



BUNTE SPEISEN. Hausmannskost, gemischt mit internationaler Küche.

► **Altes, neu interpretiert.** Wiener Tradition, neu interpretiert. Das verspricht Andreas Gugumuck, seines Zeichens Weinbergschneckenzüchter und seit einhalb Jahren Lieferant des Hollmann Salon im 1. Wiener Gemeindebezirk. „Die Schnecke zählt bei uns zu den Spezialitäten des Hauses“, sagt Katharina Krejci vom Hollmann Salon. Das Lokal hat aber auch noch einiges mehr zu bieten: „Wir vertreten die ‚Nose to tail‘-

Philosophie.“ Was darunter zu verstehen ist? „Alle Teile von Schwein oder Lamm werden verarbeitet und mit biologischen, saisonalen und regionalen Produkten gekocht. Wir haben sogar eine eigene Schweine- und Lammekarte“, so Krejci.

Backendl de luxe. Im unaussprechlich guten Gasthaus Woraczizky kommt nur Bodenständiges auf den Teller. „Bei uns gibt’s Backendl, Beef Tatar und Rostbraten“, sagt Chefin Marion Jambor, die das Beisl gemeinsam mit Niko Ottenbacher im Mai 2009 eröffnete. Auch der Beinschinken von Schinken-Guru Thum findet sich auf der Speisekarte. Fazit: überzeugende Wiener Küche in Margareten.

Wiener Schnecke im Hollmann Salon

Andreas Gugumuck (l.) knüpft mit seiner Schneckenzucht in Rothneusiedl an eine alte Wiener Tradition an. Küchenchef Stefan Schartner (r.) gefällt’s, und den Gästen schmeckt’s.

MONIKA DLUGOKECKI

GENUSSTOUR: Die Top-Treffpunkte für Feinschmecker

