



delikatESSEN florian holzer

florian.holzer@kurier.at



TOP 5 An der Mariahilfer Straße

Wiens längste Advent-Shopping-Fußgängerzone. Hier tankt man am besten Kraft:

1 WEIN & CO BAR

Vor einem Jahr wurde die Filiale des Weinsupermarktes völlig neu gestaltet: futuristisch-cooles Lokal mit Shopping-Möglichkeit.

Wien 7, Mariahilfer Str. 36, ☎ 050/706 3022, Mo-Sp 9-22, www.weinco.at

2 BAR ITALIA

Der beste Espresso an der Mariahilfer Straße, großartige Tramezzini, Stimmung wie in einem Mailänder Café. Neues Restaurant im Keller.

Wien 6, Mariahilfer Str. 19-21, ☎ 01/585 28 38, Mo-Fr 8.30-2, Sa, So 9-2, www.baritalia.net

3 CAFÉ RITTER

Wer es etwas klassischer mag, ist hier richtig: Eines der schönsten Wiener Kaffeehäuser, 2010 vor dem Abriss gerettet, Fairtrade-Kaffee.

Wien 6, Mariahilfer Str. 73, ☎ 01/587 82 38, Mo-Sa 8.30-22, So, Fei 9-21, www.caferitter.at

4 LA CITÉ

Eines der besten In-Shop-Cafés Wiens: Die Konditorei Gerstner betreibt dieses feine City-Café seit 2006, feinste Patisserie, nette Snacks.

Wien 7, Mariahilfer Str. 26-30, ☎ 01/890 45 31, Mo-Mi 10-19, Do, Fr 10-20, Sa 9.30-18, www.gerstner.at

5 YOSHI

Auch recht jung und frisch: Der Café-Ableger des Kreativsushi-Erfolgsprojektes Dots. Sandwiches, Salate, Suppen & das gesamte Dots-Programm.

Wien 6, Mariahilfer Str. 103, ☎ 01/920 99 80, Mo-Sa 8.30-1, So, Fei 10-1, www.dots-lounge.com

salz & PFEFFER

MARIA THERESIA, PARKHOTEL SCHÖNBRUNN

Ins Parkhotel Schönbrunn, seit über zehn Jahren von den Austria Trend-Hotels geführt, ging man auf Bälle, Essen war hier nie das Thema. Das scheint sich auch nach zweijähriger Renovierung des ehemaligen, 1907 unter Kaiser Franz Josef errichteten Gästehauses nicht fundamental geändert zu haben. Der Restaurantbereich „Maria Theresia“ in einem kleinen, angeklebt wirkenden Wintergarten wurde im Gegensatz zum Luxusdampfer-artig umgestalteten Empfangsbereich und einer wirklich großzügigen Bar kaum verändert, verströmt Seminarhotel-Charme. Auf der Karte die üblichen Verdächtigen, man blättert und hofft, dass es jetzt gleich interessant werde, doch das passiert leider nicht. „Zweierlei Paprikamousse mit Thunfisch-Carpaccio“ nennt sich eine Variation von vier cremigen Nockerln, zwei gelb, zwei rot, mit tief gefrorenem Thunfisch-Aufschnitt, wässrig und unfrisch (11 €). Von den „zweierlei Tomatensuppen“ war die klare mit rauchigem Aroma recht gut, die andere, eine Art warmes Ketchup, verzichtbar (5 €). Und das Lammkarree war – typisch Kombidämpfer – butterweich und geschmacklich fade, die karamellisierten Schalotten viel zu süß, die Sauce aus der Retorte (24 €). Der Platz hätte Besseres als eine 08/15-Hotelküche verdient.

Parkhotel Schönbrunn, Wien 13, Hietzinger Hauptstr. 10-14, ☎ 01/87 804-0, Mo-So 12.30-14.30, 18-22.30, www.austria-trend.at/parkhotel-schoenbrunn

		Max.
Küche	23	35
Keller	6	10
Service	13	15
Atmosphäre	11	15
Preis/Wert	13	20
Familie	2	5
	68	100

Mehr Restaurant-Tipps im **Tafelspitz**-Jahrgang 2011



BEIM *nachbarn*

ADEL12, München

Als Koch arbeite er ständig mit Gewürzen, da sei er irgendwann auf aromatisierte Pasta gekommen, sagt Thomas Schachtner. Die stellen seine Frau und er selbst her und bereiten sie in kreativ-kulinarischem Rahmen zu.

Adel 12, D, München, Adalgundenstr. 12, ☎ +49/89/242 31 078, Mo-Fr 11-18, adel12.de