

MOD**Franz Labmayer**




Bindergasse 1

Tel. (0316) 82480041 , Fax 824800-8

restaurant@modgraz.at

www.modgraz.at

Geschlossen: Sonntag, Montag; 1. bis 23. August

Menu: € 29–65, **à la carte:** € 12,50–24res. |  |  |  |  |  | **VISA** | 

Obwohl sich die gastronomische Szene in Graz in den letzten Jahren viel versprechend entwickelte, sind es ausgerechnet immer wieder die kreativsten Köche, die es in der Murmetropole nicht auf Dauer hält – wollen wir hoffen, dass diese traurige Tradition von Franz Labmayer, der sich nun im aparten Mod mitten in der Altstadt niedergelassen hat, durchbrochen wird. Der diskrete Charme seiner Kreationen kommt oft erst im Detail zu spektakulärer Entfaltung – das galt bei unserem Besuch für die schon fast unverschämt subtile kalte Karotten-Zitronengras-Suppe mit Dillnockerl ebenso wie für das in Kräutern marinierte Kaninchen mit phänomenalem Couscous-Salat. Dem eleganten Risotto mit Garnelen verlieh ebenso wie dem herrlich krossen Wolfsbarschfilet die Zugabe von Passepierre-Algen den entscheidenden Kick, aber auch ohne exotische Beilagen macht sich Labmayers Küche hervorragend. Die zweierlei Sorbets mit steirischen Beeren etwa fielen ebenso gelungen aus wie der überraschend leichte Schokoladen-Orangen-Auflauf auf Pfirsichragout mit ebenso extravaganter wie köstlichen Bananen-Basilikum-Eis. Beim Wein folgten wir übrigens den Empfehlungen von Restaurantchef Wolfgang Otter und waren damit bestens aufgehoben. Entspannte Atmosphäre, sehr umsichtiger, freundlicher Service.