

Wien

Auf zum Herkner!

Text: Irina Weingartner

Hundertjährige Tradition verbunden mit langjähriger Gastronomieerfahrung und einem großartigen Gespür im Umgang mit den Gästen können nur Erfolg versprechen. 2013 schloss das Restaurant „Zum Herkner“ und Anfang 2016 eröffnete das Ehepaar Christiane und Martin Pichlmaier gemeinsam mit seinem Bruder Werner – alle drei in der Gastronomie keine Unbekannten – das Gasthaus „Pichlmaiers zum Herkner“. Und was hier aus der Küche kommt, ist ganz große Klasse. Etwa ein mariniertes Ochsenmaul mit Krebsen und Fisolen (€ 12,50) oder ein geschmorter Bachsaibling mit Gurke, Joghurt und Dill (€ 13,50). Neben den Klassikern wie souffliertes Wiener Schnitzel vom Kalb (€ 19,-) oder hausgemachte Krautfleckerl (€ 12,-) stehen auch noch ein Rücken vom Duroc mit Blunze, Mangold und Rollgerste (€ 24,50) oder eine Barbarieentenbrust mit Spargel, Schalotten und Pomme neuf (€ 21,50) auf der Karte, sodass einem die Auswahl wirklich nicht leicht fällt. Schließlich braucht es noch ein wenig Platz für eine Schnitte von der Guanaja-Schokolade mit Kirschen und Eis (€ 11,-), eine gebackene Crème fraîche-Schnitte mit Zitrone und Erdbeersorbet (€ 10,50) oder herzhaften Käse mit Trauben und Chutney (€ 13,50). ¶

**Pichlmaiers zum Herkner**

1170 Wien, Dornbacher Straße 123

Tel.: 01 480 12 28, www.zumherkner.at

Öffnungszeiten:

Donnerstag bis Montag von 11 bis 24 Uhr

Tirol

Große Schweinerei

Text: Andreas Hamedinger

**Burenwirt zum Heurigen**

6020 Innsbruck-Hötting, Dorfgasse 9

Tel.: 0650 983 00 16

Öffnungszeiten:

Montag, Mittwoch bis Freitag von 16 bis 24 Uhr,

Samstag von 12 bis 24 Uhr, Sonntag von 10 bis 24 Uhr

Wenn man Glück hat, kann man im Burenwirt der wöchentlichen Zitherrunde lauschen. Wer nicht wegen der Musik in das urige Wirtshaus kommt, erfreut sich vielleicht am Buren-Duo (€ 8,90), das aus Haussulz und Graukas besteht. Oder er sättigt sich an der „Großen Schweinerei“ – einer Schlachtplatte bestehend aus Schopf, Bauch, Schulter und Sauerkraut (€ 11,90). Den kleinen Hunger stillt eine Eierspeise (€ 2,90), ein Verhackertbrot (€ 2,90) oder eine Speckknödelsuppe (€ 5,50). Das riesige Steirer-Cordon-Bleu mit Kürbispanier ist um 12,90 Euro zu haben, zwei große Speckknödel in Rindsuppe mit grünem Salat schlagen mit 7,90 Euro zu Buche und größere Gruppen sollten an eine Vorbestellung der Schlachtplatte (€ 15,90 pro Person) denken. Günstig kalkuliert sind auch die Weine: Eine Flasche hervorragender Roter Veltliner belastet das Budget mit bescheidenen 14,50 Euro. Wer eine entsprechende Zeche macht, wird vom freundlichen Service wohlmöglich auch noch auf ein Schnapsperl eingeladen. Und wie in Tiroler Wirtshäusern üblich, ist man mit dem Personal per Du. Zu beachten ist, dass keine Kreditkarten akzeptiert werden. Dafür isst man abseits der lästigen Touristenströme preisgünstig. ¶