

Wien



Kurzurlaub am See

Gott sei Dank gibt es im Herbst noch zahlreiche schöne Tage, denn sonst müsste man sich jetzt schon in die Winterdepression stürzen aufgrund der Aussicht auf vier, fünf Monate kaltes Wetter. Da genießen wir viel lieber eine andere Aussicht – nämlich die auf das Wasser der Alten Donau, die man von der Ufertaverne aus hat. Bei unserem Besuch kosten wir das Angebot des Lokals voll aus, denn in der Ufertaverne kann man von 9 bis 12 Uhr einfach, aber gut frühstücken. Wir gönnen uns ein Vitalfrühstück (€ 6,50) mit Müsli, Joghurt, frischen Früchten, Korngebäck und Frischkäse sowie ein Lachsfrühstück (€ 10,50) mit – no na – Lachs, Toast, Frischkäse und einem Gläschen Prosecco. Das Ganze motzen wir noch mit einer Portion Ham & Eggs (€ 5,50) und einem weichen Ei (€ 1,50) auf. Dermaßen gestärkt wagen wir uns nun auf das Wasser. Praktisch: Direkt im Lokal kann man bei der Segelschule Hofbauer Tret-, Ruder- und Elektroboote mieten (€ 9,- bis € 16,- pro Stunde). Nach einem anschließenden Spaziergang kehren wir wieder zur Ufertaverne zurück – gerade rechtzeitig zum Mittagessen. Büffel-Mozzarella mit Tomaten, Avocado und Pesto (€ 7,40) und ein Lachstatar mit Senf-Dill-Sauce (€ 7,60) machen den Anfang. Weiter geht es mit den Cevapcici mit Pommes (€ 8,50) und einer Forelle im Ganzen (€ 9,80). Zu guter Letzt teilen wir uns noch ein Stück des hausgemachten Tiramisu (€ 5,10). Ein gelungener Tag am See mitten in der Stadt.

Mario Wittl

Ufertaverne

Adresse.

► 1220 Wien, An der Oberen Alten Donau 186
Tel.: 01 2043953, www.ufertaverne.at

Öffnungszeiten.

► September: täglich von 9 bis 21 Uhr
Oktober: täglich von 11 bis 21 Uhr

Team.

► Inhaber: Familie Haider
► Küchenchef: Alexander Musil

Steiermark



Buschenschank einmal anders

Etwas abgeschieden von der überlaufenen Südsteirischen Weinstraße liegt der Buschenschank der Familie Gnaser-Wolf. Entgegen der allseits üblichen, mit Kirschholz vertäfelten Stuben erwartet den Genießer hier ein in dunklem Holz stilvoll eingerichtetes Lokal mit dezent, aber bewusst gesetzter Licht- und Blumendeko. Auch die Speisekarte hebt sich vom gängigen Mainstream ab. Liebevoll und herzlich angerichtet wird hier neben der schmackhaften Brettljause (€ 6,-) ein ausgesucht bestückter Käseteller (€ 9,50) oder ein köstlicher Wildteller (€ 9,50) angeboten. Darüber hinaus finden sich Schweinsbrüstl (€ 5,50), geräuchertes Forellenfilet (€ 6,50) oder Rindfleischsulzerl (€ 6,-) auf der Karte. Die Weine sind frisch, saftig, steirisch – sortentypisch, trinkanimierend, aber auch die Lagenweine zeigen ihr Potenzial. Das umfangreiche Weinsortiment sowie eine kleine Auswahl an Schnäpsen lassen sich hervorragend in der neuen stylischen Kostbar genießen. Das vielfältige Angebot wird noch durch fünf komfortabel eingerichtete Winzerzimmer mit reichhaltigem Frühstück, einer Sauna und einem Swimmingpool abgerundet, von dem aus man direkt auf den gegenüberliegenden Weinberg zu schwimmen glaubt. Unternehmungslustigen stehen Vespas für Ausflüge zur Verfügung. Für Wohlfühlatmosphäre pur sorgen das familiäre Klima, die herzliche Betreuung sowie der „Spritziige Franzl“ als Aperitif.

Irina Weingartner

Buschenschank Gnaser-Wolf

Adresse.

► 8462 Grubtal 31
Tel.: 03453 5115, www.gnaser-wolf.at

Öffnungszeiten.

► Mittwoch bis Sonntag ab 14 Uhr

Team.

► Inhaber: Franziska und Franz Gnaser-Wolf
► Küchenchefin: Berta Gnaser