

Niederösterreich

Allerley auf höchstem Niveau

Text: Irina Weingartner

Seit Mai ist die Thermenregion um einen kulinarischen Hotspot reicher. Johannes Ley kocht in seinem kleinen, aber feinen Restaurant „Allerley“ in Bad Vöslau ganz großartige Küche. Allerley steht für Genuss, Lebensfreude und Entspannung in gediegener Atmosphäre. Auf der bewusst klein gehaltenen Speisekarte, die regelmäßig wechselt, finden sich je vier Vor-, Haupt- und Nachspeisen. Als Vorspeise zaubert der Patron ein hervorragendes Hühnerleberparfait mit Brombeere, Chili und Brioche (€ 8,90), ein Tatar vom gebeizten Saibling mit Koriander, Sesam und Wasabi (€ 11,90) oder herzhaftes Grammelknödel mit Speckkraut und warmen knusprigen Grammel (€ 5,90). Weiter geht es mit zarten geschmorten Rindsbackerl mit Steinpilzen und Erdäpfelpüree (€ 16,90), einem Lammhaxerl mit Rosmarinpolenta und Paradeiser (€ 17,90) oder einem Welsfilet mit rotem Paprika und Spinatgnocchi (€ 16,50) und vegetarisch mit feinen Tagliatelle mit Eierschwammerl und Pecorino (€ 13,90). Für den krönenden Abschluss sorgen ein saftiger Schokoladenkuchen mit Himbeeren (€ 5,10), ein Griesflammerie mit Brombeeren (€ 4,90) oder eine ausgesuchte Käseplatte mit Allerley-Marmelade (€ 7,90/11,90). ¶

**Allerley**

2540 Bad Vöslau, Tattendorferstraße 2

Tel.: 02252 25 18 79

www.allerley.at

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Samstag von 17 bis 24 Uhr

Steiermark

Beim Wirt z'haus

Text: Katharina Grassler

**Wir:zhaus**

8061 St. Radegund, Willersdorferstrasse 7

Tel.: 03132 404 44 40, www.wirzhaus.at

Öffnungszeiten:

Mittwoch und Donnerstag von 15 bis 22 Uhr

Freitag und Samstag von 11 bis 22 Uhr

Sonntag von 12 bis 19 Uhr

Was erwartet man sich von einem Lokal, das sich „Anstalt für Genuss und Völlerei“ nennt? Naja, genau das, was man im Wir:zhaus auch serviert bekommt. Traditionelle Gerichte, aber auch außergewöhnliche Kreationen kommen auf den Tisch – mit Rohstoffen aus der Region, versteht sich. Davon konnten wir uns auch gleich bei der Vorspeise, einem Carpaccio vom heimischen Rinderfilet mit saisonalem Salatbuckett, Kalamata-Oliven und Asmonte (€ 12,90), überzeugen. Die Völlerei nahm dann eher unregional bei einem thailändischen Suppentopf namens Tom yam mit Black Tiger-Garnelen und Hochland-Duftreis (€ 6,90) ihren Fortgang. Den Höhepunkt aber gestaltete die glacierte Kalbsleber vom Weizer Kalb mit Kartoffelpüree (€ 18,-). Beim Nachtisch erlebt der Gast beim Chocolate fudge (€ 6,90) – zwei Varianten Schokoladenkuchen mit Toppings aus saisonalen Früchten – den ultimativem Genussmoment. Ganz nach dem Credo der Hausherren: „Der Gast soll sich bei uns wie zu Hause fühlen“, so Geschäftsführer Manfred Windisch, Restaurantleiter Peter Perci und Küchenchef Benjamin Melcher – wie das Wortspiel im Namen Wir:zhaus schon sagt. Fazit: maßlos gevöllert und geschlemmt – danke, wir kommen wieder. ¶