Falstaff MAGAZIN
ESSEN · TRINKEN · REISEN
2/1996

auch den Wirt, der seitdem zu den bestbesuchten Restaurants in der Murmetropole zählt. Und das in einer Stadt, die ihre Wirte reihenweise sterben läßt.

Was hat denn der „Corti" seinen Mitbewerbern voraus? Wir würden meinen: ein urgemütliches Ambiente, eine charmante Service-Crew und einen erfahrenen Koch, der seit bald 20 Jahren im Dienste des Hause steht. So nebenbei: auch ein *Engelbert, Stradner* mit Familiennamen. Und wer, bitte, offeriert seinen Gästen schon ein derart umfangreiches Speiseprogramm: 6 Vorgerichte (von Bresaola bis Calamari alla Genovese), 3 Suppen, 21 paste (darunter viele Teller mit Polenta), jede Menge Pizze (Achtung, nur mittags!), 13 Hauptgerichte (die Hälfte davon mit Fisch). Natürlich auch noch eine authentische Käseauswahl und das süße Repertoire vom Stiefel, also Panna cotta, Tiramisu, Profiteroles, Zuccotto und Eis in mancherlei Ausführungen. Eingangs galt es, den gemischten Vorspeisenteller zu überprüfen. Der hatte uns bei unserem letzten Testbesuch tief beeindruckt. (geräucherter und frischer Lachs, Bechamel und Blattspinat), Bandnudeln mit Steinpilzen und Trüffeln (natürlich die Trüffeln zu diesem Datum, Ende Jänner, schon etwas verhungert im Geschmack), schwarze Penne mit Muscheln und Scampi in sämiger Obersauce (gut, aber üppig). Wie gesagt, diese Zwischengänge waren uns im Wortsinn dazwischengekommen. Von langer Hand geplant war das highlight unseres Essens. Da hatte uns wohl der Teufel geritten, als wir das *Pferdebeiried vom Rost* bestellten. Eine kulinarische Begegnung der besonderen Art! Traumhaftes Fleisch – da lassen wir jedes Rindssteak stehen – mit Knoblauch, Kräutern, Olivenöl und Rosmarinerdäpfeln in Begleitung des schon lange dekantierten 88er Brunello von Lisini. Zum Thema Wein. 1. Es gibt weit mehr, als auf der Karte steht; 2. bessere Gläser würden nicht schaden; 3. die Kalkulation wäre zu überprüfen: daß z. B. ein recht belangloser 88er Pinot nero von Plozner nur 60,- weniger kosten soll als Maculans 85er Breganze Cabernet,

**Ristorante Corti**

A-8010 Graz
Münzgrabenstraße 17
Tel. +43-316-817080
Ruhetage: Samstag (außer Einkaufssamstag) und Sonntag

**Falstaff-Weinbewertung: 2**

In Superform, auch wenn der Chef urlaubt: Birgit, Engelbert und Claudia vom „Ristorante Corti"

Vor einer kleinen Ewigkeit zog es uns regelmäßig in eine kleine Gaststätte am Beginn der Grazer Münzgrabenstraße. Ebendort waren zwei Dinge angesagt: *Pizze*, riesenradgroße Magenfüller, und das Gefühl, live in Italien zu sein. Denn der Chef hieß *Sandro Corti* und verstand es ganz hervorragend, südländische Stimmung zu verbreiten. Vor einer kleineren Ewigkeit trat dann *Engelbert Tschech* auf den Plan, erwarb das Restaurant und blieb dem Themenkreis Italien treu. Ein Glücksfall, nicht nur für den Gast, sondern Wiederholung gelungen: das richtige Kalbfleisch beim *vitello tonnato*, köstliche hausgemachte *alici*, ein schmackhafter Tintenfischsalat und bestes eingelegtes Ölgemüse.

Dazu das selbstgebackene Fladenbrot und ein Gläschen *Arneis* – so läßt's sich leben; und der Hunger wäre auch schon gestillt gewesen. Aber die Nudeln sollten wir auch noch kosten. Kleine Probeportionen folgten von: Lachslasagne will uns nicht so recht in den Kopf; 4. auch die Auswahl scheint uns etwas beiläufig getroffen worden zu sein. Freilich, wenn der Wirt mit diesem Programm gut fährt, soll's uns recht sein. Aber es wäre halt noch passender für einen Perfektionisten wie Engelbert Tschech. Als Demonstrationsobjekte für diesen Charakterzug fielen uns ein: die Grappabestände, das kleine, aber feine Zigarrenlager oder der Lavazza zum Abschluß.