

# Gault & Millau<sup>.AT</sup>

Restaurantguide

Österreich



# 2023

Die **760** besten  
Haubenrestaurants  
Österreichs.

**160** Tipps und  
Empfehlungen.

44. Ausgabe

9 783950 509427

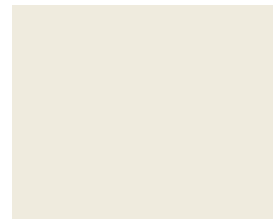




## STRADEN

auf den Wunsch ein, sich aus den verschiedenen Menüs eine individuelle Abfolge zusammenzustellen. Pâtissière Lisa Krispel setzt mit einer Komposition aus erdigem Sesam und säuerlicher Mandarine einen interessanten Schlusspunkt. Begleitet wird nicht nur mit Stefan Krispels ausgezeichneten Vulkanlandweinen, auch in der angegliederten „KostBar“ beinhaltet die äußerst bemerkenswerte Weinkarte interessante Posten zur Verkostung.

à la carte: 10–35 €



STEIERMARK



## SAZIANI STUB'N

17/20

Tel.: 03473 86 51

Koch: Christoph Mandl

8345 Straden  
Sazianiweg 42

[www.neumeister.cc](http://www.neumeister.cc)  
[saziani@neumeister.cc](mailto:saziani@neumeister.cc)

Di–Fr 18–20, Sa 12–13.15 und  
18–20 Uhr  
☞ variabel

Die Saziani Stub'n in Straden war schon immer ein ganz besonderer Platz. Nachdem Harald Irka und später auch Walter Triebel in einen anderen Betrieb wechselten, machte Albert Neumeister aus der Not eine Tugend und ließ ein ganzes Team ans Werk. Thomas Hofmarcher, Manuel Ulrich, Filip Jug und Marcel Frei kochten Seite an Seite, hierarchiefrei und vor allem kreativ. Sie verwendeten Garum und Basilikum, Seealgen und Koji, Tonkabohnen und Tapioka. Albert Neumeister konnte zufrieden sein. Die Gäste waren es jedenfalls. Im Sommer entschied sich der Patron dann doch für den bewährten Weg und für einen neuen Küchenchef. Christoph Mandl hat die letzten 12 Jahre seines Berufslebens im Taubenkobel gekocht. Zuerst an der Seite von Walter Eselböck, dann an der von Alain Weissgerber. Anfang September schickte er sein erstes Menü aus der Küche, und es ist großartig. Eines der ersten Gerichte in der Menüfolge nennt er schlicht „Waldboden“. Hauchdünne Pilze und ein Sud, der Erdigkeit und Eleganz auf zauberhafte Weise verbindet. Mandl macht auch keinen Hehl aus seiner Herkunft. Sein Hauptgang, die Taube, zeigt seine Taubenkobel-Wurzeln sehr klar. Trotzdem ist da deutlich mehr auf dem Teller als Brust und Haxerl. Und damit ist nicht die Menge gemeint. Es ist seine Handschrift, die mit diesem Gericht rüberkommt. Präzision und Eleganz, Fokus auf das Produkt (die Taube kommt von einem bewährten Züchter im Burgenland, die Feige vom Feigenbaum, der gleich hinter der Außenwand der Küche steht). Das bringt uns zum Dessert. Es heißt einfach „Saziani-Garten“ und vereint, was ebenda wächst. Außer die Feige. Die hatte ihren Auftritt bereits bei der Taube. Erwähnenswert ist auf jeden Fall noch, dass die Saziani Stub'n ein kontrollierter und zertifizierter Bio-Betrieb ist. Das Weingut sowieso und schon länger. Aber eben auch die Gastronomie, in der laut Albert Neumeister ein Bio-Anteil von fast zwei Drittel erreicht wird. Last not least: Dass Albert Neumeister weinmäßig aus dem Vollen schöpfen kann und dabei eine sichere Hand für Weinempfehlungen hat, ist längst kein Geheimnis mehr. Wir wollen es einfach noch einmal gesagt haben.

à la carte: 15–35 €

Raiffeisen X G&M

367

