

# Gastro

mal spinnt:



## Restend

ne und Einkehr sucht, wo Mariahilfer Straße ertel aufeinander treffen falsch. Wer das städtlingserwachen hautdsonnendurchflutet) oben will, hingegen keinen will, hingegen keinen. Und wer Mehlspeisetz, ist hier sowieso im s.

hilfer Straße 128  
.00-24.00 Uhr  
31 83

## obby

Und  
ssmanns kriminellen.

t Mira Valensky bis datenbrust, Branzino und ragende Rollen spielen, ellen Energie des gelmehr an der kulinaritorin: Eva Rossmann, e Aktivistin, Feministin, und eben: Köchin. Aus Buchingers „Alter Schu-Jahren ein dauerhaftes ann bei einem der kreaandes gelernt hat, fließt r Krimiserie: In „Miraach Regionen (Veneto, , eine erfreuliche Bandlie durch die berufsbein noch beträchtlich angut, sozusagen.  
lio, 22,50 Euro

## Wein

### Weintipp

Das Weinmagazin „Vinaria“ präsentiert wöchentlich die besten Tropfen.

**FRANZ PRECHTL** aus Zellerndorf im nordwestlichen Weinviertel ist schon seit Jahren ein Geheimtipp in Sachen Preis und Qualität, wenn es um sorten- und gebietstypische Grüne Veltliner geht. Doch auch im Sommerweinbereich weiß der Winzer immer wieder zu überzeugen: So etwa bei der heurigen Sommerweinverkostung in der VINARIA, wo er mit seiner Cuvée „Franz der Erste“ einen der Topweine

beisteuerte. Dieser bildhübsche, strahlende, aus Sauvignon, Welschriesling, Veltliner und Chardonnay bestehende Primus besticht durch feine Stein- und Kernobstfrucht ebenso wie durch seine Saftigkeit.



[www.vinaria.at](http://www.vinaria.at)

2006 Franz der Erste,  
Franz Prechtl, Zellerndorf

Preis: € 6,00  
Alkohol: 11,5 % Vol.  
Restzucker: trocken  
Dekantieren: nein  
Temperatur: 8 Grad  
Lagerfähigkeit: 2007  
[www.prechtl.at](http://www.prechtl.at)

**VINARIA**  
Österreichische Zeitschrift für Weinkultur