



### Restaurant Jagdstube im Hotel Oberforsthof

Alpendorf 11  
A-5600 St. Johann im Pongau  
Tel. +43 (0)6412 6171  
hotel@oberforsthof.at  
www.oberforsthof.at  
Dienstag – Sonntag 18.00 – 24.00 Uhr

### Jagdstube.Oberforsthof

St. Johann im Pongau und sein Alpendorf bieten zu jeder Jahreszeit die Möglichkeit zur Erholung und sportlichen Betätigung. Eines der schönsten Plätze zum Verweilen ist das Hotel Oberforsthof mit dem À-la-carte-Restaurant „Jagdstube“. Dort stehen Steaks und Rindfleischküche im Fokus.

Der Weinkeller umfasst rund 300 Positionen. Bei den Weißweinen stechen Grüner Veltliner am Berg von Bernhard Ott (€ 33,-) und Honivogl von Hirtzberger (€ 87,-) ins Auge; Sauvignon blanc Steinmühle von Kollwentz (€ 49,-) und der feine Chardonnay Löwengang von Alois Lageder in Südtirol (€ 59,-) sind zu diesen Preisen fast Pflicht. Wohlfeile Rotwein-Tipps sind Hallebühl von Umathum um € 59,-, Mariental von E.T. um € 78,-, Mystique von Pöckl um € 120,- ... und wer's braucht, findet auch einen Sassicaia um € 205,-. Ergänzt wird das Sortiment mit Weinen aus Frankreich, Spanien, der Neuen Welt, Champagner und Süßwein. Sommelier Stefan Orgler verfügt über beste Beziehungen zu burgenländischen Winzern und legt Wert auf gute Trinkreife, daher empfiehlt es sich, beim ihm direkt nachzufragen – er findet sicher auch etwas Interessantes, das nicht auf der Karte steht! **al**



### Restaurant Sopile

Paulanergasse 10  
A-1040 Wien  
Tel. +43 (1) 585 24 33  
Fax +43 (1) 587 26 42  
office@sopile.at  
www.sopile.at  
Montag – Samstag 18.00 – 24.00 Uhr

### Restaurant.Sopile

Das Restaurant „Sopile“ in Wien zaubert feinste istrische Küche aus erlesenen Zutaten, serviert in entspannter Atmosphäre und begleitet von authentischen slowenischen Weinen. Das stilvolle reduzierte Design und die freundliche Gelassenheit der Mitarbeiter bieten den optimalen Rahmen für großartige Gerichte.

Ein ungemein zarter Oktopussalat mit Stangensellerie (€ 14,-), feine Sardinenfilets in Savor mit Rotwein-Marinade (€ 8,50), das landestypische Bakalar mit geröstetem Olivenbrot (€ 9,50) oder eine klare Fischsuppe mit Filetstücken, Garnelen und Safran-Nudeln (€ 11,-) liefern einen gelungenen Einstieg. Gefolgt von Hummer-Ravioli in Sellerie-Butter (€ 16,-), Rosmarin-Lazanje mit Lamm-Ragu (€ 9,80) oder Kutteln in Polenta mit Tomatensauce (€ 9,50). Zum Hauptgang empfiehlt Küchenchef Ivo Surlina-Poropat gebratene junge Calamari mit Salat (€ 15,-), Wolfsbarschfilets vom Grill mit Mangold, Kartoffeln und Olivenöl-Creme (€ 22,-), Makrelenfilets auf Lorbeer gegrillt mit Melanzani-Püree (€ 17,50), Przolica vom Kalb mit Butterfisoln (€19,-) oder Lammkoteletts mit Rosmarin und Lauchkartoffeln (€ 20,50). Zum Abschluss locken eine feine Käseauswahl (€ 8,-), ein Feigen-Parfait (€ 5,50) oder ein Walnuss-Auflauf mit Karamell-Creme (€ 7,-). Die Weinkarte listet eine interessante Auswahl an hauptsächlich istrischen Weinen wie Malvazija, Grasevina, Žlahtina sowie einen Sauvignon vom Weingut Kupljen aus Jerusalem oder einen Rumeni Muškát von Dveri Pax. Die Rotweine – allen voran Teran, Refošk Capris oder Cabernet franc sowie spannende Cuvées – sind die perfekten Speisenbegleiter zu äußerst moderaten Preisen. **iw**



### Vitis – Enoteca

Domgasse 3  
I-39042 Brixen  
Tel. +39 0472 835343  
info@vitis.bz.it  
www.vitis.bz  
10.00 – 15.00 Uhr und 17.00 – 23.00 Uhr  
Ruhetag: Sonntag und Montag  
(außer an Feiertagen)

### Vitis.Enoteca

Um die Rebe – lateinisch „vitis“ – dreht sich fast alles in der stylischen Vinothek mitten im historischen Ortskern von Brixen. Christoph Mayr hat sich mit seinem Lokal einen persönlichen Traum erfüllt und sich sowohl beim Namen als auch bei der Philosophie und der Inneneinrichtung von seiner Passion zum Wein inspirieren lassen. So wundert es nicht, dass an die 400 Weine in seinen Regalen lagern. Im Sortiment finden sich sämtliche Weine aller 20 Eisacktaler Winzer und darüber hinaus natürlich zahlreiche edle Tropfen aus Südtirol, Italien und der ganzen Welt. Auch namhafte Weine aus Österreich sind vertreten.

Dass das Vitis ein beliebter Treffpunkt für Weinliebhaber ist, dafür sorgt auch die kleine Karte mit einer erlesenen Auswahl an raffinierten saisonalen und regionalen Speisen. Als Vorspeise empfiehlt der Küchenchef Beef Tatar „mal anders“ mit Röstbrot und Butter (€ 17,-), ein leicht pikantes Gemüse-Tatar (€ 15,-) oder ein zartes Thunfisch-Tatar mit Wasabi-Mousse und Mozzarella di Bufala (€ 17,-). Weiter geht's mit hervorragenden Paccheri mit Meeresfischen, Zucchini und Ricotta-Gratin (€ 14,-), Tagliolini „Cavio & Pep“ mit schwarzem Sommertrüffel (€ 20,-) oder einem gebratenen Seeteufel mit Radicchio, Ananas, Bourbon-Pfeffer und Balsamico (€ 22,50). Für Fleisch-Fans warten ein Karree vom Ibericoschwein mit Spinat-Creme und Kartoffel-Gratin (€ 23,50) oder ein Fiorentina Dry Aged mit Ofengemüse und Kartoffeln (€ 32,-). Zum Abschluss ein Pflirsich Melba (€ 6,-), eine Erdbeer-Limetten-Pannacotta (€ 6,-) oder ein Käse-Erlebnis (€ 15,-). Trendiger können Weinerleben und genussvolles Speisen nicht sein! **iw**