

LOKALE, ÜBER DIE MAN SPRICHT ...

Ghisallo

Schönbrunner Straße 97, 1050 Wien
Tel. 0677/612 95 880, Küche: Di–Fr 12–14.30, 18–21, Sa 10–14 (Frühstück) 18–21

Eigentlich wollte Livia Palffy ja nur eine kleine Bar als Ergänzung zu ihrem Fahrradgeschäft, wo sie seit zwei Jahren vorwiegend High-End-Zweiräder aus italienischer Produktion anbietet und welches sie daher GHISALLO nannte, in Anspielung an eine der gefürchteten Etappen des Giro d'Italia, nämlich die Auffahrt zum Ghisallo-Pass mit 14% Steigung. Doch aus Kaffee (großartiger Espresso der Marke Hausbrandt) und ein paar kleinen Speisen wurde bald ein veritables Restaurant, das vor Kurzem sogar mit einer Haube des Guide Gault&Millau geadelt wur-



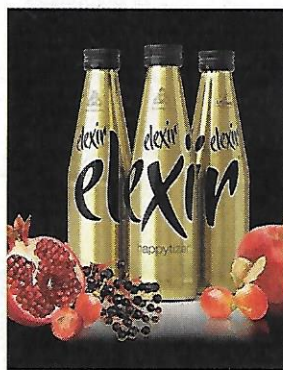
Spannende Küche internationalen Zuschnitts im Fahrrad-Shop: Das Ghisallo ist ein cooles Wohlfühl-Lokal.

de. Regelmäßige Gäste sind darüber wohl weniger überrascht als die Patronne selbst, denn was hier in der ungewöhnlichen, großzügig weitläufigen Atmosphäre von halb Lokal, halb Rad-Shop geboten wird, kann sich wirklich sehen (und schmecken) lassen. Küchenchef Patrick Pannosch kreiert mit leichter Hand Gerichte internationalen Zuschnitts mit zugleich hohem Wohlfühl-Faktor: pikante Rote Rüben Gnocchi mit Ziegenkäse und Kren (11,80 €), eine feine Kürbis-Tarte (9,80 €), ein Pochiertes Kabeljaufilet mit Pak Choi und Süßkartoffelpüree

(17,80 €). Zum kühlen Herbstwetter passt ein dunkel geschmortes Hirschragout mit Pilzen, Serviettenknödel und Kartoffelknödel (17,20 €). Und die auf französische Art confierte Gänsekeule mit Rotkraut und Maroni (18,20 €) sollte auch Menschen überzeugen, die sonst um die Ganslwochen einen Bogen machen. Die kleine Weinauswahl ist mit viel Fingerspitzengefühl zusammengestellt. Mit einem Wort: Das Ghisallo liegt zwar etwas abseits der Wiener In-Lokal-Bezirke, hat aber alle Attribute für ein richtig cooles Stammlokal.

NEU IM REGAL

Als „Happytizer“ versteht sich der alkoholfreie österreichische Aperitif ELEXIR: Dieses Getränk ist eine zart moussierende herb-fruchtige Cuvée aus dem Saft von Trauben, Äpfeln, Granatäpfeln und Hohlunderbeeren, obendrein werden Mineralstoffe und Vitamine zugesetzt. Man kann es pur im Weinglas servieren oder mit Soda aufspritzen. Eine Flasche kostet zwischen 3,50 € bis 4 €, gibt's in Apotheken.



SUPER(MARKT)WEIN

Dank seiner Röstaromen, die sich in der Nase entfalten, und des zarten Duftes nach Nüssen und Biskuit sowie seiner vitalen Dichte am Gaumen ist der CHARDONNAY 2017 RIED LORES prädestiniert für kalte Tage und die nahende Weihnachtszeit. Dieser Weißwein vom Johanneshof Reinisch (Tattendorf, Thermenregion, NÖ) passt sehr gut zu Krustentieren und zu edlem Geflügel, am besten schenkt man ihn im Burgunderglas aus. 19,60 € bei www.j-r.at/produkt/



GENUSS & TRENDS

Haben Sie schon einmal Kastaniensirup angesetzt? Dafür muss man 4 Esslöffel Staubzucker in ¼ l Wasser auflösen, mit 60 ml Brandy und 250 g pürierten Kastanien verrühren, das Ganze 7 Tage im Kühlschrank stehen lassen und danach abseihen. Mit diesem Sirup könnte man Royal Chestnut Sour herstellen, einen angesagten Drink, den die italienische Gourmet-Zeitschrift „Gambero Rosso“ jetzt im November empfiehlt: 50 ml Bourbon Whiskey, 10 ml Kastaniensirup, 15 ml Kräuterbitter, 20 ml Zitronensaft, 1 Prise Salz. Schütteln, nicht



rühren. Die EDELKASTANIE, eines der ältesten europäischen Nahrungsmittel, ist derzeit wieder ziemlich en vogue. Früher einmal galten Maroni als „Brot der Armen“, weil man sie geröstet, geschält und püriert zu diversen Teigen verarbeiten kann. Heute verblüffen Spitzenköche ihre Gäste mit Kastanienpolenta, braten Maroni mit Jakobsmuscheln in Butter oder kombinieren die braunen Früchte mit Schalotten, Fenchel und Walnüssen zu einem pikanten Ragout. Die Ernährungsexperten freut's, denn Kastanien sind fettarm, vitaminreich und reich an Ballaststoffen, also – mit einem Wort – sehr gesund.