

Veritas.Vinothek & Gastronomie



■ Mi.–Fr. 14–22 Uhr, Sa. 9–22, So. 9–16 Uhr
A-3470 Kirchberg am Wagram, Marktplatz 44
Tel. +43 (0)2279 20179-10, www.veritas.at

Das „Veritas“ ist eine Verbindung von Gebietsvinothek und stylishem Weinlokal. Geführt wird der lukullische Hotspot von Gerhard Hintermayer, dem langjährigen Sommelier im Gut Oberstockstall. Die klaren Strukturen des Designs spiegeln sich auch in der Speisekarte mit mediterranen wie auch heimischen Schmankerln wider: Gesulzter Kalbskopf mit Wurzeln, Kren und Kernöl (€ 12,50), Flusskrebssuppe mit Avocado (€ 8,90), Eiernockerl vom Bio-Ei mit Blattsalat (€ 9,90) oder als Variation mit schwarzem Trüffel (€ 13,90), Zander mit Eierschwammerl-Gnocchi (€ 23,50) oder Klassiker wie Rinder-Carpaccio (€ 13,-) und Kalbsrahmbeuschel (€ 15,-). Kredenz wird eine Vielzahl an Wagramer Spitzenweinen. Alle Weine können zu Ab-Hof-Preisen erstanden und mit € 12,- Serviceaufschlag im Restaurant genossen werden, etwa Bekanntes wie Josef Fritz' Roter Veltliner Steinberg 2015 (€ 24,50), Gregor Nimmervolls Grüner Veltliner Schafberg 2015 (€ 24,50) und Toni Söllners Riesling von Gösing 2015 (€ 20,50) oder Geheimtipps wie Winzerhof Obenaus Riesling Sand 2015 (€ 19,50) oder Roter Veltliner Wagram 2015 (€ 19,50) von Gudrun Grill (Preise im Restaurant). *ad* ■

Mariolina.Pasta Fresca



■ Mo. 10–15 & 17–19 Uhr, Mi. 9.30–15 & 17–19 Uhr,
Do.–So. 10–14 Uhr
I-39042 Brixen, Via Stufles 19/A, www.mariolina.net

Italiener sind dafür bekannt, großartige Pasta zu kochen. Die handgefertigte und frisch zubereitete Pasta von „Mariolina – Pasta Fresca“ legt noch eins drauf. Im Zentrum von Brixen fertigt Francesca die unterschiedlichsten Teigwaren nach traditionellen Rezepten ihrer Großmutter Mariolina aus der Emilia Romagna. Sie hat ihrer Enkeltochter die Kunst der Verarbeitung von frischer Pasta weitergegeben. Francesca legt besonderen Wert auf Qualität und Frische, daher bezieht sie die Zutaten täglich von heimischen Bauern. Im kleinen Bistro des Geschäfts wird täglich eine kleine Auswahl an Gerichten angeboten. Ob mit Rucola gefüllte Ravioli in Nussbutter, Tagliolini mit Pesto oder zweierlei gefüllte Gnocchi – einmal mit Käse und einmal mit Trüffel – geschwenkt in einer zarten Butter-Käse-Sauce, ob Tagliatelle mit Wildschweinragù oder eine herzhafte Lasagne: Man schmeckt bei jedem Teller die Liebe bei der Zubereitung. Jedes einzelne Gericht fällt unter die Kategorie „Unbedingt probieren!“. Dazu ein erfrischender Prosecco oder ein köstlicher Wein aus der Umgebung – was will man mehr? *iw* ■

Pöstlingberg.Schlössl



■ Täglich 10–1 Uhr, Küche 11–22 Uhr
A-4040 Linz, Am Pöstlingberg 14
Tel. +43 732 71 66 33, www.poestlingberg.at

Den Spruch „In Linz beginnt's“ von Helmut Qualtinger kennt man. Kulinarisch hat der „Beginn“ in Linz längst stattgefunden. Zum Beispiel im Schloß am Pöstlingberg, das es schafft, trotz des Touristenstromes gehobene Gastronomie zu zelebrieren. Die Brüder Anton, Martin und Alfred Gallistl betreiben diesen kulinarischen Treffpunkt am Linzer Hausberg. Der atemberaubende Blick auf Linz lässt selbst Insider ins Schwärmen geraten. Die Weinkarte ist genau genommen ein Weinbuch. Schwerpunktmäßig findet man neben Österreich auch Deutschland, Italien, Frankreich und Weine aus Übersee. Beispiele: Riesling Moosburgerin von Buchegger (€ 46,-), Perwolff von Krutzler (€ 65,-) oder Castello dei Rampolla Sammarco (€ 98,-). In der Mittagkarte findet man etwa ein Duett von Kalbsrahmbeuschel und gebackener Kalbsbackerl-Praline an Kartoffelpüree (€ 17,80) oder Vegane Kräuternudeln mit gerösteten Eierschwammerln, Kirschtomaten und Pinienkernen (€ 14,60) bzw. in der erweiterten Abendkarte das 4-gängige „Schlössl-Menü“ für € 42,-. Wer es romantisch mag, kann sich für € 95,- (exkl. Konsumation) im 10 m² kleinen Turmrestaurant einmieten. *krimi* ■