

Thema: Prater Wien

Autor: EVA GOGALA

Österreichs kulinarisches Herz

Tafelspitz. Der neue Wirtshaus-Guide ist da – mit 350 Top-Adressen von Neusiedler- bis Bodensee

VON EVA GOGALA

„A Enten is a bleds Viech“, sprach einst der Leopoldstädter Gastwirt Pius Pfleger. Wennersich mit seiner Gattin zu Tisch begab, hatte das wohlbeleibte Paar ein Problem: Eine ganze Ente war für eine Person zu viel, zu zweit wurden die beiden nicht satt. Ein Hendl hingegen verputzte jeder allein, eine Gans reichte gut für zwei.

Ein gutes Papperl erfreut die meisten Österreicher heute noch genauso wie zu Pius Pflegers Zeiten und etwas Feines zu trinken sowieso. Bloß kommt es nicht mehr in erster Linie auf die Menge

des Dargereichten an. Gute Produkte aus der Region, zu feinen Speisen verarbeitet, in einem authentischen Lokal von freundlichem Personal serviert – zu Preisen, die es erlauben, nicht nur an hohen Feiertagen essen zu gehen.

Österreichs bekanntester Gastronomiekritiker, Florian Holzer, hat genau solche Lokale gesucht und gefunden. Für den neuen „Tafelspitz“-Wirtshausguide, der seit heute in Trafiken und in ausgewählten Buchhandlungen für 6 Euro erhältlich ist, beschreibt er rund 350 Wirtshäuser vom Burgenland bis Vorarlberg, für die ein Umweg lohnt.

„Wir wollen nicht die exklusivsten, schillerndsten, modernsten Gastronomiebetriebe auflisten, sondern die, die man dann letztlich wirklich besucht“, beschreibt er seine Mission. Ein Reiseführer durch das kulinarische Herz Österreichs sozusagen, mit Bewertungen von Preis/Leistung über Bierkultur bis zu Kinderfreundlichkeit und jenen Wirtshäusern, die uns besonders gut gefallen.

Da kommt das klassische Wiener Beisl ebenso vor wie das Landgasthaus in Niederösterreich oder das Brauwirtshaus in Salzburg.

Für alle, die das kulinarische Vergnügen daheim fortsetzen wollen, listet der Tafelspitz Wirtshausguide in praktischen Einkaufstipps Adressen auf, wo man in der Gegend feine Dinge bekommt – von Blunzen bis zur Schokolade.

Die Top Ten von Biergarten bis zu klassischer Küche

Wer hat die besten hausgemachten Produkte, wo steht die schönste Schank? Auch diese Fragen beantwortet der Tafelspitz-Wirtshaus-Guide und listet in sechs Kategorien die Top-Ten-Betriebe auf.

- **Modern** In der Kategorie Moderne Küche führt *Petz im Gusshaus* vor *Poststube 1327* in Traunkirchen und dem *Wirtshaus Steirereck* am Pogusch.

- **Schank** Die „Schönste Schank“ gibt es im *Schilling*, Burggasse, gefolgt vom *Ubl* und dem *Gmoakeller*, alle in Wien.

- **Klassisch** Die beste klassische Wirtshausküche bekommt man beim *Sodoma* in Tulln, beim *Grünauer* in der

Hermannngasse und im *Loibnerhof Knoll* in Unterloiben.

- **Bier** Die Bierkultur wird im *Braugasthof Uttendorf* am höchsten gehalten, Platz zwei für den *Braugasthof Sigl* in Obertrum, dritter das *Müllner Bräu* in Salzburg.

- **Garten** Das *Müllner Bräu* hat auch den schönsten Biergarten Österreichs, gefolgt vom *Klosterhof* in Linz und dem *Schweizerhaus* im Prater.

- **Regional** Wer gerne vor Ort Selbstproduziertes verkostet, der kommt im *Gasthof*

Seebauer in Rossleithen am Gleinkersee, OÖ, auf seine Rechnung. Oder bei *Hasewends Kirchenwirt* in Eibiswald und im famosen *Wirtshaus Döllerer* in Golling.

Thema: Prater Wien

Autor: EVA GOGALA



Gastro-Kritiker Florian Holzer
beschreibt im neuen TafelSpitz
350 empfehlenswerte
Wirtshäuser



WESSCHIED, WESSCHIED



Einer der Besten von den Guten: Bei „Petz im Gußhaus“ im vierten Wiener Gemeindebezirk wird moderne österreichische Wirtshausküche serviert

Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag