

TOP 10

DIE BESTEN NEUEN LOKALE 2016

Neue Kochstars kamen, alte tauchten an anderer Stelle wieder auf oder machten was ganz anderes. Wir aßen heuer großartig in Gewölben, in Schlössern, auf Golfplätzen, in ehemaligen Beisln oder in Geschäften. Das sind die besten neuen Lokale des Jahres 2016:



1 AMADOR'S WIRTSHAUS: Juan Amador gilt als einer der Top-Köche Deutschlands. Im März eröffnete er sein „Wirtshaus“ (ein Luxus-Restaurant) und seine „Greißlerei“ in der ehemaligen Winzerei Hajszan.
www.amadors-wirtshaus.com

2 BLUE MUSTARD: Alexander Mayer, ein großartiger Kreativkoch, hat endlich eine neue Wirkungsstätte. Die ist zwar ein bisschen schrill, aber er kocht eben anders denn je.
www.blue-mustard.at

3 GRACE: Ein typisches Beispiel für die derzeit angelegte „Bistro-Bistro“-Bewegung: ein uriges Beisl, ein bisschen umgestaltet und vom ehemaligen Steirer-Sous-Chef filligran bekoacht.
www.grace-restaurant.at

4 FUHRMANN: Hermann Botolen ist einer der besten Sommeliers des Landes, seit April 2016 führt er sein erstes eigenes Lokal: Österreichische Köche auf hohem Niveau und eine Weinauswahl von Weltklasse.
www.restaurantfuhrmann.com



5 BALTHASAR SCHLOSSKÜCHE WALPERSDORF: So geht Essen im Schloss! In diesem Renaissance-Märchenschloss isst man in der Küche, das Gulasch kommt vom Holzherd, Kreativ-Menü gibt's aber auch.
www.schlosskueche.at

6 LINGENHEL: Ein gewagtes Experiment. Feinkost-Spezialist Johannes Lingenhel eröffnete einen Delikatessensladen mit edlem Restaurant und Käserei mitten in der Stadt!
www.lingenhel.com

7 LÉONTINE: Ein besonders charmantes Projekt: Ein junger Franzose und seine Frau renovierten ein altes Wirtshaus – und kochen schlichtweg grandios.
www.leontine.at

8 DAS SPITTELBERG: Zwei alte Bekannte fanden zueinander – das ehemalige „Kussmaul“ wird nun vom ehemaligen Gerer-Sous-Chef Harald Brunner geführt. Highlight ist das Fleisch vom Rotisserie-Drehgrill.
www.das-spittelberg.at

