



TOP 5

GASTGÄRTEN RUND UM WIEN

Großartige Lokale mit herrlichen Gastgärten gibt's rund um Wien zum Glück Hunderte. Diese hier sind aber ganz speziell. Und Achtung – am Muttertag sicher auch sehr gut besucht:

1 KLOSTERGASTHAUS THALLERN Der Inbegriff des Ausflugsgasthauses südlich von Wien: prächtiger Kastanien-Gastgarten, Wintergarten, gutbürgerliche bis verfeinerte Küche, Wein aus eigenem Weingut. 2352 Thallern 2, ☎ 02236/533 26, Mo-So 11-23, www.klostergasthaus-thallern.at

2 ZUM GOLDENEN BRÜNDL Ein hervorragendes Gasthaus mit einem nahezu magisch schönen Gastgarten mitten im Oberrohrbacher Wald. Achtung, Navigationssysteme irren sich hier gerne. 2105 Oberrohrbach, Waldstr. 125, ☎ 02266/804 95, Do, Fr 11-15, 18-23, Sa 11-23, So, Fei 11-17, www.goldenesbruendl.at

3 LANDGASTHOF SCHICKH Ein Klassiker mit traumhaftem Garten, einem Wintergarten, falls es dann doch regnet, und einer großartig gutbürgerlichen Küche, wie man sie an so einem Ort schätzt. 3511 Furth bei Göttweig, Avastr. 2, ☎ 02736/72 18, Mo, Di, Fr 11.30-14.30, 18-21.30, Sa, So, Fei 11.30-21, www.schickh.at

4 TUTTENDÖRFL Wirklich schöne Gastgärten direkt an der Donau sind ja leider selten, das hier ist definitiv einer der prächtigsten. Auch gekocht wird sehr anständig, Nachteil: Am Sonntag ist leider zu. 2100 Korneuburg, Tuttendörfel 6, ☎ 02262/724 85, Di-Sa 10-24, www.tuttendoerfl.com

5 MEIEREI GAADEN Die Meierei in Gaaden besteht fast nur aus diesem wunderschönen Gastgarten mit traumhaftem Wienerwald-Blick, also eine Schönwetter-Angelegenheit. Gute Küche, feine Jause. 2531 Gaaden, Anningerstr. 5, ☎ 02237/81 43, Fr 15-20, Sa, So, Fei 10-20, www.meierei-gaaden.at



salz & PFEFFER AT EIGHT

At eight, Wien 1, Kärntner Ring 8/The Ring Hotel, ☎ 01/221 22-3830, Mo-So 6.30-14, 18-22, www.ateight-restaurant.com

Woran es liegt, dass die Wiener nicht in Hotel-Restaurants gehen? Schwer zu sagen. Sicher, manche sind wirklich teuer, andere abgehoben oder unpersönlich – doch zu allen denen kann man das „at eight“ im „The Ring Hotel“ sicher nicht zählen. Vor zehn Jahren eröffneten Hotel und Restaurant schräg gegenüber der Oper, seither kochten hier viele junge, begabte Köche, was beim Wiener Publikum den Pulsschlag aber nicht wirklich beschleunigte. Mal sehen, ob das mit dem neuen Küchenchef anders ist: Roman Wurzer lernte bei Döllner und im Taubenkobel, kochte schon im „Lux“ am Spittelberg toll. Seit zwei Wochen gibt er hier den kulinarischen Ton an, beim viergängigen Abendmenü (65 € inklusive zahlreicher Grüße aus der Küche, selbst gebackenem Brot und Petits fours) etwa in Form eines sehr guten gebratenen Kaninchenrückens mit Karfiolschaum, gebratenem Karfiol und Hanfsamen-Gemüse. Die „Wiener Schnecke“ mit Ofenspargel, Estragonsud, Erbsencreme, Schnecken-Leber sowie -Kaviar war zweifellos ein toller Schnecken-Gang, aber halt schon recht verspielt. Der Kabeljau mit Dillcreme und marinierten Salatherzen geriet schon etwas fokussierter, beim Lammrücken – mit Artischocken, Pistaziencreme, sardischer Pasta, geschmortem Lamm-Backerl, Melanzani-Creme ... – ging's mit dem kreativen Koch aber wieder ein bisschen durch. Weniger ist mehr! Aber toll gekocht, keine Frage, die Location tadellos, der Service erstklassig, nur die Weinpreise müssen noch runter. Hingehen kann man da aber durchaus. Und wenn man Karten für den Musikverein hat, ganz besonders.

		Max.
Küche	30	35
Keller	7	10
Service	15	15
Atmosphäre	11	15
Preis/Wert	15	20
Familie	2	5
	80	100

FOTOS: NICHOLAS YARSLEY/THE RING HOTEL, GILBERT NOVY