



## gourmetTIPPS

### Der kleine Grieche

(4020 Linz, Hofberg 8, Altstadt, Tel.: 0 732/78 24 67, Mo-Sa 11:30-18:24 Uhr, So geschl., E-Mail: info@zumkleinengriechen.at, Internet: www.zumkleinengriechen.at) heißt nicht Alexis, sondern Andreas Mair und kommt aus Eferding. In diesem stimmungsvollen Gewölbe in der Linzer Altstadt betreibt er sein kleines Spezialitätenrestaurant, das für seine verfeinerte Küchenlinie und hübsche Präsentation der Gerichte bekannt ist. Küchenchefin Renata Mair setzt auf saisonbezogene Gerichte, auch innovatives und „unverfälscht internationales“. Mouska und griechischer Bauernsalat dürfen hier ebenso wenig fehlen wie Octopussalat, Scampi und Languste, Wolfsbarsch, Muscheln, Meeresfrüchtersotto, Thunfischsteak, Seeteufel, Lammrückenfilet und Perlhuhn. Als „Mairs Muntermacher“ entpuppt sich ein Spezialkaffee mit Metaxa und Schlagobers. Die vielen Fischspezialitäten müssen natürlich schwimmen, also gibt's ausreichend Weine aus der Wachau, dem Kamptal, Burgenland und aus der Steiermark. Auch Italien, Spanien und Frankreich (Burgunder und Bordeaux mit teils älteren Jahrgängen) sind umfangreich vertreten. Die insgesamt 220 Positionen der Weinkarte lassen einen ganzen Weile durch die internationale Weinlandschaft schweifen. Obligatorisch sind natürlich Weine aus Griechenland. Phänomenal südländisch sind hier übrigens auch die Küchenzeiten: Die Küche kocht bis 24 Uhr!



## TIPPS

Hüben die gutbürgerliche „Einkehr“ in Erich Lukas' Gourmetparadies, drüben das elegante Restaurant **Verdi** (siehe oben), beides nur durch eine Türe getrennt, dies zu einer der unbestritten besten Einkehradressen Österreichs öffnet. Die Weinkarte sorgt mit rund 400 Positionen für eine durchaus angenehme Qual der Wahl. Die kulinarische Entsprechung liefert der begnadete Küchenchef mit Kreationen wie „Absolut Alm-Oxe“ mit Tomatencrostini, Spargelsalat und Imperialkaviar. Branzino mit Fenchelkraut auf Salat von Felsenoctopus und Herzmuscheln, Perlhuhn mit Jahrgangsspeck gegrillt und Zartbitter-Schokolade-Rondeau mit glasierter Duftmango und Pfefferminzsorbet.

Der **Ganglwirt** (4040 Linz, Alte Linzer Straße 11, Tel.: 0 732/24 59 23, Fax: 24 59 23-4, E-Mail: office@ganglwirt.at, Internet: http://members.aon.at/ganglwirt Mo, Di geschl., So bis 19 Uhr geöffnet) ist ein Stück Alt-Linz (oder besser Alt-Urfahr) und betreut seine Gäste an der guten Trefflinger Höhenluft in gemütlichen Gewölbchen, Jagd- und Gasthausstuben schon seit 1938. Die Küche lässt sich zu jeder Saison etwas einfallen (Carpaccio vom Mühviertler Stier, gebackener Heumond-Kas mit Kürbis-Chutney, Zander auf Rollgerstl) und Paprika, Haus-Surbrati, Omas Nusspalatschinken) und läuft vor allem während der Spargel- und Wildsaison zur Hochform auf. Sollte es jedoch einmal laut knallen, während Sie Ihr Rehlein oder Ihre Hasenkeule genießen, so ist der Ballermann vermutlich dennoch nicht der Hausjäger, sondern ein Präsenzdienner, der am benachbarten Truppenübungsplatz das Panzerabwehrrohr krachen lässt.

Neu!

Hervorragende (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).

## TIPPS



Wenn ein italienisches Delikatessengeschäft **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. Erfreulicherweise kann man die Köstlichkeiten wie Antipasti, Salami, Prosciutto, Öle, hausgemachte Ravioli, Sugo, Käse und herrliche hausgemachte Torten hier nicht nur einkaufen, sondern auch verkosten. Mittags bleibt die Küche hier nämlich nicht kalt, sondern lässt von 12 bis 14 Uhr eine bezaubernde Osteria-Atmosphäre mit authentischen italienischen Tagesgerichten aufkommen. Sitzbleiber können sich danach auch bis zur Sperrstunde um 18 Uhr an kalten Cicheti erfreuen und dazu eine „Ombra“ (Gläschen) nach der anderen schlürfen. Im Sommer genießt man „La Dolce Vita“, fast wie im Urlaub, im gemütlichen Gastgarten.

Dass Linz nicht nur an der Donau, sondern fast schon am Meer liegt, hat viele Gründe: Einer davon ist die Trattoria **Da Giuseppe** (4020 Linz, Herrenstraße 23, Mo-Fr 17:30-24 Uhr, Tel.: 0 664/840 40 10, Fax: 0 732/78 16 07), die sich ganz der klassischen italienischen Küche verschrieben hat: Minestrone, Carpaccio, Vitello tonnato, Bistecca, Calamari, Miesmuscheln, verschiedene Nudelgerichte, Salate, Panna cotta, Tiramisù und Sorbetto al limone mit Wodka. Auf Vorbestellung bereitet Giuseppe Verdichizzi auch Fisch in der Salzkruste zu. Je fünf Weine (weiß und rot) aus Österreich und Italien sind glasweise zu bestellen. Und natürlich ist auch die Auswahl an Boutellenweinen Italophil, neben einigen Pflichtweinen aus Österreich.

Auf eine unverfälschte italienische Bacaro-Küche hat sich Michaela Kozmich 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.) spezialisiert. Kenner behaupten, man müsse in Italien relativ weit fahren, um vergleichbar gut zu essen. Tipp: Die wenigen Tische sind mittags und abends unbedingt zu reservieren.

### Dass der **Royal Bombay**

**Palace** (4020 Linz, Coethestraße 34, Tel.: 0 732/65 86 05 10, geöffnet Di-Sa 18-23 Uhr, So 11:30-14, 18-22 Uhr, Internet: www.bombaypalace.at) Österreichs bester Inder ist, ist längst kein Geheimnis mehr. Das unterstreichen inzwischen sogar die Wiener Indophilen (zumindest jene, die schon bei Shashia „Bitu“ Aviar gespeist haben). Küchenchef Dharpal Singh erfindet laufend neue Gerichte und verblüfft so selbst die Gaumen der Immerwiederkehrenden. Bitu produziert 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 Kiloschweren Steinmörser einfliegen lassen und damit einen wahren Quantensprung in Sachen Aromatik geschafft. Ob Prawn Curry oder ein Gericht namens „Dal Makhni“, man fühlt sich wie im kulinarischen Tausendundeinacht. Absolut unindisch hingegen liest sich die fabelhaft sortierte Weinkarte.

