



Küchenchef Patrick Rousselet und Leiterin Elisabeth Hubeny (Foto) sorgen im „Rauhenstein“ für gepflegte Atmosphäre.



Klassiker der Wiener Küche prägen die „Rauhenstein“-Karte

Erfolg fürs „Rauhenstein“ im Badener Hotel Sauerhof

Als Beethoven hier speiste

Prominenz fühlte sich hier schon immer zu Hause. Politiker, Industrielle, Banker, die alten Aristos, die in der Monarchie rund um den Sauerhof in Baden ihre Villen hatten, kamen. Selbst der allmächtige Staatskanzler Fürst Metternich soll hier Gast gewesen sein. Und in der Speisekarte des Restaurants „Rauhenstein“ im Grand Hotel Sauerhof kann man nachlesen, dass auch Beethoven ein Fan des Hauses war: „Beethoven nahm mich unter dem Arm“, schreibt der berühmte deutsche Komponist Carl Maria von Weber 1823 an seine Frau, „und ging mit mir in den Sauerhof, wo wir fröhlich und vergnügt speisten“.

Vom berühmten Architekten Joseph Kornhäusel als klassizistische Palaisanlage errichtet, zählt der Sauerhof seit seiner Sanierung wieder zu den schönsten Bauten der Zeit in Baden.

Auch das Restaurant „Rauhenstein“, drei Räume im rechten Flügel, ist sympathisch hell und gediegen eingerichtet. Die Tische

sind hübsch gedeckt, das Service leider ein bisschen unbeholfen, die Beratung bei Speisen und Getränken halbwegs kompetent.

Küchenchef Patrick Rousselet, mit zwei Gault-Millau-Hauben dekoriert, versucht seinem Kongress- und Tagungs-Publikum, aber auch dem gepflegten Tourismus und den Gourmet-Ausflüglern Qualität zu bieten.

Die Karte liest sich entsprechend: Internationale Küche, Wiener und altösterreichische Klassiker, regionale Schmankerln, ergänzt um ein paar delikate Einfälle sorgen für einen lebendigen Mix.

Das Rauhenstein-Menü (39 Euro) ist wohl ausgewogen.

Von den Vor-

speisen schmeckte Gänseleberterrine (14,50 Euro) ausgezeichnet, Räucherlachs war von feiner Qualität (13,50 Euro). Das Fischangebot sollte man versuchen, besonders knusprig zartes Zanderfilet (21,50 Euro), Perlhuhnbrust (21,50 Euro), Rinderfilet (24,50 Euro), Lamm sind genau zubereitet. Die Preise entsprechen einem kultivierten Traditionsrestaurant mit Grand Hotel Atmosphäre.

„RAUHENSTEIN“ im Grand Hotel Sauerhof, 2500 Baden, Weilburgstraße 11-13, Tel. 02252/412 51. Menü ab 39 Euro, à la carte ab 35 Euro. Täglich 18 bis 23 Uhr.



Kocht unter Rousselet: Herr Brandweiner



Extratipp Loisium-Xmas

Im Loisium in Langenlois, genauer in der Kellerwelt mit ihren bis zu 900 Jahre alten Weinkellern, weihnachtet's: Erstmals verwandeln sich die uralten Gänge und Gewölbe in eine märchenhafte Weihnachtswelt.

Für 22. Dezember gibt's heuer ein Programm mit Adventfrühstück (bis 12 Uhr) und Gospelkonzert mit Stella Jones & The Christmas Gospel Singers in der Basilika (18 Euro); und für 23. Dezember ein Jazz-Adventfrühstück mit Jan Scheer und ab 17 Uhr ein Programm für die Kleinen: eine Lesung in der Basilika mit Kinderbuchautor Franz Sklenitzka (gratis). An beiden Tagen kostenlose Husky-Schlittenfahrt, eine Zauberwerkstatt mit Backkurs für Kinder, kommentierte Weinverkostung (16 Uhr) und viele kulinarische Überraschungen mit Waffeln, Maroni, Feuerflecken und regionalen Köstlichkeiten! Anmeldung erbeten!

● INFOS & KARTEN: Loisium Kellerwelt, ☎ 02734/32240-10; info@loisium.at