

Idyllisch, authentisch, köstlich

1635 wurde die Mühle im niederösterreichischen Dornau das erste Mal namentlich genannt, seit 1967 ist sie im Besitz der Familie Kühn und seit 1999 gibt es hier regelmäßigen Fischgrill – so eine sehr knappe Zusammenfassung der nicht unbeachtlichen Chronik. Wels, Forelle, Saibling, Karpfen und Lachsforelle stammen allesamt vom benachbarten Gut Dornau. Die Auswahl der Zubereitung geht vom Filet (€ 12,- bis € 14,-) über gebacken (€ 14,50), auf serbische Art (€ 13,-) oder gegrillt als ganzer Fisch. Aber auch Edelfische wie Seesaibling, Huchen, Stör, Zander oder Flusskrebse stehen immer wieder auf dem Programm. Für Nicht-Fischesser gibt es das Beste vom Rind mit Apfelkren, Schnittlauchsauce, Wurzelgemüse und Erdäpfelschmarrn (€ 13,50) oder ein raffiniertes Mühlemeisterinnen-Brot (€ 5,10). Fischburger mit Erdäpfelspalten (€ 6,50) oder die gebackenen Welsstäbchen mit Petersilerdäpfel (€ 5,80) erfreuen die Gaumen der kleinen Gäste. Zum Abschluss locken eine Dornauer Cremeschnitte (€ 3,90), eine warme Mühltorte mit fruchtiger Füllung (€ 4,20), eine b'soffene Müllerin (€ 3,70), Joghurtknockerl mit Fruchtsauce (€ 3,80) oder ein warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern (€ 5,20). Egal, ob in der rustikalen Stube oder im idyllischen Gastgarten – frischer und besser kommt Fisch selten auf den Teller. ◀



Mühleinstube

- ▶ 2544 Leobersdorf, Dornau 3
Tel.: 0664 8601537, www.muehlsteinstube.at
- ▶ Donnerstag von 17 bis 22:30 Uhr,
Freitag bis Sonntag von 12 bis 22:30 Uhr
- ▶ Inhaber und Küchenchef: Susanne Kühn

Eine scharfe Sache

Ein Leben ohne Gewürze – Inder können sich kein Leben ohne Knoblauch, Kurkuma, Anis oder Koriander vorstellen. Wer einen Einblick in die Küche des Subkontinents gewinnen möchte, sollte das Royal Bombay Palace in Linz aufsuchen. Avtra Shashi bietet mit seinem Team Gerichte aus dem indischen Punjab, deren Schärfegrad man selbst bestimmen kann. Gebratene Shrimps (€ 8,90 Euro) – mit Zwiebel, Tomaten, Ingwer und Bockshornkleebblättern zubereitet – schmecken als Vorspeise ebenso wie die Bio-Tomatensuppe mit Gewürzen und Mandeln (€ 4,90). Wer zu Bio-Käse-Kartoffelbällchen gefüllt mit Cashewkernen und Rosinen (€ 13,30), zur ausgelösten Hühnerkeule im Tandoor (Holzkohleofen) gegrillt (€ 13,90) oder zum frischen Kabeljau in Joghurt-Liebstockelsamen-Cashewkern-Obersauce (€ 14,60) gerne einen guten Tropfen trinkt, wird auch fündig. Die Weinkarte mit 200 Posten lässt fast keine Wünsche offen. Zu allen Gerichten empfiehlt sich die Bestellung von Methi Paratha (€ 3,40), einem mit Bockshornkleebblättern verfeinerten Fladenbrot. Bei den Desserts sollte man sich auf die Tagesempfehlung verlassen. Auf Wunsch bereitet der Küchenchef auch mehrgängige Menüs zu, die einen Einblick in die Küche Indiens gewähren (Preis auf Anfrage). Eine interessante Auswahl an heimischen Edelbränden rundet das Angebot ab. ◀

Text: Andreas Hamedinger



Royal Bombay Palace

- ▶ 4020 Linz, Goethestrasse 34
Tel.: 0732 65 86 05, www.bombaypalace.at
- ▶ Dienstag bis Samstag von 18 bis 23 Uhr,
Sonntag von 11:30 bis 14:30 Uhr und von 18 bis 22 Uhr
- ▶ Inhaber und Küchenchef: Avtra Shashi