

WEISERHOF BEI JULES

Salzburg Stadt
Salzburg



Julian Grössinger übernahm das Traditionsgasthaus »Weiserhof«.

3 Roland Essl ist eine Legende. Sein »Weiserhof« in Schallmoos unweit des Salzburger Hauptbahnhofs war einer der ganz wenigen klassischen Gasthöfe der Stadt. Nun zog sich der Wirt nach 13 Jahren zurück, seine Fangemeinde nahm wochenlang per Intensivbesuch Abschied. Kein leichtes Unterfangen, so einen Betrieb zu übernehmen. Julian »Jules« Grössinger entschied sich dafür, möglichst viel zu belassen und zugleich dem Haus seinen Stempel aufzudrücken. Der 42-Jährige wirkte an Adressen wie »Schloss Aigen«, »Schlosswirt Anif« oder »Gmachl« in Elixhausen. Seine prägendsten Jahre verbrachte er als Koch bei »Landart« am Attersee an der Seite des 2017 verstorbenen Carlo Wolf, eines genialen Kochs alter Schule und legendären Weinhändlers. Seit ein paar Monaten führt Grössinger die Bistro-Metzgerei »Meat and Eat«. Und nun steht »Der Weiserhof bei Jules« am

Kopf der Speisekarte – mit Understatement in Schreibmaschinenschrift getippt und in rotes Billigplastik gehüllt. Die außergewöhnliche Qualität erschließt sich nicht durch blumiges Wortgeschwurbel, sondern auf dem Teller. Und es ist unübersehbar Fleisch, richtig gutes Fleisch, das es dem Wirt angetan hat. Feurige Paprikakutteln, Kalbsrahmbeuschel, Kalbskopf gebacken auf Erdäpfel-Spargel-Vogerlsalat, Kalbsleber geröstet – wer derlei adoriert, hat eine neue Kultstätte der »Nase-bis-Schwanz«-Küche gefunden. Die »Jules Bratwurst« verdient das Prädikat »genial«. Und auch wenn Fleischloses auf der Karte steht, ist es ein Lokal für Karnivoren – anderes zu behaupten, wäre Quatsch. Das mit der Bahnhofsnähe sollte man ernst nehmen, wartet hier doch eine ortsunüblich kalkulierte Weinkarte – so günstig, dass man zweimal hinsieht. Salzburg hat eine neue alte Fixadresse.

BEWERTUNG

Alexander Bachl



Falstaff Restaurantguide 2018



Essen	44	von 50
Service	16	von 20
Weinkarte	16	von 20
Ambiente	8	von 10
GESAMT	84	von 100



Essen	43	von 50
Service	17	von 20
Weinkarte	14	von 20
Ambiente	8	von 10
GESAMT	82	von 100

WEISERHOF BEI JULES

Weiserhofstraße 4
5020 Salzburg
T: +43 662 872267
www.weiserhof.at

ALMA

Wieden
Wien

4 Was ist eine Tartine? Diese Frage bekommen Christina Nasr und Andreas Schwarz öfter zu hören. Antwort: »Ein offenes französisches Sandwich mit allerlei Köstlichkeiten darauf.« Mit belegten Brötchen österreichischer Machart haben die Tartines der »Alma – Gastrothèque« gar nichts zu tun. Die beiden Quereinsteiger entschieden sich für eine unkomplizierte Art von Lokal, wo man dem kleinen feinen Genuss frönen kann. Die Patronne nimmt sich jede Menge Zeit, um mit schier unglaublicher Freundlichkeit die Details des Konzepts zu erklären. Im Zentrum des Geschehens stehen die erwähnten Brote – die Basis bildet eine ordentlich Scheibe von »Madame Crousto«, einem herrlichen Roggen-Weizen-Sauerteigbrot der Bäckerei Öfferl. Darauf drapiert Nasr ordentliche Portionen von ausgesuchten Delikatessen. »Pastrami-Liebelei« ist eine Kombi aus Bio-Rinderpastrami und Fenchel,

Senf und Kresse. »Huhn auf Urlaub« besteht aus Hühnerbrust mit Labneh (abgetropftem Joghurt), Pistazien, Zitrone und einem Hauch Curry. Der »Sonntagsbraten« wird auf Freitag und Samstag vorverlegt, da gibt's dann langsam geschmortes Rind von der BOA-Farm mit Krautsalat. Eine Spielart mit Fisch und Gemüse pur ist stets auch im Programm. Eine Tartine reicht als Hauptgericht. Salate, eine Quiche und kleine Knabbereien gibt's obendrein. Die Zutaten stammen etwa von der Käserei Nuart oder der Gärtnerei Bach. Das exzellente Bier kommt von der Brauerei Frastanz. Und die Liste an tollen offenen Weinen ist außergewöhnlich: Vom Speckbirnenschaumwein des Kärntner Weinguts Georgium bis zum »SP 68« der sizilianischen Ausnahmewinzerin Arianna Occhipinti ist derart viel da, dass man an diesem entzückenden Ort gern die Zeit vergisst.



Das »Alma« ist eine Kultstätte des belegten Brotes.

BEWERTUNG

Alexander Bachl



Für dieses Lokal liegt im Falstaff Restaurantguide noch keine Bewertung vor.



Essen	43	von 50
Service	16	von 20
Weinkarte	16	von 20
Ambiente	8	von 10
GESAMT	83	von 100

ALMA – GASTROTHÈQUE

Große Neugasse 31
1040 Wien
T: +43 1 9974446
www.alma-gastrotheque.at