medianet

Im Höhenflug mit Steaks, Muscheln und Currywurst

# GOURMET-CORNER

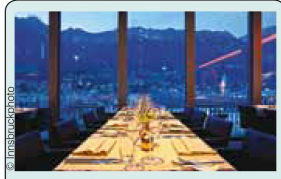
medianet
Ausgabe 2000/2015 / Seite 60 / 10. Juli 2015 / Auflage: 20000

Medianet-Verlag

GOURMET-CORNER

ALEXANDER JAKABB

## Aufgetischt


© Innsbruck photo

**Eindrucksvoller Ausblick vom „Lichtblick“ auf die Nordkette.**

**Wien.** Patron Lukas Walter ist es gelungen, im obersten Stockwerk der Rathausgalerien mit seinem Restaurant Lichtblick im modernen Outfit seit einiger Zeit einen „Höhenflug“ in der Tiroler Landeshauptstadt hinzulegen. Ist man einmal dort gelandet, gibt es nicht nur den Blickfang der Bergwelt, auch der Blick in die Karte macht den Gaumen schon neugierig. Ein Lob muss man dem besonders freundlichen Personal von Beginn an zollen. Beflügelnd könnte der Business-Lunch mit Geschäftspartnern wirken. Am Abend werden drei Mehrgang-Menüs von 42 bis 52 € angeboten, wo sich der Bogen von kontinentalen bis zu mediterranen Kreationen spannt wie Langustencarpaccio mit weißer Makrele, Wangerl und Filetsteak vom Angusrind und Flan von der Valrhona-Schokolade. Eine gut sortierte Weinkarte mit Rebensäften von bekannteren österreichischen und ausländischen Winzern lässt fast keine Wünsche offen.

**Restaurant Lichtblick**
Maria-Theresienstr. 18/7. Stock
6020 Innsbruck
Tel. 0512 56 65 50
www.restaurant-lichtblick.at

Warme Küche.
Mo. – Sa.12-14, 18:30- 22 Uhr

**Bewertung (1–10; 10 = top):**

| **Genuss:** | **Business** |
|---|---|
| Küche: 7 | Kommunikation: 9 |
| Service: 8 | Lage/Parkplatz: 8 |
| Getränke: 8 | Image/Publikum: 8 |
| Ambiente: 9 | Frequenz: 8 |
| Preis: 8 | Webinfos: 8 |

## Eingeschenkt

**Birgit Braunstein Oxhoft 2011**
Im Norden von Purbach befindet sich das Leithagebirge, wo die Weingärten von Birgit Braunstein mit Schiefer, Muschelkalk und Quarz situiert sind und von den Einflüssen des Neusiedlersee nutznießen. Gemeinsam mit Kellermeisterin Adriana Gonzales werden die meisten bekannten Rebsorten gekeltert. Bei der Cuvée Oxhoft vereinen sich die ältesten Reben der besten Lagen von Blaufränkisch, Zweigelt und Cabernet Sauvignon für die Dauer von zwei Jahren im Eichenfass, bevor die Cuvée unfiltriert abgefüllt wird.

© Weinplanet/Liepe

**Oxhoft 2011**
**Neusiedlersee Hügelland**
Cuvée/14%/trocken/Kork/
Ausbau: Barrique, ab Hof
22,80 €.
Rumtopfanklänge, Bitterschoko; Zeder, Tabak, schwungvolle Frucht, erfrischende Säure, pfeffrige Würze, samtiger Körper, attraktiver Speisebegleiter.

**Weingut**
**Birgit Braunstein**
7083 Purbach
02683/5913
www.weingut-braunstein.at

WEIN GUIDE

Alle nötigen Lizenzgebühren sind vertraglich geregelt. Skalierung 80%