

Chili-Erdäpfellaibchen

nach einem Rezept von Dusko Novakovic,
Restaurant Novak, Richtergasse 12, 1070 Wien,
Tel. 01/52 33 244



Fotos: ULRIKE KÖB (2)

LOKALE, ÜBER DIE MAN SPRICHT ...

Orpheus

Spiegelgasse 10, 1010 Wien
Tel. 01/512 38 88
Mo-So 11-24

Das ORPHEUS ist eines der ältesten griechischen Lokale Wiens, seine Wurzeln reichen in eine Zeit zurück, als Mous-saka und Retsina noch exotische Boten einer fernen Welt waren und Udo Jürgens vom „Griechischen Wein“ sang.

Seither hat es das Sterben der weiß-blauen Tavernen ebenso überlebt wie das Image-tief der hellenischen Küche. Jetzt verpasste Wirt Lefteris Dermitzakis seinem Restaurant ein runderneueres Aussehen, das fast an eine Pariser Brasserie erinnert. Die Küche blieb unverändert – und das will man



Die Holzvertäfelung ist denkmalgeschützt, doch der Rest vom „Orpheus“ wurde runderneuert, das sympathische Flair blieb erhalten.

hier auch so: *Gefüllte Weinblätter mit Tzatziki (5,20 €), Teigtaschen mit Käse und Spinat (5,40 €), Lammsovlaki (13,80 €) oder ein besonders aromatisch-zarter Oktopus vom Grill (12,80 €)*. Die Preise sind moderat, die Auswahl an griechischen Weinen überraschend gut.

NEU IM REGAL



Auch wenn es aussieht, als würde man damit den Motor des Autos schmieren – das neue WALNUS- und KÜRBISKERNÖL ist ein kostbares Gemisch und viel zu schade zum Erhitzen. Damit es aber nicht nur seinen Weg zu Salaten und Rohkost findet, kann man warme Speisen hinterher damit verfeinern.
0,25 l kosten 4,99 €, gibt's bei Spar.