

Haben auch Sie ein bemerkenswertes
Restauranterlebnis, das Sie uns schildern
möchten? Dann schreiben Sie uns an
redaktion@falstaff.at.

WARM

HIGHLIGHT ÜBER WIEN

Das Loft im SO/ Vienna, 1020 Wien

Noch über der Stadt erwartet die Gäste im
Restaurant »Das Loft« auch hoher Genuss.

Ein wirklich einmaliges Erlebnis: Die
Gerichte waren ein Traum und auch deren
Präsentation exzellent. Das Lokal war sehr
gut besucht und wir sind einige Stunden
verblieben, wurden dabei aber kein einziges
Mal gestresst. Und auch ganz allgemein war
das Service extrem professionell: Wir hatten
beispielsweise einen Wein bestellt, der für
uns beim Verkosten ein wenig eigenartig
geschmeckt hat. Der Sommelier dürfte das
bemerkte haben und öffnete sogleich eine
neue, weite Flasche. Diese mussten wir im
Anschluss nicht einmal bezahlen. Alles in
Allem also einfach ein herrlicher Besuch und
ein Restaurant, das ich uneingeschränkt
weiterempfehlen kann!«



Perfektes Service und feine Küche im »Loft«.



Abwechslungsreiches Menü im »Alten Backhaus«.

TOP-KÜCHE

Altes Backhaus, 2700 Wiener Neustadt

Kulinarisch spannendes und kleinteiliges
Gängemenü im »Alten Backhaus«.

»Wir haben unseren Betriebsausflug mit
einem tollen Abendessen im »Alten Backhaus«
abgeschlossen. Chefkoch Bernhard Gruber
hat uns dabei ein köstliches Menü mit acht
kleinen Gängen aufgetischt – man könnte es
auch österreichische Tapas nennen. Angefan-
gen mit der köstlichen Kürbissuppe über
gebackenen Karpfen, Kalbsbutterschnitzel
und geschmorte Kalbsbackerl bis hin zu den
Topfenknödeln war die Küche einfach groß-
artig! Auch die gebotenen Weine waren her-
vorragend. Das Service war auf Zack und der
Ablauf sehr gut organisiert.«

Die Redaktion behält sich vor, dem Falstaff
zugesandte Berichte aus Platzgründen für die
Veröffentlichung zu kürzen.

VEGETARISCHE VERSUCHUNGEN

Landhaus Bacher, 3512 Mautern an der Donau

Auch die fleischlosen Gerichte überzeugen
im »Landhaus Bacher« auf ganzer Linie.

»Ein toller Abend im »Landhaus Bacher«.
Aufgrund der anhaltenden Diskussionen
rund um die Reduktion des Fleischkonsums
und die positiven Auswirkungen auf das
Klima habe ich mich für das vegetarische
Menü entschieden – und wurde nicht ent-
täuscht: Die Gerichte waren allesamt hand-
werklich auf höchstem Niveau, sehr
abwechslungsreich und das Zusammenspiel
der Aromen einfach nur hervorragend. Mir
ist Fleisch in meinem Leben noch nie so
wenig abgegangen wie bei diesem Menü.
Auch der Sommelier war herzlich und legte
gekonntes Fingerspitzengefühl im Umgang
mit den Gästen an den Tag.«



Auch Vegetarier werden im »Landhaus Bacher« fündig.