# Высокая культура на тарелке

## Временами сдержанные, временами пышные творения австрийских кулинаров неизменно содержат в себе каплю утонченности и только отборные ингредиенты.

Даже гурманы с самыми высокими запросами в Австрии обнаружат широкий выбор манящих адресов: лучшие повара страны умело играют со вкусовыми рецепторами при помощи виртуозных блюд из лучших местных продуктов – будь то небольшая закуска или полноценное меню. Гид Го Мийо (Gault&Millau) – путеводитель по лучшим заведениям для ценителей высокой кухни – в своём свежем издании перечисляет 637 австрийских ресторанов, которые смогли пройти любые тесты и были вознаграждены «колпаками» за кулинарное изящество своих блюд. Предлагаем Вашему вниманию подборку признанных кулинарных Мекк.

## Ресторан Steirereck. Вена

Единственный в столице обладатель двух звезд Мишлен, что во многом – заслуга талантливого шеф-повара Хайнца Райтбауэра. В 2016 году Steirereck оказался на 9 строчке рейтинга лучших ресторанов мира по версии журнала The Restaurant Magazine. Заведение специализируется на современной австрийской кухне, хотя в его меню нашлось место и для классического Венского шницеля, которому ресторан обязан наплывом посетителей в обеденное время. [www.steirereck.at](http://www.steirereck.at)

## Landhaus Bacher. Mautern, Нижняя Австрия

Семейное заведение, которое в своем развитии не забывает как о продолжении традиций, так и о необходимости свежих импульсов. Две звезды Мишлен являются подтверждением успешности такой комбинации. Нынешний шеф Томас Дорфер – представитель третьего поколения семьи – уже успел завоевать немало наград в области гастрономического дела, среди которых звание повара года 2009 по версии Го Мийо. [www.landhaus-bacher.at](http://www.landhaus-bacher.at)

## Döllerers. Golling, Зальцбургский край

Ресторан ещё одного «повара года» Андреаса Дёллерера приглашает посетителей насладиться не только вкуснейшими блюдами, но и процессом готовки как видом искусства: шеф, а по совместительству и автор книги по альпийской кухне, проводит здесь многочисленные мастер-классы. Атмосфера в заведении напоминает о близости гор, но в меню влияние региона ощущается ещё сильнее. Впрочем, и в креативном подходе и поиске новых решений рестораторам отказать нельзя. [www.doellerer.at](http://www.doellerer.at)

## Озерный ресторан Saag. Техельсберг на Вёртерзее, Каринтия

Скажи да – девиз, под которым живёт это заведение. Кроме удачного расположения на берегу озера Вёртерзее в пользу него говорит и приятный интерьер, и разнообразие блюд. За их вкус и качество отвечает один из лучших поваров страны Хуберт Вальнер. [www.saag-ja.at](http://www.saag-ja.at)

## Ресторан Konstantin Filippou. Вена

Имя шефа давно превратилось в бренд, не зря его получил и сам ресторан. Подход к кулинарии Константина Александра Филиппо пуристичен и прямолинеен. Главная страсть, которая давно стала для него ориентиром – погоня за «чистым» вкусом. В этом креативном процессе, которому не видно конца, повар в первую очередь обращается к своим корням и детским впечатлениям. Его отец, чистокровный грек, в своё время приложил усилия к тому, чтобы ребенок проникся культурой средиземноморья, и ему это по-настоящему удалось. Сегодня сочетание «двух миров» своих предков Филиппо с шумным успехом переносит в меню своих заведений, планомерно завоевывая награды и международное признание. [www.konstantinfilippou.com](http://www.konstantinfilippou.com)

## Ресторан Stüva. Ischgl, Тироль

Ресторан Stüva в отеле YSCLA прошел путь от местечка, которое советуют посетить местные, на самую верхушку ресторанной элиты Австрии (в арсенале заведения имеется 3 колпака Го Мийо). Шеф-повар Бенджамин Парт воистину перевел философию мекки зимнего спорта – Ишгля – на язык гурманов. Интерьер здесь простой и современный, впитавший в себя очарование Альп и по-новому его представляющий. [www.yscla.at/en/restaurant-ischgl](http://www.yscla.at/en/restaurant-ischgl)

## Ресторан Rote Wand. Lech am Arlberg, Форарльберг

Шеф Мануэль Грабнер покидает ресторан в этом году, однако на то, что качество блюд здесь останется на прежнем высоком уровне, есть все надежды. Команда профессионалов, не понаслышке знакомых с кулинарными традициями региона, во главу угла ставит классику. Беспроигрышный вариант, когда речь идёт о блюдах, изготовленных из стопроцентно свежих продуктов местного происхождения. [www.rotewand.com](http://www.rotewand.com)