

SIXPACK

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



- 1 GOURMET RESTAURANT
HUBERT WALLNER**
Seeplatz 6
9082 Dellach/Maria Wörth
- 2 BERGERICHT**
Hinterstadt 15
6370 Kitzbühel
- 3 DAS LILIENBERG**
Polzerweg 1
9121 Tainach
- 4 ZUR HOFSTUBN**
Pischelsdorf 39
8212 Pischelsdorf am Kulm
- 5 DO & CO ALBERTINA**
Albertinaplatz 1
1010 Wien
- 6 PORTO BELLO & LOUNGE**
Töschling 1
9212 Pörtschach



Aus Hubert Wallners Kollektion
feinster Gerichte: Zander mit
Brokkoli und Kerbelknolle.

NEU EINGEDECKT

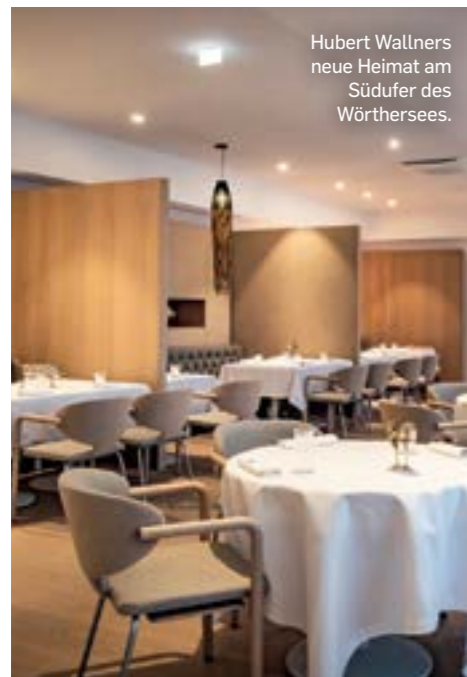
Hubert Wallner hat das Ufer gewechselt. Heinz Hanner tauchte in Kitzbühel auf. Tainach bekam ein Luxuslokal, die Oststeiermark einen grandiosen Gasthof mit Potenzial. In der Albertina wurde das Konzept geändert. Und in Pörtschach das Interieur.



**JETZT
GRATIS
RESTAURANT-
GUIDE APP**

HUBERT WALLNER

Dellach/Maria Wörth, Kärnten



Hubert Wallners neue Heimat am Südufer des Wörthersees.

1 Letztlich erweist sich das Tohuwabohu um Hubert Wallners alten Standort »Bad Saag« am prominenten Nordufer des Wörthersees als Glücksfall. Ende 2020 musste Wallner raus und fand am Südufer im Investor und Betreiber des »Hermitage«-Resorts, Hermann Unterkofler, einen kongenialen Partner. Über Wallners 2018 eröffnetem »Bistro Südsee« entstand – baulich unauffällig in den Hang gebettet und auf dem Dach begrünt – ein Luxusrestaurant nach Wallners Vision. Da gibt es klimatisierte Weinräume, einen großen gläsernen Kitchen Table, einen Saal in dezentem Beige mit logenartigen Trennwänden und vor allem eine Prachtterrasse mit Fernblick. Neben der Hardware hat Wallner auch an der Software gefeilt, seine zwei Menüs – »Hubert Wallner« eher fleischorientiert, »Seefahrt« leichter mit Fisch und Gemüse – belegen eine präzise,

balancierte und ausgereifte Küche ohne Getupfe und sonstige Spielereien. Beispiele: Gänseleber (Bio!) als Scheibe mit dünnen Schokoschichten und Kirschsorbet als Säurepuffer – großartig. Bergforelle, sanftest gargezogen im Klachelfond mit Rüben, von Wallner zu Recht als »geiler Gang« annonciert. Sommelier Andreas Katona liefert dazu spannende Gläser, bei Kabeljau in Champagner-sauce mit Kohlrabi und Liebstöckel ist sogar eine Krug Grand Cuvée eingeplant – einzigartig im Rahmen einer Weinbegleitung. Reh in zwei Gängen: erst ein sämiges, animierend dezent säuerlich abgeschmecktes Ragout mit Sellerie-Espuma, dann zarter Rücken in Nussbutter mit Schaum von Gänseleber. Die Patisserie erlaubt sich einen exotischen Aroma-Querschuss beim kunstvoll arrangierten Erdnuss Custard mit Kokosaufguss, Passionsfruchtperlen und salzig-grünem Curryeis.

BEWERTUNG Alexander Bachl		€€€
	Essen 50 von 50	
	Service 19 von 20	
	Weinkarte 19 von 20	
	Ambiente 10 von 10	
	GESAMT 98 von 100	

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

GOURMET RESTAURANT HUBERT WALLNER
Seeplatz 6
9082 Dellach/Maria Wörth
T: +43 4273 38589
hubertwallner.com

DAS LILIENBERG

Tainach, Kärnten



Überraschung in Tainach: ein neues Luxusrestaurant mit Weingut.

3 Das Projekt wirkt wie vom Himmel gefallen. Seit 2016 bereiten Mirjam und Franz Peter Orasch den Coup vor. Sie erwarb Weinwissen in Silberberg und bei Topwinzern. Er ist Investor und Mehrheits-Eigner des Klagenfurter Flughafens. Man residiert in Tainach auf dem Hügel namens Lilienberg, rundum entstanden 15 Hektar Rebberge und ein Weingut samt Restaurant, bei dem nichts budgettäre Zwänge erkennen lässt und das so auch in Chile oder sonst wo stehen könnte. Für Staunen ist somit gesorgt, auch in kulinarischer Hinsicht – will man doch augenscheinlich ganz groß hinaus. Der Blick schweift über die Reben, das Service leitet Sommelier Martin Kern, zuvor in Häusern wie »Palais Coburg« oder »Saag« zugange. Küchenchef ist Angelo Rindler, lange beim Dreisterner Christian Jürgens am Tegernsee und hier Kreativeur von enorm aufwendigen

und teils sehr detailverliebten Gängen. Beim marinierten Saibling mischen etwa Sauer-rahm, Wasabi, Saiblingskaviar, Kalamansi-Gel, Kürbiskerne, Dashifond und Kärntner Kernöl mit, wobei die markante Säure des Suds dem Fisch den Auftritt vermasselt. Viel stimmiger: Gänseleber in Steinform in hauchdünner Schokohülle, dazu Rote Rüben-Gel und Ragout, Ziegenjoghurt-Granite und Hühnerhaut-Chip. Exzellent und balanciert: Steinbutt mit Fenchelpüree, Garnele, getrockneter Tomate und Vin Jaune-Sauce. Ein erfrischender Abschluss: Cassis-Tartelette mit Heidelbeeren, Crispy Joghurt und Sauer-rahmeis. Vom eigenen Gut gibt's erste Füllungen. Sonst hat Kern die Vorgabe, beim Wein biologisch, tendenziell im Inland und allenfalls im sehr nahen Ausland zu suchen. Im Übrigen – die hämmernde Loungemusik will so gar nicht zur noblen Anmutung passen.

BEWERTUNG Alexander Bachl		€€€
	Essen 47 von 50	
	Service 19 von 20	
	Weinkarte 17 von 20	
	Ambiente 10 von 10	
	GESAMT 93 von 100	

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

DAS LILIENBERG
Polzweg 1
9121 Tainach
T: +43 4239 20276
lilienberg.at

BERGGERICHT

Kitzbühel, Tirol

2 Fünf Jahre ist es her, dass Heinz Hanner sein Restaurant in Mayerling zusperrte. Für alle, die ihn nicht (mehr) kennen – der 58-Jährige zählt zur gastronomischen Gründergeneration und werkte zuletzt als Konsulent. 2020 traf er auf den deutschen Unternehmer und Investor Peter Löw, der sich mit dem »European Heritage Project« das teure Hobby leistet, alte Objekte vor dem Verfall zu retten – darunter zwei Palazzi in Venedig oder das Berggericht in Kitzbühel. Hanner fungiert als Kulinarik-Leiter in Löws Betrieben, darunter auch Weingüter in Südafrika und dem bayerischen Schloss Frankenberg. Deren Weine gibt's naturgemäß, neben vielen anderen spannenden, auch im »Berggericht« im ersten Stock des gleichnamigen Hauses. Das mit historischen Versatzstücken dekorierte Lokal ist eine zivilisierte Oase im penetranten Gegröle der Fußgängerzone. Hanner hat gemeinsam

mit Küchenchef Marco Gatterer (zuletzt bei Hubert Wallner) ein spannendes Menü konzipiert, die Idee des Eigners wird auch am Teller fortgesetzt – Klassiker in die Neuzeit retten. Ein Gag zu Beginn: gebackene Hahnenkämme (Stichwort: Skiabfahrt). Im besten Sinn ernsthaft: das Amuse Bouche »Pfir-sich Melba«, hauchdünn geschichteter Pfirsich auf Ziegenfrischkäse mit süßsaurer Sauce. Ebenso Augenweide wie Geschmacks-Volltreffer: »Schweinekram«, dünne Schichten aus mürbem Bauch und Spitzkraut mit Erdäpfelschaum. Von der roten Liste ausstrebender Gerichte: Hechtnockerl, gefüllt mit Bisque, darauf halbgare Alpengarnele, dazu Eierschwammerln und Pilzstaub. So geht große Küche. Und noch ein Gag: »Kitzbüheler Rostbraten« vom Wappentier der Stadt, der Gams. Dazu erstklassige Patisserie und Service. Kitzbühel hat eine neue Top-Adresse.



Aus dem alten »Berggericht« wurde ein schickes Restaurant.

BEWERTUNG Alexander Bachl		€€€
	Essen 48 von 50	
	Service 18 von 20	
	Weinkarte 18 von 20	
	Ambiente 9 von 10	
	GESAMT 93 von 100	

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

BERGGERICHT
Hinterstadt 15
6370 Kitzbühel
T: +43 670 6045450
berggericht.at

ZUR HOFSTUBN

Pischelsdorf, Steiermark

4 Noch ist das Haus ein sehr geheimer Tipp, den nicht einmal Taxler kennen. Dabei hat Georg Knill, Präsident der Industriellenvereinigung, schon 2018 das Haus gekauft und traditionell weiterführen lassen. Aber nun ist Schluss mit Mittelmaß, es wurde gar prächtig umgebaut. Vor allem aber bescherte die Pandemie Knill einen Topkoch, dessen Asien-Pläne flöten gingen. Dölerer, Robuchon, Ramsay waren Sebastian Feldbachers Stationen, zuletzt werkte er bei Sergio Herman und Nick Bril im »The Jane« in Antwerpen. Dieses Koch-Kaliber will Knill nun langfristig in der Oststeiermark binden. Der Plan: Vorerst wird die »Hofstüb« als sehr gehobenes Gasthaus geführt. Demnächst kommt ein Fine-Dining-Bereich dazu. Langfristig sollen auch Zimmer entstehen – das wäre dringend nötig, die nächsten Hotels sind 50 Taxi-Euro entfernt. Doch das Investment lohnt schon in Phase eins, Feldbacher

gibt gerade ziemlich Gas. Erst gibt's Wild-wurst und Schinken aus Knills »eigener Jagd«. Beef Tatar ist zum Selbermixen arrangiert, gehackte Schwammerln und konfierter Dotter machen die Sache elegant. Grandios: Steamed Bun mit Vulkanland-Schweinebauch, Pickles, Erdnussmayo und scharfer Sriracha-Sauce. Schon ein Vorgriff auf Phase zwei: ein elegant arrangiertes Ceviche vom Wolfsbarsch (von Michis frische Fische) mit Avocado, Mango und Leche de Tigre. Oder der Zander – im Ganzen dreiviertelgebraten, dann langsam gargezogen und filetiert mit Beurre Blanc serviert. Fischküche »at its best«. Und weil gerade erlegt, wird aus »Zweierlei vom Damwild« spontan Dreierlei – zu Filet und Ragout gesellt sich roh mariniertes Herz. Die Weinkarte listet schon jetzt Spannendes, ein Sommelier wird gesucht. Eine Adresse mit ganz großer Zukunft.



Das neue »Zur Hofstüb«, vorerst »nur« Gasthof.

BEWERTUNG Alexander Bachl		€€
	Essen 46 von 50	
	Service 16 von 20	
	Weinkarte 17 von 20	
	Ambiente 9 von 10	
	GESAMT 88 von 100	

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

ZUR HOFSTUBN
Pischelsdorf 39
8212 Pischelsdorf am Kulm
T: +43 3113 3969
zurhofstueb.at

DO & CO ALBERTINA

Innere Stadt, Wien



Statt Klassikern gibt es in der Albertina nun mediterrane Gerichte zum Teilen.

5 Im zuletzt noch auf der Homepage präsenten Image-Film kann man das alte Konzept retrospektiv betrachten. Doch die Zwangspause wurde von Do & Co für eine Neupositionierung genutzt. Business-Gäste mag das Verschwinden traditioneller Fischgerichte, österreichischer Klassiker und von Sushi irritieren. Letzteres ist nunmehr ausschließlich im Flaggschiff im Haas Haus zu finden, wo für das exzellente neue »Onyx«-Restaurant eine Art Sushi-Kompetenzzentrum installiert wurde. In der Albertina setzt man nun – das Lokal versucht, den Spagat zwischen eher snackorientierten Museumsschauern und Wienern zu schaffen – auf »Sharing« von einfacher gestrickten mediterranen Gerichten. Ein Relikt aus alten Zeiten ist das ziemlich unaufregend abgeschmeckte »Mediterrane Thunfisch-Sashimi« mit Jalapeño-Olivenöl, Mangowürfeln und

Basilikum. Sehr viel besser: mild grillierter Kabeljau mit Auberginen-Tatar und Harissa-Minz-Öl. Eine nahöstliche Köstlichkeit, simpel und sehr gut abgeschmeckt: der herrliche Melanzani-Tomaten-Gatsch Shakshuka mit zwei pochierten Landeiern – muss man teilen, sonst ist man satt. Das »Dry Aged Rib Eye« kommt sharing-mäßig in Happengröße aufgeschnitten mit Chimichurri. Und wenn auch Innereien sonst nie im Do & Co-Repertoire auftauchen – hier wird der »Morcilla«, einer spanischen Blunze, kräftig zugesprochen. Die Weinkarte listet bekannte Klassiker zu vernünftigen Konditionen. Und zuletzt ein Aviso für die Anti-Sharing-Fraktion: Das Wiener Schnitzel steht zwar nicht auf der Karte, wird aber mündlich offeriert – mit Petersilien-Erdäpfeln, im Ganzen und somit ohne jede Obligation, sich das gute Stück mit irgendwem zu teilen.

BEWERTUNG

Alexander Bachl



Falstaff Restaurantguide 2021



Essen	42	von 50
Service	17	von 20
Weinkarte	16	von 20
Ambiente	9	von 10
GESAMT	84	von 100



Essen	45	von 50
Service	18	von 20
Weinkarte	16	von 20
Ambiente	9	von 10
GESAMT	88	von 100

DO & CO ALBERTINA

Albertinaplatz 1
1010 Wien
T: +43 1 532 96 69
doco.com/albertina

PORTO BELLO & LOUNGE

Pörtschach, Kärnten

6 Man ist zu Recht stolz auf die Neugestaltung des legeren Seerestaurants im Fünf-Sterne-Hotel Schloss Seefelds. Die Designer von Mobiliar, Licht, Glas und Porzellan – wunderschöne Teller von Taitù! – sind auf der Karte angeführt. Leider nicht erwähnt: das tolle Koi-Muster, das sich von Vorhängen, Schürzen bis zur Speisekarte durchzieht. Man sitzt somit vorzüglich hoch über dem See und kann trefflich darüber diskutieren, welches der Ufer-Lokale nun das schönste sei. Noch nicht so ganz mit der Pracht des Interieurs zieht die Küche mit. Da mischen sich präzise Gerichte mit etwas wirren Kochereien. Luxus beherrscht die Küche sehr gut, siehe das Gänselebertörtchen mit dezent abgeschmecktem Tatar vom Kärntner Rind, darauf eine Prise Störkaviar. So passt das. Ein Wagnis ist die Mischung aus Salzwassergarnelen, hausgemachtem Hummus,

Purple Curry und Fenchel – gegen die hocharomatische Kichererbsen-Paste wirken die Tiere nur mehr blass. Klassisch gut die Flammkuchen, zur Version »Royal« mit Räucherlachs gäb's wiederum Kaviar als Supplement. Sautierte Salatherzen mit Jakobsmuscheln, wunderbar weichem Oktopus, Chorizo und Kapern ergeben zusammen ein Gröstl mit eher wenig Profil. Sehr fein wiederum Paillard vom Hirschkalbsrücken mit frischen Sommertrüffelnudeln und Rucola, das Fleisch von bemerkenswert samtener Zartheit und perfekt gegart. Die Patisserie weiß, was sie tut: Der karamellierte Sauerrahmschmarren spielt in der Oberliga dieses Klassikers mit. Toll die neue »Gelateria«, ein echter Eissalon unten am Bootssteg, und die kleine, aber feine Weinauswahl, inklusive glasweise Bollinger statt der ewigen großen Marken wie sonst fast überall am See.



Aufregendes neues Design im »Porto Bello & Lounge«.

BEWERTUNG

Alexander Bachl



Falstaff Restaurantguide 2021



Essen	43	von 50
Service	18	von 20
Weinkarte	17	von 20
Ambiente	10	von 10
GESAMT	88	von 100



Essen	43	von 50
Service	17	von 20
Weinkarte	17	von 20
Ambiente	10	von 10
GESAMT	87	von 100

PORTO BELLO & LOUNGE

Töschling 1
9212 Pörtschach
T: +43 4272 2377
seefelds.at



95–100 Punkte



90–94 Punkte



85–89 Punkte



80–84 Punkte