



DELIKATESSEN florian holzer

florian.holzer@kurier.at

BEIM NACHBARN PRI ZALOGARJU, Slowenien

20 Kilometer westlich von Kranj liegt Selca, ein Nest mit malerischen Wanderwegen und dem Gasthaus Pri Zalogarju an der Landstraße. Innenarchitektonisch hat das Gasthaus nicht viel zu bieten, im Sommer kann man aber nett in einer uralten Holzhütte speisen: Kalbs-Paté, gebratenen Frischkäse im Speck, Truthahn mit Nüssen und ähnlich verfeinerte Hausmannskost.



Pri Zalogarju, Selca,
Dolenja vas 1A,
☎ 00386/4 500 50 00,
Di-Do 10-22, Fr, Sa 10-23, So 10-21,
Ersoevoh.si/en/naovinka/infoc.html

GENUSSFrage DATTELN

Marina S., Eisenstadt, fragt: Kann man Datteln auch als Zimmerpflanze anbauen, und wenn ja, wie?

Von den vielen Dattelpalmen eignen sich zwei Arten besonders als Zimmerpflanze: die kanarische Dattelpalme und die Zwergdattelpalme.

Nachteile: Die kanarische besitzt sehr harte, stachelige Blätter; die kleinen, harten Datteln sind ungenießbar; die Blätter der Zwergdattelpalme sind zwar weich, dafür gibt's aber keine Früchte. Vermehrt werden für Dattelpalmen nicht Kerne, sondern Seitentriebe eingepflanzt.



Salz & Pfeffer



NEMTOI

Wien 8,
Aubergengstr. 5
☎ 01/228 29 60,
Mo-Sa 11-14, 18-23,
www.talavants.com

Begonnen hat das Restaurant „Nemtoi“ vorigen Juni eher unglücklich: Zur ohnehin schon äußerst gewagten Gestaltung des Hotelrestaurants – die extravaganten, roten Objekte des rumänischen Glaskünstlers Ioan Nemtoi sorgen nicht nur für den Namen des Lokals, sondern prägen auch die Optik – kam eine gleichermaßen turbulente wie konzeptlose Küchenlinie. Mit dem Erfolg, dass sich das Wiener Publikum kaum für das Restaurant erwärmen konnte... Im November versuchte man das zu ändern und engagierte einen der interessantesten Jungköche, die Wiens gehobene Szene-Gastronomie derzeit zu bieten hat: Martin Kammlander hatte es schon in Amsterdam zu einem Michelin-Stern gebracht und im Schleifmühlgassen-Grätzel in Wien das „Mühlbach“ bemerkenswert bekocht. Er hole sich aus jedem Land das Beste, beschreibt Martin Kammlander seine Philosophie, von Vermischung und Fusionsküche halte er wenig, von moderner und origineller Interpretation österreichischer Klassiker indes viel: Paprikahendl auf edel, gesurte Jungschweinkeule, Schmorgerichte. Die Apfel-Krensuppe mit Räucherlachs und Vanille war jedenfalls interessant, die Dorade mit Erdäpfel-Chorizo-Kichererbsen-Eintopf eine tolle Kreation, das Schoko-Soufflé mit Mokka-Mousse schlichtweg herrlich. Noch ist das Nemtoi eher ein Geheimtipp, verdient in Zukunft aber unbedingt genüssliche Beachtung.

	Max.
Küche	30 21
Keller	18 11
Service	10 12
Atmosphäre	10 6
Preis/Wert	20 13
Für Kinder	3 3
Für Hunde	1 1
Bonus	6 4
	100 71

Top 5

WINTERGARTEN Winter und trotzdem an der Sonne sitzen – hier besonders geschmackvoll:

SAZIANI: Das Top-Restaurant wurde vor knapp einem Jahr neu gestaltet – Schmuckstück ist der Wintergarten mit Blick in die Weinberge. Anspruchsvolle Gourmet-Küche.

Straden 42, ☎ 032473/9651,
Sa, So 12-14, Mi-Sa 18.30-21
Uhrtaus bis 13.23,
www.neumeister.at

MÖRWARD AMBASSADOR: Deutschland-Import Marco Pedrelli bewahrt sich prächtig, kocht in Mörwalds Wien Restaurant extravagant & frankophil. Beste Tische im Wintergarten.

Wien 1, Körnerstr. 22,
☎ 01/961 61 161,
Mo-So 12-15, 18-23,
www.moerwald.at

PALMENHAUS: Quasi das ganze Lokal ist hier Wintergarten. Tagsüber Café, abends Bar und Restaurant, fantasievolle, moderne Küche mit kreativen Akzenten; Weinkarte.

Wien 1, Burggarten/Althaus,
☎ 01/533 10 33,
Mo-So 10-2,
www.palmenhaus.at

LANDGASTHAUS NYIKOS-PARK: Zuverlässiges Edel-Gasthaus in Neusiedl. Eines ehemaligen Offizierscasino wurde ein Wintergarten angefügt. Moderne pannonische Küche.

Neusiedl/See,
Untere Hauptstr. 99,
☎ 02167/402 22,
www.nyikospark.at

CAFÉ LEOPOLD: Vollverglaster Schwebereich zwischen dem Leopold-Museum und der Kunsthalle. Der richtige Platz, um zu sehen und gesehen zu werden.

Wien 7, Museumsquartier,
☎ 01/523 67 32,
So-9U 10-2, Do-Sa 10-4,
www.cafe-leopold.at