

Rathhaus im Georgium

Vom Interimsprojekt zum eigenen Lokal: Markus Rath, vormals Kreuzwirt, präsentiert seit 1. April sein Rathhaus im Georgium am Kärntner Längsee. Hier hat sich Marcus Gruze als Hausherr dem biodynamischen Weinbau mit Vorliebe für Burgunder-Sorten verschrieben. Er setzte das elterliche Wirtshaus architektonisch recht ungewöhnlich in Szene, gerade das richtige Ambiente für Markus Rath, der hier eine lokal verträgliche Karte mit saisonal getöntem, ambitioniertem Überraschungsmenü kombiniert, also für jeden etwas: Variation von der Seeforelle und Saubauch mit Kartoffeln (€ 10,80), Steirische Grammelknödel mit Sauerkraut (€ 9,90) und Topfenknödel mit Zwetschenröster (€ 6,50), aber auch in Rohmilch pochiertes Filet vom Amur oder Hirsch in Tannenwipfel-Sauce (aus dem Menü). Die Weinkarte folgt dem Spirit des Hauses: persönlich bekannte Winzer, deren Philosophie sich mit jener von Marcus Gruze und Uta Slamanig trifft. Damit ist das Rathhaus nicht nur neuer Hort inspirierter, fröhlicher Küche, sondern auch für Weine abseits des Mainstreams, von Österreich über Italien bis Frankreich: AT Tscheppe Sauvignon blanc € 27,-, Radikon Ribolla € 30,-, Leflaive Mâcon-Verzé € 35,- oder auch Riesling Rotschiefer von St. Antony (€ 26,-). Spannendes Ambiente, Vielfalt in Küche und Keller – auf an den Längsee!

dea



Rathhaus im Georgium

Längseestraße 9
A-9313 Sankt Georgen am Längsee
Tel. +43 (0)4213/2239
www.georgium.at
Mi–Fr 18.00–23.00 Uhr, Sa–So
11.30–14.00 Uhr, 18.00–23.00 Uhr

Kim kocht am Hohen Markt

Das coolste Restaurant in einem Supermarkt zu werden, strebe sie an, erzählt uns Kim völlig locker und entspannt. Trotz komplett besetzter Tische nimmt sie sich zwischen den Gängen Zeit, um mit den Gästen zu plaudern. Kims Restaurant im zweiten Stock des Merkur-Supermarktes am Hohen Markt ist der Treffpunkt für feine kreative asiatische Küche auf höchstem Niveau. Das Lokal an sich ist klein, aber fein eingerichtet und mittels einer Glaswand werden die Einkaufenden von den Dinierenden getrennt. Eine weitere riesige Glasscheibe gibt den Blick in die Küche frei, wo man dem regen Treiben gespannt zusehen kann. Aktuell werden abends um 19.00 Uhr zwei Menüs angeboten: ein sechsgängiges Fisch-Menü und ein zehngängiges Menü (€ 100,-), das alle Erwartungen erfüllt. Kims Crossover aus regional, saisonal und asiatisch ergibt einen sehr gelungenen Mix an Köstlichkeiten, bei dem es immer wieder etwas Neues zu entdecken gibt, wie etwa Rote Banane aus Ecuador mit Blunzenfülle, Gegrillter Tintenfisch auf Ananas-Carpaccio, Seesaibling mit Yuzu-Sauce und Buddhas Hand oder Knuspriges Bauchfleisch asiatisch. Das Weinangebot ist top, denn Kim kennt sich auf diesem Gebiet ebenso gut aus wie beim Essen. Die offenen Weine, acht an der Zahl (€ 3,50–€ 8,-), sind ein bunter Querschnitt durch Österreich und passen optimal zu den teils ausgefallenen Speisen. Das Service ist bestens gebrieft, höflich, dezent, aber trotzdem immer zur Stelle. Unserer Meinung nach ist Kim bereits angekommen!

iw



Kim kocht im Restaurant

Merkur Hoher Markt
Hoher Markt 12
A-1010 Wien
www.kimkocht.at
kimkocht@merkurhohermarkt.at
Mo–Fr 11.00–23.00 Uhr
Sa 11.00–18.00 Uhr

„L'uva e mezza“ in Ligurien

Die moderne Weinbar „L'uva e mezza“ liegt an der Strandpromenade von Loano. Das weiß-violette Lokal ist klein, aber gemütlich und bietet im Inneren nur 6 Tische mit weiteren Sitzplätzen draußen im überdachten Dehor mit Blick auf die Promenade, wo man die lebendige Atmosphäre der ligurischen Küste genießen kann. Bei „L'uva e mezza“ kann man unter verschiedenen Weinen unterschiedlicher Herkunft wählen, die vom Inhaber ausgewählt werden: Rot- und Weißweine aus den berühmtesten Weinregionen Italiens sowie der Champagne in Frankreich. Auf den Regalen stehen neben den berühmten Etiketten auch typische Weine von kleinen Winzern.

Glasweise ist ein kleines, aber erlesenes Sortiment von Roten, Weißen und Sekten verfügbar. Ein Glas kostet zwischen € 5,- bis € 8,- und wird mit einer Selektion von Häppchen begleitet, darunter das typische Focaccia-Brot. Bei „L'uva e mezza“ gibt es nicht nur Wein. Cocktails ergänzen das Angebot. „Qualität, Freundlichkeit und Sauberkeit“: Das ist das Motto des Inhabers. Auf Nachfrage ist der „Aperitif on board“ verfügbar: Getränke und Häppchen zum Mitnehmen, ideal für einen Ausflug mit dem Boot (der Hafen befindet sich in der Nähe). Das Lokal ist täglich von 8.00 bis 20.30 Uhr geöffnet (Cafeteria bis 18.00 Uhr) und bietet morgens köstliches Frühstück, mittags kalte Gerichte und belegte Brötchen mit frischen Zutaten.

pira



L'uva e mezza

Corso Roma, 4
I-17025 – Loano (SV)
Tel. +39 393 189 8 826
bar@luvaemezza.com
www.luvaemezza.com
Mi–Mo 8.00–20.30 Uhr, Sa–23.00 Uhr
Juli und August täglich geöffnet