



David Sattmann schaut im neuen Restaurant & Parkcafe & Barbetrieb „Decor“ als Geschäftsführer auf die Atmosphäre.



Foto: Gerhard Bartel

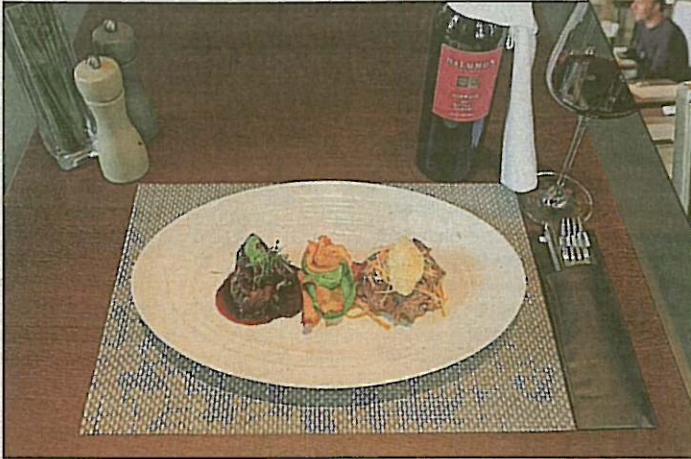


Foto: Gerhard Bartel

Rauschs sommerlich leichte Küche gibt im „Decor“ den Ton an

Restaurant-Cafe „Decor“ im Augartenpalais Ein Imbiss im barocken Palast

Florian Glatzner eröffnete im Augarten, wo Kulinarik sträflich vernachlässigt wurde, sein „Decor“. Und als Geschäftsführer holte er David Sattmann, der sich seine Sporen bei Attila Dogudan verdient hat, u. a. als kulinarischer Betreuer für die deutsche Kanzlerin Angela Merkel und US-Präsidentengattin Laura Bush (bei der Euro 2008 im Wiener Happel-Stadion).

„Wiffzack vom Wörthersee“ nannte eine Zeitung kürzlich den 28-jährigen Veldener, der nach sieben Jahren Do & Co „selber etwas machen wollte“: Mit Glatzner eröffnete er im barocken Augartenpalais neben der Porzellanfabrik das Restaurant & Bar-Cafe „Decor“. 1,5 Millionen Investition, 30 Mitarbeiter!

Auch das Design der VERY Architects Hoffener – originell ein Neonluster wie ein japanisches Riesenschriftzeichen! – wurde ein voller Erfolg. Großzügig, schick! Mit Riesentresen, eleganten blassgrauen

Logenbänken und zwei Parkterrassen. Serviert wird auf Augarten-Porzellan! Tadellos die Weine.

Küchenchef Hubert Rausch interpretiert Wiener Gerichte auf leichte Art. Gebratener Selchschoopf mit exotischem Linsengemüse und Wasabi-Erdäpfelpüree oder Grammelknödel mit Zwickelkraut und Honig-Schwarzbier-Jus sind Lunchgerichte (7 Euro). Es gibt getrüffeltes Eiernockerl, Backfleisch, Zander mit Linsen-

gemüse (18,50 Euro)... Von den Vorspeisen (ab 11,50 Euro) sollte man Tatar von Mariazeller Seesaibling und Biorind oder Büffelmozzarella mit Chili-Olivenöl, süßsaurem Mango und Rucola-Basilikumkresse-Salat kosten. Ausgezeichnet geister Gazpacho (9,90 Euro) und Pasta (ab 13,90), etwa Steinpilzravioli. Fisch (ab 18,50 Euro) und Fleischgerichte (ab 18,90 Euro) geben sich wienerisch (ausgezeichnet Hüfterl vom Tauernlamm mit exotischem Gewürzfonds mit Salbeicouscous. Von den Desserts (ab 5,50 Euro) schmecken Sorbetvariation und Valrhona-Schokomousse delikat. Die Preise: Mittelklasse!

„DECOR“, Restaurant & Bar-Cafe, 1020 Wien, Obere Augartenstraße 1, Tel. 212 38 88. Täglich 8 bis 23 Uhr.



Foto: Gerhard Bartel

Küchenchef Rausch interpretiert Wiener Gerichte auf leichte Art



Extratipp Saison in Salzburg

Start in die letzte Woche der Salzburger Festspiele: Wiener und Berliner Philharmoniker, Chicago Symphony, Shakespeares „Maß für Maß“ und und und. Das aus aller Welt angereiste Publikum genießt das Fest. Hier ein Feinspitz-Tipp:

Das Seehotel & Restaurant Winkler in Thalham lockt nicht nur mit einer Terrasse mit Traumblick über den Wallersee. Da stimmt auch die Küche mit ihren regionalen Gerichten: Schnecken gibt's in verschiedenen Variationen, Flusskrebsrahmsuppe und Fischtopf schmecken ebenso köstlich wie Saiblingscarpaccio oder Schwammerlsalat. Das Fischangebot – Forelle, Saibling, Zander, Waller – wird von Emanuel Weyringer perfekt zubereitet. Und Schlemmerpalatschinken sind der Höhepunkt unter den Desserts. Die Preise sind angemessen.

WINKLER, Thalham 12, Neumarkt am Wallersee. Tel. 06216-5270. www.winkler.at