



Vienna special
von Robert Reumann

Oase für Gourmets

If you're looking to enjoy a special evening in an exclusive atmosphere with outstanding cuisine, Restaurant Nemtoi in the Vienna city centre is the place to go.

Gourmet oasis

Will man einen besonderen Abend in exklusivem Ambiente bei ausgezeichneter Küche verbringen, dann ist das Restaurant Nemtoi mitten in Wien die richtige Adresse – es besticht durch seine einzigartige Atmosphäre schon beim Betreten.

Das Nemtoi wurde vom rumänischen Glaskünstler Ioan Nemtoi mit einzigartigem Design gestaltet. Das Spitzenlokal befindet sich im Hotel The Levante Parliament, das seit seiner Eröffnung im Mai 2006 bei seinen Gästen durch die beeindruckende Synthese aus denkmalgeschützter Architektur und anspruchsvoller moderner Kunst Aufsehen erregt.

Nicht weniger aufsehenerregend ist die Küche unter der Leitung von Bernhard Laimer. Der Küchenchef legt höchsten Wert auf saisonale, leichte Speisen und besticht mit fantastischen Kreationen. Von der Qualität kann

man sich im März und April bei einem „Vier-Elemente-Menü“ überzeugen: Erde, Wasser, Feuer und Luft sind die Zutaten zu den einzigartigen Köstlichkeiten. Als Vorspeise wird violette Kartoffel-Sellerie-Terrine mit Schwarzwurzelsalat, Trüffelsalsa und Erdnussbutter kredenzt. Anschließend kommt „Alles aus dem Meer“, wie Rotbarbe mit Krustentierjus und Meeralgeln als Salat mit diversen Muscheln und Garnelen. Die Lammschulter mit Chili-Gnocchi, dazu süß-saure schwarze Bohnen als Kontrast, verwöhnt beim Hauptgang den Gaumen. Zum Abschluss be-

sticht das Dessert „Vom Wind verweht“ mit verschiedenen Schäumen in den Farben der vier Elemente.

Das Nemtoi Restaurant-Bar bietet außerdem täglich Mittagsmenüs. Empfehlenswert ist es auch, den Tag zur Happy Hour von 17 bis 20 Uhr mit einem Cocktail ausklingen zu lassen. Insbesondere der Innenhof lädt völlig abgeschieden vom Großstadttrubel mit entspannter Atmosphäre zum Verweilen ein. Diese Oase mit Bar, Wasserbecken und Polstermöbeln ist eine Welt für sich, losgelöst von Sommerhitze und Winterfrost.

The unique atmosphere is evident from the first moment thanks to the restaurant's distinctive design by Romanian glass artist Ioan Nemtoi. It is located in the hotel The Levante Parliament, which has been notable since it opened in 2006 for its striking combination of listed architecture and ambitious modern art.

The cuisine by chef Bernhard Laimer is no less remarkable. Laimer specialises in light seasonal dishes and unusual creations. The quality can be sampled typically in March and April on his Four Element menu with ingredients representing earth, fire, water and air. The hors d'oeuvre is a violet potato and celery terrine garnished with black salsify salad, truffle salsa and peanut butter. Then comes a fish course – with red mullet in crustacean sauce and sea algae as salad with assorted mussels, prawns and shrimps, for example. The main course consists of shoulder of lamb with chilli gnocchi and contrasting sweet and sour black beans. The Wind dessert with various mousses in the colours of the four elements rounds off the menu.

Nemtoi Restaurant-Bar offers daily lunch menus and guests are also invited to finish the day with a cocktail during Happy Hour from 5 pm to 8 pm. The inner courtyard in particular offers a pleasant and relaxing haven from the noise of the city. This gourmet oasis with its bar, fountain and upholstered furniture is a world of its own, far removed from the heat of the summer and the chilly winter frost.



Ioan Nemtoi präsentiert sich mit seinen herausragenden Glasobjekten in einer exklusiven Ausstellung.

