



JETZT GRATIS
RESTAURANT-
GUIDE APP

ALEXANDER BACHL sixpack

- 1 STIAR**
Dorfstraße 74
6561 Ischgl
- 2 LUDWIG VAN**
Laimgrubengasse 22
1060 Wien
- 3 DAS SPITTELBERG**
Spittelberggasse 12
1070 Wien
- 4 AUWIRT – WINKLER**
Pass-Thurn-Straße 13
6371 Aurach bei Kitzbühel
- 5 MERKUR WEINBAR**
Hoher Markt 12
1010 Wien
- 6 GASTHAUS ZUR PALME**
Marktplatz 6
3364 Neuhofen an der Ybbs



Das »Ludwig van« ist eine der Neuentdeckungen anno 2017.



ALEXANDER BACHL ist einer der profiliertesten Gourmetjournalisten Österreichs. In seinem »Sixpack« stellt er Neues aus der Restaurantszene vor. alexander.bachl@falstaff.at

NEU EINGEDECKT

Ischgl bekam ein neues Luxuslokal. Die Gebrüder Winkler und Harald Brunner haben neue Adressen. Ein Wiener Beisl verblüfft. Eine Top-Köchin ging aufs Land. Und Merkur schenkt ein.

STIAR Ischgl Tirol



Alpiner Chic trifft auf komplexe Küche.

1 Wenn ein Ort für die lautere Art des Wintertourismus steht, dann ist es Ischgl. Nun wird gegengesteuert, man will weg vom Image der alkoholgetränkten Party-Meile. Schließlich kann Ischgl auf eine erkleckliche Zahl von kulinarischen Top-Adressen verweisen. Und seit dieser Saison gibt's eine mehr: Die Familie Zangerl betreibt seit Langem das Hotel »Silvretta« und mischt mit dem »Kuhstall« auch im Spaßgeschäft mit. Kulinarisch agierte man bislang unauffällig, nun wurde ein optisch spektakulärer Genussstrakt errichtet. Dort nehmen die Gäste die Halbpension.

Das angrenzende Restaurant »Stiar« ist das Reich von Gunther Döberl, der vom nahen Hotel »Romantica« hierher wechselte. Die Philosophie geben die Patrons vor, die in ihrem Maashof allerlei Tiere halten und mittelfristig Selbstversorgertum in Sachen Fleisch anstreben. Auch sonst wird

auf weitgereiste Zutaten tunlichst verzichtet. Schon die als »Einklang« neben anderen Happen gereichte Gerstlsuppe mit Selchfleisch und Liebstöckel dokumentiert Döberls Verständnis für entschlackte heimische Köstlichkeiten – eine derart elegante Version dieser Hüttendeftigkeit muss man einmal hinbringen. Und so geht's weiter, bayerische Garnele kommt in betörendem Wacholder-Schwarzwurzel-Sud mit hauchdünnen Blunzenscheiben und Blunzenpraline – großartig. Sehr puristisch arrangiert: Reh mit Fichte, Sellerie und Birne. Für die adäquate Weinbegleitung sorgt Restaurantleiter und Sommelier Daniel Steinkellner, der hier zu seiner Überraschung die von ihm einst ins bankrottgegangene »for friends«-Hotel in Mösern eingebrachte tolle Weinsammlung wiederfand – die Zangerls hatten zufällig genau die als Grundstein für ihren Keller aus der Konkursmasse aufgekauft.

BEWERTUNG
Alexander Bacht

Essen	46	von 50
Service	18	von 20
Weinkarte	18	von 20
Ambiente	9	von 10
GESAMT	91	von 100

Für dieses Lokal liegt im Falstaff Restaurantguide noch keine Bewertung vor.

STIAR
Dorfstraße 74
6561 Ischgl
T: +43 5444 5223
www.stiar.at

DAS SPITTELBERG Wien Neubau



Aus »Kussmaul« wurde »Das Spittelberg«. Auf Bernatovic folgt Brunner.

3 Zwei Jahre gab es das »Kussmaul« am Wiener Spittelberg. Das von der Familie Haselsteiner auf Mario Bernatovic zugeschnittene fesche Restaurant stand dann im Sommer abrupt – Gründe wurden nie kommuniziert – ohne seinen Koch da und sperrte zu. Kurz vor Weihnachten die nächste Überraschung: Harald Brunner übernahm die Küche. Er war einst einer der Souschefs von Reinhard Gerer und hatte später an Adressen wie »Dennstedt«, »Brunners« und zuletzt im Gumpoldskirchner »Spaetrot« eine Fange-meinde seiner Wiener Küche mit Exotik-Touch. Der alte Name hätte nie zu Brunner gepasst und war zudem für seinen Vorgänger geschützt. Also mutierte das Lokal zu »Das Spittelberg«, das einst wirre Konzept diverser Bereiche wurde zu einem Restaurant fusioniert. In dessen Mitte funkelt nun ein Rötissoire-Grill der Edelmarke Molteni, ein alter Traum des Kochs und – so es die Verzöge-

rungsbürokratie doch noch zulässt – bald in Vollbetrieb. Schon in den ersten Tagen bewies Brunner, dass er seine »knusprige unwiderstehliche Ente« – eine oberösterreichische Züchtung und trotz Zierlichkeit tatsächlich unfassbar saftig – auch im Rohr hinbekommt. Asia-Aromen kamen bei ihm stets und gekonnt ins Spiel, hier gibt's Sashimi von Lachsforelle und Gelbflussmakrele mit Soba-Nudeln – klar, frisch und fein. Schon bekannt sind marinierte und gebackene »Chili-Blunzn« mit Paprikamarmelade und Kraut-salat. Originelle Neukreation: Dim Sum mit Kalbsbries und Flusskrebse im Lemongrass-Fond. Im Wienerischen Fach glänzt Brunner mit gratiniertem Beinfleisch mit Semmelkren auf Wurzelgemüse und Kernöl.

Die Weinkarte wird von Woche zu Woche interessanter. Wieder hat ein großer Meister nach längerer Reise – hoffentlich – seine Bestimmung gefunden.

BEWERTUNG
Alexander Bacht

Essen	46	von 50
Service	17	von 20
Weinkarte	16	von 20
Ambiente	8	von 10
GESAMT	87	von 100

Für dieses Lokal liegt im Falstaff Restaurantguide noch keine Bewertung vor.

DAS SPITTELBERG
Spittelberggasse 12
1070 Wien
T: +43 1 5877628
www.das-spittelberg.at

LUDWIG VAN Wien Mariahilf

2 Verwunschen wäre ein nicht unpassendes Adjektiv. Dieser Ort mit seiner niedrigen Decke, Schummerlicht und dunklem Holz wirkt wie aus der Zeit gefallen. Dem genaueren Blick erschließt sich ein pseudohistorisches Beisl aus den Achtzigern, das Neo-Wirt und Event-Manager Oliver Jauk stilicher für seine Zwecke adaptiert hat. Einst wurde hier frittiert, was das Zeug hält. Zentimeterdicke Fettschichten mussten als Zeugnis dieser Ära weggekärchert werden. Die nunmehr blitzblanke Küche wird abends von Walter Leidenfrost – zuvor u. a. im »SteiraWirt« und zuletzt im »Weinhaus Artl« – und seiner Souschefin Julia Pimingstorfer bespielt. Und mit dem, was da auf den Tellern landet, trägt sich die Adresse in die Liste der Top-Neueröffnungen ein. Leidenfrost nimmt sich Ideen aus dem Kanon der Wiener Küche her und macht daraus etwas Neues und ziemlich Aufregendes.

Zartest angegartes Forellenfilet wird mit Chinakohl, Birne und Bier zu einer Köstlichkeit mit Spannungsbogen kombiniert.

Hauchdünner Kalbskopf kommt mit Kohlsprossen-Blättern, Topinambur und grandioser Sauce gribiche. Altwiener Backfleisch reduziert die Küche so zum Zwischengericht, dass noch Platz bleibt für eine dicke Schnitte vom Wels mit Sellerie, Apfel, Birne und Haselnuss. Und ein dekonstruierter Germknödel versöhnt mit diesem Klassiker, den die Tiefkühlindustrie seit geraumer Zeit in Geiselhaft genommen hat. In Sachen Wein kümmerte sich der seit Jahren zwischen Sommelier und Weinhandel pendelnde Robert Stark um eine wirklich starke und überaus freundlich kalkulierte Liste heimischer Spitzenprodukte fernab der Old-School-Klassiker.

Achtung: Mittags ist alles anders, da kocht »Mamsell« Nora Kreimeyer schnelle Menüs.



Wiener Küche etwas anders: Germknödel dekonstruiert.

BEWERTUNG
Alexander Bacht

Essen	46	von 50
Service	17	von 20
Weinkarte	17	von 20
Ambiente	9	von 10
GESAMT	89	von 100

Für dieses Lokal liegt im Falstaff Restaurantguide noch keine Bewertung vor.

LUDWIG VAN
Laimgrubengasse 22
1060 Wien
T: +43 1 5871320
www.ludwigvan.wien

AUWIRT – WINKLER Aurach bei Kitzbühel Tirol

4 Zwei Brüder, vier Jahre, vier Stationen. So die Kurzfassung des Schicksals der Gebrüder Winkler. Ausführlicher: 2012 mussten die beiden ihr Gourmetlokal »Schindlhaus« in Söll zusperren und in die Kirchberger »Schwedenskapelle« umsiedeln. 2015 wurde dort die Pacht gekündigt, diesmal ging's in den »Neuwirt« in Kitzbühel. Abermals lauerte Zwist, im Sommer war Schluss. Und dann passierte eine dieser Geschichten, die das Leben schreibt. Stammgast Susanne Porsche erfuhr, dass ihre Lieblingsköche obdachlos waren. Ihr Anwalt wusste von einem freien Wirtshaus. Und so geschah es, dass Frau Porsche für die Winklers den »Auwirt« in Aurach kaufte, auf dass sie auch fürderhin bei ihnen essen konnte. Das kleine Haus mit adretten Stuben und ein paar schönen Zimmern mussten die zwei nur mehr aufsperrern. Auch hier setzen Christian, der

Küchen-Winkler, und Markus, der Service-Winkler, auf die seit der Ära »Schwedenskapelle« eingeführte Küchenlinie – attitudenfreie klare Gerichte aus erstklassigen Zutaten.

Den schön frisch abgeschmeckten Salat aus Rotkraut, Haselnuss, Sellerie und Apfel mit dezent gebeiztem Gin-Zander krönt auf Wunsch ein schönes Löffel Kaviar von Grill. Die ungläublich zart gebauten, »hausgeräucherten Blutwursttascherln« sind kurz angebraten und erinnern an japanische Gyoza. Dem »aromatischen« Lammeuschel verpasst eine Prise Curry einen animierenden Touch. Fast verblichene Gasthausklassiker wie Kalbsbatterschnitzel und Reisfleisch werden hier vorzüglich reanimiert. Achtung: Desserts sind Pflicht, die Pâtisserie »übte« zuvor an feinen Adressen wie dem New Yorker »Danube«. Tolles Weinangebot. Hier dürfte nun endlich alles passen.



Zwei Brüder auf Wanderschaft: Christian (L.) und Markus Winkler.

BEWERTUNG
Alexander Bacht

Essen	45	von 50
Service	17	von 20
Weinkarte	17	von 20
Ambiente	8	von 10
GESAMT	87	von 100

Für dieses Lokal liegt im Falstaff Restaurantguide noch keine Bewertung vor.

**GASTHOF AUWIRT
GEBRÜDER WINKLER**
Pass-Thurn-Straße 13
6371 Aurach bei Kitzbühel
T: +43 5356 64512
www.auwirt-gebrueder-winkler.at

MERKUR WEINBAR

Wien
Innere Stadt



Gute Snacks, Käse vom Wagen und ganz viel Wein.

5 Plakate, Insetate, Digi-Screens in der U-Bahn, Briefe an Stammkunden – Merkur ließ es sich was kosten, den Kunden die Transformation des früheren Restaurants von Asia-Köchin Sohyi Kim zur »Merkur Weinbar« zur Kenntnis zu bringen. Augenscheinlich mit durchschlagendem Erfolg. Wer sich in der Edel-Filiale in den zweiten Stock hocharbeitet, trifft dort an einer langen Bar und Hochtischen auf eine fröhliche Klientel, die von zwei altbekannten Gesichtern mit »Stoff« versorgt wird. »Die Zwei« sind Herbert Schmid, einst legendärer Käsesommelier im »Steirereck« und zuletzt Restaurantchef im verblichenen »Huth Stadtkrug«. Und Christian Kaufmann, früher ein Teil von »Kaufmann & Kaufmann« in Villach und danach im »Mayer am Pfarrplatz« zu Diensten. Selbstredend bestand Schmid auch hier auf einen »Dienstwagen«, der die zur Perfektion gereiften Käse zu den

Gästen kutschiert. Ansonsten wird vorläufig nur Kaltes serviert, schließlich ist im Haus genug vorrätig: exzellenter Räucherlachs mit Keta-Kaviar und Limette, roher Thunfisch mit Wasabi-Sauce oder ein weinaffin abgeschmecktes Beef tatar mit Wachtelspiegelei. Und es gibt Fines de claires mit Butter-Pumpernickel.

Die wahren Stars stehen aber in den Regalen ringsum. Was immer man dort findet, wird zum Pauschalzuschlag von € 7,- serviert – egal, ob man zum Welschriesling zu € 3,90 greift oder zur Cuvée Sir Winston Churchill 2004 von Pol Roger zu € 159,-. Ein Unterschied zu anderen Weinbars: »Ein Glas geht noch« spielt's hier nicht. Wochentags ist um Punkt zehn Schluss, am Samstag um sechs. Dafür sorgen freundlich, aber bestimmt die Securitys. Und auf dem Weg kommt einem dann in den Sinn: eigentlich ist das hier immer noch ein Supermarkt.

BEWERTUNG

Alexander Bachl



Essen	42	von 50
Service	16	von 20
Weinkarte	18	von 20
Ambiente	8	von 10
GESAMT	84	von 100

Für dieses Lokal liegt im Falstaff Restaurantguide noch keine Bewertung vor.

MERKUR WEINBAR

Hoher Markt 12
1010 Wien
T: +43 1 532082510
www.merkurhohermarkt.at

GASTHAUS ZUR PALME

Neuhofen an der Ybbs
Niederösterreich

6 Nein, Palme steht hier in Neuhofen an der Ybbs weit und breit keine. Doch weil ihr Familienname nicht gerade zu den merkfremdlichsten zählt, griff Theresia Palmelhofer gleich selbst zur Verballhornung und nennt das einstige Café ihrer Familie nun augenzwinkernd »Zur Palme«. Das Haus ist eines von vier Gasthäusern am hübschen Dorfplatz, andere Gemeinden wären schon mit einem einzigen zufrieden. Die »Palme« hat jedenfalls das Zeug dazu, zur ersten Adresse in der Region Amstetten zu avancieren. Und zwar deshalb, weil Palmelhofer die letzten Jahre als Souschefin von Konstantin Filippou wirkte und nun nach Hause zurückkehrte, um sich den Familienbetrieb neu herzurichten. Links vom Eingang, in der Schank, wird eifrig gepöfelt, zum Bier gibt's einfache Kost. Rechts, in der gepflegten Stube, geht's feiner zu. Die marinierte Lachsforelle mit Avocado, hauch-

dünnen Radieschenradeln und Jungzwiebel ist eine Augenweide und höchst elegante Vorspeise. Der geschmorte und abgebratene Hokkaidokürbis mit Sauerrahm, gerösteter Zwiebel und Haselnüssen ist ein vegetarisches Gericht zum Angewöhnen. Die klare Hühnersuppe mit Gemüseroulade und Koriander muss so gut gewesen sein, dass sie aus ist. Der Bogen reicht von eher urbanen Köstlichkeiten wie dem Stunden-Ei mit Kartoffeln und Steinpilz-Consommé bis zum extraflaumigen Grammelknödel auf gedämpftem Kraut. Hinter »knusprigem Kabeljau mit Zitronenaioli und Gurkensalat« verbergen sich grandiose Fish & Chips. Ein anständiges Schnitzelr gibt's natürlich auch. Nichts kostet mehr als € 14,90. Und unter die besteingeführten Hausweine wurden einige schräge Kreszenzen aus der Naturweinszene gemischt. Ein Wirtshaus wie kein anderes in dieser Region.



Einst bei »Filippou«, jetzt auf dem Land: Theresia Palmelhofer.

BEWERTUNG

Alexander Bachl



Essen	45	von 50
Service	16	von 20
Weinkarte	14	von 20
Ambiente	8	von 10
GESAMT	83	von 100

Für dieses Lokal liegt im Falstaff Restaurantguide noch keine Bewertung vor.

GASTHAUS ZUR PALME

Marktplatz 6
3364 Neuhofen an der Ybbs
T: +43 7475 52794
www.gasthaus-zur-palme.at