

Zweite Gault Millau Habe für das ghisallo

Utl. Das ghisallo etabliert sich als gastronomischer Fixstern im Fünften Bezirk.

Das ghisallo ist ein bemerkenswertes Restaurant. Vermuten würde man eine solche Location eher in London, New York oder Mailand. Hinter der unscheinbaren Fassade wartet ein kulinarischer Streifzug vom Mittelmeer in die Wiener Küche. Entlang dieser Reise macht die Küche auch gerne bei levantischen oder asiatischen Inspirationen Station. Ein brillanter Mix, der prompt vom Gault Millau mit einer Haube honoriert wurde.

Diesen Lifestyle bietet das ghisallo nun auch von Dienstag bis Samstag täglich ab 7:00 Uhr früh an und bietet ab sofort frühmorgens auch Frühstück an. Dem mediterranen Lebensgefühl bleibt man natürlich auch in der Früh treu. Einzigartig in Wien ist das Angebot für einen Hausbrandt Espresso „al Banco“ um nur einen Euro. Das kennt man so nur aus dem Italien Urlaub. Dazu gibt es Frühstücks Kombis wie „Il Giro“ mit Parmesaneierspeis , Weissbrot, Prosciutto und Cappuccino, „Le Tour“ mit Crocque Madame, Croissant, Orangensaft und Café au Lait oder „Madonna del Ghisallo“ (Flaumige Pancakes mit, hausgemachter Karamellsauce, Waldbeeren und Mascarpone); Klassiker wie der „Vienna Quickie“ (Semmel, Butter, Marmelade/Honig, Verlängerter) oder die Steireralm-Kernöleierspeis mit Schnittlauchbrot ergänzen das neue Frühstücksangebot. Die Fitnessfreaks erwartet Vollkornmüsli mit Früchten oder klassisch englischer Porridge.

Das ghisallo hält noch eine weitere Überraschung bereit. Die Eier kommen aus Bio Betrieben; aus voller Überzeugung wird gänzlich auf Convenience Produkte, Geschmacksverstärker und Aromen verzichtet. Sogar eine Mikrowelle sucht man vergeblich in der Küche. Beharrlich ungläubige Gäste führt die Chefin schon einmal persönlich in die Küche um den Beweis anzutreten.

Hinter dem ghisallo steht eine leidenschaftliche Gastgeberin und Radsportlerin. Livia Palffy, geborene Salzburgerin, hat vor einigen Jahren Ihre Liebe zum Radsport entdeckt. Die zu hochwertiger Kulinarik war schon immer da. Nach zwei Jahren des Konzipierens, der Locationsuche und der Planung eröffnete sie Ende 2016 ihre Fusion aus mediterraner Küche und italienischem (Radsport-)Lebensgefühl; neben dem einzigartigen Restaurant betreibt Livia Palffy auch ein direkt angeschlossenes Rennradgeschäft mit Kultmarken wie Pinarello, Colnago oder Wilier Triestina.

Im Radsport liegt auch der Hintergrund der Namensgebung des ghisallo. Die Legende besagt, dass im Mittelalter ein lokaler Graf nahe der kleinen Ortschaft Ghisallo hoch über dem Comer See von Räufern attackiert wurde. Eine Erscheinung der Heiligen Jungfrau Maria auf die er zulief rettete ihn allerdings. Zum Dank stiftete der Graf eine Kapelle zu ihren Ehren und die „Madonna del Ghisallo“ wurde zur Schutzpatronin der lokalen Reisenden. Im Jahr 1949 überredete Pater Ermelindo Vigano, der radsportbegeisterte Dorfpfarrer von Ghisallo, Papst Pius XII. die Madonna del Ghisallo offiziell zur Schutzpatronin der Radfahrer zu machen. Ab da wurde die kleine Kapelle ein heiliger Schrein für Radsportlegenden. Nahezu alle Helden des Sports haben Devotionalien wie Siegerräder, Trikots oder Trophäen hinterlassen: Fausto Coppi, Gino Bartali, Eddy Merckx, Francesco Moser, Bernard Hinault, Marco Pantani, Paolo Bettini, Vincenzo Nibali...

www.ghisallo.cc/fruehstueck

[DOWNLOAD FOTOS/TEXT](#)

Rückfragehinweis

Ghisallo – Restaurant | Café | Bar | Roadbikestore

presse@ghisallo.cc

<https://www.ghisallo.cc/pressarea/>

+43 677 612 958 80