

Neuigkeiten vom Restaurant Artner am Franziskanerplatz

Elisabeth Taudes - neue Restaurantleiterin, neuer Jospier-Ofen, neue Karte

Die Erfolgsstory des Edelgrillers Jospier aus Barcelona geht weiter. Nachdem der einzigartige Holzofen grill im Restaurant „Artner auf der Wieden“ bei den Gästen extrem gut ankommt - „Wir sind fast jeden Tag ausgebucht“, freut sich Markus Artner - wurde nun auch die Küche im Artner auf dem Franziskanerplatz mit dem Jospier-Ofen ausgestattet. Küchenchef Michael Kolarik hat für den Jospier-Ofen eine sehr feine Karte kreiert, auf dem sich einige rauchige Highlights finden. Vor allem Fisch nimmt das rauchige Aroma des Jospier-Edelgrill besonders intensiv an. Das Welsfilet mit „Smoke“ verfeinert Kolarik mit arabischen Hummusfond und Kichererbsen-Popcorn.

Besonders köstlich schmeckt auch die Jospier-Gans „sous vide“, eine interessante Kombination ist das Schweinebauch mit Oktopus und Korianderfond.

Eines haben diese neuen Gerichte gemeinsam: Die besondere Geschmacksnote des Jospier-Holzkohle-Grills.

Einzigartige Steakkarte.

So kann man zwischen dem zartschmelzenden Hereford-Rind aus Nebraska/USA oder der herrlichen Simmentaler Kalbin aus Salzburg wählen. Als besonderes Highlight der Österreichischen Rindfleischscene haben wir Wagyrind aus dem Wienerwald von Gerhard Zadrobilek.

Beim Simmentaler Rind werden zwei verschiedene Reifemethoden angeboten, zum Einen klassisch im Vacuum über 3-4 Wochen abgelegt oder „Dry Aged“ gereift - in einem speziellen Reiferaum sechs Wochen trocken am Knochen abgehängt - welche dem Fleisch sein besonders intensives Arome und Zartheit verleiht.

Alle diese Edelteile werden dann im Jospier-Holzkohleofen zubereitet und erhalten so Ihre kräftigen Röst und vielschichtigen Raucharomen in der gewünschten Garstufe.

Frauenpower für Artner. Für den richtigen Mix aus Charme und Weinkompetenz sorgt Elisabeth Taudes seit wenigen Wochen im Service. Die Top-Sommeliere hat zuletzt neun Jahre im Meinl am Graben als stellvertretende Restaurantleiterin die Gäste verwöhnt. Sie kennt die Bedürfnisse von anspruchsvollen Gästen, wie keine ander. Markus Artner ist glücklich, dass Elisabeth Taudes sein Spitzenteam am Franziskanerplatz nun leitet.

„Wein hat bei Artner aus Familientradition einen sehr hohen Stellenwert.

Deswegen freut es mich sehr, eine derart kompetente und engagierte Gastgeberin für den Franziskanerplatz gewinnen zu können“ so Artner.

Für Elisabeth Taudes ist das Engagement bei Artner am Franziskanerplatz ein Karrieresprung zur Restaurantleiterin. Ihr Motto verspricht einiges: „Mir ist wichtig, jedem einzelnen Gast das Gefühl zu geben, Ihm jeden Wunsch von den Augen abzulesen. Artner steht zwar für cooles Design, aber ich möchte, dass sich hier jeder Gast wie im Wohnzimmer wohlfühlt.“