



KULINARIX



Steinbutt, butt. Jürgen Kleinhappl lockt niemand in kulinarische Fettnäpfchen

Fusion mit der Heimat

Im San Pietro wird mit steirischem Herzblut gekocht.

Das Hamstern guter Restaurantadressen wird mitunter eifriger betrieben, wenn das Wetter einen freudlos stimmt. Hier nun eine, die bei jeder Witterung Freude bringt.

Im adretten Lavazza-Hauptsitz San Pietro hat sich optisch nicht viel verändert. Restaurantbereich und Weinkeller sind noch genauso schick wie immer, nur in der Küche werkt jetzt Jürgen Kleinhappl. Schon einmal hat er drei Hauben für Neumeisters in Straden erkocht.

Das neue Konzept ist eine Herausforderung.

Vom Steirischen wollte Kleinhappl nämlich nicht abrücken, deshalb einigte er sich mit Padrone Angelo Urban auf eine Mischform – steirische Zutaten, italienische Gerichte, basta.

Gleich zu Beginn kommen hervorragende Spielereien vom Kürbis samt Suppe und Mini-

pattison auf den Tisch. Mit netten Appetitanregern geht es weiter. Gegen das haltlose Verschlingen von Trüffelaufstrich samt Schale und Brotnapf hilft nur das Auswendiglernen der sorgsam sortierten Weinkarte.

Ehrfurcht gebietet dann der mit Tomatenhonig marinierte Thunfisch auf Zucchini-Paprika-Vinaigrette und umsichtig eingesetztem Limonenöl (13,50 Euro).

Hervorragend kam der in der Folie geschmorte Fenchel mit Roquefort auf Pinienpolenta (kleine Portion 5,50 Euro, groß 10,90).

Einzig das Kürbis-Risotto mit geschmortem Treviso (groß, 11,90 Euro) ist leider nicht al dente geraten, weshalb noch ein Steinbutt in die Pfanne muss, der in dieser Qualität in Graz vermutlich noch nie serviert wurde. Einen dreifachen Grappa auf die Küchel!

BIRGIT PICHLER

Bewertung

1. Ambiente	15
2. Service	16
3. Geschmack	17
4. Kreativität	15
5. Getränke	17

Gesamtpunkte 80

Maximalpunktzahl pro Wertung: 20;
Maximale Punktzahl: 100.

SAN PIETRO ★★★★★

Kategorie: Restaurant

8042 Graz, St. Peter Hauptstraße 141,
Tel. (0 31 6) 481 581,
www.sanpietro.at

Sonntag Ruhetag

Kreditkarten: die gängigen

Anfahrt: über die St. Peter Hauptstraße; der Parkplatz liegt hinter dem Gebäude

Außerdem: schöner Weinkeller, Cafe, durchgehend Antipasti

★★★★★ (100–80 Punkte): große Klasse, ★★★★ (79–60 P.): exzellent, ★★★ (59–40 P.): guter Durchschnitt, ★★ (39–20 Punkte): genießbar, ★ (19–0 Punkte): für Unerschrockene