



Weindomizil Hagn

A-2024 Mailberg 154
 Tel. +43 02943 22 56
 info@hagn-weingut.at
 www.weindomizil.at
 Do. 16–24 Uhr, Fr. & Sa. 10–24 Uhr,
 So. 10–22 Uhr

Weindomizil.Hagn

Seit vielen Jahren zählt das Weingut Hagn in Mailberg im Weinviertel zur Top-Liga. Mit ihren erstklassigen Weinen erzielte die Familie Hagn zahlreiche Auszeichnungen, darunter bereits zum dritten Mal in Folge im Rahmen der „NÖ Weingala“ jene zum „Weingut des Jahres“. Eine weitere Besonderheit ist mit Sicherheit der 2009 durchgeführte Umbau zum Weindomizil. Diese stilvolle Genussoase spielt seither alle StückerIn: sechs nach unterschiedlichen Rebsorten benannte Gästezimmer mit Balkon, eine gemütliche Lounge, eine feine Kost.Bar sowie ein geschmackvoll eingerichtetes Restaurant mit einer einladenden Terrasse.

Küchenchef Peter Stir kocht bevorzugt mit regionalen und biologischen Zutaten und zaubert beispielsweise ein Tatar von Flusskrebsen mit Kürbis-Chutney und getrüffeltem Sauerrahm (€ 8,80) oder eine Steinpilz-Praline mit Topinamburcreme, Pankobröseln und Babysalat (€ 7,50). Zum Hauptgang empfiehlt er eine zarte Lammstelze mit Rahmpolenta, Rosmarin und Rotweinjus (€ 17,50) oder eine Fasanbrust im Speckmantel mit Thymian-Risotto (€ 16,80). Österreichische Klassiker wie Tafelspitz, Wiener Schnitzel und Backhendl stehen ebenso auf der Karte wie vegetarische Gerichte. Auf jeden Fall sollte man sich noch Platz lassen für eines der köstlichen Desserts wie das Buttermilch-Mousse mit Zwetschkenröster und Minze (€ 6,80), den Mohnwürfel mit Himbeerragout und -sorbet (€ 5,80) oder für eine feine Käseauswahl (€ 9,80). Die Weine stammen natürlich vom eigenen Weingut – die Auswahl ist groß, die Beratung erstklassig. Das Service im Restaurant ist außergewöhnlich höflich und zuvorkommend – wahrlich bestens geschulte Gastgeber. **iw**



Ristorante Locanda Bar Al Cavalluccio

Duino 61/D, I-34011 Duino Aurisana – Triest
 Tel. +39 040 208133
 www.alcavalluccio.it
 12–15 & 19–22 Uhr, Dienstag Ruhetag

Al.Cavalluccio

Im malerischen Hafen von Duino, unweit von Triest, befindet sich eines der besten Fischrestaurants der Küste. Direkt am Meer lassen sich im „Al Cavalluccio“ entweder auf der verwünschten Terrasse oder im schmucken Restaurant die besten Köstlichkeiten genießen, die das Meer als auch der Karst zu bieten haben. Allein die atemberaubende Aussicht holt einen sofort ins Hier und Jetzt zurück und sorgt für paradiesische Entschleunigung. Denn das Meer ist zum Greifen nahe, und das schmeckt man.

Auch wenn sich die Gerichte auf vielen Karten Italiens ähneln, so kommt man hier nicht an dem Antipasto di pesce freddo (€ 12,-) und dem Antipasto misto caldo (€ 12,-) vorbei. Als Primi piatti werden unterschiedliche Pasta empfohlen, wie beispielsweise Tagliolini mari e monte, eine harmonische Verbindung von Steinpilzen und Garnelen (€ 12,-), Ravioli al branzino con salsa scampi (€ 12,-) oder Spaghetti Scoglio (€ 13,-). Ein Steinbutt in Weißweinsud, ein Branzino in der Salzkruste oder ein gebratener Drachenkopf, die Seezunge vom Grill oder butterzart gegrillte Calamari – jedes Gericht für sich ein Gedicht. Das namensgebende Seepferdchen findet sich auf den uralten Tonkrügen, in denen der Prosecco wie auch der Vino della Casa serviert werden, wie auch auf den Gläsern und dem Geschirr wieder. Auf der Weinkarte reihen sich alle namhaften regionalen italienischen sowie slowenischen Winzer aneinander. Dass das Team rund um Patron Rossa Marino immer wieder Stammgäste bei sich begrüßt, egal, ob aus Italien oder der ganzen Welt, spricht noch einmal mehr für die Qualität. Ein Sehnsuchtsort der Extraklasse mit ganz viel Dolce Vita. **iw**



Ipazia – Cibi & Libri

Via Corradi 64
 I-18038 Sanremo (IM)
 Tel. +39 0184572475
 ipaziasanremo@gmail.com
 Mo., Mittag, Di–Sa Mittag und Abend,
 So. Ruhetag

Ipazia.Cibi & Libri

Im kleinen Bistrot „Ipazia“ werden Körper und Geist ernährt. „Cibi & Libri“ („Essen & Bücher“) – so heißt dieses gemütliche Lokal, das im Zentrum von Sanremo liegt, und zwar in der Fußgängerzone, ganz in der Nähe von der schicken Straße der Boutiquen und des berühmten Theaters Ariston.

Essen und Bücher sind genau das, was man hier findet. Das Lokal, das am Anfang eine Bücherei war, wurde dann mit Küche und Weinen eingerichtet. „Ipazia“ bietet aber nur Essen und Tropfen aus Ligurien. Zum Mittag- und Abendessen wird hier eine Selektion von ligurischen Delikatessen serviert: selbst vorbereitete Nudelgerichte (zu € 8,-) wie die Spezialität des Lokals, die „Trofie“ (Nudeln aus Hartweizengrieß mit frischen Tomaten, Kartoffeln und grünen Bohnen), oder die Ravioli mit Ricotta-Käse und Spinat sowie Fischgerichte wie das „Brandacujun“, ein Rezept der Westküste aus Stockfisch mit Olivenöl und Kartoffeln, oder mariniertes Thunfisch (€ 12 bis 13,-).

Natürlich fehlen die Weine nicht, die wie das Essen lokal sind: ligurische Weiße wie Pigato und Vermentino bzw. Rote wie Ormeasco und Rossese (€ 4 bis 5,- das Glas).

Sehr angenehm ist der Aperitif, der ab 18.30 Uhr hier mit Häppchen und hausgemachter „Farinata“ (Fladenbrot aus Kichererbsenmehl) und „Sardenaira“ (ligurische Pizza) serviert wird (€ 5,-). Die Bücher, die auf den Regalen stehen, sind natürlich nicht nur eine Dekoration: Hier werden sie auch verkauft! **pira**