



Wohin zum Wein, wohin in Wien?

Wohin vor oder nach dem Besuch der VieVinum und diverser Side-Events?

Von diesen Empfehlungen können Sie auch profitieren, wenn Sie Wien außerhalb der Messe besuchen. Viele der angeführten Lokale haben am VieVinum-Wochenende auch samstags und sonntags geöffnet.

von Alexander Rabl

RESTAURANTS

Steirereck, 1010 Wien

Der Urmeter Wiener, nein österreichischer, Spitzengastronomie. Heinz Reitbauers Kombination aus Speck, Bananen und Kaviar muss man probiert haben. René Antrags Weinempfehlungen sind so individuell auf den Gast abgestimmt wie im wahrsten Wortsinn Weltklasse. Der Sommelier macht übrigens auch selbst Wein. Das ganze Ess- und Trinkerlebnis ist eingebettet in elegantes Ambiente und eine lichtdurchflutete Architektur, sehr schön gerade jetzt im Frühsommer, begleitet vom perfekt choreografierten Service unter Birgit Reitbauer.
www.steirereck.at

Reznicek, 1090 Wien

Cordon Bleu, fast verblichenes Gericht aus der Zeit des Wirtschaftswunders, wurde von Julian Lechner zum Leben erweckt. Und alle reden von diesem Volltreffer eines elegant-herzhaften Essens, das genau den Geist der Zeit trifft. Noch mehr reden sie von Simon Schuberts phantastischer Weinauswahl, die er souverän und mit eleganter Leichtigkeit präsentiert. Das Ambiente: Ein altes, auf Hochglanz poliertes Wirtshaus mit großem Schauwert und einer Akustik, als wäre es Neapel. Viele Winzer lieben das Reznicek als Schauplatz diverser Masterclasses. Neben dem Cordon Bleu auf der saisonal wechselnden Karte: Kalbsbries in Vichysoise mit Perigord-Trüffel, Zunge mit Senfsaat und Kraut, Wachtel gefüllt mit hochgebuttertem Erdäpfelpüree nach Robuchon.
www.reznicek.co.at

The Glass Wing, 1010 Wien

Neuer Player in der Wiener Innenstadt. Alexandru Simon, aus Rumänien stammend, in Frankreich geboren, in der Schweiz eingeschult, macht ein etwas eklektizistisches Menü mit Top-Produkten. Carabiniero mit Sauce aus seinem Kopf, hat man in Wien nicht oft. Dazu eine naturgemäß junge, aber sehr vielfältig sortierte Weinkarte, kuratiert von einem ebenso jungen Sommelier. Die Weinkarte gibt es auch für die Gäste der gemütlichen Bar, von der man auf die Staatsoper schaut.
www.glasswing-restaurant.com



Harald Brunner im Servitenviertel, 1090 Wien

Wunderschön im Servitenviertel gelegene Mischung aus Wirtshaus und Bistro. Fans des Wiener Koch-Evergreens Harry Brunner wissen, was sie hier erwartet: Klassische old fashioned Küche, feine Saucen, sehr guter Fisch, ein bisschen Wien, manchmal etwas Asien, dem Genius Loci entsprechend jetzt auch etwas Frankreich. Er eröffnet das Essen mit Jakobsmuschel mit Pommes Frites, setzt fort mit Kalbsbries mit Entenzungen, danach Soufflierte Crêpes Suzettes. Zwiebelrostbraten, Grammel- und Fleischknödel gibt es natürlich auch. Kleine, im Aufbau befindliche Weinkarte. Sonntags den ganzen lieben Tag lang geöffnet, was in Wien unüblich ist.
www.haraldbrunner.at

Restaurant Eckel, 1190 Wien

Gäste aus dem Ausland, die man zum ersten Mal ins Eckel führt, sind durchwegs begeistert. In Ambiente und Küche unvergleichlich. Der Gastgarten gehört zu den schönsten Gastgärten der Stadt, eine Oase, wenn es einmal heiß ist. Auf der Karte und auf dem Teller Wiener Klassiker der bürgerlichen Art. Mit 70 Jahren steht Maria Eckel dennoch täglich in der Küche und ihr Kalbsnierenbraten ist ebenso unwiderstehlich wie gebackene Garnelen mit Sauce Tatar oder die soufflierten Omelettes Marie Louise mit Schokosauce und Schlagobers. Auf der Weinkarte neben schönen Flaschen aus Frankreich das Who is Who der österreichischen Spitzenliga.
www.restauranteckel.at

Fuhrmann, 1080 Wien

Herman Botolen, einer der tiefsten Weinkenner und Sommeliers der Stadt, führt dieses kleine, frankophile Beisel im achten Bezirk, das über einen ausgezeichneten Ruf verfügt. Als Küchenchef hat er jetzt Mike Feierabend, der bei Walter Bauer bewies, wie ein guter Küchenchef zu großen Weinen kochen muss: Zurückhaltend kreativ, verlässlich in Garung und Qualität, gute Saucen. Was Rang und Namen hat im Burgund oder im Bordeaux, steht hier auf der Karte, Österreich kennt Botolen aus der Westentasche. Und man muss hier nicht DRC trinken, es gibt auch preiswerte Alternativen, wie immer, wenn der Sommelier sich halt auskennt.
www.restaurantfuhrmann.com



Palais Coburg, 1010 Wien

Im Vergleich zu den zeitgeistigen Weinlokalen Wiens wirkt dieser Ort komplett aus der Zeit gefallen. Dreiteiler statt T-Shirt. Dennoch: Eine Welt, die man für sich entdecken sollte, ein Universum von einem Weinkeller, Galaxien aus Bordeaux, solche aus Burgund, Planeten und ihre Monde aus Österreich, Italien, eigentlich von überall. Man lasse sich den Keller zeigen, sehr eindrucksvoll. Toll auch, wie sich zwischen die High-End-Spitzenweine auch viele weniger bekannte, preiswertere Flaschen geschmuggelt haben, beziehungsweise wurden. Im Restaurant Silvio Nickol serviert der Namensgeber und Küchenchef eine der besten Küchen der Stadt, die wunderbar zum Weinvorrat des Palais passt: Farbenfroh und phantasievoll, aber niemals laut oder die Gesetze der Harmonie verletzend. Wine-Spectator-Award. Alle Awards, die je verliehen wurden.

www.palais-coburg.com

Tian, 1010 Wien

Man verzichtet hier auf Fleisch, und sonst auf rein gar nichts. Paul Ivic kuratiert in der Küche dieses bukolische Ess-Ereignis mit besten Gemüsen der Saison. Sein Credo: Ein Stück Broccoli ist so wertvoll wie Kaviar. Seine Kreationen mit einem kleinen Schuss Japan sind so überzeugend wie köstlich. Dazu: Eine Weinkarte, die von Arnaud Ente aus der Burgund bis Sepp Muster aus der Südsteiermark alles hat, was sich der Weintrinker wünscht. Nebstbei: Eine der besten Nicht-alkoholischen Essensbegleitung der Stadt.

www.tian-restaurant.com

Gasthof zum Renner, 1190 Wien

Kein Gourmetlokal, keine irgendwie bemerkenswerte Weinkarte, aber ein Stück altes Wien. Hier isst man gesottenes Rindfleisch, Wiener Backfleisch und Palatschinken. Hier fühlt man sich in die Zeiten von Paul Hörbiger und Hans Moser zurückversetzt.

www.zum-renner.at

O boufés, 1010 Wien

Konstantin Filippous Zweitlokal punktet mit einer leger-weltläufigen Küche, darin eingearbeitet einige Zitate aus seiner griechischen Zweitheimat, sowie einer der besten Weinkarten der Stadt. Ursprünglich sehr der Szene der Natural Wines zugetan, hat sie jetzt auch Spitzenburgunder vorrätig, kleine Champagnerhäuser wie Geheimtipps aus aller Welt. Der Service funktioniert hervorragend. Nicht unverdient eines der besten Lieblingslokale der Wiener Ess-Szene.

www.konstantinfilippou.com



nineOfive, 1040 Wien

Zur Pizza aus Neapel, mittlerweile eine Speise, die dem Wiener Schnitzel in Wien mengenmäßig stark Konkurrenz macht, kann man auch mehr trinken als Bier oder Soave. Die Weinkarte dieses kleinen Lokals in Naschmarktnähe hat es wirklich in sich, das Konzept kennt man schon aus den unterschiedlichen nineOfives im deutschsprachigen Raum. Es wurde in Weinkennerkreisen schon vor dem Aufsperrern als Tipp herumgereicht.
www.nineofive-wien.at

MAST, 1090 Wien

Dies ist ohne Zweifel eine der besten und am kompetentesten bespielten Wein-Adressen der Stadt. Matthias Pitra und Steve Bretzke haben eine Weinauswahl zusammengestellt, bei der vor allem eines gilt: Qualität schlägt Ideologie. Bio ist selbstverständlich. Naturwein kann, muss aber nicht sein. Die Auswahl an Champagnern und Schaumweinen ist beachtlich gut sortiert, auf Mainstream wird verzichtet, und das trifft auch auf den Rest des Angebots zu. Dazu eine Küche, die ins eher nordisch-puristische Ambiente des Lokals passt und die viel mehr bietet als bloß ein paar austauschbare Unterlagen zum Wein, ganz im Gegenteil.
www.mast.wine

Stern, 1110 Wien

Im Arbeiterbezirk Simmering, mit dem Taxi gute zwanzig Minuten von der Hofburg, trifft man auf ein schön herausgeputztes Wirtshaus mit einer der besten Wiener Küchen der Stadt. Das Angebot an Innereien ist famos: Gebackene Kutteln, Hirn mit Ei, Kalbsleber. Wiener Schnitzel kann man hier beruhigt essen, denn die Qualität liegt weit über dem Wiener Durchschnitt. Vergessen Sie die Lokale, die mit dem Schnitzel im Emblem um Gäste buhlen – hier ist der Place to eat. Vor allem aber und das ist wirklich neu: Die Weinkarte ist ein echter Hit (Weißer Beaujolais!).
www.gasthausstern.at

Buchecker & Sohn im Gußhaus, 1040 Wien

Wirkt wie ein Geheimtipp, steht kaum in irgendeinem Reiseführer, ist aber ständig gut gebucht. Nicht wegen der Schönheit dieses Wiener Beisls kommen die Stammgäste hierher, sondern wegen der Küche von Franz Buchecker, Urgestein und ausgefuchster Kenner des Wienerischen am Teller. Er weiß, was seine Gäste lieben. Sein Tatar mit Toast, seine Rindsbouillon oder die Prager Kuttelsuppe sind so große Klasse wie Rindsroulade oder gefüllte Kalbsbrust. Trotz nahezu furchterregend großer Portionen lässt man kaum einen Bissen übrig. Die Weinkarte hält mit, ist eher auf der klassischen, österreichischen Seite.
www.gasthaus-bucheckerundsohn.at



Mraz & Sohn, 1200 Wien

Kurz gesagt: Eine der tollsten Weinkarten Wiens und eine der spannendsten Küchen im deutschsprachigen Raum. Lukas und Markus Mraz bieten eine Küche, die sorgfältig ausgedacht und choreografiert ist, am Teller aber wirkt es wie kulinarischer Jazz. Der, weit über die Grenzen bekannte, gute Ruf plus zwei Sterne im Michelin führen dazu, dass die Reservierungszeiten bei Mraz & Sohn zwischen drei und vier Monaten betragen. Entweder Sie haben jetzt einen Tisch, kennen jemanden, der einen Tisch hat. Oder reservieren jetzt für die VieVinum 2026.

www.mrazundsohn.at

Vasco, 1010 Wien

Südländische Mischung im historischen Zentrum Wiens. Am Franziskanerplatz kann man den globalen Süden in Form von Gerichten aus Spanien, Portugal, Italien und Frankreich schmecken. Küchenchef Vespucci arbeitete auf Sardinien, in Spanien und in Portugal. Ceviche nach Art des Hauses, Risotto mit Zucchini und Gamberi, Kaninchen mit Weißweinsauce klingen in der Landessprache der Herkunft der Rezepte noch verlockender.

www.vasco.wien

Gasthaus Pöschl, 1010 Wien

Buchstäblich jeden Quadratzentimeter ausgenutzt hat einst Hermann Czech, um in diesem Winziglokal möglichst viele Gäste unterzubringen. Eines der schönsten Wirtshäuser der Stadt, zeitlos. Irgendwie zeitlos auch das Speisenangebot. Es reicht vom Matjeshering Hausfrauenart bis zum Reisfleisch, vom Backhendl bis zum Kalbsnatura schnitzel mit Reis. Kuratiert und bekocht wurde das Lokal einst von Andrea Karrer, die es mit ihrem Mann, dem Schauspieler und Gastwirt Hanno Pöschl, führte. Die Mannschaft ist zum Großteil noch dieselbe, wenngleich Karrer und Pöschl sich zurückgezogen haben.

www.gasthauspöschl.com

Meierei im Stadtpark, 1010 Wien

Im ersten Geschoss das Steirereck, eines der besten Restaurants Österreichs, zu ebener Erde und wunderschön gelegen die Meierei, von der Milchbar mit großer Käseauswahl und Milchrahmstrudel längst zu einem erwachsenen Restaurant geworden, wo man in lichtdurchflutetem Ambiente frühstücken, Mittag essen, jausnen und Abend essen kann. Phantastisch das Kalbsbeuschel und das Beef Tatar, detto gekochte Blutwursttascherl mit Linsen oder ein leichter Fenchel-Salat mit marinierter Lachsforelle und Orangen. Zum Nachtisch natürlich Kaiserschmarrn.

www.steirereck.at/meierei



Brösl, 1020 Wien

Auch eines dieser zeitgeistigen, vom Staub der Geschichte befreiten Beiseln, die in Wien gerade Hochkonjunktur haben. Quasi die Wiener Entsprechung der Pariser Bistronomy. Im Brösl isst man in authentischem Wirtshaus-Ambiente moderne, sich an keine Konventionen haltende Küche. Viel vegetarisches ist da, wie es den Vorlieben eines jüngeren Publikums entspricht. Fisch und Fleisch bilden die Ausnahme.

www.broeslat

Sattlerei, 1020 Wien

In kontemporärem Ambiente findet man hier eine Küche, die so genannte kulinarische Moderne pflegt (Gericht aus Zwiebel mit Haselnüssen und Pilzen, Ceviche vom Wolfsbarsch, Aal als Brandade mit Ponzu Kaviar), sich aber auch über klassische Steaks traut und darüber hinaus eine tolle Weinkarte. In der zum Haus gehörenden Weinbar kann der Gast den Wein auch solo genießen. Von Pittnauer bis Tement, von Schloss Gobelsburg bis Faiveley.

www.diesattlerei.at

WEINLOKALE, CAFÉS, WEINBARS

The Wine Rebellion, 1070 Wien

Wie in vielen Großstädten ist auch in Wien Natural Wine in all seiner Vielfalt angesagt, besonders bei den Jungen. Felix Neubauer betreibt diese Bar und kein Wein scheint ihm zu ausgefallen, um nicht eingeschenkt zu werden. Dazu stärkt man sich mit herzhaften Gerichten von einem international versierten Küchenchef und eine Vinothek gibt es auch.

www.t-wr.at

Café Florianihof, 1080 Wien

Reznicek-Patrons Simon Schubert und Julian Lechner haben im Herbst 2023 ihre Liebe zum klassischen Wiener Kaffeehaus entdeckt, und dieses Wiener Kaffeehaus-Urgestein übernommen, das Ambiente beibehalten, Küche und Getränkeangebot allerdings kräftig den Forderungen der Zeit angepasst. Grandiose, kleine Speisekarte. Den Tag mit einem Champagnerfrühstück beginnen und dabei auf Mainstream-Ware verzichten – hier kann man das auf Niveau durchziehen. Die Weinauswahl ist exzeptionell, nicht nur im Vergleich mit anderen Kaffeehäusern.

www.florianihof.co.at



Espresso Burggasse, 1070 Wien

Aus der Zeit, als die Espressos in Wien begannen, den angestammten Kaffeehäusern Konkurrenz zu machen, stammt dieses Lokal mit dem herrlichen 50er Jahre Schriftzug. Es ist jetzt eine der angesagtesten Natural-Wine-Bars der Stadt. Vielleicht auch, weil die DJs in beträchtlich guter Form sind, die hier regelmäßig auflegen.

www.espresso-wien.at

Heunisch & Erben, 1030 Wien

Zwei Weinliebhaber haben sich – und ihren Gästen – hier einen Traum erfüllt. Eine der größten Weinkarten der Stadt, dazu eine beträchtliche Auswahl glasweise angebotener Spitzenweine. Der Überblick über das Werk österreichischer Winzer ist fast enzyklopädisch. Dazu eine schlank konzipierte, ideologiefreie Küche, ideenreich und ohne Kompromisse bei der Auswahl der Zutaten.

www.heunisch.at

weinskandal rundbar, 1070 Wien

Man pflegt zu sagen, wenn ein Trend Wien erreicht, wäre er schon wieder vorbei. Doch der Trend zu jungen, gestalterisch wie atmosphärisch dichten, eher wie ein Comic-Cover als ein Gemälde gehaltenen, Bars, in denen sich alles um Naturweine dreht, ist voll im Gange und diese da ist eine der besten Proponenten dieses Trends. Die Weinbar als Ort nobler Geste war gestern, hier ist Party.

www.weinskandal.at/pages/rundbar

Café Kandl, 1070 Wien

Es heißt ja, dass Pet Nats und Weine von biodynamisch arbeitenden Winzern mittlerweile im Mainstream angekommen sind, wenigstens in den Städten. Das Kandl ist Ausdruck dieser Entwicklung. Statt Foie Gras gibt es Faux Gras, eine Pastete aus Pilzen und Radicchio.

Gegrilltes Lauchherz kommt mit Ajo Blanco und Haselnüssen. Weil das Lokal sehr klein ist, sollte man pünktlich zum reservierten Tisch kommen, und weiters damit rechnen, dass man diesen nicht den ganzen Abend für sich beanspruchen wird können.

www.cafekandl.at

Pub Klemo, 1050 Wien

Der Ort, um Weingespräche zu führen, um schöne, dabei nicht zu teure, Burgunder zu trinken. Spannende neue Weine aus Österreich oder aus dem Jura gibt es auch. Hier bekommt man das. Dazu ein kleines, wenig welterschütterndes Angebot an Speisen. Dieses ist der Ort für das Anhalten der Zeit und das Vergessen der Schluss-Runde. Eine auch deshalb irgendwie aus der Zeit gefallene, eine der guten verlässlichen Wein-Bars der Stadt.

www.pubklemo.com



WEIN & CO

Ein richtig gutes Geschäft: Man sucht sich im Verkaufsraum eine gute Flasche aus und leert sie zu einem geringen Aufpreis mit Freunden in der Bar. Darüber hinaus gibt es ein breites und schönes Angebot an glasweise servierten Weinen, vom einfachen Veltliner bis zum Fundstück aus der Toskana oder von der Rhone. Mit einfachen Antipasti muss man sich dazu nicht zufrieden geben. Nicht umsonst genießt der Croque Monsieur zu Recht einen exzellenten Ruf unter den Foodies der Stadt. Im Geschäft selbst wartet eine beeindruckende Range an Olivenölen, Gewürzen, Essigen und anderem. Plus ein feines, kleines Angebot an nichtalkoholischen Getränken.

www.weinco.at

WÜRSTELSTÄNDE

Alles Wurscht, 1010 Wien

Brot von der gerade in Wien besonders angesagten Bäckerei Öfferl, Kimchi statt Krautsalat, fermentiertes Curry-Ketchup. Und die Würste oder etwa Ochsenleberkäse - an diesem, von einem in der Spitzengastronomie geschulten Besitzer geführten, stadtfinen Würstelstand - sind auch nicht ohne. Es gibt auch Bosna, zugereist aus Salzburg, und jeden Tag bestimmte Gerichte, etwa gebackene Fische am Freitag, recht ungewöhnlich für einen klassischen Würstelstand. Doch dieses ist kein klassischer Würstelstand.

www.alleswurscht.at

Zum scharfen René, 1010 Wien

Brühwürste werden in Rindssuppe gekocht, um ihnen noch eine Extraportion Umami mit auf den Weg zu geben. Extraportionsweise gibt es hier auch Schärfe, in Form verschiedener Chili-Gewürze. Genau das Richtige, um nach einer fordernden Weinverkostung wieder zu sich zu kommen.

www.zumscharfenrene.com

CHAMPAGNERBARS

Champagne Characters, 1020 Wien

Unweit des angesagten Marktes im Karmeliterviertel befindet sich diese noch als Geheimtipp gehandelte Bar, die sich Fundstücken aus der Champagne widmet. Wer schon glaubt, alles zu kennen, kommt hier ins Staunen. Faire Preise, regelmäßige Verkostungen.

www.champagne-characters.com



Le Cru, 1010 Wien

Wiens schönste und bestsortierte Champagnerbar. Mit Blick auf die Spitze des Stephansdoms probiert und trinkt man hier an einem großen Stehtisch die Weine kleiner Champagnerwinzer. Keine Angst: Es gibt auch genügend Sitzgelegenheiten. Zu essen gibt es dazu nichts als Blätterteigstangen. Ein Lokal, um das die Wiener Stadtbewohner sogar die Pariser beneiden können.

www.lecru.at

Capsule, 1010 Wien

Versteckt im tiefen Graben gelegene Bar, die mit Atmosphäre und Qualität punktet. Nach der dritten Flasche gelüstet es dem einen oder anderen vielleicht nach einem feinen Trüffelschinken-Toast – den gibt es hier auch. Erwarten Sie außerdem kompetente Beratung und ein paar Sitzgelegenheiten im Freien. Kommentierte Verkostungen für größere Runden finden regelmäßig statt. Man informiere sich über den Jahresplan.

www.capsule.at

WIENER HEURIGE

Mayer am Pfarrplatz, 1190 Wien

Traditionsadresse in Grinzing im zeitgemäßen Kleid. Statt Kapuzinergruft oder Belvedere fahren Sie nach Grinzing und trinken den Wein, der in Wien wächst, zu Backhendl oder Grammelknödel. Zum Betrieb gehört auch die im Sommer betriebene Buschenschank Mayer am Nussberg (mit einfacherer Auswahl, aber immerhin Alpenkaviar oder auch Hummus mit Schafskäse) sowie der Pfarrwirt in Nachbarschaft zum Heurigen, wo man in einem der schönsten Gastgärten Wiens Platz nimmt. Früher hieß das Haus: Zur schönen Aussicht, womit viel gesagt ist.

www.pfarrplatz.at

Zahel, 1230 Wien

Neuerdings mit dem Demeter-Siegel ausgezeichnet war das Weingut Zahel immer schon ein vorbildlicher Teil der Wiener Weinszene. Der traditionelle Heurigenbetrieb am Hauptplatz von Mauer bietet auch ein feines Buffet: Pflichtbestellung sind die gebackenen Fleischlaberl mit Erdäpfelsalat.

www.zahel.at



Wieninger am Nussberg, 1190 Wien

Zu den wichtigsten Wiener Winzern der Neuzeit zählt Fritz Wieninger. Er begründete die Renaissance des lange unter seinem Wert und seinen Möglichkeiten gehandelten Gemischten Satzes aus unterschiedlichen Rebsorten, die in einer Lage wachsen und geerntet werden. Längst schon arbeitet Wieninger biodynamisch, sein Chardonnay und seine Rotweine (Pinot) sind auf Österreichs besten Weinkarten zu finden. Und alles das kann man bei schönem Wetter mit Blick auf Wien genießen. In einem Freiluft-Heurigen, wo der genialische Sigi Machatschek kocht und die Speisen aus einer winzigen Holzhütte an die Gäste verabreicht werden.

www.wieninger-am-nussberg.at

RESTAURANTS UND WIRTSHÄUSER - WIEN UMGEBUNG

Zu allen Lokalen, die wir hier für die Leser:innen und VieVinum-Besucher:innen aufgelistet haben, kommt man bequem mit der Bahn.

Floh, Langenlebarn

Josef Floh darf als einer der innovativsten Gastronomen des Landes bezeichnet werden, und doch ist er, wie er sagt, immer ein Wirt eines Wirtshauses geblieben, das am Nachmittag für die Leute aus dem Ort offensteht, wo sie sich treffen, plaudern und Karten spielen können. Eine der besten Weinkarten des Landes nehmen diese Gäste vielleicht nicht einmal zur Kenntnis, andere tun es dafür, sie reisen von weither nach Langenlebarn, um die hervorragend kuratierte Weinauswahl zu nutzen. Dazu kocht Josef Floh eine streng regionale, bunte Küche mit viel Gemüse und ein wenig österreichischer Wirtshausklassik

www.derfloh.at

Sodoma, Tulln

Die Familie Sodoma, jetzt in der zweiten Generation, führt dieses Gasthaus, das als Musterbeispiel für sorgfältig gemachte, perfekt abgeschmeckte österreichische Küche gilt. Winzige Grammelknödel, herrliche Suppen und Zwiebelrostbraten, zwischendurch Fische von bester Qualität, danach Topfenknödel mit Zwetschkenröster. Bemerkenswert die von Pepi Sodoma, der selbst kaum mehr im Restaurant anzutreffen ist, kuratierte Weinkarte mit vielen gereiften Flaschen aus Österreich und Sodomas Lieblingsgegend, dem Piemont.

www.gasthaussodoma.at



Taubenkobel, Schützen am Gebirge

Ein Restaurant, welches zu den bekanntesten in Österreich gehört. Dennoch darf es in einer solchen Liste nicht fehlen. Die ästhetische Umgebung, die den Gast hier erwartet, ist das Werk von Walter Eselböck, Spitzenkoch, Designer, Architekt und Mann der Farben und Stoffe. Seine Tochter Barbara und sein Schwiegersohn Alain Weissgerber führen Service und Küche, sie sind die Gastgeber. Weissgerbers Küche pendelt zwischen Pannonien, dem Elsass und Istrien, eine Autorenküche, die sich dem Purismus verschrieben hat. Zur Weinkarte: Nicht zufällig zählt der taubenkobel zu den besonders beliebten Zielen ausländischer Sommeliers. Zur Familie gehört auch Gut Oggau, Stefanie und Eduard Tscheppe-Eselböck führen eines der bekanntesten und besten Weingüter der Natural-Wine-Szene.

www.taubenkobel.com

Landhaus Bacher, Mautern in der Wachau

Hier findet der Ausflügler eine, einer modernen Klassik zugetanen, Hochküche vor, voller wunderbarer Zitate der österreichischen Kochtradition wie Tafelspitzravioli, dazwischen klassische französische Saucen, ausgesuchte Zutaten und aus dem Salzkammergut in frischester Qualität herbeigeschaffte Fische. Ganze vier Menüs, darunter ein eigenes vegetarisches Menü. Thomas Dorfer zählt zu den besten Köchen Österreichs. Der Weinkeller ist ein Paradies für Liebhaber von gereiften Weinen, Wachau wie Bordeaux.

www.landhaus-bacher.at