

HOFWIESEN

HALLO NACHBAR

Ein neues Restaurant setzt auf Österreich. Nur ein Teil der Speisen konnte überzeugen.

VON ESTHER KERN (TEXT) UND
THOMAS BURLA (BILD)

ÖSTERREICHISCH Währschafte Kost ist bei den aktuellen Temperaturen genau das Richtige. Darum fahren wir mit dem 11er zum Bad Allenmoos. Das Tram hält direkt vor dem neu renovierten Gasthaus Hofwiesen. Seit einigen Wochen werden hier österreichische Spezialitäten aufgetischt. «Leicht und modern interpretiert», wie Andrea Zimmermann sagt. Die Wirtin führt bereits das Monte Primero Wolfbach, ein Lokal in Hottingen mit spanischen Spezialitäten. Wie kam sie nun gerade auf die Küche des Nachbarlands? «Ich war vor einiger Zeit in Kärnten, wo wir unglaublich gut assen – für mich war klar, dass dieses Essen auch in Zürich gut ankommen würde.»

Die österreichische Gastfreundschaft ist im Hofwiesen auf jeden Fall angekommen, als Gast wird man herzlich begrüsst – und an einen der weissen, massiven Tische geführt. Wir essen Rindssuppe mit Wurzelgemüsen und Frittaten (Fr 10.50), also Flädli – köstlich –, und einem Süsswasserfischtopf (Fr. 16.50). Die Fische in der österreichischen Bouillabaisse schmecken ausgesprochen frisch, die Suppe ist leicht und aromatisch. Kärntner Fleischkrupfen folgen als zweiter Gang, eine Art Riesenravioli mit fein strukturierter Füllung. Auch das Gegenüber, ein ausgesprochener Wenig-Fleisch-Esser, lobt die Komposition. Vor allem geschmeckt hat auch das Sauerkraut, auf dem die Teigtaschen liegen: Wir können uns nicht erinnern, wann wir zum letzten Mal so gutes Sauerkraut gegessen haben.



Restaurantleiter
Johann Knapp präsentiert
Kärntner Fleischkrupfen.

Doch leider nimmt die Begeisterung ein abruptes Ende. Das «Eglofflet gebraten an Mandelbutter» (39 Fr.) ist übermässig buttrig – und die Butter ist leicht angebrannt. Dem Schweins-Krustenbraten (36 Fr.) fehlt es leider an Kruste, er hat stattdessen bloss ein paar angesengte Stellen und ist zäh. Das sei natürlich nicht so gedacht und eine Anfangsschwierigkeit, erklärt uns Zimmermann auf telefonische Nachfrage nach unserem Testbesuch. Megaseller im Hofwiesen seien bislang eher Klassiker wie Wiener Schnitzel und Tafelspitz – und die kämen an.

Immerhin: Die Serviettenknödel zum Krustenbraten können überzeugen. «Sie sind fast ein Muss hier», sagt uns der sympathische steirische Restaurantleiter Johann Knapp. Heute koche man die Knödel zwar nicht mehr in Servietten, sondern eingewickelt in Klarsichtfolie. Doch

«Klarsicht knödel» als Name gehe natürlich gar nicht, fügt er an.

Die Weinkarte listet ausschliesslich Namen aus dem Nachbarland, von Sekt über Weiss- und Rotwein bis hin zu Süssweinen. Wir trinken den a'Kira (58 Fr./Flasche) vom Weingut T.F.X.T im Neusiedlersee-Hügelland. a'Kira ist offenbar ein österreichischer Freuden-Ausruf – wir freuen uns still und leise am guten Tropfen.

**HOFWIESENSTR. 265
8057 ZÜRICH**

TEL. 043 433 80 88 WWW.HOFWIESEN.CH

Mo–Fr 8.30–Fr 23.30, Sa 17–23.30 Uhr (24.12.–1.1. geschlossen)
Hauptgänge 22–52 Franken

LY'S ASIA

SPEISE-HALLE

ASIATISCH Ly's Asia heisst ein neues Restaurant im Maag-Areal, das Küche aus China, Thailand, Japan bietet. Nein, nicht die Sängerin Lys Assia war Namensgeberin. Der Besitzer heisst ganz einfach Leap Choeun Ly. Der erste Eindruck, als wir sein Restaurant betreten: Wow, sehr grün (Take-away). Eine Tür weiter der zweite Eindruck: Wow, sehr violett (Restaurant). Der dritte Eindruck: Es zieht. Wir sitzen in der ehemaligen Fabrikhalle bei der Tür. Neben dem Prime Tower, sagt uns eine Angestellte, ziehe es viel stärker als sonst in der Stadt. Sie arbeiteten an der Problembehebung – wir sind am Tag der Eröffnung hier. Und eigentlich gehts uns ja um den kulinarischen Eindruck: Die Suppen sind geliert-dickflüssig;

wahrscheinlich durch zu viel Glutamat. Das rote Thai-Curry mit Poulet kann überzeugen: Es hat die richtige Schärfe. Das Chop-Suey-Gemüse ist okay, aber etwas fad. Unser Gesamteindruck: Diese Küche braucht wohl noch Zeit. Und: Wir sind trotzdem gespannt auf das Fine-Dining, das Anfang 2012 im ersten Stock eröffnet wird. (eke)

**ZAHNRADSTR. 21
8005 ZÜRICH**

TEL. 044 999 08 08 WWW.LYS-ASIA.CH

Mo–So 11–14, 18–23 Uhr (Fr/Sa bis 24 Uhr)
Hauptspeisen 15–53 Franken

Anzeigen

**FESTLICHE
MENUS
im Zürcher
Hauptbahnhof**

www.candriancatering.ch
044 217 15 15

noPremier BOCCA DA CAPO imagine



« Moules & Huîtres »

Muscheln und Austern

KONRADSTRASSE 39 8005 ZÜRICH
TEL 043 366 60 00
WWW.LYONNAIS.CH

