



TOP 5

LANDGASTHÄUSER IN NÖ, TEIL 2

Noch fünf großartige Landgasthäuser in Niederösterreich. Hier wird (nicht nur) aus lokalen Produkten grandiose Landgasthaus-Küche gekocht. Ein Ausflug, der sich lohnt:

- SCHILLER** Wirklich schön ist dieses Landgasthaus nicht. Aber das ist spätestens dann egal, wenn man sich die Speisekarte des Ex-Steirer-Genie Gerhard Schiller durchliest: Top-Qualität, top-regional. 2453 Sommerein, Hauptstr. 31, ☎ 0676/944 40 49, Mi-Do 11-23, Fr, Sa 9-24, So 9-22, www.landgasthausschiller.at
- JEITLER** Gerhard Jeitler sorgte in den 90er-Jahren für kulinarische Sensationen in der Buckligen Welt. Dann verschwand er, seit einiger Zeit ist er wieder da, diesmal mit Sohn, genauso köstlich wie eh und je. 2722 Weikersdorf, Hauptstr. 31, ☎ 0660/490 69 37, Mo 17-24, Fr 11-24, Sa 11.30-24, So 11.30-20, www.einfachjeitler.at
- KALTEIS** Ein 300 Jahre altes Gasthaus, die Produkte stammen von rundherum aus dem Mostviertel, Wirtsleute mit Herz und Seele. Hausmannskost und Wirtshausküche mit Gourmet-Ambition. 3204 Kirchberg an der Pielach, Melker Str. 10, ☎ 02722/7223, Do-So, Fei ab 8.30, www.kalteis.at
- GASTHAUS STOCKER** Betritt man diesen Gasthof mit uriger Schankstube und Bretterboden-Speise-saal, glaubt man, die Zeit sei stehen geblieben. Nicht so Gerda's Küche: Wildkräuter & Wohlgeschmack! 2860 Kirchschlag, Lembach 11, ☎ 02646/22 80, Mi-So ab 8, www.gasthaus-stocker.at
- FIGL** Bis vor Kurzem war die Gegend rund um St. Pölten kulinarisches Flachland. Das änderte sich auch dank des Figl-Teams und ihres herrlichen Spagats zwischen Hausmannskost und Welt-Küche. 3100 Ober-Rattersdorf, Hauptpl. 4, ☎ 02742/257 402, Di-Sa 11.30-14.30, 18-24, www.gaststaettefigl.at



salz & PFEFFER MERCADO

Mercado, Wien 1, Stubenring 18, ☎ 01/512 25 05, Mo-Fr 12-23, Sa 17-23, So, Fei 17-22, www.mercado.at

Als das „Mercado“ 2013 eröffnete, waren die Kritiker begeistert: Endlich gab es die international gerade absolut angesagte Küche der Kreativköche aus Südamerika auch in Wien zu kosten. Dem „normalen“ Publikum seien die Aromenspiele aus Achiot, Schokolade, Chipotle & Co aber doch etwas zu exotisch gewesen, konstatiert Gastronom Klaus Piber und beschloss, die Idee der zeitgenössischen Latino-Küche jetzt etwas unkomplizierter anzugehen. Und mit Fokussierung auf „Nikkei“, diese peruanisch-japanische Fusionsküche, mit der auch das „Nobu“ auf der ganzen Welt erfolgreich ist. Der Mann, den er dafür fand, könnte geeigneter nicht sein, Javier Vera Alarcon ist 30 Jahre alt, stammt aus Lima, lebt seit sieben Jahren in Österreich, arbeitete sowohl im „Maido“ in Lima, das als bestes Nikkei-Restaurant der Welt gilt, hatte in Wien aber auch schon einen Foodtruck. Diese Mischung kommt im neuen „Mercado“ ganz gut zum Ausdruck, etwa mit einer grandiosen Ceviche „Street Food Style“ mit knusprigen Süßkartoffeln, Koriander und knusprig frittierten Calamari (11,90 €), mit intensiven Grill-Spießchen, etwa vom Oktopus mit Chimichurri und Oliven-Aioli (3,90 €) oder Hühnerstücken in Chili-Soja-Marinade (3,50 €). Sehr Streetfood auch die „Picadillos“, kleine Burger mit entweder knuspriger Fisch-Fülle oder geschmorten Shortribs (4,50, 5,50 €). Und beim „Soul Food“ kommt dann quasi alles zusammen, herrlich etwa das Estofado, 24 Stunden geschmorte, butterweiche Shortribs mit gebratenem, gewürztem Reis, Omelette, Garnelen und furioser Sauce (15,90 €). Die Weinkarte ist nach wie vor Extraklasse.

		Max.
Küche	27	35
Keller	9	10
Service	14	15
Atmosphäre	13	15
Preis/Wert	17	20
Familie	3	5
	83	100

FOTOS: RESTAURANT MERCADO, HEIDI STROBL, CLBERTNOVY