Kunst des Aperitivo widmet, legen Zeugnis davon ab. (Negroniwagen!) Das nach der Eröffnung noch nicht ganz trittfeste, aber umso engagiertere Personal erfreute uns mit Fritto misto, Tartar di manzo oder Tortino Ragusano (gebackener Ragusano-Käse) als Starter. Pur und durch die Bank gut! Es folgten Ravioli mit Ricotta und Lamm (der Höhepunkt des Abends), Spaghetti mit Bottarga (Rogen der Meeräsche) und bissfest kartoffelige Gnocchi Ragusani – gefüllt mit Käse, Muscheln, Calamari und Schwein. Cannolo siciliano, Cassata und Biancomangiare – ein Mandelmilchpudding – rundeten den Eindruck ab, dass hier ein authentisches Stück Sizilien in Wien Einzug hielt. Schön! Treuer Wegbegleiter der kulinarischen Urlaubsreise ist eine ausführliche, rein italienische Weinkarte mit Altbekanntem, aber auch neu zu Entdeckendem.

Tel.: 01 31188

1010 Wien
Schubertring 5–7
www.pastamara.com
vienna.restaurant@ritzcarlton.com

Südtirol Marketing Roter Hahn

PATARA

13/20 🍷🍷

Koch: Prakai Wongphuttha

Die Vorspeisen waren eher enttäuschend, bei den Hauptgerichten nahm die Küche dann Fahrt auf. Die Satayspieße waren etwas trocken und der Papayasalat bestand aus Karotten und Blattsalat. Dafür war dann das Huhn in grünem Curry sowie die Rindswade mit Chili geschmacklich überzeugend. Die abschließende Thai-Palatschinke war geschmacklos und von ebensolchen Früchten begleitet. Hervorzuheben sind die Zutaten, besonders das Freilandhuhn und Biorindfleisch sowie der hauseigene Grüne Veltliner. Das Preisniveau entspricht der prominenten Lage.

à la carte: 10–31 €

Tel.: 01 99 71 93 80

1010 Wien
Petersplatz 1www.patara-wien.at
email@patara.atMo–Sa 12–15 und 17.30–23,
So 17.30–22 Uhr**PFARRWIRT**

12/20 🍷

Koch: Alois Schanner

Dass Grinzing eine gute Anlaufstelle für traditionelle Wiener Küche ist, wissen nicht nur Touristen, auch Einheimische schätzen dieses Viertel deswegen. Mit einem Besuch beim Pfarrwirt ist man immer gut beraten, Klassiker wie Backhendl und Schnitzel werden hier quasi zelebriert. Weil eine gute Rindsuppe auch an heißen Tagen nicht verkehrt ist, erfreuten wir uns an der würzig-kraftigen Bouillon mit ordentlich gebakenen Frittaten. Etwas rustikaler ging es dann weiter mit den Grammelknödeln auf warmem Speck-Kraut-Salat, die sich durch exzellente Qualität auszeichneten. Auch die geröstete Kalbsleber auf Erdäpfelpüree war sorgfältig zubereitet und erfreute durch Konsistenz und Geschmack. Die hausgemachte Cremeschnitte mit Kirschräutig dann ein würdiger Abschluss. Für passende Begleitung sorgen Weine vom eigenen Gut.

à la carte: 4,90–29,80 €

Tel.: 01 370 73 73

1190 Wien
Pfarrplatz 5www.pfarrwirt.com
info@pfarrplatz.at

täglich 12–24 Uhr

PHILIGRANO®

12/20 🍷

Koch: Philipp Meindl

Das kleine Innenstadtlokal vermittelte trotz eher nüchterner Einrichtung und hoher Tischdichte einen gemütlichen Eindruck, der vom aufmerksamen Service verstärkt wird. Die Karte widmet sich italienischen Klassikern wie Minestrone oder Calamari vom Grill ohne größere Experimente. Spezialität des Hauses sind die Tagliatelle, die in der Pfanne in Olivenöl und Kräutern geschwenkt werden, um im ausgehöhlten Käselaiab ordentlich mit Parmesan überzogen und mit oder ohne Prosciutto serviert zu werden. Nähere Beschäftigung mit dem Thema Wein wäre noch anzuraten, denn hier finden nicht alle ihr Glück.

à la carte: 5,50–39 €

Tel.: 01 890 49 58

1010 Wien
Riemergasse 12philigrano.at
office@philigrano.atMo–Sa 17–22 Uhr
☞ Fei**PICHLMAIERS ZUM HERKNER**

13,5/20 🍷🍷

Koch: Roman Artner

Die Anreise zu unserem diesjährigen Test erfolgte – ganz im Sinne des aktiven Umweltschutzes – mit der Straßenbahn. Zugegeben, beim Herkner fällt dies nicht besonders schwer, hält doch die Linie 43 direkt vor der Restauranttüre. Dass sich die Anreise auch heuer gelohnt hat, zeigte uns die Küche schon beim Tatar von der Lachsforelle mit Krenmousse, Gurke und eingelegtem Rettich. Nach der erfrischend schmeckenden Vorspeise erwärmte uns eine Erbsensuppe mit geräuchertem Aal, die durch einen Spritzer Minzöl das gewisse geschmackliche Extra erhielt. Wer nicht zu gekochtem Rindfleisch oder dem Wiener Schnitzel mit Petersilerdäpfeln greifen möchte, dem seien die hausgemachten Teigtaschen empfohlen, die mit grünem Spargel und Erdäpfeln gefüllt sind und die durch Salzzitrone und Schafgarbe spannende Geschmackskomponenten erhalten. Apfelspalten im Mostteig mit Vanillesauce und Zimt beziehungsweise einer Bitterschokoladeganache mit Macadamia, Banane und Kokos kann man nur schwer widerstehen.

à la carte: 6–29 €

Tel.: 01 480 12 28

1170 Wien
Dornbacher Straße 123www.zumherkner.at
pichlmaiers@zumherkner.atMi, Do 18–21.30,
Fr, Sa 11.30–21.30,
So 11.30–21 Uhr**PLACHUTTA HIETZING**

12/20 🍷

Kulinarisch lebt das Stammhaus in Schönbrunn natürlich vor allem von seiner Rindfleischkompetenz. Grandiose Fleischqualität mit bekannten Beilagen wie Semmelkren und Cremespinat versprechen vielleicht nicht die große Überraschung, gut sind die verschiedenen Fleischteile vom Weideochsen trotzdem. Wer sie mager und mürbe mag, wählt das Weiße Scherzl, das Schulterscherzl erweist sich als besonders saftig. Gekochtes Rindfleisch – eine Philosophie für sich, die die Plachutta-Küche seit Jahrzehnten versteht und lebt.

à la carte: 5,30–27,40 €

Tel.: 01 877 70 87

1130 Wien
Auhofstraße 1www.plachutta-hietzing.at
hietzing@plachutta.atMo–Fr 11.30–15 und 18–23.30,
Sa, So, 11.30–23.30 Uhr**PLACHUTTA NUSSDORF**

12/20 🍷

Plachutta und Tafelspitz sind unzertrennlich, was verständlich ist, wenn man auf die stets gleichbleibend hohe Qualität bei Fleisch und Grundprodukten verweisen kann. Mageres Meisel, Hüferschwanzler oder doch der berühmte Tafelspitz? Gekochtes Rindfleisch gibt es hier in all seinen Facetten, dazu werden klassische Beilagen wie Semmelkren und Rösterdäpfel gereicht. Der Apfelkren darf natürlich nicht fehlen, ebenso wenig die Rindsuppe mit Markknochen davor. Für alle, die keinen Gusto auf Rindfleisch haben, bieten die Wiener Klassiker eine passende Alternative. Das Ambiente in der Döblinger Zweigstelle ist freundlich, der Innenhof bietet im Sommer ein lauschiges Plätzchen.

à la carte: 6,30–27,20 €

Tel.: 01 370 41 25

1190 Wien
Heiligenstädter Straße 179www.plachutta.at
nussdorf@plachutta.at

täglich 11.30–23.30 Uhr

PLACHUTTA WOLLZEILE

12/20 🍷

Wenn es um gesottenes Rindfleisch geht, sind die Restaurants des Herrn Plachutta die erste Anlaufstelle. So auch die Dependance in der Innenstadt, die sich bei Einheimischen wie Touristen so großer Beliebtheit erfreut, dass die Tische zu kaum einer Tageszeit leer bleiben. Wie am Fließband servieren routinierte Kellner Kupfertöpfe, die mit der herrlichsten Rindsuppe, cremigen Markknochen und fein mürbem Rindfleisch – vom Mageren Meisel bis zum Tafelspitz – in stets verlässlich guter Qualität gefüllt sind. Wen noch nach einer Nachspeise gelüstet, dem seien die flaumigen Marillenpalatschinken empfohlen.

Tel.: 01 512 15 77

1010 Wien
Wollzeile 38www.plachutta.at
wollzeile@plachutta.at

täglich 11.30–24 Uhr



PLACHUTTAS GASTHAUS ZUR OPER

12,5/20 🍷

Tel.: 01 5122251

1010 Wien
Walfischgasse 5–7
www.plachutta-oper.at
oper@plachutta.at
täglich 11–0.30 Uhr

Trotz des Namens ist dieses Lokal mehr Restaurant denn Gasthaus. Aufgrund der prominenten Lage wird es von Touristen gestürmt, Ruhe ist in den wirklich sehr schön eingerichteten, perfekt beleuchteten Gasträumen also kaum zu finden. Ein ständiges Kommen und Gehen erzeugt Unruhe. Das ist schade, denn die Küche und der Service sind absolut top. Aus der Küche kommen perfekt zubereitete Klassiker, das Wiener Schnitzel gilt zu Recht als eines der besten der Stadt. Die Servicemitarbeiter sind umsichtig und flott, ein Mitarbeiter ist für die Begrüßung und Platzzuweisung abgestellt – alles in allem sehr professionell. Das Preisniveau ist – auch bei den Weinen – erstaunlich fair.

à la carte: 4,70–23,50 €

**PRAMERL & THE WOLF**

Koch: Wolfgang Zankl-Sertl

pop 16,5/20 🍷🍷

Tel.: 01 9464139

1090 Wien
Pratergasse 21
pramerlandthewolf.com
office@pramerlandthewolf.com
Mi–Sa 18–24 Uhr

Das uneitle Wirtshausambiente samt Holzvertäfelung ist Understatement pur, das der einstige Quereinsteiger – mit Lehrherrn wie Herrn Markus Mraz – in seinem kleinen Lokal mit noch kleinerer Küche großzügig betreibt. Die Tische sind wie eh und je heiß begehrt und die Weinbegleitung zum fünf- bis neungängigen Überraschungsmenü so gewagt wie genial. Vom Chef persönlich serviert, beglückten uns Kombinationen wie Auster begleitet von Granny Smith und Stangensellerie (was für ein Sommergericht!), Lammtatar in einem zitronigen Kräuterbad oder Räucheraal eskortiert von Häuptelsalat und Kresse, die allesamt schlüssig, ja zwingend schienen. Hier trifft Geschmackssicherheit auf Experimentierfreude, was bei Saiblingsleber mit Hollerblüten und unreifen Erdbeeren und einer von Karotten und Rotbuschtee umschmeichelten Taube nochmals deutlicher wurde. Auch der Käsegang (Fourme d'Ambert mit Birne, Malz und Petersilie) und die dunkle Schokolade mit Erdnuss und Maracuja kontrastierend zum Abschluss eines überaus gelungenen Abends ohne Fehl und Tadel. So lassen wir uns gerne überraschen ... wieder und wieder!

Q'ERO

12,5/20 🍷

Tel.: 01 5320395

1010 Wien
Börsegasse 9/16
www.qero-vienna.at
office@qero-vienna.at
Mo–Fr 11–24, Sa 17–24 Uhr

Fast 20 Minuten kam nach Beendigung des Hauptgangs kein Kellner, um uns ein Dessert anzubieten. Solche Umstände lassen Gäste leicht vergessen, dass sie vorher ganz gut gegessen haben. Das Lachstatar mit Wakame und Wasabicreme oder der Oktopuscocktail mit Zwiebel, Paprika und Avocado waren ebenso wie die gegrillten Garnelen mit Rucolapesto sogar hervorragend. Passabel die Streifen vom Rumpsteak mit sautierten Tomaten, Kartoffelstäbchen und Basmatireis, hier schmeckte die Sauce sehr salzig. Die Cocktailkarte des peruanischen Restaurants bietet zahlreiche interessante Drinks, die es wert sind, verkostet zu werden.

à la carte: 5,60–31 €

ROOTS

pop 15,5/20 🍷🍷

Koch: Miki Apostolo

Das Roots gibt nicht nur dem Namen nach eine klare Linie vor. Die Wurzeln ausgezeichneter Gerichte liegen in den hervorragenden Grundprodukten, die in diesem Weinbistro, geführt von drei motivierten Betreibern, gegeben sind. Gemüse und teilweise auch das Fleisch kommen von der familieneigenen Landwirtschaft an der slowakisch-ungarischen Grenze und sorgen für die stimmige Komposition der Speisen. Man hat die Wahl zwischen fünf oder sieben Gängen, die allesamt besonders saisonal zusammengestellt sind. Wobei man in Wahrheit für sein Geld viel mehr bekommt, weil man bereits zu Beginn mit vielerlei Amuse gueules – eines feiner als das andere – überrascht wird. Als Klassiker wird die Rote Rübe in Buttermilch und knusprigem Malz, kombiniert mit gebeiztem Saibling serviert. Besonders eindrucksvoll angerichtet und auch geschmacklich facettenreich bleibt uns der Hauptgang, Stör mit Linsenpüree und Beurre blanc, in Erinnerung. Wie bei einem Weinbistro nicht anders zu erwarten, lässt die Weinkarte keine Wünsche offen und bietet neben bekannten Namen auch spannende Alternativen aus den Nachbarländern.

RUDIS BEISL

12,5/20 🍷

Koch: Christian Wanek

Mit Superlativen wird kaum gespart, wenn von Rudis Beisl die Rede ist. Hier gibt es das beste Wiener Schnitzel der Stadt, den saftigsten Zwiebelrostbraten und die flaumigsten Marillenpalatschinken. Und auch wir müssen ehrlich sagen: Wenn es um die Qualität und Zubereitung von Fleisch geht, zählt Christian Wanek mit seinem Kultbeisl zur Spitze der gehobenen Wirtshausküche. Dass die Tische in dem kleinen Lokal eng beisammenstehen und es mitunter etwas lauter sein kann, nehmen wir gerne in Kauf. Wir fühlen uns hier einfach rundum wohl und kulinarisch bestens versorgt, wenn die Rindsbouillon mit geschmacklicher Dichte auftrumpft und das Backfleisch keine Wünsche offenlässt. Dazu ein edler Tropfen aus der überschaubaren Weinkarte und wir gehen glücklich nach Hause.

à la carte: 7,90–24,90 €

SACHER – RESTAURANT „GRÜNE BAR“ 14,5/20 🍷

im Hotel Sacher Wien

Koch: Dominik Stolzer

Die gute alte Zeit der Monarchie lässt grüßen – im grünen Samtambiente dieses Salons. Doch dank Dominik Stolzer geht es auf den gereichten Tellern durchaus modern zur Sache. Wir waren mutig und haben uns für das „Blind Date Dinner“ entschieden. Der Anspruch der Küche ist hoch, doch leider wurde dieser nicht immer erreicht. Die Gerichte waren nur zum Teil stimmig, wechselten von überraschend einfachen Zutaten wie ungewürzten Kichererbsen, Quinoa oder Rollgerste zu hochpreisigen Edelmetallen wie gehobelter Trüffel oder, wie betont wurde, echtem Kaviar auf einem groben, halbprohen Erdäpfelstanzel, bestrichen mit Petersilöl. Die Zubereitung unterstützt die Besonderheiten der Produkte nicht immer, wie bei dem über-

Tel.: 0660 2424065

1050 Wien
Schönbrunnerstraße 32
www.restaurantroots.at
office@restaurantroots.at
Di–Sa 18–23 Uhr
* Fei

Tel.: 01 5445102

1050 Wien
Wiedner Hauptstraße 88
www.rudisbeisl.at
info@rudisbeisl.at
Mo–Fr 12–14.30 und 18–22 Uhr

Tel.: 01 514561053

1010 Wien
Philharmonikerstraße 4
www.sacher.com
grueubar@sacher.com
Mo–So 18–24 Uhr

trieben stark geräucherten Rib-Eye-Steak, andernfalls schon, wie beim sous vide gegarten Zander. Sehr gut gefiel uns das Bries mit Kumquats und Spargel, ebenso das Oktopustatar. Unverständlich bleibt, wieso in diesem Haus gerade die Desserts schwächeln: Auch Anna Sacher hätte mit der gegrillten Banane mit Barbecuesauce und Asche keine Freude gehabt, denn sie war keine Umschreibung für einen Genieblitz, sondern nicht mehr als eine gegrillte Banane mit Barbecuesauce und Asche.

à la carte: 14–36 €

SACHER – RESTAURANT „ROTE BAR“ 13/20

im Hotel Sacher Wien

Koch: Dominik Stolzer

In der mit rotem Samt ausgekleideten Roten Bar des Hotels Sacher stehen die Tische so eng, dass auch der abendliche Klavierspieler in die Ecke gedrängt scheint. Geboten wird auf der Weinkarte vor allem Altbekanntes, wobei die zahlreichen Halbf Flaschen positiv zu erwähnen sind. Die Speisekarte bietet einerseits mit einer kräftigen Tafelspitzsuppe mit flaumigem Grießnockerl, mürben Rindsroulade mit jungem Gemüse und Püree, Wiener Schnitzel vom Milchkalbsbrücken aus der Pfanne oder Buchtein mit Powidl, Vanille und/oder Marille echte Klassiker, die auch durchwegs gut bis sehr gut gelingen. Andererseits dürfen auch Spielereien wie „Michi-Bauers-Gemüsebeet“ samt essbarer Erde oder Neuinterpretationen vom Paprikahendl (sehr viel Paprika) oder eine optisch interessante Birne Helene sein. Die Preisgestaltung ist so selbstbewusst wie der Service höflich-professionell.

à la carte: 14–49 €

SAKAI 13/20

Koch: Hiroshi Sakai

In angenehmer Atmosphäre wird hier beste japanische Küche jenseits von auch ausgezeichneten Sushi, Maki und Sashimi angeboten. Fünf- bis Neun-Gang-Menüs mit kräftigem, fein ausgewogenem Geschmack, mit oder ohne Sakebegleitung. Agedushi-Tofu, knusprige Spieße mit Garnele, Shisoblatt, Camembert, Melanzani und Lachs. Goldbrasse gefüllt mit Tofu-Ginko-Pastete, Taschen aus Yubateig, gefüllt mit Krabbenfleisch und Pilzen, gebackene Austern mit Sesamsaucetatar, alles von bester Qualität. Köstlich das Dessert Reistaschen mit Bohnenpaste. Freundlicher Service, gute Erklärungen der Dame des Hauses.

à la carte: 9–35 €

SCHNATTL 13,5/20

Koch: Wilhelm Schnattl

Hocharomatisch gebeizter Seesaibling, kombiniert mit Karfiol und Endivien, wie auch die geschmacksdichte Rindskraftsuppe mit Liebstöckelstrudel legen erstes Zeugnis davon ab, dass Wilhelm Schnattl in seinem stimmungsvollen Restaurant nach wie vor ein Garant für gehobene Gasthausküche bleibt, auch wenn er uns seit einigen Jahren nur mehr mittags (mit Ausnahme von Freitagabend!) mit seiner Kunst beglückt. Besonders gelungen dann die Schwarzwurzellasagne mit Schmorparadeisern und Basilikumpesto, der ein saftiger Skrei, eskortiert von Erdäpfeln, Senfgurken und Treviso, und das rosa gebratene Biobeiried bester Qualität in Gesellschaft von Semmelschnitte und Senffisolen kaum nachstanden. Als schöner und erfrischender Abschluss erwies sich eine Blutorangencrêpe, die wie die eher kleine, aber feine Weinkarte und die augenzwinkernd freundliche Servicetruppe mehr als positiv in Erinnerung bleiben wird.

à la carte: 5,80–30 €

Tel.: 01 51456 1053

1010 Wien
Philharmonikerstraße 4

www.sacher.com
rotebar@sacher.com

täglich 12–23.30 Uhr

Tel.: 01 7296541

1080 Wien
Florianigasse 36

www.sakai.co.at
restaurant@sakai.co.at

Mi–Sa 18–23, So 12–14.30
und 18–22 Uhr

Tel.: 01 4053400
0664 14191 21

1080 Wien
Lange Gasse 40

www.schnattl.com
schnattl@aon.at

Mo–Do 11.30–15, Fr 11.30–15
und 18–24 Uhr
€ 2 Wochen über Weihnachten
2019, Karwoche 2020,
3 Wochen im August 2020

SCHREINERS GASTWIRTSCHAFT

11,5/20

Koch: Thomas Schreiner

Hier wird gutes Handwerk zu entsprechenden Preisen geboten. Dass es hier um Umsatz geht, merkten wir auch beim Getränkeservice, der ziemlich pushy war. Der marinierte Thunfisch war von beeindruckender Qualität, jedoch überweg bedauerlicherweise das Sojasaucaroma – intensiv würzig der dazu servierte Asiasalat. Die Südtiroler Schlutzkrapfen waren fein, allerdings hätte sich deren Genuss noch deutlich erhöht, wenn man die Butter etwas dunkler gebräunt hätte. Sehr interessant klang die Kombination aus Blunze, Garnele und Rote-Rüben-Püree, auf dem Teller wirkte dieses Ensemble dann aber etwas blass. Kurzum: eine ordentliche Küche, die mit etwas mehr Engagement wirklich Freude bereiten könnte.

à la carte: 15–35 €

SERVITENWIRT 12/20

Koch: Matthias Eichblatt

Im frankophilen Grätzl Wiens ist der Servitenwirt mit seinem schönen Gastgarten neben Kirche und Feinkostläden eine verlässliche Adresse für Genießer der österreichischen Küche auf hohem Niveau. Während Klassiker wie Kalbsbeuschel und Backhendl nicht fehlen, reihen sich neben zeitgemäßen Interpretationen wie gedämpfte Gammelravioli auch moderne, ambitionierte Gerichte. So auch das gebratene Wolfsbarschfilet mit sämigem Garnelenrisotto, salzigem Queller und feiner Safransauce. Auch das auf den Punkt gebratene Entrecôte mit gebackenen Panelle (aus Kirchererbsenmehl bestehende Fladen) wusste nicht nur mit Internationalität, sondern auch mit akkuratem Handwerk zu überzeugen. Lediglich bei den Desserts bewegt man sich überwiegend auf bekanntem Terroir: Palatschinken und Marillenknödel sind aber eine gute Wahl.

à la carte: 5,50–26,50 €

SETTIMO CIELO 11,5/20

Dass das Ambiente auf der Dachterrasse und der Blick auf den Steffl exklusive Atmosphäre bieten, steht außer Frage. Ob wir uns bei unserem Besuch wirklich im siebten Himmel befanden, sorgte hingegen schon für etwas mehr Diskussion. Der Einstieg, eine Kürbis-Buttermilch-Terrine mit Pumpernickel und Chiasamen, war handwerklich zwar in Ordnung, jedoch muss man feststellen, dass die Spezialität des Hauses in der Landesküche ruht. Auch die nett gedachte Erdäpfelsuppe mit Blunze konnte nur mäßig überzeugen. Einwandfrei und authentisch dann aber die Pappardelle mit Hasenragout. Die Pasta al dente, das Ragout sämig und würzig zugleich. Immer gut sind auch die gegrillten Fischgerichte, die mit Erdäpfeln und Salat serviert werden. Das finale Dessert, Panna cotta mit Hokkaido und Verbene, sorgte dann noch einmal für Gesprächsstoff, gewöhnungsbedürftige Komponenten, die aber durchaus zusammenpassten.

SHIKI

Koch: Alois Traint

Das Shiki bietet mit seiner umfangreichen Karte eine schöne Auswahl an japanisch inspirierten Gerichten. Zusätzlich gibt es sowohl traditionelles als auch contemporary Sushi. Wer sich nicht entscheiden will und kann, bestellt am besten das „Omakase Menü“ und lässt sich mit vier Gängen überraschen. Das Menü beinhaltet reine Fischgerichte, einmal in Form einer gebratenen Reinanke mit Chicorée und Kürbis und im Hauptgang als Saibling mit Spargel, Erbsen und aromatischem Wasabi-Dashi. Dazwischen wurde das serviert, worauf das Shiki auf jeden Fall spezialisiert ist, beeindruckende Sushivariationen: Gelbschwanzmakrele, geflammte Jakobsmuschel und Lachs mit Trüffelmarinade sind allesamt köstlich. Man kann allerdings auch ein fünf- bis achtgängiges Fine-Dining-Menü bestellen, das dann auch Luxusprodukte

pop 15/20

Tel.: 0676 4754060

1070 Wien
Westbahnstraße 42
www.schreinners.cc
wohnen@schreinners.cc
Di–Fr 18–21 Uhr

Tel.: 01 3152387

1090 Wien
Servitengasse 7
www.servitenwirt.at
office@servitenwirt.at
täglich 10–23 Uhr

Tel.: 01 5123875

1010 Wien
Singerstraße 3, 10. Stock
www.settimocielo.at
restaurant@settimocielo.at

Tel.: 01 5127397

1010 Wien
Krugerstraße 3
www.shiki.at
info@shiki.at
Di–Sa 12–14.30 und 18–22.30 Uhr

Bei der Zusammenstellung dieses Führers ließen wir größtmögliche Sorgfalt walten, trotzdem können Daten falsch oder überholt sein. Eine Haftung können wir auf keinen Fall übernehmen.

wie Hummer und Garnelen umfasst. Der Rahmen im sehr edlen, ganz in Schwarz gehaltenen Hinterzimmer vermittelt den Gästen ein exklusives Ambiente. Die Qualität der Gerichte selbst hebt sich jedoch nur unwesentlich von denen der Brasseriekarte ab. Sowohl der Hauptgang (in Miso gebeiztes Biowildhuhn) als auch das Dessert (Schokolade & Popcorn) fielen gegenüber den zuvor gereichten Fischgerichten deutlich ab. Von einem japanischen Gourmetmenü erwarten wir uns einfach mehr. Haben jene Touristen am Nachbartisch – im Sommer genießen alle Gäste friedlich vereint im Schanigastgarten –, die nach dem Sushi einen optisch verlockenden Wagyu-Burger bestellt haben, vielleicht die bessere Wahl getroffen? Umfangreiches Wein- und Sakeangebot und sehr aufmerksamer Service.

SHOKUDO KUISHIMBO

13/20 🍷🍷

Shokudo (japanisch = familiär geführtes Beisl) Kuishimbo der Familie Numata ist ein minimalistisch ausgestattetes Lokal. Durch die hervorragenden japanischen Klassiker fühlen sich die vielen Gäste sehr wohl. Aus der umfassenden Karte wählen wir zuerst Mozuko, rauchig frischen Seetang mit Ponzu-Dressing, und weiters Agedashidofu, Seidentofu mit Ingwer und geriebenem Rettich. Die Udon-Nudelsuppe mit Gemüse und Naruto-Fischkuchen ist genauso gut wie Shishamo, ein gegrilltes kleines Stint-Fischchen, und Natto, fermentierte Sojabohnen. Fein das Mochi-Eis mit Schwarzesesamgeschmack. Flinker Service.

Tel.: 0676 553 0727

1060 Wien
Esterházygasse 12

www.shokudokuishimbo.com

SILVIO NICKOL GOURMET RESTAURANT 19/20 🍷🍷🍷🍷

im Palais Coburg

Koch: Silvio Nickol

SILVIO NICKOL, KOCH DES JAHRES 2014
WEINKARTE DES JAHRES 2019

Empfängt man internationale Gäste in Wien und hat das nötige Budget, ist das Palais Coburg eine der ersten Anlaufstellen. Zum Wohnen wie zum Essen. Silvio Nickol kocht einfach großartig. Hat man ihn in der Vergangenheit öfter damit konfrontiert, zu geschliffen, zu akkurat, zu wenig emotional zu kochen, so kann man das nach unseren heurigen Besuchen endgültig vom Tisch wischen. Es beginnt schon mit dem Amuse – Aal mit Roter Rübe und Kren im Blini, Schweinsbauch mit Avocado und Tomate, Kaisergranat mit Algencrembrandade und Bottarga – man ahnt schon, dass hier Großes auf einen zukommt. Es ist besser, sich beim hausgemachten Sauerteigbrot mit Süßrahmbutter und Schnittlauch zurückzuhalten, denn es folgt die vegetarische Version des Nickol-Klassikers „Wald“, für die er die Entenleber durch Sellerie ersetzt. Eine sommerlich gelungene Interpretation seiner selbst. Einer der Favoriten des Abends: die luxuriös cremige Polenta mit ebenso luxuriösem Trüffel-Rondeau und Ei. Dazu weiches Brioche, so reichhaltig, man könnte fast sagen, Butter in ihrer besten Form. Es folgte der Blün-Waller aus dem 22. Bezirk mit bissfesten Cavatelli, Häuptelsalat und Schnittlauchöl – tolles Gericht, rassige Säure, Cavatelli gewagt salzig, ansonsten ein Volltreffer. Der weiße Heilbutt mit Sellerie, Beurre blanc und Kaviar war perfekt gegart und leicht angeflämmt, dazu gab es Favabohnen und einen wunderbaren Schaum von der Beurre blanc. Sehr klassisch, aber wozu so etwas neu erfinden, wenn es ohnehin nicht besser werden kann? Das Luxus-Upgrade mit dem Kaviar braucht es nicht, es geht fast unter. Einzig mit den Nachspeisen hatten wir heuer ein Thema – vieles hatte vegetabile Noten –, was stellenweise schwer zu verstehen war. Die Aufmerksamkeit, die man damit erreichen wollte, kann auch ins Negative gehen. In Summe aber eine große Leistung des Teams Nickol, der Service steht dem um nichts nach – zuvorkommend, hochprofessionell und kompetent. Am Ende so eines Abends wird einem völlig klar, wodurch sich das Coburg von anderen High-Class-Hotels am Ring unterscheidet.

Tel.: 01 51 81 81 30

1010 Wien
Coburgbastei 4

www.palais-coburg.com
reservierung@
palais-coburg.com

SINOHOUSE

11/20 🍷

Koch: Jin Loh

Für seine hervorragende Pekingente ist das Sinohouse stadtbekannt. Wer in diesen typisch chinesischen Genuss kommen will, muss nur die Hürde der Vorbestellung überwinden. Ansonsten ist der Rest der Speisekarte ein kulinarischer Streifzug durch quasi alle erdenklichen asiatischen Küchenstile. Die Auswahl ist dementsprechend groß, die Portionen sind meistens recht üppig. Von thailändischen Currys über vielerlei Dim-Sum bis zu Fleisch und Gemüse aus dem Wok ist nahezu alles dabei. Wie man es sich beim Asiaten vorstellt, herrschen hier besondere Gastfreundschaft und überaus freundliche Bedienung.

à la carte: 12,50–18,50 €

Tel.: 0699 10327168

1090 Wien
Nußdorfer Straße 86

www.sinohouse.at
jin@sinohouse.at

Mo–Sa 17–23 Uhr
☎ Juli–August 2020

SOPILE

11,5/20 🍷

Koch: Ivo Surlina-Poropat

Das Sopile ist ein gutes, einfaches Restaurant, das ohne große Inszenierung oder unnötigen Firlanz auskommt. Es ist auch ein bisschen altmodisch, wie der Blick in die Weinkarte unterstreicht. Vertreter aus der spannenden kroatischen Natural-Wine-Szene sucht man vergeblich und auch die Glaskultur ist – formulieren wir es positiv – ein bisschen retro. Aber gekocht wird hier verlässlich gut und der Service ist aufmerksam und freundlich. Fisch schmeckt hier in jeder Form, egal ob als Hauptspeise im Ganzen gebraten oder als Vorspeise in Form einer Suppe, eines mürben Oktopussalats, als Sardinenfilets in Rotweinsteinmarinade oder als feine Stockfischcreme Bakalar. Sehr gut sind auch die Kutteln mit Polenta, und wenn es geschmorte Lammschulter mit Bratkartoffeln und grünen Bohnen gibt, sollte man sich das nicht entgehen lassen.

à la carte: 8,50–36 €

Tel.: 01 5852433

1040 Wien
Paulanergasse 10

www.sopile.at
office@sopile.at

Mo–Sa 18–23 Uhr



Gault & Millau
2020

Die neuesten Ergebnisse aus der Haubenwelt:
800 Restaurants, neu getestet und bewertet.

Plus: Die besten Weine, Wirtshäuser, Hotels und Almhütten.
Neu in dieser Ausgabe: Golfclubs, Cafés und Bars.

Zwei Bücher, ein Preis: € 39,- für Ihren Wegweiser in die Welt des guten Geschmacks
www.gaultmillau.at

Blieben Sie up to date mit unseren täglichen Nachrichten
auf Facebook und Instagram.

Bewertungen NEU

15 bis 16,5 Punkte: 3 Hauben 🍷🍷🍷

11 bis 12,5 Punkte: 1 Haube 🍷 17 bis 18,5 Punkte: 4 Hauben 🍷🍷🍷🍷

13 bis 14,5 Punkte: 2 Hauben 🍷🍷 19 bis 19,5 Punkte: 5 Hauben 🍷🍷🍷🍷🍷

STEIRERECK IM STADTPARK19/20 **Koch: Heinz Reitbauer****HEINZ REITBAUER, KOCH DES JAHRZEHNTS
RENÉ ANTRAG, SOMMELIER DES JAHRES 2019**

Endlich wurden uns die Augen geöffnet. Da „fehlt es der österreichischen Küche an Weltoffenheit und Innovation“ und wir haben es nicht bemerkt. Gott sei Dank haben uns deutsche Gastronomie-Journalisten heuer darauf aufmerksam gemacht. Anlass dafür war ketzerische, die Bewertungen eines in Deutschland hoch angesehenen Restaurantführers in Frage stellende Kritik aus Österreich, in der oft, anders als in besagtem Führer, das Steirereck als bestes Restaurant des Landes genannt wurde. Dass dieses Lokal auch noch seit vielen Jahren in der internationalen „World's Best Restaurants“-Liste einen Top-20-Platz hat und damit jedes Mal klar vor dem bestplatzierten deutschen Restaurant liegt, zeigt, wie weit verbreitet der Irrglaube von der Weltoffenheit und Innovation österreichischer Küche schon ist. Schuld daran hat zweifelsohne Heinz Reitbauer. Er fördert diese Fehleinschätzung heimischer Kulinarik auf besonders perfide Art und Weise. Nämlich dadurch, dass er von Jahr zu Jahr besser wird. Und dabei immer mehr eine ganz eigene Handschrift entwickelt, die sich klar unterscheidet vom routinierten, einzig auf Perfektion zielenden, aber dabei oft austauschbar beliebigen Stil so mancher sternenumkränzter Spitzenköche. Da serviert er Räucheraal mit Karotten, Schwarzkohl und Zitrone oder Seesaibling mit Blutorange, knuspriger Quinoa, Dill und in Sauerkrautsaft geschmortem Spitzkraut und man hat das Gefühl, als gäbe es für beide Fische nichts Selbstverständlicheres als mit diesen geschmacklichen Begleitern auf faszinierende Art zu harmonisieren. Oder dann eine geräucherte Kalbszunge mit Karotten, Rettich und Kren in einer Mandarinen vinaigrette mit Whiskey und Nussbutter. Man schmeckt jede Komponente dieses Gerichts heraus und trotzdem verbinden sich die einzelnen Aromen zu einem völlig neuartigen Ganzen. Das ist vielleicht Reitbauers größtes Atout: Seine Kombinationen sind immer stimmig, meistens originell, manchmal ungewöhnlich, aber niemals zwanghaft unkonventionell. So auch bei der Milchferkelschulter mit Brennesseln und Zwiebeldashi, dem Wallergulasch mit Calamansi und Mispeln oder dem durchaus rustikalen, aber extrem fein abgeschmeckten Pilzbeuschel mit Waldstauden-Roggenbrot-Auflauf. Dazu schenkt René Antrag wahrhaft einzigartige Weine aus. Er hat ausgewählten Winzern Fässer von ganz speziellen Tropfen abgekauft, die nun exklusiv für seine Gäste reifen und abgefüllt werden.

Tel.: 01 71331 68

1030 Wien
Am Heumarkt 2a
www.steirereck.at
wien@steirereck.at
Mo-Fr 11.30-14 und 18.30-22 Uhr



Die Presse

Der Shop



Reinhard Winiwarter Winery
**///RW5 – Rotburger
Riedencuvée 2016**

Herr der Rieden

„Aber Hallo“, sagen Weichsel und der Pfeffer in der Nase. Lorbeer mischt sich ein und setzt sich ungefragt dazu. Kaum auf der Zunge ist dann Schluss mit frech, da geht es seriös und edel ab. Tannin aus Samt und edler Würze hüllt den Gaumen ein, unten ziehen Heidelbeer-schwaden durch die Gegend und am Ende streiten sich die Kirschen mit dem Pfeffer, wer als Erster ins Finale einzieht.

Ein Rotburger, der nicht den kleinsten Zweifel offen lässt.

€ 19⁹⁰

Mehr erlesene Weine finden Sie unter:

DiePresse.com/shop

STEIRERSTÖCKL

11/20 🍷

Tel.: 01 4404943

1180 Wien
Pötzleinsdorfer Straße 127
www.steierstoeckl.at
steierstoeckl@jagawirt.at
Mi–So, Fei 11.30–22 Uhr

Idyllisch in den Wienerwald eingebettet ist das steirische Wirtshaus. Zu essen gibt es hier alles, was das grüne Bundesland zu bieten hat: Steirische Zwiebelsuppe, Krautstrudel mit kernigen Käferbohnen und Wildschweinschnitzel, das natürlich mit Kürbiskernpanier serviert wird. Die verarbeiteten Zutaten stammen ausschließlich aus dem Stammhaus, dem Jagawirt am Reinischkogel. Die Schweine und das Gemüse der Saison versprechen somit Frische und Qualität. Man merkt, hier wird mit viel Liebe nachhaltig gearbeitet. Die urige Stube sorgt an kühlen Tagen für gemütliches Ambiente. Die etwas weitere Anreise nimmt man also gerne in Kauf.

à la carte: 4,70–23,90 €

**STELLAS®**

13/20 🍷

Tel.: 01 5261108

1070 Wien
Zieglergasse 54
www.stellas.at
bistrosieben@stellas.at
Mo–Fr 17–23.30 Uhr

Das Konzept? Wohnzimmer-Wohlfühlatmosphäre in dezenter Beleuchtung und ein lässiger Speisenmix aus mediterran, asiatisch mit einem Schuss Austria. Das Stellas im früheren Gaumenspiel hat auf Anhieb eingeschlagen, Martina und Rodschel Rachnaev haben sicher auch viele ihrer Gäste aus dem geschlossenen St. Elias mitgebracht. Auch die Kulinarik überzeugt, vom Couscous mit Gemüse und Zitronenjoghurt über superzarte Lammspießchen mit Melanzanipüree bis zum Waller auf Spinat und Bohnen in perfekt ausgewogener Sauce. Umwerfend gut: die Schokoschnitte „Stellas“ mit Kirsche und Sauerrahmeis.

à la carte: 7–32 €

STOMACH

11/20 🍷

Tel.: 01 3102099

1090 Wien
Seegasse 26

Das Stomach zählt zu jenen Edelbeisln, die vor knapp 30 Jahren in Wien für einen kulinarischen Aufbruch standen: lässiges Ambiente und lockere Atmosphäre, gepaart mit einer anspruchsvollen Küche, die ohne allzu enge konzeptionelle Grenzen auf Wohlfühlgerichte setzt. Dieser Demokratisierung des guten Geschmacks ist man im Stomach bis heute treu geblieben. Die Gäste erfreuen sich an Beef Tatar und hausgebeiztem Lachs, es gibt gebackenes Lammfilet mit Erdäpfelsalat statt dem ewig gleichen Wiener Schnitzel und natürlich auch ein feines Kalbsrahmgulasch. Die französische Zwiebelsuppe vermittelt Retro-Feeling, die Kärntner Kasnudeln Bodenständigkeit, die Schweinssulz mit Vongole Kombinationsfreude. Kulinarisch neugierige Gäste gönnen sich eine vier- beziehungsweise sechsgängige Menüfolge. Dass das Weinangebot nicht in einer Karte, sondern lässig in einem Schulheft präsentiert wird, passt zum entspannten Gesamteindruck des Lokals.

STUWER

11,5/20 🍷

Tel.: 0660 601 03 69

Köchin: Lisa Kitmüller

Ein charmantes, junges Beisl, dem es gelingt, österreichische Klassiker zeitgemäß zu adaptieren und mit internationalem Weitblick sattefest für das aufstrebende Stuwerviertel zu machen. Das kommt nicht nur bei den Studenten der nahe gelegenen Wirtschaftsuniversität an, auch älteres Publikum weiß die dortige Qualität zu schätzen. Handgeschnittenes Beef Tatar mit Bärlauchbrühe und Wiener Weinbergsschnecken erfreuen ebenso wie das Wiener Backfleisch mit viel Apfelkren. Für Gesundheitsbewusste ist der Couscoussalat mit Avocado eine gute Wahl, für all diejenigen, die davon nichts wissen möchten, ist der hausgemachte Lángos mit Lachsforelle und Chilimayonnaise ein klares Muss. Urbane Getränke, eine große Bierauswahl und ein kleines Angebot an regionalen Weinen bieten die passende Begleitung.

à la carte: 4,90–23,90 €

TANCREDI

11,5/20 🍷

Tel.: 01 9410048

Koch: Peter Neurath

Dass sich Patron Peter Neurath auf keine Lieblingsküche festlegen will, spiegelt sich in der Speisekarte des Tancredi wider. Er liefert eine kreative und abwechslungsreiche Aromenküche. So gibt es Ceviche und geröstete Garnelen, aber auch österreichische Fleisch- und Fischgerichte, die dem hohen Anspruch an Qualität und Frische der Produkte gerecht werden. Einst ein Reitstall, haben sich die Räumlichkeiten zu einem gemütlichen zweiten Wohnzimmer für zahlreiche Stammgäste entwickelt, die gerne auch auf aktuelle Tagesspezialitäten zurückgreifen. Der freundliche Service trägt zu einem gelungenen Gesamterlebnis bei.

à la carte: 9,80–24,80 €

TARTUF®

12,5/20 🍷

Tel.: 01 7864966

Koch: Ivan Justa

Weder die Lage hinterm Westbahnhof noch die gewöhnungsbedürftige Inneneinrichtung können wir als Plus fürs neu eröffnete Tartuf verbuchen. Dem gegenüber stehen eine interessante, abwechslungsreiche Karte mit Trüffelschwerpunkt (Empfehlungen: frittiertes Eigelb in Tintenfischtinte mit Trüffelschäum und getrocknetem Prosciutto oder Fischvelouté mit Sekt und Meeresfrüchten), eine Weinkarte, die neben den üblichen Verdächtigen auch interessante Bouteillen aus Kroatien bereithält, und vor allem ein junger Kellner, der charmant und aufmerksam keinen Zweifel aufkommen lässt, dass er seinen Beruf liebt.

à la carte: 5,50–65 €



TERRA ROSSA

11,5/20 🍷

Tel.: 01 484 14 80

1160 Wien
Roterstraße 3www.laterrarossa.at
willkommen@laterrarossa.atMi–Sa 17–22, So 11–21 Uhr
☞ variabel**Koch: Mario Gattinger**

Mit Küche und Ambiente will man die Gäste zumindest im Geiste vom Wilhelminenberg weg und direkt in das schöne Italien befördern. Der Fokus liegt vor allem auf norditalienischen und istrischen Gerichten, von köstlichen Miesmuscheln in Weißweinsud über zart gegrillten Oktopus bis hin zu vom Knochen fallendem Ossobuco. Besonders auf der Terrasse mit ihren Oliven- und Zitronenbäumen kommt Mittelmeerfeeling auf. Mit einem Glas Wein, beispielsweise vom familieneigenen Weingut Fuhrgassl-Huber, lässt es sich hier auch länger gemütlich sitzen.

à la carte: 8,50–30 €**THE BANK BRASSERIE & BAR**

14/20 🍷🍷

Tel.: 01 227 40 12 36

1010 Wien
Bognergasse 4www.restaurant-thebank.at
restaurant-thebank.vienna@hyatt.comMo–Sa 12–14.30 und 18–22.30,
So 12–15 und 18–22.30 Uhr

im Hotel Park Hyatt Vienna

Koch: Istvan Törzsök**AMBIENTE AWARD 2014**

Niemand, der sich zumindest rudimentär für Architektur interessiert, kann sich dem monumentalen, gleichwohl geschmackvoll-stimmigen Ambiente der ehemaligen Länderbank-Kassenhalle entziehen. Hier kein nobles High-End-Restaurant, sondern eine unkonventionell-lässige Brasserie einzurichten, hat etwas. Der reizvolle Kontrast setzt sich beim Speisenangebot fort: Burger – ja, aber „Rossini“, also mit Gänseleber und Trüffel. Klassisches Beef Tatar, Oktopus bester Konsistenz (unpassend das viel zu geschmacksintensive Minzekraut dazu), nur von der feinen Gänseleber-Crème-brûlée hätte es nicht zuletzt angesichts des Preises etwas mehr sein dürfen. Oliver Ivanschits sei Dank: Der Ausnahme-Pâtissier zeigt, wie eine Grand-Cru-Schokomousse mit Madagaskar-Vanilleeis schmecken kann – nämlich himmlisch! Und wenn man Glück hat, gerät man an einen der weininteressierten Servicemitarbeiter, der eine höchst stimmige flüssige Begleitung anbietet.

à la carte: 12–42 €**Gewinn**

THE BIRDYARD**Koch: Norbert Györfi**

Es muss nicht immer feinstes Tafelsilber oder ein mehrgängiges Menü sein, das uns begeistert. Nein, auch ein reduziertes Speisenangebot, gepaart mit einem aufmerksamen Service kann – wie es das Birdyard zeigt – überzeugen. Zum kräftigen Weißwein aus Südf frankreich begeisterten etwa der Softshell-Krebs mit Sobanudeln, das Beef Tatar mit scharfer Wasabimayonnaise sowie Knäckebrot, das Chinabrötchen mit Gemüse, Shiitakepilzen und Schmorsauce. Die Moules-frites (Miesmuscheln mit Pommes frites) waren an unserem Abend leider schon aus, daher mussten wir uns mit den ausgezeichneten Spareribs mit Coleslaw begnügen, die man hier selbstverständlich auch mit der Hand essen darf. Zum Darüberstreuen gab es noch eine Cheesecake-Panna-cotta, das Maronieis heben wir uns für den nächsten Besuch auf. Tipp für Liebhaber ausgefallener Cocktails: Im Untergeschoß des Lokals mixen die Barkeeper geheimnisvolle Drinks, die man probieren sollte. Make Bourbon Great Again, Kung Fu Pandan, Rabbit in the Hat, Peanut Butter Jelly Time oder Bouquet de la Mer sind nur einige der ausgefallenen und wohlschmeckenden Kreationen.

à la carte: 5,50–14 €**14/20** 🍷**Tel.: 01 4024624**

1080 Wien
Lange Gasse 74/1
www.thebirdyard.at
hello@thebirdyard.at
Di–Sa 17.30–22 Uhr

THE GUEST HOUSE VIENNA

Unweit der Albertina kann man abends in der Brasserie des Hotels The Guest House auf einem erfreulich hohen Niveau speisen. Die weiß gekleideten Kellner servieren etwa eine geröstete Topinambursuppe mit Wiener Schnecke, Rote-Rüben-Agnolotti oder Zweierlei vom Ötscherblick-Schwein – rosa gebratenes Filet beziehungsweise geschmorte Backerl. Auf der Karte finden sich auch Beef Tatar, Wiener Schnitzel, Ceviche oder gratinierter Ziegenkäse mit eingelegten Schwarzwurzeln. Die Torten und Kuchen sucht man sich in der Vitrine selbst aus, dazu gibt es einen sehr guten Espresso.

à la carte: 8–35 €**11/20** 🍷**Tel.: 01 512132015**

1010 Wien
Führichgasse 10
www.theguesthouse.at
brasserie@theguesthouse.at
täglich 6.30–24 Uhr

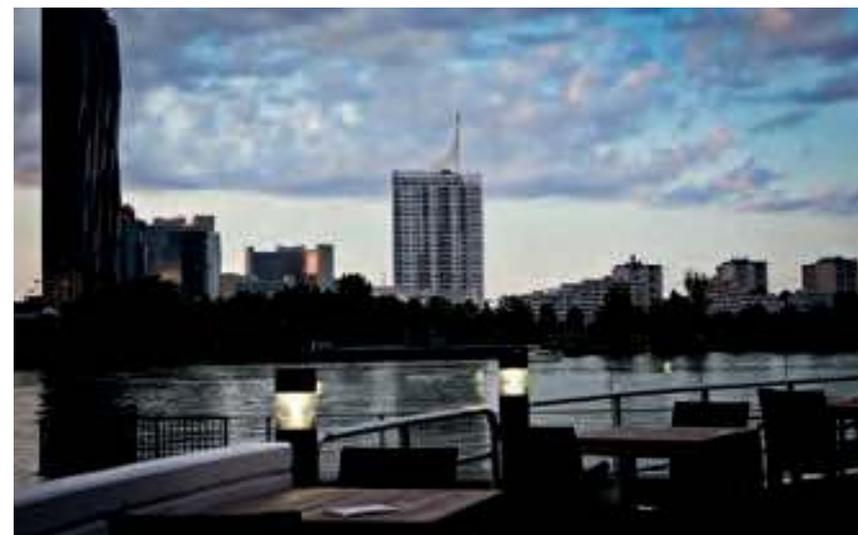
**THE VIEW****Koch: Stephan Ribisch**

Wie der Name bereits vermuten lässt, bietet das Lokal zwischen Schiffsanlegestelle und Donauradweg einen direkten Blick auf Fluss und Insel und, vor allem auf der Sonnenterrasse, ein besonderes Ambiente. Auch kulinarisch wird hier eine solide Küchenleistung geboten, die sich in einer kleinen, dafür aber regelmäßig wechselnden Speisekarte widerspiegelt. Mediterran und österreichisch wird hantiert,

11,5/20 🍷**Tel.: 01 8908374**

1020 Wien
Handelskai 265
www.theview.at
office@theview.at
täglich 10–22 Uhr
€ 1.–12. Jan. 2020

Küchenchef Stephan Ribisch weiß mit beiden Küchenstilen umzugehen. Klassisch, gut mariniert sorgt das Beef Tatar für einen soliden Einstieg, nicht weniger anspruchsvoll dann die handgemachten Ravioli mit Steinpilzfüllung und Grana Padano. Frisch vom Grill durfte es ein saftig gebratenes Rib-Eye-Steak sein, das uns auf den Punkt gegart und mit rauchigem Thymianjus erreichte. An ein Dessert war nach all den Köstlichkeiten nicht mehr zu denken, halbflüssiger Schokokuchen und Erdbeer-Crème-brûlée klangen aber sehr verlockend.

à la carte: 5,50–34,50 €**TIAN RESTAURANT WIEN****Koch: Paul Ivić****THOMAS SCHEIBLHOFER, PATISSIER DES JAHRES 2016**

Es soll tatsächlich noch Menschen geben, die ein Essen ohne Fleisch und/oder Fisch als unvollständig betrachten. Nun, die waren offenbar noch nicht im Tian. Mag das eine oder andere Gericht des abends obligatorischen achtgängigen Menüs (mit Küchengrüßen, Sorbet, Pré-Dessert und Petits fours eigentlich zwölf Gänge) wie die gebratene Selleriescheibe mit traumhafter Pumpnickelsauce oder Kohlrabi in vielerlei Texturen mitunter noch an den vielerorts vordergründig-intensiven Gemüsegeschmack gemahnen, herrscht ansonsten über weite Strecken perfekte Harmonie: Sei es beim wunderhübschen kleinen Erbsen-Kichererbsen-Törtchen auf himmlischem Tofu, auf die Sekunde getroffenen knackigen Marchfelder Spargel mit frisch aufgegossener Brennnesselsuppe oder bei der Mairübe mit Zackenschötchen. Unübertroffen das Leinsamensorbet mit -crumbles, Sauerampfer und Erdbeersauce, fein der am Tisch geflammte Raclette-Käse mit Apfel in verschiedenen Aggregatzuständen und wahrlich köstlich die – nach dem eher traditionellen Kokos-Milchreis-Pré-Dessert – servierte „Woody-Nachspeise“ (peruanische Schokolade, Orange, Shiso). Egal, ob man die glasweise Weinbegleitung – Schwerpunkt maischevergores Unfiltriertes – oder das alkoholfrei Passende (Apfel-Hagebutte-Limette zum Dessert!) wählt, die Harmonie ist stets gewährleistet. Bestens disponierter Service unter Leitung des sympathischen Vorarlberger Maître.

17/20 🍷🍷🍷**Tel.: 01 8904665**

1010 Wien
Himmelfortgasse 23
www.tian-restaurant.com/wien
wien@taste-tian.com
Di 18–21, Mi–Sa 12–14 und
18–21 Uhr



Die besten Weine Österreichs: der Gault&Millau-Weinguide.

TONI'S KULINARIUM 7**Koch:** Ante Toni Bjelančić

Adriatischer Kurzurlaub in Wien gefällig? Toni's Kulinarium 7 macht es möglich. Schon bei den Antipasti und der beinahe legendären Fischsuppe schweben die ersten Gedanken in Richtung Dalmatien fort. Spätestens beim ersten Bissen des perfekt gebratenen Branzinos mit klassischer Gemüsebeilage sind wir, zumindest im Geiste, vollends in Kroatien angekommen. Ante „Toni“ Bjelančić weiß einfach, wie er den Gästen seine Heimat näherbringen kann. Da braucht es keine Küche mit vielen Schnörkeln, sondern einfach frischen Fisch auf verlässlich hohem Niveau und eine puristische Zubereitung. Dazu ein Gläschen kroatischer Wein und der Abend könnte kaum gelungener sein.

à la carte: 12–35 €**11,5/20** 🍷**Tel.:** 01 5220530
0664 882639701070 Wien
Sigmundgasse 1
www.kulinarium7.com
office@kulinarium7.com
Di–Sa 17–23, So 12–22 Uhr**TRATTORIA MARTINELLI**®**Koch:** Daniel Kellner

Trattoria ist für diesen eleganten Innenstadttaliener fast eine Untertreibung, Ristorante erschiene passender. Das Angebot ist überschaubar und durchwegs traditionell, die Fische werden in einer Vitrine präsentiert und schauen bei unserem Besuch nicht mehr ganz tafrisch aus grauen Augen. Die Küche gibt sich – bis auf einige Würzmankos – keine Blöße. Klassikern wie Minestrone und Vitello tonnato kann man blind vertrauen, die Fischsuppe ist elegant und klar, die Spaghetti carbonara exzellent. Tiramisu wird in extra leichter Variante serviert. Die Auswahl an offenen Weinen ist ausbaufähig.

à la carte: 5–60 €**12/20** 🍷**Tel.:** 01 53367211010 Wien
Freyung 3/Palais Harrach
www.barbaro.at/
trattoriartinelli
martinelli@barbaro.at
täglich 11.30–23.30 Uhr
* 24. und 25. Dez. 2019,
1. Jän. 2020**TUYA**®**Koch:** Richard Rios

Ohne großes Ankündigungsgelöse hat im Juni 2019 in der Jasomirgottstraße, also an denkbar zentraler Adresse in der Innenstadt, das Tuya aufgesperrt. Ein zweigeschossiges Luxusrestaurant internationalen Zuschnitts, das mit Marmor und Goldtönen etwas protzig eingerichtet wurde. Im ersten Stock findet man die offene Küche, in der mit Richard Rios ein Mann mit weltweiter Erfahrung das Sagen hat. Die generelle Ausrichtung gibt man mit südfranzösisch an, was zu großen Teilen auch eingehalten wird. Ein paar aktuelle Everybody's Darlings wie Burrata, Quinoasalat, Beef Tatar oder Pasta, wie die nicht eben wohlfeilen, dafür umso präziser handgearbeiteten Gnocchi mit Tomatensauce, bietet man zwar an, wagt sich aber auch

14,5/20 🍷**Tel.:** 0664 15432681010 Wien
Jasomirgottstraße 3a
www.tuya.rest
reservation@tuya.rest

über prononciertere Gerichte. Etwa Krabbenkroketten oder eine geräucherte Wachtel mit Thymian und Rosmarin. Zu einer beeindruckenden Schnitte vom Steinbutt modernisiert man hier das provenzalische Artischokengemüse Barigoule und würzt zusätzlich mit ein paar Scheibchen rustikaler Chorizo. „En papillote“ (sic!) kommt die Dorade im Ganzen, während man das Stubenkücken mit Kräutern der Provence und Joghurt mit kräftigen Brataromen versieht. Das alles ist bis hin zu den Desserts, unter denen man Altmodisches wie ein idealtypisch aufgeganges Schokoladesoufflé für zwei findet, wirklich gekonnt zubereitet. Die recht umfangreiche Weinkarte schießt, etwa mit Großflaschen von Roederer Cristal, auf ein zahlungskräftiges Publikum, gibt sich aber preislich auch überraschend zugänglich. Vielleicht hält sich ja dieses aufwendig gestaltete Innenstadt-Luxusrestaurant doch länger als andere Neuzugänge der vergangenen Jahre?

UNKAI

im Grand Hotel

13,5/20 🍷**Tel.:** 01 5158091101010 Wien
Kärtner Ring 9
www.unkai.at
unkai@grandhotelwien.com

Die umfangreiche Karte bietet Kaiseki-Menüs und À-la-carte-Gerichte. Der Start mit Edamami (Sojabohnen) und Misosuppe war sehr gut. Tadellose Qualität auch bei den Hauptgerichten: Fleisch wie Beiriedschnitte vom österreichischen Rind oder Fisch wie Weißfisch, Lachs, Garnele, Tintenfisch und Jakobsmuschel. Hervorragend die Sushi- und Maki-Kombinationen. Spezialitäten wie Wolfsbarsch und Oktopus sind ebenso wie Udon, Nudelsuppe mit Hühnerfleisch, sehr zu empfehlen. Ein Highlight war das Yuzusorbet mit Erdbeeren, Kakaocreme und Vanille. Gute Auswahl von Sake und offenen Weinen. Kompetente Beratung.

VERANDA

im Hotel Sans Souci

12,5/20 🍷**Tel.:** 01 52225201941070 Wien
Burggasse 2
www.veranda.wien
veranda@sanssouci-wien.com
Mo–Fr 11.30–22, Sa–So 18–22 Uhr**Koch:** Jeremy Ilian

An das Restaurant eines Boutiquehotels stellt man natürlich gewisse Ansprüche. Einwandfreie Qualität und ein hohes Niveau der Speisen setzt man als Gast voraus. Küchenchef Jeremy Ilian ist sehr bemüht, alle Geschmäcker zu bedienen und fährt eine internationale Küchenlinie, mit der er kaum anecken kann. Moderne Interpretation klassischer Gerichte steht im Vordergrund. Ein Wiener Schnitzel hat diesen Ansatz nicht nötig, muss es aber auch nicht, denn auch traditionell zubereitet hat es uns hier sehr gut geschmeckt. Der Eierschwammersalat ist nicht nur für Vegetarier eine Empfehlung. Recht gehoben gestalten sich die Preise der Weine. Der kompetente Service sollte unbedingt ebenfalls erwähnt werden.



VESTIBÜL

im Burgtheater

Köche: Christian Domschitz & Christoph Schuch

Das legendäre Szegediner Hummerkrautfleisch gibt es natürlich immer noch – und noch viel, viel mehr. Dieses wunderschöne Restaurant ist ein Ort für viele Gelegenheiten. Entsprechend breit ist das kulinarische Angebot auch angelegt. Man kann zwischen „feinem Streetfood“ (Beinschinken, Leberkäse) und anspruchsvollen Gerichten mit Schwerpunkt Fisch wählen. Zusätzlich stehen zwei Menüs zur Auswahl. Das kleine „Chef-Menü“ gibt es drei- oder viergängig, das große Menü umfasst sechs feine Gerichte. Sehr gut war die geräucherte Lachsforelle auf cremigem Fenchelsalat und auch die Wiener Interpretation von Fish & Chips (mit Waller) weiß stets zu gefallen. Zart und mit einer interessanten Pilzbegleitung serviert, mundete die gebratene Kalbsleber. Die Weinkarte ist kenntnisreich zusammengestellt und umfasst wesentlich mehr als die „üblichen Verdächtigen“. Erfreulich, dass es über ein Dutzend Weine auch glasweise gibt.

à la carte: 11–48 €**WEINZIRL**

Restaurant im Konzerthaus

Koch: Ralph Kampf

Ob mehr als gut besuchtes Haus vor Beginn des Konzertes oder beinahe ausgestorbenes, das formidable Personal hat am Herd wie am Serviertablett jede Situation mit buddhistischer Gelassenheit und ebendieser Freundlichkeit im Griff. Gut abgestimmt auf die Bedürfnisse der Konzertbesucher erwies sich die Karte, die vom Happen zum Sekt vor dem Musikgenuss über reizvolle Pausensnacks bis zu einer Vielzahl von Gerichten in zwei Portionsgrößen alles zu bieten weiß. Höhepunkte unseres Besuches waren der mit Landfrischkäse gefüllte Paprika mit Spinatsalat und gebeiztem Ei und der mehr als zarte Kalbstafelspitz in Heumilch mit Spargelrisotto und Portweinjus, aber auch das meisterliche Waldmeisterparfait mit Erdbeeren und Haselnusscrisp. Alles überstrahlte aber die bestens abgeschmeckte Maibock-Bolognese mit hausgemachter Kalmutpasta, die mit dem Suchtmittelgesetz in Konflikt geraten könnte. Tipp: Wenn Sie den liebevoll zusammengestellten Speisen in aller Ruhe huldigen wollen, kommen sie fünf Minuten nach Konzertbeginn und probieren Sie viele, fein zisierte Kleinigkeiten – es zahlt sich aus!

à la carte: 8–26 €**15/20** 🍷🍷**Tel.: 01 532 49 99**1010 Wien
Universitätsring 2www.vestibuel.at
restaurant@vestibuel.atDi–Fr 12–14.30 und 18–22.30,
Sa 18–22.30 Uhr
☎ 1.–6. Jän., und
26. Juli–16. August 2020**13,5/20** 🍷🍷**Tel.: 01 512 55 50 30**
0664 145 91 141030 Wien
Am Heumarkt 6www.weinzirl.at
info@weinzirl.at**WETTER****pop 13/20** 🍷🍷

Gutes Essen zu einem fairen Preis. Das können Gäste hier erwarten. Die Speisekarte ist auf Italienisch geschrieben, das Personal hilft bei Verständigungsschwierigkeiten weiter. So wählt man – je nach Tagesangebot – zwischen Burrata mit Salat, milden Tomatenkutteln oder Fleischbällchen vom Fasan. Wenn man Glück hat, findet man eine pikant zubereitete Artischocke, die man, wie im Süden üblich, herzhaf mit den Fingern verspeisen darf. Bei den Desserts hat man die Chance, sich an einem Camparisorbet zu erfrischen oder sich an einer Schokolademousse zu erfreuen. Die Weinkarte ist interessant gestaltet und gästefreundlich kalkuliert.

WINKLERS ZUM POSTHORN**10,5/20****Koch: Andreas Bauer**

Das Posthorn in der Posthorngasse ist längst eine Institution. Die Gästeschar scheint nur aus Stammgästen zu bestehen – mehr oder weniger prominent. Das Posthorn ist das klassische Wiener Beisl, wie es oft nur als Familienbetrieb bestehen kann. Walter Winkler ist der geborene Wirt, seine Ehefrau Andrea eine kongeniale Partnerin. Die Menükarte ist überschaubar, klassische Wiener Küche mit Niveau. Reisfleisch, Schnitzel, Spinatködel mit Salbeibutter, Gulasch etc., etc. – alles wunderbar, frisch und authentisch. Die eingefleischten Posthorn-Fans pilgern am Mittwoch in die Gaststätte, da ist Schweinsbratentag und dieser Schweinsbraten mit Knödeln und Kraut zählt zu den besten, die man in Wien bekommen kann. Darüber hinaus haben sich die Winklers in der Vorweihnachtszeit auf Gansln spezialisiert, die Nachfrage ist enorm, eine Reservierung in diesem Paradebetrieb der Wiener Beiskultur wird empfohlen.

à la carte: 3,90–15,30 €**Tel.: 01 406 07 75**1160 Wien
Payergasse 13

Di–Fr 17–23.45, Sa 10–15 Uhr

Tel.: 0664 431 21 231030 Wien
Posthorngasse 6www.winklers-zumposthorn.at
w-winkler@chello.atMo, Fr 17–22.45, Di–Do 12–14
und 17–22.45 Uhr
☎ Fei, 23. Dez. 2019–6. Jän.
2020, 1 Woche im Feb. und Juli,
2 Wochen im August 2020**WIRTSCHAFT AM MARKT** 🍷**12,5/20** 🍷**Köchin: Heidi Neuländtner**

Der Pavillon der Wirtschaft am Markt wirkt doch ein bisschen anders als der Rest der Standl am Meidlinger Markt. Dahinter steckt Bauträger Hans Jörg Ulreich, der hier am Markt schon einmal aktiv war. Er hat Köchin Heidi Neuländtner mit dem Lokal gleichsam eine Bühne errichtet und für den Baumanager und Winzer Robert Gassner sowie Sommelier Michael Gruber – Doberer eine Weinspielwiese – mit einer Vinothek in einer zweiten Hütte. Neuländtner kochte zuvor im Knappenhof im Voralpenland und hatte wiederum davor bei Christian Petz und Harald Brunner gelernt, was Wiener Küche ausmacht und wie man sie jung halten kann. Etwa mit Zweierlei vom Kalbskopf: einmal dünn aufgeschnitten (nicht kalt und geschmacksarm wie anderswo), einmal als super-

Tel.: 0660 594 41 251120 Wien
Meidlinger Markt 89–92office@wirtschaftammarkt.at
www.wirtschaftammarkt.at

knuspriges Börek-Röllchen, wohl als Hommage an den Bezirk mit hohem Migrantenanteil, dazu eine Sauce mit Kürbiskernöl. Die Topfen-Spinat-Ravioli sind perfekt – vom hauchdünnen, bissfesten Teig über die Fülle bis hin zur Begleitung, marinierten Mispeln und rauchigem Schotten, stimmen hier die kleinsten Details. Zitronentarte, gebeizte Lachsforelle mit Melone und Avocado oder Percouscous mit Passionsfrucht und geschmorten Melanzani zeigen, dass sie auch bei Unwienerischem ziemlich sattelfest ist. Was nun kein Freifahrtschein sein soll, das Rieslingbeuschel zu versäumen ...

WORACZICZKY

12,5/20 🍷

Koch: Martin Buzernic

Dass das Rad nicht immer neu erfunden werden muss, beweist das versteckte Eckwirthaus mit Grätzelcharme. Wer es einmal gefunden hat, wird sich nicht scheuen, den Weg für feine Hausmannskost auf sich zu nehmen. Das Szegeidiner Krautfleisch mit Salzerdäpfeln erfreut ebenso wie der mürbe Vanillerostbraten. Dass aber auch Speisen wie Shrimpscocktail und Kalbsherz in Madeirasauce auf der Karte stehen und so vor dem Vergessen bewahrt werden, ist dem Woracziczky hoch anzurechnen. Zu Mittag lockt ein täglich wechselndes Menü zu fairen Preisen. Nur der Restaurantname führt zu kleinen Problemen – mit etwas Übung wird aber auch das bewältigt.

à la carte: 9,50–19,50 €

YOHM

15/20 🍷🍷🍷

Koch: Andreas Fuchs

Wer bewährte, verlässliche Asia-Küche sucht, ist hier sicher sehr gut aufgehoben. Die Qualität der Ware lässt niemals zu Wünschen übrig, große Überraschungen oder Experimente wird man hier aber nicht finden. Der milden Wan-Tan-Suppe hätte mehr Würze nicht geschadet. Die frittierte Entenrolle mit Pflaumensauce ist eigentlich ein Must-have. Die Alpin-Nigiri-Variation, eine Sushi-Selektion von heimischen Fischen wie Lachsforelle, Zander und Saibling, ist hervorragend, der Fisch vielleicht einen Hauch zu trocken. Der knusprig gebratene Lachs mit Meersalz, Limette, frischem Spinat ist heute leider nur zum Teil knusprig, sonst allerdings auf dem Punkt und wunderbar. Außerdem ist das leicht scharfe Ananaschutney echt fein. Ein besonders schönes Gericht: die Mangoente, bei der der zarte Salatmix mit der Sauce fein harmoniert. Noch mehr als die Weinauswahl, die schon einmal größer war, reizt das Angebot an außergewöhnlichen Sakes.

à la carte: 5,90–26 €

ZUM FINSTEREN STERN

11,5/20 🍷

Köchin: Ella de Silvas

Ein beständiger und versteckter Stern am Himmel der Wiener Innenstadtlöke, der mit Ella de Silvas abwechslungsreicher und internationaler Küche mittlerweile zu einer verlässlichen Adresse für Genießer wurde. Auch bei unserem heurigen Besuch wurden wir nicht enttäuscht, dabei wurden mediterrane Aromen mit asiatischen Einflüssen gekonnt kombiniert. Für einen gelungenen Einstieg sorgte der marinierte Oktopus mit Wurzelgemüse und Salicornes (Queller), für weitere Gaumenfreude das kalte Kohlrabisüppchen mit Radieschen und Kresse. Der folgende Seesaibling mit Pak Choi, Ingwer-Mayonnaise und Algen-Sesam-Crêpe punktete nicht nur durch seine harmonisierenden Komponenten, allen voran auch durch mustergültiges Handwerk. Die Schokolade-Kokos-Panna-cotta mit Himbeeren wurde einem würdigen Abschluss mehr als gerecht.

ZUM SCHWARZEN KAMEEL

15/20 🍷🍷🍷

Köchin: Sevgi Hartl

AMBIENTE AWARD 2007

Alter vor Schönheit: Das Kameel hat seinen 400. Geburtstag gut über die Bühne gebracht und Letztere dabei einem leichten Umbau unterzogen. Bar und Restaurant sind aneinandergerückt, womit die tendenziell trubelige Stimmung des Brötchenbereichs das gesamte Etablissement erfasst. Darüber kann man geteilter Meinung sein. Über das, was hier auf den Tisch kommt, nicht. Die Karte ist im Wesentlichen

Tel.: 0699 11 22 95 30

1050 Wien
Spengergasse 52
www.woracziczky.at
gasthaus@wora.at
täglich 11.30–14.30 und
18–21.15 Uhr
* je 3 Wochen ab Weihnachten
2019 und im August 2020

Tel.: 01 533 29 00

1010 Wien
Petersplatz 3
www.yohm.at
restaurant@yohm.at
Mo–So 12–23 Uhr

Tel.: 01 535 21 00

1010 Wien
Schulhof 8
zumfinsterenstern.at
restaurant@
zumfinsterenstern.at
Di–Sa 18–23 Uhr
* 2 Wochen Ende Dez. 2019

Tel.: 01 533 81 25 11

1010 Wien
Bognergasse 5
www.kameel.at
info@kameel.at
täglich 12–15 und 18–22.30 Uhr
* 24. und 25. Dez. 2019,
1. Jän. 2020

eine Auflistung Wiener Urmeter mit Ausflügen ins Internationale. Auftakt, klassisch: handgeschnittener Beinschinken in Schinkensaftmarinade, dazu verlorenes Wachteile und kross angebratene Spargelspitzen – ein Fest der Sinne. Auch die Spargelcremesuppe kommt aromatisch selbstbewusst daher sowie mit Hummerfleisch und Estragon, wir haben es wohl mit einer Art großbürgerlichem Super-smoothie zu tun. Klassisches Kameel-Experiment: Zanderrostbraten mit Zwiebelmarmelade, Ingwer-Zitrus-Butter, Kardamomkarotten und Blattspinat. Abteilung Urmeter: Tafelspitz, hier als dermaßen urgroße Portion aufgetragen, dass einem fast die Marillenpalatschinken entgegen könnten. Was sie natürlich keineswegs sollten.

à la carte: 7,50–39 €

ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

12,5/20 🍷

Koch: Matthias Schicht

SERVICE AWARD 2008

Das Ambiente mit seinen vier Stuben und abgetrennten Nischen mag zwar etwas altmodisch anmuten, doch es ist genau das, was man vom Weißen Rauchfangkehrer erwartet und an ihm schätzt. Hat ja auch seinen Reiz. Und über die typisch österreichische Küche, die in diesem Traditionsgasthaus geboten wird, kann man nicht meckern. Das Wiener Schnitzel wird ordentlich in Butterschmalz herausgebacken und vom aufmerksamen Service mit wirklich gutem Erdäpfelsalat serviert, die köstlichen Salzburger Nockerln mussten ebenfalls unbedingt sein. Wer mit großem Hunger einkehrt, dem sei das „Rauchfangkehrermenü“ ans Herz gelegt. Die Auswahl an österreichischen Weinen und Schnäpsen ist beachtlich.

à la carte: 15–29 €



ZWISCHENBRÜCKENWIRT

13/20 🍷🍷

Manche Schätze liegen etwas verborgen, doch das macht sie umso reizvoller. Das Ambiente ist modern und gemütlich. Die Küche ist verlässlich und bietet auf einer überschaubaren, laufend sich verändernden Karte genug Abwechslung, sodass auch Stammgästen nicht langweilig wird. Man kocht österreichisch ohne allzu traditionelle Scheuklappen. Dem Service merkt man an, dass Arbeit auch Spaß machen kann. Wirklich ins Staunen gerät man jedoch, sobald man durch die Weinkarte blättert. Man ist versucht, von einem Lexikon der österreichischen Weinkultur zu sprechen, was sich auch in einer bemerkenswerten Jahrgangstiefe zeigt.

Tel.: 01 512 34 71
0699 12 03 36 60

1010 Wien
Weihburggasse 4
www.weisser-
rauchfangkehrer.at
info@weisser-
rauchfangkehrer.at
täglich 12–24 Uhr
* variabel



Tel.: 01 333 10 62

1200 Wien
Treustraße 27
www.zwischenbrueckenwirt.at
guenther.szigetich@chello.at
Mo–Sa 18–22 Uhr

1070

„Running Cooking“

Im Restaurant 1070 am Spittelberg ist jeder Besuch besonders. Drei Gänge gibt es zuerst und drei weitere kann man zusätzlich bestellen. Eine Speisekarte bekommt man jedoch nicht an den Tisch gebracht. Das Servicepersonal erkundigt sich lediglich äußerst aufmerksam, was man nicht essen möchte. Das Geheimnis um die aktuellen Gänge wird somit erst gelüftet, wenn sie duftend auf den Tisch kommen.

Tel.: 0676 566 1774

1070 Wien
Gutenberggasse 28
www.restaurant-1070.com
reservierung@
restaurant-1070.com
Di–Sa 17–1, So 17–24 Uhr

AL BORG

Ein kleines Stück Italien findet man mit dem Al Borgo zwischen Stephansdom und Stadtpark im ersten Wiener Gemeindebezirk. Bereits beim Betreten des Lokals wird man so nett begrüßt wie in unseren Breitengraden normalerweise nur von Freunden und diese angenehme Stimmung zieht sich dank des engagierten Service durch den Abend. Die italienischen Klassiker sind preiswert und dennoch überzeugend.

à la carte: 5,90–29,00 €

Tel.: 01 5128559

1010 Wien
An der Hülben 1
www.alborgo.at
booking@borgo.at
Mo–Fr 11.30–14.30 und 18–23,
Sa 18–23 Uhr

ALI'S GRILL 🍷

Die türkische Küche kann weit mehr, als man in den zumeist recht günstigen Kebab-Lokalen der Vorstadt geboten bekommt. Kebab gibt es hier natürlich auch, aber nicht als billige Füllung eines Fladenbrotes, sondern als Grillspezialität mit Beilage. Neben den großartigen Grillgerichten aus vorzüglichem Lammfleisch sind die köstlichen Vorspeisen (Mezze) zu erwähnen.

Tel.: 01 5811567

1010 Wien
Operngasse 14
www.alisgrill.at
info@alisgrill.at

ANTONS TAFEL 🍷

Das Konzept, das Anton Rusnak mit seinem Lokal verfolgt, ist durchaus ungewöhnlich, denn eigentlich ist es ein Eissalon, in dem aber von Mittwoch bis Samstag ein viergängiges Genussmenü angeboten wird. Der Plan geht jedoch auf, denn das Eis ist hervorragend und die kreativen Gerichte des Menüs ebenfalls. Man merkt, dass der Chef bereits im Fabios, im Palais Coburg und im Le Canard in Hamburg gekocht hat.

à la carte: 7–24 €

Tel.: 01 8762485

1130 Wien
Hietzinger Hauptstraße 174
www.antons.at
reservierung@antons.at
Mi–Sa 18–22 Uhr
☎ Juni–August 2020

APPIANO

„das Gasthaus“

In feinem Wiener Beislambiente labt man sich im Appiano nicht bloß an Klassikern der Wiener Küche, auch mediterrane Speisen werden hier serviert. Entweder abends à la carte, als Degustationsmenü mit drei bis sieben Gängen oder bei einem schnellen Mittagessen, das auch als Take-away möglich ist. Die umfangreiche Weinkarte hält ebenfalls für jeden Geschmack etwas bereit.

à la carte: 13–28 €

Tel.: 01 5336128

1010 Wien
Schottenbastei 4
www.appiano-dasgasthaus.at
office@appiano-dasgasthaus.at
Mo–Fr 11.30–14.30 und 18–22 Uhr
☎ variabel

Tel.: 01 5137215
0664 2042309

1010 Wien
Postgasse 15
www.czaak.com
beim@czaak.com
Mo–So 16–23.30 Uhr

BEIM CZAAK

Als Alt-Wiener Gaststätte tituliert, wird das Lokal seit 1926 von der Familie Czaak im ersten Bezirk geführt. Der Charme vergangener Zeit findet sich in jedem Winkel des Restaurants und typisch wienerisch ist auch die Speisekarte. Vom Surschnitzel bis zum Herrengulasch gibt es hier alles, aber man bietet auch vegetarische Gerichte an. Die Beislatmosfera ist herrlich authentisch und der Service geizt nicht mit Wiener Schmäh.

à la carte: 9–25 €

BODULO

Seit fast 40 Jahren gilt das Bodulo für alle, die wieder einmal gepflegt Fisch essen wollen, als eine der ersten Anlaufstellen Wiens. Das Interieur ist zwar etwas aus der Mode gekommen, doch das tut der stets hohen Qualität der Speisen keinen Abbruch. Man schätzt die authentisch dalmatinischen Gerichte ohne viel Schnickschnack.

Tel.: 01 4864311

1170 Wien
Hernalser Hauptstraße 204
www.bodulo.at
office@bodulo.at
Di–Sa 11.30–14.30 und
17.30–22.30 Uhr

CHALET MOELLER 🍷

Mitten im idyllischen Wienerwald liegt es, das Chalet Moeller. Hier kann man am Gipfel der Amundsenstraße in gediegenem Ambiente speisen. Die Auswahl der Gerichte reicht von Gutbürgerlichem (wie Kalbsbackerl) bis hin zu Mediterranem (wie den hausgemachten Tagliolini). Auch bekennende Naschkatzen werden mit allerlei fruchtigen und schokoladigen Köstlichkeiten verwöhnt.

Tel.: 01 4842163

1140 Wien
Amundsenstraße 5
www.chalet-moeller.at
office@chalet-moeller.at
Mi–Sa 11.30–22,
So 11.30–21.30 Uhr

CHINABAR

Da es in China keine typischen Bars gibt, ist dieses Lokal an und für sich schon ein Widerspruch in sich. Seit acht Jahren liegt hier der Fokus auf der Weiterentwicklung der klassischen asiatischen Küche mit spanischen Elementen. Innovative Gerichte à la Tofu mit Mangalitzaschwein entstehen und sind einen Versuch wert. Auch die gut sortierte Weinkarte unterstreicht die Qualität.

Tel.: 01 5220831

1070 Wien
Burggasse 76
www.chinabar.at
office@chinabar.at
täglich 23.30 Uhr

CHINABAR AN DER WIEN 🍷

In der stimmig eingerichteten Chinabar an der Wien wird das Konzept der Chinabar von Simon Xie Hong fortgeführt. Der Fokus liegt hier jedoch auf der Sichuanküche. Dementsprechend würzig und scharf präsentieren sich die Speisen, aber ohne den europäisch geprägten Gaumen zu überfordern. Das Lokal liegt in der Nähe des Naschmarkts und hat einen netten Schanigarten.

à la carte: 4–17 €

Tel.: 01 9713288

1050 Wien
Hamburgerstraße 2
chinabaranderwien.at
office@chinabaranderwien.at
täglich 12–23.30 Uhr



Die besten Weine Österreichs:

Jetzt im Gault&Millau-Weinguide.



DANIELI

Seit 1996 genießt man im Danieli italienische Köstlichkeiten aller Art. Das gemütliche Ambiente des Ziegelgewölbes versprüht Italo-Charme und Antipasti, Holzofenpizzen, Fisch vom Grill und Co sorgen für zusätzliches Urlaubsgefühl. Die Weinkarte umfasst eine schöne Auswahl und auch die Digestifkarte ist einen Blick wert. Auf die Dolci sollte man nicht verzichten.

à la carte: 7–38 €

Tel.: 01 5137913

1010 Wien
Himmelfortgasse 3
www.danieli.at
ristorante@danieli.at
täglich 11.30–23 Uhr



DAS CAMPUS

Nicht nur WU-Studenten sind große Freunde des Campus-Restaurants, auch umliegende Geschäftsleute und Anrainer wissen es zu schätzen. Das mag an der hippen und legeren Atmosphäre liegen oder an der breit gefächerten Speisekarte, die mit ihrem Mix aus österreichischen Klassikern, Burgern und mediterranen Gerichten für jeden etwas Passendes bietet. Hausgemachte Limonaden, aromatisiertes Bier und der Sonntagsbrunch sind es durchaus wert, dem Unigelände auch am Wochenende einen Besuch abzustatten.

à la carte: 4–20 €

Tel.: 01 7297420

1020 Wien
Welthandelsplatz 1
(Eingang Trabrennstraße)
www.dascampus.at
welcome@dascampus.at
Mo–Fr 11–22, Sa 9–22,
So 9–18 Uhr

DAS GLASHAUS ®

Inmitten weiterer Glaspaläste ist das Glashaus ein neuer Hotspot im WU-Viertel. Österreichische Klassiker, mediterrane Pasta-Träume sowie saisonale Gerichte stehen auf der Karte. Hier kann man von Business-Lunch bis zu Candle-Light-Dinner alles haben. Der Service ist sehr bemüht, das Ambiente modern und die Qualität passt auch.

à la carte: 6–28 €

Tel.: 01 3483553

1020 Wien
Am grünen Prater 11
www.dasglashaus.at
hello@dasglashaus.at
Mo–Sa 11.30–22, So 10–18 Uhr
* 24.–31. Dez. 2019

Tel.: 01 5320378

1010 Wien
Rudolfsplatz 12
www.dasheinz.at
lokal@dasheinz.at
Mo–Fr 16–23, Sa 18–23 Uhr

DAS HEINZ

Einen schönen Blick auf den Rudolfspark genießt man in Das Heinz und das wohnliche Ambiente führt sofort dazu, dass man sich wohl und wie zu Hause fühlt. Die Speisekarte bietet gutbürgerliche Hausmannskost, die mit viel Sorgfalt zubereitet wird. Außergewöhnlich sind das Pferdefiletsteak und der Horse-Burger mit Pferdefaschiertem.

à la carte: 4,90–30,90 €

DIE KÜCHE WIEN

im Palais Hansen Kempinski

Im Palais Hansen Kempinski bietet das kleine Restaurant Die Küche Wien Casual Dining auf höchstem Niveau. Auf der Karte finden sich Bodenständiges aus der österreichischen Küche sowie saisonale Schmankerl. Nett sind auch das Frühstück, der Brunch oder der Lunch. Egal um welche Uhrzeit man das Gefühl des nagenden Hungers verspürt, Die Küche Wien ist eine ideale Anlaufstelle.

à la carte: 9–39 €

Tel.: 01 236 10008080

1010 Wien
Schottenring 24
www.kempinski.com/wien
restaurants.vienna@kempinski.com
Mo–Fr 12–14 und 18–22,
Sa, So, Fei 18–22 Uhr

DIE SCHWEMME

Als Schwemme bezeichnet man den Raum eines Brauhauses, in dem Bier getrunken und auch etwas gegessen wird. Das Konzept ist hier ähnlich, auch wenn das moderne Bistro optisch nichts mit einem Brauhaus gemein hat. Zum Bier werden Burger, Tacos und Sandwiches serviert, deren Qualität top ist. Hier führt man fort, was man mit Gmoa Keller, Gelbmanns Gaststube und Waldviertlerhof erfolgreich begonnen hat.

à la carte: 4,50–19,80 €

Tel.: 01 9544448

1030 Wien
Marokkanergasse 3a
www.dieschwemme.at
reservierung@dieschwemme.at
Mo–Sa 11–23 Uhr

DON ALFREDO

Holzofenpizzen, Fischspezialitäten und weitere klassische italienische Gerichte kommen hier in solider Qualität auf den Tisch. Schön ist die Lage im Kurpark Oberlaa, vor allem weil man bei Schönwetter auf der Terrasse sitzen kann. Auch der Innenraum ist stimmig eingerichtet und versprüht italienisches Lebensgefühl.

à la carte: 5–26 €

Tel.: 01 6895931

1100 Wien
Filmtaichstraße 1
www.ristorantedonalfredo.at
office@ristorantedonalfredo.at
Mo–Sa 11–22, So 11–21 Uhr

DOTS

Einer der kulinarischen Lichtblicke in der Mariahilfer Straße ist Martin Hos Dots. Bei cooler Atmosphäre punktet es vor allem mit Kreativ-Sushis, die auch optisch eine Augenweide sind, oder außergewöhnlichen Dim-Sum. Das Preisniveau ist eher hoch, die Weinkarte ansprechend, die Servicetruppe exzellent.

à la carte: 6–39 €

Tel.: 01 9209980

1060 Wien
Mariahilfer Straße 103
www.dots1060.at
info@dotsgroup.eu
So–Do 18–1, Fr, Sa 12–1 Uhr

DOTS IM BRUNNERHOF

Die Filiale der Dots-Kette in Döbling lockt mit einem schönen, gemütlichen Gastgarten. Die klassischen bis ungewöhnlichen Variationen von Sushi, Maki, Sashimi und Co werden durch warme Speisen wie Currys und Dim-Sum ergänzt und verwandeln den ehemaligen Heurigenbetrieb in einen kulinarischen Hotspot. Das Ambiente ist eine extravagante Mischung aus asiatisch, österreichisch und mediterran.

Tel.: 01 9089110

1190 Wien
Kahlenberger Straße 1
www.dotsimbrunnerhof.at
info@dotsgroup.eu
Mo–Do 18–24, Fr 18–1,
Sa 12–1, So, Fei 12–24 Uhr

FLATSCHERS

Steaks vom Lavasteingrill und herzhaft Burger sorgen dafür, dass sich täglich Fleischliebhaber aus ganz Wien hier in der Kaiserstraße tummeln. Das Rindfleisch kommt aus Argentinien und den USA, der Rest wird von regionalen Produzenten bezogen. Neben den fleischigen Köstlichkeiten gibt es auch ein großes Angebot an Fisch- und Veggiegerichten.

à la carte: 20–60 €

FROMME HELENE

Hier gibt es wunderbare Wiener Spezialitäten. Ob es schnell nach dem Theater noch Würstel mit Saft oder ein Alt-Wiener Backfleisch sein sollen (das Theater in der Josefstadt ist schließlich ums Eck) oder Rindsfiletspitzen in Pfefferrahmsauce am Sonntag zu Mittag – die Qualität stimmt. Auch Innereien und vegetarische Gerichte werden mit viel Sorgfalt zubereitet.

GELBMANN'S GASTSTUBE

Im ruhigen, mit Kastanien überdachten Schanigarten sitzen und gut essen und trinken. Genau das kann man in Gelbmanns Gaststube, die bereits seit 1988 von der Familie Laskowsky geführt wird. Die traditionellen Gerichte und den Wiener Schmäh hat man bis heute beibehalten. Besonderer Fokus liegt auf bewusstem Umgang mit österreichischen Produkten.

à la carte: 11,80–22,80 €

GREEN COTTAGE

Küchenchef Meister Wu stammt aus Hangzhou, der Hauptstadt der chinesischen Provinz Zhejiang. Die dortige Küche ist bekannt für ihren besonders leichten und frischen Charakter – Attribute, die auch im Green Cottage zu finden sind. Die Speisekarte bietet eine große Auswahl nationaler Speisen und sorgt mit Froschschenkeln in Salzkruste, tausendjährigen Eiern und Chrysanthemen-Heilbutt für optimale Einblicke in die dortige Landesküche. Wer gerne Pekingente isst, wählt am besten das fünfgängige Entenmenü.

à la carte: 9,90–25 €

GRILLHOUSE DA MAX

Exzellentes Grilllokal des Huth-Imperiums. Sämtliche Fleischsorten von ausgezeichneter Qualität landen hier auf dem Rost. Ob saftige Steaks oder Burger, Fleischliebhaber werden hier besonders glücklich, denn die Gerichte werden mit viel Können zubereitet. Ein besonderes Highlight ist die große Auswahl an Craft-bieren auf der Karte.

à la carte: 10,90–29,90 €

HAN AM STADTPARK 

Koreanische Hausmannskost mit feurigen Aromen wird hier authentisch zelebriert. Nach dem Motto „Sharing is Caring“ bestellt man am besten von allem etwas und genießt dann gemeinsam. Das hausgemachte Kimchi darf dabei natürlich nicht fehlen, genauso wenig wie die koreanischen Teigtaschen Mandu und fermentierter Rettich. Spezialität ist der feurige Chongol, ein heißer Suppentopf mit Tofu, Reiskuchen und viel Gemüse. Dass hier mit viel Leidenschaft gearbeitet wird, zeigt sich nicht nur am Gaumen. Das Dauerlächeln der jungen Chefin spricht für sich.

à la carte: 3–18 €

Tel.: 01 5234268

1070 Wien
Kaiserstraße 113–115
www.flatschers.at
restaurantleitung@flatschers.at
täglich 17–23 Uhr

Tel.: 01 4069144

1080 Wien
Josefstädter Straße 15
www.frommehelene.at
restaurant@frommehelene.at



Tel.: 01 4861599

1160 Wien
Wilhelminenstraße 62
www.gelbmanns.at
reservierung@gelbmanns.at
Di–Sa 11–22 Uhr
☎ variabel

Tel.: 01 5866581

1050 Wien
Kettenbrückengasse 3
www.green-cottage.at
info@green-cottage.at
Mo–Sa 11.30–15 und 18–23 Uhr

Tel.: 01 5128128

1010 Wien
Schellinggasse 6
www.zum-huth.at
tisch@damax.at
täglich 12–23 Uhr

Tel.: 01 5355050

1030 Wien
Am Heumarkt 9/3
www.han-wien.at
post@han-wien.at
Di–So 12–15 und 17.30–23 Uhr
☎ Fei

Tel.: 0676 754 6018

1070 Wien
Lerchenfelder Straße 73
www.hausmair.at
herbert.hausmair@gmx.at
Mo–Fr 11.30–15.30 und
17.30–21.30 Uhr
☎ Fei, variabel

Tel.: 01 4703757

1180 Wien
Scheibenbergstraße 11
www.herbeck.wien
office@herbeck.wien
Di–Sa 11.30–15 und 17.30–23 Uhr

Tel.: 01 52333900

1070 Wien
Burggasse 89
Mo–Sa 18–22 Uhr

Tel.: 0660 8609401

1180 Wien
Gersthofenstraße 14
www.hollerkoach.at
info@hollerkoach.at
Mo–Do 16.30–24, Fr, Sa 9–24,
So 9–22 Uhr

Tel.: 01 05010013600

1100 Wien
Am Belvedere 1
www.iki-restaurant.at
info@iki-restaurant.at
Mo–Fr 11–21 Uhr
☎ Fei

Tel.: 01 5237494

1070 Wien
Zieglergasse 15
www.ilmare.at

HAUSMAIR'S GASTSTÄTTE

Eine fixe Größe am Wirtshausimmel, wo der Fokus auf Produktherkunft und -qualität liegt. Besonders beeindruckend sind die Wildgerichte. Das Wild wird direkt von der eigenen Jagd bezogen, Workshops zur Verarbeitung „Nose to tail“ werden auch angeboten. Ebenfalls Klassiker auf der Karte sind das Rindsgulasch und die herrlichen Nachspeisen, von Apfelschmarren bis Powidlpalatschinke.

à la carte: 3,10–29,90 €

HERBECK

An der Grenze zwischen Gersthof und Pötzleinsdorf steht mit dem Herbeck ein echtes Wiener Wirtshaus. Das Vorstadt-Juwel verzaubert mit Einrichtung im Stil der Jahrhundertwende und die Karte bietet Gutbürgerliches, ohne dabei zu konservativ zu sein. Die Qualität ist konstant hoch und die Weinkarte erstaunlich umfangreich.

à la carte: 8,90–36,90 €

HIDORI

Das Hidori hat sich ganz der Izakayaküche – japanische Alltags- und Beislküche – verschrieben, wodurch man als Gast einen guten Einblick in die authentische Aromenvielfalt Japans gewinnen kann. Spannend sind die begehrten Yakitori-Spießchen mit gegrilltem Rindsherz oder Hühnermagen, der rohe Fisch und das Sushi sind ein Muss. Passend dazu gibt es eine große Auswahl an feinem Sake.

HOLLERKOCH 

Ob zum Frühstück oder zum Abendessen, hier wird klassisch-österreichische Küche mit internationalen und saisonalen Leckerbissen serviert. Man genießt frische Salate, saftigen Schweinsbraten und – wie könnte es anders sein – Holler in unterschiedlichen Variationen. Die Einrichtung ist freundlich und hell, das dadurch entstehende Ambiente lädt zum längeren Bleiben ein.

à la carte: 11,90–28,90 €

IKI

Mitten auf dem neuen Erste Campus ist das moderne japanische Restaurant zu Hause und beglückt nicht nur zu Mittag die umliegenden Geschäftsleute mit frischen Sushis und heißen Ramen in zahlreichen Varianten. Auch abends kann man sich bei einem lässigen Dinner an einer erweiterten Speisekarte und entspannter Atmosphäre erfreuen. Der Service ist freundlich und flott, die offene Küche ermöglicht es, dem regen Treiben hinter Herd und Sushimatte zu folgen. In Kooperation mit dem Mochi-Team ist hier eine interessante Alternative entstanden, die abseits des zweiten Wiener Gemeindebezirks hochwertige asiatische Küche bietet.

à la carte: 10–29 €

IL MARE

Die traditionelle italienische Küche, die neben herrlichen Pizzen auch Fisch- und Fleischgerichte beinhaltet, wird hier seit 1975 gelebt. Die Pizza wird selbstverständlich im Holzofen gebacken und auch die Zubereitung der Bistecca alla fiorentina ist exzellent. Man erfindet das Konzept des guten Italiens nicht neu, aber wer qualitativ hochwertige Gerichte serviert, muss das ja auch nicht.

IN-DISH

Es sind die simplen Dinge, die Raffinement benötigen. Das zeigt sich auch im indischen Restaurant nahe dem Schwarzenbergplatzes, wo traditionelle Landesklassiker für Aromenvielfalt sorgen. Zu Mittag punktet das preiswerte Menü, später wählt man zwischen schmackhaften Currys und Tandoori-Spezialitäten. Unbedingt probieren sollte man das Signature Dish Fisch-Tikka, welches im Bananenblatt schonend gegart wird. Zum Abschluss kommt man am verführerischen Schokoladesamosa nicht vorbei. Als passende Getränke empfehlen sich hausgemachte Limonaden und Cocktails.

JOSEPH

Dass der Bäcker aus dem Waldviertel feinstes Brot und Gebäck zu zaubern weiß, ist mittlerweile in und um Wien bekannt. Nach einem Besuch des Bistros ist man aber auch begeisterter Anhänger der dort servierten Speisen, die durch die Verarbeitung qualitativ hochwertiger Produkte überzeugen. Zum Frühstück findet man hausgemachtes Müsli und pochierte Eier auf der Karte, zu Mittag beglücken Klassiker wie das Club Sandwich oder die wöchentlich wechselnden Gerichte. Damit man sich nicht um die Plätze streiten muss, gibt es in der Kirchengasse und am Albertinaplatz noch weitere Niederlassungen.

à la carte: 7–17 €

KRAWALL [®]

Ein wahrer Geheimtipp am Naschmarkt ist das Krawall. Es ist winzig klein und fungiert hauptsächlich als Vinothek und Bar. Zu den ausgewählten Weinen können Tapas, kalte Platten und täglich wechselnde warme Gerichte bestellt werden. Das ungemein hohe Niveau von Bisonschinken, Hirschgulasch und Co erstaunt direkt in einem Lokal dieser Art.

KUCHLMASTEREI

Der Name ließe vermuten, dass es sich bei der Kuchlmasterei um ein österreichisches Gasthaus handelt. Umso überraschter ist man nach Betreten des Lokals, dass man in den Innenräumen pompöser Luster und protziger Deko-Elemente ansichtig wird, die so gar nicht traditionell anmuten. Die Speisekarte gibt sich französisch, bei unserem Besuch wurde allerdings ein Spezialmenü serviert, das unserer Meinung nach nicht der regulären Küchenlinie entspricht, sondern sich eher klassisch österreichisch zeigte. Die Auswahl der Grundprodukte war in Ordnung, an den Aromenkombinationen könnte man allerdings noch etwas feilen.

à la carte: 6,90–33 €

LE BOL

Betrifft man die Räumlichkeiten des französischen Bistros, taucht man in die wunderbare Welt Frankreichs ein. In der Luft liegt der Duft frischen Kaffees und des Le-Bol-Klassikers „Monsieur Seguin“. Ein Traum von einem Salat, der mit gratinierter Ziegenkäse und feinstem Currydressing überzeugt. Wer diesen Herrn einmal probiert hat, wird ihm immer treu bleiben. Wer aber kein Freund der Ziege ist, findet bei den wunderbaren Tartines und restlichen Salatvariationen sicher passende Alternativen. Während der Umbauarbeiten am Neuen Markt hat der Schanigarten in der Naglergasse 21 sein Ausweichquartier.

Tel.: 01 9412801

1010 Wien
Schwarzenbergstraße 8
www.in-dish.at
reservations@in-dish.at

1030 Wien
Landstraßer Hauptstraße 4
www.joseph.co.at
office@joseph.co.at
Mo–Fr 8–21, Sa, So 8–18 Uhr

Tel.: 0664 207 2252

1060 Wien
Naschmarkt Stand 975/C8
www.krawall.at
bar@krawall.at
Di–Fr 11–22, Sa 8–22 Uhr
☞ Fei

Tel.: 01 4102669

1030 Wien
Obere Weißgerberstraße 6
www.kuchlmasterei-rest.com
info@kuchlmasterei-rest.com
Di–Fr 11.30–15 und 18–24,
Sa 18–24, So 11–16 Uhr

Tel.: 0699 1030 1899

1010 Wien
Neuer Markt 14
www.lebol.at
info@lebol.at

LISBOA LOUNGE

Traditionelle portugiesische Speisen, iberische Tapas und eine große Auswahl an Landestypischem sorgen für Genussmomente und überzeugen mit ihren feinen, südeuropäischen Aromen. Knoblauchgarnelen, frischer Oktopussalat oder die portugiesische Spezialität Pastel de Nata – ein süßes Blätterteigtörtchen mit Zimt – machen Lust auf mehr. Ein Glas Portwein macht das geglückte Gastspiel perfekt.

à la carte: 1,80–36 €

MAMA & DER BULLE [®]

Ein weiteres Restaurant der Familie Huth. Man bekommt Steaks und Burger in gewohnter Qualität, so wie man sie sich wünscht. Die Karte ist angenehm überschaubar, das Flat-Iron-Steak ist zart und saftig und die Beilagen sind ebenso gut gemacht. Trotz des Fleischfokus werden hier auch Vegetarier fündig und das gemütliche Ambiente sorgt dafür, dass man sich wohlfühlt.

à la carte: 3,50–13,80 €

MAMA LIU & SONS

Dass die chinesische Küche viel mehr als Frühlingssrollen zu bieten hat, ist mittlerweile auch in Österreich kein Geheimnis mehr. Einen tieferen Einblick in die asiatische Küche bekommt man in diesem Restaurant, in welchem Mama Liu gemeinsam mit ihren Söhnen für das leibliche Wohl der Gäste verantwortlich ist. Der Algensalat schmeckt, die Dim Sum werden von Hand gefertigt und die Hot Pots mit ihren unterschiedlichen Fonds und Einlagen sind ein klarer Geheimtipp. Auf die Plätze, Stäbchen, los!

MARCO SIMONIS BASTEI10

Gutem Geschmack sind keine Grenzen gesetzt, wie auch die kleine und liebevolle Bastei10 beweist. Neben stilvollen, ausgewählten Design- und Dekoartikeln aus aller Welt ergattert man hier auch viele kulinarische Köstlichkeiten, die zum direkten Verzehr oder zum Mit-nach-Hause-Nehmen geeignet sind. Klassiker wie Vitello tonnato oder Beef Tatar beglücken zu Mittag, zum Afterwork wählt man aus einer breiteren Karte und kann sich mit saisonalen Speisen verwöhnen lassen. Es kann ja so einfach sein, sich den tristen Alltag zu verschönern.

à la carte: 5–22 €

MARIO

Die moderne italienische Atmosphäre lässt kaum darauf schließen, dass das Mario ebenfalls der Plachutta-Kette angehört. Aus der Küche kommen aber nicht Tafelspitz & Co., sondern Antipasti, hausgemachte Pasta sowie saftiges Fleisch und Fisch vom Grill. Die Bewohner Hietzings wissen das Mario zu schätzen und kommen gerne auch für das preiswerte Mittagsmenü oder das feine Frühstück.

à la carte: 4,80–28,90 €

Tel.: 01 9670061

1040 Wien
Mühlgasse 20
www.lisboalounge.at
lisboalounge@lisboalounge.at
Mo–Sa 12–24 Uhr

Tel.: 01 5123449

1010 Wien
Schellinggasse 5
www.mamaundderbulle.at
tisch@mamaundderbulle.at
täglich 12–23 Uhr

Tel.: 01 5863673

1060 Wien
Gumpendorfer Straße 29
www.mamaliuandsons.at
hello@mamaliuandsons.at
Di–Fr 17–24, Sa, So 12–24 Uhr

Tel.: 01 5122010

1010 Wien
Dominikanerbastei 10
www.marcosimonis.com
welcome@marcosimonis.com
Mo–Fr 8.30–20.30 Uhr, im Nov.
und Dez. auch Sa 10–17 Uhr
geöffnet

Tel.: 01 8769090

1130 Wien
Lainzer Straße 2
www.mario-hietzing.at
office@mario-hietzing.at
täglich 8–0.30 Uhr



MEIN
WUNDERBARER
Kochsalon
www.martinahohenlohe.com



MARKET RESTAURANT

AMBIENTE AWARD 2013

Hier gibt es von früh bis spät asiatische Fusionsküche in Reinkultur. Ob japanisches Sushi, chinesische Dim Sum oder thailändisches Tom Kha Gai, hier findet man die unterschiedlichsten Gerichte und Neuinterpretationen in durchaus überzeugender Qualität. Für Spätaufsteher gibt es Frühstück täglich sogar bis 16 Uhr. Das Essen und das beeindruckende Ambiente sind definitiv einen Besuch wert.

à la carte: 12,90–21,80 €

Tel.: 01 5811250

1060 Wien
Linke Wienzeile 36

www.market-restaurant.at
office@market-restaurant.at
täglich 8–2 Uhr



MAYER & FREUNDE®

Was auf den ersten Blick wie ein Feinkostladen aussieht, entpuppt sich bei genauerem Hinsehen als Alexander Mayers Edelgreißler mit Bistrotküche. Im hinteren Teil des Lokals können am gefliesten Chef's Table zwölf Leute Platz nehmen und zwischen 11 und 17 Uhr aus einem überschaubaren Angebot an wechselnden Speisen wählen. Samstags gibt es zünftige Weißwürste, Leberkäse und bayrisches Bier.

Tel.: 01 5323276

1010 Wien
Jasomirgottstraße 4



Weinguide

Die besten Weine Österreichs im NEUEN Design.

MÖSLINGER

Im Gasthaus Möslinger heißen die Brüder Roman und Richard Taudes ihre Gäste willkommen. Nach der Übernahme des Lokals von den Eltern im Jahr 2018 haben sie die gewohnt gute Qualität absolut erhalten. Die Gerichte sind nach wie vor klassisch bodenständig (Fiakergulasch, Tafelspitz, gebackene Leber), besonders geachtet wird auf die Verwendung heimischer und regionaler Produkte.

à la carte: 4,90–28,90 €

Tel.: 01 7280195

1020 Wien
Stuwerstraße 14

www.gasthausmoeslinger.at
office@gasthausmoeslinger.at
Di–Sa 11.30–22.30 Uhr



MUSCHELN & MEHR

Sie sind viel zu gut, um sie nur während eines Urlaubsaufenthalts zu verzehren, wenn Meer und Strand nicht weit sind. Das dachte sich auch der Betreiber des kleinen Lokals und beglückt daher mitten in Wien in Zusammenarbeit mit besten Lieferanten mit einem wahren Muschelparadies. Die Speisekarte bietet eine breite Auswahl, der Klassiker Spaghetti vongole darf dabei natürlich nicht fehlen. Spannend auch die geräucherten Miesmuscheln auf Blattsalat. Für alle, die sich mit Muscheln und Meeresfrüchten eher weniger anfreunden können, bietet ein kleines Angebot an muschelfreien Alternativen eine gute Wahl. Das Ambiente ist gemütlich und macht Lust auf mehr und Meer.

à la carte: 3,50–22,50 €

Tel.: 01 4026032
0664 5147820

1080 Wien
Kochgasse 18

www.muschelnundmehr.at
mum1080@gmx.at
Di–Sa 18–22.30 Uhr

NIRVANA

Das in einem Hauseingang etwas versteckt liegende, durchaus elegante Innenstadtlokal bietet authentische indische Küche mit kleiner, aber ausreichender Weinkarte und ausgesucht freundlichem Service. Besonders zu empfehlen ist das nur mit ordentlichem Hunger zu bewältigende „Discovery Dinner“, das einen wunderbaren Querschnitt bietet.

à la carte: 4,95–18,50 €

Tel.: 01 5133075
0699 19244874

1010 Wien
Rotenturmstraße 16–18

www.restaurant-nirvana.at
info@restaurant-nirvana.com
Mo–Fr 11.30–14 und 18–22,
Sa 12–15 und 18–22 Uhr

OFENLOCH

Das Ambiente der alten Gewölbe hat beinahe etwas Magisches, was die Gäste neben der typischen Wiener Küche, die hier geboten wird, sehr zu schätzen wissen. Die Speisekarte mit beliebten Klassikern wie Kalbsleber, saftigem Backhendl oder Beuschel wird durch eine wöchentlich wechselnde Mittags- und Abendkarte ergänzt.

Tel.: 01 5338844

1010 Wien
Kurrentgasse 8
www.restaurant-ofenloch.at
reservierung@
restaurant-ofenloch.at

OSTERIA MANGIA E RIDI

Feine, authentische Osteriaküche aus dem südlichsten Teil Kalabriens lässt hier die Herzen höher schlagen. Auf der Speisekarte finden sich keine Pizzen, dafür aber frische Fischgerichte, cremige Risotti und hausgemachte Antipasti. Der kleine Raum mit viel Holz und die schlichte Tischdekoration sorgen für ein gemütliches Ambiente. Dank der offenen Küche lässt sich so mancher Blick auf italienisches Handwerk erhaschen.

à la carte: 49–149 €
Tel.: 01 5122703

1010 Wien
Sonnenfelsgasse 5
www.osteria-mangiaeridi.at
office@osteria-mangiaeridi.at
Mo–Fr 12–15 und 18–22.30,
Sa 18–22.30 Uhr

PARLOR

im Hotel InterContinental Wien

Im Hotel InterContinental Wien findet man hier innovatives, kreatives Ambiente. Ungewöhnliches Design in Schwarz und Weiß bildet spannende Kontraste, aber nicht nur das Interieur, auch das Essen hat etwas zu bieten. Besonders das umfangreiche Frühstücksbuffet ist beeindruckend. Gute Küche und eine kleine, aber feine Weinkarte runden aber auch einen gemütlichen Abend hervorragend ab.

Tel.: 01 71 1221 10

1030 Wien
Johannesgasse 28
www.restaurant-parlor.at
vienna.parlor@ihg.com
täglich 6.30–10.30 und
17.30–23 Uhr

PLACHUTTAS GRÜNSPAN

Im weitläufigen Gastgarten zu sitzen und eines der vielen traditionell österreichischen Gerichte zu probieren, ist in dieser Ottakringer Institution im Sommer besonders gemütlich. Das Vorstadtwirtshaus bietet von saftigen Steaks bis hin zu rustikal Gebackenem und Gekochtem eine gute Auswahl an klassischen Speisen.

à la carte: 4,30–17,20 €
Tel.: 01 4805730

1160 Wien
Ottakringer Straße 266
www.gruenspan.at
office@gruenspan.at
täglich 11–24 Uhr

PRILISAUER

Seit Jänner 1882 gibt es ihn, den Prilisaauer, und mittlerweile ist er zu einer Institution der Wiener Gasthauskultur geworden. Hermann und Barbara Prilisaauer führen das gepflegte Vorstadrestaurant bereits in der fünften Generation. Die Kombination traditioneller Wiener Küche und saisonaler Themenwochen mit Herzlichkeit und Gastfreundschaft ist der Grund, warum man seit vielen Jahren gerne hierherkommt.

à la carte: 8–23 €
Tel.: 01 9793228

1140 Wien
Linzer Straße 423
www.prilisaauer.at
office@prilisaauer.at
Di 16–23, Mi–Sa 10–23,
Sa, So 10–22 Uhr

PUB KLEMO

An dieser Weinbar führt einfach kein Weg vorbei. Das Sortiment (auch an glasweise ausgeschenkten Weinen) ist enorm und breit gefächert, die Preise dafür wirklich fair. Wer sich näher mit Wein beschäftigen möchte, kann dies hier bei wechselnden Verkostungsflights tun. In der klein gehaltenen Speisekarte finden handgemachte Pasta, kalte Kleinigkeiten und abwechslungsreiche Schmorgerichte ihren Platz.

Tel.: 0699 11 09 1332

1050 Wien
Margaretenstraße 61
www.pubklemo.at
info@pubklemo.at
Mo–Sa 17–1 Uhr
☞ Fei

RAINERS WINTERGARTEN

im Rainers Hotel Vienna

Auch wenn es sich bei diesem Lokal „nur“ um das Restaurant des Rainers Hotel Vienna handelt, ist die Küche mehr als ordentlich. Ob zum Frühstück, Lunch oder abends an der Bar, hier werden zwar keine kreativen Höchstleistungen erbracht, aber dafür ist die Qualität von Kaffee, Speisen und Co exzellent und das Ambiente sehr stilvoll.

Tel.: 01 60580

1100 Wien
Gudrunstraße 184
www.rainers-hotel.eu
info@rainers-hotel.eu

RAMASURI

In urbaner Lage auf der Praterstraße befindet sich das Ramasuri und gilt als beliebter Treffpunkt und hippes Szenelokal. Frühstück gibt es hier bis in den Nachmittag, auch Lunch und Dinner sind es wert hier einzukehren. Die Küche überzeugt mit soufflierten Semmelknödeln und hausgemachtem Wallerbutterschnitzel und widmet sich dabei einer modernen, internationalen Küche. Die Getränkekarte mit ihren Eigenkreationen bei Gin und Co weiß ebenfalls zu überzeugen.

Tel.: 0676 466 80 60

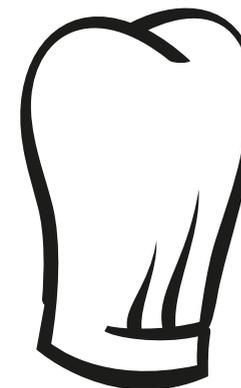
1020 Wien
Praterstraße 19
ramasuri.at
office@ramasuri.at
Mo–Sa 8–22, So 9–22 Uhr

REBHUHN

Unaufdringlich, charmant und rustikal. Drei Adjektive, die das alteingesessene Wiener Gasthaus treffend beschreiben. Traditionelles Ambiente ist garantiert, der besondere Eingang in Holzfassoptik ist ein wahrer Blickfang. Zu essen gibt es hier alles, was die österreichische Landesküche zu bieten hat. Sympathische Hausmannskost zu fairen Preisen.

à la carte: 7,90–22 €
Tel.: 01 3195058

1090 Wien
Berggasse 24
www.rebhuhn.at
gasthaus@rebhuhn.at
Mo–So 11.30–22.30 Uhr
☞ variabel



Gault & Millau

Besuchen Sie uns auf Facebook unter
www.facebook.com/Gault.Millau.Oesterreich 🍷

REGINA MARGHERITA

Ein kleines Stück Neapel nach Wien zu bringen, das ist der Anspruch der Pizzeria Regina Margherita. Malerisch im Innenhof des Palais Esterházy gelegen, findet man hier auch tatsächlich ein wenig italienisches Dolce Vita. Die Pizza aus dem original neapolitanischen Holzofen ist ein Genuss und auch der Branzino vom Grill ist noch saftig. Die Atmosphäre ist angenehm entspannt.

à la carte: 5–60 €

Tel.: 01 5330812

1010 Wien
Wallnerstraße 4/
Palais Esterházy
www.barbaro.at
regina@barbaro.at
täglich 12–22.30 Uhr
⌘ 24. und 25. Dez. 2019,
1. Jan. 2020



RINDERWAHN

Wahnsinnig frisch, wahnsinnig gut und wahnsinniger Geschmack. Dass dem Wahnsinn im Burgerlokal des Gastronomenpaars Huth keine Grenzen gesetzt sind, wird spätestens beim Stöbern in der Speisekarte klar. Neben Blauem Toni und Scharfer Resl steht die Fette Sau alias Pulled Pork zur Auswahl, der Eitle-Gockel-Burger ist aber eine ebenso gute Wahl. Auch an Vegetarier wurde bei der Speisekartenzusammenstellung gedacht, der Ziegen Peter mit gereiftem Käse vom Grill ist eine schmackhafte Alternative. Ungezwungene Atmosphäre, beste österreichische Fleischqualität, das Lokal ist immer einen Besuch wert. Sollte man einmal keinen Platz erhaschen, bietet die Filiale in der Praterstraße oder der praktische Burgerkiosk am Naschmarkt idealen Ersatz.

Tel.: 01 5120996

1010 Wien
Weihburggasse 3
www.rinderwahn.at
restaurant@rinderwahn.at



RISTORANTE PAOLO

Mediterrane Küche mit italienischen, aber auch dalmatinischen Gerichten findet man hier. Besonders Fisch und Meeresfrüchte sind zu empfehlen und die eigene Enoteca legt nahe, zum Essen noch einen guten Tropfen Wein zu genießen. Man sitzt gemütlich im Kaminzimmer, Hauptsaal oder auch im grünen Gastgarten. Der Service ist sehr bemüht.

à la carte: 4,50–24,90 €

Tel.: 01 7134273

1030 Wien
Paulusgasse 8
www.paolo.at
reservierung@paolo.at
Mo–Sa 11.30–14.30 und
17.30–22 Uhr

ROSNOVSKY UND CO

Gemütlich-urige Beislstimmung herrscht im Rosnovsky und Co. Mit viel Leidenschaft hat Andreas Ebenhöchwimmer hier ein Lokal zum Wohlfühlen geschaffen. Einen Herrn Rosnovsky sucht man zwar vergeblich (der Name ist durch einen Film inspiriert), dafür gibt es österreichische Spezialitäten mit leicht mediterranem Touch. Die Bier- und Weinkarte überrascht überaus positiv mit einer schönen Auswahl.

Tel.: 01 4032520

1080 Wien
Buchfeldgasse 10
www.rosnovskyundco.at
rosnovskyundco@hotmail.com

SCHUTZHAUS AM SCHAFFBERG

Bodenständige österreichische Küche gibt es hier gemeinsam mit herrlicher Aussicht. Man ist sehr bemüht, auf die Wünsche der Gäste einzugehen, die Speisen werden mit viel Liebe angerichtet. Auch das Angebot an Weinen ist schön und die Atmosphäre angenehm entspannt. Die Räumlichkeiten und der Gastgarten eignen sich außerdem ideal für private Feste und Feierlichkeiten.

à la carte: 9,90–26,80 €

Tel.: 01 4792279

1170 Wien
Czartoryskigasse 190–192
www.schutzhaus-schaffberg.at
reservierung@schutzhaus-schaffberg.at
Di–Sa 11–23, So 10–22 Uhr

SKOPIK & LOHN

Seit Jahren ein Garant für gute, ambitionierte Küche. Das Wiener Schnitzel vom Kalb ist herrlich dünn und die Panade so knusprig, wie sie sein soll. Auch Filetsteak, Entenbrust und Roter Waller unterstreichen nicht nur die Spitzenqualität der Produkte, sondern auch, dass man sein Handwerk hier versteht. Besonders beeindruckend ist das abstrakte Deckengemälde von Otto Zitko.

à la carte: 5–28 €

Tel.: 01 2198977

1020 Wien
Leopoldsgasse 17
www.skopikundlohn.at
office@skopikundlohn.at
Di–Sa 18–1 Uhr

STAFLER

Eine überaus gelungene Kombination aus österreichischen, mediterranen und Südtiroler Spezialitäten findet man im Stafler. Ob es nun das Wiener Schnitzel, die Spaghetti all'amatriciana oder die Schlutzkrappen sind. Auch für die Desserts wurde das Beste der Regionen vereint und so stehen unter anderem Marillenknödel, Profiteroles und Zitronensorbet mit Prosecco zur Auswahl.

à la carte: 4–22 €

Tel.: 01 8156235

1120 Wien
Ehrenfelsgasse 4
www.stafler.at
gasthaus@stafler.at
Di–Fr 11.30–14 und 18–21.30,
Sa 12–14 und 18–21.30 Uhr
⌘ variabel

STERN

Bodenständige Wiener Küche findet man im Stern im elften Wiener Gemeindebezirk, in Simmering. Das Ambiente des gepflegten Wirtshauses ist klassisch und für den besonderen Touch sorgt die eigene Rubrik „Innereien“ auf der Karte. Hirn mit Ei, Beuschel und gebackene Hühnerleber werden hier erfreulich souverän zubereitet. Dazu noch ein guter Tropfen – mehr braucht es nicht, um glücklich zu sein.

à la carte: 4,20–33,90 €

Tel.: 01 7493370

1110 Wien
Braunhubergasse 6
www.gasthausstern.at
office@gasthausstern.at
täglich 9–23 Uhr

STRÖCK-FEIERABEND

Das Restaurant mit hauseigener Bäckerei ermöglicht es, die Küche rund um das Brot neu zu beleben, ohne dabei Nachhaltigkeit, Regionalität und faire Preise aus den Augen zu verlieren. Aber nicht nur für den Feierabend bietet das Lokal mit seinen saisonalen Gerichten eine geeignete Anlaufstelle, auch Frühstücksliebhaber kommen mit hausgemachtem Granola, Eiergerichten und French Toast auf ihre Kosten.

Tel.: 01 20439993057

1030 Wien
Landstraßer Hauptstraße 82
www.stroeck-feierabend.at
feierabend@stroeck.at
Mo–Sa 7–22, So 7–18,
Fei 8–18 Uhr

TAKANS RESTAURANT

Kennt man den aus der Türkei stammenden Fischhändler vom Kutschkermarkt, weiß man, dass man in puncto Qualität und Frische bei Suat Takan nichts falsch machen kann. Schon beim Eintreten erblickt man in der Vitrine prächtige Meerestiere und freut sich auf ein fischiges Mahl, das Urlaubserinnerungen wachruft. Calamari fritti, Branzino in der Salzkruste oder frische Vongole in Weißweinsud – man ist mit allen Speisen gut beraten und fragt am besten auch nach dem Tagesfang. Filetiert wird der Fisch vor den Augen der Gäste, dabei rennt der Schmäh.

TARTUFO

Das Tartufo ist ein gemütliches italienisches Restaurant mit herrlich authentischen italienischen Spezialitäten und einer Weinbar, in der hauptsächlich ausgewählte italienische und österreichische Weine zu verkosten sind. Die Pasta ist selbstverständlich hausgemacht, besonders empfehlenswert sind die saisonalen Angebote mit – wie könnte es anders sein – schwarzen und weißen Trüffeln.

à la carte: 5,00–35,00 €

TIAN BISTRO AM SPITTELBERG

Wie auch im haubengekrönten „großen Bruder“ hat man sich im Tian Bistro am Spittelberg auf kreative vegetarische Küche spezialisiert, die manchmal gut, manchmal etwas holprig gelingt. Geschmacklich spannend gestaltete sich das – natürlich fleischlose – Tian Tatar und bei dem Kaspresknödel fragten wir uns ebenfalls, wie man diesen intensiven Suppengeschmack ohne Rindsknochen zuwege bringt. Der Spittelburger und das Tian-Raffaello mit weißer Polenta waren zwar nicht schlecht, haben es jedoch nicht geschafft, unsere Begeisterung zu wecken. Das Getränkeangebot ist ausreichend und breit gefächert.

à la carte: 7–15 €

TULSI

Klassische indische Küche wird hier serviert, allerdings ist sie modern und kreativ umgesetzt. Inspiration zum Namen gab das indische Basilikum – Tulsi. Als wichtige Komponente der ayurvedischen Küche findet es auch hier in sämtlichen Gerichten Verwendung. Die zentrale Lage im neunten Bezirk ist ideal und perfekt für einen Besuch geeignet, etwa nach einem Abend in der Volksoper.

à la carte: 4,80–19,70 €

UBL

Das Ubl ist der Inbegriff des Wiener Wirtshauses. Die dunkle Holzvertäfelung an der Wand sorgt für die richtige Atmosphäre und das Ambiente schreit förmlich nach der Bestellung von Schweinsbraten und Schnitzel. Selbiges wird hier auch konsequent in äußerst überzeugender Qualität geliefert. Dazu noch ein gutes Gläschen Wein – Herz, was willst du mehr.

UMAMI5

Mit Bezug auf den namensgebenden fünften Geschmack lädt das Lokal auf eine Geschmacksreise ein. Mittags gibt es solide Menüs, zu späterer Stunde lockt eine größere Auswahl an Speisen. Japanische Küche, die von klassischen Sushis und Sashimis bis hin zu asiatischen Fisch- und Fleischgerichten reicht. Edle österreichische Weine begleiten den kulinarischen Brückenschlag. Ein schmackhaftes, köstliches Erlebnis.

Tel.: 01 3820016

1180 Wien
Haizingergasse 13
www.takans.com
Di–Fr 16–22 und Sa 12–16 und
18–22 Uhr

Tel.: 01 2786676

1210 Wien
Frömlgasse 36
www.tartufo.at
ristorante-tartufo@chello.at
Mo–Sa 11–14 und 17–22 Uhr

Tel.: 01 5269491

1070 Wien
Schranggasse 4
www.tian-bistro.com
spittelberg@taste-tian.com
Mo 17–22, Di–Fr 12–22,
Sa, So 10–22 Uhr

Tel.: 01 3101777

1090 Wien
Fluchtgasse 1
www.tulsirestaurant.at
kontakt@tulsi.co.at
täglich 11.30–14.30 und
18–23 Uhr
☎ 24. und 25. Dez. 2019

Tel.: 01 5876437

1040 Wien
Pressgasse 26

Tel.: 01 9561907

1080 Wien
Lerchenfelderstraße 88–90
www.umami5.at
eat@umami5.at

Tel.: 01 5870456

1060 Wien
Naschmarkt 76–79
www.umarfisch.at
office@umarfisch.at

Tel.: 01 515809773

1010 Wien
Kärntner Ring 9
www.unkai.at
unkai@grandhotelwien.com
Mo–So 11–23 Uhr

Tel.: 01 5863512

1050 Wien
Schönbrunner Straße 20
www.waldviertlerhof.at
reservierung@
waldviertlerhof.at
Mo–Sa 10–24 Uhr
☎ Fei

Tel.: 05 0706-3122

1010 Wien
Jasomirgottstraße 3–5
www.weinco.at
jasbar@weinco.at
täglich 12–17 (Bistro),
17–22 Uhr (Dinner)

Tel.: 01 0507063022

1070 Wien
Mariahilfer Straße 36
www.weinco.at
mar@weinco.at

Tel.: 01 0507063102

1060 Wien
Linke Wienzeile 4
www.weinco.at
nasbar@weinco.at

UMAR

Wer in Wien gut Fisch essen will, der ist am Naschmarkt bei Erkan Umar goldrichtig. Seit 1996 verkauft er hier schon frischen Fisch und seit 2003 gibt es zusätzlich noch ein Restaurant. Der Fokus liegt klar auf der Präsentation der frischen Produkte und nicht auf der kreativen, neuartigen Zubereitung, aber das passt gut. Für ein Marktlokal sind die Gerichte allerdings nicht unbedingt preiswert.

UNKAI SUSHI

Besonders zu Mittag ist das Lokal im Grand Hotel wegen seines Lunch-Angebots beliebt, aber auch am Abend kann man sich hier an der japanischen Küche erfreuen. Sushi und Sashimi stehen dabei ebenso auf der Karte wie Live-Kochen am Teppanyaki-Grill. Man speist in sehr geschmackvoll eingerichteten Separee-Räumen und kann sich ein kleines bisschen wie im fernen Land der aufgehenden Sonne fühlen.

à la carte: 3,30–35 €

WALDVIERTLERHOF

Gleich sieben unterschiedlich eingerichtete Räume stehen einem zur Verfügung, wenn man im Waldviertlerhof essen möchte, und allesamt sind sie klassisch, gemütlich eingerichtet. Auf der Karte des Stadtgasthauses stehen allerlei gutbürgerliche Gerichte aus Österreich. Anleihen bei Gerichten aus dem Waldviertel nimmt man etwa mit einem Karpfenfilet oder einem Erdäpfelstrudel.

à la carte: 9,80–30 €

WEIN & CO

Drei Ebenen sind ganz dem Thema Wein und Genuss gewidmet. Während einen im Untergeschoß eine schier grenzenlose Weinauswahl erwartet, kann man im Restaurantbereich feine österreichische Speisen genießen. Egal ob Frühstück, Lunch oder Abendessen – hier ist man in jedem Fall gut aufgehoben.

à la carte: 9–23 €

WEIN & CO MARIAHILFERSTRASSE

Wer denkt, dass man bei Wein & Co nur einkaufen kann, der irrt. In einzelnen Wein & Co-Filialen kann man neben der Weinbar auch im dazugehörigen Restaurant Platz nehmen und den guten Wein zu passenden Speisen genießen. Die Karte wechselt je nach Saison und beinhaltet internationale Evergreens à la Caesar Salad, Currybowl und knusprigen Wolfsbarsch.

WEIN & CO NASCHMARKT

Wein- wie Biertrinker und Feinschmecker aller Art finden auch in der Filiale am Naschmarkt ihren individuellen Genussmoment. Aus einem Sortiment von 2000 Weinen kann man hier wählen, dazu gibt es knusprige Flammkuchen, Beef Tatar oder auch die rustikale Brettjause vom Pöhl am Naschmarkt.

WILD

Wer gutbürgerliche Wiener Küche sucht, ist im Gasthaus Wild goldrichtig. Hier werden Klassiker serviert, die herrlich puristisch angelegt sind, ohne dabei verstaubt zu wirken. Neben den altösterreichischen Wirtshausgerichten finden sich aber auch mediterrane Einflüsse auf der Karte, und diese gelungene Kombination setzt sich auch bei den Nachspeisen fort. Ein stimmiges Konzept.

à la carte: 8,50–33 €



Tel.: 01 9209477

1030 Wien
Radetzkyplatz 1
www.gasthaus-wild.at
wild@chello.at
Mo–Sa 11.30–23, So 11.30–22 Uhr
☎ 23. Dez. 2019–3. Jan. 2020

Bei der Zusammenstellung dieses Führers ließen wir größtmögliche Sorgfalt walten, trotzdem können Daten falsch oder überholt sein.

Eine Haftung können wir auf keinen Fall übernehmen.

WITWE BOLTE

Fine Dining und klassische Wiener Küche auf hohem Niveau – wer am Spittelberg auf der Suche nach solch einem Gasthaus ist, wird in der Witwe Bolte nicht enttäuscht. Ein traditionelles Wirtshaus im Biedermeierstil mit viel Charme, das sowohl Menüs als auch À-la-carte-Gerichte zu bodenständigen Preisen und in hoher Qualität bietet. Die Auswahl an österreichischen Weinen rundet das Ganze gelungen ab.

à la carte: 14–28 €

Tel.: 01 523 1450

1070 Wien
Gutenberggasse 13
www.witwebolte.at
info@witwebolte.at
Mo–Fr 17.30–23,
Sa, So 11.45–23 Uhr

WULFISCH

Im Wulfisch am Wiener Karmelitermarkt weht eine steife nordische Prise. Die Krabbenbude offeriert typisch friesisches Fischdelikatessen, die dort gemeinsam mit landestypischem Bier verzehrt werden können. Spezialitäten sind das Friesengedeck mit Rollmops und Matjes und die hausgemachten Fischsalate mit warmen Brötchen. Mit der original friesischen Krabbensuppe ist man ohnedies immer gut beraten. Wer nordisches Flair lieber mit nach Hause nimmt, findet hier ebenso die richtige Anlaufstelle.

à la carte: 0,90–12 €

Tel.: 01 946 1875

1020 Wien
Haidgasse 5
www.wulfisch.at
hunger@wulfisch.at
Mo–Fr 11–20, Sa 10–18 Uhr

YAMM!

am Schottentor

Modernes Ambiente und frisches, vegetarisches Essen vom Buffet – das ist das Konzept des Yamm!, das direkt gegenüber der Universität am Ring liegt. Gezahlt wird nach Gewicht der Speisen, die man am Ende der Buffetrunde abwägt. Auch für Leute, die sich nicht vegetarisch ernähren, eine schöne Abwechslung für zwischendurch, jedoch sind die Preise für das Angebot doch gehoben.

Tel.: 01 5320544

1010 Wien
Universitätsring 10
www.yamm.at
office@yamm.at

ZUM RENNER

Der Renner ist seit 1899 ein Zentrum für gepflegte Wiener Küche. Hier kommen authentische bodenständige Gerichte auf den Tisch. Die hauseigene Fleischhauerei ist die Basis für die exzellente Qualität von Klassikern wie Tafelspitz und Wiener Schnitzel. Auch der Schinken und die Weißwürste sind hausgemacht und für die Mehlspeisen sollte man sich immer noch ein wenig Platz im Magen lassen.

Tel.: 01 3785858

1190 Wien
Nussdorfer Platz 4
www.zum-renner.at
gasthof@zum-renner.at
Mo–Sa 11–22 Uhr
☎ 3 Wochen ab Weihnachten 2019

ZUM REZNICEK

Für sein Ganslessen berühmt ist der Reznicek, ein Traditionswirtshaus mit Stammischarakter. Auf der Karte findet man überwiegend Wiener Hausmannskost und diese auf überaus gutem Niveau. Jeden Monat gibt es zusätzlich einen eigenen saisonalen Themenschwerpunkt, à la Bärlauch, Spargel & Co, der die Gäste begeistert.

à la carte: 6,90–23,50 €

Tel.: 0699 13 17 91 40

1090 Wien
Reznicekgasse 10
www.zumreznicek.at
office@zumreznicek.at
Mo–Fr 11–23.30 Uhr
☎ variabel

ZUR GOLDENEN KUGEL

Wer authentische Wiener Küche in klassischem Ambiente sucht, ist hier genau richtig. Serviert werden altösterreichische Gerichte wie Kalbsbries und Ochsenfleisch, aber auch das obligatorische Wiener Schnitzel und der Zwiebelrostbraten fehlen nicht. Zusätzlich gibt es noch mediterrane Speisen wie Branzino und gegrillten Oktopus. Spätestens bei den himmlischen Desserts wird jeder schwach!

à la carte: 9–35 €

Tel.: 01 4058363

1090 Wien
Lazarettgasse 6
www.zurgoldenenkugel.at
lokal@zurgoldenenkugel.at
Mo–Fr 11.30–22, So 11.30–15 Uhr



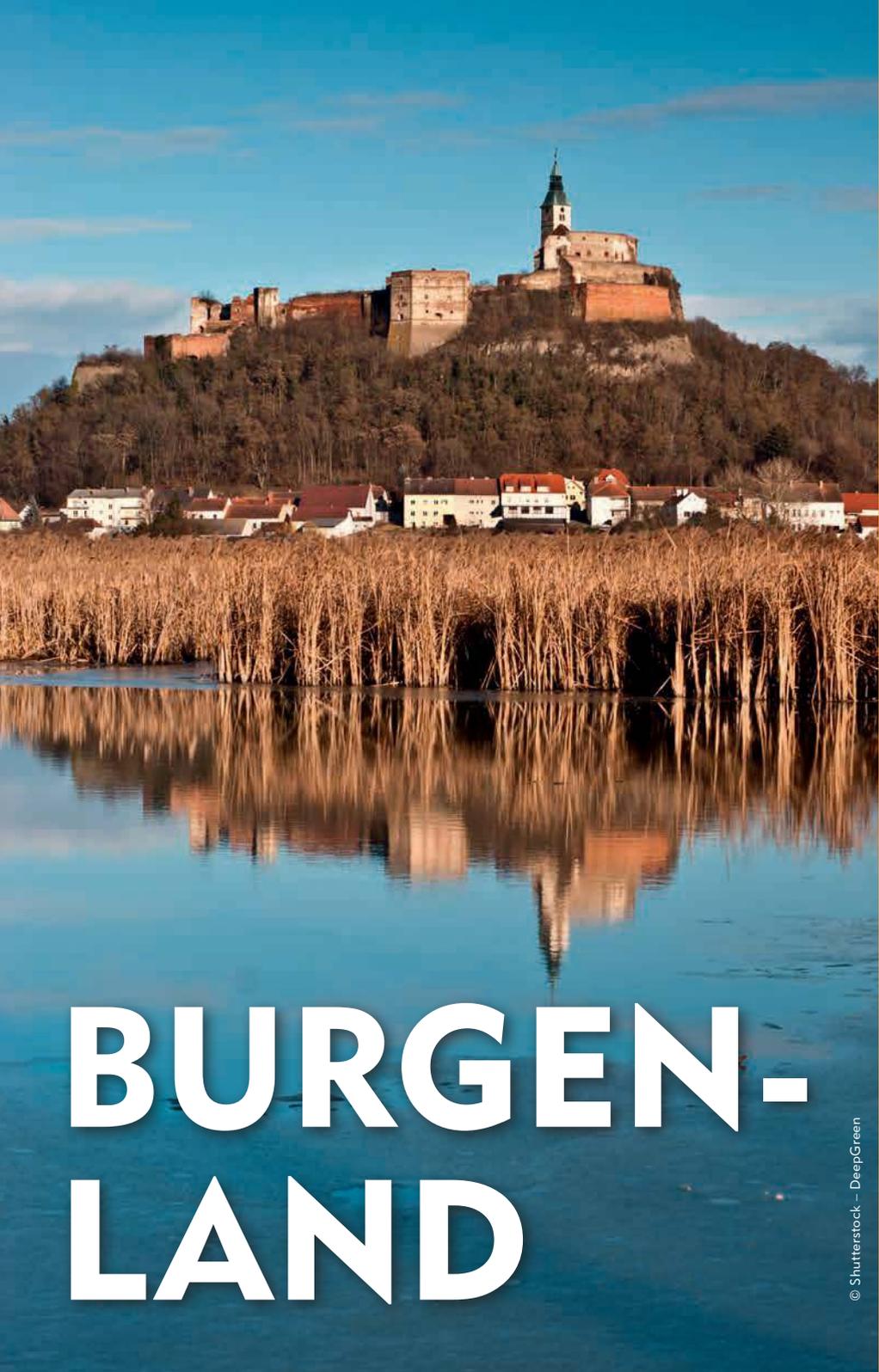
Gault & Millau
2020

Die neuesten Ergebnisse aus der Haubenwelt:
800 Restaurants, neu getestet und bewertet.

Plus: Die besten Weine, Wirtshäuser, Hotels und Almhütten.
Neu in dieser Ausgabe: Golfclubs, Cafés und Bars.

Zwei Bücher, ein Preis: € 39,- für Ihren Wegweiser in die Welt des guten Geschmacks
www.gaultmillau.at

Blieben Sie up to date mit unseren täglichen Nachrichten
auf **Facebook** und **Instagram**.



BURGEN- LAND

© Shutterstock – DeepGreen

DIE BESTEN

- 18,5/20** 🍷🍷🍷 **TAUBENKOBEL** Seite 154
Schützen am Gebirge
- 16,5/20** 🍷🍷 **GUT PURBACH** Seite 153
Purbach
- 15,5/20** 🍷🍷 **GREISLEREI BEIM TAUBENKOBEL** Seite 154
Schützen am Gebirge
- 15/20** 🍷🍷 **WACHTER-WIESLERS RATSCHEN** Seite 147
Deutsch Schützen



© ÖWM - Marcus Wiesner

LEGENDE

- Orte allgemein
- Orte mit 
- Orte mit 
- Orte mit 
- Orte mit 
- Orte mit 



APETLON 03

ZUM FRÖHLICHEN ARBEITER



Tel.: 02175 2218
0699 1977 1203

7143 Apetlon
Quergasse 98
www.froehlicherarbeiter.at
gasthaus@
froehlicherarbeiter.at

Mo, Di, Fr, Sa 11.30–14.30 und
17.30–21, So 11.30–21 Uhr
☞ variabel

In diesem Wirtshaus im Seewinkel wird das Wort Gastlichkeit großgeschrieben. Die traditionelle Stube mit alter Schank ist sehr gemütlich, im Sommer lädt der schöne Innenhof zum Bleiben ein. Seit vielen Jahren bewirbt die Familie Tschida ihre Gäste mit solider Landküche. Region und Saison stehen dabei stets im Vordergrund. Die frischen Wildgerichte aus eigener Jagd sollten unbedingt probiert werden. Mit einem breiten Sortiment an Weinen aus der unmittelbaren Umgebung ist eine pannonische Genussreise garantiert.

à la carte: 8–28,50 €



BAD TATZMANNSDORF N4

TREIBER



Tel.: 03353 8271
0676 75637 27

7431 Bad Tatzmannsdorf
Jormannsdorferstraße 52
www.burgenlandurlaub.at
info@burgenlandurlaub.at

Mo, Di, Fr–So 11–21 Uhr
☞ variabel

Seit über 60 Jahren verwöhnt der Familienbetrieb Treiber seine Gäste mit einer vielfältigen Speisenauswahl, die für jeden Anlass stets das Passende bietet. Dabei beschränkt man sich nicht nur auf Traditionelles aus Österreich, sondern bereitet auch Internationales wie Pizza, Pasta und Spareribs gekonnt zu. Der Wein stammt aus dem eigenen Anbau und bietet eine optimale Begleitung. Gemütliches Ambiente.

à la carte: 8,50–26 €

BERNSTEIN N4

PANNONIA



Tel.: 03354 6543
0660 262 01 04

7434 Bernstein
Hauptstraße 58
www.pannonia-roth.at
office@pannonia-roth.at
Mo–Sa 11–21, So 11–20 Uhr

Pannonisch urig, mit mediterranem Charme zeigt sich das Restaurant Pannonia. Traditionelle Gerichte vermischen sich hier mit Pizza und Pasta und auch der Gasträum passt sich der Kombination aus Regionalem und südlichem Flair mit seinen warmen Gelbtönen gut an. Die Zutaten der Gerichte stammen von umliegenden Produzenten, saisonale Höhepunkte schaffen Abwechslung auf der Karte. Die Weine kommen vorwiegend aus der Region.

à la carte: 9,50–28 €

DEUTSCH SCHÜTZEN P4

WACHTER-WIESLERS RATSCHEN

15/20

Tel.: 03365 20082

7474 Deutsch Schützen
Am Ratschen 5
www.ratschen.at
office@ratschen.at

Mi–Fr 18.30–21.30, Sa 11–14
und 18.30–21.30, So 11–14 Uhr
☞ Jänner–Februar 2020

Inmitten der sanft abfallenden Weinberge – mit Blick weit ins Land – werden wir von der Servicetruppe gebeten, uns doch überraschen zu lassen. Und so mögen, nachdem wir etwaige Allergien verneint haben, die Spiele beginnen. Noch ein Blick in die die Umgebung abbildende Weinkarte (die auch andere Regionen einbezieht) und schon geht es los. Beeindruckend die Grüße aus der Küche, die (leider) auch schon den Höhepunkt des Abends bringen: einen golddukatengroßen Flammkuchen mit Blutwurst, Sauerrahm, Lachs und Schnittlauch. Kompositionen wie geblämmte Stachelmakrele mit Karotte süß-sauer und Wasabischaum oder Schwarzfederhuhn mit Spargel, Tomaten und Salatherzen überzeugen zwar durch Präzision, Technik und Produktqualität, lassen aber Esprit ein wenig vermissen. Vielleicht noch erwähnenswert der confierte und gebeizte Dotterraviolo mit Kohlrabibcreme, Blattspinat und Pecorinoschaum.

à la carte: 14–34 €

EISENSTADT 03

OHR



Tel.: 02682 62460

Hotel-Restaurant

7000 Eisenstadt
Ruster Straße 51
www.hotelohr.at
info@hotelohr.at
Di–Sa 11.30–14 und 18–21,
So 11.30–14.30 Uhr

Wenn man in Eisenstadt essen gehen möchte, ist das liebevoll geführte Restaurant Ohr immer eine empfehlenswerte Adresse. Bereits in dritter Generation serviert die Familie Ohr ihren Gästen nur das Beste. Auf der Speisekarte finden sich neben traditionellen Klassikern aus Omas Küche immer wieder auch exotische Komponenten. Im Winter macht man es sich in der Zirbenstube gemütlich, im Sommer ist der Gastgarten das absolute Highlight.

à la carte: 4,90–69 €



Die besten Weine Österreichs:

Jetzt im Gault&Millau-Weinguide.



RUCKENDORFER



Tel.: 02682 64688

7000 Eisenstadt
Joseph-Haydn-Gasse 43
www.ruckendorfer.com
ruckendorfer@ruckendorfer.com
Di–Sa 11.30–14 und 18–21,
So 11.30–14 Uhr

Im Zentrum von Eisenstadt sorgt das Café und Restaurant Ruckendorfer mit seinem malerischen, verspielten Gastgarten für besonderen Charme und ist eine optimale Anlaufstelle für Genießer. Zu Mittag locken preiswerte Tagesteller, abends wählt man aus regionalen Köstlichkeiten wie frischem Zander aus dem Neusiedler See oder Zwiebelrostbraten vom Donauland-Jungstier und Internationalem. Ein scharfes Curry erfreut hier genauso wie das saftig gebratene Rib-Eye-Steak. Die Weinkarte ist mit besten Tropfen nationaler Winzer bestückt, die Auswahl an Craftbeer bietet fein-herbe Alternativen.

à la carte: 9,90–33 €

ELTENDORF/ZAHLING

N4

AN-ALAPANKA-MA

speiseAtelier

Koch: Friedrich Gutscher

13/20

Tel.: 03325 22544

7562 Eltendorf/Zahling
Bobisberggasse 20
www.an-alapanka-ma.at
herberge@an-alapanka-ma.at
Fr–So und Fei 12–23 Uhr

Das An-Alapanka-Ma ist nicht mehr und nicht weniger als ein Gesamtkunstwerk, in dem das speiseAtelier eine zentrale Stellung einnimmt. Inmitten der von Sylvia Mies gestalteten Gartenanlage kann man hier in familiärer Atmosphäre ein vegetarisches Menü auf höchstem Niveau genießen. Speisekarte gibt es keine, beim Aperitif auf der Terrasse bespricht Küchenchef Friedrich Gutscher persönlich die saisonal ausgerichtete Speisenabfolge. Aus der Küche grüßte eine Spargelcremesuppe mit Ziegenkäsestanitzel, gefolgt von einem zarten grünen Jungspargel mit Parmesan überbacken. Das Wechselspiel von süß und sauer überraschte beim sanft blanchierten Mangold mit griechischem Feta und Balsamico. Die Ravioli mit einer Erdäpfel-Topfen-Füllung in Salbeibutter wurden von frischen, kurz sautierten Eierschwammerln begleitet. Danach ein gereifter Brie de Meaux aus Rohmilch mit Trüffelöl. Ein Himbeersorbet erfrischte zwischenzeitlich und ein zart-flaumiges Topfensoufflé mit frischen Erdbeeren beendete die kulinarische Reise. Die Weinbegleitung überzeugte mit raren Weinen aus Deutschland und Spanien. Im Kaminzimmer bot sich noch die Möglichkeit, einen altehrwürdigen Rum zu verkosten. Beseelt beschließt man,* wiederzukommen.

FRAUENKIRCHEN

P3

ALTES BRAUHAUS



Tel.: 02172 2217

7132 Frauenkirchen
Kirchenplatz 27
www.altesbrauhaus.at
storch@altesbrauhaus.at
Mi–Sa 9–22, So 9–21 Uhr
☎ variabel

Das Alte Brauhaus im denkmalgeschützten Landgasthof ist mit seiner urigen Stube und dem idyllischen Gastgarten der ideale Ort für pannonische Klassiker. Die burgenländische Krautsuppe und der gesottene Topfenstrudel mit Bohnen dürfen natürlich nicht fehlen. Dank guter Zusammenarbeit mit benachbarten Bauern und Produzenten aus der Umgebung ist Frische und Qualität bei den Lebensmitteln garantiert. Wer sich ein Stück Altes Brauhaus mit nach Hause nehmen möchte, ist mit der Paprikamarmelade und den handgeradelten Suppenudeln der Wirtin bestens beraten.

à la carte: 10–26 €

www.gaultmillau.at – Tipps, Trends, Rankings und alle Restaurantkritiken

HALBTURN

Q3

KNAPPENSTÖCKL

im Hotel Schloss Halbturn

Tel.: 02172 82390
0664 1806330

7131 Halbturn
Im Schloss
www.knappentoeckl.at
info@knappentoeckl.at
Di–So 11.30–21 Uhr
☎ 16. Dez. 2019–16. Jan. 2020

In einem Barockjuwel wie dem Schloss Halbturn darf natürlich ein gepflegtes Restaurant nicht fehlen. Man kann sich entweder in einem der vier gemütlichen Stüberl oder, wenn das Wetter mitspielt, im grandiosen Gastgarten niederlassen. Geboten wird eine feine, regionale Landgasthaus-Küche. Dazu passen ausgesuchte burgenländische Weine.

à la carte: 9,80–23,50 €

HEILIGENBRUNN IM BURGENLAND

N4

BEIM KRUTZLER

Genussgasthof & Hotel



Tel.: 03324 7240

7522 Heiligenbrunn im
Burgenland
Heiligenbrunn 16
www.hotel-krutzler.at
post@hotel-krutzler.at
Mo–So 12–14 und 18–21 Uhr

In der weiteren Umgebung wird man kaum ein gastlicheres Haus finden. Die Familie Krutzler versteht es, Übernachtungsgäste, Einheimische und hungrige Kurzzeitgäste gleichermaßen zu verwöhnen. Im gediegenen Genussgasthof kocht Chefin Ingrid Krutzler österreichische und pannonische Gerichte mit saisonalen Schwerpunkten. Ausgewählte Weine aus dem Südburgenland runden das Angebot ab.

à la carte: 3,20–27,90 €

HEILIGENKREUZ IM LAFNITZTAL

N4

GASTHOF GERLINDE GIBISER

Tel.: 03325 4216
0664 4207925

7561 Heiligenkreuz im
Lafnitztal
Obere Hauptstraße 10
www.g-gibiser.at
info@g-gibiser.at
Di, Mi, Fr, Sa 11.30–14.30 und
17.30–21.30, So 11.30–17 Uhr

Nicht nur das gemütliche Ambiente lockt Durchreisende wie auch Einheimische in das Gasthaus an der österreichisch-ungarischen Grenze. Die Speisekarte hält Klassiker der burgenländischen Küche bereit. Aufgrund der Lage sind jedoch auch ungarische Einflüsse eine Selbstverständlichkeit. Die Krautsuppe ist legendär, eine absolute Empfehlung sind auch stets die Wildspeisen – schließlich ist die Wirtin passionierte Jägerin. Die Weinkarte hält viel Regionales bereit, die Möglichkeit zu übernachten besteht ebenfalls.

à la carte: 9,80–31 €

KOHFIDISCH

N4

GASTHAUS CSENSITS

Koch: Jürgen Csencsits

14,5/20

Tel.: 03366 77220
0664 3148844

7512 Kohfidisch
Harmisch 13
www.gasthaus-csencsits.at
gasthaus@csencsits.at
Do–Sa 11.30–13.30 und
18–20.30, So 11.30–14 Uhr
☎ 20. Jänner–13. Feb. 2020

Fernab vom Trubel zelebriert Jürgen Csencsits – im Service unterstützt von seiner charmanten Zehnhilf – im idyllischen Harmisch seine gehobene Gasthausküche. Heuer erfreuten uns eine keck abgeschmeckte, tiefrote Fischsuppe voll von knackigem Gemüse und Filetstücken und ein im Gegensatz dazu ganz feinsinnig gestaltetes Saiblingstatar mit Jungerbsen, Fenchel und Cameline (Leindotter). Es folgten ein im Rosmarinsaft geschmortes gefülltes Bauernhendl und eine exotische Lammstetzel mit Erdäpfeln und Holzofengemüse. Beides perfekt auf dem Punkt und gleich traditionell wie modern zubereitet. Und so bleibt noch über eine dekorierte Cremeschmitz mit Erdbeeren, Rhabarber, Mandeln und Vanille zu berichten,

JRE

die nicht nur optisch, sondern auch geschmacklich überzeugte. Dazu eine liebevoll zusammengestellte Weinkarte mit Positionen aus nah und fern, die das Speisenangebot perfekt begleitet und unterstützt.

à la carte: 5,50–26,50 €

KUKMIRN

N4

LAGLER



Tipp
Tel.: 03328 32003

7543 Kukmirn
Hotelgasse 1
www.lagler.cc
info@lagler.cc

Mo–So 12–14 und 18–20 Uhr

Im Lagler will man den Gästen mehr bieten als bloß einen schönen Gastgarten in herrlichem Landidyll. Hervorragende bodenständige Küche und ein bemerkenswertes Weinangebot erwarten einen im Restaurant Brennofen. Weit über die Ortsgrenzen hinaus bekannt sind die hausgemachten Destillate und Fruchtsäfte.

LEITHAPRODERSDORF

N3

SCHNEIDEREI

13/20

Tel.: 02255 737620

2443 Leithaprodersdorf
Hauptplatz 14

www.schneiderei-te.at

Do, Fr 9–12 und 17–21.30,
Sa 9–21.30, So 9–17 Uhr

Koch: Walter Leidenfrost

Und da soll noch jemand behaupten, auf dem Land gibt es nur langweilig-konservative Gastronomie. Hart an der niederösterreichisch-burgenländischen Grenze mischt Walter Leidenfrost (zuletzt im Wiener Ludwig van für zwei Hauben gut) die Schneiderei, eine modern-kuriose Mischung aus Friseursalon und Gasthaus, gehörig auf. Für den fortgeschrittenen Gourmet gibt es himmlisch grünes und erstaunlich leichtes Schmalz mit extraknusprigem Brot, eine köstlich-intensive Zucchini-Kokos-Kaltschale oder/und hauchdünn geschnittene Kohlrabi mit Zitronenverbene, Orangen und Haselnüssen zu entdecken. Der zarte Seesaibling kommt puristisch auf dem Salzstein gegart, die schmackhafte alte Kuh wird – fein aufgeschnitten – auf Frühlingsgemüse arrangiert. Wenn dann noch vier exquisite Käsesorten und erfreuliche flüssige Begleitung zu Tisch kommen, schlägt das Genießerherz so richtig hoch. Nur das Angebot an glasweise ausgeschenkten Weinen sollte erweitert werden.



NEUSIEDL AM SEE

02

MOLE WEST

11/20

Tel.: 02167 20205

7100 Neusiedl am See
Seegelände 9

www.mole-west.at
office@mole-west.at

☎ variabel

Wer sich nach einem Kurzurlaub sehnt, ist mit einem Besuch der Mole-West-Terrasse gut beraten. Mit direktem Blick auf den Neusiedler See bietet das Restaurant nicht nur ein exklusives Ambiente, auch die Küchenleistung mit ihrem modernen Einschlag findet sich auf ansprechendem Niveau. Hier wird sicherlich jeder fündig, denn die Speisekarte bietet neben kleinen Snacks und Fingerfood auch Burger, Hausmannskost und frischen Fisch aus dem See. Man sitzt quasi an der Quelle. Wenn man verpasst hat, rechtzeitig zu reservieren, oder das Wetter einmal schlechte Laune hat, erweisen sich die gemütlichen Innenräume als angenehme Alternative.

OGGAU

03

GUT OGGAU



Tipp
Tel.: 0664 2069298

7063 Oggau
Hauptstraße 31

www.gutoggau.com
office@gutoggau.com

Ihre naturnahen Weine mit den außergewöhnlichen Etiketten findet man auf den besten Weinkarten der Welt. Aber irgendwie schmecken sie an der Quelle – also im gemütlichen und sehr geschmackvoll eingerichteten Innenhof des Weinguts von Stephanie und Eduard Tschepp – noch eine Spur besser. Und noch einmal besser schmecken sie, wenn man die Gelegenheit hat, mit Eduard über die überschätzte Bedeutung von reinsortigen Weinen in unserem Land zu plaudern. Seit heuer gibt es auch eine kleine Profiküche, wo an den Wochenenden von Ende April bis Ende September auch warmes Essen zubereitet wird.

PAMHAGEN

03

VITATELLA

im Vila Vita Pannonia

11/20

Tel.: 02175 2180-0
0664 1108517

7152 Pamhagen
Storchengasse 1

www.vilavitapannonia.at
info@vilavitapannonia.at

täglich 11.30–21.30
☎ bis 6. Jan. 2020

Auch in so manchem Hotelrestaurant wird ein hoher Anspruch an Qualität gestellt. Im Vila Vita Resort setzt man im Restaurant Vitatella auf gehobene burgenländische Küche mit Regionalitäts- und Saisonalitätsfokus und bemüht sich um Kreativität bei den Gerichten. Mitunter hat man das Gefühl, dass die Speisekarte zu breit gehalten ist, doch ist dies wohl den unterschiedlichen Ansprüchen des Publikums geschuldet. Geflügel und Fleisch sind Pflicht, Fisch aus dem nahe gelegenen See sowieso, immer mehr junge Gäste genießen vegetarisch und dann will man auch Populäres für Kinder haben. Dennoch, wenn man nicht gerade zu Sommerbeginn an einem Sonntag zu Mittag kommt, schaffen Service und Küche diese Herausforderungen recht souverän. Apropos Sommer: Besonders gemütlich ist es im idyllischen Innenhof. Neben dem umfangreichen Weinangebot wäre noch die breite Auswahl an Obstbränden zu erwähnen.

à la carte: 11,50–28 €



MEIN
WUNDERBARER
Kochsalon
www.martinahohenlohe.com



PINKAFELD

04

WEINSTUBE SZEMES



Tel.: 03357 42305
0664 558 2007

7423 Pinkafeld
Hauptstraße 33
www.szemes.net
gasthaus@szemes.net
Mi–Sa 11–14 und 18–21,
So, Fei 11–14 Uhr

Die Weinstube Szemes ist ein bodenständiger Familienbetrieb, der seit Generationen für traditionelle burgenländische Spezialitäten garantiert. Zu Mittag überzeugt ein preiswertes Menü, das sowohl Vegetarier als auch Veganer erfreut. Abends kann man sich beim Mehrgangmenü überraschen lassen. Im Sommer locken gemütliche Grillabende und Gerichte aus dem eigenen Smoker. Passende Begleitung bieten Weine aus der hauseigenen Vinothek sowie die breite Auswahl an Spirituosen.

à la carte: 8,80–32 €

PODERSDORF

03

ZUR DANKBARKEIT

12/20

Tel.: 02177 2223

7141 Podersdorf
Hauptstraße 39
www.dankbarkeit.at
office@dankbarkeit.at
Do, Fr 11.30–14, 18–21,
Sa, So, Fei 11.30–21 Uhr
* Dez. 2019–Jän. 2020

Sonntagmittag in der Dankbarkeit. Draußen tobten Wind und Regen eines frühen Frühlingstages, der Duft von geschmortem Fleisch und frisch gebackenem Germteig liegt in der Luft, die Geräuschkulisse ist beeindruckend, geprägt von klapperndem Geschirr und fröhlichem Gespräch. Die Dankbarkeit kultiviert seit Jahren das Kunststück, Reisende ebenso zufriedenzustellen, wie einheimische Stammgäste. Die Speisekarte ändert sich kaum und das ist gut so: unverzichtbar sind jiddische Hühnerleber oder die paprizierte Fischsuppe. Auch immer im Programm sind Klassiker wie Schnitzel und Braten oder nicht Alltägliches wie Kaninchenleber und Nierndln. Dazu Weine aus der eigenen Produktion, aber auch von den Nachbarn. Kurzum: ein Klassiker, der seit Jahren die Qualität hält und zu dem wir immer wieder gerne kommen.

à la carte: 13,50–26,50 €



PANNONIA

im Hotel Pannonia



Tel.: 02177 2245

7141 Podersdorf
Seezeile 20
www.pannonia-hotel.at
office@pannonia-hotel.at
Mo, Mi–Fr 11.30–14.30 und
17–21.30, Sa–So 11.30–21.30 Uhr
* Mitte Dez. 2019–Anfang
April 2020

Die Lage am See ist nur einer der vielen Pluspunkte des Pannonia. Im Hotelrestaurant kommt eine breite kulinarische Vielfalt auf die Teller. Neben traditionellen Köstlichkeiten aus der Region, von frischem Fisch aus dem See bis zu Spezialitäten vom Mangalitzaschwein, scheut die Küche auch nicht vor Neuem zurück und setzt auch gerne fernöstliche oder mediterrane Aromen ein.

à la carte: 8,90–29 €

PURBACH

03

GUT PURBACH

16,5/20

Tel.: 02683 56086
0699 11038241

Koch: Max Stiegl

Hier schmeckt es uns immer, doch besonders spannend sind die speziellen Menüs. Im Ostermenü der vergangenen Saison gab es zum Beispiel grandioses Kitzherz mit Calamari, Oliven und Beurre blanc. Oder serbische Kutteln. Oder die Kitzkeule mit einer butterzarten Zunge. Das Pannonische Ganslessen mit der großartigsten Ganssuppe überhaupt, Schleientempura mit Roten Rüben und Sesam und schließlich das Gansl selbst. Unvergesslich. Wie übrigens auch das Menü, das unter dem Motto „Alles, was fliegt is(st) gut!!!“ aus der Küche getragen wird. Das Herz vom Königsfasan mit Trüffel und Leber ist herausragend, ebenso die mittlerweile legendäre Purbacher Waldschneppfe in Form von Brust, Erdäpfelgratin, Brioche und Schnepfendreck. Aber auch im „Normalbetrieb“ kommen neugierige Genießer auf ihre Rechnung. Das Huhn in der Blase (eine Hommage an Fernand Point, den Erfinder der „Poularde en vessie“) hat es auf die Tageskarte geschafft. Kurz: Ein Huhn wird mit Trüffel und Foie gras gestopft und dünstet dann, eingenhäut in eine Schweinsblase, eine Zeit lang vor sich hin. Zuviel Brimborium? Mitnichten.

à la carte: 16–65 €



Bei der Zusammenstellung dieses Führers ließen wir größtmögliche Sorgfalt walten, trotzdem können Daten falsch oder überholt sein. Eine Haftung können wir auf keinen Fall übernehmen.

WIRTSCHAUS IM HOGGASSL**12,5/20** 🍷

Tel.: 02685 60763

7071 Rust
Rathausplatz 10
www.hoggassl.at

Die Störche pfeifen es von den Dächern: In einem pittoresken Ruster Altstadtthof wird seit einiger Zeit groß aufgekocht. Chef Michael Pilz fährt ein durchaus mutiges, weil konsequent kreatives Programm. Allein die Grießnockerlsuppe und das Kalbsschnitzel gehen noch als Wirtshausstandards durch, der Schweinsbraten kommt als Spanferkelbrust mit asiatischen Aromen, Erdnussspinat und Perlencouscous schon recht exotisch daher, der Seesaibling mit Safranrisotto, Vanillepaprika und Basilikumöl detto. Die Weine sind hingegen regional. Der Service war bei unserem Besuch für ein Haus dieser Preisklasse ein bisschen schludrig.

SCHÜTZEN AM GEBIRGE**GREISLEREI BEIM TAUBENKOBEL** 🍷🍷🍷 **15,5/20**

Tel.: 02684 2297

7081 Schützen am Gebirge
Hauptstraße 29–33
www.taubenkobel.com
restaurant@taubenkobel.atMi–Fr 10–15 und 17–22,
Sa–So 10–22 Uhr
☞ 24. Dez. 2019–1. März 2020

Die Nebenbühne des Taubenkobels ist weit mehr als „nur“ eine gewöhnliche Greißlerei. Alain Weissgerbers Kreativität kommt in der kleinen, ausgewogenen Karte prägend zum Ausdruck. Neben den Steaks – zur Wahl stehen Hüfte, Entrecôte und Rib Eye – bietet sie vor allem unverfälschte regionale und saisonale Küche. Eine absolute Empfehlung sind die pannonischen Antipasti als Entrée. Eingelegte Zucchini, kurz gebratene Jungzwiebeln, gebackene Zucchini Blüten – einfach wunderbar. Als Vorspeisen begeisterten uns die mollig-cremige Leberpastete vom Sulmtaler Huhn sowie die roh marinierte Forelle mit Wildkräutern und Kren. Als Hauptgänge ein perfekt auf den Punkt rosa gebratenes Lammkotelett mit süßlich-saurer Peperonata und Pimientos und ein zartes Saiblingsfilet mit Gurken in verschiedenen Variationen, von Blüte über Babygürkchen bis zur bissfest gegarten Gurkenscheibe. Eine Adellung dieses sonst doch eher schlichten Gemüses. Zum süßen Abschluss noch eine Erdbeer- und Zitronentarte. Zusammen mit den naturbelassenen Orange Wines vom Gut Oggau ergab all das ein wunderbares sommerliches Menü.

à la carte: 12–34 €

TAUBENKOBEL**18,5/20** 🍷🍷🍷

Tel.: 02684 2297

7081 Schützen am Gebirge
Hauptstraße 29–33
www.taubenkobel.com
restaurant@taubenkobel.atMi, Do 18–22, Fr–So 12–15 und
18–22 Uhr
☞ 24. Dez. 2019–1. März 2020**Koch: Alain Weissgerber****AMBIENTE AWARD 2005**

Zurück zur Natur, zum Schilf und zur Kunst. Rückkehr nach Schützen. Der Taubenkobel war schon immer mindestens so sehr Philosophie wie Restaurant, es ging hier nie nur ums Essen, sondern um viel mehr. Um die Vielfalt im Einfachen, um das Sein und die Zeit und um die Wahrheit, die im Holzfeuer lodert. Rückkehr auf den Boden der Tatsachen: Aus der Küche grüßt zum Einstieg das platonische Ideal einer Karottensuppe. Es folgt eine kapitale (getrocknete) Zanderkarkasse, auf der diverse Amuses baumeln, etwa roh mariniertes Saiblingsfilet oder ein Cracker mit Hechtlebercreme – mehr Gag als Gang. Wesentlich unaufgeregter, aber auch ein bisschen unaufregend der Start ins Menü: Chicorée gefüllt mit Forellenfarce, dazu Salbeisud und Forellenkaviar – hier fehlt es, buchstäblich und metaphorisch, ein bisschen an Biss. Dann aber kriegt die Küche beide Beine auf den Boden: Spitzkraut mit Lammfleisch und Kümmelnage – die vielleicht edelste Krautroulade der Welt. Die im Ganzen (inklusive Schale) gegarte, mit Aal gefüllte Rote Rübe verströmt luxuriöse Erdigkeit. Es folgt der Höhepunkt: Milchkalb aus dem Holzofen, wunderbar pur, saftig und fett, dazu sauer angemachter Rettich und üppiges Erdäpfelpüree. Himmel. Zurück auf die Erde führt das Finale: Eine Tartelette mit Frischkäse, Birne und Kräutern sowie der „geeste Salat“ mit Sellerieeis und

tiefgrünem Kerbelsaft erscheinen wie ungefragte Antworten auf den Smoothie-Zeitgeist, den auch die – konsequent naturale – Weinbegleitung nicht recht vertreiben kann. Aber damit können wir gut leben.

**STEGERSBACH****KASTELL STEGERSBACH**👉 **Tip**

Tel.: 0660 222 1234

Das Restaurant im romantischen Renaissanceschloss hat für jeden Geschmack etwas zu bieten: Beliebte österreichische Klassiker stehen ebenso auf der Karte wie herzhaft Burger, Steaks und zahlreiche vegetarische Optionen. Hervorzuheben sind die günstigen Mittagsmenüs.

7551 Stegersbach
Sparkassenplatz 2
www.kastellstegersbach.at
info@kastellstegersbach.at
Mi–Sa 11.30–21.15,
So 11.30–20 Uhr
☞ 2 Wochen Ende Feb. 2020

à la carte: 9,90–29,90 €

WEIDEN AM SEE**DAS FRITZ**🍷🍷 **11,5/20**Tel.: 02167 40222
0664 432 1159**Koch: Friedrich Tösch**

Dass Familie Tösch dank der direkten Seelage und dem eleganten Design mit einem außergewöhnlichen Ambiente punkten kann, steht außer Frage. Dass aber auch die dortige Küche mit hoher Qualität und angemessenem Preis-Leistungs-Verhältnis begeistert, erfreut umso mehr. Neben Regionalität setzt man auf eine Mischung aus österreichischen Klassikern und Neuinterpretationen der pannonischen Küche.

7121 Weiden am See
Seebad 1
www.dasfritz.at
info@dasfritz.at
täglich 9–22 Uhr

Gedämpftes Forellenfilet überzeugt ebenso wie die kräftige Tafelspitzsuppe, bei den Hauptgängen punkten das sämige Rahmbeuschel und der fangfrische Zander. Fritz' Cremeschnitte gehört zum Besuch dazu wie auch eine rechtzeitige Reservierung während der Sommermonate.

à la carte: 9–27 €

ZUR BLAUEN GANS®

12,5/20 🍷

Koch: Oliver Wiegand

Wie oft ist doch die blaue Gans schon einem Phönix gleich aus der Asche auferstanden... und so sind wir wieder einmal besonders gespannt, was uns in dem schön gelegenen, stimmungsvoll gestalteten Haus erwartet. Das Speisenangebot klingt ambitioniert, konnte aber bei Gerichten wie Zanderbouillabaisse (geschmacksneutral) oder Krabbenfleischtatar mit Birne und rosa Pfeffer (unausgewogen) dem hohen Anspruch zwar küchentechnisch, nicht aber kompositorisch standhalten. Der Komponentenvielfalt trotzte einzig der geschmorte Rotweinchorée mit Kakao und Blauschimmelkäse. Manchmal ist weniger einfach mehr. Vielleicht hätten wir besser aus dem relativ umfangreichen À-la-carte-Angebot bestellen sollen? Das Weinangebot ist sehr groß und überaus fair kalkuliert.

à la carte: 9,90–38,90 €

Tel.: 02167 70000

7121 Weiden am See
Seepark Weiden

www.zurblaugans.at
blaue-gans@seepark.at
Mo, Do, Fr, Sa 11.30–14 und
18–21.30, So 12–19 Uhr
☞ variabel



GASTHAUS ZIEGELWERK®

14,5/20 🍷🍷

Koch: Werner Tschiedel

40 Minuten südlich der Bundeshauptstadt ist dem aus dem Coté Sud bekannten Werner Tschiedel mit dem Umbau der elterlichen Ziegelfabrik zum Vorzeige-Gasthaus ein wahres Meisterstück gelungen. Aus der liebevoll zusammengestellten Karte entschieden wir uns einerseits für die glacierte Hühnerleber mit Sommersalaten, Kirschen und eingelegten Pilzen, andererseits für den Leithasalat mit Ziegenfrischkäse, Kräuterbrotkrusteln, Erdbeeren, eingelegten Radieschen und Eierschwammerln. Beides erfrischend und perfekt abgeschmeckt, was auch für das kalte Gurken-Kräuter-Süppchen mit gebeizter Lachsforelle galt. Puristisch dann das Butterschnitzel vom Waller mit Rahm-Gurken-Salat – ein sehr schöner

Tel.: 02623 73796

2485 Wimpassing
an der Leitha
Ziegelofengasse 28
www.ziegelwerk-gasthaus.at
info@ziegelwerk-gasthaus.at

Tagesteller. Besonders gefielen uns das Weiße Scherzerl vom Kalb mit Pilzkroketten und die perfekt ausbalancierte Zitronentarte zum Abschluss. Und das alles bei äußerst moderaten Preisen, was übrigens auch für die schlaue zusammengestellte Weinkarte gilt. Das Serviceteam scheint die Arbeit wirklich gerne zu machen. Da macht dann ein Besuch gleich doppelt Freude.

ZURNDORF

02

RESTAURANT AM FRIEDRICHSHOF

12,5/20 🍷

Koch: Stefan Steinhöfer

Dort, wo sich Fuchs und Hase Gute Nacht sagen, liegt friedlich auf dem Gelände der ehemaligen Muehl-Kommune das Seminarhotel am Friedrichshof. Der Service präsentierte sich motiviert, die Weinkarte widmete sich vor allem der näheren Umgebung. Man verwöhnte uns mit knusprigen Zanderknöderln und Erdäpfelgemüse sowie mit Chioggia-Rüben-Carpaccio mit Frischkäse und Wildkräutern – eine Freude nicht nur für eingefleischte Vegetarier. Besonders gelungen dann die Kohlcremesuppe mit Selchfleisch, gefolgt von einer gefüllten Süßkartoffel mit Pimiento de Padrón, Paprika und Lauch. Sehr fein auch der rosa gebratene Kalbstafelspitz mit Dreierlei von der Karotte und Mangold. Erwähnenswert zum Abschluss der erfrischend säuerliche Rhabarberstrudel und eine Schokolade-Himbeer-Kombination als Törtchen.

à la carte: 6–32 €

Tel.: 02147 7000600

2424 Zurndorf
Römerstraße 2

www.restaurant-friedrichshof.at
office@restaurant-friedrichshof.at

Mo, Do–Sa 11.30–14 und 18–22,
So 11.30–17 Uhr
☞ Mitte Dez. 2019–Mitte
Feb. 2020



Gault & Millau 2020

Die neuesten Ergebnisse aus der Haubenwelt:
800 Restaurants, neu getestet und bewertet.

Plus: Die besten Weine, Wirtshäuser, Hotels und Almhütten.
Neu in dieser Ausgabe: Golfclubs, Cafés und Bars.

Zwei Bücher, ein Preis: € 39,- für Ihren Wegweiser in die Welt des guten Geschmacks
www.gaultmillau.at

Blieben Sie up to date mit unseren täglichen Nachrichten
auf Facebook und Instagram.



KÄRNTEN

© Kärnten Werbung & Steinhilber

DIE BESTEN

- | | | | |
|---------|-----|---|-----------|
| 18/20 | 👍👍👍 | SEE RESTAURANT SAAG
Techelsberg am Wörthersee | Seite 184 |
| 17,5/20 | 👍👍👍 | DIE FORELLE
Weissensee | Seite 190 |
| 17,5/20 | 👍👍👍 | SICHER RESTAURANT
Tainach | Seite 184 |
| 17/20 | 👍👍👍 | CARAMÉ
Velden am Wörthersee | Seite 186 |
| 16,5/20 | 👍👍👍 | FRIERSS FEINES ECK
Villach | Seite 189 |
| 16/20 | 👍👍👍 | DOLCE VITA
Klagenfurt | Seite 171 |
| 16/20 | 👍👍👍 | MORITZ
Grafenstein | Seite 168 |
| 16/20 | 👍👍👍 | SCHLOSSSTERN
Velden am Wörthersee | Seite 187 |

LEGENDE

- Orte allgemein
- Orte mit 
- Orte mit 
- Orte mit 
- Orte mit 
- Orte mit 



ALTHOFEN

K5

BACHLER

im Kulturwirthaus

Koch: Gottfried Bachler

Regionalität ist bei den Bachlers kein leeres Schlagwort. Gemeinsam mit einer bunt zusammengewürfelten Gruppe hochwertiger Produzenten ist mittlerweile sogar eine Initiative namens „Marktplatz Mittelkärnten“ entstanden. Das macht sich auch bei den fantastischen Gerichten bemerkbar, die man in den gutbürgerlich eingerichteten Räumlichkeiten genießen darf. Die Lammleberpastete wurde vom herben Aromenspiel von eingelegten Vogelbeeren und Weichseln perfekt ergänzt. Die folgende Taube hatte, Ausnahmen bestätigen die Regel, eine etwas weitere Anreise, doch der Weg aus Frankreich hat ihr nicht geschadet. Im Gegenteil, wie auch das Filetsteak schmolz der Vogel regelrecht von der Gabel, ideal passend dazu die leicht knusprigen Schupfnudeln und ein dicht komponierter Rotweinsaft. Sehr ordentlich die Desserts. Wer ein echtes Erlebnis sucht, sollte sich jedoch an den Käse halten: Hier werden gut gereifte Köstlichkeiten, geliefert von meist kleinen Spezialisten aus nah und fern, serviert, die ihresgleichen suchen. Bei der feinen Weinauswahl kann man sich voll und ganz auf Ingrid Bachler verlassen – sie findet stets den passenden Tropfen.

à la carte: 12–29 €

15/20 Tel.: 04262 3835
0650 343340789330 Althofen
Silberegger Straße 1
www.bachler.co.at
restaurant@bachler.co.at
Di–Sa 10–14 und 18–21.30,
So 11.30–14 Uhr
☞ variabel
www.gaultmillau.at

Tipps, Trends, Rankings und alle Restaurantkritiken

ARRIACH

15

ALTE POINT**Koch: Bernhard Trügler**13/20 Tel.: 04247 8523
0664 12090259543 Arriach
Arriach 4
www.altepoint.at
office@altepoint.at
Di, Mi, Fr–So 12–14 und
18–21 Uhr

Arriach ist der geographische Mittelpunkt Kärntens. Hier findet auch die Kulinarik unter der Ägide von Claudia und Bernhard Trügler ihre Mitte. In ihrem liebevoll rustikal eingerichteten Gasthaus kocht Bernhard Trügler zumeist klassisch – stets jedoch mit Liebe zum Detail und mit handwerklicher Perfektion. Nur selten findet man ein derart feines Kalbsbeuschel vom Angus-Kalb. Das zur Vorspeise gereichte gebackene Bauernei beeindruckte durch das präzise Spiel der Konsistenzen. Eine gut sortierte Weinkarte sowie ein außerordentlich freundlicher Service stellen den hungrigen Gast in den Mittelpunkt des Mittelpunkts Kärntens.

à la carte: 10,50–32,50 €



MEIN
WUNDERBARER
Kochsalon
www.martinahohenlohe.com



KREATIVBIER
SEIT 1871 1607
Schleppe
Handcrafted
KOLLEKTION
www.schleppe.at

96
Taktvoll

Schleppe No.1 PILSE ALE
Schleppe 2 WILDEHÄCKER
Schleppe IMPERIAL IPA
Schleppe BIBEL SAISON
Schleppe 5 PORTER
Schleppe 6 SCHNITZ

BIERSPEZIALITÄTEN SEIT 1607

ESERVILLICH

BAD KLEINKIRCHHEIM

15

LOY STUB'N

in der Thermenwelt Hotel Pulverer

Koch: Markus Moser

In der urigen Stube hat man ein wenig das Gefühl, in vergangene Zeiten zurückversetzt zu sein. Die mit Stoff überzogenen Lampenschirme erinnern an Großmutter, die Wände schmücken sich mit Hirschgeweihen. So traditionell und klassisch zeigt sich auch die Speisekarte mit bodenständiger Landesküche sowohl beim Mehrgangmenü als auch bei den À-la-carte-Gerichten. Für einen soliden Einstieg sorgte die Variation vom Rind mit Sulz, Rohschinken und feinem Tatar. Frische und qualitativ hochwertige Produkte machten sich dabei bezahlt, das Tatar erfreute mit einer würzigen, nicht zu dominanten Marinade. Überzeugend auch der zarte Tafelspitz, der im Kupferpfandl mit Röstkartoffeln und Cremespinat serviert wurde. Als Abschluss erfreuten wir uns an einem köstlich karamellisierten Kaiserschmarren.

à la carte: 3,50–35 €

12/20

Tel.: 04240 744

9546 Bad Kleinkirchheim
Thermenstraße 4www.pulverer.at
hotel@pulverer.attäglich 18–21 Uhr
☎ bis 6. Dez. 2019

BAD ST. LEONHARD

K4

TRIPPOLT ZUM BÄREN

Koch: Josef Trippolt

JOSEF TRIPPOLT JUN. UND JOSEF TRIPPOLT SEN., KÖCHE DES JAHRES 2003
Schon bei der Ortseinfahrt verweist ein Schild stolz auf unsere Köche des Jahres 2003. Seniorchef Josef Trippolt ist leider vor zwei Jahren verstorben, doch sein gleichnamiger Sohn führt das väterliche Erbe mit ungebremstem Elan gekonnt fort. Das Speisenangebot ist erstaunlich breit. Neben den À-la-carte-Gerichten und dem „Bären-Menü“ wird noch ein knappes Dutzend Tagesempfehlungen auf einer großen Schiefertafel aufgelistet. Bei seinen Kreationen blickt Trippolt gerne über die Grenze nach Istrien und Italien. Ganz wunderbar schmeckten uns die zu Recht als flaumig beschriebenen Gnocchi mit Trüffelkäse, nicht ganz so überzeugend waren

15,5/20

Tel.: 04350 2257
0664 44552889462 Bad St. Leonhard
Hauptplatz 7www.zumbaeren.at
silvia.trippolt@zumbaeren.atDi–Sa 11.30–14 und 18–20.30 Uhr
☎ variabel

die Tagliatelle mit Eierschwammerln – sie waren blass und langweilig. Butterart die Rehschnitzel mit Polenta und Orangen-Preiselbeeren – so lassen wir uns Alternativen zum Wiener Schnitzel gerne gefallen. Sehr gut auch die Tagliata vom Jungrind mit gebratenen Schupfnudeln, brav – aber nicht mehr – die Desserts. Das Weinangebot ist reichhaltig und fair kalkuliert, der Service freundlich und kompetent.

à la carte: 3–35 €

DÖBRIACH

15

SEEFISCHER

Koch: Christian Gölles

Dieser wunderbare Ort ist kaum zu toppen. Wer bei Schönwetter kommt, darf an den Tischen im hauseigenen Hafen Platz nehmen und den Segelbooten beim Schaukeln zusehen. Mittags wählt man à-la-carte, abends steht ein Menü gesamt oder in Teilen zur Wahl. Der Seefischer-Fischsuppentopf ist eine klare Angelegenheit. Mit viel Gemüsejulienne angereichert, aber doch etwas verhalten gewürzt. Auch der Caesar Salad präsentiert sich ordentlich, aber eher von der braven Seite. Mehr Würzmut täte nicht schlecht. Beim perfekt zarten Rehrücken mit etwas zu al dente gegartem Kürbis hatte man auf die kalt gerührten Cranberrys vergessen, wodurch die gebackene Kärntner-Nudel-Beilage zu trocken wirkte. Tadellos jedoch der auf den Punkt gebratene Saibling mit Safrankarfiol und Mandel-Hirse. Als Dessert machte uns eine fein ausgewogene Vanille-Panna-cotta mit cremigem Marilleneis glücklich. Das zu kalte und daher zu harte Erdbeerparfait zum Ananascarpaccio war weniger geglückt. Die Weinauswahl ist interessant, der Service kompetent.

12/20

Tel.: 04246 7712

9873 Döbriach
Fischerweg 1www.seefischer.at
hotel@seefischer.at
nur abends geöffnet

Die neuesten Ergebnisse aus der Haubenwelt: 800 Restaurants, neu getestet und bewertet.

Plus: Die besten Weine, Wirtshäuser, Hotels und Almhütten.
Neu in dieser Ausgabe: Golfclubs, Cafés und Bars.

Zwei Bücher, ein Preis: € 39,- für Ihren Wegweiser in die Welt des guten Geschmacks
www.gaultmillau.at

Blieben Sie up to date mit unseren täglichen Nachrichten
auf **Facebook** und **Instagram**.

EGG/FAAKER SEE

15

DER TSCHEBULL

Gastwirtschaft

Koch: Hannes Tschernjak

Der Tschebull ist eines der ältesten Gasthäuser Kärntens, das seit Jahrzehnten von der Familie Tschernjak mit viel Liebe und Leidenschaft geführt wird. Die Küche ist simpel, aber überzeugend. Ohne viel Chichi kommen hier ordentliche Portionen auf den Tisch und begeistern mit ehrlichem Geschmack. Altes adaptiert man gekonnt mit einem Hauch von frischem Esprit, was sowohl beim Entenleberparfait mit Rieslingmarillen als auch den Alpe-Adria-Pastavariationen zur Geltung kommt. Nicht nur bei Einheimischen ist das Wirtshaus daher für Familienfeste und Sonntagsausflüge beliebt, auch Kärntenurlauber genießen im Sommer die schöne Terrasse.

à la carte: 9,50–29 €

11,5/20 🍷

Tel.: 04254 2191-09580 Egg/Faaker See
Egger Seeuferstraße 26www.tschebull.cc
office@tschebull.cctäglich 12–14.30 und 18–21.30 Uhr
* 7. Jän.–Ende März 2020

GÖTZLSTUBE

im Hotel Karnerhof

Koch: Peter Brandstätter

Sieht man aus dem Fenster der gemütlichen Götzlstube, bietet sich dem hungrigen Gast ein atemberaubendes Panorama: Der Blick schweift über den Faaker See bis zu den Karawanken. Wir lassen uns davon jedoch nur kurz ablenken und richten den Blick auf das Wesentliche. Nach dem Kärntner Maler Willi Götzl benannt, können die kulinarischen Kreationen von Küchenchef Peter Brandstätter gestrotzt mit dem Attribut „malerisch“ versehen werden. Das erste Highlight war eine Kombination von Gänseleber-Crème-brûlée und Maiwipfelsorbet. Raffiniert auch die Texturen von Kalb, Bries und Speck. Es folgte ein zartes Filet vom Maibock mit gebackenem Rotkraut – ausgeklügelt, kreativ und überaus gelungen. Diese Attribute galten auch für die zur Nachspeise servierten flaumigen Tomaten-Topfen-Knödel. Der ausgezeichnete Service und die gut bestückte Weinkarte passten zum erfreulichen Eindruck, den die Götzlstube bei unserem Besuch hinterlassen hat.

à la carte: 15–40 €

15/20 🍷🍷🍷

Tel.: 04254 21889580 Egg/Faaker See
Karnerhofweg 10www.karnerhof.com
hotel@karnerhof.comDi–Sa 18–21 Uhr
* bis 20. Mai 2020

FEISTRITZ IM ROSENAL

J5

JURITZ

Urlaub für Leib und Seele garantiert dieses solide Gasthaus am Campingplatz. Im Sommer hat man die Möglichkeit, auf der schönen Gartenterrasse zu speisen, bei kühleren Temperaturen spenden die hellen, freundlichen Innenräume Gemütlichkeit. Die Küche lädt mit einer Mischung aus heimischen und internationalen Gerichten der Natur- und Vollwertküche zu einer Reise um die Welt und verspricht dabei großzügige Portionen und ehrlichen Geschmack. Pizza und Pasta reihen sich neben Klassikern wie Wiener Schnitzel und frischen Kaiserschmarren ein. Einem unkomplizierten Besuch ohne Experimente steht also nichts im Weg.

à la carte: 5–29 €👉 **Tip****Tel.: 04228 2115**9181 Feistritz im Rosental
Unterfeistritzer Straße 41www.camping-juritz.com
office@camping-juritz.comMi–So 11.30–14.30 und
18–22 Uhr

FELD AM SEE

15

LANDHOTEL LINDENHOF®

Gourmetstube

Koch: Martin Schretter

Das Ehepaar Nindler ist mit Herzblut bei der Sache – so wie schon zahlreiche Generationen vor ihnen. Schließlich befindet sich der Lindenhof schon seit dem 19. Jahrhundert in Familienbesitz. In der Gourmetstube hat sich Küchenchef Martin Schretter ganz auf Regionalität eingeschworen. Bei seiner „Slow Food Geschmacksreise“ soll keine Zutat eine weitere Anreise als 55 Kilometer haben. Wir genossen mit gutem Gewissen ein frühlinghaft leichtes Bärlauch-Wiesenkräuter-Schaumsüppchen, ein gebratenes, überaus zartes Oberkärntner Weidekalb sowie verführerische Käsespezialitäten aus dem Gegendtal.

à la carte: 7–28 €

12,5/20 🍷

Tel.: 04246 22749544 Feld am See
Dorfstraße 8www.landhotel-lindenhof.at
urlaub@landhotel-lindenhof.atDo–Mo 18–21.30 Uhr
* bis 9. Mai 2020

GMÜND

J5

ALTE BURG

Burgrestaurant

Tel.: 047 32 3639
0676 949 70809853 Gmünd
Burgwiese 1www.alteburg.at
luk@alteburg.attäglich 11–20 Uhr
☞ variabel, 6. Jän.–Anfang
April 2020

In Gmünd steht mit der Alten Burg das „Spätzlezentrum“ Kärntens. Die handgemachte Spezialität der Hausherrin und gebürtigen Schwäbin Ula gibt es hier in zahlreichen Variationen. Über 30 unterschiedliche Spätzlevarianten hat sie über die Jahre schon erdacht und zur Freude der vielen Stammgäste auch gekonnt gekocht. Darüber hinaus gibt es auch Klassiker der österreichischen Küche sowie saisonal wechselnde Gerichte.

à la carte: 4–21 €

GNESAU

K5

SEEBACHER

Landgasthof vlg. Blaser

Koch: Fritz Seebacher

11/20

Tel.: 04278 257
0676 962 23879563 Gnesau
Gurk 23www.seebacher.at
gasthof.seebacher@aon.atMo–Di, Fr–Sa 12–21,
So, Fei 12–19 Uhr
☞ variabel im Juni 2020

Wild von den heimischen Jägern, Fleisch von Züchtern aus der Umgebung und auch sonst kommen vorwiegend regionale Produkte zum Einsatz. Beim Seebacher ist die Herkunft kein Schlagwort, sondern gelebte Philosophie. Das familiär geführte Landgasthaus mitten in den Nockbergen erfreut die Gäste mit bodenständigen Gerichten in bester Qualität, von Gurktaler Speckknödelsuppe über feine Tafelspitzsülz bis zu Kasnudeln und Cordon bleu. Im rustikalen Ambiente kommt rasch heimelige Stimmung auf, die durch die Herzlichkeit der Gastgeber befeuert wird.

à la carte: 6–57 €

GRAFENSTEIN

K5

MORITZ

Koch: Roman Pichler

16/20

Tel.: 0664 424 0316

9131 Grafenstein
Oberwuchel 5www.restaurantmoritz.at
info@restaurantmoritz.at

Di–Sa 17–21.30 Uhr



Patronne Anja Moritz und ihr Mann Roman Pichler sind ein perfekt eingespieltes Paar, das sich gekonnt und charmant um das Wohl der Gäste kümmert. Vielversprechend war schon die Moritz'sche „Brot“-Wundertüte zum Auftakt. Auch Spargel & Miso – eine Komposition aus Kärntner Spargel, knusprigem Wildreis, Avocado und warmem Misoaufguss – schmeckte vorzüglich. Mit belebendem Kräuterfrischekick erfreute uns Oktopus & Chimichurri, hinreißend frisch durch Petersil, Minze, Basilikum, Ingwer und Limette. Butterart kam das soufflierte Lammsschnitzel vom Nuart zu Tisch. Auch der zweite Lamm-Akt – Rücken mit Gammeln und persischem Baharat – konnte überzeugen. Die charmante Wirtin führte mit einer abwechslungsreichen Weinbegleitung souverän durch den Abend, der mit einem „Earl-Grey-Dessert-Tee“ ein würdiges Finale fand.

à la carte: 16–32 €

GREIFENBURG

H5

LEITNER

Gasthof-Pension



Tel.: 047 12 344

9761 Greifenburg
Bahnhofstraße 121www.pension-leitner.at
office@pension-leitner.atMi–So 11.30–14 und 18–21 Uhr
☞ Mitte Jän.–Ende Feb. 2020

Diesem traditionsreichen Familienbetrieb gelingt es, die altbewährte Alpe-Adria-Küche zeitgemäß zu adaptieren und mit saisongerechten Spezialitäten gekonnt umzusetzen. Süßwasser- und Meeresfische kredenzt man von Mitte März bis April, im Herbst erfreut man sich an frischen Karpfen aus dem Weissensee. Gelebte Regionalität und Kärntner Gastlichkeit begeistern jedes Mal aufs Neue.

à la carte: 3,80–32 €

GRIFFEN

L5

KROPF

Gasthof

Koch: Andreas Morolz

13/20

Tel.: 04234 255

9112 Griffen
Lind 1www.gasthof-kropf.at
info@gasthof-kropf.at

Es gibt viele gute Gründe, sich auf den Freitag zu freuen, und Eingeweihte wissen: In Griffen gibt es seit einiger Zeit einen weiteren. Denn da ist Gourmetabend im Gasthof Kropf und die Gebrüder Morolz, nach Stationen bei österreichischen Topadressen heimgekehrt in den elterlichen Betrieb, nehmen das durchaus ernst. Gelernter Koch ist keiner von den beiden, umso erstaunlicher also, mit welchem Gespür für spannende Kompositionen Andreas Morolz seiner Kreativität freien Lauf lässt. Saiblingstatar erhielt durch Schafjoghurt vom Nuart mit Orange und einem Hauch von Maiwipfeln einen erfrischenden Kick, samtiger Brennnesselspinat umschmeichelte geflämmte Forelle und fantastischen grünen Spargel aus dem Lavanttal. Eigenwillig und doch sehr gefällig war ein geräuchertes Linsencurry mit zart gehobelten Champignonflocken und geeistem Koriander. Dass sich Wild mit Kaffee gut verträgt, bewies darauf der in Letzterem gewälzte Maibockrücken. Die Patisserie ist noch ein wenig ausbaufähig, das Erdbeertörtchen in Kombination mit Holunderparfait und Colakraut war aber trotzdem ein gelungener Abschluss.

GUTTARING

K5

BRUNNWIRT KASSL

Koch: Christian Brunner

11/20

Tel.: 04262 8125
0664 242 83449334 Guttaring
Unterer Markt 2www.kassl-brunnwirt.at
brunnwirtkassl@aon.atDo–Mi 11–14 und 17.30–21 Uhr
☞ Jänner 2020

Die Einrichtung dieses traditionellen Gasthofs mitten am Hauptplatz ist schlicht und rustikal, im Sommer sitzt man im lauschigen Gastgarten. Die Speisekarte präsentiert sich ziemlich fleischlastig und das ist gut so. Schließlich kommen die Fleischspezialitäten aus der eigenen Fleischerei. Die traditionelle Kärntner Küche gibt sich mit saisonalen Schwerpunkten durchaus abwechslungsreich. Der Service ist herzerfrischend und ist auch bei der Weinberatung kompetent.

à la carte: 10–32 €

HERMAGOR

H5

BÄRENWIRT

Koch: Manuel Ressi

15/20

Tel.: 04282 2052
0664 75 11 39359620 Hermagor
Hauptstraße 17www.baerenwirt.info
mail@baerenwirt.infoDi 17–21, Mi–Sa 11.30–14 und
17–21, So 11.30–14.30 Uhr

Manuel Ressi – vor Zeiten Souschef im Steirerck – weiß seine Gäste glücklich zu machen. Sei es mit der Gestaltung dreier moderner Gästezimmer im „Kleinen Bären“ (bei der Kirche gegenüber dem Bärenwirt gelegen), dem kontinuierlichen Ausbau der Weinkarte oder dem Speisenangebot, das mit wunderbarem Wiener Schnitzel, geschmackssicherem Kalbsbeuschel oder sämigem Rindsgulasch die Einheimischen oder mit kreativen Neuinterpretationen die Neugierigen aus nah und fern anlockt. Wir gingen mit unserem siebengängigen Überraschungsmenü aufs Ganze und wurden unter anderem von Lachsforelle mit Pastinakenpüree und Sprossensalat oder zarten Schweinsripperln mit mariniertem Spitzkraut und Biersauce (Suchtgefahr!) erfreut, von grünem Spargel auf Ziegenkäseemulsion und Pulver von der getrockneten schwarzen Olive (feinsinnig) begeistert und von Maibockleber mit Morcheln und frischen Kräutern oder Grießflammerli mit Yuzueis und Rhabarber (sehr erfrischend) verzaubert. Stimmig und doch so mutig wie unerwartet.

à la carte: 4,50–27 €

HIRTER BRAUKELLER

Privatbrauerei Hirt



Tipp

Tel.: 04268 205045

9322 Hirt 1
www.hirterbraukeller.at
hirterbraukeller@hirterbier.at
täglich 11–21 Uhr
* 23. und 24. Dez. 2019,
13.–17. Jan. 2020

Der urige Braukeller zählt zu den traditionsreichsten Gastronomiebetrieben Kärntens. Die Speisekarte bietet einen Auszug von bodenständigen Gerichten und beweist dabei, dass herber Geschmack und feine Aromen durchaus kombinierbar sind. Das Pils-Rahmbeuschlerl mit Knödel erfreut den Gaumen, der saure Bierteller mit Rindfleisch, hausgemachter Sulz, Bieressig und -brot bietet in den Sommermonaten eine ideale Stärkung. Die unterschiedlichen Räumlichkeiten haben alle ihren eigenen Charme, gemütlich sind sie durch die Bank.

à la carte: 9,50–28,50 €

KLAGENFURT

151 BISTRO BAR

Koch: Markus Vidermann

12/20

Tel.: 0676 6151151

9073 Klagenfurt
Höhenweg 151
www.151.at
151@151.at
Mo–Sa 17–23 Uhr
* je 2 Wochen im Jan. und
Sept. 2020

Ab 16 Uhr offen, ab 17 Uhr Küche, ab 19 Uhr voll. Die Atmosphäre ist ungezwungen, der Service unaufgeregt-locker, die Musik relativ laut. Das geht beim Aperitif an der Bar, erschwert aber die Unterhaltung am Tisch. Reden wir also übers Essen, das sich als ambitionierter Dreisprung von Kärnten in internationale und asiatische Gefilde präsentiert. Die vegane Tatarvariante aus Roten Rüben mit Pilzen lässt das übliche Beef Tatar fast ein bisschen alt aussehen. Der rohe Kärntner Laxn mit Ingwer gelang besonders gut, Kalbspaillard und -kotelett waren hingegen nur gehobener Durchschnitt. Das Weinangebot ist verlockend, nur die eine oder andere Flasche erscheint uns zu ambitioniert kalkuliert.

à la carte: 7–33 €



DOLCE VITA

Koch: Stephan Vadnjak

16/20

Mittags gibt es einen Aushang der Angebote am Eingang, abends zählt der Chef die angebotenen Gerichte kurzerhand persönlich auf. Begrüßt werden wir mit einem freundlichen, nicht ganz akzentfreien, sympathischen „Buona sera“. Das Lokal ist relativ schlicht, schick, mit warmen Orangetönen im Gewölbe gestaltet. Hausgemachte Grissini und Brote, Sardellenbutter und Kräutertöpfen werden mit einer Schale exzellentem Olivenöl gereicht. Hier ist jemand von höchster Qualität überzeugt und weiß sie auch umzusetzen. Ricottaravioli auf Auberginen, gratinierte Canestrelli oder Trofiette mit Vongole – alles leicht und mediterran im Geschmack. Die Spezialität Stephan Vadnjaks ist aber Meeresfisch, natürlich stets Wildfang. Egal ob gebraten oder in der Salzkruste, alles ist unverfälscht und pur. Wir entschieden uns für ein wunderbar natur gebratenes Filet vom Drachenfisch mit leicht angebratenem italienischen Gemüse und flaumigem Salbeipüree. Die Weinkarte ist äußerst gut sortiert, schwerpunktmäßig natürlich an Italien orientiert und sehr umfangreich. Wir verließen uns bei der Auswahl auf den Rat der sehr freundlichen und kompetenten Servierkraft. Den krönenden Abschluss bildete eine traumhaft flaumige Ricottatarte mit den ersten Marillen der Saison. Jedenfalls die beste kulinarische Italien-Erfahrung in Klagenfurt und weit darüber hinaus.

à la carte: 14–32 €

KOCHWERKSTATT

Koch: Christian Cabalier

12,5/20

Ja auch so kann ein Haubenlokal aussehen. Einfach, lässig und auf den ersten Blick nicht weiter besonders. Doch im Gegensatz zu anderen Marktbeiseln wird hier richtig gut gekocht und darauf kommt es bei der Verleihung von Hauben schlussendlich an. Mit scheinbarer Leichtigkeit wechselt Christian Cabalier laufend die Gerichte. Das entspricht dem Konzept einer „Kochwerkstatt“ mitten am Benediktinermarkt und bietet zugleich den zahlreichen Stammgästen Abwechslung. Nur Klassiker wie das Beef Tatar (stets vorzüglich) und Kalbsrahmgulasch dürfen niemals fehlen. Sommerlich frisch hat uns der Garnelen-Calamari-Salat mit Stangensellerie, Pfirsich und Burrata gefallen. Das scheinbare Durcheinander am Teller ergab geschmacklich absolut Sinn. Weniger fürs Auge dafür umso mehr für den Gaumen war das Eierschwammerlrisotto mit geräuchertem Bröseltopfen, frischen Apfelstücken und Spinat. Die Weine sind klug ausgewählt und sehr fair kalkuliert, der Service auch bei samstäglichem Vollbetrieb stets bestens gelaunt. Fazit; ein unkompliziertes Gute-Laune-Lokal mit verlässlich guter Küche.

OSCAR

Koch: Bernd Thaller

12/20

Wenn eine seriöse Bank ein Restaurant betreibt, was darf man sich da erwarten? Korrektheit und keine Experimente, schon gar keine waghalsigen. Genau darum geht es im Oscar – solide, gehobene Küche mit mediterranen Akzenten und der einen oder anderen Idee (schwarze Nüsse zum Pulpocarpaccio, Eisweinschaum zum Kalbsbries), kundig gegrillte Steaks und die Möglichkeit, bei vielen Speisen zwischen kleineren und größeren Portionen zu wählen. Mittags gibt es (wohl für den kleinen Sparer) ein € 8,90-Menü und ein abgespecktes Programm, abends steht die volle Bandbreite zur Wahl. Ein Extralob für den Service, der auch beim Wein kompetent berät.

à la carte: 7–31 €

Tel.: 0463 55499

9020 Klagenfurt
Heuplatz 2/
Ecke Purtscherstraße
www.dolce-vita.at
restaurant.dolcevita@aon.at
Mo–Fr 11.30–14 und 18–22 Uhr
* variabel

Tel.: 0664 2178877

9020 Klagenfurt
Benediktinerplatz,
Stand 15–16
christiancabalier@gmail.com
Di–Sa 11–15 Uhr
* variabel

Tel.: 0463 502300

9020 Klagenfurt
St. Veiter Ring 43
www.oscar-restaurant.at
oscar@a1business.at
Mo–Fr 11.30–14 und 18–21.30,
Sa 18–21.30 Uhr
* variabel



Die besten Weine Österreichs: der Gault&Millau-Weinguide.

OSTERIA VENETA

Koch: Luca Scarabello

Dass zu einer authentisch italienischen Küche Fisch und Meeresfrüchte sowie hausgemachte Pasta dazugehören, ist bekannt. Schön, dass auch Küchenchef Luca Scarabello das so sieht und mitten in Klagenfurt eine Anlaufstelle für all diejenigen schafft, die mediterranes Flair und italienische Aromen nicht missen möchten. Dreimal pro Woche werden frische Meerestiere geliefert, die dann unter anderem zu Spaghetti alle vongole, Branzino in der Salzkruste oder Seeteufel vom Grill verarbeitet werden. Aber auch der venezianische Klassiker Garganelli mit Entenragout ist eine lohnende Alternative. Wofür man sich auch entscheidet, das Ergebnis auf dem Teller überzeugt und weckt Lust auf Meer.

à la carte: 15–50 €



RESTAURANT LEITEN

am Weingut Karnburg

Koch: Leo Suppan

Noch sind die Kärntner Weingüter nicht so bekannt wie ihre Pendants in der Südsteiermark. Doch auch sie entwickeln sie sich zu richtigen Genusszentren mit einem verlockenden kulinarischen Angebot. Das Restaurant Leiten bietet mit seiner gemütlichen Einrichtung und der spektakulären Terrasse ein tolles Ambiente. Und weil Leo Suppan richtig gut kochen kann, schmecken hier Gerichte wie Rote Rüben mit Schafskäse, Eierschwammerlrisotto mit Liebstöckl oder Hühnerbrust mit cremiger Polenta und Champions ganz vorzüglich. Ein echtes Highlight war das gegrillte Tomahawk-Steak vom Schwein.

13/20 🍷🍷

Tel.: 0676 3504220

9063 Klagenfurt
Leiten 6

www.restaurant-leiten.at
leiten@alpenspirit.eu

Do 16–22, Fr–So, Fei 11–22 Uhr
* 6. Jän.–26. März 2020

Tel.: 0463 915710
0660 5940637

9020 Klagenfurt
Kardinalplatz 3
www.osteriaveneta.at
info@osteriaveneta.at
Mo–Sa 11.30–14.30 und
17.30–22.30 Uhr

WISPELHOF

Gasthaus

Koch: Helmut Tatschl-Satler

Die Melange aus Tradition und Moderne funktioniert im Wispelhof ausgesprochen stimmig – architektonisch wie auch kulinarisch. Die Karte teilt sich neuerdings in die Abteilungen Maxi und Mini auf, wobei Mini – wie unschwer zu erraten ist – für kleinere Portionen, also für eine Art Tapas steht. Dem Mini-Esser werden Kleingerichte mit asiatischen, mediterranen und heimischen Aromen geboten, im Segment Maxi dominiert die klassische Wirtshausküche, von Tafelspitz über Backhendl (herrlich großmütterlich mit Erbsenreis) bis zum Wiener Schnitzel mit dünner, vorbildlich gewellter Panade. Bei den Minis überzeugte die asiatisch marinierte Lachsforelle mit feiner Konsistenz und Aromenstärke, das herzhaft gewürzte Ziegenkitzwurstel harmonierte deftig mit den Kärntner Perlgrauen, ein Cassoulet entpuppte sich als perfekte Begleitung des zarten Lammrückens. Lediglich die abschließenden Erdbeer-Mohn-Knödel hätten flaumiger, also weniger patzig sein dürfen. Der Weinkeller ist gut gefüllt, der Service flott und unaufdringlich.

à la carte: 5–60 €

12,5/20 🍷

Tel.: 0463 55398

9020 Klagenfurt
Feldkirchner Straße 29

www.wispelhof.at
1784@wispelhof.at

Mo–Sa 11.30–14 und 17–21 Uhr
* variabel

GASTHAUS IM LANDHAUSHOF

👉 Tipp

Die österreichische Gastfreundschaft lässt man im historischen Landhaushof hochleben. Der Tafelspitz kommt ganz klassisch mit Wurzelgemüse im Reindl daher, die Kärntner Tradition würdigt man mit den typischen Kasnudeln. Die Karte bietet auch zahlreiche weitere traditionelle Gerichte. Die meisten Gäste lassen sich das frisch gezapfte Bier munden, aber auch Weinfreunde werden in der kleinen, aber feinen Weinkarte fündig.

à la carte: 7,50–21,90 €

Tel.: 0463 502363

9020 Klagenfurt
Landhaushof 1

www.gut-essen-trinken.at
office@gasthaus-im-landhaushof.at

täglich 11–22 Uhr

KLEIN ST. PAUL

K5

ZUM DORFSCHMIED

Gasthof

Koch: Josef Müller

Das unscheinbare Dörfchen Klein St. Paul birgt mit seinem Gasthof Zum Dorfschmied einen kulinarischen Geheimitipp. Dort agieren Wirtsleute mit viel Leidenschaft, was sich sowohl beim Ambiente als auch bei der Speisekarte zeigt. Die Gaststube mit ihren liebevollen Details schafft eine angenehme Atmosphäre. Die eigene Landwirtschaft und Selcherei liefern nicht nur würzige Hirschsalamis und frischen Glundner Käse, gemeinsam mit dem hausgebackenen Brot sind Genussmomente vorprogrammiert. Schön, wie man sich hier Zeit nimmt, Gäste mit arbeitsintensiven, regionalen Spezialitäten zu verwöhnen.

à la carte: 12,80–32,80 €

11/20 🍷

Tel.: 04264 2280

9373 Klein St. Paul
Marktsstraße 16

www.zumdorfschmied.at
zumdorfschmied@aon.at

Mi–Sa 12–13.30 und 18–20.30,
So 11.30–14 Uhr
* variabel



LANDSKRON

15

BURG LANDSKRON

Kronensaal

Köchin: Bettina Mitter-Melcher

Hoch über Villach thronend liegt die für ihre Greifvogelschau bekannte Burg Landskron. Doch hier darf man nach dem Anblick der hungrigen Adler aus ebendiesem Motiv als Genießer bleiben. Im Kronensaal mit herrlichem Blick über Villach

14,5/20 🍷🍷

Tel.: 04242 41563
0664 4644280

9523 Landskron
Schlossbergweg 30

www.burg-landskron.at
office@burg-landskron.at

Bei der Zusammenstellung dieses Führers ließen wir größtmögliche Sorgfalt walten, trotzdem können Daten falsch oder überholt sein. Eine Haftung können wir auf keinen Fall übernehmen.

werden kulinarische Krönungen in treffsicherer Perfektion serviert. Wer kann schon einer Suppe von Flusskrebse mit Krustentierfagottini widerstehen? Ein erfreulicher, kreativer und wohlschmeckender Quantensprung ist hier zu verzeichnen, der durch einen unschlagbaren Preis und einen außerordentlich freundlichen Service den Ritterschlag erfährt.

à la carte: 22,50–39 €

täglich 18–22 Uhr
☞ bis 20. Mai 2020



JAGERSBERG [®]

Die Speisekarte im Jagersberg liefert genug Stoff für mehrere Themenrestaurants, vom American Dinner über den Italiener ums Eck bis hin zum österreichischen Wirtshaus. Dass man sich bei diesem Spagat in der Lage sieht, zusätzlich noch monatlich wechselnde saisonale Spezialitäten anzubieten, ist durchaus beeindruckend.

à la carte: 3,90–39,90 €



Tipp

Tel.: 04242 42287

9523 Landskron
Ossiacher Straße 75 a
www.jagersberg.at
restaurant@jagersberg.at

Di–Fr 11–14 und 17–22,
Sa 11–22, So 11–21 Uhr

HARRY'S FARM

11,5/20

Harry's Farm ist eine Pilgerstätte für all jene, denen der Sinn nach einer guten Portion Fleisch steht. An der Vitrine, in der die unterschiedlichen Stücke aus der familien-eigenen Fleischhauerei für ihren großen Auftritt auf dem Grill bereitliegen, lässt es sich gustieren. Wer bei der Auswahl der Cuts Hilfe braucht, wird kompetent beraten. Rib Eye, Filetsteak und Co werden zart-saftig, mit herrlichen Röstaromen und exaktem Garungsgrad serviert. Wunderbar passen Beilagen wie Speckfaisolen oder das scharfe Texasgemüse. Ein wahrlich genussvoller Ausklang ist das hausgemachte Vanilleeis mit verschiedenen Saucen.

Tel.: 04254 2359

9581 Ledentzen
Kumweg 8
www.harrys-farm.at
office@harrys-farm.at
Mo bzw. Di (winters)–Sa ab
17 Uhr
☞ So, im Winter auch Mo

GLANTALERHOF

11/20

Koch: Hannes Siegel

Das kulinarische Angebot im Glantalerhof ist ein Paradebeispiel für ausgezeichnete Landküche mit dem gewissen Extra. Heimische Aromen werden dabei gekonnt mit Einflüssen aus den südlichen Nachbarländern kombiniert. Über das Beef tatar vom Kärntner Almochsen freuen wir uns jedes Mal. Auch die gegrillte Lachsforelle auf Flusskrebsspaghetti und Bärlauchbutter ist ein beliebter Klassiker. Das Wochenmenü verspricht abwechslungsreiche Kompositionen mit saisonalen Schwerpunkten. Ein süßer Abschluss muss natürlich auch sein. Die gebackenen Eisparfaitzuckerl haben für Naschkatzen Suchtpotenzial. Das Ambiente in den Innenräumen ist gepflegt, der Gastgarten ein idyllischer Platz.

à la carte: 14–29 €

Tel.: 04215 2440
0664 5100482

9556 Liebenfels
Lebmach 16
www.glantalerhof.at
office@glantalerhof.at

Di–Sa 11–14 und 17.30–22,
So, Fei 11–19.30 Uhr
☞ Karwoche, 3 Wochen Ende
Juli 2020



KUNSTHANDWERK

Wirtshaus

12,5/20

Koch: Johannes Magnet

Den Namen Kunsthandwerk könnte man auch auf die Schaffenskraft der Großfamilie Magnet beziehen, die sich überall im wunderschön hergerichteten ehemaligen Forsthaus der Familie Goëss bewundern lässt. Es ist aber auch eine mehr als adäquate Beschreibung dafür, was hier Johannes Magnet aus der Küche schickt. Es ist eine gelungene Komposition regionaler Produkte von hoher Qualität mit mediterranen und asiatischen Einflüssen zu einem stimmigen Ganzen. Die Weinkarte ist bunt gemischt und mehr als fair kalkuliert, vieles auch glasweise. Alternativ gibt es für Freunde des alkoholfreien Genusses eine Reihe selbst gemachter Sirupsorten. Veganer freuen sich über ein eigenes Menü.

à la carte: 11,50–34,50 €

Tel.: 04215 2894
0664 3574612

9556 Liebenfels
Radelsdorf 1
www.wirtshaus-
kunsthandwerk.at
wirtshaus-kunsthandwerk@
utanet.at

Di–Sa 17–21, So 12–15 Uhr



LÖLLING

K5

NEUGEBAUER

Landgasthof & Landhotel

Koch: Lothar Krings-Neugebauer

Der Landgasthof vereint nicht nur herzliche Kärntner Gastlichkeit mit gediegener Landesküche, die alte Bauernstube verspricht uriges Ambiente, der Terrassenbereich verzaubert durch Idylle. Dass hier mit viel Leidenschaft gearbeitet wird, ist gleich erkennbar. Das knusprige Backhendl ist und bleibt einfach grandios, die weiteren Gerichte auf der Speisekarte sind aber ebenfalls einen Versuch wert. Man zeigt sich durchaus kreativ, internationale Einflüsse kommen dabei spielerisch zum Einsatz. Die hauseigene Vinothek bietet eine breite Auswahl, eine passende Begleitung ist also garantiert.

à la carte: 11–35 €

12,5/20 🍷

Tel.: 04263 407

9335 Lölling
Lölling-Graben 6
www.landgasthof-
neugebauer.at
neugebauer@loelling.at

Di–So 11.30–20.30 Uhr
☾ 3 Wochen im Jan.,
1 Woche im Nov. 2020

MARIA WÖRTH

K5

SÜDSEE 🍷

HUBERT WALLNER, KOCH DES JAHRES 2020

Seit einem Jahr betreibt Hubert Wallner auf der Wörthersee-Südseite, vis à vis seines Hauben-Tempels, ein schickes, neues Strandlokal. Die Location bietet viel Flair und bei Schlechtwetter auch geschützte Sitzplätze im Innenbereich. Kulinarisch werden Gerichte wie Caesar Salad, Beef Tatar oder Calamari geboten. Mit dem Motorboot-Taxi kommt man in wenigen Minuten ins ausgezeichnete Vier-Hauben-Restaurant auf der gegenüberliegenden Seite des Sees.

à la carte: 10–32 €👉 **Tipp****Tel.:** 0664 418 1400

9082 Maria Wörth
Wörthersee-Südufer-
Straße 258

www.sued-see.at
office@sued-see.at

Di–So ab 12.30–20.30 Uhr
☾ bis April 2020



MILLSTATT AM SEE

J5

DAS STEFANIE'S

im Hotel Die Forelle

In der Luft liegt eine leichte Seebrise und auf den Wellen tanzen die Sonnenstrahlen. Diesen traumhaften Blick hat man vom À-la-carte-Restaurant Das Stefanie's am Millstätter See. In diesem Ambiente schmecken die österreichisch-mediterranen Gerichte und der täglich fangfrische Fisch gleich noch besser. Im Inneren des Lokals herrscht klassische Eleganz vor, doch wann immer es möglich ist, lockt die romantische Terrasse.

👉 **Tipp****Tel.:** 04766 20500

9872 Millstatt am See
Fischergasse 65

www.hotel-forelle.at
office@hotel-forelle.at

täglich
☾ Nov. 2019, Jan. und März 2020

MOOSBURG

J5

FISCHERHAUS

12/20 🍷

Tel.: 04272 833 15

9062 Moosburg
Pörschacher Straße 44
www.fischerhaus-
moosburg.at
office@fischerhaus-
moosburg.at

Nur fünf Minuten vom Wörthersee entfernt und in wunderschöner Umgebung liegt das Fischerhaus. Ein großer, romantischer Garten lädt während der Sommermonate ein, bei schlechtem Wetter sitzt man im hellen und freundlichen Gastraum. Dass man nicht weit von der italienischen Grenze entfernt ist, spiegelt sich in der Speisekarte wider, die mediterrane Einflüsse mit heimischen Spezialitäten verbindet. Das verlangt viel Gespür bei der Abstimmung der Gerichte, die ambitionierte Küchencrew wird dieser Anforderung aber stets gerecht. Liebevolle Details sowohl auf dem Teller als auch beim Ambiente versprechen kulinarische Abenteuer- und Wohlfühlmomente.

OSSIACH

J5

STIFTSSCHMIEDE

12,5/20 🍷

Tel.: 0676 401 1793**Koch:** Gerhard Satran

Eine Reservierung ist keine unverbindliche Absichtserklärung, sondern eine fixe Vereinbarung! Das wird von der Gastronomie, wenn sie sich über Now-Shows ärgert, zu Recht eingefordert. Es gilt aber auch in der umgekehrten Richtung. Wenn man zu sechst pünktlich ein Lokal betritt und dann über eine halbe Stunde auf den reservierten Tisch warten muss, kann auch ein noch so nettes Service die Verärgerung nur bedingt lindern. Tisch und Ausblick waren dann wunderbar, die Küche führte uns hingegen durch ein Wechselbad der Gefühle. Dabei gab es durchaus erfreuliche Highlights. Wirklich fein waren die Forellen – sowohl roh mariniert mit Kren wie auch vom Grill. Ebenfalls sehr gut das Beef tatar und der exzellente Hirschrücken mit Poenta – der allerdings an diesem Chaos-Abend erst nach den Desserts serviert wurde. Das Lamm war jedoch geschmacklich rustikal und die Fischsuppe sehr fad, was in einem expliziten Fischrestaurant doppelt schmerzt. Missglückt war der Abend dennoch nicht. Ein überaus freundliches Service kann vieles retten, aber eben nicht alles vergessen machen.

à la carte: 13–38 €

9570 Ossiach 4

www.stiftsschmiede.at
office@stiftsschmiede.at

Mi–So 17–24 Uhr; im Juli und
August täglich geöffnet
☾ Feb.–Mitte März 2020

PATERGASSEN

I5

FELLACHER

im Almdorf Seinerzeit

11,5/20 🍷

Tel.: 04275 7201**Koch:** Robin Berger

Im Almdorf Seinerzeit beherbergt das Fellacher eine urig-moderne Gaststube mit einer wunderschönen Terrasse, auf der man gerne ein paar Sonnenstrahlen erhascht. Alles befindet sich hier im Einklang mit der Natur. Nachhaltigkeit und Region spielen auch bei der Menügestaltung eine große Rolle. So schafft es die Küchencrew, Kärntner Spezialitäten mit mediterranen Zutaten der Alpe-Adria-Region zu einem stimmigen Ganzen zu verbinden. Bresaola mit Waldorfsalat und Preiselbeeren schmeckt genauso gut wie die geschmorte Kalbsschulter mit Bergkäse, Röstzwiebeln und sämigem Gerstenrisotto. Unverfälschte Aromen, ehrlicher Geschmack und Wohlfühlambiente garantieren einen gelungenen Abend.

9564 Patergassen
Voderkoflach 36

www.almdorf.com
welcome@almdorf.com
täglich 12–21 Uhr

www.gaultmillau.at – Tipps, Trends, Rankings und alle Restaurantkritiken

WERZER'S BADEHAUS

12/20

Tel.: 04272 2231

9210 Pörtlach
Werzerpromenade 8www.werzersbadehaus.at
resort@werzers.atDi-Sa 12-21 Uhr
☎ Jänner 2019

Ohne die Erwähnung der fulminanten Aussicht auf den Wörthersee, besonders bei Sonnenuntergang, kommt eine Beschreibung von Werzer's Badehaus einfach nicht aus. Ja, es handelt sich dabei wirklich um einen der schönsten Plätze am See. Auch die Speisen, vor allem der Fisch, sind von einer Qualität, die sich sehen lassen kann. Zwar ist die Karte mit klassischen sowie mediterran akzentuierten Speisen überschaubar, dafür aber recht abwechslungsreich. Abends ist man mit dem Überraschungsmenü gut beraten, untertags mit Kärntner Tapas wie Kasnudeln und Kärntner Laxn.

à la carte: 12-36 €

JILLY BEACH WÖRTHERSEE®

Tipp

Tel.: 04272 2391
0664 201 46 419210 Pörtlach
Alfredweg 5-7www.jilly.at
gastronomie@jilly.atMo-So 12-15 und 18-22 Uhr
☎ variabel

In diesem schicken Ambiente mit mediterranem Flair lässt es sich an lauen Sommerabenden wahrlich aushalten. Direkt am See gelegen trennt lediglich eine hüft-hohe Glasscheibe den Gast vom kühlen Nass. Dass man in der „ersten Reihe fuß-frei“ auch Wörthersee-Preise bezahlt, versteht sich von selbst. Doch es lohnt sich. Geboten wird jene stimmige Mischung aus heimischen und mediterranen Gerichten, die gerade im Sommer so beliebt ist. Nicht nur das Weinangebot ist attraktiv, auch die Cocktails, die hier kenntnisreich gemixt werden, können sich sehen lassen.

à la carte: 8,50-34 €



LA BALANCE

im Hotel Balance

Tipp

Tel.: 04272 2479
0664 848 52 019210 Pörtlach
Winklermerstraße 68www.balancehotel.at
office@balancehotel.at

Die vier Elemente des Spa- und Golfhotels am Wörthersee – Erde, Feuer, Luft und Wasser – kommen auch in der Menügestaltung zum Einsatz. Welch Glück, dass man sich auch als externer Gast hier mit dem täglich wechselnden Halbpensio-nenmenü verwöhnen lassen kann. À-la-carte-Bestellungen sind aber ebenso möglich. Egal worauf die Wahl fällt – regionale Zutaten und hochwertiges Fleisch aus der eigenen Landwirtschaft sorgen stets für geschmackvolle Speisen.

Heimische Aromen werden dabei gekonnt mit mediterranen Einflüssen kombiniert. Die Sitzplätze auf der schönen Terrasse sind natürlich heiß begehrt, doch auch die Innenräume versprechen freundliche Atmosphäre.

à la carte: 12,40-38 €

täglich 18.30-21.30 Uhr
☎ bis 2. Dez. 2019,
22. Feb.-1. April 2020

LAKE'S

my lake hotel & spa

Tipp

Tel.: 04272 20505

9210 Pörtlach
Augustenstraße 24www.mylakehotel.com
rezeption@mylakehotel.comtäglich 12-21.30 Uhr
☎ variabel

Im modernen Ambiente des Restaurants Lake's werden österreichische und typisch kärntnerische Spezialitäten, aber auch internationale Gerichte serviert. Der herrliche Ausblick auf die Promenade und den Wörthersee lädt zum Verweilen ein und wer besonders gerne verweilt, kann sich zum Sonnenuntergang noch für einen Drink an die Bar setzen.

PÖRTSCHACH, TECHELSBERG AM WÖRTHERSEE

LA TERRASSE

im Hotel Schloss Seefelds

14,5/20

Tel.: 04272 2377

9212 Pörtlach,
Techelsberg am Wörthersee
Töschling 1www.seefelds.at
office@seefelds.attäglich 19-21.30 Uhr
☎ bis 5. Dez. 2019

Im schönen Ambiente des Schlosshotels Seefelds mit Blick auf den Wörthersee verwöhnen Richard Hessel und sein äußerst aufmerksames und bestens eingespieltes Serviceteam den Gast. Schade, dass es das Degustationsmenü nur tischweise gibt. Ein Fest des Geschmacks und der Texturen stellt das Spargel-Grieß-Koch mit confiertem Eigelb, knuspriger Hühnerhaut und Kaviar dar. Vergessen ist der Kindheitschrecken angesichts dieses Highlights mit Umami-Faktor. Der Perfektionismus setzt sich beinahe beim auf den Punkt gegarten Filet vom Pörtlacher Saibling mit Brennessel, Erbse und kleinem Raviolo fort, wäre da nicht der eher langweilig geratene Raviolo. Rundum perfekt hingegen die Weideente mit Spargel, Erdäpfeln und Apfel – gekonnt wird hier wieder mit Texturen umgegangen. Der krönende Abschluss – weiße Opalys-Schokolade von Valrhona mit Mango und Pistazie – fügt dem visuell anmutigen Panorama die kulinarische Komponente endgültig hinzu. Die Weinkarte ist prall gefüllt und von internationaler Bandbreite.

à la carte: 19-39 €



RADENTHEIN

15

METZGERWIRT

13,5/20 🍷🍷

Koch: Emanuel Stadler

Ein charmanter Flecken Erde in der Granat- und Bergbaustadt Radenthein fördert mit dem Traditionsgasthaus Metzgerwirt einen gemütlich-traditionellen Diamanten zutage. Hier wird exzellente Wirtshausküche serviert, die man anderenorts nur mehr allzu selten findet. Traditionell und gleichzeitig mit Finesse bereitet Emanuel Stadler seine nie aus der Mode gekommenen Gerichte wie Ochsenbackerl, Kalbsbeuschel und hausgemachte Presssülz zu. Regionale Getränke, eine sehr gut sortierte Weinkarte und ein freundlicher Service schleifen den Wirtshausdiamanten zu seiner zum Wiederkehren einladenden Form.

à la carte: 9,80–35 €

Tel.: 04246 2052
0699 15954515

9545 Radenthein
Hauptstraße 22
www.metzgerwirt.co.at
stadler.emanuel@metzgerwirt.co.at

Do–Di 11–14 und 17.30–21 Uhr
☎ 16. März–3. April,
28. Sept.–7. Okt. 2020

REIFNITZ

J5

LAKESIDE

🍷🍷 Tipp

Am Südufer des Wörthersees liegt das Lakeside. Es gleicht einer kleinen Insel der kreativen, bunten Küche. Von der thailändischen Kokos-Garnelen-Suppe über Bärlauchrisotto mit gebratenem Huchenfilet bis hin zu Kalbsrieslingbeuschel mit Serviettenknödel und Wachteile ist hier für jeden etwas dabei. Lediglich die Tatsache, dass Tische im Zweistundentakt vergeben werden, trübt die Begeisterung mitunter, wenn man den Digtistif in Anbetracht des Traumblicks endlos verlängern will.

à la carte: 10–35 €

Tel.: 0664 4300990

9081 Reifnitz
Süduferstraße 104 c
www.lakesidelounge.at
strandbar@lakesidelounge.at

Mitte Mai–Mitte Sept. 2020
täglich 12–22 Uhr

ST. GEORGEN AM LÄNGSEE

K5

LIEGL AM HIEGL

13,5/20 🍷🍷

Köchin: Elisabeth Warmuth-Liegl

Dieses zauberhafte Landgasthaus wird bereits in der vierten Generation von der Familie Liegl betrieben. Ob im Garten unter der alten Linde oder in den gemütlichen Gaststuben – dieses Haus ist zu jeder Jahreszeit ein Ort zum Wohlfühlen. Im originellen Holzkisterl präsentierte man Eigenprodukte wie Pasteten, Aufstriche und Würste als Gruß. Danach genossen wir ein leichtes Frühlingkräutersüppchen mit Buttermilchschnitz und einen raffinierten Dotterraviolo mit herrlichem Spargelragout. Die Leber vom Milchkalb in einer leichten Thymiansauce mit karamellisierten Apfelstücken war genauso perfekt wie die dazu servierten Sellerieravioli. Zum Nachtisch gab es diesmal Nougat-Nuss-Knödel mit einer angenehm molligen Vanillesauce und gebrannten Mandeln. Ausnahmsweise haben wir auf die hausgemachten Kletzennudeln verzichtet, die – so wie die legendären Kasnudeln – zu den besten in ganz Kärnten zählen. Die Weinkarte ist übersichtlich gestaltet, gut sortiert und bietet auch eine schöne Auswahl regionaler Kärntner Weine an.

à la carte: 4,50–31,50 €

Tel.: 04213 2124

9313 St. Georgen am
Längsee
St. Peter 2
www.lieglamhiegl.at
office@lieglamhiegl.at

Do–Mo 11.30–14 und
17.30–21 Uhr
☎ variabel

ST. VEIT AN DER GLAN

J5

LA TORRE

15,5/20 🍷🍷🍷

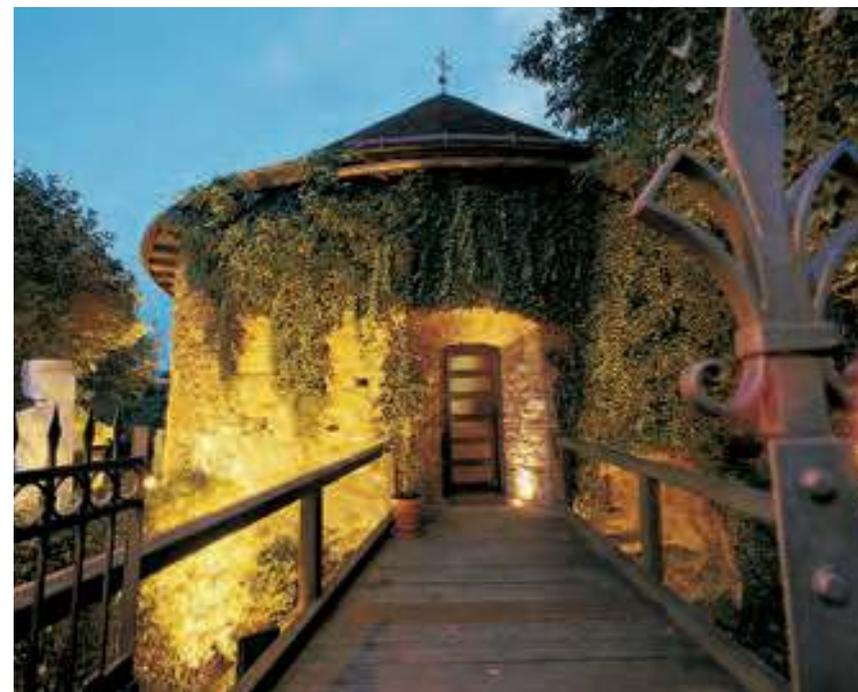
Köchin: Rosemarie Trabelsi

Die Eroberungstaktik im mittelalterlichen Wehrturm der St. Veiter Stadtmauer ist bestens erprobt, aber ungewöhnlich. Bei den kulinarischen Geschützen, die hier aufgeföhren werden, wäre es für den Ankömmling nämlich vergeblich, sich zu wehren. Die Karte ist klein, erlaubt das Wechseln zwischen den beiden Menüs und hat vor allem frische Meerestiere zu bieten, die Rosemarie Trabelsi mit kreativer Kompetenz zubereitet. Hausherr Ammar Trabelsi glänzt mit sicherem Griff (Weißwein aus Sardinien, der Rote aus der Maremma) für passende Begleiter. Gefährlich ist der Brotkorb – mehrere selbst gebackene Sorten verführen. Die Thunfischpraline mit Kresse und Salz war ein puristisches Gedicht, der zart-mürbe Oktopus koalierte mit matter Bohnencreme. Die Tagliatelle mit Fisch waren sehr pikant, wenn auch etwas einförmig. Wunderbar im Zusammenspiel der Wolfsbarsch auf Topinamburcreme mit Artischocken und die Entenbrust mit Hagebuttensauce und Kohlsprossen. Himmlisch die sizilianische Cassata mit Kaffee und kandierten Früchten.

à la carte: 15,50–32 €

Tel.: 04212 39250
0664 1247676

9300 St. Veit an der Glan
Grabenstraße 39
www.latorre.at
ristorante@latorre.at
Di–Sa 12–14 und 18–21.30 Uhr
☎ Fei



Die besten Weine Österreichs:

Jetzt im Gault&Millau-Weinguide.



WEINGUT TAGGENBRUNN 

Die Eigendefinition „Heurigenrestaurant“ ist eine zarte Untertreibung. Im ehemaligen Stall auf Burg Taggenbrunn bei St. Veit hat Jacques-Lemans-Uhrenfabrikant und Winzer Alfred Riedl gastronomische Träume verwirklicht. Hier wird regionale Küche mit mediterranen und vegetarischen Akzenten angeboten. Das schmeckt ausgezeichnet, von geradliniger Taggenbrunner Fischsuppe über zart spicy gewürztes Gemüsetatar bis zu herzhaftem Wildragout und Edelteilen vom (besonders saftigen) Huhn. Natürlich gibt es auch eine Winzerjause, Weine aber nur vom eigenen Gut und eine Terrasse mit atemberaubender Aussicht.



Tel.: 04212 30200

9300 St. Veit an der Glan
Taggenbrunn 9www.taggenbrunn.at
info@taggenbrunn.at

Mi–Fr 15–22, Sa–So 11.30–22 Uhr



SEEBODEN

15

DAS MOERISCH

Genießerhotel

Köchin: Julia Kerschbaumer

Tagsüber wird hier recht brav gekocht, doch wenn sich die Sonne langsam verabschiedet, schmeckt es wirklich gut. Das abendliche Gourmetmenü ist eine perfekt durchgetaktete Reise und startet mit Lavantaler Spargel (mit sehr luftiger Sauce hollandaise), geht mit Zweierlei vom Ibérico-Schwein (Filet gebraten und paniert) mit Popcorn und Polenta (richtig goldig vom ganzen Mais anstelle von Grieß) weiter und findet später mit flaumigem Karottentörtchen mit Schokoladebegleitung einen gelungenen Abschluss. Exzellent das traditionelle Gespann Rinderconsommé mit bissfesten Leberknödeln, immer gut sind Wiener Schnitzel und Kaiserschmarren. Das Gastgeberpaar begrüßt mit Handschlag, der Service verströmt auch bei der Weinempfehlung rustikalen Charme – alles jedoch sehr angenehm und kultiviert.

à la carte: 25–35 €

13/20 

Tel.: 04762 81372

9871 Seeboden
Tangern 2www.moerisch.at
info@moerisch.at

täglich 18.30–20 Uhr



Die besten Weine Österreichs: der Gault&Millau-Weinguide.

SPITTAL AN DER DRAU

H5

KLEINSASSERHOF

 11,5/20 

Weit oben über Spittal, am Weg den Berg hinauf, liegt eine Perle von einem Gasthof, wie man sie so noch selten gesehen hat. Bunt die Fassade, noch bunter das Interieur. Der Kleinsasserhof positioniert sich irgendwo zwischen Kitsch, Kunst und Kulinarik. Durch die zahlreichen kuriosen Objekte und Gemälde im Speiseraum ist man fast abgelenkt von dem, was sich auf den Tellern tut. Nämlich handwerklich gekonnt zubereitete Hausmannskost – von Brathuhn über Schweinsbraten bis zu Forelle und den obligatorischen Kärntner Nudeln –, die stets zu überzeugen versteht.

à la carte: 5,30–32,40 €

Tel.: 04762 2292

9800 Spittal an der Drau
Kleinsass 3www.kleinsasserhof.at
buchung@kleinsasserhof.atDo, Fr 17.30–24, Sa 1–15 und
17–24, So 12–20 Uhr
☎ 7. Jän.–1. März 2020

METTNITZER

12/20 

in der Altdeutschen Weinstube

Koch: Karlheinz Mettnitzer

Heinz Mettnitzer versteht sein Handwerk. Seit er in den historischen Gasträumen der Altdeutschen Weinstube für die Kulinarik verantwortlich ist, ändert sich die Speisekarte zwar immer nur marginal, doch ein besonders abwechslungsreiches Angebot und ausgefeilte Kreativität braucht es hier auch gar nicht. Die Gäste schätzen die gehobene Wirtshausküche, die sich zwischen mediterranen und österreichischen Gerichten bewegt. Geschmacklich wie auch bei der Präsentation der Gerichte agiert man auf verlässlich hohem Niveau. Die Wirtin liefert freundlich und kompetent die passende Weinempfehlung.

à la carte: 10,90–31 €

Tel.: 04762 35899

9800 Spittal an der Drau
Neuer Platz 17

mettnitzer@aon.at

Mi–So 11–13.45 und 17.30–21 Uhr
☎ je 2 Wochen im Juni und
Okt. 2020

STRASSBURG

J5

DAS HERRENHAUS

Tel.: 04266 2251
0664 8846 7960

Im Restaurant in Straßburg speist man elegant mit Stoffservietten in der Bürgerstube oder isst bodenständig an rustikalen Buchenholztischen in der Wirtsstube. Kärntner Tradition mit Anklängen an den Nachbarn Italien bestimmt die Speisekarte.

à la carte: 8,50–21 €

9341 Straßburg
Hauptplatz 3www.dasherrenhaus.at
dasherrenhaus@aon.atDi–Sa 11.45–13.45 und
18.15–21.30, So 11.45–13.45
und 18.15–20 Uhr
☎ bis März 2020

TAINACH

K5

SICHER RESTAURANT

17,5/20 🍷🍷🍷🍷

Koch: Michael Sicher

Kann man aus einem kleinen, herausragenden Repertoire an Zutaten über Jahre immer wieder neue, überraschende Nuancen herauskitzeln? Ja, sicher. Schon das Amuse bouche, Fischleberparfait mit Flohkrebschips war ein Geniestreich. Und der nächste folgte sogleich: Saiblingscarraccio mit Stangensellerie und dessen Extrakt, dazu der goldorange Kaviar, dessen Herstellung die Sichers weit über die Grenzen Kärntens hinaus berühmt gemacht hat. Geradlinig-kraftvoll präsentierte sich die klare Fischsuppe, dann folgte das Vorzeigeprodukt eines anderen prominenten österreichischen Züchters: Die Wiener Schnecken vom Gugumuck sind so sprichwörtlich wie zu Recht in aller Munde, hier wurden sie in Lardo gebraten und mit Pastinakennudeln sowie Bärlauchspinat kombiniert. Und der Kaviar passte natürlich auch da wunderbar dazu. Zur Erfrischung dann ein Schafmilch-Joghurt-Eis vom Nuart mit Topinamburschaum, Basilikumsauce, Berberitzen und Propolis – eine recht verwegene Kreation, aber in jeder Hinsicht gelungen. Da mutete der Hauptgang fast ein wenig konservativ an. Doch köstlich war das Saiblingsfilet mit Spargel, Kartoffelrisotto, Morcheln und Spitzkohlschaum allemal. Dass es Michael Sicher auch süß kann, bewies er beim Dessert: Süßdoldeneis mit Schokokuchen sowie einer knusprigen Süßwasseralgengerolle mit Frischkäse.

à la carte: 10–34 €

Tel.: 04239 2638

9121 Tainach
Mühlenweg 2
www.sicherrestaurant.at
office@sicherrestaurant.at
Mi–Sa 11.30–14 und 18–21.30 Uhr
☎ 3 Wochen im Oktober 2020



TANZENBERG

J5

KOLLERWIRT

11/20 🍷

Die bodenständige, traditionelle Küche begeistert, ohne viel Chichi, dafür aber mit konzentrierten Geschmackserlebnissen. Man erwartet hier keine neuen Kreationen auf den Tellern, sondern weiß die hohe Qualität der Produkte und deren souveräne Verarbeitung zu schätzen. Auf einer kleinen Speisekarte reihen sich neben Kärntner Kasnudeln und gerösteter Kalbsleber Gänselebermousse und die legendäre Tarte Tatin – eine charmante Lösung, österreichische Klassiker mit den Landesspezialitäten des belgischen Gastgebers zu vermischen. Dazu passt das Angebot an belgischem Bier, das man im herrlichen Gastgarten oder in der rustikalen Stube genießt.

à la carte: 15–50 €

Tel.: 04223 2455
0664 795 97 06

9063 Tanzenberg
Affeldorf 3
www.kollerwirt.com
office@kollerwirt.com
Do–Mo 17–24, Fei ab 12 Uhr



TECHELSBERG AM WÖRTHERSEE

J5

SEE RESTAURANT SAAG

18/20 🍷🍷🍷🍷

Koch: Hubert Wallner

HUBERT WALLNER, KOCH DES JAHRES 2020
MARTIN KLEIN, SERVICE AWARD 2019

Die Lage ist bezaubernd, der Blick auf den See traumhaft. Doch auch wenn man den Fokus schärft und sich dem Geschehen bei Tisch widmet, lässt die Begeisterung nicht nach. Hubert Wallners Gerichte überzeugen nicht nur geschmacklich, sondern verzaubern auch stets das Auge. Das kann puristisch geschehen, wie bei der als Aperó servierten Maiscreme auf gepopptem Mais oder der gelungenen Interpretation eines Tafelspitzes. Aber auch wenn Wallner auf den (bemerkenswert geschmackvollen) Tellern mehrere Elemente zu einem harmonischen Ganzen zusammen führt, lachen Auge und Gaumen. Der Kärntner Lax'n mit saurer Haselnuss und wildem Brokkoli zählt zu den schönsten Gerichten, die wir im Laufe dieses Jahres kosten durften. Wallner hat auch ein großes Talent, wenn es darum geht, bekannte Gerichte neu zu interpretieren. Das gilt nicht nur für den bereits erwähnten Tafelspitz, sondern auch für die Variation einer Carbonara oder Wallners Interpretation der Kärntner Kasnudel. Und wer hätte gedacht, dass ein Kärntner Reindling zur Gänseleber

Tel.: 04272 43501
0664 401 27 30

9212 Techelsberg am
Wörthersee
Saag 11
www.saag-ja.at
office@saag-ja.at
März–Juni und Sept. 2020–
Jänner 2021 Mi–Sa 18–21,
So 12–19; Juli–August 2020
Mo–Sa 19–21, So 1–19 Uhr
☎ März–Juni und Sept. 2020–
Jänner 2021 Mo–Di, Juli–August
2020 Di



noch besser passt, als das flaumigste Brioche? Bei aller Liebe zu Kärntner Produkten blickt Wallner auch gerne über die Landesgrenzen: Feine Meeresfische aus der nahen Adria schmecken schließlich genauso vorzüglich wie echter Kaviar. Das reizvolle Spiel zwischen Nah und Fern spiegelt sich auch bei der ausgezeichneten Weinbegleitung wider, für die seit heuer Sommelier Andreas Katona (zuvor Amador beziehungsweise Taxacher) verantwortlich ist. Von Kärntner Chardonnay über Weinviertler Rosé bis zu trockenem Pedro-Ximenes aus Jerez, Cidre aus Schweden und einem grandiosen Tawny Port aus der Großflasche zum Finale weiß Katona ein Menü lang auf höchst unterhaltsame Art und Weise positiv zu überraschen.

à la carte: 12–49 €



BEACH CLUB BAD SAAG

👉 Tipp

Tel.: 04272 43501

Dass das Ambiente mit seinem Ausblick auf den Wörthersee hier keine Wünsche offenlässt, liegt auf der Hand. Egal ob zu Mittag, bei einem kleinen Snack zwischendurch oder einem entspannten Abendessen: Das Bistro mit seiner herrlichen Terrasse bietet eine zeitgemäße Küche, die von internationalen Einflüssen geprägt ist.

à la carte: 9–29 €

9212 Techelsberg am
Wörthersee
Saag 11
www.saag-ja.at
office@saag-ja.at
täglich 12.30–20.30 Uhr



VELDEN AM WÖRTHERSEE

J5

CARAMÉ

pop 17/20

Tel.: 04274 3000
0664 14044699220 Velden am Wörthersee
Am Corso 10
www.caramé.at
3000@caramé.at
Di-So 18.30-22.30 Uhr
☎ Feb. 2020

Koch: Thomas Guggenberger

Eine durchdachte Beleuchtung und extrem bequeme Sessel tragen entscheidend dazu bei, dass man sich wohl fühlt. Auch der exzellente Service und die gediegene Weinauswahl (wenngleich recht hoch kalkuliert) zeigen, worum es hier geht. Das Degustationsmenü namens „Gourmetreise“ ist ein kulinarisches Feuerwerk. Schon der Gruß aus der Küche – ein Carpaccio von der Gelbflossenmakrele – überzeugte. Romanasalat, gebeiztes Lachssuprême und Limettenvinaigrette ergaben ein erfrischend leichtes Trio. Das aromatisch-herbe Safrancremesüppchen mit Jakobsmuscheln und Rote-Rüben-Ravioli machte ebenso froh wie die Topinamburcremesuppe mit Kalbsbutterschnittel und ein paar Tropfen Sesamöl. Richtig fein auch die Gänseleber im Nussmantel auf Haselnusscreme mit Granny Smith. Es folgten gegrillte Rotgarnelen (mit Ingwercreme und Kürbis), Kalbsmedaillons mit Basilikumtortellini und Rehmedaillons mit dreierlei Mais (Kolben, Körner und Polenta) auf Whiskeyjus mit eingelegten Gojibeeren. Ja, das klingt nach viel und war es (inklusive der nicht weiter bemerkenswerten Desserts) auch, aber dank gut abgestimmter Portionsgrößen verließen wir den schicken Glaskubus beschwingt.

à la carte: 19–41 €



„DIE YACHT“

das Restaurant im Casino Velden

pop 15/20

Tel.: 0664 2064515

9220 Velden am Wörthersee
Am Corso 17
www.casinos.at
cuisino.velden@casinos.at
täglich 18–23.30 Uhr
☎ 24. Dez. 2019

Koch: Marcel Vanic

Das modern gestaltete Restaurant Yacht bietet Veldens schönsten Blick auf den See und ist mit dem preislich günstigen „Dinner & Casino“-Paket beliebter Einstieg in einen vergnüglichen Casinoabend. Gästen, die ihr Glück lieber in einem wunderbaren Essen suchen, sei gesagt, dass die neue Serviceleiterin Katja und der langjährige Küchenchef Marcel Vanic sehr flexibel agieren und sämtliche Zusammenstellungen aus der Karte möglich sind. Die Kombination von kurz angebratener Jakobsmuschel auf Gurke, Gurkenjus und Kaviar war geschmacklich eindrucksvoll. Die roh marinierte Gänsestopfleber fand mit der süß-säuerlichen Kirsche ihren genialen Kombinationspartner. Der kross

gebratene Wildfang-Branzino überzeugte mit perfektem Biss und blieb mit seinem Thymianjus nicht enden wollend am Gaumen präsent. Ähnlich perfekt die Qualität des am Knochen gebratenen Kalbs-Tomahawk-Steaks, zu dessen Geschmack die ersten Eierschwammerl eine gekonnte Symbiose bildeten. Auch die Weinkarte ist überzeugend.

à la carte: 7–52 €



HUBERTUSHOF IM GARTEN

12,5/20

Seehotel Hubertushof

Koch: Thomas Eichwald

Das Restaurant von der Straßen- zur Seeseite zu verlegen, war eine Königsidee. Denn im Garten des Hubertushofs sitzt man – auch drinnen – wie in einer Oase, also in jedem Fall geschützt vom Trubel, der im Bistro herrscht. Die Karte ist klein, das Angebot durchdacht und mit einem hohen Anteil an Slow-Food-Gerichten. Das Menü – ein Crossover von Erdbeergazpacho über „Salsiccia“ von Josef Nuarts Molkeschwein (eine zünftige Portion mit pikant ausklingendem Würstel auf zurückhaltender Erdäpfelmousse) bis zur krossen Reinanke mit gemüsigen Claqueuren (Karfiol, Rüben) – ist für Velden ein Schnäppchen. Die in Gin marinierte Lachsforelle bringt diesen alkoholischen Touch noch deutlich mit. Die Küche kann knuspriges Wiener Schnitzel, Steak und rosa Rücken von Milchkalb. Sollte der karamellierte Topfenkaiserschmarren (luftig und krustig) zu haben sein: unbedingt zuschlagen. Dass das Mangosorbet ein süßes Eis war, befremdete uns etwas. Sehr anregend die Weinkarte mit vielen Österreichern und handverlesenen Franzosen, beflissen die beiden jungen Damen im Service.

à la carte: 5,90–26,90 €

Tel.: 04274 2676

9220 Velden am Wörthersee
Europaplatz 1www.seehotelhubertushof.com
office@seehotelhubertushof.com
täglich 18.30–21.30 Uhr
☎ Ende Dez. 2019–Mitte Apr. 2020

SCHLOSSSTERN

pop 16/20

Falkensteiner Schlosshotel Velden

Koch: Thomas Gruber

Großartig, dieser Wörtherseeblick von der Terrasse des Schlosshotels. Kühl und nüchtern dagegen das Entree, das hier stets etwas verlassen wirkt. In der Küche werkt weiterhin Thomas Gruber, den man allerdings ziemlich eingeschränkt hat: Das Schlossstern ist nur mehr an drei Abenden geöffnet und auch das nur im Sommer. Die Preise haben angezogen – sowohl beim Menü „Alps“ und „Adriatic“ als auch bei den glasweise offerierten Weinen. Die Küche überzeugt mit ihrer Linie, regionale Produkte mit dem einen oder anderen Schuss Kreativität zu adeln. Etwa

Tel.: 04274 52000-0

9220 Velden am Wörthersee
Schlosspark 1www.schlossvelden.com
falkensteiner.com
schlossstern.schlossvelden@falkensteiner.com

Do-Sa 18.30–22 Uhr

JRE

beim Küchengruß, einer sechsteiligen Bentobox, aus der das Portiönchen Mark im Roggenbrot und das simple Minibutterschnitzel hervorstechen. Großartig auch das im Shisokresseblatt servierte Rehtatar und die Drau-Krebse mit reichlich al dente Erbsen und feinem Kaffirimettenschaum. Überraschung des Abends: der in Miniaturen von Kärntner Nudeln gepackte Schweinskopf in einer supptigen Sauce, von dem man die dreifache Menge hätte löffeln wollen. Das einzig Adriatische am Menü „Adriatic“ war der wunderbar saftige Branzino aus Piran mit Mangold und Oliven. Nicht ganz so überzeugend das Dessert: weißes Baiser auf Yuzusorbet und (zu) saurer Kirschsauce. Der Service gab sich als Kontrast zur Distanziertheit des Hauses betont locker – vielleicht sogar zu locker.

SEERESTAURANT ROSÉ

pop 12,5/20

Koch: Egor Kirikov

Sehr zur Freude vieler Stammgäste hat sich das Rosé schon fast zum Ganzjahreslokal entwickelt und gönnt seinen Freunden jetzt auch in der Zeit von Oktober bis Dezember an den Wochenenden den schönsten Sonnenuntergang am See. Natürlich kann das kleine Lokal auch in der kühleren Jahreszeit mit einer sehr feinen Küche aufwarten. Das Roastbeef auf Zucchinicreme mit Trüffel war stimmig gewürzt und hatte im Verhältnis vielleicht etwas zu viel Salat auf dem Teller. Sommerlich frisch auch der Flusskrebssalat mit Honigmelone, viel frischer Dille und Chicorée. Die Weinkarte ist sehr umfangreich und bietet speziell bei den Rotweinen große Gewächse.

à la carte: 8–42 €

Tel.: 0664 449 6282

9220 Velden am Wörthersee
Süduferstraße 95

www.seerestaurantrose.at
info@seerestaurantrose.at

Mo–So 12–22 Uhr
☞ variabel



STERNAD'S RESTAURANT PAVILLON

pop 11,5/20

Den Versuch, den Pavillon in eine Kategorie zu stecken, gelingt nur schwer. Am ehesten ließe er sich noch als lässiges Bistro mit austro-italienischem Touch beschreiben. Während der Sommermonate herrscht hier natürlich reger Betrieb. Kein Wunder, schließlich ist alleine der Blick von der Sonnenterrasse auf den Wörthersee einen Besuch wert. Doch auch wenn Hochbetrieb herrscht, wird auf Qualität größter Wert gelegt. Die Speisekarte orientiert sich an der Saison und hat regionale Schwerpunkte, wobei die italienische Grenze bekanntlich sehr nahe liegt. Auch zu einem scheinbar einfachen Gericht, wie etwa dem saftiger Burger, passt ein Glas guter Rotwein. Schließlich ist der Wein eine große Leidenschaft des Patrons Stefan Sternad.

à la carte: 8–35 €

Tel.: 04274 51109

9220 Velden am Wörthersee
Seecorso 8

www.pavillon-velden.at
stefan@sternad-velden.at

täglich 11–22 Uhr
☞ Jän.–Feb. 2020



DIE BUCHT

in Werzer's Hotel Velden

Im Tourismus-Hotspot Velden schwebt das Restaurant Die Bucht mit seiner Terrasse förmlich über dem Wörthersee. Das Ambiente ist stilvoll, die Karte bietet mediterrane und regionale Genüsse und der Ausblick auf den See tut ein Übriges, um zum Gelingen des Besuchs beizutragen.

à la carte: 5,10–36 €

Tipps

Tel.: 04274 38280

9220 Velden am Wörthersee
Seecorso 64 a

www.velden.werzers.at
velden@werzers.at

Di–Sa 12–21 Uhr

VILLACH

15

FREINDAL WIRTSCHAFT

11,5/20

Dass hier zwei sehr engagierte junge Burschen am Werk sind, hat sich schon herumgesprochen und damit ist es gar nicht so einfach, spontan einen Tisch zu bekommen. Die Vorschusslorbeeren wurden bei unserem Besuch dann noch weit übertroffen. Bei den Tatar-Variationen überzeugte uns die raffiniert asiatisch gewürzte Fischvariante in Kombination mit Melone und Mango. Und die mediterranen Calamari, bouillabaisse-artig, mit viel frischem Gemüse zeigten uns, dass hier ein ganz großes Talent hinter dem Herd steht. Wir freuen uns stets, wenn junge Köche ihrer Kreativität gekonnt freien Lauf lassen.

Tel.: 0676 423 77 51

9500 Villach
Sankt-Johanner-Straße 56

www.freindal-wirtschaft.at
office@freindal-wirtschaft.at

Di–Sa 14–22 Uhr

FRIERSS FEINES ECK

16,5/20

in Frierss Feinem Haus

Koch: Stefan Lastin

Ein Haubenlokal stellt man sich gemeinhin anders vor, doch das sollte niemanden davon abhalten, sich von Stefan Lastin mit einem der besten Menüs von ganz Kärnten verwöhnen zu lassen. In einem Gewerbegebiet am Stadtrand befindet sich neben einem Motorrad-Café ein sympathisches Outlet namens Frierss Feines Haus, das seit sechs Jahren vom traditionsreichen Villacher Wurst- und Fleischspezialisten betrieben wird. Dort wird mittags und abends zu fairen Preisen mitunter auf Haubenniveau gekocht, was nicht nur bei Gästen, die in der Umgebung zu tun haben, sehr gut ankommt. An vier Abenden pro Woche hat im Feinen Haus jedoch auch das Feine Eck geöffnet, wo Stefan Lastin für maximal vier Tische richtig groß aufkocht. Da gibt es dann in rund acht kleinen Gängen solche Köstlichkeiten wie Huchen mit Kaviar, sizilianische Carabineros mit Sauerkrautsauce, Reinanke mit dazugehöriger Leber, Milchkalbsherz mit Hopfenspargel, Étouffée Taube mit Albufera-Sauce. Bei unserem Besuch zeigte sich Lastin in Höchstform, ein Gericht war köstlicher als das nächste – stets begleitet von perfekt passenden Weinen. Das Rundherum – von den Amuse-gueules über die Tisch- und Glaskultur bis zu den abschließenden Petits fours – ist ebenfalls ohne Fehl und Tadel. Ein Blick durchs „normale“ Restaurant zeigt: Auch an den Nachbarstischen sieht man glückliche Gesichter, aber sie wissen halt nicht, was ihnen gerade entgeht.

Tel.: 04242 304045

9500 Villach
Gewerbezeile 2

www.feines-haus.at
info@feines-haus.at

Mi–Sa ab 18 Uhr,
Restaurant Mo–Sa 8–23 Uhr



LAGANA

15/20

Gourmetrestaurant Bar im Holiday Inn Villach

Koch: Hermann Andritsch

Ausgestattet mit einer bestens sortierten Bar für Aperitif oder Digestif in modernem Ambiente und einem äußerst professionellen und kompetenten Service hat das Restaurant Lagana bereits auf den ersten Eindruck eine Menge zu bieten. Dies setzt der Chef de cuisine Hermann Andritsch mit dem Dreierlei vom Bioessaißling wunderbar auf dem Teller fort. Zarte Aromen von Quitte und Apfelrösti unterstreichen den in mehreren Aggregatzuständen präsentierten Saibling. Auch die „Gänseleber kalt-warm“ war mit samtiger Textur und exquisitem Geschmack ein Hochgenuss. Nicht ganz geglückt wirkte der Vulcano-Schinken zum à point gegartem Branzino, doch die Sinfonie von der Manjari-Kuvertüre mit einem fantastischen Matcha-Grünteeis wischte den dezenten Misston rasch wieder beiseite.

Tel.: 04242 22522

9500 Villach
Europaplatz 2

www.hi-villach.at
info@hi-villach.at

Di–Sa 11.30–13.30 und
18–22 Uhr

☞ Fei

VILLACH WARBAD

URBANI-WEINSTUBEN

11,5/20 🍷

Tel.: 04242 28105
0699 11885454

9500 Villach
Meerbothstraße 22
www.urbanaweinstuben.at
restaurant@
urbanaweinstuben.at



Die Nähe zur Adria macht man sich in Kärnten gerne zunutze. So auch in der Urbani-Weinstuben, in der die Speisekarte nicht bloß heimische Gerichte, wie die übrigens ausgezeichneten Kärntner Nudeln nach originaler Rezeptur, bereithält. Die klassische Küche wird durch italienische Fischgerichte erweitert und so findet sich für jeden Geschmack das Passende. Zart und saftig kommen Hühnerbrust und Tafelspitz auf den Teller, auf den Punkt gegart das Branzinofilet. Das Villacher Traditionslokal eignet sich auch gut für Feiern jeder Art.

VILLACH WARBAD

15

DAS KLEINE RESTAURANT

im Hotel Warmbaderhof

Koch: Jürgen Perlinger

15,5/20 🍷🍷🍷

Tel.: 04242 30 011283

9504 Villach Warmbad
Kadischenallee 22–24
www.warmbaderhof.com
warmbaderhof@warmbad.at
Di–Sa 18.30–21.30 Uhr



Kunstwerke vis-à-vis von Spiegelflächen und anmutiger Blumenschmuck verleihen dem schlauchartigen, kleinen Restaurant neben dem Hotelspeisesaal Eleganz und Großzügigkeit. Kleine Kunstwerke sind es auch, die Küchenchef Jürgen Perlinger in zwei- bis achtgängigen Menüs auf die Teller zaubert. Topqualität gepaart mit minimalistischer Aromatherapie und ästhetischer Präzision. Dieses Konzept ergab etwa ein apart-zünftiges Duo von mariniertem Kalbskopf und Pulpo. Der Tafelspitz überraschte mit Szegediner-Pointe (stand ihm sehr gut). In der Reihe „Fisch verliebt“ überzeugte die Schaumsuppe von Räucherfischen: herb-frischer Dill und Cannelloni mit rauchigem Innenleben, mit einem zarten Klacks Sauer-rahm auf Linie gebracht. Als Skreifilet mit Zitronenkruste zeigte sich der Winterkabeljau in erfrischender Höchstform, Rote Rübe sorgte mariniert, als Schaum und in Gnocchiform für Schwung. Eine Künstlerin ist auch Chefpatissière Michaela Neumayr. Ihre Desserts (z. B. Zitronentarte mit Feigen und Schoko) und das im Humidor angebotene Konfekt sind eine Offenbarung. Gediegenes Weinangebot.

WEISSENSEE

H5

DIE FORELLE

Genießer-Landhotel Die Forelle

Koch: Hannes Müller

17,5/20 🍷🍷🍷🍷

Tel.: 04713 2356
0676 7065501

9762 Weissensee
Techendorf 80
www.dieforelle.at
info@dieforelle.at
Di–Sa 18–20 Uhr
☾ bis 18. Dez. 2019,
Mitte März–Anfang Mai 2020



Das Glück ist ein Vogerl, das in besonderen Momenten auch in Form einer Forelle erscheint. Etwa dann, wenn sich kurzfristig noch ein freies Zimmer findet. Ein Idealfall, denn so darf man sich unbeschwert der fantastischen Weinbegleitung hingeben. Zum Auftakt gab es einen „Mulatschak“ mit fünf Grüßen aus der Küche – einer origineller als der andere: warmer Endiviansalat mit Saiblingskaviar, Wacholderschaumbutter, Speckschmalz, ein Selchfleischpackerl und Hirschessenz mit Flechtenküchlein. Bei Hannes Müller kommt nur auf den Tisch, was die Natur gerade hergibt. Im Winter folglich Wurzelgemüse in allen Spielarten und heimisches Obst. Wenn sich Schwarzwurzel, Apfel und roher Saibling unter Buttermilchschaum treffen, lacht das Genießerherz. Sellerie wird in der kräftigen Wildsuppe zum aromatischen Leichtgewicht. Eine reizvolle Herausforderung war das dazu gereichte extraherbe Loncium-Bier. Die fermentierte Seeforelle und würzige Petersilwurzel wurden mit dem aufmunternden Saft vom Petersilgrün richtig rund. Das Angus-Rind verstand sich blendend mit der dezenten Schwarzwurzel, das Hirschfilet mit der nussig-süßlichen Verwandtschaft namens Haferwurzel. Krönender Abschluss der von Monika Müller sympathisch moderierten Genussreise: Gailltaler Maisküchlein mit schwarzem Holler.

WEISSENSEE

WEISSENSEERHOF

13/20 🍷🍷

Tel.: 04713 2219
0676 9658340

9762 Weissensee
Neusach 18
www.weissenseerhof.at
rezeption@weissenseerhof.at
täglich 18.30–20.30 Uhr
☾ 4. Nov.–18. Dez. 2019

Der Weissenseerhof hat sich als rein vegetarischer Hotelbetrieb positioniert. Die kulinarische Kooperation mit dem Restaurant Tian sollte aber auch überzeugte Karnivoren neugierig machen. Dazu kommt der bezaubernde Blick auf das Wasser, im Sommer idealerweise von der hauseigenen Terrasse. Dann wähnt man sich im Paradies. Bei unserem Besuch gab es zwar „nur“ das Menü für die Hausgäste, das überzeugte jedoch (fast) durchgängig. Die Weinkarte ist gut bestückt und fair kalkuliert. Wer da Angst hat, sich nicht entscheiden zu können, für den bietet die Homepage des Hotels einen angenehmen Service: Die Bestände sind digitalisiert.

ZIMMERMANN'S GASTHAUS

12/20 🍷

Koch: Thomas Balka

Tel.: 04713 2271

9762 Weissensee
Techendorf 6

www.zimmermann-
weissensee.at
info@zimmermann-
weissensee.at

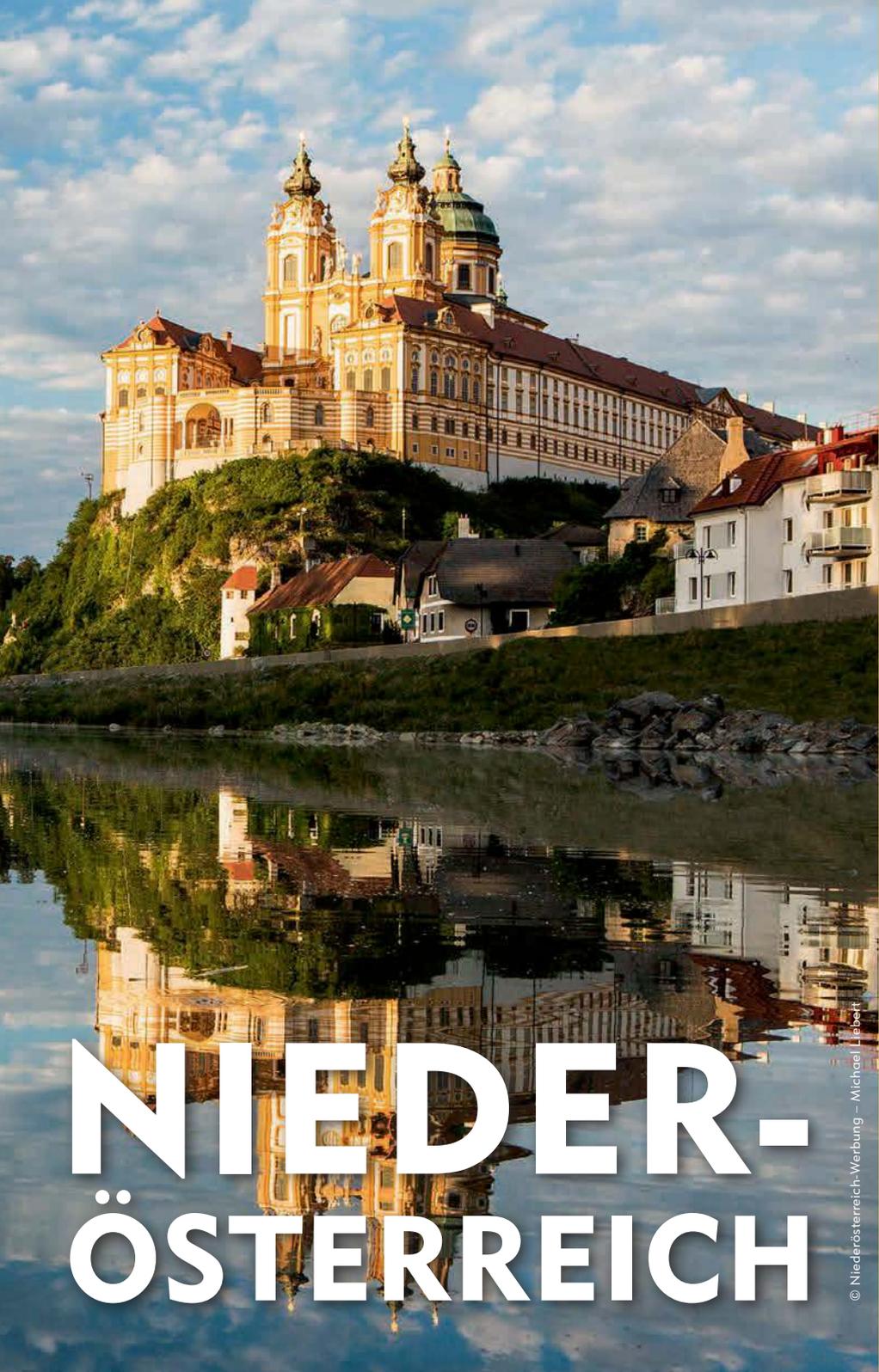
Di–So 12–14 und 18–21 Uhr
☾ bis Mitte Dez. 2019, Mitte
März–Anfang Mai, Mitte Okt.–
Mitte Dez. 2020

Die Stube ist gemütlich, die Produkte aus der unmittelbaren Region sind ausgezeichnet. Ein paar kleine handwerkliche Missgeschicke trüben den positiven Gesamteindruck nicht wirklich. Zumeist gelingt die Übung, der klassischen Wirtshausküche mit ein paar kreativen Handgriffen einen zusätzlichen Kick zu verleihen. Besonders empfehlenswert sind die geräucherten Fischprodukte aus dem kristallklaren Wasser des Weissensees. Auch für fleischliche Genüsse und eine gute Weinauswahl ist hier stets gesorgt.



Gault&Millau

Besuchen Sie uns auf Facebook unter
www.facebook.com/Gault.Millau.Oesterreich



NIEDER- ÖSTERREICH

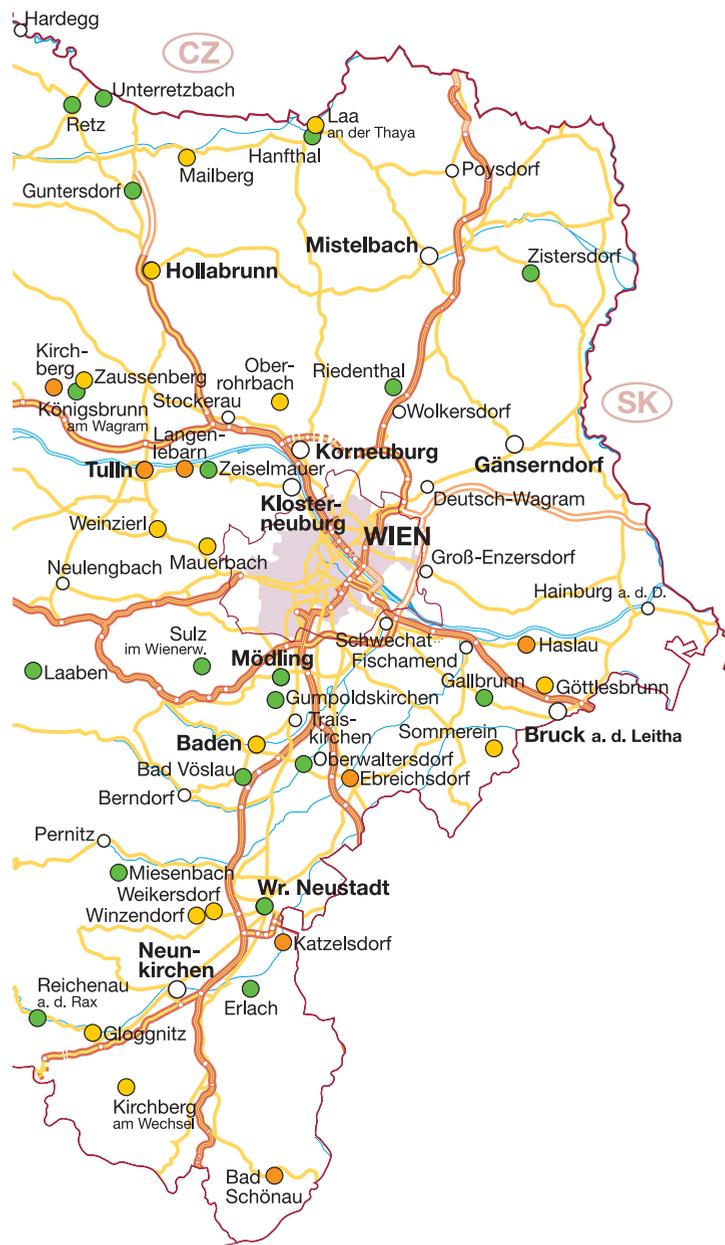
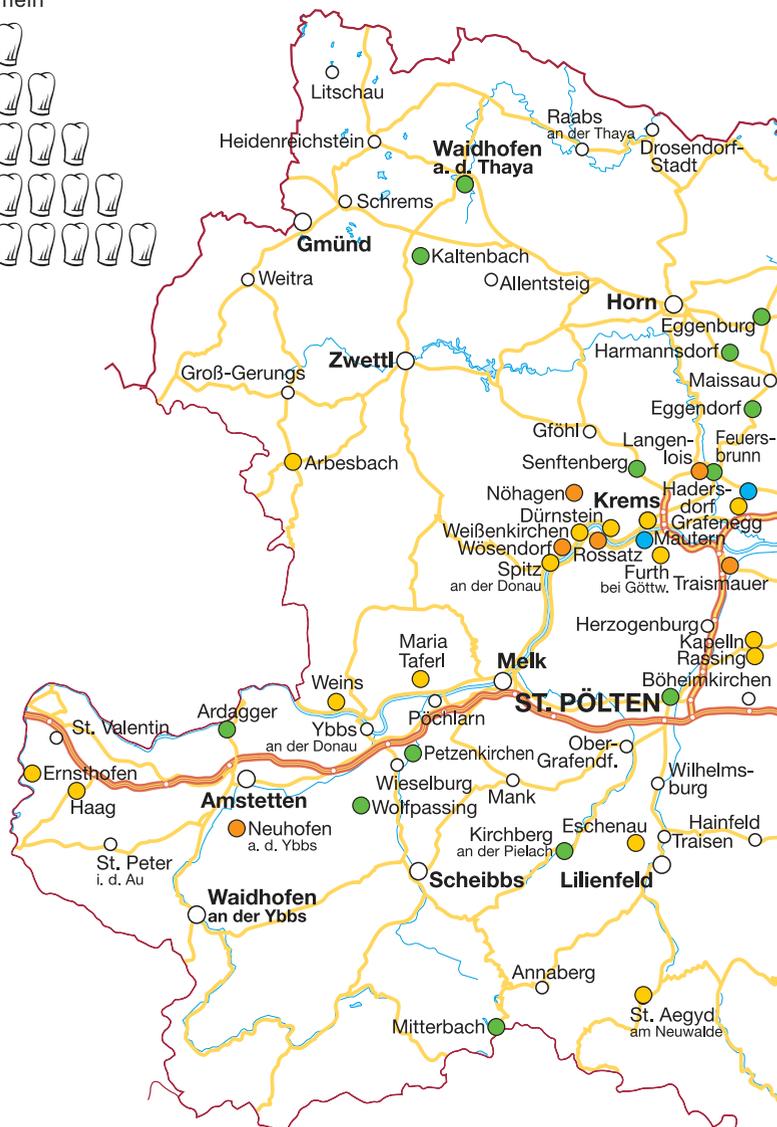
© Niederösterreich-Werbung – Michael Lieberl

DIE BESTEN

- | | | | |
|---------|-----|--|-----------|
| 18,5/20 | 🍷🍷🍷 | LANDHAUS BACHER
Mautern | Seite 225 |
| 17/20 | 🍷🍷🍷 | MÖRWALD „TONI M.“
Feuersbrunn | Seite 208 |
| 16/20 | 🍷🍷🍷 | FLOH
Langenlebrn | Seite 222 |
| 16/20 | 🍷🍷🍷 | HOFMEISTEREI HIRTZBERGER
Wösendorf | Seite 246 |

LEGENDE

- Orte allgemein
- Orte mit 
- Orte mit 
- Orte mit 
- Orte mit 
- Orte mit 



NÖ Landpartie

NÖ Landpartie

NÖ Landpartie

NÖ Landpartie

NÖ Landpartie

NÖ Landpartie

ARBESBACH K1

BÄRENHOF KOLM

13/20

Koch: Michael Kolm

Sowohl vom eleganten Restaurant als auch von der einladend gedeckten Terrasse genießt man den Ausblick auf die hügelige, reizvolle Landschaft des Waldviertels. Michael Kolm versteht es seit Jahren, kulinarische Erlebnisse zu kreieren. Wir begannen mit einer leichten Frühlingsvorspeise – Variationen vom Spargel mit rosa Milchkalb und geschmackvollen Bärlauch-Salatherzen –, darauf folgte ein saftiges, einmalig gutes Perlhuhnbrüstchen mit frischen Morcheln sowie ein Lachsforellenfilet mit Rollgerstl und Jungzwiebeln. Ein wahrer Genuss. Als regionale, köstliche Spezialität entpuppte sich die saftige Mohntorte, das leichte Erdbeer-Waldmeister-Nougat-Dessert zum Abschluss war unwiderstehlich gut.

à la carte: 9–25 €

Tel.: 028 13 242

3925 Arbesbach
Schönfeld 18

www.baerenhof-kolm.at
info@baerenhof-kolm.at

Mi–Sa 11.30–14 und 18–21,
So 11.30–14 Uhr
* 4.–24. Nov. 2019



ARDAGGER L2

LANDHAUS STIFT ARDAGGER

11,5/20

Koch: Florian Klement

Der einladend schöne Landhausstil des Restaurants mit seinen drei Terrassen bietet alle Voraussetzungen für ein stimmiges kulinarisches Erlebnis. Kartoffel-Käse-Aufstrich und knuspriges Brot kommen als Auftakt, während aus der kleinen Karte ein Blattsalat mit kleinen regionalen Schmankerln wie Schafkäse, Hascheeknödel und gebackener Sauhaxen sowie Stephansharter Ziegenkäse mit Rhabarber gewählt werden. Weniger aufregend das von zu viel Fett umgebene Zweierlei vom Lamm, passabel das gegrillte Beiried, langweilig die Beilagen dazu. „Der Apfelstrudel“ zeigt sich in ganz besonderer Form auf dem Teller, begleitet von geflammter Vanillesauce und ausgezeichnetem Apfelstrudelsorbet. Gute Weinkarte, noch interessanteres Angebot an regionalen Mosten.

à la carte: 14–27 €

Tel.: 07479 6565-0

3321 Ardagger
Ardagger Stift Nr. 3

www.landhaus-stift-ardagger.at
office@landhaus-stift-ardagger.at

Di 18–21.30, Mi–Sa 12–14 und
18–21.30, So 12–14.30 Uhr
* 27. Dez. 2019–2. Jan. 2020

BAD SCHÖNAU N3

GESUNDHEITSRESORT KÖNIGSBERG

12/20

Bucklige Welt

Koch: Markus Oelgarte

Vom etwas nüchternen Ambiente – das Restaurant befindet sich in einem Gesundheitsresort – sollten sich externe Besucher nicht abschrecken lassen. Die Speisekarte bietet eine Vielzahl an regionalen Köstlichkeiten mit naturverbundener Vitalität. Das „Grüne-Hauben-Menü“ mit Kresseschaumsuppe und gefüllter Dinkelpalatschinke begeistert ebenso wie die Saisonempfehlung, geräuchertes Tatar vom Schaffrischkäse mit Bärlauchtramezzini und grünem Spargelsalat. Zum finalen Abschluss dürfen die Königsberg Nockerl mit Himbeerobers nicht fehlen. Solides Küchenniveau mit außergewöhnlichem Ambiente.

à la carte: 12,50–26,90 €

Tel.: 02646 8251741

2853 Bad Schönau
Am Kurpark 1

www.koenigsberg-bad-schoenau.at
restaurant@gkbs.at

Do–So, Fei 11.30–13.30 und
18–20 Uhr

TRIAD

15/20

Koch: Uwe Machreich

Das Triad steht für ein innovatives Konzept. Ob angeschlossener Golfplatz, Übernachtung direkt „in da Wiesn“, Kochkurs oder Hofladen, wer Abwechslung sucht, der ist hier richtig. Die Küche ist ebenfalls originell, aber sehr bodenständig ausgerichtet. Man setzt hier bei den Gerichten und Getränken in erster Linie auf regionale Produkte und Zutaten aus dem eigenen Kräutergarten. Vor allem klassische österreichische Gerichte wie Zwiebelrostbraten, Wiener Schnitzel und Backhendl stehen hier im Vordergrund. Unbedingt probieren sollte man die köstliche Kaninchenkeule mit Erbsen und Estragon. Kalbsrahmschwein, paprizierte Kutteln und Rindsuppe mit Milzschnitten sind ebenfalls Spezialitäten des Hauses. Darüber hinaus werden die Raritäten im Weinkeller das Herz so manchen Connaisseurs höher schlagen lassen.

à la carte: 16,80–29,80 €

Tel.: 02646 8317

2853 Bad Schönau
Ödhöfen 25

www.triad-machreich.at
office@triad-machreich.at
Di 18–20.30, Mi–Fr 11.30–13.30
und 18–20.30, Sa 11.30–14.30
und 18–20.30 Uhr



BAD VÖSLAU 02

ALLERLEY

12,5/20

Koch: Johannes Ley

Mediterrane Einflüsse und heimische Geschmäcker finden im Gasthaus Allerley glücklich zueinander. Die Speisekarte wird dabei bewusst klein gehalten, wechselt dafür aber alle vier Wochen. So wird den Stammgästen auf sinnvolle Art und Weise Abwechslung geboten. Knusprigen Schweinsbauch serviert man hier mit Sellerie und Pak Choi, der Rostbraten wird von Fregola Sarda (eine aus Sardinien stammende Pasta) begleitet. Auch bei den Desserts zeigt sich das Küchenteam sehr ambitioniert und sorgt mit Rote-Rüben-Sorbet mit Joghurtmousse für ungewohnte Aromen. Der frische Esprit bringt kulinarische Farbe in eine Gegend, die fast ausschließlich von Heurigen geprägt ist.

à la carte: 9–26 €

Tel.: 02252 251879
0664 5341069

2540 Bad Vöslau
Tattendorferstraße 2

www.allerley.at
office@allerley.at

Mi–Sa 17–24 Uhr
* variabel

www.gaultmillau.at – Tipps, Trends, Rankings und alle Restaurantkritiken

BADEN BEI WIEN

N2

CUISINO RESTAURANT BADEN

im Casino Baden

Koch: Walter Zwieltitsch

Ein Abend im Casino gefällig? Davor kann man sich im Cuisino noch preiswert verwöhnen lassen. Die Vorspeisen sind gut und großzügig. Beim Hauptgang kann man zwischen zwei günstigen „Casino“-Menüs wählen. À la carte gibt es Gourmetgerichte vom Fisch, Rind, Schwein und Huhn. Zudem die Klassiker wie das Wiener Schnitzel und den Tafelspitz. Auch ein Surf & Turf – mit perfekter Garstufe – darf nicht fehlen. Die Bedienung ist freundlich, die Weinkarte umfangreich. Spätestens nach den ausgezeichneten Nachspeisen entscheidet sich, wie viel Kraft man noch für den Spieltisch hat.

à la carte: 16–34 €

12/20 🍷

Tel.: 02252 43502

2500 Baden bei Wien
Kaiser-Franz-Ring 1
baden.casinos.at
baden.restaurant@casinos.at
Mo–Do, So 18–22,
Fr–Sa 18–24 Uhr



PRIMAVERA

Koch: Franz Pigel

Beim Betreten des Lokals überrascht die in Rosa gehaltene altmodische Einrichtung, zu der nur noch ein Klavierspieler fehlt, der in dem entzückend kleinen Raum aber ohnehin keinen Platz fände. Der Küchenchef ist zugleich auch Maitre, Kellner und Sommelier in einer Person. Auf der Karte findet man vorwiegend ausgezeichnete Fischgerichte, aber auch eine kleine Auswahl an Wild, Rind und Lamm. Die französische Küchenlinie merkt man nicht zuletzt auch beim Dessert. Man darf sich hier einen speziellen Abend mit sehr gutem Essen zu entsprechenden Preisen erwarten.

à la carte: 20–60 €

13/20 🍷

Tel.: 02252 85551

2500 Baden bei Wien
Weilburgstraße 3
www.restaurant-primavera.at
office@restaurant-primavera.at
Mi–Sa 11.30–14.30 und
18–24 Uhr

DEUTSCH WAGRAM

N2

MARCHFELDERHOF

👉 **Tip****Tel.: 02247 2243**

Wer dieses Haus zum ersten Mal betritt, kommt aus dem Staunen nicht heraus. Im außergewöhnlichsten und opulentesten Lokal rund um Wien entdeckt man an allen Ecken und Enden der zehn überaus reichhaltig dekorierten Stuben Kuriositäten und Artefakte. Auch in der umfangreichen Speisekarte gibt es einiges an altösterreichischen Klassikern zu finden. Legendar sind die Spareribs, ein jährliches Highlight stellen die Spargelwochen dar.

à la carte: 6–21 €

2232 Deutsch Wagram
Bockfließstraße 31
www.marchfelderhof.at
office@marchfelderhof.at
Mo–Fr 17–22,
Sa, So, Fei 11–22 Uhr
☎ 24. Dez. 2019, 1. Jan. 2020



DÜRNSTEIN

M2

LOIBNERHOF

Koch: Josef Knoll

14/20 🍷

Tel.: 02732 82890

Hier wird die österreichische Küche in klassischer Form und in stets verlässlicher Qualität zubereitet. Das ist umso erstaunlicher, wenn man sich die Größe des Loibnerhofs und den Umfang der Speisekarte vor Augen führt. Der Matjes wird natürlich selbst mariniert, die Schweinssulz mit Kernöl ist genau so, wie man sich das erwartet, aber leider nur selten bekommt. Auch die gefüllte Kalbsbrust und die geröstete Kalbsleber kann man nicht besser zubereiten, wobei die Beilagen – Erdäpfelpüree beziehungsweise gemischter Salat – ein Sonderlob verdienen. Und während wir sinnieren, wie wunderbar dieser gastliche Ort eigentlich ist und wie gut die glasweise verkosteten Weine der Knoll'schen Verwandtschaft Jahr für Jahr schmecken, kommen die Buchteln mit Vanillesauce zu Tisch. Und wir sind wirklich, wirklich glücklich.

3601 Dürnstein
Unterloiben 7
www.loibnerhof.at
reservierung@loibnerhof.at
Mi–So 11.30–20 Uhr
☎ Jän. 2020

SCHLOSS DÜRNSTEIN

Koch: Emil Szechenyi

13/20 🍷

Tel.: 02711 212

Die Wachau ist ein Touristenmagnet, Dürnstein einer der beliebtesten Orte in der Wachau, das barocke Schloss der höchste und prominenteste Platz im Ensemble. Es wundert nicht, dass hier einheimische Gäste in der Minderheit sind. Ein Klavierspieler unterstreicht den „klassischen“ Stil des Hauses und auch auf der Karte wird jeder Ansatz irritierender Modernität vermieden, doch wer diese nicht sucht, vermisst sie auch nicht. Die Muskat-parfümierte Cremesuppe von der Gelbrübe als Amuse war genauso tadellos wie die Tafelspitzbouillon mit flaumigen Milzschnitten. Die hausgebeizte Forelle mit Kerbel, Buttermilch und Forellenkaviar war zumindest hübsch anzusehen, geschmacklich aber kaum wahrnehmbar. Das kleine Stück Seeteufel mit

3601 Dürnstein 2
www.schloss.at
hotel@schloss.at
täglich 12–16.30 und 18.30–21 Uhr
☎ 27. Okt. 2019–27. März 2020

EBREICHSORF

Erbenscreme und Risotto wurde auf der sehr sicheren Seite gebraten, auch dem Kalbssteak hätte eine Spur weniger Garung nicht geschadet, Polenta und Eierschwammerl dazu waren mehrheitsfähig, die grünen Fava-Bohnen leider nur ein optischer Akzent. Ordentlich die Marillenknödel. Die Weinkarte ist vor allem in der Wachau sehr stark, der Service international und untadelig, die Preise schmerzhaft.

à la carte: 15–38 €



EBREICHSORF

N2

ROSENBAUCHS

Koch: Franz Rosenbauch

15/20 🍷🍷🍷

Tel.: 02254 72338

2483 Ebreichsdorf
Rechte Bahnzeile 9

www.rosenbauchs.at
office@rosenbauchs.at

Mi–Fr 11.30–14 und 17.30–22 Uhr, Sa 11.30–14.30 und 17.30–22, So 11.30–14.30 und 17–21 Uhr
☞ variabel

Im Gegensatz zur neu gestalteten, gut gelungenen Website präsentiert sich das Entree des Rosenbauchs – dieses Zwitterwesens mit Gasthaus- und Restaurantkarte – immer noch recht düster und hartt einer Neugestaltung. Anders als der verzauberte Garten, der allgegenwärtige Service, die abwechslungsreiche Karte und eine an Jahrgangstiefe und Weltgewandtheit vorbildliche Weinkarte, die zum fünf- oder siebengängigen Überraschungsmenü (mit durchaus selbstbewusster Preisgestaltung) – sage und schreibe – drei verschiedene Weinbegleitungen bietet. Der hitzige Sommertag verlangt nach leichten Gerichten aus dem Jospir-Grill wie dem Miniburger mit Vanillemayonnaise (nicht so toll), dem geräucherten Saibling (gut) mit Oktopus (sehr gut) oder gefüllten Calamares mit geschmorten Tomaten und Eierschwammerln (exzellent). Die rauchig abge schmeckte spanische Tomatensuppe mit Garnele und die perfekt panierten, aber sehr dünn geschnittenen Steinpilze mit der besten Sauce tatare seit langem lieben dann nur mehr für eine gelungene Marillenpalatschinke Platz.

à la carte: 12,90–36,90 €



EGGENBURG

N1

ZUM SEHER[®]

Koch: Milan Kopečný

11/20 🍷

Tel.: 02984 20031

3730 Eggenburg
Hauptplatz 17

www.landgasthaus-seher.at
office@landgasthaus-seher.at
☞ variabel

Im Weinviertel muss man schon ein bisschen suchen, um ein wirklich gutes Wirtshaus zu finden. In Eggenburg wurden wir fündig. Man sitzt am historischen Hauptplatz und freut sich, dass man beim Seher mehr bekommt als Schnitzel aus der Fritteuse und dünne Suppe. Im Gegenteil: Die Rindsuppe schmeckt echt und kräftig, allerdings scheinen sich die

ERLACH AN DER PITTEN

Frittaten eher an Pancakes zu orientieren, sie sind einfach zu dick. Abseits der Klassiker bestellen wir gegrillten Fenchel als Vorspeise, dazu Aioli und Bratkartoffeln. Man könnte noch etwas daran feilen: Die Erdäpfel sollten speckiger sein, das Ganze knofelt zu stark und ist als Vorspeise etwas deplatziert (wie die Knödel mit Ei). Der Grillspieß vom Biohuhn gelang hingegen sehr gut, dazu Erdäpfel und Joghurtsauce. Herrlich mager und mürbe der Schweinsbraten, dazu Erdäpfelknödel. Solide Leistung mit Potenzial.



EGGENDORF

N1

LANDGASTHAUS WINKELHOFER

Koch: Johannes Winkelhofer

12,5/20 🍷

Tel.: 02958 82772

3712 Eggendorf
Eggendorf am Wald 45
www.derwinkelhofer.at
gasthaus@derwinkelhofer.at
Sa 11–21, So 11–15.30 Uhr



Dieses Landgasthaus ist zu einer Institution für Feinschmecker geworden, leider nur am Wochenende. Hausgemachte Aufstriche mit Blunzen-, Tomaten- und Kräuterbrot eröffneten wieder einen Besuch voller kulinarischer Überraschungen. Sowohl Reinanke in Wacholderbutter wie Frühlingssalat mit Marchfelder Spargel als Vorspeise, eine feine, knusprige Landhendlbrust und ein köstliches Filet vom Saibling mit sündhaft gutem Blattspinat überzeugten wie gewohnt. Zuletzt servierte die Chefin eine süße Verführung in Form von cremigem Schafjoghurt und eine Tarte von der Valrhona-Bitterschokolade mit Bananeneis.

EMMERSDORF

M2

ZUM SCHWARZEN BÄREN[®]

Die Familie Pritz führt den Betrieb bereits in vierter Generation – mit ungebrochenem Elan und Leidenschaft. Im Schwarzen Bären speist man in traditionellen, gemütlichen Stuben oder im wunderschönen Wintergarten. Wachauer Spezialitäten und Waldviertler Fisch sind die Highlights auf der Karte. Und auch das Weinangebot zeugt vom genussvollen Engagement der Familie Pritz.

à la carte: 9–39 €

👉 Tipp

Tel.: 02752 71249
0676 5074070

3644 Emmersdorf 7
www.hotelpritz.at
hotel@hotelpritz.at
täglich 11.30–14 und 17–21 Uhr
☞ Feb. 2020, variabel

ERLACH AN DER PITTEN

N3

DAS LINSBERG

Asia Resort Linsberg

Koch: Michael Suttner

pop 12/20 🍷

Tel.: 02627 48000

2822 Erlach an der Pitten
Thermenplatz 1

www.linsbergasia.at
mail@linsbergasia.at

Di–Sa 18.30–22 Uhr

Das À-la-carte-Restaurant des Hotels Linsberg Asia ist auch für externe Gäste zugänglich, Kinder unter 16 Jahren haben abends – wie ganztags in der Therme – jedoch keinen Zutritt. Damit steht einem romantischen Abend nicht viel im Wege, noch dazu wenn der Service – wie bei unserem Besuch – sehr aufmerksam agiert. Bei so viel Lob muss jedoch erwähnt werden, dass das bestellte Menü zwar mit dem Kellner besprochen wurde – die einzelnen Gänge dann jedoch nicht mit dem Besprochenen übereinstimmten. Die Gänseleber auf Fladenbrotcracker als Amuse gueule und das Glas Sekt waren ein angenehmer Beginn, es folgte eine zu mild gewürzte Kräutersuppe – anstatt der angekündigten Hühner-Dashi mit Steinpilzen. Die Fjordforelle wurde durch mit Bündnerfleisch gefüllte Dim-Sums ersetzt, bei der nicht ganz rosa gebratenen Entenbrust mit Himbeerhumus und Roten Rüben blieb die Küchenleitung bei der Ankündigung. Kreativität zeigte die Nachspeisenabteilung bei den „Snickers Linsberg Asia“, die aus gesalzenem Vanilleeis und Schokolademousse bestanden. Interessante und fair kalkulierte Weinauswahl.

à la carte: 9–28 €

ERNSTHOFEN

K2

FISCHERWIRT

13/20 🍷🍷

Koch: Franz Harthaller

Angesichts des prinzipiell guten Preis-Leistungs-Verhältnisses – negative Ausnahme sind die Flaschenweine – ist es kein Wunder, dass der Fischerwirt im niederösterreichischen Ernsthofen gut besucht ist. Nach einem erfrischenden Gin Tonic gefielen uns schon die Vorspeisen: Das Tatar von der geräucherten Forelle war gut abgeschmeckt und die gebratenen Garnelen erhielten durch das Mangocouscous und die Rosenblütenmarinade eine erfrischend exotische Note. Die Leberknödelsuppe sowie das gebackene Schweinsschnitzel mit Preiselbeeren verdienten sich das Prädikat beste österreichische Wirtshausküche. Die mit Speck umwickelte Hühnerbrust vom Grill war sowohl zart als auch saftig. Ebenfalls fein der mit Kräutern und Knoblauch gebratene Saibling. Abschließend versüßte ein geister Nougatspitz mit Waldbeerenragout den Besuch.

à la carte: 8–30 €

Tel.: 07435 8466
0650 290 43 084432 Ernsthofen
Mühlradweg 11www.fischerwirt.co
info@fischerwirt.coMo, Do–So 11.30–14 und
17.30–20 Uhr
* je 2 Wochen im Jan. und
Juli 2020

MÖRWALD „ZUR TRAUBE“

14,5/20 🍷🍷

Das Wirtshaus Mörwald, das Restaurant Zur Traube, das Gourmetrestaurant, der Shop, das Hotel, das Weingut, die Veranstaltungsräume – Mörwald, das ist mittlerweile ein Ortsteil von Feuersbrunn. Und die Traube ist so etwas wie das Verbindungsglied. Hier spannt Toni Mörwald den Spagat von der verfeinerten Bodenständigkeit hin zum Gourmetbereich. Da gibt es als Gruß aus der Küche eine Tasse Gazpacho mit kaltgepresstem Olivenöl, das hat sich bewährt. Beim in Rote-Rüben-Saft rot gebeizten Lachs mit Gurkenröllchen, Avocado-Püree und (weder geschmacklich notwendigen noch wirklich essbaren) Pumpnickelcrumbles wird vor allem das Auge erfreut, beim Kellerfleisch, einem Ragout aus in Weißwein geschmorter Schweinsschulter mit viel Kümmel, Zwiebel und Liebstöckel, auch der Gaumen. Das Szegediner Krautfleisch vom Waller begeisterte uns heuer eher nicht so, etwas übergart der Fisch, wässrig das Kraut, die Optik ist zu überdenken. Das Rhabarberparfait mit Himbeergelee passte dann wieder ins zu erwartende Bild. Die Weine des Hauses begleiten das Menü glasweise tadellos, das Angebot an Flaschen ist enorm, der Service aufmerksam und klassisch geschult.

Tel.: 02738 22980

3483 Feuersbrunn
Kleine Zeile 13–17www.moerwald.at
traube@moerwald.at

Mo–So 12–14 und 18–21 Uhr



ESCHENAU AN DER TRAISEN

N3

GASTHOF PILS

13,5/20 🍷🍷

Koch: Karl Pils

Der Gasthof Pils liegt rund 20 Kilometer von St. Pölten in Richtung Mariazeller Land und ist, nebenbei bemerkt, nicht gerade das, was man als einen Blickfang bezeichnen würde. Hinter der ziemlich unscheinbaren Fassade befinden sich aber eine besonders sympathische Wirtschaft und einer der heimischen Gastro-Wein-Geheimtipps. Karl Pils ist Gastgeber aus Passion, eine solch fair ausgepreiste Weinkarte mit derart spannendem Inhalt gibt es wirklich selten. Kongenial dazu: Pils' Küche. Sie ist heimatverbunden und ohne viel Chichi. Beispiele dafür: die kross gebratene, hausgemachte Leberwurst mit Gammeln und Chili-Paradeiser-Kraut oder das saftige und gleichzeitig mürbe, acht Stunden in Blaufränkisch geschmorte Schulterschmelzerl.

à la carte: 4–24 €

Tel.: 02762 68613

3153 Eschenau an der Traisen
Rotheau 6www.gasthof-pils.at
service@gasthof-pils.atMo–Do 17–21.30 Uhr
* 2 Wochen im Dez. 2019,
3 Wochen Ende Juli 2020

FURTH BEI GÖTTWEIG

M2

SCHICKH

14/20 🍷🍷

Alles beim Alten im Hause Schickh. Der Gastgarten schön wie immer und auch – wie üblich – gut besucht. Das Serviceteam ist bestens disponiert. Die Küchencrew auch. Dies bestätigte sich in Form eines perfekt gebackenen Kalbsbrieses mit gut abgeschmecktem Erdäpfel-Vogelersalat und einer Sauce tatar wie aus dem Bilderbuch. Geschmacksintensiv das Reisfleisch nach Art des Hauses. Idealtypisch die Waldviertler Mohnnudeln mit kontrastierendem Zwetschkenröster und hausgemachtem Mohn-Rum-Eis. Nicht restlos überzeugend war einzig die Zwiebelsuppe mit Käsestangerl, die Raffinesse vermissen ließ. Die Weinkarte bietet ein gutes Ebenbild der umliegenden Regionen – allerdings ohne ausgeprägte individuelle Handschrift. Dennoch: Auf den Schickh ist stets Verlass.

à la carte: 9,20–32 €

Tel.: 02736 7218

3511 Furth bei Göttweig
Avastraße 2www.schickh.at
office@schickh.atMo, Di, Fr 11.30–14.30 und
18–21.30, Sa, So 11.30–21.30 Uhr
* 2 Wochen im März, 1 Woche im
August 2020

FEURERSBRUNN

M2

MÖRWALD „TONI M.“

17/20 🍷🍷🍷

Gourmetrestaurant

Koch: Toni Mörwald

Die Krone im Gastro-Imperium von Toni Mörwald trägt seinen Namen. Entsprechend wichtig ist es dem umtriebigen Multi-Gastronomen, dass sein Flaggschiff stets auf Kurs bleibt. In der großen Variante (acht statt fünf Gängen) starteten wir gleich nobel mit einem gebackenen Landei mit Champagnersauce, Spinat und Kaviar. Über eine klassische Foie gras, Garnelen (originell mit gebratenen Bananen und Curry) und Hummerbisque mit Jakobsmuscheln setzte die Küche auf internationalen Luxus. Heimatliche Gefühle kamen beim köstlichen Wallerszegediner und dem perfekt rosa gebratenen Reh auf. Wenn die Zubereitung exakt und das Produkt richtig gut ist, braucht es auch keine theatralischen Gemälde auf dem Teller. Nach dem Österreichausflug bei den Hauptgerichten wurde es mit einer Epaisse-Crème-brûlée und einer Yuzu-Panna-cotta zum Finale wieder international. Der Service zeigte sich freundlich, kompetent und unaufdringlich. Die Weinkarte ist großartig und hinterlässt dennoch einen zwiespältigen Eindruck: Als Weinbibliothek der Regionen Kamptal und Wagram ist sie geradezu vorbildlich, auch was Preisgestaltung und Jahrgangstiefe betrifft. Wer sich die Mühe macht, das imposante Werk in voller Länge zu studieren, wird auch die eine oder andere internationale Mezzie entdecken. Doch prinzipiell sind die Preise für internationale Weine (auch für Champagner) knapp an und manchmal auch jenseits der Schmerzgrenze angesetzt. Das tut nicht wirklich weh, weil es genügend fair bepreiste Alternativen gibt, aber ganz nachvollziehbar ist diese Kalkulation dennoch nicht.

à la carte: 16–46 €

Tel.: 0676 84 22 98 81

3483 Feuersbrunn
Kleine Zeile 15www.moerwald.at
toni@moerwald.at

Di–Sa 19–22 Uhr

GAADEN BEI MÖDLING

02

PÖCHHACKER'S KRONE

👉 Tipp

Bereits in sechster Generation führt die Familie Pöchhacker den liebevoll gepflegten Landgasthof. Die Speisekarte umfasst Gerichte von klassisch bis modern. Der Fokus liegt dabei auf regionalen Zutaten sowie Produkten aus biologischem Anbau. Aufgrund des gediegenen und romantischen Ambientes ist der Familienbetrieb auch bei Hochzeitspaaren sehr beliebt.

Tel.: 02237 7204

2531 Gaaden bei Mödling
Hauptstraße 57www.kronegaaden.at
restaurant@kronegaaden.at

Do–Sa 11–22, So 11–16 Uhr

GALLBRUNN BEI SCHWECHAT

02

MUHR

12/20 🍷

Koch: Jakob Muhr

Wer gerne Garnelen und Flusskrebse isst, ist beim Muhr richtig. Kaum ein Gericht, das nicht mit diesen Krustentieren veredelt wird. Das Thunfischtatar wurde in einem großen, langstieligen Rotweinglas serviert, samt Garnelenspieß und einem langen Löffel, um das Tatar herauszubekommen. Die Blutwurst, natürlich auch mit Garnelenspieß, wurde im Rexglas gereicht. Diese Effekthascherei beim Anrichten nervt ein bisschen. Der Zarzuela fehlten die Fische, der Zwiebel Schaumuppe das Zwiebelaroma. Das Hirschkalb war perfekt gegart, die zarten Aromen gingen jedoch in der kräftigen Rotweinsauce unter. Ja, man bemüht sich, aber mit etwas mehr Fingerspitzengefühl wäre hier mehr möglich.

à la carte: 11–29 €

Tel.: 02230 2858
0660 28580012463 Gallbrunn bei Schwechat
Hauptstraße 87www.muhr.co.at
info@muhr.co.atFr–Di 11–14.30 und 17–21 Uhr
* je 2 Wochen im Feb. und
Juli 2020

GLOGGNITZ

N3

BEVANDA®

13/20 🍷🍷

Tel.: 02662 43528

2640 Gloggnitz
Hauptstraße 11
www.bevanda.restaurant
info@bevanda.restaurant
Di–So 11–23 Uhr

Koch: Robert Letz

Urbanität geht auch in Gloggnitz. Die Verwandlung der früheren Blauen Traube in das stylische, mit türkis-violetten Sitzgelegenheiten voll im Trend liegende Ristorante Bevanda gelang gut. Umso erfreulicher, dass auch die Küche unter Robert Letz (ehemals Schlosspark Mauerbach) scheinbar mühelos mithalten kann. Die Auswahl präsentiert sich im Wesentlichen viergeteilt: 1. günstiges, meist ordentliches Mittagsmenü; 2. knusprige Pizzen aus dem riesigen Spezialofen; 3. feines Simmentaler Steak vom Lavasteingrill, u. a. mit köstlichen Saucen und aromatischem Rote-Rüben-Püree sowie 4. diverse À-la-carte-Gerichte mit Schwerpunkt feiner Fisch (Seeteufel, Calamari, Branzino, ...). Behutsam werden Klassiker wie ein dünn geschnittenes Lachscarpaccio mit knusprigen Sesamalgem und Granatapfel oder die Maishendelbrust mit einem fantastischen Kürbisrisotto aufgepeppt. Zum Abschluss: ein etwas langweiliger Eierliköreis-Schokospizt in subtil-intensiver Kaffeesauce und flaumige Topfenknöderl mit Marillenröster.

à la carte: 6,50–25 €

S'PLATZL®

👉 Tipp

Tel.: 02662 44028
0664 8339547

2640 Gloggnitz
Hauptstraße 24 a
www.s-platzl.at
office@s-platzl.at
Mo–Sa 11.30–14 und
17–20.30 Uhr



à la carte: 7,90–28,40 €



GÖTTLESBRUNN

02

DER JUNGWIRT

14/20 🍷🍷

Tel.: 02162 8943
0676 3375946

Koch: Johannes Jungwirth

Johannes Jungwirth hat sich etabliert hier in Göttlesbrunn. Sein Restaurant im ehemaligen Großheiligen mit schöner Gartenterrasse funktioniert sowohl als Dorfwirt, als Ortsvinothek und auch als jener Ort, den man als Bewohner der Umgebung aufsucht, um einmal „etwas Besonderes“ zu erleben. Das Angebotsspektrum ist entsprechend groß, die Karte demgemäß sinnvollerweise in die vier Bereiche – Fleisch, Fisch, „Wald & Wiese“ sowie „Klassiker“ – unterteilt, die alle ihre Highlights aufzuwarten haben. Saisonale Tagesangebote kommen noch dazu. Als Gruß aus der Küche wurde ein kleiner Block frisch gebratenen Leberkäses serviert, das kommt gut an. Die paprizierte Fischsuppe strotzte vor Kraft, Paprika und Rustikalität, die panierten Steinpilze mit einer Art Coleslaw gelangen tadellos knusprig. Die Lachsforellenfilets aus der Zucht Dornau wurden richtig gebraten, das Grünspargelrisotto könnte man sich eventuell auch etwas eleganter und weniger käselastig vorstellen. Das fünf Zentimeter hohe Rückensteak vom Bioschwein war meisterlich gegrillt, herrlich saftig, nur die begleitenden Pommes frites hätten knuspriger sein können. Ein Dessert aus alten Tagen wie gebackene Hollerblüten machten neugierig, doch leider gerieten sie etwas zu teiglastig. Das glasweise Angebot bietet ein paar interessante und auch weniger bekannte Weine aus der Region.

à la carte: 11–28 €

GENUSSWIRTSCHAUS BITTERMANN

12,5/20 🍷

Tel.: 02162 81155
0664 88447044

Vinarium Göttlesbrunn

Koch: Adi Bittermann

Wer noch immer glaubt, dass gute Gastronomie nur mit überbeurteilten Preisen und kleinen Portionen möglich ist, der sollte einmal in Göttlesbrunn Station machen. Grillweltmeister Adi Bittermann zeigt in seinem Restaurant nämlich, dass Gästezufriedenheit und Gewinnstreben Hand in Hand gehen können. So kann ein Glas Sekt oder eine Flasche Weiß- oder Rotwein zum Essen hier Vergnügen machen, ohne das Budget unangemessen zu belasten. Wir lieben Innereien, starteten daher gerne mit einer ausgezeichneten gebratenen Milzschnitte und einem würzigen Lammbeuschelcurry, zu denen der regionale Muskateller bestens schmeckte. Weiter ging es mit zarten Rindsripperl mit verschiedenen Saucen und hausgemachten Pommes frites beziehungsweise mit dem gekochten Schulterschierl vom Voralpenland-Rind, das in einer Erdäpfelkruste gebraten worden war und mit Cremespinat serviert wurde. Wir hätten gerne noch ein Dessert – etwa die Variation von der Valrhona-Schokolade – verkostet, angesichts der riesigen Portionen mussten wir jedoch leider w. o. geben.

à la carte: 9,90–36 €

2464 Göttlesbrunn
Abt-Bruno-Heinrich-Platz 1
www.bittermann-vinarium.at
info@bittermann-vinarium.at
Do–Sa 10–22, So 10–20 Uhr
☞ variabel



GRAFENEGB

M2

MÖRWALD „TAVERNE SCHLOSS GRAFENEGB“ 14/20 🍷🍷

Tel.: 02735 26160

Ein historischer Park mit uralten Linden. Und mittendrin steht ein märchenhaftes Schloss im Tudor-Stil und eine spektakuläre Konzertbühne namens Wolkenturm. Kulinarisch liegt der Fokus der Schlosstaverne auf verfeinerten Klassikern, die mit internationalen Dauerbrennern wie Caesar Salad, Carpaccio oder Tuna Tataki ergänzt werden. Etwas zu gut gemeint waren die reichlichen Beigaben von Sauce – beim Thunfisch ebenso wie bei den gebratenen Kalbsmedaillons, die mit cremigem Püree und Grünspargel serviert wurden. Vorzüglich das knusprige Spargel-Cordon-bleu mit Kräutermayonnaise, es kommt wie alle weiteren Gerichte tadellos abgeschmeckt und mit obligater Stiefmütterchenblüte auf den Teller. Die confierte Lachsforelle war leider übergart. Die umfangreiche Weinkarte mit edlen Tropfen internationaler Top-Weingüter lässt kaum Wünsche offen. Glasweise werden zu recht stolzen Preisen vor allem Weine des Bruders des Patrons ausgeschrieben.

3485 Grafenebb 12
www.moerwald.at
grafenebb@moerwald.at
Mi–So 12–14 und 18–21 Uhr
☞ Weihnachten 2019 bis
Ostern 2020

GUMPOLDSKIRCHEN

N2

HEURIGER SPAETROT

12/20 🍷

Koch: Konstantino Bampalas

Der schmucke Heurige befindet sich in einem der schönsten Häuser im Herzen der historischen Weinbaustadt, die es geschafft hat, mit einem Bein in der guten alten Zeit zu verharren. Das langgezogene Winzerhaus verfügt über schöne Gewölberräume und einen stillen Innenhof. Die Küchenlinie konzentriert sich auf Klassiker wie Ofenbrat'l und Gebackenes. Auch Vegetarier kommen mit mehr als nur einem Salat auf ihre Kosten. Zusätzlich gibt es einige asiatisch inspirierte Gerichte, die allerdings nicht immer mit den hervorragenden Weinen vom Weingut Gebeshuber zurecht kommen.

à la carte: 8,50–23 €

Tel.: 02252 62230
0664 14591592352 Gumpoldskirchen
Wiener Straße 1
www.heuriger-spaetrot.com
johanna.gebeshuber@
heuriger-spaetrot.comMo, Do 11–15 und 17–23,
Fr–So 11–23 Uhr

GUNTERS DORF

N1

GASTHAUS AN DER KREUZUNG

12/20 🍷

Koch: Manfred Hausnost

Ein Prototyp eines gut funktionierenden Wirtshauses, das man häufig sucht, aber immer seltener findet: fleißige, herzliche Wirtsleute, eine besonders freundliche Servicemannschaft, der auch unter Hochdruck das Lächeln nicht vergeht, und eine Küche, die von Jahr zu Jahr die Qualität nicht nur hält, sondern steigert. So schmecken die Marillenkügel aus Brandteig so gut wie nirgendwo sonst, der Erdäpfelsalat ist speckig und fein mariniert (die Zwiebeln könnten noch etwas Feinschliff vertragen, sind manchmal zu grob), die Schweinsfiletspitzen im Eierschwammerlgulasch (aus diesen besonders delikaten, kleinen Exemplaren) zart und mürbe, der Serviettenknödel so flaumig, wie er sein soll. Hier steht ein Profi am Herd, dessen jahrelange Erfahrung auch Exkurse vom klassischen Wirtshausmenü locker gelingen lässt. Die Weine sind übrigens auch größtenteils aus der Gegend, es gibt immer wieder Interessantes davon glasweise.

à la carte: 7,20–18,60 €

Tel.: 02951 2229

2042 Guntersdorf 110
www.hausnost.at
info@hausnost.atMo, Di, Fr, Sa 11–22 und
So 11–20.30 Uhr

* 2 Wochen Ende Juli 2020



HAAG-STADT

L2

MITTER

13/20 🍷

Koch: Albin Hawel

Man isst stets gut im Mitter. Man täte es wohl noch besser, wenn der Patron an eine Verkleinerung der umfangreichen Speisekarte denken würde. Auch wenn man hier zweigleisig – einmal Wirtshaus, einmal Restaurant – fährt, braucht es nicht so viel Auswahl. So gelingen manche Gerichte – wie der Lachskaviar im Kartoffel oder das Kalbssteak mit reichlich Morcheln – fantastisch. Andere, wie das Fiakergulasch (mit Spiegelei und Pfefferoni), kommen nicht über eine durchschnittliche Performance hinaus. Das gebackene Eis und Nusskipferl zum Dessert war brav, aber nicht mehr. Dafür kommt bei der Rechnung wieder gute Stimmung auf. Das Preis-Leistungs-Verhältnis ist nicht nur bei den Weinen mehr als fair.

à la carte: 6,20–31,50 €

Tel.: 07434 42426
0660 37796963350 Haag-Stadt
Linzer Straße 11
www.mitter-haag.at
office@mitter-haag.at
11.30–13.30 und 18–20.30 Uhr
* Do

HADERSDORF AM KAMP

M2

ESSLOKAL

12/20 🍷

Köchin: Miriam Laister

In zumindest einem Punkt ist man sich bei einem Besuch des Esslokals einig: Einen herzlicheren Empfang gibt es in der Umgebung nicht so schnell. Während Sebastian Pesau im Service und bei der Weinauswahl für das Wohl der Gäste sorgt, zaubert Miriam Laister in der Küche regional und saisonal orientierte Gerichte mit persönlicher Note auf die Teller. Abends bekommt man auch ein Überraschungsmenü, das alle zwei Wochen wechselt. So geht moderne Wirtshausküche! Die Grammelknödel und das Backhendelfilet sind beliebte Klassiker. Auch der Erdäpfelsalat ist nahe am Kultstatus angesiedelt.

Tel.: 02735 20386

3493 Hadersdorf am Kamp
Hauptplatz 16www.esslokal.at
reservierung@esslokal.atDo–Sa 18–21 und
Sa, So 12–14 Uhr

Gault & Millau

NEU! Die besten Almhütten in Tirol und Niederösterreich,
alle Infos unter www.gaultmillau.at

HAINBURG AN DER DONAU

P2

ZUM GOLDENEN ANKER



Tipp Tel.: 02165 64810

2410 Hainburg an der Donau Donaulände 27

www.goldeneranker.at restaurant@goldeneranker.at

Mo-Sa 11.30-21, So 11.30-20 Uhr



Der Schanigarten des historischen Landgasthofs ist wunderschön gelegen, direkt mit Ausblick auf die Donau. Im idyllischen Innenhof ranken sich alte Weinreben die Laube entlang. Die Karte ist regional, klassisch bestückt und die Speisen werden mit viel Liebe fürs Detail zubereitet. Ein Ort, an dem man seinen Anker gerne für einen längeren Aufenthalt auswirft.

à la carte: 9,90-29,90 €



HANFTHAL

N1

GASTHAUS HERBST

12/20

Tel.: 02522 2480

2136 Hanfthal 48

www.gasthaus-herbst.at hanfthal48@gmail.com

Di-Sa 9.30-14.30 und 17-21.30, So 9.30-14 Uhr

Es herrscht ursprüngliches Flair, die Gaststube ist wie zu Großvaters Zeiten erhalten. Man erkennt auf den ersten Blick, dass dies ein Gasthaus mit Geschichte ist. Doch in der Küche weht mit Matthias Herbst, der an vielen heimischen Topadressen (Steirereck am Pogusch, Gut Purbach) gelernt hat, ein frischer Wind. Mit gekonnt verfeinerten traditionellen Speisen, dry-aged Beef aus dem eigenen Reiferaum und einem Nose-to-tail-Konzept bietet das Gasthaus Herbst mehr als ein übliches Landgasthaus – und das zu äußerst fairen Preisen.

à la carte: 3,40-20 €

HARMANNSDORF

M1

BUCHINGER – DAS WIRTSHAUS

12,5/20

Tel.: 02984 8241

3713 Harmannsdorf Harmannsdorf 18

Koch: Franz Buchinger

Die Familie Buchinger setzt in Harmannsdorf auf Regionalität, die auch mit der entsprechenden Qualität umgesetzt wird. Den Gast erwarten nach einem Glas Winzersekt lauwarmer Schafkäsepralinen im Kürbiskernmantel oder Tatar vom geräucherten Alpen-

lachs. Zu Letzterem hätte es nicht unbedingt eine Erdäpfelrösti gebraucht. Im Hinblick auf die Größe der folgenden Portionen hätten wir uns etwas Leichteres gewünscht. Denn nach den Vorspeisen ging es mit einer Bauernente mit Erdäpfelknödel und Blaukraut beziehungsweise mit einer geschmorten Lammkeule und gebackenen Erdäpfelnudeln und Kohlsprossen weiter ordentlich zur Sache. Der aufmerksame Service versorgte uns während des Essens mit einem richtig temperierten Zweigelt aus dem Weinviertel, den wir aus der umsichtig zusammengestellten Weinkarte gewählt hatten. Dem hausgemachten Nougateis mit eingemachten Birnen gaben wir – wegen starken Sättigungsgefühls – den Vorzug gegenüber den Mohnnudeln, die wir vielleicht das nächste Mal versuchen werden. Nächtigungsmöglichkeit im Haus.

à la carte: 11-28 €

www.gasthofbuchinger.at info@gasthofbuchinger.at

Mi-Sa 10-14 und 18-22, So 10-15 Uhr
 € 23. Dez. 2019-6. Jan. 2020, 2 Wochen im Sommer 2020



HASLAU AN DER DONAU

02

HASLAUERHOF

15/20

Landgasthof

Koch: Roland Lukesch

Tel.: 02232 80221

2402 Haslau an der Donau Hauptstraße 17

www.haslauerhof.at reservierung@haslauerhof.at

Do-So 11-21.30 Uhr
 € 23. Dez. 2019-5. Jan. 2020



Es gibt zwei Gründe, weshalb sich ein Ausflug nach Haslau an der Donau lohnt. Der eine sind die Donauauen, die hier zu jeder Jahreszeit ein wunderbares Naturerlebnis bieten. Der zweite ist der Haslauerhof, ein seit vielen Jahren vorbildlich geführter Familienbetrieb. Das von außen recht unscheinbare Restaurant klammert sich förmlich an die Abbruchkante zur Donau. Der herrliche Ausblick auf die Aulandschaft und den vielbesungenen Strom ist ein weiterer Grund, sich in diesem gastfreundlichen Haus niederzulassen. Von Beginn an fällt der unglaublich freundliche wie kompetente Service auf. Eine stimmige Kombination gibt der geräucherte Butterfisch mit Erbsenpüree und Pilzen ab, auch der Rollmops vom Saibling, wenngleich nicht sauer eingelegt, sondern pochiert und mit Wurzelgemüsesalat, macht Freude. Überraschend der kräftige Geschmack der gebratenen Welseleber, saftig die geschmorten Ochsenbackerl. Die Weinkarte hat neben dem Schwerpunkt Carnuntum eine höchst spannende Seite zu bieten, nämlich Weine aus der nahen Slowakei, die mit einigen feinen Entdeckungen aufwartet.

à la carte: 4,50-29,80 €



HOLLABRUNN

N1

WAGNER'S WIRTSHAUS

13/20 

Tel.: 0676 3086536
2020 Hollabrunn
Geschmeidlerstraße 32
www.diewagners.at
catering@diewagners.at

Do–Sa 11–22, So 11–20 Uhr

Wagners Wirthaus sieht wie ein modernes Café-Restaurant aus. Doch Christoph Wagners Küche bietet weit mehr, als das Ambiente erwarten lässt. Ja, es gibt auch ein paar klassische Wirtshausklassiker, aber eben noch deutlich mehr. Wir verkosteten eine vorzügliche Brennnesselschaumsuppe mit Hühnerravioli, eine zart gebratene Wachtelbrust auf geschmackvoll arrangiertem Rote-Rüben-Carpaccio, tatsächlich rosa gebratenes Reh mit Blattspinat und mit Molke karamellisierten Tagliatelle sowie Marcaronehippen mit aparten Vanille-Kakaopulver-Marillen. Und was Philipp Wagner an Weinen anzubieten hat, ist schlichtweg beeindruckend.

à la carte: 8,50–27,50 €

KALTENBACH BEI VITIS

L1

ZUM TOPF

Landgasthof

12,5/20 

Tel.: 02841 8329
0664 345 0680

3902 Kaltenbach bei Vitis 26
www.landgasthof-topf.at
landgasthaus.topf@A1.net

Fr–So 11.30–14 und 18–22 Uhr
☞ variabel



Koch: Oswald Topf

Dieses charmante Landgasthaus bietet Oswald Topf eine attraktive Bühne, um seine Gäste mit einer abwechslungsreichen Küche zu verwöhnen. Der kleine, gemütliche Garten wird in der warmen Jahreszeit zur genusslichen Oase, wo schon Vorspeisen wie Bratcarpaccio, Terrine vom Maibock oder Lachsforellen-Jakobsmuschel-Terrine gut schmecken. Fein auch die Geflügel: Eine knusprige Bauernente gibt es hier genauso wie das herrliche goldgelbe Backhendl. Deftig-rustikal zeigt sich das Schopfbrat mit Erdäpfelknödel, fein und elegant die Filetspitzen in Cognac-Pfeffer-Sauce. Auch die Dessertkarte gibt sich abwechslungsreich: Neben den feinen Strudeln (Rhabarberstrudel!) bietet man luftige Somlauer Nockerl und fruchtige Sorbetvariationen.

à la carte: 8–24 €



KAPELLN AN DER PERSCHLING

M2

SCHLOSS THALHEIM

13/20 

Tel.: 02784 20 079

Koch: Patrick Marx

Hier speist man in einer beeindruckenden Kulisse. Das Restaurant liegt in einer rundum gepflegten Anlage des Schlossgartens – auf der gemütlichen Terrasse sitzt man mittendrin. Der aus der vielseitigen Weinkarte ausgesuchte Grüne Veltliner wird zum galanten Begleiter einer klaren Fischsuppe mit Lindenblüten und wunderbar gegrillten Jakobsmuscheln mit Belugalinsen als Vorspeise. Als leichtes Frühlingsgericht gefiel uns der gebackene Grünspargel, ein spezielles Erlebnis war das Lachsforellenfilet in der Honigwabe mit wildem Broccoli. Für Erfrischung zum Abschluss sorgten die hausgemachten Sorbets, ein Bild von einem Teller der Tonkabohnen-Sponge-Cake mit einem Allerlei von der Erdbeere, dunklem Schokoladecrumble und Vanille-Espuma.

à la carte: 10–30 €

3141 Kapelln an der Perschling
Thalheim 22
www.schlossthalheim.at
reservierung@schlossthalheim.at

Di–So 11.30–14 und 18–21 Uhr



KATZELSDORF/LEITHA

N3

KUPFER-DACHL

15/20 

Tel.: 02622 78236

Köche: Martin und Stefan Görg

Hat man dieses Restaurant einmal gefunden, befindet man sich an einem idyllischen Kraftplatz am Waldrand, wo man die Ruhe des Landes bei herrlicher Aussicht bis zum Schneeberg genießen kann. Bildschön auf dem Teller arrangierte Gerichte, bestmöglich zubereitet, sorgen für weitere Entspannung und Zufriedenheit. Ob der wohlgeschmeckende Auftakt mit dem köstlichen Gedeck, zur Vorspeise das pffiffige Beef Tatar mit Erdäpfelkas oder raffinierte Salatherzen mit Eierschwammerln – sie alle zeigten die professionelle Handschrift der Küche. Mit Frischkäse gefüllte, einmalig flaumige Brennnesselknödel auf Paprikasauce sowie die Sigleser Lachsforelle, kross auf der Haut gebraten, mit Kohlrabi, Erbsen und Erdäpfeln, lieferten weitere besondere Eindrücke. Selbst das Wiener Schnitzel wird hier zum wahren Erlebnis. Zum Abschluss gefielen uns ganz besonders die erfrischenden, leichten Sorbets, ebenfalls fein das Eierlikörparfait mit Erdbeeren und Mandeln.

à la carte: 10,50–29,50 €

2801 Katzelsdorf/Leitha
Eichbüchl 23
www.kupfer-dachl.at
info@kupfer-dachl.at
Mi–Fr 16–21, Sa 11–15 und
17–21, So 11–15 Uhr

www.gaultmillau.at – Tipps, Trends, Rankings und alle Restaurantkritiken

KILB

M2

DENKENHOF PITTERLE



Tel.: 02748 7269

3233 Kilb
Rametzberg 4
www.pitterle.at
engelbert@pitterle.at
Mi, Do 9–21, Fr, Sa 9–22,
So 9–18 Uhr

Mitten im Grünen liegt das beliebte Ausflugsziel der Familie Pitterle. Die Kernkompetenz des Hauses ist und bleibt das Henderl in all seinen Variationen. Die Wildspezialitäten aus dem eigenen Gatter sollten aber ebenfalls probiert werden. Die Speisen orientieren sich an bodenständiger Hausmannskost und werden seit vielen Jahren auf solidem Niveau zubereitet. Im Sommer laden Grillabende und Feuerflecken, ein breites Sortiment an diversen Biersorten steht zur Auswahl.

à la carte: 8,50–29 €

KIRCHBERG AM WAGRAM

N2

GUT OBERSTOCKSTALL

15/20

Tel.: 02279 2335

3470 Kirchberg am Wagram
Ringstraße 1
www.gutoberstockstall.at
restaurant@
gutoberstockstall.at
Mi–Fr 16–21,
Sa, So 11.30–21 Uhr
☞ Feb.–März 2020

Gute Küche, tolle Weine, freundlicher Service und das alles in einem zauberhaften Ambiente? Ja, das wird hier geboten, auch wenn die Gäste zuerst eine nicht ganz einfach zu lesende Speisekarte entschlüsseln müssen. Zusätzlich zum Sechs-Gang-Menü (und einer vegetarischen Alternative) gibt es auch allerhand à la carte zu bestellen, wie etwa Kalbsrahmebeuschel, Forelle im Ganzen gebraten, Lammrücken oder gebackenes Hendl mit Erdäpfelsalat. In Erinnerung geblieben ist die intensive und gleichzeitig elegante Lammconsommé. Wieso bekommt man so eine großartige Suppe nicht öfter geboten? Auch das geräucherte Saiblingsfilet, das Ei mit Bärlauchspinat und der Hauptgang (Zweierlei vom Rind) waren perfekt zubereitet und geschmacklich wie optisch ein Gedicht. Absolut stimmig auch die begleitenden Weine – bis hin zur Beerenauslese –, die das Dessert (Sauerrahm mit Rhabarber und Mandeln) zu einem krönenden Finale adelte.

à la carte: 6–35 €



KIRCHBERG AM WECHSEL

03

GAUMENKITZEL

13/20

Tel.: 02641 2203

2880 Kirchberg am Wechsel
Tratten 36
www.molzbachhof.at
office@molzbachhof.at
Di, Fr, Sa 18–20.30 Uhr
☞ Nov. 2019

im Hotel Molzbachhof

Koch: Peter Pichler

Immer mehr Hotels auf dem Land entschließen sich, neben dem Halbpensionsangebot einen kleinen Gourmetbereich für den anspruchsvoll(er)en Gast einzurichten. So auch im architektonisch auf viel Holz setzenden Molzbachhof im Kirchberg am Wechsel. Peter Pichler, zuvor schon in etlichen renommierten Häusern tätig, bietet im zurückhaltend-elegant möblierten Gaumenkitzel große und kleine Wahlmenüs, deren Gänge durch ihre akribische, kreative Zubereitung optisch begeistern. Schmecken tut das dann nicht immer ganz so perfekt wie es aussieht (indifferent der Frühlingskräutersalat mit Gartenkressesorbet und Rindszunge, rustikal-vordergründig die Maibockleber). Andererseits sorgte eine auf dem heißen Stein zubereitete, traumhaft-zarte Forelle ebenso wie köstliches, intensives dry-aged Lamm für Furore. Das Ganze gibt es zu zivilen Preisen, wunschgemäß auch mit ordentlicher glasweiser Weinbegleitung. Insgesamt ein erfreulicher Zugang in einer mit kulinarischen Adressen nicht sehr gesegneten Region.

KIRCHBERG AN DER PIELACH

L2

KALTEIS

11,5/20

Tel.: 02722 7223

3204 Kirchberg an der Pielach
Melker Straße 10
www.kalteis.at
office@kalteis.at
Do–So 11.30–14 und 17–21 Uhr

Koch: Hubert Kalteis

Wirtin Sonja Kalteis ist eine Gastgeberin mit Herz und Seele und sorgt bei jedem Tisch dafür, dass es ihren Gästen an nichts fehlt. Im familiär geführten Landgasthof südlich von St. Pölten werden saisonale und regionale Produkte zu traditionellen Wirtshausklassikern, aber auch zu kreativen Gerichten verarbeitet. Kalbsbries und kräftiges Ragout sind ebenso beliebt wie die spannenden Menü-Kompositionen, in denen der Innovationsgeist von Koch Hubert Kalteis spürbar ist. Die große Auswahl an Weinen ist erfreulich.



KÖNIGSBRUNN AM WAGRAM

M2

LANDGASTHOF MANN

11/20

Tel.: 02278 2334

3465 Königsbrunn am Wagram
Rathausplatz 14
www.mann.co.at
gasthaus@mann.co.at

In einem verschlafenen Nest wie Königsbrunn ein ambitioniertes Wirtshaus zu führen, ist nicht einfach – auch ohne aufwändige Renovierungen. Die Gaststube präsentiert sich in unverfälscht authentischem Retro-Design. Wer es weniger urig bevorzugt, dem stehen noch ein modernes Speisezimmer und der Gastgarten im Innenhof offen. Wir erleben solide Wirtshausküche mit regionalen Zutaten, gute „Dorf“-Weine, gepflegte Tischkultur und die ungeteilte Aufmerksamkeit des Wirtes. Der frische Maibock war leider aus, der etwas blasse Wildschweinerücken nur ein schwacher Trost. Beim Dessert – Holunder-Panna-cotta mit Rhabarber – kam wieder Freude auf.



KREMS

M2

GOZZO

12/20

Tel.: 02732 802802

3500 Krems
Hoher Markt 11
www.gozzo.at
reservierung@gozzo.at

Wer den Sonnenuntergang über Stift Göttweig erleben und sich dabei kulinarisch verwöhnen lassen möchte, ist im Gozzo bestens aufgehoben. Die klassischen Gerichte, modern interpretiert oder mit asiatischem Touch, lassen sich gut mit der ausgezeichneten Weinkarte kombinieren. Beim Überraschungsmenü kamen bei uns Ceviche vom Seesaibling mit reifer Wachauer Marille und angenehmer Säure sowie Beef Tatar mit Pfeffercreme im Salatherz auf den Tisch. Besondere Begeisterung bescherte uns das auf den Punkt gebratene Adlerfischfilet auf unaufdringlichem Kokosisrotto und Zitronengras-Curry-Sauce. Auch beim Fleischgang, Steak in der Kräuterkruste mit Zucchini nudeln und Olivengnocchi, war alles stimmig. Wie erwartet endete das Menü mit der Marille: süßes Schokotörtchen mit Olive und erfrischenden Marillen-Lavendel-Eis.

JELL

11,5/20 🍷

Unaufdringlich, rustikal und charmant. Drei Attribute und Eigenschaften, die das Gasthaus Jell in der Kremser Altstadt kurz und prägnant beschreiben. Die Gaststube ist urig, das viele Holz, die Hirschgeweihe an den Wänden und der alte Kachelofen sorgen für ein stimmiges Ganzes. Zu essen gibt es eine traditionelle Wirtshausküche, die durch eine Vielzahl an mediterranen Gerichten auf der Speisekarte ergänzt wird. Gebratene Nierndln mit Speck und Grammeltaschen schmecken ebenso wie der Saibling mit gebratener Steingarnele und cremigem Kohlrabisotto. Legendär und quasi ein Muss: die Hauscremeschnitte. Dass die Wachau auch für ihre Weine bekannt ist, wird auf der Weinkarte eindrucksvoll dokumentiert.

à la carte: 12–26 €

Tel.: 02732 82345

3500 Krems
Hoher Markt 8–9
www.amon-jell.at
gasthaus@amon-jell.at
Di–Fr 10–14.30 und 18–22.30,
Sa, So 10–14 Uhr



ZUM KAISER VON ÖSTERREICH

14/20 🍷🍷

Koch: Hermann Haidinger

Hermann Haidinger hat sich zum Genusskaiser von Krems entwickelt – ob im kleinen Restaurant oder auf der Terrasse. Aus dem saisonal-regionalen Angebot stellt man sich seine Speisenfolge zusammen, während bereits die ersten Grübe aus der Küche eintreffen: verschiedene Aufstriche, Schinken, Gemüsespieße und Brotsorten – alles hausgemacht. Schon der Auftakt überzeugt. Cremiges Spargelrisotto mit gebratenem Kalbsbries und vorzügliche Knoblauchnudeln mit gebratenen Garnelen. Besonders appetitlich kam das butterweiche Beiried vom Weiderind auf den Tisch. Ebenfalls viel Spaß bereitete die gebratene Perlhuhnbrust und ein einmalig gutes Wagramer Lachsforellenfilet mit Dillgurken und Erdäpfellaibchen. Ein süßer Traum schließlich das karamellisierte Heidelbeeromelett mit Rumschaum sowie Rahmdalken mit Erdbeerrahm. Richtig ansteckend ist die gute Laune der Chefin, der man ansieht, dass ihr die Arbeit nicht nur Beruf, sondern eine erfüllende Berufung ist.

Tel.: 02732 86001

3500 Krems
Körnermarkt 9
www.kaiser-von-oesterreich.at
restaurant@kaiser-von-oesterreich.at
Di–Sa 18–22 Uhr

KREMS/STEIN

M2

WEINGUT HUTTER

11/20 🍷

Das Restaurant ist geschmackvoll eingerichtet, die Lage immer wieder bezaubernd. Doch allzu lässig, ja geradezu nachlässig agierte diesmal der Service. Auch das sogenannte Gedeck entsprach nicht den Erwartungen. Als köstliche Vorspeisen brachten der gegrillte Spargel und eine wunderbare Gebirgsforelle dann doch ein Lächeln auf unsere Lippen. Zart der Tafelspitz vom Biorind, etwas matschig jedoch die Rösterdäpfel. Einfach nur perfekt das Wiener Schnitzel vom Milchkalb, etwas gewöhnungsbedürftig die Mousse und Espuma von der Avocado.

Tel.: 02732 82006

3504 Krems/Stein
Weinzierbergstraße 10
www.weinguthutter.at
info@weinguthutter.at



LAA AN DER THAYA

N1

WEILER

13/20 🍷🍷

Dieses Landgasthaus mit seit Jahren gewohnt guter Küche bietet eine regionale, der Jahreszeit angepassten Karte, ein gutes Weinsortiment aus der Region sowie einen stets freundlichen Service. Ein wunderbar mariniertes Carpaccio vom Rind und die lauwarm marinierte Lachsforelle überzeugten schon zu Beginn, das gebratene Walderfilet mit Zitronen-Parmesan-Sauce, Erdäpfelpüree, Spargel-Paradeiser-Gemüse und Kräutern wurde zu einem echten Erlebnis. Ob Topfenknödel, Kokos-Nougat-Parfait oder Kardinalschnitte – alles geniale Desserts, die große Freude machten.

à la carte: 9–27 €

Tel.: 02522 2379

2136 Laa an der Thaya
Staatsbahnstraße 60
www.weilerlaa.at
martin@weilerlaa.at
Di 11–14.30, Mi–Fr 11–14.30
und 17.30–21, Sa, So 11–15 Uhr
☿ 1 Woche im Feb. 2020,
2 Wochen im Juli 2020



LAABEN BEI NEULENGBACH

M2

ZUR LINDE

12,5/20 🍷

Köchin: Regina Waldherr

Das Haus mit viel Tradition und Geschichte liegt schon in einer sehr abgelegenen und idyllischen Gegend. Aber auch der Kaiser wusste einst schon um die Vorzüge des Hauses und nahm die längere Anreise gerne in Kauf. Die umfangreiche Speisekarte bietet das Beste aus Feld, Wiese, Fluss und Meer, aber auch Fleisch aus dem Reife-Kühlschrank bis hin zu echten Wirtshausklassikern. Auch wenn das Ambiente an ein richtiges Dorfwirtshaus erinnert, ist es doch um vieles mehr als das. Das Bekenntnis zu Regionalität ist kompromisslos. Das Bestreben, hochwertige Kochkunst auf den Teller zu bringen, gelingt nahezu uneingeschränkt.

à la carte: 9,80–28 €

Tel.: 02774 8378

3053 Laaben bei
Neulengbach 28
www.linde-laaben.at
linde@linde-laaben.at

Mo, Di, Fr, Sa 11.30–14 und
18–21.30, So 11.30–20 Uhr
☿ 6. Jän.–13. Feb. 2020,
4. Juli–20. Juli 2020



LANGENLEBARN

N2

DAS WOLF

POP 15/20 🍷🍷🍷

Koch: Christian Wöber

Es muss sich „tierisch gut“ anfühlen, in Langenlebern zu Haus zu sein. Hat man doch neben dem Floh auch „Das Wolf“ vor der Haustür. Beide ambitioniert, beide hochqualitativ ... und doch so verschieden. Das direkt am Bahnhof gelegene, sehr modern und geschmackvoll eingerichtete Haus bietet eine Karte, so hochpreisig wie interessant: Wir starteten mit „Frühlingserwachen“ – einer stimmigen Komposition von Frischkäse, dekorativer Chioggia-Rübe und erfrischendem Sauerampfer – bzw. lauwarmem Lachs mit feinst abgestimmter Senfsauce, Erdäpfel-Bärlauch-Salat und Amarant, um unsere Reise mit dem Highlight des Tages fortzusetzen: Safranschumsuppe mit knackigem Wurzelgemüse, Oktopus, Chili und Edelfischen – ein Traum mit Suchtfaktor. Die Niere vom Strohschwein, begleitet von schwarzem Knoblauch und weißer Bohnencreme, suhlte sich selig im intensiven Majoransaft und auch bei der Marzipanmousse mit Amarenakirschen, weißer Schokolade und Amaretti fand zusammen, was zusammengehört. Apropos Bahn: Ob der Weinkarte darf man auch über eine etwaige Anreise per ÖBB nachdenken.

à la carte: 19–36 €

Tel.: 02272 62567

3425 Langenlebern
Bahnstraße 58
daswolf.restaurant
restaurant@daswolf.at
Mi 17–20.30, Do–Sa
11.30–13.30 und 17.30–20.30,
So 11.30–19.30 Uhr



FLOH

Koch: Josef Floh

Die Tatsache, dass auch in Österreich immer mehr Spitzenköche auf regionale Grundprodukte setzen, kommentierte heuer ein deutscher Gourmetkritiker mit der Behauptung, dass „die beschränkte Auswahl der Produkte erst einmal Verzicht auf spannenden Genuss“ bedeute. Dem Mann kann geholfen werden. Am besten mit einem Besuch im Gasthaus Floh. Dort könnte er zum Beispiel, so wie wir, die geräucherte Entenbrust mit Chicorée, Topaz-Apfel und gehobeltem Entenei kosten und dabei erkennen, dass aus regionalen Produkten auch ein raffiniert asiatisch anmutendes Gericht entstehen kann. Spannenden Genuss bieten auch die gebratenen Donau-Fische mit Gartenknoblauch, roter Paprikacreme und violetten Erdäpfeln, der Spargel mit Linsencreme und Kaffee, das perfekte Lammeuscherl mit Knödel oder der feine Zander mit Bärlauchravioli und Schaftopfen. Vielleicht würde unser deutscher Gast dann auch ins Grübeln kommen, ob seine Gleichsetzung von „Regionalismus“ mit „Patriotismus“ nicht doch daneben ist. Dieses Lokal lässt nämlich nur eine patriotische Regung aufkommen: Österreich kann stolz auf Josef Floh sein.

à la carte: 9,80–38,50 €

16/20 🍷🍷🍷

Tel.: 02272 62809

3425 Langenlebar
Tullner Straße 1
www.derfloh.at
floh@derfloh.at

Mo 11.30–14 und 18–21,
Do 17–22, Fr 11.30–14 und
18–22, Sa 11.30–15 und 18–22,
So 11.30–15 und 18–21 Uhr
☞ variabel

JRE



LANGENLOIS

M1

HEURIGENHOF BRÜNDLMAYER

Köche: Marco Gangl & Lukas Humer

Ein Heurigenhof – wie sich das gediegene Haus unweit des Loisiiums kokett nach wie vor nennt – ist das durchaus auf Luxus und Gourmet getrimmte Haus schon lange keiner mehr. Der Hof ist unverändert urig-gemütlich und auch die Nachmittagskarte frönt der Jausenidee im Gegensatz zu den acht Gängen der Abendkarte. Die Ansprüche sind hoch was das wunderbare Sommergericht aus Kohlrabi in Kombination mit Gurke, Rose und Bulgurweizen wie auch die Velouté vom Bio-sabling mit Paradeiseressenz, Saiblingsfilet und Minze unter Beweis stellte. Bei rosa gebratenem Spanferkelrücken mit Zitronenseitlingen, Weißkraut und Haselnuss wollten die Komponenten hingegen nicht so recht zueinander finden und das Dessert von der Melone mit Molke, Kurkuma und Zitronenmelisse blieb trotz hohen Aufwands ein wenig eindimensional. Beeindruckend ist der so junge wie aufmerksame Service und eine Weinkarte, die nicht nur dem Namensgeber, sondern dem Weinbau weltweit huldigt.

15/20 🍷🍷🍷

Tel.: 02734 2883

3550 Langenlois
Walterstraße 14
www.heurigenhof.at
office@heurigenhof.at

Mi–Fr 15–22, Sa–So 12–22 Uhr
☞ Jän. und Feb 2020

VINEYARD

pop 11,5/20 🍷

Im Komplex des gestylten Hotels in Langenlois hat man die Möglichkeit, die beliebte Weinregion einmal von einer anderen Seite kennenzulernen. Dieses Kontrastprogramm zwischen moderner Architektur und idyllischen Weingärten ist reizvoll. Dieses Spiel der Gegensätze funktioniert auch beim Essen sehr gut. So stehen regionalen Spezialitäten wie Rieslingschaumsuppe und Wiener Schnitzel Internationales wie schwarze Pasta mit Safran und Garnelen gegenüber. Noch mehr Safran verspricht die Safran-Schokolade-Mousse, eine passende Weinbegleitung findet sich hier immer.

Tel.: 02734 77 100-500

3550 Langenlois
Loisium-Allee 2
www.loisium.com
gastronomie-langenlois@loisium.at

Mo–Do 12–14 und 17.30–21.30,
Fr, Sa 12–14 und 17.30–22,
So 7–12 und 17.30–21.30 Uhr

LAXENBURG

P2

GALLO ROSSO

👉 Tipp

Italienische Köstlichkeiten schmecken nicht nur unter Zypressen, sondern auch im Ambiente eines alten Bahnhofs. Der Kaiserbahnhof Laxenburg gilt als einer der ältesten noch erhaltenen Biedermeierbahnhöfe Österreichs und begeistert heutzutage nicht nur mit dem geschichtlichen Hintergrund, sondern auch mit der herrlichen Pasta.

à la carte: 8–26 €

Tel.: 02236 71 0420
0699 17 10 42 05

2361 Laxenburg
Franz-Josef-Platz 3
www.gallo-rosso.net
info@gallo-rosso.net

Mo–Fr 11–15 und 17.30–23,
Sa und So 11–23 Uhr

MAILBERG

N1

GENUSSWIRTSCHAFT

14,5/20 🍷🍷

Koch: Christoph Schüller

Küche wie Service agieren hier auf auf Topniveau – und das zu Preisen, die mehr als fair sind. Christoph Schüller holt aus den Produkten der Region das Maximum an Aromendichte heraus, immer raffiniert und überraschend. Taube, Rebhuhn, Ente, Wels, Reh – er wird von ausgesuchten Produzenten beliefert und verarbeitet die Tiere im Ganzen. Vom Reh hatten wir zum Beispiel den Kopf (Zunge in der Rehsuppe, gebackenes Hirn), das Beuscherl und ein Stück vom Schlögel – alles auf einem Teller, mit viel Gefühl gewürzt. Die Desserts sind ein Traum und auch das Weinangebot zeugt von hohem Engagement.

à la carte: 4–30 €

Tel.: 02943 30056
0664 913 0427

2024 Mailberg
Mailberg 252
www.genusswirtschaft-
mailberg.at
reservierung@
genusswirtschaft-mailberg.at

Fr–Di, Fei 11.30–14 und
18–21 Uhr
☞ Jän. 2020

MARIA TAFERL

L2

HOTEL SCHACHNER

14/20 🍷🍷

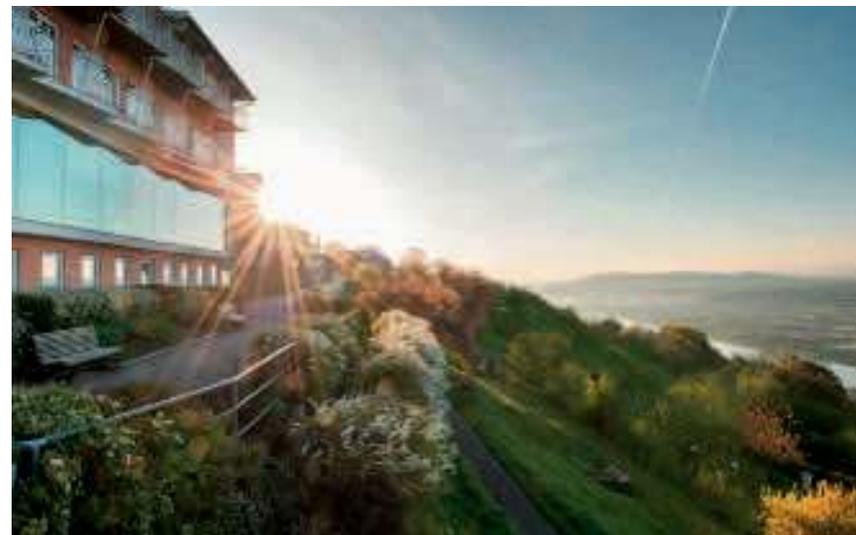
Restaurant Smaragd

Koch: Wolfgang Bauer

Als Wallfahrtsort ist Maria Taferl vielen Österreichern ein Begriff, doch auch für Genießer ist dieser kleine Ort dank des Engagements der Familie Schachner zu einer kulinarischen Pilgerstätte geworden. Der Start des Überraschungsmenus – nach einem Glas Sekt aus der Wachau und den Grüßen aus der Küche (Austern, Beef Tatar) – gelang mit der Variation von Spargel, Morchel und Rehlungenbraten ganz ausgezeichnet. Dazu ein Glas Grüner Veltliner und der Ausblick auf die im Tal fließende Donau – und man vergisst schnell die Sorgen des Alltags. Weiter ging es mit einer Rotbarbe, Paprika und knuspriger Hühnerhaut. Etwas zu banal dann leider der Hauptgang: Die Lammhaxe war zwar zart, feine geschmackliche Nuancen suchte man jedoch vergebens. Die Nachspeisenabteilung konnte unseren Vorstellungen mit einer Neuinterpretation der Kardinalschnitte wieder voll gerecht werden. Die Baiser- und Biskuitbestandteile wurden in einem tiefen Teller separat angerichtet, dazu Physalis und Kokosnussseis – ein süßes Gedicht.

Tel.: 07413 6355

3672 Maria Taferl 24
www.hotel-schachner.at
office@hotel-schachner.at
Do–Sa 18–21 Uhr



MAUERBACH

03

BERGHOTEL TULBINGERKOGEL

14/20 🍷🍷

Koch: Georg Bläuel

Von der Terrasse des Hotelrestaurants mitten im Wienerwald genießt man einen traumhaften Blick auf das Tullnerfeld. Aber auch drinnen sitzt man in den stilvoll eingerichteten Gasträumen ganz formidabel. Die Bedienung ist auf Zack, man spürt die jahrelange Erfahrung. Auf der Karte finden sich ausgezeichnete Wildspeisen, aber auch die Fischgerichte haben einen tadellosen Ruf. Traditionell österreichische Gerichte ergänzen das kulinarische Angebot. Die Portionen sind großzügig dimensioniert und immer wieder auch mit Wiesenblumen entzückend garniert. Das Weinangebot ist umfangreich und sorgsam zusammengestellt.

à la carte: 19–39 €

Tel.: 02273 7391
0676 629 0088

3001 Mauerbach bei Wien
Tulbingerkogel 1
www.tulbingerkogel.at
hotel@tulbingerkogel.at
täglich 12–21 Uhr
☎ 3.–7. Feb. 2020



„IM PARK“ – SCHLOSSPARK MAUERBACH [®] 12,5/20 🍷

Neue Besen kehren – laut Volksmund – gar gut ... und wie recht er doch hat, der Volksmund. Der „neue Besen“ Christian Wallner zeigt uns schon mit dem veganen, als Beef-Tatar-Lookalike getarntes Paradeisertatar mit Avocado und Yuzu, dass er Großes vorhat. Aber auch die Wiener Schnecken, begleitet vom eigenen Kaviar in einer herrlich gschmackigen (vielleicht etwas zu salzigen) Petersiliensauce machen Lust auf mehr. Diese wird mit einer herrlich leichten Variante des Parmesansüppchens mit Paradeiseröl und der artgerecht gebratenen Goldforelle mit Erbsenpüree und gefüllten Paprika perfekt gestillt. Auch die Dulcey-Schokolade mit Erdnüssen und gesalzenem Karamell ist nicht nur herrlich anzuschauen. Diese Aufbruchstimmung scheint sich auch auf die Weinkarte und die Laune des Personals äußerst positiv niederzuschlagen.

Tel.: 01 97030-100
3001 Mauerbach
Herzog-Friedrich-Platz 1
www.schlosspark.at
info@imschlosspark.at
täglich 7–22 Uhr



MAUTERN

M2

LANDHAUS BACHER

Genießerhotel

Koch: Thomas Dorfer

THOMAS DORFER, KOCH DES JAHRES 2009
SERVICE AWARD 2012

Die „Fantastischen Vier“ sind eine der beliebtesten und beständigsten Musikformationen im deutschsprachigen Raum, der Frontmann, Thomas D, genießt Kultstatus. Auch wir haben einen Thomas D, der es in puncto Beliebtheit und Beständigkeit locker mit seinem deutschen Namenskollegen aufnehmen kann. Thomas Dorfer hat das Kunststück geschafft, das Landhaus Bacher neu zu definieren, ohne den Stempel abzuwaschen, den die legendäre Lisl Wagner-Bacher in jahrzehntelanger Arbeit in die Mauern des ehemaligen Backhendrestaurants gestanzt hat. Thomas D hat also eine gehörige Portion Zielstrebigkeit bewiesen, indem er mit ungemeiner Sensibilität das Landhaus Bacher in seine eigene Richtung navigiert hat, ohne langjährige Stammkundschaft zu vergraulen oder neue zu langweilen. Im Gegenteil, er versteht es, von Anfang an auf höchstem Niveau zu unterhalten: geräucherter Wildsaibling gehobelt auf Häuptelsalatröllchen in einer hauchzarten, knusprigen Tartelette, erfrischend-knackiges Kohlrabiraviolo mit Avocado gefüllt, geeiste Suppe von grünen Gemüsen, konzentriert auf Zebra-Paradeiser. Schon unsere Eltern haben immer versucht, uns beizubringen, dass man ordentlich grüßen soll, bei Dorfer hat dies offensichtlich besonders gut funktioniert. Ähnlich begeistert geht es

18,5/20 🍷🍷🍷

Tel.: 02732 82937

3512 Mautern
Südtirolerplatz 2
www.landhaus-bacher.at
info@landhaus-bacher.at

Mi–Sa 12–13.30 und 18.30–21,
So 11–20.30 Uhr
☎ 1. Jän.–6. März 2020



Bewertungen NEU

- 11 bis 12,5 Punkte von 20 Punkten: 1 Haube 🍷
- 13 bis 14,5 Punkte von 20 Punkten: 2 Hauben 🍷🍷
- 15 bis 16,5 Punkte von 20 Punkten: 3 Hauben 🍷🍷🍷
- 17 bis 18,5 Punkte von 20 Punkten: 4 Hauben 🍷🍷🍷🍷
- 19 bis 19,5 Punkte von 20 Punkten: 5 Hauben 🍷🍷🍷🍷🍷

Bei der Zusammenstellung dieses Führers ließen wir größtmögliche Sorgfalt walten, trotzdem können Daten falsch oder überholt sein. Eine Haftung können wir auf keinen Fall übernehmen.

weiter: ein Kaisergranat (leicht übergart) mit weichem Fond von der jungen Kosnuss, butterzarten Calamaristreifen und ein paar knusprig frittierten Calamaritentakeln. So wenige Protagonisten, die so viel zu sagen haben. Ebenso reduziert wie raffiniert ist die Bergforelle mit Erbsenfond samt mutiger Säure, Haselnüssen und knackigen Erbsenschoten. Dem Zander, in Sardellenbutter gebraten mit Chorizo-Gemüse-Fond, Zucchiniervielfalt und Pfirsichen schickten wir etwas Skepsis voraus – der Fisch im Konkurrenzkampf mit zwei extremen Geschmäckern (Chorizo und Sardellen), aber Dorfer verband sie auf meisterliche Art in ein harmonisches Ganzes. Die Ripperlavioli vom Ötscher Duroc-Schwein, Szegedinerschaum und Kraut – ein Klassiker der LHB-Küche, kräftig und geschmackvoll. Mehr kann man sich davon nicht erwarten. Endlich finden wir mehr Huhn auf den Karten unserer Haubengastronomie: hier eine zarte Tranche vom Stradener Weidehuhn, in Nussbutter gegart, Tandoori und Marillen. Die Beilagen – Sturz, Fenchel und glacierte Hahnenkämme – fielen etwas blass aus, der konzentrierte Brathendlijus fing das wieder auf. Ein Highlight am Ende: Hochprozentige Schokolade kann ein ziemliches Schwergewicht sein, hier schafft man es, dass aus Madagaskar-Schokolade (50 %) und Tulakalum (75 %) ein leichtes, klares und dank der eingearbeiteten glacierten Kirschen ein fruchtiges Dessert wurde. Dazu gebackene Mousse, fluffiger kann ein Soufflé nicht sein. Was verzichtbar war: die Wipferlspur am Rand des Tellers. Dennoch – ein würdiges Finale.

à la carte: 18–56 €



WACHAUER STUBE

im Hotel Wachau

Jochen Hipfingers moderne, regionale Küche zeichnet ein hervorragendes Zusammenspiel von ausgesuchten Grundprodukten aus der Region aus. Die eigenen biologischen Hochlandrinder liefern Fleisch und auch der Rest der Produkte kommt größtenteils aus der Melker Umgebung. Diese Konsequenz bei ebenso vorhandener Kreativität führt zu gar köstlichen Resultaten.



Tipp

Tel.: 02752 52531

3390 Melk
Am Wachberg 3

www.hotel-wachau.at
info@hotel-wachau.at

Mo–Sa 18–22 Uhr
☿ 23. Dez. 2019–7. Jänner 2020

APFELBAUER

11/20

Koch: Markus Kuchner

Das Gasthaus Apfelbauer, ein alteingesessener Familienbetrieb, kocht für seine Gäste bevorzugt ausgezeichnete Hausmannskost. Bei der Menügestaltung orientiert man sich an den Landesklassikern und konzentriert sich dabei ohne viel Schnickschnack auf das Wesentliche: den Geschmack. Hausgeräucherter Alpenlachs und Ricottanockerl mit Bärlauchpesto begeistern ebenso wie die Innereiengerichte. Unbedingt probieren sollte man den karamellisierten Apfelschmarren mit hausgemachtem Topfen-Rum-Eis – Apfelbauers Spezialität. Mit der breiten Speisenauswahl und einem großen Garten mit angrenzendem Kinderspielplatz ist das Gasthaus auch ein beliebtes Ausflugsziel.

à la carte: 8–21 €

Tel.: 02632 8244

2761 Miesenbach
Ascherstraße 15

www.apfelbauer.at
info@apfelbauer.at

Mi, Fr–Sa 11–20, Do 11–14,
So 11–18 Uhr



R&R RESTAURANT HOTEL MITTERBACH

12/20

Koch: Gabor Bakai

Zum Glück sind Hotelrestaurants schon lange nicht mehr nur den Hotelgästen vorbehalten. In diesem erstklassigen Haus im modernen Landhausstil im Ortskern von Mitterbach lohnt es sich auch zu speisen, wenn man nicht im Hotel übernachtet. Internationale sowie regionale Köstlichkeiten wissen durch die Bank zu begeistern. Herrlich das Lachstatar mit Avocado-Mango-Ragout, auf den Punkt gebraten die Lammkrone. Da kann man schon einmal über das typische Hotelambiente hinwegsehen. Auf der Terrasse, mit Blick in die Natur, sitzt man dafür umso schöner.

à la carte: 5–25 €

Tel.: 03882 34482

3224 Mitterbach
Schwurwiesenweg 1

www.rr-residenzen.at
hotel@rr-residenzen.at

täglich 12–14 und 18–21 Uhr

BABENBERGERHOF

11,5/20

Vis-à-vis vom Stadttheater liegt diese Mödlinger Institution. Doch nicht nur die Mödlinger wissen die gemütliche Wirtsstube und gutbürgerliche Hausmannskost zu schätzen. Über die Kontinuität bei der Qualität freuen auch wir uns. Die Speisekarte bildet eine gelungene Mischung aus österreichischen Klassikern und modernen, zeitgemäßen Interpretationen. Die gut gewürzte Haxlsulz mit viel Zwiebel und Kernöl entzückt stets aufs Neue. Etwas gewagter zeigt man sich beim gebratenen Rindssteak mit hausgemachten „Polenta-Pommes“ und Rübengemüse. Zum Abschluss verwöhnt eine kleine Auswahl klassischer Mehlspeisen, man wählt zwischen Apfelstrudel und Mohr im Hemd.

à la carte: 10–30 €

Tel.: 02236 22246

2340 Mödling
Babenberggasse 6

www.babenbergerhof.com
hotel@babenbergerhof.com

Mo–Fr 7.30–1, Sa 8–1,
So 8–24 Uhr

PINO



Tipp

Wer italienische Klassiker und Spezialitäten in entspannter Atmosphäre genießen möchte, ist im Pino genau richtig. Von Pasta und Pizza, über Fleisch- und Fischgerichte, bis hin zu herrlichen Dolci gibt es hier alles, was das italoophile Herz begehrt. Ob Mittagsmenü oder à la carte, hier gleicht jeder Besuch einem Kurzurlaub in Italien.

à la carte: 9–50 €

Tel.: 02236 860187

2340 Mödling
Brühlerstraße 6

www.pino-ristorante.at
info@pino-ristorante.at

Mo–Sa 11.30–14.30 und
18–22.30 Uhr
☿ 24.–26. Dez. 2019, 1. Jän.
und 12.–19. Jän., 13. April,
15. August 2020



NEUHOFEN AN DER YBBS

L2

GASTHAUS ZUR PALME

15,5/20

Köchin: Theresia Palmelhofer

In der „Wiege Österreichs“ schaukelt die junge Wirtin und Köchin Theresia Palmelhofer ein Baby, für das man gerne auch von weiter anreist. Die Palme ist die kulinarische Oase des Mostviertels. Hier speist man bodenständig und zugleich weltgewandt. Die ehemalige Pizzeria wurde stimmig renoviert, die Bänke und Stühle mit grünem Samt überzogen, das puristische Ambiente überlässt dem Wesentlichen die Bühne: dem Essen. Die Köchin brilliert mit handwerklicher Perfektion, ihre Kreativität setzt sie uneitel und stets der Sache dienend ein. Saucentüpfchen und mit der Pinzette drapierte Winzigkeiten wird man nicht finden, dafür Geschmack in allen Details. Ob butterweich gegrillte Calamari mit Krustentierschaum, auf den Punkt gebrachter Spargel mit beglückender Hollandaise und geräuchertem Saibling oder rosa Lammrücken mit Schwarzwurzeln – jedes Gericht ist eine stimmige Komposition. Ein sicheres Händchen beweist sie auch bei den Desserts wie der Panna cotta mit Rhabarber und Malzhippe. Bemerkenswert ist die umfangreiche Weinkarte, wobei der klare Fokus auf Natural Wines junger, aufstrebender Winzer liegt.

à la carte: 5–30 €

Tel.: 07475 52794
0660 527 7730

3364 Neuhofen an der Ybbs
Marktplatz 6
www.gasthaus-zur-palme.at
kontakt@gasthaus-zur-palme.at
Do 17.30–24, Fr, Sa 11.30–14
und 17.30–24, So 11.30–14 und
17.30–20 Uhr



NÖHAGEN

L2

SCHWARZ

15/20

Koch: Erwin Schwarz

Der Jänner in der Wachau kann trocken sein. Nahezu alle empfehlenswerten Restaurants befindet sich im Winterschlaf. Alle? Nein! Der wackere Könner der Waldviertler Hausmannskost Erwin Schwarz hält die Fahnen der Kulinarik hoch. Und das auf gewohnt höchstem Niveau. Wir erfreuten uns an einer gebratenen Blutwurstscheibe auf cremigem Erdäpfelpüree und gekonnt abgeschmecktem Rotkraut. Wunderbar die frische Lauch-Knoblauch-Cremesuppe, ein Gedicht die gerösteten Kalbsnieren in betörendem Saft. Und dann einer der Klassiker des Hauses: Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfeln. Und wenn wir schon von Schwarz'schen Klassikern reden, dürfen natürlich das Role Model der Cremeschnitten und die tiefschwarzen Topfenschupfnudeln mit Mohn und Marillenröster zum Abschluss nicht fehlen. Ein schon wunderbarer Abend wurde noch vom so familiären wie aufmerksamen Service und der ob ihrer Wachautiefe gelobten und prämierten Weinkarte komplettiert. So schön kann es im Jänner in der Wachau sein.

à la carte: 12–29 €

Tel.: 02717 8209

3521 Nöhagen 13
www.gasthaus-schwarz.at
office@gasthaus-schwarz.at
Mi–Fr 11.30–13.30 und
17.30–20.30, Sa, So 11.30–14
und 17.30–20.30 Uhr
☞ variabel



OBERROHRBACH

N2

GOLDENES BRÜNDL

13/20

Koch: Norbert Steiner

Im Gastgarten sitzt die Radfahrertruppe und symbolisiert jenes Ausflüglerleben, das idealerweise hier einkehrt. Doch die Küche bietet deutlich mehr als das übliche Gasthausrepertoire. Etwa ein Menü, das wirklich Freude macht. Mit einem höchst aromatischen Lachs mit Wildkräutersalat, einem (schwach gewürzten) Trüffel mit Spinat-Erdäpfel-Creme, einer besonders gelungenen Gänseleber mit Kaffeeskirschen und einer gut abgestimmten Variation vom Hirschkalb. Aber auch Lungenstrudelsuppe, Frühlingssalat, Biohendlbrust und vor allem die grandiose Pavlova mit Erdbeeren machen einen Besuch lohnenswert.

à la carte: 9–28 €

Tel.: 02266 80495

2105 Oberrohrbach
Waldstraße 125
www.goldenesbruendl.at
gasthaus@goldenesbruendl.at
Do, Fr 10–15 und 18–21,
Sa 11–21, So, Fei 11.30–16 Uhr
☞ 23. Dez. 2019–8. Jan. 2020



OBERWALTERSDORF

03

FONTANA RESTAURANT

11/20

Koch: Josef Balogh

Nicht nur Golfer schätzen das Restaurant im Clubhaus des Fontana-Komplexes. Das liegt einerseits natürlich an der Lage am See, der zwar künstlich angelegt ist, aber trotzdem sehr idyllisch wirkt. Andererseits an der ordentlichen Auswahl der Speisekarte. Man entscheidet sich zwischen anständigen Klassikern wie Kalbsbutterschnitzel, Schinkenfleckerln und dem Club Sandwich oder nimmt das wöchentlich wechselnde, an die Saison angepasste Menü. Auf der Weinkarte ist für jeden etwas dabei.

à la carte: 6–33 €

Tel.: 02253 6062311

2522 Oberwaltersdorf
Fontana Allee 1
www.fontana.at
office@fontana-restaurant.at
täglich 8–21 Uhr
☞ Jän. 2020, variabel



Weinguide

Die besten Weine Österreichs im NEUEN Design.

OBERWEIDEN

02

WEYDNER WIRTSCHAUS



Tel.: 02284 20 153
0680 222 1639

2295 Oberweiden
Schönfelder Straße 2
www.weydner-wirtshaus.at
info@weydner-wirtshaus.at

Mi, Fr, Sa 11.30–13.30 und
17.30–21, Do 11.30–13.30,
So 11.30–14 Uhr
☿ 30. Dez. 2019–5. Jan. 2020

Wenn ein Familienbetrieb auch noch eine eigene Biolandwirtschaft führt, dann ist der Fokus in der Küche sofort klar. Die Herkunft der Produkte ist von besonderer Wichtigkeit, statt von Regionalität muss man hier eigentlich von Lokalität sprechen. Es wird traditionell, teilweise aber auch sehr originell gekocht, sodass es an Abwechslung nie fehlt.

à la carte: 8–25 €

PAYERBACH

M3

LOOSHAUS AM KREUZBERG



Tel.: 02666 52911

2650 Payerbach
Kreuzberg 60

www.looshaus.at
steiner@looshaus.at

Do–Di 11.30–20.30 Uhr
☿ 3 Wochen im Nov. 2019,
2 Wochen Ende Feb. 2020

In der Villa des großen Architekten Adolf Loos zu speisen, ist an sich schon außergewöhnlich. Mit dem Panorama von Rax und Schneeberg wirkt das Ganze sogar noch imposanter. In diesem traumhaften Ambiente werden sowohl raffinierte Hausmannskost als auch feine internationale Gerichte serviert. Ein umfangreiches Weinsortiment rundet das kulinarische Angebot ab.

à la carte: 8,50–22,50 €

PETZENKIRCHEN

L2

BÄRENWIRT

12,5/20

Tel.: 07416 52153
0676 6393300

3252 Petzenkirchen
Ybbsler Straße 3

www.baerenwirt1.at
info@baerenwirt1.at

Mo–Sa 11–21.30,
Sa und Fei 11–14.30 Uhr



Die kleine Gemeinde Petzenkirchen beherbergt ein sympathisches Mostviertler Wirtshaus, das den Gästen traditionelle Gaumenfreuden näherbringt und beste heimische Gastlichkeit lebt. Bevor man sich einem feinen Beuscherl oder Rindsgulasch hingibt, erfreut der Mostviertler Vorspeiseteller genauso wie eine Mostschaumsuppe. Bei den „Wochenschmankerln“ darf es dann auch etwas ausgefallener sein. Interessant und vor allem sehr österreichisch geprägt ist die Weinkarte gestaltet.

à la carte: 9–33 €

RASSING

M2

NÄHRER

14/20

Tel.: 02784 2224

3141 Rassing
Hubertusstraße 2

www.gasthaus-naehrer.com
office@gasthaus-naehrer.com

Mo, Di, Fr, Sa 11.30–14 und
18–21, So 11.30–14 Uhr
☿ 24. Dez. 2019–5. Jan. 2020

Leicht zu finden ist dieser empfehlenswerte Ort nicht. Auffallend ist hier, wie viel Grün und Kräuter Verwendung finden. Die kraftvolle Eierschwammerlsuppe ist ein Paradebeispiel dafür. Der hausgebeizte Saibling mit geröstetem Mais und Kerbelcreme war mehr als gelungen. Das Huhn mit Erdäpfel-Lauch-Püree, Käferbohnen und Kernöl ist eine interessante Variante. Das Reh (toller Saft) fiel klassisch aus, das flaumige Grießknödler dazu ist eine Extraerwähnung wert. Und die speziellen Natural Wines werden auch offen serviert. Sehr fein. Die Suche nach diesem versteckten Kleinod hat sich gelohnt.

à la carte: 3,30–29,90 €

REICHENAU AN DER RAX

N3

DER KNAPPENHOF

12/20

Tel.: 02666 53633
0664 1325113

2651 Reichenau an der Rax
Kleinau 34

www.knappenhof.at
office@knappenhof.at

Mi–Fr 12–14 und 18–21,
Sa 12–22, So 12–18 Uhr



Der Knappenhof ist eine verlässliche Adresse für Genießer und auch für steirische Hausmannskost. Traditionelles wird hier zeitgemäß interpretiert, mit Feingefühl werden die Gerichte abgestimmt. Bei den Zutaten schöpft man aus dem Vollen und verkocht das, was die Region saisonal zu bieten hat. Die Spargelvariation mit Mousse, Sulz und Cremesuppe schmeckt sehr gut, die Lachsforelle mit Kartoffel-Sellerie-Püree ist solide zubereitet. Süßes darf natürlich auch nicht fehlen, die Kürbiskernroulade mit Beerenragout und Pistazieneis beglückt zum Abschluss. Das Ambiente ist gemütlich, der Garten idyllisch und heimelig. Die passende Begleitung stammt aus Schätzen des hauseigenen Weinkellers.

RETZ

N1

MÄHRISCHE BOTSCHAFT[®]

12/20

Tel.: 02942 31100

im Weinschlössl

Koch: Petr Fučík

2070 Retz
Wallstraße 13

maehrische-botschaft.at
restaurant@
maehrische-botschaft.at

Das geschichtsträchtige frühere k. & k. Tröpferbad ist heute das Weinschlössl, wo sich schon seit geraumer Zeit die Mährische Botschaft etabliert hat. Jiřka und Peter Pucher servieren hier regionale Klassiker der Weinviertler und südmährischen Küche in beeindruckender Art und Weise. Zuerst überzeugte uns ein feiner Spargelsalat mit pochiertem Landei und Räucherlachs sowie flaumige Spinatknödel zur Vorspeise, gefolgt von der grandiosen „Traditionellen Svickova“ – einem Rindsbraten mit böhmischen Knödeln – und einem lobenswerten Kabeljau als Fisch des Tages. Zum Abschluss servierte man „Medovnik“ – eine vorzügliche hausgemachte Honigtorte auf tschechische Art. Neben Weinen aus dem Retzerland kann man hier auch spannende Weine aus Mähren probieren.

RIEDENTHAL

N2

BUCHINGERS GASTHAUS

12,5/20

Tel.: 02245 82500

Zur alten Schule

2122 Riedenthal
Wolkersdorfer Straße 6

www.buchingers.at
manfred@buchingers.at

Do–So 11.30–14.30 und
17.30–21.30 Uhr

Über 52 Jahre hat Manfred Buchinger in diversen Küchen verbracht, was nicht nur großes Know-how und handwerkliches Geschick verspricht, sondern vor allem seine Liebe zum Beruf verdeutlicht. Die Speisekarte passt sich dabei regelmäßig der jeweiligen Saison an und verbindet Weinviertler Köstlichkeiten mit zeitgemäßen Interpretationen. Die klare Spargelsuppe und Bärlauchfrittaten ergänzen einander perfekt, das scharfe Chili-Kokos-Beuscherl ist eine gewagte, aber rundum gelungene Kreation. Unbedingt probieren sollte man die flaumigen Schneenockerl, die den Abend abschließend versüßen. Gemütlich ist es in diesem liebevollen Gasthaus mit seiner heimeligen Wohnzimmeratmosphäre ohnehin.



MEIN
WUNDERBARER
Kochsalon
www.martinahohenlohe.com

ROSENAU SCHLOSS

L1

SCHLOSSHOTEL ROSENAU



Tel.: 02822 58221
0664 240 51 57

3924 Rosenau Schloss
Schloss Rosenau 1
www.schlosshotelrosenau.at
schloss@hotelrosenau.at

täglich 8–22 Uhr
* 7.–31. Jän. 2020

Gutbürgerliche Klassiker und saisonale Gerichte werden im Barockschloss Rosenau serviert. Für ein prächtiges Ambiente ist durch das herrschaftliche Anwesen gesorgt. Wer noch eines in Sachen Romantik drauflegen möchte, kann hier ein Rosen- oder Candle-Light-Dinner genießen und in einem der gediegenen Zimmer oder einer der Suiten nächtigen.

à la carte: 16–32 €



ROSSATZ

L2

ESSL

Landgasthaus

Koch: Philipp Essl

15/20

Tel.: 027 14 6384

3602 Rossatz
Rührsdorf 17

www.winzerstueberl.at
winzerstueberl@aon.at
Mi–Fr 11.30–14.30 und
17.30–21, Sa 11.30–15 und
17.30–21, So 11.30–15 und
17.30–20 Uhr
* variabel



Es muss nicht immer Spitz, Weißenkirchen oder Dürnstein sein. Auch der südlich der Donau gelegene Teil der Wachau hat seine kulinarischen Reize. Von Jahr zu Jahr besser wird die Küche von Philipp Essl, was sich bei unserem diesjährigen Besuch in Rossatz eindrucksvoll bestätigte. In der gemütlichen Stube mit viel Holz, aber ganz ohne Kitsch ließen wir uns vom sechsgängigen Degustationsmenü verwöhnen und fanden unter anderem an eingelegtem Solospargel mit mariniertes Gurke und Dijoncreme oder gebratenem Wildfang-Kabeljau, begleitet von Bröselkarfiol und wunderbarer Nussbutter-Hollandaise Gefallen. Auch das Zweierlei vom Kalb (gebratener Rücken und geschmortes Schulterschertl) oder den dekonstruierten „Snickers“ – ein Schokoladeküchlein mit Salz-Karamell-Eis und Erdnusscreme – gelangen an diesem Abend formidabel. Und auch das Dreierlei vom Vorarlberger Bergkäse (Schaum, gehobelt, Chip) gefiel als krönender Abschluss hervorragend. Die Weinkarte ist der näheren Umgebung verpflichtet, wagt aber auch einige verlockende Fremdgänge.

à la carte: 12–29 €

RÜHRSDORF

L2

PULKER'S HEURIGER



Tel.: 0664 39353 12

3602 Rührsdorf
Kellergasse 1
www.pulkers-heuriger.at
heuriger@pulkers.at

Mo, Di, Do, Fr 14–21,
Sa, So, Fei 12–21 Uhr
* Nov. 2019–Feb. 2020

Am südlichen Donauufer der malerischen Wachau liegt Bernd Pulkers stimmungsvoller Heuriger. Aber nicht nur der Blick auf die Ruine Dürnstein und die saftigen Weinreben rundherum machen glücklich – auch das Weinangebot und das Essen sind von überdurchschnittlicher Güte. Herzhafte Schmankerl wie Bratfett und Blunzen werden ausschließlich aus selbst erzeugten Produkten und Erzeugnissen von Bauern aus der Region hergestellt. Weinfreaks kommen wegen exklusiver Raritäten, die nicht nur aus der Wachau stammen.

à la carte: 3–13,50 €



RUST IM TULLNERFELD

N2

LANDGASTHAUS HIESINGER

Tel.: 02275 51 11
0664 213 49 57

3451 Rust im Tullnerfeld
Kirchengasse 1
www.hiesinger-rust.at
hiesinger.rust@aon.at

Mo, Di, Fr, Sa 11.30–14.30 und
17–21, So 11.30–14.30 Uhr
* 1.–10. Jän. 2020

Seit 1903 befindet sich das Landgasthaus im Besitz der Familie Hiesinger. Die traditionelle, altösterreichische Küche wird seit der ersten Generation liebevoll gepflegt, ohne dass dabei auf Innovation verzichtet wird. Das Ambiente ist gemütlich, die Atmosphäre herzlich und auch die reiche Auswahl an Wein und Schnaps ist überzeugend.

à la carte: 9,50–36 €



Besuchen Sie **Gault-Millau** auf facebook.

ST. AEGYD AM NEUWALDE

M3

ZUM BLUMENTRITT

14/20 

Köchin: Ulli Hollerer-Reichl

Im Blumentritt fühlt man sich rundum wohl. Dafür verantwortlich sind die Schwestern Christa Hollerer und Ulli Hollerer-Reichl. Wer hier einkehrt, hat die Wahl zwischen einem Menü und verschiedenen individuell bestellbaren Gerichten. Hat man nach einem Glas Sekt seine Entscheidung getroffen, dann speist man einmal gut, einmal extrem gut. Einzige Kritik: Der Blattsalat hätte sich über eine würzigere Vinaigrette gefreut und das gebackene Hirschschnitzel hätte nach Entfernung des Fettes deutlich besser geschmeckt. Sehr fein jedoch die gebratenen Scampi mit Mango-Avocado-Creme und der rosa gebratene Rehrücken mit Austernpilzen und Erdäpfelstrudel. Herrlich die flaumige Mohntorte mit Schlagobers und Preiselbeeren. Die Weinkarte hält interessante Newcomer sowie einige gereifte Flaschen bereit.

à la carte: 7,50–24,50 €

Tel.: 02768 2277

3193 St. Aegydt am Neuwalde Markt 20

www.zumbumentritt.at
office@zumbumentritt.atMo, Do–Sa 11.30–14 und
18–20.30, So 11.30–14 Uhr
☞ variabel

JRE



ST. PÖLTEN

M2

LA DOLCE VITA[®]12,5/20 

Ein modernes italienisches Restaurant mit ansprechendem Ambiente sowie einem sehr freundlichen Empfang erwartet einen im Dolce Vita am Rathausplatz der Landeshauptstadt. Raffinierte Besonderheiten der umfangreichen Karte wie Thunfischtatar mit Avocadocreme oder die Spezialität des Hauses, ein delikates Meeresfrüchtersotto, hausgemachte Pappardelle mit Garnelen, Jakobsmuscheln und getrockneten Kirschtomaten werden durch vegetarische Gerichte und Dessertklassiker wie Tiramisu und ausgezeichnetes hausgemachtes Eis ergänzt. Bemerkenswert ist auch das ausgesuchte Weinangebot.

à la carte: 10–25 €

Tel.: 02742 20233

3100 St. Pölten
Rathausplatz 5www.zanettigroup.at
info@zanettigroup.atMo–Sa 11–15 und 17.30–22.30,
So 12.00–21.00 Uhr
☞ sonntags nur Pizzeria geöffnet,
montags Pizzeria geschlossenOSTERIA[®] Tipp

Die Osteria/Weinbar in der St. Pöltener Fußgängerzone bietet neben zahlreichen Weinen eine kleine Speisenauswahl, die es verdient, verkostet zu werden. Rohschinken aus San Daniele, Parmesan, Oliven zu Beginn, später dann Spaghetti mit Kalbsleber oder Gnocchi mit Spargel stillen nicht nur den Hunger, sondern schmecken auch wirklich gut. Und zum Espresso darf es dann ein Grappa sein.

à la carte: 9,80–25,50 €

Tel.: 0676 3548139

3100 St. Pölten
Herrenplatz 2www.cucina-vini.at
osteria@cucina-vini.atDi–Fr 9.30–24, Sa 9.30–16 Uhr
☞ Fei, 1.–6. Jan. 2020,
1.–10. Juli 2020VINZENZ PAULI[®] Tipp

Die nach dem Wirten benannte St. Pöltener Gastwirtschaft schafft es mit Bravour, den Bogen von der Tradition zur Moderne zu spannen. Geschichtsträchtige Mauern wurden liebevoll saniert, dem Küchenteam gelingt es, die österreichische Wirtshausküche zeitgemäß zu adaptieren. Daneben schmücken Klassiker wie Surschnitzel oder Rindsroulade die Karte. Verarbeitet werden hauptsächlich Produkte aus dem Umland. Es gilt das Motto: so gut und nah wie möglich. Das Ambiente ist ungezwungen und leger, der Gastgarten lädt zum Genuss des einen oder anderen Achterls ein.

à la carte: 12–24 €

Tel.: 0650 6202077

3100 St. Pölten
Alte Reichsststraße 11www.vinzenzpauli.at
frag@vinzenzpauli.atDi–Sa 17–22,
So, Fei 11.30–15 Uhr
☞ 1.–6. Jan. 2020

Die besten Weine Österreichs:

ST. PÖLTEN/RATZERSDORF

M2

GASTSTÄTTE FIGL

11/20 

Koch: Sebastian Kickingner

Die Gaststätte Figl ist ein Ort gutbürgerlicher Gastfreundschaft, an dem man sich dank des freundlichen und kompetenten Service rundum wohlfühlen kann. Unter den regionalen und saisonalen Köstlichkeiten finden sich feine Klassiker wie das knusprige Zitronenbackhendl oder ein auf dem heißen Stein gebratenes Rindsfilet, für das die Gaststätte Figl bekannt ist. Die meisten Produkte wie Fleisch und Fisch bezieht man aus der Nachbarschaft – Regionalität nimmt man hier wörtlich. Im Sommer sitzt man am besten im schönen Gastgarten im Innenhof.

à la carte: 9,50–33,90 €

Tel.: 02742 257402
0676 91573223100 St. Pölten/Ratzersdorf
Hauptplatz 4www.gaststaettefigl.at
gaststaettefigl@aon.atDi–Sa 11.30–14.30 und
18–21.30 Uhr

SCHEIBLINGSTEIN

N2

SCHEIBLINGSTEIN

 Tipp

Mitten im Wienerwald gelegen, bietet das Landgasthaus Scheiblingstein österreichische Hausmannskost in klassischem Ambiente. Die schöne Kulisse bietet einen idealen Rahmen für Feste und Feiern jeglicher Art, und wer sich sein Essen erst verdienen möchte, für den stehen neben dem Restaurant auch zwei sorgsam gepflegte Tennisplätze zur Verfügung.

Tel.: 01 4403192

3400 Scheiblingstein
Tullnerstraße 5www.landgasthaus-
scheiblingstein.at
info@landgasthaus-
scheiblingstein.at

Do–Mo 11.30–21.30 Uhr

SEITENSTETTEN

L2

STIFTSMEIERHOF SEITENSTETTEN

 Tipp

Das Mostviertel im Geschmack heimischer Fische und Gemüse von den Feldern auf dem Teller und edle Tropfen im Glas! Auch so kann eine klösterliche Küchentradition weitergeführt werden. Im Stiftsmeierhof Seitenstetten erfreut eine bodenständige Küche mit raffinierten Kompositionen die Gäste, die es schätzen, dass hier alles frisch auf den Tisch kommt, was in der Nähe wächst und gedeiht.

Tel.: 07477 43070
0664 40366173353 Seitenstetten
Am Klosterberg 5www.stiftsmeierhof.at
gasthaus@stiftsmeierhof.at

Mi–Sa 11–20, So 11–15 Uhr

SEMMERING

M3

SEEWIRTSCHAUS

 Tipp

Am Fuße des Zaubersbergs, direkt neben einem idyllischen Speichersee, liegt das Seewirtshaus. In dem historischen Bauernhaus wird heimisch, saisonal und regional gekocht. Der Fisch kommt direkt aus dem See vor der Tür und auch das urige Ambiente schafft eine Oase der Gemütlichkeit. Ein überaus großzügiges Weinsortiment sorgt für eine passende flüssige Untermauerung.

Tel.: 02664 20030
0664 30030892680 Semmering
Zauberberg 2www.seewirtshaus.at
office@seewirtshaus.at

Jetzt im Gault&Millau-Weinguide.



SENFTENBERG

M2

WEINHAUS NIGL

12,5/20 🍷

Koch: Bertram Nigl

Spitzenwinzer Martin Nigl aus Priel hat dem Kremstal ein wunderbares Landhotel samt Gastwirtschaft beschert. Einladend die gemütliche Gaststube mit Holzdielelboden, im windgeschützten Garten ist selbst im kühlen Frühjahr mit Blick auf die alte Burgruine gut zu sitzen. Die Küchenleitung hat Bertram Nigl, ein Sohn des Winzers, inne. Das Hendschnitzlerl, das er gerade am Nachbartisch abstellt, duftet verlockend, die Panier knuspert hörbar. An diesem sonnigen Sonntag passt alles – das saftige Fischfilet mit feinem Bärlauchschaum, der saftige Bauch vom Duroc-Schwein mit knusprigem Schwartl und flaumigen Erdäpfelknöderln, das Zweierlei vom Kalb. So macht regionale Küche Freude, da braucht es keine kreativen Ausflüge. Und so kann selbst eine profane Marillenpalatschinke mit Vanilleeis zum Glücksfall geraten. Die Weinkarte beschränkt sich, bis auf einige rote Zukäufe, auf die herausragenden Nigl-Weine.

à la carte: 14,50–35 €

Tel.: 027 19 2609500

3541 Senftenberg
Kirchenberg 1
www.weingutnigl.at
reservierung@weingutnigl.at

Mo, Do–Sa 11.30–14 und
17.30–22, So 11.30–22 Uhr

SOMMEREIN

02

SCHILLER

14/20 🍷🍷

Als wir eines Sonntags auf der Rückreise vom Neusiedler See im Schiller eintrudelten, erwartete uns nicht nur eine äußerst gemütliche Gaststube und ein herzlicher Service, sondern auch eine gelungene kulinarische Überraschung. Das viergängige Menü war nach Lust und Laune des Wirts stimmig zusammengestellt. Gleiches galt für die Weinbegleitung, die – so wie das Menü auch – sehr gästerfreundlich kalkuliert ist. Los ging es mit Karfiol mit Dattelcreme, Joghurt und geriebener Gänseleber beziehungsweise knusprigen Topinamburchips für den Vegetarier und einer famos abgeschmeckten Kartoffelsuppe mit Thymian. Auch das in einer wunderbaren Sauce servierte geschmorte Schulterscherzl mit Brokkoli, Kren und Perlwiebeln begeisterte uns. Wirklich bemerkenswert – weil anderswo oft nur eine langweilige Pflichtübung – war der vegetarische Hauptgang: Getreidestrudel (u. a. Bulgur und Quinoa) mit schwarzer Bohnencreme – klingt unspektakulär, rockte aber saftig und vielschichtig die Geschmacksnerven. Da auch die Weinbegleitung und der abschließende Grießschmarren perfekt gelangen, fuhren wir voller Zufriedenheit nach Hause.

à la carte: 10–40 €

Tel.: 0676 9444049

2453 Sommerein
Hauptstraße 31
www.landgasthauschiller.at
mail@landgasthauschiller.at
Mi–So 11–22 Uhr

SPITZ

M2

PRANKL

13,5/20 🍷🍷

Koch: Florian Fink

Die Donau vor der Haustür, die Ruine Hinterhaus im Rücken. Als ehemaliges Schiffmeisterhaus war der Gasthof einst Anlaufstelle für Flößer, heute halten Radler und Gourmetreisende ebenso gerne Einkehr wie Einheimische. Die dunkel vertäfelte Gaststube wäre mit Holz- statt Fliesenboden wohl um einiges gemütlicher – doch das ist halt nicht so praktisch. Sonst jedoch gibt es hier wirklich nichts zu meckern – die freundlichen Herren vom Service versuchen allen aufkommenden Wünschen mit lockerer Souveränität zu entsprechen. Eine Freude, wie hier gehobene Wirtshausküche umgesetzt wird, alle Gerichte sind sorgfältig zubereitet und großzügig portioniert. Das gilt für die dezent paprizierte Fischsuppe und den knusprig gebackenen Ochsenschlepp mit Liebstockelmayonnaise ebenso wie für die Frischkäse-

Tel.: 027 13 2323
0664 96821 17

3620 Spitz
Hinterhaus 16
www.gasthaus-prankl.at
gasthaus.prankl@aon.at

Fr–Mi 11.30–20.30 Uhr
☎ 16. Dez. 2019–1. März 2020



ravioli mit Spargel, die saftigen Backerl und das Filet vom Kalb bis zu den famosen Palatschinken mit hausgemachter Marillenmarmelade. Dass an feinen Weinen kein Mangel herrscht, versteht sich von selbst, schließlich befinden wir uns hier in der berühmtesten Weinbauregion Österreichs.



STOCKERAU

02

DREIKÖNIGSHOF

👉 Tipp

Der Dreikönigshof wird von der Familie Hopfeld bereits in vierter Generation geführt. Hier fühlt man sich augenblicklich wohl, sobald man bei der Tür hereinkommt. Auf der Speisekarte finden sich mediterrane wie auch heimische Gerichte. Auf regionale Produkte wie die Wagramforelle oder den Prosciutto vom Tullnerfelder Schwein wird besonders großer Wert gelegt.

à la carte: 7,90–29,90 €

Tel.: 02266 627880

2000 Stockerau
Hauptstraße 29–31
www.dreikoenigshof.at
familie@hopfeld.at

Di–Fr 11.30–14.30 und
18–21, Sa 11.30–21,
Fei 11.30–14.30 Uhr
☎ variabel

STRASSHOF AN DER NORDBAHN

02

ZÜNDWERK

👉 Tipp

Fine Steaks, Burger & Beer

All jene, die typisch amerikanische Köstlichkeiten zu schätzen wissen, finden im Zündwerk eine ideale Anlaufstelle. Neben Burger und Steaks stehen Rippchen, Nachos, aber auch ein paar vegetarische Alternativen zur Auswahl. Weil eine herbe Begleitung auf der Hand liegt, enthält die dazu gereichte Getränkefibel eine breite Auswahl an Craftbieren. Im Sommer lädt ein gemütlicher Gastgarten zum Sitzenbleiben ein, der dazugehörige Harley-Davidson-Showroom ist ein El Dorado für Zweiradfans.

à la carte: 4,50–69,50 €

Tel.: 02287 4095590

2231 Strasshof an der
Nordbahn
Hauptstraße 1 a
www.zuendwerk.at
steakburgerbeer@
zuendwerk.at

Di–Sa 11.30–23, So 8.30–17 Uhr

STOCKERWIRT12/20 

Tel.: 02238 82590

2392 Sulz im Wienerwald
Rohrberg 36www.stockerwirt.com
landgasthaus@stockerwirt.comMi–Sa 11.30–21.30,
So, Fei 11.30–20.30 Uhr
* variabel**Koch: Roman Hlousek**

Mitten im Wienerwald liegt dieses empfehlenswerte Restaurant mit stilvollem Ambiente und traditioneller, zeitgemäßer österreichischer Küche. Neben heimischen Klassikern wie Kalbsrahmgulasch oder gerösteter Kalbsleber finden sich auch kreative Gerichte wie etwa ein gegrillter Oktopus mit Avocado-Quinoa-Salat auf der Speisekarte. Ein Traum ist der Gastgarten, der im Sommer Idylle und Genuss vereint, doch auch im Inneren kann man in gepflegtem Rahmen genießen. Für weinaffine Gäste stellt die gut sortierte Weinkarte mit einigen internationalen Raritäten eine besonders lustvolle Lektüre dar.

à la carte: 7,50–29 €

**Raiffeisen****NIBELUNGENHOF**15,5/20 

Tel.: 02783 6349

3133 Traismauer
Wiener Straße 23www.nibelungenhof.at
office@nibelungenhof.atDi–Sa 12–14 und 18–21,
So 12–18 Uhr**Koch: Rainer Melichar**

Rainer Melichar und Elisabeth Melichar-Haimeder führen den Nibelungenhof in Traismauer in der fünften Generation. Und es macht ihnen sichtlich Spaß. Das merkt man als Gast sowohl beim aufmerksamen und freundlichen Service als auch bei den Speisen, die allesamt hervorragend schmecken. Daher stört es eigentlich nicht wirklich, dass keine Kreditkarten akzeptiert werden und man die Rechnung nur mit Bargeld begleichen kann. Zudem stimmt das Preis-Leistungs-Verhältnis. Aber genug über die Rahmenbedingungen. Unglaublich fein ist das in der Espressotasse servierte Wachtelai, das mit Aromaöl verfeinert wurde. Oder der Gabelbissen, der hier aus in Apfelsaft gekochten Maroni besteht und, mit Schinken und Trüffel garniert, begeistert. Es darf auch einmal deftiger sein: Etwa bei der Stelze vom Spanferkel – mit krosser Schwarte –, zu der frisch gerissener Kren und Krautsalat serviert werden, oder bei der halben Ente mit Semmelfülle und Rotkraut. Wer danach noch Platz hat, greift etwa zu Schokolademousse mit Kokosnusseis.

à la carte: 7–26 €

SODOMA

Zur Sonne

Köchin: Gerti Sodoma**WEINKARTE JAHRES 2020**

In dem wunderschönen und mit viel Liebe gepflegten Lokal, das wie ein Museum österreichischer Wirtshauskultur wirkt, genießt der Gast, so er sich rechtzeitig um einen Platz bemüht hat (wochentags zu Mittag geht oft spontan etwas), eine noble Hausfrauenküche, die ein wenig wirkt, als wäre sie aus der Zeit gefallen: Ja, so hat man in der guten alten Zeit gegessen, zumindest in einer idealisiert-sentimentalen Erinnerung. Gerti Sodomas Knödel, vor allem die Grammelknödel, sind unverändert köstlich. Das gebratene Martinigansl im Herbst ist ein Höhepunkt der Saison ebenso wie die elegante Bärlauchsuppe im Frühjahr. Innereien (Hirn mit Ei), Braten, Desserts – hier schmeckt uns alles. Legendär ist nach wie vor die Weinauswahl und -beratung. Gut, dass man mit dem Zug von Wien quasi vors Haus kommt.

15/20 🍷🍷🍷

Tel.: 02272 64616

3430 Tulln
Bahnhofstraße 48

Di–Sa 11–15 und 18–22.30 Uhr

POLLAK'S RETZBACHERHOF**Koch: Harald Pollak**

Wie erfreulich, dass diese Form einer gehobenen ländlichen Gastronomie mit verlässlich guter Küche auch im nördlichen Weinviertel funktioniert. Die bodenständigen Gerichte, die Harald Pollak zubereitet sind durch die Bank gut, manche sogar sehr gut. Solide und brav waren die Wiener Schnitzel (sowohl vom Kalb als auch vom Schwein), die Filets von der Lachsforelle, die etwas zu durchgebratene Entenbrust und das Eierschwammerltatar. Ausgezeichnet gelangen die gerösteten Schweinsnieren mit Stampferdäpfel, die Belugalinsen mit Semmelknödel sowie die faschierten Chili-Laibchen auf Radieschen-Salat – eine einfache und zugleich großartige Kombination.

à la carte: 11–29 €

12/20 🍷

Tel.: 02942 20171

2074 Unterretzbach
Bahnstraße 1www.retzbacherhof.at
pollak@retzbacherhof.atDo–Sa 11.30–14 und 17.30–21,
So 11.30–15 Uhr**Bewertungen NEU**

11 bis 12,5 Punkte von 20 Punkten: 1 Haube 🍷

13 bis 14,5 Punkte von 20 Punkten: 2 Hauben 🍷🍷

15 bis 16,5 Punkte von 20 Punkten: 3 Hauben 🍷🍷🍷

17 bis 18,5 Punkte von 20 Punkten: 4 Hauben 🍷🍷🍷🍷

19 bis 19,5 Punkte von 20 Punkten: 5 Hauben 🍷🍷🍷🍷🍷

Bei der Zusammenstellung dieses Führers ließen wir größtmögliche Sorgfalt walten, trotzdem können Daten falsch oder überholt sein. Eine Haftung können wir auf keinen Fall übernehmen.

FOGGY MIX**Koch: Bernhard Zimmerl**

Irish Pub, Lounges, Billardraum, Café und ein sehr modern eingerichtetes Restaurant – das alles ist der beliebte Foggy Mix. Werden im vorderen Bereich Pizza und Burger serviert, versucht man im Restaurant eine moderne, geschmackvolle Küche zu bieten. Als Vorspeise erfreuten uns eine klare Hühnersuppe mit Leberknödel sowie gebackene Bärlauchtascherl. Sehr gut auch der gebratene Kabeljau und die Hühnerbrust mit Einkornrisotto, Spargel und Rhabarberchutney. Den stimmigen Abschluss versüßte uns ein Schokoladkuchen mit Heidelbeersorbet und Zitronenmelisse.

11/20 🍷

Tel.: 0720 62007222

3830 Waidhofen an der Thaya
Heidenreichsteinerstraße 28www.foggy-mix.at
zimmerl@foggy-mix.atMi–Mo 11.30–14 und
18–21.45 Uhr

☎ Di

**BLAUENSTEIN**

im Schloss Walpersdorf

So richtig idyllisch ist es hier im Blauenstein an der schönen blauen Donau. Küchenchef Florian Mistelbauer kredenzt österreichische Klassiker in tadelloser Qualität genauso wie internationale Gerichte auf verlässlich hohem Niveau. Er liebt Produkte aus der Region, die er aber auch gekonnt in Form von asiatischen Rezepten auf den Teller bringt. Auch die breite Auswahl an Weinen ist lobend zu erwähnen.

à la carte: 4,50–26 €



Tel.: 0699 19307883

3131 Walpersdorf
Schlossstraße 2www.schlosskueche-walpersdorf.at
restaurant@blauenstein.atMi–Sa 11.30–14 und 17.30–21,
So 11.30–16 Uhr**JEITLER IM STEINFELDHOFF**

14/20 🍷🍷

Der Gastgarten des Jeitler ist ein lauschiges Aussteigerplätzchen inklusive kulinarischem Verwöhnprogramm. Die Hochzeitssuppe war kräftig und machte richtig Spaß. Das Beef Tatar war so weit entfernt von nullachtfünfzehn, dass wir einen Gruß in die Küche zurückschicken wollten. Am Freitag ist Steak-Tag und da sticht vor allem der Variantenreichtum der Beilagen ins Auge. Das Filetfleisch selbst war ganz gut, aber nicht mehr. Das begleitende Pastinakenpüree stellte hingegen ein grandioses Geschmackserlebnis dar. Auch die Rotweinschlotten waren richtig gut abgeschmeckt. Und die Marillenpalatschinken waren vorbildlich heiß und voller Geschmack. Danke.

Tel.: 0664 3524167

2722 Weikersdorf am
Steinfeld
Hauptstraße 31www.einfachjeitler.at
gerald.jeitler@gmail.comMo 17–21, Fr 11–21,
Sa 11.30–21, So 11.30–16 Uhr

WEINS HOFAMT PRIEL

L2

GASTHAUS HINTERLEITHNER 14,5/20 

Tel.: 074 14 7203

3681 Weins Hofamt Priel
Weinzer Straße 95www.hinterleithner.at
office@hinterleithner.atMi–Sa 11.30–14 und 17.30–
20.30, So 11.30–14 Uhr
☼ variabel

Koch: Hans Jörg Hinterleithner

Ja, so geht moderne Gastronomie auf dem Lande. Kreativität, Tradition und beste Produkte werden hier gekonnt miteinander kombiniert – und das alles von einem aufmerksamen Service präsentiert. Zu den Speisen: Die mit Limettensalz roh marinierte Bachforelle schmeckte genauso hervorragend wie die Rahmsuppe vom Marchfelder Spargel. Gleiches können wir über die geschmorten Schweinsbackerl mit Topfserviettenknödel, glaciertem Wurzelgemüse oder über das gebratene Filet vom Seesaibling mit Gnocchi und Spinat berichten. Da wir an einem Sonntag einkehrten, hatten wir auch das Vergnügen, einen exzellenten Schweinsbraten mit Erdäpfelködel und warmem Krautsalat serviert zu bekommen. Zum endgültigen Genuss wurde unser Besuch durch die Nachspeise: Flaumige Topfenknödel mit hausgemachtem Topfeneis beendeten ein tolles Essen zu einem vernünftigen Preis-Leistungs-Verhältnis.

à la carte: 3,80–30 €

WEINZIERL AM RIEDERBERG

N2

BÖHM

Landgasthaus

Koch: Michael Böhm

13/20 

Tel.: 02271 2240

3004 Weinzierl am
Riederberg
Dorfstraße 4www.landgasthaus-boehm.at
info@landgasthaus-boehm.atMo, Do–Sa 11–14 und 18–1,
So 11–14 und 18–20 Uhr

Michael Böhm und seine Frau Maria führen seit 2008 das Zepter im Landgasthaus in Weinzierl. Und sie führen ihren Böhm mit Charme, persönlicher Note und souveräner Leistung. Wie es sich auf dem Land gehört, finden sich auf der Speisekarte selbstverständlich Frittaten- beziehungsweise Leberknödelsuppe, Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Erdäpfel-Vogelersalat oder ein Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Senfgurke. Doch man entdeckt auch eine mit Gänseleber gefüllte Fasanenbrust oder ein Kalbsrückensteak mit Erdäpfel-Lauch-Ravioli und Kräuterseitlingen. Wir ließen aber alle erwähnten Gerichte links liegen und erfreuten uns an karamellisierten Ziegenbällchen auf Kürbischutney und Feige sowie an einem knusprig gebratenen Zander mit Rote-Rüben-Gnocchi und einem etwas zu milden Kren-Rahm-Schaum. Das zarte Rehragout überzeugte durch die gut gewürzte Sauce und die dazu servierten flaumigen Semmelknödel. Mit Sherry karamellierte Maroni mit Orangen-Gin-Sorbet oder doch lieber Opa Böhms Topfenstrudel? Wir ließen uns schließlich doch zu keinem der beiden Desserts verführen, sondern schlugen dafür beim flüssigen Schokoladekuchen mit Basilikumsorbet zu.

à la carte: 4,20–35 €

WEISSENKIRCHEN IN DER WACHAU

L2

DONAUWIRT

Hotel-Restaurant

Köchin: Maria Rosenberger

12/20 Tel.: 027 15 2247
0676 408 82 333610 Weissenkirchen in der
Wachau
Wachaustraße 47www.donauwirt.at
info@donauwirt.at

Mittags hat der Donauwirt nicht geöffnet. Man wundert sich, denn die zahlreichen Ausflügler, die der Wachau bei schönem Wetter einen Besuch abstatten, wollen verköstigt werden. Gut, dann müssen sie sich auch nicht über die überhöhten Weinpreise ärgern. Aber sie können sich auch nicht über eine gute Küche freuen. Diese bietet unter anderem eine Zanderpraline mit Kapern, panierten Spargel mit Marillensenf,

Alt-Wiener Backfleisch mit Erdäpfelsalat oder Butterschnitzel vom Maibock mit Eierschwammerlisotto. Und wer noch Lust auf etwa Süßes hat, der wird mit Topfenlasagne mit Marillensauce befriedigt. Nächtigungsmöglichkeit im Haus.

Mo, Do–So 18–21 Uhr
☼ Nov. 2019–Ende März 2020,
variabel

HEINZLE

11/20 

Tel.: 027 15 2231

3610 Weissenkirchen in der
Wachau 280www.heinzle.at
restaurant@heinzle.atMi–Sa 11.30–20.30 und
So 11.30–18 Uhr
☼ Mitte Dez. 2019–Mitte Feb. 2020

Dem Ruf als beliebtes Ausflugsziel ist es zuzuschreiben, dass in den Restaurants der Wachau bei warmen Temperaturen viel los ist. Dann kann es auch auf der direkt an der Donau liegenden Terrasse zu längeren Wartezeiten kommen, doch das Warten lohnt sich zumeist. Der Fisch (aus Fluss, See und Meer) spielt auf der Speisekarte die Hauptrolle und kommt teilweise klassisch mit Erdäpfeln und Salat, dann wieder etwas moderner mit Buttermandeln oder geräuchertem Mais daher. Ordentlich auch die Fleischgerichte, stets köstlich sind die Desserts. Die Weinkarte liefert einige Schätze aus der Wachau und bietet eine schöne glasweise Auswahl.

à la carte: 15,20–26,80 €

JAMEK

Koch: Alexander Gross

AMBIENTE AWARD 2008

Ob in den gemütlichen Gasträumen oder im ansprechenden Gastgarten, der Jamek besitzt seit eh und je das stilvolle Ambiente einer entspannten Genussoase. Die charmant-freundlichen Damen im Service bringen das Körberl mit Aufstrichen, Muskateller als Aperitif und nach und nach die ausgesuchten Gerichte wie „Vitello Fofello“ oder hausgemachte Sulz, Erbsensuppe mit Kaninchenpraline – alles köstlich. Auch das cremige Spargelisotto und das gebratene Seeforellenfilet mit Lavendel-couscous gefielen uns sehr. Allerfeinste flaumige Marillenpalatschinken beendeten wieder einen höchst erfreulichen Besuch.

à la carte: 3,90–32 €

13/20 

Tel.: 027 15 2235

3610 Weissenkirchen
in der Wachau
Joching 45www.weingut-jamek.at
info@weingut-jamek.atDi–Do, Sa 11.30–16,
Fr 11.30–23 Uhr

KIRCHENWIRT WEISSENKIRCHEN

Koch: Jürgen Bicker

11/20 

Tel.: 027 15 2332

3610 Weissenkirchen in der
Wachau
Kremsnerstraße 17

Der Gastgarten des im Zentrum gelegenen Traditionswirtes bietet einen beschaulichen Ausblick auf die rundum liegenden Weingärten und die träge vorbeifließende

Donau, was an diesem Sommertag perfekt anmutet, obgleich auch die historischen Räume mit ihrem besonderen Flair und den einladend dekorierten Tischen anzulocken wissen. Die Wirtshausküche samt modernen Akzenten konnte mit dem Ambiente durchaus mithalten, auch wenn die Klassiker besser gelangen als Ausflüge zu Shrimps und Garnelen. Das Personal zeigte sich flink und höflich, während die Weinkarte die Gegend bestens repräsentierte.

à la carte: 11–35 €

PRANDTAUERHOF GUTSHOFRESTAURANT 14,5/20 🍷🍷

im Weingut Holzzapfel

Köchin: Karin Irk

Das Weingut Holzzapfel steht unter anderem für exzellente Grüne Veltliner und Rieslinge. Im Gutshofrestaurant wird auch richtig gut gekocht. Der hausgemachte Leberkäse war leider nicht mehr erhältlich, dafür erfreuten uns zum Glas Sekt frisch gepresste Waldviertler Erdäpfel mit Forellenkaviar, geflammter Ziegenkäse auf Blattsalaten beziehungsweise eine gut gewürzte Bärlauchschaumsuppe mit Frischkäsenockerl. Erfreulich, dass von vielen Speisen auch kleinere Portionen angeboten werden. Daher konnten wir – neben dem Spargel mit Beinschinken und Sauce hollandaise – auch das gebrauchte Saiblingfilet mit Rhabarberspinat und Kresseknödel sowie das zarte, in Rotwein geschmorte Kalbsschulterscherz mit Verjuspolenta und gebackenem Chicorée genießen. Auf eine gebrannte Marille als Abschluss verzichteten wir, nicht widerstehen konnten wir hingegen der flaumigen Mohntorte und den Topfnockerln mit Marillenröster. Eine Reservierung ist hier unbedingt zu empfehlen, und das nicht nur am Wochenende.

à la carte: 16,50–26 €

www.kirchenwirt-wachau.at
hotel@kirchenwirt-wachau.at
täglich 11–20.30 Uhr
☞ variabel, Winter 2020



Tel.: 027 15 23 10

3610 Weißenkirchen in der Wachau
Prandtauerplatz 36
www.holzzapfel.at
weingut@holzzapfel.at
Di–Fr 10–16, Sa 10–20,
So 10–14 Uhr
☞ variabel

ALTES BACKHAUS 12/20 🍷

Koch: Bernhard Gruber

Ein schönes, altehrwürdiges Gewölbe mit gemütlicher Einrichtung bildet den kulinarischen Rahmen für eine gelungene regionale Entdeckungsreise. Das Bio-Tauernlamm mit hausgemachten Bärlauchgnocchi macht einfach Spaß. Ebenso wie die Lachsforelle von Gut Dornau mit Jakobsmuschel und Scampo. Positiv zu erwähnen auch die Weinkompetenz – ist es doch Sommelier und Geschäftspartner Franz Schmutzer persönlich, der die Gäste berät.

à la carte: 16,90–35,90 €

Tel.: 02622 81089

2700 Wiener Neustadt
Bahngasse 1
www.altes-backhaus.at
restaurant@altes-backhaus.at
Di–Sa 11.30–14 und
17.30–22.30 Uhr



PUCHEGGER-WIRT 12,5/20 🍷

Koch: Christoph Puchegger

Wenn es still wird am Tisch, weil jeder gerade lächelnd über seinen ersten Bissen der Vorspeise sinniert, muss es wirklich gut sein. Und beim Puchegger ist es fast immer besonders gut. Der knusprig-lauwarme Kalbskopf mit eingelegten Rüben verdiente Sonderapplaus, das Räucherforellentatar mit Zitronencreme und Schnittlauchpesto ebenso. Sagenhaft zart und doch resch angebraten zweierlei Lamm, dazu sündig gute Grammelkroketten. An den Spitzpaprikas dazu ließe sich noch feilen. Das Schweinswiener war salzig, der Erdäpfel-Gurken-Salat perfekt kellerkühl. Die Desserts überfordern durch ihre Größe.

à la carte: 3,50–29 €

SCHMUTZER 13/20 🍷🍷

Köchin: Ute Schmutzer

Wie ein Ausflug auf die Hohe Wand, so lohnt auch ein Einkehren beim Schmutzer. Und sei es nur, um das Veltlinerangebot durchzukosten. Die Weinkarte ist eine wahre Schatzkarte. Auch die Küche bietet eine wohlthuende Vielfalt. Die Rindsuppe ist wunderbar kräftig, die Spargelsuppe wirkt hingegen uninspiriert. Aber dann: der Maibock, zartrosa und unaufdringlich gewürzt, das Wiener Schnitzel fein paniert. Das gekochte Schneebergland-Junggrind ist von bester Qualität, Schnittlauchsauce und Apfelkren sind exzellent. Die Powidltascherl in Erdbeersauce sind eine mutige Idee, doch sie geht auf.

à la carte: 8,80–29,50 €

Tel.: 02638 22224

2722 Winzendorf
Bahnhofplatz 86
www.puchegger.at
info@puchegger.at

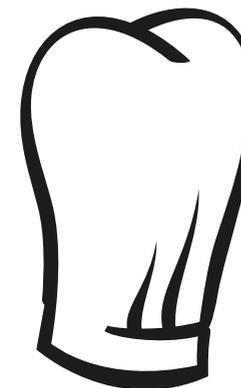
Mi–Sa 11.30–14 und 17–21,
So 11.30–14 Uhr
☞ 2 Wochen im Jan.,
3 Wochen im Juli 2020



Tel.: 02638 22237

2722 Winzendorf
Hauptstraße 12
www.gasthaus-schmutzer.at
gasthaus-schmutzer@aon.at

Mi–Fr 11.30–14 und 18–21.30,
Sa 11.30–21.30,
So 11.30–20.30 Uhr
☞ 17. Feb.–17. März 2020



Gault&Millau

Besuchen Sie uns auf Facebook unter
www.facebook.com/Gault.Millau.Oesterreich 🍷

WOLFPASSING

N2

GASTHAUS FIGL[®]11,5/20 

Koch: Patrick Friedrich

Patrick Friedrich ist ein gebürtiger Schweizer mit österreichischen Wurzeln. Der leidenschaftliche Koch verwöhnt die Gäste in den holzgetäfelten Stuben mit Köstlichkeiten wie Frühlingskräutersalat mit gebratenen Austernpilzen oder geräuchertem Wels auf Kohlrabisalat mit Hollerblütenessig. Sonntags gibt es den obligatorischen Schweinsbraten mit Semmelknödel, als leichtere Alternativen bieten sich das gedämpfte Saiblingsfilet mit Safranschaum und Topfennockerl oder die gebratene Hendlbrust auf Erbsencreme an. Zum Abschluss empfehlen sich die Marillenpalatschinke, das Dirndlms mit Mandelkuchen und ein starker Espresso.

à la carte: 4,50–25 €

Tel.: 02242 70155

3424 Wolfpassing
Wienerstraße 1www.gasthaus-figl.at
willkommen@gasthaus-figl.atMo, Di, Fr und Sa 11.30–14 und
18–22, So und Fei 11.30–20 Uhr
☞ variabel

WÖSENDORF

L2

HOFMEISTEREI HIRTZBERGER

16/20  

Koch: Erwin Windhaber

Erwin Windhaber scheint, obzwar schon im Kloster Und – damals unter der Ägide Toni Mörwalds – oder mit seinem jetzigen Partner Hartmuth Rameder beim Nigl in Senftenberg groß aufkochend, nun endgültig angekommen. In dem Prachtbau an der Donau entwickelt er seine verfeinerte Wirtshausküche beständig weiter. Wir erfreuten uns an unheimlich geschmacksintensivem Oktopusragout mit Chorizo, weißer Polenta und Zucchini sowie dem Sommergericht schlechthin: rosa Kalbs-tafelspitz mit gegrillter Wassermelone, Couscous und Wachauer Chili. Erbsen, Morcheln und Zitronenöl bereiteten dem lauwarmen Saibling einen perfekten Rahmen. Für den Strauß aus Schönberg am Kamp erledigten Salatherzen, Mandelcreme und Powidl diese Aufgabe kongenial. Das Dessert blieb uns lange in Erinnerung: Der Gugelhupf-Klassiker Baba au rhum mit Bauernjoghurt und eingelegten Brombeeren war schlicht ein Traum. Die Weinkarte – mit Schwerpunkt auf den Tropfen des Hausherrn – präsentiert sich jahrgangstief und weltoffen, der Service komplettiert den rundum positiven Eindruck.

à la carte: 4,90–29,50 €

Tel.: 02715 22931
0650 287 6325

3610 Wösendorf 74

www.hofmeisterei.at
restaurant@hofmeisterei.atMo, Sa 11.30–14 und 18–21,
Do, Fr 18–21, So 11.30–21 Uhr

ZAUSENBERG AM WAGRAM

M2

JOSEFS HIMMELREICH[®]14,5/20  

Koch: Josef Kellner

Der Winzer Josef Fritz erfüllte sich mit Josefs Himmelreich einen Herzenswunsch. Der Name ist aus seiner besten Riede und dem Vornamen des Kochs komponiert. Josef Kellner war im Mesnerhaus im Lungau Souschef und beweist hier auf kleiner Bühne, was für ein großer Koch in ihm steckt. Täglich gibt es bloß ein Menü, dessen Länge man als Gast variieren kann. Gut gelang der gebeizte Saibling mit Radieschen und Rettich, sehr fein dann der Spargel mit brauner Butter und Schwarzbrotcreme. Wirklich grandios das Hauptgericht: Lammbauch, sous vide gegart und knusprig in der Pfanne vollendet. Dazu ganz feine Spätzle und ein dichter Jus. Solide das Dessert: gestockter Rahm in einer Hülle von weißer Schokolade mit Rhabarber. Der Service wird von Kellners Lebensgefährtin Jasmin charmant und herzerfrischend bestritten. Die Weinkarte beschränkt sich auf die Kollektion des Hausherrn, die mit ein paar Roten aus dem Burgenland ergänzt wird.

Tel.: 02278 28241

3701 Zausenberg am
Wagram
Ortsstraße 4www.gutehrlichkeiten.at
info@gutehrlichkeiten.atMi–Do 18–24, Fr–Sa 11.30–14
und 18–24 Uhr
☞ variabel

ZEISELMAUER

N2

ZUM LUSTIGEN BAUERN

12/20 

Koch: Norbert C. Payr

Diese Gaststube hat Seltenheitswert. Der knarrende Dielenboden, die Holzvertäfelungen, eine Schank wie anno dazumal und viele stimmige Dekorstücke an Wänden und auf Kommoden – all dies sorgt für eine einzigartige Atmosphäre. Ihre Besitzer haben spürbar viel Liebe in dieses Schmuckstück investiert. Die Küche ist traditionell und fleischbetont, getragen vom Slow-Food-Gedanken und von regionalen Produkten – zu Grammelknödeln, Rindfleischgerichten und Gebackenem kommen saisonal wechselnde Speisen. Ein Klassiker ist auch der Kaiserschmarren, diesmal leider von Karamell ertränkt. Aufmerksam und charmant die Chefin des Hauses, die auch bei der Weinauswahl kenntnisreich berät.

à la carte: 12–32 €

Tel.: 02242 70424

3424 Zeiselmauer
Kirchenplatz 1www.zumlustigenbauern.at
zum.lustigen.bauern@aon.atMi, Do 12–14 und 17.30–21,
Fr–So 12–21 Uhr
☞ variabel

ZISTERSDORF

01

ZUM GRÜNEN BAUM

11,5/20 

Koch: Georg Kruder

Dieses Gasthaus ist ein grundsolider Repräsentant der etwas besseren, gehobenen Gasthausküche Niederösterreichs. Beim Dreierlei von der Blunze mit Kraut stach die panierte Variante hervor, die beiden anderen konnten nicht wirklich überzeugen. Die pikant paprizierte Fischsuppe mit Fischeinlage blieb blass, umso besser schmeckte der Schweinsbraten. Ganz vorzüglich war das Ragout vom Feldhasen, dunkel und dicht, intensiv der Geschmack. Die Eierlikör-Lasagne schmeckte deutlich besser als erwartet, hier zeigte der Koch ein tolles Händchen. Schönes Angebot an Weinen von einigen wenigen Winzern.

à la carte: 8,50–29 €

Tel.: 02532 81555

2225 Zistersdorf
Landstraße 1www.gasthauszumgruenen
baum.at
gasthaus.zumgruenen
baum@utanet.atMo, Di, Fr 11–14 und 18–20.30,
Sa, So 11–14 Uhr
☞ variabel

Die besten Weine Österreichs: der Gault&Millau-Weinguide.



OBER- ÖSTERREICH

© Oberösterreich Tourismus GmbH/Ralf Hochhauser

DIE BESTEN

- 17,5/20  **BOOTSHAUS** Seite 289
Traunkirchen
- 17,5/20  **MÜHLTALHOF** Seite 282
Neufelden
- 17,5/20  **TANGLBERG** Seite 292
Vorchdorf
- 16,5/20  **HOLZPOLDL** Seite 274
Lichtenberg
- 16,5/20  **ROSSBARTH** Seite 278
Linz an der Donau
- 16/20  **LUKAS RESTAURANT** Seite 285
Schärding

LEGENDE

- Orte allgemein
- Orte mit 
- Orte mit 
- Orte mit 
- Orte mit 
- Orte mit 



AFIESL

J1

CULINARIAT BY BERGERGUT

pop 13,5/20

Tel.: 072 16 4451

4170 Afiesl
Oberafiesl 7www.romantik.at
bergergut@romantik.atMo-Sa 18-22, So 11.30-14.30
und 18-22 Uhr

JRE

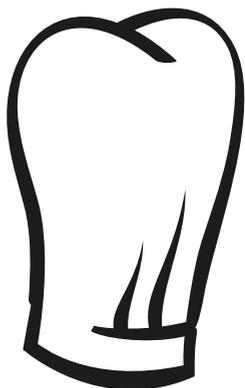


im Genießerhotel Bergergut

Koch: Thomas Hofer

Wo die Liebe den Tisch deckt, schmeckt das Essen am besten. Ganz im Sinne dieses französischen Sprichworts steht die Zweisamkeit im Bergergut an erster Stelle – selbstverständlich auch bei Tisch. Die Schmetterlinge im Bauch können einen aber kleinere Schwächen der Küche zwar verzeihen, nicht aber vergessen lassen. Besonders, dass dieses Jahr mit Gewürzen und Aromen zu sparsam umgegangen wurde, blieb uns in Erinnerung. Dem Saibling mit Petersilwurzeln und Verjus, nach einem Glas Sekt und Mühlviertler Happen – unter anderem Erdäpfelkas und Speck –, fehlte zwar noch nichts, doch schon bei der Schaumspuppe vom Bärlauch mit Hechtkaviar wurde zu geizig gewürzt. Kritik auf hohem Niveau, selbstverständlich, aber auch das gebratene Wildhenderl mit Kürbis und Champignons hätte mehr Wagemut vertragen. Und auch das hausgemachte Vanilleeis, das uns zu gebackenen Apfelradln serviert wurde, wäre durch ein kräftigeres Vanillearoma verführerischer gewesen. Ein besonderes Lob möchten wir aber der gesamten Servicemannschaft aussprechen. Ein derart aufmerksames Team findet man in unserem Land nicht oft.

www.gaultmillau.at – Tipps, Trends, Rankings und alle Restaurantkritiken

**Gault&Millau**

NEU! Die besten Almhütten in Tirol und Niederösterreich,
alle Infos unter www.gaultmillau.at

BACHMANNING

I2

WEINWIRT

12,5/20

Köchin: Elisabeth Haberfellner

Der Weinwirt blickt auf eine lange Tradition zurück. Schon vor 400 Jahren soll sich hier eine Weinschenke befunden haben, bis in die 1980er war er ein beliebtes Ausflugsgasthaus. Elisabeth Haberfellner kochte den Familienbetrieb im Anschluss zum Hauben-Wirtshaus. Inzwischen ist in Bachmanning etwas die Zeit stehengeblieben, was jedoch keineswegs abschätzig verstanden werden soll. Im Gegenteil: Der Weinwirt ist ein Ort zum Wohlfühlen und steht für traditionelle österreichische Küche, die mit viel Sorgfalt und Routine gekocht wird. Erfahren und angenehm auch der Service durch den Hausherrn.

à la carte: 20,50–29,50 €

Tel.: 077 35 7131

4672 Bachmanning
Grünbachstraße 20www.weinwirt.at
restaurant@weinwirt.atDo, Fr 18–21.30, Sa 11.30–13.30
und 18–21.30, So 11.30–13.30
und 18–20.30 Uhr

☎ variabel



BAD GOISERN

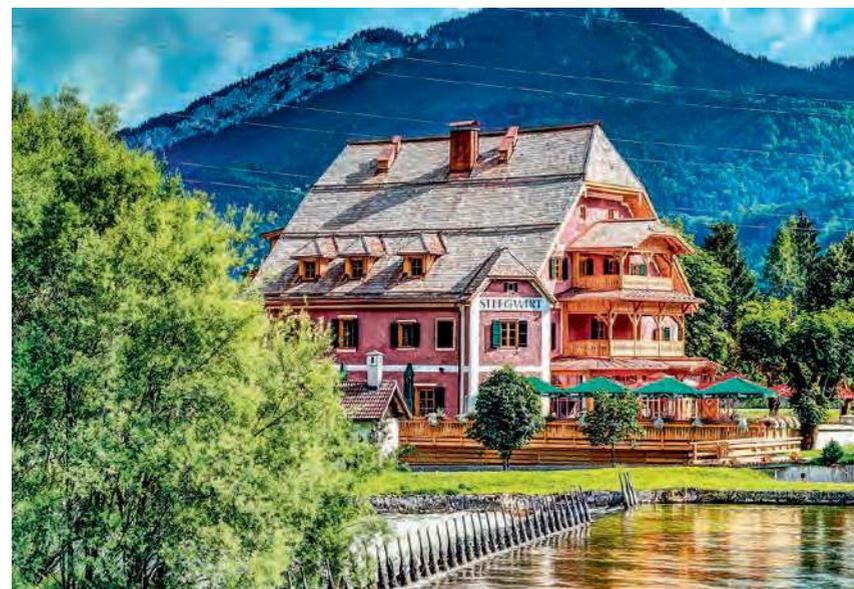
I3

STEEGWIRT

12,5/20

Köche: Fritz & Tamino Grampelhuber**WIRTSHAUS DES JAHRES 2019**

Die neue Karfreitagsregelung mag in der heimischen Politik für Unruhe sorgen, nicht jedoch beim Steegwirt. Dort wird eine ganze Seite der Speisekarte zur Erklärung verwendet, warum das Lokal an diesem Tag geschlossen bleibt. Das ist würdig und recht, denn sonst hat man ohnehin fast durchgehend geöffnet und serviert bewährte Klassiker wie das diesmal besonders feine Hirschcarpaccio, den Gamsschinken, die als „Hundefutter für Gourmets“ angepriesenen, äußerst intensiven Paprikakutteln mit Hahnenkamm oder die zarte Lammleber. Nur bei den Bärlauchtagliatelle mit Flusskrebse hätten wir uns – auch in der Fastenzeit – mehr Krebse gewünscht.

à la carte: 10–25 €Tel.: 061 35 8302
0664 170 78274822 Bad Goisern
Au 12www.steegwirt.at
office@steegwirt.attäglich 11.30–21 Uhr
☎ im Winter Ruhetage variabel

LANDHOTEL AGATHAWIRT

Im Salzkammergut steht im Agathawirt die österreichische Kochkunst im Vordergrund. In der gemütlichen Stube und dem herrlichen Gastgarten kann man sich mit allerlei heimischen und saisonalen Gerichten verwöhnen lassen, wobei auf eine moderne Interpretation geachtet wird. Es gibt eine gute Auswahl an vegetarischen Speisen und der Fisch kommt direkt aus dem nahe gelegenen Hallstätter See.

à la carte: 10,50–25 €



Tel.: 06135 8341

4822 Bad Goisern
St. Agatha 10

www.agathawirt.at
office@agathawirt.at

Mi–Fr 17–22, Sa, So 11–22 Uhr
☎ bis 24. Dez. 2019,
20. März–10. Mai 2020



BAD ISCHL

13

ZUR NOCKEN TONI

Landgasthaus

Koch: Ernst Siegesleitner

Der Name des am Rand einer Wohnsiedlung gelegenen Restaurants erinnert an seine lange Geschichte, doch die Holzkechtnocken, die der Kaiser hier einst verspeist hat, sind mittlerweile von der Karte verschwunden. Aus dem sehr umfangreichen Angebot wählten wir eine luftige, geschmacklich unauffällige Spargelmousse mit Lachs und eine tadellose Rindsuppe. Als mächtig erwiesen sich die Hauptspeisen – Tafelspitz mit allem, was dazugehört, sowie Saiblingsfilet auf Erdäpfelpüree, Wurzelgemüse und Kren. Wir verliehen Bad Ischl nicht unzufrieden, ein wenig sollte man das Verhältnis von Quantität zu Qualität jedoch optimieren.

à la carte: 11,80–39,80 €

11/20 ☎

Tel.: 06132 23327
0699 1276262

4820 Bad Ischl
Köhlerweg 1

www.nockentoni.at
info@nockentoni.at

Di–Sa 11.30–14 und 18–21 Uhr
☎ variabel

Bei der Zusammenstellung dieses Führers ließen wir größtmögliche Sorgfalt walten, trotzdem können Daten falsch oder überholt sein. Eine Haftung können wir auf keinen Fall übernehmen.

EGGELSBERG

G2

GÖSSNITZER

Der Begriff der „Handkraftküche“ wird im Gössnitzer im malerischen Innviertel gerne verwendet. In ländlicher Atmosphäre werden originelle, handgemachte Speisen von Bernhard Gössnitzer mit viel Liebe zubereitet. Die Karte ist klein, aber fein und wird, ganz im Einklang mit den Jahreszeiten, saisonal angepasst.

à la carte: 6–22 €



Tel.: 077 48 2346
0664 377 27 04

5142 Eggelsberg
Salzburger Straße 15
www.amphicles.net
laurum@gmx.at

Do–Mo 11–14 und 17–21 Uhr

GARSTEN

J2

GORFER NATUR GOURMET[®]

12,5/20 ☎

Koch: Reinhard Gorfer

Man sollte unbedingt rechtzeitig reservieren, wenn man in diesem lauschigen Vierkanter speisen möchte. Denn das gute Preis-Leistungs-Verhältnis führt dazu, dass das Haus zumeist bis zum letzten Platz gefüllt ist und – auch das muss man sich eingestehen – oft an seine Kapazitätsgrenzen gelangt. Also planen Sie zur Sicherheit längere Wartezeiten ein, wenn Sie sich zu Mittag über ein glasiges Forellenfilet mit Goldrübencarpaccio, Erdäpfelkas oder Tomatenbutter mit Schwarzbrot freuen möchten.

à la carte: 8–25 €

Tel.: 0664 3253962

4451 Garsten
Herrenweidestraße 20

www.gorfematurgourmet.at
ngg@naturgourmet.at

Mo 11.30–13.30, Fr 18–21,
Sa 11.30–14.30 und 18–21,
So 11.30–14.30 Uhr
☎ variabel

GASPOLTSHOFEN

I2

GASTHOF KLINGER

12/20 ☎

Köchin: Eva Sterrer

Hermi und Wolfgang Klinger stehen dafür, in ihrem Restaurant sowohl klassische Wirtshausküche als auch moderne Kreationen auf hohem Niveau zu präsentieren. Hier wird einem knusprigen Backendl ebenso viel Sorgfalt zuteil wie einem feinen Rehrücken und das Ergebnis dieser Philosophie ist wunderbar. Eine umfangreiche und gut sortierte Weinkarte passen in das durchwegs positive Bild.

Tel.: 07735 6913

4673 Gaspoltschhofen
Jeding 1

www.gasthof-klinger.at
office@gasthof-klinger.at

Mi–Sa 11.30–13.30 und
18–21.30, So 11.30–13.30 Uhr
☎ Fei

GEINBERG

H2

AQARIUM

pop 14/20 ☎☎

Koch: Peter Reithmayr

Vielleicht tanzt man in Geinberg auf zu vielen Hochzeiten? Steaks, Einzelgerichte, dazu ein Überraschungsmenü – das geht bei größerem Gästeansturm leider nicht immer gut. Ja, die Grüße aus der Küche – gepopptes Schweinsohr, fermentierter Rettich mit Mangochutney – und die Burratamousse mit schwarzen Oliven sowie die Bouillabaise von Edelfischen entsprachen noch den letztjährigen Erlebnissen. Doch schon bei der Lachsforelle mit Koriander – die zu lange der Hitze ausgesetzt worden war – und dem nicht sauber geputzten Kalbsbries mit Trüffel kamen erste Zweifel auf. Unsere Befürchtung bestätigte schließlich die ziemlich bissfeste Ente, zu der Pastinakenchips serviert wurden. Besser waren Küchenchef Peter Reithmayr und

Tel.: 07723 8500-2585

4943 Geinberg
Thermenstraße 13

www.geinberg5.com
office@geinberg5.com

täglich 18–22 Uhr

seine Crew bei den Nachspeisen drauf: Das Basilikum-Champagner-Sorbet sowie die gekühlte Kombination von Nougat und Buttermilch machten richtig Spaß. Sehr fein auch die interessante Konfektauswahl. In Erinnerung blieb das besondere Geschmackserlebnis von Kaviar und Schokolade.

à la carte: 14–45 €



GRIESKIRCHEN

I2

WALDSCHÄNKE

14,5/20

Tel.: 07248 62308

4710 Grieskirchen
Kickendorf 15

www.waldschaenke.at
waldschaenke@utanet.at

Di und So 11.30–14, Mi–Sa
11.30–14 und 18–22 Uhr
☞ variabel



Köche: Elisabeth und Clemens Grabmer

Seit vielen Jahren verwöhnen Elisabeth und Heinz Grabmer, der immer den richtigen Wein zur Hand hat, in der Waldschänke ihre Gäste. Seit ein paar Jahren werkt in der Küche an der Seite der Mutter auch Sohn Clemens und komplettiert damit den Familienbetrieb. Man meint, seine Handschrift an einer neuen Einfachheit und Nähe zum Produkt ablesen zu können, die sich beispielsweise am Gruß aus der Küche zeigte – ein Karfiol aus dem Ofen mit Butterbröseln oder am Abschiedsgruß, einem süßen Fladenbrot, das mit hausgemachten Marmeladen serviert wurde. Das macht Spaß. Das Menü brachte derweil sehr gediegene Qualität ohne große Ausreißer. Ein kleiner war die dunkle Sesampaste zu der gebeizten Lachsforelle mit Spargel, die das gewisse Etwas ausmachte. Saibling wie auch Kalbstafelspitz waren makellos und unauffällig gut. Experimente muss man hier keine befürchten. Das Interieur wurde zuletzt stimmig modernisiert. Wer das Glück hat, bei Schönwetter einen Tisch im Freien zu ergattern, darf sich freuen, denn auf der Wiese hinterm Haus issst es sich noch stimmungsvoller.

GROSSRAMING

K3

RAU®

15,5/20

Tel.: 0664 1246986

4463 Großraming
Pechgraben 23

www.im-rau.com
office@im-rau.com

Großraming ist eine Reise wert. Und ohne Reise wird es auch nicht gehen, denn das Restaurant von Klemens Schraml ist in einem abgelegenen Eck irgendwo im Nirgendwo namens Ennstal beheimatet. Hier betrieben sein Großvater und später die Eltern ein Wirtshaus. Er selbst hat mit Mitte 20 in Zermatt einen Stern erkocht und dann den Heimweg angetreten, um das Lokal nach seinen Vorstellungen umzugestalten.

Zusammen mit Kompagnon Christopher Koller bietet er „nature-based cuisine“ an – mit starkem Fokus auf regionalen und saisonalen Produkten, die am besten hinter dem Haus wachsen. Angeboten werden einige wenige „Casual Dining“-Gerichte sowie Bar Food. Im Mittelpunkt steht aber das „Fine Dining“-Menü. Es startete mit Zandercevice im Weinblatt mit Verjus und Hummuscreme, ein aromenstarker und doch fein abgestimmter Teller. Wunderbar das Kalbsbries im Tempurateig auf einem kräuterreichen Tsatsiki. Als Hauptgang kam ein zehn Wochen im Talgmantel gereiftes Beef, das fast roh serviert wurde und doch perfekt war. Sehr lässig und erfrischend gelang die Nachspeise aus Erdbeeren, Burrata und weißem Spargel. Alles ungemein aufgeräumt, konzentriert, selbstbewusst und vor allem lustvoll.

GURTEN

H2

GASTHOF BAUBÖCK

12,5/20

Koch: Dominik Bauböck

Im Gegensatz zum vorjährigen Besuch waren unsere Gerichte diesmal gekonnt gewürzt. Wir kamen während der Fischwochen und freuten uns über perfekt gebratene Jakobsmuscheln mit interessantem Kohlrabiwasser. Ebenfalls sehr fein das Filet von der Bernsteinmakrele mit Karotte. Der Höhepunkt kam zum Schluss: Zitronencreme, Mürbteig und Baiser in dekonstruierter Form – ein wunderbares Spiel mit Texturen und Abstufungen von säuerlich und süß.

à la carte: 8,90–38 €

Tel.: 07757 6202

4942 Gurten
Hofmark 8/10

www.bauboeck.info
office@bauboeck.info

Mi–So 11.30–14 und 17.30–21 Uhr

GUTAU

K2

LANDGASTHAUS ZUM EDI

Tipp

Tel.: 07946 6302

Traditionell, aber mit Pfiff – so lautet das Motto von Koch Edi Priemetshofer. Bodenständige österreichische Gerichte werden in seinem Landgasthaus neu und zeitgemäß interpretiert. Es wird mit Farben und Texturen gespielt, der kulinarische Saisonkalender berücksichtigt und Wert auf regionale Produkte wie Mühlviertler Alm-ÖX und Aisttalforelle gelegt.

à la carte: 3–25 €

4293 Gutau
St. Oswalder Straße 3

www.zum-edi.eu
zum-edi@aon.at

Mi–Sa 11.30–14 und 17.30–21,
So 11–19 Uhr
☞ 1 Woche im Feb. 2020,
2 Wochen Ende August 2020



KIRCHHEIM IM INNKREIS

H2

WIRT Z'KRAXENBERG

12/20

Koch: Florian Schlöglmann

Mit viel Gespür bereitet Florian Schlöglmann klassisch österreichische Küche zu, die er stets um ein paar kreative Spezialitäten erweitert. Die Speisekarte wird monatlich verändert und den regionalen sowie saisonalen Verfügbarkeiten angepasst. Heimische Lieferanten versorgen den Familienbetrieb mit Wild für herbstliche Spezialitäten, Spargel für die ersten frühlingshaften Speisen und Fleisch, aus dem bodenständige Gerichte geschaffen werden. Das (auch vegetarisch mögliche) Wirtshausmenü bietet einen Querschnitt durch die Karte. Die Weinkarte punktet mit bekannten österreichischen und einer kleinen Auswahl internationaler Weine.

à la carte: 9–19 €

Tel.: 07755 6494

4932 Kirchheim im Innkreis
Kraxenberg 13

www.wirtzkraxenberg.at
info@wirtzkraxenberg.at

Mi–Sa 11.30–14 und 18–21,
So 11.30–14 Uhr

KRONSTORF

K2

GASTHOF RAHOFFER

12,5/20 🍷

Tel.: 07225 8303
0650 851 8855

Koch: Rudolf Rahofer

4484 Kronstorf
Hauptstraße 56
www.rahofer.at
eva.rahofer@gmail.com
Mi-Sa 11.30–14 und 18–21.30,
So 11.30–16 Uhr

Das urige Gastzimmer, der Innenhof und die Arkadengänge des mehr als 500 Jahre alten Gasthofs hinterlassen einen ersten, charmanten Eindruck. Rudolf Rahofer führt dieses Gasthaus seit mehr als 38 Jahren, seine Küche begeistert mit ihrer Einfachheit und Ursprünglichkeit und schafft es dadurch, bekannte Aromen unaufdringlich, dafür aber souverän zu kombinieren. Hausgemachte Entenleberpastete, pochierter Karpfen mit Wurzelgemüse und eine cremige Mousse au chocolat mit Karamellbananen sorgen für begeisterte Gaumen. Viele liebevolle Details sowohl beim Ambiente als auch auf dem Teller spiegeln die große Leidenschaft der Betreiber wider.

à la carte: 11,50–28 €



LICHTENBERG

J2

HOLZPOLDL

16,5/20 🍷🍷

Tel.: 07239 6225
0676 3845707

Koch: Manuel Grabner

4040 Lichtenberg
Am Holzpoldlgut 2
www.holzpoldl.at
office@holzpoldl.at
Mi 18–21, Do–So 11.30–14
und 18–21 Uhr
☞ variabel

Manuel Grabner ist offenbar endgültig angekommen. Hier in Lichtenberg, rund zehn Kilometer oberhalb der Landeshauptstadt, bietet er seinen Gästen, von denen viele Stammkunden geworden sind, eine lockere und hochwertige Wirtshausküche. Grabner kocht brillant, fast befreit und ohne Druck auf. In seinem zweiten Jahr im Holzpoldl weiß er sehr genau, was er und vor allem was seine Gäste wollen. Das Brot wird jetzt selbst gebacken, jedes Detail wirkt ausgefeilt und stimmig. Zu Beginn gab es eine intensive Wildconsommé, die gebackenen Kalbsbriesröschen mit Erdäpfel-Mayonnaise-Salat danach waren perfekt. So einfach sich das Gericht anhören mag, es war absolut stimmig, weil unprätentiös und auf das Wesentliche reduziert zubereitet. Fantastisch die Agnolotti mit Fonduta – die wahrscheinlich ein Signature Dish werden. Suchtpotenzial hatte das Rieslingbeuschel mit gebratenem Knödel. Besser geht es kaum. Wer abends kommt, sollte unbedingt das Genussmenü wählen, für mittags hält Grabner noch einige Klassiker wie Kesselgulasch oder Spinatknödel bereit. Die gästekundlich kalkulierte Weinkarte wartet mit einigen Entdeckungen auf. Die Herren im Service machen ihre Sache gut. Das Ambiente ist wohlthuend zurückhaltend.

à la carte: 4,50–37,90 €

LINZ AN DER DONAU

J2

BY PRESLMAYER

11,5/20 🍷

Tel.: 0732 918989

Koch: Bernhard Preslmayer

4020 Linz an der Donau
Pfarrgasse 18
www.bypreslmayer.com
restaurant@bypreslmayer.com
Di–Sa 11.30–14.30 und
17.30–21.30 Uhr

Dass sich im überschaubaren Linz mittlerweile einiges Modernes tut, wird bereits beim Flanieren durch die Altstadt ersichtlich. Bernhard Preslmayer setzte in seinem gleichnamigen Restaurant mit kreativer Küche bereits vor einiger Zeit kulinarisch die ersten Schritte in diese Richtung. Der Innenraum des Lokals übt sich in lockerer Atmosphäre, der Schanigarten punktet mit seiner urbanen und dennoch ruhigen Lage. Beim Verarbeiten der Grundprodukte wird großer Wert auf Regionalität und das Nose-to-tail-Prinzip gelegt. Blunzentarte mit Coleslaw und Lammleber mit Roten Rüben belegen das und begeistern mit alpin-mediterranen Aromen. Den Abschluss setzt eine Variation aus Petersilie, Kiwi und Nüssen und beweist, dass herbe Kräuterküche beim Dessert durchaus nicht verkehrt ist.

CUISINO

11,5/20 🍷

Tel.: 0732 65448717602

das Restaurant im Casino Linz

Koch: Andreas Zika

4020 Linz an der Donau
Rainerstraße 2–4
www.casinos.at
cuisino.linz@casinos.at
Di–Sa 17.30–23 Uhr

Abwechslung ist, so sagt zumindest ein Sprichwort, die Würze des Lebens. Im Cuisino scheint man auf diese Weisheit jedoch weniger Wert zu legen. Jahr ein, Jahr aus gibt es die gleichen Gerichte. Das Beef Tatar mit Eierschwammerln war brav und gut, ebenso die Bachkressensuppe mit Garnele und das Branzinofilet. Dazu tranken wir eine Flasche zu kalt temperierten Riesling, den wir uns selbst nachschenken mussten. Fast erscheint es, als ob hier nur Dienst nach Vorschrift gemacht wird.

à la carte: 5,90–29,90 €



Alle Ergebnisse auch auf unserer Website:

www.gaultmillau.at

ESSIG'S

15/20 🍷🍷🍷

Tel.: 0732 770193

4020 Linz an der Donau
Niederreithstraße 35 b

www.essigs.at
info@essigs.at

Di-Fr 11–18.45 Uhr
☎ 1.–5. Jän., Karwoche und
3 Wochen im August 2020

Koch: Kevin Lindner

Im Eingangsbereich befindet sich ein Delikatessenladen mit Hausgemachtem, im ersten Stock die Kochschule. Der schönste Platz aber ist draußen, auf der sehr ansprechend gestalteten Terrasse. Ungewöhnlich: Das Restaurant ist ab 11 Uhr durchgehend geöffnet, die letzte Bestellzeit um 18.45 Uhr. Einmal mehr konnten wir uns überzeugen, dass der Name Essig für Qualität ohne Schnickschnack steht. Sommerlich leicht gerieteten die ersten beiden Gänge – gebeizte Lachsforelle mit Rhabarber und Fenchel, gefolgt von einer köstlichen Erbsenkaltschale. Nichts zu bemängeln gab es auch an der Beiriedschmitte als Hauptgang, wobei es neben Karotten nicht noch schwere Brie-Kasnocken als Beigabe gebraucht hätte. Als kleines Dessert ließen wir uns dann zu einem Sgroppino nach Art des Hauses überreden. Das Zitronensorbet wurde anstatt mit Prosecco und einem Schuss Wodka als Abwandlung mit Edelbrand von der Roten Williamsbirne serviert. Beschwingt traten wir den Heimweg zum Bahnhof an, der zum Glück bergab führt.

à la carte: 11–39 €

GÖTTFRIED

14,5/20 🍷🍷

Tel.: 0732 997023

4020 Linz an der Donau
Hofgasse 5

www.goettfried.at
office@goettfried.at

Di-Sa 11.30–13.30 und
17.30–21.30 Uhr
☎ variabel

Koch: Christian Göttfried

Früher verwöhnten die Göttfrieds ihre Gäste in Alkoven, Ende 2015 übersiedelten sie in die Linzer Altstadt. Erfreulicherweise hat sich weder an der Qualität der Gerichte aus Christians Küche noch am sympathischen Service und Weinexpertise von Simone Göttfried etwas verändert und auch das Ambiente ist sehr gemütlich. Die Küche teilt sich in zwei Kategorien auf: österreichische Klassiker und kreativere Kreationen. Auch Letztere kommen stets sehr stimmig zu Tisch: großartig die Vorspeise aus Kalbskopf, Oktopus, Wachtelai und Erbsen. Auch die leichtere Variante aus Wildkultursaubling, Grapefruit und Treviso gelang hervorragend. Bei den Hauptspeisen fragt man sich kurz, ob sie nicht etwas zu einfach erscheinen. Doch mit jedem Bissen von der Rindsroulade mit Kartoffelpüree wird die Frage der Optik unwichtiger, weil das einfach nur fantastisch schmeckt und glücklich macht. Portweifeigen mit Rotweineis prolongieren diesen Zustand. So gestimmt verlässt man die Göttfrieds mit einem Lächeln auf den Lippen.

à la carte: 17–32 €

KLIEMSTEIN VINO VITIS

14,5/20 🍷🍷

Tel.: 0732 997079

4020 Linz an der Donau
Obere Donaulände 15

www.kliemstein-linz.at
reservierung@vino-vitis.at

Di-Do 17.30–23,
Fr, Sa 15–23 Uhr

im Salzamt

Michael A. Müller ist ein Verführer zum Genuss. Der Patron des Kliemstein, das sich in der einstigen kaiserlichen Salzkammer an der Donaulände findet, kann zu jedem Teller, den er an den Tisch bringt, eine kleine Geschichte erzählen. Er wirkt dabei keineswegs aufdringlich – im Gegenteil, seine Leidenschaft steckt an. Das Kliemstein ist zum einen Wein- und Tapasbar (mit Weinen von der Iberischen Halbinsel), zum anderen ein unaufgeregt großartiges Restaurant. Der Gast gibt der Küche freie Hand und wählt, ob er vier, fünf oder sieben Gänge haben möchte. Bei unserem Besuch stach etwa „Gesalzener Urfisch“ heraus – Stör, der nur ganz kurz auf einem heißen Stein am Tisch gegart wurde. Mehr brauchte es gar nicht. Das „Reh im Portweirausch“ hatte es lustig (selbst gebrautes Bier mischte bei dem Gericht ebenfalls mit), leider erwischten wir nicht die besten Stücke. Die Zitronentarte mit Erdbeeren und Holunder machte dafür richtig Spaß. In puncto Wein ist auch bei etwas älteren Jahrgängen die Kalkulation sehr gastfreundlich.



MUTO

14,5/20 🍷🍷

Tel.: 0732 770377

0699 11 08 90 63

4020 Linz an der Donau
Altstadt 7

www.mutolinz.at
restaurant@mutolinz.at

Mi-Sa 18–21 Uhr

Koch: Werner Traxler

In der Linzer Altstadt wird im Muto kreativ gekocht. Schließlich möchten Werner Traxler in der Küche und Serviceleiter Michael Steininger im Gastraum den Gästen eine andere Perspektive von Essen ermöglichen. Um das zu erreichen, setzen beide – wo möglich – auf Lebensmittel aus dem nahen Mühlviertel. Brot und Butter, ein erfrischendes Glas Cava zu Beginn gehören hier ebenso dazu wie ein kleiner Gruß aus der Küche. Das Menü beginnt etwa mit Lachsforelle und eingelegtem Rhabarber höchst erfreulich und überrascht mit einer Blunze von der Wollsau mit Radieschen, Bachkresse und schwarzem Knoblauch. Dann begeistert Lamm mit Bärlauch, Salztoffee und Sellerie, das die Konkurrenz von geschmortem Waxenberger Yak mit Mönchsziegenbart, einer Wegerichsorte, nicht zu scheuen braucht. Geräucherter Frischkäse mit Yacon (einer mit Topinambur verwandten Pflanze) und eine süße Interpretation der Mühlviertler Rahmsuppe überraschen am Ende der Speisenfolge positiv. Die Weinkarte bietet einige Überraschungen aus Spanien oder Südfrankreich, orientiert sich preislich aber eher nach oben. Erfreulich: Es wird auch ein eigenes Menü für Vegetarier angeboten.

à la carte: 9–26 €

Bewertungen NEU

- 11 bis 12,5 Punkte von 20 Punkten: 1 Haube 🍷
- 13 bis 14,5 Punkte von 20 Punkten: 2 Hauben 🍷🍷
- 15 bis 16,5 Punkte von 20 Punkten: 3 Hauben 🍷🍷🍷
- 17 bis 18,5 Punkte von 20 Punkten: 4 Hauben 🍷🍷🍷🍷
- 19 bis 19,5 Punkte von 20 Punkten: 5 Hauben 🍷🍷🍷🍷🍷

www.gaultmillau.at – Tipps, Trends, Rankings und alle Restaurantkritiken

ROSSBARTH

16,5/20 **Köche: Sebastian Rossbach & Marco Barth**

Es geht ja doch! Mit der passenden Mischung aus coolem Ambiente und richtig gutem Essen gelang es Sebastian Rossbach und Marco Barth, aus den kulinarisch eher zurückhaltenden Linzern richtige Gourmets zu machen, die jetzt auch unter der Woche bereit sind, sich auf ein mehrgängiges Menü einzulassen. Während das Köche-Duo in der Küche richtig Vollgas gibt, schupft die Sommelière Tanja Brunbauer mit einer Extraportion Charme den Gasträum. Man darf auch ihren Empfehlungen für die glasweise Weinbegleitung blind vertrauen und dabei den eigenen Horizont mit ein paar unbekannteren Etiketten erweitern. Bei einem derart schlaue durchkomponierten Menü sollte man unbedingt die Vollversion in sechs Gängen wählen und nicht von der Möglichkeit Gebrauch machen, das Ganze auf fünf oder gar nur vier Gerichte zu verkürzen. Schon das selbst gebackene Brot mit Butter, Lardo und ein paar knackigen Gemüsebissen eröffnete den Abend geschmackvoll. Die sauer eingelegten Tomaten mit Haselnüssen und Dill waren als eigenständige Komposition ein erfrischender Auftakt. Vor einer derart zarten Lammzunge (mit Paprika und Minze) müssen auch Esser, die nicht unbedingt auf Innereien stehen, keine Angst haben. Das zarte Reinankenschnitzel aus dem Attersee verbarg sich unter knackigem Salat und für die grandiose Entenbrustschnitte lassen wir gerne jedes noch so gute Steak links liegen. Wie viel kompositorisches Geschick die beiden jungen Köche haben, zeigte sich beim Heidelbeerdessert, bei dem ganz bewusst auch ein paar unreife und fermentierte Heidelbeeren eingestreut wurden, um für die gewünschte Säurekomponente zu sorgen. Mittags wird ein täglich wechselndes Drei-Gang-Menü ohne Wahlmöglichkeit angeboten. Auch gut. Aber die große kulinarische Aufführung findet abends in sechs Akten statt.

URBANIDES

12,5/20 **Koch: Andreas Mühlberger**

Küchenchef Andreas Mühlberger ist auf einem guten Weg. Das kalt servierte Tullner Edelschwein mit Räucherforellencreme ließ schon erahnen, was uns erwarten würde: eine stimmige Küche, die viel Wert auf die Ausgangsprodukte legt. Es folgten eine Karfiolcreme mit Spinat und Ei und hausgemachte Spaghetti, mit einer großzügigen Portion Trüffel verfeinert. Auch die rosa gebratene Entenbrust – begleitet von einer Orangen-Butter-Sauce und Kerbelpolenta – schmeckte hervorragend. Einzig der geistige Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster konnte geschmacklich nicht ganz mit den pikanten Gerichten mithalten. Das Weinangebot ist umfangreich, nur die Website ist leider nicht wirklich aktuell.

à la carte: 8–36 €

VERDI

15,5/20 **Koch: Erich Lukas**

Das über Linz gelegene Restaurant von Eigentümer und Küchenchef Erich Lukas ist eine Institution. Und immer noch verlässlich ausgebucht. So etwas gelingt nur mit gleichbleibend hoher Qualität. Wir durften uns heuer wieder davon überzeugen, dass alles, was die Küche verlässt, handwerklich perfekt und fein gearbeitet ist. Das beginnt beim erstklassigen, natürlich selbst gebackenen Roggenbrot und den Grüßen aus der Küche, darunter eine „falsche“ Tomate, die sich als raffinierte, hocharomatische Flüssigkeit unter Geleehülle entpuppte. Sehr gelungen das herrlich fruchtig-säuerliche Tatar vom Yellowfin Tuna mit Mango. Je weiter wir uns Richtung Hauptspeise bewegen, umso mehr blieb das Gebotene geschmacklich auf der sicheren Seite. Natürlich erwies sich das sous vide gegarte „24 Stunden Kalb“ als ebenso wunderbares Gericht wie die Ente. Wie bereits im Vorjahr festgehalten, hätte uns ein wenig mehr kreativer Wagemut auch nicht gestört. Sei es darum: Wir verließen das Restaurant einmal mehr sehr zufrieden.

Tel.: 0677 62239314

4020 Linz an der Donau
Klammstraße 7www.rossbarth.at
speisen@rossbarth.at

Mo–Fr 11.30–14 und 18–23.30 Uhr

Tel.: 0732 71 11 10
0660 103 06 004040 Linz an der Donau
Rudolfstraße 11www.urbanides.at
restaurant.urbanides@gmail.comMo–Sa 18–23.45 Uhr
☞ variabel

Tel.: 0732 733005

4020 Linz an der Donau
Pachmayrstraße 137www.verdi.at
lukas@verdi.at

nur abends geöffnet



VERDI-EINKEHR

13/20 **Koch: Erich Lukas**

Die Einkehr ist jener Teil des Restaurants von Erich Lukas, in dem der etwas bodenständigeren Küche gefrönt wird. Auf der Karte finden sich deftige Herrlichkeiten wie Grammelknödel oder Leberschädel – alles in höchster Qualität sehr gediegen umgesetzt. Es gibt aber auch kleine Fusionsausflüge in die weite Welt hinein. Das Thunfischtatar mit Mango und Kren ist schon ein Verdi-Klassiker. Die mit Ripperln gefüllten Tortelloni hätten ebenfalls das Zeug dazu, wobei sie durchaus noch ein bisschen mehr Fleisch vertragen würden. Der Verführung durch die Desserts sollte man nachgeben.

DAS ANTON

 **Tipp**

Das stimmige Ambiente des Restaurants über dem Linzer Musiktheater lockt auch nach der Eröffnung 2013 zahlreiche Gäste an. Diese erfreuen sich gerne an der unkomplizierten österreichischen Küche, die hier geboten wird. Empfehlenswert ist auch der günstige Mittagstisch.

à la carte: 6–35 €DAS SCHLOSS – HERBERSTEINS BRASSERIE  **Tipp**

Jeden Freitag wird es in dieser Brasserie beim Candlelight Dinner romantisch. Aber auch an jedem anderen Wochentag ist der Ausblick über die Stadt genauso schön, die heimischen und französisch inspirierten Gerichte genauso köstlich. Der freundliche Service und die modern-gemütliche Atmosphäre tragen zu einem gelungenen Erlebnis bei.

DIE DONAUWIRTINNEN

 **Tipp**

So geht das „Gendern“ in der Linzer Gastronomie: Auch Männer können charmanter Donauwirtinnen sein – ganz ohne Binnen-I. Das beweisen die vier Freunde und Betreiber dieses Lokals nahe der Donau. Ein junges, innovatives Wirtshaus, das nicht nur durch legeres und gemütliches Ambiente überzeugt, sondern auch mit seinen zeitgemäßen Gerichten der Mühlviertler Küche. Der Fokus liegt auf regionalen Lebensmitteln, die mit Know-how und Leidenschaft verarbeitet werden. Die knusprigen, hausgemachten Flammkuchen sollte man unbedingt probieren.

à la carte: 10–24 €

HERBERSTEIN

 **Tipp**

Einen Abend mit allen Sinnen erleben – das möchte das Herberstein seinen Gästen bieten. Zum einen in der Sushibar, in der auch Kochkurse angeboten werden, zum anderen im Restaurant, das sich exotischen Gerichten und ethnischer Vielfalt verschrieben hat. Auf die Bar und den zwölf Meter langen Tresen ist man zu Recht besonders stolz.

JOHANN'S

im Prielmayerhof

 **Tipp**

Die Liste klingender Restaurantnamen, in denen Küchenchef Johann Aspalter zuvor am Werk war, ist lang. Mit dem Johann's in der Linzer Innenstadt hat er sich nun sein eigenes Lokal aufgebaut, in dem er mit viel Leidenschaft seine Gäste bewirtet. Gern gesehene heimische und mediterrane Klassiker stehen auf der Karte.

à la carte: 5–25 €

Tel.: 0732 733005

4020 Linz an der Donau
Pachmayrstraße 137www.verdi.at
lukas@verdi.at

Tel.: 0732 7611950

4020 Linz an der Donau
Am Volksgarten 1www.dasanton.at
info@dasanton.atDi–Sa 11–14 und 17–22,
So 10–15 Uhr

Tel.: 0732 302315

4020 Linz an der Donau
Schlossberg 1 awww.schlossbrasserie.at
office@schlossbrasserie.at

Tel.: 0732 737706

4040 Linz an der Donau
Webergasse 2www.diedonauwirtinnen.at
office@diedonauwirtinnen.atMi–Sa 12–14 und 18–21,
So 12–14 UhrTel.: 0732 786161
0664 180 59 134020 Linz an der Donau
Altstadt 10www.herberstein-linz.at
office@herberstein-linz.at

Tel.: 0732 7741310

4020 Linz an der Donau
Weißwolfstraße 33www.johanns-restaurant.at
reservierung@johanns-restaurant.at

Mo–Fr 11.30–14 und 18–21.30 Uhr



Die besten Weine Österreichs: der Gault & Millau-Weinguide.

RAUNER [®]

Tel.: 0732 918484

4020 Linz an der Donau
Kraußstraße 16www.rauner.restaurant
hallo@rauner.restaurantMo–Fr 11.15–21.15 Uhr
☿ Fei, 24. Dez. 2019–7. Jan. 2020

Rauner, Rote Rüben auf Mühlviertlerisch, galten vor einigen Jahren noch als Arme-Leute-Essen. Mittlerweile haben sie sich aber als nicht mehr verzichtbares Gemüse der Landesküche etabliert. Symbolisch für die Mühlviertler Wurzeln der Betreiber wird die Rübe in diesem Lokal auf vielerlei Weise in Szene gesetzt. Man hantiert mit Leidenschaft – hohe Produktqualität steht dabei stets im Vordergrund. Zu Mittag begeistert das Baukastenmenü mit Suppe, Salat und Dessert, abends lässt man sich beim Vier-Gang-Menü mit saisonalen Köstlichkeiten verwöhnen. Spezialität ist das Rauner-Cordon-bleu mit Ziegenkäse, auch das Pulled Pork sollte man unbedingt kosten. Helles, stilvolles Ambiente und nordisches Interieur schaffen eine freundliche Atmosphäre.

à la carte: 8,90–31 €

TERRA MIA [®]

Tel.: 0732 773912

4020 Linz an der Donau
Herrenstraße 23www.ristoranteterramia-
italianrestaurant.business.site

Di–So 11–14 und 17–23 Uhr

Für „echtes“ italienisches Lebensgefühl und Amore sorgt hier seit der Neuübernahme im Februar nicht nur das neapolitanische Küchenteam, sondern vor allem auch die qualitativ hochwertigen Produkte, die verarbeitet werden. Auf dem täglichen Programm stehen dabei frischer Fisch, Meeresfrüchte gibt es wortwörtlich in Hülle und Fülle und die angebotene Pasta wird natürlich selbst gemacht. Dazu reicht man passende Weine, die einen Streifzug durch Italiens Weinberge ermöglichen. Mamma mia, ist das gut.

MAUTHAUSEN

K2

WEINDLHOF

13,5/20

Tel.: 07238 2641

4310 Mauthausen
Kirchenweg 12www.weindlhof.at
office@weindlhof.at

Koch: Christian Siebenhofer

Auf den ersten Blick erscheint der Weindlhof wie ein ganz normales Wirtshaus. Aber schon beim Blick in die Karte offenbart sich die Leidenschaft, mit der Christian Siebenhofers Küche Tradition mit Kreativität verbindet und dabei Regionalität hochhält. Man kann hier sogar ein sechsgängiges Menü genießen. Positiv fällt auch auf, dass sich Siebenhofer ohne Scheu würzen traut, was seinen Gerichten einen gewissen Kick gibt. Der Matjes von der Reinanke mit Roter Rübe als säuerlichem Gegenpol gelang bestens. Ein Beispiel für piffige Wirtshausküche: der gebackene Waller auf Fleckerlspeis, wobei dem Kraut Kartoffelchips beigemischt wurden. Zum Schluss gab es einen herrlichen Mohnstrudel mit erfrischend bitter-saurem Sanddornsorbet.

MONDSEE

H3

IRIS PORSCHE HOTEL & RESTAURANT 14,5/20

Tel.: 06232 2237

5310 Mondsee
Marktplatz 1www.irisporrsche.at
reservierung@irisporrsche.atMi–Sa 18–22 Uhr
☿ Feb. 2020

Köche: Stefan Friedl & Philipp Dobler

Das Restaurant im Hotel von Iris Porsche liegt im Herzen von Mondsee, nur einen kurzen Spaziergang vom See entfernt. Wer auf der Terrasse Platz nimmt, kann von einigen Tischen auf das türkisblaue Wasser blicken. Philipp Dobler kocht mit seinem kongenialen Kollegen Stefan Friedl und bietet eine übersichtliche Speisekarte plus ein Angebot an Steaks und Fondue (auf Vorbestellung). Wir erlebten das Duo heuer weniger ambitioniert als im Vorjahr. Die Vorspeise aus Buttermilch, Radieschen und Erbse geriet als große Moussekugel aus Buttermilch (und wahrscheinlich viel Obers) eher geschmacksneutral. Auch die hausgemachten Tagliatelle mit Bärlauch waren keine große Offenbarung. Besser hingegen die Vorspeise mit dem Namen „Kalb“ – mit Stangensellerie und Morchel.

Hier kam ein zartes, sous vide gegartes Fleischstück, das mit dem gemüsigen Beiwerk bildschön angerichtet war. Auch die Jungzwiebelsuppe mit Spanferkel war geschmacklich gut, aber leider nur lauwarm. Das Wort lauwarm passt auch zum Service, dem es an Engagement fehlte.

à la carte: 6,90–38,90 €



MANINSEO

im Hotel Seehof

11/20

Tel.: 06232 5031

5310 Mondsee
Auhof 1, Loibichlwww.maninseo.at
hotel@seehof-mondsee.com
täglich 12–14 und 18.30–21 Uhr
☿ bis 20. Mai 2020

Ruhige Plätze abseits der Massen sind am Mondsee rar gesät. Zum Glück gibt es in einer Bucht am Nordufer das Hotel Seehof samt Restaurant. Von der wunderbaren Terrasse eröffnet sich ein schöner Ausblick in den gepflegten Garten und auf den See. Diesen gleich vor der Türe, ist es nur logisch, dass frischer Fisch aus dem Mondsee neben Klassikern der österreichischen Küche mit internationalen Einflüssen ihren Weg auf die Speisekarte gefunden haben. Ein Großteil der Produkte stammt direkt aus dem Salzkammergut, das Weinangebot ist so erlesen wie umfangreich.

à la carte: 20–39 €

SEEHOTEL RESTAURANT LACKNER

Koch: Martin Lackner

12/20

Tel.: 06232 2359

5310 Mondsee
Mondseestraße 1www.seehotel-lackner.at
office@seehotel-lackner.at
Mo, Di, Do–So 15–20.30 Uhr

Das Restaurant Lackner am Mondsee rühmt sich, eine verlässliche Genießadresse zu sein. Nicht nur dessen wunderschöne Lage und idyllischer Blick, sondern eine beständige Küchenlinie und stetige Qualität rechtfertigen diesen Ruf. Küchenchef Martin Lackner gelingt es, für sein Menü und die À-la-carte-Gerichte die Zutaten der Region mit viel Gespür und feinen Komponenten zu einem stimmigen Ganzen zusammenzufügen. Fangfrische Reinanken und zartes Lamm aus dem Mondseeland bieten dafür die optimale Basis.

à la carte: 18–35 €

NEUFELDEN

J2

MÜHLTALHOF

Genießerhotel

Koch: Philip Rachinger

Philip Rachinger kocht jetzt schon länger in der Form seines Lebens. Es scheint ein Dauerzustand zu sein. Nach der räumlichen Trennung von seinem Vater Helmut ist Rachinger Junior nun aber wirklich ganz bei sich. Das hat Folgen: Es ist derzeit gar nicht so einfach, in Österreich auf diesem Niveau entspannter, aufregender und unterhaltsamer bekocht zu werden als hier. Rachingers Gags haben Geschmack und Tiefgang. Vor allem aber sind sie immer auch kulinarisch sinnvoll. Sein „Jellyfish“ sieht tatsächlich wie eine Méduse aus, unter der giftgrünen Haut aus gelierter Bachkresse steckt ein kribbelnd angemachtes Saiblingstatar. Eine weitere hervorragende Vorspeise heißt „Junges Gemüse“ und besteht aus knackigem Kohlrabi, der in Molke gegart und dann mit dem entsprechenden Frischkäse und Fichtenwipferln aufgetragen wird. Rachingers Küche ist auf eine sinnvolle, weil nicht aufgesetzte Weise saisonal-regional, er holt aus dem Wald und aus dem Bach, was dort halt gerade so herumsteht und -schwimmt und findet stets eine passende Form dafür. Bestes Beispiel – das Reh zum Hauptgang, das er in zwei Gängen serviert: einmal „alt“, in Form von gesurtem Schinken, der mit Brennesselspinat, frischen Morcheln und Dotter ordentlich Muskeln bekommt; es folgt der neue, der Maibock: zartes Filet im Ribiselblatt, dazu Rehherz und Ribiselsaft – süß, sauer, wild. Rachinger spricht aber auch exotisch, wie ein Gang mit Mönchsbar beweist, den er zum weißen Spargel mit Butterbröseln und Flusskrebse serviert und zeigt, dass er die Welt auch schon von da draußen gesehen hat. Am Ende ist das aber nebensächlich, am Ende gibt es Ribiselscrumble mit Gierschgranité, und man ist im Himmel.

à la carte: 16–36 €

17,5/20

Tel.: 07282 6258

4120 Neufelden
Unternberg 6www.muehltalhof.at
reception@muehltalhof.atMi–Fr 18–21, Sa 12–14 und
18–21, So 12–14 Uhr
☞ variabel, 2 Wochen im März,
1 Woche im Nov. 2020

JRE


www.gaultmillau.at – Tipps, Trends, Rankings und alle Restaurantkritiken

NUSSDORF AM ATTERSEE

I3

1ER BEISL IM LEXENHOF

14/20

Koch: Hans Lugstein

Das Haus am Attersee erfreut mit dem Ambiente einer gepflegten Gaststube samt schönem, altem Kachelofen. Das ist aber nur ein Grund dafür, warum das 1er Beisl viele Stammgäste hat. Die Küche, die Heimisches und Mediterranes verbindet, macht ebenfalls Freude. Man kann hier voller Vorfreude Frittatensuppe, Schnitzel und Topfenknödel bestellen – und wird es nicht bereuen. Im Gegenteil: alles so, wie es sich gehört. Bei unserem Besuch wurde aber auch sautiertes Kalbsbries angeboten, auf dessen Zubereitung sich der Koch ebenfalls versteht. Es wurde mit Pasta serviert und war butterweich. Ansprechende Weinkarte.

à la carte: 12–35 €

Tel.: 07666 8000
0676 477 19324865 Nußdorf am Attersee
Am Anger 4www.lexenhof.at
einserbeisl@lexenhof.atMo, Do 17–22, Fr–So 12–14 und
18–22 Uhr
☞ 15. Jän.–Ende Feb. 2020

AICHINGER

14/20

Das Bräu

Koch: Julian Schwamberger

Der Aichinger in Nußdorf ist ein Glücksfall für die Atterseeregion. Ein feines Boutiquehotel, geschmackvoll gestaltete Gaststuben, wohltuend unprätentiöser Service und eine mehr als verlässliche Küchenleistung sind die Konstanten. Julian Schwamberger (ehemals Schloss Fuschl) und sein Team bieten ein sympathisches Angebot aus Klassikern und saisonal wechselnden Gerichten. Herrlich das knusprig gebackene Kalbshirn mit Erdäpfel-Gurken-Salat sowie der fein säuerliche Coq au Vin mit Speck und Zwieberln. Ein süßes Stück Frankreich zum Abschluss: die Crème brûlée mit Tonkabohne. Die Weinkarte ist umfangreich, allerdings bei den Preisen etwas zu hoch angesiedelt.

à la carte: 14,80–37,50 €

Tel.: 07666 8007

4865 Nußdorf am Attersee
Am Anger 1www.hotel-aichinger.at
office@hotel-aichinger.attäglich 12–14 und 18–21.30 Uhr
☞ variabel

ST. FLORIAN

K2

NEPOMUK

15/20

Koch: Thomas Huber

In einem unscheinbaren Bistro in St. Florian setzt der junge Koch Thomas Huber seit ein paar Jahren seine Version einer modernen Haubenküche um. Die ist lässig und unverkopft – einmal asiatisch angehaucht, dann wieder ein Kurztrip ans Mittelmeer, aber auch in der heimischen Küchentradition verwurzelt. Wenn man zum Einstieg Kohlrabicanneleoni, gefüllt mit Wakame-Alge und mit gebratener Hendlhaut obendrauf serviert bekommt, ist man gleich neugierig. Ein wunderbarer Snack auch gebackene Rehleber mit Erdäpfel-Vogelersalat. Die Fischsuppe nach italienischer Art hätte etwas kräftiger ausfallen können, die sehr reichliche Einlage von Saibling bis Jakobsmuschel entschädigte jedoch dafür. Überhaupt sind die Portionsgrößen hier gastfreundlich dimensioniert, besonders bei den Hauptgängen. Glücklicherweise fallen diese geschmacklich nicht hinter die Vorspeisen zurück. Angenehm leicht Waller im Apfel-Safran-Fond mit knackigem Wurzelgemüse, mollig das Kalbslebergeschnetzelte, auch hier kam durch Weintraube Frucht ins Spiel. Nett der Service, bei den Desserts ist noch ein wenig Luft nach oben.

à la carte: 10–35 €

Tel.: 07224 21937

4490 St. Florian
Marktplatz 15www.nepomuk4490.at
restaurant-nepomuk@
gmx.atDi–Sa 11–14 und 18–22,
So 11–15 und 17–20 Uhr
☞ variabel

Bewertungen NEU

15 bis 16,5 Punkte: 3 Hauben

11 bis 12,5 Punkte: 1 Haube

17 bis 18,5 Punkte: 4 Hauben

13 bis 14,5 Punkte: 2 Hauben

19 bis 19,5 Punkte: 5 Hauben

ST. JOHANN AM WIMBERG

J2

KEPLINGERWIRT

15/20 **Köche:** Andrea Lunson-Keplinger mit Dominik Keil

Auch dieses Jahr konnte uns der Keplingerwirt wieder überzeugen. Dieser Familienbetrieb funktioniert einfach wie am Schnürchen. Vom Empfang bis zum Ende agierte zum Beispiel die Servicemannschaft trotz großen Andrangs freundlich, stressfrei und aufmerksam. Und auch die Küche – unter der Leitung von Andrea Lunson – arbeitete schnell und präzise. Der aus der Steiermark stammende Muskatellersekt als Aperitif verkürzte uns mit dem Gedeck, bestehend aus selbst gebackenem Brot, Kräutertopfen, Erdäpfelkas und Haselnussbutter, die Wartezeit auf den ersten Gang, ein Carpaccio vom Saibling mit seinem Kaviar im Erdäpfelröstibett mit dezenter Wasabcreme. Der Leberschädel – frisch aus dem Rohr – mit Petersilerdäpfeln, Bratensaft und lauwarmem Krautsalat überzeugte uns ebenso wie das Kalbs-Rahm-Beuschel samt Serviettenknödel. Das geschmorte Kalbswangerl mit feinen Wurzelgemüsen, Polentaknödeln und Krenschäum wurde von einem Glas Blaufränkisch aus dem Burgenland begleitet und schmeckte genauso wie die nachfolgenden Topfenknödel mit Bröseln und Zwetschenröster. Zum Abschluss gab es dann noch einen Espresso und eine Rechnung, die der Leistung mehr als angemessen war.

à la carte: 12–35 €

Tel.: 07217 7105
0676 65277824172 St. Johann am
Wimberg 14www.keplingerwirt.at
info@keplingerwirt.atDi–So 11.30–14 und 18–21 Uhr
☞ variabel

ST. WOLFGANG

I3

KAISERTERRASSE

15/20 **Koch:** Hermann Poll

Im Weissen Rössl am Wolfgangsee kann man nicht nur von der alten Zeit und Peter Alexander träumen, sondern auch gut essen. Das gilt besonders für die nur abends geöffnete Kaiserterrasse. In diesem Teil des Restaurants werden drei Menüs angeboten, die allesamt sehr gediegen wirken, ohne verstaubt zu sein. Wir probierten confierte Wolfgangsee-Reinanke, gebackenes Kalbsbries mit getrüffeltem Erdäpfelpüree und rosa gebratenen Lammrücken. Alles tadellos. Auch sehr gut: Crème brûlée vom Schafkäse mit Erdbeeren. Gute Weinauswahl und Service alter Schule verstehen sich hier von selbst.

à la carte: 15–33 €

Tel.: 06138 230666

5360 St. Wolfgang
Markt 74www.weissesroessl.at
restaurant@weissesroessl.at

täglich 18.30–21 Uhr



LANDHAUS ZU APPEBACH®

 Tipp

Tel.: 06138 2209

Gut essen, ja, das kann man im Landhaus Appesbach, auch wenn man nicht als Hausgast übernachtet. Es locken Gerichte wie Schnecken in Kräuterbutter, T-Bone vom Waldviertler Biolamm, gegrilltes Rib Eye mit handgeschnittenen Fries mit Trüffeln und Sauce béarnaise, gebackener Cheesecake mit Vanillecreme und Beeren sowie Schokolademousse. Das Ambiente ist großartig, der Service aufmerksam.

5360 St. Wolfgang
Au 18www.appesbach.com
office@appesbach.com
täglich 12–14 und 18–22 Uhr

SCHÄRDING

H2

LUKAS RESTAURANT

16/20 **Koch:** Lukas Kienbauer

Muss es Champagner zum Aperitif sein? Nicht unbedingt, aber wer im Restaurant Lukas auf Luxus nicht verzichten möchte, der kommt auch in diesem Segment auf seine Kosten. Hier kommen anspruchsvolle Genießer jedenfalls nicht zu kurz. Etwa wenn die Forelle, die vorher auf einem 90 Grad heißen Salzstein langsam gegart wurde, mit Dillöl, Forellenkaviar und knuspriger Fischhaut serviert wird. Oder wenn die „Dehydrierte Karotte“ mit Kamillengranité zeigt, dass experimentelle Küche keineswegs Unsinn ist. Der junge Küchenchef und sein Team meistern auch andere Herausforderungen – Zander mit Champignon-Beurre-blanc und gepickelten Fichtenwipfeln – mit Bravour, müssen jedoch aufpassen, dass sie sich beim Anrichten nicht verzetteln und der Schönheit uneingeschränkten Vorrang geben. Dann nämlich, wenn das an der Karkasse gebratene Bresse-Huhn mit Trüffel und Dim-Sum hervorragend schmeckt, es bezüglich Serviertemperatur aber schon grenzwertig auf den Tisch gelangt. Nichts zu beanstanden gab es beim Eis vom Ziegenkäse mit schwarzen Nüssen und Birnenschäum oder bei der vielfältigen Konfektauswahl, die in nostalgischer Weise in einem ausgedienten Nähkästchen gereicht wurde. Tolles Weinangebot.

Tel.: 0664 341 3285

4780 Schärding
Unterer Stadtplatz 7www.lukas-restaurant.at
lukas@lukas-restaurant.at

Di–Sa 18–22 Uhr



Bei der Zusammenstellung dieses Führers ließen wir größtmögliche Sorgfalt walten, trotzdem können Daten falsch oder überholt sein. Eine Haftung können wir auf keinen Fall übernehmen.

SCHLIERBACH

J3

SCHERLEITEN

12,5/20 Tel.: 07582 52191
0664 224 81314553 Schlierbach
Scherleitenstraße 27
www.scherleiten.at
restaurant@scherleiten.at
Mi-Sa 17-23 Uhr

Köchin: Christine Ott

Ins Restaurant von Christine und Michael Ott findet man nicht zufällig. Doch ihre herzliche Gastfreundschaft und die Qualität der Speisen lohnt die Anreise. Das geräucherte Saiblingsfilet, die Frühlingszwiebelsuppe mit Krusteln vom Schlierbacher Käse oder das Biostundenei mit Blattspinat und Trüffel zeigten handwerkliche Perfektion. Vorzüglich gelang auch das Filet vom Skrei auf geschmorten Radieschen, zu dem ein kräftiger Grüner Veltliner ideal harmonierte. Bei den Filetspitzen Stroganoff hatten sich allerdings zu starke Röstaromen eingeschlichen. Vor dem Nachhauseweg stärkten wir uns noch mit einem Käseteller und Nüssen, zu dem es ein Stamplerl Nusslikör gab. Die Weinkarte ist interessant, die Wartezeiten zwischen den Gerichten mitunter etwas zu lange.



OÖ Nachrichten

SCHÖRFLING

I3

LANGOSTINOS

11/20 

Tel.: 07662 29050

4861 Schörfling
Bahnhofstraße 4
www.langostinos.at
office@langostinos.at
Fr-Di 11-14.30 und 18-22 Uhr
☞ variabel

Der Name des Restaurants ist Programm. Hier hat man sich auf aus dem Wasser – bevorzugt natürlich aus dem nur wenige Meter entfernten Attersee – kommende Köstlichkeiten spezialisiert. Als Vorspeise empfiehlt sich die Fischsuppe mit reichlich Einlage, beim Hauptgang ist es fast ein Muss, zum aktuellen Tagesfang zu greifen. Für all jene, die etwas Abwechslung in der Menügestaltung brauchen, gibt es auch eine kleine Auswahl an Fleischgerichten und saisonalen Spezialitäten. Dank der Lage am Yachthafen stellt sich auf der Gartenterrasse schnell das Gefühl ein, auf Sommerfrische zu sein.

STEYR J2

FRANZ FERDINAND

Köchin: Maria Reitner

Im Herzen der Altstadt, im Steyrdorf wird die Alpe-Adria-Küche gelebt. Friulanische Spezialitäten mischen sich mit frischen österreichischen Produkten aus der Region. Da auch auf die Saisonen Rücksicht genommen wird, wechselt die Speisekarte regelmäßig. Die hausgemachte Pasta ist jedoch immer eine Versuchung wert. Das Ambiente einer italienischen Trattoria weckt Urlaubsgefühle. Und wenn man auch noch einen Blick in die Weinkarte mit einer guten Auswahl an österreichischen und italienischen Flaschen wirft, weiß man, dass sich der Besuch im Franz Ferdinand wieder einmal gelohnt hat.

à la carte: 4,80–28 €

pop 12/20

Tel.: 07252 90412
0650 5250034

4400 Steyr
Gleinker Gasse 1
www.franzferdinand.at
office@franzenferdinand.at
Di-Do 17.30-21.30, Fr, Sa 11.30-14.30 und 17.30-21.30 Uhr
☞ variabel



RAHOFER

12/20

Koch: Maximilian Rahofer

Während Vater und Sohn das Zepter in der Küche schwingen, hantiert Mutter Rahofer im Service. Es herrscht eine familiäre Atmosphäre – der Gasträum mit seinen Ziegelwänden und der herrliche Gastgarten verströmen südländisches Flair. Seit mehr als 30 Jahren begeistern die Rahofer mit ihrer mediterranen Küche. Knuspriges Pizzabrot, klassisch und gelungen die Melanzani alla parmigiana. Fisch und Meeresfrüchte dürfen in der Landesküche natürlich nicht fehlen und haben das große Glück, dass sie bei Vater und Sohn bestens aufgehoben sind. Sehr gute Weine mit Schwerpunkt Österreich und Italien.

à la carte: 9,50–31,50 €

Tel.: 07252 54606
0660 3205952

4400 Steyr
Stadtplatz 9
www.restaurant-rahofer.at
cafe@restaurant-rahofer.at
Di-Sa 11.30–13.45 und
18.30–21.30 Uhr
☞ 1 Woche im Jän.,
17.–30. August 2020



TRAUNKIRCHEN J3

BOOTSHAUS

17,5/20

Koch: Lukas Nagl

Das Bootshaus darf als eines der schönsten Seerestaurants Österreichs bezeichnet werden, dank der neuen Bestuhlung ist es heuer noch ein wenig schöner und bequemer. Lukas Nagl haben der 17. Punkt und die dritte Haube offenbar gutgetan. Er kocht noch freier, mutiger, selbstbewusster. Butterzarte Flusskrebse gart er auf dem Holzkohlegrill, kombiniert sie mit Gurkenspaghetti und einer Sauce aus saurer Milch und Liebstöckel. Ein so individueller wie auf der Höhe der Zeit befindlicher Teller. Vorher gab es Saibling, gegart im Saft von unreifem Rhabarber, serviert mit knackigen Radieschen. Das Filet von der Aalrutte mit Kräuteröl und einem Saft aus Krustentieren ist große Küche, nichts anderes. Hecht und seine Leber, großartig, 20-jähriger Aal aus dem See mit Granatapfelkernen, nicht weniger gut. Das Lamm aus Rutzenmoos ist bereits ein Bootshaus-Klassiker, weil hier die ideale Balance aus „Fett“ und Zartheit gefunden wird. Ein Dessert aus

Tel.: 07617 2216

4801 Traunkirchen
Klosterplatz 4
www.dastraunsee.at
traunsee@traunseehotels.at
Mo, Do, Fr 18–21.30,
Sa, So, Fei 12–14 und 18–21 Uhr
☞ variabel



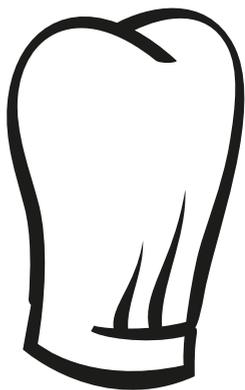
Bewertungen NEU

- 11 bis 12,5 Punkte von 20 Punkten: 1 Haube
- 13 bis 14,5 Punkte von 20 Punkten: 2 Hauben
- 15 bis 16,5 Punkte von 20 Punkten: 3 Hauben
- 17 bis 18,5 Punkte von 20 Punkten: 4 Hauben
- 19 bis 19,5 Punkte von 20 Punkten: 5 Hauben

TRAUNKIRCHEN

Apfel und Veilchen weist das Küchenteam als große Könner der Patisserie aus. Die Weinkarte wird von Jahr zu Jahr spannender, gleichwohl wird sie locker und ohne Zelebrieren präsentiert. Statt Champagner gibt es Crémant – man ist eines der besten Restaurants des Landes, spielt aber nicht Luxustempel. Auch das macht uns das Bootshaus so unheimlich sympathisch.

à la carte: 18–36 €



Gault&Millau

Gault&Millau 2020 – alle Ergebnisse ab sofort auch unter www.gaultmillau.at erhältlich

UNTERACH AM ATTERSEE

WIRTSCHAUS POSTSTUBE 1327

im Symposion Hotel Post

Koch: Lukas Lepsic

Bei unserem Besuch konkurrierten ausgezeichnete Gerichte wie die Sauerkrautsuppe mit Blunzentascherl und Haselnüssen, die Spinatknödel mit Bergkäse oder der gebackene Schweinskopf mit Erdpfelsalat mit einer zu stark angebratenen Reinanke oder einem sehr durchschnittlichen Wiener Schnitzel. Vielleicht sollte man sich eine Reduzierung des Speisenangebotes überlegen. Dann könnte man die Schwankungen der Küchenleistungen besser in den Griff bekommen. An den aufmerksamen Service und die abschließende Lebkuchenmousse mit Birnenkompott erinnern wir uns gerne.

à la carte: 6,50–19,90 €

11/20 🍷

Tel.: 076 17 2307

4801 Traunkirchen
Ortsplatz 5

www.hotel-post-traunkirchen.at
post@traunsee-hotels.at
täglich 12–21.30 Uhr



UNTERACH AM ATTERSEE

13

DIE RÖHRE

👉 **Tip**

Bei der Röhre handelt es sich um ein Lokal der anderen Art. Hier vermischt sich Tradition mit angesagten Trends, Bodenständiges harmoniert mit internationalen Einflüssen. Frühstücksliebhaber kommen mit einer breiten Auswahl auf ihre Kosten und auch feinste Kaffeespezialitäten, zeitgemäße Speisen und eine umfangreiche Weinkarte locken zur Einkehr. Als gemütliche Raststation zwischen dem Attersee und dem Mondsee besticht das Lokal auch durch seine einzigartige Architektur.

à la carte: 10–30 €

Tel.: 0664 1339864

4866 Unterach am Attersee
Eichenweg 1

www.dieroehe.com
mail@dieroehe.com

Mo, Do, Fr 15–22, Sa 9–22,
So 9–19.30 Uhr

☞ Mitte Jän.–Mitte März 2020



Besuchen Sie **Gault-Millau** auf facebook.

VORCHDORF

12

SCHLOSS HOCHHAUS

Koch: Josef Meiseleder

12,5/20 🍷

Tel.: 076 14 211 10

4655 Vorchdorf
Schlossplatz 1
www.schloss-hochhaus.at
gasthaus@schloss-hochhaus.at

Di-Sa 11.30–14 und 17.30–21,
So 11.30–14 Uhr

Das malerische Vorchdorfer Renaissanceschloss beherbergt dieses urige Gasthaus mit antikem Interieur, Kachelofen und einem freundlichen Gastgarten. Gemütlichkeit und heimelige Atmosphäre sind somit garantiert, dazu kommt eine solide moderne Wirtshausküche, die hier mit viel Leidenschaft zelebriert wird. Die fein säuerliche Tafelspitzsülz mit Madeiragelee erquickt ebenso wie das Kalbsgulasch mit Wachtelei und flaumigem Serviettenknödel. Ein süßer Abschluss drängt sich auf, das Kürbis-Krokant-Parfait und der gestockte Vanillerahm klingen einfach viel zu verlockend. Durch die nahe Lage zur Autobahn bietet sich das Hochhaus als gediegene „Raststätte“ quasi an. Ein Besuch der eindrucksvollen Galerie im ersten Stock des Hauses lohnt sich übrigens auch.

à la carte: 3,80–24,90 €

TANGLBERG

Koch: Rainer Stranzinger

17,5/20 🍷🍷🍷

Tel.: 076 14 8397

4655 Vorchdorf
Pettenbacher Straße 3–5

www.tanglberg.at
office@tanglberg.at

nur abends geöffnet



AMBIENTE AWARD 2011

Der Galerist Erich Spitzbart hat das ehemalige Bürgerspital von Vorchdorf in ein weithin gerühmtes Lokal verwandelt. Ganz selbstverständlich ist auch Kunst mit im Spiel, in der Galerie im ersten Stock, die Gästen jederzeit offen steht, wie auch im Restaurant selbst. Man fühlt sich vom Eintreten an wohl, was nicht zuletzt am ausnehmend herzlichen Service liegt. Und dann ist da natürlich Rainer Stranzinger, der seit mehr als zehn Jahren auf gleichbleibend hohem Niveau arbeitet. Sein Stil ist französisch geprägt, er verwendet aber auch gern regionale Zutaten und schließt Asien ebenfalls nicht aus. Ein schöner Beginn war geschmorter Chicorée, mit dem die Küche grüßte. Das Eigentliche begann mit einer wunderbaren Komposition aus Foie gras, Mirabellengelee, Naturkakaο, fermentierter Chioggia-Rübe und einem unfassbar guten French Toast. Es folgte ein gelungener Teller aus Salzhabarber, Jakobsmuschel mit Beluga-Malossol-Kaviar und weißem Spargel, begleitet von einer feinen Mandelvichyssoise. Ebenso stimmig: Bärlauchglace mit grünem Spargel, gebackenem Stundenei und Knoblauchpulver. Als „Pot-au-feu“ kam ein Höhepunkt auf den Tisch, der Meer und Innereien zusammenbrachte: Miesmuscheln aus der Bretagne und Kalbskutteln mit Estragon und Champagner. Seine Könnerschaft im Umgang mit Meerestieren bewies Stranzinger beim bretonischen Hummer, dem er durch die Beigabe von gelbem Curry und Bananenmilch noch einen tollen Dreh gab. Wir waren glücklich. Das Dessert aus Zwetschke, Sauerahm, weißer Schokolade und Camparischaum diente dann nur mehr der Abrundung. Die Weinkarte lässt kaum etwas zu wünschen übrig, die glasweise Weinbegleitung, der wir uns anvertrauten, allerdings auch nicht.

VORDERSTODER

J3

BERGPFEFFER

Koch: Andreas Eder

11,5/20 🍷

Tel.: 07564 20059

4574 Vorderstoder 150
www.bergpfeffer.at
wirt@bergpfeffer.at

Do–Mo 11–14 und 17.30–21 Uhr
⌘ je 2 Wochen im Juli und
Nov. 2020



Das große Lokal im Stodertal ist bei Einheimischen wie Ausflüglern beliebt. Auf der Karte stehen vom Schnitzel bis zum geschmorten Schulterschierzl viele Wirtshausklassiker. Das angebotene Menü verlockt durch seinen günstigen Preis. Die Schaumsuppe von der Pastinake mit Erbsenpüree und Räucherfischen überzeugte geschmacklich, ratlos stimmte hingegen der Hauptgang: Da kam die Entenbrust neben Erdäpfelnudeln und wässrigem Blattspinat (als „asiatisch“ angepriesen, jedoch praktisch ungewürzt) zu liegen. Bei den Grießknödeln war die Welt wieder in Ordnung.

à la carte: 3,60–35 €

WELS

J2

FORTINO 🍷

Koch: Christoph Parzer

14,5/20 🍷🍷

Tel.: 07242 211889
0664 4231747

4600 Wels
Euroapastraße 45
www.fortino.at
info@fortino.at



Einige Jahre lang führte die Familie Grabmer neben ihrer Waldschänke in Grieskirchen auch das Restaurant Fortino im Welser Gewerbegebiet. Nach kurzer Pause konnte mit dem jungen Koch Christoph Parzer, der zuvor in der Klosterstube in Traunkirchen ein hochwertiges Steakkonzept verfolgt hatte, ein Nachfolger für das beste Restaurant von Wels gefunden werden. Erstklassiges vom Rind serviert er auch im Fortino. Das Angebot drumherum ist breit: Es reicht vom Mittagstisch über Snacks – bei den frittierten Calamari und Ährenfischen liegt Wels am Meer – bis zum abendlichen Fine-Dining-Menü. Dass Parzer weit mehr kann als Steaks und darüber hinaus jede Menge andere Ideen hat, bewies er gleich bei den Küchengrüßen. Vor allem die ebenso deftige wie feine Blunzencreme gefiel uns. Eine Spur zu intensiv geriet die Suppe von Traun-Krebsen. Auch der Steinbutt war leider etwas überwürzt. Großartig dagegen der rosa gebratene Rehrücken in pfeffriger Hülle, der von Kirschen, Brennnesseln, Mohn und einem Topfen-Grieß-Knödel begleitet wurde. Sehr solides Handwerk das Dessert „Wald“ aus Erdbeeren, Holunderblüten, Fichtenwipfeln und Bergamotte. Fazit: Das neue Fortino ist schon fast so gut wie das alte. Wenn noch an ein, zwei Schrauben gedreht wird, ist nach oben alles offen.

LÖWENKELLER

👉 **Tipp**

Auch wenn der Name es anders vermuten lässt, sitzt man im Löwenkeller nicht in einem dunklen Kellergewölbe, sondern in einem hellen, ebenerdigen Lokal mit stylischer Atmosphäre. Preiswerte Mittagsmenüs stehen hier ebenso zur Auswahl wie ein Zehn-Gang-Menü am Abend. Die Karte beinhaltet internationale, moderne Gerichte.

à la carte: 6–32 €

Tel.: 07242 79785
0699 11144143

4600 Wels
Hafergasse 1

www.loewenkeller.at
cu@loewenkeller.at

Di–Fr 11.30–13.30 und 18–22,
Sa 18–22 Uhr
⌘ 24. Dez. 2019–7. Jan. 2020

OBERMAIRS WIRTSHAUS

👉 **Tipp**

Bereits seit 1870 besteht das Gasthaus der Familie Obermaier und wird nunmehr in der vierten Generation geführt. Traditionelle Hausmannskost wird in gemütlichem Ambiente serviert. Dabei werden neben Produkten aus der Region vor allem jene aus der eigenen Landwirtschaft mit Stolz verarbeitet. Eine besondere Spezialität ist der selbst gemachte Most.

à la carte: 7–25 €

Tel.: 07242 45689

4600 Wels
Wimpassinger Straße 100

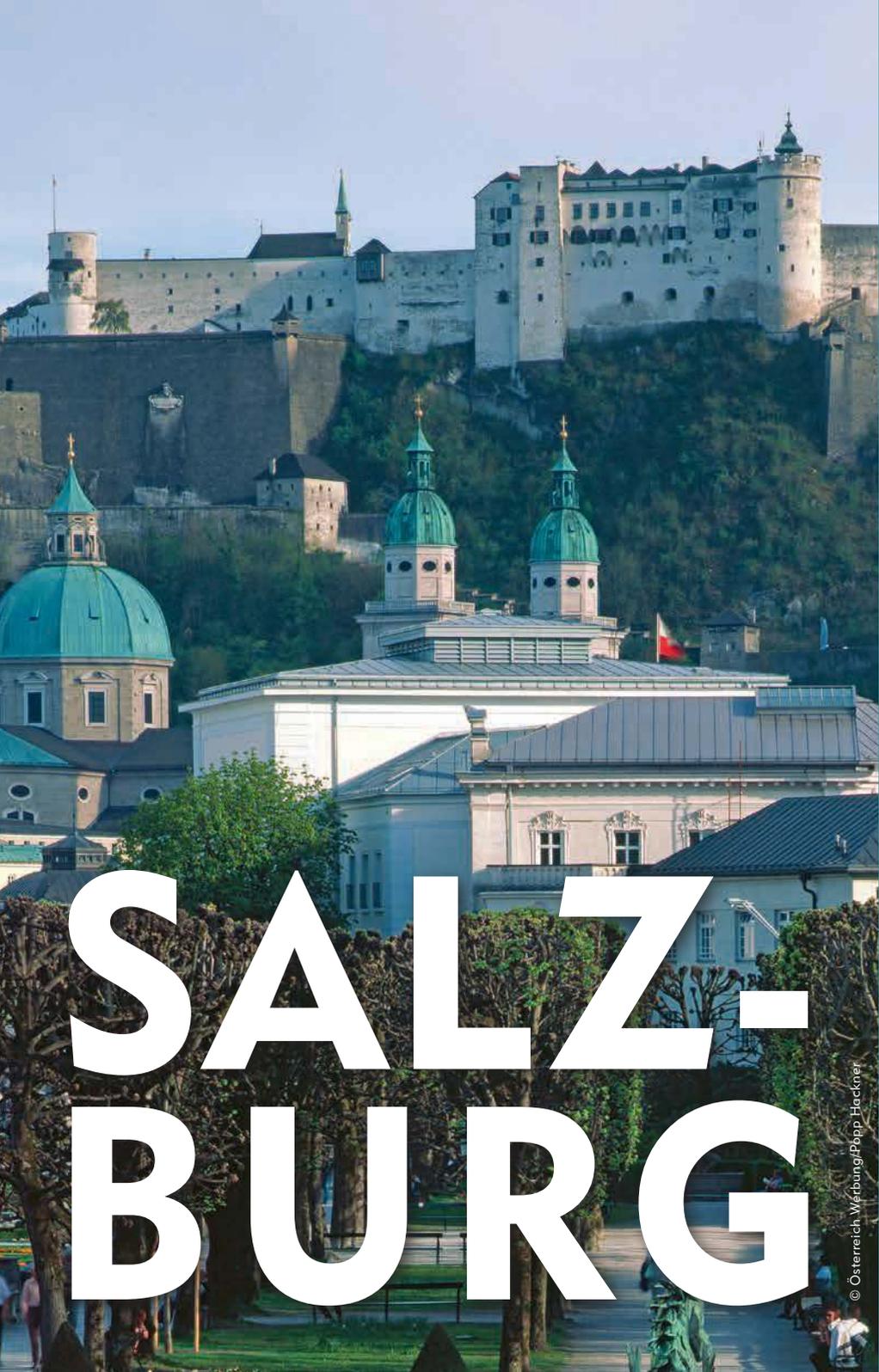
www.gasthaus-obermaier.at
office@gasthaus-obermaier.at

Mi–Sa 11.30–14 und 17–21.30,
So 11–15 Uhr



Weinguide

Die besten Weine Österreichs im NEUEN Design.



SALZ- BURG

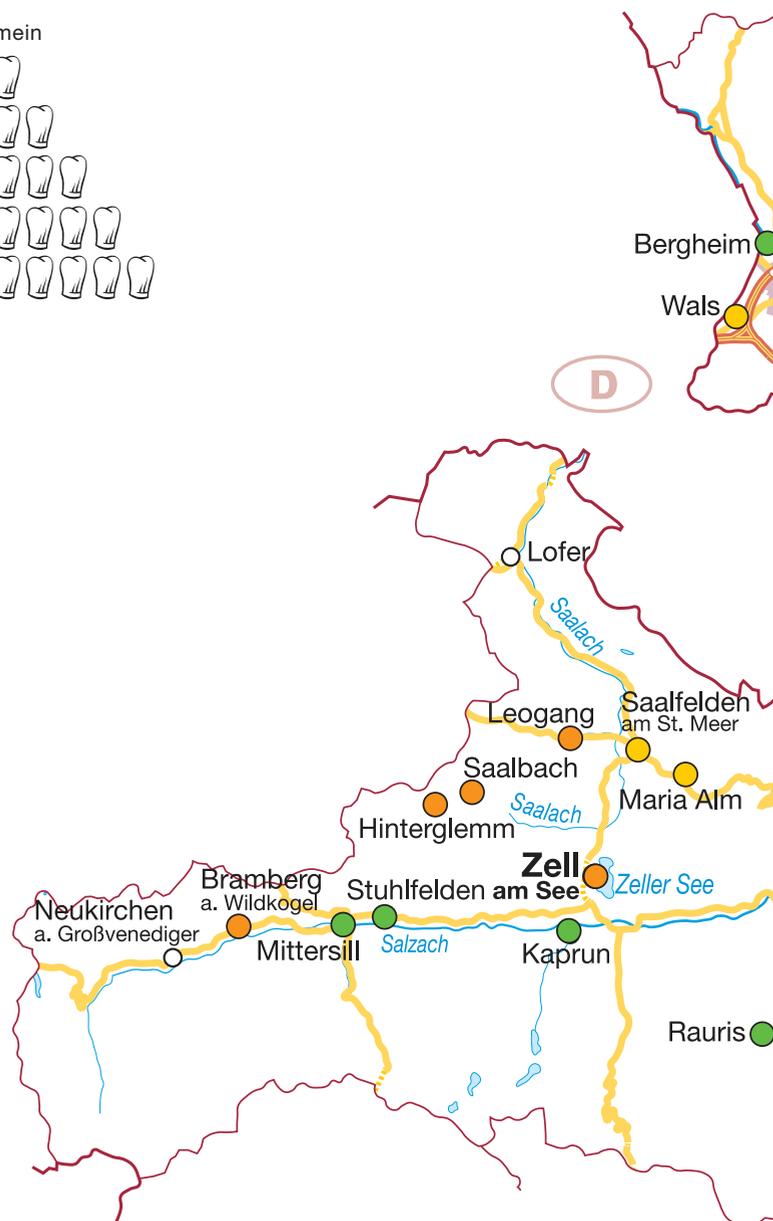
© Österreich Werbung/Pepp Hackner

DIE BESTEN

19/20	★★★★★	OBAUER Werfen	Seite 336
18,5/20	★★★★	DÖLLERER Golling	Seite 305
18,5/20	★★★★	IKARUS Salzburg	Seite 327
18/20	★★★★	SENNS.RESTAURANT Salzburg	Seite 330
17/20	★★★	GLASS GARDEN Salzburg	Seite 324
17/20	★★★	MESNERHAUS Mauterndorf	Seite 316
17/20	★★★	SONNHOF St. Veit im Pongau	Seite 334

LEGENDE

- Orte allgemein
- Orte mit 
- Orte mit 
- Orte mit 
- Orte mit 
- Orte mit 



ALTENMARKT

J4

MARKTERWIRT



Tipp
Tel.: 06452 5420
0664 106 1678

5541 Altenmarkt
Marktplatz 2
www.markterwirt.at
info@markterwirt.at

Im Markterwirt hat man die Qual der Wahl, wo man essen möchte. Da gäbe es etwa die traditionell urige Gaststube, die hauseigene Bar Alpenbierwirt mit Gastgarten und im Winter sogar noch das Gwöbl's Steak & Pizza House. Man kann sich hier allerdings nie falsch entscheiden, denn das Ambiente ist überall stimmungsvoll und die Atmosphäre familiär. Tadellose österreichische Klassiker und eine breite Auswahl bester Biere sorgen stets für unbeschwertes Genuss.

à la carte: 4–39,50 €

Tel.: 06246 72175

5081 Anif
Salzachtal Bundesstraße 7
www.schlosswirt-anif.at
info@schlosswirt-anif.at
Di–Sa 11.30–14 und 18–21 Uhr
☿ 2 Wochen im Jan. 2020



SCHLOSSWIRT ZU ANIF

11/20

Koch: Walter Seelos

In diesem historischen Gasthof mit der urigen Stube bietet die Speisekarte das Beste aus der Region – unprätentiös und klassisch. Auf unnötigen Schnickschnack auf dem Teller wird bewusst verzichtet. Backhendl und Schnitzel kommen mit perfekt knuspriger Panier daher, die Anifer Festtagssuppe ist als Vorspeise sowieso ein Muss. Abwechslung bieten die Themenwochen, die sich mit Lamm-, Wild-, Spargel- oder Ganslschwerpunkt an die jeweilige Saison anpassen.

ANIF

H3

FRIESACHER

12/20

Tel.: 06246 8977

5081 Anif
Hellbrunner Straße 17
www.friesacher.com
office@friesacher.com
täglich 11.30–22.15 Uhr



Koch: Bernhard Hauser

Der Friesacher befindet sich bereits in sechster Generation in der Hand der gleichnamigen Familie und ist seit Jahren ein gutes Beispiel für erstklassige Traditionsküche in Verbindung mit heimeliger Gastlichkeit. Die Stuben sind sehr gepflegt, der Gastgarten stellt im Sommer eine richtige Idylle dar. Der Schwerpunkt liegt auf österreichischen Speisen, die mit zeitgemäßen Elementen kombiniert werden. Ganz klassisch zeigte sich noch die lauwarmer Kalbszunge mit Gemüse vinaigrette. Die folgenden Medaillons vom Hirschkalb mit Balsamicokraut und Hollergnocchi bewiesen aber durchaus einen Hauch an kulinarischem Esprit. Das Kraut war sämig und geschmackvoll, die Gnocchi mit Holunder eine wunderbar passende Begleitung. Die Desserts dann wieder traditionell: Gegen einen gut gemachten Kaiserschmarren ist aber auch wirklich nichts einzuwenden.

à la carte: 10–30 €

Tel.: 06246 8970

5081 Anif
Alpenstraße 110
www.hubertushof-anif.at
hotel@hubertushof-anif.at
Mo–Sa 11.45–13.45 und
18–21.30, So, Fei 11.45–14.15
und 18–21.15 Uhr
☿ 1 Woche im Feb. und 3 Wochen
im Juli 2020

HOTEL UND RESTAURANT HUBERTUSHOF



Die Küche des Hubertushofs ist abwechslungsreich und begeistert mit heimischen Köstlichkeiten zu jedem Anlass. Während der Schwerpunkt auf regionaltypischen Gerichten liegt, ist der Hang zu mediterranen Aromen und anspruchsvoller Zubereitung unverkennbar. Neben traditionellen Klassikern finden sich auch kreative Gerichte auf der Karte. Die Preise sind zwar im höheren Segment angesiedelt, decken sich aber mit der gebotenen Qualität. Das Ambiente ist sehr gemütlich und gepflegt, an Sommertagen genießt man die schöne Terrasse mit Naturkulisse.

à la carte: 4,50–30,90 €



Bewertungen NEU

11 bis 12,5 Punkte: 1 Haube 15 bis 16,5 Punkte: 3 Hauben
13 bis 14,5 Punkte: 2 Hauben 17 bis 18,5 Punkte: 4 Hauben
19 bis 19,5 Punkte: 5 Hauben

ANNABERG

H3

WINTERSTELLGUT

15,5/20 🍷🍷

Tel.: 06463 60078

5524 Annaberg
Braunöthof 4www.winterstellgut.at
willkommen@
winterstellgut.at

Mi–So, Fei

Auf einem sonnigen Hochplateau mit herrlichem Bergpanorama liegt das Winterstellgut von Red-Bull-Chef Dietrich Mateschitz. Wo früher einmal Lastpferde überwinterten, können die Gäste heute in den gemütlichen Stuben oder auf der geräumigen Terrasse ganztägig die bodenständigen Gerichte der hervorragenden Küche genießen. Nach Begrüßung mit einem feinen Happen Erbsen-Bärlauch-Quiche waren wir vom gebackenen Kalbskopf mit Rahmgurken und Knoblauchmayonnaise begeistert. Erstklassig war das gebratene zarte Saiblingsfilet aus der eigenen Fischerei mit vorzüglichem Kräuterrisotto, Erbsen und Ofentomaten. Bestes vom Wild, Schwein, Geflügel und Lamm rundet das tadellose Angebot mit sehr guter Qualität ab. Etwas Besonderes ist das deftige Dreierlei von der Blunzen auf Rahmsauerkraut und Erdäpfel-Senf-Schaum. Ein besonderer Genuss zum Abschluss waren die luftigen Topfenknödel mit Butterbröseln und marinierten Erdbeeren. Die Weinkarte ist mit vielen Raritäten klug zusammengestellt. Gute Stimmung verbreitet auch der freundliche und kompetente Service.



BAD GASTEIN

H4

WINDISCHGRÄTZHÖHE®

11/20 🍷

Tel.: 0660 1493098

5640 Bad Gastein
Schachenweg 2www.windischgraeztzhoeh.com
almgasthof@
windischgraeztzhoeh.comSo–Mo 12–23 Uhr
☎ variabel

Hoch über Bad Gastein liegt dieser Almgasthof mit großem, rustikal eingerichteten Raum. Die Atmosphäre ist locker, die Qualität der Gerichte ordentlich. Die kleine Karte bietet Rustikales und Originelles wie Bergsteiger-Polenta oder Blutwurst mit Zwiebelpanade, gratiniertes Schweinskotelett in Bratensauce, Huhn im Topf oder Forelle in Folie gegart und mit Kräutern serviert. Beilagen wie Frühkartoffeln, buntes Röstgemüse, Kartoffel-Sellerie-Stampf, Speckkraut oder cremige Polenta können beliebig kombiniert werden. Als Dessert zu empfehlen: Milk Bars' Panna cotta mit Cornflakes.

à la carte: 10–35 €

BAD HOFGASTEIN

H4

BERTAHOF

11,5/20 🍷

Tel.: 06432 7608

5630 Bad Hofgastein
Vorderschneeberg 15www.bertahof.at
landgasthof@bertahof.atMo–Di, Do 17.30–21, Fr–So
11.30–13.30 und 17.30–21 Uhr
☎ variabel

In der gemütlichen Stube oder auf der Terrasse genießen die zahlreichen Gäste seit vielen Jahren die verlässlich gute Küche. Das Gedeck mit feinem Spargel- und Schmalzaufstrich kann wahlweise bestellt werden. Die stimmig zusammengestellte Karte bietet gebratene Forelle, Hendlbrust und dry-aged Biobeeef mit T-Bone-, Rib-Eye- und Porterhaus-Steaks. Sehr gut auch die Ochsenchwanzbouillon mit Grießnockerl. Rosa und knusprig das Zweierlei von der Bauernente mit Rhabarber, karamellierter Zwiebelsauce und Erdäpfel-Wildkräuter-Roulade. Köstlich die abschließende Schokolademousse. Gute Aperitif- und Weinauswahl.

à la carte: 18–32 €

BAD VIGAUN

H3

KELLERBAUER

14/20 🍷🍷

Tel.: 06245 83474

5424 Bad Vigaun
Kellerbauerweg 41www.kellerbauer.at
info@kellerbauer.atDo 17–21.30, Fr 12–21.30 Uhr
☎ variabel

Unweit der Bundesstraße und doch friedlich und abseits vom Trubel liegt der gemütliche Kellerbauer und verspricht kreative Küche. Wir wählten das fünfgängige Menü, das vielversprechend mit einem geräucherten Wachtelbrüstchen, begleitet von einer Terrine von Wachtelsulz, Gänseleber und mariniertem Kohlrabi startete. Wunderbar ging es weiter mit der so leichten wie geschmackvollen weißen Spargelsuppe mit Bärlauchöl und knuspriger Tempuragarnele. Die geflammte Jakobsmuschel mit Frühlingskräuterpüree, Meeresspargel und Flusskrebsschaum punktete vor allem durch die sautierten Calamari und die hohe Produktqualität, die die durchaus hohen Preise zumindest zum Teil erklärt. Das zarte und perfekt gebratene Rindfilet mit Spargel und Sauce hollandaise war tadellos. Die Mousse von der Ruby-Schokolade mit Rhabarber, Bananensorbet und Waldmeister-Marshmallow war witzig und gut. Die Weinkarte zeigt spannende Ansätze, ist aber noch ausbaufähig. Der Service war flott, kompetent und überaus freundlich.

à la carte: 6–33 €

LANGWIES

11/20 🍷

Tel.: 06245 8956

5424 Bad Vigaun
Langwies 22www.langwies.at
hotel@langwies.atMo, Mi–Fr 17–22,
Sa, So und Fei 11.30–22 Uhr

Abseits des Trubels der Stadt ist das Langwies ein wunderbarer Zufluchtsort für Kurgäste, Einheimische und Ausflügler. Ein idyllischer Ort, an dem man sich rundum wohlfühlen kann. Die Küche bemüht sich, den unterschiedlichen Ansprüchen der Gäste gerecht zu werden. Für wenig Entschlussfreudige empfehlen wir das drei- oder viergängige Genussmenü mit saisonalen Highlights. Das À-la-carte-Angebot ist mehr als umfangreich. Herrlich das Ochsen carpaccio, Steaks aus der eigenen Landwirtschaft und die hervorragenden Salzburger Nockerln sind dank sorgfältiger Zubereitung ein wahrer Genuss. Erfreulich sind auch die übersichtliche Weinkarte und die Bierauswahl.

à la carte: 11–32 €



MEIN
WUNDERBARER
Kochsalon
www.martinahohenlohe.com



BERGHEIM BEI SALZBURG

H3

GENUSSDORF GMACHL

Hotel & Spa

Köche: Gottfried Gölz & Andreas Krebs

Beim Besuch des bereits in siebter Generation geführten Familienbetriebs ist die Leidenschaft zum Beruf unverkennbar. Wir hatten Glück, ein Plätzchen im gepflegten Gastgarten zu ergattern. Schon beim Stöbern in der Speisekarte fällt das Leitmotiv der Küche ins Auge: traditionelle Gerichte mit viel Raffinement und mediterranen Einflüssen zeitgemäß adaptiert. Die sautierten Eierschwammerl mit Burrata und Basilikumeis waren nicht nur eine erfrischende Kombination, die Verarbeitung von qualitativ hochwertigen Produkten machte sich hier definitiv bezahlt. Dass das Küchenteam auch mit klassischen Speisen umgehen kann, zeigte der mürbe Zwiebelrostbraten, der von cremigem Erdäpfelstampf begleitet wurde. Weil gerade Saison war, kamen wir nicht daran vorbei: Die Marillenknödel mit Minz-Panna-cotta waren köstlich. Die etwas längere Wartezeit zahlte sich aus.

à la carte: 6,60–24,90 €12/20 

Tel.: 0662 452124-0

5101 Bergheim bei Salzburg
Dorfstraße 35www.gmachl.at
info@gmachl.attäglich 11.45–13.45 und
18–21.30 Uhr

* März und Weihnachten 2020



BRAMBERG AM WILDKOGEL

F4

WEYERHOF®

15,5/20  **Köche: Andreas Stotter & Franz Meilinger**

Der historische Weyerhof hat von Jugendherberge auf hochklassige Traditionsküche und neuerdings auch Fine-Dining-Carte-bleanche umgesattelt. Am Herd: Juniorchef Franz Meilinger, der noch im alten Steirerck kochte, und Andreas Stotter, vormals Heinz Reitbauers Souschef im Stadtpark, der hier das Einlegen, Fermentieren und Trocknen zelebriert. Die Gäste speisen in mehreren alten Stuben und wählen von der Klassikerkarte oder der Tageskarte. Oder aber entscheiden sich gegen Voranmeldung für die Carte blanche, die wir genossen haben. Amuses wie ein gefülltes Säckchen aus Rotkraut-„Leder“ oder ein Happen aus Sauerkrautbaiser mit Grammelschmalz machen die Ambitionen deutlich. Hirschtatar wird mit kühl sauer-saftig aufploppenden Preiselbeeren sowie knusprigen getrockneten Heidelbeeren, Zirbenöl und Stein-

Tel.: 06566 7238

5733 Bramberg am
Wildkogel
Weyer 9www.weyerhof.at
info@weyerhof.at

pilzen kombiniert. Geschmorte Rindsrippe kommt mit mehrerlei Pastinaken, Tannengewipfeln und schwarzem Knoblauch. Aufzustocken wäre der Weinkeller – die Auswahl gibt sich derzeit noch zu konturlos für eine so naturnahe und zeitgeistige Küche.

ELIXHAUSEN

H3

ROMANTIK HOTEL GMACHL ELIXHAUSEN 12/20 **Koch: Christian Kastenmeier**

Im ältesten Familienbetrieb Österreichs ist die Zeit nicht stillgestanden. Der barocke Stil der Stuben zeugt noch von früher, im gesamten Betrieb spielt allerdings die Verknüpfung von Tradition und Moderne eine große Rolle. Dies zieht sich auch durch die Speisekarte. Küchenchef Christian Kastenmeier setzt bodenständige Kreativküche mit regionalem Schwerpunkt um. Wer Lust auf eine etwas andere Vorspeise hat, wählt die marinierte Gelbschwanzmakrele mit asiatischem Salat. Auch der knusprige Schweinsbauch hält, was er verspricht. Bei den Desserts kann man nichts falsch machen, der Kaiserschmarren gerät hier stets besonders flaumig. Gutes Weinangebot, das allerdings nicht sehr gästefreundlich kalkuliert ist.

à la carte: 6–56 €

Tel.: 0662 480212

5161 Elixhausen
Dorfstraße 14www.gmachl.com
romantikhotel@gmachl.com

täglich 11.30–21 Uhr



EUGENDORF BEI SALZBURG

H3

HOTEL-RESTAURANT AM HOCHFUCHS

 **Tip**

Der Küchenchef Michael Oberreiter serviert im Restaurant am Hochfuchs traditionelle Küche mit modernen und mediterranen Einflüssen. Neben Wirtshausklassikern gibt es ein Fischmenü, beim Hauptgang wird der Ochse in verschiedenen Gerichten „nose to tail“ angeboten und auch für den kleinen Hunger oder die Jause zwischendurch findet man hier etwas Passendes.

à la carte: 12–30 €

Tel.: 06225 8289

5301 Eugendorf bei Salzburg
Bergweg 2www.hochfuchs.at
office@hochfuchs.atMi–Do 15–21, Fr–So 11.30–14
und 19–21 Uhr

* variabel



FILZMOOS 14

DAS MAIER

16/20 

Köchin: Johanna Maier

JOHANNA MAIER, KÖCHIN DES JAHRES 1996

Johanna Maier kocht immer noch sehr gut. Doch während hier früher ein kulinarisches Hochamt zelebriert wurde, herrschen heute etwas bodenständigere Verhältnisse vor. Der Bachsaibling mit Melone war auf den Punkt getroffen, die Kombination aus Garnele, Jakobsmuschel, Fenchelfond und gebackener Zucchini-Blüte ein gelungenes Geschmackserlebnis. Routiniert zubereitet kam der rosa gebratenen Rehrücken zu Tisch, dazu gab es einige Eierschwammerl und ein paar Herzkirschen. Alles ausgezeichnet, aber ohne jenen außergewöhnlichen Drive, der die sympathische Köchin vor über zwanzig Jahren zu unsere Köchin des Jahres werden ließ. Bei den Desserts überzeugten die Waldbeeren mehr als die zu süße Kuppel aus Schokolade, Heumilch und Cassis. Ein Ort für avantgardistische Weinbegleitungen war dieses Restaurant noch nie, aber ein bisschen bunter und breiter dürfte das Angebot unserer Meinung nach schon sein, denn das würde sich die Küche von Johanna Maier nach wie vor verdienen.

Tel.: 06453 8204

5532 Filzmoos
Am Dorfplatz 1

www.dasmaier.at
hotel@dasmaier.at

FLACHAU H4

HOAGASCHT

 **Tipp**

Das Hoagascht bietet seinen Gästen eine kulinarische Symbiose von Pongauer Wirtshausküche und asiatischen Aromen. Immer auf der Suche nach neuen Kreationen, sorgt das ambitionierte Küchenteam für reichlich Abwechslung und wahre Gaumenfreuden. Dass es sich bei Kimchisuppe mit Fleischstrudel um eine gewagte Komposition handelt, steht außer Frage, geschmacklich kommt man jedoch voll auf seine Kosten. Der umfunktionierte Kuhstall sorgt für Geborgenheit und gemütliches Ambiente.

Tel.: 06457 32490

5542 Flachau
Flachauer Straße 14

www.hoagascht.at
hoagascht@sbg.at

FUSCHL AM SEE H3

BRUNNWIRT

15,5/20 

Koch: Johannes Brandstätter

Der Brunnwirt ist ein echtes Family Business: Johannes Brandstätter hat in der Küche das Sagen, die Damen an seiner Seite (Frau und Tochter) schupfen liebevoll und sympathisch den Service. Das Restaurant, an der Wolfgangsee Bundesstraße und direkt am Fuschlsee gelegen, ist mit seinem herrlichen Gastgarten mit Seeblick seit vielen Jahren ein Klassiker in der Region. Die Küchenlinie ist traditionell, das Team versteht es, aus hochwertigen Produkten und mit handwerklicher Perfektion das Beste herauszuholen. Dabei ist man allerdings kaum der Region verhaftet, sondern macht oft Ausflüge ans Meer (Oktopus, Jakobsmuscheln oder schottischer Lachs). Wir kosteten eine wärmende, wohlige und trotzdem leichte Karotten-Kokos-Suppe, die mit subtiler Schärfe punktete. Recht üppig kamen die mit Sellerie und Ei gefüllten Ravioli auf Zwiebelconfit daher. Tadellos war der Wildfang-Steinbutt auf ganz feinen Linsen und würzigem Speck. Die Weinkarte ist stimmig und listet neben den bewährten heimischen Größen auch ein paar spannende Sidesteps.

Tel.: 06226 8236

5330 Fuschl am See
Wolfgangseestraße 11

www.brunnwirt.at
office@brunnwirt.at
Di-Sa 18-20.30 Uhr

à la carte: 13-28 €

Bei der Zusammenstellung dieses Führers ließen wir größtmögliche Sorgfalt walten, trotzdem können Daten falsch oder überholt sein. Eine Haftung können wir auf keinen Fall übernehmen.

GOLDEGG AM SEE H4

HECHT!

im Hotel Der Seehof

Koch: René Leitgeb

HOTEL DES JAHRES 2017

Hier wird Überzeugung gelebt. Die Zutaten stammen aus Betrieben in einem Umkreis von 120 Kilometern. Jedes Tier wird komplett verarbeitet, der Schwerpunkt, nicht nur mit „Edelteilen“ zu kochen, ergibt sich somit von selbst. Hotelier Sepp Schellhorn nennt das übrigens recht treffend „enkeltauglich“. Er schafft Arbeitsplätze für Flüchtlinge und unterstützt zeitgenössische Künstler, die sein jahrhundertaltes Gebäude lebendig erhalten. René Leitgeb ist ein Küchenchef, der diese sympathische Linie kulinarisch konsequent umsetzt. Seine Gerichte haben Bodenhaftung und Kraft. Die fein säuerliche Schottsuppe (mit dem Pinzgauer Magermilchkäse Schotten) hatte Frühlingszwiebeln als Kontrast. Der gebratene Saibling lag in einem exzellenten Safransud. Zart der Rücken eines Goldegger Biokalbs. Und wer Kalbsniere im Fettrand auf der Karte findet und nicht bestellt, ist selbst schuld. Wunderbar reintönig der Mohnguglhupf, exotisch ein Eis mit Buchweizenaroma. Die Weinkarte bietet viele Natural- und Orange wines.

à la carte: 11-32 €

15/20 

Tel.: 06415 81370

5622 Goldegg am See
Hofmark 8

www.derseehof.at
office@derseehof.at

täglich 12-14 und
18.30-21.30 Uhr
* bis 27. Nov. 2019

GOLLING H3

DÖLLERER

Genießerrestaurant

Koch: Andreas Döllerer

ANDREAS DÖLLERER, KOCH DES JAHRES 2010

CHRISTL DÖLLERER, SERVICE AWARD 2014

LEBENSWERK FÜR HERRN HERMANN DÖLLERER

„Göllüberquerung“ und „Oberjoch“ – zwei Wanderungen im Tennengebirge unweit von Golling – sind die Namensgeber der Menüs aus Andreas Döllersers Cuisine Alpine. Eigentlich sollte es dem Gast beim Gedanken an die Besteigung der Gipfel die Schweißperlen auf die Stirn treiben. Er darf sich aber wohligh zurücklehnen und bereits mit den Amuse bouches, alle auf Steine gebettet, jene spannenden Dinge genießen, die ihm sonst im Laufe der Wanderung am Wegrand begegnen. Nach dieser ersten Stärkung startet mit der Vorspeise der (sinbildliche) Anstieg: ein mariniertes Bluntau-Saibling samt der feinen Säure der Fingerlimette, in einem dichten Krebsdashi schwimmend. Zum Niederknien. Die nächste Station und ein herrlich erdiges Vergnügen: mürbe Short Rib vom Holzkohlengrill mit Selleriewurzel und Kren. Und weil die Wanderung schon ein wenig dauert, wird zwischendurch eine köstliche Jause mit Rohmilchbutter, Hirschschenken und einem kleinen Brotlaib aus Waldstaudenmehl ausgepackt. Bereit zur nächsten Etappe: grüner und weißer Spargel mit Ochsenmarkscheibe und Kaviar von Walter Grill aus dem nahen Grödig. Danach geflämmte Bachforelle im Rotkrautsaft mit Bergwacholder. So geht es mühelos bergauf. Als Wegzehrung zwischendurch ein zartes Milchkalbsbries mit noch feinerer Erdäpfelmousseline und hauchdünn geschnittenem Räucheralt – was für eine Kombination! Am Gipfel wartet die langsam gegarte Brust vom Tauernlamm mit säuerlichen und knusprigen Wiesenchampignons. Bevor es (leider) wieder ins Tal geht, gibt es süße Alpenmilch und Latschenkiefer. Mit ausreichend Trinkwasser wird der Gast während der Wanderung selbstverständlich versorgt. Doch ohne die kongeniale Weinbegleitung von Master-Sommelier Alexander Koblinger wäre die Göllüberquerung nur die halbe Freude. Ein Bravo für die stimmigen Eindrücke aus der Gollinger Bergwelt, umgesetzt in Döllersers eigener, sensibler Art.

à la carte: 26-69 €

18,5/20 

Tel.: 06244 42200

5440 Golling
Markt 56

www.doellerer.at
office@doellerer.at

Di-Fr 18-21.30, Sa 12-21.30 Uhr

JRE

DÖLLERERS WIRTSCHAUS

Genießerhotel

14,5/20 

Tel.: 06244 4220

5440 Golling
Markt 56www.doellerer.at
office@doellerer.at

Was unterscheidet ein Toprestaurant von seinem volkstümlichen Ableger? Beim Döllerer beginnt es mit dem Namen. Die Nummer zwei heißt Wirtshaus und ist unter Gewölbten auch so gestaltet, mit Holzbänken, ungedeckten Holzstischen und gemalten Szenen an den Wänden, die an die Tradition des Betriebes seit 1909 erinnern. Das Essen kommt aus derselben Küche, aber die Linie ist doch ganz anders. Deftiges wie Blunze in knusprigem Brot eingebacken ist rustikal und genial zugleich. Noch kräftiger dann der Pinzgauer Schotten (eine regionale Käsespezialität) über wunderbar lockere Nockerl gerieben. Die Kalbsleber zart im dichten Saft, die Lamm-schulter mürbe geschmort, wieder in wohlschmeckender Sauce. Das ist traditionel-les Essen in Vollendung. Der flaumige Knödel bekam Nougat als Kern, richtig gut ein Bratapfels zur gebrannten Vanillecreme. Ein bisschen Kreativität darf schließlich auch im Wirtshaus sein. Der Service ist flott und freundlich und der unglaublich toll bestückte Weinkeller steht einem auch als Wirtshausgast offen.

GASTHAUS ADLER

Koch: Rupert Eibl

 11/20 Tel.: 06244 4795
0664 543 13905440 Golling
Markt 58www.adler-golling.com
restaurant@adler-golling.com

Gut, dass man im Adler in Golling wieder gut essen kann. Die lauwarne Jakobsmuschel mit Hummus, die Karotten-Ingwer-Suppe mit Scampi, der Kabeljau mit Safransauce, die Nudeln mit Wildfleisch oder die Steinpilztaschen mit Nussbutter gelangen diese Saison schon ausgezeichnet. Etwas Aufholbedarf gibt es noch beim leider nicht knusprigen Schweinsbrustwürfel mit lauwarmem Radi und überr-schenderweise auch beim lieblos zubereiteten Wiener Schnitzel. Die Weinkarte ist recht interessant, das Angebot an Desserts eher nicht.

à la carte: 5–35 €

GRÖDIG

G3

GRÜLL BISTRO **Tipp**

Tel.: 06246 75492

5082 Grödig
Neue-Heimat-Straße 13
www.gruell-salzburg.at

Wen es nach frischem Fisch gelüftet, der ist im Grüll Bistro goldrichtig. Das an den Familienbetrieb mit Fischzucht angeschlossene kleine Bistro mit täglich wechselnden Gerichten ist schon lange kein Geheimtipp mehr. Aber nicht nur Fisch, Austern und Kaviar sind hier von bester Qualität, sondern auch die Auswahl der Weine überzeugt.

GROSSARL

H4

GROSSARLER HOF

Jagastub'n

 **Tipp**

Tel.: 06414 8384

5611 Großarl
Unterbergstraße 76www.grossarlerhof.at
info@grossarlerhof.attäglich 12–13.30 und
18.30–20.30 Uhr
☿ bis 29. Nov. 2019

Im À-la-carte-Restaurant des Großarler Hofes findet die Salzburger Genussskultur einen perfekten Rahmen und offeriert eine zeitgemäße Umsetzung traditioneller Speisen. Der hauseigene Weinkeller bietet eine hervorragende Auswahl an edlen Weinen, mit denen das Essen gleich noch einmal so gut schmeckt. Das Ambiente in der Stube ist nostalgisch, rustikale Stühle, ein Kachelofen und Jagdtrophäen an den Wänden schaffen Behaglichkeit und schrauben den Gemütlichkeitsfaktor hoch hinauf.

à la carte: 4,90–32 €

H3

HALLEIN

TORO TORO13/20 Tel.: 06245 84223
0664 530 82 19

Köchin: Gisela Reitsamer

Fackeln erleuchten den Weg zum früheren Pferdestall eines erzbischöflichen Jagdschlusses. Spanische Kellner begrüßen aufs Herzlichste, die Gewölbe sind bunt dekoriert. Vor allem Paare gehen gerne ins Toro Toro, wohl um einen romantischen Spanienurlaub aufzuwärmen. Die Karte animiert mit hohen Preisen bei Einzelgerichten dazu, ein acht- oder zwölfgängiges Menü zu wählen. Die Küche ist spanisch, österreichisch angepasst. Laut Eigenwerbung soll der Fisch ganz frisch sein, was man nicht immer glauben mag. Erfreulich breit die Weinkarte. Ein Gute-Laune-Lokal mit abwechslungsreicher Küche.

à la carte: 22–30 €

5400 Hallein
Schloss-Altendorff-Straße 2
www.toro-toro.at
info@toro-toro.atDi–Sa 18–1 Uhr
☿ variabel**Bewertungen NEU**11 bis 12,5 Punkte von 20 Punkten: 1 Haube 13 bis 14,5 Punkte von 20 Punkten: 2 Hauben 15 bis 16,5 Punkte von 20 Punkten: 3 Hauben 17 bis 18,5 Punkte von 20 Punkten: 4 Hauben 19 bis 19,5 Punkte von 20 Punkten: 5 Hauben 

DIE GENUSSKRÄMEREI HALLEIN



Tel.: 0664 75 03 22 36

5400 Hallein
Gollinger-Tor-Gasse 1
www.genusskraemerei.at
office@genusskraemerei.at
Di–Fr 9–22, Sa 9–14 Uhr

In der neuen Location der Genusskrämerei gelingt es, modernen Esprit und altes Ambiente zu vereinen. Für die kulinarischen Anreize sorgen Mutter und Sohn Priewasser, die von früh bis spät, beim Frühstück, Mittag- oder Abendessen für das kulinarische Verwöhnprogramm sorgen. Die kreative Küchenlinie begleiten ausgesuchte Weine und Spirituosen, ein im Restaurant ansässiger Feinkostladen bietet Köstlichkeiten zum Mit-nach-Hause-Nehmen.



H3

HALLEIN-TAXACH

HOHLWEGWIRT

11,5/20

Tel.: 06245 8241 50

5400 Hallein-Taxach
Salzburger Straße 84
www.hohlwegwirt.at
gasthof@hohlwegwirt.at
Di–Sa 12–14.30 und 18.30–22,
So 12–14 Uhr
* Mo, Di mittags

Er ist Wirt aus Leidenschaft und Überzeugung. Mit viel Engagement führt Ernst Kronreif den Hohlwegwirt, der mehr zu bieten hat, als man sich von einem einfachen Landgasthaus gemeinhin erwarten darf. Da wären die selbst gemachten Pasteten und Terrinen, eine Spezialität des Hauses. Die Hirschrückenpastete mit Preiselbeermarmelade war wirklich fein abgeschmeckt. Sehr gut zusammengestellt ist auch die restliche Speisekarte, die eine Auswahl traditioneller Gerichte mit gelegentlichen Ausflügen in den mediterranen Raum bereithält. Intensiv die Rindsuppe mit Butterockerl, herrlich frisch die Fische und Flusskrebse. Als Dessert ist der Eisgugelhupf fast ein Muss. Erwähnenswert sind auch der kompetente Service und die umfangreiche Weinauswahl, die über das übliche Angebot deutlich hinausgeht.

à la carte: 9,50–29,50 €

Bei der Zusammenstellung dieses Führers ließen wir größtmögliche Sorgfalt walten, trotzdem können Daten falsch oder überholt sein. Eine Haftung können wir auf keinen Fall übernehmen.

HALLWANG/SALZBURG

H3

PFEFFERSCHIFF ZU SÖLLHEIM

16,5/20

Koch: Jürgen Vigne

Ein wenig außerhalb von Salzburg, in einem unter Denkmalschutz stehenden alten Mesnerhaus findet sich das Restaurant Pfefferschiff von Iris und Jürgen Vigne. Im Inneren prasselt auf den Gast zunächst eine Vielzahl an Eindrücken ein – eine Vitrine mit Uhren im Entree etwa oder Musikberieselung mit Oldies in schrägen Easy-Listening-Versionen. Als passionierter Esser blendet man diese Nebengeräusche aus, schließlich ist man wegen der viel gerühmten Küche des Patrons gekommen. Manches ist international inspiriert, er konzentriert sich aber überwiegend auf die Verarbeitung regionaler Produkte. Wie toll ihm das gelingt, zeigten schon die Küchengerübe, etwa in Gestalt und Geschmack einer sündhaft guten Lampraline. Auf der Karte stehen drei Menüs, eines davon vegetarisch, wir kosteten uns quer durch. Die Gänseleber kombinierte Vigne mit der Süße der Kirsche und dem leicht bitteren Geschmack von Kaffee – ziemlich wuchtig und großartig. Noch mehr Rums machte der Gang aus Oktopus und Chorizoriso. Umso leichter und dezenter, dafür sehr stimmig die Erbsenkaltschale mit Buttermilch und Minze, die als vegetarischer Zwischengang gereicht wurde. Beim fleischlosen Menü gefiel uns auch der Hauptgang gut, eine frühlingshaft-leichte Tarte, gefüllt mit Tomaten und Burrata – einfach, ja, aber halt perfekt gemacht und somit ein Gedicht. Sehr gediegen der Maibock mit Pastinake und Mispel aus dem Menü „Pfefferschiff“. Die Mispel stand auch im Mittelpunkt des Desserts, bei dem weiters Shiso-Kraut, Salzburger Sake und Reismaische zum Einsatz kamen. Hört sich etwas konfus an, wurde von der Küche aber zu einem sehr harmonischen Abschluss kombiniert. Auch die Weinauswahl kann sich sehen lassen.

à la carte: 28–49 €

Tel.: 0662 66 12 42

5300 Hallwang/Salzburg
Söllheim 3
www.pfefferschiff.at
restaurant@pfefferschiff.at
Di–Fr 18–21.30, Sa 12–14 und
18–21.30 Uhr



HENNDORF AM WALLERSEE

H3

WEYRINGER WALLERSEE

16,5/20

Koch: Emanuel Weyringer

Emanuel Weyringer gehört zu den spannendsten Köchen in Salzburg. Seine Menüs kommen immer facettenreich und vor allem kosmopolitisch daher. Und das, ohne protzigen Edelprodukten verhaftet zu sein. Das ist sicher zu einem Großteil seinem Lebenslauf geschuldet. Weyringer wirkte unter anderem im Ristorante Don Alfonso nahe Amalfi, bei Troisgros in Roanne oder im Grand Hyatt in Hongkong, bevor er sich in seinem Heimatort am Wallersee selbstständig machte. Heute ist er vor allem ein wacher Geist, der stets offen ist für neue Einflüsse und ein einfühlsamer Komponist seiner Gerichte. Die Speisekarte bietet drei Menüs und eine kleine Auswahl an À-la-carte-Gerichten. Perfekt gleich der Beginn: die zart geräucherte Kalbsleber mit der erdigen, feinen Würze des dazu gereichten samtigen Borschtsch. Oder zarter Spargel mit hausgemachtem japanischen Käse, begleitet von einer kleinen Spur Olivenerde als Würzkomponente. Es folgten Blunzentascherl, die in einer frühlingshaft-leichten Bärlauchsuppe schwammen, die dem Gericht eine herzhaft Bodenständigkeit verlieh. Dann wieder eine Anleihe an Asien: eine mit Ibérico-Schwein gefüllte Dampfnudel, die in fruchtig-frischem Hibiskus-Dashi schwamm. Mit der Hauptspeise, einem Rücken vom Kaninchen mit San-Marzano-Tomaten und ganz kleinen Gnocchettini, wehte ein Hauch Italien am Tisch. Superleicht war das Dessert: ein Erdbeerpudding mit Mandelkuchen und Mascarpone. Was uns jedes Jahr von Neuem begeistert, ist der fröhliche Service von Susi Weyringer und ihre kleine, feine Weinkarte: ein Mix aus Klassischem und interessanten Vertretern aus der Naturweinszene.

à la carte: 9–34 €

Tel.: 06214 61872
0664 1526218

5302 Henndorf am Wallersee
Fenning 7A
www.weyringer-wallersee.at
office@weyringer-wallersee.at
Mi–So 12–13.30 und 18–21.30 Uhr
* variabel, Juli und August
nur Di Ruhetag

HINTERGLEMM

G4

ARTE VINUM

im Hotel Alpine Palace

15/20   

Tel.: 06541 6346

5754 Hinterglemm
Reiterkogelweg 169www.alpine-palace.com
info@wolf-hotels.at

Im Wintergarten des Hotels Alpine Palace werden À-la-carte- und Hotelgäste vom aufmerksamen Service bestens betreut. Das für alle gleiche Fünf-Gang-Menü startete mit offenfrischem Brot und Liptauer sowie einem erfrischenden Salat-teller. Der Cocktail von Eismeershrimps im Wan-Tan-Körbchen mit Häuptelsalat, Ananastexturen und Curry-Ingwer-Creme schmeckte sehr gut. Fein cremig die Pinzgauer Erdäpfelsuppe mit Schwammerlgröstl und Bauernbrotdcroûtons. Gut zubereitet das gegrillte Rückenstück vom Pinzgauer Wels auf Bohnenragout, roter Zwiebel, Erdäpfelcroûtons und Bauernspeck. Alternativ gab es auch Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken mit kleinem Gemüse, jungen Petersilerdäpfeln, frittiertem Petersil und Preiselbeeren, ungewöhnlich im kleinen Herstellerglas serviert. Köstlich das Dessert aus Bauernjoghurt mit Haferflocken und Marille. Zum Abschluss wurde ein gut sortierter Käseteller serviert. Sehr freundlicher Service. Umfangreiche Weinkarte.



HOF BEI SALZBURG

H3

SCHLOSS RESTAURANT

Schloss Fuschl Resort & Spa

Koch: Johannes Fuchs

HOTEL DES JAHRES 2011

Ein Schlosshotel, das von seiner Geschichte lebt: erbaut vom Erzbischof fürs Jagdvergnügen, Kulisse von „Sisi“-Filmen, Logis für höchste Staatsbesuche. Seine Gäste lockt der Luxusbetrieb mit traumhafter Lage über dem Fuschlsee und auch das Restaurant ist so gebaut, dass jeder Tisch einen Blick aufs sommerlich karibikblaue Wasser hat. Wie kocht man an so einem Ort? Auch österreichisch: milder Kürbis, vom Kernöl rau aufgeweckt, samt frischem Schafkäse vom Nachbarsee. Natürlich

15,5/20   

Tel.: 06229 2253-0

5322 Hof bei Salzburg
Schloss-Straße 19www.schlossfuschlsalzburg.com
info@schlossfuschl.com

gibt es eine Lachsforelle aus hauseigener Zucht, bei 66 Grad in Olivenöl perfekt glasig gegart. Aber die Liebe der Küche gilt insbesondere Frankreich. Bretonischer Hummer parfümiert eine Suppe, französische Entenbrust, rosa gebraten, im Trüffelduft, bretonische Karotte als Zentrum süßen Gefirres. Alles aufwändig gestaltet, jeder Teller ein Gemälde. Und ein Gedicht, denn die Zutaten sind erstklassig, jede noch so kleine Zutat trägt zum stimmigen Gesamtbild bei. Die Weinkarte umfasst angeblich tausend Flaschen, auch glasweise ist die Auswahl breit. Wer sich die Preise leisten mag, bekommt ein Menü auf der Höhe der Zeit an geschichtsträchtigem Ort.

KAPRUN

G4

HILBERGER'S BEISL

11/20 

Tel.: 06547 72461

5710 Kaprun
Wilhelm-Fazokas-Straße 12
www.hilberger.at
hilberger@hilberger.at
Mi–Mo 12–22 Uhr

Koch: Christopher Hilberger

Wie der Steirer Hilberger in seinem Beisl beweist, harmonisieren steirische Geschmäcker bestens mit denen des Salzburger Landes. Bodenständige Gerichte dominieren zwar die Karte, zusammen mit internationalen Aromen werden diese aber zeitgemäß adaptiert und saisonal angepasst. Die Portionen sind sehr großzügig dimensioniert. Der gebeizte Alpenlachs erfreute uns nicht weniger als das solide zubereitete Bœuf Stroganoff. Wie eine Ode an das grüne Bundesland aber dann das folgende Kürbiskernparfait, das mit gerösteten Kürbiskernen und Himbeerspiegel das Highlight des Abends lieferte. Durch die heimeligen Weinlauben fühlt man sich im Gastgarten wohl, auch im Innenraum herrscht durch das viele Holz eine urige Atmosphäre. Die Weinkarte ist gut bestückt. Erfreulicherweise wechselt das Angebot an offenen Weinen laufend.

à la carte: 10–35 €



Die neuesten Ergebnisse aus der Haubenwelt:

800 Restaurants, neu getestet und bewertet.

Plus: Die besten Weine, Wirtshäuser, Hotels und Almhütten.

Neu in dieser Ausgabe: Golfclubs, Cafés und Bars.

Zwei Bücher, ein Preis: € 39,- für Ihren Wegweiser in die Welt des guten Geschmacks
www.gaultmillau.at

Blieben Sie up to date mit unseren täglichen Nachrichten
auf **Facebook** und **Instagram**.

KRISPL

H3

SAGWIRT

11,5/20 🍷

Tel.: 06240 209
0664 544 26 635425 Krispl
Gaißau 58
www.sagwirt.at
office@sagwirt.at
Mi-Sa 11.30–21,
So, Fei 11.30–20.30 Uhr
☎ 24. Dez. 2019

Außerordentliche Qualität ist immer ein Anziehungspunkt für Feinschmecker. Das gilt in der Stadt genauso wie auf dem Land. Ohne Ortskenntnisse könnte man den Ort Krispl beinahe übersehen. Doch die Suche lohnt sich. Hier kommt traditionelle Wirtshausküche auf den Teller, so, wie sie sein soll. Die Karte ist stimmig zusammengestellt, von aromatischer Rindsuppe über klassisches Wiener Schnitzel bis hin zu flaumigem Kaiserschmarren. Etwas raffiniertere Teller hält die Gourmetkarte bereit. Die kleine, aber kundige Weinauswahl und ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis tragen dazu bei, dass der Sagwirt stets gut besucht ist.

à la carte: 9–30 €



LEOGANG

G4

ECHT. GUT ESSEN.

im Hotel Forsthofgut

Koch: Michael Helfrich

15/20 🍷🍷

Tel.: 06583 8561

5771 Leogang
Hütten 2
www.forsthofgut.at
info@forsthofgut.at
Di-Sa 18.30–23 Uhr

Im Naturhotel Forsthofgut steht für die À-la-carte-Gäste ein eigener, modern gestylter Raum für maximal zehn Personen mit einem Frontcooking-Bereich zur Verfügung. Mit einem neungängigen Fine-Dining-Menü oder dem fünfgängigen „Überraschungsmenü“ erleben Feinschmecker einen umfassenden Querschnitt der hervorragenden kreativen Küche. Fingerfood mit Spargel und Brokkoli sowie gebackenem Eidotter waren feine Grüße aus der Küche. Das Feuerwerk an außergewöhnlichen Speisen startete mit Risotto und geräuchertem Aal mit in Weißwein eingelegten Rosinen und Cashewnüssen – bemerkenswert. Dann kam ein Heilbutt mit eingelegtem Rettich und Radieschen zu Tisch – wunderbar! Von höchster Qualität auch die zarte Schulter vom Milchkalb mit Krauser Glucke und im Jus getränkten Nudeln. Die Kreativität setzte sich fort bei der marinierten Ananas mit salzigem Karamell, Macadamianüssen und hausgemachtem Vanilleeis. Cremige Ganache mit Popcorn, Erdnuss und weißem Schokoladeneis war ein schmelzender Genuss. Sehr stimmige Weinbegleitung, freundlicher und kompetenter Service.

ESS:ENZ®

im PURADIES Hotel & Chalets

Koch: Stefan Kriehofer

13/20 🍷🍷

Tel.: 06583 8275

5771 Leogang
Rain 9www.puradies.com
info@puradies.com
Mi–So 18–23 Uhr

In der aparten Embachalm bietet das Restaurant ESS:ENZ eine außergewöhnliche Gourmet-Erfahrung mit Frontcooking. Nach der Begrüßung mit feinem Lardo, Rosmarinbutter, Grammelschmalz und Lachsterrine mit Kaviar hat man die Wahl, sich das Kreativmenü in drei, fünf oder sieben Gängen zu gönnen. Wir starteten mit einem Zweierlei vom Saibling, serviert als stimmige Essenz und Mousse. Sehr gut die Karottenconsommé ebenso wie die „Felchen im Grünen“ mit Brokkolivarationen. Gut zubereitet war das Embachhof-Kalb vom hauseigenen Biohof, das mit Brust und Backerl überzeugte. Das Dessert „Apfel trifft Schokolade“ mit köstlichen Schokolade- und Eisvariationen war ebenfalls ein Hit. Zusätzlich gibt es monatlich wechselnde Schwerpunkte – von Sushi bis zum „Grillzauber“. Die Weinkarte entspricht dem hohen Niveau des Hauses.

à la carte: 18–42 €



FORSTHOFALM

Restaurant KUKKA

Koch: Thomas Hilpold

12/20 🍷

Tel.: 06583 8545

5771 Leogang
Hütten 37www.forsthofalm.com
info@forsthofalm.com
täglich 7.30–21 Uhr

Das Holzhotel, auf 1050 Meter Seehöhe gelegen, ist nicht nur eine geeignete Anlaufstelle für Naturbewusste und Skifahrer. Mit elegantem Ambiente punktet auch das modern eingerichtete Restaurant, in dem man abwechslungsreich und auf solidem Niveau essen kann. Die farb- und geschmacksintensive Küche steht dabei im Vordergrund, das Bild eines Regenbogens dient als Leitmotiv, die Umsetzung gelingt. Das frische, mit Almkräutern bedeckte Steak vom Holzkohlengrill erreicht uns auf den Punkt gebraten, die dazu servierten Grilltomaten und das hausgemachte Brot sorgen für farblichen Input und Zufriedenheit. Erwähnenswert auch die Alternativen für Veganer und Fischliebhaber, die in der Schauküche zubereitet werden. Hochwertige Bioprodukte spiegeln sich im guten Geschmack wider. Ein stimmiges Ende setzt der flaumige Kaiserschmarren, von einer Staubzuckerhaube bedeckt. Das breite Angebot an Natural Wines ist lobenswert.

KIRCHENWIRT

Gourmetwirtshaus & Historisches Hotel

Koch: Matthias Moser

Der Kirchenwirt in Leogang benennt sein Restaurant stolz mit einer Ziffer: K1326. In diesem Jahr nämlich ward das Haus erstmals urkundlich erwähnt und ist damit Salzburgs ältestes Dorfwirtshaus. Und das Mittelalter kann der Gast tatsächlich spüren: Marmorboden, Holzvertäfelung, Tramdecken – und wer über die ausgetretenen Holzstufen in den Weinkeller geht, kann die meterdicken Mauern bewundern, gefertigt aus Backsteinen. Diese Besinnung aufs Alter prägt auch die Küchenlinie: Das „Back to the roots“-Menü bietet eine vegetarische Alternative. Lauch vermählt sich mit Gurke, bunter Wintersalat folgt, gut mariniert, dann eine prächtige Linsensuppe mit Ziegenfrischkäse. Eine Goldforelle sah sich ungewöhnlich süß von Topinamburcreme begleitet, ein Bratpfel schloss schön winterlich. Nur beim Wein weitet sich der Blick auf die ganze Welt, Patron Hans-Jörg Unterrainer kam einst als Snowboard-Profi weit herum. Sein Keller birgt Raritäten, die es auch glasweise gibt.

à la carte: 14–32 €**14,5/20** **Tel.: 06583 8216**5771 Leogang
Dorf 3www.k1326.com
info@k1326.comDo–Mo 11.30–13.30 und
17.30–21 Uhr
☿ Nov. 2019, April 2020, variabel**JRE****RIEDERALM** 

Genießerhotel

Koch: Andreas Herbst

In bester Lage, direkt bei der Asitzbahn betreibt die Familie Herbst die Riederalm mit einem stimmigen Konzept. Der junge, talentierte Küchenchef Andreas Herbst, ausgebildet unter anderem bei Mario Lohninger in Frankfurt, bietet nicht nur den Gästen des Hauses, sondern seit Kurzem auch jenen von draußen seine feine, kreative Heimatküche. Ein Auszug aus dem Menü: zur Vorspeise eine cremige Leoganger Kartoffel vom Ziefergut mit Gartenkräutern, danach süchtig machendes Lammklein auf Milchkrapfenbrot mit Topinambur. Schlicht perfekt war die rosa Brust und die confierte Keule von der Bauernente mit Honigweinlack samt kleinen Knöderln und Kerbelknolle. Wunderbar zum Schluss der gereifte Camembert, veredelt von Schnapsbrenner Sigi Herzog. Der junge Service ist flink und sympathisch. Eine gute Weinauswahl und ein neu gestaltetes Ambiente machen das Erlebnis rund. Gratulation zum Einstand!

13,5/20 **Tel.: 06583 7342**5771 Leogang
Rain 100riederalm.com
info@riederalm.comMo–So 11.30–13.30 und
18–20.15 Uhr
☿ bis Anfang Dez. 2019**MARIA ALM**

H4

ALMHOF

Kaiserstub'n

13,5/20 **Tel.: 06584 8414**
0664 381 60995761 Maria Alm
Hinterthal,
Kreidenbachweg 5www.almhof.co.at
office@almhof.co.at

Auf der geräumigen Terrasse genießen die Gäste die verlässlich gute Küche des Hauses. Nach der Begrüßung mit delikater Steinpilzbutter, Kräuteraufstrich und zarten Kalbfleischstücken wurde uns Hochkönig-Gamssuppe mit Leberknödel und Schnittlauch serviert. Der rosa gebratene Lammrücken auf Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln mit Thymianjus schmeckte ausgezeichnet. Auch Vegetarier wären vom feinen, in Kürbispanade gebackenen Picandou (Ziegenkäse) mit Rucola, Mango und hausgemachter Tomaten-Rosmarin-Marmelade sehr angetan. Die Somlauer Nocken waren etwas zu fest, das Amarena-Kirscheis sehr gut. Interessante Auswahl an Bioweinen.

MARIAPFARR

14

DIE STUB'N**14,5/20** **Tel.: 0664 546 4690**5571 Mariapfarr
Pichl 12www.stubn.at
office@stubn.atDi–Sa 18–21 Uhr
☿ Frühjahr und Herbst 2020

Michael und Stefanie Bogensperger verstehen es, ihre Gäste sehr persönlich zu bewirten. In ihrem kleinen Restaurant wird man mit Handschlag begrüßt beziehungsweise verabschiedet und es bleibt auch während des Services Zeit, das eine oder andere freundliche Wort zu wechseln. Die Weinkarte hält für jeden Geschmack etwas bereit und auch die Spirituosenauswahl überrascht mit exotischen Raritäten (Tequila), die es zusätzlich zu heimischen Fruchtbränden gibt. Die Schilderung des Speisenangebots kann nur eine Momentaufnahme wiedergeben, denn in der Stub'n gibt es keine Speisekarte. Gekocht wird, was der Markt hergibt. Das kann einmal geräucherter Wildlachs mit Gammeln oder eine feine Topinamburschaumsuppe mit Maroni sein. Vielleicht brät die Küche saftige Lammkotelettes oder sie verwandelt den Wildfang-Zander zusammen mit Belugalinsen zu einem exzellenten Fischgang. Und bevor man die kleinen Naschereien aus der Patisserie zu einem kleinen Schwarzen genießt, gilt es noch die angebotenen Käse zu verkosten.

MATTSEE

H3

IGLHAUSER SCHLOSSBRÄU**Köchin: Anna Iglhauser****11/20** **Tel.: 06217 5205**5163 Mattsee
Schlossbergweg 1www.schlosshotel-igl.at
schlosshotel@iglhauser.atMo–Sa 11.30–14 und 18–21 Uhr
☿ 22.–26. Dez. 2019

Dieses Plätzchen direkt am Mattsee ist einfach herrlich. Wie schön für uns, dass das prächtige Anwesen nicht bloß ein Hotel, sondern auch ein Restaurant für Tagesgäste beherbergt. Bei schönem Wetter sollte man unbedingt im gepflegten Gastgarten mit Aussicht auf den See Platz nehmen. Es ist aber auch in der alten Stube sehr gemütlich. Auf den ersten Blick fallen die äußerst fair kalkulierten Preise, besonders für die Menüs, auf. Chef-in Anna Iglhauser bereitet aus heimischen Produkten der näheren Umgebung oder des eigenen Betriebs schmackhafte Gerichte zu, über die man sich freut. In ungezwungener Atmosphäre genossen wir frischen Fisch aus dem See und eine passende Weinauswahl.

à la carte: 5–34 €**LUST.REICH**

im Kuschelhotel Seewirt

Koch: Helmut Blüthl **11,5/20** **Tel.: 06217 5271**5163 Mattsee
Seestraße 4www.seewirt-mattsee.at
lustreich@seewirt-mattsee.at

Im Hotel kuschelt man um die Wette, und weil die Liebe bekanntlich durch den Magen geht, lädt das modern eingerichtete Restaurant zu kleinen Genussreisen für zwei ein. Der Wintergarten gewährt freundliches Ambiente, besonderen Charme ver-

spricht aber die romantische Sonnenterrasse, die direkten Seeblick gewährt. Elegant und ausbalanciert der zu Beginn gereichte gebeizte Saibling mit grünem Spargel in feinem Kren-Buttermilch-Sud. Als Hauptgang entschieden wir uns für die Klassik und wählten das in Butterschmalz gebackene Schnitzel. Die Panade war knusprig, die Erdäpfel in reichlich Butter geschwenkt. Danach war die Lust auf Süßes groß: Der cremige Grießflammerli mit pochierten Äpfeln und hausgemachtem Vanilleeis sowie einer Prise Zimt stillte dieses Verlangen.

à la carte: 5–29 €

täglich 12–14 und 18–21 Uhr
 * 15.–25. Dez. 2019,
 5.–24. Jan. 2020



MAUTERNDORF

14

MESNERHAUS

17/20

Koch: Josef Steffner-Wallner

Die Mauterndorfer dürfen sich glücklich schätzen – nur ein paar Minuten abseits des Verkehrswahnsinns der A10 findet man sich in einem geradezu magischen kleinen Ort wieder, der noch dazu mit einem wahren Tempel lukullischen Genusses aufwarten kann. Zu Recht ist das Menü als „Große Verführung“ titulierte, auch wenn man uns nicht lange bitten musste – wir waren der Familie Steffner schon nach dem ersten Gang verfallen. Die leichte Bitterkeit des Podersdorfer Spargels harmonisierte kongenial mit der Süße einer Schwarzbrotcreme, das edle Gemüse gab sich so einmal erfrischend anders. Es folgte eine Verbeugung vor der hohen Kunst der Fermentation: Regenbogenforelle auf Matjesart, kombiniert mit Rettich und edelsaurer Milch, großartig! Nose bzw. Beak to tail ist auch in Salzburg en vogue: Die Wachtelbrust à point getroffen, das geschmorte Haxerl wunderbar zart, der Jus unglaublich dicht und dazu ... Wachtelgrammeln?! Wir genossen und staunten. Ähnlich verspielt präsentierte sich das „Lungauer Reh“: Wildfleisch in allen erdenklichen Zubereitungsformen durchdekliniert, sogar getrocknet. Dass dem Rehrücken gefühlt ein wenig mehr Zeit zum Abhängen gutgetan hätte, ist da Jammern auf sehr hohem Niveau. Das gilt auch für das Dessert. Da hatten wir den Eindruck, dass die letzten Raketen dieses Feuerwerks nicht so recht zünden wollten, selbst wenn man bei Variationen von der Zotter-Schokolade einwenden könnte, dass das Grundprodukt für sich schon genial genug ist. Wenig überraschend sei abschließend erwähnt, dass die Weinauswahl im Mesnerhaus dem hohen Niveau des sonstigen Gebotenen entspricht. Wer mit dem Auto wieder zurück auf die Autobahn muss, darf sich ruhig auf die Saftbegleitung einlassen. Sie ist ebenfalls wunderbar.

à la carte: 19–45 €

Tel.: 06472 7595
 0664 1225551

5570 Mauterndorf
 Mauterndorf 56

www.mesnerhaus.at
 info@mesnerhaus.at

Mi–So 11.30–13.30 und
 18–21.30 Uhr
 * variabel



MITTERSILL

G4

SCHLOSS MITTERSILL®

12/20

Koch: Geri Voithofer

Im edlen Ambiente der Schlossräumlichkeiten wird auch mittags ein Degustationsmenü angeboten. Sehr gut das Gedeck (Aufstrich und hausgemachtes Roggenbrot) sowie das Carpaccio vom Pinzgauer Rind mit asiatischen Gewürzen, Chilimayonnaise und Portulak. Weiter ging es mit einer feinen Bouillabaisse von heimischen Edelfischen. Erfri-schend der Zwischengang, Sauerampfersorbet mit süßem Popcorn. Gekonnt zubereitet das Zweierlei vom Pinzgauer Kalb mit getrüffeltem Selleriepüree und wildem Brokkoli. Ein köstlicher Abschluss: Mamas Apfelnocken mit Sauerrahm und Fichte. Freundlicher und kompetenter Service. Die Weinkarte ist klassisch gehalten und recht umfangreich. Österreich dominiert, doch beim Rotwein sind auch Italien und Frankreich gut vertreten.

à la carte: 6–36 €

Tel.: 06562 20200

5730 Mittersill
 Thalbach 1

www.schloss-mittersill.com
 office@schloss-mittersill.at

täglich 12–13.45 und
 18–20.30 Uhr
 * je 2 Wochen im Frühjahr und
 Nov. 2020



NEUMARKT AM WALLERSEE

H3

WINKLER

Fischrestaurant

13/20

Koch: Wilfried Oberreiter

Anna Netrebko hat den „Schneckenwinkler“ am Wallersee einst als eines ihrer Lieblingsrestaurants geoutet. Womit die Operndiva nicht die einzig Prominente ist: An diesem versteckten Ort, in Ufernähe des Wallersees, herrscht im Sommer eine ziemliche Dichte an Festspielkünstlern. Was für den Normalgast zwei Schlüsse zulässt: Das Restaurant wird nicht wirklich billig sein, aber es wird wohl Gutes geben. Der Service ist kundig und geschickt: Flotter als hier wird nirgends der Zander filetiert. Die Schnecken versinken wohlig in Knoblauchbutter. Die süß-bittere Krebsensuppe wirkt leicht, das Backhendl ist klassisch-saftig und den gebratenen Saibling wünscht man sich überall so gut gelungen. Und die Palatschinken, laut Eigenwerbung „die wahrscheinlich besten der Welt“? Hauchdünn und nahe der Perfektion. Das Weinangebot ist bunt und umfasst besonders viele feine weiße Flaschen. Das Haus gilt zu Recht als verlässliche Adresse für Liebhaber von Fisch und Schnecke.

à la carte: 6–30 €

Tel.: 06216 5270

5202 Neumarkt am
 Wallersee
 Uferstraße 33

www.winkler.at
 info@seehotel.at

Do–Di 12–14 und 18–21 Uhr
 * Mitte–Ende Okt. 2020

OBERTAUERN

14

FRITZ&FRIEDRICH®

14,5/20 🍷🍷

Tel.: 06456 73540

5562 Obertauern
Rosenweg 1
www.fritzundfriedrich.com
genuss@fritzundfriedrich.com
Mi–Mo 18.30–22 Uhr
☾ Mitte April–Ende Nov. 2020

Das im vergangenen Winter eröffnete und geschmackvoll eingerichtete Restaurant widmet sich den Aromen Asiens, kreuzt diese mit alpinen Rezepten und hat damit auf Anhieb Erfolg. Das ist nicht nur bei Touristen gefragt, sondern auch bei Genießern aus der Umgebung. Der Küchenchef jongliert souverän mit Geschmäckern und Rezepten. Witzig der Cross-over-Gang Kärntner Kasnudel, umwickelt mit Wagyu, in einer würzigen Sauce mit Lachskaviar. Foie gras kommt mit einer Sauce aus Kirschen in einem Ring aus Kichererbsenpüree. Ein Extralob verdienen die Sushis, die man in Österreichs Bergwelt selten auf diesem Niveau bekommt, sowie die Fischgerichte im Allgemeinen.

à la carte: 18–38 €



M3

im Hotel Barbara



Tip

Tel.: 06456 7275
0676 4754154

5562 Obertauern
Sonnhofweg 1
www.hotel-barbara.at
info@hotel-barbara.at
Mi–Di 11–20 Uhr
☾ Ende April–Ende Nov. 2020

Mit seiner herrlichen Lage direkt an der Skipiste ist das M3 absolut ideal für einen kurzen Abstecher an einem langen Skitag. Aber auch in der schneefreien Zeit kann man es sich in der Pasteria bei allerhand heimischen und internationalen Speisen sowie hausgemachten Pastagerichten gut gehen lassen. Auch Themenabende mit Fondue-, Raclette- oder Gourmetdinner werden hier angeboten.

à la carte: 4,50–65 €

PANORAMA



Tip

Tel.: 06456 7432
0664 3858936

5562 Obertauern
Brettsteinstraße 1
www.restaurant-obertauern.at
info@panorama.at
täglich ab 18.15 Uhr
☾ Anfang Mai–Mitte Nov. 2020

Im Panorama werden Halbpensions- und À-la-carte-Gäste gleichermaßen kulinarisch verwöhnt. Die Karte beinhaltet das Beste aus der Region, wie zum Beispiel einen Rücken vom Tauernlamm. Aber auch internationale Genüsse wie Spareribs und Pasta mit Riesengarnelen findet man hier. Täglich wechselnde Gourmetmenüs sorgen zusätzlich für kulinarische Highlights.

à la carte: 8,50–42,50 €

RAURIS

H4

GUSTO IM WÖRTHERHOF

12/20 🍷

Tel.: 06544 6404
0664 3022398

5661 Rauris
Wörth, Dorfstraße 22
www.restaurant-gusto.at
gusto@rauris.net
Mo–Sa ab 18, So ab 12 Uhr
☾ variabel



Die regionale Bioküche des „Gusto“ wird seit vielen Jahren von Einheimischen und auswärtigen Gästen sehr geschätzt. Nach charmanter Begrüßung mit Olivenöl und Kräutersalz sowie Knödelcarpaccio starteten wir das „Chefmenü“ mit feinem gebackenen Bioei mit Biokalbsbries und Eierschwammerln. Alternativ ein Carpaccio und gegrillter Oktopus mit Melone und Orangen. Sehr schmackhaft und delikat das Beste vom Rauriser Reh und Hirschkalb mit Preiselbeersaft, Biogemüse und Pastinakencreme. Köstlich das abschließende süße Zweierlei mit Bauertopfenmousse und Callebaut-Schokolademousse. Gute Wein- und Bierauswahl. Familiärer Service.

à la carte: 12,50–34,50 €

SAALBACH

G4

DAS KLEINE RESTAURANT

16/20 🍷🍷🍷

Tel.: 06541 74140

im Gartenhotel Theresia
Koch: Marvin Trentmann

5753 Saalbach
Glemmtaler Landesstraße 208
www.hotel-theresia.com
info@hotel-theresia.co.at
Mi–Sa 18.30–22.30 Uhr,
nur im Sommer geöffnet

Wer das hervorragende Sieben-Gänge-Menü genießen möchte, muss sich einen Tag vor dem Besuch anmelden. Im biozertifizierten Hotel Theresia werden die À-la-carte-Gäste ansprechend mit feinen Wasabi-, Curry- und Kürbisaufstrichen sowie Entenessenz und Spitzkraut-Maki begrüßt. Feines Maiseis mit Safranlinsen und Lavendel-Rapsöl-Gelee sind auch für die Augen ein Genuss. Bestens gelungen war auch der blaue Hummer mit Sojarisotto, Macadamianusschaum und Krustentiergelee. Der sous vide gegarte Petersfisch mit Rollgerste, Kakaobohnenschaum und Creme aus roher Taubenleber war ebenfalls erstklassig. Sehr erfrischend der Zwischengang mit Kekseis, Butterkeks-Flakes, Kokosnussgel und Rumgelee. Beste Qualität und Zubereitung wies das Wagyu-Beef mit Jus, Buttersüßholzwurzel, Chorizo-Kirsch-Tapenade und Karfiolcouscous auf. Das beeindruckende Geschmackserlebnis wurde mit Birnenröllchen, Champagnerespuma, Schmorhalotteneis und confierter Kumquat eindrucksvoll fortgesetzt. Exzellenter Abschluss: Passionsfrucht als Creme, Sorbet und Espuma sowie köstliches Konfekt. Sehr gute Weinauswahl, zuvorkommender und kompetenter Service.



KENDLER

Wellness-Hotel

In der modernen Herzstube mit dem markanten Kristallvorhang genießen die À-la-carte-Gäste die angebotenen Klassiker in Form von Drei-, Fünf- oder Sieben-Gang-Menüs. Nach der Begrüßung mit Schinken schmeckte die Bärlauchcremesuppe mit Croûtons sehr gut, war uns aber die Spur zu wenig cremig. Erfrischend der Spargel mit herzhaften Kartoffeln. Tadellos die rosa gebratene Barbarie-Entenbrust auf feinem Weinkraut und Pommes Williams. Die Desserts mit Karottenkuchen und Feinem vom Biohonig oder Zitronentarte konnten unsere Erwartungen leider nicht ganz erfüllen, sie waren etwas zu trocken. Gut bestückte Weinkarte, freundlicher Service.

11/20 🍷

Tel.: 06541 6225

5753 Saalbach
Oberdorf 39

www.kendler.at
post@kendler.at

☾ April–Nov. 2020

SAALFELDEN

G4

VÖLLEREI

Koch: Lukas Ziesel

Im Hotel Hindenburg versuchen Lukas Ziesel und Harald Salzmann eine Gastronomie nach ihren eigenen Vorstellungen umzusetzen – modern, regional, unkompliziert und mit viel Liebe zum Detail. Das trifft den Nerv der Zeit und hat auch uns sehr gut gefallen. Das „Völlerei-Menü“ nahm uns mit auf eine regionale Kulinarik-Reise, die mit Schinken, Speck und Brot aus der örtlichen Bäckerei nach Rezept des Küchenchefs startete. Es folgten Zanderbäckchen, Kalbskopf, Gehacktes vom Pinzgauer Rind und geröstete weiße Schokolade. In der nicht übermäßig umfangreichen Weinkarte liegt der Schwerpunkt auf österreichischen Weinen, die in hochwertigen Gläsern serviert werden. Der lockere Umgang mit den Gästen ist charmant und stimmig. Sehr empfehlenswert ist auch die benachbarte Cocktailbar, wo Harald Salzmann seine Signature Drinks mixt.

13/20 🍷🍷

Tel.: 06582 70703
0660 7293887

5760 Saalfelden
Bahnhofstraße 6

www.voellerei.at
ziesel@voellerei.at

Di–Sa 14–2 Uhr

à la carte: 6,50–44,50 €

SALZBURG

H3

AUERHAHN

Koch: Gerhard Pongratz

Unweit des Hauptbahnhofs offeriert Gerhard Pongratz seinen Gästen neben österreichischen Klassikern eine feine Auswahl an mediterranen Fischgerichten. Dazu hat man die Möglichkeit, eines der zwei Menüs zu wählen, die sich an den Jahreszeiten orientieren. Weil wir an einem warmen Frühlingstag kamen, freuten wir uns über das „leichte Fischmenü“. Der marinierte Thunfisch auf Avocadosalsa mit Jakobsmuscheln, Garnelen und hausgebeiztem Lachs sorgte für einen soliden Einstieg, das folgende Filet vom gebratenen Wolfsbarsch bewies Frische und Qualität. Während es dem begleitenden Tomatenschaum an Würze fehlte, war das Risotto cremig und bissfest. Den Abschluss machten flaumige Topfenknödel. Das Angebot an offenen Weinen ist lobenswert, der Gastgarten mit den Kastanien besonders charmant.

12/20 🍷

Tel.: 0662 451052

5020 Salzburg
Bahnhofstraße 15

www.auerhahn-salzburg.at
hotel@auerhahn-salzburg.at

☾ Jän., Juni 2020

à la carte: 6,90–28 €

BANGKOK

Das Bangkok mit seiner fernöstlichen Küche zählt mittlerweile zu den Klassikern in Salzburg. Über das Ambiente lässt sich streiten, ungemütlich gestaltet ist der kleine Gastraum aber keinesfalls. Vom ersten Eindruck sollte man sich also nicht beirren lassen, die Qualität und Frische der Produkte befindet sich hier nämlich seit Jahren auf konstant hohem Niveau. Die Zitronengrassuppe mit Garnelen verspricht exotischen Geschmack – mit dem dazugehörigen Schärfegrad. Als deutlich milder erweisen sich Thunfisch im Sesammantel sowie gedämpfter Fisch im Bananenblatt. Keine großen Überraschungen erwarten einen beim Dessert, schmecken tun die süßen Klebreisbällchen aber allemal.

11,5/20 🍷

Tel.: 0662 873688

5020 Salzburg
Bayerhamerstraße 33

www.restaurant-bangkok.at
bangkok@yaoyao.at

Di–So 11.30–14.30 und
17.30–23 Uhr

BRANDSTÄTTER

Koch: Karl Poller

Im Brandstätter kann man nicht viel falsch machen. Hier setzt man auf Kontinuität, die jedoch absolut reizvoll sein kann. Wirklich fein die ausgelösten Flusskrebse mit Dill und Avocado auf Häuptelsalat, spannend der Salat von Roten Rüben mit Sardellen sowie eingelegten Schalotten, verführerisch das Süßkartoffelcurry mit gebratenem Oktopus. Und auch die ausgelöste Wachtel auf grünem Spargel und würzigen Linsen ließ uns aufhorchen. Die Sorbets – Zitrone, grüner Apfel und Mango – gelangen nur durchschnittlich. Wirklich enttäuschend war eigentlich nur die Präsentation beim Käse. Der sonst sehr aufmerksame Service stellte die Käseauswahl ohne Erklärung auf den Tisch. War das jetzt Schaf oder doch Ziege? Käse verdient genau wie der Wein eine gewisse Kultur. Und wenn wir schon beim Wein sind: Für Salzburg ist das Preisniveau absolut attraktiv.

13,5/20 🍷🍷

Tel.: 0662 434535

5020 Salzburg
Münchner Bundesstraße 69

www.hotel-brandstaetter.com
info@hotel-brandstaetter.com

Mo–Sa 11.30–14 und
18–21.30 Uhr
☾ 23.–27. Dez. 2019

à la carte: 5,90–35 €

BRUNNAUER

Koch: Richard Brunnauer

AMBIENTE AWARD 2009

Richard Brunnauer wird gern als „old school“ bezeichnet, was ein bisschen abwertend klingt. Richtig daran ist, dass er seinem Stil seit Jahren treu bleibt, keinen kulinarischen Flickflack vorführt, sondern sehr genau, durchaus reduziert kocht. Seit er die Ceconi-Villa etwas außerhalb der Altstadt bespielt, hat sich sein Purismus eher noch verstärkt. Wobei der Ort zu ihm passt: ruhige Eleganz des Restaurants, ein betuchtes Publikum, das schrillen Tönen abhold ist. Man kann internationale Gerichte genießen wie eine wunderbar festfleischige Garnele mit Selleriepüree samt mariniertem Thunfisch mit Avocadosalat oder eine gut abgeschmeckte Zitronengras-Lauch-Suppe samt Jakobsmuschel. Oder Klassisches wie ein gebackenes Ziegenkitz, saftig und aromatisch, samt Erdäpfel-Gurken-Salat oder die perfekte Bauernente mit Rotkraut und Knödel. Da spricht nur das Produkt und wir hören gerne zu. Wer das Sauerampferis löffelt, meint inmitten einer Blumenwiese zu liegen. Der aufmerksame Service tanzt dazu. Die Weinkarte enthält neben großen Namen auch vieles von unbekannteren Gütern. Konservativ? Nur im Einklang mit dem Zeitgeist.

16/20 🍷🍷🍷

Tel.: 0662 251010

5020 Salzburg
Fürstenallee 5

www.restaurant-brunnauer.at
office@restaurant-brunnauer.at

Mo–Fr 11.30–14.00 und
17.30–22 Uhr

à la carte: 8–41 €



DIDILICIOUS

pop 12/20

Tel.: 0662 265657

5020 Salzburg
Europastraße 1www.didimaier.com
office@didimaier.com

Koch: Didi Maier

Zwischen Shoppingwahn und Kaufrausch platziert sich das Didilicious an einem doch eher ungewöhnlichen Ort für gehobene Gastronomie. Dass gute Qualität und anspruchsvolle Küche mit fairer Preiskalkulation in einem eher nüchternen Umfeld funktionieren können, beweist das Maier-Team im legeren Schauküche-Lokal. Das Ambiente ist sympathisch, die hellen Holzelemente schaffen eine freundliche Atmosphäre. Aus der gebotenen Melange aus Italien, Asien und Georgien wählen wir den frischen Misosalat mit Quinoa, in Tempurateig gebackene Lotuswurzel und Edamame. Hausgemachte Nudeln sind nie verkehrt, daher sind wir um die hausgemachte Pasta mit Salsiccia nicht herumgekommen. Die Pasta al dente, die italienische Bratwurst so, wie man sie aus dem Süden kennt. Gesundheitsbewusst dann der Abschluss mit einem frisch gepressten Feel-Well-Drink. Eine adrette Präsentation von junger Küche – eine Shopping-Auszeit wird daher angeraten.



ESSZIMMER

16,5/20

Tel.: 0662 870899

5020 Salzburg
Müllner Hauptstraße 33
www.esszimmer.com
office@esszimmer.com

Gehen Andreas Kaiblinger die Ideen aus? Ein Verdacht, den die vorjährige Kritik an dieser Stelle aufkommen ließ. Ein geschmacksneutrales Amuse gueule scheint das heuer gleich zu bestätigen, aber zum Glück geht es nicht in dieser Tonart weiter. Gänseleber in verschiedenen Texturen mit Spargel und Melisse ist keine zwingende, aber eine durchaus funktionierende Kombination. Gleiches gilt für den schottischen Lachs mit Wassermelone und Zucchini sowie die Minipaprika auf passiertem Brie. Der geflämmte Zander mit Karotte, Lauch und Liebstöckel punktet mit einem langen, rauchigen Abgang, aber richtig super wird es dann bei den Hauptgängen. Die Taube mit Blutwurstpizza und Brokkolipulver ist geschmacklich und handwerklich gleichermaßen perfekt und wird noch vom Kaninchenrücken mit Mürbteig und Paprika übertroffen, der, mit einer Zitronentarte kombiniert, einen echten Überraschungskick bietet. Zur Dramaturgie des Menüs passt, dass die Desserts – Cola-Rum-Limette und mit Mango und Pistazien gefüllte orientalische Schokoladeblätter – besonderes Lob verdienen. Da ist Herr Kaiblinger doch wieder viel Gutes eingefallen.

GASTHOF GOLDGASSE

11,5/20

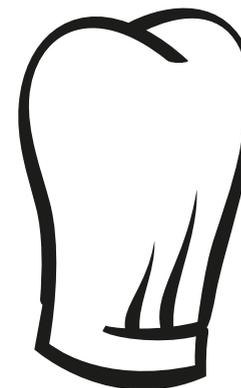
Tel.: 0662 848200

5020 Salzburg
Goldgasse 10www.gasthofgoldgasse.at
info@gasthofgoldgasse.at
täglich 12–22 Uhr

Koch: Philippe Sommersperger

In der gemütlichen Gaststube finden die Gäste eine gute regionale Speisenauswahl mit ein paar kreativen Ideen in verlässlich hoher Qualität. Die Sellerie-Apfel-Suppe mit Erbsenkresse und Apfelchips war ein überraschend feiner Einstieg. Auch das Beef Tatar vom Simmentaler Weiderind mit Trüffelrites und Nussbuttermayonnaise schmeckte ausgezeichnet. Stets empfehlenswert ist die Spezialität des Hauses, ein ausgelöstes Almtaler Backhendl mit Kartoffelsalat, Knusperpetersilie, Preiselbeeren und Sauce tartare, im Kupferpfandl auf Wiesenheu serviert. Die gebackenen barocken Rhabarberknödel mit Vanillesauce und Sauerrahmeis klangen spannender als sie dann waren. Zu pappig der Knödel, zu verhalten der Rhabarbergeschmack.

à la carte: 9–29 €



Gault & Millau

Besuchen Sie uns auf Facebook unter
www.facebook.com/Gault.Millau.Oesterreich

Bewertungen NEU

- 11 bis 12,5 Punkte von 20 Punkten: 1 Haube 
- 13 bis 14,5 Punkte von 20 Punkten: 2 Hauben 
- 15 bis 16,5 Punkte von 20 Punkten: 3 Hauben 
- 17 bis 18,5 Punkte von 20 Punkten: 4 Hauben 
- 19 bis 19,5 Punkte von 20 Punkten: 5 Hauben 

GLASS GARDEN

im Hotel Schloss Mönchstein

Koch: Markus Mayr

Unglaublich, dass die Kulinarik mit diesem wirklich eindrucksvollen Ambiente mehr als mithalten kann. Schon die Anfahrt hinauf auf den Mönchsberg ist spektakulär, der Ausblick aus dem verglasten Kubus des Restaurants setzt noch einmal eins drauf. Echte Genießer blicken jedoch nur zwischen den Gängen über den eigenen Tellerrand hinaus – zu schön und wohlschmeckend ist all das, was einem hier auf elegantem Porzellan serviert wird. Nach diversen Küchengrüßen starteten wir mit einem exzellenten rohen Cobia-Filet mit Avocadoschaum und Radieschen. Auf die bestmögliche rustikale Art ging es mit einem knusprigen Duroc-Schweinsbauch und luftig-leichtem Kartoffelkuchen weiter. Schade, dass man im Maghreb, der Heimat der aromatischen Gewürzpaste Harissa, diese wohl nur selten in Verbindung mit Schweinsbauch bekommt – die Kombination schmeckt jedenfalls himmlisch, über alle Konfessionsgrenzen hinweg. Auf den Punkt gegart wusste auch der Stör zu überzeugen, da hätte es gar keinen Gupf Kaviar gebraucht. Geschmeckt hat er trotzdem. Einziger (kleiner) Kritikpunkt ist vielleicht, dass bei jedem Gang – auch beim köstlichen Lamm – die wunderbare Sauce in stets gleicher Manier aus einer Eprovette hinzugegossen wird. In der steten Wiederholung wirkt das irgendwie affig. Bei den Desserts zeigte sich die Küche von ihrer besten Seite: Apfeltarte mit Stangensellerie klingt zwar bemüht kreativ, schmeckt aber wunderbar. Das glasweise Weinangebot war absolut stimmig, die Weinkarte selbst ist zwar sehr „old school“, aber dennoch reizvoll. Der Service agierte auf dem gleichen Niveau wie die Küche – rundum exzellent. Wer es weniger kleinteilig liebt, wird hier auch mit ausgezeichneten Steaks verwöhnt. Wer von Fleisch jedoch prinzipiell die Finger lässt, darf sich über ein feines veganes Menü freuen.

à la carte: 10–54 €**17/20** 🍷🍷🍷**Tel.: 0662 8485550**5020 Salzburg
Mönchsberg-Park 26www.monchstein.at
salzburg@monchstein.attäglich 12–13.30 und 18–21.30 Uhr
☿ Nov. 2019, Feb. 2020

Die besten Weine Österreichs: der Gault&Millau-Weinguide.

GOLDENER HIRSCH**Koch: Martin Bednarik**

Mit der aufwändigen Renovierung des Hotels Goldener Hirsch scheint auch in der Küche neuer Schwung eingekehrt zu sein. Das Degustationsmenü überraschte etwa mit rohem Waller mit Bachkresse, Perlzwiebeln und Eierschwammerln und überzeugte uns dann mit einer leicht säuerlichen Brotsuppe mit Romana-Salat als Einlage. In unserem Fall folgte ein sous vide gegartes Spanferkel mit fermentierter Käferbohnencreme und Liebstöckel. Das Menü wurde höchst erfreulich mit einer Erdbeerpraline mit Apfel-Balsam-Kern abgeschlossen. Der Service agiert aufmerksam, unterscheidet aber offensichtlich zwischen prominenten und gewöhnlichen Gästen.

à la carte: 20–50 €**13/20** 🍷🍷**Tel.: 0662 80840**5020 Salzburg
Getreidegasse 37www.goldenerhirsch.com
goldener.hirsch@luxurycollection.comtäglich 12–14.30 und
18.30–22 Uhr**HUBER'S IM FISCHERWIRT****Koch: Harald Huber**

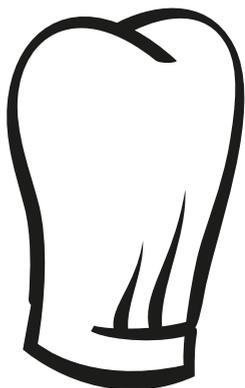
Es ist kein Wunder, dass der Fischerwirt – bespielt von Andrea und Harald Huber mit ihrem jungen Team – im Laufe der vergangenen Jahre zum Fixpunkt in der Salzburger Gourmetszene geworden ist. Die Gaststuben sind behaglich und kitschbefreit im Landhausstil eingerichtet. Im Sommer hält man es im schönen Gastgarten gut aus. Der Service unter Leitung der Chefin ist herzerfrischend, die Küche dazu ein kongeniales Pendant. Die Speisekarte spiegelt einen gelungenen Mix aus Klassikern und kreativen Gerichten wider. Doch egal welche stilistische Ausrichtung man bevorzugt – hier wird alles handwerklich auf höchstem Niveau zubereitet. Hervorragend war für uns unter anderem das Kalbsrahmbeuschel mit seiner perfekten, fein säuerlichen, sämigen Konsistenz samt flaumigem Knödelr. Nicht versäumen sollte man auch das Beste vom Milchkalb – wir mochten besonders das zarte und gleichzeitig saftige Bries. Herrlich auch die Eigelbravioli

15,5/20 🍷🍷🍷**Tel.: 0662 424059**
0664 885141135020 Salzburg
Peter-Pfenninger-Straße 8www.fischerwirt-liefering.at
restaurant@fischerwirt-liefering.at

Do–Mo 11.30–22 Uhr

mit Bärlauchschaum. Köstlich zum Abschluss der geschmolzene Camembert, verbunden mit der erdigen Würze der Périgord-Trüffel. Stimmig ist die Weinkarte, zusammengestellt vom talentierten Daniel Schiller. Der Fischerwirt ist das perfekte Rundum-Wohlfühl-Gasthaus.

à la carte: 6,90–55 €



Gault&Millau

Gault&Millau 2020 – alle Ergebnisse ab sofort auch unter www.gaultmillau.at erhältlich

IKARUS

Red Bull Hangar-7

Koch: Martin Klein

AMBIENTE AWARD 2006, SERVICE AWARD 2011

Seit der Eröffnung 2003 präsentiert sich jeden Monat ein anderer Gastkoch im Salzburger Hangar-7. Wir besuchten das Restaurant im Mai, als Olivier Nasti vom Le Chambard an der Elsässer Weinstraße seine Küche vorstellte. Ein verlockendes Angebot, das wir jedoch ausschlugen, um das zweite angebotene Menü unter die Lupe zu nehmen: das „Ikarus Menü“ von Martin Klein, seit 2014 Chef der edlen Adresse am Salzburger Flughafen. Nach Brot und einer reichhaltigen Butterauswahl folgten amüsante Amuse gueules, darunter ein Sauerkraut-Macaron und flüssiger Flammkuchen. Famos der erste Gang: Langostino, Karotte und Sanddorn hinterließen am Gaumen eine wunderbare Mischung aus angenehmer Säure und leichter Süße, die uns lange in Erinnerung blieb. Dass im Ikarus gern mit edlen Teilen gearbeitet wird, zeigte „Fleur de Wagyu“ – Carpaccio und Tatar vom Wagyu-Filet. Hier war der Fleischgeschmack der Star, in Nebenrollen traten Eierschwammerl und Sauerampfer auf. Ein sehr harmonisches, konzentriertes Gericht bildeten Rochenflügel mit Eigelb und Erbsen. Sautiertes Kalbsbries wurde mit Umehoshi-Pflaumen serviert, wobei die Säure der durch Einlegen salzig-sauer schmeckenden japanischen Frucht dezent blieb. Für den Hauptgang wurde ein großer Wagen an den Tisch geschoben. Darin verborgen: ein perfekt gebratenes Côte de bœuf. So präsentiert man ein ordentliches Stück Fleisch! Das Dessert brachte einen gelungenen, aber nur mäßig inspirierten Mix aus süß (Exotic-Sorbet), leicht süß (Karamell) und salzig (Erdnuss). Die glasweisen Weinempfehlungen zum Menü erwiesen sich als ausgezeichnet. Überhaupt sei die tolle Leistung des jungen und sehr gut eingespielten Serviceteams hervorgehoben.

pop 18,5/20

Tel.: 0662 2197-0

5020 Salzburg
Wilhelm-Spazier-Straße 7a
www.hangar-7.com
office@hangar-7.com
Mo-Do 19–22, Fr-So 12–14 und 19–22 Uhr



IMLAUER SKY – BAR & RESTAURANT

pop 11/20

IMLAUER Hotel Pitter Salzburg

Koch: Dominik Münch

Ein Blick über die Dächer gilt in der gehobenen Gastronomie Salzburgs nicht mehr als Alleinstellungsmerkmal. Um gegen die wachsende Konkurrenz mit ebenso guter Dachterrassenaussicht zu reüssieren, könnte man mit spannender Küche punkten. Beim Imlauer gelingt das nur bedingt. Lachsforelle mit Sauerrahmterrine und ein zu flüssiges Risotto mit Spinat und Pecorino machen den Auftakt, auf die tadellose

Tel.: 0662 8897 86 66

5020 Salzburg
Rainerstraße 6
www.imalauer.com
skyrestaurant@imalauer.com
täglich 11.30–14 und 17–23 Uhr

Kürbiscremesuppe mit Ingwer und Kokosmilch folgen leicht matschige Trüffelnudeln mit gebratenen Garnelen. Routinierte 80er-Jahre-Küche dann beim Rindsfiletsteak mit Hummerschwanz und dem Zanderfilet mit Portweinsauce. Die Crêpes Suzette sind so gesehen ein stimmiger, aber nicht mehr als solider Abschluss. Den schönen Ausblick hat man übrigens im Barbereich.

à la carte: 7–33,50 €



M32

pop 12,5/20

Koch: Toni Fritzenwallner

Außen der gerühmte Blick vom Mönchsberg hinab auf das „Rom des Nordens“ mit seiner barocken Pracht. Am besten ist das natürlich von der Terrasse zu genießen. Innen die berühmte Hundertschaft der Hirschgeweihe, die hoffentlich gut befestigt eine eigentümliche Deckendekoration bilden. Das M32 ist ein spektakulärer Ort. So braucht es nicht zu verwundern, dass an schönen Tagen Hunderte Gäste herkommen. Dennoch bietet das Restaurant seit vielen Jahren Qualität – wenn auch zu Preisen, die sozusagen ein Eintrittsgeld enthalten. So weltläufig wie das Publikum ist auch die Speisekarte. Zart der Pulpo mit bitter-fruchtigem Paprika, makkadicht die Krebsuppe, wenn auch etwas schwer. Die Sauce zur Maishendlbrust mit parfümierten Morcheln, der geschmorte Kitzhaxen erfreute sich an Spargel und intensivem Saft. Ein Zitrusfrüchteragout kontrastierte mit einer Mousse aus weißer Schokolade. Zum eleganten Essen in eleganter Umgebung passt auch das internationale Weinangebot. Allerdings wäre ein gewisses Basis-Weinwissen beim Service wünschenswert.

à la carte: 8,50–40 €

Tel.: 0662 84 1000
 5020 Salzburg
 Mönchsberg 32
www.m32.at
info@m32.at
 Di–So 9–22 Uhr
 * während der Festspiele
 kein Ruhetag

PAN E VIN

13/20

Nur wenige Meter von der Getreidegasse und Pferdeschwemme entfernt befindet sich das Restaurant Pan e Vin. Das Vitello tonnato als Gruß aus der Küche überzeugte auf Anhieb und auch die frischen Gillardeau-Austern auf Eis, begleitet von Pumpernickel mit Schnittlauch und Butter, waren fein. „Meerig“ blieb es auch bei den guten Spaghettini mit Vongole. Leider etwas bieder geriet das gebackene Kalbsbries mit Erdäpfelpüree. Dass es zur verführerischen Mohnmousse wunderbare Portweinzwetschken gab, erleichtert den thematischen Schwenk zum Wein – schließlich stehen Speis und Trank beziehungsweise Brot und Wein im Lokalnamen gleichberechtigt nebeneinander. Die Weinkarte bietet unzählige Schätze aus Italien, aber auch Österreich ist (mit Schwerpunkt Wachau) prominent vertreten.

à la carte: 6,80–38 €

Tel.: 0662 844666
 5020 Salzburg
 Gstättingasse 1
www.panevin.at
info@panevin.at
 Mo–Sa 12–14 und 18–23 Uhr
 * variabel

PARADOXON

pop 16/20

Koch: Martin Kilga

Das Brot im Paradoxon kommt zwar weiterhin nicht aus der ursprünglich im Haus geplanten Bäckerei, aber es ist noch immer besonders gut und kann sogar durch den ganzen Abend begleiten. Denn Martin Kilgas Gerichte werden stets von besonders guten Saucen assistiert, bei denen das saubere Aufputzen der Teller immer lohnt. Der gebeizte Loup de mer mit Jalapeño-creme, Spargel und Rettich ist schon olfaktorisch ein Vergnügen, und erst recht geschmacklich. Ebenso die Forelle mit Karfiolcouscous, bei der Artischockencreme und Haselnüsse als Begleiter dem Gericht einen Extrakick verleihen. Sehr stimmig auch die Kombination Calamaretti mit Prosciuttobrüseln, etwas weniger spannend Baba Ghanoush mit Roter Rübe und aromatisch dominanten Kumquats. Pures Vergnügen bietet dann die Entenbrust mit Saubohnen, Apfel, Pak Choi, Morcheln und Pho – einer vietnamesischen Suppe. Da werden scheinbare Gegensätze spielerisch unter einen Hut gebracht, deftig und fein, asiatisch und bodenständig. Eine Küche, die sich in keine Schublade pressen lässt. Und zum Glück ist für die Suppe noch ein bisschen vom Brot da!

à la carte: 12–32 €

Tel.: 0664 1616191

5020 Salzburg
 Zugalliststraße 7
www.restaurant-paradoxon.com
restaurant.paradoxon@gmx.at
 Di–Fr 18–21.30, Sa 10–14 und
 18–21.30 Uhr
 * variabel



PROSECCO

12,5/20

Koch: Thomas Laritz

La dolce vita nennt sich das italienische Lebensgefühl, das Heidi Kronberger mit ihrem kleinen Ristorante auch ins Salzburger Nonntal gebracht hat. Das wissen die zahlreichen Stammgäste zu schätzen. Ob im eleganten Gastraum oder im kleinen Garten – es ist gemütlich, familiär und es dauert nie lange, bis sich Italo-Stimmung pur einstellt. Spätestens wenn der Kellner die Kreidetafel mit den Spezialitäten des Tages an den Tisch bringt, legt sich ein zufriedenes Lächeln auf unsere Lippen. Immer wieder ein Genuss sind die Calamari. Auch das Ossobuco ist stets ein Gedicht. Und wenn die pikante Fischsuppe auf der Karte steht, sollte man ebenfalls zugreifen. Italienische oder österreichische Weine begleiten die Gerichte zur vollsten Zufriedenheit. So sieht grenzüberschreitende Lebenslust im Nonntal aus.

Tel.: 0662 834017

5020 Salzburg
 Nonntaler Hauptstraße 55
prosecco.hk@hotmail.com
 Mo–Fr 11.30–14 und 18–22,
 Sa 18–22 Uhr



RIEDENBURG

12,5/20 🍷

Als verlässliche Adresse für Genießer und Gastlichkeit ist das Riedenburg zu einer nicht mehr wegzudenkenden Institution Salzburgs mutiert. Während man im Sommer im Garten eine kleine Grünoase vorfindet, versprüht die holzgetäfelte Gaststube ganzjährig Charme. Dem Küchenteam gelingt es, traditionelle Aromen mit mediterranen Zutaten harmonisch zu kombinieren. Neben Klassikern findet man auch diverse Fischgerichte auf der Karte, die sich stets an den Jahreszeiten orientieren. Für einen ansprechenden Einstieg sorgt etwa ein Tomaten-Avocado-Tatar mit gebackenem Schaffkäse. Deftig, aber dennoch wirklich köstlich sind stets die Blunzentascherl auf Chili-Rahm-Kraut. Auch die Steaks, in der warmen Jahreszeit gerne mit sautierten Eierschwammerln kombiniert, sind immer tadellos und auf den Punkt gebraten. Die finalen Salzburger Nockerln sind ein Gedicht, aber auch der Marillenstrudel sorgt für zufriedene Gesichter. Bei der umfangreichen Weinkarte lässt man sich am besten von der Chefin höchstpersönlich beraten.

à la carte: 5,90–36,50 €

Tel.: 0662 830815

5020 Salzburg
Neutorstraße 31
www.riedenburg.at
reservierung@riedenburg.at
Di-Sa 12–14 und 18–22 Uhr



SACHER – ZIRBELZIMMER

11/20 🍷

Koch: Michael Gahleitner

Das Sacher gilt als erstes Hotel der Stadt, das hebt den Anspruch an das Gourmetlokal. Es ist in der historischen Zirbelstube (seit 1866 unverändert erhalten) durchaus attraktiv platziert. Die Höhen und Tiefen der Jahrhunderte erlebten wir wie im Zeitraffer an einem Abend: Das begann mit dem Gedeck, drei Brotscheiben und einem versalzenen Kräutertopfen. Die Maronisuppe erinnerte nur in Anklängen an Maroni, der Salat „Rübe und Beete“ (sic!) litt unter erheblicher Säure, zum eigentlich guten Wachtelfleisch entgleiste die Gänselebersauce allzu sehr ins Süße. Sogar ein Klassiker wie das Wiener Schnitzel kam diesmal sehr trocken daher. Und auch die Patisserie (sehr zitruslastige Topfenpalatschinken) haben wir hier schon souveräner erlebt. Der Service ist elegant und freundlich wie eh und je.

à la carte: 20–80 €

Tel.: 0662 889772381

5020 Salzburg
Schwarzstraße 5–7
www.sacher.com
salzburg@sacher.com
täglich 18–21.45 Uhr

SCHLOSS AIGEN

14/20 🍷🍷

Koch: Kurt Berger

Wachgeküsst von einem echten Kaiserrenkel blüht der Gasthof Schloss Aigen nun im dritten Jahrzehnt. Mögen die Pächter gewechselt haben, die Köche gekommen und gegangen sein, eines bleibt: Hier zelebriert man gesottenes Rindfleisch in k. u. k. Tradition. Passt ja auch zum Ort. Ein edler Biedermeierbau mit knarrenden Holzböden und Holzbänken als Treffpunkt der guten Gesellschaft im vornehmen Aigen. Franz Joseph schaut gerahmt auf dampfende Kupferkessel, die flink serviert werden: Hüferschwanzl und Schulterscherzl, feinfaserig, ohne trocken zu sein, samt knackiger Rösti, rahmigem Spinat und Apfelkren – ohne Fehl und Tadel, jeder Hofrat hätte seine Freude. Daneben gibt es – und das ist durchaus spannend – siedefleischfreie Gerichte. Eine feinherbe Erbsensuppe mit lustig platzendem Forellenkaviar, hocharomatisches Entenragout als Raviolifüllung mit wunderbarem Sellerieschaum, Mille-feuille aus dichtester schwarzer und weißer Schokolade samt Sorbet, das machte Spaß. Die Weinauswahl ist breit, die Preise passen zur noblen Umgebung.

Tel.: 0662 621284
0664 4081515

5026 Salzburg/Aigen
Schwarzenbergpromenade 37
www.schloss-aigen.at
office@schloss-aigen.at

Do, Fr 11.30–14 und
17.30–21.30,
Sa, So, Fei 11.30–21.30 Uhr

SENNS.RESTAURANT

pop 18/20 🍷🍷🍷

Köche: Andreas Senn und Christian Geisler

Obwohl Getreidegasse oder Mirabellplatz nicht gerade um die Ecke liegen, pilgern zahlungskräftige Gäste gerne in die Söllheimerstraße, um nach einem Glas Champagner den Gaumen zu verwöhnen und die Kreditkarte zum Glühen zu bringen. Die Grüße aus der Küche – etwa der mit fernöstlich gewürztem Schweinefleisch gefüllte Burger – lassen keinen Zweifel aufkommen, dass man hier Wert auf jedes Detail

Tel.: 0664 4540232

5020 Salzburg
Söllheimerstraße 16,
Objekt 6, im Gusswerk
www.senns.restaurant
info@senns.restaurant
Di-Fr 12–14 und 18.30–21.30,
Sa 18.30–21.30 Uhr

legt. Mit Manitoba-Weizen – einer besonders glutenreichen Getreidesorte – bereitet Senn das knusprige Brötchen zu, das die Wartezeit auf den Huchen mit Miso verkürzt – Fisch in seiner besten Form! Dann kam mit der Entenleber mit dem japanischen Fischsud-Dashi ein weiteres Highlight des Menüs, das nur noch vom gleich darauf folgenden Höhepunkt unseres Abendessens getoppt wurde: Ein leicht geräuchertes Garimori Ibérico Secreto – einen grobfasrigen, fächerförmigen Muskel mit sehr starker, geschmacksfördernder Marmorierung – kombinierte der Küchenchef mit Fenchel, Oliven, Trauben und reizte damit alle geschmacklichen Möglichkeiten aus. Ein bisschen zu vorsichtig ging Andreas Senn dann leider beim rosa gebratenen Kalbsrücken mit Pflaumen ans Werk – zweifellos sehr gut, aber eben ein bisschen langweilig. Gerne denken wir jedoch an die Schlutzkrappen mit Bergkäse, Kartoffel sowie Spinat zurück, denen wir den Vorzug vor der süßen Kombination von Kürbis, Yuzu und Walnuss gaben. Statt gewöhnlichen Konfekts gab es als Verabschiedung noch süße Mensch-ärgere-Dich-nicht-Figuren samt Schokoladewürfel. Großartig auch die Weinkarte mit internationalem Schwerpunkt.

à la carte: 19–54 €

☞ 22. Dez. 2019–7. Jan. 2020;
während der Festspiele kein
Ruhetag



ST. PETER STIFTSKULINARIUM

12,5/20 🍷

Koch: Manfred Besenböck

Das Stiftskulinarium im Herzen der Salzburger Altstadt ist wohl die perfekte Anlaufstelle für hungrige Besucher der Mozartstadt, die aus Nah und Fern hierherkommen. Die Küche bietet entsprechend eine hochwertige Auswahl, bei der es sich heuer allerdings hie und da spießte. Wir kosteten den Salat „St. Peter“ mit eingelegtem Herbstgemüse und waren ob des markanten Säurekicks leicht irritiert. Die mollige Flachgauer Krautsuppe mit Gammelknödel sorgte wieder für Entspannung. Stark von Püree dominiert war das Allerlei vom Sellerie mit Ziegenkäse, das schon fast als Schonkost durchging. Sehr gut hingegen die Butterschnitzerl vom Lamm. Alles hat hier seinen Preis, der aufgrund der Lage und des gepflegten Ambientes berechtigt sein mag. Bei der Weinkalkulation wird allerdings weit übers Ziel hinausgeschossen.

à la carte: 6,90–39,90 €

Tel.: 0662 8412680

5020 Salzburg
St.-Peter-Bezirk 1/4
www.stpeter.at
reservierung@stpeter.at
täglich 12–14.30 und
17.30–21.30 Uhr

STRASSERWIRT

Koch: Gregor Gleisner

Das Gericht „Vorspeisenkreation vom Fisch“ gehört sicherlich zu den Höhepunkten heimischer Speisekartenprosa. Es entpuppt sich als Räucherforelle mit Zwiebeln und Karotten. Die sehr gute knusprig gebratene Maishendlbrust mit Risotto und Gemüse firmiert unter „Regionales Schmankerl, interessant interpretiert“, wobei die „interessante Interpretation“ aus einer Frischkäsefüllung besteht. Dass das gebackene Kalbsbries als „Delikatesse für echte Feinschmecker“ angekündigt wird, ist würdig und recht. Weniger würdig angesichts der guten Küchenleistung ist die Weinkarte, auf der sich kein vor 2017 gekelterter Weißwein findet.

13/20

Tel.: 0662 826391

5020 Salzburg
Leopoldskronstraße 39
www.zumstrasserwirt.at
office@zumstrasserwirt.at

STRATMANN

pop 14/20

Salzburgs einzige Markthalle heißt Panzerhalle, weil das Bundesheer vor acht Jahren hier noch die Panzer reparierte. Heute drängen sich im Stadtteil Maxglan die Essensstände, von vegan und vegetarisch bis fleischlastig, umgeben von Bäcker, Metzger und Teegeschäft. Zu Mittag herrscht hier stets Hochbetrieb. Es gibt auch ein Abendrestaurant mit einem sehr urbanen Ambiente: unverputzte Ziegelwände, Glasfront, Stahlboden und eine zentrale, gut einsehbare Küche, umgeben von Weinregalen. Die Karte wirkt auf den ersten Blick konventionell. Doch der roh marinierte Thunfisch war bestens abgeschmeckt und die Kürbiskernsuppe brachte den rauen Ton der gebrannten Kerne reizvoll zur Geltung. Das Wolfsbarschfilet hatte gebratene Romanaherzen und Karfiolcreme als Begleitung und der rosa gebliebene Rostbraten war wunderbar röstig. Raffiniert die Desserts aus der eigenen Patisserie: kleine Kunstwerke, durchzogen von Apfel- oder Erdbeeraroma. Die Weinauswahl wirkt gut sortiert und schießt mit der steigenden Qualität auch preislich in die Höhe. Der Service ist flott und freundlich. Ein hübsches Stück Großstadt in Salzburg.

Tel.: 0676 6405564

5020 Salzburg
Siezenheimer Straße 39 B
www.panzerhalle.at
office@panzerhalle.at

YAoyao

Koch: Yaoyao Hu

Der gebürtige Chinese Yaoyao Hu lebt nun schon länger in Österreich und verbindet in seinem Restaurant gekonnt die Küchen beider Kulturen. Aus heimischen Produkten, gepaart mit asiatischen Gewürzen, entstehen klassische südostasiatische Speisen und ein bisschen mehr. Wer sich auf eine spannende kulinarische Reise begeben möchte oder sich einfach nicht entscheiden kann, schlägt bei den Tapas zu. Der Kimchisalat ist ein Muss, wir waren mutig und probierten auch geschmort Schweinsohren und Entenzungen. Die handgezogenen Nudeln werden spektakulär vor den Augen der Gäste zubereitet. Vielseitig gestaltet sich auch das Getränkeangebot, von Tees über Biosäfte bis zu passenden Weinen.

11/20

Tel.: 0662 257447

5020 Salzburg
Europastraße 1
www.yaoyao.at
restaurant@yaoyao.at
Mo–Sa 11.30–22 Uhr
☞ Fei

ZUM BUBERLGUT

In der gemütlichen Wohnzimmerstube wird den Gästen als Begrüßung ein köstlicher, hauchdünn geschnittener Prosciutto serviert. Die zweigängigen Mittagsmenüs sind wie die anderen Gerichte von bemerkenswert hoher Qualität. Sehr gut schmeckte uns die leichte rote Linsensuppe mit würziger Chorizo, gerösteten Mandelblättern und Gartenkresse. Bestens zubereitet das zarte Duett vom Maibock (Ragout und gebratener Rücken) mit zweierlei Heidelbeeren und Süßkartoffel-Birnen-Gratin. Köstlich die gratinierte Limetten-Mascarpone-Creme mit frischen Kirschen und Bourbon-Vanille-Eis. Gute Stimmung und Weinauswahl.

12,5/20

Tel.: 0662 826866

5020 Salzburg
Gneiser Straße 31
www.buberlgt.at
salzburg@buberlgt.at
Mi–Mo 12–14.30 und 18–22.30 Uhr

SEVEN SENSES

pop Tipp

Ein stylisches Restaurant, dazu eine angesagte Rooftop Bar, eine gemütliche Lounge und der Blick über Salzburg. Die ehemalige Steinterrasse war immer schon beliebt, und auch wenn viele Gäste einander nur auf einen Drink treffen, kann sich auch das Angebot an angesagten internationalen Speisen sehen lassen. Ob in der Frühstücks-, Tages- oder Abendkarte, hier wird jeder fündig.

Tel.: 0662 877277

5020 Salzburg
Giselakai 3-5
www.7-senses.at
info@7-senses.at
Mo–Do 7–12 und 17–24,
Fr, Sa 7–24, So 7–17 Uhr

SYMPHONIE

im Radisson Blu Hotel Altstadt

Tipp

Einen herrlichen Ausblick auf die Salzach genießt man aus dem Wintergarten des Restaurants Symphonie. Die Lage ist einmalig, das Ambiente klassisch, gediegen und die Karte entführt einen in die Genusswelt österreichischer sowie internationaler Gaumenfreuden. Die obligatorischen Salzburger Nockerln werden hier mit größter Sorgfalt zubereitet.

à la carte: 6,50–31,50 €

Tel.: 0662 8485710

5020 Salzburg
Rudolfskai 28/Judengasse 15
www.radissonblu.com/
hotel-salzburg
info.altstadt@radissonblu.com
täglich 18–22 Uhr

ST. GILGEN

H3

BATZENHÄUSL

Landgasthof – Restaurant

13,5/20

Koch: Christof Ehart

Ein Bild von einem Landgasthof, mit Blick auf Schloss Hüttenstein und Krottensee, einst Mautstation zwischen Salzburg und Habsburgisch-Österreich. Hier musste jeder Pilger einen Batzen zahlen. Innen hielt sich die Beschaulichkeit des 19. Jahrhunderts mit Kachelöfen und Wandpaneelen, draußen sitzt man unter Sonnenschirmen. Christof Ehart legt eine moderne Karte auf – mit viel Fisch und einer breiten Auswahl an vegetarischen Speisen. Fein und mild das Tatar von der Lachsforelle, kontrastiert von Bärlauchcreme. Die Topinambursuppe war mit Sommertrüffel parfümiert, sehr gut passte das kleine Laibchen vom Hirschkalb dazu. Die Backerl vom Ibérico-Schwein waren zwar geschmort, sehr dicht der Saft, milde die Linsen. Rindsrouladen gibt es hier noch, klassisch mit Erdäpfelpüree. Buttrig die Apfeltarte, gekühlt vom besten Sauerrahm weis weit und breit. Die Weinkarte prunkt mit 450 Positionen, zu Österreich finden sich Frankreich und Italien in erstaunlicher Breite, die Kalkulation erscheint angemessen.

à la carte: 20–30 €

Tel.: 06227 2356

5340 St. Gilgen
Schmalnau 1
www.batzenhaeusl.com
info@batzenhaeusl.com
Mo, Di, Fr, Sa 15–21.30,
So 11.30–21.30 Uhr

HAUS AM HANG

Panorama-Restaurant & Terrasse

14/20

Koch: Lucas Bocsa

Nach langen Umbauarbeiten ist das Haus am Hang jetzt wieder offen. Hier trifft man sich vor allem, um Lucas Bocsas klassische, italienisch inspirierte Küche zu genießen. Auf der Speisekarte findet man von Spaghetti vongole über Vitello tonnato und Branzino viele Klassiker aus der Küche Italiens. Wir kosteten eine kalte Erdäpfelsuppe mit schwarzer Trüffel (und leider ordentlich viel Trüffelöl) samt üppig buttrigem Käsetoast sowie „Schweinerieien“ bestehend aus einer karamellisierten, gebratenen Blunze, Salsiccia und würzigen Ripperln mit Champagnerkraut. Sehr gut! Das Risotto mit Eierschwammerln war etwas zu mächtig. Ja – Obers macht ein Risotto noch molliger, aber im Übermaß eingesetzt verfälscht man den ursprünglichen Reiz dieses norditalienischen Klassikers. Die Weinkarte listet viele berühmte Etiketten.

à la carte: 18–49 €

Tel.: 0664 443 5701

5340 St. Gilgen
Mondsee-Bundesstraße 10
www.haus-am-hang.at
office@haus-am-hang.at

INNOVATION COOKING

Koch: Stefan Fischer

15/20

Innovation Cooking. Unter diesem etwas schwammigen Begriff möchte Küchenchef Stefan Fischer in St. Gilgen durchstarten. Stimmiger als der irritierende Name sind die zum Aperitif gereichten La-Ratte-Kartoffeln mit grobem Salz und mit Algenstaub verfeinerter Butter. Auch die Kohlrabscheibchen, mit Mojito-Aroma serviert, die mit Stücken vom Frauennertling – einer Karpfenart – gefüllt sind, wissen zu gefallen. Dann die Vorspeisen: Tatar vom Simmentaler Rindsfilet mit geflammter Honigmelone oder die auf dem Salzstein gegarte Reinanke. Wenn dann noch eine mit Raucharoma parfümierte Garnele aus der Bretagne folgt, die mit Hopfensprossen, Topinambur und Hagebuttenholländaise serviert wird, weiß man, der Küchenchef hat wirklich etwas drauf. Als Zwischengang erfrischte uns ein Fichtensorbet, dann kam der zarte Maibock mit Madeirasauce und Andenstachelbeeren. Zum Darüberstreuen noch ein Aberseer Schafkäse im Einklang mit Valrhona-Schokolade, Roter Rübe und rosa Pfeffer. Herr Fischer kann kochen, so viel ist gewiss.

Tel.: 06227 7040
0664 266 17 10

5340 St. Gilgen
Ischlerstraße 16
www.innovation-cooking.at
info@innovation-cooking.at
Do–Di 12–17 und 18–22 Uhr
☞ Mai–Okt. 2020

ST. JOHANN IM PONGAU

H4

REINBACHSTUBE[®]11/20 

Koch: Alfred Rohmoser

Direkt an der Bundesstraße liegt die gemütliche Reinbachstube mit Terrasse. Der Familienbetrieb bietet preislich günstige À-la-carte-Gerichte und verschiedene Mittagsmenüs von sehr guter Qualität an. Der Gruß aus der Küche, feine Rindfleischstreifen, und die hausgemachte Frittatensuppe mit Gemüse und Rindfleisch schmeckten uns bestens. Hier wird eine gutbürgerliche regionale Küche geboten, die unter anderem Gerichte wie Hendlkeule und Limettenreis, Zwiebelrostbraten, Wiener Schnitzel, Cordon bleu vom Schwein, Kalb, Truthahn oder vegetarische Nudeln umfasst. Der Service ist freundlich und kompetent.

à la carte: 4–35 €

Tel.: 064 12 6023

5600 St. Johann im Pongau
Bundesstraße 9www.reinbachstube.at
info@reinbachstube.atMo–Mi, Fr, Sa 11.30–14 und
17.30–21, So 11.30–14 Uhr

ST. VEIT IM PONGAU

H4

SONNHOF

17/20   

Genießer- und Verwöhnhotel

Koch: Vitus Winkler

Vitus Winkler gehört zu jener raren Spezies von Köchen, die es verstehen, auch die wilden Aromen der Alpen auf dem Teller zu bändigen. Auf den umliegenden Bergen findet Winkler die Kräuter und Wildpflanzen. Die benachbarten Bauern liefern seltenes Gemüse, in Topf und Pfanne kommen nur Tiere aus der Gegend. Winkler arbeitet gerne mit verschiedenen Küchentechniken – er mariniert, fermentiert und kombiniert. Dem Gast bleibt die Wahl, wie viele Gänge er aus dem Überraschungsmenü nehmen möchte. Der Auftritt des Chefs mit Bunsenbrenner, wenn er Heu entflammt, um eine Käsepraline zu räuchern, ist eindrucksvoll. Sein Klassiker, das „Golden Eye“, wird eine Stunde gegart und goldbestäubt. Liegt es daran, dass es so ungewohnt intensiv schmeckt? Ein Saibling liegt mariniert im „Winterbach“ aus Gurkenmiso, Asche parfümiert und färbt „Kiesel“ aus papierdünnem Teig, gefüllt mit Tomatenschaum. Als „schwarzes Schaf“ liegt sepiadunkler Raviolo auf Blunze, mildes Topinamburmus bei knusprigem Sellerie – perfekt. Rindsfilet wird von intensiven Pilzen gekrönt, Mohn würzt einen Germknödel. Das passt alles und ist das Ergebnis jahrelanger Tüftelei. Die exzellent gestalteten Teller sind nicht nur Show, sondern bersten geradezu vor Geschmack. Der Wein kommt vor allem aus der Alpe-Adria-Region. Ausreißer in Richtung Bordeaux und an die Mosel sind erlaubt. Winklers sehr moderne und zugleich heimatverbundene Art zu kochen überzeugt.

Tel.: 064 15 4323
0664 886240055621 St. Veit im Pongau
Kirchweg 2www.verwoehnhotel.at
sonnhof@verwoehnhotel.atDo–Mo 18–21 Uhr
☎ Nov. 2019, April 2020

STUHLFELDEN

G4

SCHWAIGERLEHEN – BERNGARTEN[®]11/20 

Im uralten Ambiente der Rauchkuchl können die Gäste die Zubereitung des hervorragenden viergängigen Menüs am großen Herd mit eigenen Augen mitverfolgen. Für dieses exklusive Erlebnis ist allerdings eine Voranmeldung notwendig. Salate, Gemüse und Kräuter kommen aus dem eigenen Garten – oder direkt von der Alm. Originell im Moos werden Steinpilzbutter und Grammelschmalz sowie pochiertes Bauernei gefüllt mit Cremespinat präsentiert. Sehr gut ist das Gulasch vom heimischen Mufflon, ausgesprochen köstlich die Kaspressknödel in dichter Rindsuppe. Ebenfalls zu gefallen wusste das „Edle vom Wild“. Es kam stimmig begleitet mit Serviettenknödel und Röstgemüse zu Tisch. Überzeugend auch das süße Finale: unglaublich flaumige Nougat-Topfen-Knödel. Neben der guten Weinauswahl waren wir vom selbst gemachten Vermouth und diversen Säften sehr angetan.

Tel.: 06562 5118

5724 Stuhlfelden
Weyerstraße 8www.schwaigerlehen.at
anfrage@schwaigerlehen.at

TAXENBACH

H4

TAXENBACHERHOF

 Tipp

Tel.: 06543 5215

Einen gelungenen Mix aus Tradition und Innovation schafft der Küchenchef im schönen Taxenbach, am Rande des Nationalparks Hohe Tauern. Er entstaubt in Vergessenheit geratene Gerichte wie Kutteln und geschmortes Rindschert, serviert einwandfreies Ragout vom Tauernhirsch und auch das Safranrisotto mit Forelle, Jakobsmuschel und Garnele lässt keine Wünsche offen.

à la carte: 8–30 €

5660 Taxenbach
Raiffeisenstraße 6www.taxenbacherhof.at
info@taxenbacherhof.atMo, Mi–So 12–21 Uhr
☎ Nov. 2019, April 2020

THALGAU

H3

PLATZHIRSCH

14/20  

Koch: Christoph Reinhartshuber

Bei unserer Reservierung erfuhren wir, dass seit heuer „nur“ noch ein Überraschungsmenü in vier oder sieben Gängen gekocht werde. Eine richtige Entscheidung, wie sich herausstellte. So kann sich Christoph Reinhartshuber abseits einer fixen Speisekarte noch besser auf seine klare Küchenlinie konzentrieren. Die wird bestimmt von hochwertigen Produkten, die zu saisonal stimmigen Gerichten veredelt werden. Wir kosteten eine Burrata mit Marille und Rucola, dann eine herrlich intensive Kresseschaumsuppe mit gebackenem Wachtelei und Thalgaue Reh, perfekt rosa gebraten, mit zweierlei Karfiol und Grießknödel sowie Eierschwammerln. Als Dessert kam ein luftiger Topfenschmarren mit Cassis. Herzerfrischend sympathisch ist der Service von Stefanie Reinhartshuber.

Tel.: 0664 2225379

5303 Thalgau
Marktplatz 4www.platzhirsch-thalgau.at
office@platzhirsch-thalgau.at

Mi–So 18–24 Uhr

WAGRAIN

H4

ALMMONTE

 TippTel.: 064 13 7286
0664 1220503

Nicht nur das grandiose Alpenpanorama sorgt hier für Momente der Glückseligkeit, auch das Essen ist verlockend. Bioprodukte aus der Region werden im Almmonte zu traditionellen und internationalen Speisen auf hohem Niveau verarbeitet. Egal ob Wagyu-Burger, Garnelencurry oder Zwiebelrostbraten, die Qualität überzeugt und das gemütliche Ambiente lädt ebenfalls zum Bleiben ein.

5602 Wagrain
Widmoosweg 3www.almmonte.com
info@almmonte.comtäglich 11–24 Uhr
☎ Nov. 2019, Mai 2020

WALS BEI SALZBURG

H3

CUISINO RESTAURANT KLESSHEIM

13/20  

im Schloss Kleßheim

Koch: Jonas Posselt

Ein Diner im barocken Schloss Kleßheim, das vom großen Baumeister Fischer von Erlach entworfen wurde, hat schon etwas. Klar, dass das Casino mit diesem Angebot die Gäste danach ein Stockwerk höher locken will, wo im glitzernden Saal das Glücksspiel wohnt. Um die Verlockung zu steigern, wird das Menü im eleganten Restaurant Cuisino günstiger angeboten als in Salzburg sonst üblich. Wobei diese Speisenfolgen sich als eher konventionell erweisen und sich in der Karte attraktivere Gerichte finden. Das Thunfischtatar offenbarte die Affinität des Kochs zu asiatischer Würzung. Nicht in der hocharomatischen Entenconsommé, sondern bei der roh marinierten Gelbflossenmakrele mit rosa Grapefruit oder beim knusprigen Schweinsbauch mit Fenchel

Tel.: 0662 85445518500

5071 Wals bei Salzburg
Schloss Kleßheimwww.casinos.at
cuisino.salzburg@casinos.at

Mi–So 17–23 Uhr

und Ananas, alles sehr gut abgeschmeckt. Kürbis und Schokolade verbanden sich sehr gelungen. Die Qualität ist tatsächlich einem Essen im Schloss angemessen. Und dann zum Roulette? Man kann, aber muss nicht. Falls einem dort das Glück hold ist, lagert im Restaurant feinsten Champagner auf Eis.

à la carte: 12–37 €



SAALACHSTUBN[®]

11/20

Tel.: 0664 1779177

5071 Wals bei Salzburg
Käferheimstraße 152
www.saalachstubn.at
saalachstubn@hotmail.com

Mi–Sa 17–22, So 10–15 und
17–22 Uhr
☎ 27. Mai–4. Juni 2020

Das hier war einmal eine Jausenstation, Wanderer kehrten genauso gerne ein wie Radfahrer. Dann übernahm die junge Generation, weil der Sohn erfreulicherweise den schönen Beruf des Kochs erlernte. Nun steht im Ortsteil Käferheim ein modernes Wirtshaus mit hellen Stuben, das noch immer eine Jausenkarte bietet, aber eben auch ein ambitionierteres Angebot macht. Die Rindsuppen sind herzhaft, der Schweinsbraten schmeckt tadellos. Manchmal findet man auch ungewöhnliche Kombinationen wie Gans mit frischen Feigen. Bei den Weinen widmet man sich jetzt verstärkt dem Bio-Thema. Wir sind gespannt, wie sich dieser Familienbetrieb in den nächsten Jahren noch weiter entwickeln wird.

à la carte: 9–30 €

WERFEN

H3

OBAUER

Restaurant & Hotel

Köche: Karl und Rudi Obauer

KARL UND RUDI OBAUER, KÖCHE DES JAHRZEHNTS
MELANIE PÖTTINGER, PÂTISSIÈRE DES JAHRES 2019

Die Obauers sind und bleiben die Obauers. Punkt. Während andernorts die Suche nach dem Küchenstil einmal in diese, einmal in die andere Richtung geht, bleiben die Brüder Karl und Rudi ihrer Linie treu. Und das seit mehreren Dekaden und in einer großen Selbstverständlichkeit. Für sie zählen beste Produkte und ehrliches Handwerk. Selbstbewusst und schlicht perfekt ist das, was aus der Küche kommt. Subtil in der Würzung, balanciert in der Kombination der einzelnen Zutaten und natürlich stets in der französischen Tradition verhaftet. Das Frankophile hat den Betrieb schon immer geprägt. Die Basis ist aber doch erd- und heimatverbunden. Wichtiger Kern des Erfolges neben der Konstanz: Man ist immer am Puls der Zeit. Verstärkt wird das Familienteam seit Kurzem durch Berthold Obauer, Rudis Sohn, der nach

19/20

Tel.: 06468 5212

5450 Werfen
Markt 46
www.obauer.com
ok@obauer.com

Mi–So 12–14, 18.30–21 Uhr
☎ variabel

Aufenthalten im Ausland das Serviceteam durch seine wohlthuend unprätentiöse Art bereichert. Herr über den Weinkeller ist Roman Aigner, kein Unbekannter in der Sommelierszene. Nun ein paar Eindrücke der Teller: Als erfrischende Sommervorspeise kam ein gebeiztes Kalbsfilet mit fermentiertem Zucchini, Gänseleber samt Gartenrauke-Joghurt, alles unter einem feinen Orangengeleeblatt versteckt. Unvergleichlich dann die ganz feinwürzigen Paprikakutteln mit Saurüssel und Feuerbrot. Die Kräuternote des Gerichtes steuerte ein Liebstöckelauszug bei. Ideal glasiert und in einer hauchzarten Aromatik der gedämpfte Alpenlachs auf Wachsbohnen und Pfirsich – ein Treffen von Frucht, Gemüse und Fisch der eleganten Art. Fantastisch als Hauptgang: das Werfner Lamm. Eine ordentlich große Portion, aber jeder Bestandteil – vom Lammwürstl über den kurz gebratenen Rücken und, natürlich nicht zu vergessen, die zarte gebratene Lammnieren – war hervorragend zubereitet. Dazu im Glas serviert Aubergine in drei Arten mit Petersilienpaste. Mehr braucht es nicht. Dass hier die Käseauswahl alle Stückel spielt, ist selbstredend – natürlich sind die Plateaus reich bestückt mit dem Besten aus Frankreich. Daneben reicht die Käse-Sommelière auch einiges an heimischen Köstlichkeiten von umliegenden Bauern und natürlich die unglaublich guten hausgemachten Chutneys. Ein mehr als würdiger Abschluss dann die „Sommer Eisbombe“ mit viel Frucht und Schmelz, der richtigen Dosis an Süße und einem zarten Crunch aus hauchdünner Schokolade. Gut, dass die Obauers bleiben, wie sie sind.

à la carte: 19–59 €

Tel.: 06468 5212

5450 Werfen
Markt 46

www.obauer.com
ok@obauer.com

Mi–So 12–14, 18.30–21 Uhr
☎ variabel



ZELL AM SEE

G4

ERLHOF

Restaurant und Landhotel

Koch: Josef Brüggler

In der gemütlichen Atmosphäre der Stuben oder auf der schönen Terrasse mit herrlichem Blick auf den Zeller See und das Kitzsteinhorn genießen die Gäste die regionale Küche und die gut zusammengestellten Feinschmeckermenüs. Nach der Begrüßung mit feiner Quiche Lorraine auf Tomatensauce folgen ausgezeichnete Surbratensulz und Gänseleber auf Selleriecreme. Sehr harmonisch und auch optisch ein Genuss der warm geräucherte Eismeerisabing auf Wasabicreme und erfrischendem kleinen Salat. Angenehm wärmend das Champagnersamtsüppchen mit

15/20

Tel.: 06542 56637
0664 1434100

5700 Zell am See
Thumersbach, Erlhofweg 11
www.erlhof.at
erlhof@aon.at

Do–Di 12–14 und 18–21 Uhr
☎ Nov. 2020



Hummerstrudel. Das im Speckmantel gebratene Zanderfilet mit Belugalinsen in Pomery-Senf-Sauce schmeckt hervorragend. Erstklassig auch Medaillons vom Hirschrücken in Honig-Thymian-Sauce. Kreativ das Dreierlei vom Eisparfait im Schokoladenspitze oder die Dukatenbuchteln mit Zwetschkenröster und weißem Kaffeeis. Sehr aufmerksamer Service. Die Weinkarte entspricht dem hohen Standard des Hauses.

à la carte: 8–38 €



FLO'S RESTAURANT®

im Landhotel Martha

Koch: Florian Zillner

In der geschmackvoll eingerichteten Stube werden wir am Beginn des Überraschungsmenüs (wahlweise drei-, vier- oder fünfgängig) mit feinem, selbst gebackenem Brot begrüßt. Die Kreativität der Küche beweisen ein Kohlrabiblatt mit gepökelter Zunge und Ziegenkäse und die Steinpilzravioli mit gefrittetem Kohl und geriebenem Schotten. Bestens in Qualität und Zubereitung ein geschmortes Schulterscherz mit Pastinaken, ebenso die Seezunge mit zweierlei Paprikapüree und Babymango. Köstlich der Abschluss mit einem herrlichen Topfen-Schwarzbeer-Törtchen. Umsichtiger Service, gute Weinauswahl.

à la carte: 5–40 €



11/20 🍷

Tel.: 06542 72123

5700 Zell am See
Schmittenstraße 79

www.landhotel-martha.at
info@landhotel-martha.at

Mo–Sa 18–22 Uhr

MAYER'S RESTAURANT

auf Schloss Prielau

Koch: Andreas Mayer

16,5/20 🍷🍷

Zell am See liegt auch am Meer – zumindest wenn man die Augen schließt und sich dem großen Menü von Andreas Mayer hingibt. Ein Stück Saibling oder dessen Kaviar darf es zwar auch sein, doch in der klassischen Menüfolge dominieren Fische, Muscheln und Meeresfrüchte aus den Weiten des Atlantik. Und dieser rauscht sogar beim Langostinogang mit Auster aus den dazu gereichten Kopfhörern. Ein Gag, zweifellos, doch wieso nicht? Dass Heston Blumenthal diesen Trick zur Steigerung der Wahrnehmung schon vor Jahren verwendet hat, macht ihn nicht weniger originell. Es ist jener hohe Grad an Detailverliebtheit, der sich durchs gesamte Menü zieht und einige Gänge zu einem richtigen Erlebnis macht. Es sind immer nur ein oder maximal zwei Bissen einer Komponente vorhanden, schon kommt die nächste Etappe. So handelt man sich zum Beispiel in einem einzigen der acht Gänge des großen Menüs von einem Bissen Hasenrücken zur gefüllten Topfenknödelminiatur, dann weiter zum geschmorten Haxerl bis hin zur Gänseleber mit Marille. Monothematisch geht es eigentlich nur beim Beef-Tee zu, der nicht wie gewohnt am Anfang des Menüs, sondern an dessen Ende steht. Aufgegossen wird mit viel Dampf und Rauch bei Tisch, doch das Schauspiel macht auch kulinarisch Sinn. Bei Schwein (Mangalitza mit Senfeis), Huhn (Pinzgauer Hendl mit Eierschwammerln) oder Kalb (Zunge, Beuscherl, Filet) greift Mayer auf bewährte regionale Produzenten zurück. Stark sind auch die Saucen. Das einzige kleine Problem, das sich bei unserem Besuch zeigte, waren die Temperaturen einzelner Komponenten, vor allem bei den in separatem Geschirr gereichten Beilagen. Die Weinkarte ist recht konservativ gehalten, der Service kompetent und sehr zuvorkommend.

à la carte: 22–54 €

Tel.: 06542 729110

5700 Zell am See
Hofmannsthalstraße 10

www.mayers-restaurant.at
info@schloss-prielau.at

Mi–So 19–24 Uhr



SALZBURGER HOF (STUBE)

Genießer-, Golf- & Wellnesshotel

Koch: Stefan Reiter

15/20 🍷🍷

LEBENSWERK FÜR FRAU GISELA HOLLEIS, HOTEL DES JAHRES 2012

Auf externe Gäste ist man – zumindest zu Mittag – nicht wirklich eingestellt. Trotz telefonischer Reservierung verlief der Besuch, sagen wir einmal, holprig. Dass sich die gereichte Karte dann als „Abendkarte“ entpuppte und wir uns mit einer abgespeckten Mittagversion begnügen mussten, haben wir erst vor Ort erfahren. Für all das kann die Küche natürlich nichts. Sie zeigte sich schon zu Mittag – auch nur für einen einzigen Tisch – in Topform. Das galt für die geräucherte Entenbrust mit Quinoaalat und Linsen genauso wie für das gebratene Saiblingsfilet mit Avocadoagnolotti. Ausgezeichnet

Tel.: 06542 765

5700 Zell am See
Auerspergstraße 11

www.salzburgerhof.at
5sterne@salzburgerhof.at

Mo–Sa 12–14 und 18.30–21 Uhr

auch die gebratene Milchkalbskrone mit gegrillten Kräuterseitlingen. Zu guter Letzt wurden wir noch mit einem außergewöhnlichen Dessert – ein überbackener Topaz-Apfel mit Spekulatius und Quitte – verwöhnt. Nach dem holprigen Beginn zeigte sich der Service von seiner besten Seite, das Weinangebot ist umfangreich.

à la carte: 9–35 €



SEENSUCHT [®]

im Seehotel Bellevue

Koch: Michael Schnell

Das Ambiente ist gediegen, der Blick auf See und Kitzsteinhorn hinreißend. Die Küche schlägt eine alpin-mediterrane Richtung ein, die reizvoll ist. Das beginnt beim Amuse bouche, bestehend aus Salzburger Rahmbrie mit Trüffel, eingelegter roter Zwiebel und fruchtiger Senfsauce. Kreativ und sehr gut die handgemachten Rote-Rüben-Knödel mit Haselnuss-Butter-Bröseln, Taleggioschaum und Balsamicoperlen. Ein feiner Genuss ist auch das optisch aufwendig arrangierte, nur leicht angebratene weiße Wallerfilet mit geschmortem Ochsenfleisch, Urkarotte und Krenrisotto. Zu guter Letzt dann noch ein köstliches Minidessert im Glas: Maronimousse mit Mohneis.

à la carte: 12,90–70,60 €



11,5/20 [🍷]

Tel.: 06542 21828

5700 Zell am See
Seeuferstraße 41

www.restaurant-am-see.at
info@seehotel-bellevue.at

Di-Sa 11.30–13.30 und 18–22 Uhr
☞ variabel



ZUM HIRSCHEN

13/20 [🍷]

Koch: René Fichtner

Seit vielen Jahren schätzen einheimische und internationale Gourmets mittags und abends die hervorragende Küche des Hirschen. In gediegener und familiärer Atmosphäre starteten wir beim „Österreich“-Menü mit feiner Essenz vom heimischen Hirsch mit Preiselbeerschöberln. Die im Ganzen gebratene Reinanke mit erfrischendem Kürbiskraut schmeckte uns ebenfalls sehr gut. Aus der gut zusammengestellten Karte wählten wir einen ausgezeichneten Tafelspitz vom Pinzgauer Rind mit Röstkartoffeln und Cremespinat. Flaumig und nicht zu süß die Topfenockerl im Zimt-Brioche-Mantel. Sehr freundlicher Service.

à la carte: 10–30 €

Tel.: 06542 774

5700 Zell am See
Dreifaltigkeitsgasse 1
www.zum-hirschen.at
hotel@zum-hirschen.at
☞ Okt.–Mitte Dez.

DER SONNBERG [®]

[👍] Tipp

Mit traumhaftem Blick auf den See und die umliegenden Berge speist man im Sonnberg. Die Küche verfolgt das Motto „Tradition trifft auf Moderne“ und hat sich den Produkten aus der Region verschrieben. Heimische Klassiker, aber auch Innovationen wie in Enzian karamellisiertes Lammfilet finden hier ihren Weg auf den Teller.

à la carte: 11,80–36,50 €

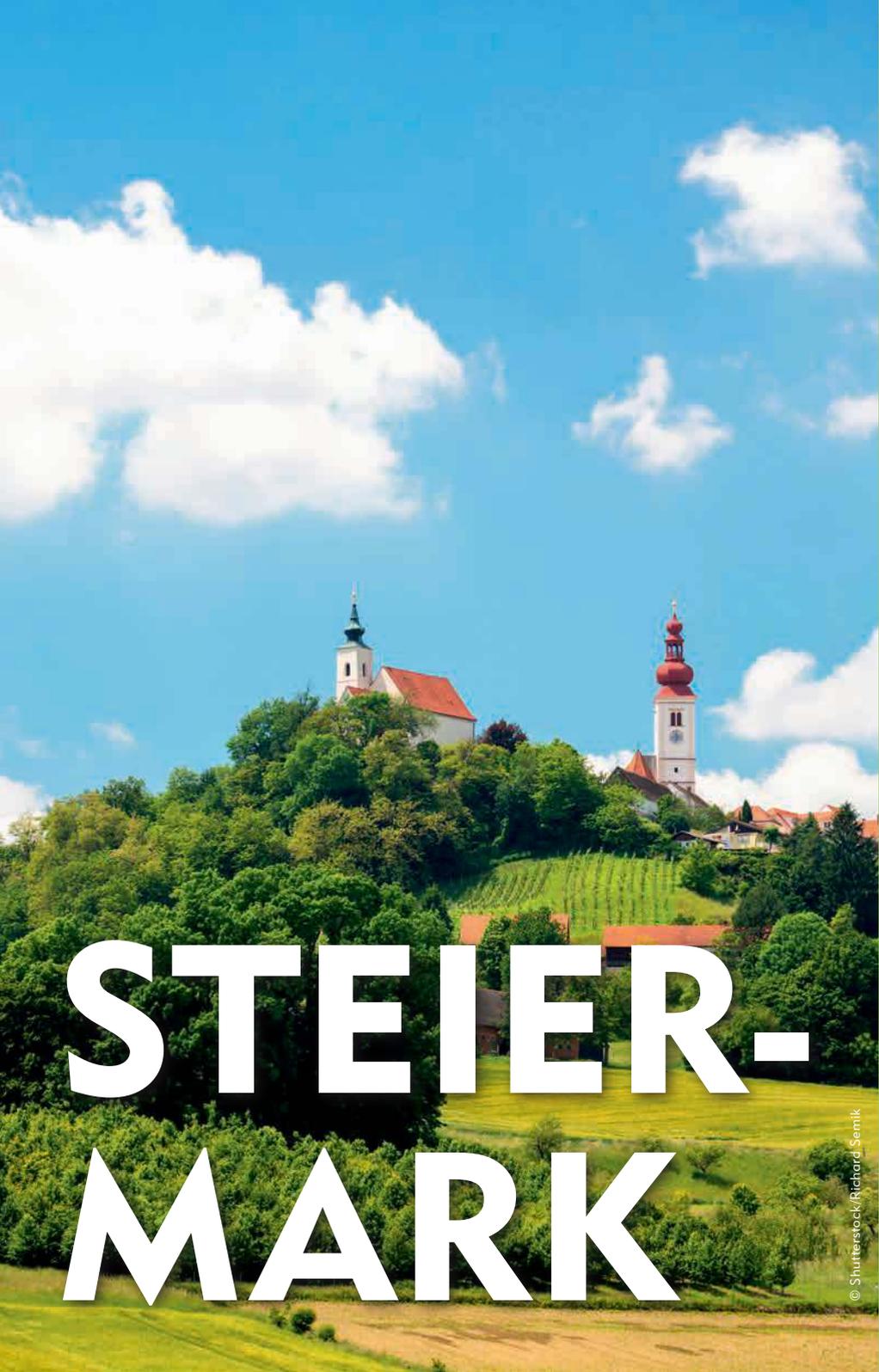
Tel.: 06542 72184
0664 9152241

5700 Zell am See
Sonnbergstraße 57
www.der-sonnberg.at
rezeption@zell57.at
☞ 4.–19. Nov. 2019



Weinguide

Die besten Weine Österreichs im NEUEN Design.



STEIER- MARK

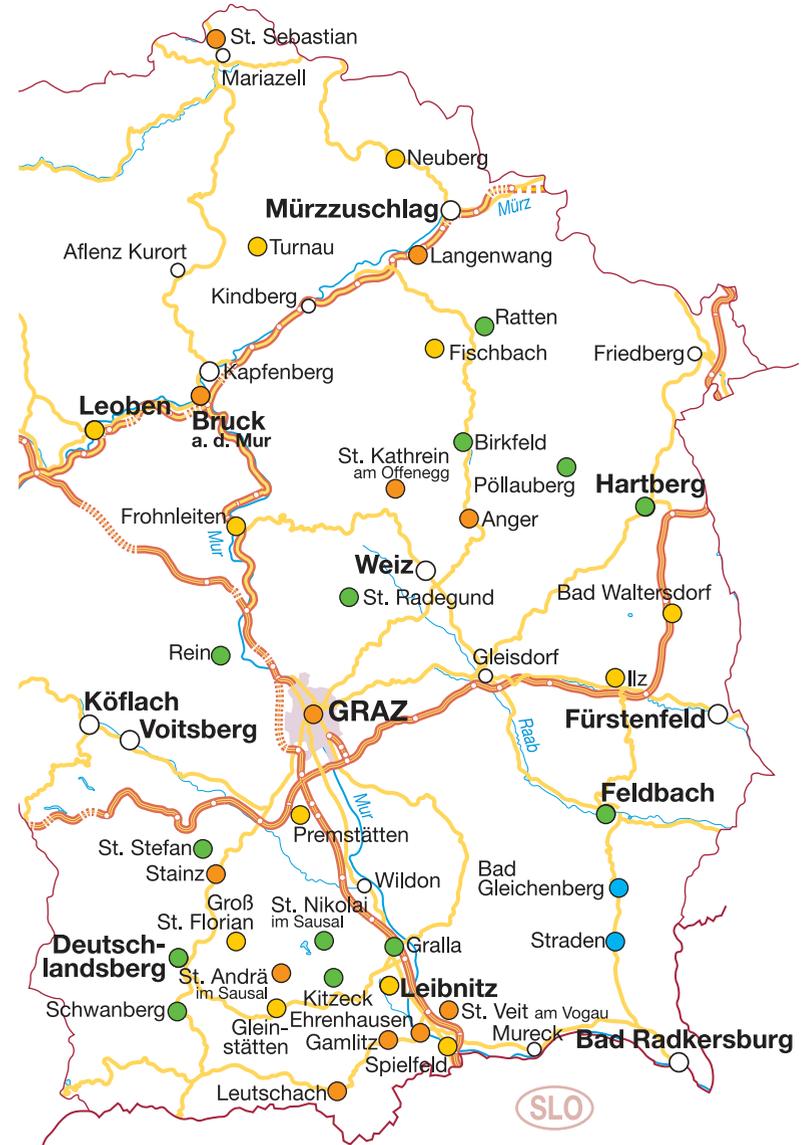
© Shutterstock/Richard Semik

DIE BESTEN

- | | | | |
|---------|-----|--|-----------|
| 18,5/20 | 👍👍👍 | SAZIANI STUB'N
Straden | Seite 385 |
| 18/20 | 👍👍👍 | GESCHWISTER RAUCH
Bad Gleichenberg | Seite 347 |
| 16,5/20 | 👍👍 | DER LUIS
Anger | Seite 346 |
| 16,5/20 | 👍👍 | DIDI DORNER IM MAGNOLIA
Graz | Seite 361 |
| 16,5/20 | 👍👍 | DIE WEINBANK RESTAURANT
Ehrenhausen | Seite 352 |
| 16,5/20 | 👍👍 | ESSENZZ
Stainz | Seite 384 |
| 16,5/20 | 👍👍 | GENIESSERHOTEL KRAINER
Langenwang | Seite 372 |
| 16,5/20 | 👍👍 | LIEPERT'S KULINARIUM
Leutschach | Seite 374 |
| 16,5/20 | 👍👍 | RESTAURANT STEIRERSCHLÖSSL
Zeltweg | Seite 388 |
| 16,5/20 | 👍👍 | T.O.M R – PFARRHOF
SANKT ANDRÄ
Sankt Andrä im Sausal | Seite 378 |

LEGENDE

- Orte allgemein
- Orte mit 
- Orte mit 
- Orte mit 
- Orte mit 
- Orte mit 



AICH-ASSACH

J4

ZUM GRAFENWIRT



Tipp
Tel.: 03686 4307
0664 224 41 37

8966 Aich-Assach
Vorstadt 1
www.grafenwirt.at
info@grafenwirt.at
Di 17–21, Mi–So 11.30–14
und 17–21 Uhr
☎ variabel, Nov. 2019

Im traditionellen, rustikalen Ambiente des Landgasthofes fühlt man sich schon zu Hause, sobald man einen Fuß zur Türe hineinsetzt. Auf der Karte finden sich allerlei Spezialitäten aus der Region, von der Haussulz bis zum Ennstal-Lamm. Aber auch für Abwechslung ist mit Steirer Maki und allerlei saisonalen Events wie Grillabenden in der Sommerzeit gesorgt.

à la carte: 11–31 €

ALTAUSSEE

I3

WIRTSCHAFT 2.0[®]

12/20

Tel.: 0664 826 82 35

8992 Altaussee
Fischerndorf 191
christianwolkart@gmail.com
Mi–So 8–15 und 18–24 Uhr
☎ 1 Woche im Jan. 2020,
je 2 Wochen im März
und Sept. 2020

Koch: Christian Wolkart

In einem hinreißend möblierten Häuschen befindet sich dieses kleine Restaurant – ein neuer Lichtblick in Altaussee. Der Malerfürst Friedensreich Hundertwasser hat einst hier residiert. Klein, aber interessant ist auch die Speisekarte, die täglich wechselt und bei unserem Besuch sechs Positionen umfasste. Das Tomaten-Frischkäse-Ildefonso in kalter Basilikumsuppe war eine sommerlich leichte Köstlichkeit. Perfekt kam auch der Kalbsrollbraten mit Erdäpfelgratin, knackigem Röstgemüse und Rotweinreduktion. Eine luftige Erdbeercremeschnitte mit fantastischem Marillensorbet sorgte für den krönenden Abschluss.

à la carte: 5,40–33 €

ANGER

M4

DER LUIS

16,5/20

Tel.: 031 75 2206

8184 Anger
Hauptplatz 3
www.restaurant-derluis.at
derluis@posthotel-thaller.at
Di, Fr 18–22, Sa 12–14 und
18–22 Uhr

im Posthotel Thaller

Koch: Luis Thaller

Regional weltmännisch könnte man die Küche nennen, die Luis Thaller in der Gourmetecke seines Hotelrestaurantbetriebs pflegt. Wer bei ihm isst, wird nicht nur mit etlichen exzellenten Kostproben aus der Küche verwöhnt, sondern auch mit sorgfältig durchkomponierten, leichten Menüs, die sogar dem abgeklärteren Gast noch Überraschungen bereiten. Zur Begrüßung stimmte zuerst knackiger Brokkoli mit Frischkäse und Schnittlauchblüten, dann frischer Spargel mit Eidotter und Gölles-XA-Essig auf das Menü ein. Das hatte mit gebeiztem Bio-Marmorata-Saibling auf Dickmilch und Dickmilcheis, Rüben, Verjus und Traubenkernöl sowie mit geräucherter poëlierten Huchen mit Spargel, Frischkäse-Kohlrabi-Cannelloni und eingelegten Radieschen einen grandiosen Auftakt. Die ungestopfte Gänseleber serviert Thaller geschmort und roh, mit Butter-Muscovado-Sauce, Butterbrioche und Vogelmeire. Fantastisch zart der in der ersten Hauptgangrunde aufgetragene Maibock mit Polenta und Spargel, wuchtig-intensiv dann das Rehragout mit Semmelknödel, Pilzen und Speck. Danach sorgte ein Erdbeer-Rhabarber-Dessert mit Maiwipferlblätterteig, Bayerischer Creme und Sauerrahmeis für Entspannung, ein zweites Dessert aus Zotter-Schokolade, Tonkabohnen, Salz-Karamell-Eis und weißer Schokolade mit Oliven für den köstlichen Abschluss. Hervorzuheben ist neben dem kompetenten Service die exzellente, weit über das Gewohnte hinausgehende Weinbetreuung.

BAD AUSSEE

I3

ERZHERZOG JOHANN

12,5/20

Tel.: 03622 525070

8990 Bad Aussee
Kurhausplatz 62
www.erzherzogjohann.at
info@erzherzogjohann.at
täglich 12–14 und 18.30–21 Uhr

Mehr als nur ein Hauch von Tradition umweht das 600 Jahre alte Haus am Kurhausplatz. Da freut es umso mehr, dass im Restaurant des ehrwürdigen Hotels nicht nur den alten Zeiten gehuldigt wird. Zwei viergängige Menüs tragen zwar unvermeidlicherweise die Namen von Anna Plochl und ihrem Erzherzog, unter diesem Etikett aber gibt man sich durchaus zeitgenössisch. Man serviert zu zart gebeizten Stücken vom hellrosa Alpenlachs löffelweise Lachskaviar und Tupfer von frischem Limettenjoghurt. Die Seenlandschaft des Salzkammerguts ist auf der Karte durchgehend gut abgebildet: Filet von der Reinanke mit Safranpüree und Mangold, Waller mit Paradeis-Basilikum-Risotto und geräuchertem Blattspinat. Gegen Vorbestellung wird der lokal gefischte Saibling auch in der Salzkruste zubereitet. Ebenso das Fleischangebot kann sich sehen lassen. Zart und rosa kam der gebratene Rücken vom Hirschkalb mit frischen Pilzen und Polenta zu Tisch. Unter den Desserts vom Topfensoufflé bis zur Schoko-Kirsch-Variation stach das Himbeer-Joghurt-Törtchen mit frischen Beeren und molligem Mascarponeeis hervor. Originelle Weinbegleitung mit heimischen Spitzenweinen.

BAD GLEICHENBERG

05

DELIKATERIE

11,5/20

Tel.: 031 59 44606

8344 Bad Gleichenberg
Kaiser-Franz-Josef-Straße 5/2
www.delikaterie.at
office@delikaterie.at
Mo, Di, Fr 11.30–14.30 und
18–21, Sa, So 11.30–21 Uhr

Koch: Wolfgang Meichenitsch

Eine interessant gestaltete Weinkarte zu fairen Preisen sowie mit regionalem Schwerpunkt und ein aufmerksames Servierpersonal sprechen für einen Besuch der Delikaterie in Bad Gleichenberg. Auch das Essen kann man empfehlen: Der Genussteller besteht aus regionalen Spezialitäten wie Schinken und Käse und schmeckt. Die Lammkrone wird mit Ratatouille sowie Fisolen und Artischocken serviert und der ausgezeichnete gebratene Hecht kommt mit Linsen und Karottenpüree auf den Tisch. Bei den Desserts darf der Klassiker flüssiger Schokoladekuchen nicht fehlen, der durch Beerenragout und Joghurt-Marillen-Eis ergänzt wird.

à la carte: 3,50–27,90 €

GESCHWISTER RAUCH

18/20

Tel.: 031 59 4106

8343 Bad Gleichenberg
Trautmannsdorf 6
www.geschwister-rauch.at
office@geschwister-rauch.at
Do–Mo 12–14 und 18–21 Uhr
☎ variabel

volgo Steira Wirt

Koch: Richard Rauch

RICHARD RAUCH, KOCH DES JAHRES 2015

Richard Rauchs Küche hat zwei wichtige Merkmale: Die Kombinationen sind ebenso überraschend wie stimmig. Und der Koch schafft es dabei, die Aromen so perfekt zu steuern, dass keines allein für sich störend heraussticht. Dazu muss man die einzelnen Speisen genauer beschreiben. So waren die jungen Erbsen mit Zitrone, Kresse und Erdnusscreme ein himmlisches Gericht, das die Geschmacksnerven auf leisen Sohlen eroberte. Eine Zwiebeltartelette mit Saibling und Käseschaum gefiel uns ebenfalls wels. Die Blätterteigkrapfen mit faschiertem Lamm, Curry und geräucherten Sauerrahmtupfen detto. Eine kalte Frühlingskräutersuppe mit Bärlauchöl und gerösteten Haferchips war von berauscher Frische. Die geflammte Forelle mit mariniertem Kürbis, Bergamotte und Hagebuttensauce war eine Klasse für sich. Der perfekt gegrillte Wels auf Erbsen-Kokos-Sauce mit wildem Brokkoli und Fenchel sucht seinesgleichen. Dünn gehobelte Chayote mit Störkaviar, Erdnüssen, Quittensauce und frischem Kerbel entzückte; das tropische Gemüse baut eine Gleichenberger Bäuerin erfolgreich an. Ein rosa gebratener Lammshögel kam mit erdigen Mangoldwurzeln und dichtem Kardamomjus. Als Dessert beglückte uns ein Yoghurtsorbet mit Himbeer-Paprika-Eis und Polentacrumble. Dass wir dann noch den Abschiedsgruß aus der Küche, gebackene Topfenmäuse mit Kirschengelee, fröhlich verdrückten, spricht für sich. Die mit über 300 Positionen klug bestückte Weinkarte kommt ohne die

französischen Superstars mit ihren absurd hohen Preisen aus. Man kann hier natürlich auch einfacher und in kürzerer Menüfolge genießen. Die steirische Wirtschaftsküche ist genauso köstlich wie die Steaks aus dem Green Egg. Aber zumindest einmal muss man sich als Genießer die Rauch-Küche in voller Länge gönnen.

à la carte: 7,50–34 €



LOUNGE 81 [®]

Köchin: Christina Luger

Viel spektakulärere Panoramen bietet die an Aussichtsplätzen nicht gerade arme Südoststeiermark nicht. Viel coolere Restaurantkultur auch nicht. Bildhauer Thomas Rauch betreibt seine Lounge 81 quasi im Nebenjob an nur zweieinhalb Tagen pro Woche und schupft dabei aus seiner Schauküche leichte, regionale und konsequent saisonale Köstlichkeiten, die nicht nur dank ihrer feinen Qualität Freude machen, sondern auch unglaublich hübsch anzusehen sind.

à la carte: 3–30 €

11/20

Tel.: 0664 384 8978

8344 Bad Gleichenberg
Steinbach 81 a
www.lounge81.at
lounge81@thomasrauch.at
Mo, Sa 16–22, So 9–22 Uhr
* Jän. und Juli 2020

SAFENHOF

Koch: Roman Mießl

Straßenseitig sieht der Safenhof wie viele rustikale Wirtschaftshäuser aus, auch die Inneneinrichtung lässt Gediegenes vermuten. Es gibt dann aber noch einen unvermutet romantischen Garten am Ufer des Safenbachs und auch in der Küche wird mit bemerkenswerter Ambition agiert. Nach dem Gruß aus der Küche, einem Stück kalten Zander mit Oliven und Barbecuesauce, wählen wird hausgebeizten Seesäbbling, exzellent gewürzt und mit Holundergelee und geschmorten Marillen so überraschend wie überzeugend fruchtig kontrastiert. Eine Fischsuppe mit Lachs, Garnelen und Gemüse überzeugte mit zart asiatischen Aromen, fein abgeschmeckt auch die Burrata auf mildem Pesto und orangen, grünen und blauen Paradeisern. Perfekt die „Surf & Turf“-Kombination von Kalb und Garnele mit Erdäpfeln und mediterranem

13,5/20

**Tel.: 03333 2239
0664 9735068**

8271 Bad Waltersdorf
Hauptstraße 78
www.safenhof.at
info@safenhof.at
Mi–Sa 12–14 und 18–22,
So 12–16 Uhr
* variabel

Gemüse, nur der Portweinjus dazu schmeckte eine Spur zu bitter. Sehr deftig, aber köstlich die reich gefüllten Spanferkelravioli mit Tomaten-Kapern-Butter und Rucola. Wer sich nach solcher Üppigkeit den herrlich nussigen, warmen Nougat-Kürbis-Kuchen mit Karamelleis nicht mehr zutraut, ist mit hausgemachten Sorbets, etwa von Holunderblüte, Apfel, Passionsfrucht und Rhabarber, bestens beraten. Die Weinkarte ist erwartungsgemäß vor allem steirisch bestückt – mit interessanten Ausreißern aus Patronne Christa Wimbergers Weinviertler Heimat.

à la carte: 13,50–35 €

FISCHRESTAURANT KULMER

11/20

Tel.: 03174 4463

8190 Birkfeld
Haslau 63
www.kulmer-fisch.at
kulmer@kulmer-fisch.at
Mi–Sa 11–19, So 11–18 Uhr
* Nov. 2019

Koch: Franz Kulmer

Wie der Name bereits verrät, dreht sich bei Kulmer alles um den Fisch. Da man ausschließlich Produkte der angeschlossenen Fischzucht und Räucherei verarbeitet, sind Frische und hochwertige Qualität stets garantiert. Neben Sashimi und Sulz wählt man unter den gängigen Zubereitungsarten (gebraten, gebacken oder blau), auf Vorbestellung gibt es Huchen im Ganzen. Sollte ein erklärter Fleisch-Aficionado mit von der Partie sein, kann diesem mit Rindsuppe und Schweinschnitzel geholfen werden. Bei Zitronensorbet und hausgemachten Strudeln trifft man dann einander beim Dessert wieder. Als passende Begleitung empfehlen sich die Weine der benachbarten Winzer.

à la carte: 4,90–22 €



Bewertungen NEU

- 11 bis 12,5 Punkte: 1 Haube
- 13 bis 14,5 Punkte: 2 Hauben
- 15 bis 16,5 Punkte: 3 Hauben
- 17 bis 18,5 Punkte: 4 Hauben
- 19 bis 19,5 Punkte: 5 Hauben

GALLBRUNNER

Köchin: Elisabeth Rennhofer

Wunderbar urig und gemütlich geht es in diesem Traditionswirtshaus zur Sache. In der bäuerlichen Gaststube mit dunkler Holzvertäfelung und Kachelofen werden die Gäste vom äußerst zuvorkommenden Personal nach allen Regeln der Gastfreundschaft rundum versorgt. Wenn dann auch noch regionstypische Gerichte wie knuspriger Schweinsbraten aus dem gesetzten Tischherd, auf den man besonders stolz ist, oder Nudeltascherl serviert werden, dann ist die Welt in Ordnung. Dazu trinkt man ein Glas des hauseigenen Biers oder eine gute Flasche steirischen Weins.

11,5/20 🍷

Tel.: 03174 4410

8190 Birkfeld
Waisenegg 78www.gallbrunner.at
office@gallbrunner.at

BREITENFELD AN DER RITTSCHN

M4

BREITENFELDERHOF ZUR RIEGERSBURG

👍 Tipp

Im Landhotel Breitenfelderhof heißt Familie Zalud ihre Gäste stets herzlich willkommen. Die Küche spiegelt diese Wohlfühlatmosphäre wider. Bodenständige Schnitzelvarianten wie etwa das mit Bergbaron, Rohschinken und Thymian gefüllte „Wirtenschnitzel“ ergänzen die steirischen Spezialitäten wie Backhendlsalat und Rindsrouladen.

à la carte: 6,90–19,90 €

Tel.: 0664 2520470

8313 Breitenfeld an der
Rittschein 20www.breitenfelderhof.com
office@breitenfelderhof.comMi–Sa 11–20, So 11–15 Uhr
☎ variabel

BRUCK AN DER LAFNITZ

N4

LANG ZUR FESTENBURG

👍 Tipp

Der Gasthof Lang blickt auf eine beachtliche Geschichte zurück, firmierte er doch bereits seit 1850 als Gastronomiebetrieb. Im Laufe der Zeit wurde er immer wieder erneuert, sodass er heute ein gemütlicher, gastlicher Ort mit steirischem Charme ist. Das Menü gewährt einen Streifzug durch die Region, Produkte umliegender Bauern und Produzenten stehen dabei im Vordergrund. Steirischer Ziegenfrischkäse, cremige Bergkäsesuppe und das mit Almkräutern panierte Lammschnitzel beschern außergewöhnliche Genussmomente.

à la carte: 5,90–38 €

Tel.: 03331 2555
0664 28287068251 Bruck an der Lafnitz
Karnerviertel 75www.hausfestenburg.at
office@hausfestenburg.at

Do–So 11.30–21 Uhr

BRUCK AN DER MUR

L4

JOHANNS

Die Essensmanufaktur

Koch: Mike Johann

Ständig tüftelt Mike Johann an neuen Ideen, stellt allerhand Versuche mit regionalen Zutaten an, experimentiert kreativ im eigenen Garten und scheut sich nicht, alles vom Tier zu verwerten. Das macht einen Besuch in dem Restaurant mit den vier Tischen unheimlich spannend. In der Küche nebenan arbeitet er mit seiner Frau Emilia und fördert eine Überraschung nach der anderen zutage. Weißer Speck und Ziegenkäse betten sich auf fruchtig-scharfe Paradeiser – besser kann man den Geschmack nicht herausarbeiten. Erdäpfelbrösel krönen eine Krennmousse, die gut mit dem zurückhaltend dosierten Bachkresseöl harmoniert. Subtil gerät die Gams mit Ginaromen in einer milden Teeessenz, ausbalanciert die geräucherte und gesurte Ente mit allerlei Details von der Mandarine, Zweigeltcreme und Würz-

15,5/20 🍷🍷🍷

Tel.: 0664 2413129

8600 Bruck an der Mur
Hugo-von-Montfort-Gasse 2www.johanns.at
info@johanns.atMo–Fr 11.30–14 und 18–22 Uhr
☎ variabel

kraut. Ein süßes Miteinander von Maracuja, Schokolade und Himbeere verwöhnt auch Anspruchsvolle. Am Ende bleibt immer ein Wow. Mit der Weinauswahl beweist der Gastgeber Feinsinn. Neu ist, dass man sich nach dem Essen in eine Schlafrunde des Hauses zurückziehen kann und nicht mehr ins Auto oder den Zug steigen muss.



DEUTSCHLANDSBERG

L5

BURG DEUTSCHLANDSBERG

11/20 🍷

Koch: Stefan Pollithy

Eine imposante Felsenburg, ein prächtiger Ausblick ins Weinland und ein ambitioniertes Restaurant im Burghotel Deutschlandsberg. Eine viel versprechende Kombination, die leider nicht ganz hält, was sie verspricht. Ein ausgeschlagenes Sektglas trübt den ersten Eindruck im Rittersaal. Das Überraschungsmenü startet mit einer suboptimalen Kombination aus Oliven und Gansleber-Crème-brûlée. Die optisch verspielten Vorspeisen bleiben geschmacklich hinter ihrem Erscheinungsbild zurück. Die Spargelsuppe mit Fischravali ist passabel, ebenso das Kalbssteak. Preislich scheint man einen Aufschlag für das prachtvolle Ambiente der Burg zu verbuchen.

à la carte: 10–35 €

Tel.: 03462 5656

8530 Deutschlandsberg
Burgplatz 1www.burg-deutschlandsberg.at
info@burg-deutschlandsberg.atDi–Sa 17.30–21.30 Uhr
☎ 27. Jan.–9. März 2020

KAMINSTUB'N

11/20 🍷

Aus fünf alten Bauernhäusern erbaut sorgt der steirische Weingasthof für uriges Ambiente und versprüht mit seiner rustikalen Holzstube jede Menge Gemütlichkeit. Im Sommer begeistert der schöne Gastgarten, der mit dem Seerosenteich und vielen liebevollen Details eine besondere Idylle schafft. Geboten werden herzhaft Köstlichkeiten der österreichischen Küche, die mit handwerklichem Geschick und mediterranen Einflüssen zeitgemäß adaptiert werden. Die Region wird dabei nicht aus dem Auge verloren, Kernöl, steirische Äpfel und Co glänzen hier als Hauptdarsteller. Dass zu einem Weingasthof in der Steiermark auch ein adäquates Angebot an offenen und Flaschenweinen gehört, liegt auf der Hand.

Tel.: 03462 4737

8530 Deutschlandsberg
Kresbach 80www.kaminstubn.at
kaminstubn@aon.at

EDELSTAUDEN

M4

FINK

Berggasthof



Tel.: 03134 2314

8081 Edelstauden 19
www.berggasthof-fink.at
info@berggasthof-fink.at

Die Speisekarte zeigt sich überraschend kreativ. So finden sich neben steirischen Klassikern auch einige Gerichte mit asiatischen Einflüssen. Vater und Sohn stehen gemeinsam in der Küche und arbeiten am liebsten mit Produkten aus der Region, auch wenn daraus nicht immer Gerichte mit regionalen Rezepten entstehen müssen. Zu Mittag lockt das Lokal die Einheimischen mit günstigen Menüs, saisonale Schwerpunkte wie etwa die beliebten Wildbretwochen machen den Berggasthof über die Region hinaus für Feinschmecker attraktiv.

EHRENHAUSEN

M5

DIE WEINBANK RESTAURANT

16,5/20

Koch: Gerhard Fuchs

GERHARD FUCHS, KOCH DES JAHRES 2004

Man darf den Namen dieses Restaurants ruhig beim Wort nehmen. Der Wein ist hier die sichere Bank, auf die die wunderbare Küche des Gerhard Fuchs von Haus aus setzen kann. Der Koch versteht die nicht weniger wunderbare Weinbegleitung durch Sommelier Christian Zach nicht als bloßes Beiwerk, sondern als gleichberechtigtes kulinarisches Statement. Essen und Trinken haben hier nicht nur die gleiche Wertigkeit, sie werden auch mit der gleichen Lust am Geschmack zelebriert. Daraus entstehen großartige Paarungen. Zu Beginn etwa der Gänseleberstrudel mit Rhabarbersenf zu einem Pinot Noir Rosé oder der Kaisergranat mit einem herrlich intensiven Karkassensüppchen zum Sauvignon Blanc Grüne Libelle – beide Weine von Andreas Tschepe. Ein Jura-Chardonnay von Ganevat ergänzt perfekt die eingelegte Lachsforelle mit Zitronentascherl, Speck und Kalbskopf. Und der Hausklassiker, Dotterraviolo mit Spinat, Parmesanemulsion und Trüffel, wird überhaupt von einem speziell dafür gekelterten „Wein zum Dotterraviolo“ vom Weingut Werlitsch veredelt. Natürlich funktioniert diese Küche auch für Wein-Ignoranten – das Huchenfilet mit Mohnnudeln und Zwiebel-essenz ist per se ebenso fantastisch wie das Bries mit Kalbshirnmagnolotti, Morcheln und Gänseleberjus. Aber wer nicht zumindest probiert, wie das in Kombination mit einem '09er Zieregg Sauvignon Blanc vom Tement und einem Meursault 13 von Coche-Dury schmeckt, der versäumt etwas. So gesehen ist der Abschluss von hohem Symbolwert: Sommelier Zach darf selbst kochen und die Crêpe Suzette am Tisch flambieren.

Tel.: 03453 22291

8461 Ehrenhausen
Hauptstraße 44
www.dieweinbank.at
prostmahizeit@dieweinbank.at
Mi 19–21, Do–So 12–13.30 und
19–21 Uhr (im Okt. auch montags
geöffnet)
* 24. Feb.–17. März,
27. Juli–11. August 2020

DIE WEINBANK WIRTSHAUS

14,5/20

Koch: Gerhard Fuchs

Eine „Botschaft des guten Weins“ hat sich Manfred Tement mit seinen beiden Pächtern Christian Zach und Gerhard Fuchs hier mitten in Ehrenhausen an einer der Einflugschneisen der Südsteirischen Weinstraße errichtet. Aber hier geht es nicht nur um eine Weinkarte voll von kaum zu ergatternden Gewächsen, Geheimtipps und Tement-Klassikern wie -Raritäten, sondern auch um beispielhafte, moderne Wirtshausküche: Die Einmachsuppe vom Kapaun mit weißen Trüffeln und der Klassiker des Hauses, Dotterraviolo – mit Parmesanemulsion, Spinat und Jus von der schwarzen Trüffel – stellten das als Starter ebenso eindrucksvoll unter Beweis wie das Filet vom Waller mit Rollgerstl, abgeschmalzenen Roten Rüben, Kren und Safransauce oder die Ofenleber mit Suchtfaktor – ein faschierter Braten von der Kalbsleber mit Bratapfel, Sauerrahmsterz und Pilzen. Die abschließenden Kletzennudeln mit Sauerrahm und Bröselbutter blieben dann ebenso positiv in Erinnerung wie der aufmerksame Service samt zielsicheren Weinempfehlungen.

Tel.: 03453 22291

8461 Ehrenhausen
Hauptstraße 44
www.dieweinbank.at
prostmahizeit@dieweinbank.at
Mi–So 11.30–21 Uhr
* 24. Feb.–17. März,
27. Juli–11. Aug. 2020

à la carte: 7–39 €

LOISIUM

Wine & Spa Resort Südsteiermark

11,5/20

Prachtvolles Ambiente und besondere Atmosphäre sind im Restaurant Weinkuchl mit seiner großen Panoramaterasse wirklich keine Mangelware. Auch im Inneren muss man auf den Ausblick auf die steirischen Weinberge nicht verzichten, wofür eine breite Glasfront sorgt. Alles ist hier sehr durchdacht, alles ist modern und stilvoll eingerichtet. Auch die Küche zeigt sich von ihrer modernen und kreativen Seite, ohne dabei die Region aus den Augen zu verlieren. Der Bauernsalat mit Geselchtem und Käferbohnen wird adrett präsentiert, das gebratene Maishuhn mit Chorizo und Kräuterrisotto ist schon nicht mehr ganz so regional, verspricht aber eine spannende Kombination. Eine ambitionierte steirische Küche, die mit internationalen Einflüssen verbunden wird. Dass das Weinangebot hier keine Wünsche offenlässt, liegt auf der Hand.

Tel.: 03453 28800

8461 Ehrenhausen
Am Schlossberg 1 a
www.loisium.com
hotel.steiermark@loisium.com
täglich 18–21.30 Uhr

MAGNOTHEK & WIRTSHAUS AM ZIEREGG

12/20

Koch: Patrick Girnus

Bei diesem berausenden Blick über die steirische Hügellandschaft kann es einem schon kurz den Atem verschlagen. Sobald man sich wieder gefasst hat, ist es an der Zeit, sich der Speisekarte zu widmen. Klassisch regionale Wirtshausküche verfeinert Küchenchef Patrick Girnus mit modernen Einflüssen, wobei die Fischgerichte besonders köstlich gelingen. Da die Magnothek indirekt zum Weingut Tement gehört, ist klar, dass auch die Weinkarte alle Stücke spielt. Und zwar – wie der Name des Wirtshauses bereits anklingen lässt – in Großflaschen. Das Pächterpaar Claudia und Rainer Wetzelhütter kümmert sich so zuvorkommend um die Gäste, dass man hier immer wieder gerne einkehrt.

Tel.: 03453 22122

8461 Ehrenhausen
Zieregg 3
www.magnothek.at
wirtshaus@magnothek.at
Do–Mo 12–21 Uhr

WIRTSHAUS WOLFGANG MAITZ

14/20

Koch: Stefan Prenninger

Der Genuss stellt sich schon ein, bevor die Speisekarte auf den Tisch kommt. Von der Terrasse aus öffnet sich ein traumhafter Blick auf die Weinberge. Zum Aperitif unter dem Nussbaum schmeckt uns ein hausgemachter Wermut Rosé. Dass man auf regionale Lieferanten setzt und die Produkte kreativ einzusetzen weiß, zeigt sich schon beim „steirischen Thunfisch“, gebeiztes Duroc-Schwein gepaart mit Linsen und Paprikacreme. Ein geniales Gericht, das einen Dauerplatz in der Karte verdient. Sanft gegarter heimischer Fisch kommt in einer aromatischen Krebsensuppe zur Geltung. Auf Kinderteller wird verzichtet, stattdessen portioniert man fast alle Gerichte aus der Karte auch kindgerecht. Manchmal bringt das Alter jedoch auch Vorteile mit sich, etwa bei einer ausgewachsenen Portion vom geschmorten Kohlrabi mit sehr feinem Püree, Shisoblättern und Erdnüssen oder beim klassischen Backhendl mit goldbraun gebratenen Erdäpfeln. Zur süßen Draufgabe schmeckte uns die Schokolade-Nuss-Torte besonders gut. Man darf sich auf eine schöne Weinauswahl freuen, nicht nur was die ausgezeichneten hauseigenen Weine von Wolfgang Maitz betrifft. Wer länger bleiben will, nächtigt im angegliederten Weingartenhotel.

Tel.: 03453 2153

8461 Ehrenhausen
Ratsch 45
www.maitz.co.at
wirtshaus@maitz.co.at
Di–Sa 13–21 Uhr
* variabel

à la carte: 4–29,50 €



Besuchen Sie Gault-Millau auf facebook.

EIBISWALD

M5

HASEWEND BY DOMAINES KILGER



Tel.: 03466 42216

8552 Eibiswald
Kirchplatz 39www.hasewend.at
hasewend@
domaines-kilger.comMi–Sa 11.30–14 und 17–21,
So 11.30–16 Uhr

Dieses Gasthaus ist sehr speziell. Es vereint Restaurant, Feinkostladen, Hotel und Kino unter einem Dach. Beste Fleischqualität, klassischer Schilcher und steirisches Kernöl sind die Aushängeschilder des Hasewend. Hier ist es gemütlich, egal ob man im Stüberl, Wintergarten oder Innenhof Platz nimmt. Zur Auswahl stehen altösterreichische Speisen und steirische Klassiker.

à la carte: 2,50–46 €



FELDBACH

M4

SCHLOSSWIRT KORNBURG

11/20

Tel.: 03152 2057

8330 Feldbach
Dörfel 2www.schlosswirt.com
info@schlosswirt.comDo, So 10–18, Fr, Sa 10–22 Uhr
* Jän.–Feb. 2020

Ein romantisches Ambiente ist mit den imposanten Innenräumen und der gepflegten Terrasse im Schlosswirt Kornberg garantiert. Schön, dass auch das kulinarische Angebot passt. Die Speisekarte bietet regionale Köstlichkeiten, die mit Geschick an die jeweilige Saison angepasst sind. Die Produkte werden vorzugsweise von Biobauern aus der Umgebung bezogen, was für Frische und Qualität spricht. Wer es lieber rustikaler mag, sollte sich das Ritteressen nicht entgehen lassen. Für Romantiker bietet das Candle-Light-Dinner einen geeigneten Rahmen.

à la carte: 16–38,50 €

FISCHBACH

M3

FORSTHAUS

14,5/20

Tel.: 03170 201

8654 Fischbach 2

www.forsthaus.co.at
office@forsthaus.co.at

Koch: Christian Übeleis

Das rustikal eingerichtete Traditionswirtshaus im lauschigen Luftkurort ist seit Jahren als gehobene Restaurantadresse bekannt. Nach alter Gasthastradition geht es hier gleich zügig, sprich ohne Gedeck oder Grüßen aus der Küche zur Sache. Sehr zwiebelig-würzig und doch verführerisch köstlich schmeckte das Beef Tatar mit Kartoffelpuffer und kandiertem Eidotter. Wunderbar aromatisch und mollig kam die Spargelcremesuppe mit hauchfein geschnittenen Champignons, weißen Wolkenpilzen und pochierem Ei zu Tisch. Dass Küchenchef Christian Übeleis auf Äußerlichkeiten geringen Wert legen dürfte, zeigte sich am ansehnlichen, aber fantastischen Olivenpüree, das zum krossen und dabei super saftigen Saiblingsfilet gereicht wurde. Dass er nebst Originalität auch das Traditionshandwerk exzellent beherrscht, bewies Übeleis mit perfekt gegartem Maibock auf intensivem Safterl, flaumigem Knödel und feinwürzigem Blaukraut. Gasthausklassiker wie die Palatschinken mit Marillenmarmelade wird man selten so hauchzart serviert bekommen wie hier. Beim Dessert von Kokos und Ananas überraschten zu fruchtiger Mousse und Sorbet nebst Marshmallowstücken üppige Tupfer von erstaunlich harmonischem Kaffeeschaum. Solide Weinwahl, aber auch ein sehr gutes Angebot an regional zubereiteten Fruchtsäften.

FLADNITZ AN DER TEICHALM

N4

PIERER



Tel.: 03179 7172

Almwellness-Hotel

8163 Fladnitz an der
Teichalm 77

HOTEL DES JAHRES 2020

www.almurlaub.at
hotel.pierer@almurlaub.at

Seit 1893 heißt die Familie Pierer ihre Gäste in ihrem Betrieb auf der Teichalm willkommen. Im Panoramarestaurant diniert man mit Blick auf die pittoreske Alm-landschaft und auch in der Stube fühlt man sich rundum wohl. Auf der Karte stehen heimische Gerichte aus regionalem Fisch und Fleisch. Das Weinangebot ist ebenfalls regional dominiert und sehr zufriedenstellend.

täglich 11.30–18 Uhr
* variabel

à la carte: 9,20–26,50 €

www.gaultmillau.at – Tipps, Trends, Rankings und alle Restaurantkritiken

FOHNSDORF

K4

SCHLOSS GABELHOFEN

15/20 🍷🍷

Koch: Klaus Kobal

Erstmals erwähnt wurde das Schloss Gabelhofen im Jahre 1443. Nach einigen Besitzerwechseln in den vergangenen Jahrhunderten beherbergt es heute ein Luxushotel und ein Restaurant, in dem man ausgezeichnet essen kann. Küchenchef Klaus Kobal versteht es, verschiedene Aromen gekonnt miteinander zu verbinden und dabei Kreativität und Tradition gleichermaßen zu berücksichtigen. So muss es ja nicht unbedingt das ausgezeichnete steirische Backhendl mit Gewürzgurken sein, das den Hunger stillt. Als Alternative bieten sich etwa der Gabelbissen vom Grundsee-Saibling mit jungen Erbsen, weißen Bohnen, schwarzem Rettich und Bachkresse oder die Puntarelle (eine Chicorée-Variante) mit süß-sauren Buchenpilzen an. Das als Hauptgericht gewählte geschmorte Ziegenkitz wurde mit roh mariniertem Spargel sowie Polenta serviert und überzeugte ebenso. Als Nachspeise gab es dann noch Clafoutis (ein Zwischending zwischen Kuchen und Auflauf) mit Mangonus und Orient-Spice-Sorbet. Besonders angenehm: Von vielen Gerichten kann man eine Probierportion bestellen, was die Möglichkeit bietet, sich auch als allein speisender Gast einen breiten kulinarischen Überblick zu verschaffen.

à la carte: 15–38 €

Tel.: 03573 5555

8753 Fohnsdorf
Schlossgasse 4
www.gabelhofen.at
gabelhofen@
projekt-spielberg.com
täglich 12–14 und 18–22 Uhr

FROHNLEITEN

M4

LANDHAUS ROIS[®]

13/20 🍷🍷

Koch: Reinhard Rois

Reinhard Rois' exzellente Klassiker hatten wir mehrfach genossen, diesmal hielten wir uns an etwas kreativere, wiewohl regionale Gerichte. Entzückt haben uns dabei die Schaumuppe vom Arzberger Stollenkäse und die aufgeschlagene Steinpilzsuppe mit schwarzer Nuss. Sehr gut auch der Zander mit Erbsenpüree und Vulcanospeck. In die Kategorie himmlisch ordnen wir „Rehkitz (rosa) trifft Steinbock“ (geschmort) ein. „Crêpe & Brûlée“ kam als viertellige Genusslandschaft auf den Tisch. Die Weinpreise sind extrem fair. Allesamt ein Grund, den Weg in dieses unscheinbare Nebental bei Frohnleiten zu suchen.

à la carte: 6–35 €

Tel.: 03126 8217
0664 211 6003

8130 Frohnleiten
Gschwendt 7
www.landhausrois.at
rois@aon.at
Mi–Sa 11–21.30, So 11–18 Uhr
☞ Karwoche 2020, 2 Wochen
Ende Juli 2020

GAMLITZ

M5

JAGLHOF

by Domaines Kilger

Koch: Tomaz Ferk

14,5/20 🍷🍷

Es ist schon ein besonderer Platz hier in Sernau, unweit der Südsteirischen Weinstraße, wo uns ein Überraschungsmenü, kongenial begleitet von einer Weinkarte, die glasweise die hauseigenen Tropfen der Domaines Kilger (Reiterer aus der Steiermark, Schiefer vom Eisenberg) und flaschenweise eine Fülle von auch reiferen Jahrgängen von bekannten Winzern bietet, erwartet. Die Küchenleistung hat auch nach dem Wechsel von Markus Meichenitsch (jetzt Schlossberg in Graz) zu Tomaz Ferk nicht nachgelassen. Vielversprechend begrüßt wurden wir mit einem Kraut-Wan-Tan mit Kimchicreme und einem Gänseleberreis auf Amarant. Beides ein Versprechen für das Folgende, das mit Spargel und gefüllten Morcheln im Pilzsud oder perfekt gebratener Lachsforelle mit eingelegtem Rettich und Salzzitronenschaum mehr als gehalten wurde. Auch der Hauptgang in zwei Teilen – einerseits Kalbskopf paniert und geschmorte Kalbszunge (zu hart) in stark reduziertem Kalbsfond (perfekt), andererseits Kalbsfilet mit knackigem Spargel, nichtssagender Trüffel und sehr guter Sauce hollandaise – sowie Kalbsbackerl mit Püree überzeugten großteils, wie auch die in Gewürzen eingelegten Roten Rüben auf Crème brûlée. Die Überraschung ist jedenfalls gelungen, wozu auch eine gut gelaunte Servicetruppe beitrug.

à la carte: 12–34 €

Tel.: 03454 6675

8462 Gamlitz
Sernau 25
www.jaglhof.at
jaglhof@domaines-kilger.com
Mo–Fr 18–21, Sa 12–22,
So 12–16 Uhr

SATTLERHOF

Genießerhotel & Weingut

Koch: Hannes Sattler

15,5/20 🍷🍷

Schon länger werden die zwei Brüder Hannes und Willi Sattler in ihrem jeweiligen Reich (Küche und Keller) von der jungen Generation begleitet. Markus Sattler werkt mit Vater Hannes in der Küche und bringt sich mit neuen Ideen ein. Zum hausgemachten Wermut in der Lounge weckt ein mild-süßliches Rote-Rüben-Macaron die Vorfreude. Nussiger Topinambur gefällt uns als Hauptdarsteller mit Topfen, Forellenkaviar und Molke, umrahmt von einer Wildkräuter-Gel-Nudel. Zum Wels harmonisieren Rotweibutter und das sämige Karottenpüree. Die Lämmer aus eigener Zucht füttern sich durch die Gräser in den eigenen Bioweingärten und das schmeckt man auch. Bei dem zarten Fleisch gerät das Messer fast zur Dekoration. Zum Finale schmeckt süß-schmelzende weiße Schokolade mit Erdbeeren. Der Service ist bis zum Schluss kompetent und umsichtig. Begleitet werden die Gerichte von ausgezeichneten Weinen aus dem Haus.

à la carte: 15–35 €

Tel.: 03453 44540

8462 Gamlitz
Sernau 2a
www.sattlerhof.at
restaurant@sattlerhof.at
Di, Do–Sa 18–21 Uhr
☞ Dez. 2019–März 2020

GASTHAUS TSCHEPPE

👉 Tipp

Nach der Neuübernahme im März ist das endgültige Konzept dieses Gasthauses zwar noch nicht ganz klar, die saisonale und regionale Linie soll allerdings weitergeführt werden. Am traumhaften Ausblick hat sich nichts geändert und das legendäre Backhendl wird es wohl auch weiterhin geben.

Tel.: 03453 20003

8462 Gamlitz
Sulztal an der Weinstraße 18
www.gasthaus-tschette.at
info@gasthaus-tschette.at

GLEINSTÄTTEN

L5

ZUR HUBE

13,5/20 🍷🍷

Das Winzerhaus von Theresia Peez-Petz ist ein charmant renoviertes Kleinod inmitten üppigen Grüns. In kleinen Stuben sind die Tische einladend gedeckt, und wenn das Wetter stimmt, speist man unter Sonnenschirmen im Freien. Nur an zwei Tagen pro Woche hat man das Vergnügen, in Gleinstätten adriatisch-istrisch zu essen. Dafür hält die Küche an diesen Tagen durchgehend geöffnet. Was aufgetischt wird, bleibt offen, Speisekarte gibt es keine – schließlich befindet man sich hier fast in einem privaten Rahmen. So lässt man sich allzu gern einen Meeresfrüchtesalat mit ein paar Tropfen erstklassigen Olivenöls oder ein Vitello tonnato schmecken, das fabelhaft ausbalanciert und mit Kapern getoppt ist. Nicht unerwähnt soll das selbst gemachte Brot mit gesalzene Gammeln und der milden Süße von Walnüssen bleiben. Lust auf Wein – ein paar wenige gibt es offen – macht der nächste Teller mit Sardellen, Olivenpaté und Forellenkaviar. Trocken gerät das Fleisch vom Ibérico-Schwein – mit Kümmel, Knoblauch, einem Hauch Zitrone und ergänzt um eine milde Ricotta-Kräuter-Teigtasche, ansonsten eine schöne Kombination. Von der Nachspeise wird das cremige Maracujaeis mit Fragolino in Erinnerung bleiben. Das Tiramisu hatte hingegen ein zu langes Kaffeebad genommen.

Tel.: 0664 221 1242

8443 Gleinstätten
Sausal 51
www.zurhube.at
restaurant@zurhube.at
Fr, Sa (Reservierung erbeten)

GRALLA

M5

MURNOCKERL

Koch: Thomas Koch

11/20 🍷

Der kommunikationsfreudige Wirt empfängt uns mit einem Korb Pilzen – die ersten der Saison – an der Tür überschwänglich wie Stammgäste und geleitet uns ins gediegene Innere. Der Frühsommerabend war für die schöne, unweit der Mur – am gleichnamigen Radwanderweg – gelegene Terrasse leider noch zu kühl. Das Allerlei vom Pilz war dann der Höhepunkt eines Abends, der uns mit guter Wirtshausküche mit Anflügen von Moderne und Kreativität erfreute. Die Weinkarte widmet sich auch unbekannteren Winzern der Region, scheint aber in Sachen Entdeckungen nicht auf dem letzten Stand.

à la carte: 9,90–56,90 €

Tel.: 03452 73303
0664 127 5400

8431 Gralla
Obere Murstraße 21
www.murnockerl-gourmet.at
restaurant@
murnockerl-gourmet.at
Mi–Fr 17–22, Sa 10.30–22,
So, Fei 10.30–16.30 Uhr

AIOLA UPSTAIRS
 **12/20** 

Tel.: 0316 818797

8010 Graz
Schlossberg 2www.aiola.at
upstairs@aiola.at

täglich 9–24 Uhr

Koch: Peter Hiebbaum

Atemberaubend ist der Blick über die steirische Landeshauptstadt. Der Blick auf das Servierte hat uns gefallen, jedoch ließ dessen Stimmigkeit zu wünschen übrig. So war zwar das Thunfisch-Tataki mustergültig, die dazu servierten Avocadonockerl jedoch geschmacksarm und irgendwie unpassend. Die Currycremesuppe barst fast vor Aromen. Die trockene Kalbskrone mit zwei halbierten Spargeln konnte auch durch die gute Morchelsauce nicht gerettet werden. Gut hingegen die Bärlauchravioli. Der steirische Mohr im Hemd überraschte durch den Einsatz des „steirischen Goldes“. Ein Lob dem freundlichen Personal.

ARTIS 
 **12,5/20** 

Tel.: 0316 824154

8010 Graz
Schmiedgasse 18–20restaurant-artis.com
info@restaurant-artis.com

Di–Sa 13–21.30 Uhr

**Koch: Philipp Dyczek**

Aus La Perla wurde Artis, aus der italienischen eine Cross-over-Küche. Die Transformation ist mit dem neuen Küchenchef Philipp Dyczek, der im Vorjahr bereits im Laufke auf Hauben-Niveau kochte, durchaus gelungen. Im beigen Ambiente mit bequemen Ledersesseln kann man entweder à la carte (Lachstatar Teriyaki, Bouillabaisse, Ravioli, Wiener Schnitzel) essen oder sich auf das Überraschungsmenü mit drei, fünf oder sieben Gängen einlassen. Optisch haben uns die im Steinbeet arrangierten Amuse-gueule-Variationen gefallen, geschmacklich sind uns die Jakobsmuscheln mit Speckgrammeln besonders in Erinnerung geblieben.

à la carte: 12–90 €**CAFÉ SACHER-GRAZ**
 **11,5/20** 

Tel.: 0316 80050

8010 Graz
Herrengasse 6www.sacher.com
graz@sacher.com

Mo–Sa 8.30–21 Uhr

Koch: Mario Ebster

Die Tradition des Sacher mit seiner Kaffeehauskultur ist inzwischen ja nicht mehr auf den Raum Wien beschränkt. Assoziiert man das Café Sacher natürlich mit der schokoladigen Seite, gehört der imperiale Rahmen mit rotem Samt und Kronleuchtern ebenso dazu. Neben Einspänner und Co schöpft die Speisekarte aus dem Sortiment der traditionellen Landesküche. Alt-Wiener Suppentopf und krosses Backhenderl mit hausgemachtem Erdäpfelsalat und viel Kernöl schmecken tadellos. Um der steirischen Region gerecht zu werden, serviert man den Sacher Burger mit Kernöltatar. Der süße Abschluss liegt auf der Hand: Bei vollem Magen empfiehlt sich der kleine Original Sacher Würfel.

à la carte: 9–32 €**CAYLEND**
 **14/20** 

Tel.: 0316 711515

8020 Graz
Stigergasse 1www.caylend.at
caylend@gmx.at

Mi–Fr 16–21.30,

Sa, So 12–21.30 Uhr

* Fei, variabel, Mai 2020

Koch: Giacomo Corbatto

Eine in mehrfacher Hinsicht bunte Bereicherung der Grazer Kulinarik stellt seit einigen Jahren das Caylend dar – beginnend mit einem Wortspiel aus der Lage am Lendkai und den Cayman Islands, wo sich die österreichischen Wirtsleute einst kennenlernten. Farbenfrohe das Interieur, aber auch die Speisen und die Tischdekoration und selbst bei Schlechtwetter strahlen die Gastgeber ein bisschen karibische Sonne aus. Die Küchenphilosophie ist eine zwanglose, unterhaltsame Mischung von karibischen, internationalen und steirischen Rezepturen und macht wirklich Spaß. Schon Ceviche mixto mit Lachs, Thunfisch und Oktopus wurde zu unterhalten, knusprig und für eine Vorspeise recht üppig gerieten die gebackenen Cakes aus Lachs und Thunfisch mit Spargelsalat. Die in hausgemachter Currymischung geschmorte Lammstelze war an Zartheit und feinem Geschmack kaum zu übertreffen. Auch der sous vide gegarte Königslachs schmeckte alles andere als langweilig, was natürlich auch an den spannenden Beilagen lag. Wer noch Platz hat, sollte sich auch ein Dessert wie zum Beispiel ein hausgemachtes Mangosorbet oder die köstliche Variation von der teils geeisten Schokolade gönnen.

à la carte: 10–38 €

Die besten Weine Österreichs: der Gault&Millau-Weinguide.

CUISINO

Das Restaurant im Casino Graz

Koch: Siegfried Dick

Wer hier essen will, sollte einen Ausweis dabei haben. Da der Weg durch die Glücksspielzone führt, werden Alter und Identität beim Eingang geprüft. Das Restaurant selbst ist Marke Klein-Las-Vegas. Buntglas, verspiegelte Scheiben, üppige Luster, das muss man mögen. Aber Siegfried Dicks Küche lohnt den Weg hierher allemal. Als Küchengruß schickte er uns ein knuspriges Waffelstanitzel mit beherzt gewürztem Beef Tatar. Dass er auch fleischlos auf höchstem Niveau agiert, bewies der Rote-Rüben-Schaum mit Kren, Frischkäseravioli und kleinen Rote-Rüben-Splittern. Die Feldhasenconsommé mit Herbsttrompeten und Filethappen fiel die Spur zu mild aus. Das Reh im Schlafrock erwies sich als hinreißende Kombination: ein Filet in Lardo und Omelette, begleitet von Pommes Anna, Kohlsprossen, Haselnüssen und Sanddornbeeren. Auch das Stubenkücken mit Haferwurzel und Erbsen war grandios, zart gegart mit einem Blatt knuspriger Hühnerhaut. Die Weinauswahl reicht von einem Polz-Welschriesling um wohlfeile 25 Euro bis zu einem mit 179 Euro auch nicht überteuerten Barbaresco von Angelo Gaja. Auch Halbf Flaschen werden angeboten.

à la carte: 5,50–39 €14,5/20 

Tel.: 0316 832578505

8010 Graz
Landhausgasse 10graz.casinos.at
cuisino.graz@casinos.atMo–Do, So 17.30–22,
Fr, Sa 17.30–24 Uhr

DER SPEISESAAL

im Grand Hotel Wiesler

Koch: Ales Rascan

Aus den Boxen knistern Vinylklänge, in der Küche zischen saftige Steaks auf dem Holzkohlegrill und die moderne Einrichtung verströmt urbanes Flair. Der Speisesaal im Grand Hotel Wiesler bietet mehr als ein übliches Hotelrestaurant und ist genau deshalb bei Gästen wie Einheimischen beliebt. Vielleicht auch, weil das Hauptaugenmerk nicht auf klassisch steirische Küche, sondern bewusst auf internationale Speisen gerichtet wird. Abwechslungsreich das Beef Tatar zum selbst Anmachen, der gegrillte Oktopus gelingt butterzart und zu hausgemachten kroatischen Nudeln wählt man aus unterschiedlichen Saucen.

11,5/20 

Tel.: 0316 706683

8020 Graz
Grieskai 4–8www.hotelwiesler.com
office@speisesaal.com

täglich 6.30–1 Uhr

DER STEIRER

Koch: Helmut Neuhold

Eine absolute Empfehlung ist hier das Backhendl, eh klar. Aber das Restaurant hat den Freunden der traditionellen steirischen Küche noch viel mehr zu bieten. Hat man einmal eine der klassischen Suppen probiert, muss man sich zwischen saftigem Gulasch, zartem Rindsfilet, Schnitzel und allerlei weiteren Köstlichkeiten entscheiden. Für den kleinen Hunger bieten sich die saisonal wechselnden steirischen Tapas an. Die Qual der Wahl hat man auch beim Wein. Zwölf offene Weine stehen zur Verfügung, man kann sich aber auch eine Flasche aus der umfangreichen Vinothek nebenan bringen lassen.

à la carte: 4,20–27,50 €11,5/20 

Tel.: 0316 703654

8010 Graz
Belgiergasse 1www.der-steirer.at
office@der-steirer.at
täglich 11–24 Uhr

DIDI DORNER IM MAGNOLIA

16,5/20 **Koch: Didi Dorner**

Kurz gesagt: Bei Didi Dorner feiert man Festspiele des puren Geschmacks. Der Meister hält wenig von Modeerscheinungen und geht seinen eigenen Weg. Es zählt die Freude am Gaumen, die mit unorthodoxen, aber umso trefflicheren Weinempfehlungen noch deutlich gesteigert wird. Großzügig grüßte die Küche mit Tramezzino vom Alpenlachs, natürlich dem noch immer genialen geeisten Ei mit Trüffel und Forellenkaviar und einem cremig-erfrischenden Gazpacho. Das Tatar von Eierschwammerln mit Sauerrahm erzählte von der Morgenstimmung im steirischen Bergwald und harmonierte perfekt mit Schmortomaten und – frech, aber wirkungsvoll – Radieschen! Bei den Campanelle mit Erbsen, Spinat, Zitrusfrüchten und Garnelen hätten wir fast den Teller mitgegessen, so gut waren sie. Der Chef servierte und erläuterte die Speisen persönlich – wenn er mit dem Saucenhäferl aus der offenen Küche zu den Gästen schreitet, wird es fast feierlich. So geschehen beim geräucherten Kabeljau auf Radicchio mit Artischocken, per se schon toll, aber dann kam der Apfel-Spargel-Jus! Es folgten zarte Milchkalbsfilets mit Krenzwiebeln, gerösteten Erdäpfeln und – wieder das himmlische Häferl –, diesmal mit Kernölsauce. Die Portionsgrößen passen auf wundersame Weise für große als auch für kleinere Esser, sofern man sich nicht am ständig nachgereichten frischen Brot satt gegessen hat. So freuten wir uns am Schluss noch über die marinierten Erdbeeren mit Basilikumreis als Pré-Dessert, bevor der Abend von einer Panna cotta mit sinnlichen Rumkirschen und gefrorenem Kakao gekrönt wurde.

DIE AMSEL

Koch: Andreas Sczycpiorski

Im an der Grenze zum Shabby Chic möblierten Kultrestaurant kann man an der Theke die reiche Auswahl an Cocktails und Spirituosen genießen. Aber auch gut essen. Wir wurden mit dem mit Ricotta und Räucherfisch gefüllten Strudelsack recht glücklich. Der Ausseer Saibling auf Trüffelpolenta war sehr gut, das Kalbsfilet mit Muskat-kürbiskruste und Safranreis grandios. Die mit 17 Positionen sehr übersichtliche Karte beschließt ein Café Gourmand, den zwei köstliche Soufflés und ein Walnusseis begleiten. Einmal im Monat kocht Andreas Sczycpiorski ein Zwölf-Gang-Menü. Nicht nur dann ist eine Reservierung empfohlen.

à la carte: 3,50–25 €12,5/20 

Tel.: 0316 689910

8010 Graz
Körösistraße 10www.dieamsel.at
hallo@dieamsel.atDi–Sa 16.30–22.30 Uhr
* 22. Dez. 2019–8. Jan. 2020,
Osterwoche und 2 Wochen im
Sept. 2020

ECKSTEIN

Koch: Michael Hebenstreit

Das Eckstein ist eine Grazer Institution – bei Wetterglück sitzt man in einem der schönsten Grazer Gastgärten, etwas enger, aber sehr gemütlich ist es im Gewölbe. Mit der Rückkehr von Albert Kriewitz ist erwartungsgemäß die Weinberatung noch liebevoller und die Bedienung noch charmanter geworden, doch die Küche hatte diesmal leichte Qualitätsschwankungen. Einen fulminanten Auftakt konnte der kalt geräucherte Seesaibling setzen, die Bärlauchcremesuppe mit Flusskrebs geriet etwas zu dezant, vom Bärlauch war nicht viel zu schmecken. Der Steinbutt auf Fregola Sarda und

12/20 Tel.: 0316 828701
0676 41860298010 Graz
Mehlplatz 3www.eckstein.co.at
info@eckstein.co.at
täglich 11.30–23 Uhr

Safran geriet tadellos, die Krönung des Tages war eindeutig die saftige und zarte Rindsroulade. Bitte mehr von solchen österreichischen Klassikern! Ein Ausrutscher passierte beim Dessert, als statt des angepriesenen Mille-feuilles eine seltsam säuerliche Biskuitschneitte serviert wurde. Hingegen gefiel uns das altbewährte Dreierlei von der Schokolademousse wie immer.

à la carte: 12–45 €

EL GAUCHO

im Landhaus

Das Stammpublikum liebt das im prächtigen Renaissancebau des Landhauses integrierte El Gaucho natürlich wegen seiner Steaks. Uns reizte es herauszufinden, ob die Küche auch außerhalb der Welt des Fleisches reüssiert. Gleich vorweg: Sie tut es! Die feine Krabbenbisque überzeugt eingefeischte Rindsuppen-Fetischisten, auch ein gutes Carpaccio kommt gegen die monatlich variierte Jakobsmuschel (diesmal: mit Oktopus) kaum an. Wer Fleisch versteht, hat offensichtlich auch das nötige Feingefühl, ein Forellenfilet exakt auf den Punkt zu braten. Jetzt sollten wir fairerweise aber doch zum Steak kommen: Ausgezeichnete Varianten der besten Rinderstücke bekommt man öfter, hier sind die Nebensächlichkeiten wie Saucen, Beilagen und Pfeffersorten besonders liebevoll gestaltet. Die Dessertkarte bietet zwar keine allzu große Auswahl, aber die erfrischende Crème brûlée überzeugte uns ebenso wie ein köstliches Schokoladetörtchen mit eingelegten Kirschen. Abschließend gebührt auch der umfassenden Weinkarte und dem auch im größten Trubel stets freundlichen Personal Lob.

pop 13/20

Tel.: 0316 830083

8010 Graz
Landhausgasse 1
www.elgaucho.at
landhaus@elgaucho.at
Mo–Fr 17–24, Sa, So 11.30–24 Uhr



EL PESCADOR

im Rathaus

Die Gastronomiefamilie Grossauer, die ihre El-Gaucht-Steak-Restaurants mittlerweile über Graz nach Wien und München exportiert, versucht sich in Graz auch mit einer eigenen Fischlinie. An der Rückseite des Rathauses bietet El Pescador eine mediterrane Fischküche. Dem gebratenen Branzino am Nachbartisch sah man eine gewisse Trockenheit an, so entschieden wir uns für Sashimi vom Branzino und Oktopus mit Tomatensauce und Polentaschneitte. Dieser korrespondierte mit der offenbar in italienischen Souvenirläden erworbenen Wanddekoration. Wer die Philosophie der Betreiber kennt, darf auf eine weitere Steigerung der Qualität hoffen.

à la carte: 15–30 €

pop 11/20

Tel.: 0316 829030

8010 Graz
Landhausgasse 6
www.elpescador.at
fisch@elpescador.at
Mo–Sa 11.30–22 Uhr

GENIESSEREI AM MARKT

12,5/20

Koch: Walter Triebel

Christof Widakovich, Trendscout und kulinarisches Mastermind des Grossauer-Clans (El Gaucho etc.), hat sich für seinen jüngsten Streich eine ehemalige Bierhütte vorgenommen. Sie steht am Kaiser-Josef-Platz, dem prächtigsten Bauernmarkt des Landes, und man rührt sich damit, fast alle Produkte saisonal vor Ort einzukaufen. Koch Walter Triebel, der in etlichen hoch angesehenen Küchen zugange war, macht herrliche Gerichte daraus: etwa einen köstlichen Spargelstrudel mit blanchiertem Spinat, einen Barsch in feiner Krebsensauce mit Gnocchi. Abends gibt es manchmal (Informationen über die Website) ein zehngängiges Dinner, das bei unserem Besuch keinen Wunsch offenließ.

à la carte: 9–19 €

GERÜCHTEKÜCHE

14/20

Koch: Michael Wankerl

Den Auftakt könnte man auch irreführend nennen: Es gibt aufgeschlagene Kernölbutter mit dunkelstem Bauernbrot zum Gedeck, während man auf der Kreedetafel das Tagesangebot studiert. „Enjoy your fucking dinner“, steht dort geschrieben. Gemüse spielt hier die Hauptrolle, tierisches Eiweiß ist eher das Bonusprogramm. Und: Abends werden nur Überraschungsmenüs zubereitet. Zur verblüffend fleischigen geschmorten Roten Rübe, steakdick geschnitten und herrlich würzig-säuerlich, wird Hafermilchschaum und sehr salziger Algenkaviar serviert, für den Crunch sorgen schwarze Quinoachips. Auch der in Kernöl geschmorte Romanasalat überrascht mit interessanter Textur und wird mit knuspriger Hühnerhaut, eingelegten Dillblüten und Misomayonnaise serviert. Wankerl fermentiert gern, das gibt seinem Sellerieepüree zum gegrillten Zeller mit würzig-klebrigem Schweinsbauch Pfiff. Nicht ganz so souverän gelingt das Spiel mit Aromen und Texturen beim Dessert: Das säuerliche Waldmeistereis und der eher puddinghafte Schokoladekuchen wollen mit dem extraheren und extrem reschen Rhabarber nicht so recht harmonieren. Zu den interessanteren Grazer Gastroerlebnissen zählt die Gerüchteküche allemal, wozu auch das große Angebot an biodynamischen Weinen beiträgt.

KEHLBERGHOF

13,5/20

Koch: Vinzenz Gruber

Es gibt sie noch, die Fine-Dining-Restaurants, in denen neben dem obligaten Vielgang-Gourmetmenü auch eine schöne Auswahl an Gerichten à la carte geboten wird. Fine Dining gilt für den am südwestlichen Stadtrand von Graz gelegenen Kehlberghof vor allem angesichts der hohen Qualität der Küche unter Vinzenz Gruber, das Ambiente entspricht eher gehobenem Landhausstil. Die geschickte Mischung klassischer Speisen mit gemäßigt-kreativem Touch kommt gut an. Leider geraten bei vollem Haus Küche und Service mitunter etwas ins Trudeln. Doch Maître und Sommelier Gerald Aigner macht mit Einsatz und Charme vieles wieder wett. Und spätestens nach hauchdünn geschnittenen Kalbskutteln mit Kohlfleckerln oder der feinwürzigen Ingwer-Karotten-Suppe mit Garnelen-Wan-Tan und Jakobsmuscheln ist alles wieder im grünen Bereich. Nach gerolltem Kaninchenrücken mit eingelegten Eierschwammern (köstlich!) lohnt sich jedenfalls zum Abschluss noch die knusprige Blätterteig-Apfeltarte mit einem Hauch von Calvadosschaum und dezentem Walnusseeis.

à la carte: 6,90–39,50 €

LAUFKE

11,5/20

Koch: Josef Rath

Wer immer in Graz studiert hat, wird irgendwann im stillvoll getäfelten Laufke und dessen stimmigen Hinterhof-Gastgarten gelandet sein. Der Laufke war auch so etwas wie eine lebensrettende Institution an Sonntagen, hier gab es auch am Wochenende bis spätabends die besten Lebensmittel im Bezirk. Der Kaufraum wandelte sich nun in eine

Tel.: 0664 921 1005

8010 Graz
Kaiser-Josef-Platz 27/29,
Marktstand 23/25
www.geniessereiammarkt.at
genuss@
geniessereiammarkt.at

Mo–Mi 11.30–14.30, Do–Sa
11.30–14.30 und 18–20.30 Uhr
☼ Fei

Tel.: 0664 8831 8444

8010 Graz
Gartengasse 28
www.geruechtekueche.org
info@geruechtekueche.org

Mo–Fr 11.30–14.30 und
18–21.30 Uhr
☼ Fei, 24. Dez. 2019–6. Jan. 2020,
3 Wochen im August 2020

Tel.: 0316 284125
0664 73007773

8054 Graz/Straßgang
Kehlbergstraße 83
www.kehlberghof.at
restaurant@kehlberghof.at
Di–Sa 11.30–14 und 18–21 Uhr
☼ 2 Wochen zu Weihnachten
2019, Karwoche 2020,
9. Aug.–2. Sept. 2020

Tel.: 0660 416 7237

8010 Graz
Elisabethstraße 6
www.laufke.net
restaurant@laufke.net
Di–Sa 18–22 Uhr

Bar. Kulinarisch bewegte sich der Laufke mit gutbürgerlicher Küche stets auf sicherem Terrain, seit Längerem sogar darüber. Auf Schnickschnack und unnötiges Dekor, wie sich das in den vergangenen Jahren eingeschlichen hat, könnten wir jedoch verzichten. Hier stand immer der Geschmack im Vordergrund und so sollte es auch bleiben.

MEMORI

13,5/20 

Es wurde ja auch Zeit. Endlich kann man in Graz wieder in gepflegtem Ambiente qualitativ hochwertig japanisch essen. Die eiskalte Kalbssulz mit Glasnudeln als Amuse bouche stellte noch keine Offenbarung dar, wies aber den grundsätzlichen Weg: Asiaküche mit regionalen Einsprengseln – das entspricht auch der Besetzung in der offenen Schauküche. Zur Sache ging es dann aber mit dem hierzulande Bekanntesten der japanischen Küche: Sushi und Sashimi. Kein Wunder, dass die meisten Gäste deretwegen kommen. Was da in vielfältigen Varianten mit feinsten Zutaten (vom zarten Gelbflossenthunfisch bis zum schottischen Lachs) auf teilweise gewaltigen Platten aufgeföhrt wird, kann sich sehen und schmecken lassen, einschließlich passendem glasweisen Sake. Bei den Hauptgerichten gab es kleine Durchhänger (Lachs war aus, stattdessen durchschnittlicher Saibling bzw. eine riesige Reisbowl mit ein paar zugegeben sehr feinen Rindsfiletspitzen), dafür köstliche Up-to-date-Desserts (Rhabarber-Sesam-Parfait mit Erdbeershot, Crème brûlée deconstructed mit Erdnüsseis).

MISS CHO

13,5/20 

Koch: Daniel Marg

Eine bunte Reise durch die Küchen Asiens kann reizvoll sein. Schon die Schale Tee, die zur Begrüßung gereicht wird, zeigt von höflicher Gastfreundschaft. Sehr gut war die (kalte) Japanische Thunfischpizza mit eingelegtem Rettich, nur bedingt an Japan erinnernden die Meeräsche mit Apfel und Wasabi und das würzige Tan Tan – ein gebratenes Gemisch aus Rind- und Schweinefleisch – das man sich etwas umständlich in Salatblätter rollt. Weniger reizvoll war das langweilige Beef Szechuan. Sushi und Sashimi werden hier stets sehr sorgfältig zubereitet. Und auch die Desserts gelingen gut. Das Kokoseis mit in Rum marinierten Ananas ist eine tolle Kombination, wengleich acht Euro für drei kleine Bissen doch ein recht stolzer Preis sind. Generell entspricht das Preisniveau jedoch der Qualität – auch beim Wein. Dass man das Rauchen auch im straßenseitigen Gastgarten untersagt, lässt sich weder mit Rücksichtnahme auf andere Gäste noch mit dem Arbeiterschutzes argumentieren. Den abschließenden Espresso trinkt der Genussraucher also im Stehen ein paar Meter von der imaginären Lokalgrenze entfernt.

à la carte: 4–22 €

NULLNEUN

14/20 

Koch: Robert Ferstl

Als Gruß aus der Küche gibt es Nudelsalat mit gebratener Garnele und feinen asiatischen Aromen. So eindeutig fällt die Zuordnung im weiteren Menüverlauf nicht, denn im Nullneun wird auf Höhe eines Zeitgeists gekocht, der die Fusion regionaler und internationaler Geschmäcker verlangt: Zum Tafelspitzsüßchen mit Kernöl wird – überraschend schlüssig – zart angebratener Thunfisch mit lebhafter Apfelcreme serviert. Ein „Schokomenü“ verquickt ein wunderbar frisches Entree vom gebrannten Saibling mit Buchweizen und gebratenem Brokkoli nicht nur mit Fruchtaromen, sondern auch mit Schoko-Puffreis-Stückchen; zur fruchtig-herben Tomatencremesuppe mit Pesto gibt es einen Tupfer 75-prozentige Schokolade aus Guatemala. Beides lässt sich mit etwas gutem Willen in der Kategorie „originell“ einordnen. Schlüssiger wird die Schokoladebeigabe zum exzellenten Kalbsfilet mit leichtem Erbsenpüree, Mango, Avocado und schön bitter kontrastierender Kakaosauce. Die Lammkrone mit Spargelrisotto ist perfekt gegart, die Karamellcreme zu Erdbeermousse und -parfait herrlich üppig. Bloß das Lavendelaroma im Marilleneis – serviert auf warmem Biskuit mit weißer Schoko-

Tel.: 0316 252899

8054 Graz
Kärntner Straße 501
memori-restaurant.com
office@memori-restaurant.com

Mo–Do 17–23, Fr 17–24,
Sa 12–24, So 12–21 Uhr

Tel.: 0316 830276

8010 Graz
Schmiedgasse 9

www.misscho.at
misscho@aioia.at

Di–Sa 17–22 Uhr

Tel.: 0517 201090

8041 Graz/Liebenau
Liebenauer Tangente 4
www.nullneun.at
restaurant@nullneun.at

Mi–Fr 11.30–14.30 und
18–21.30 Uhr

creme und sautierten Früchten – ist deutlich überengagiert eingesetzt. Insgesamt aber steht das minimalistisch-elegante Lokal an der Stadtausfahrt von Graz für einen wohl-tuend leichtfüßigen Umgang mit ausgesuchten Zutaten und klarer Aromatik. Ansehnliche Weinkarte, freundliches und engagiertes Personal.

à la carte: 11,90–36,50 €



RESTAURANT SCHLOSSBERG

 12,5/20 

Tel.: 0316 840000

8010 Graz
Am Schlossberg 7
www.schlossberggraz.at
office@schlossberggraz.at

Mo–Do 17–22, Fr, Sa 11–22,
So 11–17 Uhr
☞ Feb. 2020

Koch: Markus Meichenitsch

Küchendirektor: C. Widakovich. Kulinarischer Koordinator: D. Grobnik. Küchenchef: M. Meichenitsch. Verderben (zu) viele (Koch-)Hauptlinge den Brei? Nun, eigentlich gelingt es ganz gut, zumal die unterschiedlichsten Gästeerwartungen am Grazer Touristen-Hotspot Schlossberg zu erfüllen sind. Meichenitsch darf zwar nicht so kreativ wie an seiner letzten Wirkungsstätte (Jaglhof, Gamlitz) sein, doch ein auf der Zunge zergehendes Störfilet (roh mariniert und geflämmt) mit ein wenig ordinärem Fischjus oder der feine Seesaibling mit Topinamburpüree beweisen, dass hier nicht nur die Aussicht sehr erfreulich ist. Der Szechuan-Curryjus zum superzarten, sanft gegarten Schweinsfilet hätte vielleicht etwas zurückhaltender ausfallen können, dafür begeisterten zum Abschluss Birne+Orange (Gewürzbirne und subtiles Orangenblüteneis) ebenso wie der „verkehrte Apfelstrudel“ mit Vanilleschaum und Rumrosinen. Das ausbaufähige glasweise Weinangebot variiert, flaschenweise bekommt man so manche steirische Trouvaille geboten.

à la carte: 10–32 €



STARCKE HAUS

Koch: Milivoj Novak

Wie ein Schwalbennest klebt das Häuschen an der Südwestseite des Schloßbergs. Drinnen bietet es nur 26 Sitze. Draußen, auf den herrlichen Terrassen zwischen Weinstöcken, Feigen, Paulownien und mit Traumblick auf Graz finden erheblich mehr Gäste Platz. Tagsüber herrscht Cafébetrieb, abends regiert Fine Dining mit einem Überraschungsmenü zu vier oder sechs Gängen. Patron Milivoj Novak hält sich an regionale Produkte wie Erbse, Saibling, Kalb, Kernöl, Paradeiser, Zucchini etc. und fertigt damit delikate Gerichte. Die Weinauswahl ist ausreichend, die Preise ziemlich stolz. Wahrscheinlich beinhalten sie einen Zuschlag für die Aussicht.

14,5/20 🍷🍴

Tel.: 0316 834300

8010 Graz
Schlossberg 4
www.starcke.at
office@starcke.at
☞ variabel



STREETS

Famous Food and Drinks

Köchin: Alexandra Irajiani

Internationales und urbanes Lebensgefühl zeigt sich im Streets auch in Form von kulinarischer Vielfalt. Die Einrichtung orientiert sich ebenfalls an diesem Credo und schafft mit einer Mixtur aus verschiedenen Designs wie Industrie und Fernost ein reizvolles Gesamtkonzept. Die Speisekarte lädt zu einer Reise rund um den Globus ein – von der Grießnockerlsuppe über die scharfe Tom Yam mit Garnelen aus Thailand bis zum aus Frankreich bekannten, dünn plattierten Paillard vom Kalb reicht der kulinarische Reigen.

à la carte: 5–23 €

11,5/20 🍷

Tel.: 0316 573357

8020 Graz
Waagner-Biro-Straße 109
www.streets-graz.at
eat@streets-graz.at
Mo–Do 11–24, Fr 11–1, Sa 9–1,
So 9–22, Fei 11–22 Uhr

DIE GOLDENE BANANE

Die Goldene Banane empfängt einen mit riesigem Gorilla-Motiv und – wie könnte es anders sein – mit einem Bananenblatt an der Wand. Das unkonventionelle, junge Ambiente spiegelt sich auch in der Speisekarte wider. Tex-Mex ist das Motto. Es gibt unterschiedliche Tacovarianten, Fleisch und Fisch, aber auch vegetarische Alternativen. Die Gerichte sind preiswert und die Qualität wunderbar.

à la carte: 5–23 €

👉 Tipp

Tel.: 0316 232606

8010 Graz
Brockmannngasse 89
www.diegoldenebanane.at
die@goldenebanane.at
Mo–Sa und Fei 11.30–15 und
17–22 Uhr

STAINZERBAUER

👉 Tipp

Tel.: 0316 821106

Mitten im Herzen der steirischen Landeshauptstadt liegt das traditionsreiche Gasthaus Stainzerbauer. Heimische Küche und ausgewählte Spezialitäten aus der Region werden auf ansprechendem Niveau in sehr gemütlichem Ambiente kredenzt. Ob in der liebevoll gestalteten Stube oder dem idyllischen Gastgarten, hier kann man Abstand vom Trubel des Alltags gewinnen.

à la carte: 14–36 €

8010 Graz
Bürgergasse 4
www.stainzerbauer.at
gasthaus@stainzerbauer.at
täglich 11.30–23 Uhr

GROSS-ST. FLORIAN

M5

EDLER'S LANDHAUS OSWALD

14,5/20 🍷🍴

Köchin: Nina Edler

Im Landhaus Oswald ist eine behutsame Übergabe an die junge Generation gelungen. Wolfgang Edler hat das Küchenzepter an Tochter Nina übergeben. Partner Georg Reisinger zeichnet unter anderem für die Weinkarte verantwortlich. So ist jetzt eine Vielzahl namhafter steirischer Weingüter gebührend vertreten. Den Gasträum hat man modern adaptiert. Mit einer geschmacklich herausragenden Spargelcremesuppe gelingt auch der Einstieg mustergültig. Das gut gewürzte Beef Tatar umgeben allerlei Salate, Spiegelei und Zwiebel. Die Hautseite des Zanderfilets trägt knusprige Panier. Verhalten klingt eine Nuance Bergamotte nach, mit der man die Butter zum Herausbacken versehen hat. Kartoffelchips, Ofengemüse und Kräutergnocchi begleiten das zarte Rindsfilet. Nur der weiße „Mohr im Hemd“ ist nicht so flau-mig wie erhofft und wirkt ein wenig verloren neben dem Rhabarbersorbet. Trübsinn kommt deshalb dennoch nicht auf, denn der Service ist sehr zuvorkommend und versorgt Unentschlossene kurzerhand mit einer Kostprobe der Zitronentarte. Auf der Rechnung findet sie sich nicht, dafür ist kostenlose „Herzlichkeit XXL“ verzeichnet.

à la carte: 10,50–32 €

Tel.: 03464 2270

8522 Groß-St. Florian
Unterbergla 15
www.landhaus-oswald.at
office@landhaus-oswald.at
Mi–Sa 11–22, So 11–16 Uhr
☞ variabel



Bei der Zusammenstellung dieses Führers ließen wir größtmögliche Sorgfalt walten, trotzdem können Daten falsch oder überholt sein. Eine Haftung können wir auf keinen Fall übernehmen.

SEEPLATZ'L

im Seehotel Grundlsee

Koch: Max Sampl

Ja, es gibt auch Kalbsrahmbeuschel oder Rücken vom dry-aged Atterox. Aber in einer Region glasklarer Alpenseen in einem herrlichen Hotelrestaurant ganz am Ufer sollte man sich doch eher dem Fisch widmen. Die Consommé von Süßwasserfischen mit Safran, Petersilie und Haselnuss sowie die fantastische Cremesuppe von der bayerischen Garnele mit Karfiol, Entenleber und Räucheraal bestärkten uns in dieser Entscheidung. Mit ihnen kam auch die Ahnung, dass der Kochwechsel – dem letzten „Gault&Millau Aufsteiger des Jahres“, Matthias Schütz (jetzt Griggeler Stuba in Oberlech), folgte der junge Salzburger Max Sampl – geglückt ist. Wildfang-Reinanke und Weinbergschnecken (Gugumuck) mit Lardo, Granny-Smith-Apfel und Mairübe, aber auch die Seeforelle mit Flusskrebse, Sellerie und Quitte bestätigten diesen Eindruck. Erdbeeren mit Sauerklee, Honig und Pekannuss sorgten für das würdige Finale. Die Weinkarte ist umfänglich und klug gestaltet. Vorbildlich ist auch die Liste der Lieferanten mit ihren 25 Positionen. Fazit: Das Seeplatz'l fügt sich auch weiterhin grandios in die makellose Riege von Dietrich Mateschitz' gastronomischen Unternehmen ein.

à la carte: 10–35 €**15/20** 🍴🍴**Tel.: 03622 86044**8993 Grundlsee
Mosern 22www.seehotelgrundlsee.at
seeyou@seehotelgrundlsee.atMo–So, Fei 12–21 Uhr
☎ 2.–25. Nov. 2020**WASSERMANN**

im MONDI-HOLIDAY Seeblickhotel Grundlsee

Koch: Stefan Haas

Stefan Haas ist ganz offensichtlich ein leidenschaftlicher Koch. Manche Gerichte gelingen ihm und seinem Team genial, andere Kreationen würden noch etwas Feinschliff benötigen. Zunächst zu den genialen Kreationen: In diese Kategorie fällt der glacierte Kaisergranat mit gepökelter Kalbszunge, mariniertem Spargel und Trüffelvinaigrette, der nach den zahlreichen Grüßen aus der Küche serviert wurde. Ebenfalls an der Grenze zur Virtuosität die Terrine von der Gans mit Rhabarber und

14/20 🍴🍴**Tel.: 03622 8477-263**8993 Grundlsee
Archkogel 31www.seeblickhotel-
grundlsee.at
restaurant@seeblickhotel-
grundlsee.atDi–Sa 18–21 Uhr
☎ 23. Nov.–19. Dez. 2019

Hanf. Warum ging es nicht in dieser Tonart weiter? Vielleicht weil man hier einfach zu viel will? Unter dem Titel „Couple Goals“ kombinierte Haas Saibling und Forelle. Was schon in den 1980ern als Zopf von Lachs und Seezunge nur in den seltensten Fällen gelang, ist auch im 21. Jahrhundert keine optimale Lösung. Der Lammrücken mit Paprikakompott und etwas zu butterlastigem Erdäpfelpüree und Schwarzkiefersud war okay, aber weit weg von den genialen ersten Gängen. Erfreulicherweise startete die Küche im Finale noch einmal durch: Der Ennstaler Steirerkas mit Bauernhof-Schnittlauch-Eis war formidabel. Erwähnen möchten wir noch den aufmerksamsten Service, der den Anspruch dieses Restaurants unterstreicht.

**FISCHERHÜTTE AM TOPLITZSEE**👉 **Tip**

Bei einer Fahrt ins steirische Salzkammergut sollte ein Besuch des geheimnisvollen Toplitzsees nicht fehlen. In der urigen Fischerhütte sind Fischspezialitäten aus heimischen Gewässern natürlich die Hauptakteure. Es gibt auch eine kleine Jausenkarte und hausgemachte Mehlspeisen. Idyllisch und mitten in der Natur ist Entspannung garantiert, das passende Tröpfchen bietet der für das Lokal eigens abgefüllte „Fischwein“.

à la carte: 9,20–24 €**Tel.: 03622 8296**8993 Grundlsee
Göbl 172www.toplitzsee.at
info@toplitzsee.atDo–Di 11–20 Uhr
☎ 4. Nov.–20. Dez. 2019**HARTBERG****PUSSWALD****Koch: Hannes Pusswald**

Der Pusswald ist eine jener Adressen, die man auch jenseits des Restaurantbesuchs gerne aufsucht, etwa um sich von Elisabeth Pusswald ein Glas Wein empfehlen zu lassen. Im Restaurant mischen sich Hotelgäste unter das heimische Publikum, um sich Hannes Pusswalds Küche mit Fokus auf Land und Meer zu widmen. Hie und da könnten die Gerichte eine Prise Raffinement vertragen. Die Meeresfrüchtesuppe „Tai“ lässt jene asiatischen Aromen, die für Pepp sorgen

11,5/20 🍴**Tel.: 03332 62584**8230 Hartberg
Grazer Straße 18www.restaurant-pusswald.at
info@restaurant-pusswald.atDi–Sa 11.30–14 und 18–22 Uhr
☎ je 1 Woche im Jan. und April
2020, 2 Wochen im August 2020

hätten sollen, leider fast zur Gänze vermissen. Oktopus und Spargel liegen pur, ohne geschmackliche Verbindung nebeneinander. Rib Eye und Wolfsbarsch aber gelingen besonders gut und zum Abschluss schmeckt uns ein flüssiger Schokoladekuchen.

à la carte: 12–36 €



HAUS

14

HÖFLEHNER'S HOAMATSTUB'N

im Natur- und Wellnesshotel Höflehner

Martin Dicker kocht in der Hoamatstub'n in Haus im Ennstal sehr regional und gleichzeitig kreativ. Heimische Produkte, die mit internationalem Touch zu modernen Gerichten verarbeitet werden, sorgen für ein Geschmackserlebnis mit Kick und Charme. Die Auswahl an erlesenen Weinen lässt das Herz höher schlagen und der Blick auf die umliegenden Berge ist bei Schönwetter famos.



Tip

Tel.: 03686 2548

8967 Haus
Gumpenberg 2

www.hoeflehner.com
info@hoeflehner.com

Do–So 18.30–20.30 Uhr
☞ variabel



ILZ

M4

HABERL & FINK'S

Gasthaus & Delikatessen

Koch: Hans Peter Fink

Hinter der Glaswand beim Entree wird man gleich von einer gut sortierten Wein- vitrine empfangen. Das große, mit unterschiedlichen Stilelementen unterteilte Gast- haus gefällt uns durch eine gewisse Gediegenheit. Als Gruß der Küche kam ein roher Fisch mit marinierten Radieschen und Sesamöl – eine interessante Kombination. Auch die Frühlingsrollen sind nach wie vor als asiatischer Sidestep zu empfehlen. Die Rindfleischgerichte sind ob ihrer Qualität rundum geschätzt und benötigen keine zusätzliche Qualifizierung, also fällt die Wahl diesmal auf einen Saibling mit weißer Polenta und sauren Zwetschken. Der confierte Salmonide der jungen steirischen Fischerei „Michi's Fische“ unterstreicht ein perfektes Zusammenspiel zwischen Küche und hervorragender Produktqualität. Als konventioneller Gegenpart entspricht das Wiener Schitzel den hohen Erwartungen in jeder Hinsicht. Schön, dass das exquisite Weinangebot auch glasweise konsumiert werden kann.

à la carte: 11–36 €

14,5/20

Tel.: 03385 260

8262 Ilz
Walkersdorf 23

www.finks-haberl.at
office@finks-haberl.at

Di 18–21, Mi, Do 11.30–14 und
18–21, Fr, Sa 11.30–15 und
18–21 Uhr
☞ variabel

KAMMERN

K4

SPARY

Koch: Klaus Lobnik

Seit Jahren ist der Spary eine verlässliche Adresse für authentische Küche und erst- klassige Produktqualität. So nahmen wir voller Vorfreude unter blühenden Kastanien im Kleinen Vorgarten vor dem Gasthaus Platz. Der Chef macht persönlich die Runde und lässt bei Sonderwünschen gern mit sich handeln. Schon das Gedeck verrät die Gesinnung: Neben herzhaftem Verhackertem und hauchdünn aufgeschnittenem Speck finden sich ein federleichter Topfenaufstrich und ein fruchtiges Chutney auf der Schieferplatte – aufgetischt wird angenehm viel und vielfältig. Eine Gewürz- apfelspalte und ein zitrusfrisches Apfelmusnockerl begleiten das hervorragende Gänseleberparfait zur Vorspeise. Verfeinert wurde mit Port und Cognac, dazu – ganz klassisch – Brioche. Fein und nicht zu üppig gelingt die Spargel-Rahm-Suppe. Liebevoll rund um den Teller arrangiert werden die Beigaben zu Tafelspitz und Erdäpfelrösti – passierter Cremespinat, Rindsuppe in der Minisauciere und Apfelkren. Wunderbar gebraten kommt der Eismeersaibling auf den Tisch, dazu grüner Spargel und Petersilkartoffeln. Einen wohlklingenden Schlussakkord setzt die Nachspeisen- variation vom flaumigen Topfenknödel bis zur hauchdünnen Marillenpalatschinke.

à la carte: 7,80–29,90 €

13,5/20

Tel.: 0664 106 28 78

8773 Kammern
Liesing 21

www.spary.at
gasthaus.spary@gmx.at

Mo, Di, Do–Sa 11–14 und
18–21.30, So 11–18 Uhr
☞ variabel

KAPFENSTEIN

N5

SCHLOSS KAPFENSTEIN



Tip

Tagsüber bekocht Martin Winkler-Hermaden seine Gäste mit bodenständigen steiri- schen Gerichten, abends liegt der Fokus dann noch mehr auf Saisonalem und vege- tarischen Kreationen. Wer Lust auf Wirtshausklassiker wie Backhendl oder Rostbra- ten hat, kommt am besten am Wochenende. Was als süßer Abschluss nie fehlen darf, sind die legendären Kürbiskernknödel.

Tel.: 03157 300300

8353 Kapfenstein 1

www.winkler-hermaden.at
hotel@schloss-kapfenstein.at

www.gaultmillau.at – Tipps, Trends, Rankings und alle Restaurantkritiken

KITZECK IM SAUSAL

L5

DAS KAPPEL

WinzerWellnessHotel

Koch: Dietmar Kappel

Am höchstgelegenen Ort der Sausaler Weinstraße liegt diese Perle eines Weinhotels. Von der Terrasse eröffnet sich ein einmaliger Blick über die Weinhänge, doch nicht nur deshalb sollte man hier länger bleiben. Immer wieder schmeckt uns das Tatar vom Bioesesaibling und auch bei den Hauptspeisen wird besonderes Augenmerk auf regionale Produkte gelegt, die mit viel Liebe zu verfeinerten, traditionellen Gerichten verarbeitet werden. Als Dessert hat ein Vanilleeis mit Kürbiskernöl immer noch Platz gefunden, auch wenn als Alternative die Topfenockerl oder der Schokoauflauf verführerisch klingen.

à la carte: 12–42 €

11/20 

Tel.: 03456 2347

8442 Kitzeck im Sausal
Steinriegel 25www.daskappel.at
info@daskappel.atDo–Fr 18–21, Sa 12–14 und
18–21, So 12–15 Uhr
* 10.–26. Dez. 2019,
8. Jan.–16. März 2020

STEIRERLAND

Im sanft hügeligen Sausal gelegen, eignet sich dieser idyllische Ort nicht nur für Hochzeiten. Die Karte dieses wunderbaren Landgasthofs bietet steirische Schmankerl wie das Sausaler Hühnerbrüsti oder das „Steirische Misthäufel“. Das ist Sterz mit Hühnergarnschneitzelm und Schwammerlsauce. Auch Vegetarier und Veganer werden auf der Karte fündig.

à la carte: 15–55 €

 TippTel.: 03456 232828
0664 424 84 668442 Kitzeck im Sausal
Sausal 10www.steierland.co.at
office@steierland.co.at

Mi–Sa 11.30–21, So 11.30–15 Uhr

LANGENWANG

M3

GENIESSERHOTEL KRAINER

Köche: Astrid und Andreas Krainer

Vorne im Café sitzen die Einheimischen und erfreuen sich an ambitionierten Wirtshausgerichten. Im Restaurant wird hingegen richtig groß aufgeköcht. Zur Auswahl stehen die Menüs „Land & Wirt“ sowie „Wald & Heimat“, die man beliebig miteinander kombinieren und in unterschiedlicher Länge bestellen kann. Während das Ambiente unaufgeregt in gepflegtem Landhausstil gehalten ist, zeigt sich die Tischkultur auf höchstem Niveau. Das geschmackvolle Porzellan wird von Astrid Krainer, die gemeinsam mit ihrem Mann Andreas die Küche leitet, selbst gestaltet. Auch was auf den Tellern angerichtet wird, darf sich sehen lassen. Der Saibling-Matjes mit Ribiselschalotten und Radieschen ist optisch wie auch geschmacklich überzeugend und auch die Reinanke in Buttermilch gefiel uns sehr. Man versteht sich hier auch auf die Zubereitung von Fleisch. Ein Gedicht das sämige Beuscherl (aus der Wirtshauskarte), butterzart und aromatisch das Weizer Berglamm (rosa gebratener Rücken und Geschmortes) und wirklich großartig das Beste vom Rehbock. Die ordentlichen Desserts, die umfangreiche und fair kalkulierte Weinkarte sowie der herzliche Service durch die Seniorchefin haben den erfreulichen Gesamteindruck abgerundet.

à la carte: 12–31 €

16,5/20  

Tel.: 03854 2022

8665 Langenwang
Grazer Straße 12www.hotel-krainer.com
restaurant@hotel-krainer.comDi–Sa 11.30–13.30 und
18.30–20.30 Uhr
* variabel

LEIBNITZ

M5

ALTE POST SÜDSTEIERMARK

Koch: Stefan Nauschnegg

Seit Jahren ist die Alte Post eine der ersten Wirtshausadressen in Leibnitz. Auch Junior Stefan Nauschnegg setzt auf Kalbsbackerl oder Zwiebelrostbraten, tischt sie aber in einer modern gestalteten Stube auf. Durchwirkt ist die Speisekarte von vegetarischen und asiatischen Gerichten, etwa Hühner-Thai-Wok als Alternative zum knusprigen Backhendl. Spezialitätenwochen werden mit viel Aufwand begangen. So wird im Februar ein riesiges Sortiment an Meeresfischen an den Tisch geradelt. Die Weinkarte ist fein, regional und international bestückt. Bleiben noch die hausgemachten Eissorten zu erwähnen.

12,5/20 

Tel.: 03452 82373

8430 Leibnitz
Sparkassenplatz 7www.zur-alten-post.at
office@zur-alten-post.atMo–Sa 11–21.30 Uhr
* Fei, Jan. 2020

KOGEL3

Sein Navigationsgerät sollte man mit Kaindorf, Kogelbergstraße 62 füttern, um den kurvenreichen Weg zum Kogel3 zu finden. Doch selbst dann ist es nicht garantiert, dass das auf Anhieb gelingt. Das moderne Haus bietet nicht nur einen einmaligen Blick auf die steirische Hügelandschaft, es verwöhnt Genießer auch mit einer exzellenten Küche. Beatrix Drennig und ihr Team begrüßten uns zunächst mit einem Glas Sekt. So ist man gleich in der richtigen Stimmung, um in Ruhe die Karte zu studieren. Die Mousse von der Räucherforelle überraschte mit ihrer Leichtigkeit, dazu ein knuspriges Stück Schwarzbrot. Einfach herrlich, herrlich einfach. Der Ziegenkäse mit Tomaten-Speck-Chutney überzeugte durch seine Präsentation und die Brust und Keule vom Huhn mit Trüffeltagliolini kam wie erhofft saftig auf den Tisch. Auf das gewaltige Tomahawk vom Schwein (600 Gramm) hatten wir weniger Lust, dafür lieben wir uns das knusprige Steirerhendl inklusive gebackener Leber schmecken. Dazu gab es – wie es sich in der Steiermark fast zwangsläufig gehört – einen mit reichlich Kernöl zubereiteten Blattsalat. Sehr gut auch das finale Tiramisu, großartig das Weinangebot.

à la carte: 12,90–39,90 €

13/20  

Tel.: 03452 74935

8430 Leibnitz
Kogelbergstraße 62www.kogel3.com
beatrix@kogel3.atMi 16–22, Do–Sa 12–22,
So 10–16 Uhr

STARIBACHER

Koch: Christian Pfanner

In der Südsteiermark kehrt man immer wieder gerne beim Staribacher ein, denn man weiß, dass dort stets verlässlich gute gehobene Küche ohne großartige Experimente geboten wird. Die Gerichte orientieren sich stark an der Region. Dazu zählt natürlich auch das Backhendl, das in diesen Breiten quasi unter Denkmalschutz steht. Überhaupt sind hier vor allem die mit Hingabe zubereiteten Fleischgerichte empfehlenswert. Bei einem Besuch lohnt es sich, einen Tisch auf der herrlichen Terrasse zu reservieren und sich zum Abschluss die feine Cremeschnitte zu gönnen.

12/20 

Tel.: 03452 82550

8430 Leibnitz
Grottenhof 5www.staribacher.at
restaurant@staribacher.atMo–Sa 12–14 und 18–21,
So 12–15 Uhr

RANNINGER AM GROTTENHOF

Nach vielen Stationen im In- und Ausland hat sich Küchenchef Thomas Ranninger mit dem Grottenhof ein eigenes Reich geschaffen. Mit seiner modernen Küche am Puls der Zeit verbindet er internationales Flair mit Saisonalität und regionalen Produkten. Ob Asia Wok, Tagliatelle mit Garnelen oder Schweinsfilet im Speckmantel, hier wird jeder Gusto fündig. Auch die Weinkarte bietet einige interessante Flaschen.

à la carte: 6,50–29,80 €

 Tipp

Tel.: 03452 73221

8430 Leibnitz
Grottenhof 1www.grottenhof.ranninger.at
grottenhof@ranninger.at

Mi–So 10–22 Uhr



Die besten Weine Österreichs:

Jetzt im Gault&Millau-Weinguide.



LEOBEN

L4

PORT361

14,5/20 🍷🍷

Koch: Peter Brandner

Klar, unverfälscht und echt. Diese Küchenlinie setzt Küchenchef Peter Brandner mit seinem Team am Stadtrand von Leoben konsequent um und überrascht seine Gäste ausschließlich abends mit einem Menü, das mündlich vorgestellt wird. Dass man den Empfehlungen getrost folgen kann, bewies – nach Grammelschmalz und frischem Brot – die gebackene Falafel auf Spargelsalat und Hummus. Die vegetarische Vorspeise war gut gewürzt, der Salat knackig – es muss nicht immer Fleisch sein. Weiter ging es mit einem auf den Punkt getroffenen Zander, dazu gab es al dente gekochte Teigwaren und zur Abrundung wurde noch selbst gemachtes Chiliöl gebracht, das für einen inspirierenden Schärfekick sorgte. Das Filet vom Hirsch als Hauptgang wurde exakt gebraten, das als Beilage gereichte Gemüse hatte wie erhofft noch knackigen Biss. Und dass man auch in kleineren Gastronomiebetrieben beim Dessert Einfallsreichtum beweisen kann, wurde mit der gefrorenen Zitrone mit Piña-Colada-Schaum eindrucksvoll unter Beweis gestellt. Einzig die Weinkarte verdient eine Überarbeitung, diese hält – zumindest zu günstigen Preisen – kaum Interessantes bereit.

Tel.: 0664 1429930

8700 Leoben
Kärntnerstraße 361www.port361.at
info@port361.atDi–Sa 18–22 Uhr
☎ variabel

LEUTSCHACH

M5

KREUZWIRT

im Gut Pössnitzberg

Koch: Daniel Rauter

Manchmal darf es auch einfach eine bodenständige und schnörkellose Küche sein. Das Wiener Schnitzel im Kreuzwirt zählt zu den besten der Gegend, der geeiste Kürbiskernöltschmarren zeigt die Verbundenheit mit der Region, aus der der Großteil der hochwertigen Produkte stammt, die mit viel Liebe fürs Detail auf den Teller kommen. Gekocht wird gelungen steirisch, frische Zutaten kommen auch aus dem hauseigenen Kräuter- und Gemüsegarten. Das Restaurant samt angeschlossenem Hotel gehört zum Weingut Polz, dementsprechend verlockend ist auch die Weinkarte gestaltet.

à la carte: 4,50–28,90 €

12/20 🍷

Tel.: 03454 205

8463 Leutschach
Pössnitz 168www.poessnitzberg.at
gut@poessnitzberg.atMo–Fr 17–21.30, Sa 12–21.30,
So 12–20 Uhr
☎ Feb. 2020

LIEPERT'S KULINARIUM

16,5/20 🍷🍷🍷

Koch: Manuel Liepert

Ein holzgetäfelter Raum, gedämpftes Licht: In der geschickt modernisierten Wirtsstube eines alten Gasthauses hat Manuel Liepert eines der interessantesten Restaurants der Südsteiermark etabliert. Aus der Küche grüßt er mit einem knusprigen Speckchip mit Rotkraut und Popcorn; oder mit hauchzarter Hühnerlebermousse und Roter Rübe auf knusprigem Haselnussboden; oder mit perfekt gegartem Brokkoli in Tempura, Räucherforelle, Chilicreme und Dill. Exzellent danach die gebeizte Lachsforelle mit jungen Erbsen, Salzzitrone, lieblicher Kohlrabiacreme, Verjus und bunten Blüten, ein delikates Lammbrües mit kräftiger Trüffel mousse, feinem Wurzelgemüse, Hühnervelouté und Brioche mit Trüffelbutter. Dass Liepert bei der Ausformung deutlicher Aromatik keine Kompromisse eingeht, zeigte sich beim Zwischengang, einem radikal sauren Zitronen-Apfel-Sorbet mit Zitronenespuma, ebenso wie beim sehr salzigen Beiried. Sensationell die dazu servierte, in Kalbsnierenfett geschmorte Karotte mit gepufftem Amaranth, Grammeln, Möhrenpüree und seidigem Jus. Den perfekten Abschluss bildete ein fruchtiges Himbeersorbet mit Fruchtleder, Baiser, Holundergelee und mollig süßem, gebackenem Topfen – ehe die Küche sich dann auch noch zu entzückenden Abschiedsgrüßen aufschwang: ein kleines Pfirsich-Eis-Stanitzel mit Schokolade, ein Zuckercookie, Erdbeergeleewürfel. Neben der Weinbegleitung gibt es auch eine alkoholfreie Getränkebegleitung für die vier- bis siebengängigen Menüs. Sehr freundlicher und extrem kompetenter Service.

à la carte: 9,50–28 €

Tel.: 0664 141 81 16

8463 Leutschach
Arnfelderstraße 2www.lieperts.at
office@lieperts.atDi–Sa 12–14 und 18–21 Uhr
☎ variabel

MARIAHOF

J4

KNAPPENWIRT

11,5/20 🍷

Koch: Michael Lohr

Beim Knappenwirt in Mariahof handelt es sich um eine verlässliche Adresse für steirische Hausmannskost. Traditionelles wird hier mit Feingefühl zeitgemäß interpretiert, bei den Zutaten schöpft man aus der Fülle des Bundeslands, die jeweilige Jahreszeit wird dabei nicht außer Acht gelassen. Die Spargelvariation mit Mousse, frischer Sulz und Cremesuppe schmeckt, die Lachsforelle mit Kartoffel-Sellerie-Püree ist solide zubereitet. Süßes darf nicht fehlen, die Kürbiskernroulade mit Beerenragout und Pistazieneis gefällt. Das Ambiente ist sehr gemütlich, der Garten idyllisch und heimelig. Für die passende Begleitung sorgen Schätze aus dem hauseigenen Weinkeller.

à la carte: 6–25 €

Tel.: 03584 2542
0664 146 11 268812 Mariahof
Hoferdorf 113www.knappenwirt.at
info@knappenwirt.atMi 11.30–14 und 17–20,
Do–Sa 11.30–14 und 17.30–20,
So 11–14 Uhr
☎ variabel, Nov. 2020

NEUBERG AN DER MÜRZ

M3

GASTHOF SCHÄFFER

13/20 🍷🍷

Koch: Thomas Schäffer

Dass der Holzer jetzt nach der neuen Wirtsfamilie Schäffer heißt, hat sich noch nicht überall herumgesprochen. Aber auch die Schäffers sind drauf und dran, aus ihrem Nachnamen eine Marke zu machen, die Bestand hat. Sie bieten eine alpin-rustikale Küche vom Feinsten, die deftige Köstlichkeiten wie etwa eine Kaspressknödelsuppe umfasst. In einer dichten Rindsuppe mit Gemüsewürfeln lag ein Traumknödel: innen flaumig, außen knusprig. Mit einem Wildhasenrücken in Gewürzkruste, mit Mohnschupfnudeln, Schmorsellerie und gemischten Pilzen führen wir fort. Der etwas bissfeste Hase harmonierte mit den Beilagen bestens, in Summe eine sehr gelungene Komposition. Geradezu himmlisch war das Dessert: Der Rahmpudding mit Schwarzebeerröster, Vanilleeis und Salzerde hat Suchtpotenzial.

à la carte: 12–27 €

Tel.: 03857 8332

8692 Neuberg an der Mürz
Hauptstraße 9www.gasthofschaeffer.at
genuss@gasthofschaeffer.atDo–Mo 11.30–21 Uhr
☎ variabel

PÖLLAUBERG

M4

RETTET BIO RESTAURANT

11,5/20 

Tel.: 03335 2690

8225 Pöllauberg 88

www.retter.at

hotel@retter.at

Mitten im Naturpark Pöllauer Tal liegt das gepflegte Seminarhotel mit Biorestaurant und wunderschöner Weitblickterrasse. Die Gerichte bieten einen gelungenen Überblick über die Region, ganz im Vordergrund steht dabei aber die biozertifizierte Slow-Food-Küche. Täglich frisch gebackenes Brot und die enge Zusammenarbeit mit umliegenden Produzenten versprechen nicht nur beste Qualität, sondern feinen Geschmack, womit eine unaufdringliche Landküche mit gesundheitsbewusster Interpretation garantiert wird. Der Schweinsbraten aus dem Holzofen schmeckt besonders gut, auf Vorbestellung kommt man in den Genuss von geschmortem Biohendl im Römertopf mit Kletzenreis. Allergiker können sich hier glücklich schätzen, für individuelle Alternativen ist gesorgt.

PREMSTÄTTEN

L4

RESTAURANT KUPFERDACHL

14,5/20 

Tel.: 03136 523670

8141 Premstätten
Hauptstraße 15www.kupferdachl.at
restaurant@kupferdachl.atMi–Sa 11.30–14 und 17.30–
21.30, So, Fei 11.30–15.30 Uhr
☎ 2–3 Wochen im Feb. und
August 2020

Koch: Daniel Edelsbrunner

Die Güte einer Küche offenbart sich auch dann, wenn die Sonntagsausflügler nach einem Wiener Schnitzel verlangen. Das Kupferdachl kann aber auch ganz anders: Exzellente Kompositionen im Rahmen eines mehrgängigen Menüs am Abend. Während der Gastgarten Gemütlichkeit ausstrahlt, offenbart die Gaststube mit Retro-Look und belanglosen Drucken an den Wänden weniger Geschmack. Wir blicken lieber auf die Teller vor uns: Die Rindsuppe mit drei Einlagen ließ keinen Wunsch offen. So mollig und dicht muss eine Tafelspitzsuppe schmecken. Perfekt auch das anschließende butterzarte Kalbswiener. Höhepunkt des Sonntagstisches: der Fisch des Tages. Ein saftig und perfekt gebrutzelter Stör auf Risoni, Liebstöckel und jahreszeitgemäßen Radieschen.

à la carte: 15–32 €

PUCH BEI WEIZ

M4

MEISSL

 Tipp

Tel.: 03177 2205

8182 Puch bei Weiz 21

www.wirtmeissl.at
gh@wirtmeissl.comMo, Do–Sa 11–14 und 17–20,
So 11–17 Uhr
☎ 7. Jän.–7. Feb. 2020

Das gemütliche Wirtshaus blickt stolz auf eine 130-jährige Tradition zurück. Auch heute wissen die Wirte, wie sie mit einer traditionellen und anspruchsvollen Küche ihre Gäste begeistern können. Neben empfehlenswerten Wildgerichten widmet man sich hier dem Apfel in all seinen Facetten. Es entstehen abwechslungsreiche Speisen, die man idyllisch unter Kastanienbäumen im Gastgarten verzehren kann. Gemütlichkeit und stilvolles Ambiente werden bei Familie Meißl seit jeher großgeschrieben.

à la carte: 5–30 €

Bewertungen NEU

15 bis 16,5 Punkte: 3 Hauben 11 bis 12,5 Punkte: 1 Haube  17 bis 18,5 Punkte: 4 Hauben 13 bis 14,5 Punkte: 2 Hauben  19 bis 19,5 Punkte: 5 Hauben 

RATTEN

M3

ZUR KLAUSE

11/20 Tel.: 03173 2448
0664 50359208673 Ratten
Filzmoos 32www.gasthof-zurklaus.at
ratten@zurklaus.at

Do–Di 11.30–14 und 18–21 Uhr

Köchin: Monika Fasching-Posch

Ratten ist nicht der Nabel der Welt. Auch nicht kulinarisch. Daher ist man schon glücklich, wenn zumindest ein Gasthof weit und breit gute Küche bietet. Manche Speisen sind besser, andere gelingen nur durchschnittlich. Zur zweiten Kategorie gehörte das zu kalt servierte Carpaccio von Jakobsmuschel und Saibling mit Zitronenöl wie auch der biedere Eiskaffee. Mehr Freude bereitete uns die rosa gebratene Entenbrust mit Rotkraut sowie die zarte Rehkeule. Die Weine erscheinen uns etwas zu teuer. Wer dennoch zu tief ins Glas blickt, kann zumindest komfortabel im Haus nächtigen.

à la carte: 11,50–26 €

REIN

M4

ZUR LINDE

11,5/20 

Tel.: 03124 51069

8103 Rein
Hörgas 1www.zurlinde-stiftrein.at
gasthof@zurlinde-stiftrein.at

Do–Sa 11–21, So 11–17 Uhr

Koch: Peter Falb

Man muss nicht unbedingt das 1129 gegründete, weltweit älteste Zisterzienser-Kloster Stift Rein besuchen, um im Anschluss zur Nachbesprechung beim nahen Gasthof „Zur Linde“ einzukehren. Der Lindewirt lohnt auch für einen Extrabesuch. Im schmucken, kleinen Gastgarten, aber auch in der gemütlichen Stube kredenzt das sympathische Wirtsleutepaar bodenständige, mit Liebe und besten regionalen bzw. lokalen Zutaten kreierte Gerichte. Tadellos das Entrecôte mit Steinpilzrisotto, Marktgemüse und Rotweinschalotten, fein die Lachsschnitte mit Weißweinrisotto. Eine empfehlenswerte Adresse für den Wochenendausflug.

RIEGERSBURG

04

WIPP'LS HOFBERGSTUBN

 Tipp

Tel.: 03153 20060

8333 Riegersburg
Hofberg 67www.hofbergstubb.at
office@hofbergstubb.atMo, Do–Sa 11.30–22,
So 11.30–21 Uhr
☎ 2 Wochen im Feb. 2020

Einen traumhaften Ort haben Stefan und Viktoria Wippel für ihre Hofbergstubb gefunden. Der Blick von der Terrasse des Restaurants auf die Riegersburg ist nämlich mehr als malerisch. Aber nicht nur der Ausblick sorgt für Glücksmomente. Auch die stets freundliche Bedienung, das gemütliche Ambiente und die Speisekarte sind bemerkenswert. Auf saisonale Gerichte wird hier genauso viel Wert gelegt wie auf die Herkunft der Produkte.

à la carte: 7,50–30 €

ROHRMOOS-SCHLADMING

J4

ARX RESTAURANT

11/20 Tel.: 03687 61493
0664 93605078973 Rohrmoos-Schlading
Rohrmoosstraße 91www.das-arx.at
office@das-arx.attäglich 17.30–21 Uhr
☎ Nov. 2019, April–Mai 2020

Koch: Andreas Klammer

Bilder, die an Stanley Kubricks „Shining“ erinnern, schmücken das Innere des Restaurants Arx. Es ist sicher nicht jedermanns Sache, einen romantischen Abend in einem derartigen Ambiente zu verbringen. Egal, die Küche arbeitet ordentlich, besonders Kreatives sollte man sich jedoch nicht erwarten. Im Duell gewann der Ziegenkäse mit mariniertem Gemüse gegen das Beef Tatar, bei den Hauptspeisen hatte der Saibling mit Fenchelsalat gegenüber dem eher langweilig schmeckenden Perlhuhn in Erdnuss-Rosmarin-Panade die Nase vorn. Das Rhabarbergratin mit Erdbeereis schaute nett aus, schmeckte jedoch eher nichtssagend.

à la carte: 7–39 €

SANKT ANDRÄ IM SAUSAL

L5

T.O.M R – PFARRHOF SANKT ANDRÄ  16,5/20  **Koch: Thomas Riederer**

AMBIENTE AWARD 2015

Es ist ein Gesamtkunstwerk. Wer mit der Abendsonne im Rücken auf das grandios renovierte Ensemble, einen ehemaligen Pfarrhof mit Stallungen und dahinter die Kirche, zugeht, nimmt die ersten Amuse gueules bereits mit den Augen ein. Das setzt sich im extrem geschmackvollen Interieur des Hauses fort und wandert dann vom Teller auf den Gaumen. Die Küchengerüche sind köstlich, rote Polenta mit Saibling, geräucherte Kartoffelsuppe und köstliche Pralinen von gebackenem Verhackert (!) sind darunter. Ebenso Knusperreis, Paprika und Mango. Vier herrliche Schmalzvariationen erinnern beim Brotgang daran, dass Tom Riederer Bioschweine selbst verarbeitet. Er und seine Frau Katharina sind als sorgsame und kommunikative Gastgeber ständig von Tisch zu Tisch unterwegs. Dem Signatur Ei vom Sulmtaler Huhn folgen ein hauchzarter Kabeljau und ein butterweicher Schweinsbraten mit Spargel und Wiesenkräutern. Ein paar himmlische, in Mohn gewälzte Grießknödel gibt es zum Abschluss. Riederers Küche ist schnörkellos und macht richtig froh. Nebst der sehr breit und klug bestückten Weinkarte sollte man sich vom Hausherrn die aktuellsten Kreszenzen aus Istrien, seiner zweiten Wahlheimat, empfehlen lassen. Sitzt man dann auch noch auf der nach Westen ausgerichteten Terrasse, ist das Glück perfekt.

Tel.: 0660 4008734

8444 Sankt Andrä im Sausal 1
www.tomr.at
pfarrhof@tomr.atMi–Fr 18.30–23, Sa 11–14.30
und 18.30–23, So 11–14.30 Uhr
* Jan. und 2 Wochen im Juli 2020

ST. KATHREIN AM OFFENEgg

N4

EDERS WIRTSHAUS

„DER WILDE EDER“

Koch: Stefan Eder

EVELINE WILD, PATISSIÈRE DES JAHRES 2018

Schon die Anfahrt ins wunderschön auf einem Berg gelegene Sankt Kathrein ist ein wahrer Augenschmaus und weckt Erwartungen, die von Stefan Eder, kongenial unterstützt von Eveline Wild – Pâtissière des Jahres 2018 und hochgelobte Backbuchautorin –, auch erfüllt wurden. Die Weinkarte und die so junge wie kundige Sommelière seien positiv erwähnt, bevor wir ein Loblied auf die Küche des modernen, aber auch sehr gemütlichen Hauses anstimmen: Abseits der Steakkarte und der rundum beliebten Klassiker lebt die Küche ihre Kreativität mit einem vier- bzw. siebengängigen Menü aus. Dabei erfreute sie uns mit dem exemplarischen Sommergericht „Kräutermousse mit Gurke, Erdbeere, Stollenkäse und eingelegter Zwiebel“ oder einer liebevoll abgeschmeckten Bärlauchschaumsuppe mit Räucherforelle. Beim perfekt gebratenen Beiried mit Frühlingsgemüse, Erdäpfelschaum und Morchelsauce dann doch ein lohnenswerter Ausflug ins Reich der Steaks, um dann mit der Paradedarstellung Mango und Schokolade im Wechselspiel mit Tonkabohne anzukommen. Nächstes Mal bleiben wir länger und übernachten in einem der stilvollen Zimmer.

à la carte: 10,50–27 €

15/20  Tel.: 03179 82350
0664 43239478171 St. Kathrein am Offeneegg
Dorf 3www.der-wilde-eder.at
info@der-wilde-eder.atMi–Sa 12–14 und 18–20,
So 12–16 Uhr
* 20.–24. Dez. 2019

Gault-Millau

2020

Wein – Südtirol
Schwaben – Fischmarkt
Lübeck – Weinberg – Späth

Der Gault&Millau-Weinguide

Ab heuer im NEUEN Design.

Mit 20.000 Exemplaren erhältlich (ab November)

ST. LAMBRECHT

J4

STIFTSSTÜBERL

im Naturparkhotel Lambrechterhof

Koch: Erich Pucher

Die Speisekarte schreibt Erich Pucher in geschwungener Handschrift selbst und verleiht dem Abend damit von Anfang an eine persönliche Note. Obwohl er für weitere kulinarische Bereiche des Naturparkhotels verantwortlich zeichnet, merkt man ihm die Freude am Stiftsstüberl an. Hier kann der Weitgereiste seine Leidenschaft fürs Kochen so richtig ausleben. Das zeigt sich schon beim Gruß aus der Küche, einer Vielfalt aus Hirschschinken, Zucchini, Sardelle und Mozzarella – zauberhaft serviert wie alles, was noch folgen sollte. Eine fein komponierte Spargelterrane begleitet das geräucherte Forellentatar. Die Krebsuppe wetteifert mit der Liebstocksuppe um unsere Gunst. Wir lieben beide! Immer wieder zeigt sich der Küchenchef in dem zurückhaltend möblierten Stüberl und serviert unter anderem ein glasig gebratenes Zanderfilet auf Linsen oder Rücken und Schulter vom Lamm auf Kohlrabisauce. Beides hervorragend. Am Ende folgt noch ein Blumengruß in Form einer Waldmeisterblüte zur Kokos-Panna-cotta. Wohlüberlegt auch die Weinbegleitung, der Schwerpunkt liegt hierbei auf der Südsteiermark.

15,5/20  

Tel.: 03585 27555

8813 St. Lambrecht
Hauptstraße 38–40www.lambrechterhof.at
hotel@lambrechterhof.at

Mi–Sa 18–21 Uhr

ST. NIKOLAI IM SAUSAL

N5

HARKAMP

Koch: Heinz Harkamp

Ob im idyllischen Weingarten, auf den steilen Hängen des Flamberges oder in den gemütlichen Gasträumen, besonderes Ambiente ist im Weingartenhotel Harkamp mit seinem gleichnamigen Wirtshaus garantiert. Die gebotene Romantik und die kredenzten Gerichte ergänzen einander perfekt. Neben Klassikern der österreichischen Küche bietet die kleine Speisekarte auch Modernes und sorgt dabei für eine zeitgemäße Umsetzung. Das Backhenderl ist knusprig und saftig, der dazu servierte Erdäpfelsalat mit Kernöl sämig und tadellos. Naschkatzen sollten auf jeden Fall nicht auf das Schokoladesoufflé mit flüssigem Kern verzichten, Liebhaber von Natural Wines werden im Harkamp ebenfalls nicht enttäuscht.

à la carte: 7–28 €

12/20 

Tel.: 03185 2280

8505 St. Nikolai im Sausal
Flamberg 46www.weingartenhotel.at
office@weingartenhotel.at

Mo–Do 18–21, Fr–So 12–21 Uhr

ST. RADEGUND BEI GRAZ

M4

WIR:ZHAUS

Koch: Dominik Haas

Das Wir:zhaus ist ein gutes Beispiel für eine zeitgemäße Landküche, die hier mit Bravour umgesetzt wird. Die Gerichte sind allesamt sorgsam zubereitet, auf dem vertrauten steirischen Geschmack ruht man sich dabei nicht aus. Die Klachelsuppe mit Heidensterz und der Lungauer Schafbraten – auch bekannt als Schöpsernes – gefallen uns sehr. Ambitioniert zeigt man sich bei den Desserts, der Rote-Rüben-Brownie mit Sauerrahm und Apfel trifft voll den Zeitgeist. Bemerkenswert ist das breite Weinsortiment, das glasweise einen guten Einblick in die umliegende Region bietet. Die historische Gaststube mit Holzverkleidung ist sehr gemütlich, das Ambiente ungezwungen und leger.

à la carte: 5,20–26 €

11,5/20 Tel.: 03132 404440
0664 888699088061 St. Radegund bei Graz
Willersdorferstraße 7www.wirzhaus.at
willkommen@wirzhaus.at

Do, So 11–20, Fr, Sa 11–21 Uhr

ST. SEBASTIAN BEI MARIAZELL

L3

LURGBAUER

15/20 🍷🍷🍷

Koch: Max Leodolter

Bei der Abreise sollte nicht vergessen werden, eine hausgemachte Salami mitzunehmen – als Abschluss der kulinarischen Pilgerreise zum Lurgbauer ins Mariazellerland. Die ehemalige Jausenstation empfiehlt sich heute als anheimelndes (ohne jeglichen Alpinksch) architektonisch elegantes kleines Restaurant mit großartigem Ausblick in die Wald- und Gebirgslandschaft mit außergewöhnlichen Übernachtungsangeboten. Die Leodolters halten sich mit kulinarischem Geschwurbel angenehm zurück. Der oft wortreich angepriesene Gruß der Küche kommt als „kleine Kostprobe“ daher: einige Scheiben der köstlichen Salami mit selbst gebackenem Brot, das reicht. Auf das Simple folgt das Artifizielle: Unter der kleinen Glashaube ruht eine wunderbare geschmackliche Fusion: ein langsam pochiertes Ei mit Wasabi, Speckcrumbles auf Zucchini-puffer. Dann aber muss jenes Objekt auf den Teller, dessentwegen es die Pilgerfahrt zum Lurgbauer besonders lohnt: das am Hof aufgewachsene Angus-Rind. Ob als Tafelspitz mit Apfelkren oder als Braten in allerlei Variationen: butterweich, geschmacklich top, geht nicht besser.

à la carte: 10–50 €**Tel.: 03882 37 18**8630 St. Sebastian bei Mariazell
Lurg 1www.lurgbauer.at
lurgbauer@mariazell.atMi–Sa 12–14 und 18–24,
So 18–24 Uhr

☞ variabel



SCHLADMING

14

JOHANN – DAS STEIRISCHE RESTAURANT 14,5/20 🍷🍷

Koch: Lukas Cirjak

Im Zentrum der Skimetropole Schladming, gleich am Beginn der Fußgängerzone liegt das Hotel Post, in dessen Erdgeschoß sich das Restaurant „Johann“ befindet. Viele Dinge können im Johann mit dem Schlagwort „Liebe zum Detail“ beschrieben werden. Sei es das einfallsreiche Aperitifangebot, die eigens abgefüllte „Post Cuvée“, das hausgemachte Steinpilzsalz oder die Regionalität der Produkte. Einfallsreich auch die Dekoration, die zum Motto des Lokals passt – Steirisches modern interpretiert. Auch die Speisen werden dieser Positionierung gerecht. So kommt es, dass die hausgemachten Gammelknödel einem hellgrün vom bunten Teller entgegenleuchten. Das charmante Personal im Dirndl serviert die Speisen mit einer Portion Herzlichkeit. Nicht zu überhören die Kommentare wie „lovely“, „gorgeous“ oder „delicious“ der internationalen Gäste, die sich die von der Sommelière empfohlenen nationalen Tropfen schmecken lassen. Es sind diese zahlreichen kleinen Details, die das Johann zur Topadresse in Schladming machen.

Tel.: 03687 225718970 Schladming
Hauptplatz 10www.posthotel-schladming.at/
johann

info@posthotel-schladming.at

täglich 11.30–14 und
17.30–21.30 Uhr

☞ Ende April–Mitte Mai 2020



ST. STEFAN OB STAINZ

M5

WASSERMANN-WIRT

11,5/20 🍷

Bio-Alm

Köchin: Lydia Wassermann

Auf 900 Metern Seehöhe gelegen, befindet sich das Almgasthaus etwas versteckt in idyllischer Lage. Eine weitere Anreise macht sich also durchaus bezahlt und, Navi sei Dank, sollte auch kein großes Hindernis darstellen. Die traditionelle Stube mit ihren Holzsitzbänken schafft Geborgenheit, die Liebe und Leidenschaft der Betreiber offenbart sich durch viele kleine Details. Die verarbeiteten Produkte stammen aus der eigenen Landwirtschaft oder werden von regionalen Erzeugern bezogen. Das Wild kommt aus dem eigenen Wildgehege und verspricht dadurch nicht nur Frische auf dem Teller, sondern beste Fleischqualität. Wildgerichte sollten daher unbedingt probiert werden. Für alle nicht so Wilden bietet die Speisekarte mit bodenständigen Gerichten sicher eine passende Alternative. Ein rundum sympathischer Familienbetrieb.

à la carte: 12–35 €**Tel.: 031 43 81 13**

0676 9198091

8511 St. Stefan ob Stainz
Sommerreben 8www.bioalm.com
gasthof@wassermann-wirt.atMo, Di, Fr 11–15 und 18–20,
Sa 11–20, So 11–17 Uhr

☞ Mi, Do

ST. VEIT AM VOGAU

M5

THALLER

16/20 🍷🍷🍷

Koch: Norbert Thaller

Seit 1882 steht dieses Musterbeispiel für einen prachtvollen Landgasthof gegenüber der wuchtigen, spätbarocken Kirche. Tagsüber wird auf hohem Niveau rustikal gekocht, vom Blunzengröstl bis zur Rindsroulade. Alles sehr gut. Abends läuft Norbert Thaller mit seinen Fine-Dining-Menüs zu Hochform auf. Allein die Küchengrüße sind ein bunter Wirbel akzentuierter Geschmäcker: Hummus mit Parasol, Lachsforelle im Reiscracker, mariniertes Kürbis, Räucherforellenpalatschinke auf Butterschaum. Die eingelegten Marchfeld-Artischocken mit Altsteirer Ei und Topinamburchips sowie die Erdäpfelgnocchi mit Saiblingsstreifen und weißer Trüffel weisen Thaller als begnadeten Aromen-Kompositeur aus. Der Wels aus eigener Zucht, mit Karfiolhobel und -püree und Amalfi-Zitrone war von geradezu himmlischer Qualität. Das abschließende Apfels mit Sanddorn und hauchdünnen Kürbiscrackern passte zum Gesamteindruck. Die opulente Weinkarte hat einen südsteirischen Schwerpunkt samt einer Menge Natural Wines, ist aber auch mit klug gewählten Positionen aus Frankreich, Italien und Slowenien besetzt.

à la carte: 12–34 €**Tel.: 03453 2508**8423 St. Veit am Vogau
Am Kirchplatz 4www.gasthaus-thaller.at
restaurant@gasthaus-thaller.atMo, Do–Sa 12–14.30 und
18.30–20.30, So 12–16.30 Uhr

☞ variabel



SCHWANBERG

L5

STEGWEBER

12,5/20 🍷

Freitag Abend ist's – beste Gasthauszeit – und doch haben sich in den idyllisch gelegenen Gasthof nur wenige Einheimische auf ein Bier verirrt. Unverständlich bleibt es spätestens nach den beiden geschmacksintensiven und doch leichten Schaumsuppen von Eierschwammerln bzw. vom Kren. Hier ist ein Meister am Werk, der auch auf Produktqualität hohen Wert legt, wie die Steinpilztascherl oder der zarte Rostbraten eindrucksvoll unter Beweis stellen. Die Mohnnudeln mit Vanilleeis lassen ebenso keine Wünsche offen, ganz im Gegensatz zum glasweisen Weinangebot oder der (noch immer) nicht vorhandenen Weinkarte.

Tel.: 03467 83958541 Schwanberg
Aichegg 44www.stegweber.at
postmaster@stegweber.at

SECKAU

L4

HOFWIRT

11,5/20 🍷

Tel.: 03514 54290

8732 Seckau 3

www.hotel-hofwirt.at
hofwirt@projekt-spielberg.comDi–Sa 11.30–22, So 11.30–19 Uhr
☞ variabel

Koch: Oliver Chance

In diesem denkmalgeschützten Barockbau wird in einer gemütlichen Gaststube oder auf der Sonnenterrasse eine gutbürgerliche Küche, die modern interpretiert wird, geboten. Die Murtaler Krensuppe mit Röstbrot wärmt, das Gulasch vom Auhthaler Jungrind beziehungsweise das Hirschragout werden mit flaumigem Serviettenknödel serviert. Wer kein Wiener Schnitzel oder geschmortes Rindsbackerl möchte, kann sich an einer Seeforelle „Müllerin Art“ aus der Seckauer Fischzucht mit Petersilerdäpfeln und Zitronen-Junglauch-Butter halten. Ab zwei Personen gibt es auf Vorbestellung auch eine im Ganzen gebratene Bauernente mit Apfelrotkraut, Erdäpfelknödel sowie glacierten Maroni oder eine „Aufgesetzte Henn“ auf Erdäpfeln. Bei den Nachspeisen könnte man sich etwas mehr einfallen lassen als Vanilleparfait mit Kernöl oder Bananensplit. Der Verdauungsschnaps wird von den Mönchen der Abtei Seckau gebrannt.

à la carte: 8,60–18,50 €

SPIELFELD

N5

OLIVER KOCHT

13/20 🍷🍷

Tel.: 03453 21001
0664 41609938471 Spielfeld
Unterschwarza 1www.oliver-kocht.at
servus@oliver-kocht.at☞ 28. Okt.–19. Nov. 2019,
Jan.–Feb. 2020

Koch: Oliver Kerngast

Um zwei Seiten des Lokals zieht sich ein idyllischer Grüngürtel. Lose verteilte Tische, Sonnenschirme, Loungemöbel – alles deutet darauf hin, dass man hier eine gemütliche Zeit verbringen kann. Mit viel Liebe gehen Oliver Kerngast und seine Partnerin Carina zu Werke. Oliver kocht ganztätig warm. Es scheint sich auch unter Campern herumgesprachen zu haben, dass es sich lohnt, hier einen Zwischenstopp einzulegen – hinter dem Haus dehnen sich Stellflächen aus. Ein Blick in die Karte macht neugierig. Das Geheimnis des „Roten Teppichs“ will gelüftet werden. Dahinter verbirgt sich ein hervorragendes Carpaccio, begleitet von knusprigem Weißbrot mit würzigem Tomatenkompott. In dem Duktus geht es weiter mit Filet und Bauch vom Vulkanlandschwein. Beides wohlgeraten und auf eine Kartoffelmousse gebettet. Unglaublich zart ist die gebratene Hühnerleber mit Polenta. Alles in allem sind die Portionen großzügig bemessen, die Preise erfreulicherweise nicht. Das gilt auch für die Weine aus der Südsteiermark – vieles auch glasweise. Als geglückter Abschluss kam ein flaumiger Topfenknödel mit allerlei Kirschkomponenten und selbst gemachtem Eis auf den Tisch. Fein!

STAINZ

L5

DIE MÜHLE

15/20 🍷🍷🍷

Tel.: 0664 2382860

8510 Stainz
Rathausplatz 2www.muehle-stainz.at
die-muehle@outlook.comDi–Sa 17–21.45 Uhr
☞ variabel

Koch: Johann Schmuck

Inmitten von Stainz liegt „Die Mühle – ein Schmuckstück“ am Stainzbach unweit des Hauptplatzes. Präsentiert werden nur vielgängige Überraschungsmenüs, deren Logik sich uns nicht ganz erschließt. Das kleinste zählt sechs Gänge (ohne Desserts), das größte sagenhafte 15. Besonders erwähnenswert blieben die Sauerahmsuppe mit Stangensellerie und der Karfiol mit geräucherter Mayonnaise und Essigstaub als Grüße aus der Küche. Es folgten Kompositionen wie Trüffeltortellini mit leicht frittiertes Rucola und Asmontekäse sowie ein 63°C-Ei mit Kartoffelrisotto und Bärlauchschaum in Erinnerung. Schade war es um das zu durch gebratene Schweinsfilet, das mit Brennessel-Pak-Choi, Selleriecreme und

Schwammerln sehr gelungen hätte sein können. Die Qualität wusste durchwegs zu begeistern, auch wenn die schwankenden Portionsgrößen und die allesamt ins Süße kippenden Fischgänge für leichte Irritation sorgten. Omnipräsent war der Service, erwähnenswert die liebevoll zusammengestellte Weinkarte. Schauen wir einmal, wohin die Reise geht.



Die neuesten Ergebnisse aus der Haubenwelt: 800 Restaurants, neu getestet und bewertet.

Plus: Die besten Weine, Wirtshäuser, Hotels und Almhütten.
Neu in dieser Ausgabe: Golfclubs, Cafés und Bars.

Zwei Bücher, ein Preis: € 39,- für Ihren Wegweiser in die Welt des guten Geschmacks
www.gaultmillau.at

Blieben Sie up to date mit unseren täglichen Nachrichten
auf **Facebook** und **Instagram**.

ESSENZ

Hotel Restaurant Stainzerhof

Köche: Alexander Posch und Bernhard Klinger

Der Name scheint Programm zu sein. Die Essenzen, mit denen Küchenchef Alexander Posch vielen seiner Gerichte den gewissen Extra-Kick verleiht, sind in der Tat bemerkenswert – egal ob die jeweilige Essenz kalt als Sauce oder warm als konzentrierte Suppe zum Einsatz kommt. Schon beim zum Auftakt servierten Kalbsbries mit Hirn und Brot mit Dashi zeigt sich der Reiz, der von unterschiedlichen Texturen und Temperaturen ausgehen kann. Das Gleiche gilt für den Gang „Alte Milchkuh“ – einer modernen Interpretation der klassischen Rindsuppe – nur doppelt so intensiv. Frische, knackige Erbsen sorgen dabei für einen willkommenen Kontrast. Verspielt, aber ebenfalls sehr gut der Ceviche-Gang mit steirischer Garnele. Stimmig die Morcheln auf einem sehr feinen Erdäpfelsalat. Über einen braven Huchen und ein tadelloses Freilandhuhn ging es zu den Desserts – zuerst Marille mit Kernöl, danach Schokolade mit Estragon. Der Service agierte sehr freundlich, aufmerksam und professionell, einzig das Tragen von schwarzen Handschuhen halten wir für übertrieben und irgendwie unpassend. Absolut passend war hingegen die Weinbegleitung, der Sommelier auf unseren Wunsch hin sehr naturnahe gestaltete. Sympathischerweise wurden die acht verschiedenen Weine, die uns durch das große Sommermenü begleiteten, auf der ausgedruckten Menükarte handschriftlich angemerkt. Das Ambiente des Restaurants, das sich im Hotel Stainzerhof befindet, ist sehr modern gehalten. Fast noch schöner sitzt man im Sommer im gepflegten Gastgarten hinter dem Haus. Glas- und Tischkultur entsprechen den hohen Ansprüchen, mit denen man hier seine Gäste verwöhnt.

16,5/20 🍷🍷🍷

Tel.: 03463 22122

8510 Stainz
Grazer Straße 2www.stainzerhof.at
welcome@stainzerhof.atMi–Sa 18–22 Uhr
* 22. Dez. 2019–6. Jan. 2020

Bei der Zusammenstellung dieses Führers ließen wir größtmögliche Sorgfalt walten, trotzdem können Daten falsch oder überholt sein. Eine Haftung können wir auf keinen Fall übernehmen.

RAUCH-HOF

Köchin: Karin Rauch

14/20 🍷🍷

Der Rauch-Hof ist drinnen gemütlich, draußen sitzt man unter Magnolien, Kastanien und wildem Wein. Es gibt einen Forellen- und einen Badeteich und gut wohnen lässt es sich hier auch. Hausherrin Karin Rauch kocht wunderbar. Ein gebackenes Reisbällchen mit Schafkäse, Paradeis und Basilikum auf Parmesansauce und auch knackfrischer Spargel (aus eigenem Anbau) mit Ei, Verjusvinaigrette und Lardo waren erste Belege dafür. Beim Zweierlei vom Kalb, Bries und Filet, mit Schinckenrêpes und Spargel entzückte die Orangenhollandaise. Ebenso die Erdbeer-Panna-cotta. Fazit: eine Topadresse mit bodenständiger und zugleich fantasievoller Küche.

à la carte: 10–25 €

Tel.: 03463 2882

8510 Stainz
Wald 21www.rauch-hof.at
office@rauch-hof.atMi 18–21.30, Do–Sa 12–14.30
und 18–21.30, So 12–14.30 und
18–20.30 Uhr
* Ende Dez. 2019–Mitte März 2020

STRADEN

M5

SAZIANI STUB'N

Koch: Harald Irka

18,5/20 🍷🍷🍷

MAXIMILIAN BERGER, PATISSIER DES JAHRES 2020

Es gibt Kochkünstler, deren Stil sich erst im Zuge einer großen Speisenfolge Schritt für Schritt herauskristallisiert. Bei Harald Irka geht das schneller. Sein Menü beginnt mit acht Amuse gueules. Diese sind allesamt Miniaturgerichte, bestehend aus zwei bis vier Geschmackselementen: Zucchini, Hendlleber, Pfirsich und Thymian, Forellenhaut, Salzzitrone und Sauerkelee oder Forellenrogen mit Maiwipfel. Allesamt begeistern sie mit Kreativität und geschmacklicher Vielfalt. Nach diesem Anfangsfeuerwerk geht es so richtig los. Der Spargel mit Ziegenmilch und Pinienwipfeln bekommt einen unvergleichlichen Extrakick durch Kakaopulver, die Forelle harmoniert bestens mit Grünspargel und Magnolie und bei den jungen Erbsen mit Saubohnen, Akazie, Sonnenblumenkernen und schwarzen Ribiseln wird jeder einzelnen Komponente ihr Eigengeschmack gelassen, was zu beglückenden Kombinationen führt. Die Kalbszunge mit Buttermilch und Quinoa ist in einem Brennnesselblatt eingewickelt, das sie geschmacklich nicht überdeckt, sondern auf ein Podest hebt. Mönchsbart im Selchfond wird eher puristisch serviert – da wären vielleicht Schnecken eine spannende Ergänzung gewesen. Die anschließende Taube mit Roter Rübe, Zwetschke, Holunder und Löwenzahn vereint dafür Ideen für drei Taubengerichte zu einem genialen Ganzen. Niernld und Schulter vom Ziegenkitz sowie die das Prinzip „je süßer, desto besser“ eindrucksvoll widerlegenden Desserts beschließen einen kulinarisch einzigartigen Abend. So sieht eine große Küche auf Höhe der Zeit aus. In dieser Form ist sie allerdings nur von März bis Dezember zugänglich. In der kalten Jahreszeit wird man von Irka im G'wölb mit etwas geringerem Aufwand bekocht.

à la carte: 18–32 €

Tel.: 03473 8651

8345 Straden
Sazianiweg 42www.neumeister.cc
saziani@neumeister.ccMärz–Dez. Di–Fr 18–20,
Sa 12–13.15 und 18–20 Uhr

SAZIANI-G'WÖLB®

Koch: Harald Irka

16/20 🍷🍷🍷

Ein Meeresfisch-Fokus ist für ein Restaurant inmitten der südsteirischen Weinberge, dessen Kochbuch mit „Terroir“ betitelt ist, nicht unbedingt naheliegend. Doch wenn ein Grazer Fischhändler im Spiel ist, der mehrmals wöchentlich den Triestiner Fischmarkt aufsucht und auf dem Heimweg einen Abstecher nach Straden macht, wird die Sache klarer. Klar und aufgeräumt sind denn auch die Gerichte, die Harald Irka in seinem Zweitrestaurant, das im Winter anstatt der luxuriösen Stub'n geöffnet hat. Auf der Karte steht ausschließlich Meeresgetier. Sardinenfilets bedeckt Harald Irka mit warmem Basilikumöl und Zitruszesten. Großartig: Messermuscheln im Escabeche-Stil. Rote Garnelen von fantastischer Qualität werden von rotem Chicorée und Avocado begleitet, Krustentiermayonnaise sorgt für Molligkeit. Wie schön, dass die Stradener Weinberge jetzt am Meer liegen – zumindest während der kalten Jahreszeit.

Tel.: 03473 8651

8345 Straden
Sazianiweg 42www.neumeister.cc
saziani@neumeister.cc

Nov. 2019–April 2020

THÖRL

L3

HUBINGER

Landgasthof

Etmühl ist ein idyllisches Örtchen in einem Seitental, das von Thörl abzweigt. Der dort ansässige Landgasthof Hubinger genießt einen weit über die Ortsgrenzen hinaus gehenden Ruf als empfehlenswertes Ausflugslokal. Man wird äußerst herzlich willkommen geheißt, doch die Küche lässt – vor allem bei vollem Haus – die Souveränität mitunter vermissen. Man spürt das Bemühen und das Potenzial für mehr ist zweifellos vorhanden.

à la carte: 9,50–30 €



Tipp

Tel.: 03861 81 14
0664 10099 15

8622 Thörl, Etmühl 25
www.hubinger.com
office@hubinger.com

Mi–Sa 11.30–14 und 17.30–21,
So, Fei 11.30–16 Uhr

☞ variabel



TRAUTENFELS

K3

KRENN

12,5/20



Zu den großen Fragen der Menschheit gehört: Was macht ein gutes Wirtshaus aus? Eine mögliche Antwort lautet: Ein Oberkellner auf deiner Seite, der dir beim Bestellen des Schweinsfilets zuraunt: „Eh gut, aber der Zwiebelrostbraten ist heute besser.“ Und recht hatte er! Nach dem feinen gebeizten Ausseer Saibling mit Kräuter-Rahm-Dill und den soliden Kräutergnocchi mit Schafkäse, Rucola und zwei verloren wirkenden Schmortomaten ist der geschmorte Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfeln schon auf Grund seiner unübertrefflichen Zartheit der echte Höhepunkt, mit dem kein Schwein hätte mithalten können. Wir danken für die sympathische Beratung.

Tel.: 03682 22274

8951 Trautenfels
Pürgg 11
www.gasthauskrenn-puergg.at
info@gasthauskrenn-puergg.at

Mi 16–22, Do–Sa 11–22,
So 11–21 Uhr

☞ variabel

TURNAU

L3

WIRTSCHAUS STEIRERECK

14,5/20



Koch: Jürgen Schneider

Das Gesamtkunstwerk umfasst nicht nur die bekannt gute Küche, sondern auch tolle Übernachtungsmöglichkeiten. Kein Wunder, dass vor allem an schönen Wochenenden das Haus gestürmt wird. Leider schafft es der Service dann oft nicht, die Gäste drinnen und draußen zufriedenstellend zu betreuen. Schade, denn dadurch haben

Tel.: 03863 2000

8625 Turnau
Pogusch 21
www.steirereck.at
pogusch@steirereck.at

uns die neuerdings in Anlehnung an das Wiener Stammhaus wunderbaren Gemüse-kreationen (aber auch feines Lamm mit hinreißendem Pfeffergebäck, knusprig-resche Backendl oder köstlicher Waller) nicht ganz so viel Freude bereitet. Großartig auch, wie hier die Artischocken, Fenchel, Birne und Endivien zum gedämpften Bachsaibling in derart geschmackstypischen und gleichzeitig mild-gefälligen Zustand gebracht werden. Deutlich schwächer zeigten sich bei unserem Besuch leider die Desserts: Schokolademousse und -knöderl sowie ein Milchrahmstrudel waren passabel, aber nicht wirklich delikat. Eigentlich großartig das Weinangebot, doch auf eine Beratung mussten wir angesichts der Hektik im Service leider verzichten.

à la carte: 10–30 €

Do–Sa 10–22, So 10–21 Uhr
☞ variabel

TURRACH

14

PHILIPP – DAS RESTAURANT

14/20



im Genießer-Schlosshotel Seewirt

Koch: Philipp Prodingner

In einem Stüberl mit drei Tischen lebt Philipp Prodingner seine kreative Ader aus. Gleich bei der Reservierung erkundigt man sich nach der Anzahl der gewünschten Gänge, denn Speisekarte gibt es keine, der Küchenchef möchte seine Gäste überraschen. Und das ist wörtlich zu nehmen. Zwischen vier Gängen wird kräftig aus der Küche gegrüßt, sodass man am Ende bei sieben liegt und einen Digestif nicht verwehren wird. Gegrüßt wird zu Beginn mit „Ham and Eggs“, Wachtelei und Hirschschnitten, bevor Sommelier Marco Schweiger bei Tisch ein klassisches Beef Tatar aus 14 Zutaten zubereitet. In der Zwischenzeit lohnt ein Blick in die gut sortierte Weinkarte mit Schwerpunkt Österreich. Das Saiblingsfilet aus Schwiegervaters Fischzucht mit Bergkräutersuppe steht stellvertretend für die weiteren Gerichte – alle Zutaten sind von hervorragender Qualität, der Juniorchef versteht sich auf das harmonische Zusammenspiel der Aromen. Nur bei Zwiebelpüree und Sauce zu den geschmorten Rindsbacken und dem wunderbar zarten Hirschrücken wird zu übermäßig mit dem Salz verfahren. Ein frittierter „Marillenstrudel“ beendet schließlich den gelungenen Überraschungabend.

Tel.: 04275 8234

8864 Turrach
Turracher Höhe 33

www.schlosshotel-seewirt.com
info@schlosshotel-seewirt.com

Do–So 11–21 Uhr
☞ bis 5. Dez. 2019,
Weihnachten 2019,
Mai–Juni 2020



ZUM BERGMANN

Koch: Georg Meier

12,5/20 🍷

Tel.: 03533 275
0676 55383258864 Turrach 3
gasthofzumbergmann@aon.at
Di-Sa 11.30–14 und 17–21,
So 11.30–14 und 17–20 Uhr
☞ Nov. 2019, Mai–Juni 2020

WIRTSCHAUS DES JAHRES 2017

„Wo sich die Turracher Straße auf der steirischen Seite den Berg hinaufschlingelt, dort lege eine Paus ein und kehre ein!“ Kein Sprichwort, sondern eine persönliche Aufforderung, die Küche von Georg Meier in seinem charmanten Gasthaus nicht links liegen zu lassen. So wartet hier etwa eine cremig-zart gebratene Gänseleber mit einem den Gaumen betörenden süß-säuerlichen Madeira-Portwein-Gelee auf den hungrigen Gast. Auch die auf den Punkt gebratene Berglammkrone mit herrlichen Röstkartoffeln dient nicht nur der Stärkung, sondern auch dem Geschmack. Hier wird nicht nur der Wirtshausküche mit Anspruch, sondern auch dem hohen Weingenuss mit freundlichem Servicebewusstsein gefrönt.

à la carte: 6,50–31,50 €

WEISSKIRCHEN IN DER STEIERMARK

K4

K&K WIRTSCHAUS WEISSKIRCHEN



Tel.: 03577 82255

8741 Weißkirchen in der
Steiermark
Judenburger Straße 13
www.kuk-wirtschaft.at
info@kuk-wirtschaft.at
Mi-Fr 10–14 und 17.30–24,
Sa 10–24, So 10–20 Uhr
☞ je 2 Wochen im März und
Okt. 2020

Ehrwürdige Mauern, ein wunderschöner Gastgarten und steirische Gastlichkeit lassen das Wirtshaus in Weißkirchen zu einem richtigen Wohlfühlort werden. Auf dem Menüplan stehen neben steirischer Hausmannskost auch einige mediterrane Alternativen, die zeitgemäß interpretiert werden. Die Weinkarte bietet eine große Auswahl an Kreszenzen umliegender Winzer und schafft somit eine stimmige Begleitung.

à la carte: 4,90–38 €

ZELTWEG

K4

RESTAURANT STEIRERSCHLÖSSL

16,5/20 🍷🍷

Koch: Martin Steinkellner

Tel.: 03577 22601
0664 85343988740 Zeltweg
Hauptstraße 100
www.hotel-steirerschloessl.at
steirerschloessl@
projekt-spielberg.com
Mo-Sa 12–22, So 18–22 Uhr

Zur betont leger angelegten Gastronomiekultur der Gegenwart setzt das Restaurant in der historischen Villa einen willkommenen Kontrapunkt. Hier pflegt man Eleganz in hohen Räumen, klassische Tischkultur, makellosen Service. Und doch wird unter schimmernden Lustern eine sehr zeitgemäße Küche serviert, wie schon die zahlreichen Grüße aus der Küche demonstrieren: ein zarter Hippenpolster mit Yuzucreme, eine zarte Bisonschnitte mit leichter Mayonnaise, eine knusprig-süße Makrone mit Kirschparadeis stimmen auf das Menü ein. Das beginnt bravourös mit in Zitronenöl gebratenen Flusskrebse, Krustentierchips, frischen und eingelegten Radieschen und Erbsenschau sowie mit exzellent gebeiztem Lachs und Lachskaviar mit mildem Lardo und frischem und eingelegtem Spargel auf Spargelsud – beides mit klar definierten Aromen, sehr frisch und mit schöner Säure. Ausgesprochen zart ist das in der Räucherglocke servierte geschmorte Kalb mit fermentiertem Knoblauch, knackig geröstetem Karfiol, Süßkartoffelchips und leichtem Jus, konsequent kräftige Aromen konkurrieren bei den würzigen, herrlich bissfesten Pilzravioli, die mit leicht angerösteten Haselnüssen, Walnüssen und Pistazien auf den Tisch kommen. Gediegen der warme gedeckte Apfelkuchen mit Vanilleeis, exzellent fruchtig die Sorbets von Kirsche, Zitrone und Melone, perfekt die Valrhona-Schokolademousse mit süß-knusprigen Olivenstückchen und eingelegtem Rhabarber. Man wird vom aufmerksamen Personal mit vielen kleinen Extras verwöhnt und mit interessanten Weinempfehlungen von einer Getränkekarte versorgt, die mit kleinen und großen Gewächsen nicht nur der Steiermark bestens bestückt ist.

à la carte: 5,20–34,90 €

SCHLOSS-TAVERNE IM SCHLOSS FARRACH 16/20 🍷🍷

Koch: Alexander Stöhr

Tel.: 03577 25257
0660 15855038740 Zeltweg
Schlossweg 13
www.schlossfarrach.at
restaurant@schlossfarrach.at
Di 18–21, Mi–Sa 12–14 und
18–21, So 12–16 Uhr
☞ variabel

Kräuter und allerlei Gemüse aus dem eigenen Biogarten sind Alexander Stöhrs Steckenpferd. Um die Küche in den Wintermonaten abwechslungsreicher zu gestalten, werden sie in allen erdenklichen Variationen haltbar gemacht. So versteht sich eingelegtes Würzkraut prächtig mit cremiger Burrata und rotem Paprika. Was sich schon beim ersten Gang ankündigt, zieht sich durch die gesamte Menüfolge. Nie geraten die Gerichte zu eindimensional, vielmehr beeindruckt sie durch die Harmonie der sorgsam ausgewählten Zutaten. Eine leicht gesalzene Jakobsmuschel spielt mit der subtilen Süße eines Kokoscappuccino. Ei, Trüffel und Spargel fügen sich zu einer geschmackvollen Einheit. Auch Taube und Gänseleber bilden ein perfektes Duett. Ein Filet vom steirischen Branzino (ja, das gibt es dank einer Zucht in der Oststeiermark) gefällt uns sehr gut zum Rote-Rüben-Risotto. Zum Topfen-Zitrus-Soufflé wird statt des angekündigten Safrans Färberdistel verwendet – der einzige Wermutstropfen an diesem Abend. Die junge Generation versteht den Service exzellent und versteht sich auch auf die Weinberatung. Und das Ambiente des Schlosses bringt nicht nur Hochzeitsgäste zum Tagträumen.

à la carte: 4,50–39 €



Bewertungen NEU

- 11 bis 12,5 Punkte von 20 Punkten: 1 Haube 🍷
- 13 bis 14,5 Punkte von 20 Punkten: 2 Hauben 🍷🍷
- 15 bis 16,5 Punkte von 20 Punkten: 3 Hauben 🍷🍷🍷
- 17 bis 18,5 Punkte von 20 Punkten: 4 Hauben 🍷🍷🍷🍷
- 19 bis 19,5 Punkte von 20 Punkten: 5 Hauben 🍷🍷🍷🍷🍷



TIROL

© Pixabay/Tommy Rau

DIE BESTEN

19/20	★★★★★	SIMON TAXACHER Kirchberg in Tirol	Seite 423
18,5/20	★★★★	STÜVA Ischgl	Seite 418
18/20	★★★★	ALEXANDER Fügenberg	Seite 404
18/20	★★★★	PAZNAUERSTUBE Ischgl	Seite 415
18/20	★★★★	SCHLOSSHERRNSTUBE Ischgl	Seite 416
18/20	★★★★	TANNENHOF St. Anton am Arlberg	Seite 442
17/20	★★★★	HUBERTUS STUBE Neustift im Stubaital	Seite 434
17/20	★★★★	INTERALPEN-CHEF'S TABLE Telfs-Buchen/Seefeld	Seite 453
17/20	★★★★	KUPFERSTUBE Kitzbühel	Seite 425
17/20	★★★★	STIAR Ischgl	Seite 417
17/20	★★★★	TANNHEIMER STUBE Tannheim	Seite 452

LEGENDE

- Orte allgemein
- Orte mit 
- Orte mit 
- Orte mit 
- Orte mit 
- Orte mit 



ACHENKIRCH

E3

GRÜNDLER'S GOURMETSTÜBERL16/20 

Tel.: 05246 6800

6215 Achenkirch 35

www.kulinarikhotel-alpin.at
hotel@kulinarikhotel-alpin.at

Do–Mo 12–14 und 18–21 Uhr

☞ Ende Nov.–13. Dez. 2019

JRE

im Kulinarik- & Genießerhotel Alpin

Köche: Armin und Alexander Gründler

In der Speisekarte ist gleich auf der ersten Seite ganz oben zu lesen, worum es Armin und Alexander Gründler, Vater und Sohn, in ihrem Gourmetstüberl geht. Beherrzte und traditionelle Karwendelküche, Lebensmittel mit nachvollziehbarer Herkunft und am besten von Bauern, Züchtern und Fischern, die längst zu Freunden geworden sind. Es gibt zwei Menüs, ein „Heimatmenü“ und eine „Genussreise“, aus denen vier und sechs Gänge gewählt werden können. Erfreulicherweise kann man auch zwischen den Menüs wechseln, was aufgrund diverser Highlights durchaus zu empfehlen ist. Einer der ersten Teller ist zum Beispiel die Elsässer Gänseleber. Das Gericht kommt mit einem Stück vom geräucherten Chiemsee-Aal und Himbeere. Oder der Einstiegs-Fischgang im anderen Menü: Alpinforelle. Mit Karotte, Walnuss und einer – sensationell guten – bayerischen Garnele. Beim Hauptgang fällt die Wahl nicht leicht. Sowohl das Simmentaler Rind (mit Trüffelpraline, Topinambur und Madeiraessenz) als auch das Kalb von der Bogstlhof-Bäuerin (mit Ofensellerie, Erdäpfelblättin und Pilzmarmelade) sind Gänge, die keine Wünsche offenlassen.

à la carte: 13–42 €**GASTSTUBE**

im Posthotel Achenkirch

Koch: Fabian Leinich

Das Posthotel Achenkirch beherbergt nicht nur ein feines Restaurant. In der Gaststube kommt man in den Genuss einer feinen Speisekarte mit regionalen und saisonalen Gerichten. Die künstlerische Ader ist schon bei der Präsentation von Brot und Öl in unterschiedlichen Variationen bemerkbar und beeindruckend. Weiter geht es mit Seesaibling mit Grissini und Gänseblümchen, wobei gepickelter Rhabarber für erquickliche Säure und Farbe sorgt – nicht nur für die Augen ein Schmaus. Die Wiesenkräutercremesuppe mit Wachtelei ist wunderbar intensiv und wie die vorhergehenden Gänge ein Gemälde für sich, allein einen Hauch zu gehaltvoll. Auch die rosa Milchkalbsleber ist gelungen und mit Brennesseln, Süßkartoffel und Minirüben solide komponiert. Als Zwischengang ist das prickelnde Sorbet mit Zitronenmelisse und Himbeere einer lobenden Erwähnung wert. Mutig, das Waldmeisterparfait mit

14,5/20 

Tel.: 05246 6522

6215 Achenkirch 382

www.posthotel.at
info@posthotel.at

Mi–So 18–20.30 Uhr

karamellisiertem Spargel zu kombinieren, wobei begleitende exzellente Waldbeeren dem Spargel fast die Show stehlen. Zuvorkommender Service ist eine Selbstverständlichkeit, die Weinkarte reichhaltig.

à la carte: 7–35 €**GESUNDHEITSRESTAURANT TENZO®**15/20 

im Posthotel Achenkirch

Koch: Maurice Mehling

Die Größe aus der Küche sind durchdachte und mit Liebe zum Detail angerichtete Gänge. Überhaupt der zweite: gegrillte Jakobsmuscheln auf perfekt cremigem Risotto, dazu Pastinakenschau mit Himbeeren. Herrlich. Dann der Saibling. Confiert und mit gepickeltem Rhabarber und Gänseblümchenblüten serviert. Der Nierenzapfen (48 Stunden geschmort) lässt keine Fragen offen, und wenn man sich beim Wein nicht zwischen einem reifen Spanier (einem Ausnahmewein übrigs) und einem namhaften Burgenländer entscheiden kann, schlägt der Sommelier einfach vor, zwei kleine Gläser von beiden zu nehmen. Chapeau! So geht das.

à la carte: 8–21 €

Tel.: 05246 6522

6215 Achenkirch 382

www.posthotel.at

info@posthotel.at

Di–Sa 18–20.30 Uhr



GRÜNDLER'S GENIESSERWIRTSCHAUS

im Kulinarik- & Genießerhotel Alpin

Während im Gourmetstüberl überaus kreative und aufwendige Kreationen serviert werden, kommen im Genießerwirtschaus bodenständige Gerichte auf den Tisch. Aber auch diese sind absolut reizvoll und stets geschmackvoll. Produkte der Karwendelregion wie Wild und Fisch werden mit viel Können zu traditionellen Tiroler Gerichten verarbeitet.

à la carte: 13–32 €



Tel.: 05246 6800

6215 Achenkirch
Achenkirch Nr. 35
www.kulinarikhotel-alpin.at
hotel@kulinarikhotel-alpin.at
Do–Di 11.30–14 und 17.30–21 Uhr
☎ Ende Nov.–13. Dez. 2019



AURACH BEI KITZBÜHEL

GEBRÜDER WINKLER IM AUWIRT

pop 15/20

Tel.: 05356 64512

Koch: Christian Winkler

Im Auwirt in Aurach bei den Gebrüdern Winkler passt einfach alles. Modernes Ambiente, exzellente Küche, überaus freundlicher Service mit besten Weinkenntnissen. Eine großzügige Terrasse grenzt an die Ache, ein weitläufiger Gastraum in modernem Design mit warmtönigem Licht und Blick auf die Jochberger Ache und die Bergwelt. Die ursprüngliche gemütliche Stube wurde belassen. Es werden klare Gerichte aus erstklassigen Zutaten bildschön und appetitlich angerichtet. Ob man am Sonntag ein feines Frühstück à la carte, ein Mittagsgeschicht oder am Abend ein exzellentes Menü genießen will, es ist immer ein kulinarisches Erlebnis. Wir begannen mit einer roh marinierten Lachsforelle mit Ingwer, Senf, Waldblütenhonig, Roten Rüben und Basilikum – delikates. Das Risotto mit dem ersten bayrischen Spargel, geschmolzenen Honigtomaten und Parmesan aus Mariastein war cremig, der Reis perfekt kernig, der Geschmack hervorragend. Ein lauwarm marinierter Kalbskopf wurde mit Linsen, eingelegten Eierschwammerln und Périgord-Trüffel serviert. Ausgezeichnet auch der rosa gebratene Rücken vom Atterochsen in der Kräuterkruste mit Spargel und kräftig grünem Erbsenpüree. Die Powidltascherl mit Mandelmilchreis ein Gedicht.

6371 Aurach bei Kitzbühel
Pass-Thurn-Straße 13
www.auwirt-gebrueder-winkler.at
servus@auwirt-gebrueder-winkler.at
Do–Mo 11.30–21,
Sa–So 9–21 Uhr
☎ April und September 2020

AMLACH/LIENZ

GENIESSER-PARKHOTEL TRISTACHERSEE 12/20

Das wenige Kilometer von Lienz entfernte und idyllisch gelegene Parkhotel ist fast schon eine Institution. Die Begrüßung ist herzlich, das Ambiente im Wintergarten mit Blick auf den See bezaubernd. Der See inspiriert uns auch zu einer Menüwahl rund um das Thema Fisch. Fjordlachs, eine Fischsuppe mit geräucherter Forelle und ein Zanderfilet wurden aufgetischt. Solide gekocht, allerdings etwas deftig und mit kleinen handwerklichen Schnitzern. Besonderes Lob verdienen der von der engagierten Juniorchefin angeführte aufmerksame Service und der kenntnisreiche Sommelier. Die Weinkarte ist umfangreich und gut sortiert mit Schwerpunkt Österreich.

à la carte: 14–35 €

Tel.: 04852 67666

9908 Amlach/Lienz
Tristachersee 1
www.parkhotel-tristachersee.at
parkhotel@tristachersee.at
täglich 12–13.30 und
18.30–21.30 Uhr

ANRAS

PFLERGER

14,5/20

Koch: Thomas Mascher

Das Landhotel Pflieger wird als Familienbetrieb geführt, Sohn Thomas Mascher hat die Küche über. Dass er die Griff hat, ist zwar keine Neuigkeit mehr, jetzt hat er aber den Turbo gezündet. Ob bei den Getränken oder beim Essen, überall zeigte sich eine beeindruckende Liebe fürs Detail, gepaart mit einer gesunden Portion Kreativität. So fand sich ein saftiges Stück Wels fein umgarnt von Orangengrieß und dünn geschnittenen Erbsenschoten – nicht nur optisch eine Pracht. Dass sich Süßkartoffelschaumsuppe und Tomatenmarmelade gut vertragen, war auch eine überraschende Erkenntnis, der befürchtete Zuckerschok blieb aus. Ganz im Gegenteil, ein leichtes Säurespiel der Paradeiser holte versteckte Nuancen aus den orangenen Knollen. Nicht alltäglich war auch der Hauptgang, kurz Gebratenes vom Muffelwild, kombiniert mit einer Dattelsauce. Warum ist das niemandem früher eingefallen? Auch die Crème brûlée zum Abschluss kam nicht ohne Upgrade aus: klassische Vanille wurde von Apfel- und Zimtnoten ergänzt, dazu eine süße Sauce hollandaise.

Tel.: 04846 6244

9912 Anras
Dorf 15
www.hotel-pflieger.at
info@hotel-pflieger.at
Do–Mo 12–14 und 18–21 Uhr
☎ 30. März–8. Mai,
24. Okt.–19. Dez. 2020



HALLERWIRT

11/20

Köchin: Beatris Moser

Ohne Rücksicht auf modische Trends sorgt der Familienbetrieb mit seiner bodenständigen Wirtshausküche und Tiroler Spezialitäten für Traditionsbewusstsein und guten Geschmack. Im Vordergrund steht die einfache, natürliche Küche, das verarbeitete Rindfleisch stammt aus der eigenen Landwirtschaft. Frische und Qualität bewies auch das Carpaccio vom Jungstier, das von Vogelsalat und geriebenem Asmonte-Käse begleitet wurde. Die Rindsuppe mit Grießnockerl ist so, wie man sie sich wünscht. Ebenso die Forelle Müllerin Art: Sie wird glasig und punktgenau gebraten. Weil es einfach zu gut ist, darf das gekochte Rindfleisch nicht fehlen. Das Fleisch ist immer butterzart, die dazu servierten Röstkartoffeln schön kross gebraten. Umgeben von Wiesen und Kitzbüheler Alpen garantiert dieses alte und prächtige Holzblockhaus ungezwungene Atmosphäre und bodenständigen Genuss.

Tel.: 05356 64502

6371 Aurach bei Kitzbühel
Oberaurach 4
www.hallerwirt.at
willkommen@hallerwirt.at
Mi–So 11.30–21.30 Uhr
☎ variabel

à la carte: 14–38 €

Der Gault&Millau-Weinguide

Ab heuer im NEUEN Design.

Gault-Millau
Dessertbuch
2020

Wasser · Süß · Rot
Schwargg · Fischmarkt
Lachs · Honig · Speck

BERWANG

D4

SINGER'S TIROLER STUBE



Tipp

Tel.: 05674 8181

6622 Berwang
Berwang 52www.hotelsinger.at
office@hotelsinger.atDo–Di 19–22 Uhr
☎ 22. März–21. Mai und
11. Okt.–18. Dez. 2020

Heimische Produkte direkt aus der Region werden in Singer's Tiroler Stube gekonnt in Szene gesetzt. Ob Alpenlachs, Morchelcremesüppchen oder Außerferner Reh Rücken, im À-la-carte-Restaurant des gleichnamigen Hotels wird auf saisonale Vielfalt geachtet. Die Weinkarte ist ebenfalls reichlich mit österreichischen Weinen bestückt. Das Ambiente versprüht Tiroler Charme.

à la carte: 25–35 €



BRIXEN IM THALE

F4

THALHOF

13/20

Tel.: 05334 8468
0664 991 59606364 Brixen im Thale
Schwimmbadweg 8www.thalhof.at
kulinarium@thalhof.atMi–Mo 17–22 Uhr
☎ Nov. 2019, Juni 2020

Im Sommer lässt es sich im Gastgarten romantisch dinieren, ansonsten findet man in den gemütlichen, elegant gedeckten Stuben herzliche Gastfreundschaft und wird von Küchenchef Klaus Wallner mit besten regionalen Zutaten hervorragend bekocht. Nach ofenfrischem Gebäck mit hausgemachten Aufstrichen kommt ein Wiener Tafelspitzsülzchen mit Vogert-Rucola-Salat und Kernöldressing. Alles fein geschnitten, perfekt gewürzt und dekorativ serviert. Auch die Frühlingsrolle, gefüllt mit Spargel und Gemüse, mit Salatbouquet und süßsaurer Sauce schmeckt ausgezeichnet. Ebenfalls sehr fein das Duett vom Lachs und Skrei mit Petersilkartoffeln. Danach kommt ein Kalbsschnitzel, das mit Bärlauchfrischkäse und knusprigem Bauern-Karreespeck gefüllt ist, dazu hausgemachte Tagliatelle. Die Dessertkarte klingt zuerst einmal unspektakulär: Crème brûlée, Coupe Dänemark, Eiskaffee gerührt oder Heiße Liebe. Aber wenn dieses hausgemachte Vanille-Rahm-Eis auf der Zunge zergeht, dazu heiße Himbeeren, ist man begeistert. Sehr gute Auswahl an österreichischen und internationalen Weinen, auch glasweise.

à la carte: 5,50–31,50 €

BRIXLEGG

E4

HERRNHAUS

11/20

Tel.: 05337 62223

6230 Brixlegg
Herrnhausplatz 1www.herrnhaus.at
kontakt@herrnhaus.atSo–Di 11.30–14 und 17–21,
Mi–Fr 17–21 Uhr

Koch: Christian Moigg

Im historischen Ambiente des Herrenhauses, das schon der Tiroler Freiheitsheld Andreas Hofer schätzte, setzt man auf eine abwechslungsreiche Speisenauswahl. So finden sich im Angebot die Klassiker der österreichischen Wirtshausküche – Backhendl, Wiener Schnitzel, Beuschel oder gerührter Eiskaffee – ebenso wie ein ausgezeichnetes Sushi vom Thunfisch mit Soja-Ei, lauwarmer Oktopus mit Paprika-creme oder Bärlauch-Mozzarella-Knödel. Dass das Servicepersonal die Gäste – wie in Tirol mitunter üblich – duzt, trägt zur entspannten Atmosphäre genauso bei wie das abwechslungsreiche Weinangebot.

à la carte: 12,90–33,90 €



Bewertungen NEU

11 bis 12,5 Punkte von 20 Punkten: 1 Haube

13 bis 14,5 Punkte von 20 Punkten: 2 Hauben

15 bis 16,5 Punkte von 20 Punkten: 3 Hauben

17 bis 18,5 Punkte von 20 Punkten: 4 Hauben

19 bis 19,5 Punkte von 20 Punkten: 5 Hauben

SIGWART'S TIROLER WEINSTUBEN

16/20 🍷🍷

Tel.: 05337 63390

6230 Brixlegg
Marktstraße 40www.tiroler-weinstuben.at
tiroler-weinstuben@aon.at

Do–So 11.30–22 Uhr

Köchin: Traudi Sigwart

Traudi und Anton Sigwart haben die ehemalige „Graue Katze“ zu dem gemacht, was sie heute ist: ein kulinarischer Leuchtturm im Tiroler Unterland! Sigwart's Tiroler Weinstuben ist ein einzigartiges Wirtshaus. In Sachen Regionalität ist Traudi Sigwart pragmatisch – gleichzeitig aber kompromisslos qualitätsorientiert. Huchen (samt Kaviar) liefert ein kleiner Züchter in Amerang. Das liegt zwar im Nachbarland, aber keine 90 Kilometer vom Gasthof entfernt. Erstklassige Qualität ist wichtiger als Staatsgrenzen. Sieht man sich die monatlich wechselnden Menüs in den Tiroler Weinstuben an, merkt man gleich, worauf es hier ankommt. Im Herbst gibt es weiße Alba-Trüffel aus dem Piemont, die Maître Anton (Traudis Mann und guter Geist im Service) gekonnt und elegant über die Plins mit Murmeltierfülle hobelt. Die Gans danach wird in zwei höchst beeindruckenden Gängen serviert, und schließlich zeigt das Dessert, ein sensationeller Nusskuchen (Savarin) mit einer nicht weniger sensationellen Creme von Traminertrauben (Zabaione), wie sehr Traudi Sigwart auch beim süßen Thema in der französischen Küche verwurzelt ist.

à la carte: 20–52 €**DER UNTERWIRT**

14/20 🍷🍷

Tel.: 05373 42288

6341 Ebbs
Wildbichler Straße 38www.unterwirt.at
info@unterwirt.atSo–Mo 12–14 und 18–21,
Mi 18–21 Uhr
☞ Nov.–Anfang Dez. 2019**Koch: Christian Ranacher**

Die Wurzeln des Unterwirts in Ebbs reichen bis in das 15. Jahrhundert zurück. Laut eigenen Angaben auf der Website hat man den gastronomischen Sünden der 1980er abgeschworen, ja, diese Selbsteinschätzung können wir nur bestätigen. Heute – wie schon in den vergangenen Jahren – wird auf modernem Niveau gekocht – das schätzen Feinschmecker aus nah und fern. Zunächst eine Cremesuppe vom Vogelsalat mit Schokoladeravioli und Mangochutney sowie ein gut gewürztes Tatar vom Zander, zu dem sich ein kleiner Speckknödel gesellte. Dann folgten ein Schwarzfederhuhn in zwei Gängen – einmal als Ragout mit Schwarzwurzeln, einmal mit Haselnüssen knusprig gemacht – und ein zarter Rehrücken mit Erdäpfelkroketten und Steinpilzen. Dazu gab es einen Rosé aus Südtirol und frisches Quellwasser. Die süßen Gelüste

befriedigte eine Schokolademousse mit Bananensorbet. Spezielle Angebote für Gourmets bieten die Möglichkeit, Nüchtingen mit Feinschmeckermenüs zu kombinieren. Leider ist dies – zumindest laut aufliegendem Prospekt – nicht für eine einzelne Übernachtung möglich. Vielleicht lässt sich das ändern?

à la carte: 18–35 €**ELLMAU****DER BÄR**

Genießerhotel

13/20 🍷🍷

Tel.: 05358 2395

6352 Ellmau
Kirchbichl 9www.hotelbaer.com
info@hotelbaer.comFr–So 19–21 Uhr
☞ bis 20. Dez. 2019**Koch: Josef Seebacher**

Kulinarische Vielfalt wird hier großgeschrieben. Neben der Halbpension-Karte für Hausgäste stehen noch die traditionelle Bauernstube, das Kronenstüberl für Fondue-Abende, das neue Gartenrestaurant sowie das Gourmet-Restaurant Kaminstube zur Auswahl. Auf die Kaminstube ist Küchenchef Josef Seebacher natürlich besonders stolz. Hier wird auch mit internationalen Spezialitäten – insbesondere mit Meeresbewohnern – gekocht. Aber auch traditionelle heimische Gerichte – von Tafelspitz bis zur Entenbrust mit Blaukraut – gelingen hier stets verlässlich gut. Für die perfekte Weinbegleitung garantiert Sommelier Robert Lechner, der erfreulichweise darauf achtet, dass auch die Weißweine ihrem Genusshöhepunkt entgegenreifen dürfen, bevor er sie seinen Gästen offeriert.

à la carte: 10–35 €**KAISERHOF****Koch: Günter Lampert**

14,5/20 🍷🍷

Tel.: 05358 2022

6352 Ellmau
Harmstätt 8www.kaiserhof-ellmau.at
info@kaiserhof-ellmau.atMi–Sa 17.30–21 Uhr
☞ bis Mitte Dez. 2019,
April–Mitte Mai 2020

Gut zu würzen ist eine Kunst, die nicht immer perfekt gelingt. So gut uns manche Kreationen von Küchenchef Günter Lampert auch heuer wieder geschmeckt haben, beim Würzen hat er bei unserem diesjährigen Besuch kein wirklich glückliches Händchen bewiesen. Das knusprige Perlhuhn mit Kaffeebutter als Vorspeisenkreation fiel einfach zu süß aus. Alles perfekt dann beim ausgezeichneten Scampo mit Kokos, Mango und Chinakohl sowie dem rosa gebratenen Filet vom Tiroler Biokalb im Kerbelmantel. Zu sparsam wurde hingegen der Hummercappuccino gewürzt, der

vor dem ausgezeichneten Ananas-Passionsfrucht-Sorbet serviert wurde. Die Kombination aus Valrhona-Schokolade, Salzkaramell und Erdnuss war eigentlich sehr fein, nur der eingelegte Ingwer passte nicht dazu. Bemüht kreativ geht eben manchmal nach hinten los. Tadellos hingegen der Frischkäse-Haselnuss-Knödel mit Zwetschkenconfit. Wie gewohnt aufmerksam und freundlich war der Service.



BLAUE QUELLE

13,5/20

Tel.: 05373 8128

6343 Erl
Mühlgraben 52

www.blauequelle.at
info@blauequelle.at

Mi–Sa 11.45–13.45 und
18–21.30, So 11.45–13.45
und 17.30–20.45 Uhr

In den gemütlichen Stuben kann man Klassiker der Tiroler Wirtshausküche, aber auch spannende Kompositionen mit internationalem Flair genießen. So zum Beispiel die japanisch roh marinierten Scheiben vom Biolachs mit Koriander und eingelegtem Ingwer. Trotzdem sollte man sich der angebotenen Tiroler Wirtshausküche nicht entziehen, etwa wenn es ofenfrischen Schweinsbraten mit Krusteln, Semmelknödel, Sauerkraut und Natursauce gibt. Genauso gut das Blutwurstgröstl oder die Schlutzkrapfen mit Spinatfülle, brauner Butter und Parmesan. Auch das Saftgulasch vom Jungrind, das saftig und geschmacksintensiv daherkommt und mit Eierspätzle serviert wird, schmeckte. Den Abschluss bildete ein wunderbarer Schokoladekuchen. Im Weinbuch findet man Raritäten österreichischer Spitzenwinzer sowie eine Auswahl internationaler Weine. Der Service ist sehr freundlich und aufmerksam.

DRESCH

11/20

Tel.: 05373 8129

6343 Erl
Oberweidau 2

www.dresch.at
anker@dresch.at

Mo, Di und Fr–So 11.30–14
und 18–21 Uhr
☞ variabel

Mit unaufdringlicher Herzlichkeit begrüßt, startet man den angenehmen Abend in diesem familiär geführten Betrieb. Schon zu Beginn freuen wir uns über die gute Auswahl an alkoholischen sowie alkoholfreien Aperitifs. Solide, bodenständige Gerichte dominieren die Speisekarte. Da Küchenchef Karl Anker regionale Produkte aus der Genussregion „Untere Schranne“ bezieht, kann man sich der Güte der Zutaten sicher sein. So enttäuschen weder die Kalbstafelspitzsuzl mit Kernöl noch der wirklich zarte Zwiebelrostbraten. Eine absolute Empfehlung gilt der gegrillten Kalbsleber mit Bratkartoffeln. Der Service agiert aufmerksam, das Getränkeangebot ist ansprechend.

à la carte: 12–30 €

BEEF CLUB[®]

14/20

Tel.: 05476 6397

im Schlosshotel Fiss

Koch: Mathias Seidel

Im Schlosshotel Fiss mit seinen 400 Gästebetten hat die Investitionslust ein neues Restaurant hervorgebracht: den Beef Club. Der Name ist Thema, obwohl auch Vegetarier auf ihre Kosten kommen sollen. Das neue Feinschmeckerdomizil wurde von der Juniorchefin selbst entworfen. Das Design des Lokals begeistert, ebenso die Qualität der Fleischgerichte, die in einer einsehbaren, verglasten Küche zubereitet werden. Der neue Küchendirektor Mathias Seidel hat zuvor schon in anderen Außenlokalen eine gute Hand bei der Konzeption des Speisenangebots bewiesen. Das klappert hier wieder.

à la carte: 7,50–96 €

6533 Fiss

Laurischweg 28

www.schlosshotel-fiss.com
info@schlosshotel-fiss.com

Mi–Mo 18–21 Uhr

BRUDERHERZSTUBE[®]

11,5/20

Tel.: 05476 20320

im Hotel Das Marent

Koch: Christian Marent

In Fiss bewegt sich etwas. Die Bruderherzstube im Hotel „Das Marent“ ist ein Neuzugang. Ein vielversprechender noch dazu. Diese Stube hat Potenzial. Abgesehen davon, dass Ambiente und Ausblick ziemlich eindrucksvoll sind, bietet die Küche eine beachtliche Performance. Die Sommerkarte liest sich zwar ein wenig rustikal und bodenständig, im Winter geht kulinarisch aber die Post ab. Einen kleinen Ausblick, in welche Richtung das gehen kann, zeigt die geräucherte Kalbslebermousse. Der Sommelier kann nicht nur auf eine gute Auswahl zurückgreifen, er weiß auch, wovon er spricht. So stellen wir uns guten Service vor: kompetent, persönlich und herzlich.

à la carte: 10,90–34 €

6533 Fiss

Oberer Spelsweg 6

www.dasmarent.at
info@dasmarent.at

Mi–Mo 18.30–21 Uhr
☞ Sommer 2020



FÜGENBERG

E4

ALEXANDER

Koch: Alexander Fankhauser

18/20 

Tel.: 05280 225

6264 Fügenberg
Hochfügen 34www.lamark.at
info@lamark.atDo–So 18.30–20.30 Uhr
* Mai–Nov. 2020

ALEXANDER FANKHAUSER, KOCH DES JAHRES 2005

Das Zillertal ist aus vielerlei Gründen eine Reise wert, nicht zuletzt der Kulinarik wegen, wie ein Besuch im Restaurant Alexander in Hochfügen wieder eindrucksvoll unter Beweis stellt. Eine holzgetäfelte Stube ist heimeliger Rahmen für wundervolle Genussmomente auf hohem Niveau. Was in der Folge aufgetragen wird, sind Gerichte, die der Tradition und dem guten Geschmack verpflichtet sind, eine Küche, die heimische Produkte und das Beste aus der Welt zu einem fulminanten Cross-over verschränkt. Calamari arrabbiati mit Roggenblatti und Blutwurst sind ein köstlicher Auftakt. Der confierte Saibling vom Fischzüchter Anton Steixner, kombiniert mit einem gebackenen Kalbskopf, überraschend und geschmacklich on top. Ebenso köstlich die folgenden Fischgänge: Balik-Lachs mit Malossol-Kaviar, der auf den Punkt gegarte Kaisergranat mit dezent abgeschmecktem Bärlauchschaum und ein herrlicher Steinbutt mit Périgord-Trüffel. Allen Gerichten gemein ist die herausragende Qualität der Grundprodukte. Die Périgord-Trüffel ist auch bestimmende Zutat der Kalbspiccata, deren knusprige Panade durch die Spargelcreme leider etwas aufgeweicht wurde. Der panierte Spargel mit geschmorter Kalbswange auf Spargelragout hingegen lässt wiederum das Genießerherz höher schlagen. Das Gleiche gilt für die Desserts, die in zwei Gängen serviert werden und sich – passend zur Jahreszeit – dem Thema Erdbeeren widmen. Einfach nur grandios die Erdbeerknödel mit Rhabarbersorbet. Die gut strukturierte Weinkarte ist breit gefächert, mit Schwerpunkt Österreich und mehr als fair kalkuliert. Der Service ist liebenswürdig und kompetent, die persönliche Begrüßung und Verabschiedung durch Herrn und Frau Frankhauser sind eine aufmerksame Geste, die wir zu schätzen wissen.



Bei der Zusammenstellung dieses Führers ließen wir größtmögliche Sorgfalt walten, trotzdem können Daten falsch oder überholt sein. Eine Haftung können wir auf keinen Fall übernehmen.

GERLOS

E4

MAÑANA'S

im Hotel Kristall

12,5/20 Tel.: 05284 5248
0664 397 22926281 Gerlos
Gerlos 124www.mananas.at
info@hotel-kristall.comDo–Mo 18–21.30 Uhr
* April–Mitte Juli 2020

Koch: Andreas Klammer

Wieso das Genießer-Restaurant im Hotel Kristall Mañana's heißt, bleibt für uns ein Enigma. Der Name ist spanisch, die Küchenlinie zeigt sich jedoch so, wie es in den Alpen besonders beliebt ist, österreichisch-italienisch inspiriert. Auch auf der Weinkarte dominieren Österreich und Italien, ein paar Etiketten aus Rioja und Ribera del Duero sorgen in Anklängen für iberische Genussskultur, die sich auch beim mediterranen Antipasti-Teller mit Pata negra (also Jamón Ibérico) zumindest punktuell zeigt. Was soll's. Die Pasta (Tagliatelle) ist stets gut, der Fisch (Lachs) frisch und perfekt glasig zubereitet. So gehört es sich. Wenn die Ware frisch ist, braucht man Fisch nicht in der Pfanne ein zweites Mal umzubringen – sprich zu Tode braten. Auch das Rindfleisch (von oberösterreichischen Junggrindern) wird hier kenntnisreich zubereitet. Roh als geklopftes Carpaccio oder als Beef Tatar, gegrillt in Form von saftigen Steaks. Auf Wunsch wird dazu übrigens ein rauchig-aromatischer Whiskyjus gereicht. Zum Abschluss schmeckte uns das sehr gut zubereitete klassische Tiramisu. Der Service ist flott und freundlich. Wir sagen: Muchas gracias!

à la carte: 12–39 €

GOING

F3

BIO-HOTEL STANGLWIRT

Koch: Thomas Ritzer

11/20 

Tel.: 05358 2000

6353 Going
Kaiserweg 1www.stanglwirt.com
dahaim@stanglwirt.com

täglich 11–22 Uhr

Der Stanglwirt ist ein Traditionsbetrieb, der nie stehen bleibt. Permanente Weiterentwicklung ist der Motor der Familie Hauser und so ist auf dem Gelände ständig irgendwo eine Baustelle, wo etwas noch besser, noch größer, noch schöner gemacht wird. Darauf liegt der Fokus des Familienbetriebs, was man auch im À-la-carte-Restaurant merkt. Hier wäre etwas mehr Konzentration auf Qualität angebracht, vor allem angesichts des hohen Preisniveaus. So war der Blattsalat mit Eierschwammerln zwar von guter Produktqualität, aber kaum mariniert, der Kaspressknödel in der kräftigen Rindsuppe war von einer zähen Konsistenz und mit zu mildem Käse gemacht, die Eierschwammerl in der Rahmsauce wunderbar klein und knackig, aber in einer faden Sauce. Die Topfserviettenknödel dazu wiederum perfekt flaumig und außen knusprig. Das Risotto mit Waldpilzen war sehr gut und kernig. Fazit: Etwas mehr Sorgfalt in der Küche würde das Restaurant dem an sich hohen Niveau des Hauses anpassen.

à la carte: 5–48 €

GRÄN

C3

SONNENHOF'S GOURMETSTUBE

im Hotel Sonnenhof

16/20 

Tel.: 05675 6375

6673 Grän
Füssner-Jöchle-Straße 5www.sonnenhof-tirol.com
post@sonnenhof-tirol.comDo–So 18.30–22.30 Uhr,
Reservierung erforderlich
* bis 13. Dez. 2019

Köche: Patrick Müller & Daniel Walch

Urlaubsgäste im Hotel Sonnenhof haben es gut. Täglich können sie aus mehreren stimmigen Fünf-Gang-Menüs wählen. Die meisten Urlauber entscheiden sich dennoch dazu, zumindest ein Mal während ihres Aufenthalts an einem Abend in der Gourmetstube bei einem Acht-Gang-Menü herauszufinden, wie viel zusätzliche Kreativität in Küchenchef Patrick Müller und seinem langjährigen „Sous“ Daniel Walch steckt. Erfreulicherweise sind hier – bei rechtzeitiger Reservierung – auch externe Gäste willkommen. Wer spontan vorbeikommt, wird in der Andreas-Hofer-Stube im Wirtshaus zwar auch großartig bekocht, die Gerichte fallen aber etwas weniger aufwendig aus als in der Gourmetstube. Köstlichkeiten wie frische Austern, bretonisches Hummersüppchen, saftige Steaks oder verlockende Innereingerichte wie eine geröstete Lammleber bekommt man hier jedoch



auch. Und das Weinangebot ist genauso verlockend – mit Schwerpunkt Österreich und Frankreich. Vor allem kompositorisch darf der Sohn des Hauses beim Gourmet-Menü „Berge und Meer“ seine Kreativität ausleben. Kräuter (Heublumensuppe!), Beeren und Pilze dominieren im Sommer in aller Frische, nicht minder gut schmecken sie in kundig konservierter Form auch im Winter. Das Wechselspiel zwischen bestem Meerestier (Wolfsbarsch und Hummer bevorzugt aus der Bretagne) und alpinen Spezialitäten machen den Reiz dieser außergewöhnlichen Küche aus. Dass dazu spannende, immer jedoch perfekt passende Weine glasweise gereicht werden, erhöht noch den Genuss.

à la carte: 20–50 €



HOTEL BERGBLICK

Hier ist der Name Programm. Ein wahrlich traumhaftes Bergpanorama eröffnet sich dem Gast, der in die Stube oder auf die Terrasse tritt. Die Küche des Hauses überzeugt ebenso. Für zwischendurch ist die Jausenkarte bestens geeignet und abends wartet ein umfangreiches À-la-carte-Angebot. Die Produkte stammen überwiegend aus der Umgebung.

à la carte: 6,50–45 €



Tipp

Tel.: 05675 63960

6673 Grän
Am Lumberg 20
www.hotelbergblick.at
info@hotelbergblick.at
☎ bis 13. Dez. 2019



HIPPACH/SCHWENDAU

SIEGHARD

13/20 🍷

Koch: Markus Bichler

Wo fangen wir an? Vielleicht mit einer kleinen Conclusio, die das Folgende in einen nachvollziehbaren Rahmen setzt. Es war im Grunde eine kleine Enttäuschung, die sich vom Gedeck weg, Gang für Gang, durchgezogen hat. Der Gruß aus der Küche, ein Stück vom Kaninchenrücken im Speckmantel, war gut gemeint, das Kaninchen aber leider viel zu stark durchgebraten. Die Champignon-Trüffel-Tascherl mit Weißweinschaum waren zwar geschmacklich passabel, dafür aber von wässriger Konsistenz und wenig schmeichelhafter Weichheit. Den Garnelen ging es ähnlich wie dem Kaninchen zwei Gänge zuvor. Der Spargel dazu war zwar frisch und knackig, konnte aber das Gericht nicht mehr wirklich retten. Der Hauptgang, das „Bauernhendl“ mit Parmesan, Polenta und Paprikagemüse, war gut, aber nicht mehr. Der folgende Zander als zweiter Hauptgang war richtig gut gelungen. Zart glasig, die Haut knusprig. Hätte das Zeug zum großen Gericht, ist aber leider in brauner Butter ertrunken. Versöhnlich dann das Dessert. Gefüllte Zitronencrêpes, Himbeer-Rhabarber-Ragout und Limoncello-Zitronen-Eis. Sehr erfrischend. Gute Weinauswahl.

à la carte: 9–36,50 €

Tel.: 05282 3309
0676 9121575

6283 Hippach/Schwendau
Johann-Sponring-Straße 83
www.sieghard.at
info@sieghard.at

Di–Sa 18–21.30, So 12–13.30
und 18–21.30 Uhr
☎ Mitte April–Mitte Mai 2020



HÖFEN

SENNERLAND

11/20 🍷

Koch: Martin Soyer

Recht unscheinbar sieht dieses Restaurant im Lechtal von außen aus. Was sich hinter den Türen verbirgt, würde man nicht unbedingt erwarten. Die gesamte Familie arbeitet hier mit und bringt Persönlichkeit in den gemütlichen Gasthof. Küchenchef Martin Soyer zaubert mit Leidenschaft und viel Können handwerklich überzeugende Gerichte auf die Teller. Kreativ die Variation von der Karotte, Kasspatzln und Schlutzkrapfen darf man in diesem Teil Österreichs genauso wenig auslassen wie den Kaiserschmarren. Vor allem, wenn sie so gelungen sind wie hier. Insgesamt ist das Speisenangebot breit angelegt, sodass jeder das Passende findet. Die Preise sind angesichts der hohen Qualität der Produkte absolut fair.

à la carte: 13–28 €

Tel.: 05672 72400
0664 88234681

6604 Höfen
Hauptstraße 26
www.sennerland.at
info@sennerland.at

Di–So, Fei 11.30–20.45 Uhr
☎ bis Mitte Dez. 2019,
Mitte Juni–Anfang Juli 2020

INNERVILLGRATEN

F5

DER GANNERHOF

Koch: Josef Mühlmann

15/20 

Tel.: 04843 5240
0650 203 70 08

9932 Innervillgraten
Gasse 93
www.gannerhof.at
gannerhof@gannerhof.at
Mi-So 18.30-20.30 Uhr

Das Entree weckt die Vorfreude auf das, was einen im Inneren dieses ehemaligen Bauernhofs erwartet. Die Begrüßung ist herzlich und der zugewiesene Tisch in der alten, heimeligen Stube perfekt. Das Gedeck besteht aus selbst gemachtem Brot, Bauernbutter, Liptauer und mariniertem Hirschfleisch – und schlägt mit stolzen acht Euro zu Buche. Erfreulich wiederum: Frisches Quellwasser wird unaufgefordert und kostenfrei serviert. Auf das Amuse gueule – einen Espresso vom Champignon – folgt eine feine Entenleberpraline umhüllt von Rote-Rüben-Pulver, dazu eingelegte Walnuss, Portweinzwetschke und ein Rosinenzopf – optisch wie geschmacklich überzeugend und der beste Gang des Abends. Die Holzkohlenravioli mit Lauchfüllung und Taleggio nach einem Rezept von Markus Holzer aus Toblach sind tadellos, genauso der Hauptgang, ein rosa gebratener Hirschrücken in der Brotkruste mit Topinamburpüree. Köstlich die Nachspeise, ein Scheiterhaufen mit Baiserhaube und Vanillesauce. Der Weinkeller ist gut bestückt, nur die angepriesenen Raritäten sind nicht wirklich welche – trotz stolzer Preise. Das Angebot an A-la-carte-Gerichten ist relativ knapp bemessen.

à la carte: 11–32 €

INNSBRUCK

D4

CAFÉ SACHER INNSBRUCK

Koch: Alexander Klapps

11,5/20 

Tel.: 0512 565626

6020 Innsbruck
Rennweg 1 (kaiserl. Hofburg)
innsbruck@sacher.com

In bester Lage, unweit des Goldenen Dachls befindet sich das Sacher. Das Interieur aus rotem Samt, Kronleuchtern und barocken Sesseln sorgt für einen imperialen, nicht alltäglichen Rahmen. Wie zu erwarten ist die Speisekarte traditionell gestaltet, die Gerichte selbst befinden sich auf solidem Niveau. Der Tafelspitz, mit Cremespinat, Erdäpfelschmarren, Apfelfren und Schnittlauchsauce serviert, ist butterweich, das Saftgulasch mit Semmelknödel erfreut mit ausbalancierter Würze. Dass die weltbekannte Sachertorte Pflicht ist, steht außer Frage, die geeiste Mokka-Melange ist aber durchaus eine empfehlenswerte Alternative.

DAS SCHINDLER

Café Bar Restaurant

Koch: Thomas Knittl

 11/20 

Tel.: 0512 566969

6020 Innsbruck
Maria-Theresien-Straße 31
www.dasschindler.at
office@dasschindler.at
Mo-Sa 8-22 Uhr

Man sitzt gemütlich im Schindler und – mit etwas Glück – sogar auf Augenhöhe mit der Annasäule mitten auf der schönen Innsbrucker Maria-Theresien-Straße. Man isst auch gut im Schindler. Auf den Teller kommt, was die Jahreszeit hergibt und von heimischen Bauern geliefert wird. Und man trinkt auch gut: Österreichische Winzer dominieren die Weinkarte, bemerkenswert ist das umfangreiche Angebot an 0,375-Liter-Bouteillen. Der Service war freundlich, aber doch etwas oberflächlich. Kurzum, ein schicker Platz für einen netten Lunch zwischendurch oder einen ungezwungenen Abend mit Freunden.

à la carte: 9–39 €



DIE WILDERIN

Köche: Alexander Reis & Christoph Zingerte

 11,5/20 

Tel.: 0512 562728
0664 8838 75 85

6020 Innsbruck
Seilergasse 5
www.diewilderin.at
info@diewilderin.at
Di-Sa 17-22.30, So 17-21.30 Uhr

Man kann die Art, wie Claudia Kogler, die „Wilderin“, also die Chefin, über Essen denkt, durchaus wild nennen. Das beschreibt die Küchenlinie nämlich treffend auf gleich mehreren Ebenen. Zum einen, weil überdurchschnittlich oft Wild auf der Karte steht. Verantwortlich dafür ist ein haus- und hofeigener Jäger, der die Wilderlin mit Wild versorgt. Was nicht aus dem Revier kommt, liefern Züchter und Bauern, die mit Claudia Kogler und ihrem Team lange Freund- und Partnerschaften hegen. Grauvieh vom Werner, Schafe und Lämmer von Andrea und ihrem nahen Mallnhof. Zubereitet werden die Tiere großartig, mitunter auch unkonventionell.

à la carte: 6,50–25 €

IL CONVENTO

Koch: Domenico Lancellotti

12/20 

Tel.: 0512 581354
0664 8865 52 66

6020 Innsbruck
Burggraben 29
www.ilconvento.at
benvenuto@ilconvento.at
Mo-Sa 11-24 Uhr

Manchmal braucht es gar keine großartigen Experimente, um dem puren Geschmack Italiens Ausdruck zu verleihen. Frische Produkte und eine stilsichere Zubereitung wie im Convento reichen aus, um den Gast schon mit dem ersten Bissen mitten im Zentrum Innsbrucks nach Bella Italia zu versetzen. Auf der Karte finden sich fast alle italienischen Klassiker. Die Pasta ist schön al dente und mit dem Tagesfang kann man nichts falsch machen. Auch bei den Desserts hält man sich an Traditionen. Ein Tiramisu zum Abschluss hat noch niemandem geschadet. Dann noch ein Espresso zur fairen Rechnung und man ist glücklich.

à la carte: 12,90–32 €

Bewertungen NEU

- 11 bis 12,5 Punkte von 20 Punkten: 1 Haube 
- 13 bis 14,5 Punkte von 20 Punkten: 2 Hauben 
- 15 bis 16,5 Punkte von 20 Punkten: 3 Hauben 
- 17 bis 18,5 Punkte von 20 Punkten: 4 Hauben 
- 19 bis 19,5 Punkte von 20 Punkten: 5 Hauben 

LICHTBLICK

Koch: Michael Gstrein-Hackl

Mitten im Zentrum, im geschäftigen Komplex der Rathausgalerien gelegen, thront der Lichtblick auf dessen Dach. Bei Schönwetter ist der Ausblick von da oben ebenso gewaltig wie bei Nacht. Das Ambiente ist edel und schlicht, der Raum dunkel und elegant. Die Küche steht dem in nichts nach. Die Linie könnte man als mediterran-elegant bezeichnen. Ein italo-philer Einschlag und eine gewisse Leidenschaft für exotische Zutaten sind jedenfalls nicht zu übersehen. Am Abend gibt es drei Menüs zur Auswahl, die Qualität der Gerichte ist durchgehend erfreulich. Spaß macht übrigens auch die gute Weinauswahl.

pop 12,5/20

Tel.: 0512 566550

6020 Innsbruck
Maria-Theresien-Straße 18/7
www.restaurant-lichtblick.at
office@restaurant-lichtblick.at
Mo–Sa 12–14 und 18.30–22 Uhr

ONIRIQ

Koch: Christoph Bickel

In der Innsbrucker Innenstadt befindet sich, etwas versteckt, ein kulinarisches Kleinod. Der Empfang ist herzlich, das Interieur schnörkellos und schlicht. Umso aufwendiger, was in der Folge auf den Teller kommt. Ein siebengängiges Menü, vegetarisch oder mit einem Fleisch- und Fischgang. Jedes Gericht ist ein Gedicht – kreativ und vielfältig im Geschmack. Beeindruckend, welchen Facettenreichtum Christoph Bickel Karfiol und Sellerie, Gurken und Rüben abgewinnen kann. Das Weinangebot ist klein, aber fein, der empfohlene Orange Wine aus Teneriffa ein schöner Essensbegleiter. Kleines Restaurant ganz groß.

14,5/20

Tel.: 0650 451 0624

6020 Innsbruck
Maria-Theresien-Straße 49
www.oniriq.at
restaurant@oniriq.at
Mo–Sa 18–24 Uhr

SCHÖNECK

Wirtshaus

Das Schöneck ist so etwas wie eine Legende in Tirol. Lange galt es als kulinarischer Fels in der Brandung, in dem Alfred Miller am Herd stand und an dem sämtliche Moden und kurzfristige Trends abzurallen schienen. Dafür gebührt Alfred Miller Respekt und Anerkennung. Aber leider scheint diese Zeit vorüber zu sein. Der Geist, der durch die alten Stuben weht, wirkt verblichen. Konkret festmachen kann man das am Service, der zwar freundlich, aber eigentlich nicht wirklich präsent ist. Am angeschlagenen Geschirr und am lieblosen Gedeck. Die Gerichte sind gut, wenn gleich etwas üppig portioniert. Die Jakobsmuscheln mit Bärlauchrisotto und Tomatenbutter etwa. Die Muscheln perfekt gebraten, das Risotto würzig und sündhaft cremig. Nur dass die Portion so groß ist, dass wir danach das Lamm eigentlich gar nicht gebraucht hätten. Auch dieser Teller ist wuchtig. Andererseits aber auch wieder unglaublich gut. Wir verlassen das Schöneck mit prall gefüllten Bäuchen und dem Gefühl, dass es gut war, aber eben nicht mehr so groß wie einst.

14/20

Tel.: 0512 272728

6020 Innsbruck
Weiherburggasse 6
www.wirtshaus-schoeneck.com
info@wirtshaus-schoeneck.at
Mi–Sa 11.30–15 und 18.30–22 Uhr

SENSEI

Koch: Dil Ghamal

Das Sensei in der Maria-Theresien-Straße ist seit Jahren einer der wenigen sicheren Häfen für Liebhaber hochwertigen Sushis. Qualitative Ausreißer nach unten sind möglich, aber selten. Vom Ambiente her ist am Sensei wenig auszusetzen. Das Interieur im ersten Stock ist gediegen und nobel. Sehr dunkel und auf das Wesentliche reduziert. Deutlich hektischer geht es im Gastgarten in der Fußgängerzone zu. Hier kann es schon einmal zu Irritationen und Verwechslungen im Service kommen. Aber auch da zeigt sich, dass das Sensei ein Garant für einen entspannten Lunch oder Abend mit asiatisch inspirierter Fusionsküche ist.

pop 11,5/20

Tel.: 0512 562730
0676 6832556

6020 Innsbruck
Maria-Theresien-Straße 11
www.senseisushibar.at
office@senseisushibar.at
Mo–So 12–14 und 18–22 Uhr

à la carte: 12–36 €

SITZWOHL IN DER GILMSCHULE

Restaurant-Bar

Köchin: Irmgard Sitzwohl

Das Sitzwohl liegt schräg gegenüber dem Café Central, und damit ist auch schon das Wesentliche in Bezug auf den Ort gesagt. Eine zentralere Lage ist in Innsbruck kaum zu finden. Das kulinarische Angebot ist modern, mediterran inspiriert und von der saisonalen Verfügbarkeit der Grundprodukte geprägt. Vor allem ist es aber abwechslungsreich. Frische und Qualität der verwendeten Lebensmittel sind auffallend hoch. Die Gerichte sind kreativ und handwerklich einwandfrei. Durchdachtes und solides Weinangebot, dem vielleicht noch die eine oder andere Position aus Südtirol guttun würde.

à la carte: 12–33 €

12,5/20

Tel.: 0512 562888

6020 Innsbruck
Im Stadtforum
(ehemalige Gilmschule)
www.restaurantsitzwohl.at
info@restaurantsitzwohl.at
Mo–Fr 11.30–14 und 18–22 Uhr

DIE MÜHLE

Das Restaurant ist im klassisch eleganten Landhausstil eingerichtet und verströmt eine gemütliche Atmosphäre. Die Karte verbindet internationale mit heimischen Einflüssen und beinhaltet Vier- bis Acht-Gang-Menüs, die einem klaren Duktus folgen. Dazu gibt es eine fachkundige Weinempfehlung. Für die kleinen Gäste ist der Kinderspielplatz ideal.

à la carte: 16–38 €

Tipp

Tel.: 0512 570163

6020 Innsbruck
Gewerbepark Gärberbach 2
www.die-muehle.at
info@die-muehle.at
Di–Sa 10.30–24, So 10.30–16 Uhr
☞ variabel

KOSTBAR

Mediterran oder doch lieber klassisch österreichisch? In der Kostbar hat man jeden Tag aufs Neue die Wahl, denn das Menü wechselt täglich. So kommt immer frisch Gekochtes auf den Tisch – oder in die To-go-Box, denn alle Speisen gibt es auch zum Mitnehmen und die Preise sind durchaus fair.

Tipp

Tel.: 0664 3503500

6020 Innsbruck
Sparkassenplatz 3
www.kostbar.co.at
office@kostbar.co.at
Mo–Fr 9–18 Uhr



Die besten Weine Österreichs:

Jetzt im Gault&Millau-Weinguide.



ALPENHAUS®

11,5/20 🍷

Tel.: 05444 606106

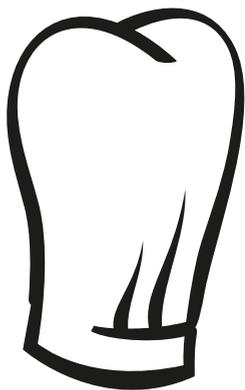
6561 Ischgl
Pardatsch-Idalpe 7
www.ischgl.com
restaurant@silvretta.at

Mo–So 11.30–15.45 Uhr
☞ Mai–Ende Nov. 2020



Die Trophäen an der Bar, an denen der Gast in seinen Skischuhen vorbeistapft, sind ganz ordentlich: geleerte Magnums mit berühmten Etiketten. In der Lounge im ersten Stock hat man dann auch anderes im Sinn als Erbsensuppe mit Würstel. Der Gast nimmt auf breiten Lederfauteuils Platz. Die gebratene Seezunge schmeckt ganz ordentlich, dazu gebratenes Gemüse. Zum Steak gibt es Schwarze Trüffel und Gänseleber. Kaviar haben sie selbstverständlich auch. Was hier aber vor allem beeindruckt, sind das gewaltige Panorama und der Service, den man auf dieser Höhe in Österreichs Skigebieten nicht oft genießen darf.

à la carte: 7,50–55 €

**Gault&Millau**

Gault&Millau 2020 – alle Ergebnisse ab sofort auch
unter www.gaultmillau.at erhältlich

FLIANA GOURMET

15,5/20 🍷🍷🍷

Tel.: 05444 55430

Koch: Andreas Spitzer

Der Spitzenkoch Andreas Spitzer scheint sich immer noch weiterzuentwickeln. Die Gerichte werden präziser, was aus der Küche geschickt wird, ist solides Handwerk auf hohem Niveau. Das Ambiente ist ohnehin eine Klasse für sich. Entspannt, Wohlfühlfaktor ohne Ende, unaufdringlicher und doch hochprofessioneller Service. Bereits bei den Grüßen aus der Küche wird klar, in welche Richtung der Abend gehen wird. Die Gebirgsforelle ist im Selleriesud eingelegt, die Rindsroulade kommt im Speck- und Rote-Rüben-Mantel daher und ein kleines Spießchen entpuppt sich als Tafelspitz(eri) mit Rollgerste. Die Gänseleberterrine ist ganz klassisch interpretiert und enorm gut gelungen. Serviert wird sie mit Trüffelbrühe, auf dem Teller Aromen von Haselnuss und Kirsche in unterschiedlichen Texturen. Der Hauptgang, Kalbsfilet mit Kürbiscreme, ist eine üppige Portion, das Fleisch butterweich und auf den Punkt gebraten. Die Sauce dazu intensiv und trotzdem fein ziseliert. Richtig gut. Beim Dessert unbedingt die „Heidelbeere“ (mit Heumilch und Honig) probieren. Die Weinauswahl ist auf Ischgl-Niveau – also fantastisch.

à la carte: 12–38 €

6561 Ischgl
Fimbabahnweg 8

www.fliana.com
hotel@fliana.com

Do–Di 19–21 Uhr
☞ Anfang Mai–Mitte Nov. 2020



MEIN
WUNDERBARER
Kochsalon
www.martinahohenlohe.com



HEIMATBÜHNE

im Hotel Trofana Royal

Koch: Martin Sieberer

Großartig, was Martin Sieberer da im Zweitrestaurant des Trofana macht. Zuallererst einmal: Man kann hier auch mittags kulinarisch glücklich werden, ein Service, der den Gästen in nahezu allen Feinschmeckeradressen Ischgl verwehrt wird. Martin Sieberer, der sein Team perfekt im Griff hat, bietet hier Klassisches und Heimatverbundenes und outet sich dabei als Fan von optischen Gags und Spielereien. Doch der Geschmack, der passt immer. Ob bei den wie Gyoza gebratenen Schlutzkrapfen mit Bergkäse, die in einem kleinen Werkzeugkistchen serviert werden, dazu grüner Salat mit Schnittlauch und ein köstliches Glas kühler Milch – die Alm lässt grüßen. Der Hausklassiker, Paznauner Schaff in der Senfruste mit einer kaum zu übertreffenden Sauce aus Paprika und ein wenig zäh gerateten Gnocchi, ist immer eine Freude. Schließlich die Heidelbeerdatschi mit Heidelbeereis, besser nicht vorstellbar. Die Weinkarte des Hauses, eher auf der traditionellen Seite, erfreut durch ihren Tiefgang.

à la carte: 10–35 €**15/20** 🍷🍷**Tel.: 05444 600**6561 Ischgl
Dorfstraße 95www.trofana.at
office@trofana.at
täglich 12–14 und 19–21 Uhr**LUCY WANG****Koch: Raphael Herzog**

Wenn man das Lucy Wang einmal kennt, möchte man es nicht mehr missen. Dass es sich hierbei um eine Art Marke handelt, ist unbestreitbar, wenn die Qualität der Produkte aber derart stimmig ist, kommt das einem Gütesiegel gleich. Kross und herrlich die Langostinos im Filoteig, das Thunfischtatar mit Algensalat und Kräuter-Aioli gefällt mit seinem ausgetüftelten Säurespiel. Die Frische des Fisches kommt vor allem bei den Sushivariationen zur Geltung. Klassisch die California Roll mit Königskrabbe, Gurke und Avocado, Lachsliebhaber kommen bei den Salmon-Lovers-Rollen auf ihre Kosten. Akkurat und kreativ umgesetzt ist auch der Hauptgang: Der Seewolf mit geschmortem Pak Choi und Wasabischaum ist auf den Punkt gebraten. Das stilvolle und moderne Ambiente passt zur Küchenlinie, die etwas höheren Preise nimmt man bei solch solider Leistung gern in Kauf.

à la carte: 6–98 €**pop** 12,5/20 🍷**Tel.: 05444 20007**6561 Ischgl
Dorfstraße 68www.lucywang.at
info@lucywang.at
täglich 16–23 Uhr
✳ Mai–Ende Nov. 2020**PAZNAUNERSTUBE****Koch: Martin Sieberer****MARTIN SIEBERER, KOCH DES JAHRES 2000
SERVICE AWARD 2006**

Ein kleiner Raunzer vorweg, dann kann man auch schon wieder zum Schwärmen übergehen. Der Paznaunerstube würde ein Quäntchen Dynamik ganz gut zu Gesicht stehen. Die Dramaturgie des großen Menüs ist seit Jahren weitgehend unverändert. Das ist zwar insofern kein Problem, als die Gerichte durch die Bank außergewöhnlich und erprobt sind. Zumindest bei den Grüßen aus der Küche dürfte es dennoch ein bisschen Abwechslung geben. Und wenn man den einstudierten Text über den Highländer und den Quell, der zum reißenden Bach wird, zum x-ten Mal hört, nickt man nur aus Höflichkeit scheinbar interessiert. Aber keine Angst, das Menü ist so gut wie eh und je, und zwar Gang für Gang. Es beginnt mit einem Klassiker: Biogansleber „kalt und warm“. Zwei einander ergänzende Texturen, dazu herrliches Brioche. Ein wunderbarer Einstieg. Der Kaisergranat kommt mit Maracuja und Avocado und damit überraschend frisch und von der Säure her sehr harmonisch und ausgewogen. Mitten drin im Menü lässt Martin Sieberer zuerst geräucherte Steinpilzravioli mit Pilzen und Périgord-Trüffel servieren. Das Gericht hat es in sich und ist einfach gut. Sündhaft gut. Als Hauptgang kommt die Taube auf den Tisch. Brust, Filet und Herz, mit Pastinake, Rhabarber und Zwetschenknödel. Ein würdiger Höhepunkt im Menü. Die beiden Edelteile sind zart und auf den Punkt gebraten, das Herz eine (kleine) Offenbarung. So macht Taube richtig Spaß. Ach ja, davor, quasi statt des einfachen Sorbets, gab es eine effektvolle Überraschung. Eine „Erfrischung von Austern, Perlen und Champagner“ ist ein hocharomatischer und in Nebelschwaden servierter Zwischengang, der für kühle Erfrischung und Meeresbrise gleichermaßen sorgt. Die Weinkarte ist großartig, so wie seit Jahren gewohnt.

à la carte: 18–52 €**18/20** 🍷🍷🍷**Tel.: 05444 600**6561 Ischgl
Dorfstraße 95www.trofana.at
office@trofana.at
Mo–Sa 19–21 Uhr

Bei der Zusammenstellung dieses Führers ließen wir größtmögliche Sorgfalt walten, trotzdem können Daten falsch oder überholt sein. Eine Haftung können wir auf keinen Fall übernehmen.

SCHLOSSHERRNSTUBE

im Schlosshotel Ischgl

Koch: Gustav Jantscher

Wenn ein Schlosshotel Romantica mit einem Aufwand von geschätzt zwölf Millionen Euro zu einem Schlosshotel Ischgl fünf Sterne Superior umgebaut wird, dann soll auch die Küche um nichts zurückstehen. Für die traditionelle, in schmuckem Holz ausgestaltete Schlossherrnstube mit fünf Tischen zeichnet der schon viele Jahre sehr erfolgreiche Küchenchef Gustav Jantscher verantwortlich. Zwischen Champagnerhütten, Après-Ski-Flair und Hotelloobby-Charme ist Jantschers Stube eine ruhige Oase für verwöhnte Gaumen. Jantscher ist Küchenmeister und Farmer zugleich: Er züchtet seine eigenen Tauben, Wachteln, Hühner, Hasen, Schnecken usw. Die meisterlich zubereitete Bluttaube – Brust, Schenkel und Innereien – ist dann auch eines seiner Vorzeigegerichte, sprich ein Signature Dish mit dem Namen „Taubе G.J.“. Auch die vom Service empfohlene Makrele mit Oktopus und Kaviar war geradezu wunderbar. Ein zweites Mal Kaviar gab es zur Blutwurst mit Krenschäum. Und mit der Kombination Entenleber, Ei, Spinat und Trüffel macht man auch nie einen Fehler. Gustav Jantschers Kreation von hervorragend gegartem, butterweichem Herz mit Abalone und Karfiol war ein großes Rufzeichen seines Könnens. Auf eine Hirschzunge musste man an diesem Abend leider verzichten, dafür reichte der aufmerksame Service Gamsleber mit Rösti – auch nicht schlecht. Zum Abschluss gab es Jantschers augenzwinkernde Version eines „Coupe Dänemark“. Der aus der Steiermark stammende, in Vorarlberg wohnhafte und in Tirol arbeitende Küchenchef kocht in der Form seines Lebens. Die Weinkarte ist sehr gut bestückt, die Champagnerauswahl geradezu spektakulär.

18/20 **Tel.: 05444 5633**6561 Ischgl
Dorfstraße 85www.schlosshotel-ischgl.com
office@schlosshotel-ischgl.comDi–Sa 19–21.30 Uhr
☞ Anfang Mai–Ende Nov. 2020

Die besten Weine Österreichs:

STIAR

Sport- und Genusshotel Silvretta

Koch: Gunther Döberl

Das Stiar ist eine kleine Stube, die zum Sporthotel Silvretta gehört. Wobei „Stube“ den Kern der Sache nicht einmal ansatzweise trifft. Da ist nichts Rustikal-Volkstümliches zu sehen. Vielmehr ein modern eingerichtetes Restaurant mit durchdachter Lichtdramaturgie und hohem Wohlfühlfaktor. Obwohl das Restaurant mitten im Ischgl-Jubiläum-Trubel-Bereich liegt, kann man sofort nach Eintreten einen Gang hinunterschalten und entschleunigen. Und dafür alleine ist dem Betrieb schon zu danken. Richtig sehen lassen kann sich auch das Menü, das auch einige spannende Überraschungen birgt. Den Start machen bodenständige Amuse gueules. Eine filigrane Interpretation vom Kaspresknödel, eine „Fleischpalatschinke“ vom Bauernhuhn. Ein vielversprechender Start. Dann, nach einer wunderbaren, hocharomatischen geselchten Suppe und Aal mit Ente, kommt die Marend. Die erste Überraschung, denn in so gediegenem Ambiente ist eine Tiroler Speckjause das Letzte, was man erwartet. Aber sie wird nicht ohne Grund serviert. Es ist eine komprimierte Leistungsschau der hauseigenen Landwirtschaft. Almbutter, Käse (fast der Erstversuch), großartiger Speck, sehr gutes Brot. Als Getränkeempfehlung Zillertaler Schwarzbier – ein Volltreffer. Dann drei Fischgänge: bayerische Garnele, Alpenlachs und Stör. Alles auf dem Punkt und grandios gut. Auch die Präsentation ist mustergültig. Mit dem nächsten Gang schießt Gunther Döberl aber den Vogel ab: Murmeltier! Üppig geschmorter Braten, versteckt unter der „Erde“, also schwarzer Polenta. Auf der Erde Pilze und eingelegte Vogelbeeren. Die Desserts sind großartig und die Weinauswahl überrascht mit reifen Jahrgängen und echten Raritäten.

 **17/20** **Tel.: 05444 5223**6561 Ischgl
Dorfstraße 74www.stiar.at
info@sporthotel-silvretta.at

Mi–So 19–21 Uhr



Jetzt im Gault&Millau-Weinguide.



STÜVA

im Genießerhotel Yscla

Koch: Benjamin Parth

BENJAMIN PARTH, KOCH DES JAHRES 2019

Benjamin Parth macht nicht viele Worte, aber dass er sich zu den Besten unter den heimischen Küchenchefs zählt, daran lässt er keinen Zweifel. Selbstbewusst legt unser „Koch des Jahres 2019“ Saison für Saison, Jahr für Jahr eine neue Kollektion vor, gleich einem Juwelier an der Pariser Place Vendôme, wobei es das quirlige Ischgl mit Paris an Eleganz leider nicht ganz aufnehmen kann. Parth arbeitet dabei nur mit den besten und teuersten Edelsteinen, will heißen Edelprodukten. Auf die Dogmen regionaler Küche pfeift er. Ja, den Saibling, perfekt gebraten als Miniportion, mit Enziensauce, gibt es immer noch. Doch viel spannender ist, was wir im vergangenen Winter hier noch genossen haben. Etwa ein zartes Jakobsmuschelcarpaccio mit gewissenhaftest geschnittenem Thunfischtatar, das mit kleinen Croûtons zusätzliches Volumen und Biss erhielt. Das Minilöffelchen Kaviar obendrauf war fein, aber kompositorisch nicht zwingend notwendig. Wirklich grandios dann die mit Maghreb-Aromen angereicherte Sauce zum Kaisergranat oder die mit Trüffel und Gänseleber gefüllten Schweinsfüße. Der Käse kommt von Maître Antony, wen wundert es eigentlich? Zum Dessert Schokolade und Baba mit Rum und Passionsfrucht, Götterspeisen. Der Weinservice ist bei Sarah Parth in besten Händen, für die grandiose Befüllung des Kellers ist seit vielen Jahren Vater Alfons Parth verantwortlich.

à la carte: 24–39 €

pop 18,5/20

Tel.: 05444 5275

6561 Ischgl
Dorfstraße 73www.yscla.at
info@yscla.atDi–So 19–20.30 Uhr
* Ende August–Ende Nov. 2020

JRE



Bewertungen NEU

11 bis 12,5 Punkte: 1 Haube		15 bis 16,5 Punkte: 3 Hauben	
13 bis 14,5 Punkte: 2 Hauben		17 bis 18,5 Punkte: 4 Hauben	
		19 bis 19,5 Punkte: 5 Hauben	

WEINSTUBE

im Schlosshotel Ischgl

Koch: René Schettulat

Die Stube direkt neben dem beleuchteten Weinkeller bietet ein gemütliches Ambiente und verbindet den Charme einer Vinothek mit gehobener Tiroler Küche. Während die Speisekarte zum einen klassische Pizzavariationen offeriert, sorgen die Kreationen mit Lachs, Stör und weißer Trüffel für exklusive Abwechslung. Für einen bodenständigen Einstieg sorgt die Gerstsuppe, alle, die sich nach asiatischen Aromen sehnen, sind mit Sashimi vom Lachs und Thunfisch bestens beraten. Bei den Hauptspeisen dominiert dann wieder Tradition. Das knusprige Backhendl mit Erdäpfel-Vogelersalat erfreut genauso wie der fleischlose Gang mit gebratener Artischocke, Blattspinat und eingelegtem Kürbis. Isst man zu zweit, können wir zum Chateaubriand mit Speckfaisolen und Rosmarinkartoffeln raten. Flaumig und gut auch der Kaiserschmarren, der mit Zimteis und Zwetschenkröster serviert wird.

12/20

Tel.: 05444 5633

6561 Ischgl
Dorfstraße 85www.schlosshotel-ischgl.com
office@schlosshotel-ischgl.comtäglich 12–23 Uhr
* Anfang Mai–Ende Nov. 2020

JOCHBERG

F4

JODLBÜHEL

Koch: Tomas Hejkrlik

Bodenständige Wirtshausküche und Tiroler Köstlichkeiten sorgen zwar für keine großen Überraschungen, dafür konzentriert man sich hier bei der Zubereitung auf das Wesentliche. Die geräucherte Entenbrust mit Himbeer-Preiselbeer-Dressing und die kräftige Rindsuppe mit Frittaten sind immer eine Empfehlung. Der Zwiebelrostbraten mit krossen Röstkartoffeln ist herrlich, die flaumigen Spinatknödel halten, was alpine Küche verspricht, und lassen nicht nur Tiroler Herzen höherschlagen. Klassisch ist das Repertoire bei den Desserts: Gegen eine dünne und gut zubereitete Marillenpalatschinke ist nie etwas einzuwenden. Wenn möglich, sollte man in der historischen Stube Platz nehmen, die verströmt besonders viel Charme.

à la carte: 14,50–32,90 €

11/20

Tel.: 05355 5270

6373 Jochberg
Kitzbüheler Straße 43www.jodlbuehel.at
info@jodlbuehel.atMo–Sa 16–21, So 12–15 und
16–21 Uhr
* bis Anfang Dez. 2019,
Anfang April–Mitte Mai 2020

WIRTSCHAUS BÄRENBICHL

Koch: Toni Aufschnaiter

Gründe gibt es viele, diesem urigen Tiroler Wirtshaus einen Besuch abzustatten. Einerseits ist es natürlich der wunderbare Bergblick, der einen einfach jedes Mal erneut staunen lässt. Gleichauf liegt jedoch die ehrliche Hausmannskost, die die Familie Aufschnaiter ihren Gästen im Bärenbichl aufischt. Von Schlutzkrapferln über Kasspatzln bis hin zu flaumigen Spinatknödeln und im Pfandl servierten Blutwurstscheiben bleibt hier kein Tiroler Genusstraum unerfüllt. Als Dessert darf man sich die zu Recht hochgelobten Himbeer- und Moosbeernocken nicht entgehen lassen. Und danach ein selbst gebrannter Schnaps.

à la carte: 13,80–32,50 €

11/20 🍷

Tel.: 05355 5347

6373 Jochberg
Bärenbichlweg 35
www.baerenbichl.at
michaela.aufschnaiter@aon.at
Mi–Mo 12–14 und 18–21 Uhr

ALTE WACHT

Mit typischer Tiroler Gastfreundschaft empfängt die Familie Zwertetschka die Besucher ihres urigen Gasthauses. Im Sommer sitzt man mit Blick auf das Tal auf der Terrasse, im Winter macht man es sich in der vertäfelten Stube gemütlich und erfreut sich an herzhaften Tiroler Gerichten aus heimischen Produkten. Besonders gut sind hier die fangfrischen Forellen aus dem hauseigenen Bach.

👉 Tipp

Tel.: 05355 5222

6373 Jochberg
Pass-Thurn-Straße 14
www.alte-wacht.at
gasthof@alte-wacht.at
Mi–So 11–21 Uhr
☎ bis Anfang Dez. 2019

STEINBERG

im Kempinski Hotel Das Tirol

Das Restaurant Steinberg befindet sich im ersten Stock des Hotels Kempinski und bietet einen wunderbaren Ausblick auf die Kitzbüheler Alpen. Die Gestaltung des Innenraums ist modern, die Sonnenterrasse wird im Sommer mit Grillabenden besonders intensiv genutzt. Die Speisekarte bietet Tiroler Küche mit mediterranen Einflüssen, jeden Abend kreiert Küchenchefin Veronika Späth ein neues Menü.

à la carte: 12–36 €

👉 Tipp

Tel.: 05355 50100

6373 Jochberg
Kitzbüheler Straße 48
www.kempinski.com/tirol
info.tirol@kempinski.com
Mo–So 12–16 und 18.30–22 Uhr
☎ variabel

KALS AM GROSSGLOCKNER

G4

GRADONNA

Mountain Resort Châlets & Hotel

Koch: Michael Karl

Wenn man sich dem Gradonna Mountain Resort nähert, kommt einem sofort ein Wort in den Sinn: imposant. Imposant ist die Lage am Fuße des Großglockners, imposant das Design des naturnahen Alpin-Hotels, das sich mit viel Holz in die Landschaft einfügt. In der Küche waltet Chefkoch Michael Karl gekonnt seines Amtes und lässt Osttiroler Spezialitäten mit mediterranen sowie asiatischen Einflüssen verschmelzen. Ein einwandfrei glasig gebratener Lachs trug dazu bei, dass uns der Besuch mit Blick auf die Bergwelt besonders erfreute. Die Weinkarte lässt keine Wünsche offen und hält auch einige internationale Tropfen bereit.

à la carte: 7–32 €

11,5/20 🍷

Tel.: 04876 82000

9981 Kals am Großglockner
Gradonna 1
www.gradonna.at
info@gradonna.at
täglich 11.30–14 und 18–20.30 Uhr
☎ April–Mai 2020

Bei der Zusammenstellung dieses Führers ließen wir größtmögliche Sorgfalt walten, trotzdem können Daten falsch oder überholt sein. Eine Haftung können wir auf keinen Fall übernehmen.

F4

KIRCHBERG IN TIROL

BISTRO-RESTAURANT ROSENGARTEN

🍷 14/20 🍷

Köche: Simon Taxacher & Martin Kinast

Das gemütliche Bistro-Restaurant Rosengarten steht für die lockere, legere Seite von Simon Taxacher. Küchenchef Martin Kinast verschreibt sich konsequent ein hohes Maß an Bodenständigkeit. Er setzt auf die authentische österreichische Küche und interpretiert sie modern. Wer möchte, kann auch mit Gillerdeu-Austern und Imperial-Kaviar in den Abend starten. Zu Beginn wird hausgemachtes Brot, dazu feinsten Tiroler Schinkenspeck und Grammelschmalz gereicht. Delikat ist die gebeizte Gebirgsforelle mit Sauerrahm und grünem Rettich. Leicht und geschmackvoll der confierte Kohlrabi mit Heumilchjoghurt und Pekanuss, eine vegetarische Variante. Das geschmorte Guststück vom Zwergzebu war von ausgezeichneter Qualität und wurde mit confiertem Sellerie und knuspriger Quinoa serviert. Bei der rosa Milchlammschulter mit Süßkartoffel, grünen Bohnen und gebratenem Sellerie passierte ein unerwarteter Fauxpas. Das Selleriegemüse war angebrannt und wurde – als hätte man das verstecken wollen – mit der hellen Seite nach oben drapiert. Der Karottenkuchen mit Joghurteis war dann ein gelungener Abschluss auf gewohnt hohem Niveau. Ein exzellentes Weinangebot zu vergleichsweise fairen Preisen macht auch glasweise Freude. Sehr aufmerksamer Service.

à la carte: 7–35 €

Tel.: 05357 4201
0664 3138133

6365 Kirchberg in Tirol
Aschauerstraße 46
www.rosengarten-taxacher.com
welcome@rosengarten-taxacher.com
Mo–So 12–14 und 18–21.30 Uhr
☎ bis Anfang Dez. 2019,
Anfang April–Mitte Mai 2020



DIE SPORTALM

Koch: Bernhard Hochkogler

15/20 🍷🍷

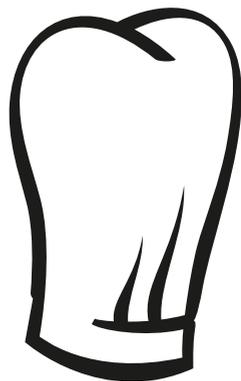
Nach gelungenem Umbau und Neueröffnung des Gourmet-Hotels Sportalm in Kirchberg nehmen wir in der gemütlichen Stube Platz. Schon zu Beginn begeistern uns die Amuse gueules, so zum Beispiel eine Rotgarnele mit Wasabisorbet, Blutorange, Rettich und einem fein abgeschmeckten Dressing. Hervorragend geht es weiter. Kurz angebratener Thunfisch, gewälzt in Sesam, Gurken-Wasabi-Sorbet, Rote Rübe und Safran-Chili-Mayonnaise, bildschön angerichtet, geschmacklich traumhaft.

Tel.: 05357 2778

6365 Kirchberg in Tirol
Brandseitweg 26
www.hotel-sportalm.at
info@hotel-sportalm.at
Mi–So 18.30–21 Uhr
☎ bis Mitte Dez. 2019

Dann kleine Spinatknöderl in Nussbutter und Parmesan. Ein Filet vom Seesaibling auf glacierten braunen Gemüselinsen und Gewürzvelouté. Rosa gebratenes Nüsschen vom Milchlamm, angerichtet mit zweierlei Bohnen, geschmortem Paprika, Dijonsenf, Oliven und reduziertem Lammjus, besser kann man es nicht machen. Dazu hervorragende Weine, auch glasweise, vom Chef des Hauses perfekt offeriert. Zum Dessert dann marinierte Weichseln, Nougat, Blütenhonig und Cashewkerneis – was für ein schöner Abschluss!

à la carte: 41–68 €



Gault&Millau

NEU! Die besten Almhütten in Tirol und Niederösterreich,
alle Infos unter www.gaultmillau.at

SIMON TAXACHER

Koch: Simon Taxacher

19/20 

Tel.: 05357 4201

6365 Kirchberg in Tirol
Aschauer Straße 46

www.rosengarten-taxacher.com
welcme@rosengarten-taxacher.com

Mo, Do–Sa 19–20.30 Uhr
☞ bis Anfang Dez. 2019,
Anfang April–Mitte Mai 2020

Ein Abend bei Simon Taxacher ist ein Fest für alle Sinne. Vom Glas Champagner bis zu den Petits fours folgt der Abend einer Choreografie, bei der jedes Detail wichtig ist. An dieser Stelle seien Sommelier Patrick Somweber und sein Team genannt. Sie meistern diese Choreografie mit Bravour und sorgen für einen reibungslosen Ablauf. Die Weinauswahl, auf die sie dabei zurückgreifen können, ist gewaltig. Jetzt zum Menü selbst. Es beginnt noch vor den Amuse gueules. Man hat die Wahl zwischen Imperialkaviar und feinsten Gillaudeau-Austern. Dann kommen die Grüße aus der Küche. Sie kommen in zwei Wellen. „Texturen“ nennt Taxacher sie. Beim ersten Schub, den „Texturen I“ sind ein sensationeller geräucherter Aal, Entenzunge, Taschenkrebstatar und eine unglaublich konzentrierte Tomatenessenz, die in einer Miniaturampore serviert wird. Ein großartiger Start. Aber auch die „Texturen II“ können sich sehen lassen. Was dann kommt, sind vier Gänge, bei denen Fisch bzw. ein Carabinero die tragenden Rollen spielen, und ein Gang besser ist als der andere. Tiroler Gebirgsforelle gebeizt und wunderschön in Szene gesetzt. Dann die Foie gras. Umwickelt von hauchdünnen Scheiben Otoro, dem fettigen und sündhaft guten Bauchfleisch vom Gelbflossen-Thun. Die Carabineros werden von Lardo, Dashi-Algen und gelben Rosinen begleitet und dann kommt der Hammer schlechthin: Bacalhau, also Kabeljau. Der Stockfisch wird arrangiert mit Artischocken (grandios), einer herrlichen Béarnaise, getrockneter Haut und Imperial-Kaviar. Dabei spielen Estragon und Estragonöl noch eine tragende Rolle. Dieser Gang ist absolut herausragend und Somwebers ungefragt dazu servierter Wein, Marof Breg, ein kräftiger Chardonnay aus Slowenien, spielt eine absolut stimmige Begleitmusik. Als Fleischgänge kommen die (geschmorten) Backen vom Ibérico-Schwein mit schwarzem Knoblauch und ein ausgesprochen guter Rehrücken mit Hibiskusblüte und Kerbel. Der Käsewagen ist ohnehin legendär und braucht nicht weiter beschrieben zu werden. Dazu serviert wird – fast en passant – der Pressknödel in der Brennsupp'n. Ein herrliches Kleinod, das den Käseteller links überholt. Richtig gut dann auch die beiden Desserts. Das erste ein Sorbet vom Granny Smith, umhüllt von molligem (auch, weil mit Kamille aromatisiertem) Vollmilcheis und grünem Rhabarber, das zweite ein Erdbeerdessert mit Fenchel und frischem Olivenöl. Ein spannender Abschluss mit zauberhafter Bitternote.

à la carte: 45–65 €



KITZBÜHEL

F4

BERGDIELE STAMPERL KITZBÜHEL

13/20 🍷🍷

Koch: Mario Peschel

Die oberösterreichische Gastronomenfamilie Staybl zog es vor einigen Jahren in die Gamsstadt, nach einem Umzug scheint sie nun im Stamperl nahe dem Eingang zur Innenstadt gut gelandet zu sein. Geschickt manövrieren die Staybls durch die Herausforderungen eines extremen Saisonbetriebs. Im Klartext: Im Winter ist die Hölle los, im Sommer muss man kreativ sein. Was ihnen gemeinsam mit dem Küchenteam gut gelingt: Im Winter verwandelt sich der Gastgarten zur Après-Ski-Champagnerzone, man bietet die größte Genauswahl Kitzbühels an der Bar ab 22 Uhr mit DJs und die Küche versucht den Spagat zwischen Ausgefallenerem und solider Hausmannskost. Was gut gelingt: ein hervorragender Kalbsleberaufstrich mit Trüffel zum Brot, kurz angebratenes Thunfischsashimi mit Mango, Couscous und Hummus – zwar viel los auf dem Teller, aber erstklassige Fischqualität. Bissfeste, zarte Tagliatelle mit Trüffelschaum und millimeterdick gehobelter Sommertrüffel aus dem Piemont. Ein köstlicher Luxus. Das Tataki vom Milchkalb mit Kohlrabi und vorhersehbaren Aromen: Sesam, Wasabi, Miso, eingelegter Ingwer. Etwas Säure hätte das Ganze noch gehoben. Aber gut ausgeführt, das Milchkalb war butterzart. Zum gegrillten Saiblingsfilet gab es wilden Brokkoli, kleine Eierschwammerl, Erdnüsse und Püree, das zu muskatlastig war. Kurzum: Das Potenzial ist da, aber da geht noch mehr.

à la carte: 15–49 €

Tel.: 05356 67403
0699 13756977

6370 Kitzbühel
Franz-Reischl-Straße 7
www.bergdiele-stamperl.at
info@bergdiele-stamperl.at
Do–Di 17.30–22 Uhr
☞ variabel



CHIZZO®

11/20 🍷

Das Chizzo ist ein Lokal mit Geschichte und befindet sich in einem der ältesten Häuser der Stadt. Das Ambiente ist unwirksam, elegant und gemütlich, der Service aufmerksam, die Weine hervorragend. Wir begannen mit katalanischem Hummersalat, knackigem Sommergemüse und Melone. Sehr schade, dass der feine Hummergeschmack dabei von der rohen Zwiebel dominiert wurde. Das knusprig gebratene Spanferkel mit Spitzkraut und Sauce hatte dafür zu wenig Geschmack. Das feine Stubenkücken aus dem Ofen wurde mit gratinierten Kartoffeln und Sommersalat serviert. Gut geschmeckt hat uns dann der Alt-Wiener Apfelstrudel mit Vanillefondue und weißem Kaffeeis. Fazit: Leider kann die Küche (noch) nicht ganz mit dem prachtvollen Ambiente mithalten.

Tel.: 05356 64500

6370 Kitzbühel
Josef-Herold-Straße 2
www.chizzo.at
service@chizzo.at

CUISINO RESTAURANT KITZBÜHEL

12/20 🍷

im Casino Kitzbühel

Koch: Walter Hiedl

Im Cuisino Restaurant Kitzbühel fühlt man sich wohl. Der Service ist aufmerksam und die Küche arbeitet solide. So überzeugen der gebackene Spargel mit Eis vom grünen Spargel oder die hausgebeizte Lachsforelle mit Avocado sowie Brunnenkresse. Wenn vorhanden, sollte man den rosa gebratenen Gamsrücken oder den fangfrischen Steinbutt mit Gemüse probieren. Bei den Desserts verführen Schokoladeknödel mit Popcorneis und Banane zum süßen Genuss. Das Speisenangebot wird durch eine eigene Steakkarte ergänzt. Darauf finden sich Rib-Eye-Steaks aus Australien beziehungsweise Filetsteaks aus Uruguay und Argentinien.

à la carte: 12–40 €

Tel.: 05356 62300500
05356 6230015600

6370 Kitzbühel
Hinterstadt 24
www.casinos.at
info@cuisino-kitzbuehel.at
täglich 17.30–22.30 Uhr
☞ variabel



KUPFERSTUBE

17/20 🍷🍷🍷

im Tennerhof Gourmet & Spa de Charme Hotel

Koch: Stefan Lenz

SERVICE AWARD 2009

Die Küche von Stefan Lenz ist einfach zu beschreiben. Zum einen eine sichere Hand für hochwertige Produkte, die über jeden Zweifel erhaben sind. Zum anderen meisterliches Handwerk beim Umsetzen kreativer Ideen. Und da ist dann noch der Schalk, der dem Koch immer wieder im Nacken sitzt und für gelungene Überraschungen sorgt. Den Start macht ein Gang mit den Tiroler Alpengarnelen aus Hall. Die Alpengarnele hat im Tennerhof bereits einige Varianten hinter sich. Im aktuellen Menü kommt sie mit Tomatenkernen und Buschbasilikum und eröffnet den Reigen. Danach ein bemerkenswert guter Gang mit Sellerie, der mit Périgord-Trüffel und fein gehackter Haselnuss serviert wird, angerichtet wie eine Rosenblüte und nicht nur ausgesprochen schön, sondern auch unglaublich gut. Zwei Gänge später wieder ein heimischer Fischgang. Kössener Forelle mit Eierschwammerln und Kräutern vom Garten. Ein paar Monate zuvor gab es die Kössener Forelle mit kleinen getrockneten Nordseekrabben und im Krustentierfond. Und auch das war eine grandiose Interpretation. Einer der nächsten Gänge heißt „Kopf und Zunge vom Milchkalb mit Senfsaat“. Dieses Gericht ist so mollig, so harmonisch und so lange anhaltend, dass man versucht ist, die Zeit – oder zumindest das Menü – anzuhalten. Als Hauptgang

Tel.: 05356 63181

6370 Kitzbühel
Griesenauweg 26
www.tennerhof.com
office@tennerhof.com
Mi–So 19–21 Uhr
☞ bis Mitte Dez. 2019,
Mitte März–Mitte Mai 2020

wird eine neue, absolut überzeugende Variante der bereits bekannten Challans-Ente mit fermentiertem Pfeffer und Wachauer Marille serviert. Danach gibt es Käse von einem der besten Schafkäsebauern des Landes, der Familie Nuart aus Kärnten. Die Weinbegleitung ist klar und selbstbewusst, die Auswahl der Weine umfangreich.

à la carte: 22–251 €



LOIS STERN

Koch: Lois Stern

Es hat etwas gedauert, bis wir begriffen, dass „Lois Stern“ kein Künstlername oder Wortspiel ist. Nein, Lois und Maria Stern sind die Wirtsleute des Restaurants nur ein paar Schritte von der Kitzbüheler Fußgängerzone entfernt, das es seit mittlerweile 25 Jahren vermag, kulinarische Weltoffenheit mit Niveau zu demonstrieren. So gibt es zum Beispiel Ceviche von weißem Heilbutt mit grüner Papaya und kleinen Datterini-Paradeisern sowie einer betörenden Menge an frischen Kräutern und einem nachdrücklichen Chili-Limetten-Dressing. Ebenso ein Stern-Klassiker: Wok mit knackigen Gemüseminiaturen und Wildgarnelen – an sich schon sehr gut, aber mit Maß und Ziel eingesetzten Aromaten wie Zitronengras, Knoblauch und Chili mehr als das. Das Tagesgericht führte geografisch in eine andere Ecke der Welt: ein saftiges Stück gebratener Heilbutt mit einem Hummus-Stückkartoffel-Püree und sautiertem Grünkohl (kennt man bei uns kaum, in England und den USA nennt man das „Kale“). Die Sorbets am Ende sollte man nicht auslassen (vor allem Passionsfrucht, Mango und Himbeere), ebenso wenig den Phil-Keesecake mit Zitrone und frischen Himbeeren, wenn er zufällig auf der Karte steht. Der Service ist flink und patent, die Getränkeauswahl bietet mehr als das Übliche zu vernünftigen Preisen. Kein Wunder also, dass man spontan eher keinen Tisch bekommt.

à la carte: 12,50–38 €

14/20

Tel.: 05356 74882

6370 Kitzbühel
Josef-Pirchl-Straße 3

www.loisstern.com
office@loisstern.com

Di–Sa 18–24 Uhr
☿ Nov. 2019, Mitte Juni–Anfang
Juli 2020

www.gaultmillau.at – Tipps, Trends, Rankings und alle Restaurantkritiken

NEUWIRT

im Hotel Schwarzer Adler

Koch: Jürgen Kleinhappl

Jürgen Kleinhappl (zuvor: GH Steuerberg) ist der neue Küchenchef im Neuwirt mitten in Kitzbühel. Er legt großen Wert auf Regionalität, Saisonales und vor allem Produkte aus nachhaltiger Produktion. Wir beginnen mit einem „Tatar Neuwirt“, Rind und Thunfisch mit Avocadocreme und Senfmayonnaise. Das Rind ist sehr fein gewürzt, beim Thunfisch fehlt leider ein wenig der aromatische Pepp. Sehr delikat und gar nicht so rustikal, wie es klingt, kommt „Jürgens“ Fischsuppe mit Knoblauchbrot daher. Ein echter Hit dann das gebackene Landhendl im Biobergheu mit Kartoffel-Kraut-Hauptelsalat, steirischem Kürbiskernöl und Apfelmöstsig. Am gelben Gemüsecurry mit gebratenen Riesengarnelen und Basmatireis gibt es außer dem etwas zu bissfest gegarten Gemüse auch nichts auszusetzen, es bietet eine reizvolle Schärfe, die jedoch gut abgefedert auch für mitteleuropäische Gaumen verträglich ist. Das Dessert, ein flaumiger, lauwarmer Schokobrownie auf marinierten Erdbeeren und Sorbet, ist ein schöner Abschluss. Ausgezeichnete Weinkarte.

14/20

Tel.: 05356 691158

6370 Kitzbühel
Florianigasse 15

www.restaurant-neuwirt.at
info@restaurant-neuwirt.at
Do–Mo 11–22 Uhr



WIRTSHAUS ZUM REHKITZ

Koch: Lukas Muntigl

Was passt besser zu Kitzbüheler Alpen und Bergluft als traditionelle Tiroler Wirtshausküche? Küchenchef Lukas Muntigl weiß mit heimischen Spezialitäten zu verwöhnen und verarbeitet hochwertige Produkte, die sich stets an jahreszeitlichen Gegebenheiten orientieren. Eine kräftige Rindsuppe mit Grießnockel sorgt für einen soliden Einstieg. Das folgende Eierschwammerlgulasch mit flaumigem Semmelknödel unterstreicht, warum Tirol für seine Knödel berühmt ist. Auch das Kalbsrahmgulasch mit Butterspätzle ist immer eine gute Wahl. Beim Dessert empfiehlt es sich dann wieder auf Knödel umzusatteln. Neben Kaiserschmarren und Hollermandl warten köstliche Marillknödel, die in nicht zu wenig Butterbröseln geschwenkt werden. Die drei Stuben sind gemütlich und urig. Im Sommer genießt man die Natur und sitzt auf der schönen Terrasse.

11/20

Tel.: 05356 66122

6370 Kitzbühel
Am Rehbühel 30

www.rehkitz.at
office@rehkitz.at

ZUR TENNE

Das elegante Hotel im Zentrum der Altstadt bietet ein ebensolches Restaurant, in dem man sich auf Anhieb wohlfühlt. Irgendwie macht es immer wieder Spaß, wenn man in historischen Räumlichkeiten gediegen speisen kann. Und auch das Getränkeangebot ist beeindruckend, wenngleich das Preisniveau der noblen Adresse entspricht. Zu Mittag gibt es traditionelle österreichische Gerichte, abends kann man dann aus der Gourmet-Karte wählen, wo zusätzlich noch einige Meeresfisch-Spezialitäten (Seezunge, Steinbutt, Scholle) und Fleischgerichte (Filet vom Almochsen, Ibérico-Steak) angeboten werden. Leider schien die Küche bei unserem Besuch – vielleicht wegen des großen Andrangs – etwas überfordert. Gut gelang die Zitronengrassuppe mit Garneleneinlage, etwas lieblos und übergart kam der Steinbutt mit Miesmuschel-Nage zu Tisch. Sehr gut dann wieder das Dessert. Auf den Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster ist hier eben immer Verlass.

HAGSTEIN

Seit fünf Generationen betreibt die Familie Zehentner den urigen Berggasthof, der überall nur „Die Hagstein“ genannt wird, und hat damit eine Kitzbüheler Wirtshausschule geschaffen. Idyllisch am Kitzbüheler Horn gelegen, ist sie ideal zu erreichen und bietet bodenständige Küche in konstant hervorragender Qualität. Die riesige Terrasse bietet einen wunderbaren Ausblick.

à la carte: 7–22 €

12/20 🍷

Tel.: 05356 644440

6370 Kitzbühel
Vorderstadt 8–10www.hotelzurtenne.com
info@hotelzurtenne.com

Mo–Sa 11–23, So 11–23 Uhr

👉 Tipp

Tel.: 05356 65216

6370 Kitzbühel
Hagsteinweg 95www.gasthof-hagstein.at
info@gasthof-hagstein.attäglich 11–21 Uhr
☞ variabel

HOTEL ZUR TENNE



HOTEL ZUR TENNE

Im Herzen der Altstadt Kitzbühels gelegen, lädt das Hotel Zur Tenne zum Genießen, Feiern und Verweilen ein. Massive Holztische, Hand geschnitzte Wand- und Deckenvertäfelungen, dekoriert mit wertvollen Geweihen erzeugen ein einzigartiges, gemütliches Ambiente. Nehmen Sie Platz in der gemütlichen Kamin- und Jagstube oder im Licht durchfluteten Wintergarten und genießen Sie einen edlen Tropfen.

Die Küche der Tenne verzaubert mit regionalen Schmankerln und internationalen Speisen selbst anspruchsvollste Gourmets. Wir sind der Meinung: Ein wirklich erstklassiges Hotel sollte auch das kulinarische Leben seiner Stadt bereichern. Reservierung erbeten unter: +43 53 56.6 44 44-606

Hotel Zur Tenne

Vorderstadt 8-10

A-6370 Kitzbühel/Tirol

Fon +43 5356.6 44 44 - 0

Fax +43 5356.64 80 - 356

www.hotelzurtenne.com

info@hotelzurtenne.com



KUFSTEIN

F3

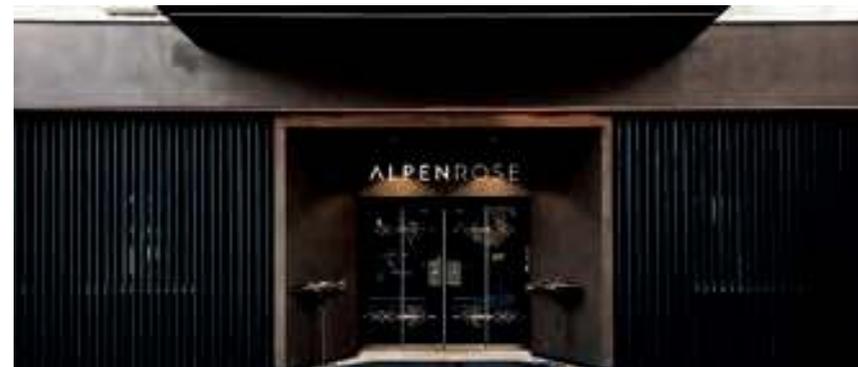
ALPENROSE

14/20 🍷

Koch: Markus Heimann

Das Stadthotel und Restaurant Alpenrose ist modern und gemütlich ausgestattet. Küchenchef Markus Heimann begeistert mit einer eleganten Küche, die trotzdem bodenständig und nahe der Natur und den Menschen ist. Saisonal und regional ergibt sich da von selbst, ja mehr noch: Er bezieht viele Produkte direkt vom eigenen Familienbetrieb, dem Lindhof in Thiersee. Zu Beginn kamen Aufstriche mit selbst gebackenem Brot. Dann eine cremige Topinamburschaumsuppe, leicht und gut. Ebenso köstlich die Bouillabaisse von Süßwasserfischen. Im kräftigen Safransud fanden sich Flusskrebse, heimische Fische und fein gefüllte Ravioli. Das Zweierlei vom Biorind, ein Filet im Kräutermantel und geschmortes Wangerl, wurde mit frischem Gemüse und Petersilpüree sehr dekorativ präsentiert und war ausgezeichnet. Das Dessert von der Mandarine war ein Biskuitörtchen mit Mandarinencreme sowie fruchtigem Sorbet, leicht und erfrischend. Sommelier Christian Prack berät bei der Auswahl passender Weine aus dem gut sortierten Weinkeller. Es gibt überwiegend österreichische, aber auch ein paar verlockende internationale Weine. Der Service ist kompetent und ausgesprochen freundlich.

à la carte: 5,50–40 €

Tel.: 05372 62122
0664 91656606330 Kufstein
Weißbachstraße 47www.alpenrose-kufstein.at
hotel@alpenrose-kufstein.atDi–Fr, So 12–14 und 18–21.30,
Sa 18–21.30 Uhr

KUNDL

F3

GASTHAUS KUNDLER KLAMM

12/20 🍷

Koch: Reinhard Klingler

Die schmale Schotterstraße, die zum Gasthaus Kundler Klamm führt, müsste man unter Denkmalschutz stellen. Denn wo kann man heute noch über eine Holzbrücke und entlang vorstehender Felswände fahren? Nach einem Glas Weißwein durften wir zunächst eine Kichererbsencreme mit gebackenem Ei und gegrilltem Gemüse verkosten. Exzellent. Und auch die Alternative – eine feurige Linsen-Kokos-Suppe mit geräuchertem Tofu – zeigte, es muss nicht immer Fleisch sein. Es darf aber. Das zarte Beiried sowie der gut gewürzte Burger waren perfekt zubereitet. Die Beilagen – Speckfisoln und Erdäpfelgratin – schmeckten, einzig der Pfeffersauce fehlte etwas der sprichwörtliche Pep. Überzeugen konnte auch die gegrillte Maishenderbrust mit Sauce béarnaise, zu der wir uns eine Flasche Zweigelt öffnen ließen. Abschließend gab es noch einen Schokoladespitz mit Ananassorbet. Unter Umständen kann es zu längeren Wartezeiten kommen. Gut zu wissen: Hier wird nur Bargeld akzeptiert.

à la carte: 10–40 €

Tel.: 05338 20620
0650 52629696250 Kundl
Kundler Klamm 49www.kundlerklamm.at
gasthaus@kundlerklamm.atDi–Do, So 10–18, Fr, Sa 10–19 Uhr
☞ 3 Wochen ab 23. Dez. 2019

WILDER MANN**Koch: Michael Streng****13,5/20** 🍷🍷Tel.: 0512 379696
0512 3773876072 Lans
Römerstraße 12
www.wildermann-lans.at
info@wildermann-lans.attäglich 11.30–14 und
17.30–21.30 Uhr
☎ variabel

Wer wissen möchte, wie gehobene Tiroler Gastlichkeit in Perfektion aussieht, der geht am besten zum Wilden Mann nach Lans. In den behaglichen, holzgetäfelten Stuben des jahrhundertealten Landgasthofs werden – abgesehen von ein paar Umwegen wie Garmelen oder Thunfischtatar – österreichische Klassiker und Tiroler Spezialitäten aufgetischt. Hier wird richtig gutes Essen in konstanter Qualität geboten. Die Preise sind stattlich, ebenso die Portionen. Vorbildlich das Quellwasser auf dem Tisch und der schöne Brotkorb. Die Weinkarte ist übersichtlich, das Serviceteam geschult und herzlich. Perfekte Tiroler Gastfreundschaft eben.

à la carte: 15–40 €**Bewertungen NEU**

- 11 bis 12,5 Punkte von 20 Punkten: 1 Haube 🍷
- 13 bis 14,5 Punkte von 20 Punkten: 2 Hauben 🍷🍷
- 15 bis 16,5 Punkte von 20 Punkten: 3 Hauben 🍷🍷🍷
- 17 bis 18,5 Punkte von 20 Punkten: 4 Hauben 🍷🍷🍷🍷
- 19 bis 19,5 Punkte von 20 Punkten: 5 Hauben 🍷🍷🍷🍷🍷

VINCENA

im Dolomitengolf Suites

14,5/20 🍷🍷Tel.: 04852 61122-580
0676 7846923**Koch: Christian Seiler**

Dass Osttirol nur rustikale Berghütten zu bieten hätte, ist ein Vorurteil, das nicht zuletzt vom Vincena mit müheloser Leichtigkeit und urbanem Chic widerlegt wird. Dem Trend zur Regionalität scheint man sich hier zu widersetzen, so nahe am Schnittpunkt zwischen mediterraner und alpiner Gemütsverfassung. So begleiteten den zart-saftigen Kaninchenrücken eine gebratene Melone und Prosciutto crudo, die Brust vom Schwarzfederhuhn ruhte auf im Frühling ungewohntem, aber samtweichem Püree vom Butternusskürbis. Das à point getroffene Steinbeißerfilet vertrug sich ausgezeichnet mit deftigen Saubohnen und cremigem Paprika, der zudem mit angenehm-dezenter Schärfe punktete, ohne dem Fisch die Show zu stehlen. Was der ausgesprochen freundliche und engagierte Service schließlich etwas prosaisch als Schokolademousse mit Roten Rüben ankündigte, war nicht nur optisch, sondern auch sonst ein kleines Kunstwerk, erdige und süße Nuancen hielten sich gekonnt die Waage.

à la carte: 5,50–36 €9906 Lavant
Am Golfplatz 2
www.vincena.at
info@dolomitengolf-suites.com
täglich 18.30–21 Uhr
☎ bis 16. April 2020**180°**

im PURE Resort Lermoos

11/20 🍷

Tel.: 05673 20930

Koch: Theo Hoffner

Egal zu welcher Jahres- oder Uhrzeit, der Ausblick von einer der großen Fensterfronten auf das bizarre Bergmassiv, das recht einsam in der Landschaft zu stehen scheint, ist atemberaubend. Zudem sorgen die großen Fenster für lichtdurchflutete Räume, die Einrichtung für wohlige Wärme und modernen Pep. Das Speisenangebot ist vielfältig und reicht von Klassikern der österreichischen Wirtshausküche über Tiroler Köstlichkeiten hin zu fantasievollen Desserts. Überhaupt scheint „das Süße“ eine bedeutende Rolle im 180° zu spielen. Das Konfekt (das man auch für zu Hause einkaufen kann) ist umwerfend.

à la carte: 8,90–35 €6631 Lermoos
Silbergasse 1
www.pure-lermoos.com
180grad@pure-lermoos.com
Di–So 12–21 Uhr

GENIESSERHOTEL POST LERMOOS14,5/20 

Alpine Luxury, Gourmet & Spa

Koch: Thomas Strasser

Nicht-Hausgäste verirren sich zwar selten in das Genießerhotel, tun sie es jedoch, dann werden sie zu Mittag etwa mit einem zarten Zwiebelrostbraten mit Brat-eräpfeln, Garnelen auf asiatischem Gemüse beziehungsweise gebackenen Apfelradeln mit Vanillesauce und Zimtparfait verwöhnt. Abends kann man sich dann von Hirschbutterschnitzel, Schwarzbrotcreme und Vogelbeeren, Röstzwiebeleessenz mit Limettenblättern, mit Morcheln gefüllter Perlhuhnbrust oder Seeteufelfilet mit rotem Mangold und Krustentiersauce begeistern lassen. Die Sorbets (Zitrone und Ribisel) lassen auch keine Wünsche offen. Dies gilt auch für den aufmerksamen Service oder die interessant zusammengestellte Weinkarte, die auch preislich eine angenehme Überraschung ist.

à la carte: 9–43 €

Tel.: 05673 22810
0664 25649986631 Lermoos
Kirchplatz 6
www.post-lermoos.at
welcome@post-lermoos.at
Mi–So 12–14 und 18.30–21.30 Uhr**MOARHOFSTÜBERL**

im Hotel Moarhof

 **Tipp**Tel.: 04852 67567
0676 842028109900 Lienz
Moarfeldweg 18
www.hotel-moarhof.at
info@hotel-moarhof.at
Do–Di 18–21 Uhr
* April 2020

Das Moarhofstüberl ist ein kleines, feines À-la-carte-Restaurant im Hotel Moarhof. Hier speist man, was der Alpen-Adria-Raum zu bieten hat – von Muschelrisotto bis zum Tomahawk-Steak für zwei Personen und Osttiroler Schlipfkrapfen. Das Ambiente ist traditionell klassisch, das Stüberl gemütlich und die große Sonnenterrasse lädt bei Schönwetter zum Verweilen ein.

à la carte: 18–36 €



Die besten Weine Österreichs:

MATREI IN OSTTIROL

G4

RAUTERSTUBE

im Hotel Rauter

14/20 **Koch: Michael Rainer**

In der gemütlichen Rauterstube gleicht das „Lieblings-Menü“ des Küchenchefs einem Streifzug durch die Alpen bis hin ans Meer. Nach dem Gruß aus der Küche mit Aufstrichen und feinem Rohschinken kam das Beste von der Gänseleber, in ausgezeichneter Qualität kalt und warm serviert, mit Brioche und Ribiselconfit auf den Tisch. Die Consommé von der Tomate mit Isel-Forelle und Rübengemüse schmeckte sehr gut. Höchste Qualität beim Rücken vom Osttiroler Kalb mit Jakobsmuschel vom Grill und Zitronengrasjus. Köstlich die Topfen-Marillen-Knödel. Flinker und kompetenter Service, gute Auswahl auch an offenen Weinen.

à la carte: 6–36 €

Tel.: 04875 6611

9971 Matrei in Osttirol
Rauterplatz 3www.rauterstube.at
info@hotel-rauter.at

* bis 20. Dez. 2019

SALUTI**Koch: Ernst Moser**15/20 

Hinter der Fassade der örtlichen Tennishalle verbirgt sich ein kulinarisches Kleinod. Die Speisekarte bietet eine große Auswahl an Pizza- und Pasta-gerichten und mehrgängigen Überraschungsmenüs. Wir starten mit einer Gänseleberterrine mit Dattelmarmelade und Vogelbeere. Es folgt eine fulminante Gelbschwanzmakrele mit Ingwer, Yuzuperlen, Melone und Wasabicreme. Die alpine Misosuppe mit eingelegter Teigtasche – gefüllt mit geräuchertem Saibling – ist ein Suppentraum. Mit dem darauf folgenden Tintenfischbeuschel schwenken wir kurz ins italienische Fach. Gut und spannend geht es weiter mit einem glacierten Schweinsbauch in Sojasauce und einem hervorragenden Filet vom Almochen, zubereitet in einer Zirbensauce. Beim Dessert überzeugte uns das Fichtenwipfeleis. Die umfangreiche und fair kalkulierte Weinkarte bietet neben Österreich auch ein paar große internationale Namen.

à la carte: 9,50–29 €

Tel.: 04875 6726
0664 433161399971 Matrei in Osttirol
Griesstraße 10www.saluti-matrei.com
pizzeriasaluti@aon.atMo, Mi–Sa 17.30–22, So 12–14
und 17.30–22 Uhr
* 3 Wochen im Juni 2020**MAURACH AM ACHENSEE**

E4

MICHL STUB'N

im Hotel Vier Jahreszeiten

12/20 **Koch: Richard Bracklow**

Die Michl Stub'n ist das Gourmetlokal des Hotels Vier Jahreszeiten in Maurach am Achensee. Küchenchef Richard Bracklow bringt seit Jahren eine konstante Leistung und informiert persönlich über das Menü. Das Duett von Lachs und Avocado war sehr dekorativ angerichtet. Überzeugend die Wachtelbrust mit Kartoffel-Trüffel-Espuma, Kräuterseitlingen und hausgemachten, flaumigen Spinatgnocchi. Die Seezunge wurde auf cremigem Zitronenrisotto und halb getrockneten Tomaten serviert. Die Variation vom Tiroler Kitz, einmal im Brotteig, ein kleines Kitzschnitzel auf Kartoffelsalat und geschmort mit köstlicher Sauce, ausgezeichnet. Als Abschluss ein warmer Brownie, begleitet von frischen Erdbeeren und Vanilleeis, sehr gut. Aufmerksamster Service.

à la carte: 4,50–27,50 €

Tel.: 05243 5375

6212 Maurach am Achensee
Eggweg 2–3www.4jahreszeiten.at
hotel@4jahreszeiten.atDo–Di 11–14 und 18–22 Uhr
* bis 20. Dez. 2019

Jetzt im Gault&Millau-Weinguide.



MAYRHOFEN

E4

HUBER'S BOUTIQUEHOTEL

12,5/20 🍷

Tel.: 05285 62569

6290 Mayrhofen
Dornastraße 612www.hbhotel.at
info@hbhotel.attäglich 18.30–20 Uhr
☎ bis 12. Dez. 2019,
Mitte April–Ende Mai 2020

Koch: Klemens Huber

Glücklich darüber, einen Sitzplatz unter den Obstbäumen ergattert zu haben, genießen wir die Idylle und alpine Natur. Die Speisekarte stellt uns mit den zwei Menüs „Lust“ und „Liebe“ vor die Wahl und bietet die Option, zwischen drei und sieben Gängen zu wählen. Bei uns darf es dieses Mal ein bisschen Liebe sein, Beef Tatar mit Senfmayonnaise und Wachtelei sorgten für einen ansprechenden Einstieg. Erfreulich auch die hausgemachten Ravioli mit Trüffel, Eigelb und Kartoffelschaum, welche sich durch akkurates Handwerk auszeichneten. Lieblingsgericht des Abends war die zeitgemäße Interpretation des Rehragouts, das mit seinen Beilagen punktete und sämig weich zubereitet war. Germknödel, Mohn und Rote Rübe sorgten für stimmige Begleitung. Voller Liebe und Leidenschaft dann auch das finale Dessert, das auf Frischkäse basierend eine Variation von Blutorange, Sanddorn und Butterkeks lieferte.



NEUSTIFT IM STUBAITAL

D4

HUBERTUS STUBE

17/20 🍷🍷🍷

Tel.: 05226 2666503

6167 Neustift im Stubaital
Scheibe 44www.hotel-jagdhof.at
mail@hotel-jagdhof.at

Koch: Boris Meyer

Es ist erstaunlich, wie das Team der Hubertusstube, das ohnehin seit einer gefühlten Ewigkeit auf eindrucksvollem Niveau kocht, immer wieder eins draufsetzen und überraschen kann. Zuerst wird herausragender Mangalitzaspeck serviert, den ein Bauer im Nachbarort macht. Das große „Hubertusmenü“ hat sieben Gänge (Pré-Dessert und Amuse gueules nicht eingerechnet) und man ist gut beraten, „das Große“ zu nehmen. Den Auftakt macht ein spannender Teller mit Jakobsmuscheln (gebraten und roh mariniert) und Schweinsohr (als Terrine verarbeitet). Ein gewagter, aber gelungener Auftakt. Mit Hummer (geflämmt) und Kwell-Saibling (confiert) kommen noch zwei großartige Fischgänge,

bevor ein perfekt gebratenes Bries die Fleischgänge einläutet. Höhepunkt des Menüs ist das grandiose gebratene Reh mit Eierschwammerln und Baumkuchen. Extrem gastfreundlich ist der Weinservice: hochgradig flexibel bei Sonderwünschen, dazu außergewöhnliche Empfehlungen. Können sich Chef und Sommelier nicht auf einen Wein einigen, werden einfach beide serviert. Thermenregion und Mallorca. Beide außergewöhnlich gut.

SCHAUFELSPITZ

pop 15/20 🍷🍷

Koch: David Kostner

Küchenchef David Kostner hat sich nach Stationen in der Schweiz und England mit dem Schaufelspitz ein Restaurant als kulinarische Wirkungsstätte ausgesucht, das auf fast 3.000 Höhenmetern mit der beeindruckenden Kulisse der Tiroler Bergwelt konkurrieren muss. Der gebürtige Innsbrucker meistert diese Herausforderung mit Bravour. Die Frischkäsecannelloni mit gebeiztem Gemüse waren optisch und geschmacklich ein Hochgenuss, die Ochsenschwanzkroketten mit Sellerievelouté ebenso. In der gleichen hohen Liga spielten das Huchentilet mit Kartoffelstampf, Artischocke, Distelöl und fermentiertem Krautjus beziehungsweise die rosa gebratene Entenbrust mit fein geschnittener Kerbelknolle, Hagenbuttenmarmelade und Schwarzkohl. Zum Dessert bestellten wir noch einen Apfelstrudel mit Zimteis – ebenfalls sehr gelungen. Wer guten Wein zum Essen trinken möchte, muss leider etwas tiefer in die Tasche greifen. Vorbildlich, dass verschiedene Kaffeemischungen angeboten werden.

à la carte: 15–25 €

Tel.: 05226 8141308

6167 Neustift im Stubaital
Mutterberg 2www.schaufelspitz.
stubaier-gletscher.com
reservierung.eisgrat@
stubaier-gletscher.comtäglich 9–16 Uhr
☎ Anfang Mai–Mitte Okt. 2020

Besuchen Sie **Gault-Millau** auf facebook.

NUSSDORF-DEBANT

G5

BERGGASTHOF FASCHINGALM [®]



Tip

Tel.: 04852 65638
0664 3459388

9990 Nußdorf-Debant
Faschingalm 1

www.faschingalm.at
info@faschingalm.at

Di, So 11.30–14.30,
Mi–Sa 11.30–14.30 und
17.30–21.30 Uhr
☞ bis 3. Dez. 2019

Traditionelle Gerichte, Regionalität und Frische sind das Credo im Berggasthof Faschingalm. Verfeinert mit einem Hauch Modernität erhält man hier feine Schmankerl in solider Qualität. Die Lage inmitten der Lienzer Dolomiten ist mehr als idyllisch, und wer gerne wandert, mit dem Mountainbike den Berg bezwingt oder einfach nur auf der Terrasse sitzen möchte, ist hier bestens aufgehoben.

à la carte: 6–35 €



OBERGURGL

D5

GOURMETSTUBE HOCHFIRST [®]

15,5/20

Tel.: 05256 63250

6456 Obergurgl
Gurglerstraße 123

www.hochfirst.com
info@hochfirst.com

Mo–Fr 18.30–21.30 Uhr
☞ Mitte April–Mitte Nov. 2020

im Alpen-Wellness Resort HOCHFIRST

Koch: Hans Zusser

Die Gourmetstube im Hochfirst ist vom Rest abgetrennt. Das Ambiente ist äußerst stilvoll, der Service hochprofessionell. Das ist wahrscheinlich in anderen Gastronomieberreichen des Hotels genauso. Nur hier ist es auffallend. Das Degustationsmenü ist absolut außergewöhnlich und jedem wärmstens ans Herz zu legen. Der erste Gang – Gänseleber und Kaninchen – kommt leicht und frühlingshaft (mit Spargel, Zwergorangen und Apfel), der Wolfsbarsch in einer sagenhaft üppigen Fischessenz, der Hauptgang (Wagyu und Miéral) überzeugt vollends und die Patisserie schickt Desserts mit einem Augenzwinkern aus der Küche. Der Weinkeller ist gut bestückt, in der Vinothek Santé kann man sich den dort gehüteten Schätzen in aller Ruhe widmen.



EDELWEISS & GURGL

11/20

Tel.: 05256 6223

6456 Obergurgl
Ramolweg 5

www.edelweiss-gurgl.com
info@edelweiss-gurgl.com

täglich 18–21 Uhr

Auf 1930 Meter Seehöhe verwöhnt Küchenchef Alfred Renn seine Gäste mit regionalen Produkten und Grauvieh-Spezialitäten aus der eigenen Landwirtschaft. Im Vordergrund steht die alpine Küche, die mit einigen modernen Elementen zeitgemäß adaptiert wird. Fast nicht mehr wegzudenken aus jeglichen Speisekarten ist das Beef Tatar. Wenn es aber derart würzig und frisch zubereitet ist wie hier, sehnt man sich nach keinen großartigen Alternativen. Während der Saison ist man mit den Wildgerichten stets gut beraten. Auf Vorbestellung ist auch ein Fondue-Abend möglich. Für den finalen Abschluss sorgen Klassiker: Hausgemachter Kaiserschmarren mit Zwetschenröster und Schokoladefondue werden dem süßen Hunger gerecht. Die Anreise hoch hinauf macht sich also bezahlt.

à la carte: 7–38 €

Gault+Millau
Österreich

2020

Wein • Bier • Sekt
Schinken • Fleischluft
Leder • Honig • Speck

Weinguide

Die besten Weine Österreichs im NEUEN Design.

PERTISAU

E3

WILDERER GOURMETSTUBE

im Hotel Karwendel

Köchinnen: Stefanie Rieser & Bettina Klausner

Das Karwendel verspricht „Wellness-Zuhause am Achensee“. In der gemütlichen Wilderer Gourmetstube kann man erleben, wie diese Philosophie im Restaurant umgesetzt wird. Nach der herzlichen Begrüßung durch den Hausherrn und persönlicher Vorstellung des Serviceteams kommt eine imposante Aufstrich- und Amuse-gueules-Parade zu Tisch, die Zurückhaltung verlangt. Highlight in der Menüabfolge ist eine Dillschaumsuppe mit geräuchertem Aal, Gurke und Tomate auf einem Blätterteig-Ast. Auch die Wachtelbrust mit wildem Brokkoli ist sehr gut – die Konsistenz perfekt, der Trüffelschmack eine harmonische Ergänzung. Dazwischen wunderbar, aber sättigend, ein Eis am Stiel aus Heumilch und schließlich als Hauptspeise ein dry-aged Kalbsfilet mit dichtem Kalbsjus. Ein Grana Padano (warum nicht eine regionale Käsespezialität?) und ein Nougatparfait mit Himbeersorbet beschließen den genussvollen Abend. Der Weinkeller ist gut bestückt.

à la carte: 9,80–38 €14,5/20 

Tel.: 05243 5284

6213 Pertisau
Karwendelstraße 1www.karwendel-achensee.com
info@karwendel-achensee.comMi–Sa 18.30–22 Uhr
☎ 24.–27. Nov. 2019

Bewertungen NEU

11 bis 12,5 Punkte von 20 Punkten: 1 Haube 13 bis 14,5 Punkte von 20 Punkten: 2 Hauben 15 bis 16,5 Punkte von 20 Punkten: 3 Hauben 17 bis 18,5 Punkte von 20 Punkten: 4 Hauben 19 bis 19,5 Punkte von 20 Punkten: 5 Hauben 

REITH BEI KITZBÜHEL

F3

S'PFANDL

11/20 **Koch: Thomas Hagleitner**

Die Kitzbüheler Gastronomie bietet viel Bewegung – manche hauen schon nach kurzer Zeit den Hut drauf, andere verstehen es seit vielen Jahren, Einheimische wie „Zuagraste“ gleichermaßen zufriedenzustellen. Das Pfandl in Reith gehört in die zweite Kategorie – man betritt den gepflegten Garten und findet auch im Sommer fast jeden Tisch besetzt vor. Die Küche hat ihre Leistung seit dem vergangenen Jahr deutlich verbessert, Potenzial war ja ohnehin offensichtlich. Wir starteten mit Schafkäse in der Folie samt Knoblauch und Kräutern, dazu luftiges Käsegebäck – gute Vorspeise, obwohl handfestes Brot besser dazu schmeckt als die bröseligen Stangen. Das Hirschcarpaccio ist mürbe und von feinem Geschmack, dazu Salat und Eierschwammerl. Einziger Kritikpunkt: zu viel Dressing. Makellos der Saibling, von Topqualität und butterzart in der Folie gegart, mit reichlich Dille im Bauch. Ein Highlight waren die feinen hausgemachten Tagliatelle mit leichter Trüffelsauce, am Ende mit einer feinen weinigen Note, intensiv duftend, die Nudeln mit perfektem Biss.

à la carte: 6,50–35,90 €Tel.: 05356 62271
0676 326 52356370 Reith bei Kitzbühel
Kitzbüheler Straße 69www.pfandl.co.at
info@pfandl.co.atDi–So 17–21.30 Uhr
☎ Juni und Nov. 2020

REITH BEI SEEFELD

D4

ZOMM[®]

im Meilerhof

13/20 **Koch: Waal Sterneberg**

Eine in die Jahre gekommene, ehemalige Gastwirtschaft mit herrlichem Panoramablick über das Oberinntal wurde von drei jungen Gastronomen zu neuem Leben erweckt. Die Speisekarte verrät deren Küchenphilosophie: Aus besten Grundprodukten, frisch in der nahen Umgebung geerntet, werden Gerichte ohne viel Schnickschnack gekocht. Klassiker zumeist, gut zubereitet wie Kalbsfaschirtes, Beuscherl oder Tafelspitz. Es gibt aber auch Kreatives wie Alpensashimi vom Saibling mit Holunder und Sauermilch – man ahnt, wohin die Reise gehen könnte. Weinangebot und Ambiente im Lokallinneren sind noch ausbaufähig, der Service jedoch schon jetzt sehr freundlich und kompetent.

à la carte: 10–40 €

Tel.: 05212 3225

6103 Reith bei Seefeld
Meilerweg 67www.meilerhof.at
info@meilerhof.at

Fr–Di 12–16.30 und 18–23 Uhr

ST. ANTON AM ARLBERG

B4

ALPIN GOURMET STUBE

im Hotel Gletscherblick

15/20 **Koch: Paul Markovics**

Dieses gastfreundliche Haus mit seiner Alpin-Gourmet-Stube ist zu einem Treffpunkt für Genießer geworden. Das moderne Wohlfühlambiente, der sehr freundliche, aufmerksame Service und Küchenchef Paul Markovics in Hochform sind beste Vorzeichen für einen gelungenen Abend. Schon das Amuse bouche überraschte als eigenes Gericht zu Beginn sowohl Auge als auch Gaumen. Einem Gemälde gleich, fast zu schade zum Essen, die Lachsforelle aus Meiningen – unvergleichlich gut. Köstlich und dekorativ auf den Teller gezaubert Mousse & Tatar von der Räucherforelle, genial die im Glas servierte Schaumsuppe vom Bergkäse. Als feines Zwischengericht erfreute ein pochiertes Freilandei mit jungem Spinat, Schinkensud, Topinambur, schwarzer Trüffel und Kräutern. Sowohl

Tel.: 05446 3285
0664 459 61 956580 St. Anton am Arlberg
St. Jakober Dorfstraße 35www.hotel-gletscherblick.at
info@hotel-gletscherblick.attäglich 19–21 Uhr
☎ Sept.–Nov. 2020

das confierte und gegrillte Milchkalb wie auch der Potaufeu von White-Tiger-Garnelen und jungen Erbsen überzeugten mit Geschmack und Aussehen. Die Schwarzwälder Kirsche als Mousse, Eis und Creme und „Schwarzer Sesam“ als Creme-Eis, Yuzugel, Zitrusbaiser, Jasminblütenfond und Zitronenverbene waren ein großartiger Abschluss mit wunderbarer Harmonie.

à la carte: 7–35 €



ALTE STUBE

im Hotel Schwarzer Adler

Koch: Stephan Dialer

Der Schwarze Adler ist eines der ältesten Häuser im Ort. Seine Geschichte (und die der Familie Tschol) geht zurück bis ins 17. Jahrhundert. Insofern ist „Alte Stube“ ein durchaus berechtigter Name. Die Gerichte sind allesamt handwerklich ohne Tadel, vor allem die Vorspeisen tragen eine erkennbare Handschrift. Unbedingt sollte man die gebeizte Forelle mit Roten Rüben probieren. Oder den Hirsch. Erwähnenswert ist auch die Weinkarte. Sie ist zwar nicht so üppig wie anderswo im Ort, aber äußerst gastfreundlich kalkuliert. Die guten Österreicher ebenso wie ein paar große Gewächse aus Frankreich.

à la carte: 15–40 €



13,5/20

Tel.: 05446 2244

6580 St. Anton am Arlberg
Dorfstraße 35

www.schwarzeradler.com
hotel@schwarzeradler.com

Mo–So 18.30–21 Uhr
☞ Mitte April–Ende Juni 2020,
Mitte Sept.–Nov. 2020

HOSPIZ GOURMET RESTAURANT

im arlberg1800 RESORT

Koch: Steffen Sonnenwald

Die Jagdzimmerstube Hospiz hat schon etwas Erhaben-Mächtiges. Da wirkt das flotte Auftreten des Service richtig erfrischend. Und die Empfehlungen von Natascha Quester sind punktgenau und von sicherer Hand. Als Gruß aus der Küche kommt ein sehr animierender geräucherter Tomatenzigarillo. Danach durchgehend herausragende Produktqualität, feine Verarbeitung und spannende Weinbegleitungen. Der Zuger Saibling wird mit fermentiertem Lauch angerichtet, der Langostino mit Himbeeren und persischem Kaviar und das Kalbsbries mit Zunge, Kerbel und Périgord-Trüffel. Richtig großartig wird es aber, wenn das Wagyu-Rind serviert wird. Mit würziger roter Zwiebelmousse, weichen Senfkörnern und einer geschmorten Haferwurzel. Dazu schenkt Quester reifen (richtig reifen) Château Marbuzet aus St. Éstephe ein. Die Kombination ist unübertrefflich. Abgesehen davon kommt das Steak auf den Punkt und exakt nach Wunsch gebraten. Großes Kino sind dann noch die Desserts. Hier scheint die Pâtisserie Spaß an der Arbeit zu haben. Das gilt für die süße Buchweizenmilch ebenso wie für das Konfekt als Petits fours danach.

à la carte: 9–49 €

16/20

Tel.: 05446 2611

6580 St. Anton am Arlberg
St. Christoph 1

www.arlberg1800resort.at
info@arlberg1800resort.at

Mi–Sa 19–21.30 Uhr
☞ Ende April–Anfang Juni 2020



RAFFL'S STUBN

im Raffl's St. Antoner Hof

Koch: Patrick Sagmeister

Eines im Voraus: Für Interieur und Behaglichkeit wird dieser Betrieb nicht ausgezeichnet – für seine Küchenleistung sehr wohl. Es kommt genau ein Gruß aus der Küche. Eine wärmende und hochgradig aromatische Tomatenessenz mit einer getrockneten Kirschtomate. Semiseccchi würden die Italiener sagen, wenn sie so einen saftig-üppigen Umamihappen am Gaumen hätten. Brot und Butter nur auf Wunsch. Wir finden das ausgesprochen erfrischend. Als Vorspeise gibt es Ceviche von der Forelle und Flusskrebse mit Chashewkernen und Salatherz. Gut mariniert, leicht mild für Ceviche – aber ein guter Start. Danach Lachssashimi mit Gurke, Passionsfrucht, Feige, Dattel und Ziegenkäse. Eine westliche Interpretation von Sashimi, aber gut abgestimmt, extrem frisch und sehr ästhetisch angerichtet. Das Filet vom Almoachsen kommt wahlweise in drei Größen und auf den Punkt

pop 15/20

Tel.: 05446 2910

6580 St. Anton am Arlberg
Arlbergstraße 69

www.antonerhof.at
hotel@antonerhof.at

täglich 19–22 Uhr
☞ April–Dez. 2020

nach Kundenwunsch gebraten. Istrische Trüffel, Kartoffelpüree und blanchierter Spinat. Crêpe Suzette wird am Tisch flambiert und überzeugt vollends. Der Weinkeller ist exemplarisch, dank Coravin werden rare Weine auch glasweise serviert.

à la carte: 34–58 €



SONNBICHL STUBE

im Hotel Das Sonnenbichl

Köchin: Laura Wiedemann

Die Sonnbichl Stube ist das À-la-carte-Restaurant des gleichnamigen Hotels am Arlberg. Der Betrieb ist im Winter, aber auch im Sommer geöffnet. Keine Selbstverständlichkeit am Arlberg. Sozusagen ganzjährig ein sicherer Hafen für Genießer, der solides Kochhandwerk und ansprechende Präsentation bietet. Die Karte orientiert sich daran, was die Saison gerade bietet. In unserem Fall waren es ausgesprochen gute Spargelgerichte. Dienstags gibt es Fondue, die Desserts sind mustergültig. Die Stube ist holzvertäfelt, urig und lässt sich auch für private Feierlichkeiten buchen.

à la carte: 7,90–28 €

11/20 🍷

Tel.: 05446 2243
0676 7408200

6580 St. Anton am Arlberg
St. Jakober Dorfstraße 11
www.dassonnbichl.at
hotel@dassonnbichl.at
Mi–Mo 18.30–20.30 Uhr
🌿 23. April–15. Juli 2020

TANNENHOF

Koch: James William Baron

HOTEL DES JAHRES 2018

Das gastronomische und touristische Konzept des Tannenhofs ist bis ins letzte Detail auf Luxus getrimmt. Die Suiten? Sind eigentlich High-End-Apartments, die alle Stückerl spielen. Der Mobilitätsservice? Man hat die Wahl zwischen Heli und Maserati. Was dazu führen kann, dass James Baron schon einmal eine Luxuslimousine „missbraucht“, um nach Lustenau zu fahren und Gemüse von Simon Vetter abzuholen. Wenn schon, denn schon. Auch die Weinauswahl macht nicht irgendjemand. Die Liste trägt die Handschrift von Paula Bosch, die von Beginn an ein Auge auf die Weinkarte hatte. Das Degustationsmenü selbst wird – wie das Team von James Baron – von Jahr zu Jahr besser. Einer der Gründe aus der Küche, der mittlere vermutlich, ist frittierter Kalbskopf mit Kimchi (fermentierter Chinakohl von Simon Vettters Acker). Der Gruß ist so intensiv und herzhaft, dass er nachhaltig Erinnerung bleibt. Für lange Zeit. Danach spielt Baron mit überraschenden Kombinationen und Texturen. Wobei – eines zieht sich durch wie ein langer, roter Faden: Es sind die Aromen der Berge, die Baron herauszustreichen versucht. Er drückt dabei der viel zitierten alpinen Küche seinen eigenen Stempel auf, und es ist ein klarer, präziser und filigraner Stempel. Er inszeniert scheinbar einfache Zutaten und schafft spielerisch die Balance zwischen Tradition und Avantgarde. Huhn kombiniert er

18/20 🍷🍷🍷

Tel.: 05446 30311
0664 3563601

6580 St. Anton am Arlberg
Nassereinerstraße 98
www.hotelntannenhof.net
info@hotelntannenhof.net
Mo–So 12–14.30 und 18.30–22 Uhr
🌿 im Sommer Mo und Di,
27. April–19. Juni 2020

mit Sellerie und Paprika, Fisch (einmal Stör, einmal Forelle, einmal Saibling) mit Kürbis und/oder Kürbiskern. Bei der Kalbshaxe lässt er sich vom Wissen und Tun auf den alten Tiroler Höfen inspirieren und serviert sie mit Kraut und Portulak.

à la carte: 12,50–44 €



VERWALLSTUBE

am Galzig

Koch: Matthias Weinhuber

Inmitten der herrlichen Arlberger Winterlandschaft gelegen, lädt die Verwallstube zu einem Einkehrschwung der besonderen Art: Spitzengastronomie und Landschaftskino. Das Essen erweist sich als vorzüglich, der Service als zuvorkommend und aufmerksam. Man ist geneigt, Verwallstube zu sagen. Hervorragend der Einstieg mit einer raffinierten Verbindung aus Stanzer Zwetschke und Gänseleber, gefolgt von Ravioli mit Bergkäsefüllung. Originell die Brotkultur – man reicht Ducca zu Arlberg Spitz. Der Seesaibling gerät die Spur zu durch, eine perfekt gegarte Zuger Bachforelle, begleitet von wunderbar geschmortem Paprikagemüse und einem halben, in Tempurateig gebackenen Salatherz, lässt keine Wünsche mehr offen. Meisterlich auch die Nachspeise, ein Bratapfel der besonderen Art mit Marzipan und Lebkuchen. Die Weinkarte entspricht dem gehobenen Standard der nahen Schweizer Gipfelgastronomie. Alles in allem ein wunderbar kulinarisches Erlebnis in traumhafter Kulisse.

à la carte: 12,50–43,80 €

15/20 🍷🍷

Tel.: 05446 2352510

6580 St. Anton am Arlberg
Kandaharweg 9
www.verwallstube.at
verwallstube@abbag.com
täglich 11.30–15 Uhr
🌿 April–Nov. 2020

ST. CHRISTOPH AM ARLBERG

B4

HOSPIZ-ALM

Koch: Stefan Griessler

Die Hospiz-Alm ist ein Unikat, das nur schwer mit einem anderen Restaurant gleichbar ist. Mit einer anderen Alm aber genauso wenig. Tagsüber ist die Hospizalm eine Skihütte (und wird als solche in unserer Hüttenguide auch entsprechend gewürdigt). Ab 16.00 Uhr wird die Alm dann „umgebaut“. Die Zahl der Plätze reduziert sich von ein paar Hundert auf einige wenige Tische. Und was dann auf die Teller kommt, wird von Jahr zu Jahr besser. Die Hummerbisque kommt mit einem stattlichen Krustentier-Teigtascherl mit Fenchel und Basilikum daher, die marinierte Poverade (das sind junge Artischocken) dagegen mit umwerfendem Aioli und Salzzitrone und auch der Wagyuknödel mit Speck und Kaviar ist ein Gedicht. Auf Hummer verstehen sie

15/20 🍷🍷

Tel.: 05446 3625

6580 St. Christoph
am Arlberg
St. Christoph 18
www.hospizalm.at
service@hospizalm.at
täglich ab 10 Uhr
🌿 Mai–Nov. 2020



sich überhaupt, in der Hospizalm-Küche. Alternativ, also im anderen Menü, wird das Krustentier mariniert und, von Avocado, Yuzu und Sesam begleitet, serviert. Bei Erscheinen dieses Guides wird – so der Plan eingehalten wird – der Fine-Dining-Bereich innerhalb der Alm ausgebaut und der Fokus noch stärker auf das noble Dinner gesetzt. Die Vorzeichen dafür verheißen Gutes. Der legendäre Weinkeller tut das Seine dazu.

à la carte: 16–155 €

ST. JAKOB IN DEFEREGGEN

F5

JAKOBISTUB'N

im Hotel Jesacherhof

Koch: Thomas Patterer

Für einen Hotelbetrieb ist der Speisesaal des Jesacherhofs durchaus gemütlich eingerichtet, der Service agiert souverän und freundlich. Bei unserem Besuch war zwar „nur“ das Buffet verfügbar, so perfekt abgeschmeckt wie hier muss man ein Vitello tonnato aber erst einmal hinkriegen. Fleischtiger freuten sich über Lammkrone, Entenbrust, Roastbeef und mehr, alles auf den Punkt getroffen, auch bei den Beilagen gab es nichts zu meckern. Schwarzwälder Kirschen im Glas zum Abschluss war nicht schlecht, aber an diesem Abend doch ein, wenn auch der einzige merkbare Hinweis, dass man hier für eine größere Gästeschar kalkulieren muss.

à la carte: 5,20–31,90 €

12/20

Tel.: 04873 5333

9963 St. Jakob in
Deferegggen
Außerrotte 37

www.jesacherhof.at
info@jesacherhof.at

täglich 12–13.45, 19–21 Uhr
☾ bis Mitte Dez. 2019, Mitte
April–Mitte Juni 2020

ST. JAKOB IN HAUS

G3

ESSKULTUR

Made by Unterlechener, im Genießerhotel Unterlechener

Köchin: Yvonne Pobel

Es ist ein kleines Hotel in einem kleinen Ort im Pillerseetal. Kochkunst und Gastlichkeit werden dafür umso größer geschrieben. Das Team, sowohl der Service als auch die Küche von Yvonne Pobel, werkt hochmotiviert und professionell. Pobel arbeitet kompromisslos mit besten Zutaten von der Tiroler Garnele bis hin zum Atterochsen. Es gibt eine Auswahl eleganter Gerichte mit deutlichem Bezug zur Region, und mit etwas Glück schiebt Christian Unterlechener, der Juniorchef, den Wagen auf die Terrasse und fabriziert Crêpes Suzette der Extraklasse. Auf seine Weinempfehlungen kann man sich ohnedies verlassen.

13,5/20

Tel.: 05354 88291
0664 225 52 91

6392 St. Jakob In Haus
Reith 23

www.esskultur.unterlechener.com
anfrage@unterlechener.com

Do–Sa 18–21.30 Uhr
☾ bis Dez. 2019,
Ende Okt.–Anfang Dez. 2020



ST. JOHANN IN TIROL

G3

POST

im Hotel Wirtshaus Post

Koch: Benjamin Leitner

Das Wirtshaus zur Post befindet sich in der Fußgängerzone von St. Johann. Ein schöner Gastraum, gemütlich-rustikal, sehr netter Service. Auf der Karte findet man klassisch österreichische Gerichte, aber auch Surf & Turf, Curry-Rindswurst mit Scampi. Zu Beginn probierten wir ein zart geräuchertes Schwendter Forellenfilet „Gin Tonic“ mit Gurke und Dill, es war sehr schön dekoriert. Beste Fleischqualität dann beim Rückensteak vom Brunnhofkalb mit Rosmarinerdäpfeln, glaciertem Gemüse, Kräuterbutter und Pfeffersauce. Auch die Palatschinken mit hausgemachter Marillenmarmelade zum Schluss schmeckte gut. Umfangreiches Weinangebot mit Schwerpunkt Österreich, ein gutes Dutzend Weine gibt es auch glasweise.

à la carte: 6–36 €

11,5/20

Tel.: 05352 63643-0

6380 St. Johann in Tirol
Speckbacherstraße 1

www.dashotelpost.at
office@dashotelpost.at

täglich 11.30–14 und 17.30–21 Uhr



SAUTENS

C4

DORFSTÜBERL

im Resort Alt-Ötztal

Köchin: Petronella Auer

Wenn es das Dorfstüberl in Sautens nicht gäbe, müsste man es glatt erfinden. Hohes Niveau hat hier die vorwiegend regionale Speisekarte sowie die genuine Freundlichkeit und sorgfältige Weinauswahl. Viel Augenmerk liegt auf Frische und Herkunft der Ausgangsprodukte, geboten werden Klassiker der Wirtshausküche, wobei die Chefin stets für Überraschungen gut ist. Wie etwa bei der Fischsuppe, die großen Spaß macht: frisch, klar, mit exzellenten Miesmuscheln, Garnelen, Tomaten und Dill. Das Filet ist erstklassig, die Foie gras mit glaciertem Apfel, Zuckerschoten und Wildkräutern bleibt im Gedächtnis.

à la carte: 8,50–42 €

11,5/20

Tel.: 05252 6542
0664 441 53 15

6432 Sautens
Dorfstraße 69

www.alt-oetztal.at
resort@alt-oetztal.at

Mi–So 16–23 Uhr
☾ bis Anfang Dez. 2019, variabel

www.gaultmillau.at – Tipps, Trends, Rankings und alle Restaurantkritiken

SCHEFFAU AM WILDEN KAISER

G3

LEITENHOF®

im Chalet Hotel am Leitenhof

Köchin: Margarete Hautz

Wunderschön, gleich unterhalb des wilden Kaisers in den Kitzbüheler Alpen, glänzt der Leitenhof mit einem eigenen Konzept. Neben Zimmern und Suiten können auch eigene Chalets gemietet werden – die Kundschaft hat das Gefühl, mitten in einem kleinen Bergdorf zu residieren. Darüber hinaus bemüht man sich in der Küche um gourmetaffine Kundschaft, serviert u. a. hausgemachte Trüffelnudeln, Tuna Tataki und typische Tiroler Süßspeisen. Kurzum, ein sympathischer Traditionsbetrieb, der einen Ausflug nach Scheffau durchaus lohnend macht.

à la carte: 6,50–48 €



Tipp
Tel.: 05358 7337-0
0664 2873377

6351 Scheffau
am Wilden Kaiser
Leiten 33

www.hotel-leitenhof.at
info@hotel-leitenhof.at

Do–So 17.30–22 Uhr
☎ Nov. 2019, April 2020



SCHWOICH

F3

BIEROL

Taproom & Restaurant

Koch: Thomas Moser

Früher hieß das Bierol Stöfflbräu und das Bier war noch recht normal. Die Familie betreibt noch eine Brauerei, einen Gasthof und eine Alm. Die Brauerei namens Bierol ist der jüngste Betrieb. Sowohl was das eigene Alter als auch das der Gäste betrifft. Die Gerichte sind teilweise so schräg, dass man schon weit fahren müsste, um ähnlich ausgefallene Teller zu bekommen. Schweinsbauch mit Tiroler Kola, Störkaviar zur Kalbszunge, ein sensationelles Beuscherl und als Dessert ein neapolitanisch inspirierter Baba au rhum. Die ganze Karte oszilliert zwischen Bodenständigkeit und verspielter Kreativität. Großartige Biere. Gute Empfehlungen.

à la carte: 7–36 €

12/20

Tel.: 0660 5490045

6334 Schwoich
Sonnendorf 27

www.taproom.at
caroline@bierol.at

Do, Fr 17.30–22,
Sa, So 11.30–14 und
17.30–22 Uhr

SEEFELD

D4

ASTORIA RESORT SEEFELD

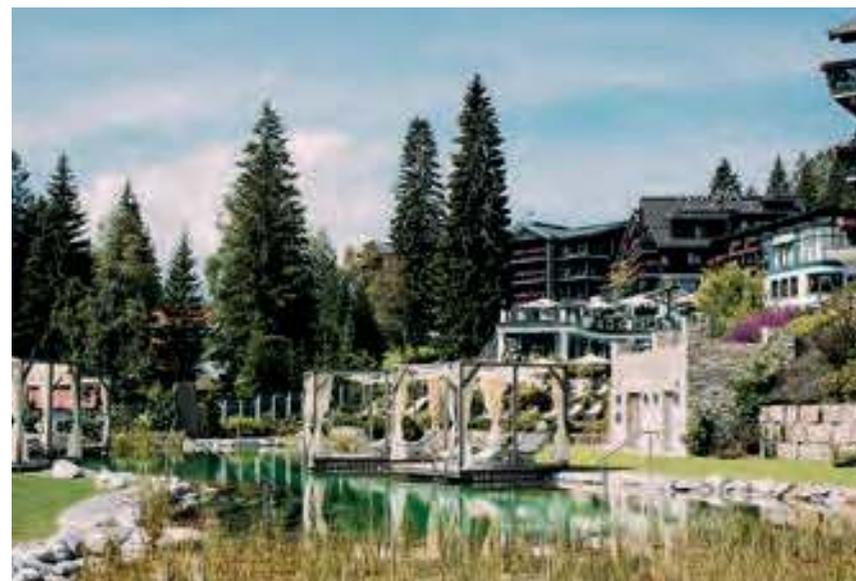
12/20

Tel.: 05212 22720

Koch: Andreas Rank

Die Astoria-Küche überzeugt auch heuer wieder. Die Gerichte sind modern und kreativ, leicht und bekömmlich. Keine schweren Beilagen, stattdessen fermentierte Aubergine und Rotkarotte. Und wie köstlich. Regionalität zieht sich wie ein roter Faden durch das Menü – vom Leutascher Saibling über die (herrliche) Schaumsuppe von heimischen Flusskrebis bis hin zum wunderbar zarten (doch leider etwas zu durch gegarten) Lamm von Hans Moser aus Telfs. Die Atmosphäre im neu gestalteten, etwas überladenen Restaurant ist alpin-behaglich, der Service vorbildlich. Weinkarte und Glaskultur sind ausbaufähig.

6100 Seefeld
Geigenbühlstraße 185
www.astoria-seefeld.com
hotel@astoria-seefeld.com
täglich 19–21 Uhr



Bewertungen NEU

11 bis 12,5 Punkte von 20 Punkten: 1 Haube

13 bis 14,5 Punkte von 20 Punkten: 2 Hauben

15 bis 16,5 Punkte von 20 Punkten: 3 Hauben

17 bis 18,5 Punkte von 20 Punkten: 4 Hauben

19 bis 19,5 Punkte von 20 Punkten: 5 Hauben

LE TREIZE®

im Casino Seefeld

Koch: Armin Leitgeb

Le Treize – die Dreizehn – spielt mit seinem Namen zwar auf seine Nähe zum Casino Seefeld an, ist jedoch auch für Nicht-Spieler frei zugänglich. Konzeptionell ist es eine Mischung aus Bistro und Restaurant mit einer zum Gastraum teils offenen Küche. Küchenchef Armin Leitgeb gehört zu den Besten des Landes und hatte im Ausland unter anderem in München (Tantris) und im Elsass (Auberge d'Ill) gearbeitet, bevor er als Küchenchef in Singapur für Furore gesorgt hat. Zurück in Österreich kocht er mit-tags einfachere Gerichte wie Flammkuchen, Pasta sowie Fisch- und Fleischgerichte. Man kann sich aber auch an einer Foie gras à la Haeblerin erfreuen. Am Abend wird ein zusätzlich füngängiges Menü geboten, bei dem es Delikatessen wie confier-te Stabmuscheln, am Tisch geräucherter Aal (mit Schweinsbratencrüttons!) und Schneckenragout unter der Blätterteighaube gibt. Gelernt ist eben gelernt. Nicht minder fein ist der Hauptgang, ein Zweierlei vom Zackenschaf mit Melanzani und Kräu-tercouscous. Und wenn ein Koch wie Leitgeb zum Dessert Pfirsich Melba offeriert, darf man sich auch diesem 1970er-Jahre-Klassiker ruhigen Gewissens anvertrauen.

à la carte: 7–39 €

16/20 🍷🍷

Tel.: 05212 2383

6100 Seefeld
Bahnhofstraße 124letreize.at
info@letreize.atDi–Sa 12–22 Uhr
☞ variabel



STRANDPERLE®

Der Küchenchef entführt seine Gäste im Restaurant Strandperle auf eine kulinarische Weltreise. Ob saisonale Highlights wie Fisch- und Muschelabende und sommerliches BBQ am See oder alljährlich gern gesehene Klassiker, man ist hier stets bemüht, den Gästen eine angenehme Zeit zu bereiten. Und diese wissen das zu schätzen, wie der hohe Anteil an Stammgästen belegt.

👉 **Tipp**

Tel.: 05212 90997

6100 Seefeld
Innsbrucker Straße 500
www.restaurant-seefeld.at
info@strandperle.at


Bewertungen NEU

15 bis 16,5 Punkte: 3 Hauben 🍷🍷

11 bis 12,5 Punkte: 1 Haube 🍷 17 bis 18,5 Punkte: 4 Hauben 🍷🍷🍷🍷

13 bis 14,5 Punkte: 2 Hauben 🍷🍷 19 bis 19,5 Punkte: 5 Hauben 🍷🍷🍷🍷🍷

SERFAUS

C4

JENNY'S SCHLÖSSL

15,5/20 🍷🍷

Koch: Matthias Frei

Bei der Vorspeise solle man nicht lange herumfackeln und einfach beide nehmen. Die „Tiro-ler Vorspeise“ ist eine Wurzelgemüsevariation, die als Gericht ihresgleichen sucht. Karotte (in verschiedenen Varianten und Konsistenzen), Sellerie (als Eis) und Pastinaken. Der zweite erste Gang ist eine Öztaler Lachsforelle im Bierteig gebacken. Mit Gurke, Erdbeere, Minze und Schafskäse. Großartig. Bei den Suppen sticht die mit Brennnesseln und wildem Hanf he-raus. Bei den Hauptgängen wird die Wahl schwierig. Einerseits gibt es Flanksteak (holzkoh-legenart) mit Kartoffelraritäten und wildem Brokkoli oder eine wunderbar glasig gebratene Regenbogenforelle vom Lader Urgsee, die man – auch – wegen der Nudeln nehmen sollte, die aus der rekultivierten Getreidesorte Fisser Imperialgerste gemacht werden. Dass dazu das Bier aus Fisser Gerste empfohlen wird, ist schlüssig und gut. Auch das Weinangebot ist exzellent. Hausherr Peter Tschappeler ist Diplomsommelier und berät gerne persönlich.

à la carte: 16–48 €

Tel.: 05476 6654

6534 Serfaus
Plojenvweg 9www.schloessl.com
info@schloessl.comDo, Fr, So 18.30–20.30 Uhr
☞ bis 15. Jän. 2020


SÖLDEN

D4

ICE Q

Bergstation Gaislachkoglbahn

Koch: Patrick Schnedl

AMBIENTE DES JAHRES 2019

Ist man nicht im Besitz eines Skipasses, schlägt der Besuch im Ice Q mit stolzen 38 Euro pro Person für die Berg- und Talfahrt zu Buche. Dafür gibt es nicht nur einen atemberau-benden Ausblick auf die umliegende Bergwelt, den man hier auf über 3000 Höhenmetern genießen kann, sondern auch einen aufmerksamen Service, der etwa den trockenen Martini direkt vor unseren Augen zubereitete und auch beim Weinservice sehr aufmerksam agierte. Die Variation von heimischen Fischen mit Kartoffelrösti und Saiblingskaviar sowie der ge-räucherte Aal mit mariniertem Gemüse und Feigen waren als Vorspeisen ein Genuss. Die Hauptgerichte überzeugten ebenso. Das Maishuhn – mit Bohnen und Trüffelschaum – war gut knusprig gebraten und das Rindsfilet mit Pata Negra sowie Kartoffel-Kräuter-Püree kam wie geordert blutig auf den Tisch. Und mit dem Karottenkuchen mit Topfenmousse zeigte die Patisserie, dass man auch abseits von Schokolade köstliche Desserts zubereiten kann.

à la carte: 28–39 €

13/20 🍷🍷

Tel.: 0664 960 9368

6450 Sölden
Dorfstraße 115www.iceq.at
iceq@central-soelden.at
Mo–So 9–16 Uhr (Juni–Ende
Sept., Nov.–Ende April)

ÖTZTALER STUBE

Das Central – Alpine . Luxury . Life

Koch: Michael Kofler

Einer der ersten Sätze im Menü lautet: „Alpiner Genuss in unserem Gourmetrestaurant Ötztaler Stube ist ein langsames Genießen.“ Stimmt. Vorhaben sollte man danach nichts. Die Abende sind ausgiebig. Und unvergesslich. Das Gedeck wird bereits mit den ersten Grüßen aus der Küche serviert. Angeboten wird selbst gebackenes Brot aus Mehl vom Biobäcker, die Speckcreme liegt adrett in der Tube dabei. Dass viele der Gänge mit Pfiff und einem Schmunzeln angeordnet werden, zieht sich durch und sorgt für genussvollen Unterhaltungswert. Ziemlich am Beginn des „Heimatmenüs“ (es gibt drei thematisch klar umrissene Degustationsmenüs) steht der Huchen aus Längenfeld. Abgesehen davon, dass der ohnehin edle Fisch von grandioser Qualität ist, ist er auch so zart und glasig gegart, dass es eine Freude ist. Gerste und Holunderblüte dazu? Ein Blickfang. Sensorisch steht der Huchen über allem. Weiter hinten im „Heimatmenü“ dann das fulminante Ötztaler Berglamm. Mit Schüttelbrot, Mangold und Topinambur. Dass das Central über einen wohlsortierten Weinkeller verfügt, ist ohnehin kein Geheimnis.

à la carte: 17–39 €**15/20** 🍷🍷**Tel.: 05254 2260-0**6450 Sölden
Auweg 3www.central-soelden.com
info@central-soelden.at

Mi–So 19–21 Uhr

ZIRBENSTUBE

im Hotel Enzian

In Österreich muss man auch oberhalb von 2000 Metern nicht auf kulinarische Highlights verzichten. Während man im Hotel Enzian dank seiner Lage direkt an der Piste auf der gemütlichen Sonnenterrasse tagsüber vor allem Skifahrer verwöhnt, die einen Einkehrschwung machen, wird abends in der Zirbenstube richtig fein aufgekocht. Den Aromen der Alpen wird dabei genauso gehuldigt (Essenz vom Rotwild mit Grapparosinen und Rehnockerl) wie asiatischen Geschmäckern (Ananas-Chili-Schaumsuppe mit Frühlingsrolle von der Räucherforelle). Exzellente Fleischqualität, wie sich beim dry-aged Beiried mit Ochsenchwanzrilettes, Erbsencreme und Morcheln sowie der Ötztaler Lammkrone mit Paprikapolenta und schwarzem Walnussjus zeigt. Dass Safran gut zu Vanille passt, schmeckt man beim abschließenden Eisdessert mit Kernöl. Verführerisch gut auch die Tarte Tatin mit Rumzweitschen und Mandeln. Vom breiten und tiefen Weinangebot kann man sich in der Weinlounge überzeugen, die natürlich auch den Gästen der Zirbenstube zu Verfügung steht.

14/20 🍷🍷**Tel.: 05254 2252**6450 Sölden
Hochsöldenstraße 7www.hotel-soelden-enzian.com
info@hotel-enzian.at**ZIRBENSTUBE „POSTAMT“**

im Hotel Post Steeg

Koch: Julian Stork

Kulinarisch gesehen ist die Familie Obwegeser Vorreiter und Vorbild im Lechtal. Der Region wäre zu wünschen, fänden sich ein paar weitere Betriebe, die sich vom Restaurant Postamt inspirieren ließen. Das Menü umfasst entweder fünf oder sieben Gänge plus zwei stattliche Grüße aus der Küche. Beim ersten Gang zeigt sich gleich die Marschrichtung. In Zitronenvinaigrette marinierte Lachsforelle, Avocado in verschiedenen Texturen und ein erfrischend säuerliches Holunderblüten-Gel. Die Krustentiervelouté kommt mit einer kleinen Garnele und einem – wieder sehr erfrischenden – Veltlinerschäumchen. Die Velouté selbst hocharomatisch und tadellos. Der Zander überrascht dann. Ein perfekt gebratenes Filetstück, garniert mit kandierter Zitruschale, Eierschwammerln und einem dunklen Jus, der problemlos auch bei geschmorten Fleischgerichten eine gute Figur machen würde. Was heißt

15/20 🍷🍷**Tel.: 05633 5307
0664 111 1580**6655 Steeg/Lechtal
Nr. 17www.poststeeg.at
hotel@poststeeg.atDi–So 12–14 und 18–22 Uhr
☎ bis 21. Dez. 2019

würde? Macht er auch. Einen Gang später bei den Wildschweinpralinen. Ein üppiger und köstlicher Gang. Für den Service ist eine motivierte junge Sommelière mit gutem Gespür für den richtigen Wein zuständig. Bitte weiter so!

à la carte: 25–42 €**STRASSERWIRT**

Herrenansitz zu Tirol

Koch: Werner Gander

Es ist immer eine gute Wahl, sich mit dem mehrgängigen Überraschungsmenü von Küchenchef Werner Gander und seiner zeitgemäßen Umsetzung der Osttiroler Küche verwöhnen zu lassen. Nicht weniger gut ist man aber mit den À-la-carte-Gerichten bedient, die sich an saisonalen Gegebenheiten orientieren und mit regionalen Produkten zu feinen Speisen verarbeitet werden. Das dünn geschnittene Roastbeef erfreut durch hohe Qualität, die dazu gereichten Eierschwammerl sind knackig und frisch. Weil wir uns in Osttirol befinden, wollen wir die hausgemachten Schlipfkrapfen nicht missen, die mit brauner Butter und Topfen-Spinat-Fülle serviert werden. Das saubere Handwerk lässt Rückschlüsse auf die Leidenschaft des Küchenchefs zu, was unseren Gusto auf etwas Süßes erhöht. Wir werden nicht enttäuscht: Das Walnussparfait mit Nektarinen und Ribiselespuma ist tadellos und wir sind zufrieden.

à la carte: 9–26 €**13/20** 🍷🍷**Tel.: 04846 6354
0664 968 91 52**9918 Strassen
Dorfstraße 28www.strasserwirt.com
hotel@strasserwirt.comtäglich 12–14 und 18.30–21 Uhr
☎ variabel, bis 12. Dez. 2019www.gaultmillau.at

Tipps, Trends, Rankings und alle Restaurantkritiken

STUMM IM ZILLERTAL

E4

LANDGASTHOF LINDE

11,5/20 

Tel.: 05283 2277

6275 Stumm im Zillertal
Dorf 2www.landgasthof-linde.at
info@landgasthof-linde.atMi–So 11.30–13.30 und 18–21 Uhr
* bis 4. Dez. 2019,
22. Juni–7. Juli 2020

WIRTSCHAUS DES JAHRES 2020

Die Linde in Stumm ist so etwas wie ein Fels in der kulinarischen Brandung des Zillertals. Diesem Bild entspricht auch das scheinbar meterdicke Gemäuer des stattlichen Hauses. Steht man vor dem hölzernen Tor, glaubt man, das Wirtshaus hält jedem Trend und jedem Hype stand. Ein Blick auf die Karte bestätigt das auch: eindrucksvolle Klassiker der (gehobenen) Tiroler Wirtshausküche, eigener Garten, eigene Schlachtung und Rezepte mit Tradition und Geschichte. Die Gerichte sind bodenständig und jeder Teller, der aus der Küche kommt, beweist, dass hier Leute am Werk sind, die ihr Handwerk verstehen.

à la carte: 14,80–33 €



TANNHEIM

C3

TANNHEIMER STUBE

17/20   Tel.: 05675 6286
0676 37642096675 Tannheim
Kreuzgasse 8www.hohenfels.at
info@hohenfels.atDo–Mo 18–22 Uhr
* bis 18. Dez. 2019

Hohenfels – das Genießerhotel

Köche: Markus Pichler & Christoph Krabichler

Küchenchef Markus Pichler und sein Souschef Christoph Krabichler schafften es auch heuer wieder, uns zu begeistern. Gut, viele Tische gibt es nicht, die sie mit ihrer Gourmetküche versorgen dürfen. Doch egal, was serviert wird – alles ist tadellos, manches sogar genial. Der Zuger Saibling mit Rhabarber-Vogelmiere und das Kalbsbries mit Zwiebel, Spinat und rohen Scheiben von Braunkappen fielen eindeutig in die zweite Kategorie: Deutliche Aromen, ohne den Eigengeschmack der Hauptzutat zu verschleiern – so schmeckt große Küche. Etwas bieder fiel hingegen der Wolfsbarsch mit fermentiertem Knoblauch und Salzzitrone aus – hier hätte man auch etwas mehr Kreativität an den Tag legen können. Verneigen mussten wir uns hingegen wieder beim Zweierlei vom Rehbock: Ein rosa gebratenes Filet und ein geschmacksintensives Beuschel waren wieder hervorragend. Ziegenjoghurt mit Waldmeister und ein Erdbeershot zum süßen Finale beendeten ein formidables Essen. Die Weinkarte hält interessante Tropfen auch aus Tirol bereit, die man verkosten sollte. Es muss ja nicht immer die Steiermark sein, gute Sauvignon Blancs gedeihen auch nördlich des Brenners.

à la carte: 20–45 €

G.M Raiffeisen 

TELFs-BUCHEN/SEEFELD

D4

INTERALPEN-CHEF'S TABLE

17/20   

Tel.: 0 508 0930

6410 Telfs-Buchen/Seefeld
Dr.-Hans-Liebherr-Alpenstr. 1www.interalpen.com
reservation@interalpen.com

Mo–Sa 19–23 Uhr



im Interalpen-Hotel Tyrol

Koch: Mario Döring

Vielfältige Einflüsse prägen die Küche von Mario Döring, die er meisterlich mit seiner unmittelbaren Umgebung im Naturschutzgebiet unter der mächtigen Hohen Munde verwebt: einerseits Kräuter, Pilze und Flechten aus der Natur, aber auch hochwertige Alpengarnelen, die roh mit einem Allerlei vom Karfiol und selbst angesetztem Kombucha den kulinarischen Auftakt machten. Überhaupt sind die Kreationen auch dieses Jahr wieder in geschmacklicher Hinsicht und der Präsentation von überzeugender Stimmigkeit. Sehr gekonnt setzt die Sommelière Theresa Lichtmanegger vinophile Akzente, die einen Bogen von klassisch bis experimentell spannen. Ein Highlight jagte das nächste. Schon die Jakobsmuscheln mit brauner Butter, Apfelchutney und Holunderblüten samt Holunderkapern waren ein Gedicht – wunderbar kombiniert mit einem Sauvignon Blanc aus Eppan. Auch ein aufwendig zubereitetes Filet vom Wollschwein mit Gurke und zarten Chililoten, umkränzt von einer mollig-samtigen Sauce, begeisterte uns. Zum fernöstlichen Hamachi mit zarten Champignons passte der empfohlene Junmai-Sake perfekt. Zum zart schmelzenden Wagyu-Beef, neben zartem Bohnenpüree und Varianten von Melanzani, passte hervorragend der junge Rote von den Côtes Catalanes. Zum Abschluss gab es eine hauchzarte „Zauber-kugel“, meisterlich vom Patissier mit Sauerrahmeis, Sauerampfer und Rhabarber gefüllt – und da wurden wir überrascht von einem Rhabarbernektar, der durch seine fruchtig-herbe Note das Geschmackserlebnis noch einmal pushte.

 facebookBesuchen Sie **Gault-Millau** auf facebook.Raiffeisen  G.M

INTERALPEN-HOTEL TYROL

À-la-carte-Restaurant

Koch: Mario Döring

Der Wagen schlängelt sich durch den Wald den Berg hinauf, um dann diskret in der Drive-in-Tiefgarage de luxe zu verschwinden. Noch luxuriöser, exklusiver dann der Blick in die umliegende Bergwelt. Schade, dass man uns hineinbittet in das rustikal-elegante Restaurant im „Tiroler Stil“. Keine Ablenkung mehr durch die Natur, Konzentration auf das Kulinarische – auch gut. Wir wählen das Halbpensions-Menü und bekommen viel geboten. Bodenständiges paart sich mit Internationalem, Mediterranes mit Heimischem. Herausragend die Süßkartoffelschaumsuppe mit Limettenraviolo – Sommer im Mund – oder der Blattsalat mit Garnelen und Kräutern aus dem eigenen Garten. Der gegarte Saibling vielleicht eine Spur moosig im Geschmack und das Schmorbackerl mit Spitzpaprika, fermentierten Radieschen, Mango und Rettich etwas rätselhaft in der Kombination. Schönes Finale – die Zitronentarte mit Pistazieneis und Erdbeeren. Die Weinkarte bietet vieles aus Österreich und Interessantes aus dem Ausland, ist kundig zusammengestellt und fair kalkuliert. Der Service agiert höflich und ist stets zur Stelle.

à la carte: 17–49 €**14,5/20** 🍷🍷**Tel.: 0043 50809-30**6410 Telfs-Buchen/Seefeld
Dr.-Hans-Liebherr-Alpenstr. 1www.interalpen.com
reservation@interalpen.com

Mo–So 12–14 und 19–22 Uhr

**WIENERHOF**👉 **Tipp****Tel.: 05275 5205**6152 Trins 13
www.wienerhof.at
info@wienerhof.at
Mo–Di 7–10, Mi 7–14,
Do–So 7–22 Uhr

Im Herzen des Gschnitztales ist man im Familienbetrieb Wienerhof mit Tiroler Herzblut und viel Leidenschaft am Werk. Kulinarische Köstlichkeiten aus frischen, heimischen Produkten werden in der schönen Bauernstube bodenständig und doch mit viel Sorgfalt aufgetischt. Der Gewölbekeller hält allerhand für Weinliebhaber bereit.

**PUMAFALLE****Köchin: Sandra Uhlig**

Die Pumafalle in Trins ist ein kulinarisches Ausflugsziel für einen kurzen Spaziergang. Sie liegt aber auch nah genug an der Brennerautobahn, sodass sich ein kurzer Zwischenstopp im Gschnitztal auf der Durchreise jederzeit ausgeht. Und es ist einer, der sich stets lohnt. Die Küche ist tirolerisch, aber durchaus elegant und fein. Die Stube ist urig, aber nicht kitschig. Überall stehen reizvolle Weinflaschen herum, es gibt das Bier von der Fisser Gerste, die Kasspatzln werden in der gusseisernen Pfanne serviert. Irgendwo steht noch ein altes Wählscheibentelefon. Bei Schönwetter sitzt man draußen und genießt. Ein sicherer Hafen also. Seit Langem.

11,5/20 🍷**Tel.: 05275 5323**
0677 629 29 206152 Trins
Trins 250www.pumafalle.at
gasthaus@pumafalle.at

Mi–So 10–18 Uhr

**Gault&Millau**

Besuchen Sie uns auf Facebook unter
www.facebook.com/Gault.Millau.Oesterreich 👍

TUX

E4

GENIESSER STUBE

im Hotel Alpenhof

Koch: Maximilian Stock

Die Fahrt hinauf nach Tux lohnt sich im Sommer wie auch im Winter. Und das nicht nur für passionierte Skifahrer und Wanderer, sondern auch für Feinschmecker. In der Genießer Stube im Hotel Alpenhof ließen wir uns auf ein kreatives „Gourmet“-Menü von hervorragender Qualität ein. Der Schwerpunkt der Küche liegt auf regionalen Produkten. Kalb und Rind kommen aus eigener Landwirtschaft, Gebäck von der Dorfbäckerei Stock, Obst und Gemüse von Bauern aus dem Inntal. So schafft es Küchenchef Maximilian Stock, mit saisonalen und bodenständigen Gerichten die Landschaft schmeckbar zu machen – und das auf Topniveau.

12/20 🍷

Tel.: 05287 8550

6293 Tux
Hintertux 750www.alpenhof.at
info@alpenhof.atDi–Sa 18.45–20.45 Uhr
☎ 3. Mai–27. Juni 2020

LANERSBACHER HOF

Brugger's Genießerhotel

Koch: Anton Fercher

Guter Geschmack ist grenzenlos. Wieso sollte sich ein Küchenchef daher auf eine bestimmte Regionalküche beschränken, wenn ihm theoretisch die ganze Welt offensteht? Zumeist scheitern allzu breit angelegte Konzepte an den nicht verfügbaren Zutaten oder den mangelnden Kenntnissen des Kochs. Doch beim „Genießermentü“ im Lanersbacher Hof fügen sich verschiedene Richtungen ganz harmonisch zu einem gegliederten Ganzen zusammen. Zu Beginn gibt es ein zartes Oktopuscarpaccio mit weißem Tomatenmus, das an Italien erinnert, dann ein Ochsenchwanzörtchen mit getrüffeltem Püree, das frankophile Anklänge birgt, und schließlich eine aromatische Latschencreme mit Tiroler Speck – also Österreich pur. Bei der Karotten-Curry-Suppe gelingt der Ausflug nach Fernost, beim Lammragout vom Tuxer Steinschaf mit Couscous in den Maghreb. Und bei Marias Marillenpalatschinken ist man dann wieder glücklich zu Hause gelandet. Apropos zu Hause: Die Weinkarte gleicht einem Lexikon der heimischen Weinkultur und überzeugt mit unterschiedlichen Flaschenformaten und einer bemerkenswerten Jahrgangstiefe.

13,5/20 🍷🍷

Tel.: 05287 87256

6293 Tux
Tux-Lanersbach 388www.lanersbacherhof.at
info@lanersbacherhof.atDi–Mi, Fr–So 18.30–20.30 Uhr
☎ Mitte April–Ende Juni 2020

à la carte: 9–36 €

G.M Raiffeisen X

UDERNS

E4

DIE GENUSSWERKSTATT

Koch: Wilhelm Tillian

Mitten in den Zillertaler Alpen empfängt das moderne und freundliche Restaurant des Golfclubs Zillertal nicht nur Gäste mit entsprechendem Handicap. Kulinarisch bekommt man von Küchenchef Wilhelm Tillian und seinem Team einiges geboten: Neben einem täglich wechselnden Genussmenü stehen ausgewählte Klassiker wie Wiener Schnitzel, das altbewährte Club Sandwich sowie Speisen aus aller Welt zur Auswahl. Die leicht scharfe Tom Kha Gai – eine Suppe aus Thailand – mit viel Kokosmilch und Garnelen sorgt für einen gelungenen Einstieg, der mürbe Zwiebelrostbraten mit Kipflern und Speckbohnen war nicht weniger überzeugend. Auch bei den Desserts vermischt sich Tradition mit Internationalem: Mohr im Hemd und Schokobrownie werden kreativ umgesetzt.

pop 11/20 🍷

Tel.: 05288 63000508

6271 Uderns
Golfstraße 1www.die-genuss-werkstatt.at
office@die-genuss-werkstatt.attäglich 11.30–21 Uhr
☎ bis Mitte März 2020

à la carte: 15–36 €



WATTENS

E4

DANIELS KRISTALLWELTEN[®]

11/20 🍷

Tel.: 05224 51080

London? Hamburg? München? Mitnichten! Wattens. Im urban-modernen Interieur des Daniels bruncht, luncht, diniert man très chic. Das Publikum ist international, ebenso die Gerichte auf der Karte, alles von guter Qualität – auch das Weinangebot, insbesondere rund um das argentinische Weingut von Langes Swarovski. Nicht zu vergessen die hauseigene Patisserie. Der Service freundlich und außergewöhnlich flott. Alles sympathisch, ein wenig austauschbar vielleicht – aber halt! Der Blick auf die monumentale Kristallwolke über dem Spiegelwasser und die umliegenden Berge ist tatsächlich unique.

6112 Wattens
Kristallweltenstraße 1
www.kristallwelten.
swarovski.com
reservations.kristallwelten@
swarovski.com
täglich 8.30–21.30 UhrGASTHOF ZUM SCHWAN[®]

12/20 🍷

Tel.: 05224 52121

Günter Eberl bietet in dem Gasthof mitten in Wattens eine solide Wirtshauskultur auf beachtlich hohem Niveau. Tiroler Küche, kurze Wege (für die Zutaten), ursprünglicher Geschmack und eine Leichtigkeit, die der Tiroler Küche guttut, aber keinesfalls selbstverständlich ist. Vor allem im Sommer ist der schattige Garten mit dem Pavillon und den mächtigen Kastanienbäumen eine echte Oase. Spannende Weinauswahl – auch glasweise.

6112 Wattens
Swarovskistraße 2
www.gasthof-schwan.at
gasthofschan@aon.at

Raiffeisen X G.M

GRANDER-RESTAURANT

Koch: Thomas Grander

Das Grander-Restaurant liegt mitten in Wattens und verfügt über eine großzügige Terrasse. Modernes Ambiente, internationale Küche auf konstant hohem Niveau. Man lädt tagsüber zum Gourmet-Businesslunch sowie abends zu Feinschmeckermenüs. Als Gruß aus der Küche kamen diverse Aufstriche mit hausgemachtem Brot, danach ein gebackenes Polentaknödler auf Salat. Die Erbsen-Minz-Schaumsuppe mit Jakobsmuschel zu Beginn war leicht und sehr geschmackvoll. Das gebratene Zanderfilet auf Karfiolcreme und Haselnuss mit wildem Karfiol und Pomelo sehr dekorativ angerichtet. Topqualität und perfekt gebraten das australische Rindfilet mit cremiger Polenta und Natursauce. Es wurde begleitet von Brokkoli, grünem Spargel, Karotten und Bohnen. Die kräftigen grünen und orangen Farben sahen appetitlich aus, das Gemüse war auf den Punkt gegart. Das Dessert, ein zart schmelzendes Tiramisutörtchen mit Weichselsorbet und frischen Beerenfrüchten, war ein gelungener Abschluss. Die Weinkarte bietet eine gute Auswahl an österreichischen und internationalen Weinen, der Service ist sehr aufmerksam.

à la carte: 9–32 €

13/20 

Tel.: 05224 52626

6112 Wattens
Dr.-Felix-Bunzl-Straße 6
www.grander-restaurant.at
info@grander-restaurant.at
Mo–Fr 11.30–13.30 und
18–21.30, Sa 18–21.30 Uhr

ZELL AM ZILLER

HELENI

in Das Posthotel

Köche: Marcus Duchardt & Mario Herrmann

Küchenchef Marcus Duchardt sorgt mit seinem Kollegen Mario Herrmann für kreative Gaumenfreuden in ausgesprochen guter Qualität. Regionale biologische Zutaten werden dabei zeitgemäß in Szene gesetzt und stehen in Form von zwei Menüs zur Auswahl. Neben der Klassikvariante „Fein und Leicht“ (frischer Esprit und Einfallsreichtum kommen dabei nicht zu kurz) gibt es eine vegetarische Alternative, die ebenfalls spannende Kombinationen bietet. Parmesan gibt es kalt und warm, dazu werden hausgemachte Ravioli mit Eierschwammerln und Blutampfer serviert. Präzise und durchdacht auch der „Pustablume“-Gang, der einer Ode an Melanzani gerecht wird. Das finale Dessert mit Joghurt, Zitrusfrüchten und Brownie sorgt für ein passendes Nachspiel und rundet unseren fleischlosen Besuch adäquat ab. Mühen werden hier keine gescheut, köstliches, hausgebackenes Brot gehört natürlich auch dazu.

à la carte: 10–55 €

12,5/20 

Tel.: 05282 2236

6280 Zell am Ziller
Rohrerstraße 4
www.heleni.at
info@zillerseasons.at
täglich 18.30–21.30 Uhr



ZELLBERG

E4

SCHULHAUS[®]

Koch: Stefan Geisler

Ein Gewinn im Zillertal, gar keine Frage. Das Schulhaus liegt oberhalb von Zell auf beachtlicher Höhe, sodass der Ausblick auf der Terrasse unglaublich eindrucksvoll ist. Viel eindrucksvoller sind aber die Gerichte, die Stefan Geisler aus der Küche schickt. Es ist leichte und doch unverkennbar alpine Kost, mit Leidenschaft und Kreativität angerichtet. Herrliche Fregola Sarda (sardische Kugelpasta) für den Start, ein Rieslingbeuschel zum Träumen und ein 99er-Riesling vom Zöbinger Heiligenstein glasweise dazu. Überhaupt kann die Weinkarte als mustergütig gelten, wie auch der Service.

à la carte: 14–34 €

12,5/20 

Tel.: 05282 3376

6277 Zellberg
Zellberg 162

www.schulhaus.tirol
info@schulhaus.tirol

Mi–Sa 17–22, So 12–22 Uhr
* bis Mitte Dez. 2019,
14. April–1. Mai 2020

ZÖBLEN IM TANNHEIMERTAL

C3

GASTHAUS MORENT

Köchinnen: Lisa & Tini Morent

Ein Gasthaus wie aus dem Bilderbuch. Diese Beschreibung bezieht sich nicht nur aufs Ambiente. Es sind vor allem die Gastgeber Timi und Ralf Morent, die zeigen, dass man auch im 21. Jahrhundert alte Traditionen in zeitgemäßer Form pflegen kann. Der Patron sammelt Schwammerl, geht fischen, jagt für sein Lebttag gerne und verarbeitet das Erlegte als gelernter Metzger auch gleich selbst. Und wenn man Glück hat, ist ihm ein paar Tage vor dem Besuch eine Gams vor die Flinte gelaufen. Eine derart köstliche Rarität sollte man sich nicht entgehen lassen. Doch was wären alle diese Schätze aus der Natur, wenn es nicht jemanden gäbe, der daraus auch köstliche Gerichte zubereiten kann? Dafür ist Timi Morent verantwortlich und sie gibt sich nicht damit zufrieden, einfache, bodenständige Gerichte zu kochen. Alles, was die Küche verlässt, hat das gewisse Extra, das aus einem guten Gericht ein sehr gutes macht. So regional, ja sogar lokal die meisten Produkte sind, bei den Rezepten beschränkt sich Timi Morent nicht darauf, was in traditionellen Tiroler Kochbüchern niedergeschrieben ist. Auch orientalische Gewürze wie Ras el-Hanout sind ihr ans Herz gewachsen. Fehlt nur noch der passende Wein, womit wir wieder bei Ralf Morent wären. Seinen Empfehlungen kann man blind vertrauen, auch wenn sie mitunter außergewöhnlich sind. Wie schon eingangs gesagt: Wir lieben dieses Bilderbuch-Gasthaus!

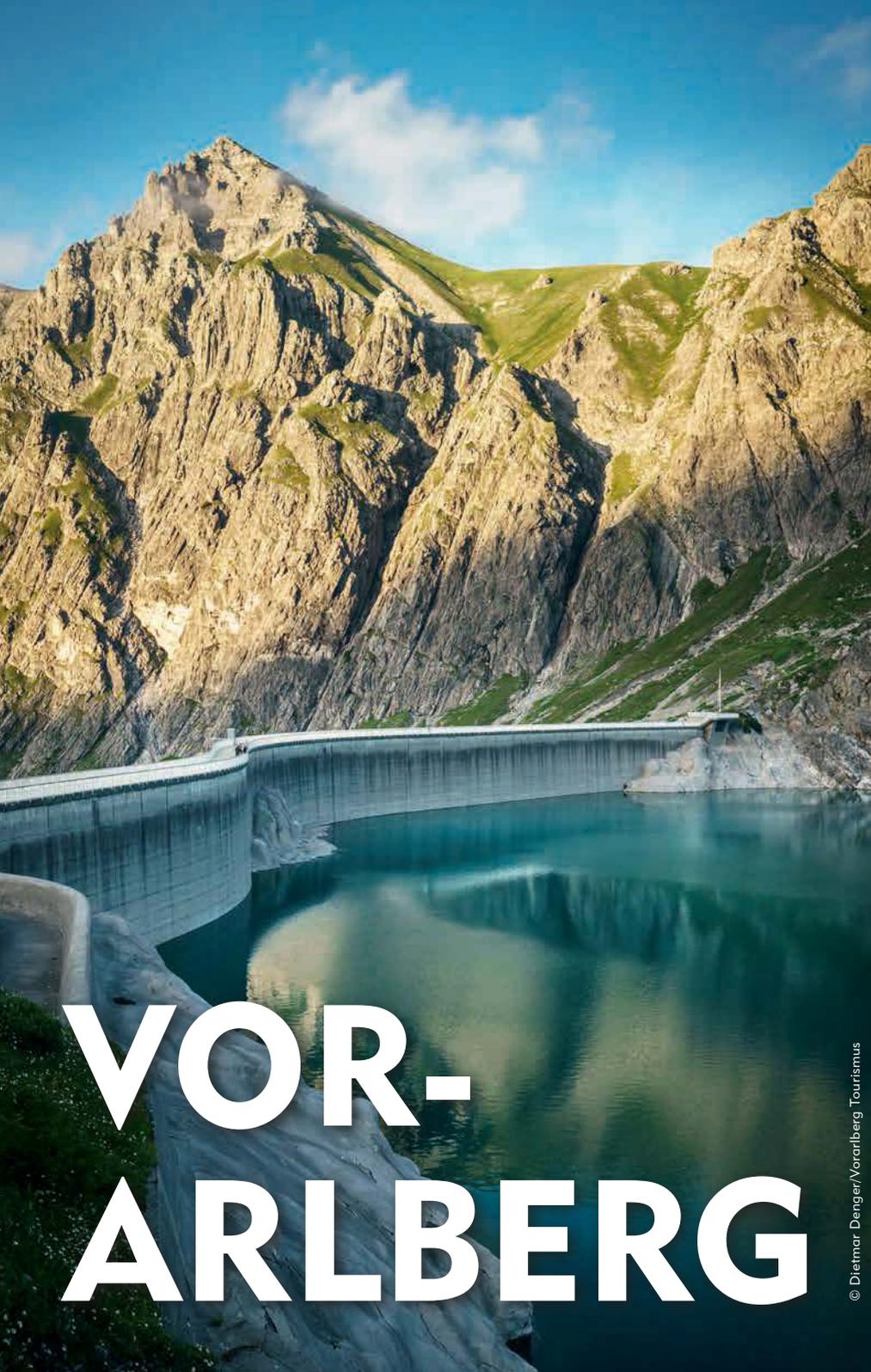
14,5/20 Tel.: 05675 20033
0664 2142284

6677 Zöblen
im Tannheimertal
Nr. 14

www.morent.at
feinschmecker@morent.at
täglich 18.30–21 Uhr
* variabel

Bewertungen NEU

11 bis 12,5 Punkte von 20 Punkten: 1 Haube 13 bis 14,5 Punkte von 20 Punkten: 2 Hauben 15 bis 16,5 Punkte von 20 Punkten: 3 Hauben 17 bis 18,5 Punkte von 20 Punkten: 4 Hauben 19 bis 19,5 Punkte von 20 Punkten: 5 Hauben 



VOR- ARLBERG

© Dietmar Denger/Vorarlberg Tourismus

DIE BESTEN

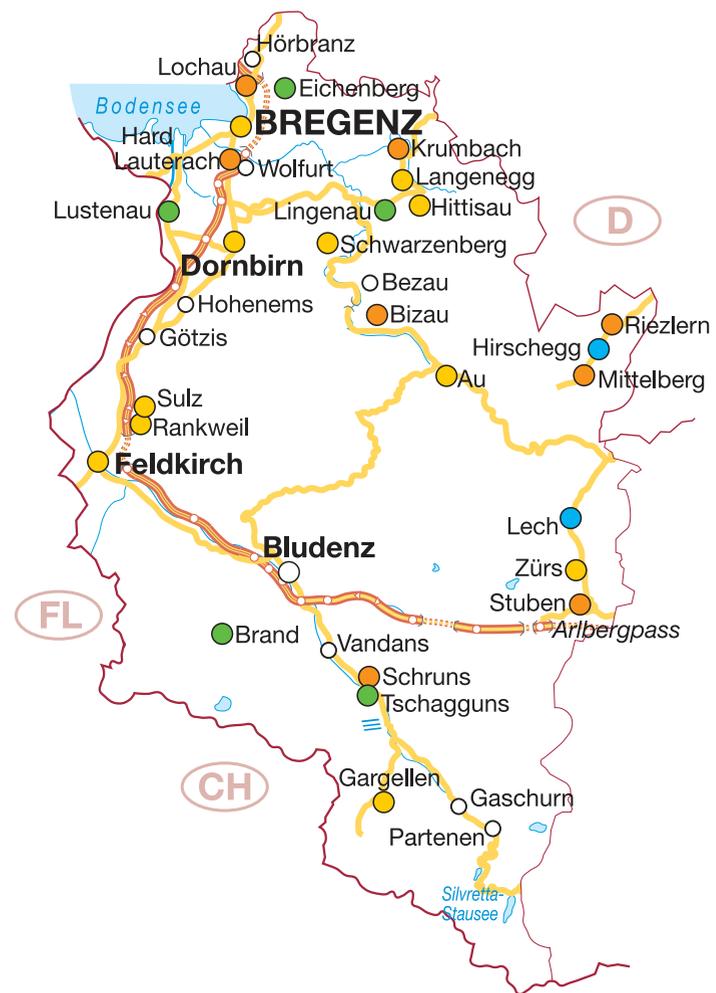
- | | | | |
|---------|------|---|-----------|
| 18/20 | ★★★★ | GRIGGELER STUBA
Lech am Arlberg | Seite 548 |
| 18/20 | ★★★★ | SCHUALHUS CHEFS TABLE
Lech am Arlberg | Seite 553 |
| 17,5/20 | ★★★★ | AURELIO'S
Lech am Arlberg | Seite 546 |
| 17,5/20 | ★★★★ | KILIAN STUBA
Hirschegg/Kleinwalsertal | Seite 542 |
| 16,5/20 | ★★★ | ALMHOF SCHNEIDER RESTAURANT
Lech am Arlberg | Seite 546 |
| 16/20 | ★★★ | MANGOLD
Lochau | Seite 556 |



© Österreich Werbung/Popp Hackner

LEGENDE

- Orte allgemein
- Orte mit 
- Orte mit 
- Orte mit 
- Orte mit 
- Orte mit 



AU IM BREGENZERWALD B4

KRONE IN AU

Das Bregenzerwaldhotel

Koch: Matthias Huber

Wo soll man mit dem Schwärmen beginnen, wenn man an die Küche der Krone in Au denkt? Am besten einfach am Anfang: Zwei zarte Schnitten vom gebeizten Lachs wurden uns mit einem Orangen-Karotten-Sorbet und knackigen Karottenstreifen serviert, eine minimalistische Meisterleistung. Der Anglerfisch, außen kross, innen leicht glasig, wurde mit Safranespuma angerichtet, die kleinen Navetten bildeten einen bitteren Kontrapunkt. Und das Dessert? Yuzusorbet, Baiserhäppchen, dazu zweierlei Cremes und Gels mit weißer Schokolade und Zitronennote. An Eleganz und Frische ist diese Küche kaum zu überbieten.

14/20

Tel.: 055 15 2201-0

6883 Au im Bregenzerwald
Jaghäuser 4

www.krone-au.at
office@krone-au.at

Mi, Do 18–20.30, Fr, Sa 12–13
und 18–20.30 Uhr
€ 26. April–21. Mai 2020

BIZAU A4

BIOHOTEL SCHWANEN

Koch: Michael Webendorfer

Nicht im hintersten, aber doch in einem der hinteren Winkel des Bregenzerwaldes ist ein zu Recht stolzer Schwan zu Hause. Wenn man in der alten Gaststube einen Platz bekommt, spürt man die Geschichte des Hauses mit allen Sinnen. In fünfter Generation wird das Haus nun geführt – und beeindruckt sowohl mit Ambiente als auch mit einer Küche, die sich an Hildegard von Bingen orientiert. Nichts Verwachsenes landet auf den Tellern, die einzelnen Zutaten sind als solche klar erkennbar und – viel wichtiger – schmeckbar. Spannend ist das Karottendreierlei, ein Spiel mit verschiedenen Konsistenzen und einer geschmacklichen Palette von sauer bis süß. Das Kalbscarrapaccio überzeugt durch die ausgezeichnete Fleischqualität, da braucht es eigentlich nichts weiter dazu. Außen knusprig, innen zart wurde das Beef Wellington serviert. Ein Klassiker, der es nicht verdient hat, von den Speisekarten dieser Welt zu verschwinden. Schön, dass der Schwanen diesem Gericht – kombiniert mit Pak Choi – zu neuem Glanz verhilft. Abschließend noch ein Wort zur Weinkarte: grandios!

15/20

Tel.: 055 14 21 33

6874 Bizau
Kirchdorf 77

www.biohotel-schwanen.com
emanuel@
biohotel-schwanen.com

Do–Mo 11.30–13.30 und
17.30–20.30 Uhr
€ bis 18. Dez. 2019



à la carte: 5,70–35 €

BRAND A4

ALPENSTEAKHAUS

Koch: Martin Wieland

Ein Alpensteakhaus ohne Fleischgerichte aus den Alpen – vom Hirschsteak aus Tirol einmal abgesehen – ist eigentlich ein No-go. Die hohe Qualität des bei Einheimischen und Touristen gleichermaßen beliebten Restaurants lädt dann doch zur Einkehr ein. Auch wenn das Restaurant keinen Familiennamen trägt, handelt es sich doch um einen Familienbetrieb im besten Sinn. In der Küche sorgen Vater und Tochter für eine verlässliche Küchenqualität, frei von Banalitäten. Die Mutter kümmert sich um den reibungslos funktionierenden Service. Statt Steaks von glücklichen Kühen gibt es solche aus Rubina (Spanien), South Dakota und Argentinien. Die schmecken alle sehr gut, doch etwas mehr „Alpen“ wären bei diesem Namen wünschenswert.

11/20

Tel.: 0664 9154877

6708 Brand
Mühledörfle 75

info@alpensteakhaus.at

Di–So 18–21.30 Uhr

à la carte: 5,50–65 €

RESTAURANT HOCHSITZ

im Hotel Walliserhof

Köche: Erhard Schober & Andreas Resch

Im schicken Hotel Walliserhof wird im Restaurant Hochsitz auch eine ambitionierte Gourmetküche geboten, die zudem großen Wert auf nachhaltig produzierte Lebensmittel aus der Region legt. Das Wild stammt aus der eigenen Jagd, der Fisch aus den umliegenden Seen und beim Fleisch vertraut man auf benachbarte Lieferanten, die artgerechte Tierhaltung garantieren. Traditionelles wird hier neu interpretiert. So zeigen sowohl die À-la-carte-Gerichte als auch das „Chef’s-Table-Degustationsmenü“, wie man Bodenständiges mit Kreativität gekonnt verbindet. Für die passende Begleitung sorgt der gut bestückte Weinkeller, das Ambiente ist gemütlich. Und wenn im Winter das Kaminfeuer lodert, wird es rundum behaglich.

11,5/20

Tel.: 05559 241

6708 Brand
Gufer 43

www.walliserhof.at
office@walliserhof.at

18–21 Uhr

à la carte: 5,10–38,20 €



BREGENZ A3

FALSTAFF

Cuisino Restaurant Bregenz

Koch: Gernot Bischofberger

Das einladend-nobles Galerie-Restaurant vermittelt eine gediegen-angenehme Atmosphäre, und auch Speise- und Weinkarte versprechen einen genussvollen Aufenthalt. Der kompetente, freundliche Service empfiehlt noch Tagesgerichte und die dazu harmonisierenden Weine. Als Vorspeise schmeckte einmal mehr eine klassische Foie gras, abgerundet mit Macadamianüssen, Quitte und Shisosorbet. Delikat der gebeizte und geflammte Fjord-Lachs mit Gurke und Austerncreme. Hohen Genuss vermittelt schließlich auch der wunderbar gebratene weiße Waller auf Paprikagulasch mit Muscheln wie auch der Steinbutt vom Grill mit knackigen Karfiolröschen und Rosinen-Kapern-Sauce. Bildschön auf dem Teller und rosa gebraten war der Rücken vom Salzwiesen-Lamm, hätte aber etwas mehr Würze getragen,

14,5/20

Tel.: 05574 4512712500

6900 Bregenz
Platz der Wiener
Symphoniker 3

www.falstaffbregenz.at
restaurant.bregenz@
casinos.at

Mo–Do, So 18–23,
Fr, Sa 18–24 Uhr
€ 24. Dez. 2019

www.gaultmillau.at – Tipps, Trends, Rankings und alle Restaurantkritiken

butterweich und sehr überzeugend schmeckte das Kalbsfilet mit Garnele, Karfiolpüree und Gemüse. Optisch ansprechend, aber schwer war das Haselnusstörtchen mit Crème-brûlée-Kern, Kokos, Vanilleeis und Cranberrys. Bei dieser Qualität ist das Casino auch für Nichtspieler eine reizvolle Adresse.

à la carte: 6–40 €



PETRUS [®]

Koch: Martin Mocik

Im Petrus wird mit Leidenschaft frisch nach belgisch-französischer Tradition gekocht – mitten im Herzen von Bregenz. In entspannt-eleganter Atmosphäre fühlt man sich an den weiß gedeckten, kleinen Tischen sehr wohl. Der freundliche Service empfiehlt zusätzlich einige Tagesgerichte, während das vollmundige „Lefte-Blonde“ zum Auftakt schmeckt. Eine vorzügliche Focaccia fait maison zu Beginn, gefolgt von einer ausgezeichneten Bouillabaisse „Petrus“ bereiten erste, typische Gerichte. Köstliche „Moules vin blanc“ überzeugten uns ebenso wie die empfohlene und tadellos gelungene Lammhaxe mit Bärlauch-Spargel-Risotto. Einmalig gut das „Soufflé au chocolat“ mit weichem Kern, Karamell, Datteln und Beeren sowie eine klassische Erdbeertorte zum Abschluss. Aus der kleinen Weinauswahl schmeckte uns ein fruchtig-frischer Sauvignon Blanc aus Saint-Satur sehr gut.

à la carte: 10–45 €

PIER 69

Koch: Alexander Egger

Direkt am Hafen von Bregenz liegt dieses neue, der heutigen Zeit angepasste In-Lokal. Hier setzt man auf eine Genussphilosophie mit regionalen und internationalen Gerichten, auf die Jahreszeit abgestimmt. Uns schmeckte die köstliche Bärlauchsuppe und der frische Spargel mit Ricottaravioli zu Beginn. Die Bodensee-Weine waren tolle Begleiter. Leicht, saftig und geschmackvoll die soufflierte Maishendelbrust, perfekt exekutiert und kombiniert das Zanderfilet mit frischen Morcheln. Erfrischend und tadellos die Sorbets, schon klassisch, weil besonders gut der Affogato zum leichten Abschluss.

à la carte: 5–40 €

12,5/20 [🍷]

Tel.: 0664 4369457

6900 Bregenz
Anton-Schneider-Straße 11
www.petrus-bregenz.at
reservierung@
petrus-bregenz.at
Di–Do 9–24, Fr, Sa 9–1 Uhr

12/20 [🍷]

Tel.: 05574 43202

6900 Bregenz
See-Straße 4
www.pier69.at
office@pier69.at
Mo–Fr 10–17.30 und 18–22,
Sa, So 8–17.30 und 18–22 Uhr

STADTGASTHAUS

im Hotel Weisses Kreuz

11,5/20 [🍷]

Tel.: 05574 4988

6900 Bregenz
Römerstraße 5
www.stadtgasthaus.at
stadtgasthaus@kinz.at

Das Stadtgasthaus in Bregenz liegt zwar nicht im unmittelbaren Stadtkern, dem Zentrum ist man aber doch sehr nahe. Die Küche zeigt sich stets ambitioniert und zuverlässig. So gelingt es, eine geschmackvolle Brücke zwischen Moderne und Tradition zu schlagen. Feine Gänseleber mit Feigen und Brioche gelang ebenso wie der zarte Kabeljau mit Rote-Rüben-Tagliatelle. Für einen süßen Abschluss sorgten eine hausgemachte Mokka-creme und die Schokoladeschnitte mit Himbeer-Chili-Sorbet. Köstlich sind sie beide.

CHEN'S DINING BAR

[👍] Tipp

Tel.: 05574 5280811
0664 8408118

6900 Bregenz
Seestraße 6
www.chens-bregenz.at
office@asiagourmet.at

In der gediegenen Bar am Ufer des Bodensees findet man klassische Spezialitäten und kreative Kreationen aus allen Teilen Asiens. Sushi, Wokgerichte, Thaisuppen und viele weitere Köstlichkeiten werden hier gezaubert und verwöhnen den Gaumen mit einem Hauch von Exotik. Die Menüs bieten einen schönen Überblick über verschiedene Landesküchen. Bei den Getränken hat man sowohl beim Tee (Bambustee!) als auch bei den Weinen die Qual der Wahl.

à la carte: 3,50–39 €

Mo, Mi–Do, So 11.30–14 und
17.30–23, Di 17.30–23,
Fr 11.30–14 und 17.30–23.30,
Sa 17.30–23.30 Uhr



www.gaultmillau.at

Tipps, Trends, Rankings und alle Restaurantkritiken

DORNBIRN

A3

DER VERWALTER

13/20 

Koch: Gerald Leninger

Die Verwalter-Karte schindet Eindruck: Von Tapas über Oktopus bis zur Fischsuppe lässt sich dort so einiges Unvermutetes finden. Der Gazpacho schmeckte erfrischend, das Verhältnis von süß und sauer ist perfekt abgestimmt, dazu noch ein Hauch von Schärfe. Ebenfalls harmonisch die Burrata mit geschmortem Ochsenherz und Jamón Ibérico. Die Hauptgänge fallen dann jedoch leider deutlich ab: Von Zitrone ist beim Zitronenhuhn nichts zu finden, insgesamt ein recht flaches Gericht ohne geschmackliche Tiefe. Ähnlich der Oktopus, der zwar butterweich ist, aber entschieden mehr Würze vertragen hätte.

à la carte: 18–34 €

Tel.: 05572 23379
0664 131 29806850 Dornbirn
Schlossgasse 1
www.zumverwalter.at
restaurant@zumverwalter.at
Di–Fr 11.30–13.30 und
18–21.30, Sa 18–21.30 Uhr
☞ 2 Wochen im Jän.,
18. August–6. Sept. 2020

EICHENBERG

A3

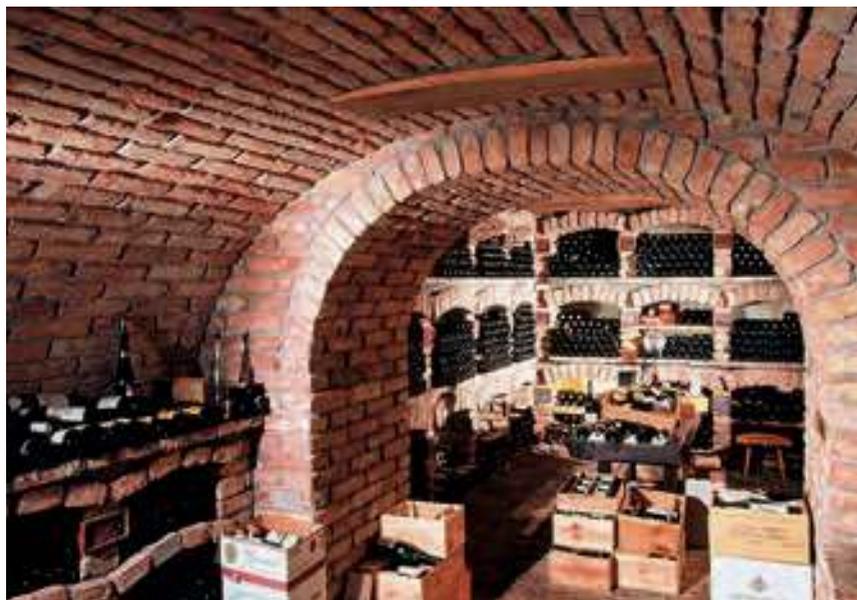
MEHDAFU

im Hotel Schönblick

Koch: Karlheinz Lehle

Ganz im Sinne von „Darf's ein bisschen mehr sein“ steht das Restaurant im Hotel Schönblick: mehr Genuss, mehr regionale Produkte, mehr Gastfreundschaft und natürlich etwas mehr von der fantastischen Aussicht über den Bodensee. Am besten fährt man mit dem „Ländle-“ oder dem Überraschungsmenü und hofft auf frische Fische, die als Bouillabaisse, Terrine oder mit Weißweinsauce daherkommen. Immer ein Gedicht ist der rosa gebratene Lammrücken, stets eine Bank die Gerichte vom Mangalitz-Schwein aus dem eigenen Gehege. Von der Weinkarte wählt man aus einer schönen Kollektion österreichischer Weine, die mit internationalen Standards ergänzt wird.

à la carte: 20–37 €

12/20 Tel.: 05574 45965
0676 939 49996911 Eichenberg
Dorf 6
www.schoenblick.at
hotel.schoenblick@
schoenblick.at
Mi–So 17–24 Uhr
☞ bis 10. Dez. 2019,
7. Jän.–1. März 2020

FELDKIRCH

A4

GUTWINSKI

12,5/20 

Nicht ohne Grund ist das Gutwinski bei den Einheimischen so beliebt. Im Sommer begeistert der große Gastgarten, das elegante Ambiente der Innenräumen ist aber nicht weniger einladend. Zu Mittag gibt es ein preiswertes Menü, wer à la carte essen will, muss deutlich mehr bezahlen. Generell ist das Preisniveau aufgrund der hohen Produktqualität gerechtfertigt. Traditionelle Speisen findet man hier neben modernen Kreationen. Region und Saison spielen dabei stets eine große Rolle. Gerichte wie marinierter Kalbskopf mit Kartoffelschaum oder eine Crème brûlée mit Lavendeleis unterstreichen den Anspruch der Küche.

à la carte: 19,80–35 €

Tel.: 05522 72175

6800 Feldkirch
Rosengasse 4–6
www.gutwinski.cc
hotel@gutwinski.cc
Di–Sa 10–14 und 18–22 Uhr
☞ Fei

RAUCH

 13/20 

Koch: Andreas Zeindlinger

Im Herzen des historischen Kerns von Feldkirch bietet das Rauch ein vielfältiges kulinarisches Angebot. Tonangebend sind dabei italienische Einflüsse. Auf der etwas unübersichtlichen Karte findet man zahlreiche Pastagerichte, aber auch Klassiker der österreichischen Küche sind vertreten. Orientalisch Angehauchtes wie etwa Falafel (mit Curry und feiner Schärfe gewürzt) zu einem Potaufeu vom Gemüse mit Eierschwammerln sorgen für exotische Kontrapunkte. Erfreulicherweise gelingen auch solche nicht alltäglichen Kombinationen. Stets Freude bereitet auch das Schnitzel vom Kalb: außen knusprig, innen zart – ein Schnitzel wie aus dem Lehrbuch.

à la carte: 8–33 €

Tel.: 05522 76355

6800 Feldkirch
Marktgasse 12–14
www.rauchgastronomie.at
info@rauchgastronomie.atMo, Mi, Do, Fr, Sa 10–1,
Di 10–18, Sa 9–1 Uhr

GARGELLEN

A4

MONTAFONER STUBE

im Hotel Madrisa

Koch: Zdenek Cepera

Montafoner Stuben gibt es im ganzen Tal einige – jene im Hotel Madrisa hat ihrer Gemütlichkeit wegen einen besonderen Stellenwert. Der freundliche Oberkellner berät ausführlich und serviert zu Beginn einen köstlichen Gruß aus der Küche von Zdenek Cepera. Das Carpaccio von der Roten Rübe gehört schon zu den Klassikern der Karte, delikater auch die Schaumsuppe vom weißen Spargel. Auf den Punkt zubereitet der wunderbare Ramschwager Saibling, nicht ganz so toll war das leider etwas zu lange gebratene Rindssteak „Café de Paris“. Auf gewohnt hohem Niveau dann wieder das knusprige Wiener Schnitzel, sehr fest der Cheesecake, erfrischend das Sorbet von der Weichsel.

13/20 Tel.: 05557 6331
0664 460 76366787 Gargellen 39
www.madrisahotel.com
gast@madrisahotel.com

Bewertungen NEU

- 11 bis 12,5 Punkte von 20 Punkten: 1 Haube 
- 13 bis 14,5 Punkte von 20 Punkten: 2 Hauben 
- 15 bis 16,5 Punkte von 20 Punkten: 3 Hauben 
- 17 bis 18,5 Punkte von 20 Punkten: 4 Hauben 
- 19 bis 19,5 Punkte von 20 Punkten: 5 Hauben 

HIRSCHEGG/KLEINWALSERTAL

B4

KILIAN STUBA

pop 17,5/20

Köche: Sascha Kemmerer & Hans-Jörg Fink

Unter den neuen Eigentümern wurde auch die Gastronomie noch weiter aufgewertet. Neben dem Theo's als Restaurant für die Hausgäste entstand noch das neue Carnozet mit bodenständigen Gerichten. Die zuvor etwas kühle Kilian Stuba wurde kleiner und intimer und zeigt sich jetzt elegant-rustikal. Auch die Küche hat sich neu aufgestellt. Die neue Linie zeigt sich schon beim Amuse bouche: eine hauchzart gebeizte Lachsforelle in einem Gedicht aus weißer Tomatenbutter mit süßen Erbsen und Morchelstücken – ein paar Tropfen Limettensaft verleihen subtile Säure. Eine köstlich ausgewogene Balance von Süße und Säure, cremiger Konsistenz und fruchtiger Textur bieten die knackfrische sautierte Riesencrevette zwischen Spargelspitzen, Kalamansimayonnaise, Imperialkaviar und Butterbröseln sowie der in Lorbeerbutter confierte Seesaibling in einer Räucherfischnagel auf Beurre-blanc-Basis mit mildem, selbst angesetztem Zirbenessig sowie Radieschen, Gurke und Perlsago. Auch der bretonische St. Pierre wusste in bester Konsistenz mit jungem Kohlrabi, Zuckererbsen und Eigelbcreme in einer Périgord-Trüffel-Nage zu überzeugen. Bei solchen Glanzleistungen darf sich Kemmerer zwischendurch erlauben, dass die elsässische Entenmastleber auf lauwarmem Kalbskopf im Morchelsud etwas eindimensional ausfällt und säuerliches Rhabarbergel dazu keine so spannenden Akzente setzen kann wie das Gel von eingeweckten Essigkirschen zum Wild. Toll auch das mit Tandoori sous vide gegarte Suprême vom „Wälder Hennele“ samt grünem Paprikarelish und einer Limonenblatt-Koriander-Glace. Dazu bringt ein separat servierter Kaisergranat in einer Kichererbsenemulsion eine willkommene feine Süße ins Spiel. Mit großer Finesse würzen auch Aromenbutter und Morchelsauce den Kalbsrücken in Luma-Reife oder iberische Pancetta und gebundene Bärlauchbouillon das im Schweinsnetz gegarte Lamm. Lustvolle Kombinationen auch beim Dessert: junge Karotten, Erdbeeren und Waldmeister harmonisieren famos. Gleiches gilt für Tomatensorbet, Maracuja, Kokos und Koriander. Lustvoll schmeckte die mit Topfen gefüllte und am Tisch mit Cointreau flambierte Crêpe. Mit seinen stilsicheren Kombinationen ist der Allgäuer Kemmerer nicht nur der Größte im kleinen Walsertal, sondern auch würdiger Nachfolger seines Mentors und Ausbilders Ortwin Adam, der das legendäre Ifen-Hotel in den 1970er-Jahren kulinarisch hinaufführte. Souverän auch Roland Gunst, der seine Doppelrolle als Maître und Sommelier perfekt beherrscht.

à la carte: 25–52 €

Tel.: 055 17 608541

6992 Hirschegg/Kleinwalsertal
Oberseitestraße 6www.travelcharme.com
ifen@travelcharme.comDi–Sa 18.30–21 Uhr
☎ 3. Nov. 2019–25. Jan. 2020

HITTISAU

B3

KRONE

14,5/20

Koch: Michael Garcia-Lopez

AMBIENTE AWARD 2012

Wer Glück hat, ergattert einen Platz auf der Terrasse der Krone und blickt erhaben über den Dorfplatz. Wer zu spät dran ist, wird mit dem stilsicheren Ambiente der alten Holzstuben getröstet. Genießen kann man da wie dort. Die Karte bietet österreichische Küche mit kulinarischen Grüßen aus dem Ausland von Italien bis in den Orient. Der Couscoussalat ist weniger Salat als reines Couscous. Das dazu servierte Kaninchen aber ist perfekt gegart, die gewünschte Süße bringt eine Schmortomatensauce – ein gelungener Einstieg. Der unumstrittene Star des Abends ist jedoch das Fleischlaibchen vom Lamm. Geschmack und Textur zaubern nicht nur Freunden der Hausmannskost ein zufriedenes Lächeln ins Gesicht. Dieses Laibchen hätte sich eigentlich einen Soloauftritt verdient. So kommt ihm die Rolle zu, das perfekte rosa gebratene „Nüssle“ vom Lamm zu begleiten und ihm ein wenig die Show zu stehlen. Begleitet wird beides von butterzarten und aromatischen Kohlrabisticks und Erdäpfelrösti. Auf den Punkt gegart auch der feine Bodenseehecht, dessen leicht erdige Note durch Kapern und Zitrone erfrischend aufgehellt wird. Diese Krone hat sich wahrlich eine Krone verdient.

à la carte: 11–32 €

WÄLDERSTUBE 1840

14,5/20

im Genießer & Romantik Hotel Das Schiff

Koch: Benjamin Wolter

Im Romantikhotel Schiff wird ein doppeltes Restaurantkonzept gefahren. Der Wälderstube 1840 kommt dabei der Part des Fine-Dining-Gourmetrestaurants mit einem nicht streng auf Regionalität beschränkten Produktangebot zu. Die über hundert Jahre alte Gaststube ist eine Augenweide. Zu Beginn gleich eine gelungene Kombination von Stubenkücken und Carabinero. Bei der Auswahl von Wildentenbrust oder Rindsschulter mit Morcheln fiel die Wahl auf gleich beide Gerichte. Den Hauptgang bildete ein vielfach unterschätzter Adlerfisch mit Puntarelle und Rhabarberdashi. Sehr gut arrangiert. Als Abschluss gefiel uns die Kombination von Nougat-Topfen-Knödel mit Basilikumsorbet. Ein bisschen Abwechslung darf es eben auch im regionsbewussten Bregenzerwald durchaus geben.

ERNELE

Tipp

im Genießer & Romantik Hotel „Das Schiff“

Dass in und um den Bregenzerwald erlesene Lebensmittel zu finden sind, wird in diesem „Bauernladen“, der im Romantikhotel „Das Schiff“ beheimatet ist, unter Beweis gestellt. Beste Produkte regionaler Erzeuger werden im Ernele aber auch zu frischen, saisonalen Speisen veredelt. Das moderne Holzdesign und die offene Küche laden zum längeren Bleiben ein. Im Sommer lockt ein gemütlicher Gastgarten.

à la carte: 18–31,50 €

Tel.: 055 13 6201

6952 Hittisau
Am Platz 185www.krone-hittisau.at
gasthof@krone-hittisau.atFr–Di 11.30–13.45 und
18.00–20.45 Uhr
☎ 20. April–7. Mai, 5.–16. Juli,
2. Nov.–10. Dez. 2020

Tel.: 055 13 62200

6952 Hittisau
Heideggen 311www.schiff-hittisau.com
info@schiff-hittisau.comDi–Sa 18–21 Uhr
☎ 15. März–9. April 2020Tel.: 055 13 62200
0664 83491056952 Hittisau
Heideggen 311www.schiff-hittisau.com
info@schiff-hittisau.comMi–Sa 12–19.30 Uhr
☎ 15. März–9. April,
1. Nov.–3. Dez. 2020Besuchen Sie **Gault-Millau** auf facebook.

KRUMBACH

A3

ADLER

Gasthof

Koch: Jürgen Hirschbühl

Küchenchef und Patron Jürgen Hirschbühl läuft immer mehr zur Höchstform auf. Nach einigen eindrücklichen und angenehmen Aufenthalten in diesem klassischen Bregenzerwälder Wirtshaus war das letzte Menü das Meisterstück dieses hochtalentierten Chefs. Einige andere Adressen „im Wald“, wie das Tal Bregenzerwald unter Einheimischen genannt wird, mögen bekannter sein. Aber der Adler zählt in dieser Form zu den besten. Chefkoch Jürgen und Gastgeberin Marlies Hirschbühl züchten Dexter Rinder, Duroc-Schweine und Lamm (Merino). Von der vollwertigen Fütterung bis hin zur zeitgemäßen, schonenden Schlachtung der Tiere wird auf jedes Qualitätsdetail geachtet. Die hohe Fleischqualität ist daher kein Zufall. Verwertet werden die Tiere „from nose to tail“ – das ist Ehrensache. Die meisterlich gegarten Streifen von Lammauch gibt es hierzulande nirgendwo besser. Ein derartiges Lammaroma – ausgeprägt und doch elegant – kosten zu dürfen, ist ein seltenes Privileg. Und auch die ehemals glücklichen Schweine lösen beim Adler-Gast Glücksgefühle aus. Im Gastgarten findet ein Räucherofen für Süßwasserfische aus den umliegenden Fließgewässern und aus dem Bodensee Verwendung. Der fürsorgliche Service von Patronin Marlies Hirschbühl lässt keine Wünsche offen. Hierher kommt man sehr gerne wieder.

à la carte: 17–32 €

14,5/20 🍷🍷

Tel.: 055 13 81 56
0664 534 63 06

6942 Krumbach
Dorf 5
www.adler-krumbach.at
mail@adler-krumbach.at
Mo, Di, Fr 17.30–21, Sa, So
11.30–14 und 17.30–21 Uhr

SCHULHUS

Köchin: Gabriela Strahammer

Das Schulhus in Krumbach hat eine Strahlkraft, die weit über den Bregenzerwald hinausgeht. Gabi (am Herd) und Herbert (im Service) Strahammer sorgen seit einer gefühlten Ewigkeit für gelungene Abende. Die Karte orientiert sich stark an dem, was Zeit und Ort gerade zu bieten haben. Die Teller sind liebevoll angerichtet und ausgewogen komponiert. Selbst nach vier oder fünf Gängen (plus Gruß) hat man noch ein beschwingtes Gefühl von Leichtigkeit. Unter den Vorspeisen befand sich ein „Süzle vom Rindstafelspitz mit Linsensalat“, das uns schlichtweg begeistert hat. Aber auch Fleischloses wie die Ravioli mit Schotten-Brennnessel-Füllung und grüner Pfeffersauce gelingt wunderbar. Überzeugend auch die Kartoffelgnocchi mit Ofentomaten und Salbei. Und wenn von Herrn Strahammer als „Angebot des Tages“ ein Emmerrisotto mit Eierschwammerln und Heidelbeermus angeboten wird, sollte man keine Sekunde zögern zuzusagen. Das passende Glas Wein folgt sogleich!

à la carte: 18–33 €

15/20 🍷🍷🍷

Tel.: 055 13 83 89

6942 Krumbach
Glatzegg 58
www.schulhus.at
schulhus@aon.at
Mi–So 11.30–14 und 18–22 Uhr
☎ variabel

LANGENEgg

A3

KRONE

Koch: Manfred Nussbaumer

Eines ist gewiss: Gäbe es eine Auszeichnung für das schönste Anrichten, die Krone in Langenegg wäre ein Anwärter auf diesen Preis: ein Gänseblümchen hier, ein Kleeblütenregen da – einfach schön. Freude machen die Gerichte aber nicht nur ihrer Optik wegen. Als Gruß aus der Küche wird eine Auster serviert – Welch Überraschung! Auch das Schweinssüzlchen mit Zwiebelvinaigrette macht Freude, genauso wie das Rindscarpaccio mit – ja, Bergkäse. Die geschmorten Kalbsbäckchen sind ein Gedicht – wie auch der gebratene Rindsrücken, auch wenn dieser Teller mit Bries und Speck etwas fleischlastig geraten ist.

à la carte: 18–35 €

13/20 🍷🍷

Tel.: 055 13 61 78
0664 541 04 81

6941 Langenegg
Gfäll 107
www.krone-langenegg.at
info@krone-langenegg.at
Mi–Sa 17–21 Uhr

LAUTERACH

A3

GUTH

Koch: Thomas Scheucher

Einen der schönsten Gastgärten im Rheintal kann das Restaurant Guth sein Eigen nennen. Auch die modern eingerichteten Innenräume des Restaurants laden zum längeren Sitzenbleiben ein. Die Küche ohnedies. Drei Mitglieder der Familie Scheucher werken seit vielen Jahren am Herd. Das garantiert in diesem Fall höchste Qualität und Kontinuität. Klassiker des Hauses sind unter anderem die gekonnt marinierte Sulz und die legendären Weißweinkutteln. Sie werden souverän ohne jegliches Beiwerk, lediglich mit Parmesan überbacken, serviert. Zu begeistern wussten dieses Mal auch die Kaninchenleber und die Niere vom Kaninchen im eigenen Fettmantel mit Blattsalaten. Als Fischgang servierte der sehr kompetente und freundliche Service Bodensee-Felchen mit perfektem Risotto. Wegen der Kalbsleber und der Lamnhaxe reisen viele Gäste eigens aus der benachbarten Schweiz an. Für Käse aus dem Bregenzerwald und die süßen Verführungen zum Schluss sollte unbedingt Platz übrig bleiben. Die Weinkarte ist überdurchschnittlich gut bestückt. Guth ist für Genießer aus der Dreiländerecke Schweiz-Deutschland-Österreich seit Jahren eine Bank, wenn es um eine nicht alltägliche Kreativküche geht, die niemals die Bodenhaftung verliert.

à la carte: 7–39 €

15,5/20 🍷🍷🍷

Tel.: 055 74 72 470

6923 Lauterach
Wälderstraße 10
www.restaurantguth.at
tisch@restaurantguth.at
Mo–Fr 12–14 und 18–21 Uhr
☎ 23. Dez. 2019–6. Jan. 2020,
3 Wochen Ende August 2020

JOHANN [®]

Koch: Martin Wehle

Ende 2018 hat das Vorarlberger Unterland mit dem „Johann“ eine außergewöhnlich gute Wirtshaus-Bereicherung erhalten. Mitten im Gemeindezentrum finden in den modern und großzügig mit Holz ausgestatteten Gasträumen 80 Gäste Platz. Die ausgezeichnete Wirtshausküche überzeugt auf der ganzen Linie. Feinschmecker können nach dem Essen auch in einem der neuen Gästezimmer übernachten. Die Gastgeber Rafaela und Alexander Berger sorgen für einen aufmerksamen Service und mit Martin Wehle konnte ein Küchenchef gefunden werden, der bereits Praxis im Weltklasse-Restaurant Vila Joya in Portugal sammeln konnte.

à la carte: 12,50–25 €

12/20 🍷

Tel.: 055 74 70 722
0664 227 98 90

6923 Lauterach
Bundesstraße 85
www.gasthaus-johann.at
info@gasthaus-johann.at
Mo–Sa 11.30–14 und
17.30–21.30, So 11.30–14 und
17.30–21 Uhr



LECH AM ARLBERG

B4

ALMHOF SCHNEIDER RESTAURANT 16,5/20 🍷🍷🍷**Koch: Marco Rabensteiner****JOSEF NEULINGER, SOMMELIER DES JAHRES 2018**

Eines der elitärsten Hotels am Arlberg leistet sich neben der „Wunderkammer“ mit traditioneller, ausgezeichnete österreichischer Küche ein zweites A-la-carte-Kaminzimmer-Restaurant für Gäste mit internationalen Ansprüchen. Ähnlich edel wie das Holzinterieur ist auch das Speisenangebot. Die Weinbegleitung erfolgt, dies gleich im Voraus, durch einen der besten Sommeliers in Österreich, Josef Neulinger (Gault&Millau Sommelier des Jahres 2018). Der Weinkeller gehört zum Besten, was es in der Alpenrepublik gibt. Zum Start gab es die ersten Morcheln der Saison im Rindsmarksud. Eines der besten Morchelgerichte ever! Wieso ist da noch niemand vorher darauf gekommen? Die Gänseleber mit Rhabarber und die Stabmuscheln mit Lardo sorgten für die nächsten Hochgefühle. So ungewöhnlich, so stimmig, so überzeugend. Hervorragend auch der Stör mit Blutwurst und das meisterlich zubereitete Rindsherz mit Flanksteak. Puristisch angerichtet, wie es in einem Haus dieser Klasse sein soll. Die Taube war punktgenau gegart. Auf Nachfrage wird eine Auswahl an Käsespezialitäten von Maître Bernard Antony aufgetischt. Zum Abschluss reichte das sehr umsichtige und freundliche Servicepersonal eine Interpretation des „Germ-Powidl-Mohn“-Dessertklassikers. Alles zusammen: große Klasse!

Tel.: 05583 35006764 Lech am Arlberg
Tannberg 59www.almhof.at
info@almhof.at

☎ bis Mitte Dez. 2019

ALMHOF SCHNEIDER WUNDERKAMMER 🍷🍷 13/20 🍷🍷**Koch: Marco Rabensteiner**

Die Wunderkammer ist eines der beiden Abendrestaurants des Almhofs Schneider und wird ambientemäßig ihrem Namen mehr als gerecht. Die Wände und die Decke ergeben ein Kunstwerk, das aus 114 Tafeln besteht. Auf jede Tafel hat der Vorarlberger eat-art-Künstler Paul Renner eine psychoaktive, halluzinogene Pflanze gemalt und damit eine einzigartige Stimmung geschaffen. Der Küchenstil orientiert sich an der Idee der Trattoria. Serviert werden heimische Wirtshausklassiker. Die Qualität der Gerichte spiegelt solides Handwerk wider und der Wohlfühlfaktor in der Wunderkammer ist hoch. Gute Weinkarte.

à la carte: 12–38 €**Tel.: 05583 3500**6764 Lech am Arlberg
Tannberg 59www.almhof.at
info@almhof.attäglich 12–16 und 19–22 Uhr
☎ Anfang April—Mitte Dez. 2020**AURELIO'S** 17,5/20 🍷🍷🍷🍷**Gourmetrestaurant****Koch: Christian Rescher**

Das Gourmet-Restaurant dieses exklusiven Hotels lockt auch viele externe Gäste ins Haus. Sie wollen vor allem die „Natural Art Cuisine“ von Christian Rescher und Markus Niederwanger in Form eines Gourmet-Menüs genießen. Die beiden Köche haben einen eigenständigen Weg gefunden, aus hochwertigen Produkten aus der Region moderne Gerichte zu komponieren, von denen einige schon zu echten Klassikern geworden sind. Der Ötztaler Bauernsalat zählt dazu genauso, wie das Dessert „Wald & Wiese“, bei denen Steinpilze in Kombination mit Schokolade glänzen. Der Reiz derartiger Gerichte liegt auch darin, dass sie stets mit höchster Präzision umgesetzt werden, sodass die Balance am Teller nie verloren geht. Ein Paradebeispiel dafür war auch das Gericht „Pfirsich & Gänseleber“. Auf den ersten Blick hat man einen gut gekühlten, vollreifen Pfirsich vor sich. Der erste Bissen schmeckt auch so – nur viel intensiver. Und statt eines harten Kerns findet man eine Gänseleberpraline. Das Nachbauen eines perfekten Pfirsichs macht zwar viel Arbeit, doch so bringt man auch erfahrene Genießer zum Staunen. Die Lachsforelle aus dem Zuger Fischteich erscheint da vergleichsweise simpel, überzeugt in Kombination mit Hollunder und Gurke jedoch mit Frische. Während sich die Hausgäste am Nachbarstisch über perfekt gegarte Steaks freuen, kommt man im Gourmet-Menü ohne große Fleischstücke aus. Schließlich kann ja auch ein Huhn mit „Herkunftsgarantie“ (es stammt vom

Tel.: 05583 22146764 Lech am Arlberg
Tannberg 130www.aureliolech.com
office@aureliolech.comtäglich 18.30–21 Uhr
☎ bis 9. Dez. 2019

Flötzerhof in Wolfurt) überzeugen, wenngleich das Gericht aufgrund der Kombination mit vollreifen Marillen etwas zu süß geriet. Dafür, dass der Weinkeller zahlreiche Schätze bietet, geriet die Weinbegleitung bei unserem Besuch leider zu eindimensional. Hier hätten wir uns etwas mehr Mut und Kreativität gewünscht.

**FUX** 🍷🍷 14/20 🍷🍷**Restaurant & Bar****Koch: Reinhard Daucher**

Das Fux ist in Lech die erste Adresse für Liebhaber der asiatischen Küche. Etwas Vergleichbares gibt es in Lech nicht. Fast konkurrenzlos ist auch der Weinkeller: Die Auswahl ist gigantisch – egal ob glasweise oder bei Klein- oder Großflaschen. Doch auch die Speisekarte bietet einiges an Abwechslung. Es treffen sich dort Wagyu- und Black-Angus-Rind mit Yellowfin Tuna und Maishühnerbrust Tikka Masala. Getreu dem Fusionsgedanken fusioniert der Zuger Alpenlachs vom nur wenige Kilometer entfernten Fischteich unter dem Begriff der „Lech roll“ mit Ketakaviar in der Makirolle. Der dafür fällige Preis erscheint jedoch selbst für Lecher Verhältnisse etwas dick aufgetragen. Dass die Tische so eng beieinander stehen, müsste nicht sein.

à la carte: 12,50–118 €**Tel.: 05583 2992**6764 Lech am Arlberg
Omeseberg 587www.fux-mi.net
fux@fux-mi.nettäglich 18–22 Uhr
☎ Sommersaison 2020**JOHANNESSTÜBLI** 13,5/20 🍷🍷**Goldener Berg**

Was wie die kulinarische Quadratur des Kreises klingt, wird hier versprochen: mit dem Genuss eines Feinschmeckermenüs abnehmen! Mit den angebotenen Glyx-Gerichten soll das angeblich gelingen. Im traditionell eingerichteten Johannesstübli, mittlerweile ein architektonisches Relikt im konsequent modernisierten Haus, geraten Empfang und Gedeck/Amuse bouche sehr gut: ein köstlicher Glyx-Shot, bestehend aus herbem Kakao mit afrikanischen Kräutern. In diesem Sinne erfreuten uns auch die gebratene Blutwurst mit Mascarpone und Lardo sowie der feine Skrei auf Spinat mit einem üppig-knusprigen Kartoffelspitz. Aus dem „Glyx-Wohlfühlmenü“ konnte allerdings nicht jeder Gang derart begeistern: Die Bananen zum geräucherten Wälder-Ziegenkäse in Rosmarinfond war wenig harmonisierend. Das Gleiche galt für die Weichseln zum zart-mürben Kalbsfilet und köstlichen gebackenen Kalbsbries. Das Eis von der Wälder Schokolade („Sig“, eine Art Karamell von der Molke) mag sich im Ländle der Wertschätzung erfreuen, ein kulinarisches Highlight ist es nicht. Dem tollen Weinangebot mit einer Vielzahl an beeindruckenden Großflaschen steht ein qualitativ bescheidenes glasweises Angebot gegenüber.

Tel.: 05583 220506764 Lech am Arlberg
Oberlech 117www.goldenerberg.at
happy@goldenerberg.at

täglich 12–17 und 19–22 Uhr

GRIGGELER STUBA

im Burg Vital Resort, Oberlech

Köche: Matthias Schütz und Dominic Baumann**SERVICE AWARD 2010, WEINKARTE DES JAHRES 2020**

Ein Wechsel in der Küchenleitung ist in der Topgastronomie immer ein heikles Thema. Wenn der scheidende Koch zuvor auch noch jahrzehntelang mit einer eigenen Linie für Furore gesorgt hat, wie das bei Thorsten Probst (Gault&Millau Koch des Jahres 2008) der Fall war, schauen wir besonders genau. Doch wir dürfen Entwarnung geben. Zum einen ging der lange geplante Wechsel in geordneten Bahnen über die Bühne und Probst stand und steht seinen Nachfolgern nach wie vor beratend zur Seite (vor allem was den Einkauf und seine Kräuterkompetenz betrifft). Zum anderen wurde mit Dominic Baumann und Matthias Schütz, der voriges Jahr im steirischen Seeplatz'l unser „Aufsteiger des Jahres“ war, ein Duo engagiert, das wirklich gut kochen kann. Das Konzept der Griggeler Stuba mit seiner Betonung alpiner Kräuter wurde fortgeführt und sogar noch ausgebaut. Zu jedem Gang wird das korrespondierende Kraut bei Tisch eingestellt und kurz erklärt. Um den Serviceablauf weiter zu verbessern, wird man jetzt an der Heubar empfangen, wo es den Aperitif und die ersten Amuse gueules (geeiste Paradeiser mit Zitronenverbene, Kaviar mit Eidotter) gibt, bevor man zu Tisch gebeten wird. Dort ging es furios weiter: roh mariniertes Lecher Saibling gefolgt von Aubergine mit Brokkoli, Bodensee-Waller mit Safranzwiebel, Krebse mit Kohlrabi und Erbse. Alles stimmig, alles spannend, alles präzise auf den Punkt gegart. Auch die Fleischgerichte haben uns begeistert. Die geschmorte Ziegenschulter mit schwarzen Nüssen war das wahrscheinlich beste Ziegengericht des Jahres und stahl dem extrem feinen, darauf folgenden Kalbskotelette ein wenig die Show. Sehr gut auch die Desserts (Rhabarber mit Himbeere, Büffelmilch-Erdbeere). Die Weinkarte sucht in Österreich ihresgleichen. So findet Sommelier Michael Bauer auch bei der glasweisen Weinbegleitung stets korrespondierende Weine von außergewöhnlicher Qualität.

18/20 🍷🍷🍷**Tel.: 05583 3140**6764 Lech am Arlberg
Oberlech 568www.burgvitalresort.com
office@burgvitalresort.comMo–So 19–21.30 Uhr
☞ Mo im Sommer, Sa im Winter**JRE****JÄGERSTUBE**

im Hotel Post Lech

Koch: David Wagger

Gewiss, man könnte im Fünf-Sterne-Relais & Château-Hotel Gasthof Post in Lech auch im neuen Panoramarestaurant klassische österreichische Gerichte essen, doch Küchenchef David Wagger kann mehr – und das beweist er mit den beiden großen Menüs, die in der alt ehrwürdigen, rustikalen Jägerstube serviert werden. Manches bedarf vielleicht noch des letzten Schliffs – der sellerielastige Waldorfsalat im Stinitzel auf Sauerrahmsuppe als Amuse bouche überfordert mehr, als er uns auf die kommenden Genüsse einstimmt. Die da wären: Tomatenschaumsuppe mit getrockneten Tomaten, leicht angebratener Jakobsmuschel und Frischkäseravioli – kaum zu toppen. Oder der zartfleischige Kaisergranat mit mildem wilden Brokkoli. Gäbe es doch häufiger einen Zander in der hier wie selbstverständlich erscheinenden höchsten Qualität. Die Bavette (= Flanksteak) kommt mit verschiedenen Maistexturen auf den Tisch und nach den wunderhübsch angerichteten Desserts – so harmonisch kann Manjari-Schokolade mit Litschi und Himbeeren schmecken – sorgen Mistel-espuma, weiße Schokolade mit Wasabi und ein Hauch von einem Bienenstich mit Goldstaub für den kongenialen Abschluss. Chapeau – die Post ist nach Jahren wieder am Weg zur kulinarischen Lecher Spitze.

15,5/20 🍷🍷**Tel.: 05583 2206**6764 Lech am Arlberg
Dorf 11www.postlech.com
info@postlech.comMo, Mi, Fr–So 18.30–21 Uhr
☞ bis 29. Nov. 2019**KRISTIANIA RESTAURANT**

im Hotel Kristiania Lech

Traditionelle österreichische Gerichte mit zeitgenössischer Lounge-Musik. So steht es auf der Website des Kristiania. Das ist – sagen wir es so – dezentes Understatement, denn was in diesem Restaurant geboten wird, erwartet man sich bei dieser Ankündigung nicht. Das Ambiente wirkt modern und sorgt für einen hohen Wohlfühlfaktor, die Musik entpuppt sich als angenehmer Soul. Ja, es sind Klassiker der Wirtshausküche, aber allesamt handwerklich ohne Fehl und Tadel. Hochwertige Zutaten, Präzision und Leidenschaft in der Küche und dazu eine sichere Hand bei den Weinempfehlungen. Dank eines großartigen Service fühlt man sich hier rundum wohl.

14/20 🍷🍷**Tel.: 05583 25610**6764 Lech am Arlberg
Omnesberg 331www.kristiania.at
info@kristiania.attäglich 10–22 Uhr
☞ Ende April–Anfang Dez. 2020

Die besten Weine Österreichs:

Jetzt im Gault&Millau-Weinguide.



KRONE-STUBEN

im Romantik Hotel „Die Krone von Lech“

15/20 🍴🍴

Tel.: 05583 2551

6764 Lech am Arlberg
Dorf 13www.kronelech.at
email@kronelech.at

Wir lieben die traditionellen Hotels in Lech, zu denen natürlich auch die Krone zählt. Hier werden nicht nur gediegene Gastfreundschaft und Komfort geboten, sondern es wird auch großer Wert auf eine gute Küche gelegt. Nach einem kleinen Zwischenstopp beim letztjährigen Besuch scheint die Küche wieder zu gewohnter Form gefunden zu haben. Sowohl die traditionellen österreichischen Gerichte wie Wiener Schnitzel und Kaiserschmarren konnten uns begeistern, auch Steinbutt & Riesengarnele mit Gimmelone und Zitronenverbene gelangen diesmal hervorragend. Und wenn die Miéral-Taube auf der Karte steht, raten wir: unbedingt zugreifen, das zart rote Fleisch auf Topinambur- und Maispüree wird nur noch durch hinreißende Blutwurstcrumbles getoppt. Einzig die wässrige Cremesuppe von der Jakobsmuschel konnte uns nicht wirklich begeistern. Selbstredend wird aus einem der besten Keller am Arlberg der passende Wein dazu angeboten: Dafür garantieren die lebende Sommelier-Legende Willi Hirsch und der Patron Johannes Pfefferkorn.

LA FENICE

im Hotel Arlberg

11,5/20 🍴

Tel.: 05583 21340

6764 Lech am Arlberg
Tannberg 187www.arlberghotel.at
lafenice@arlberghotel.atMi–So 19–22 Uhr
☎ April–Dez. 2020

Das „La Fenice“ präsentiert sich als nobles Restaurant mit mediterraner Küche und hohem Anspruch. Leider konnten weder die Gerichte noch der Service bei unserem Besuch wirklich überzeugen. Die Antipasti sind gut, aber nicht herausragend. Das Filetto di manzo crudo marinato (gebeiztes Rindsfilet mit Himbeere und Schwarzwurzel) wirkt belanglos. Das Beef Tatar macht zwar als Ankündigung Lust (Wagyu, Périgord-Trüffel und Belper Knolle), enttäuscht letztlich in der Ausführung. Mit wenig Finesse und Raffinement kommt dann auch der Langostino alla griglia. Ein Pasta-gericht mit hausgemachten Tagliolini, die eigentlich sehr gut wären, aber in einer viel zu deftig-fetten Sauce serviert werden. Die Erbsen schmecken alles andere als frisch und die Langustinoschwänze waren zu lange sulla brace, sodass sie einfach zu trocken gerieten und damit kein Vergnügen sind. Gut dann wieder die Sorbets (Zitrone) mit Wodka. Manchmal kann der Service eine mittelmäßige Aufführung retten, doch das war diesmal leider nicht der Fall. So wie so mancher Tourist in Venedig, der Heimat des namensgebenden Opernhauses, der herablassend behandelt wird, fühlten wir uns an diesem Abend.

à la carte: 14–180 €

**LECHTALER STUBE**

im Burg-Hotel Oberlech

15/20 🍴🍴

Tel.: 05583 2291

6764 Lech am Arlberg
Oberlech 266www.burghotel-lech.com
info@burghotel-lech.comMo–So 18.30–21 Uhr
☎ bis 28. Nov. 2019

Die Lechtaler Stube ist eines der wenigen Restaurants am Arlberg, das auch im Sommer geöffnet hat. Und gerade da – im alpinen Bergsommer – erweist sich der Betrieb als echter Geheimtipp. Die Karte liest sich zwar auf den ersten Blick wie eine klassische Wirtshauskarte, bei genauerem Hinsehen sind aber echte Schätze zu entdecken. Bei den Suppen stehen gleich zwei verschiedene heraus: eine Essenz von Waldpilzen (mit Hirsch, Ravioli und Zucchini-perlen) und eine Schaumsuppe von Kräutern aus Elisabeths Garten mit gebeiztem Saibling. Klingt einfach, ist tatsächlich aber eine einzigartige und absolut verführerische Angelegenheit. Das Biorind für den Tafelspitz und andere Gerichte kommt übrigens von der Ju-hu-Ranch, dem familieneigenen Biobetrieb in Salzburg. Ziemlich einzigartig ist auch der Hirschburger in der Rosmarinciabatta mit Chilisauce und Pommes frites aus Südkartoffeln. Klingt deftig, ist aber hochgradig delikat. Über den Wein muss nicht viel gesagt werden, der Keller im Burghotel ist legendär und die Empfehlungen zeigen eine sichere Hand.

MURMELI

14,5/20 🍴🍴

Tel.: 05583 2467

6764 Lech am Arlberg
Oberlech 297www.murmeli.at
hotel@murmeli.at

Zufällig kommt man nicht ins Murmeli. Man käme in so einem Fall auch nicht rein. Also reservieren. Der Platz auf der Terrasse ist beschränkt, der Ausblick atemberaubend. Die Karte bietet deutlich mehr, als man erwartet, und damit sind sowohl Auswahl als auch die Qualität der Gerichte gemeint. Wer spät genug in der Saison ins Murmeli kommt, wird mit feinen Spargelklassikern verwöhnt. In unserem Fall eine sämige, aber nicht zu üppige Spargelcremesuppe mit knackigen (grünen) Spargelspitzen. So geht Spargel! Es wäre – natürlich – nicht Oberlech, gäbe es nicht auch gebratene Gänseleber, Lachstatar und Oktopus. Bei den Hauptgängen scheinen neben Schnitzel und Tafelspitz auch ein Bœuf Stroganoff vom Wagyu-Filet mit Rösti unverzichtbar. Die Rösti sind jedenfalls legendär und finden sich bei (fast) allen Hauptgerichten als Beilage, das Stroganoff ist eine Wohltat, und das liegt nicht, oder zumindest nicht nur, an der exklusiven Rinderrasse. Desserts allesamt gut, nur nach einer Portion Stroganoff sehr schwer zu bewältigen. Einfach an die Sorbets halten. Die sind auch großartig.

PFEFFERMÜHLE

Pfefferkorn's Hotel

11/20 🍴

Tel.: 05583 25250

6764 Lech am Arlberg 138

www.pfefferkorns.net
info@pfefferkorns.net

Di–So 18.30–21.30 Uhr

Das im hinteren Bereich neben der Rezeption gelegene Restaurant Pfeffermühle für Pensions- und externe Gäste strahlt mit viel hellem Holz und eleganten Sitzbänken behagliche Gemütlichkeit aus. Und auch das Essen konnte uns wieder weitgehend überzeugen – allerdings mit Anlaufschwierigkeiten. Der Vorspeisenmix, bestehend aus Kalb, kleinen, geschmacksarmen Calamari und Thai-Spargel, wirkte lieblos und wenig durchdacht. Dafür geriet die Artischockensuppe mit Bärlauchknödeln herrlich mollig und fein. Einer der Höhepunkte des Gourmetmenüs war dann ein scheinbar simpler Gang: Acquerello-Reis mit Maitaki-Pilzen und Kürbiskernen – so geht Risotto! Ein klassisches Rehfilet mit Pastinakenpüree schmeckte ebenso unaufregend-brav wie die Desserts, Passionsfrucht-Pistazien beziehungsweise Valrhona-Schokolade-Schnitte mit köstlichem Weichselsorbet. Fein, dass das Angebot an glasweisem Wein deutlich verbessert wurde.

à la carte: 16–86 €

PICEA

im Burg Vital Resort

14,5/20 🍴🍴

Tel.: 05583 3140

6764 Lech am Arlberg
Oberlech 568www.burgvitalresort.com
office@burgvitalresort.comtäglich 12–14.30 und
18.30–21.30 Uhr

Dieses einzigartige Kulinarikkonzept verfolgt den Anspruch, dass Feriengäste des Hotels ihre so genannten Halbpensionsmenüs in Haubenqualität genießen können. Hierfür werden seitens der Gastgeberfamilie Lucian keine Kosten und Mühen gescheut. Auch externe Gäste fühlen sich hier herzlich willkommen. Die Restaurantausstattung passt zum modernen, alpinen Chic. Der neue Küchenchef Manuel Hofmarcher setzt das hohe Niveau der vergangenen Jahre souverän fort. Ausgezeichnete Salatkreationen und eine vortreffliche

Kaspressknödelsuppe bildeten einen sehr angenehmen Start. Ein Signature Dish sind die hausgemachten Nudeln, die im Käseleib zubereitet werden. Die Fleischgerichte sind nicht nur dank ihrer Herkunft von der Ju-hu-Ranch der Familie Lucian und dem Hansel-Hof wahre Gaumenkitzler. Der Kaiserschmarren des Hauses gehört mit zu den besten in der Region. Unübertrefflich ist die Weinauswahl, die der weithin bekannte Keller offeriert.



RUD-ALPE

Koch: Werner Mantler

In Lech herrscht nicht nur „drunten“ im Tal ein hohes gastronomisches Niveau. Auch auf den Hütten wird den Gästen einiges geboten. Die in dieser Hinsicht legendäre Rud-Alpe ist darum ein Fixpunkt für alle Urlauber, denn die Qualität von Klassikern der österreichischen Wirtshausküche ist dort verlässlich hoch. Von Kalbsbeuschel über Blunzengröstl bis zum Wiener Schnitzel ist einfach jedes Gericht vorzüglich. Auf österreichische Spezialitäten wird auch bei den Desserts gesetzt. Der luftige Kaiserschmarren hat noch jeden begeistert. Die wohlbestückte Weinkarte ist durch bekannte Namen geprägt.

à la carte: 10–32 €



12/20 🍷

Tel.: 05583 41825
0664 9225350

6764 Lech am Arlberg
Tannberg 185

www.rud-alpe.at
rud-alpe@skiarlberg.at

Mo, Mi, Fr, Sa 9–19, Di, Do 9–24,
So ab 19 Uhr
☞ Nov. 2019, Mai–Juni 2020

SCHUALHUS CHEFS TABLE

im Genießerhotel Alpen Sport Resort Rote Wand

Koch: Max Natmessnig

AMBIENTE AWARD 2017

Das Alpen Sport Spa Resort Rote Wand besteht mittlerweile aus einem Ensemble von sechs Häusern. Dass das vor wenigen Jahren in der ehemaligen Schule errichtete Schualhus mit dazugehört, ist ein Glücksfall für Lech. Die Strahlkraft der Chef's-Table-Alpinküche reicht weit über den Arlberg hinaus. Dafür verantwortlich zeichnet mit Küchenchef Max Natmessnig einer der talentiertesten Köche im gesamten Alpenraum. Das ist auf Grund seiner Vita nicht weiter verwunderlich (Steirereck, Oud Sluis, NoMad, Brooklyn Fare). Dem jungen Österreicher wird von Patron Joschi Walch im schmucken Walsershaus ein U-förmiger Chef's Table als Bühne zu Verfügung gestellt, der maximal 18 Personen Platz bietet. Der Beginn des kulinarischen Theaters findet für alle Gäste zur gleichen Zeit statt. 16 bis 18 kleine Gänge werden aufgetischt. Vor „der besten Ente im Westen Österreichs“ wurden ein grandioses Tartelette vom Tiroler Wagyu mit Gänselebercreme und eine Saiblingsbouillon mit Rettich serviert. Ebenso souverän waren das Kartoffeloufflé mit Forellenkaviar, das Hirschtascherl vom selbst erlegten Hirsch mit gebranntem Lauchöl und das knusprig gebratene Kalbsbries, das innen noch eine samtig-weiche Konsistenz hatte. Bei den Desserts konnte sich die Küchencrew nochmals steigern. Bei der Weinauswahl in drei Ausführungen ist für jeden Geschmack – und jedes Budget – etwas dabei.

18/20 🍷🍷🍷🍷

Tel.: 05583 34350

6764 Lech am Arlberg
Zug 5

www.rotewand.com
gasthof@rotewand.com

Di–Sa 19.30–23.30 Uhr
☞ Mai, Juni, Nov. 2020

SCHUALHUS JAUESTUBA

14,5/20 🍷🍷

Koch: Max Natmessnig

Im Schualhus in Lech-Zug am Arlberg sind das Vier-Hauben-Spitzenrestaurant Chef's Table und die verniedlicht benannte Jauestuba untergebracht. Seit Sommer 2018 ist Chef's Table Küchenchef Max Natmessnig auch für das Gasthaus im unteren Stock des edel-rustikal, im ursprünglichen Vorarlberger Walsers-Stil errichteten Hauses verantwortlich. Das schmeckt der oftmals internationale Lech-Gast mit jedem Bissen. Das „Einfache“ in Perfektion zubereiten, so lautet die „einfache“ Devise. Hausmannskost wird hier zur Delikatesse. Neben einer mehr als nur sehr ordentlichen Standardkarte lassen auch die Tagesempfehlungen an der Schiefertafel fast keine Wünsche offen. Das Weiderind-Carpaccio mit gezupften Salaten und geröstetem Roggenbrot war ein Gedicht. Ebenso zu überzeugen vermochte der längs aufgeschnittene und mit Schnecken überbackene Markknochen. Aber auch Vegetarier kommen mit herzhaft zubereiteten Teigtaschen und anderen Köstlichkeiten voll auf ihre Kosten. Das vom Koch selbst erlegte Wild wird als perfekt abgeschmecktes Ragout mit „Knöpfe“ (Vorarlberger Ausdruck für Spätzle) serviert. Der Teller mit einem wie aus dem Lehrbuch gebackenen Wiener Schnitzel auf glänzendem Kartoffel-Radieschen-Salat könnte gut auch ein Magazin-Cover schmücken. Als krönenden Abschluss servierte der sehr freundliche und aufmerksame Service einen Buttermilchscharren mit Marillenröster und Heueis. Ob der sehr großen Nachfrage jetzt auch abends geöffnet.

à la carte: 9,50–23 €

Tel.: 05583 34350

6764 Lech am Arlberg
Zug 5

www.rotewand.com
gasthof@rotewand.com

Mo–So 11–16.30 und 19–21 Uhr
☞ Mai, Juni, Nov. 2020



Weinguide

Die besten Weine Österreichs im NEUEN Design.

SEVERIN*^S – THE ALPINE RETREAT  15/20 **Koch:** Kevin Szalai

Bei einer Bausumme von 20 Millionen Euro für ein paar wenige Luxus-Suiten im Chalet-Mantel wollte der Bauherr auch bei der Einrichtung des Restaurants nichts dem schlechten Geschmack überlassen. Auch nicht in der Küche. Diese werkt unter neuer Leitung auf einem erfreulich hohen Niveau. Die Speisenauswahl ist nicht nur regional, sondern auch international ausgerichtet, was bei der Klientel des Hauses sehr gut ankommt. Nicht nur die präzise Präsentation der Speisen erhebt den Anspruch auf Spitzenküche-Liga. Nach einem der aufwendigsten Gedecke bzw. Amuse-Abfolgen in Lech war der Menüestieg mit Foie gras, Paranus, Karamell und Brioche mehr als gelungen. Das etablierte Wagyu Beef wird in diesem Haus durch das Original aus Japan – Kobe – ersetzt und zu einem vorzüglichen Tatar-Gericht mit Kaviar transformiert. Aus dem Meer durfte es an diesem Abend ein Heilbutt mit Buttermilch, La Ratte, Purple Haze und Maracujaaromen sein. Die Internationalität der Produktauswahl ist hier beabsichtigt. Ein formidabel gegartes Rehfilet kam mit Pilzen und einem Hauch Zirbe zu Tisch. Die Käseauswahl ist prächtig und die Tarte von Amalfi-Zitrone und Valrhona-Schokolade ein würdiger Abschluss eines mehr als angenehmen Dinners. Das Weinangebot enthält auch viele Positionen aus Übersee bzw. aus Kalifornien.

à la carte: 15–49 €**Tel.:** 05583 3390706764 Lech am Arlberg
Stubenbach 273www.severins-lech.at
info@severins-lech.atMo–Sa 18.30–22.30 Uhr
☞ Mai–Ende Nov. 2020**WALSERSTUBE-JÄGERSTUBE** 

im Hotel Jagdhaus Monzabon

Koch: Michael Broger

Die Walserstube-Jägerstube im Hotel Monzabon ist ein Neueinsteiger – zumindest, was das Fine Dining betrifft. Das Hotel liegt mitten im Ortskern von Lech und es ist, so viel ist sicher, ein Gewinn in der kulinarischen Landschaft des Arlbergs. Die Küchenlinie ist zwar eindrucksvoll auf Geschmack fokussiert, gleichzeitig reizt man bei der Präsentation die komplette Spannweite von klassisch-traditionell (der geflammte Zuger Saibling als Hauptgang wird unter der Cloche serviert) bis modern (die Amuse gueules am Anfang kommen im Stickstoffnebel) aus. Vielversprechend (und gut) ist auch alles, was die Patissière Ivana Majcen auf die Teller zaubert.

à la carte: 16–135 €13/20 **Tel.:** 05583 21046764 Lech am Arlberg
Tannberg 228www.monzabon.at
hotel.monzabon@lech.at

Mo–Mi, Fr, Sa 18.30–20.30 Uhr

**ZUR KANNE**

im Hotel & Chalet Montana

Koch: Philip Roeder

Beständigkeit ist zweifellos ein hohes Gut. Vor allem, wenn die Qualität passt. Dennoch wäre ein wenig Abwechslung bei der jahrein, jahraus nahezu unveränderten kleinen Speisekarte auch nicht verkehrt. So wurden es – nach einer gelungenen gratinierten Auster als Amuse bouche – wiederum die zweifellos feine Variation von der Straßburger Gänseleber, die klassische Hummersuppe mit Cognacschaum und Croûtons sowie der gewohnt kräftige Hirsch mit Eblystrudel. Ausweichen kann man auf das Halbpensionsmenü, was sich vor allem am Donnerstag – da gibt es ein Gala-Diner – allenfalls lohnt. Neben einer hervorragenden Seezunge winzigen Ausmaßes mit Olivenpanade und Karfiolcreme fielen da allerdings die als Zwischengericht in Durchschnittsqualität servierten Gnocchi mit Tintenfisch negativ auf. Der Service konnte mit der gehobenen Atmosphäre und ebensolchen Preisen bei unserem Besuch leider nicht mithalten.

à la carte: 25–45 €11,5/20 **Tel.:** 05583 24606764 Lech am Arlberg
Oberlech 279www.montanaoberlech.at
hotel@montanaoberlech.at
täglich 12–14.30 und 19–22 Uhr
☞ Mai–Dez. 2020**BERGKRISTALL** 

Genießen auf höchstem Niveau verspricht das Restaurant Bergkristall. Von der Örtlichkeit stimmt das ohnedies, befindet man sich doch auf der Sonnenterrasse von Oberlech. Mittags buhlen die Gäste um die schönsten Plätze auf dem Panoramadeck. Zu den Spezialitäten der Küche gehören Fisch, Krustentiere und Steaks von Alpentieren – das Surf 'n' Turf des Arlbergs. Aber auch Fans der Pasta- und traditionellen österreichischen Küche kommen hier auf ihre Kosten. Das Haus ist zudem bekannt für seine Fonduevariationen. Sehr fein auch das Weinangebot.

à la carte: 8,90–69,90 € **Tip****Tel.:** 05583 26786764 Lech am Arlberg
Oberlech 382www.bergkristall-lech.at
bergkristall@wrann.atMo–So 12–14.30 und 18.30–21 Uhr
☞ Nebensaison Mittwoch Ruhetag**DIE STUBE**

im Hotel Arlberg

Gemütlich und urig ist sie, die Stube im Hotel Arlberg. In diesem heimeligen Ambiente schmeckt eine traditionelle Küche wohl am besten. Zu Mittag gibt es regionale Schmankerl, am Abend auch Fondue und Raclette. Dass Fondue nicht gleich Fondue ist, zeigen die raffinierten Variationen, die hier zur Auswahl stehen. Von Biokäsefondue über Fondue Royal mit Wagyu-Rind bis hin zu Dessertfondues mit Schokolade oder Vanillesauce reicht das breite Angebot.

à la carte: 12–144 € **Tip****Tel.:** 05583 213406764 Lech am Arlberg
Tannberg 187www.arlberghotel.at
info@arlberghotel.at
täglich 12–14 und 19–23 Uhr
☞ variabel**SCHLEGELKOPF**

Bergstation Schlegelkopfbahn

Auf 1800 Höhenmetern bietet dieses stilvolle Restaurant mit drei Sonnenterrassen nicht nur ein traumhaftes Panorama, sondern garantiert auch kulinarische Höhenflüge. Die Küchenlinie bietet auch Internationales. Japanisches wie Sashimi oder Algen-Miso-Suppe wird mit friesischem Krabbenbrot und Sylter Austern ergänzt. Dazu kommen Steaks sowie regionale Spezialitäten. Weitere Trümpfe sind regelmäßige DJ-Acts. Der Champagner schmeckt in der lässigen Champagner-Lounge besonders gut. Ein direkter Zugang von der Liftstation sorgt dafür, dass dieser Lecher Hotspot nicht nur Skifahrern offen steht.

 **Tip****Tel.:** 05583 30884

6764 Lech am Arlberg

www.schlegelkopf.at
restaurant@schlegelkopf.at

Bei der Zusammenstellung dieses Führers ließen wir größtmögliche Sorgfalt walten, trotzdem können Daten falsch oder überholt sein. Eine Haftung können wir auf keinen Fall übernehmen.

LINGENAU

A3

WÄLDERHOF

12/20 🍷

Koch: Bernhard Muxel

Der Wälderhof war einst eine Pilgerstätte für Gastronomen wie auch für Architekten. Die Gaststätte war eine der ersten, die den neuen Bregenzervälder Stil in die Gaststube brachten. Heute wird immer noch gepilgert, allerdings der bodenständigen Küche wegen. Wo findet man heute noch Rindszunge auf der Karte? Die dünn aufgeschnittenen Scheiben werden von einer Brot-Miso-Creme begleitet, doch selbst ohne diese halbexotische Zugabe zergeht diese Zunge – nun ja – eben auf der Zunge. In Großmutter's Küche zurückversetzt wird man auch bei der gebratenen Leber in Zwiebelsauce, besser geht es einfach nicht. Es sind aber nicht nur Innereingerichte, die überzeugen – im Wälderhof schmeckt uns eigentlich alles.

à la carte: 16–38 €

Tel.: 055 13 62440
0664 161 49956951 Lingenau
Steig 161www.waelderhof.com
info@waelderhof.comMi–So 17.30–20.30 Uhr
☎ 12. Dez. 2019

LOCHAU

A3

MANGOLD

16/20 🍷🍷

Koch: Michael Schwarzenbacher

Hat man sich einmal an den dunkel gestylten, puristischen Stil des Restaurants gewöhnt, fühlt man sich richtig wohl. Und das Wohlbefinden wird noch weiter gesteigert, sobald es kulinarisch losgeht. Der aufmerksame Service brachte uns aus den „Impressionen der Jahreszeit“ eine roh marinierte Yaconwurzel mit Ziegenjoghurt als nicht alltägliche Vorspeise. Danach folgten pikant-delikate Tagliatelle mit Sugo vom Wälder Wagyu-Rind und hausgemachter fermentierter Chilisauce. Butterweich, zart, wie man sie besser nicht machen kann, mit frischen Kräutern und Butterreis serviert – die beispiellos gute geröstete Kalbsleber. Geschmackvoll und bestens abgestimmt auch das gegrillte Kalbskotelett mit Salbei und Frühlingsgemüserisotto. Meisterhaft für Auge und Gaumen auf den Teller gebracht, beeindruckte auch das Schokoladendessert mit Ananas und Passionsfrucht. Und auch der Affogato im Glas gelingt hier sehr gut.

à la carte: 7–39 €

Tel.: 05574 42431

6911 Lochau
Pfänderstraße 3www.restaurant-mangold.at
office@restaurant-mangold.atMi–So 12–14 und 18–22 Uhr
☎ 27. Jan.–13. Feb. 2020

JRE

LUSTENAU

A4

FREIGEIST

11/20 🍷

„Reinkommen, hinsetzen, aufatmen, genießen!“ So wird man auf der saisonal-regional zusammengestellten Speisekarte begrüßt. Die bunt zusammengewürfelte Einrichtung ist gemütlich und speziell. Man fühlt sich einfach wohl und genießt die stets attraktiv arrangierten, köstlichen Gerichte von Bernd Moosmann. Ob ein perfekt gewürztes Tatar, Jakobsmuscheln und Garnelen, Zweierlei von der Biohenne, genialer grüner und weißer Spargel oder die als Tagesempfehlung servierte Kalbs- und Lammleber – alles Gerichte, die man irgendwie gerne hat. Der gerührte Eiskaffee mit Eierlikör zum Abschluss verdient ein Extralob.

MEINDL

👉 Tipp

Der Gasthof Meindl wird von der Familie Bösch bereits in dritter Generation geführt. Hier speist man in gemütlich-familiärer Atmosphäre. Traditionelle österreichische Gerichte mit saisonalen und regionalen Spezialitäten stehen auf der Karte und werden mit täglich wechselnden Mittagsmenüs und Tagesgerichten ergänzt. Besonders fein sind die hausgemachten, sortenreinen Fruchtbrände.

à la carte: 9,90–26,50 €

Tel.: 0664 75 03 73 55

6890 Lustenau
Raiffeisenstraße 4
office@zumfreigeist.at

Tel.: 05577 82586

6890 Lustenau
Hofsteigstraße 15
www.gasthof-meindl.at
office@gasthof-meindl.at
Mi–Sa 16–24, So 11–22 Uhr

MITTELBERG/KLEINWALSERTAL

B4

HALLER'S GENIESSERHOTEL

15/20 🍷🍷

Koch: Andreas Stadler

Zwischen den Hausgästen, aber in einer ruhigen Ecke des großen Hotelrestaurants platziert, genossen wir als externe à-la-carte-Gäste die Größe aus der Küche: Bergschinken und Pastrami sowie ein Rehtascherl mit Pesto und Preiselbeeren in würzigem Jus waren ein gelungener Auftakt. Und löffelten danach voller Lust ein Pilztascherl aus der intensiven, umamistarken Pilzessenz mit Misomayonnaise. Nicht minder köstlich die Black-Tiger-Garnelen mit Fenchelgemüse aus einem fruchtig-grünen Gazpacho, der Gurke, grüne Tomate, Paprika, Koriander und Olivenöl harmonisch vereinte. Von sorgfältiger Zubereitung zeugte auch der Tafelspitz „2.0“, bei dem sich zarte Rindfleischwürfel in der Teighülle auf einem Spinatsockel mit Apfelgel und Kren verbargen. Der mürbe Rücken vom Walser Kalb samt jungem Kohlrabi, roten Ribiseln und Kartoffelbällchen sowie der appetitliche Topfen-Marillen-Strudel mit Tonkabohneneis setzten die erfreuliche Tour des guten Geschmacks fort. Wünschen wir dem Haller's und seinem Ruf als Genießerhotel, dass mit dem Anfang 2019 gekommenen Küchenchef Andreas Stadler personelle Stabilität in die Küche eingezogen ist. Der exzellente Weinkenner Hermann Haller und die für den freundlichen Service verantwortliche Patronne liefern ihm souveränen Flankenschutz.

à la carte: 8–35 €

Tel.: 05517 5551
0664 10975306993 Mittelberg/
Kleinwalsertal
Von-Klenze-Weg 5
www.hallers.at
info@hallers.at
Do–Sa 18.30–20.30 Uhr

RANKWEIL

A4

GASTHOF MOHREN

11/20 🍷

Herburgers Mohren

Köche: Pascal Lang & Mathias Enzenhofer

Jahrelang wurde im Gasthof Mohren klassische Tradition hochgehalten. Irgendwann war es aber an der Zeit, die Moderne einkehren zu lassen. Die urigen Stuben und der Mohrenschopf bestehen natürlich weiter, der Restaurantbereich hingegen wurde edel und modern gestaltet. Ähnlich verhält es sich mit der Speisekarte, auf der sich kreative Gerichte ebenso finden wie Altbekanntes und heiß Geliebtes. Die wunderbare Kalbsleber mit knusprigen Rösti darf man langjährigen Stammgästen schließlich nicht vorenthalten.

à la carte: 18–36 €

Tel.: 05522 44275

6830 Rankweil
Stiegstraße 17www.mohren.at
office@mohren.atDi–Fr 11.30–14 und 18–21.45,
Sa 18–21.45, So 11.30–14 Uhr

HÖRNLINGEN **Koch: Dominic Mayer**

Das Wirtshaus stammt aus der Jugendstil-Epoche. Es wurde vor Jahren aufwendig renoviert und ist heute ein kulinarisches Schmuckkästchen in der Rheintaler Gastronomie. Seit Herbst 2018 ist Gerhard-Fuchs-Schüler Dominic Mayer der neue Patron und Küchenchef dieser Vorzeigeadresse in Sachen nachhaltiger Gastronomie. Das bescherte ihm nach nur wenigen Monaten einen Hauptpreis bei „Vorarlberger Tourismus Innovationen 2019“. Das Gastwirtshaus bietet keine reguläre Speisekarte an, dafür ein populäres Sharing-Konzept, bei dem sich die Gäste an einem Tisch die eingestellten Speisen teilen.

13/20 **Tel.: 05522 25348**

6830 Rankweil
Bahnhofstraße 25
www.hoemlingen.at
frustfrei@hoemlingen.at
Mo, Do–Sa 17–22 Uhr,
So 11.30–18 Uhr

**TAFELSPITZ****Koch: Christoph Martes**

Man würde nicht davon ausgehen, dass sich in einem Einkaufszentrum ein Restaurant befindet, in dem man tatsächlich gut essen kann. Doch Christoph Martes Tafelspitz beweist, dass dies sehr wohl möglich ist. Er legt den Schwerpunkt auf österreichische Klassiker in leichter Form. Gekocht wird von Montag bis Mittwoch tagsüber, donnerstags und freitags auch am Abend. Die Speisekarte ist schlauserweise klein gehalten, so sind alle Gerichte stets von hoher Qualität. Signature Dish ist natürlich der Tafelspitz mit klassischen Beilagen. Ein Hit ist auch die geröstete Kalbsleber. Das Weinangebot könnte allerdings etwas ambitionierter sein.

12/20 **Tel.: 05522 36780**

6830 Rankweil
Bahnhofstraße 13
www.tafelspitz-lokal.at
info@tafelspitz-lokal.at

RIEZLERN/KLEINWALSERTAL

B4

CUISINO

das Restaurant im Casino Kleinwalsertal

Köchin: Radinka Marjanovic

Im hintersten Viertel von Vorarlberg und nur über Deutschland erreichbar, versteckt sich das Cuisino Restaurant im Kleinwalsertal. Um uns vor dem Roulette noch zu stärken und ausreichend Nervenkostüm anzulegen, beschlossen wir, unseren Besuch im Restaurant zu starten. Wir entschieden uns zum Auftakt für eine Kraftsuppe. Man sagt ja, eine Rindsuppe wirkt Wunder. In der Tat fühlten wir uns nach der würzigen Hochzeitssuppe mit Flädle und Grießnockerl bereit für die zweite Runde. Das Pfeffersteak nach brasilianischer Art erreichte uns auf den Punkt gebraten, erfreulich auch die begleitenden Süßkartoffeln. Mit der Option zu schwäbischer Pasta, auch Spätzle genannt, konnten wir uns jedoch nicht besonders anfreunden – trotz der prinzipiell sympathischen Nachbarschaftspflege. Solide dann die dünne Bananen-Schoko-Palatschinke. Der Service agierte freundlich, so konnte der Spaß am Spiel gut gelaunt beginnen.

11,5/20 **Tel.: 05517 5023-502**

6991 Riezlern/Kleinwalsertal
Walsersstraße 31
www.casinos.at
cuisino.kleinwalsertal@casinos.at
Di–So 17–24 Uhr
☎ 24. Dez. 2019

**Bewertungen NEU**

- 11 bis 12,5 Punkte von 20 Punkten: 1 Haube 
- 13 bis 14,5 Punkte von 20 Punkten: 2 Hauben 
- 15 bis 16,5 Punkte von 20 Punkten: 3 Hauben 
- 17 bis 18,5 Punkte von 20 Punkten: 4 Hauben 
- 19 bis 19,5 Punkte von 20 Punkten: 5 Hauben 

HUMBACHSTUBE

im Alpenhof Jäger

Köche: Martin und Florian Jäger

Ein Familienbetrieb wie aus dem Bilderbuch: Martin Jäger steht mit Sohn Florian in der Küche, Schwiegertochter Heidi verantwortet liebevoll den Service und Ehefrau Inge kümmert sich um die Finanzen. Der Senior pflegt seit jeher klassische Fleischgerichte, der Junior arbeitet vorzugsweise mit Fisch und würzt gern asiatisch. Das alles passt wunderbar zusammen und schmeckt noch einmal so gut in der alten Stube. Gewiss, der Name Jäger steht auch für Reh, Gams und Hirsch. Er bürgt aber auch bei einem Meeresfrüchteteller mit Jakobsmuschel, Garnelen (mit Ananasragout und als Wan Tan auf Guacamole) und Krustentiersüppchen für Qualität. Nach dieser gelungenen Kreativ-Kombination ging es dann ganz klassisch mit gebratenem Kalbsbries mit geschmolzenem Kalbskopf in Balsamico Sauce weiter. Bei den köstlichen, mit Ricotta gefüllten Ravioli hätten wir gern auf das Trüffelöl in der Trüffelsauce verzichtet. Bei dem rosa gebratenen Rehnüsschen mit Spätzle, Rahmkohl und Eierschwammerln in glänzendem Jus möchten wir hingegen nichts missen. Superb das Grieß-Obers-Eis mit fruchtigem Ragout. Tolle Weinkarte mit zahlreichen glasweisen Empfehlungen.

à la carte: 26–42 €15/20 

Tel.: 055 17 5234

6991 Riezlern/Kleinwalsertal
Unterwestegg 17www.alpenhof-jaeger.at
info@alpenhof-jaeger.atDo–Mo 18–21 Uhr
☎ 15. April–21. Mai,
28. Juni–26. Juli,
8. Nov.–20. Dez. 2020**WALSERSTUBA****Koch: Jeremias Riezler**

Jeremias Riezler versteht sich als kulinarischer Pfleger der Walser Kulturlandschaft, arbeitet (fast) ausschließlich mit heimischen Produkten, holt gerne traditionelle Rezepte hervor und schreibt seine Speisekarte in der Walser Sprache mit deutschen Untertiteln: Lotschege Chnöpfle (Bettlersuppe), Düüdreids (Tatar), chalta Brääta vom Gämisch (kalter Braten von der Gams) ... Wer es rundum authentisch haben möchte, sollte sich rechtzeitig einen Tisch in den urig dekorierten Stübchen (Jäger, Enzian) sichern, die jedem Heimatmuseum zur Ehre gereichen würden. Dort schmeckt dann nach dem Küchengruß per Buchweizenrisotto das gewürfelte Zwergle (warmer Kuhmilch-Halbhartkäse) im Salat mit Birnen-Apfel-Balsam, zu dem noch Scheiben vom süßen Birnenbrot gereicht werden. Das gebratene Forellenfilet liegt auf einem Bärlauch-Gersten-Risotto mit Spargelgemüse und Weißweinsauce, das rosa gebratene Rehfilet kommt mit kräftigen Röstaromen, cremiger Bramata-Polenta aus grobem Maismaisgrieß und zuckrigen Gebirgsblütenhonig-Waben zu Tisch. Softeis vom Bergbasilikum aus dem großen, hauseigenen Kräutergarten mit Sanddornküchlein und Erdbeeren im eigenen Sirup schließen ein Menü ab, das längst nicht mehr so deftig ausfällt wie in früheren Zeiten. Der überaus nette Service unter Bettina Riezler reicht zwischendurch noch fermentierten Karottensaft mit Ingwer und eine Kugel Eis aus dem „Bobba-Waga“ (Puppenwagen). Die Weinkarte ist ein Lexikon der österreichischen Weinkultur, alkoholfreie Genießer freuen sich über die hausgemachten Kräuterlimonaden.

à la carte: 25–35 €14/20 

Tel.: 055 17 53460

6991 Riezlern/Kleinwalsertal
Eggstraße 2www.walserstuba.at
info@walserstuba.atMi–So 18.30–20.30 Uhr
☎ bis 20. Dez. 2019,
13. April–19. Mai 2020**JRE****SCHRUNS**

A4

LÖWEN STUBE

im Löwen Hotel Montafon

Koch: Thomas Carvalho de Sousa

Küche und Service haben den Anschluss an vergangene Zeiten wiedergefunden, wenngleich man den Charme und die Gemütlichkeit der früheren Montafoner Stube noch etwas vermisst. Vom Küchenchef Thomas Carvalho de Sousa mehrmals begrüßt, wählt man aus den Menüs „Erde“, „Wasser“ und „Wind“ seine Gerichte und lässt sich die dazu harmonisierenden Begleiter empfehlen. Nudelteigtascherl mit knusprigem Salbei und Belper Knolle sowie appetitliche Pilzknödel mit Zwiebelgewächsen oder Bachkrebse mit Kohlrabi und Sauerrahm verwöhnten Auge und Gaumen. Bemerkenswert auch die Kraftsuppe vom Schwarzfederhuhn, eine Gaumenfreude das Sorbet von der Baumnuß zwischendurch. Fein, butterweich und unvergleichlich gut dann das Kalbsfilet mit wildem Brokkoli und geschmortem Wurzelgemüse, der als „Räuber vom Bodensee“ bezeichnete Seehecht mit Chicorée, Dilltortellini und Bouillabaissefond war ein köstliches, überzeugendes Fischgericht. Die in Pistazien gehüllte weiße Schokolade, ein von verschiedenen dunklen Komponenten begleitetes originelles Dessert sowie der Käse vom Buffet „Der Nase nach“ bildeten einen gelungenen Abschluss.

15/20 Tel.: 055 56 7141
0664 88 97 78 026780 Schruns
Silvrettastraße 8
www.loewen-hotel.com
info@loewen-hotel.comMi–So 18.30–20.30 Uhr
☎ 24. Nov.–5. Dez. 2019,
12. April–21. Mai 2020**VITALQUELLE MONTAFON****Koch: Damir Srsa**

Die Vitalquelle Montafon schafft es, Genuss und Erholung miteinander perfekt in Einklang zu bringen. Bereits der einzigartige Ausblick auf die Berge, den man von der Terrasse oder dem eleganten Wintergarten aus genießen kann, erlaubt es, zu entschleunigen und den Alltag für eine Weile zu vergessen. Auch im Restaurantraum fühlt man sich rundum wohl. Der helle, rustikale Landhausstil schafft ein heimeliges Ambiente. Gastronomisch zeigt man sich von der traditionellen Seite, wobei kreative internationale Einflüsse durchaus eine Rolle spielen dürfen. Küchenchef Damir Srsa sorgt mit frischen, ehrlichen Gerichten für Genuss.

11/20 

Tel.: 055 56 77049

6780 Schruns
Außeritzstraße 80
www.vitalquelle.at
hotel@vitalquelle.at

SCHWARZENBERG

A4

ADLER

Koch: Felix Messner

Der Adler ist eines der besonders eindrucksvollen Traditionsgasthäuser im Herzen des Bregenzerwaldes. Man verlässt sich jedoch nicht auf die Wirkung des Ambiente, sondern bietet auch eine verlässlich hohe Küchenleistung. Die Gurkenkaltschale mit Dill und Knusperbuchweizen hatte das Zeug für einen Sommerhit. Wunderbar abgestimmt und nur mit besten Zutaten zubereitet war auch der Wassermelonen-Ziegenkäse-Salat mit Kernöl. Klingt ungewöhnlich, machte uns aber restlos glücklich. Glück hat auch, wer das Biokleeschwein mit Pak Choi und Quinoa bestellt. Der eingelegte Ingwer und die Sojanote der Sauce machen diesen Schweinsbauch zum Genuss. Überzeugen konnten uns auch die Bärlauchravioli mit Zitronenkick.

à la carte: 5–33 €

14/20 🍷🍷

Tel.: 055 12 2966
6867 Schwarzenberg
Hof 15
www.adler-schwarzenberg.at
office@adler-schwarzenberg.at
Di–Fr 11.30–14 und 18–21,
Sa 11.30–21, So 11.30–20 Uhr

ALTE MÜHLE

Ob im sommerlichen Blumengarten oder im gemütlich eingerichteten Restaurant – hier genießt man in gediegen-romantischer Stimmung die traditionellen Gerichte von Marietta Wild. Mit köstlicher Bärlauchbutter, heimischem Rohschinken und hausgemachtem Brot wurden wir begrüßt. Mit knackig-erfrischendem Frühlingssalat mit Kräuter-Sauerrahm-Mousse und Apfel-Mango-Salat mit Curry und hausgebeiztem Lachs zur Vorspeise ging es weiter. Der Zwiebelrostbraten als Tagesempfehlung verdient besonderes Lob, die feinen Bäckchen vom Duroc-Schwein fanden sich hingegen etwas lieblos auf dem Teller arrangiert. Doch dann kam das hinreißend gute Marillensorbet zum süßen Abschluss und alles war wieder gut.

12,5/20 🍷

Tel.: 055 12 3780
6867 Schwarzenberg
Dom 138
www.alte-muehle.cc
office@alte-muehle.cc

HIRSCHEN

Koch: Jonathan Burger

Seit über einem Jahr steht der Traditionsgasthof Hirschen in Schwarzenberg, der sich jetzt auch „1. Kulturhotel in Vorarlberg“ nennt, unter neuer Patronanz – Juniorchef Peter Fetz hat übernommen – und unter neuer Küchenleitung. Der alte Wälderhaus-Speisesaal wurde vorbildlich renoviert und mit einer schmucken Lounge-Bar ergänzt. Schöner geht es fast nicht. Leider ist die Mittagskarte allzu kurz geraten. Dafür glänzt die Abendkarte mit einem sehr durchdachten Regional- und Nose-to-tail-Konzept. Zu einer Spezialität des Haus entwickelte sich die Vorarlberger Ente mit dem Kopf à part. Potenzial ist da, wir sind gespannt, wohin die Reise noch geht.

à la carte: 7–38 €

14/20 🍷🍷

Tel.: 055 12 29440
6867 Schwarzenberg
Hof 14
www.hirschenschwarzenberg.at
info@hirschenschwarzenberg.at
Mo, Fr–So 12–14 und 18–21,
Do 18–21 Uhr
☎ je 2 Wochen im April und
Nov. 2020

Bewertungen NEU

- 11 bis 12,5 Punkte von 20 Punkten: 1 Haube 🍷
- 13 bis 14,5 Punkte von 20 Punkten: 2 Hauben 🍷🍷
- 15 bis 16,5 Punkte von 20 Punkten: 3 Hauben 🍷🍷🍷
- 17 bis 18,5 Punkte von 20 Punkten: 4 Hauben 🍷🍷🍷🍷
- 19 bis 19,5 Punkte von 20 Punkten: 5 Hauben 🍷🍷🍷🍷🍷

SILBERTAL IM MONTAFON

B4

PANORAMAGASTHOF KRISTBERG

👉 Tipp

Beim Kristberg im Silbertal handelt es sich um einen richtigen Kraft- und Energieort. Dabei wird die naturnahe Atmosphäre im Panoramagasthof mit gesundem, bewusstem Genuss verbunden. Gekocht wird hier mit frischem Gebirgsquellwasser, die Verarbeitung von natürlichen Grundprodukten steht im Vordergrund. Weil man im Ländle is(s)t, sollte man unbedingt den sauren Käs im Speckmantel probieren, Montafoner Käsespätzle dürfen auf der Speisekarte natürlich auch nicht fehlen. Das Ambiente ist ungezwungen und leger und schafft es, Geist mit kulinarischen Glücksmomenten zu vereinen.

à la carte: 12–21 €

Tel.: 05556 72290
0664 2079670
6782 Silbertal im Montafon
Kristbergstraße 47
www.kristberg.at
info@kristberg.at
täglich 7–19.30 Uhr
☎ 14. April–15. Mai,
2. Nov.–17. Dez. 2020



STUBEN/ARLBERG

B4

FUXBAU

Restaurant & Bar

Koch: Tobias Schöpf

Wenn sich draußen der Schnee meterhoch türmt und die Temperaturen frösteln lassen, ist man sehr froh, dass es ein Lokal wie den Fuxbau in Stuben gibt: heimelig, nicht zu groß, das Interieur ein Spiel aus hell und dunkel. Die Welt ist also doch kein feindseliger Ort. Verspielt ist auch die Speisekarte. Dort findet man den „alten Flussbewohner“ (Flusskrebse) genauso wie den „Prinz des Gebirges“ (Gams). Letzterer wurde nicht zu Unrecht schon in schriftlicher Form geadelt, das Zweierlei von der Gams schmilzt auf der Zunge, Kerbel und Vogelbeere sorgen für ein Duett aus Süße und Frische zu den erdigen Wildtönen. So steigt man gern ins Gebirge. Bei so viel Wohlgeschmack ist man vom Umgang mit dem Federvieh in der Fux-Küche dann doch enttäuscht. Sollte das – nomen est omen – doch eigentlich eine Spezialität des Hauses sein. Das Huhn aber, gefüllt mit etwas lind geratenem Kürbispuree, kann leider nicht wirklich überzeugen. Sehr gut ist wieder der „Bienenstock“, eine geschmackliche Expedition ins Reich der Honigsammler. Wachs, Propolis, Honig und Pollen finden sich als Sorbet, Mousse und Waffel auf dem Desserteller.

15/20 🍷🍷🍷

Tel.: 05582 30 188400
6762 Stuben/Arberg
Dorfstraße 22
www.restaurant-fuxbau.at
servus@restaurant-fuxbau.at
täglich 11.30–14 und 18.30–21 Uhr
☎ Nov. 2019, Mai–Juni 2020

ALTES GERICHT

Romantik-Restaurant

Koch: Helmut Benner

AMBIENTE AWARD 2020

In diesem Schmuckstück von Restaurant mit seinen verschiedenen romantischen Räumlichkeiten wird einem seit vielen Jahren durch Helmut Benner eine geschmackvolle, vielseitige und immer auf die Saison abgestimmte Küche geboten. Der charmant-freundliche Service empfiehlt Spezialitäten des Tages und sogleich auch die harmonisierenden Weine dazu. Der Gast wählt und freut sich. Ein Bild von einem Teller aus der asiatischen Hemisphäre sind Sushi und Sashimi. Ausgezeichnet ist auch der lauwarmer Oktopussalat. Als ultimativ faszinierendes Fischgericht erreichten uns die Bodensee-Zandermedaillons in der Kartoffelkruste. Stimmig und von runder Harmonie geprägt das Nüsschen vom Mattigtaler-Lamm mit Chorizo-Paprika-Schaum, Bärlauch-Blattspinat, Frühlingsslauch, confiertem Ei und Polentaroulade. Auch die Desserts haben uns wirklich überzeugt. Schokoladeliebhaber werden mit „Improvisation mit Schokolade“ glücklich, aber noch einen Tick toller fanden wir die offene Apfeltarte mit Marzipan, Calvados und Apfelstrudel-Rahm-Eis.

à la carte: 25–38 €

14,5/20 

Tel.: 05522 43111

6832 Sulz
Taverneweg 1www.altesgericht.at
info@altesgericht.atMo, Di, Fr, Sa 11.30–13.30 und
17.30–22, Do 17.30–24,
So 11.30–13.30 und 17.30–20 Uhr
☞ variabel

TSCHAGGUNS

GENIESSERHOTEL MONTAFONER HOF12/20 

Tel.: 05556 7100-0

6774 Tschagguns
Kreuzgasse 9www.montafonerhof.com
info@montafonerhof.com

Im Montafoner Hof diniert man als À-la-carte-Gast gemeinsam mit den Hotelgästen. Das wäre an sich nicht weiter erwähnenswert, würde der Service an Abenden, an denen viel los ist, nicht einigermaßen überfordert wirken. So kommt es leider zu längeren Wartezeiten und dem einen oder anderen Schnitzer im Service. Herausragend ist nur der Gruß aus der Küche. Eine Miniatur, bestehend aus einer Suppe und sous vide gegarten Kalbfleischschnitten mit eingelegten Eierschwammerln. Der erste Gang heißt „Butter zu den Fischen“ und entpuppt sich als gebeizter Saibling mit viel Gurke, Buttermilchtalern, Senfkörnern und Saiblingskaviar. Wenn man nur den Saibling, die Senfkörner und den Kaviar auf dem Löffel hat, ist das auch richtig gut. Sobald aber die Gurken und der Rest im Spiel sind, wird es ein unübersichtlicher Durcheinander an Aromen, Geschmäckern und Texturen. Der Hauptgang, „Das scheue Reh“, hat einen originellen Titel, der jedoch einen unausgewogenen Teller bezeichnet. Es sind zu viele Heidelbeeren im Spiel und auch zu viel Rumsauce. Die Urkarotte sorgt zwar für etwas Frische, doch davon ist nicht viel auf dem Teller.

ZÜRS AM ARLBERG

DIE ENTE VON ZÜRS

im Hotel Albona Nova in Zürs am Arlberg

Koch: Franz Hintermaier

Eine telefonische Reservierungsbestätigung in diesem seit Jahren ausgezeichneten Restaurant zu ergattern, kann eine Herausforderung darstellen. Das liegt wohl am sehr reduzierten Sitzplatzangebot des Gourmetrestaurants, das direkt an den Halbpensions-Restaurant an grenzt. Das Menü verspricht ein genussvolles Erlebnis – zumindest optisch. Die Gerichte waren zwar durchwegs aufwendig angeordnet, doch hielt der Geschmack nicht ganz, was das Auge versprochen hatte. Das sehr aufwendig arrangierte Gedeck mit Variationen von Butter und Schinken, inklusive

13/20 

Tel.: 05583 2341

6763 Zürs am Arlberg 217

www.albonanova.at
office@albonanova.atMi–Mo 19–21.30 Uhr
☞ 6. April–22. Dez. 2020

Rohschinken, Schinkenbutter und sogar Spänen von schwarzer Trüffel, ließ uns zu Beginn des Abends auf ein ausgezeichnetes Dinner hoffen. Die Tartelette mit nicht wirklich ansprechenden Fischperlen überzeugte uns nicht, ebenso wenig die Interpretation eines English Pie, die einen viel zu hohen Teiganteil aufwies. Angenehm war das Tatar mit Pilzen und Eidotter à part. Der Geflügelgang versprach optisch viel mehr, als er dann geschmacklich halten konnte. Dafür erfuhren wir zwischendurch, mit welchem hohem Aufwand sich der Küchenchef persönlich bei der Herstellung der Tischaccessoires bzw. des Geschirrs einbringt. Ein gleich hohes Engagement hätten wir uns bei den Gerichten gewünscht. So war beispielsweise der Fischgang langweilig gewürzt. Dafür stimmte uns das gelungene Sorbet als Dessert versöhnlich. Die offensichtliche Fokussierung auf Hausgäste mag verständlich sein, aber Freude bereitet sie uns als externe Gäste nicht.

HIRLANDA13/20 

Tel.: 05583 2262

6763 Zürs am Arlberg
Zürs 80www.hirlanda.at
hotel@hirlanda.attäglich 11.30–22 Uhr
☞ bis Anfang Dez. 2019,
Ende April–Nov. 2020

An der imposanten, runden Bar in der Mitte des Restaurants stoßen „normale Gäste“ auf solche mit Promi-Faktor. Doch im großen Gastraum sind alle gleich und frönen ihrer Lust am kulinarischen Genuss. Die ganze Seezunge mit Pommes frites geht als „fish 'n' chips“ durch – das ist Understatement. Auch die Hirlanda-Bouillabaisse und der Haus-Burger vom Wagyu-Rind fallen in diese Kategorie. Und wenn man dabei zusehen kann, wie ein tolles Fleischstück über dem Holzkohlegrill seiner finalen Bestimmung entgegengeht, schmeckt es gleich noch einmal so gut. Die Miesmuscheln sind nicht weniger legendär als die „Café de Paris“-Kräuterbutter des Hauses. Der Weinkeller vermag auch anspruchsvolle Trinker zu begeistern.

à la carte: 7,80–48 €



Gault & Millau

2020

Die neuesten Ergebnisse aus der Haubenwelt:
800 Restaurants, neu getestet und bewertet.

Plus: Die besten Weine, Wirtshäuser, Hotels und Almhütten.
Neu in dieser Ausgabe: Golfclubs, Cafés und Bars.

Zwei Bücher, ein Preis: € 39,- für Ihren Wegweiser in die Welt des guten Geschmacks
www.gaultmillau.at

Blieben Sie up to date mit unseren täglichen Nachrichten
auf **Facebook** und **Instagram**.