

Wirt am Graben

€€  **Modern-zeitgemäß**  

4020 Linz, Graben 24 • **R:** So, Mo • **Küchenzeiten:** 11.30–14, 18–21 Uhr • **Ferien:** 2 Wo. Jan. 0732/ 77 29 75 • stube@wirtamgraben.at • www.wirtamgraben.at • **Diätkost:** gluten- und laktosefrei
Inh: Stefan Schartlmüller, Pierre Jean Levassor • **Plus:** Gastgarten, hundefreundlich
Bahn: im Ort 2 km • Nächtigungsmöglichkeit

Wenn es um junge, explizit regionale und bei den Grundzutaten besonders sorgfältige Küche geht, ist man in diesem heimeligen Lokal genau richtig. Zwei junge Mühlviertler zeigen, wie Wirtshaus heute aussehen kann, arbeiten mit Zutaten von persönlich bekannten Erzeugern, darunter auch einiges an Bioprodukten. Schweinsbackerln vom Biohof, Spargelcremesuppe mit Rapsöl, confierter Gusentaler Saibling mit Artischocke, Erdäpfel-Sellerie-Tascherln mit Nussbutter, Wildschweinburger mit Gin-mayonnaise – ganz schön ideenreich, was da auf die Tische kommt. Gut und sinnvoll essen eben!

Xocolat **GENUSSTIPP**

4020 Linz, Herrenstraße 5 • **Küchenzeiten:** Mo–Fr 10–18 Uhr, Sa 10–17 Uhr • 0732/77 09 89
linz@xocolat.at • www.xocolat.at

Das Linzer Kontor des erfolgreichen Schokoladehändlers und damit Glücksdealers „Xocolat“ bietet im historischen Gebäude eine enorme Auswahl an weltweit besten Plantagenschokoladen, Konfekte und anderen Schokoladekreationen. In Workshops kann man in die Herstellung feinsten Pralinen und Schokoladendesserts eintauchen.



Zum kleinen Griechen

€€€    **Mediterran**  

4020 Linz, Hofberg 8 • **R:** So • **Küchenzeiten:** 11.30–13.30, 18–24 Uhr • **Ferien:** variabel 0732/78 24 67 • info@zumkleinengriechen.at • www.zumkleinengriechen.at • **Küche:** Renatá Mair
Inh: Andreas Mair • **Plus:** Gastgarten, hundefreundlich • **CC:** Amex, Bankomat, Master, Visa
Bahn: im Ort



Das alte, aus dem 15. Jahrhundert stammende Gewölbe ist bei aller heimelig-dunklen Atmosphäre ein strahlender Stern am Linzer Gastro-Firmament. Renatá Mair als Küchenchefin liebt es bunt, was die Küchenlinie betrifft, „Spezialitätenrestaurant“ hieß das früher. Saisonal, bio, abwechslungsreich – mit frischen Produkten wird quer durchs Marktangebot gekocht: grüner Spargel mit überbackener Jakobsmuschel, Seeteufel mit Rieslingschaum, Wachtelbrust auf Kürbis-Erdäpfelpüree und Kastanien-Orangen-Sauce, Tournedos vom US-Beef mit Walnuss-Topfenknödel, Kumquatparfait. Das Brot ist hausgemacht, ebenso die eingelegten Gemüse. Diesem umfassenden Kulinarium steht auch die Weinkarte nicht nach, neben Österreich

und klassischen europäischen Regionen wird natürlich auch griechischer Wein angeboten! Auch bei Aperitif und Digestif zeigt man sich bestens ausgestattet, dazu passt eine Zigarre aus dem Humidor. Zum griechischen Kaffee wird Likkum serviert, Zuckerwürfel mit Rosenwasser.

Zur Schießhalle

€  **Klassisch-gutbürgerlich**  

4020 Linz, Waldeggstraße 116 • **R:** Mo • **Küchenzeiten:** Di–Sa 15–22 Uhr, So, Fei 10–22 Uhr
Ferien: variabel • 0732/65 52 90 • huharrer@aon.at • www.schiesshalle.at • **Inh:** Hubert Harrer
Plus: Gastgarten, hundefreundlich • **Bahn:** im Ort 3 km

Vom k. u. k. Feuerschützenverein zum Wirtshaus, diese Wandlung hat Geschichte – und eine höchst lebendige Gegenwart. Hubert Harrer ist ein herzlicher Wirt, der mit seiner ganz klassischen Wirtshausküche den Geschmack seines Publikums trifft. Gebackene Leber, gebratener Bachsaibling, steirisches Backhendl, Bauernbratln in der Rein mit allen Beilagen samt Stöckelkraut, hausgemachte Torten und selbstverständlich auch saisonale Spezialitäten wie Spargel mit gegrilltem Schweinefilet und Erdäpfelzwecken, das hat so wie das gesamte Ambiente Stil und Substanz.