

# OBERÖSTERREICH: Altösterreichische Traditionsküche & indischer Geheimtipp

■ **LANGOSTINOS.** 4861 Schörfling am Attersee, Bahnhofstraße 4, Tel.: 0 76 62/290 50. Die mit Abstand beste Idee, im Gebirge adriatisch mit Blick aufs Wasser zu essen; als „Draufgab“ offeriert Küchenchef Christian Rutschetschin Süßwasserfische aus Wildfang. Highlight.

■ **ROYAL BOMBAY PALACE.** 4020 Linz, Goethestraße 34, Tel.: 0732/65 86 05-10, [www.bombaypalace.at](http://www.bombaypalace.at). Shashia „Bitu“ Aviar führt Österreichs wohl besten Inder mit hausgemachtem Käse und erlesener Weinkultur.

■ **MÜHLTALHOF.** 4120 Neufelden, Unternberg 6, Tel.: 0 72 82/62 58, [www.muehltalhof.at](http://www.muehltalhof.at). Meisterkoch Helmut Rachinger und Gastgeberin Johanna Eckl laden im geschwisterlichen Doppel in ihre Wellnessoase an einem lauschigen Flussarm im Böhmerwald zu einer der besten Küchen des Landes.

■ **SCHROT.** 4072 Alkoven, Alte Hauptstr. 38, Tel.: 0 72 74/714 00. Christian Göttfried (früher Schloss Grafenegg) kocht jetzt nach altem „Schrot und Korn“. Gesund & fein.



**CURRY IN LINZ.** Shashia „Bitu“ Aviar ist Österreichs Inder Nummer eins.

■ **NATUR GOURMET GORFER.** 4451 Garsten, Herrenweidestr. 20, Tel.: 0 72 52/428 82. Reinhard Gorfer tauschte seine Steyrer Zweihaubenküche gegen Biobauernhof mit uriger Eigenbau-Kost.

■ **BAUBÖCK.** 4942 Gurten, Hofmark 8/10, Tel.: 0 77 57/62 02. Das idyllischste Ofenplatzl des Innviertels mit Top-Küche.

■ **DER KLEINE GRIECHE.** 4020 Linz, Hofberg 8, Tel: 0732/78 24 67, [www.zumkleinengriechen.at](http://www.zumkleinengriechen.at). Deliziöser Hellas-Urlaub in Renaissance-Gewölbe mit perfekter Weinkultur!

■ **WAGNEREI.** 4020 Linz, Pfarrg. 18, Tel.: 0732/91 89 89, [www.wagnerei.at](http://www.wagnerei.at). Wunderbar kühle Altstadt oase mit deftiger warmer Küche beim Linzer Hauptplatz.