

# A LA CARTE

## Österreichs Gourmet-Führer 2020



[www.alacarte.at](http://www.alacarte.at)

Neumeister **Küchenchef** Harald Irka  
**Sommelier** Albert Neumeister **Sitzplätze** 20  
**Terrasse 20 Preise Hauptspeisen** 23,- bis 38,-  
**Übernachtungsmöglichkeit**

Ein architektonisch sanft und ohne großen Aufwand inszeniertes Gewölbe in direkter Nachbarschaft zu den berühmten Stuben bildet den Rahmen für die Fischküche Harald Irkas. Meeresfisch in dieser Frische findet sich in Österreich nicht so schnell, schon gar nicht hier in der Einschicht. Beste Verbindungen zur Adria sind das Geheimnis. Die Preise sind wohl auch deshalb überraschend brieftaschenfreundlich. Die Küchenlinie stellt ganz klar die Produkte des Meeres in den Mittelpunkt und scheut auch nicht davor zurück, einfache Gerichte in ihrer einfachen Form zu belassen, zum Beispiel gebackene Calamari mit dezent knoblauchisierter Aioli. Und weiter: marinierte rote Garnelen mit Avocado, Chicorée und Krustentiermayonnaise – wunderbare Harmonie zwischen Bitterkeit und Süße; perfekt geschmorter Pulpo, geräucherter Erdäpfel, Paprika und Kernöl sind das Highlight des Mahls. Die Desserts sind dann ganz Irka-Stil: ein Türmchen aus Mandelkuchen, Tiramisu und einer Nocke Mascarponeeis, das in jeder Komponente zu überzeugen weiß. Und dann die schlicht besten Sorbets der Welt.

### Saziani Stub'n

★★★★★ 94 

Sazianiweg 42, 8345 Straden  
 T 03473/86 51 W www.neumeister.cc  
**Küchenzeiten** Di.–Fr. 18–20, Sa. 12–13.15, 18–20  
**Betriebsferien** 1.1.–29.2.2020 **Inhaber** Familie  
 Neumeister **Küchenchef** Harald Irka **Sommelier** Albert  
 Neumeister **Sitzplätze** 40 **Terrasse** 40 **Übernachtungsmöglichkeit**

Das Hotel Schlafgut und die Saziani Stub'n liegen in einer der schönsten Gegenden der Welt, an der Südoststeirischen Weinstraße, unweit der steirisch-slowenischen Grenze.

Foto: Neumeister



Harald Irka  
Restaurant Saziani Stub'n

Foto: Neumeister



Restaurant Saziani Stub'n

Von der Terrasse aus überschaubar man allerhand Umgebung, was einem bei einem Besuch im Sommer das Herz aufgehen lässt und den Magen auch, denn der Genuss beginnt hier schon lange vor dem Aperitif. Tipp also: Man nütze die Angebote für eine Kombination aus Dinner, Übernachtung und Weingut-Besichtigung (Christoph Neumeister gehört zu den großartigsten Winzern der Steiermark). Harald Irka, der Küchenchef, hat es irgendwie geschafft, seinen Ruf als besonders genialer junger Wilder über acht Jahre hinweg zu bewahren; ihn als „Talent“ zu bezeichnen, wäre heute schon respektlos. Irka entwickelt sich ständig weiter (er hat nie woanders als hier gekocht, umso mehr Respekt ist angebracht). Heuer präsentierte er zwei Menüs, ein „Süd/Ost“ genanntes österreichisches, in dem er unter anderem einen zarten Rosen-parfümierten Saibling mit rohen Kohlrabikringeln und frisch gemahlenem Graumohn kombiniert – ein fulminanter Einstieg. „Das Huhn, sein Futter und das Ei“ ist ein Beleg für den kochtechnischen Humor, den Irka pflegt, das Fleisch auf Getreidebett und Baumspinat, die Hühnerhaut mit Sommertrüffel intensiviert. In die Abteilung „Humor“, aber geschmacklich schlüssig, fällt auch die „Wiener Schnecke mit Kopfsalat

und Petergrün“: Als Schnecke geformte Nudeln werden mit püriertem Schneckenfleisch gefüllt, mit Fenchelgrünstreifen garniert und von einer ausdrucksvollen Kopfsalat-Petersilien-Creme begleitet – ein Highlight. Auf das zweite Menü, „Straden/Triest“, das wir uns natürlich auch nicht versagen konnten, erübrigt sich aus Platzgründen näher einzugehen. Nur so viel: Ein Regenbogen an Geschmacksnoten ist die Jakobsmuschel mit Paradeiser und Lavendel, garniert mit Maracuja und vielen Blüten, dann „Golf von Triest“ mit allen dort erhältlichen Meeresfrüchten an einer dichten, aber nicht dumpfen Sauce aus Sepia-Tinte und schwarzer Olive mit fermentiertem Knoblauch. Unkonventionell und gerade darum so interessant.

**Straden** H/116

**Saziani G'wölb**

★★★ 71 

Sazianiweg 42, 8345 Straden  
 T 03473/86 51 W www.neumeister.cc  
**Küchenzeiten** Di.–Fr. 18–22, Sa. 12–14, 18–22  
**Betriebsferien** 1.–31.1.2020 **Inhaber** Familie

**NEU**