

Salz & Pfeffer: "Unkai"

Die Restaurant-Kritik von Florian Holzer aus dem freizeit-KURIER. Diesmal: Das Restaurant Unkai in Wien.

Letztes Update am 05.09.2010, 14:09

Drucken
Senden
Leserbrief
Kommentieren
[+ BOOKMARK](#)



Welches ist das beste japanische Restaurant Österreichs? Klar, das Unkai. Und welches ist das optisch tristeste japanische Restaurant im Land? Nun ja, da spielte das Unkai zumindest vorne mit. Das wurde jetzt aber geändert: vergrößert, modernisiert, mit Fenstern (das Restaurant ist im 7. Stock) ausgestattet. An der Karte von Meisterkoch Hiroshi Sakai wurde jetzt nicht dramatisch viel geändert - die ist sowohl bei Sushi ("Chefs Sushi" jeden ersten Montag im Monat in der Unkai Sushi Bar), Teppan Yaki und vor allem der japanischen Hochküche Kaiseki ohnehin top. Wobei: Ein bisschen geändert hat man schon: Es gibt keinen Blue Fin Thunfisch mehr. Macht nichts, das Sashimi im Rahmen des Kaiseki-Menüs (mittags 45 €) ist immer noch einsame Spitze, Tintenfisch mit See-Igel, sagenhafter Lachs, Heilbutt, rohe Süßgarnele und butterweicher Yellow Fin-Thun. Grandios auch die Bento-Box mit "Gebratenem", "Gebackenen", "Gekochtem" und "Gedämpftem": bestes Tempura (Gemüse und Meeresfrüchte in Backteig frittiert) der Stadt und Butterfisch mit Wasabi-Crème gebraten - unglaublich gut. Und Überraschung: Sogar die Desserts sind toll.

Salz & Pfeffer: "Restaurant Unkai"

Kategorie	Erreichte Punkte	Maximale Punkte
Küche	30	35
Keller	8	10
Service	14	15
Atmosphäre	12	15
Preis/Wert	15	20
Familie	2	5
SUMME	81	100

**Unkai, Wien 1,
Kärntner Ring 9/
Grand Hotel,
Tel.: 01/515 80 9110,
Di-So 12-14.30,
Mo-So. 18-22.45,
www.unkai.at**

aus: freizeit-KURIER vom 03. 09. 2010

Lesen Sie jede Woche in Salz & Pfeffer die Restaurant-Kritiken von Florian Holzer.

Kritiken aus den vergangenen Wochen finden Sie auf folgendem Link zu unserer Sammelseite.

NK

"Salz & Pfeffer" Sammelseite
Letztes Update am 05.09.2010, 14:09

Drucken

Senden
Leserbrief
Kommentieren
 **BOOKMARK**

Artikel vom 05.09.2010 10:00 | KURIER | Florian Holzer | « zurück zu Genuss

Der Holzmarkt boomt!



Eine Investition in die Zukunft:
12% Erträge p.a. bei
Mindestanlage ab 3.500 €!

Jetzt Romantik genießen!



Privater Wohlfühlgenuss für zwei
mit Falkensteiner erleben. Jetzt
mehr erfahren!

Online Casino



Spielen Sie jetzt im online Casino
& erhalten Sie bis zu € 200.--
Bonus auf die 1. Einzahlung!