

OSTERSCHMAUS Die Wiener Nobelrestaurants bereiten sich auf die Feiertage vor – hier ein erster Blick in ihre Karten



Die große SchlemmerEi

Ostereiersuche steht erst übermorgen auf dem Programm, doch um die Lokalsuche sollten Sie sich spätestens jetzt kümmern: Denn Wiens Top-Köche warten mit kulinarischen Oster-Überraschungen auf. Die Palette reicht vom traditionellen Schinken oder Lamm bis hin zum aufwändigen Menü mit Hummer, Saibling und Wild.

YASMIN EL MOHANDES, CHRISTOPH PRIDUN, yasmin.elmohandes@wirtschaftsblatt.at



Auf gut Steirisch wird Ostern bei Peter Goach im **Steirerstückl** zelebriert. Lammkoteletts mit Bärlauchbutter überbacken, dazu grüne Speckbohnen und ein Erdäpfel-Käferbohnen-Strudel oder Lammbrat im Thymiansaft mit steirischem Grammelsturz und Rotweinzwiebel stehen auf der Karte. Als vegetarische Alternative serviert er Bärlauch oder Spinat-Knödel mit brauner Butter und Mandelsplitter. Anschließend können bei einem ausführlichen Wienerwald-Spaziergang die Kalorien gleich wieder abgebaut werden.



Im traditionsreichen **Korso** im Hotel Bristol stellt sich am Ostersonntag der neue Küchenchef Christian Krump Holz mit einem Kitz geschmort und gebacken mit feiner Kartoffelcreme, Bärlauch und jungen Erbsen vor. Darüber hinaus setzt der Chef de Cuisine auf Klassiker wie Tafelspitz mit Schnittlauchsauce und Apfelkren, Wiener Schnitzel in Butterschmalz gebacken mit Petersilerdäpfeln, Tomaten-Topfen-Tascherl auf Bärlauchspinat oder Zanderfilet in der Erdäpfelkruste mit Paprikaconfit.



Küchenchefin Jacqueline Pfeiffer und F&B-Manager Siegfried Pucher begrüßen ihre Gäste im **Le Ciel** im Grand Hotel mit einem fünfzügigen Menü: Gestartet wird dabei mit einem marinierten See-saibling mit Löwenzahnsalat und Grissini, als Hauptgang gib's Geschmorte Kitzschulter mit Bärlauch-Kartoffelpüree und Morcheln und zum Finale Schokoladen-Crème Brûlée mit Zuckermelone und langem Pfeffer. Bei Sonnenschein kann übrigens auf der prächtigen Terrasse mit Blick über Wien gespeist werden.



Im Hotel **Imperial** serviert Executive Chef Ruperti Schnait ein fünfzügiges Menü, das auf den Feiertag abgestimmt wird. So wird der Schmaus mit Kaninchensülzchen auf Kräutersalaten begonnen und nach Spinatschautsuppe mit gebackenem Wachtelrei und südsteirischem Wallerfilet in Wurzelfond mit Bärlauchtascherl gibt's gebratenes und gebackenes Osterlamm mit Spargel. Zum süßen Finale können sich die Gäste auf ein Vanillekrokant-Törtchen freuen.

