



Blüten und Kräuter, auch aus dem eigenen Gärtchen auf der Dachterse des Le Ciel, verwendet Jacqueline Pfeiffer für ihre Gerichte.



Foto: Gerhard Bartel



Foto: Gerhard Bartel

Fleisch, Fische, Pilze – Pfeiffer würzt alles mit Blüten & Kräutern

## Jacqueline Pfeiffers Frühlingmenü im Le Ciel Von Blüten und Kräutern

Alte Folianten, manche Apotheker, aber auch die letzten Kräuterweiberln berichten noch von Kraft und Zauber bestimmter Blüten und Kräuter: Damit würzte man früher Speisen, setzte Weinessig an, bereitete Füllungen zu und gab allem so einen speziellen Geschmack. Aber man erzielte damit auch – angeblich – (Heil-) Wirkung. Blüten und Kräuter wirken appetitanregend, animieren zu guter Verdauung, heben die Stimmung usw.

Jetzt dachte sich Jacqueline Pfeiffer, die Niederösterreicherin, die ihre Spuren im Berliner Adlon, im Beau Rivage in Lausanne und in der Maison de Marc Veyrat in Annecy ihre Spuren verdiente und heute Star des Le Ciel im Wiener Grand Hotel ist, eine Frühlingkarte der besonderen Art aus: Neben der phantasiereich komponierten Standardkarte und der Abendmenükarte gibt's ein paar Wochen lang Kräuter- und Blumenmenüs, die mit drei Gängen (48 Euro), vier

Gängen (58 Euro) und sechs Gängen (68 Euro) serviert werden.

Fürs Erste setzt Pfeiffer Olivenkraut, Blüten, Gundelrebe, Eberraute und Sauerklee ein. So werden marinierte Garnelen mit weißem Tomatengelee und Erbsen mit Olivenkraut und Erbsen mit Olivenkraut „veredelt“, das perfekt zubereitete Risotto mit Blüten und Kräutern, die Forrelle oder Reinanke mit Spargel, Saubohnen und Brennesseln mit Gundelrebe, das zarte Stubenkücken

mit Eierschwammerln, Kukuruz und Chioggia-Rüben mit Eberraute und gebackene Hollerblüten mit Vanilleis und Erdbeeren mit Sauerklee. Aber auch das Abendmenü bietet delikate Kompositionen wie Stör mit Gundelrebenpüree oder Eierschwammerln mit Artischocken, Radieschen und Oregano.

Pfeiffers Kompositionen bekommen durch die Kräutelaromen Raffinement, Kräuter und Blüten geben den Produkten den gewissen Kick. Da zeigt sich Pfeiffers Meisterschaft. Drei Weinbegleitungen mit edlen Kreszenzen (ab 32 €)! Ein Platz zum Wohlfühlen! Das Erfreuliche: Preis und Leistung stehen im richtigen Verhältnis.

LE CIEL, Grand Hotel, 1010, Kärntner Ring 9, Tel. 515 80-9100. Kräuter- und Abendmenü 48 bis 68 Euro.

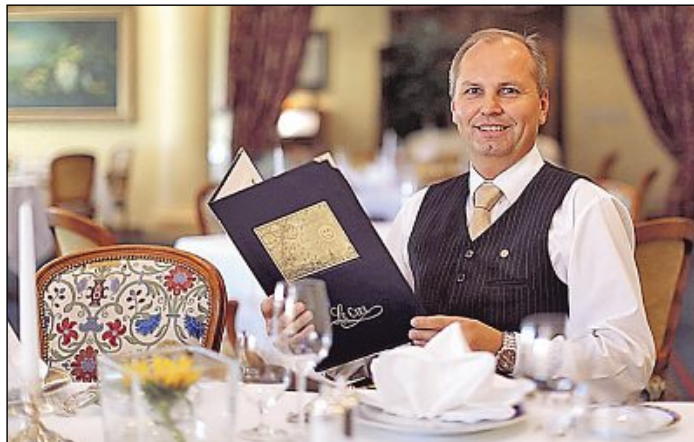


Foto: Gerhard Bartel

Franz Messeritsch berät und umsorgt die Ciel-Gäste



## Extratipp

### Im Limes-Garten

Jetzt hat er endlich seinen schönen Schaniergarten an der Ecke Bräunerstraße und Stallburggasse wieder eröffnen können. Mittags und abends sitzt man unter Schirmen mitten im Grünen, wird vom Personal freundlich betreut. Ein Treff, den besonders Geschäftsleute entdecken.

Restaurantleiter und Chef Andreas Mikulits hat mit seinem jungen Küchenchef Christoph Schuch ein Karte für heiße Tage entworfen: Er bietet eine Wochenkarte (12 bis 14 Uhr), wo man etwa Dinkelmehlpalatschinken oder Gnocchi mit Bärlauch (ab 8,90 Euro) findet und auf der Standardkarte erfrischende Salade Niçoise, Limes-Eisberg- und Salatherzen, Sarde fritte, Penne mit Salsiccia-Fülle, Gamberoni-Risotto, Jakobsmuscheln vom Grill, Calamaretti mit lauwarmem Linsensalat u. v. a. Guten Appetit!

LIMES, 1010, Stallburggasse/Bräunerstraße 11, Tel. 905 600. Täglich 11 bis 24 Uhr.