



## MOD

Exzellentes Restaurant in der Altstadt mit schönem Renaissanceinnenhof und einem der besten Köche des Landes.

**8010 Graz**, Bindergasse 1/Ecke Bürgerg.

Telefon: (0 31 6) 82 48 00 41

Lokaltyp: Restaurant

Ruhetag: Sonntag, Montag

Kulinarix-Note: ★★★★★☆

## Mmmod!

**F**ranz Labmayer zählt ohne Zweifel zu den Köchen, für die eine Henne ihr letztes Ei geben würde – auf dass es in seinem Schokoladenauflauf Vollendung finde. Aber der Reihe nach. Am Anfang ist Wolfgang Otter. Der Restaurantleiter des „Mod“ brachte es bereits mit dem „Aqua“ im Wolfsburger Ritz-Carlton zum deutschen „Restaurant des Jahres“. Im „Mod“ rät er Kulinarix zum Vier-Gang-Menü („Das Kulinarium“, 43 Euro). Bei der Komposition der Speisen ist man flexibel. Zum Einstieg ein exzellentes Gänseleberparfait mit Pfefferbirnen (Einzelpreis 16,50 Euro), dazu mundet eine Kracher Beerenauslese. In der Weinkarte finden sich erfreulicherweise auch Namen abseits des Mainstream und Kulinarix sucht mit einem Welschriesling von Scheucher das mächtige Aroma der rosa Pfefferbeeren zu verdrängen. Begeistert zerteilt er das Krebsentascherl im nussigen Ruccola-Schaumsüppchen (6,20). Mit den Garnelen auf schwarzem Risotto (14,90) schrammt Küchenchef Labmayer an der Grenze zur Genialität. Sehr artig das Filet vom Zander (11,50). Beim Hirschrücken in Bitterschokoladensauce (21) musste sich Kulinarix am Riemen reißen, um nicht laut zu jublieren. Sehr gut auch das rote Zwiebelpürree, serviert zum Ochsenbeiried (19,90). Der Schokoladenauflauf mit Bananen-Basilikum-eis (7,80) entlockt Kulinarix schließlich ein „Mmmod!“

### KULINARIX-NOTEN

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