

kalt

17.000 Gourmetclubmitglieder testen für den Falstaff Restaurantguide 1400 Restaurants und senden uns ihre positiven und negativen Erlebnisse. Hier ein kleiner Auszug.

warm



Die »Kochwerkstatt« in Linz

— DER TREND ZUM VERSALZEN

Ein Tester hat zwei Kritikpunkte an der »Kochwerkstatt« in Linz vorzubringen.

»Zunächst: Wenn man als Restaurant schon eine Tageskarte im Internet veröffentlicht, sollte diese zumindest aktualisiert werden. Und dann war das Essen selbst auch noch eine Enttäuschung: Der Trend, gutes Essen mit »besonderem« Salz zu finishen, ist ja an sich nicht schlecht – in der »Kochwerkstatt« wird das aber leider übertrieben. Alles war an der Grenze zum Versalzenen!«

— TRÜBER WEIN UND VERGESSENE GETRÄNKE

Zwei Mitglieder berichten über enttäuschende Besuche in »Kristian's Monastiri«.

»Uns wurde zweimal derselbe nicht einwandfreie, zudem trübe Wein angeboten. Auf unsere Reklamation hin wurde dann auch noch behauptet, dass der Wein in Ordnung sei, und fast fünf Euro pro Glas wurden verrechnet. Bei einer kurzen Station an der Bar kann man live miterleben, wie der Service die Gäste ausrichtet.«

»Bei unserem Besuch im »Kristian's Monastiri« wurden gleich mehrfach Getränkebestellungen vergessen. Was da geboten wurde, war für uns einfach kein Service. Auch die Küchenleistung war nur okay.«



»Kristian's Monastiri« in Wien-Neubau



»Zum Kleinen Griechen« in Linz

+ IM SIEBENTEN HIMMEL DES GESCHMACKS

Zwei Tester sind vom Restaurant »Zum Kleinen Griechen« rundum begeistert.

»Die Bedienung durch den Chef des Hauses persönlich war hervorragend. Er stand uns bei jedem Gang mit seinem Wissen über Sekt, Champagner und Weine zur Seite. Das Lukullische kam dabei nicht zu kurz: Auch die Auswahl des mehrgängigen Abendessens überließen wir dem Chef. Jeder Gast wurde nach speziellen Vorlieben gefragt. Alle ausgewählten Speisen überzeugten in Qualität, Präsentation und Geschmack. Wir befanden uns im siebenten Himmel des Geschmacks. Die Qualität der Nachspeise muss ich da nicht noch zusätzlich erwähnen. Fazit: Zwei Gabeln sind zu wenig!«

+ GEBURTSTAGS-ÜBERRASCHUNG

Eine Testerin über einen tollen Geburtstag im »Schloss Freisitz Roith« in Gmunden.

»Wir haben den Geburtstag meines Mannes gefeiert, das habe ich bei der Reservierung gleich dazugesagt. Auf dem Tisch warteten ein handgeschriebenes Glückwunschkärtchen und ein kleines Geschenk für das Geburtstagskind. Der Service agierte supernett und aufmerksam. Der Koch ist wahnsinnig kreativ, das Menü war spitzenmäßig. Vielen Dank für einen tollen Abend!«



»Schloss Freisitz Roith« in Gmunden

Die Redaktion behält sich vor, dem Falstaff zugesandte Berichte aus Platzgründen für die Veröffentlichung zu kürzen. Wenn auch Sie von »bemerkenswerten Erlebnissen« in Restaurants berichten können, senden Sie diese bitte an redaktion@falstaff.at.