



"Kronen Zeitung" vom 26.01.2014 Seite: 56

Markgraf Wirtshaus

Österreichische Küche neuen Stils in einer heimelig- kleinen Gaststube: Das Markgraf Wirtshaus ist ein erfreulicher Neuzugang in Klosterneuburg.

Eine der interessantesten Neueröffnungen der letzten Zeit in der Kategorie "Neue österreichische Küche" darf aus Klosterneuburg vermeldet werden. Das Restaurant liegt im Ortsteil Weidling, nennt sich in Anspielung an den legendären Stadtgründer MARKGRAF und wird von zwei befreundeten jungen Gastronomen betrieben, Florian Ortner und Thomas Schmidt. Die Gaststube ist klein (Reservierung ratsam!), eng beisammen stehende Tische und bequeme Rauledersessel schaffen aber eine heimelige, fast wohnzimmerartige Atmosphäre. Was dann aus der Küche kommt, ist im Kern wienerisch, aber meist ziemlich originell weiterentwickelt - wie die Schwarzwurzeln mit Honig und rosa Grapefruit, Hüttenkäse und Berglinsen (7 Euro) oder der Gabelbissen (8 Euro), der aus Mus von der Räucherforelle, Ei und Aspik besteht, dazu Erbsenschoten und Krenparadeiser. Lachsforellenfilet geht mit Currylinsen und Vanille-Fenchel eine spannungsreiche Verbindung ein (17,50 Euro). Etwas deftig fällt Butterschnitzerl mit Kapern und Erdäpfelpüree (11 Euro) aus, gekonnt klassisch dagegen das Altwiener Backfleisch vom Beiried (14,50 Euro): saftig, dezent senfscharf, knusprig paniert - die Preiselbeeren dazu könnte man sich vielleicht sparen. Die Weinkarte liest sich recht beachtlich, neben einer ordentlichen Österreich-Auswahl finden sich auch Franzosen, Spanier und Italiener mit großen Namen.

Erratum: Die richtige Telefonnummer des kürzlich hier besprochenen Daniel Moser Cottage in 1190 Wien lautet 01/32 800 84.

Die DRAGEE KEKSI gehören längst zu den Klassikern unter den Naschereien - neu ist indes, dass seit 2009 jedes Jahr ein bestimmter Geschmack das Angebot ergänzt. Diesmal ist es die Sorte ZARTBITTER ORANGE, die, logo, dem Kult-Keks tatsächlich die Süße nimmt und ihm dafür eine bittere Note verleiht. Äußerlich sieht man allerdings keinen Unterschied. Gibt's ab sofort um 1,99 Euro bei Merkur, Billa, Spar, Inter- und Eurospar, Pfeiffer, MPreis, Zielpunkt, Nah & Frisch.

Hinter dem geschichtsträchtigen Namen

ERZHERZOG JOHANN Weine verbirgt sich eine

Gemeinschaft von 250 Traubenlieferanten aus allen steirischen Weinbaugebieten. Zu deren Sortiment gehört auch der GELBE MUSKATELLER 2013, ein klassisch ausgebauter Tropfen mit

erfrischender Säure. In der Nase erinnert er an Minze, am Gaumen zeigt er eine virile Note mit Zitrusaroma. 7,98 Euro bei Getränkehaus Krause, Wagramer Str. 259, 2201 Gerasdorf/Wien.

Viele halten San Francisco für die inoffizielle Gourmet-Hauptstadt der USA, mit Sicherheit ist es so etwas wie ein Versuchslabor für kommende Trends. Daher sollte man durchaus ernst nehmen, was dort seit Kurzem als Inbegriff des Hochgenusses entdeckt wurde: TOAST - freilich aus dem Brot von angesagten Edel-Bäckern. Als Zentren des Kults gelten The Mill mit seinem Zucker-und-Zimt-Toast oder das Red Door Café in Downtown, wo frisch gebackene Scheiben Weißbrot mit handgerührter Farm-Butter und hausgemachter Orangenmarmelade gereicht werden. Und natürlich ist der Hype bereits auf New York übersprungen, genauer gesagt auf Brooklyn, wo sich alle, die in sein wollen, vor einem Bistro namens Bergen Hill anstellen - etwa für einen Toast mit kleinen geschmorten Karfiolröschen, Pinienkernen und Kapern.

Quelle:	"Kronen Zeitung" vom 26.01.2014 Seite: 56
Ressort:	EX Krone-Bunt
Ausgabe:	Abend
Dokumentnummer:	482E079C94D164D0AB8CA44504C424AB

Dauerhafte Adresse des Dokuments:

https://www.genios.de:443/document/KRON__482E079C94D164D0AB8CA44504C424AB

Alle Rechte vorbehalten: provided by APA-DeFacto

