TIPPS

Exzellente (vor allem Wachauer) Weine und den besten irischen Räucherlachs weit und breit catert, liefert und kredenzt (auf Anfrage) die Firma **Lachs & Wein** (4030 Linz, Mönchgrabenstraße 129, Tel: 0 732/31 43 06, Internet: www.lachs-wein.at).

Wenn ein Lokal **Non Solo Vino** (4020 Linz, Bischofstraße 15, Tel: 0 732/79 77 88, E-Mail: birgitmassimilla@yahoo.de, Internet: www.nonsolovino.at) heißt, so weckt das entsprechende Erwartungen an eine erfreuliche Begleitung. Diesen speziellen Begleitservice besorgen Antipasti, Alimenti und Delikatessen, wie Salami, Prosciutto, Öle, hausgemachte Ravioli, Sughi und Käse. Mittags bleibt die Küche nicht kalt, dann wird man im angenehmen Ambiente der angeschlossenen Osteria (warme Gerichte bis 14, kalte bis 18 Uhr) mit authentischen warmen Tagesgerichten verwöhnt. Wer sich verspätet, findet nebenan die Trattoria **Da Giuseppe** (4020 Linz, Herrenstraße 23, Mo–Fr 17.30–24 Uhr, Tel: 0 732/79 28 21) und kann sich hier an der Trattoria-Küche und an ausgezeichneten Fischgerichten delektieren (Penne Arrabiata, Tagliatelle al tonno, gegrillte Calamari, Tonno alla siciliana, Bistecca di vitello, Branzino und Rombo).

In der Osteria **Pasta & Vino & Tipico** (4020 Linz, Rainerstraße 6–8, Tel/Fax: 0 732/65 01 02, tägl. 10–22 Uhr, So, Fei, Mai–Sept. auch Sa geschl.) hat sich Michaela Kozmich auf eine unverfälschte italienische Bacaro-Küche spezialisiert. Kenner behaupten, man müsse in Italien relativ weit fahren, um vergleichbar gut zu essen. Um die paar Tische ist mittags und abends mit Recht ein „Griss", daher sollte man unbedingt reservieren!

Dass der **Royal Bombay Palace** (4020 Linz, Goethestraße 34, Tel: 0 732/65 86 05, geöffnet Di–Sa 17–23 Uhr, So 11.30–14.30, 17–22 Uhr) Österreichs bester Inder ist, bestreiten mittlerweile nicht einmal die Wiener Indophilen (zumindest nicht jene, die schon bei Shashia „Bitu" Aviar gespeist haben). Tatsächlich produziert Bitu hier etwa im Hause täglich einen Frischkäse aus Biomilch, der fünf Tage lang in Kräutermarinade eingelegt wird, bevor er gegrillt auf den Tisch kommt. Außerdem hat er aus Indien einen 150 Kilo schweren Steinmörser einfliegen lassen und damit einen wahren Quantensprung in Sachen Aromatik geschafft. Kurzum: Die Parameter, um hier große indische Küche zu zelebrieren, stimmen vom Tandoor-Ofen bis zum Bockshornklee. Ganz und gar unindisch: die großartige Weinkarte.

Die **Wagnerei** (4020 Linz, Domgasse 4/Pfarrgasse 18, Tel: 0 732/91 89 89, Mo geschl.) ist ein allerliebstes neues Altstadtlokal in den Gewölben einer ehemaligen Animierbar. Gekocht wird mit erfreulicher Bodenhaftung (ofenfrisches Schweinsbratl, Saibling aus dem Almsee, Fasanenbrüstchen, Rindfleischtopf, Palatschinken, Mostschober). Der Service ist warmherzig, die Speisekarte wechselt täglich – und beides wird vom Publikum so geschätzt, dass man kaum einen Platz bekommt.