

Niederösterreich

# Hymne auf die Pizza

Text: Stefan Kickingger



## Fratelli d'Italia

2700 Wiener Neustadt, Friedrichsgasse 8

Tel.: 02622 422 20

Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Samstag von 11:15 bis 14:15 Uhr  
und von 17:45 bis 22:30 Uhr

Die Altstadt Wiener Neustadts gibt in Sachen urbaner Lifestyle ordentlich Gas. Vor allem im Sommer kommt beim Flanieren durch die engen Gassen oder über den Hauptplatz eine Urlaubsstimmung auf, die an Bella Italia erinnert. Mediterrane Glücksgefühle der kulinarischen Art liefert auch im Winter ein kleines Lokal, in dem man die authentischste Pizza weit und breit bekommt. Manche schwören, es sei die beste, die sie je gegessen haben. Seinen Namen hat es mit der italienischen Nationalhymne gemein: Fratelli d'Italia – Brüder Italiens. So urig und schlicht sein Ambiente ist, so sehr vermag es einen für sich zu gewinnen, wofür vor allem Riccardo Aureli sorgt. Der charmante Padrone führt sein kleines Reich mit ansteckender Passion, hat immer einen Scherz auf den Lippen und vermittelt einem das Gefühl, man wäre in seiner Heimat auf Freundschaftsbesuch vorbeigekommen. Neben Lasagne (€ 7,-), Penne (€ 7,-), Gnocchi (€ 8,-) und Tiramisu (€ 3,40) serviert er hauptsächlich seine berühmten Pizze aus dem Ofen (€ 6,- bis 9,50). Ihr Geheimnis liegt neben dem delikaten Belag vor allem im knusprig-dünnen Boden. Soulfood versetzt mit einem Lebensgefühl, das man nach gemütlichem Essen und Trinken nur allzu gerne mit sich nimmt. ¶

Niederösterreich

# Hier kocht die Emotion

Text: Irina Weingartner

Er zählt zu den gastronomischen Aushängeschildern des Weinviertels: der Retzbacherhof. Wirt Harald Pollak verarbeitet nur die besten Produkte aus dem Wein- und Waldviertel, woraus eine bodenständige und kreative Wirtshausküche entsteht. Mit dem gleichen Engagement verwöhnt Sonja Pollak die Gäste und sorgt in der urigen Gaststube, im gemütlichen Salettl oder im idyllischen Gastgarten für Wohlfühl-atmosphäre. Nach dem Motto „Hier kocht die Emotion“ führt bei den Vorspeisen kein Weg vorbei an Pollaks Saumeise mit marinierten Bohnen (€ 8,90) oder an der geräucherten Forelle mit Birnen, Pinien und Petersilie (€ 10,40). Genauso köstlich ist die Eierspeis mit Grammeln (€ 4,90) oder die gebackenen Blunz'n-Radln mit Erdäpfel-Mayosalat (€ 7,90). Traditionell geht es weiter mit ofenfrischem Schweinsbraten vom Schopf mit Krautsalat und Knödel (€ 9,90), gegrilltem Beiried mit „einbrennte Hund“ und Gemüse (€ 17,40) oder einer gerösteten Kalbsleber mit Kapern, getrockneten Paradeisern und Polentastrudel (€ 15,20). Neben einer spannenden Auswahl an Bieren sind die Familien Wetter und Altrieder saftig vertreten. Die Weinkarte listet die Schätze des Weinviertels, aber auch ausgewählte Vertreter aus ganz Österreich auf. ¶



## Pollaks Retzbacherhof

2074 Unterretzbach, Bahnstraße 1

Tel.: 02942 201 71, [www.retzbacherhof.at](http://www.retzbacherhof.at)

Öffnungszeiten:

Mittwoch von 17 bis 24 Uhr

Donnerstag bis Samstag von 10 bis 24 Uhr

Sonn- und Feiertag von 10 bis 17 Uhr