

GENUSS

www.genuss-magazin.eu

€ 4,90



06/2008
essen trinken leben

MAGAZIN

PLUS
Genussvolle
Ideen für
WEIHNACHTEN

GENUSS-MAGAZIN essen • trinken • leben



TAUSEND UND
EIN GEWÜRZ
BRING WÜRZE INS LEBEN.



BITTE ZU TISCH. Benimmregeln beim Essen.
DER PURE LUXUS. Exklusive Speisen & Getränke.
KOCHEN MIT SEKT. Prickeln in der Küche & im Glas.

RISTORANTE 
GALLO ROSSO
LAXENBURG & WIEN-RODAUN

kategorie
ITALIENISCHES RESTAURANT



Der rote Hahn

Bella Italia steht für kulinarische Genüsse, mediterrane Lebensfreude und herzliche Gastfreundschaft. Aus dem Grund konsumieren wir Österreicher gerne mal eine Portion Dolce Vita und gehen zum Lieblings-Italiener essen. Meiner heißt „Gallo Rosso“. Bei unserem letzten Besuch wählten wir als Vorspeise eine traditionelle mediterrane Fischsuppe (€ 5,80) und ein Trio di Mare mit gratinierter Jakobsmuschel, geräuchertem Lachs und Oktopus-salat mit Sellerie und Paprika (€ 11,90). Obwohl es selbstverständlich eine große Auswahl an Pasta (€ 7,70 bis € 14,-) und Pizza (€ 5,80 bis € 12,-) gibt, entschieden wir uns beim Hauptgang für einen Schweinslungenbraten im Prosciutto-Mantel mit Gorgonzolasauce und Petersil-Kräuterbutter und Wildreis (€ 13,90). Zum Abschluss gönnten wir uns eine Portion des hausgemachten Tiramisu (€ 4,90) und ein Schokolademousse auf frischem Zitrusfrüchtesalat mit einem Hauch Minze (€ 5,90). Und da Francesco Dimmel zählt, kann man hier aus einem Angebot von rund 40 verschiedenen Sorten wählen. So schließt man den Italien-Abstecher am besten mit etwas Hochprozentigen und stößt auf einen nächsten Besuch im Gallo Rosso an.

Mario Wittl

GALLO ROSSO

ADRESSE:
↳ 2361 Laxenburg, Franz Josef Platz 3
Tel.: 02236/71 04 20, www.gallo-rosso.net

ÖFFNUNGSZEITEN:
↳ Täglich 11 bis 23 Uhr

TEAM:
↳ Besitzer: Francesco Dimmel
↳ Küchenchef: Andreas Gomovic