

Dining.Room

Angelika Apfelthaler gilt als Pionierin des Privat Dining. Sie eröffnete 2007 das erste österreichische „Privat Dining“-Lokal – und der Erfolg gibt ihr recht. Als begnadete Genießerin zaubert sie in ihrem kleinen, aber feinen Genuss-Refugium verlockende Köstlichkeiten, die sie bestimmten Jahreszeiten, Zutaten oder Regionen widmet. „Genießen“ steht bei Angelika Apfelthaler im Mittelpunkt und das vermittelt sie auch ihren Gästen. Sie versteht es, ihr handwerkliches Können und ihre kochtechnische Erfahrung an die lokalen Gegebenheiten anzupassen, um so ein vielversprechendes Genusserlebnis zu bieten. In ihren regelmäßig wechselnden Themen-Menüs spürt man ihre große Leidenschaft für Italien – und davon profitieren auch ihre Gäste. Schließlich freut sich jeder abseits des Trubels über ein wenig „dolce vita“. So laden beispielsweise Menüs mit aussagekräftigen Namen wie „Le Colline Verdi“, „Primavera a Grado“, „Zwischen Karnien, Collio und Karst“ oder „Mythos Alba-Trüffel“ auf einen entspannenden Kurzurlaub nach Wien-Hietzing ein.

Zu den harmonisch abgestimmten sechs Gängen um € 65,- stehen eine Weinbegleitung des Exklusiv-Winzers Alois Gangl aus Illmitz, eine feine Tee-Begleitung, köstliches Bier oder alkoholfreie Alternativen zur Auswahl. Auf ihrer Homepage lädt Angelika Apfelthaler ihre Leser mit interessanten Berichten dazu ein, an ihren Reise-Genuss-Erlebnissen teilzunehmen und auch gleichzeitig den Ursprung ihrer Menüs zu erfahren. **iw**



the Dining Room

Maygasse 31
1130 Wien
Tel. +43 1 804 85 86
www.thediningroom.at

TOM.im.Pfarrhof

Dass Tom Riederer ein himmlischer Koch ist, stellte er schon in Leutschach unter Beweis. Seit er und seine Katarina in den renovierten Pfarrhof von St. Andrä im Sausal übersiedelt sind, fungieren sie aber als eine Art Petrus: Sie halten den Schlüssel zum Himmel der Gastlichkeit in den Händen. Ihre Herzlichkeit und Charme machen das Ensemble aus Gebäuden, Garten, Sonnenterrasse und Weingarten-Pool erst zum Rundumerlebnis. Die Speisen sind geprägt von dem, was der eigene Garten, die Felder und das Gehege der Umgebung gerade hergeben – und Tom Riederers Einfallsreichtum. Hier isst man nicht einfach, man macht eine Genussreise in mehreren Etappen. Im Prinzip steht das Menü fest, auf Sonderwünsche geht man ein, sofern sie rechtzeitig abgesprochen werden. Die schönsten Stationen dieser Reise bei unserem Besuch waren: Succo aus Gemüse und Apfel – Seeforelle und Rettich; Trinksuppe von der Urkarotte; Sulmtaler Ei – Neuseelandspinat – Ölschaum (bereits ein Klassiker); Hecht – Karotte – Paradeiser; Perlhuhn Et Gartengemüse und so viele andere pure und intensive Köstlichkeiten, die uns rundum zufrieden, ja glücklich machten. Die Weinkarte bietet eine umfangreiche Auswahl aus aller Welt und Sommelier René Kolleger servierte die spannendste Weinbegleitung, die ich jemals zu so einem umfangreichen Dinner bekommen habe, mit einem Schwerpunkt auf Naturweinen. Unter anderem Heaps Good Wine Company Sivi Pinot 2013 aus Slowenien, Sauvignon blanc Wilhelmshöhe 2013 von Wurga-Hack aus dem Sausal, Lagrein Riserva 2009 vom Nusserhof aus Südtirol, Domkapitel 2010 von Christian Tschida und einen trockenen (!) Pedro Ximénez Sherry zum Dessert. Die Preise: Menü „Surprise“ um € 99,-, Weinbegleitung um € 50,- sowie alkoholfreie Begleitung um € 28,-. **al**



Tom® im Pfarrhof –
T.O.M am Kochen

8444 St. Andrä im Sausal
Tel. +43 660/4008734
www.TomR.at
Mi. – Sa. ab 19.00 Uhr
Reservierung erforderlich

Weinlandhof.Gamlitz

Wer in der Südsteiermark keine rustikalen Winzerzimmer sucht, findet im Weinlandhof eine passende Hotel-Alternative in familiärer Umgebung. Die zentrale Lage macht den Weinlandhof zum idealen Ausgangspunkt für Wein-Entdeckungsfahrten. Dafür kann man das Gamlitzer Service-Taxi nützen, es befördert die Gäste gratis zu über 100 Weinbaubetrieben. Das **** Hotel verfügt über gemütliche, hell eingerichtete Zimmer, alle mit Balkon oder Terrasse, dazu gibt es eine kleine Wohlfühl-oase im Innen- wie Außenbereich.

Den Tag kann man im Restaurant ausklingen lassen. Naturküche und regionale Produkte für die steirischen Schmankerln sind das Markenzeichen. Unter die Rubrik „Naturküche“ fallen etwa eine feine Rote Rübenschaumsuppe mit Forellennockerln und Kren (€ 5,90), zartes „Weizer Lamm“ mit Rosmarinsaftl und Eierschwammerlpalatschinken (€ 23,90) oder Mais-hendlbrust auf gebratener Polenta mit Steinpilzen und glacierten Roten Rüben (€ 18,90). Klassiker unter den steirischen Gerichten sind die Klachlsuppe mit Heidensterz (€ 7,90), Steirischer Backhendlsalat (€ 8,90) oder Schilcher-Rahmhendl mit Sterzgupf (€ 14,90). Ein 4-gängiges Menü mit heimischen Produkten inkl. Aperitif, Weinbegleitung, Digestif und Espresso kommt auf € 52,-. Als Weinbegleitung gibt es natürlich allerlei Steirisches, wobei auch der eine oder andere gereifte Top-Wein auf der Karte zu finden ist. Glasweise werden die Steirer ab € 2,80 serviert. Die Weinkarte ist voll mit den Namen bekannter Weingüter wie Lackner-Tinnacher, Strauss, Dreisiebner, Maitz, Polz, Langmann und Riegelnegg oder Gross (Sauvignon Sulz 2012 um € 50,-, seinen slowenischen Sauvignon 2011 um € 39,-). **mil**



Hotel Restaurant Weinlandhof

8462 Gamlitz
Untere Hauptstraße 15
Tel. +43 3453 2584
www.weinlandhof.at