

Kaffee und mehr

Text: Mario Wittl



Groissböck
1100 Wien, Neilreichgasse 96-98
Tel.: 01 604 25 10, www.groissboeck.at

Öffnungszeiten:
Montag bis Samstag von 7:30 bis 19 Uhr, Sonntag von 8 bis 19 Uhr

Als Kaffeesommelier lege ich großen Wert auf guten Kaffee – und den bekomme ich beim Groissböck. Chef Oliver Groissböck und Röstmeister Ridah Saadaoui rösten nach ihrer Ausbildung am Institut für Kaffee-Experten-Ausbildung feinste Arabicabohnen zu reinsortigen Kaffees oder mischen sie zu feinen Blends. Die hohe Qualität wurde 2013 auch von der Vereinigung der Österreichischen Qualitätsröster bestätigt. Die Mitglieder dieser Gruppe verpflichten sich zur Einhaltung strenger Qualitätskriterien (100 Prozent Arabica, Wiener Röstung, keine Geschmacksverstärker), aktuell dürfen lediglich zehn Betriebe dieses Gütesiegel tragen. Eine Tasse des guten Gebräus kann man zum Beispiel im Rahmen eines Groissböck-Frühstücks genießen. Um 6,90 Euro erhält man Gebäck, Butter, Schinken, Käse, ein weiches Ei, Marmelade, sowie ein Glas Orangensaft und den bereits erwähnten Kaffee. Daneben kann man sich durch die ganze verführerische Palette einer Konditorei kosten. Die angeblich besten Schlemmerkräpfen von Wien werden mehrmals täglich frisch vor den Augen der Kunden zubereitet. Wer über Mittag bleibt, kann aus der Menükarte wählen, in der Montag bis Sonntag jeweils ein Tagesgericht (€ 5,90 bis € 7,80) angeboten wird. ¶

Kochkunst in der Kurstadt

Text: Irina Weingartner

Gediegen und mit klaren Linien strahlt das traditionsbewusste Haus am Badener Ring Eleganz und Ruhe aus. Im Inneren des Hotels Herzoghof tut sich aktuell aber einiges. Nach einem Jahr der Renovierung erstrahlen alle 30 Zimmer des Vier-Sterne-Hotels in neuem Design. Für die Küche im hoteleigenen Restaurant „Jedermanns“ zeichnet seit Februar Thomas Lackner verantwortlich. Nach seiner Lehre im Hotel Schloss Weikersdorf und Stationen bei Lisl Wagner-Bacher und Werner Matt erkochte Lackner für das Restaurant Rosenkavalier im Hotel Schloss Weikersdorf unter Erwin Mittermüller zwei Hauben. Nach drei Jahren Selbstständigkeit sorgt er nun hier für frischen Wind. Lackner empfiehlt als Vorspeise den Flusskrebssalat mit Burrata und Kräutern (€ 15,-), eine grüne Petersilienschaumsuppe mit Speckcrostini (€ 6,-) oder ein geröstetes Markbein mit Petersiliensalat (€ 10,-). Zum Hauptgang locken ein St. Petersfisch mit Rahmspinat (€ 20,-), Wildschwein mit Buttermilch-Wacholder, Spitzkraut und Erdäpfelstrudel (€ 24,-) oder ein feines Rahmbeuschl mit Knödelterrine (€ 17,-). Süße Verlockungen zum Dessert, ein gut sortierter Käseteller sowie eine erlesene Auswahl an Weinen runden das vielfältige Angebot ab. ¶



Restaurant Jedermanns
Hotel Herzoghof Baden: 2500 Baden, Kaiser-Franz-Ring 10
Tel.: 02252 872 97, www.hotel-herzoghof.at

Öffnungszeiten:
Dienstag bis Samstag von 12 bis 14 Uhr und von 18 bis 21:30 Uhr