



FOTOS: M. CORI

Adressen gekocht, jetzt erfreut er Kärntner mit einem sehr speziellen Wirtshaus.

aten am See

lebt in Pörtschach am Wörthersee ein Gasthaus, nicht hinpassen will. Kochen kann er auch.

TEXT • SEVERIN CORTI

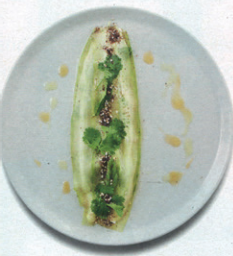
ein paar Jahre in der schitalienischen Dreizum Luxusresort um Dorf den Chefkoch spezialisten der zahl dem Almhof Schneiso – sein eigenes Re Heimat aufmachen. gebrachte Straßen Klagenfurt hat einen Segeltuchpergola, am am Wörthersee als Ort aber nicht einmal dafür werden die klasalten: Mittwoch und (später mehr), Freitag von Markus Payr aus rarer Branzino aus der tag kommen durchchossen. Oft sind sie es aber auch butter-

Gebeizte Forelle aus dem Gurktal wird mit geräuchertem Spargel und Orangenmayonnaise kombiniert: Der Fisch in großzügigen Schnitten ist von ideal wächserner Konsistenz, saftig und klar im Geschmack. Die Mayo wirkt in ihrer milden Süße wie ein Podest, auf dem er diese Qualitäten souverän zum Ausdruck bringen darf. Auch der Spargel ist schön knackig, schade nur, dass der Rauchton sich auch mit viel Wohlwollen nicht wahrnehmen lässt.

Memorabel • Die Sensation sind dann aber ohnehin die gerösteten Kalbsnieren, in fein geschnittenen Scheiben sautiert und resch mit Wein abgelöscht, auf Frühkrautfleckerln und karamellisierten Zwiebeln gebettet. Klingt wie routinierte Wirtshausküche – die Balance zwischen der Säure des Saftls, der nur angedeuteten Erdschwere der Nierndeln und den süßen Zwiebeln aber macht daraus ein wahrhaft memorables Gericht: Hat man noch Wochen später abgespeichert, will man immer wieder haben.

Ritschert gibt es auch, den herrlichen Koch aus Rollgerstl und Bohnen husst Gruber mit frischem Lustock – kärntnerisch für Liebstöckel – auf, dazu gibt's rosa gebratene Ente von einem Kärntner Züchter und ein paar Späne vom Almkäse. Sommer ist anders, wobei: In Kombination mit einem Chardonnay Löwengang von Alois Lagered aus Südtirol kommt dann ziemlich großartig die Sonne hervor.

Überhaupt ist die Weinkarte mit etlichen großen Wachauern, mit ein paar Naturweinen von Ploder-Rosenberg über Gut Oggau bis Georgium und, nicht zuletzt, mit gereiften Finessen aus Bordeaux und der Toskana auf eine Art aufgestellt, dass man es schnell bereit, sich nicht doch ein Zimmer im schicken Pörtschach genommen zu haben. ●



Thomas Gruber, Klagenfurter Straße 172, Pörtschach, Tel: 04272/44138
€4,90, Überraschungsmenü: 3 Gänge, € 35 / 4 Gänge € 45 www.von-thomas-gruber.at

dem Abendszenen an der Bar konsumiert wird. Hierzulande wird der grellorange Saft zum Kultgetränk stilisiert und zu jeder Tages- und Nachtzeit in groben Mengen aus Strohhalmen gezuzelt.

Minderwertigen Prosecco mit Hollersaft zu mischen ist ohnehin ein sensorischer Fehltritt und völlig für den „Hugo“.

Mit Wehmut erinnert man sich an den herrlich erfrischenden weißen Spritzer: Das Soda möglichst aus der Siphonflasche, serviert in stinknormalen Viertelgläsern.

Ein guter Spritzer ist im Übrigen nicht leicht zu fabrizieren: Fundament ist staubtrockener Weißwein ohne jegliches Aroma-Tuning: Am besten eignet sich der „Heckenklescher“, ein einfacher, mit reichlich Säure ausgestatteter Grüner Veltliner. Unübertroffen an heißen Sommertagen und dennoch vom Aussterben bedroht. Es lebe der Gspritzte! ●

PRODUKT DER WOCHE

Heiß auf Eis

*Marketingtechnisch macht ein italienischer Name beim Verkauf von Gelato schon ordentlich was her. Das haben sich wahrscheinlich auch Lisa und Giorgio Leone gedacht, als sie den Eisladen Leones im achten Wiener Gemeindebezirk eröffneten, haben sie doch keine italienischen Wurzeln. Ihr regionales Eis kann aber mit dem vielgelobten aus Italien locker mithalten. Nicht zu süß und herrlich frisch schmecken die Sorten ohne künstliche Zusätze. **stra***



Eis von Leones, von € 1,80 / 1 Kugel bis € 4,50 / 3 Kugeln, Lange Gasse 78, 1080 Wien

www.leones.at

FOTO: LEONES