

Thema: Prater Wien

Autor: Florian Holzer



delikatESSEN florian holzer

florian.holzer@kurier.at

TOP 5 ÖSTERREICHISCHE KÜCHE

Nationalfeiertag, kulinarisch: Fünf Bundesländer und deren Regionalküchen in Optimalform:

1 ST: WIRTSCHAUS STEIRERECK POGUSCH
Schwere Entscheidung, denn Steiermark ist Schlaraffenland. Aber besser, regionaler, traditioneller, moderner als hier geht kaum.

8625 Turnau, Pogusch 21, ☎ 03863/2000,
Do-So 10-24, www.steirereck.at

2 W: STADTGASTHAUS EISVOGEL
Der Platz ist Programm. Allerdings wird hier nicht das Klischee geritten, im Gegenteil: Wiener Tradition in Bestform, fein ergänzt.

Wien 2, Riesenradpl. 5, ☎ 01/908 11 87, Mo-So
11.30-15, 18-22.30, www.stadtgasthaus-eisvogel.at

3 OÖ: GÖTTFRIED IM SCHROT
Eine der deftigsten Küchen in Österreichs Ost-Hälfte, aber Christian Göttfried schafft es, ihr eine beschwingte Komponente zu verleihen.

4072 Alkoven, Alte Hauptstr. 38, ☎ 07274/71 400,
Mi-Sa 11.30-14, 18-22, So 11.30-18,
www.gasthofschrot.at

4 B: ZUR DANKBARKEIT
Der absolute Favorit, wenn's um burgenländische Regionalküche geht: pannonisch durch und durch, aus typischen Produkten der Region.

7141 Podersdorf, Hauptstr. 39, ☎ 02177/22 23,
Mo, Di, Fr 11.30-14, 17.30-21, Sa, So, Fei 11.30-21,
www.dankbarkeit.eu

5 NÖ: GASTHAUS JELL
Niederösterreich ist vielfältig. Genauso wie die Küche von Ulli Amon-Jell, die zwar auf Kremser Tradition fußt, sich aber nicht darauf ausruht.

3500 Krems, Hoher Markt 8-9, ☎ 02732/823 45,
Di-Fr 11-14.30, 18-23, Sa, So 10-14, www.amon-jell.at