

10 *die zehn*

Die besten Neu- oder Wiedereröffnungen dieses Jahres. Überraschung: Trotz Krise war es ein kulinarisches Super-Jahr.

PALAIS COBURG WEINBISTRO Nach dem Schließen des Luxus-Restaurants vor einem Jahr erlebt das Zweitrestaurant des Hauses einen Höhenflug. www.coburg.at

VESTIBÜL Christian Domschitz leitet jetzt das Burgtheater-Restaurant. Es gibt Wiener Gasthaus-Klassiker, aber eben etwas anders. www.vestibuel.at

L'ALTRO VINO Ein ganz besonderer Italiener: Dimitri Martini kocht in der pannonischen Steppe italienisch wie kein anderer. www.laltrovino.at

HILL Das kleine Restaurant in Sievering hat wieder ein neues Team. Allerdings: So gut wie von Aurelio Nitsche wurde hier noch nie gekocht. www.m-hill.at

KLOSTERGASTHAUS THALLERN Die frühere Backhendelstation wurde zum Ausflugsgasthaus mit gutbürgerlicher Küche. www.klostergasthaus-thallern.at

JINS SINOHOUSE Südostasiatische Küche auf hohem Niveau wäre jetzt noch nicht so besonders. Aber: Die Weinkarte ist Weltklasse. www.jins-sinohouse.at

HEURIGENHOF BRÜNDLMAYER Seit Jahren ist der Bründlmayer'sche Heurige eine kulinarische Oase. Seit heuer erstmals als Restaurant. www.heurigenhof.at

AURELIUS Ein Fisch-Restaurant, wie es nicht so häufig ist: gutes Design, tolle Weinkarte, perfekter Fisch, kreative Zubereitung, faire Preise. www.aurelius-wien.at

WORACZICZKY Erstklassiges Beispiel für den neuen Gasthaus-Trend: Eckbeisl mit wunderbar einfacher Küche auf hohem Niveau.

Wien 5, Spengergasse 52, ☎ 0699/11 22 95 30

NE NI Das zweifellos schönste der vielen Marktlokale dieses Jahres: Zwei Stockwerke mitten am Naschmarkt, kosmopolitische Atmosphäre. www.neni.at