

DER FEINSCHMECKER

Österreich € 6,95 · Schweiz sfr 12,00
Heft 1 Januar 2012 Deutschland € 6,00



DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

Mehr Spaß, weniger Pomp

Mit **WEIN** Gourmet

Paris

San Francisco
Wo Amerikas Köche
die Trends setzen

Schwarze Trüffel
Deftige Rezepte,
und wie man mit dem
Edelpilz umgeht

Hütten-Romantik
Die schönsten
Chalets für den
Winterurlaub

Entdeckungen
in Deutschland:
Berlin
Essen
Frankfurt
Hamburg
München
Stuttgart

Highlights des Jahres

100 Weine!

Experten-Tipps für jeden Anlass, exklusiv aus Ulrich Sautters Notizbuch



Weinprobe bei Unger und Klein, das Parlament, Birgit und Heinz Reitbauer in ihrer Meierei und ein Fiaker vor der Hofburg (von l.)

48 STUNDEN IN WIEN

FREITAG, 17 UHR: Einchecken im neuen Hotel „Daniel“, gleich neben dem Schloss Belvedere. Die smarten Zimmer mit reduziertem Dekor (keine Minibar, aber eine Hängematte) zeigen ungewohnte Stadtansichten (empfehlenswert: Nummer 518).

18 UHR: Mit der Straßenbahn „D“ die Ringstraße entlang bis zur Oper fahren, über die Kärntnerstraße bummeln bis zum Stephansplatz.

19 UHR: Aperitiv in der „Onyx Bar“ des „Do & Co Hotels“ (Tel. 53 53 96 90, www.doco.com), im sechsten Stock des Haas-Hauses auf gleicher Höhe mit dem Stephansdom.

20 UHR: Bei „Meinl am Graben“ in einer der Fensterloggen Platz nehmen (unbedingt reservieren!) und ein tellergroßes Schnitzel mit zart-knuspriger Panierung probieren. Danach einen nach Schokolade duftenden Mohr im Hemd.

22 UHR: Bei „Unger und Klein“ mit dem Sommelier Toni über Rieslinge aus dem Kampftal und Muskateller aus der Steiermark philosophieren – und sie verkosten!

SAMSTAG, 8 UHR: Frühstück in der lichtdurchfluteten „Bakery“ des Hotels.

10 UHR: Zu Fuß durch den Schweizer Garten zum „21er Haus“ (www.belvedere.at/house21), dem neuen Museum für österreichische Kunst des 20. und 21. Jahrhunderts.

12 UHR: Streifzug über den Karmelitermarkt. Junge Kreative laufen einem hier genauso über den Weg wie alte Damen mit Hund.

12.30 UHR: Mittagessen im „Marktacherl“. Direkt neben den Verkaufsbuden wird mit frischen Produkten unkompliziert gekocht. Zum Gänsebraten gibt's im Ganzen mit-gebratene Kastanien, das „Safterl“ ist glasig und der Knödel flaumig.

14 UHR: Ganz in der Nähe liegt die seit 1719 bestehenden Manufaktur Augarten (www.augarten.at). Das kürzlich eröffnete Museum zeigt Porzellan aus Meisterhand.

16 UHR: Start der geführten Tour durch das Reich der Lipizzaner (www.srs.at). Die weißen Hengste logieren in einem der schönsten Renaissancegebäude Wiens, ihre Stallungen wirken herrschaftlich, der Festsaal für ihre Gala-Auftritte ist ein Barock-Juwel.

18.00 UHR: Abendessen im „Vestibül“ des Burgtheaters. Dort serviert Christian Domschitz subtile Menüs. Einzigartig die Malakoff-Torte von der Gänseleber, köstlich die Gustostückerln vom Reh mit Rahmwirsing und knackigen Kohlsprossen-Blättern.

19.30 UHR: Shakespeares „Was ihr wollt“ ist der Renner im aktuellen Spielplan des Burgtheaters (www.burgtheater.at). Großes Theater mit vielen funkeln Ideen.

23 UHR: Ausklang des Tages bei Klaviermusik im „Café Landtmann“ nebenan.

SONNTAG, 9 UHR: Zum Frühstück und Zeitunglesen ins „Café Prückel“. Dazu gehören ein Ei im Glas, eine Buttersemmel, eine Melange und ein Glas Wasser.

10 UHR: Spaziergang durch den Stadtpark.

12 UHR: Mittagessen in der „Meierei“, der Casual-Variante des berühmten „Steirereck“. Wir bestellen Käse und Knödel aus Topfen-Grieß-Teig, gefüllt mit Nougatcreme.

16 UHR: Auf dem Rückweg schnell ins Obere Belvedere (www.belvedere.at), um zum Abschied noch den berühmten „Kuss“ von Gustav Klimt zu sehen.

Irene Hanappi

Vorwahl Wien: 0043-1

D N „Daniel“, Landstraßer Gürtel 5, Tel. 90 13 10, www.hoteldaniel.com, 144 Zi., 1 Suite, DZ ab € 112

AmEx DINERS EC MASTR VISA

D N „Marktacherl“, Karmelitermarkt 96, Tel. 214 47 92, www.marktacherl.com, So geschl., Gerichte € 9-23

MASTR DINERS M

D N „Meierei im Stadtpark“, Am Stadtpark, Tel. 713 31 68, www.steirereck.at, kein Ruhetag, Hauptgerichte € 13-17

AmEx DINERS MASTR VISA M

D N „Meinl's Restaurant“, Graben 19, Tel. 532 33 34 60 00, www.meinl-amgraben.at, Sa mittag, So geschl., Hauptgerichte € 16-39

AmEx DINERS MASTR VISA M

D N „Vestibül“, Dr. Karl Lueger-Ring 2, Tel. 532 49 99, www.vestibuel.at, So, Fr geschl., Hauptgerichte € 22-42

AmEx DINERS MASTR VISA M

„Café Landtmann“, Dr. Karl Lueger-Ring 4, Tel. 24 10 01 00, www.landtmann.at, tgl. 7.30-24 Uhr

AmEx VISA

„Café Prückel“, Stubenring 24 (Luegerplatz), Tel. 512 61 15, www.prueckel.at, tgl. 8.30-22 Uhr

EC VISA

„Unger und Klein“, Gölsdorfsgasse 2, Tel. 532 13 23, www.ungerundklein.at, Mo-Fr 15-24 Uhr, Sa 17-24 Uhr

VISA