

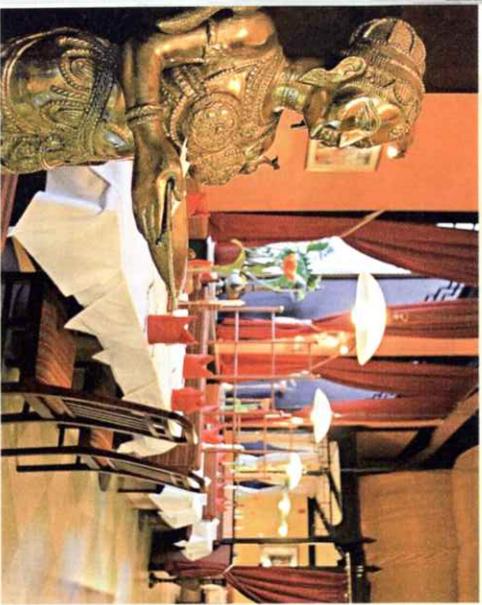
Als gehoben-elegantes Gegenstück zur gutbürgerlichen „Einkehr“ in Erich Lukas' Gourmetparadies brilliert das Restaurant **Verdi** (siehe oben), beides nur durch eine Türe getrennt, die sich zu einer der unbestritten besten Einkehradressen Österreichs öffnet. Die Weinkarte sorgt mit rund 400 Positionen für eine durchaus angenehme Qual der Wahl. Die kulinarische Entsprächung liefert der begnadete Küchenchef mit Kreationen wie etwa roh marinierten Jakobsmuscheln mit Melonengelée und Pimperlilie, Zweierlei vom Kürbis mit lauwarmem Seeteufelsalat, Feines vom Milchkalb in zwei Gängen, lauwarmer Vacherin Mont d'Or auf La-Rette-Kartoffeln und Mascarponefeuillette mit Graperfrütkompott und Basilikumsorbet.



Bei dieser Schlemmeradresse könnte man fast vermuten, dass Linz plötzlich an das Meer vorgerückt ist. Denn die Trattoria **Da Giuseppe** (4020 Linz, Herrenstraße 23, Mo–Fr 17:30–24 Uhr, Tel: 0 664/840 40, Fax: 0 732/78 16 07) hat sich ganz der klassischen italienischen Küche verschrieben: 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. Neben einigen Pflichtweinen aus Österreich schweigt man in Italiens Vini.

Seit Mai 2009 gibt es in Linz eine Topadresse mehr für Schleckermäulchen. Der niederländische Patisserie-Jürgen Bleij hat seine **Delfarm** (4020 Linz, Promenade 9, neben Arkadeneingang, Internet: www.delfarm.at) von Grünau hierher verlegt. Bio-Bauernhof & mehr vom Feinsten.

Den besten irischen Räucherlachs weit und breit bekommt man bei **Lachs & Wein** (4030 Linz, Mönchgrabenstraße 129, Tel: 0 732/31 43 06, Internet: www.lachs-wein.at). Auf Anfrage catent und liefert „Lachs & Wein“ und kredenz passende Weine, vor allem harmonisierende Tröpfchen aus der Wachau.



Kräutermarinade eingelegt wird, bevor er dann gegrillt auf den Tisch kommt. Aus Indien wurde übrigens ein 150 Kilo schwerer Steinmörser eingeflogen, womit ein veritable Quantensprung in Sachen Aromatik erzielt wird. Ob bei Prawn Curry oder bei einer Spezialität namens „Dal Makhni“, man wähnt sich hier wie im kulinarischen Tausendundeinacht-Märchen. Und auch der Weinkeller ist bestens bestückt.

Schon seit einiger Zeit gilt der **Royal Bombay Palace**

(4020 Linz, Goethestraße 34, Tel: 0 732/65 86 05, geöffnet Di–Sa 18–23 Uhr, So 11:30–14, 18–22 Uhr, Internet: www.bombaypalace.at) als Österreichs bester Inder. Das versichern sogar die Wiener Indophilen, die schon bei Shashia „Bitu“ Aviar gespist haben. Der Küchenchef heißt Dharmpal Singh, und er ist es, der immer wieder mit seinen Tagesgerichten verblüfft. Er ist bekannt für seinen Erfindungsreichtum und seine Topqualität. Täglich wird ein Frischkäse aus Biomilch hergestellt, der fünf Tage lang in einer

Nomen est omen. Wenn ein italienisches Delikatessengeschäft **Non Solo Vino** (4020 Linz, Bischofstraße 15, Tel: 0 732/79 77 88, E-Mail: birgit.masmilla@yahoo.de, Internet: www.nonsolovino.at) verspricht, so ist Verlass auf Gaumenfreuden im typischen Trattoriestil. Gehalten wird dieses Versprechen mit Gnocchi con pesto di Bärahua, Minestrone Bresola, Bistecca fiorentina, Filetto di branzino und Panna cotta. Natürlich dürfen auch Antipasti, Fisch- und Pastagerichte nicht fehlen. Auch Pizze erfreuen sich großer Beliebtheit, nicht zu vergessen die Torten und Kesse. Die Speisekarte wechselt täglich, wobei sich auch die Jahreszeiten widerspiegeln, etwa bei Ravoli, gefüllt mit Spargel oder Risotto mit Radicchio. Also eine ideale Adresse für einen Kurzurlaub in Bella Italia in der Kulturhauptstadt Linz.

**MARCHTRENK** J4

**Marchtrenkenhof**

414, Marchtrenk, Linzer Straße 41  
Tel: 0 72 43/525 59, Fax: 540 58  
E-Mail: office@machtrenkenhof.at  
Internet: www.machtrenkenhof.at



R: 50 abends, Mo: **Küchenzeiten:** 11:30–14, 18–22 Uhr, **Betriebsferien:** 24. Dez.–ca. 6. Jan.; **L und Küche:** Gregor Dudak;

**ÖBB:** Marchtrenk 2 km; **Pkw:** A1, A25 Weis/Ost; B1, Kreuzung Eichenstraße; **CC:** Bankat, Diners, Master, Quick, Visa; **Besonderheiten:** Zigarrensortiment, Spielplatz, Hunde willkommen, Schanigarten; **Nächtigungsmöglichkeit:** im Haus; P: € 39–49

Die Karte dieses Traditionsgasthofes ist gespickt mit Spezialitäten, die von der internationalen Erfahrung des Küchenchefs zeugen. Bei einem indischen Reisgericht kombiniert Gregor Dudak geschneitztes Kalbsfleisch in Currysaucen mit Seezungenfilet auf gebratenen Bananen und Garnelen. Fische und Krustentiere dampft er im Bambuskorbchen, Muscheln dünstet er mit feinen Kräutern in trockenem Weißwein. Aus Seeteufel und Garnelen zaubert er ein Gröstl im Reindl. Gebratene Ganselber serviert auf Apfelschneibe und mit Honig-Senf-Sauce, frischen Spargel auf Wokgemüse, Lammrücken in der Kräuterkruste und Zanderfilet in Rieslingsauce. Das Kitzel aus Marchtrenk wird paniert und gebacken. Taglätzele kommen in Begleitung von Eierschwammerln, Verlockend sind auch die Herbstwochen mit Wildspezialitäten, von der gespickten Hasenkeule bis zum Wildfandl-Rehagout und Fasan im Speckhemd.



**MAUTHAUSEN** K3/4

**Weindlhof**

**BIERWIRT 2006**  
4310 Mauthausen, Kirchenweg 12, Tel: 0 72 38/26 41, Fax: 26 41-6  
E-Mail: office@weindlhof.at, Internet: www.weindlhof.at



R: 50 Mo: **Küchenzeiten:** 12–13:30, 18–21:30 Uhr; **Betriebsferien:** variabel; **L:** Birgit Siebenhofer-Wendi; **Küche:** Christian Siebenhofer; **ÖBB:** im Ort 2 km; **Pkw:** A1 Enns/Steyr; **CC:** Bankomat, Visa

**Besonderheiten:** Zigarren- und Edelbrandsortiment, Gastgarten, Panoramaterasse, Hundekomfort; **Nächtigungsmöglichkeit:** im Haus; P: € 27,50–40; **in der Nähe:** Naturpark Rechberg, Mühlwetter Alm, Freilichtmuseum Mitterkirchen

bedürft für seine kostbaren „Weinderln“ (darunter sogar viele große Weine) ist der „Weindlhof“. In aussichtsreicher Lage über dem Donau-Auland, am Rande von Mauthausen, mit Blick auf den