

Bezirks  
Blätter

# Extra

## Genuss-Specht Test Nr. 20

m.a.l.l.y's  
Kirchschlag in der Buckligen Welt



Damen und Herren, bitte notieren  
Sie sich eine neue Pflichtadresse

KIRCHSCHLAG. Geschätztes Genussvolk, wovon ist hier wohl die Rede? Man sieht es nicht, kein Wegweiser lenkt den Suchenden zum Ziel, kein Namensschild kündigt von seiner Existenz, rein gar nichts deutet darauf hin, dass es sich genau dort versteckt. Bislang wurde nur wenigen Auserwählten in verschwörerischem Tonfall davon berichtet, sozusagen unter der Hand. Diejenigen, die es entdeckt und seine Segnungen am eigenen Leib erfahren haben, wurden verzaubert von seiner besonderen Aura. Gemeint ist nicht etwa eine übernatürliche Erscheinung, oh nein, ein außergewöhnliches Restaurant ist Gegenstand dieser Betrachtung - und was für eines!

Es heißt m.a.l.l.y's und ist ein Lokal, von dem man als leidenschaftlicher Genießer bislang immer nur träumen konnte. Klaus (der Vater) und Clemens Maria (der Sohn) Mally

# Der neue Shooting Star der Buckligen Welt ist hiermit entdeckt

Ein Traum wurde wahr: Dieses Juwel hat immer gefehlt

haben sich diesen Traum selbst erfüllt und an ihrer Privatadresse ein kleines, altes Nebengebäude mit Sinn für Gemütlichkeit und Stil in ein wahres Kleinod von einem Restaurant verwandelt. Dabei wurde alles anders gemacht, als man es üblicherweise in der Gastronomie antrifft.

Das kluge Konzept „Weniger ist mehr“ findet hier seine vortreffliche Umsetzung, alles ist überschaubar auf das Wesentliche reduziert und kommt dadurch erst richtig zur Geltung. Ein kleines Wohnzimmer bietet einer sehr beschränkten Anzahl von Gästen an nur wenigen Tischen Platz, nichts ist überladen, auch das Speisenangebot ist klein und wechselt je nach dem, was sich den Küchenmeistern gerade frisch aus der Region sowie über hervorragende internationale Bezugsquellen anbietet. Es gibt eine Vorspeise, zwei Hauptgerichte und ein Dessert, das war's. Die hochqualitativen Produkte werden nicht mit allerlei Firlefanz aufgeblasen, sondern dürfen ihren tollen Eigengeschmack behalten - sehr sympathisch, finden der Genuss-Specht und seine charmante Begleiterin.

Zum unverzichtbaren frisch gezapften Seidel (Obacht, hier kommt ausgezeichneter Gerstensaft ins Glas) kam ein erster kreativer Gaumenkitzler als Gruß aus der Küche. Pecorino auf Röstbaguette mit Honig, Pistazien und Pfeffer aus der Mühle - aber Hallo! Dann die Antipasti-Platte mit einer Köstlichkeit nach der anderen darauf. Prosciutto, Parmesan, Ricotta, Oliven, Kapern, italienische Salami, gedünstete Jungzwiebel, getrocknete Paradieser, Pinienkerne und Weißbrot - bis hin zum Olivenöl alles in außergewöhnlicher Qualität und mit einer Geschmacksintensität, die ihres-



Diesmal war der Genuss-Specht im Steak's unterwegs.

Foto: Bezirksblätter

gleichen sucht. Auf Empfehlung von Mally Sohn, Weinenthusiast und zuständig für Getränke, Desserts und Service, verkosteten wir dazu zwei verschiedene Weine der langsam wieder in Mode kommenden Rebsorte Neuburger, einmal feingliedrig aus der Wachau, einmal muskulös aus der Thermenregion, welch interessanter Vergleich, welch hoher Genuss!

Die Hauptspeisen, bitte sehr? Aber sehr gerne doch! Ein Wels wurde aufgetischt, ich sage Ihnen, so was von frisch und saftig. Die Filets bestachen mit fester Textur und feinstem Geschmack, harmonisch angereichert durch die Aromen einer nahezu vornehmen Wurzelwerksauce und einer sagenhaft guten Kräuter-Polenta. Perfekt! So leicht kann ein eher üppiger Fisch wie Wels eben auch zubereitet werden, man muss es nur verstehen. Klaus Mally versteht es ohne Zweifel.

Auch die zarten Schweinsmedallions zeigten sich von einer überaus eleganten Seite, das war Fleischqualität vom Feinsten. Dazu gab es auch hier etwas von der delikaten Kräuter-Polenta, weiters grünen

Spargel mit knackigem Biss und - aufgepasst - Austernpilze. Das waren die ersten Pilze dieser Sorte, die dem Genuss-Specht nicht in labbriger Form und mit aufdringlichem Geschmack untergekommen sind, nein, sie hätten mit jedem frischen Steinpilz mithalten können und begeisterten in jeder Hinsicht! Ein Gedicht von einem Gericht! Zu den Hauptgängen zauberte uns ein wahrer Prachtkerl von Riesling aus Wien ein Lächeln ins Gesicht.

Naschkatzen werden hier mit kreativen Juwelen wie diesem verwöhnt: Weißes Schoko-Mousse mit frischen Erdbeeren, Kürbiskernöl und Blutorangengelatine. Klingt krass, ist irre raffiniert und schmeckt sündig gut! Vielleicht ein Schnapsler? Liebhaber von Edelbränden werden sich in Kirchschlag ein Zimmer nehmen müssen, denn die Auswahl erstreckt sich über sämtliche Klassiker bis hin zu Spezialitäten wie Kletzen, Hagebutte, oder - total schrullig - Karotte und Rote Rübe! Probieren Sie das, Sie werden staunen!

Ein paar abschließende Daten: Für das Essen wurden pro Person, Sie lesen richtig, € 21,00 verrechnet, so viel zum Preisniveau. Ein Wort zum Marketing: „Es reicht, wenn sich herumspricht, dass es uns gibt“, heißt die Philosophie des Hauses. Nun, nachdem der Genuss-Specht zusammen mit seiner Begleiterin (unfassbar charmant) von den Mallys verzaubert wurde, ist es ihm nicht möglich, die Verbreitung der frohen Botschaft weiterhin nur der Mundpropaganda zu überlassen. Daher: Viel Freude beim Suchen, Finden und Genießen!

### > Bewertung

## Gesamteindruck

Das m.a.l.l.y's ist das Restaurant, das immer gefehlt hat, es ist in jeder Hinsicht wohltuend anders, als der Gastro-Mainstream. In ungezwungen-familiärer Wohnzimmeratmosphäre empfängt der Gast staunend die Segnungen der Kreativküche von Vater und Sohn Mally. Die Weine und Edelbrände spielen in einer eigenen Liga, selten trifft man auf so viel Liebe zum Genuss! Spartensieger in der Kategorie Sympathie!

**m.a.l.l.y's**  
**Günser Straße 12**  
**2860 Kirchschlag in der Buckligen Welt**

**Tel. 0664/9183752**  
**Di - Sa 18.00 bis 24.00 Uhr**

**Küche:** ★★★★★  
**Getränke:** ★★★★★  
**Atmosphäre:** ★★★★★  
**Service:** ★★★★★  
**Preis/Wert:** ★★★★★

## Gesamtnote

★★★★★ Hervorragend

### > Bewertung

## Testkriterien und Beurteilung

Unser Restaurant-Test erfolgt anonym, die Bewertung des Genuss-Spechts orientiert sich jeweils an der Kategorie und am selbst gestellten Anspruch des getesteten Hauses: Zur Erreichung einer bestimmten Sterne-Anzahl werden bei Gourmet-Restaurants andere Maßstäbe

angelegt als bei einfachen  
Wirtshäusern.

★★★★★  
★★★★☆  
★★★☆☆  
★★☆☆☆  
★☆☆☆☆  
☆☆☆☆☆  
☆☆☆☆☆

**Hervorragend**  
**Sehr gut**  
**Gut**  
**Durchschnitt**  
**Na ja**  
**Hoppala**