



delikatESSEN florian holzer

florian.holzer@kurier.at



TOP 5 AUSTERNBARS

Fines de Claire, Belon & Co – jetzt haben Austern Hochsaison. Besonders hier:

1 ZUM SCHWARZEN KAMEEL

Hier isst man Austern wie in Paris: im Freien, frisch geöffnet, drei verschiedene Sorten, mit einem Glas Wein oder Champagner.

Wien 1, Bognerg. 5, ☎ 01/533 81 25, bis 31.12.
Mo-Fr 16-22, Sa 10.30-22, www.kameel.at

2 MEIEREI IM STADTPARK

Seit diesem Herbst macht auch das „bürgerliche“ Lokal des Steirereck im Austernrennen mit sechs verschiedene Sorten von 2,50 bis 3,90 €.

Wien 3, Am Heumarkt 2a, ☎ 01/713 31 68,
Mo-Fr 8-23, Sa, So 9-19, www.steirereck.at

3 LE SALZGRIES PARIS

Das Lokal mit dem größten Austern-Angebot des Landes, hier findet man auch Raritäten. Nachteil: Bei den Austern bleibt's selten...

Wien 1, Marc Aurel-Str. 6, ☎ 01/533 40 30,
Di-Sa 12-14.30, 18-22.30, www.le-salzgries.at

4 SANTA CLARA

Seit jeher beste Austern-Adresse in Graz, Berge von Austernschalen zeugen davon. Angenehm unkompliziert und für Graz überaus speziell.

Graz, Bürgergasse 6, ☎ 0316/811 822, Mo-Sa 18-24

5 FISCH GRUBER

Der verdiente Fischhändler bietet eine enorme Auswahl der Schalentiere nicht nur zum Verkauf, sondern öffnet sie auch. Nachteil: kein Wein glasweise.

Wien 6, Naschmarkt 17-20, 31-36, ☎ 01/586 32 73,
Di-Do 10-18, Fr 8-18.30, Sa 8-17, www.fisch-gruber.at

salz & PFEFFER NENI IM ZWEITEN

Alle Achtung: Vor erst etwas mehr als drei Jahren eröffnete Haya Molcho am Naschmarkt das Tewa (mit dem sie heute nichts mehr zu tun hat), 2009 Neni und Tel Aviv-Beach. Und jetzt das zweite Neni, das – und damit war angesichts des Erfolges ja nicht zu rechnen – doch recht anders geartet ist: Eine „richtige“ Küche ermöglicht Kochen auch abseits ihrer isrealisch-mediterranen Snack-Gerichte, aus einem fantastischen Holzkohlen-Grillofen kommen hervorragende Braten und Grilladen, der jungen Bäckerin Denise Pözelbauer wurde ein bezaubernder Brot-Shop ins Lokal gestellt. Kleingerichte um nur ein paar Euro – zum Beispiel cremiger Melanzani-Kichererbsen-Salat (3,50 €), ein delikater Mini-Burger (2,80 €) oder ein Crostini-Dreierlei (4,50 €) – machen schon eine sehr gute Figur, was aus dem Holzofen kommt, ist aber wirklich großartig: Die Wachtel mit Meersalz und Chili saftig und knusprig (14 €), die geschmorte Lammstelze mürb und intensiv (13,50 €). Der Service kommt mit der Küchenleistung zwar noch nicht mit, eine eigene Kategorie moderner Alltagsgastronomie ist das Neni im Zweiten aber dennoch jetzt schon.

Neni im Zweiten,
Wien 2, Praterstr.
2/Stilwerk,
☎ 01/212 12 10,
Mo-So 8-2,
www.neni.at

		Max.
Küche	28	35
Keller	7	10
Service	7	15
Atmosphäre	13	15
Preis/Wert	17	20
Familie	4	5
	76	100

Mehr Restaurant-Tipps im **Tafelspitz** – Jahrgang 2010



BEIM nachbarn

HUSACINA U GALIKA, Slovensky Grob

Wer immer noch nicht genug vom Gansl hat, der muss nach Slovensky Grob bei Bratislava, wo man sich seit hundert Jahren auf das Braten der fetten Vögel spezialisiert hat. Gansl und Ente – inklusive Leber und mannigfaltig gefüllten Erdäpfelpuffer – gibt's hier quasi überall, im Husacina u Galika etwa in Form von 20 verschiedenen Menüs.

Husacina u Galika,
SK, Slovensky
Grob,
Lipova 21,
☎ +421/90/
371 82 52,
Mo-Fr 12-22,
Sa 12-23, So 12-21,
www.husacina
ugalika.sk