

zeit

R



Freizeit
Kuenir
6.4.2013

TOP 5

WILDKRÄUTER-LOKALE

Weil der Schnee ja doch irgendwann einmal weggeht und das duftende Grün übers Weiß siegt. Hier weiß man mit den aromatischen Frühlingsboten umzugehen:

1 FREYENSTEIN

Meinrad Neunkirchner war einer der ersten Top-Köche, die mit Giersch, Vogelmiere und Spitzwegerich kochten. Und er ist einer der besten.

Wien 18, Thimigg. 11, ☎ 0664/439 08 37, Di-Sa 18-24, So 12-15, www.freyenstein.at

X 2 WEINHANDWERK MARTIN STROBL

Der Südtiroler Fotograf und Kleinwinzer ist Querdenker, sein märchenhafter Heuriger ein Paradies für Wildkräuter-Spezialitäten.

Wien 21, Senderstr. 27, ☎ 0699/115 00 613, April-Okt, Fr-So ab 12 www.weinhandwerk.at

3 GASTHAUS STOCKER

Gerda Stocker ist eine absolute Auskennerin mit Brennnessel, Bärlauch und Löwenzahn. Sie krönt damit ihre herrliche Wirtshaus-Küche.

2860 Kirchschatz, Lembach 11, ☎ 02646/2288, Mi-So 11-14.30, 18-21, www.gasthaus-stocker.at

4 LANDSTEIN

Die Karte dieses Lokals hat drei Highlights: eine fantastische Weinkarte, toll gebratene Steaks und kreativen Umgang mit wildem Kraut.

Wien 3, Landstraßer Hauptstraße 132, ☎ 01/ 713 01 08, Mo-Sa 17-2, www.landstein.at

5 ZUR SCHIESSSTÄTTE

Familie Baszler nützt den Wienerwald nicht nur als malerische Kulisse, er ist auch Quelle für Bärlauch, Minze und Hollerblüten.

Wien 23, Maurer Wald 345, ☎ 0676/725 78 61, Fr-Di 10-19 www.schliessstaette.net

FOTOS: PALAIS HANSEN KEMPSKI VIENNA, HEIDI STROBL



salz
Und nun d
telrestauran
nicht, denn
immerhin z
unter ihren
Willen, sich
über die B
wegzusetz
tung noch
dard. Ande
den mit im
Gewürzen
gel forsch
Und das li
Karotte
nerfelder
oder Wien
Kaninchen
Yuzu-Arom
ches Extra
mit Mark
den Haupt
sehr regio
saft mit S
Bacalhao
ein Fünft
die Präse
gewohnt
Hotel-Rie