

Wien

Wunder-Bar!

Text: Irina Weingartner

Stylish, modern, puristisch und mit großem Wohlfühlfaktor präsentiert sich die neu eröffnete Waldemar Tagesbar. Der langjährige Gastronomiprofi Waldemar Jud hat sich mit seinem trendigen Lokal in Hietzing einen Traum erfüllt. Eine Auswahl an Roasted Sandwiches gefüllt mit Roastbeef, Rucola und Waldorfsalat (€ 6,50) oder pochiertem Huhn, Salat und Cocktailsauce (€ 5,80) sind perfekt für den kleinen Hunger zwischendurch. Mittags gibt es Süßkartoffelcurry mit Basmati (€ 6,20), Gazpacho mit Baguette (€ 4,30) oder Quinoa mit Feta und Paradeiser (€ 5,90) – das Angebot wechselt laufend. Die Frühstückskarte ist so international wie sensationell. Hinter vielversprechenden Namen der Metropolen der Welt warten verlockende Genüsse. Das „Mott Street Soho – Manhattan“ etwa bietet Roasted Baguette mit Lachs, Creme Chees, Scambled Eggs, Avocado, Joghurt, Granola und Beer-ragout (€ 11,30) und hinter „Rehov Sheinkin Yafo – Tel Aviv“ versteckt sich Simit, Shakshoua (Paradeiser-Paprikaragout) Feta, Hummus, Yerakot und griechisches Joghurt mit Honig und Nüssen (€ 9,80). Extra gibt es noch die verschiedenen Variationen vom Ei vom Gutshof Paul, Kaffee aus der steirischen Rösterei Tribeka, Fruchtaufstriche und Müsli. ¶



Waldemar Tagesbar

1130 Wien, Altgasse 6

Tel.: 0664 361 61 27, www.waldemar-tagesbar.at

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag von 8 bis 20 Uhr, Samstag von 9 bis 20 Uhr, Sonntag von 9 bis 15 Uhr

Niederösterreich

Italienisches Wohnzimmer

Text: Stefan Kickingner



Wein und Brot

2721 Bad Fischau-Brunn, Wiener Neustädter Straße 20, Tel.: 0664 135 97 82, www.weinundbrot.com

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Samstag ab 17 Uhr

Trifft man auf jemanden, der ganz und gar dort angekommen ist, wo er hingehört, so kann es passieren, dass man sich mit der diesem Menschen innewohnenden Zufriedenheit in wenigen Augenblicken ansteckt. Im Falle von Michaela und Gerhard Hartmann ging es mir so. Als ich ihre kleine Vinothek mit winziger Küche zum ersten Mal betrat, konnte ich gar nicht anders, als breit zu lächeln und tief im Inneren „Oh ja!“ zu sagen. Gerhard Hartmann, den alle Harti nennen, bereist mit Ehefrau Michaela mehrmals im Jahr die entlegendsten Winkel Italiens, um dort exquisite Weine und delikate Lebensmittel aufzustöbern, die man auf touristischen Trampelpfaden so nicht findet. Daheim im „Wein und Brot“, wie ihr Refugium heißt, verwandeln sie diese Schätze in Crostini, Antipasti, Pasta und Consorten, die mediterranaffine Hedonisten in Entzücken versetzen. Die Karte offeriert ein Angebot an raffinierten Speisen, bei dem auch vegetarische und vegane Genießer uneingeschränkt glücklich werden. Preislich bewegt man sich von 4,90 bis 14,90 Euro, dazu gibt es ein ganzes Weinuniversum off mainstream inklusive der zugehörigen Geschichten und Anekdoten. Diese „Osteria zu piccola cucina“ hat mein Herz erobert. ¶