



Asia-Küche aus steirischen Zutaten? Die ungewöhnliche Kombination funktioniert überraschend gut.

STEIRASIA

Servitengasse 3, 1090 Wien,
Mo–Sa 11–22, ☎ 01/346 38 75

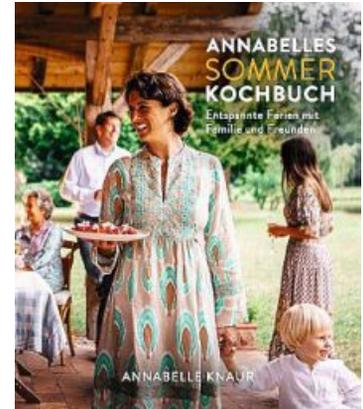
Der Name mag seltsam klingen, drückt aber präzise aus, worum es geht: Im **STEIRASIA**, gelegen im malerischen Wiener Servitenviertel, werden Produkte und Geschmäcker aus der Grünen Mark mit asiatischen Einflüssen vermählt. Restaurantleiterin Tini Zhou ist selbst Grazerin mit asiatischen Wurzeln, die Idee, beide Welten zu vereinen, war ihr ein Herzensanliegen. Und so lachen den Besuchern des heimeligen Bistros denn auch gleich beim Eintreten steirische Weine aus der Kühlvitrine entgegen, auf zarten Drahtregalen stehen Flaschen mit Kernöl, Essig von Gölles und heimischen Säften.

Je nach Laune kann man das Menü dann mit japanischen **Gyoza-Teigtaschen** beginnen (5,50 €), vielleicht auch mit chinesischen **Crispy Hun Tun** (7,50 €), gefüllt mit **Schweinefleisch** und **Shrimps**. Oder

man greift zu **Saurer Zunge** (8,50 €), die fast ganz nach traditioneller Buschenschank-Manier mit **Zwiebeln**, **Apfelessig** und **Kernöl** ange-macht wird – plus einem Schuss **Sojasauce**.

Der Rest der Karte folgt überwiegend der Formel „asiatisches Gericht aus steirischen Zutaten“. Für koreanisches **Bulgogi** wird **Almo-Rindfleisch** scharf angebraten (16 €), Steirerhuhn kommt als scharfer **Chili-Chicken-Wok** mit **Gemüse** und **Reis** zu Tisch (13 €), oder aber auf thailändische Art als **Red Curry Kokos Chicken** (11,50 €). Sogar bei den **Sushi** und **Maki** findet sich eine **Steira Roll** mit gerösteten **Kürbiskörnern** und **Kren** (8 Stück 10 €) oder das etwas gewagte **Surf & Turf Almo** aus geselchtem **Beiried**, **Avocado** & **Garnelen** (8 Stück 18 €).

In das bunte Vielerlei der Servitengasse passt diese steirisch-asiatische Mischung jedenfalls gut. ■



Entspannt speisen: Annabelles neues Sommer-Kochbuch.

GENUSS
UND
TRENDS

PRALLE KÜCHE DES SOMMERS

Wenn Annabelle Knauer vom „köstlichen Geruch der ersten Kirschenmarmelade“ und vom „unwiderstehlichen Duft von selbst geangeltem und am Lagerfeuer gegrilltem Fisch“ schreibt, dann sehnt man sich umso mehr nach den schönen, warmen Tagen im Freien. **ANNABELLES SOMMER-KOCHBUCH** nennt sich demnach die neue überaus bunte Rezeptesammlung der diplomierten Ernährungsberaterin, dreifachen Mutter und Autorin. In jedem der sieben Kapitel findet sich ein kulinarisches Motto, quasi ein Leitfaden für den ganzen Tag – von Fisolen-Salat mit Radieschen und Parmesan über ein Paprikahuhn bis zum Pfirsichkuchen. www.knauer.com



Vom **Nepomukhof** der Familie Grassl aus Göttlesbrunn (NÖ) kommt dieser feinwürzig-stoffige **MERLOT 2019**. Die Aromen von Beeren und Vanille in der Nase, gepaart mit Tönen von Bitterschokolade und kräftigen Tanninen am Gaumen, sorgen für ein tolles Trinkerlebnis. Passt sehr gut zu Wild und Eintöpfen. 12,40 € bei www.vinorama.at

SUPER
(MARKT)
WEIN

Eingewickelt in glänzendes Papier aus den Farben Froschgrün, Blitzblau und Pink, sorgen die neuen **SCHLAPP-OHRHASEN** für eine österliche Stimmung im Nest oder auf dem Festtisch. Jeder Hoppel besteht aus Vollmilchschokolade (37% Kakaoanteil), es gibt ihn in unterschiedlichen Größen – von 10 cm bis 23 cm hoch. Erhältlich ab 6,20 € bei Haas & Haas, Stephansplatz 4, 1010 Wien

NEU
IM
REGAL

