

GALICIEN

Auf einen Blick

Hotels

1 Noro Plaza A Coruña

Die komfortablen, so modern wie minimalistisch eingerichteten Boutique-Apartments sind in einem Bürgerhaus aus dem 19. Jahrhundert im Herzen der Stadt untergebracht, verfügen über Küche, Wohnzimmer und einen verglasten Balkon, der charakteristisch ist für die zweitgrößte Stadt Galiciens.

●●●●● Rúa Plaza 5, 15001 A Coruña, Tel. 0034-881554912, www.noroplaza.com, 12 Apartments, ab € 110 📶🚰

2 Parador de Pontevedra

In einem prachtvollen Renaissance-Palast aus dem 16. Jahrhundert, reich dekoriert mit Kunstwerken und Antiquitäten, residiert der Parador von Pontevedra, einer der schönsten Städte Galiciens. Der ummauerte Garten des Hotels ist eine wunderbare Oase, das Restaurant serviert regionale Küche.

●●●●● Ruá do Barón 19, 36002 Pontevedra, Tel. 0034-98685 58 00, www.paradores.es/es/parador-de-pontevedra, 47 Zi., DZ ab € 140 📶🚰🚰

3 Parador de Santiago de Compostela

Prominenter kann man in der Stadt der Jakobspilger nicht wohnen: Der Parador, einst als Unterkunft für die Katholischen Könige errichtet, liegt an Santiagos Hauptplatz direkt neben der Kathedrale und ist nicht nur ein Hotel,

sondern auch ein Museum mit 140 Gemälden und einem wundervollen Kreuzgang.

●●●●● Praza do Obradoiro 1, 15705 Santiago de Compostela, Tel. 0034-981582200, www.paradores.es/de/parador-de-santiago-de-compostela, 137 Zi., DZ ab € 310 📶🚰🚰

4 Relais & Château

Pepe Vieira

14 strenge Kuben, jeder mit einem eigenen Gärtchen, hat sich der Spitzenkoch Pepe Vieira rund um sein Restaurant in die Natur setzen lassen. Der Blick auf die Ría de Pontevedra und den Nordatlantik ist spektakulär, die Ruhe und Intimität dieses Ortes sind es auch.

●●●●● Camiño da Serpe, Raxó, 36992 Poio, Tel. 0034-986741378, www.pepevieira.com, 14 Zi., DZ ab € 240 📶🚰🚰

Restaurants

5 A Tafona

Lucía Freitas hat sich mit ihrem Restaurant am Rand der Altstadt einen Lebensraum erfüllt. Ihr Gemüse kommt aus dem eigenen Garten, Fisch und Fleisch vom Markt gegenüber. So kombiniert sie etwa schwarze Santiago-Tomaten mit Kombucha, geräucherte Austern mit Palmherzen und Nigiri-Sushi mit Foie gras von der Seeteufel-Leber.

●●●●● Rúa da Virxe da Cerca 7, 15703 Santiago de

Compostela, Tel. 0034-981562314, www.luciafreitas.es, Mi-Fr 13.30-14.45 und 20.30-21.45 Uhr, So 13.30-14.45 Uhr, Menü € 125-155 📶🚰

6 Adega Algueira

Traditionelle galicische Küche mit lokalen Zutaten, aber auch ein Menü für Weinliebhaber serviert das Restaurant des Weinguts Adega Algueira in der Ribeira Sacra.

●●●●● Doade s/n, 27460 Lugo, Tel. 0034-982410299, www.adegaalgueira.com, Mo-So 10-19 Uhr, Hauptgerichte € 18-22 📶🚰🚰

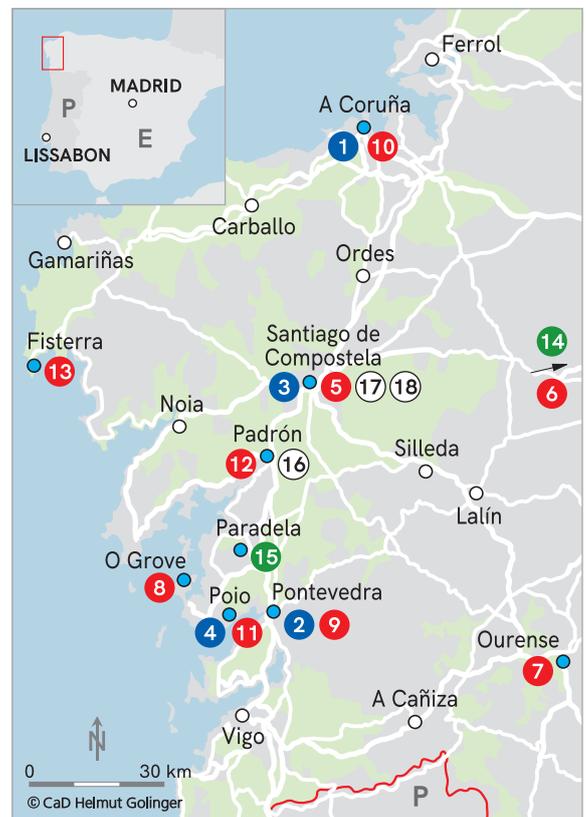
7 Ceibe

Frei bedeutet der Name des Restaurants im Galicischen, und die beiden jungen Köche Lydia del Olmo und Xosé Magalhaes nehmen sich die Freiheit, nach Lust und Laune die traditionelle galicische Küche zu modernisieren: etwa Stöcker-Fisch mit Mandarinen und die Kraftsuppe Caldo gallego dekonstruiert in einer Brotkugel.

●●●●● Rúa San Miguel, 8, 32005 Ourense, Tel. 0034-988542580, www.ceiberestaurante.es, Di, Mi 13.30-15 Uhr, Do-Sa 13-15 und 20.30-21.30 Uhr, Menü € 85-125 📶🚰

8 Culler de Pau

Javier Olleros gilt völlig zu Recht als Primus inter Pares unter den galicischen Spitzenköchen. Ein Essen bei



ihm ist eine Erfahrung fürs Leben - und wegen der vielen Gänge auch ein herrlicher Kraftakt. Es sind virtuose Variationen der Hausfrauenküche Galiciens, wenn er etwa die Jakobsmuschel, confiert und mariniert, als Emulsion und als Creme, wie ein modernes Gemälde anrichtet.

●●●●● C.\ Reboredo 73, 36980 O Grove, Tel. 0034-986732275, www.cullerdepau.com, Do-Mo 13.30-15 und Fr-Sa 21-22 Uhr, Juli/Aug. Mi-Mo 13.30-15 und 21-22 Uhr, Menü € 150-190 🍷🍴🍴

9 Grantxa do Costado

Der Weg an den Stadtrand von Pontevedra lohnt sich unbedingt. Denn in dem rustikalen Restaurant, das in einem alten Bauernhaus untergebracht ist, bekommt man galicisches Rindfleisch vom Kohlegrill in allererster Qualität.

●● Rúa do Costado 19, 36162 Pontevedra, Tel. 0034-986844485, https://granxadocostado.com, Mo, Di, So 11.30-17 Uhr, Mi-Sa 11.30-23.30 Uhr, Hauptgerichte € 13-80 🍷🍴🍴

10 Jaleo

Pulpo ist das mythische Nationalgericht Galiciens, in dieser Gastrobar im Herzen A Coruñas aber eine herrliche Delikatesse.

● Rúa Galera 43, 15003 A Coruña, Tel. 0034-881-91 65 20, www.facebook.com/vinotecajaleo, Mi-Mo 12-16 und 19.30-0 Uhr, Hauptgerichte € 15-20 🍷🍴

11 Pepe Vieira

Eines der besten und innovativsten Restaurants Galiciens mit einer fantastischen Lage

hoch über der Ría de Pontevedra. Das Essen wird hier nicht nur serviert, sondern auch inszeniert. Milchkalb kommt bei ihm etwa mit Brunnenkresse, Bronzefenchel und geröstetem Farn aus den Wäldern ringsum auf den Teller.

●●●●● Camiño da Serpe, Raxó, 36992 Poio, Tel. 0034-986741378, www.pepevieira.com, Di-Sa 13-15 und 20.30-22.30 Uhr, So 13.30-15 Uhr, Menü € 170-255 🍷🍴🍴

12 O Secreto

Padrón ist die Heimatstadt der berühmten Pimientos de Padrón. Wer sie in diesem Restaurant gegessen hat, wird nichts anderes mehr als die Originale wollen.

● Av. Estación 9, 15917 Padrón, Tel. 0034-670-59 99 61, www.osecreto.es, So-Mi 13-16 Uhr, Fr, Sa 13-16 und 20-24 Uhr, Hauptgerichte € 14-18 🍷

13 Terra

Ein Familienrestaurant par excellence am Ende der Welt, in dem der junge Brais Pichel jeden Tag sein Menü komplett je nach Marktangebot improvisiert. Im Menü serviert er mal eine Tartelette von geräucherten Beten mit Algen-Creme, mal Pimientos de Fisterra mit Anchovis-Emulsion. Die Begleitung ausschließlich mit galicischen Weinen ist ein Muss.

●●●● Paseo Da Ribeira 65, 15155 Fisterra, Tel. 0034-981-32 03 26, www.terrafisterra.com, Di 13.45-15 Uhr, Mi-Sa 13.45-15 Uhr und 20.45-22 Uhr, Menü € 65 🍷🍴

Weingüter

14 Adega Algueira

Die steilsten Weinberge der Welt stürzen sich in der Ribeira Sacra in die Schluchten von fünf Flüssen, und die besten Gewächse keltert dort die Adega Algueira. Autochthone Sorten wachsen auf schmalsten Terrassen.

●●●●● Doade s/n, 27460 Lugo, Tel. 0034-982410299, www.adegaalgueira.com, Mo-Fr 10-14 und 16-19 Uhr 🍷🍴

15 Pazo Señorans

Galicien und der Albariño sind seit den Zisterziensern eine Liebesgeschichte, die nirgendwo so leidenschaftlich gelebt wird wie in diesem Spitzenweingut in den Rías Baixas. Marisol Bueno, die Grande Dame des Albariño, hat das Gut gegründet, ihre Tochter Vicky Mareque Bueno wird es mit dem gleichen hohen Anspruch weiterführen.

●●●●● Rua Vilanoviña, 36616 Meis, Tel. 0034-986715373, www.pazodesenorans.com, Mo-Fr 9-14 und 16-19 Uhr 🍷🍴

Einkaufen

16 A Pementeira

Bessere Pimientos de Padrón als von dieser Kooperative, die fast nur aus Bäuerinnen besteht, bekommt man nirgendwo. Glücklicherweise verschicken sie ihre Paprika auch nach Deutschland.

• Polígono Picusa, Vial F, Nave 2 A, O Couto, 15900 Padrón, Tel. 0034-981811318, www.lospimientosdepadron.com, Mo-Fr 10-14 Uhr 🍷

17 Mercado de Abastos de Santiago

Der schönste Markt ganz Galiciens ist nicht nur eine Touristenattraktion, sondern immer noch der Bauch von Santiago de Compostela, in dem sich alle einheimischen Feinschmecker versorgen.

• Rúa das Ameas s/n, 15704 Santiago de Compostela, Tel. 0034-981-58 34 38, www.mercadodeabastosdesantiago.com, Mo-Sa 8-16 Uhr 🍷

18 Quesería Prestes

Tetilla und San Simón, beide in Form weiblicher Brüste, sind die Spezialitäten der Käseerei Prestes, die ihre Produkte und andere Delikatessen im Zentrum von Santiago de Compostela verkauft.

• Rúa da Caldeirería 27, 15703 Santiago de Compostela, Tel. 0034-881031154, www.prestessantiago.com, Mo-So 10-14 und 17-21 Uhr 🍷

RHEINGAU

Auf einen Blick

Hotels

1 Wald.Weit

Rheingau Hotel & Retreat

Die neue, stylische Hotelanlage mit 18 Hektar eigenem Wald soll im Herbst eröffnen.

• Am Hahnwald, 65399 Kiedrich, Tel. 06132-9955659, www.wald-weit.com, 120 Zi. und Suiten

2 Kronenschlösschen

Das historische Gebäude gehört zu den festen Größen im Rheingau. Romantische Zimmer mit Antiquitäten befinden sich im Haupthaus, im Gästetrakt nebenan sind sie modern gestaltet.

• OT Hattenheim, Rhein-allee, 65347 Eltville am Rhein, Tel. 06723-640, www.kronenschloesschen.de, 29 Zi. und Suiten, DZ ab € 100

Restaurants

3 Anleger 511

Auf der Terrasse direkt am Rheinufer schmeckt die Bratwurst „11te Generation“ entweder mit Meerrettichsenf oder Kartoffel-Rettich-Salat.

• Platz von Montrichard 2, 65343 Eltville am Rhein, Tel. 06123-689168, www.anleger511.de, Mi-So 12-22 Uhr, Hauptgerichte € 15-25

4 BEES Restaurant

Auf dem ehemaligen Gelände der Brennerei Asbach Uralt. René Bildesheim kreiert Gerichte wie Heilbutt mit Limette, Gurke, weißen Riesenbohnen und Jalapeño – im Menü und à la carte.

• Am Rottland 6, 65385 Rüdesheim a. Rhein, Tel. 06722-4191916, [https://bees-](https://bees-restaurant.de)

restaurant.de, Mo, Do, Fr und Sa ab 17.30 Uhr, So 11-15 Uhr, Hauptgerichte € 18-32, Menü € 98-165

5 Das Graue Haus

Das alteingesessene Haus wurde breit aufgestellt – mit Restaurant, Café-Bistro und ein Feinkostgeschäft. Das Menü (mit Pasta und/oder Fleisch und Fisch) beinhaltet auch Wein und Wasser.

• Graugasse 8, 65375 Oestrich-Winkel, Tel. 06723-8853911, www.graueshaus.com, Di-Sa 16-22.30 Uhr, Menü € 50-60

6 Die Adler Wirtschaft

Bodenständige Gerichte mit hohem Qualitätsanspruch im Anwesen von Franz Keller.

• OT Hattenheim, Hauptstraße 31, 65347 Eltville am Rhein, Tel. 06723-7982, www.franzkeller.de, Mi-Fr 18-22 Uhr, Sa 16-22 Uhr, Menü € 57-95

7 Kiedricher Hof

Rita und Felix Kuckein haben

frischen Wind in die alten Bruchsteinmauern gebracht. Auf der Karte gibt es Blutwurst aus der Region, aber auch Burger vom Limousin-Rind mit Sauce im Caesar-Stil.

• Oberstr. 22, 65399 Kiedrich, Tel. 06123-9349777, www.kiedricher-Hof.de, Mo, Di, Fr 17-22 Uhr, Sa, So 12-22 Uhr, Hauptgerichte € 17-32

8 Kronenschlösschen

Roland Gorgosilich serviert im Gourmetrestaurant seit Jahren kreativ interpretierte Gerichte im Stil der Haute Cuisine. Berühmte Weinkarte.

• OT Hattenheim, Rhein-allee, 65347 Eltville am Rhein, Tel. 06723-640, www.kronenschloesschen.de, Do-Sa 18-20.30 Uhr, Menü € 110-148

9 Zum Krug

Auf der Karte und im sorgsam restaurierten historischen Ambiente bleiben Ricarda und Josef Laufer der Region treu.

• OT Hattenheim, Hauptstraße 34, 65347 Eltville am Rhein, Tel. 06723-99680, www.zum-krug-rheingau.de, Mi 18-22 Uhr, Do-Sa 12-14 und 18-22 Uhr, So 12-15 Uhr, Hauptgerichte € 30-42

Einkaufen

10 Das Graue Haus

Wurst, Schinken und Käse aus Frankreich, Deutschland und Italien im Feinkostladen.

• Graugasse 8, 65375 Oestrich-Winkel, Tel. 06723-8853911, www.graueshaus.com, Di-Fr 16-18 Uhr, Sa 9.30-13 Uhr

11 Esskork-Service

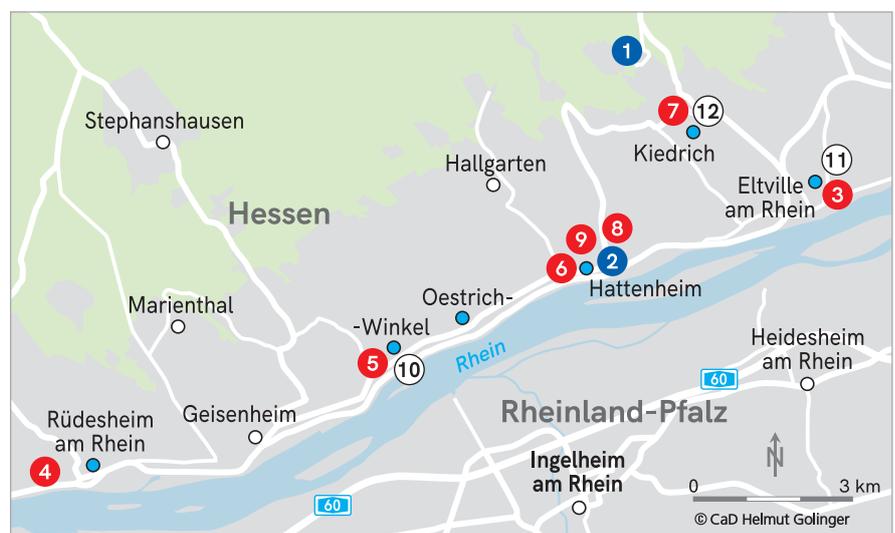
Feine Gerichte, Saucen und Suppen von Eric Elbert.

• Schwalbacher Straße 22a, 65343 Eltville am Rhein, Tel. 06123-7954344, <https://esskork-service.de>, Mo-Fr 10-18 Uhr, Sa 10-15 Uhr

12 Keller & Kunst Kontor

Hubert Allert bietet eine tolle Weinauswahl. Dazu feine Kost aus der Region.

• Oberstr. 4, 65399 Kiedrich, www.facebook.com, Mo, Do, Fr 16-21 Uhr, Sa 14-21 Uhr, So 14-20 Uhr



KAMPTAL

Auf einen Blick

1 Weingut

Willi Bründlmayer

Seit Jahrzehnten eines der besten Güter Österreichs. Willi und Edwige Bründlmayer erzeugen mit Gutsleiter Andreas Wickhoff MW verlässlich Spitzengewächse. Grandios der Riesling aus der Zöbinger Ried Heiligenstein von Alten Reben und der Grüne Veltliner Ried Lamm (besonders aus 2021). Begeistert die Weine aus Chardonnay und Pinot Noir (speziell die Reserve aus Trauben vom Käferberg). Auch sensationell: die Sekte. **●●●●●●** Zwettlerstr. 23, 3550 Langenlois, Tel. 0043-(0)2734 21720, www.bruendlmayer.at, Ab-Hof-Verkauf: Mo-Do 8-17 Uhr, Fr 8-16 Uhr ☎

- Heurigenhof: Walterstr. 14, Tel. 0043-(0)2734-2883, Mi-Fr 15-22 Uhr, Sa, So 12-22 Uhr ☎🍷

2 Weingut Birgit Eichinger

Birgit und Gloria keltern hochwertige Weine aus besten Lagen, etwa den Riesling Ried Heiligenstein mit feiner Steinobstfrucht und animierender Säure, beim Grünen Veltliner Ried Wechselberg 2022 findet man zarte Kräuterwürze und Mineralik. Eichingers Grüner Veltliner Ried Hasel 2023 ist ein Schnäppchen (€ 9,50) und ein toller Einstieg in die Region. **●●●●●●** Langenloiserstr. 365, 3491 Strass, Tel. 0043-(0)2735-56480, https://weingut-eichinger.at, Mo-Sa 8-18 Uhr n.V. ☎

3 Weingut Markus Huber

Mit penibler Weingartenarbeit und Kellerwirtschaft schafft es Markus Huber, die besondere Charakteristik der Traisentaler Kalkböden herauszuarbeiten. Großartig sind seine Grünen Veltliner aus den Rieden Berg und Alte Setzen 2022, die sich ganz klar in ihrer Aromatik unterscheiden (ersterer mit dunklerer Würze, letzterer floral mit hellerer Frucht), aber beide durch Lebendigkeit und Linearität bestechen. **●●●●●●** Weinriedenweg 13, 3134 Reichersdorf, Tel. 0043-(0)2783-82999, www.weingut-huber.at, Mo-Fr 8-12 und 13-17 Uhr Sa 10-16 Uhr ☎

4 Weingut Jurtschitsch

Die Weine von Alwin und Stefanie Jurtschitsch begeistern durch unglaubliche Spannung und Lebendigkeit. Überraschend sind die hochpräzisen salinen Rieslinge der Rieden Heiligenstein-Steinwand und Heiligenstein-Rotfels 2021 sowie Riesling „Quelle“. Wunderbar der Grüne Veltliner Ried Loiserberg 2021 und die äußerst mineralische Brut Nature Große Reserve 2017. **●●●●●●** Rudolfstraße 39, 3550 Langenlois, Tel. 0043-(0)2734-2116, www.jurtschitsch.com, Besuch n.V. ☎

5 Weingut Fred Loimer

Eine der Ikonen des biodynamischen Weinbaus in Österreich und Gründungsmitglied von respekt-BIODYN. Der

Winzer keltert Weine, die ihre Herkunft zu 100 Prozent widerspiegeln. Der Riesling aus der Ried Heiligenstein und der Grüner Veltliner von der Ried Käferberg sind Topgewächse im Stillweinbereich. Loimers Langenloiser Blanc de Blancs Brut Nature Große Reserve 2017 zählt zu den besten Sekten Österreichs.

●●●●●● Haindorfer Vögelrweg 23, 3550 Langenlois, Tel. 0043-(0)2734-22390, www.loimer.at, Ab-Hof-Verkauf: Mo-Fr 10-12 und 13-17 Uhr ☎

6 Weingut Nigl

Die vinophile Bandbreite des Kremstals füllen Martin

(Vater) und Martin (Sohn) Nigl in Flaschen. Dabei verstehen sie es, Power und Präzision scheinbar spielend leicht in wunderbare Symbiose zu bringen. Besonders gelungen ist dies im Riesling Ried Hochäcker 2022 und beim Grünen Veltliner Ried Pellinogen 2022, der durch seine verspielte Wiesenkräuteraromatik besticht. Im Restaurant kocht Sohn Bertram Nigl am Fuße der Burgruine Senftenberg wunderbare Speisen, kombiniert mit Weinen vom Weingut Nigl. Zugehöriges Weinhotel mit Spa-Bereich. **●●●●●●** Kirchberg 1, 3541 Senftenberg, Tel. 0043-(0)2719-2609, www.weingutnigl.at, März-Dez. Mo-Sa 11-17 Uhr, Jan., Feb. Mo-Fr 11-17 Uhr ☎

- Restaurant: Tel. 0043-(0)2719-2609500, Mo-Fr 14-22 Uhr, Sa 12-22 Uhr ☎🍷 🍷



STOPOVER: ROVINJ

Auf einen Blick

Hotels

1 Grand Park Hotel

Direkt am Jachthafen liegt die beste Adresse Istriens: zeitgemäße Architektur, gekonnt in den Hang hineingebaut und perfekt in die mediterrane Landschaft eingefügt. Von der weitläufigen, komplett verglasten Lobby fällt der Blick auf die Altstadt-Halbinsel – das perfekte Fotomotiv. Großzügige Zimmer und Suiten mit allem Komfort und modern-puristischem Interiordesign. Weitläufiger Spa und großer Außenpool mit Aussicht. Zum Haus gehört auch das Gourmetrestaurant „Agli Amici“ auf der vorgelagerten Uferpromenade.

●●●●● Smaregljeva ulica 1A, 52210 Rovinj, Tel. 00385-52808000, www.maistra.com, 209 Zi. und Suiten, DZ ab € 349

☎️🍴🍷🛏️🚰🚿🚰🚰

2 Meneghetti Wine Hotel

Perfekt für Ruhesuchende: ein stilvoll restauriertes Landgut, das sich eine halbe Autostunde von Rovinj entfernt im grünen Hinterland versteckt, umgeben von eigenen Weingärten und Olivenhainen. Hinter landestypischen Natursteinmauern entstanden großzügige Zimmer und Apartments, dazu ein schöner Pool im Grünen. Auf der weitläufigen Terrasse genießt man die exzellente Küche von Chefkoch Damir Pejčinović mit Fokus auf lokalen Produkten und angenehm attitudenfrei.

●●●●● Stancija
Meneghetti 1, 52211 Bale,
Tel. 00385-52528800,
www.meneghetti.hr, 58 Zi.
und Suiten, DZ ab € 360

☎️🍴🍷🛏️🚰🚿🚰🚰

3 Spirito Santo

Wer romantisches Altstadtflair liebt, ist hier richtig: Mehrere historische Wohnhäuser wurden architektonisch originell zum Boutiquehotel mit Ecken und Winkeln verbunden. Jedes Zimmer ist hier anders, mal mit Mini-Privatveranda, mal mit Rainshower mitten im Zimmer, immer mit viel lokalem Charme. Neuerdings mit eigenem Restaurant, wo man in versteckten Alkoven und auf dem Rooftop serviert.

●●●●● Augusta Ferrija 44,
52210 Rovinj, Tel. 00385-994354333, www.hotel-

spiritosanto.de, 16 Zi. und
Suiten, DZ ab € 180

☎️🍴🍷🛏️🚰🚿🚰🚰

Restaurants

4 Cap Aureo

Der Blick von der Terrasse aufs Meer und die Altstadt ist unschlagbar. Küchenchef Jeffrey Vella stammt aus Malta und sammelte weltweit Erfahrungen, in Istrien hat er sein kulinarisches Zuhause gefunden. Seine aufwendig gearbeiteten Menüs feiern die Schätze der Region: Der zarte Biss von Gambero Rosso trifft auf knackig-junge Erbsen aus dem Hinterland, ultrafrischer Scampo kommt mit Spargel, Sellerie und Holunder. Ein Trumpf des „Cap Aureo“ ist Sommelier Andreas Zilli mit einer der besten Weinkarten des Landes.

●●●●● im Hotel Grand Park,

Smaregljeva ulica 1A, 52210
Rovinj, Tel. 00385-52642035,
www.maistra.com,
Mo-Sa 19-22 Uhr,
Menü ab € 119

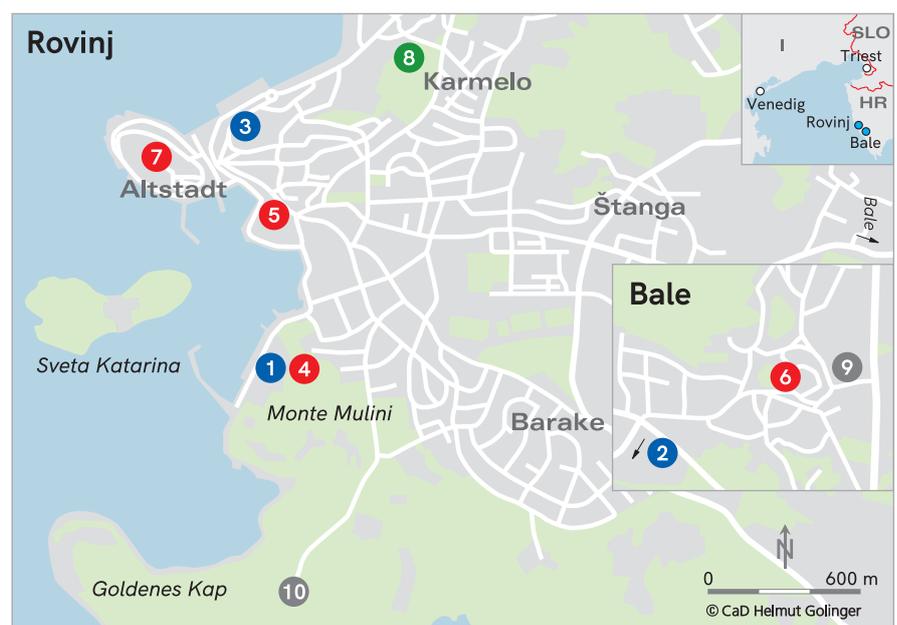
☎️🍴🍷🛏️🚰🚿🚰🚰

5 Kantonon

Draußen lockt die Terrasse am Wasser, drinnen in der liebevoll restaurierten Hafenkellerei eine große Showküche. Steinbutt, Wolfbarsch, Red Snapper und Scampi kommen aus lokalen Gewässern. Am besten schmecken sie vom Grill, als Begleitung nur etwas frisches Gemüse. Und vorneweg die ganze Vielfalt mediterraner Fischküche: Thunfisch-Tatar, Oktopus-Salat und Sarde in Saor, frittierte Sardinen mit Pinienkernen, Rosinen und süß-sauren Zwiebeln. Und als Dessert? Hausgebackene Feigentarte.

●●●●● Obala Alda Rismonda 18,
52210 Rovinj, Tel. 00385-52816075, www.maistra.com,
Mo-So 10-22 Uhr, Hauptgerichte € 18-27

☎️🍴🍷🛏️🚰🚿🚰🚰



6 La Grisa

Gute Adresse im Hinterland: Im sympathischen Lokal sitzt man drinnen wie draußen sehr stimmungsvoll. Spezialität des Hauses sind Zubereitungen vom lokalen Boskarin-Rind, das engagierte Züchter vor dem Aussterben bewahrten. Tipps: hausgemachte Pljukanci-Pasta mit Ragu vom Boskarin-Ochsen und die saftige Tagliata vom Rib-Eye. Gute Weinkarte; zum Restaurant gehört ein liebevoll ausgestattetes Altstadtotel.

●● La Grisa 23, 52211 Bale, Tel. 00385-52824501, www.la-grisa.com, Mo-So 12-22 Uhr, Hauptgerichte € 16-25 🍷🍴🍷

7 Monte

Hier, am höchsten Punkt der Altstadt startete Danijel Dekić vor Jahren Istriens Fine-Dining-Boom. Bis heute führt er das Restaurant mit seiner Frau Tjitske, inzwischen sind die beiden Söhne an Bord. Eine Liebeserklärung an den Adria-Hummer ist das „Menü Homarus“, vom Krustentiersalat mit Avocado und Erdbeeren über Bisque mit Limfjord-Austern bis zum marinierten, gegrillten Hummerschwanz. Ein Fest der Produkte, mit kroatischen Weinen treffsicher begleitet.

●●●● Ul. Montalbano 75, 52210 Rovinj, Tel. 00385-52830203, www.monte.hr, Mo-So 18-23 Uhr, Menüs € 130-195 🍷🍴🍷

Erleben

8 Weingut Dobravac

Seit den 1960er-Jahren macht die Familie Dobravac Wein, heute bewirtschaftet sie 7,5 Hektar, mit Fokus auf lokalen Rebsorten. Das Weingut selbst liegt in einem ruhigen Stadtviertel, mit schönem Blick auf den Altstadt-hügel. Hier kann man die Weine verkosten, die unter der engagierten jungen Kellermeisterin Matea Jagar einen Qualitätssprung machten. Fünf der neun Etiketten sind der istrischen Sorte Malvasija gewidmet, vom frischen „Suita“ bis zur intensiven Spätlese „Simfonija“.

●● Karmelo ul. 1, 52210, Rovinj, Tel. 00385-52813006, www.villa-dobravac.com/Wines, Mo-Sa 9-20 Uhr, So 9-16 Uhr 🍷

9 Olivenöl Grubić

Familie Grubić restaurierte eine Ölmühle aus den 1930er-Jahren, einige ihrer 1700 Bäume sind bis zu 500 Jahre alt. Besucher bekommen ein Bild, wie beschwerlich früher die Produktion war – und können die ausgezeichneten Öle vor Ort verkosten. Die lokalen Sorten Buža und Rožinjola werden handgepflückt und sofort verarbeitet. Buža bringt vielschichtigen Geschmack an den Gaumen, mit fein ausbalancierten Bitternoten im Abgang.

▪ A. Negri 7, 52211 Bale-Valle, Tel. 00385-98854623, www.grubic.hr, Juni-Aug. Mo-So 9-19 Uhr; Mai-Sept. 9-16 Uhr 🍷

10 Naturpark Goldenes Kap

Das „Goldene Kap“ erstreckt sich auf rund 52 Hektar Naturschutzgebiet. Der ab 1890 angelegte Waldpark bietet auch bei Hitze schattige Spazierwege, Fels- und Kiesstrände laden zum Baden ein. Botanisch Interessierte finden inmitten des mediterranen Naturwalds mit seinen typischen Pinien, Steineichen und Dutzenden von Zypressenarten auch Tausende importierte Bäume und Gewächse, von Aleppo-Kiefern bis zu Himalaja-Zedern.

www.rovinj-tourism.com