



gessen: Es gibt ein Fumoir, eine Bar und im Sommer eine Gartenterrasse.

Hofwiesen, Hofwiesenstr. 265, 8057 Zürich, Tel. 043 433 80 88. Samstagmittag und Sonntag geschlossen.

À LA CARTE

Austriakisches Eldorado

Andreas Honegger · Das Restaurant Hofwiesen in Oerlikon hatte immer schon einen guten Namen. Nun hat Andrea Zimmermann, umtriebige Gastgeberin an diversen Stationen, es zu ihrem zweiten Standbein neben dem «Wolfbach» gemacht. Sie setzt dabei ganz auf österreichische Spezialitäten. Ihr langjähriger Mitarbeiter Johann Knapp, in der Steiermark geboren, sorgt für die perfekte Umsetzung des Konzepts. Das Restaurant wirkt gastfreundlich und wurde in moderner Form, ohne irgendwelches austriakisches Lokalkolorit, renoviert. Man sitzt auf weiss lackierten Stühlen an ebensolchen Tischen mit rot-weissen Vichy-Servietten ohne Tischtücher. Auch die Bedienung kommt mehr oder weniger ohne Wiener Schmääh aus. Das Österreichische beschränkt sich also auf die Speisen.

Die von der Bedienung empfohlene Bretteljause – mit magerem, aromatischem Tiroler Schinkenspeck, Liptauerkäse, Radieschen und Rettich – war ebenso ein Erfolg wie der Sauvignon blanc aus der Steiermark. Für die eher bodenständige Küche recht elaboriert war ein Forellenfilet auf Randen mit Meerrettich – pardon: Kren. Leider waren die schönen, wie ein Carpaccio angerichteten Tranchen der «roten Beete» ohne Sauce weit weniger spannend als der gut geräucherte Fisch (Fr. 18.-). Alle Erwartungen erfüllte der Tafelspitz (Fr. 42.-). Und das Wiener Schnitzel? Es wurde schön serviert, mit Preiselbeeren im kleinen Weckglas und mit Kartoffel-Gurken-Salat (Fr. 44.-). Ob es das Zeug dazu hat, zum besten Schnitzel der Stadt zu avancieren, wagen wir noch nicht zu beurteilen; denn unsere Tochter bestand auf der Ansicht, schon ein besseres gegessen zu haben.

Zweifellos zu den besten seiner Art gehört aber der Gobelsberger Urgesteinsriesling vom Kamptal (Fr. 49.-), der ein hervorragendes Preis-Leistungsverhältnis bietet. Der Keller ist reich an österreichischen Provenienzen, da kann man noch viel entdecken. Und auch die Dessertfreunde finden hier ihr Eldorado: Ist es nicht grausam, solchen Schalmeienklängen widerstehen zu müssen? Topfenknödel mit Marillensauce, Buchteln mit Vanillesauce, Topfenpalatschinken mit Zwetschgenröster, Kaiserschmarren... Nicht zu ver-