

## Niederösterreich



### Kulinarischer Hotspot

Seit September 2011 ist das Mostviertel um einen kulinarischen Hotspot reicher. Christoph Kastner tat gut daran, als er sich vor knapp zwei Jahren nach verschiedenen Stationen im In- und Ausland entschied, in Winklarn sein eigenes Restaurant zu eröffnen. Trotz vieler pessimistischer Stimmen und Warnungen ließ er sich von seinem Grundkonzept nicht abbringen, ganz bewusst auf die typische Moststraßen-Wirtshausküche zu verzichten. Dafür begeistert Kastner in seinem Feinschmeckerlokal mit geräuchertem Marlin auf Erdäpfelpuffer mit Vogersalat (€ 10,80), Rindercarpaccio nach Kastners Spezialrezept (€ 10,80) oder einer köstlichen Bouillabaisse im Topf mit Sauce Aioli (€ 5,90). Gegrillte Calamari, Sardinen und Garnelen finden sich ebenso auf der wechselnden mediterranen Karte, wie Rinderfiletscheiben auf Eierschwammerl-Pestonudeln (€ 18,80), eine zart gegrillte Beiriedschnitte oder ein in Rosmarin mariniertes ausgelöstes halbes Backhenderl (€ 14,80). Zum Abschluss locken Köstlichkeiten wie ein Zitronen-Limoncellosorbet (€ 5,80), eine Mangolasagne aus weißem Schokomousse mit Mangosorbet (€ 6,40) oder ein vielfältig bestückter Käseteller mit Chutney (€ 8,80). Die umfassende Weinkarte listet alle bekannten Namen quer durch Österreich auf. Natürlich kommen auch Fans internationaler Weine auf ihre Kosten. Unser Tipp: das Weinkulinarium mit Winzer Armin Tement am 14. November 2013.

*Irina Weingartner* 

#### Restaurant & Weinbar Kastner

**Adresse.**

► 3300 Winklarn, Hauptstraße 12  
Tel.: 0660 7346880, [www.restaurant-kastner.at](http://www.restaurant-kastner.at)

**Öffnungszeiten.**

► Dienstag bis Freitag von 10 bis 15 Uhr und ab 17 Uhr,  
Samstag ab 17 Uhr, Sonntag von 10 bis 15 Uhr

**Team.**

► Inhaber und Küchenchef: Christoph Kastner

## Salzburg



### Gourmet-Küche auf Top-Niveau

Bad Hofgastein: berühmter Kurort, Zuflucht für Stressgeplagte, Urlaubsdomizil mit Tradition und geschichtsträchtiges Zentrum des Gasteinertals. Wer hier Station macht, sucht die Entschleunigung – und findet sie auch. Für besonders anspruchsvolle Gäste empfiehlt sich mit dem Grand Park Hotel das einzige Fünf-Sterne-Haus des Ortes, dessen traditionelles Flair einen sofort gefangen nimmt. Im Jahre 1912 als Hospiz im klassischen Stil des Fin de Siècle erbaut, gilt es als Adresse Nummer eins, wenn es um die luxuriösen Seiten des Lebens geht – was naturgemäß auch im Kulinarium seinen Ausdruck findet. Als Küchenchef zeichnet der aus Tamsweg stammende Spitzenkoch Franz Huick verantwortlich, dessen Philosophie lautet: Harmonie in der Mannschaft, Platz für Ideen, beste Grundprodukte vornehmlich aus der Region, so naturbelassen wie möglich. Wer sich – auch als externer Gast – ein abendliches Gala-diner gönnt, delectiert sich beispielsweise für 61 Euro an folgendem siebengängigen Menü der Extraklasse: Dialog von Jakobsmuschel und Rotholzlhachs, Essenz vom Zitronengras, Seeteufel-Medaillon auf mediterranem Gemüse, Sorbet von der Petersilie, überbackenes Dam-Hirschrückenfilet mit Morchelpolenta, Preiselbeeren und Rotkraut, gefolgt von einer exquisiten Käseauswahl und Mohnsoufflé mit Kirschragout und Amaretto-Eis. Klare Struktur, souveräne Handschrift, luxuriöser Genuss auf Top-Niveau.

*Stefan Kickinger* 

#### Grand Park Hotel

**Adresse.**

► 5630 Bad Hofgastein, Kurgartenstraße 26  
Tel.: 06432 63560, [www.grandparkhotel.at](http://www.grandparkhotel.at)

**Öffnungszeiten.**

► Montag bis Sonntag von 7 bis 11 Uhr (Frühstück),  
12 bis 14 Uhr (Mittag) und 19 bis 22 Uhr (Abend)

**Team.**

► Küchenchef: Franz Huick  
► Sommelier: Jatin Kothari