

Wien-Hernals: Neue kulinarische Perle im freizeit-Auftischt-Guide

Entdecken Sie das exklusive Rezept für würziges Spitzkraut vom Spitzenkoch Roman Artner im traditionsreichen "Pichlmaiers zum Herkner". Genießen Sie kreative Genussmomente und kulinarische Vielfalt!

Der neue **freizeit-Auftischt-Guide** wird am **21. November** veröffentlicht, und zwei der ausgezeichneten Lokale kommen aus Wien. Unter anderem hervorzuheben ist das traditionsreiche Gasthaus „**Pichlmaiers zum Herkner**“ in Wien-Hernals, das sich durch seine einladende Atmosphäre und liebevoll renovierte Räumlichkeiten auszeichnet.

Das Gasthaus, das in der Nähe des Wienerwaldes gelegen ist, wird von **Martin Pichlmaier** betrieben und überzeugt durch einen gemütlichen Holzschank sowie einen einladenden Innenhof-Gastgarten. Chefküchenchef **Roman Artner** bringt eine klare Linie und viel Leidenschaft in die Küche, die nicht nur Fleischgerichte wie **Hirschleber** oder **Beuschel** bietet, sondern auch weit über die vegetarische Küche hinausgeht. Tatsächlich machen vegane Angebote mittlerweile mehr als die Hälfte seines Repertoires aus.

Der Fokus auf Nachhaltigkeit

Ein besonderes Anliegen von Roman Artner ist die vollständige Verarbeitung von Lebensmitteln. «Kein Teil des Lebensmittels sollte verschwendet werden», betont er. So werden selbst Kräuterreste oder Radieschenblätter bei ihm nicht einfach entsorgt, sondern verarbeitet. Er kreiert aus diesen Resten ein

Gewürzöl, das in der Küche vielfältig Verwendung findet und den Gerichten seine aromatischen Akzente verleiht.

Besonders stolz ist Artner auf das Rezept für das **würzige Spitzkraut**, das exklusiv von **freizeit** bereitgestellt wird. Diese köstliche Vorspeise verbindet die Tradition mit modernen Kochtechniken und ist ein weiteres Beispiel für seine kreative Herangehensweise in der Küche.

Einblick in das Rezept

Für das Rezept werden Zutaten wie Kümmel, Sonnenblumen- oder Rapsöl und Sriracha-Sauce benötigt. Die Zubereitung ist simpel, aber effektiv. Das Kraut wird in schmale Keile geschnitten, mit den Gewürzen und etwas Öl vermennt und anschließend im Backofen gegart, bis es schön weich ist. Dabei wird es mit einem Sud aufgegossen, der aus Krautsaft, Verjus, Salz, Zucker, Lorbeer und einem Hauch von Räucheröl besteht.

Besonders interessant ist die Zubereitung der Mayonnaise, die durch Zugabe von Ei, Senf und der geheimen Chili-Sauce eine besondere Schärfe erhält. Diese wird dann mit dem lauwarmen Spitzkraut serviert, das mit Kräutern garniert wird. Ein echter Genuss für alle, die das Besondere in der Wiener Küche suchen!

Eine umfassende Übersicht über die Gasthäuser, die im neuen Guide gelistet sind, sowie weitere Details sind ab dem **21. November** erhältlich. Der **freizeit**-Aufgetischt Guide liefert spannende Einblicke und Empfehlungen für gastronomische Erlebnisse in ganz Österreich.

Für weitere Informationen über das **Pichlmaiers zum Herkner** und seine exquisite Küche empfiehlt sich ein Besuch der Website **zumherkner.at**.

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at