

Appiano – Das Gasthaus

„Österreichischer“ als im „Appiano“ kann eine Getränkekarte wohl kaum sein. Ein halbes Dutzend Weißweine aus Österreich, ebenso viele Rotweine und eine Handvoll Prädikate werden hier glasweise ausgeschenkt, auch bei den Spirituosen bleibt man in heimischen Gefilden. Große Namen finden sich ebenso auf der Karte wie kleine Entdeckungen. Auch die Speisekarte gibt sich recht regional – wobei, von klassischer Beisl-Küche ist man weit entfernt. Vorab wartet man mit Spezialitäten wie Rote-Rüben-Brot auf, die Oliven lassen bereits auf eine gewisse Affinität zur mediterranen Küche schließen. Als Vorspeise ein Muss ist der kleine Wildfang Oktopus mit Altwiener Schnittlauchsauce und Wildkräutersalat (€ 12,90). Der Rest der Karte ist stark saisonabhängig, Fixstarter sind samtige Gemüsesuppen (€ 6,90), Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken (€ 20,90), diverse Varianten der Tullnerfelder Kaiserblunze und Steak vom Black Angus (€ 26,90) – alles gerne und gut begleitet von der eigentlichen Spezialität des Hauses: Ravioli gefüllt mit allem, womit sich füllen lässt: Grammeln, Blutwurst, Reh-Bolognese, Weißwurst, Trüffel, Hirschfleisch, Hummer; Gänseleber, Kalbskopf oder Oktopus. Und wer nach so viel gefülltem Nudelglück auf ein Stück Italien nicht verzichten kann, darf sich einen Grappa gönnen. Salute!

baku



Appiano – Das Gasthaus

Schottenbastei 4, 1010 Wien

Tel. +43/(0)1/5336128

www.appiano-dasgasthaus.at

Montag–Freitag 12–15 und 18–23.30 Uhr

Von Oktober bis Mai auch samstags von 17 bis 24 Uhr

wein.genuss Göttweig

Die Winzerfamilie Dockner aus Höbenbach bei Krems bietet neben ihrem reichhaltigen Weinsortiment auch ein umfangreiches kulinarisches Angebot. Unter dem Titel „wein.genuss Göttweig“ können unterschiedlichste lukullische Spezialitäten im neuen Verkostungszentrum, mit Blick auf das Stift Göttweig und den Göttweiger Berg, genossen werden. Zum einen serviert Gudrun Dockner im Heurigen kalte und warme sowie pikante und süße Schmankerln, und zum anderen findet einmal im Monat sonntags der Winzerbrunch statt. Dieser wird von Hermann Haidinger zubereitet, dem ausgezeichneten Koch des Restaurants „Kaiser von Österreich“ in Krems. Auszug aus der Karte: rosa gebratenes Bio-Straußenfilet mit Apfel-Sellerie-Salat, Welsterrine mit Bärlauchpesto; Rote-Rüben-Suppe mit Kräuter-Kren-Omelette; Barbarie-Entenbrust mit Waldstaude-Risotto und Gemüse; Vegetarisches Geschnetzeltes in Pilzsauce mit Emmaweizen-Nudeln; Dessert: Nougat-Mousse mit Erdbeermark, Buchteln mit Marillenröster. Der Preis inklusive aller Getränke beträgt € 59,-. Beim Heurigen werden die Köstlichkeiten von der großen Weinviefalt zu Ab-Hof-Preisen begleitet: Chardonnay Göttweig € 8,-, Veltliner DAC Frauengrund € 6,50, Riesling DAC Reserve Rosengarten € 12,-, 2009 Cabernet Sauvignon Reserve € 14,-. Der Andrang ist immer groß, daher sind Reservierungen erbeten.

ad



wein.genuss Göttweig

Winzerhof Familie Dockner

Ortsstraße 30, 3508 Höbenbach

Tel. +43/(0)2736/7262

www.dockner.at, winzerhof@dockner.at

Heuriger: 5.–22.9., Mi–Sa ab 16.00 Uhr

Winzerbrunch: jeweils sonntags,

2.9., 7.10., 4.11., 9.12., 11.00–15.00 Uhr

Restaurant „Gamskar“

Die mondäne ehemalige Kaiserstadt Bad Gastein – auch liebevoll Monte Carlo der Alpen genannt – beherbergt einen Geheimtipp der besonderen Art: das Restaurant „Gamskar“. Ein schmuckes kleines Juwel, das durch unzählige Kostbarkeiten besticht. Neben der atemberaubenden Aussicht über das gesamte Tal, die sich im Sommer entspannt aus einem der Liegestühle genießen lässt, bietet im Winter der Kamin Wohlühl-Atmosphäre pur. Auf der Speisekarte befinden sich ausgesuchte Schmankerln wie die schmackhafte Kaspressknödelsuppe (€ 3,40), die fein garnierte Gamskar Brettljause (€ 9,90), luftig-duftiger Heidelbeerschmarrn (€ 9,40) und die weit über die Landesgrenzen hinaus berühmte Cremeschnitte. Zusätzlich runden viele saisonale Tagesempfehlungen das stimmige kulinarische Angebot ab. Auf der Weinkarte finden sich ausgesuchte Tropfen wie der Riesling Zöbinger Heiligenstein von Bründlmayer (€ 26,-), St. Laurent vom Weingut Glatzer (€ 24,-) und Maximus Cuvée vom Weingut Iglar (€ 31,-) zu äußerst moderaten Preisen. Ein Moët & Chandon oder Taittinger Rosé dürfen bei dem bekennenden Champagner-Fan natürlich nicht fehlen. Die Seele, die dem einzigartigen Lokal ihr Leben einhaucht und für unvergessliches Flair sorgt, ist der Wirt Bertl Auer, der bekennenden Genießern jeden kulinarischen Wunsch von den Augen abliest. Das erklärt auch, warum der Jahrhundert-Koch Eckart Witzigmann bei seinen Besuchen in seiner Heimat Bad Gastein immer wieder bei seinem Freund Bertl vorbeischaute.

iw



Restaurant „Gamskar“

Gamskarstraße 15

5640 Bad Gastein

Tel. +43/(0)6434/2042

Mittwoch Ruhetag

info@restaurant-gamskar.at

www.restaurant-gamskar.at