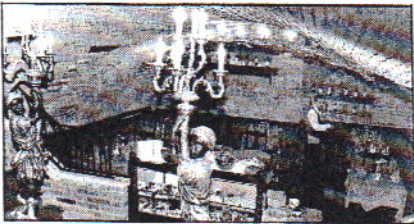


ausländischen Lokalen knausern die Gault-Millau-Tester mit Hauben Spaghetti und Sushi haben's nicht leicht



Eine KURIER-Serie von Christoph Wagner



Kurzurlaub in Italien im „Da Conte“

Bild: Bissuti

Der KURIER schenkt Ihnen ein Gault-Millau-Galadiner

Noch bis zum kommenden Sonntag können Sie jetzt Ihre Einladung zum Gourmet-Menü gewinnen. Täglich lädt ein Star-Koch zehn KURIER-Leser samt ihrem liebsten Partner zu einem Gala-Diner in sein Lokal. Das Mitmachen ist ganz einfach und nicht an den Kauf des KURIER gebunden: Sie rufen zwischen 10 und 12 Uhr vormittags die untenstehende Telefonnummer an, beantworten eine knifflige Gourmet-Frage – und gewinnen ein Gala-Menü für zwei. Völlig kostenlos! Heute: Ihr Gratis-Menü im italienischen Restaurant „Da Conte“.

Im Schlaraffenland des Herrn Celestino Conte

Der „Conte“ hat sich längst zu einem Fixpunkt der Wiener Gastronomie entwickelt. Neben seinem Restaurant, das als „In-Italiener“ gilt, ist er auch erfolgreich mit einem italienischen Delikatessenge-

schäft und als Nobel-Caterer tätig. Daß das „Da Conte“ nunmehr schon seit einigen Jahren nur ein halbes Pünktchen unter der Haube kocht, verdankt es wohl nicht zuletzt seiner Auslastung. Denn das Restaurant ist fast immer randvoll, und da kann es im Trubel mit der gleichbleibenden Haubenqualität manchmal schwierig werden.

Celestino Conte lädt zehn KURIER-Leser jeweils mit Partner zu einem von ihm zusammengestellten Mittags- oder Abendmenü in sein „Da Conte“ in der Wiener Kurrentgasse.

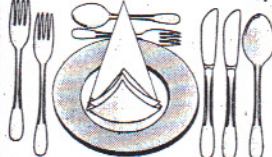


Bild: Bissuti
Celestino Conte



GEWINN-SPIEL

Ein LUXUSMENÜ für zwei



(0 22 2) 52 100/DW 2369

So gewinnen Sie: Rufen Sie täglich die Wiener Telefonnummer 52 100/DW 2369 von zehn bis zwölf Uhr an. Die ersten zehn Anrufer, die uns eine Frage rund ums Essen richtig beantworten können, gewinnen ein komplettes Mittags- oder Abend-Gourmetmenü für zwei Personen im „Da Conte“.

MILLAU Das Magazin für Lebensart
... bringt alles über die schönsten kulinarischen Landpartien
Jetzt in Ihrer Trafik!

„Gault-Millau 1991“ ab 2. 11. um 328 S erhältlich

Die neue Guide Gault-Millau 1991 steigt ganz im Zeichen der wiederentdeckten Bodenständigkeit. Wo alle auf alte heimische Kochtraditionen schwören, da

haben's ausländische Spezialitätenlokale nicht leicht. Nur relativ wenige konnten eine Haube ergattern. Das liegt vor allem daran, daß viele Pizzabäcker, Sush-

dreher und Frühlingsrollenbrenner mit den hohen Ansprüchen der international weit verbreiteten nicht mithalten konnten.

Das „durchschnittsprofil“ der derzeit fünfzehn für Gault-Millau tätigen Tester läßt sich etwa so beschreiben: Sie leben allesamt nicht vom Testen, sondern betreiben es nur als „Hobby“. Sie sind durchwegs in Brotberufen tätig, in denen sie durch häufige Geschäftsreisen zwangsläufig viel in der Spitzengastronomie herumkommen. Und sie sind allesamt überaus freudselustig.

Es gibt keinen Tester, der sich nicht mindestens ein, zwei Grandprieisen jährlich annehmen würde. Was wohl mit ein Grund ist, warum die Gault-Millau-Tester sich, wenn's ums Haubenverleihen an ausländische Lokale geht, meist als wenig orthodox erweisen.

Der höchstbewertete „Ausländer“ des Landes ist seit vielen

Jahren ein Türke – nämlich die Wiener „Kervansaray“, ein Teil des Imperiums Dogudan, zu dem mittlerweile auch das heuer noch nicht bewertete „Do & Co.“ im Haashauss zählt.

Auch der Ferne Osten ist

im Haubenreigen vertreten, und zwar mit dem chinesischen „Imperial Garden“ und dem japanischen „Mitsukoshi“.

Ein besonders kniffliges Problem sind die Italiener. Vor allem deswegen, weil es

in Wien unmöglich scheint, eine typisch toskanische, sizilianische, umbrische oder friulanische Küche zu servieren. Meist gibt es nur den Einheitsbranzino und die Allerwelts-Pasta. Ausnahmen zeichnen sich jedoch ab: beispielsweise das „La Tavernetta“, ein kleiner, eher rustikaler, aber sehr typischer Italiener, der heuer erstmals unter die Haube kam.

Wer im Guide nach Ausländern fahndet, muß sich also unbedingt auch in die 12- oder 12,5-Punkte-Regionen begeben – und wird dort gewiß fündig werden, etwa beim jugoslawischen Fischlokal „Bodulo“, beim Franko-Inder „Demi-Tasse“, bei Dauer-Haubenanwärter „Da Conte“ oder im Traunkirchner „Dalla mamma“, das ebenfalls als Geheimtip gilt.



Käse schließt den Magen: Reichhaltiges Angebot in Spitzenrestaurants

Bild: Kalinowsky

Die Top ten der ausländischen Restaurants



„Kervansaray“

14 Punkte, eine Haube

Türkische Küche, 1010 Wien, Mahlerstraße 9, Tel.: (0 22 2) 51 28 843, Sonntag geschlossen, kein Menü, à la carte 260-735 Schilling.



„Pastaron“

13 Punkte, eine Haube

Italienische Pasta-Küche, 1010 Wien, Jasomirgottstraße 3, Tel.: (0 22 2) 53 55 544, Menüs 95-460 Schilling, à la carte 110-280 Schilling.



„La Tavernetta“

13 Punkte, eine Haube

Italienische Küche, 1070 Wien, Burggasse 44, Telefon: (0 22 2) 93 47 47, Sonntag und Montag geschlossen, Preise: à la carte 150-350 Schilling.

„Bodulo“

12,5 Punkte, keine Haube

Jugoslawische Fischspezialitäten, 1170 Wien, Hernalser Hauptstraße 204, Telefon: (0 22 2) 46 43 11, Montag geschlossen, Preise: à la carte 110-300 Schilling.



„Grotta Azzurra“

13 Punkte, eine Haube

Italienische Küche, 1010 Wien, Babenbergerstraße 5, Telefon: (0 22 2) 58 61 044, Sonntag geschlossen, Preise: Menüs 250-520 S, à la carte 140-390 Schilling.

„Da Conte“

12,5 Punkte, keine Haube

Italienische Küche, 1010 Wien, Kurrentgasse 12, Telefon: (0 22 2) 53 36 464, Preise: Menüs 300-700 S, à la carte 300-500 S.



„Imperial Garden“

13 Punkte, eine Haube

Chinesische Kanton-Küche, 1010 Wien, Stubenring 18, Tel.: (0 22 2) 52 49 11, Sonntag geschlossen, à la carte 180-410 Schilling.

„Demi Tasse“

12,5 Punkte, keine Haube

Indische und französische Küche, 1040 Wien, Prinz-Eugen-Straße 28, Sonntag geschlossen, Preise: Menü 400 Schilling, à la carte 180-200 Schilling.



„Mitsukoshi“

13 Punkte, eine Haube

Japanische Küche, 1010 Wien, Maysedergasse 5, Telefon: (0 22 2) 51 22 707, Sonntag geschlossen, Menüs 400-1000 Schilling, à la carte 250-550 Schilling.

„Dalla Mamma“

12,5 Punkte, keine Haube

Italienische Küche, 4807 Traunkirchen, Telefon: (0 76 17) 29 00, Montag geschlossen, Preise: à la carte 210-330 Schilling.