



Feinspitz
Karlheinz Roschitz

Patron und
Küchenchef
Ferdinand
Schickh, seine
Schwester Eva
und die Kinder
schätzen den
gemütlichen
Abend an der
„Feuerstelle“.



Fotos: Gerhard Bartel



Schickhs Küche bietet jetzt Spargel, Gemüse, Braten, Fische

Bei Schickh ist die Frühlingkarte ein „Renner“

Die Kunst des Spargelessens

Demnächst beginnt beim Schickh in Klein-Wien am Fuß des Göttweiger Berges die Gartensaison: Man sitzt unterhalb der Blasiuskirche aus dem 15. Jahrhundert unter prächtigen Kastanien des Landgasthofs beim großen Grill – oder wenn's zu kühl ist im Wintergarten. Und genießt Christian Schickhs Spezialitäten und die Spitzen-Regionalweine des Kellers, deren Auswahl Schwester Eva und Alt-Patron Ferdinand betreuen.

Bei seiner Karte setzt Patron und Küchenchef Christian Schickh auf Frühlingsprodukte. Spargel, Frühlingsgemüse, Kräuter, bunte Salate, Kompotte, etwa Rhabarber oder Erdbeeren.

Qual der Wahl allein schon beim weißen und grünen Spargel: bei den Vorspeisen (ab 8,20 Euro) gibt's Spargel-Panna-Cotta mit Krabben und Räucherlachs, Spargelcremesuppe (5,90 Euro), Spargel-Erdbeer-Rucolasalat (10,80 Euro), bei den Hauptge-

richten (ab 11,90 Euro) Spargel mit knusprigen Butterbröseln und gehacktem Ei, mit Parmesan überbacken, mit gebratenem Beinschinken, Bärlauchvinaigrette oder mit Räucherlachs. Highlights der Karte sind etwa hausgeräuchertes Saiblingsfilet auf getrüffeltem Eierspeistoast, gebackenes Kalbsbries oder köstliche hausgemachte Grammelknöderln auf Rieslingkraut.

Besonders schätzt Feinspitz in Sardellen-Kapern-

Butter gebratenen Hecht. Oder Zander, gebraten mit Kräutern und Knoblauch. Und bei den Hauptgerichten (11,90 bis 34 Euro) sollte man Truthahnröllchen mit Spargelfülle, Barbaariencröstchen auf Spargel-Basilikum-Nudeln oder Lammrücken mit Rosmarinkruste versuchen.

Nach Tradition der Küche serviert Schickh auch ausgezeichnete Hummercremesuppe (6,90 Euro) oder gebratene Hummermedaillons auf lauwarmem asiatischem Spargelsalat mit Onsen-Ei (29,90 Euro).

Von den Desserts (ab 4,90 Euro) sollte man sich Joghurt-Topfen-Nockerl mit Erdbeertatart oder Topfenockerl nicht entgehen lassen.

SCHICKH, 3511 Klein-Wien bei Göttweig, Avastraße 2, Tel. 02736/7218. A la carte ab 20 Euro. Mi, Do Ruhetag.



Extrazimmer im alten Waggon: Familie Schick betreut die Gäste



Extratipp

Le Viet, ein Erfolg

Sie boomt seit ein paar Jahren in Wien – die vietnamesische Küche! Und das Restaurant Le Viet bemüht sich seit etwa zwei Jahren, unter den Wiener Vietnamesen an die Spitze zu kommen. Der Rahmen wurde von einer Expertin, Frau Anna Nguyen, kühl gediegen, mit einem Hauch von Eleganz gehalten. Was die Gäste ebenso genießen wie die offene Küche.

Die Gerichte werden von frischen Kräutern, delikate pikanten Saucen, vielfältigen Gewürzen und feinen, streng ausgewählten Produkten bestimmt. Die Karte – sie wechselt jeden Monat – ist allerdings auf charakteristische Gerichte beschränkt – sie bietet populäre Hits. Wie Frühlingsrollen, Pho, Reisteigrollen mit Garnelen, pikante Salate, Spieße und Braten. Spaß macht's den Gästen, Rollen selbst zu produzieren.

LE VIET, 1010, Stubenbastei 12, Tel. 512 02 18. Mittagsmenü. Mo bis Sa 11 bis 24 Uhr. So Ruhetag.