



delikatESSEN florian holzer

florian.holzer@kurier.at



salz & PFEFFER NEININGERS

Besonders schön ist das Neiningers ja nicht. Das Lokal verdient jedoch größten Respekt, meisterte es doch vier Jahre lang die schwierigste Aufgabe, die man sich in Österreich nur vorstellen kann: nämlich deutsche – konkret fränkische und bayrische – Küche anzubieten. „Aber wir sind mit dem Konzept nicht weitergekommen“, sagt der in Nürnberg geborene und schon in diversen Top-Häusern tätige Andreas Neining und stellte daher vor einem Jahr auf eine ganz andere Linie um: Fisch einerseits, und zwar durchaus ein bisschen anders und kreativer als gewohnt, sowie saisonale Spezialitäten, derzeit etwa Wild. Dass man von den fränkischen Bocksbeutel-Flaschen auf heimische Weinware umstieg, ist verkraftbar, dass das exzellente Jacob-Pils aus Bodenwöhr ersetzt wurde, tut allerdings weh. Trost findet man bei würzigen, knusprig gebratenen Garnelen auf Rote-Rüben-Carpaccio mit Krenschaum (11 €) oder wirklich feinen Tagliolini mit der italienischen Spezialität Bottarga (gezelter, gepresster Fischrogen, 10,50 €). Fein auch das Hirschfilet mit Selleriepüree, Maroni und knusprigen Erdäpfelstäbchen (24 €). Am Freitag gibt's Braten aus dem Rohr (Ente, Spanferkel, gefüllter Schweinebauch...), mittags werden günstige Tagesgerichte angeboten.

Neiningers, Wien 4, Argentinierstraße 16, ☎ 01/505 01 20, Mo-Fr 11.30-15, 18-22, www.neiningers.at

		Max.
Küche	25	35
Keller	6	10
Service	15	15
Atmosphäre	7	15
Preis/Wert	14	20
Familie	3	5
	70	100

Mehr Restaurant-Tipps in Ihrer Trafik – im aktuellen **Tafelspitz**



BEIM *nachbarn*

KIRSCHNER-STUBEN, Tegernsee

Der bayrische Tegernsee hat zwei Vorteile: Er ist

schön und er ist nah. Und es gibt ein paar ziemlich gute Hotels. In einem davon befindet sich die Kirschner-Stuben: rustikal-barockes Ambiente, aber dafür eine Küche, die trotz der Kombination von edel-bayrischen, mediterranen und asiatischen Rezepturen nicht lächerlich wirkt.

Kirschner-Stuben, D, Rottach-Egern, Seestraße 23a, ☎ +49/8022/27 39 39, Do-So 12-14, Do-Di 18-22, www.kirschner-stuben.de

Witzigmanns
Welt



hase



Von Skihasen, Hasenpfeffer und französischen Klassikern.

Die Jagdsaison für Hasen – besser gesagt Feldhasen – geht von Mitte Oktober bis Ende Dezember. Spätestens jetzt sollte dieses schmackhafte Wildtier also in Ihren Kochtopf hoppeln. So wie bei mir. Ich habe dieses Wochenende wieder ein paar Freunde zu meinem traditionellen Hasenpfeffer-Essen eingeladen. Nachdem ich persönlich nur Skihasen jage, darf der Jäger an der Tafel nicht fehlen. Ich brauche nämlich ein junges Tier mit Lunge, Leber, Herz und vor allem etwas Blut davon. Und das kann man leider nicht im Supermarkt kaufen. Da es im Gasteiner Tal eigentlich nur Hochwild gibt, habe ich den Feldhasen als

Delikatesse erst während meiner Lehrjahre in Frankreich kennengelernt. Ich denke da an Gerichte wie Hasenpastete, Hasenquiche, Crêpinetten vom Feldhasen mit Wirsingblatt, schwarzem Trüffel und Gänseleber oder den sagenhaften „Hasen royal“ meines verehrten Lehrmeisters Paul Haeberlin. Der große Klassiker der französischen Wildküche ist allerdings „Le Civet de lièvre“, hierzulande eben auch Hasenpfeffer genannt. Diesem Gericht verdanken wir übrigens auch die Redewendung „da liegt der Hase im Pfeffer“, was ursprünglich so viel bedeutete wie „da ist nichts mehr zu machen“. Um beim Hasenpfeffer Erfolg zu haben, benötigen Sie neben den eingangs erwähnten Zutaten vier Flaschen

Cornas-Rotwein (drei davon für den Hasen, eine für den Koch) und bittere Schokolade, die dem Ganzen eine gewisse Abrundung und der Sauce eine unglaubliche Tiefe verleiht. Zum Schluss gebe ich noch extra confierte Zwiebelringe und etwas Knoblauch dazu. Als Beilage bieten sich Selleriepüree und Nudeln oder Spätzle an. Und: Spicken Sie den Hasen nicht und verwenden Sie keinen geräucherten Speck. Dadurch wird nur der unvergleichlich feine Wildgeschmack überhöht. Ich rate deshalb dringend zu vornehmer Zurückhaltung bei Gewürzen wie Zimt, Nelke, Wacholder, Thymian oder Lorbeer. Wir wollen den Hasen ja schließlich kein zweites Mal töten.

eckart.witzigmann@kurier.at
www.eckart-witzigmann.com

TOP 5 TRÜFFEL-LOKALE

Die Trüffel sind heuer günstiger als sonst und vor allem sehr gut. Besonders hier:

1 TAVERNE SACHSENGANG

Das prächtige Landhaus bietet auch heuer bis Anfang Dezember ein edles Trüffelmenü an, begleitet von großen Piemont-Weinen.

Groß-Enzersdorf, Schloßhofer Straße 62, ☎ 02249/29 01 80, Sa, So 11.30-15, Mo-So 18-23, www.sachsengang.at

2 TARTUFO

Das ambitionierte Ristorante beim Floridsdorfer Spitz macht seinem Namen alle Ehre: zehn Gerichte mit schwarzer und weißer Trüffel.

Wien 21, Frömmelgasse 36, ☎ 01/278 66 76, Mo-Sa 11-15, 17-23, www.tartufo.at

3 SOPILE

Die sympathische kulinarische Botschaft Istriens bietet rustikale Köstlichkeiten wie Fasan-Ravioli mit weißer Trüffel. Preiswert!

Wien 4, Paulanergasse 10, ☎ 01/585 24 33, Mo-Sa 18-24, www.sopile.at

4 FOSSIL

Im kleinen Designer-Restaurant in Purbachs malerischer Kellergasse kocht Oliver Wiegand ein Trüffelmenü: ein Gramm Duftpilz kostet 9 Euro.

Purbach, Kellergasse 6K, ☎ 02683/210 25, Mo, Di, Fr, Sa 17.30-22, So 12-21, www.restaurant-fossil.at

5 LA SALVIA

Das mediterrane Kompetenzzentrum für istrische Lebensart am Yppenplatz bietet Trüffel-Spezialitäten und Pasta mit den aromatischen Pilzen.

Wien 16, Yppenplatz/Weyprechtgasse, ☎ 01/236 72 27, Di 17-22, Mi-Fr 10-22, Sa 9-17, www.lasalvia.at

Das Wasser zu Wein & Co.

Römerquelle ist der ideale Begleiter zu gutem Wein. Deshalb reicht Wein & Co ab sofort Römerquelle Mineralwasser zum Wein. Wählen Sie einfach Ihren Lieblingswein im Shop aus. Zum Shop-Preis + 5,90 Euro können Sie ihn dann mit einer Römerquelle 0,75 l Flasche prickelnd, mild oder still, in der Bar genießen.

RÖMERQUELLE
belebt die Sinne