

Wachter-Wieslers Ratschen – Restaurant & Vinothek

Harmonisch eingebettet zwischen den Weingärten am Deutsch Schützener Weinberg steht das stylische Feinschmecker-Restaurant der Winzerfamilie Wachter-Wiesler. Der traumhafte Ausblick von der Terrasse reicht bis weit nach Ungarn und lädt zum gemütlichen Verweilen ein. Auf der saisonalen Speisekarte wird bewusst auf die ausschließlich regionalen Produkte hingewiesen, die sich in den liebevoll zusammengestellten Gerichten wiederfinden, wie Carpaccio von der Kalbszunge mit Kräuterseitling und Rucola (€8,70), geschmortes Kalbsvögel an Kichererbsenpüree und Gemüse (€17,50), natur gebratenes Schnitzel vom Maibock an Spargelragout mit Grießschnitte (€16,50) und nicht zu vergessen das Filet vom Mangalitzaschwein (€18,50) sowie die mit eigenem Wein gemachten Béla-Jóska-Nudeln mit Spargel-Liebstöckel-Pesto (€9,50). Diese ausgezeichneten Nudeln wie auch zahlreiche andere Köstlichkeiten finden sich im hauseigenen Kaufladen.

Nicht unerwähnt bleiben dürfen natürlich die Weine vom Weingut Wachter-Wiesler, die man neben weiteren Tropfen der Top-Winzer aus der Region in der einladenden Vinothek verkosten und kaufen kann. Um das gesamte kulinarische Angebot so richtig genießen zu können, bezieht man einen der neuen Bungalows der Wohnothek, deren Modernität sich optimal mit dem ländlichen Flair der Umgebung verbindet. Benannt nach den Weinen der Deutsch Schützener Sixpack-Winzer, lässt es sich dort entspannt träumen.

iw



Wachter-Wieslers Ratschen

Am Ratschenberg
7474 Deutsch Schützen
Tel. +43/3365/200 82
www.ratschen.at
April–Dezember: Mi–Sa 11.00–23.00 Uhr
So 11.00–16.00 Uhr

Zero Miglia

Der Name dieser auf Fisch- und Meeresfrüchte spezialisierten Osteria in Grado kommt nicht von ungefähr: Er bedeutet das Gegenteil von meilenweit. Denn die Grundprodukte kommen von der Fischereigenossenschaft, die Eigentümer der Osteria ist, täglich fangfrisch. Die Trattoria ist modern und hell gestaltet, in der warmen Saison sitzt man davor direkt am Kanal, der zum Hafen im Zentrum führt. Die Speisekarte wurde uns in Form eines gefalteten Papierbootes präsentiert und beinhaltet bekannte Klassiker, die zum Teil modern interpretiert und präsentiert werden, wie Fische in Saor (€10,-), verschiedene marinierte Rohfische (€16,-), Miesmuscheln nach Matrosenart (€10,-), Spaghetti mit Venusmuscheln (€12,-), gegrillte Fischfilets mit Polenta (€14,-), geschmorter Tintenfisch (€14,-) oder der typische Gradeser Boreto (würziger Fischeintopf, €14,-). Fritto misto (€14,-) wird mit Tempurateig frittiert, spannende Geschmackserlebnisse bieten marinierte Sardinen mit getrockneten Paradeisern (€10,-) oder Burrata 38° mit gegrillten Meeräschenfilets (€12,-). Auch die kleine Auswahl an Desserts macht Spaß. Die Weinkarte bietet knapp 40 Positionen mit einer bunten Mischung von typischen Weinen aus dem Friaul mit weißem Schwerpunkt an (€15,- bis €33,-). Darunter sind auch spannende Schaumweine und bekannte Namen wie Ermacora, Livio Felluga, Puiatti, Borgo San Daniele, Specogna oder Sturm zu finden.

milo



Zero Miglia Osteria di Mare

Riva E. Dandolo 22
34073 Grado
Tel. +39 0431 80278
www.zeromiglia.it
Täglich geöffnet ab Mittag, Spätherbst–Frühling
Dienstag geschlossen

Locanda La Candola

Mehrfach ergötzt man sich in der „Locanda La Candola“ in Soligo in Venetien. Der Gaumen schwelgt in Genüssen, die ihm Küche und Keller bereiten. Das Auge labt sich an einem Ausblick, der wahrlich einzigartig ist. Gelegen mitten in den Weingärten genießt man im Freien ein prachtvolles Panorama. Die Ebene um Conegliano liegt einem zu Füßen. Auch nach Venedig ist es nur ein Katzensprung. Die Küche orientiert sich an frischen Produkten der Region und an den Jahreszeiten. Es gibt eine kluge Karte (Kalbsbackerl mit Ratatouille, Polenta und Curry €18,-). Aber auch die beiden Menüs stellen den Gast völlig zufrieden. Das 5-gängige Corpo ist fleischdominiert (€30,-). Beim Menü „Anima“ dreht sich alles um Fisch (6 Gänge, €55,-). Die Gerichte sind einfallsreich und nie überwürzt, der Originalgeschmack lebe hoch. Auch was den Wein betrifft, ist man bestens versorgt. Für den Schaumweinfreund ist alles da: Prosecco, Champagner oder Franciacorta (Conti Castaldi €24,-). Großartige Weißweine, nicht nur aus Italien, machen die Wahl schwer (2011 Sauvignon blanc Lis Neris „Picol“ €21,-). Bei den roten Tropfen besticht die Jahrgangstiefe (2000 Barbaresco Bricco Dante Rivetti €32,-). Die Preise sind fair. Nach dem Mahl muss man nicht ins Auto zu steigen. 4-Sterne-Zimmer warten darauf, den Gast optimal zu verwöhnen. Ein netter Service ist der Personal Street Guide. Hier erhalten die Gäste zusätzliche Informationen über empfehlenswerte Weingüter der Gegend.

gue



Locanda La Candola

Loc. San Gallo 43
31010 Soligo
Tel. 0039/0438/900006
Fax 0039/0438/902042
info@locandacandola.com
www.locandacandola.com
Dienstag geschlossen