

LOKALE, ÜBER DIE MAN SPRICHT...

Le Salzgries

Marc-Aurel-Straße 6, 1010 Wien
Tel. 01/533 40 30, Di-Sa 11.30-24 (zwischen 14.30 und 18 Uhr gibt's eine Barkarte)

Am wichtigsten Gericht wurde glücklicherweise nichts geändert: Nach wie vor serviert Patron Denis König im LE SALZGRIES das zum Markenzeichen gewordene *Plateau de fruits de mer* – ein wahres Gebirge aus Garnelen, Strandschnecken, Taschenkrebse, Austern, Stücken von Hummer und Languste (89 € für zwei Personen). Abgesehen davon wurde das Lokal nämlich über den Sommer ziemlich umgekrempelt: Die Wände erhielten einen neuen Anstrich, auf dem Gäste Widmungen hinterlassen dürfen. Im Eingangsbereich wartet eine elegante



Denis König im umgebauten „Le Salzgries“: Aperitif an der Bar, danach gibt's puristische französische Küche in Bistro-Atmosphäre.

Bar auf Besucher, die nur für ein Gläschen oder ein paar kleinere Gerichte im Stehen vorbeikommen wollen. Aus dem ganzen Restaurant wurden die Tischtücher verbannt – insgesamt entstand so eine sehr dichte, authentische Bistro-Atmosphäre. Die neue puristische Küchenlinie verstärkt diesen Eindruck noch zusätzlich. Nachdem sich die Gäste mit Vorspeisen wie *Foie gras* (17,50 €) oder *Salat mit Ziegenkäse* (12,50 €) Appetit gemacht haben, stellen sie den Hauptgang aus mehreren Komponenten selbst zusammen: Zum Beispiel eine ge-

grillte *Hochrippe vom Charolais-Rind* (100 g 6,50 €), dazu dick geschnittene, besonders schmackhafte *Pommes frites* (4,50 €) oder knackige *Fisolen* (4,50 €), vielleicht noch eine *Sauce Béarnaise* (3,50 €) oder ein Stück *Café-de-Paris-Butter* (2,50 €). Das Puzzle funktioniert ganz ähnlich auch mit gebratener *Dourade* (Goldbrasse, 14 €) oder einer *Barbarie-Entenbrust* (16 €). Die Weinkarte enthält neben entsprechend teuren Gewächsen aus Burgund und Bordeaux einige entdeckenswerte Flaschen aus Frankreichs aufstrebendem Südwesten.

GENUSS & TRENDS

Willi Klinger, der Chef des Österreich-Weinmarketing, moniert schon seit Langem, dass in unserem Land die Weine viel zu jung getrunken werden. Umso mehr freut sich der önoophile Kenner auf den 27. September – da kommen erstmals nur wirklich gereifte Tropfen unter den Hammer: Bei der Auktion im Dorotheum (1010 Wien, Dorotheergasse 17, Ludwigstorff-Saal, Beginn 10 Uhr) wird eine **SAMMLUNG WEINE AUS ÖSTERREICH** versteigert, insgesamt 6500 Flaschen, darunter Rote, Weiße und auch die Süßen, die eine herausragende Komplexität, Geschmackstiefe und Harmonie bieten. Man findet da echte alte Schätze von Leo Alzinger (Wachau) über Erwin Sabathi (Südsteiermark) bis zu Hans Schwarz (Neusiedler See).
Online-Katalog: www.dorotheum.com



REZEPTE UNSERER LESER

- Gebratene Blutwurst von „donvondo“
- Süße Blutwurst von „michi62“
- Blunzengröstl von „daniel.k“
- Krautentopf mit Blutwurst von „schuscha50“
- Blunzenstrudel von „extragroesse“

Mehr Ideen auf CookingStars.at

NEU IM REGAL

ANDREA heißt der neue **ACETO BALSAMICO DI MODENA** von Ortalli, einem traditionsreichen Familienbetrieb aus Italiens Essig-Metropole Modena, der sich schon seit 1899 der sauren Kunst widmet. Dieser Aceto Balsamico fällt in die dickflüssige, cremige Kategorie und verbindet die pikante Säure mit angenehmer Süße, sein Traubenmost-Anteil liegt bei 73%. Womit er sich nicht nur für Marinaden, Saucen und Gemüse eignet, sondern auch Käse und Erdbeeren bereichert. 14,99 € bei Merkur.



SUPER(MARKT)WEIN

Er zählt zu den aufstrebenden Winzern: Der lässige Weinbauer Hannes Reeh aus Andau (Neusiedler See, Burgenland) hat mit seinem **CHARDONNAY UNPLUGGED 2012** wieder einen kraftvollen Weißen mit komplexer Aromatik unter die Leute gebracht: Der ungeschönte Tropfen erfreut durch den Duft nach Birnen und Blüten und einem geschmeidigen Trinkfluss. Außerdem hat er Lagerpotenzial! 13,40 € bei www.vinorama.at

