



buon appetito

Unsere kulinarische Alpe-Adria-Rundreise: Acht Lokale, die wir für Sie getestet haben. Mit (bis zu fünf) Sternen für Küche, Keller und Ambiente. Empfehlenswert sind alle, deshalb sagen wir: buon appetito.

TESTGAUMEN: HEINZ GRÖTSCHNIG

Kärnten

1 Oscar fürs Oscar

Gäbe es in Klagenfurt so was wie den Oscar für weltmännisches Ambiente plus zuverlässige Küche und kompetenten Service - das „Oscar“ würde ihn gewinnen. Es ist seit gut einem Jahrzehnt der Dauerbrenner fürs Business-, Privat- und auch Mittagmenü-Gäste. Denn hier gibt's - für ein Haubenlokal um sage und schreibe - 6,90 Euro wochentags den Mittagstisch. Etwa Gemüsebouillon mit Einlage und dann „Lachsburger“ - Lachsteaks auf Kartoffelpüree serviert. Aus der À-la-Carte-Ecke probieren wir die Zucchini-Chili-Suppe, sehr sämig und very chily. Das Tunfischsteak, perfekt medium ge-

braten und mit Wokgemüse und Reis serviert, ist ein Klassiker. Nie schief kann man bei Wildgerichten liegen - auf die versteht sich Küchenchef Gerald Lohner besonders gut. Abends besonders beliebt ist die „Serata“ - ein Menü aus drei Vorspeisen bzw. klein portionierten Hauptspeisen um 15 Euro. Interessante Weinauswahl, viele Eigenimporte aus Italien.

OSCAR, Klagenfurt, St. Veiter Ring (gegenüber ECE-Einkaufszentrum), (0 46 3) 50 01 77, Sonntag zu, www.gut-essen-trinken.at

*Küche: *****

*Keller: *****

*Ambiente: ****(*)*

2 Geschmackskünstlerin

Rosi Trabelsi ist eine feinsinnige Geschmackskünstlerin. Im stilvollen Turm in der St. Veiter Stadtmauer interpretiert sie die mediterrane Küche mit einer Leichtigkeit, wie man sie nur in den besten Restaurants Italiens findet. So ein cremiges Melanzanitorrtchen (als Gruß aus der Küche) findet man selten. Umwerfend frisch & gut das Tartar vom Thunfisch und sizilianischen Garnelen, perfekt korrespondierend mit der Süße einer konfierten Zwiebel. Superleicht der Erdäpfelcappuccino mit Garnelen und Thymian, den zarten Calamaretti auf rotem Mangold hätten wir noch ein paar Splitter

Fior di Sale spendiert. Tortelloni mit Erdäpfel-Ruccola-Fülle gaben sich mit zarten Calamaretti die Ehre, das (wilde) Steinbuttfilet wird hier mit Ingwer und Erdäpfeln im Pergamentpapier gegart. Köstlich! Auch beim „Fleischlichen“ zeigt die Köchin sichere Hand: fantastisch die aromatische Reduktion zu den saftigen Wachtelbrüstchen mit knusprigen Eierschwammcrispelle. Extra leicht auch die Desserts - Kokos-Kaffeeccreme und Honig-Lavendel-Mousse mit Marillen und Amaretti. Ehemann Ammar kredenzt zu den Kreaturen die passenden (3-Gläser)Weine aus seiner Heimat Italien, be-

sonders stilvoll sitzt man sommers auf der Terrasse in historischem Stadtmauer-Ambiente.

LA TORRE, St. Veit, Grabenstr. 39, (0 42 12) 39 250, Sonntag, Montag zu, Küche. Preise: Menüs 45 - 62 Euro, günstiger Mittagstisch.

Küche: *****

Keller: **(*)**

Ambiente: **(*)**

Steiermark

3 Graz, mediterran

Im Zeitalter des Navis sollte Hinfinden kein Problem sein. Der Kehlberghof liegt erhaben im Süden von Graz (nahe Schloss St. Martin, auf der Homepage gibt's einen guten Anfahrtsplan). Seit 1995 führt der bei Eckart Witzigmann ausgebildete Vinzenz Gruber, der schon im Klagenfurter „Lido“ dereinst zwei Hauben trug, das auf leichte, mediterrane Genüsse fokussierte Edelgasthaus. „Die Leute erwarten sich Kreatives von mir,“ sagt Gruber - und kocht auf: Verführerisch cremige Vitello-Tonnato-Terrine mit pikanten Soßen, zarte Jakobsmuscheln mit (etwas zu rahmigem) Radicchiorisotto. Zum mit regionalem Frischkäse gefüllten, superzarten Lamm gibt's flaumige Buchweizenknödel, der Branzino ist herrlich kross und wird auf Gemüse serviert. Beim üppigen Dessert von der Maroni denkt man (besser) nicht an Kalorien, sondern an den himmlischen Geschmack. Kompetente Wein- und Digestivauswahl, gemütliche Stuben und mediterraner Gastgarten mit sagenhaftem Weitblick.

KEHLBERGHOF, Graz, Kehlbergstr. 83, www.kehlberghof.at, (0 31 6) 28 41 25. Preise: leicht geboben.

Küche: **(*)**

Keller: ****

Ambiente: *(*)**

Italien

4 Stoppt bei Guido!

Wie oft sind wir schon an diesem von außen unscheinbaren Ristorante vorbeigedüst? Am Ortseingang von Jesolo Paese, kurz vor der Cantina Sociale, wenn man aus Richtung San Dona kommt.

Wird uns nicht mehr passieren: Denn Signore Guido Fasans Fischküche ist jeden Stopp wert. Klassisch mit einem Schuss Ethno (Asien!), frischeste Grundprodukte plus modernes Lokaldesign und lauschiger Gastgarten. Die gemischte Fischvorspeise ist ein farbenfroher, köstlicher Mix aus marinierten Scampi mit Passionsfrucht, Carpaccio von der Zahnbrasse auf Sushi-Reis, Tartar vom Tuna und Lachstartar mit Lachskaviar. Klassischer die marinierten Alici mit Zwiebel, Paprika und etwas Mohn (Aromaexplosionchen), erfrischend das Gazpacho mit Gambas und ein paar Tropfen Basilikumpesto. Interessant die Branzinoravioli mit Bottarga, Rucicola und Pignoli - sehr subtil und fein das meeresfruchteintensive Risotto. Etwas dickteigig der Fritto Misto von Meeresfrüchten, umwerfend gut die mit Moscato „aufgespritzte“ Zuppa di Frutta. Fischgourmets kommen übrigens gern im Herbst und Winter: Da sind die Fischmärkte am besten bestückt!

DA GUIDO, Jesolo, Via Roma Sinistra 25, Tel. (00 39 04 21) 35 03 80, Mo. zu., ganzjährig offen. Preise: Antipasti und Pasta ab 8, Hauptspeisen ab 15 Euro.

Küche: **(*)**

Keller: ****

Ambiente: ****

5 Udines Nr. 1

Udines beste Essadresse im Zentrum? Ist eindeutig das „Vitello D'Oro. Das elegante Fischrestaurant (es gibt auch Fleischgerichte) hat sich in den letzten Jahren enorm gesteigert. Massimiliano Sa-



binot optimiert klassische Fischküche mit Ideen und einem Schuss Phantasie. Köstlich das Tartar vom Tunfisch, angereichert mit cremiger Avocado und Kapern von der Insel Pantelleria. Nicht nur optisch beeindruckt die „Trasparenza di rana pescatrice“ - Fisch wird im eigenen Saft im transparenten Sackerl gegart, das ergibt Eigengeschmack pur. Sehr fein die Tagliatelle mit Seppia, Venusmuscheln und Kapernpulver, klassisch zart-saftig das Fritto Misto di Laguna. Eine interessante, schlüssige Kombination ist das Filet von der Ombrina (Barschart) mit süßlichem Tomatenchutney. Die hausgemachten Desserts sind ausgezeichnet, wir raten zur Schokocreme. Preis-Leistung-Hit ist das große Degustationsmenü, das aber nur tischweise serviert wird. Um 55 Euro werden sieben großzügig portionierte, köstliche Gänge aufgetragen. Kompetente Weinberatung.

VITELLO D'ORO, Udine, Via Valvason 4 (im Zentrum, nahe „Al Capello“), (00 39 04 32) 50 89 82, Montag Mittag und Mittwoch zu. www.vitellodoro.com. Preise: Hauptspeisen ab 16,-, Menü ab 42,-

Küche: **(*)**

Keller: ****

Ambiente: ****

Slowenien

6 Laibacher Zeitreise

JB, As, Hiša Manna und Cubo sind zweifellos schicker, aber die Restavracija Kluba Kulturruh in Znanstvenih Delavčev (von allen kurz Pen-Club genannt) ist wohl das sympathischste und kauzigste Restaurant der Laibacher Oberliga. Gut situiert in der alten Villa des slowenischen Schriftstellerverbandes nahe der Oper, seit 41 Jahren vom Ehepaar Miklič geführt. Die Küche entsagt sich allen Verlockungen neureicher Kreativität, man kocht wie eh und je bodenständig mit aus-



gezeichneten Grundprodukten, die der Laibacher Markt täglich in unvergleichlicher Fülle bietet. Im Frühjahr gibt's im Pen-Club frischen, fein bitteren Wildspargel mit Ei, stets auf der Karte die klassische Gemüsesuppe, hausgemachte Ravioli mit Spinat und Ricotta. Im Herbst darf man sich an Pilzgerichten laben (im Frühjahr: Märzpilze). Zum zarten Fohlensteak werden Hadenstruklji gereicht - lockerer Buchweizenstrudel mit nus-sigem Aroma. Natürlich gibt's auch Rindersteaks, Adria-Fische (Tunfisch-Carpaccio!) und verlockende Desserts (Strudel). Ein Essen hier wird zur entspannten Zeitreise - man genießt mit dem unwiderstehlichen Charme der Kulturpatina.

Pen Club, Laibach, Tomšičeva 12, (00 38 61) 25 14 160, Sa., So. zu. Preise: leicht gehoben, Menüs um 35 Euro.

*Küche: *****

*Keller: ****

*Ambiente: *****

Burgenland

7 Gutes im Gut

Der Neusiedler See im Herbst, ein Farbenspiel. Und Purbach ist ein reizender Ort, mit einladender Kellergasse und allem was dazugehört. Etwa dieses schicke, fast ganz in Weiß gehaltene Guts-Restaurant, das Max Stiegl (geboren in Piran, also ein echter Alpe-Adriate!) zu kulinarischen Höhen führt. Vorweg gibt's Rote-Rüben-Butter, aufgeschlagene Butter (zu kalt!) in Einweggläsern und Ingweröl zum Weckerltunken. Am feinen Rote-Rüben-Türmchen mit Seesaibling störte nur ein wenig die zu intensive Süße der Senfsoße, bei den Nierndln mit Linsen, Artischocken und Speck auf Selleriepüree passte alles. Dezentere Chilieinsatz gab dem pannonischen Fischeintopf (natürlich papriziert) den letzten Schliff, köstlich auch die zarte, glacierte Biokalbsleber mit Krenkartoffeln und Saubohnen. Klassisches Dessert des Hauses ist die üppige Cremeschnitte mit Beeren -

danach bliesen im Hof die Gelsen zum Generalangriff. Macht nix, man kann ja rein, in die modern designten Stuben. Appartements hat das Gut auch - oder man schläft gegenüber in der feinen Nikolauszeche (siehe unsere Kurzurlaubstipps).

Gut Purbach, Purbach, Hauptgasse 64, (0 26 83) 56 086, Die. und Mi. zu. Preise: Menüs 27 - 60 Euro, Achterl Wein ab 1,50.

www.gutpurbach.at

*Küche: *****

*Keller: *****

*Ambiente: *****

8 Uhudeln!

Kennen Sie Kohfidisch? Nö? Nun, das liegt im südöstlichsten Burgenland, nahe Stegersbach. Ein Nachbarörtl heißt Harmisch - dort steht Jürgen Csencsits, immerhin früher Küchenchef in Eselböcks vierhaubigem Taubenkobel - nun hinterm Herd seines Elternhauses. Die Speisekarte überrascht mit tollem Preis-Leistungs-Verhältnis. Vorweg nehme man den regionstypischen Uhudlerfrizzante, dann vielleicht die marinierte Ettendorfer Forelle. Roher Fisch mit Melone, Kräutern und Pesto - formidabel. Auch der marinierte Kalbskopf auf Salaten sehr fein, die Karotten-Melonensuppe aus dem Fleischlosmenü gut, aber kein Hammer. Dafür das gefüllte Stubenkükken: Flaumige Fülle, knusprige Haut, saftiges Fleisch - wie bei Muttern, üppigst portioniert und mit Steinpilzen garniert. Perfekt kross der gebratene Zander auf Krautfleckerl mit angenehm bissfestem Kraut in der rechten Süße. Nur das Erdbeer-Uhudler-Sorbet war mehr Eis als Sorbet, aber das sollte bei diesen Preisen niemanden stören. Ein lohnenswerter Abstecher von der Südautobahn, man könnte in der Gegend auch ein wenig „uhudeln“ gehen.

Gasthaus Csencsits, Kohfidisch, Harmisch 13 (nahe Stegersbach), (0 33 66) 77 220, Die. und Mi. zu. Preise: Hauptspeisen ab 9,-

*Küche: *****

*Keller: *****

*Ambiente: ****



Gault Millaus Alpe-Adria-Bester: Walter Eselböck vom Taubenkobel in Schützen im Burgenland

Ranking

„TOP“ IM GAULT MILLAU

Die besten Restaurants in der „Alpe-Adria-Region“ im „Gault Millau 2008“.

Burgenland

Taubenkobel. Mit 4 Hauben ist Kreativkopf Walter Eselböck auch der Gault-Millau-Beste der Region Alpe-Adria. *Schützen, Hauptstr. 33, (0 26 84) 22 97, Mo., Die. zu. www.taubenkobel.at*

Istrien

Valsabbion. Das Design-Hotel bei Pula verzückte die Tester mit geschmackssicheren Ideenmenüs.

2 Hauben, 16 Punkte. Pula, Pjescana uvala IX/26, (00 385 52) 21 80 33, www.valsabbion.hr

Auf den Plätzen: „Zigante“ in Livade; „Draga di Lovrana“ über Lovran; „Damir e Ornela“ in Novi-grad; „Le Mandrač“ in Opatija und „Monte“ in Rovinj (je 2 Hauben, 15 Punkte)

Kärnten

Viermal drei: Kärntens Spitze ist breit. Je 3 Hauben (17 Punkte) tragen:

Dolce Vita, Klagenfurt, Heuplatz 2, (0 46 3) 55 499, Sa., So. zu. Der Meister des Mediterranen.

Pucher. Nassfeld, (0 42 85) 81 11, Zimmer. Kärntens ideenreichster Koch zaubert leider nur im Winter.

Schlossstern. Velden, im Schlosshotel, (0 42 74) 52 000,

nur abends, Zimmer. Silvio Nickol ist präzise, detailverliebt - grande cuisine.

Sicher. Tainach, (0 42 39) 26 38, So., Mo. zu. Beste Süßwasserfischküche Österreichs.

Oberitalien

Antica Osteria da Cera. Großartige Fischküche, ca. 50 km von Venedig entfernt. Drei Hauben, 18 Punkte.

Lughetto (Venezia), Via Marghera 26, (+39 041) 51 85 009, www.osteriacera.it

Auf den Plätzen: „Perbellini“ in Isola Rizzi (Verona), „Laite“ in Sappada (Karnien), „Il Desco“ in Verona - je 3 Hauben, 17 Punkte. „Harry's“ in Triest hat die selbe Bewertung, aber mittlerweile ein neues Küchenteam.

Steiermark

Kreuzwirt. Im Holzquader mit Weingartenblick speist man eine exzellente Melange aus Steiermark and the rest of the world. 18 Punkte, drei Hauben für Gerhard Fuchs.

Leutschach, am Pössnitzberg, (0 34 54) 20 56 00, Die. zu, Zimmer, www.gasthaus-kreuzwirt.at

Lercher's Panorama. Mit 17 Punkten (3 Hauben) die Nr. 2 der Grünen Mark. Gourmetmenüs mit regionalem Touch.

Murau, Schwarzenbergstr. 10, (0 35 32) 24 31, So., Mo. zu, Zimmer. www.lercher.com

INFO: Gault Millau, Österreichs klassischer Restaurantführer, Ausgabe 2009 ab 5. November im Buchhandel. www.gaultmillau.at