

Bussi fürs „Kussmaul“!

„Kiss the cook“ ist auf Chef Mario Bernatovics Kochjacke gesteckt und man ist versucht, genau das zu tun. Weil das „Kussmaul“ modern und gemütlich zugleich ist, weil es eine Freude ist, der hochmotivierten Crew zuzusehen und sich von ihr betreuen zu lassen und weil die Speisen vielschichtig und verpielt sind – und sich im Mund zu einem stimmigen Ganzen verbinden. Selten so gutes Kalbsbries gegessen, die OchsenbackerIn mit Vacherin waren ein samtiger Traum.

Die Experimentierlust endet nicht am Teller, die Weinkarte beweist, dass man Hochinteressantes auch (und vielleicht gerade?) abseits der ausgetretenen Pfade findet. Sommelier Thomas Juranitsch legt einen Schwerpunkt auf Bio-, Orange- und Amphorenweine, bietet aber genügend Klassik, sodass alle glücklich werden. Der weiße Hauswein kommt von Walter Buchegger, der rote von Judith Beck – beide kosten €26,-. Auszüge weiß: Hirtzberger Honivogl 2012 €94,-, Hirsch Riesling Heiligenstein 2012 €72,-, Werlitsch Ex Vero II 2008 €51,-, Matassa blanc 2010 €68,-. Rot: Wachter-Wiesler Eisenberg DAC Weinberg 2011 €48,-, Pittnauer St. Laurent Rosenberg 2011 €74,-, ebenso Nittnaus Comondor 2008, Massolino Barolo Rionda 2007 €118,-. Außerdem gibt es eine Menge Weine aus Bernatovics kroatischer Heimat und eine eigene Sektion gereifter Weine, eine Sake-Abteilung und eine umfangreiche Karte sonstiger Getränke (Gusswerk-Bier vom Fass!). Ein spannender, abwechslungsreicher und wohlschmeckender Abend im „Kussmaul“ ist garantiert! **al**



Kussmaul Vienna

Spittelberggasse 12
1070 Wien
Tel. +43 (0)1 58776285
www.kussmaul.at
office@kussmaul.at

„Marktamt“ in Baden

„Gemeinsam Essen“ lautet das Motto des „Marktamt“, das Markus Trocki im Dezember 2014 in Baden eröffnet hat. Nach zahlreichen Stationen in der ganzen Welt, davon fünf Jahre auf einem Kreuzfahrtschiff, kam Trocki über Mosambik und Wien nun nach Baden, um seinen Traum vom eigenen Lokal zu verwirklichen. Die Speisekarte ist ein gelungener Mix aus Fisch und Fleisch mit Empfehlungen vom Chef persönlich.

Ein zarter Kaninchenrückenstrang mit Lavendelheu (€9,-), heiß geräucherte Flugentenbrust (€9,-) und die verschiedensten Räucherfisch-Vorspeisen sowie diverse Garnelen-Varianten sorgen für einen gelungenen Einstieg. Weiter geht es mit einer klaren Fischsuppe mit Safran und allerlei Edelfischen (€14,-), einer Kalbssuppe mit Wurzeln Gemüse und zweierlei Einlage (€5,-) oder einer feinen Bisque mit Blunzen-Ravioli (€7,-). Zum Hauptgang überschlagen sich die Ereignisse – als Hummer-Fest werden dreierlei Zubereitungsarten vom Hummer genannt: à la Grill (€20,-/€38,-), Bordelaise (€38,-) oder Thermidor – der Klassiker (€41,-). Für Freunde des heimischen Süßwasserfisches wartet der Saibling in zahlreichen Varianten – beide – Hummer und Saibling – schwimmen in großzügigen Aquarien gleich neben der Küche. Gegrilltes Lachsteak (€16,-), Garnelen-Jambalaya (€23,-), Oktopus (€16,-) oder Miesmuscheln vervollständigen das Angebot. Frische Austern dürfen dabei natürlich auch nicht fehlen.

Für alle Fleischtiger bietet das „Marktamt“ neben einem gegrillten Kräutermaishendl (€13,-) das Beste aus der Wiener Rindfleischküche. Feine Desserts, eine gut sortierte Weinkarte, köstliche Bio-Fruchtsäfte und eine neu angelegte Terrasse lassen keine Wünsche offen. **iw**



Marktamt

Brusattiplatz 5
2500 Baden
Tel. +43 (0) 2252 256930
www.marktamt.at
Öffnungszeiten: Di – Sa 11.00 – 23.00 Uhr

„Wachauerstube“

Urtümlich, mit wenig Schnickschnack, traditionell, mit Konzentration auf das Wesentliche. So könnte man in kurzen Worten das Landgasthaus „Wachauerstube“ beschreiben. Gerhard Diemt konnte sich nach einer aufwändigen Renovierung im April vergangenen Jahres einen lang ersehnten Traum erfüllen. Beim Umbau wurde penibel darauf geachtet, dass Wohlfühlen in Verbindung mit heimischen Materialien im Vordergrund steht. So wurde bei den Arbeiten eine alte Wandmalerei entdeckt, die sorgsam restauriert wurde.

Serviert wird gehobene Landhausküche im Wachauer Stil. Der Mann in der Küche heißt Christoph Blaha und weiß mit regionalen Produkten umzugehen. Gekonnt setzt er einfache Gerichte in Szene, sodass allein der Anblick schon ein Genuss ist. Die Weinempfehlungen werden vom Chef des Hauses persönlich und in gekonnter Weise vorgenommen. BlunzentascherIn mit Rahmkraut (€9,90), Paprikahendl nach Mama Diemts Rezept (€12,90) oder einen Wachauer Schneeball (€6,90) findet man auf der schlichten, überschaubaren Speisekarte. Je nach Wochentag werden zusätzliche Speisen angeboten. So gibt es jeden Sonntag Kalbsnierenbraten mit Risi-Pisi für €14,50. Die Weinkarte offenbart einen schönen Mix aus der österreichischen Weinwelt mit Schwerpunkt Wachau sowie einige Positionen aus Frankreich, Italien und Spanien. Alzinger 2001 Steinertal Smaragd (€64,-), Prieler 2006 Schützener Stein (€49,-) oder Roda 2008 Rioja Reserva (€54,-) kann man in rustikaler Atmosphäre genießen. Ein Wachauer Kulturgut, das mit Gerhard Diemt würdevoll bewahrt wird. **krimi**



Wachauerstube

Unterloiben 24
3601 Dürnstein
Tel. +43 (0) 2732 85950
bestellen@wachauerstube.at
www.wachauerstube.at
Fr – Di und an Feiertagen
10.00 – 22.00 Uhr