



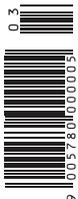
A LA CARTE

www.alacarte.at

KRÄUTERKÜCHE · WÖRTHESSEE · HONGKONG · LIEBLINGSTISCHE · MARILLE · SCHWEIZ · GRÜNER VELTLINER · MAISON KRUG · CHIANTI CLASSICO & BRUNELLO DI MONTALCINO

SOMMER 2023 Ausgabe 03/2023

ÖSTERREICHISCHE POST AG MZ 182/041354-M D+R VERLAGSGESELLSCHAFT M.B.H., NEUDORFERSTRASSE - BETRIEBSGEBIET 3, 7111 PARNDORF



€ 10,-

Schloss Seefelds-Küchenchef Richard Hessl bekommt von Fischer Emil den Tagesfang.



**Wörthersee:
Der Zauber des
Südens**

**Grüne Hoffnungsträger:
603 aktuelle Grüne Veltliner,
verkostet und bewertet**



**Tolle
Weine
& feine
Preise**
*Das Comeback des
Chianti Classico*



**Stammtische & Katzentische:
Was macht einen Tisch zum
besten Platz?**



**Kochen wie die Profis:
Kräuterküche für
Fortgeschrittene**

Lokalausweis

Tops & Flops

sowie Leistungen, die dazwischenliegen. Der *A la Carte*-Lokalausweis präsentiert aktuelle Momentaufnahmen der Gastronomieszene. Deshalb müssen die Wertungen auch nicht mit jenen im *Guide A la Carte 2023* übereinstimmen.

GANNERHOF COMEBACK FÜR JOSEF MÜHLMANN

Nichts deutet derzeit darauf hin, dass es ein heißer Sommer wird, außer die Statistik. Man wird also das Kühle der Berge aufsuchen wollen, und wer gerne da ist, wo die anderen nicht sind, fährt ins Villgratental. Während er sich in den vergangenen Jahren ein wenig auf geschmacklichem Selbsterfahrungs-tripp befand, scheint Josef Mühlmann jetzt etwas genauer zu wissen, wohin die Reise in seinem *Gannerhof* geht, einem Pionier der alpinen Gastronomie in Österreich und eines der ersten weit über dem Durchschnitt stehenden Restaurants in Osttirol. Im Villgratental ist High-End-Cuisine nicht die beste Idee, weshalb Mühlmann, der jetzt wieder die Küchenmannschaft alleine dirigiert, einen Gang zurückgeschaltet hat. Nach einem Tag in der Natur passen die in fettem Teig gebackenen Brennesseln, die es zum Einstieg ins Menü gibt, danach

Josef Mühlmanns alpine Gastronomie setzt auf das Einfache und das Gute, – ein überzeugendes Konzept.

eine prachtvolle Scheibe vom 18 Monate gereiften Speck, dem das eingelegte Gemüse aus dem Garten neben dem Haus Säure und Frische verleiht. Überhaupt dieser Garten, eine Quelle der Freude. Die Forellen bekommt Mühlmann von seinem Bruder, der auf der wunderschönen Unterstalleralm eine kleine Zucht betreibt. Sie leben dort in eiskaltem Gebirgswasser, und das merkt man dem nicht zu klein geschnittenen Tatar auch an, das mit einer Espuma aus Gartenkohlrabi, Kräutern und Gräsern serviert wird – wunderbar. Aus Gerste kocht Mühlmann ein Orzotto, wie man es in Italien nennt, gibt dazu salzigen Speck und das Öl vom im Frühling in großen Mengen gesammelten Bärlauch, ein Armeuteessen eleganter Art. Die hier unverzichtbaren Osttiroler Schlipfkrapfen kommen mit geräuchertem Bergkäse und heißer Butter, Mühlmann macht sie etwas eleganter als auf der Berghütte, behält aber die geschmackliche DNA bei, was

schließlich das Wichtigste ist. Zum rosa Rückenstück von der Gams gibt es Wacholderrosinen und Ofensellerie, eine bezaubernd gute Paarung aus Säure und dezenter Süße. Kitz schmort der Küchenchef am Knochen und serviert es in einem hellen Sud mit Kräutern und Kartoffeln – das Einfache, das Gute. „Kindheitserinnerung“ nennt er schließlich das Dessert aus Getreidemus und einem Eis aus Milch. Glücklicherweise, wer solche Erinnerungen an die Kindheit sein eigen nennen kann. Auffallendes hat sich beim Wein getan. Die sehr patriotisch gestimmte, aber eher der Klassik zugetane Weinkarte bietet jetzt auch Ausflüge ins benachbarte Italien, vornehmlich Südtirol, und einiges, das man in Österreich unter Naturbeziehungsweise Alternativweine einreihen kann.

ALEXANDER RABL

KÜCHE	●●●●○
ATMOSPHERE	●●●●●
WEINE	●●●●○

Gannerhof

Gasse 93
9932 Innervillgraten
T 04843/52 40
gannerhof.at

ROSSO DI AQUA E SOLE FISCH UND GRIPS

Einst als Osteria konzipiert, gilt das Linzer Rosso heute als Fischinstanz und zeigt, aufbauend auf der italienischen DNA mit frischer, selbst gefertigter Pasta und Fleischspezialitäten von Dario Cecchini, die Vielfalt an Fischspezialitäten auf. Patron Ingmar Goetzloff wuchs als Kind in der Nähe von Mailand auf und eröffnete vor knapp zehn Jahren das Lokal in der Nähe des Hauptbahnhofs. Der starke Fokus auf Dry-aged-Fisch und Meeresfrüchte begann während Corona.



Goetzloff wollte Fisch wie Fleisch behandeln und leistete sich einen Reifeschrank, den man sonst für Fleisch, Schinken und Salami verwendet. Statt Wurstwaren baumeln seither etwa Gelbflossenmakrelen bei null bis zwei Grad an einem Haken und reifen bis zu sechs Wochen. Neben dem bewährten Koch Djordje Materic aus Serbien angelte sich Goetzloff heuer zwei weitere Profis, um den kulinarischen Radius zu erweitern: José da Silva aus Portugal und den passionierten Angler Florian Gintenreiter (zuletzt *Rahofer* in Kronstorf), der sein Handwerk im Pariser Sternerrestaurant *Vantre* perfektionierte.

Bevor die Küche mit Fisch den Abend beginnt, grüßt sie mit gebratenen und zart marinierten Lammherzwürfeln, in Blutampfer eingewickelt und von drei Monate geselchtem Sellerie hervorragend begleitet. Danach weht bereits die Meeresbrise über den schön gedeckten Tisch.

Poget-Austern von der Marennes-Oléron-Bucht eröffnen das Menü und begeistern mit festem Fleisch und salzigem, leicht süßlichem Aroma. Sowohl natur perfekt als auch in Kombination mit Gurke und Gin. Vier Wochen gereifte Gelbflossenmakrele wäre solo genossen schon ein Traum, doch Gintenreiter kleidet sie mit Spargel, Tomatenwasser, Basilikumöl und einreduziertem Apfelsig in ein Bad der vielschichtigen Aromen, die den Fisch noch besser in Szene setzen. So soll es sein. Wer Glück hat, darf sich über kapitale Fischstücke im Ganzen freuen. Zum Beispiel mächtiger Thunfisch, geschnitten wie ein Porterhouse-Steak; oder ganzer Steinbutt, gebraten, mit geschmolzenem Rindermark aus der Toskana über-



gossen und von gesalzenem Fischrogen begleitet – eine aromatische Wucht.

Kaum sichtbar sind die mit Sepiantinte gefärbten Tempura-Sardinen auf schwarzem Teller. Aber sie öffnen die Augen dafür, was der Speisefisch für ein geschmackliches Potenzial besitzt. Optisch gewagt, sensorisch ein Volltreffer. Freilich muss man kein Pescetarier sein, um das *Rosso* wohlgestimmt zu verlassen. Cjarsons, friulanische Teigtaschen, füllt Gintenreiter mit Brennesseln und bildet darum einen Teich aus Lammblood. Zarter Zimtgeschmack, etwas Süße von den Rosinen und ein Bollwerk an purer Aromatik. Goetzloffs Mama bäckt oft die Mehlspeisen. Alternativ bekommt das Küchenteam Unterstützung von der Patissière Carina Kaiser. Die Lebensgefährtin von Gintenreiter hilft immer wieder mit Geistesblitzen, Rezepten und ihrem Handwerk aus. Zum Beispiel: Millefeuille mit Erdbeersorbet und Crème Chantilly. Tausend Dank dafür.

PHILIPP BRAUN

KÜCHE	●●●●○
ATMOSPHERE	●●●●○
WEINE	●●●●○

Rosso di Aqua e Sole
Weingartshofstraße 29
4020 Linz
T 0699/11 11 22 12
restaurantrosso.at

Im Linzer *Rosso* liegt der Fokus auf Dry-aged-Fisch und Meeresfrüchten.

NATURAL BASED CUISINE IN DEN SAZIANI STUB'N

Die steirischen Weingegenden stehen schon geraume Zeit im Verdacht, die spannendsten Restaurants aufzubieten, auch die Oststeiermark. Christoph Mandl arbeitete zwölf Jahre als Küchenchef im *Taubenkobel*, zwischendurch auch bei Robuchon in seinem *Atelier* in St. Germain, dem besten der Ateliers. Mehr hat er nicht gebraucht, um ein kompletter Küchenchef zu werden. Jetzt hat Mandl gemeinsam mit seiner Lebensgefährtin Ruth Heusch die *Saziani Stub'n* übernommen, führt dort die Gastronomie und wächst langsam in die Position des Patrons und Verantwortlichen für den ganzen Betrieb hinein. Das Restaurant selbst ist noch schöner geworden, da war eine gute Architektin am Werk, mit Gespür für Materialien und Farben. Die Weine der Neumeisters waren immer schon gut, sie haben jetzt noch mehr Schlift und Präzision, gehören zum Besten, was die Steiermark zu bieten hat. Mandl kocht zu diesen Weinen, aber er ordnet sich nicht unter, seine naturnahe und den Errungenschaften moderner Küchentechnik skeptisch gegenüberstehende Küche ergänzt die Weine aus der Oststeiermark auf wunderbare Weise. Dezent, den Zutaten und ihren Eigenschaften dienend und sie nicht verfremdend, kein Posieren am Teller, handwerklich nahezu perfekt. Die Gerichte sind von einnehmender Schönheit, etwa der roh marinierte Saibling unter einem kreisrund angerichteten Vogersalat mit Pistazien, bedeckt mit Granité vom Kren. Roh marinierter Branzino kommt mit Piment d'Espelette, Zitronenzesten und Limette, der Fisch mit Biss,

Lokalaugenschein



dazu diese Aromen, das passt. Ge-grilltes Salatherz kommt mit Erbsen und Spargel. Gebratene Zuchtpilze werden mit Pilzsud abgelöscht und mit einer Creme aus Champignons vollendet, dazu kombiniert Mandl Mandel-Rub, einen nougatartigen Rest von der Mandelölherstellung, Salzzitrone und Nussbutter – göttlich. Morcheln füllt der Koch mit Hechtfarce und serviert dazu Beurre blanc und Brennesseln, ein ernsthafter frankophiler Teller. Frittierter Minibärlauch und confierter Eidotter begleiten Sot-l'y-laisse, Herz und Magen vom Hahn aus Straden. Anderntags macht Mandl aus dem Rest des Huhns ein Coq au Vin. Kitz brät er lange, gibt Sanddorn, Pak Choi und köstliche Dau-mennudeln dazu, ein Gruß aus dem Pinzgau. Das gebackene Kitz und das Kitzbeuschel sind besser nicht vorstellbar. Als Dessert schließlich leicht geräucherte Topfcreme mit eingelegten Früchten, Rosmarinblü-ten, Olivenöl und Rhabarbereis.

ALEXANDER RABL

KÜCHE	●●●●○
ATMOSPHERE	●●●●○
WEINE	●●●●○

Saziani Stub'n
Saziani Weg 42
8345 Straden
T 03473/86 51
neumeister.cc

Die neuen
Betreiber der
Saziani Stub'n:
Christoph
Mandl und
seine Lebens-
gefährtin Ruth
Heusch

Très chic: Das Gmundner Atelier Meinhart und die id-Werkstatt machten aus dem Geyerhammer ein stylisches Haus.

DAS GEYERHAMMER HAMMER UND SICHEL

Wer weiß, hätten Druiden früher gewusst, dass in Scharnstein Sicheln produziert werden, vielleicht würde das Sensenwerk am Almfluss noch existieren. Der Betrieb galt als größter in der Österreichisch-Ungarischen Monarchie und wurde 1987 nach 400 traditionsreichen Jahren eingestellt. Geblieben sind das Sensenmuseum, die idyllische Landschaft und der Zauber vergangener Zeiten. Aber es ist auch etwas dazugekommen: *Das Geyerhammer*. Wo früher die Kantine stand und die Schmiede verköstigt wurden, schuf das Gmundner Atelier Meinhart mit der id-Werkstatt ein lichtdurchflutetes Haus, stylish eingerichtet. Der Blick schweift in die Natur, zum Reifeschrank, in die offene Küche und bleibt in der Speisekarte hängen. Verantwortlich dafür sind Robert Hochbrugger und Jan Plakolm, beide handwerklich top beschlagen und mit Gespür für zeitgeistige Küche gesegnet. Davor bewiesen sie in Traunkirchen (*Bootshaus* und *Post*), im *Schloss Hochhaus* und zuletzt in der *Florianistubn* in Pettenbach

eine feine Klinge. Geöffnet ist nur abends, geboten wird ein Menü mit bis zu fünf Gängen. Vinschgerl und Wachauer Weckerl bäckt der Handwerksbäcker Johannes Schmidler aus Eberstallzell, die mit brauner Butter, Stanitzel mit Mozarella-mousse, Grammelschmalz und Kürbiskernöl sowie einer Tapenade aus Oliven, getrockneten Tomate und Liebstocköl eingestellt werden. Beginnt gut – es wird noch besser. Zum Beispiel der orientalisches angehauchte Gruß mit Rote-Rübe-Falafel, Hummus und betörendem Kreuzkümmelaroma. Lachsforelle, der erste Gang, wird nur zart gebeizt, behält eine angenehme Konsistenz und Biss und wird würdig von Sauerampfer, Spargelcreme und Salzkristallen begleitet.

Eine Teigtasche aus Roggen-Erdäpfelteig umhüllt warmes, kleinstwürfelig geschnittenes Wurzelgemüse und thront über einem Klecks Rahm mit Rohschinken. Die Küche wagt sich auch an Delikatessen wie vollmundige Seeteufelleber. Anstatt die „Foie gras des Meeres“ sanft zu dünsten, entschied man sich, die Feinheit in Pankobröseln herauszubacken. Dennoch tadellos, knusp-

