

**GOURMET-CORNER**

**GOURMET-CORNER**



ALEXANDER JAKABB

**Aufgetischt**



Burgtheater Debüt: Jacqueline Pfeiffer im Vestibül.

**Wien.** Eine Hauptdarstellerin an seiner Seite hat sich Küchenchef und Patron Christian Domschitz für zukünftige kulinarische Auftritte in sein Ensemble geholt. Jacqueline Pfeiffer, ebenso wie Domschitz seit vielen Jahren mit Zweihauben gekürt, hat sich nach 12 Jahren als Küchenchefin im „Le Ciel“/ Grand Hotel Wien eine Auszeit genommen und tritt voll motiviert wieder in einem anderen ehrwürdigen Haus am Ring in ihrer Lieblingsrolle auf. Ihre Dramaturgie mit den eigenwilligen Kreationen von Christian Domschitz besetzt den lukullischen Spielplan. Zum Lunch mit Fußfreiem Tagesblick aufs Rathaus bietet sich zwischen 12 und 14.30 Uhr ein täglich wechselndes Menü in drei Akten um 39 € an. Die Abendvorstellung des Koch-Duos – Menu du Chef – in vier Gängen kostet 61 €. Nach der Fastenzeit ist übrigens ein ganz neues Programm angekündigt.

**Restaurant Vestibül im Burgtheater**  
Universitätsring 2, 1010 Wien  
www.vestibuel.at, Tel.01 532 49 99

**Öffnungszeiten:**  
Mo. – Fr. 11 – 24 Uhr, Sa. 18 – 24 Uhr

**Bewertung (1–10; 10 = top):**  
**Genuss: Business**  
 Küche: 8 Kommunikation: 9  
 Service: 7 Lage/Parkplatz: 9  
 Getränke: 7 Image/Publikum: 9  
 Ambiente: 9 Frequenz: 9  
 Preis: 8 Webinfos: 9

**Eingeschenkt**

**Lagler Grüner Veltliner Federspiel Burgberg 2013 Wachau**

Ebenso vielfältig wie die Lagen rund um Spitz präsentiert sich das Angebot des Weinguts Lagler, wo Vater und sein Sohn Karl jr. & sen. für die Weinbereitung verantwortlich sind, während sich Mutter Elisabeth und Tochter Katharina um das Hotel Weinberghof kümmern. Die Laglers schätzen die Sortenvielfalt, die wichtigste Rebsorte bleibt aber der Grüne Veltliner, was sich nicht nur beim Smaragd Elisabeth – eine Selektion aus den besten Lagen – zeigt, sondern auch bei leichteren Qualitäten, wie etwa dem Federspiel aus der Lage Burgberg 2013.

**Lagler GV Federspiel**

12,5%/trocken/Schraubverschluss/Ausbau: Stahl/8,90 € ab Hof

Nektarine, Honigmelone, Steinobstnase. Gelbe Äpfel, leichte Nougatnote, komplexe Aromatik, weißer Pfeffer, vollmundig, frisch mit rescher Säure. Trinkfreudig mit würzigem Abgang.

**Weingut Lagler**  
3620 Spitz www.laglers.at  
Tel. 02713/2939

