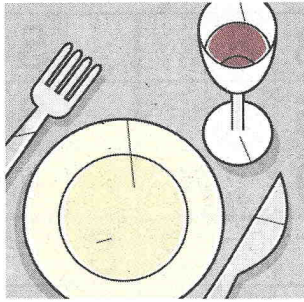


KULINARIX



SAN PIETRO

Schön gestaltetes Restaurant mit hervorragender Küche, ausladendem Barbereich, Weinkeller und Italianita bis hin zu Paradekellner Lauro.

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

Lokaltyp: Restaurant

Ruhetag: Sonntag

Kulinarix-Note: ★★★★★(★)

Essen in Italien

Hans Windisch gehört zweifellos zu den Köchen, die einen Restaurantbesucher binnen eines einzigen formidablen Mahls zum Stammgast reifen lassen. Seit wenigen Tagen kocht er im „San Pietro“, im schicken Lavazza Point von Angelo Urban in der St.-Peter-Hauptstraße.

Kulinarix hat von seinem Platz freie Sicht auf den modernen Küchenbereich, der vom Restaurant durch eine Glaswand getrennt ist. Die Küche grüßt zum Einstieg mit Vitello tonnato, das mit Stücken vom rohen Thunfisch zu einer köstlichen Creme verarbeitet wurde. Kulinarix entscheidet sich für das Vier-Gang-Menü (30 Euro). Zur riesigen Portion Antipasti misti mit Prosciutto, Pilzen, Oliyen, Zwiebeln und aromatischem Knoblauch mündet ein fruchtiger Sauvignon blanc aus dem Friaul (Flasche, 27,50 Euro). Begeistert zerteilt Kulinarix eine Garnele in der ausgezeichnet gewürzten Zuppa di pesce (Fischsuppe des Hauses, Einzelpreis 5,50 Euro).

Beim Filetto di manzo (17,90 Euro) muss er sich am Riemen reißen, um nicht laut Richtung Küche zu prostern. Das Rinderfiletsteak ist perfekt geraten und mit dem dezent getrüffeltem Püree ein wahres Hauptgedicht. Bei einem Grappa di Barbera beobachtet Kulinarix schließlich andächtig die

flüssige Schokolade, die langsam aus dem flaumigen Schokokuchen läuft (Dolce caldo mit hausgemachtem Sauerrahmeis, 5,80 Euro).

KULINARIX-NOTEN

Für Unerschrockene	★☆☆☆☆
Solider Standard	★★★★☆
Bemerkenswert	★★★★☆
Sehr gut	★★★★☆
Exzellent	★★★★★