

## Urlaubsstimmung

Text: Mario Wittl



**Mia's by Zick Zack**  
2340 Mödling  
Gumpoldskirchner Straße 50  
Tel.: 0664 550 92 33  
[www.mias-moedling.at](http://www.mias-moedling.at)

Öffnungszeiten:  
Montag bis Sonntag von  
9:30 bis 24 Uhr

In der letzten Ausgabe des GENUSS.MAGAZINS habe ich Ihnen das großartige „Panorama-Restaurant an der Weinstraße“ des Vollblut-Gastronomen Francesco Dimmel vorgestellt. Mittlerweile hat er in Andreas Budin und Sascha Kuhnrich zwei engagierte Eventprofis gefunden, die im Keller des Restaurants die Diskothek „Zick Zack“ revitalisiert haben. Nach dem großen Umbau erstrahlt der Club in völlig neuem Licht. Moderne LED- und Lichttechnik, die beste Musikanlage der Umgebung und ein komplettes Redesign erwarten die Tanz- und Feierwütigen. Doch um die Diskothek soll es heute nicht gehen, sondern um die davorliegende Terrasse „Mia's“, die an Gemütlichkeit, Lifestyle und Flair kaum zu überbieten ist. Weiße Himmelbetten, Sonnenliegen, Palmen, ein kleiner Pool und eine chillige Bar sorgen für Urlaubs-

stimmung à la Ibiza oder St. Tropez. Der großartige Blick über Wien und Mödling tut sein Übriges. Hier kann man täglich von 9:30 bis 11 Uhr frühstücken, mittags kleine Speisen genießen oder am Abend bei dem einen oder anderen frisch gemixten Cocktail den Tag ausklingen lassen. Super auch die Tageshighlights: So geht zum Beispiel jeden Montag ab 18 Uhr der „Fashion Monday“ mit Modenschau und vielen Specials über die Bühne. Donnerstags ebenfalls ab 18 Uhr findet der „Sunset Afterwork“ mit Networking, DJ-Musik und Cocktail of the day statt. Von den anfänglichen Schwierigkeiten im Service, die auf diversen Bewertungsportalen im Internet kursieren, haben wir bei unserem Besuch nichts mehr mitbekommen, wir kommen also sicher wieder. Für ein paar Stunden Urlaubsfeeling ... ¶

## Innovativ, kreativ & köstlich

Text: Irina Weingartner

In Traunkirchen gibt es einige großartige Kulinarik-Adressen, eine davon ist die Klosterstube direkt am Traunsee. Seit 2014 kocht hier Christoph Parzer regionale Küche – innovativ, kreativ und vor allem köstlich. Die Einrichtung ist reduziert, aber geschmackvoll und liefert die optimale Bühne für die aromatischen Gerichte wie etwa den gratinierten Ziegenkäse mit gelber Rana, Kürbiskernen, Vanillehonig und Salat (€ 10,90), knusprige Calamari fritti mit Aioli (€ 9,90) oder das klassische Beef Tatar mit Dijonsenfmayonnaise und Zwiebelmarmelade (€ 14,90). Weiter geht es mit der Salzkammergut Simmental Beef Prime Selection, eine Auswahl an Fleischspezialitäten, die im hauseigenen Dry Ager reifen und nach einer speziellen Technik schonend gegart werden. Das Angebot ist vielfältig wie hervorragend. Es gibt Filets in verschiedenen Größen, Roastbeef oder Rib Eye. Für zwei Personen lockt das Porterhouse-Steak oder ein Côte de

Bouef. Mit je sechs Beilagen und Saucen wie den Fries, cremiger Parmesanpolenta oder Speckfisolten, Pimento d'espelette-Mayonnaise oder geräucherter BBY-Biersauce können die Fleischgerichte aufgepimpt werden. Selbstverständlich dürfen die feinen Fische der Salzkammergutseen hier auch nicht fehlen. Der Tagesfang variiert je nach Angebot. Zum Abschluss sollte man sich unbedingt noch einen Platz für ein Dessert lassen, denn die Zweierlei Valhorna-Schokolade mit Himbeeren, Topfen und Zitronensorbet (€ 8,90) oder die Tarte Tatine von Rhabarber und Apfel-Vanilleeis (€ 7,90) sind ein unverzichtbarer Genuss. Als ganz besonderen Service für all jene, die zuhause ebenfalls das erstklassige Fleisch aus der Klosterstube genießen wollen, gibt es die Steaks nun auch portioniert und vakuumiert zum Mitnehmen. Dazu empfiehlt das Team auf Wunsch den passenden Wein, der vor Ort zu Vinothekpreisen gekauft werden kann. ¶



**Klosterstube**  
4801 Traunkirchen  
Klosterplatz 2  
Tel.: 0664 423 17 47  
[www.klosterstube-traunkirchen.at](http://www.klosterstube-traunkirchen.at)

Öffnungszeiten:  
Di bis Sa von 10 bis 23 Uhr