

Erich Lukas' Restaurant **Verdi** ist von der gleichnamigen „Einkehr“ (siehe oben) nur durch eine Tür getrennt, zählt zu den besten Österreichs und wurde neuerdings umgebaut. Die Weinkarte wurde auf 400 Positionen aufgestockt. Der Verlockungen sind vom gebratenen Kalbskopf mit Powerade-Artischocken und Senfcreme über marinierte Jakobsmuscheln mit Melonengelee und Pimpinelle oder Zander mit Apfelwein und Trevisiano-Ravioli bis hin zum Milchkalb in zwei Gängen und dem lauwarmen Vacherin Mont d'Or auf La-Ratte-Kartoffeln viele.

Das Restaurant **Kontrast** (4020, Linz, Südtirolerstraße 31 u. 31a, Tel: 0 732/66 84 70, Sa, So, Mo abd. geschl.) dient nicht nur der Integration und Betreuung von psychisch beeinträchtigten Menschen, sondern erfreut auch Sinne und Gaumen. Das äußerst geschmackvoll in zeitgemäßem Design eingerichtete Souterrainrestaurant mit dem gemütlich-schattigen Hintergarten wird, ebenso wie der benachbarte Waschsalon, vom Verein „Pro Mente“ geführt und hat sich einer leichten und feinen mediterranen Küche zu sehr guten Weinen verschrieben.



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).

Der etwas nördlich des Stadtteils Urfahr gelegene Gasthof **Lüftner** (4040 Linz, Klausenbachstraße 18, Tel: 0 732/75 01 66, Internet: www.gh-lueftner.at) zählt seit Jahrzehnten zu den beliebtesten Ausflugszielen der Linzer, was er nicht nur seinem hübschen Gastgarten, sondern vor allem der verlässlichen bodenständigen Küche verdankt.

Das **Non Solo Vino** (4020 Linz, Bischofstraße 15, Tel: 0 732/79 77 88, E-Mail: massimilla@utanet.at) ist ein veritables Alimentari-Paradies mit umbrisch-piemontesischen Schwerpunkten, in dessen angeschlossener Osteria auch kleine und größere Imbisse gereicht werden (warme Gerichte bis 14 Uhr, kalte bis 17 Uhr). Wer zu spät kommt, kann dann gleich in die benachbarte Trattoria **Da Giuseppe** (4020 Linz, Herrenstraße 23, Mo–Fr 17.30–24 Uhr, Tel: 0 732/79 28 21) übersiedeln und sich auf eine unverfälschte Trattoria-Küche mit sehr guten Fischgerichten freuen.

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, Mo mtg. geschl.) 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 dann 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 traditionsreiche Weinstube **Urbanides** (4040 Linz-Urfahr, Rudolfstraße 11, Tel/Fax: 0 732/73 50 51) kredenzt in gemütlicher Atmosphäre mit schönem Gastgarten eine gutbürgerlich-mediterrane Küche mit ausgezeichnete Wein- und Käsekultur.

Die **Wagnerei** (4020 Linz, Domgasse 1/Bferrasse 9, Tel: 0 732/73 50 51) kredenzt in gemütlicher Atmosphäre mit schönem Gastgarten eine gutbürgerlich-mediterrane Küche mit ausgezeichnete Wein- und Käsekultur.