

Goldene Zeiten

Es sind wahrlich goldene Zeiten, die Stammgäste des ebenso benannten Restaurants von Mingming Fang und Jian Zhao seit über 20 Jahren in Wien durchleben. Es ist eine der ersten Anlaufstellen für traditionelle und authentische Küche aus China. In jeder Phase seines Bestehens werden Gäste stets aufs Neue mit Spezialitäten überrascht, die sonst nur China-Reisende kennen und die man sich bei rechtzeitiger Reservierung (mindestens 2 Tage) abseits der Speisekarte bestellen kann (z.B. gekochte marinierte Hühnerfüße). Stammgäste verlassen sich auf die Empfehlungen von Mingming Fang, die einen guten Gaumen besitzt und viel Phantasie bei der Kombination der manchmal recht würzigen und scharfen Speisen mit Weinen einbringt. Wer dennoch von der Karte bestellen will: Mariniertes Glasnudelsalat mit chinesischem Stroh- und Goldnadel-Pilzen (€ 8,50), Entenleber mit Frühlingszwiebeln (€ 9,90), Dim Sum mit Curry-Schweinefleisch & Gemüse oder Bärlauch, Fleisch & Garnelen oder Rindfleisch, Ingwer & Lauch (€ 7,80), Gebratener Lammrücken mit grünen Pfefferoni und Kümmel (€ 23,-), tagesfrischer Fisch in verschiedenen Variationen wie geschmort mit Shaoxing-Reiswein, Sojasauce, Ingwer und Honig oder das 7-gängige Pekingente-Menü (auf Vorbestellung € 58,-/Person).

Der Spleen für gute Weine drückt sich in der Karte ebenfalls aus, ganz bewusst werden speziell die Weißweine in einem gut trinkreifen Stadium angeboten. Chardonnay Grand Select 2007 von Wieninger (€ 69,-), Traminer Kirchleiten 2009 von Winkler-Hermaden (€ 49,-) und deutsche Rieslinge von Künstler, Egon Müller, Fritz Haag, Gut Hermannsberg, Keller, Wittmann, Emrich-Schönleber sind immer eine gute Wahl.

mi



Restaurant „Goldene Zeiten“

Dr. Karl Lueger Platz 5, 1010 Wien
Tel. +43 (0)1 513 47 47
office@goldenezeiten.at
www.goldenezeiten.at
täglich 11.30 – 15.00 Uhr
und 17.30 – 23.30 Uhr

Hofmeisterei.Hirtzberger

Mit dem ersteinigten Florianihof von Fam. Hirtzberger bekommt nicht nur der langjährige Traditionsbetrieb als „Hofmeisterei“ einen neuen Namen, sondern die Region wird um ein gastronomisches Highlight reicher. Eine lebendige, gediegene Atmosphäre und wohlige Wärme strahlt das neue Lokal nach einer gelungenen Umbauphase aus. Als Pächter konnten die zwei Routiniers Hartmuth Rameder (zuletzt „Steirerleck“ und „Nigl“) sowie Erwin Windhaber („Kloster Und“ und „Nigl“) gewonnen werden. Das Konzept von regionaler, gebietstypischer, gehobener Landhausküche erfüllt alle Erwartungen. Das 4-Gänge-Hofmeistermenü wird für € 45,50 angeboten (5 Gänge/€ 55,50). Vorspeisen wie die Variation von Paradeisern mit Frischkäse, Junglauch und Pfeffer-Krokant (€ 11,50) oder die Gurkenkaltschale mit gebeizter Bachforelle (€ 4,50) variieren je nach Jahreszeit und Angebot. Hirsch mit Marillenkruste, Eierschwammerln und Laugenknödeln (€ 22,50), Brandteig-Ringerln mit Vanillecreme, Beeren und Lavendeleis (€ 10,50) inspirieren mit gekonnten Kombinationen. Die Weißweine aus der Wachau werden von Hirtzberger dominiert. Veltliner Honivogl oder Riesling Singerriedel werden auch glasweise ausgeschenkt (Jg. 2013 Honivogl, 1/8l € 9,-/Flasche € 54,-). Unter den Rotweinen mit Schwerpunkt Burgenland sind bekannte Namen wie Krutzler, Gesellmann, Triebaumer oder Kollwentz (Steinzeiler 2009 € 72,-) zu finden. Eine Raritäten-Weinkarte mit internationalen und gereiften Weinen ist in Arbeit. Eine schöne Adresse für den anspruchsvollen Gast in der Wachau mit schönem Gastgarten und empfehlenswerter Küche!

krimi



Restaurant „Hofmeisterei Hirtzberger“

Hauptstraße 74
3610 Wösendorf in der Wachau
Tel. +43 (0) 2715 22931
www.hofmeisterei.at
restaurant@hofmeisterei.at
Mo, Do, Fr 11.30 – 14.00, 18.00 – 21.00 Uhr,
Sa & So: 11.30 – 21.00 Uhr

Restaurant.Jamek

Dass das Weingut Jamek in Joching seit Generationen herausragende Weine produziert, ist keineswegs neu. Dass die Familie, allen voran Jutta Altmann, im Restaurant eine großartige Küche führt, wahrscheinlich auch nicht. Denn schließlich blickt die Familie Jamek-Altmann auf 100 Jahre Gastlichkeit zurück. Dennoch ist es immer wieder erwähnenswert, dass eines der besten Weingüter der Wachau auch eines der besten Restaurants führt. Die einzigartige Atmosphäre des stilvollen Hauses, der liebevoll gestaltete Garten mit Blick in die Weinberge oder die sonnige Terrasse zur Donau bieten jedem Gast ein unvergleichliches Ambiente. Ebendort verzaubern die feinen Kreationen wie gebratener Kaninchenrücken mit Süßkartoffelpüree und Zuckererbsensalat (€ 13,50) oder ein lauwarmes Saiblingsfilet mit pikantem Sommergemüse (€ 12,50). Weiter geht's mit den Klassikern von Edeltraud Jamek, wie den berühmten Hechtnockerln mit Petersilsauce und Reis (€ 18,20), dem Grammelschmarrn mit Rührei und Salat (€ 12,80) oder einem Kalbsbeuschel mit Serviettenknödeln (€ 14,20), die wahlweise in zwei unterschiedlichen Größen angeboten werden. Neben den klassischen Donaufischen locken als Hauptgerichte eine traumhaft zart geschmorte Milchziegenstelze in Honig-Balsamico-Sauce mit gebratenem Gemüse und cremiger Polenta (€ 23,-), ein feines Rehragout mit Preiselbeerbirne und Serviettenknödeln (€ 19,-), ein rosa Rehrücken mit Eierschwammerl-Risotto und Brokkoli (€ 28,50) oder eine sensationelle Entenleber mit Erdäpfelpüree und Senf-Weichseln (€ 19,-). Unumgänglich sind die köstlichen Desserts rund um die Marille sowie die ausgezeichneten Weine der Familie Jamek.

iw



Weingut & Restaurant Jamek

3610 Joching 45
Tel. +43 (0) 2715 2235
info@weingut-jamek.at
Mo – Do 11.30 – 16.00 Uhr
Freitag 11.30 – 23.00 Uhr