***Landhaus Bacher***

*Südtirolerplatz 3512 Mautern*

Gault&Millau Punkte 18,5/20

*Das Landhaus Bacher in Mautern ist vieles. Vor allem aber ist es eine Hochburg der Gastlichkeit und ein Hort der Klassik. Es gibt nicht viele Restaurants in Österreich, die derart geradlinig und konsequent am Bewährten arbeiten wie Thomas Dorfer in der Landhausküche. Daran arbeiten, um das noch zu betonen. Daran festhalten ist nicht Dorfers Ding.  Das bedeutet auch, dass die Klassiker des Hauses nicht von der Karte verschwinden. Eines der Menüs, das mit „Klassischem und Neuem", startet mit dem legendären Kaviar-Ei. Als Hauptgang ein weiterer Klassiker, der – liest man den Namen des Gerichts – leichtes Entzücken und schöne Erinnerungen hervorruft: rosa gegrillter Rieddeckel „Rossini“ mit gebratener Entenleber und Périgord-Trüffelsauce. Großartig. Für alle, die sich lieber auf der fleischlosen Seite bewegen, bietet Dorfer ein vegetarisches Menü, das zu den außergewöhnlichsten des Landes zählt. Darin kombiniert er gekonnt Artischocken mit Pfirsich und Sommerkürbis, Fenchel mit Mirabellen oder Zwetschken mit den herrlichen Pistazien aus Bronte.Die Sache wird von einem freundlichen und vor allem professionellen Service abgerundet, der in Sachen Wein aus dem Vollen schöpfen kann.*

**Die Forelle**

Techendorf 9762 Weissensee

Gault&Millau Punkte 18,5/20

So idyllisch sich die Landschaft hier auch zeigt, es ist keine Natur-, sondern eine Kulturlandschaft. Also kann Hannes Müller bei seinem „Berg.See“-Menü auf landwirtschaftliche Produkte zurückgreifen, die nicht nur seinen Ansprüchen an die regionale Herkunft genügen, sondern auch qualitativ entsprechen. Da braucht es dann weder Hummer noch Foie gras, um ein Gourmetmenü der Extraklasse zu kreieren – schmecken die Fische aus dem See oder aus den nahe gelegenen Bächen doch mindestens genauso gut. Werden diese dann noch mit Bärlauchblüten, Mädesüß, Schafgarbe oder Taubnessel aromatisiert, entstehen unverwechselbare Gerichte mit echter Herkunftsgarantie und eigener Handschrift. Geschickt versteht es Hannes Müller, leichte und gleichzeitig geschmacksintensive Gerichte zu komponieren, wie etwa Sellerie in Wurzel-Dashi. Auch Fleischliebhaber müssen nicht darben. Bei unserem Besuch gab es ein auf den Punkt gebratenes Black-Angus-Filet mit Berg-Radicchio, alternativ wird oft auch Feines vom Lamm angeboten.

***Rudis Beisl***

*Wiedner Hauptstraße 1050 Wien*

Gault&Millau Punkte 11/20

Dieses Beisl sollte jeder, der ein Faible für heimische Küche hat, einmal besucht haben. Am besten mit einer Krenschaumsuppe starten: Die feine Schärfe des Krens verleiht der Suppe eine angenehme Note, ein Stück gebratene Blutwurst rundet den Geschmack ab. Beim Altwiener Backfleisch wird eine mit Senf und Kren bestrichene Beiriedschnitte nur in Ei herausgebacken. Die Fluffigkeit der Hülle erinnert an Palatschinken und sorgt dafür, dass die Speise als leichtes Gericht wahrgenommen wird. Zum Abschluss noch sehr gute Powidl-Tascherl mit Zwetschkenkompott. Das Weinangebot ist überschaubar und besteht ausschließlich aus heimischen Kreszenzen.