„Adults only“-Spa. Mit dem stil-vollen neuen Gourmetrestaurant hat sich Andreas Herbst einen Traum verwirklicht; die Zutaten für seine kreativ-komplexen Kre-ationen stammen aus Leogang und der nächsten Umgebung. AAAB Rain 100,
5771 Leogang Tel. 65 83 73 42, www.riederalm.com, 25 Zi.,
DZ ab € 560 R QFH JOP AAA „Dahoam“,
Mo, Di, Fr, Sa abends geö net, Menüs € 115-145

2Sonnhof
Sympathisches, familiengeführ-tes Haus auf der Sonnenterras-se von St. Veit. Traditionelle Stu-ben und neo-alpines Design ge-hen Hand in Hand. Kleines Spa, beheiztes Außenschwimmbad. Vitus Winkler hat sich einen Ruf als Kräuterspezialist erkocht, den er im Gourmetrestaurant des Ferienhotels mit seinem 10-Gang-Menü „Kräuterreich“ kreativ ausspielt.
AAA Kirchweg 2, 5621 St. Veit im Pongau, Tel. 64 15 43 23, www.sonnhof-vituswinkler.at 26 Zi. DZ ab € 289
R QFH JOP
AAAB „Kräuterreich“,
Do-Mo abends geö net, Menüs € 150-255

Restaurants/Berggasthöfe 3Bertahof
Heimische Klassiker und Fisch aus dem eigenen Teich im Her-zen des Gasteiner Tals; schöne Sommerterrasse.

A A Vorderschneeberg 15, 5630 Bad Hofgastein, Tel. 64 32 76 08, www.bertahof.at,
Menüs € 33-45 RQHM

4Forsthaus Wartenfels
Seit über 100 Jahren empfängt man im malerischen Holzhaus am Waldrand Gäste; zum Wiener Schnitzel gibt’s Wildpreiselbee-ren und Zitronenmarmelade.

A Vordereggstraße 32,
5303 Thalgau,
Tel. 62 35 63 64 55
www.forsthaus-wartenfels.at, Mi-Fr abends, Sa, So mittags und abends geö net,
Menüs € 56-86 RQHM

5Hohlwegwirt
Hier setzt man seit je auf regio-nale Zutaten, eine Leidenschaft der Chefi n sind Terrinen und Pasteten. Gute Weinauswahl.

A Salzburgerstraße 84,
5400 Hallein,
Tel. 62 45 82 41 50
www.hohlwegwirt.at
Di-Sa abends, So mittags geö - net, Hauptgerichte € 20-40 RQHM

6Jadorfer Wirt
Josef Ramsauer beherrscht per-fekt den Spagat zwischen zeit-gemäßer Wirtshausküche und gelebter Tradition anno 1887. A b Jadorf 9, 5431 Kuchl,
Tel. 62 44 52 44, www.jadorfer wirt.at, Mi-Sa mittags und abends geö net, Hauptgerichte € 14,50-22 RQHM

7Kirchenwirt
Im malerisch-denkmalgeschütz-ten Haus wird Gastfreundschaft seit Jahrhunderten großge-schrieben. Historische Stuben, die Speisekarte bietet Boden-ständiges, aber auch Gourmet-küche. Exzellenter Weinkeller. 18 hochwertig gestaltete Themenzimmer und -suiten.

AAA Dorf 3, 5771 Leogang, Tel. 65 83 82 16,
www.hotelkirchenwirt.at,
Mo, Mi-So abends geö net (im Sommer auch Mi geschlossen), Menüs € 60-140 RQHMN

8Mesnerhaus
Im historischen Haus im Herzen von Mauterndorf bieten Josef und Maria Ste ner ihren Gästen regional basierte Gourmetküche in stimmungsvoll restaurierten Stuben. Sieben stilvolle (z.T. sehr kleine) Gästezimmer. AAA Markt 56, 5570 Mautern-dorf, Tel. 64 72 75 95, www.mesnerhaus.at
Mi-So mittags und abends
geö net, Menüs € 108-198 RQHKM

9Schwaigerlehen-Berngarten Mitten im Nationalpark Hohe Tauern liegt das über 500 Jahre alte Anwesen. Hausgemachte Wurstspezialitäten, Speck und Almbutter.

A Weyerstraße 8, 5724 Stuhl-felden, Tel. 65 62 51 18, www.schwaigerlehen.at
Di-Sa mittags und abends geö - net, Menüs € 55-65 RQHM

0Weyerhof
Der Glücksfall eines engagiert familiengeführten Hauses, idyl-lisch gelegen am Wildkogel. Zeitgemäße Gourmetmenüs im Nova-Regio-Stil und klassische Gasthausküche gehen Hand in Hand. 14 liebevoll renovierte Gästezimmer hinter geschichts-trächtigen Mauern.
AAAB Weyer 9, 5733 Bram-berg, Tel. 65 66 72 38, www.weyerhof.at
Mo, Do-So mittags und abends geö net, Hauptgerichte € 13-45 RQFHKMV

Einkaufen
!Confi serie Berger Himbeer-Topfen-Schokolade, Vogelbeertrü el und rund 70

CHEF’S TABLE
SEITE 8

Saint-Hubert/Belgien
Château de Mirwart
Küchenchef Nick Van den Broeck verantwortet das Gour-metrestaurant im imposanten Schlosshotel im Herzen des Ar-dennenwalds. Seine Kreationen vereinen frische regionale Zuta-ten mit internationalen Akzenten zu kunstvollen, hocharomati-schen Kompositionen.
a a b Rue du Château 29, 6870 Saint-Hubert,
Tel. 0032-84 45 00 20, www.chateaudemirwart.com, Menü ab € 105 (vegetarisch, auf Vorbestellung), Do-Sa abends u. So mittags geö net R Q N

SALZBURGER LAND
SEITE 20

Vorwahl Österreich: 0043

Hotels
1Riederalm
Größeres Ferienhotel für Fami-lien, Skifahrer, Mountainbiker – und für Gourmets. Direkt an der Talstation in Leogang gelegen. Family-Wellness und eigenes

02/23
ADRESS

GUIDE

DEUTSCHLAND
BERLIN: Fischer & Lustig FRANKFURT: Zur Golden Kron

HÖVELHOF: Gasthaus Spieker KÖLN: Augustin
ODENTHAL: Postschänke Odenthal MÜNCHEN: mural farmhouse PFORZHEIM: Riva by Tristan Brandt RUST: Eatrenalin
SCHLECHING: Rait’ner Wirt SINZHEIM: Ebanat
TRIER: Bagatelle
WACHENHEIM (PFALZ): Intense

IRLAND
BUSHMILLS: Bushmills Inn CASTLELYONS: Ballyvolane House CASTLEREA: Clonalis House DRINAGH: Killiane Castle Country House and Farm
DUBLIN: Maryborough Hotel & Spa, The Clarence, The Dean
GALWAY: Ballynahinch Castle, The Heron’s Rest
GLENGARRIFF: The Village LIMERICK: Absolute Hotel Limerick PORTANEENA: Wineport Lodge TRALEE: Ballyseede Castle TULLYMORE: SJ Schooner
WICKLOW: Wicklow Head Lighthouse

GROSSBRITANNIEN
BELFAST: Deanes at Queens, Eipic,
Grand Central Hotel, Home,
Muddlers Club, Ox, The Fitzwilliam

Die Aussicht über die Küste ist atemberaubend, der Ort magisch: Causeway Coastal Route mit dem Mussenden Temple.

UNTERWEGS
SEITE 116

Neuerö nung
des Monats

Wachenheim (Pfalz)
Intense
Benjamin Peifer kombiniert Pfäl-zer Spitzenküche und o enes Feuer. Die Gäste genießen wäh-rend des 15-Gänge-Menüs eine Art Reise durch Räume und Aro-menwelten. Heimische Zutaten und japanische Einfl üsse wer-den hier neu interpretiert, etwa beim Zander-Nigiri mit Kohlrabi. Taubenbrust gart erst in, dann über der Glut und wird mit En-tenlebersauce serviert. AAAA Weinstr. 31, 67157 Wachenheim an der Weinstraße, Tel. 06322-600 49 94, www.restaurant-inten.se, Di-Sa abends geö net, Menü (mind. 15 Gänge) € 195 RQ

EVENTLOKALE
SEITE 48

Eatrenalin, Rust
Das Erlebnisrestaurant befi ndet sich neben dem Europapark Rust. Hier gleiten Gäste mit Ses-seln durch verschiedene Ge-nusswelten und bekommen
bei einer Multimedia-Show ein 8-Gänge-Menü serviert. Roland-Mack-Ring 5, 77977 Rust

48 STUNDEN IN ATHEN
SEITE 124

Vorwahl Griechenland: 0030

Hotel
1Mona
Stylishes Boutiquehotel in einer ehemaligen Textilwerkstatt aus den 50er-Jahren im lebendigen Psirri-Viertel. Die Zimmer sind großzügig geschnitten und mit Fundstücken der Textilwerkstatt eingerichtet.
AA Kakourgodikiou Street 4, Psirri, Athen 105 54
Tel. 21 03 24 58 04,
www.mona-athens.com,
20 Zi., DZ ab € 176 R QKO

Restaurants/Cafés/Bars 2Drakoulis Dry & Raw Metzger Stratos Drakoulis serviert die feinsten Steaks von Athen, ausführliche Beratung inklusive.
AA Plateia Filikis Eterias 14, Kolonaki, Athen 10674,
Tel. 21 07 22 11 88,
www.drakoulis.gr,
Mo-So mittags und abends geö net, Gerichte € 12-75
R QKO

3Dry
Kleines Café und Bistro mit itali-enischen Spezialitäten, darunter

Alle Hotels & Restaurants getestet und bewertet

UNSER
BEWERTUNGSSYSTEM:
Alle Adressen sind von er-fahrenen FEINSCHMECKER-Redakteuren und Autoren getestet. Hier fi nden Sie alle Informa tionen zu den in dieser Ausgabe vorgestellten Restaurants a , Hotels a und Weingütern a .

RESTAURANTS:

a a a a a In jeder Hinsicht perfekt aaaa Küche und Service herausragend, Ambiente
und Komfort außerge-
wöhnlich

a a a Exzellente Küche,
sehr guter Service,
Komfort und Ambiente
bemerkens wert

a a Sehr gute Küche, guter
Service, angenehmes
Ambiente, komfortabel

a Gute Küche, anspre-
chendes Ambiente

b Solide Küche, sympa-
thisches Lokal

ccccc Bewertung ausgesetzt

HOTELS:

a a a a a In jeder Hinsicht perfekt a a a a Außergewöhn liches Haus mit hervorragen
dem Service in bemer-
kenswerter Lage
a a a Großer Komfort bis ins
Detail, sehr guter
Service, rundum Wohl-
befi nden

a a Sehr guter Komfort,
freundliche Atmosphäre
a Guter Komfort und
freund liche Atmosphäre
b Sympathische Unterkunft
ccccc Bewertung ausgesetzt

WEINGÜTER:

a a a a a Einer der besten Weinproduzenten
a a a a Herausragende Weinqualität
a a a Sehr gute Weinqualität
a a Gute bis sehr gute
Weinqualität
a Gute Weinqualität
b Halber Punkt

SYMBOLE:

f Bar
g Bioangebot
h Garage oder Parkplatz
I Mittags geö net
j Pool
V gutes vegetarisches
Angebot
k Terrasse und/oder
Garten

l Imbiss/Bistro/Weinstube
m Übernachtung möglich
n besonderes
Weinangebot

o WLAN gratis
p Zimmerservice
r EC-Cash

q Kreditkarten
s Nur Barzahlung

Hotel, The Harrison, The Merchant, Titanic Hotel

DÄNEMARK
KOPENHAGEN: Alchemist

BELGIEN
SAINT-HUBERT: Château de Mirwart

ÖSTERREICH
BAD HOFGASTEIN: Bertahof BRAMBERG: Weyerhof
HALLEIN: Hohlwegwirt
KUCHL: Jadorfer Wirt
LEOGANG: Dahoam, Kirchenwirt, Riederalm
MAUTERNDORF: Mesnerhaus
ST. VEIT IM PONGAU: Kräuterreich, Sonnhof
STUHL FELDEN: Schwaigerlehen-Berngarten
THALGAU: Forsthaus Wartenfels

FRANKREICH
PARIS: Madame Rêve, Palais Royal

ITALIEN (Piemont)
CALAMANDRANA: Almaranto

GRIECHENLAND
ATHEN: Mona, Drakoulis Dry & Raw, Dry, Roof Garden Restaurant (Hotel Grand Bretagne), Nisos, Prasini Tenta, Sea Wolf, To Lokali, Tudor Hall, Vintage Wine Bar & Bistro

USA
BODEGA: Occidental Wines CALISTOGA: Chateau Montelena, CHICAGO: Alinea
OAKVILLE: Promontory Winery SEBASTOPOL: Littorai Ridge Vineyards

CHINA
SHANGHAI: UltraViolet
by Paul Pairet

DUBAI
DUBAI: Sublimotion im Mandarin Jumeirah

andere Pralinensorten – Familie Berger in Lofer verarbeitet hei-mische Zutaten zu süßen Ver-lockungen.
• Schokoladenweg 1,
5090 Lofer, Tel. 65 88 76 16 www.confi serie-berger.at, Mo-Fr 8-18, Sa 8-12 Uhr RQ

"Salzbergwerk Hallein Eines der ältesten Salzbergwer-ke der Welt bietet Besuchern Einblicke in Geschichte und Aktualität des Salzabbaus – Kostproben inklusive.
• Ramsaustraße 3, 5422 Bad Dürrnberg, Tel. 613 22 00 85 11, www.salzwelten.at,
Mo-So 9-15 Uhr RQ

§Schlossfi scherei
am Fuschlsee
Im idyllisch gelegenen Fuschl-see wachsen 14 Fischarten her-an; zur schlosseigenen Fischerei gehört eine eigene Räucherei und Gaststätte.
• Schloss-Straße 19,
5322 Hof bei Salzburg,
Tel. 62 29 22 53 15 33, www.schlossfuschlsalzburg.com Mo-So 8-18 Uhr RQ

$Tauernlamm
Die Lämmer von Bergbauernhö-fen in den Hohen Tauern grasen auf Bergalmen und haben viel Bewegung – daher ihr beson-ders zartes, schmackhaftes Fleisch.

• Eschenau 16, 5660 Taxenbach, Tel. 64 16 75 17 www.tauern-

lamm.at, Mo-Fr 6-17 Uhr RQ

%Trausners
Die Manufaktur im Lungau macht vor, wie man Wildkräuter, Enzian und andere Schätze der Alpen in hochwertige Brände, Kräuterlimonaden, Marmeladen
und vieles mehr verwandelt.
• Steindorf 65, 5570 Mautern-
dorf, Tel. 647 22 00 65, ‚
www.trausners.at,
Mo-Fr 9-12 und 14-17 Uhr RQ

„Ox am Berg“ mit Beiried vom Almochsen, Mais, Vulkanspargel und Thymianjus auf einem Teller mit Bergrelief im „Kirchenwirt“ in Leogang

IRLAND
SEITE 36

Vorwahl Irland: 00353

Besondere Hideaways
1Absolute Hotel Limerick
Perfekte Lage im mittelalterli-chen Stadtkern, praktisch einge-richtete Zimmer. Restaurant mit Blick auf den River Shannon.
• Sir Harry‘s Mall, Limerick,
Tel. 61 463 600, www.absolute hotel.com, 99 Zi., DZ ab € 98 R QFH LOP

2Ballynahinch Castle
Luxuriöses Schlosshotel aus dem 18. Jahrhundert am Fuß der Berge Twelve Bens. Zum Hotel gehören ausgedehnte Länderei-en zum Spazierengehen, auch

wilden Lachs kann man hier an-geln.
• Recess, Connemara,
Co. Galway, Tel. 95 310 06, www.ballynahinch-castle.com, 40 Zi., DZ ab € 350 QFHLO

3Ballyseede Castle
Klassisches Schlossambiente zeichnet das Hotel mit Antiquitä-ten, Kronleuchtern, Kamin aus, viele Zimmer haben ein Himmel-bett. 30 Hektar Garten und Wald umgeben das Haus.
• Ballyseede, Tralee, Co. Kerry V92 VW30, Tel. 66 712 57 99, www.ballyseedecastle.com, 45 Zi. ,DZ ab € 173 R Q H LOP

4Ballyvolane House Elegantes kleines Landhaus von 1728 mit eigener Gin-Brennerei und Glamping-Zelten auf dem Gelände. Sehr beliebt für Hoch-zeiten.

• Castlelyons, Co. Cork, P61 FP70, Tel. 25 363 49, www.bally

volanehouse.ie, 6 Zi.,
DZ ab € 270 R QFHO

5Bushmills Inn
Boutiquehotel in einer ehemali-gen Poststation und einem Müh-lengebäude mit edlem Mobiliar. Gemütliche Gas Bar.
• 9 Dunluce Road, Bushmills BT57 8QG, Tel. 0044-28 20 73 30 00, www.bushmillsinn.com, 41 Zi., DZ ab € 180 R QFH LOP

6Clonalis House
Historisches Anwesen mit vier vornehmen Suiten, einer herrli-chen Bibliothek und fünf Cot-tages im Country-Stil für Selbst-versorger.
• Cloonalis, Castlerea, Co. Roscommon, F45 H265,
Tel. 94 962 00 14 www.clonalis house.com, 4 Suiten, 5 Cot-

tages, DZ ab € 241 R QFHO

7Killiane Castle Country
House and Farm
Perfekt zum Abschalten: Land-haus aus dem 17. Jahrhundert. Frühstück mit Produkten der ei-genen Farm (Kühe und Schafe).
• Killiane, Drinagh, Co. Wexford, Y35 E1NC, Tel. 53 915 88 85, www.killianecastle.com,
8 Zi., DZ ab € 134 R QHO

8Leonardo Hotel Dublin Christchurch
(Formerly Jurys Inn)
Das zentral gelegene Hotel trägt einen neuen Namen, aber die Betten sind immer noch fa-belhaft. Einige Zimmer haben

Blick auf die Christchurch-Kat-hedrale.
• 8 Christchurch Pl, Dublin 8, D08 REK7, Tel. 14 54 00 00, www.jurysinns.com/christchurch DZ ab € 145 R QFHOP

9Maryborough Hotel & Spa
Inmitten einer 300 Jahre alten Gartenanlage befi ndet sich das ehrwürdige Herrenhaus mit schickem Neubau. Restaurant, Bar und Spa.
• Maryborough Hill, Douglas, Cork, Tel. 214 36 55 55, www.maryborough.com, 90 Zi., DZ ab € 235 RQFHJLO

0SJ Schooner
Zwei Wärterhäuschen am Fuß des 1831 errichteten St. John’s Point Lighthouse. Kein WLAN und TV, dafür jede Menge Einsamkeit.
• St. John‘s Point, Tullymore, Co. Donegal HG9R + 4, www.irishlandmark.com/sj-schooner, Haus mit 4 Betten ab € 1260/Woche QHK

!The Clarence
Schickes Hotel mit großzügigen Zimmern mitten im lebhaften Viertel Temple. Das Haus gehört seit 30 Jahren Bono von U2.
• 6-8 Wellington Quay, Temple Bar, Dublin 2, D02 HT44, Tel.
14 07 08 00, www.theclarence. ie, DZ ab € 190 R QFH LOP

"The Dean
Boutiquehotel mit schicken Zim-mern und Suiten, aber auch

„Pod Bunk Rooms“ (mit Etagen-betten) für 3 Personen. Viele angesagte Bars und Clubs sind in der Nähe.
• 33 Harcourt St, Saint Kevin‘s, Dublin 2, Tel. 16 07 81 10, www.thedean.ie, 51 Zi.,
DZ ab € 157 R QFLOP

§The Heron’s Rest
Zwei hübsche Townhouses mit viel Privatsphäre und voll einge-richteter Küche gegenüber vom Claddagh-Hafen.
• 16a The Long Walk, Galway, H91 KN67, Tel. 91 539 574, www.theheronsrest.com Haus

ab € 378 (ab 5 Nächte) HO

$The Village
Das Hotel Glengarri Park mit gemütlichen Zimmern ist umge-ben von Hügeln und Wald.
• Monteensudder, Glengarri , Co. Cork, Tel. 276 30 00,

www.glengarri park.com, 26 Zi., DZ ab € 150 R QFHOP

%Wicklow Head Lighthouse
Ein 200 Jahre alter Leuchtturm mit sechs achteckigen Zimmern und atemberaubender Aussicht.
• Dunbur Head, Wicklow,
Tel. 16 70 47 33, www.irishland-mark.com/wicklow, 6 Zi.,
DZ ab € 644 für 2 Nächte Q

&Wineport Lodge
Zuerst gab es das ausgezeich-nete Restaurant, inzwischen hat die Lodge auch Zimmer, von ei-nigen hat man Blick auf den Lough Ree.
• Wineport, Portaneena, Glasson, Co. Westmeath, N37 R2D7, Tel. 90 643 90 10, www.wineport.ie, 34 Zi., DZ ab € 220
R QFH LOP

BELFAST
SEITE 40

Vorwahl Nordirland: 0044

HOTELS
1Grand Central Hotel 4-Sterne-Haus und das höchste Gebäude der Stadt.
• 9-15 Bedford St, Belfast BT2 7FF, Tel. 28 90 23 10 66, www. grandcentralhotelbelfast.com, 300 Zi., DZ ab € 214
R QFH LOP

2The Fitzwilliam Hotel Luxuriöses Haus neben dem Grand Opera House.
• 1-3 Great Victoria St, Belfast BT2 7BQ, Tel. 28 90 44 20 80, www.fi tzwilliamhotelbelfast.com, 109 Zi., DZ ab € 145 R QFLOP

3The Harrison
Sehr individuelles Boutiqueho-tel, persönlich geführt.
• 45 Malone Rd, Belfast BT9 6RX, Tel. 28 94 60 01 23, www.chambersofdistinction. com, 16 Zi., DZ ab € 140
R QHO

4The Merchant
5-Sterne-Hotel im viktoriani-schen und Art-déco-Stil im Cathedral Quarter.
• 16 Skipper St, Belfast BT1 2DZ, Tel. 28 90 23 48 88, www. themerchanthotel.com, 62 Zi., DZ ab € 230 R QFH J LOP

5Titanic Hotel
4-Sterne-Haus gegenüber dem Schi fahrtsmuseum.
• Titanic Quarter, 8 Queens Rd, Belfast BT3 9DT,
Tel. 28 95 08 20 00,
www.titanichotelbelfast.com, 119 Zi., DZ ab € 123 RQFLO

RESTAURANTS
6Deanes at Queens Lebhafte Brasserie an der Uni-versität mit frischer Küche.

A bQueen’s University Belfast 1 College Gardens, Belfast BT9 6BQ, Tel. 0044-28 90 38 21 11, www.michaeldeane.co.uk/

deanes-at-queens, Mi-So mit-tags und abends geö net, Hauptgerichte € 16-40
R Q IFKV

7Eipic
Das erste Spitzenrestaurant in Belfast mit stilvoll-eleganter At-mosphäre und das beste Haus der Stadt.
A a a 28-40 Howard St, Belfast BT1 6PF, Tel. 28 90 33 11 34, www.deaneseipic.com, Do-Sa mittags und abends geö net,

Menüs € 55 (Do)-99 R Q IFV

8Home
Frischeküche im Bistrostil mit New Yorker Flair und schönem Lichtdesign.
A 2 Wellington Pl, Belfast BT1 6GE, Tel. 28 90 23 49 46, www.homebelfast.co.uk, Mo-So mittags und abends geö net, Hauptgerichte € 16-31 RQIV

9Muddlers Club
Fine Dining in lässiger Atmo-sphäre im Stil eines Speakeasy mit heimischen Produkten und eine der drei Topadressen der Stadt.
A a b 1 Warehouse Ln, Belfast BT1 2DX Tel. 28 90 31 31 99 www.themuddlersclubbelfast. com, Mi, Do abends, Fr, Sa mittags und abends geö net, Menüs € 82-93 R QFV

0Ox
Stylishes Fine Dining in zeit ge-mäßem Interior Design mit star-kem Fokus auf Saisonalität und eines der drei Toprestaurants. A a b 1 Oxford St, Belfast BT1 3LA, Tel. 0044-28 90 31 41 21, www.oxbelfast.com,
Mi abends, Do-Sa mittags und abends geö net, Menü € 93 RQI

GASTHAUSKULTUR
SEITE 44

Postschänke Odenthal
Die Brüder Alejandro und Christopher Wilbrand servieren in der Gaststube sü ge Slow-Food-Küche.

a b Altenberger-Dom-Straße 23, 51519 Odenthal, Tel. 02202-

97 77 80, www.hotel-restaurant-zur-post.de/postschaenke/, Mi-Sa mittags und abends,
So mittags geö net,
Menüs € 45-52 RQHM

Rait’ner Wirt
Unweit des Chiemsees liegt das mustergültig restaurierte Gast-haus von 1864; bayerische Klas-siker werden mit kulinarischem Anspruch zubereitet, Spezialität sind Innereien- und Wildgerich-te. Hübsche Gästezimmer.
AB OT Raiten, Achentalstr. 8, 83259 Schleching, Tel. 08641-591 11 70, www.raitnerwirt.de, Mi-Fr abends, Sa, So mittags und abends geö net, Hauptge-richte € 12-24 R QHIKMV

Gasthaus Spieker
Beate und Franz Spieker führen das Gasthaus in der dritten Ge-neration – mit Lieblingsgerichten von westfälischer Hochzeitssup-pe bis Rehkeule mit Quitten. ab OT Riege, Detmolder Str. 86, 33161 Hövelhof, Tel. 05257-22 22, www.gasthaus-spieker.de, Mi-Sa abends, So mittags und abends geö net, Hauptgerichte € 14-32 RQHKM

Zur Golden Kron
„Edelwirtshaus“: eine Gaststätte mit Chic und Lustküche von Wiener Schnitzel bis Kalbskopf-Carpaccio mit Odenwälder Handkäs.

KOCH DES MONATS
SEITE 56

Paris
Palais Royal
Der Athener Philip Chronopou-los hat bei den großen Franzo-sen Bocuse, Robuchon und Passard gelernt. Er kocht seit Jahren im ehrwürdigen, noblen Palais Royal in Paris. Doch seit der Pandemie besinnt er sich auf seine griechischen Wurzeln und begeistert mit mediterranen Gerichten, etwa Milchkalb mit Pfl aume, Zwiebel und Senf oder Hummer mit Mais, Blumenkohl und Zitronengras. Die Weine entsprechen der Leichtigkeit der Küche, der Fokus liegt auf dem Burgund und Champagner. a a a b 110, Galerie de Valois, FR-75001 Paris,
Tel. 0033-140 20 00 27, www.palaisroyalrestaurant.com, Mo-Fr mittags und abends ge-ö net, Menü € 110-285 R Q IK

UltraViolet by Paul Pairet, Shanghai
Somewhere in Shanghai – ein Chau eur bringt bis zu 10 Gäste an einen geheimen Ort. Ein Raum mit langer Tafel wird durch eine Multivision-Show zur Pro-jektionsfl äche für abstrakte Fan-tasiewelten. Lichter, Geräusche und Düfte sind perfekt auf das 20-Gänge-Menü abgestimmt. Alles ohne Speisekarte: Eine Überraschung für alle Sinne. uvbypp.cc

Sublimotion im Mandarin Jumeirah, Dubai
Teil der Show sein: Bei Paco Roncero im „Sublimotion” werden bis zu 12 Gäste von Schauspieler:innen und einer 360-Grad-Projektion umgeben. Das Event-Restaurant serviert 10 Gänge aus der Molekularküche
– manche davon schweben in Halbkugeln von der Decke, andere sind in Glasschalen auf Samtkissen angerichtet. mandarinoriental.com

Alchemist, Kopenhagen Spannendes Spektakel: 50-Gänge mit Musik, Video-kunst und Showeinlagen – in-szeniert unter einer riesigen Kuppel mit Projektionen von Po-larlichtern oder einem Himmel voller Schmetterlinge. Im „Al-chemist” serviert Küchenchef Rasmus Munk Gerichte auf Sili-kon-Zungen oder im Look eines menschlichen Augapfels.
Mut zahlt sich aus: Jede Komponente ist köstlich! alchemist.dk

Intense, Wachenheim Traditionen neu erleben: Das „Intense” in der Pfalz verbindet regionale Zutaten mit kreativer Zubereitung – und führt durch zwei Locations. Beginnend in der „Guud Stubb” serviert Kü-chenchef Benjamin Peifer einen Sauerkrautmacaron. Im Haupt-restaurant sitzt man ums o ene Feuer und kann den Tauben beim Vorgaren zusehen. restaurant-inten.se

Alinea, Chicago
Großes Theater, großartige Kü-che – Che och Grant Achatz erscha t durch duftende Dämp-fe und experimentelle Gerichte ein unvergessliches Erlebnis. Gepökelter Saibling, in Salz ge-backener Kohlrabi und im Rauchgel schwimmende Rogen ergeben ein stimmiges Ge-schmacksprofi l. Dramaturgischer Abschluss: Ein gemaltes Dessert auf dem Tisch.
alinearestaurant.com

KALIFORNIEN WEIN-UPDATE
SEITE 96

Vorwahl USA: 001-

NAPA VALLEY
Chateau Montelena
Das Weingut in einem wieder aufgebauten englischen Schloss arbeitet nach europäischem Vorbild. Die Lese erfolgt per Hand, der Anbau ökologisch und mit moderner Stilistik. Ihre Philosophie: Weine entstehen im Weinberg, nicht im Keller. Den Besitzern gehört auch das Château d’Estournel in Bordeaux.
1429 Tubbs Ln, Calistoga, CA 94515, Tel. 707-942-51 05, www.montelena.com,
Mo-So 9.30-16 Uhr Q

Promontory Winery
Das Gut wird vom Gründer Bill Harlan, Ehefrau Deborah und den Kindern Amanda und Will geführt. Viel Wald in der Umge-bung sorgt für Kühle und Feuch-tigkeit auf der Höhenlage in Oakville – heute sehr begehrt.

Die Anzahl der Flaschen ist limi-tiert, aufgerufen werden Preise ab 900 Euro die Flasche.
1601 Oakville Grade Rd, Oakville, CA 94562, Tel. 707-944-01 25 www.promontory.wine,
Mo-So 9-17 Uhr Q

SONOMA
Littorai Ridge Vineyards
Das Gut, mit dem sich Ted Litto-rai schon 1993 auf einer Anhöhe im Wald niedergelassen hat, zählt zu den Kultbetrieben Kali-forniens. Der Keller ist atembe-raubend modern. Gewirtschaftet wird nach biodynamischen Krite-rien. Die Chardonnays und Pinot Noirs spiegeln ihr jeweiliges Terroir wider.
788 Gold Ridge Rd, Sebastopol, CA 95472, Tel. 707-823-95 86 www.littorai.com Mo-Fr 9-17 Uhr, Sa 10-15 Uhr Q

Occidental Wines
Steve Kistler hat sein Gut im Coastal Climate auf 400 Meter Höhe errichtet. Ruhm erlangte er als Chardonnay-Papst. Heute baut er nur noch Pinot Noir an – facettenreich und feingliedrig. 14715 Bodega Hwy, Bodega, CA 94922, Tel. 707-827-16 55, www.occidentalwines.com

Mo-Fr 9-16 Uhr Q

Berlin
Fischer & Lustig
Blaue Wände sowie Azulejo-Fliesen und Skulpturen deuten es an: Hier dreht sich alles um Fisch. Che och Erik Arndt, ehe-mals “Fischereihafen Restau-rant” in Hamburg, modernisiert traditionelle deutsche Rezepte mit Produkten aus der Region, etwa bei der Fischsuppe mit fei-nen Filets, Muscheln und Kreb-sen. Sehr gut: Lachsfi let, das am Tisch fl ambiert wird und modern interpretiertes Labskaus.
AB Poststr. 26, 10178 Berlin, Tel. 030-56 82 99 90, www.fi sche-rundlustig.de, Mi-So mittags und abends geö net, Hauptgerichte € 17-26 R Q IFKV

Köln
Augustin
Gutbürgerliche Küche mit An-spruch und Regionalklassiker in schick gemütlichen Ambiente mit Brauhaus-artiger Stimmung. Eric Werner überzeugt etwa mit Wildschweinfi let zu Spitzkohl und Serviettenknödeln oder Weiderind-Steak mit Kalbsjus und Karto elgratin. Kompakte

Weinkarte von Naturwein bis Burgunder-Raritäten.
A Dagobertstr. 32, 50668 Köln, Tel. 0221-95 31 33 54, Di, So abends, Mi-Sa mittags und abends geö net, Hauptgerichte € 24-32 R Q IK

Trier
Bagatelle
In dem puristisch in Schwarz-Weiß gehaltenen Restaurant steht Gerald Schöberl am Herd, zuvor bei Christian Bau in „Vic-tor’s Fine Dining“. Seine Gerich-te pfl egen eine große Detaillie-be, etwa beim Saiblingstatar von Bauch und Rücken oder seiner unwiderstehlichen Birne Helene. Weinkarte mit Mosel-Schwerpunkt.
AAAB Zurlaubener Ufer 78, 54292 Trier, www.bagatelle.de Mi, Do, Sa abends, Fr, So mit-tags und abends geö net, Hauptgerichte € 43-49 RQHK

Sinzheim
Ebanat
Das Weingut Kopp hat nun sein eigenes eindrucksvolles Restau-rant – mit Aussicht über die Re-ben bis zum Schwarzwald. Kü-chenchef Stefan Schmidt be-dient mit seinen Gerichten anspruchsvolle Klientel und Wanderer gleichermaßen, dar-unter Hirschgulasch ebenso wie Ricotta-Ravioli mit Trü el-schaum. Weinkarte mit 24 Ge-

wächsen eigener Produktion. A B OT Ebenung, Ebenunger Str. 23, 76547 Sinzheim, Tel. 07221-397 70 68, weingut-kopp. com, Mi-So abends geö net, Hauptgerichte € 19-39, Menü € 49-58 RQ

Pforzheim
Riva by Tristan Brandt
In zeitlos eleganten Rahmen präsentiert Yasin Si-Hamida, Tristan Brandts Statthalter, ver-feinerte Bistrogerichte wie Cae-sar Salad mit saftiger Perlhuhn-brust und Ambitionierteres wie Lachsforelle mit Buttermilch oder Rehrücken mit Bete und Eigelb-Ravioli.
AB Poststr. 8, 75172 Pforzheim, Tel. 07231-397 272,
www.riva-by-tristan-brandt.de, Di-Sa geö net, Hauptgerichte € 29-42 R Q IF

München
mural farmhouse
Küchenchef Rico Birndt konzent-riert sich bei seinem täglich wechselnden 14-Gänge-Menü stets aufs Kernprodukt. Dafür greift er auf eigene Beete auf dem Hoteldach, Weckgläser und einen Erzeuger-Pool aus dem Umland zurück. Beispiele: Zan-der zu Beurre blanc mit Wald-meisteröl, Kronfl eischspieß mit Bärlauchknospen und Himbeer-granité. Eindrucksvolle Weinaus-wahl mit Schwerpunkt Burgund. A A A im Hotel „WunderLocke“,

Gmunder Str. 27, 81379 Mün-chen, www.muralfarmhouse.de/fi ne-dine, Tel. 089-262 08 90 79, Di-Sa abends geö net, Menü € 120 Q RFKMN

EUROPA
Italien (Piemont)
Almaranto
Das Hauptgebäude von 1720 wurde mit viel Geschmack zu ei-nem bemerkenswerten Hotel mit zwei Restaurants sowie ei-ner Kochschule mit Profi küche umgebaut. Kochen ist das Meti-er der Besitzerin Alexa Schulte, ihr Mann ist Weinkenner, der nicht nur Barolo und Barbaresco gelagert hat.
AAA Almaranto, Regione Quar-tino 6, IT-14042 Calamandrana, Tel. 0039-0141 76 91 09, www. almaranto.it, 23 Zi., DZ ab € 175 R QFH JOP
AAA „Adagio“, Do-So abends geö net, Menüs € 79-85
A „Anima“, Mo-So mittags und abends geö net, Hauptgerichte ab € 15 RQI

Frankreich
Madame Rêve
Das stilvolle Boutiquehotel ver-bindet die Grandeur des 19. Jahrhunderts mit zeitgemäßem Interieur und zwei Restaurants. Die Zimmer strahlen mit Holz und kräftigen Farben Wärme aus. Das „La Plume“ mit begrün-ter Terrasse bietet ansprechen-de Nikkei-Küche und Desserts von Starpatissier Pierre Hermé. AAAB 48 Rue du Louvre, FR-75001 Paris, Tel. 0033-
180 40 77 70, www.madame reve.com, 82 Zi. und Suiten,
DZ ab € 500 R Q FKOP
A A B „La Plume“, Hauptgerichte € 30-42 R QFIK

Ciabatta, Salate und Desserts.
• Koumpari 5, Kolonaki, Athen 10674, Tel. 21 03 62 87 82, www. facebook.com, Mo-So morgens bis abends geö net RQK

4Roof Garden Restaurant im Hotel Grand Bretagne Ausgezeichnetes Frühstück mit Eggs Benedict und frisch ge-pressten Säften sowie Blick auf die Akropolis.
• Vasileos Georgiou A 1, 105 64 Athen, Tel. 21 03 33 00 00 (Ho-tel) und 21 03 33 07 66 (Restau-rant), www.gbroofgarden.gr, Frühstück 6.30-11 Uhr R QKO

5Nisos
Lichtes Fischrestaurant mit viel maritimem Dekor und schöner Terrasse am Jachthafen Flisvos. Tipp: Seeigel-Salat.
A Marina Flisvos, Gebäude 6, 175 61 Paleo Faliro,
Tel. 21 09 82 56 28,
www.nisos-fl isvos.gr,
Hauptgerichte € 16-20, Mo-So mittags und abends geö net R QKO

6Prasini Tenta
Das Café-Restaurant ist wegen seiner Terrasse perfekt für ei-nen Sundowner mit Blick über die Stadt, aber man kann auch gut essen, etwa Lachs mit Roter Bete und Avocado.
A Ploutárchou 66 Lófos Lykavittoú, Athen 11471,
Tel. 21 03 63 54 00,
www.prasinitenta.gr,

Mo-So morgens bis abends ge-ö net, Gerichte € 16-28 RQK

7Sea Wolf
Sehr gute und relativ günstige Fischküche. Empfehlenswert sind Oktopus-Linguine oder Kabeljau-Tempura.
A A Dimitrakopoulou 35, Koukaki, Athen 11742,
Tel. 21 09 22 92 35,
www.facebook.com,
Mo-So abends geö net, Gerichte € 10-27 RQK

8To Lokali
In dem Lokal mit schöner be-grünter Terrasse genießt man Salate und Seafood, hausge-machte Limonaden und Ka ee. Abends stehen Cocktails zur Wahl.
B Sarri 44, Psirri, Athen 10553, Tel. 21 03 25 06 73,
www.tolokali.gr, Mo-So mittags und abends geö net, Gerichte € 13-22 RQK

9Tudor Hall
Dank Che och Nikos Livavadi-as eine Topadresse in Athen. Im

Degustationsmenü überzeugten Zackenbarsch mit Tomatencou-lis und gegrilltes Lamm mit Couscous.

AAB im Hotel King George, Vasileos Georgiou A 3, Athen 10564, Tel. 21 03 33 02 65, www.tudorhall.gr,
Mo-So mittags und abends geö net, Gerichte € 19-55, Menü € 98 RQKMN

0Vintage Wine Bar & Bistro
300 Weine stehen hier zur Auswahl, sie werden auch glasweise ausgeschenkt. Im Angebot sind auch kleine Tastings mit griechischen Käse und passenden Weinen.
AB Mitropoleos 66-68, Plaka, Athen 10563,
Tel. 21 30 29 65 70,
www.winebarathens.com, Mo-Sa abends geö net, Gerichte € 12-16 RQN

Einkaufen
!Amorgós
Charmanter vollgestopfter Laden mit griechischer Volks-kunst und selbst hergestellten

Kleinmöbeln aus Holz.
3, Kodrou St., 105 58 Athen, Tel. 21 03 24 38 36,
www.amorgos art.gr,
Mo, Sa 9-16 Uhr, Di, Do,
Fr 9-20 Uhr, Mi 9-17.30 Uhr Q

"Malotira
Deli mit Olivenölen und anderen Produkten kleiner griechischer Hersteller aus ganz Griechen-land.

• Apollonos 30, Plaka, 105 56 Athen, Tel. 21 03 24 60 08, www.malotira.gr,
Mo, Mi 10-16 Uhr,
Di, Do-Sa 10-20 Uhr Q

§Miran
Metzgerei, in der man die köstlichen Würste und Schinken probieren sollte.
• 45 Evripidou St., 10554, Athen, Tel. 21 03 21 71 87, www.miran.

gr, Mo-Sa 7-20 Uhr Q

$Varvakios Agora
In der überdachten zentralen
Markthalle werden zu
DJ-Klängen frischer Fisch und
Krustentiere serviert.
• Athinas 42, Psirri, 105 51 Athen,
Mo-Sa 8-18 Uhr

Im „Eatrenalin“ in Rust gleiten die Gäste mit Floating Chairs in verschiedene Genusswelten – das nächste Level der Event-Gastronomie

Chateau Montelena in Napa Valley arbeitet nach europäischem Vorbild: Die Lese auf dem Weingut erfolgt per Hand, der Anbau ökologisch

Einmaliger Blick über die Dächer von Paris vom Hotel Madame Rêve

Che och Nikos Livadias vom
„Tudor Hall“ im Hotel King George

aa Alt-Eschersheim 58, 60433
Frankfurt am Main, Tel. 069-95
10 68 86, www.goldenkron.de,
Mi-Sa abends, Sonntag mittags und abends geö net, Hauptge-richte € 36-54 RQK

FOTOS: CHRISTINA KÖRTE/JALAG/SEASONS.AGENCY, BARRY MURPHY FOTO: GÜNTER STANDL FOTOS: CANADASTOCK/SHUTTERSTOCK, PROJECTED BY M. FOTOS: PHILIPP VON DITTFURTH/PICTURE ALLIANCE/DPA, HANS-JOERG HAAS FOTO: CHRISTINA KÖRTE/JALAG/SEASONS.AGENCY FOTO: MARKUS BASSLER FOTOS: PHILIPP VON DITTFURTH/PICTURE ALLIANCE/DPA, HANS-JOERG HAAS FOTO: CHATEAU MONTELENA FOTO: JEROME GALLAND FOTO: ENRICO MARKX FOTO: STOCK.ADOBE.COM

1.22 16:23 Seite 1

22 09:40 Seite 1