



Buchingers Gasthaus Zur Alten Schule

Wolkersdorfer Straße 6
A-2122 Riedenthal ob Wolkersdorf
Tel. +43 2245 82500
manfred@buchingers.at
www.buchingers.at
Donnerstag – Sonntag 11.00 – 23.00 Uhr

Alte.Schule

Diese Beschreibung trifft sowohl auf das Lokal, die Küchenlinie als auch auf den Patron und Küchenchef Manfred Buchinger zu. Sein Gasthaus „Zur Alten Schule“ in Riedenthal im Weinviertel ist immer wieder einen kulinarischen Ausflug wert. Und das nicht nur wegen der herausragend köstlichen Gerichte, sondern weil man sich darauf verlassen kann, dass nur die qualitativ besten und vor allem regionale Produkte verarbeitet werden. So kann man hier das eine oder andere Gericht kosten, das man vielleicht sonst nicht gegessen hätte, wie diverse Innereien oder eine ausgezeichnete Taube.

Auf der stets nach Saison und Angebot wechselnden Speisekarte finden sich beispielsweise gegrillte Ingwer-Nierndln auf „Öl-Pfefferoni-Salat“ (€ 13,-) oder hausgemachter „Lardo“ mit „Arme Leut' Schnitzerl“ (= Brot/€ 9,-). Als Zwischengang gibt es eine braune Ganssuppe mit Mini-Bröselknöderln (€ 6,-) oder scharfe Chili-Gansl-Kutteln (€ 9,-). Zum Hauptgang empfiehlt Buchinger eine feine Galloway-Leber mit Steinpilzen in Butter und Olivenöl gebraten (€ 25,-) oder einen zarten Wadschinken in Rotwein gedünstet mit Schwammerln und Knöderln (€ 17,-). Köstliche fleischlose Gerichte wie heimische Trüffel-Erdäpfel-Nockerln (€ 19,-) oder gebackene Steinpilze (€ 19,-) sowie ein köstlicher Hollerkoch mit Vanilleeis (€ 8,-) oder Nougat-Pofesen mit Orangen-Bananen als Dessert runden das vielfältige Angebot ab. Die Weine kommen selbstverständlich aus dem Weinviertel und dass Sous-Chefin und Krimi-Autorin Eva Rossmann immer wieder aus der Küche schaut, ist auch nichts so Alltägliches. **iw**



Impekabile

Pista Ciclabile Del Parco Costiero E Della Riviera Dei Fiori Km 13, I-18038 Sanremo
Tel. +39 348 8762060
info@impekabile.com
täglich geöffnet – Herbst/Winter
8.30 – 18.00 Uhr, am Wochenende bis
24.00 Uhr, Frühling/Sommer 8.30 – 2.00 Uhr

Impekabile.Bar & Grill

„Impekabile“ – das heißt „tadellos“: Der Name dieser stilvollen „Bar & Grill“ entspricht ihrer wahren Verbindung von Design und guter Küche. Das Lokal liegt direkt am Panorama-Radweg zwischen dem ligurischen Taggia und Sanremo, nur ein paar Meter vom Strand entfernt. Hier lohnt es sich, eine Pause beim Radeln bzw. beim Laufen einzulegen. Zu bevorzugen sind die Tische auf der Terrasse, von denen man eine atemberaubende Sicht auf das Meer genießt.

Das Menü bietet eine reiche Auswahl an Salaten (€ 8,- bis 10,-; köstlich ist der mit Artischocken, Krevetten, Grana-Käse und Tomaten um € 10,-) und Sandwiches (€ 4,-).

Das Tagesmenü bietet eine Selektion von Gerichten aus frischen Zutaten: Zu verkosten sind die Nudelgerichte mit Fisch wie die Pennette mit Thunfisch, Oliven und Kirschtomaten (€ 14,-) sowie die Linguine mit Meeresfrüchten (€ 10,-).

Neben dem Fisch ist gegrilltes Fleisch die Spezialität des Lokals: Hamburger „Black Angus“ oder „Chianina“ mit Salat, Tomaten und hausgemachten Pommes frites kosten € 12,- bis 13,-. Nicht auslassen sollte man auch die hausgemachten Desserts wie das wunderbare Tiramisu. Zum Trinken bietet das Lokal eine Auswahl an handwerklich gebrautem Bier (€ 5,- die Flasche zu 0,33 cl) sowie Cocktails. In einer Selektion von italienischen Weinen können natürlich die ligurischen nicht fehlen: die Weißen Pigato und Vermentino (€ 4,- bis 5,- das Glas/€ 16,- bis 18,- die Flasche) und der Rote Rossese di Dolceacqua (€ 4,50 das Glas/€ 18,- die Flasche). Jeden Sonntag ist Aperitif-Zeit: ein Glas Wein und Buffet zu € 7,- begleitet von Livemusik. **pira**



Restaurant Rauch

A-6800 Feldkirch
Marktgasse 12 – 14
Tel. +43 5544 76355
info@rauchgastronomie.at
www.rauchgastronomie.at
Mittwoch – Montag 9.00 – 1.00 Uhr

Restaurant.Rauch

In den Arkaden von Feldkirch hübsch gelegen, findet sich das Restaurant Rauch. Wenn man den Gasträum betritt, vermittelt es einen unpräzisen, eher uneitlen Eindruck. Aber Vorsicht: Hier wird auf hervorragendem Niveau gekocht, die neu erworbenen „2 Hauben“ sprechen Bände. Küchenchef Andreas Zeindlinger: „Meine Visionen und meine Hingabe sollen sich auf den Tellern widerspiegeln.“ Und wie sie das tun! Wir nahmen das „Zwei Hauben“-Feiermenü, vier Gänge um wohlfeile € 50,-. Der Viergänger entpuppte sich als Menü mit sechs Gängen, denn ein Gruß aus der Küche und ein Sorbet wurden auch noch gereicht. Der Thunfisch mit Zwiebel und Quitte im Miso-Fond (à la carte € 15,80) war ein kulinarisches Gesamtkunstwerk. Herrlich würzig die Currysuppe mit Basilikum und gebratener Garnele. Das Milchkalb mit Jakobsmuschel, Steinpilz und Mandarine (à la carte € 31,80) war vielschichtig am Gaumen und in sich stimmig. Der Schokoladen-Brownie mit Haselnuss, Heidelbeere und Passionsfrucht war ein würdiger Abschluss – und nicht zu süß.

Der Blick auf die Getränkekarte verrät, dass hier Profis am Werk sind. Welche Vielschichtigkeit in Rot und Weiß! Grüner Veltliner 2012 Ried Grub von Schloss Gobelsburg um € 46,50 oder 2008 Vinothekfüllung Smaragd von Knoll um € 77,80. Aber auch Riesling und Burgunder gibt es in Hülle und Fülle. Rotwein beginnt bei € 25,90 (Heinrich 2012 Zweigelt). Highlights sind der 2011 Salzberg von Heinrich (€ 135,70) oder der 2008 Perwolff von Krutzler (€ 84,50). Das junge Personal im Service ist flink und effektiv. **gue**