



Karlheinz Roschitz

Christian Domschitz bittet – gemeinsam mit seiner Küchenchef-Kollegin Jacqueline Pfeiffer – zu neuen Herbst-Hits ins Vestibül.



Fotos: Gerhard Bartel



Pfeiffer & Domschitz setzen auf edle Produkte, feine Aromen

## Domschitz' Restaurant Vestibül – trendy!

### Sommergemüse im Burgtheater

Neue Ideen, eine neue Küchen-Ko-Chefin – die brillante Jacqueline Pfeiffer von Le Ciel –, ein neuer Trend: Christian Domschitz, Star der Küche des Vestibül im Burgtheater, hat im Sommer das Konzept seines Gourmettempels neu überdacht.

In der Eleganz der Marmorhalle mit Säulen, die auch von internationalen Gästen bewundert wird, und in der Eingangshalle ändert sich nichts. Aber Domschitz' Karte hat neue Akzente.

Mit speziellen Gerichten wie seinem Szegediner Hummergulasch (Vorspeise: 22 Euro, Hauptgericht: 44 Euro) hat er sich in der Wiener Gastroszene einen festen Platz erkocht. Originelle Ideen für ein „salonfähiges Straßenessen“ – sozusagen Street food at the Burg – sind ein Hit.

Im Sommer hat er auch neue Kontakte geknüpft: „Im Burgtheater spielt das Seewinkler Sonnengemüse eine seiner besten Rollen“, meinte Domschitz.

Anliegen der „Inszenierung“ Domschitz' ist „Geschmacksvielfalt, Bodenständigkeit, Innovation“. Die kurze Zeit des Sonnengemüses geht zwar zu Ende, aber Domschitz hat aus seiner Aktion vieles in die Karte für den Herbst mitgenommen. Bei den Vorspeisen (ab 8,50 Euro) etwa Dreierlei von der Karotte oder grüne Salatherzen mit Wiener Dressing, bei den Suppen (ab 10,50 Euro) Kaltschale aus gelbem Paprika & Marillen, bei den

Hauptspeisen (ab 16 Euro) gefüllte Ochsenherzen mit Kalbpariser, Radieschen und Mini-Gurke oder Spitzpaprika gefüllt mit Rinderfiletspitzen und klassisch gefüllter Paprika.

Hervorragend die Fleischgerichte (ab 33 Euro): etwa rosa gebratener Kalbsrücken mit schwarzem Risotto, Zitronenverbene, Artischocken und Rosenessig. Feinspitz fand gebratenes Côte de bœuf mit Ofengemüse und Haselnuss-Paprikapesto besonders delikats.

Ausgezeichnet sind Weinauswahl und -beratung. Und wenn die Abende noch spätsommerlich warm sind, ist ein Abend im Terrassengarten vor der Burg besonders schön.

**VESTIBÜL**, 1010, Burgtheater, Universitätsring 2, Tel. (01) 532 49 99. Mo bis Fr 11 bis 24 Uhr, Sa 18 bis 24 Uhr.



Brachte „Natur ins Vestibül“: Küchenchefin Jacqueline Pfeiffer



## Extratipp

### Finale in Salzburg

Salzburg zelebriert die letzten Großereignisse: Faust gegen Bartolis „West Side Story“ und den Tempelritter Ivanhoe. Bei den Festspielen feiert man das Finale. Und das internationale Publikum genießt den Abschied. Eine besondere Adresse ist das Pfefferschiff in Salzburg/Söllheim. Haubenkoch Jürgen Vigné zelebriert seine 6-Gang-Menüs (Preis: 98 Euro): ein Pfefferschiff- und ein Vigné-Menü, wenn man etwas zu feiern hat – mit Pfefferkugeln aus Gänseleber, Wallerseebouillabaisse, „Surf & Turf“ mit Jakobsmuscheln und Hinterseer Reh. Oder Gewürzlachs mit Frühlingsrolle, einer Suppenkollektion, Renke und Taube mit Artischocken und Wachauer Marille. Eine Parade feiner Produkte in raffinierten Kombinationen – zu Spitzenpreisen!

**Pfefferschiff**, 5300 Hallwang/Salzburg, Söllheim 3. Tel. 0662/66 12 42. Während der Festspiele täglich ab 18 Uhr.