

Fuhrmann 15/20

Das Thema Wein war in den vergangenen Jahren für Küchenchef Sascha Hoffmann eine echte Herausforderung. Vom Gasthaus Floh, dem Restaurant mit einer der besten Weinkarten des Landes, wechselte er direkt ins Fuhrmann, wo mit Hermann Botolen einer der besten Sommeliers Österreichs die Gäste beglückt. Da kann man als Koch leicht abstinken. Oder man schafft es, mit dem önologisch Gebotenen mitzuhalten. Und das gelang Hoffmann bei unserem Besuch vorzüglich.

Der Wildschweinrücken mit Selleriepaltschinke und eingelegten Eierschwammerln ist ein formidabler Einstieg und wird vom Karfiol mit pochiertem Ei, Ziegenkäse und Limette sogar noch übertroffen.

Die Kalbsleber mit Zwiebeltarte sowie confierter Waller mit Spitzpaprika und Kohl sind klassisch und handwerklich auf dem Punkt.

Geradezu grandios dann die Goldbrasse mit Chinakohl, Blattspinat und Sauce rouille, ein gleichermaßen eigenwilliges wie harmonisches Gericht.

Gnocchi mit Lammragout, Lamm mit Melanzani und Trevisano sowie das Beiried mit Bohnen, Karotten und Champignons sind Fortsetzungen auf hohem Niveau, ebenso die Desserts.

Und dass die Weinbegleitung Weltklasse war, brauchen wir wohl nicht extra erwähnen, oder?