

tummeln sich darauf, Steinsalzkerzenleuchter verbreiten Om-Atmosphäre, der Kleiderständer wird durch schwarzes Isolierband zusammengehalten, irgendwelche auch nur im Ansatz coolen oder schicken Elemente sind hier definitiv gar nicht zu entdecken.

Was hier am Yppenmarkt aber nicht wenige Leute sehr, sehr super finden. Das Speisenangebot fügt sich in dieses Bild: Samosa, Pakora, Paneer Pakora und gefüllte Chapatis, alles natürlich auch in der Indoorvariante vegetarisch (und ohne Ei), eine Suppe und ein paar Currys. Wovon das Seitancurry mit Erdäpfelpüree leider äußerst unspektakulär aussah, sich die Brokkolicremesuppe dank Kürbiskernöl zumindest als kontrastreich erwies,

riet ein bisschen wässrig und mild, das weitaus profundere Gemüsecurry mit

Ingwer-Ginseng – gibt's großartig bröselige Miniküchlein aus Persien.

Nein, das Dharamsala ist nicht die coole Curryhütte, auf die zu hoffen wir ja eh schon irgendwie aufgehört haben. Ja, Currys werden woanders ein bisschen besser gekocht. Aber es ist ein charmantes Marktbeisl, das gerade hier sicher sein Publikum findet, und wenn die Currys noch ein bisschen fetziger werden, dann ganz bestimmt noch leichter.

**Resümee:** Ein indisch-vegetarisches Lokal am Yppenplatz, aus einem Kantinen-Lkw entstanden, mit braven Veggiecurrys.

Dharamsala, 16., Payerg.12/ Yppenplatz, Tel. 0650/605 06 57, Mo-Fr 11-23, Sa 9-23 Uhr, [www.dharamsala.at](http://www.dharamsala.at)

Tel. 406 92 33, Di-Fr 11.30-14, 17-24, Sa, So 11-24 Uhr, [www.curryinsel.at](http://www.curryinsel.at)

Eins der beiden srilankesischen Restaurants in Wien, besonders um authentische Küche bemüht, was mitunter recht abenteuerlich werden kann. Die Currys sind super, Chiliheads und Freunde von Mutproben schätzen es, dass man hier auch wirklich scharf kocht.



**WEIN – Der Sämling 88 oder Scheurebe, eine deutsche Rebzucht aus der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts, genoss in Österreich keinen überaus guten Ruf. In den vergangenen Jahren werden aber im Seewinkel irrwitzig gute Trockenbeerenauslesen daraus gekeltert, und Richard Goldenits aus Tadtten macht sogar einen spritzigen, extrem fruchtigen Frizzante daraus, der es mit den meisten Muskatellerspritzern locker aufnimmt.**  
Preis: € 6,50;  
Bewertung: 4/5 (sehr gut),  
bei [www.goldenits.com](http://www.goldenits.com)

## WIEDER AM MARKT Krampus-Szegediner

**D**as Szegediner Krautfleisch ist ja an und für sich eine wunderbare Sache, die mit der seltenen Eigenschaft versehen ist, kaum noch verbessert werden zu müssen und zu können. Immer wieder versucht es wer, Christian Dom-schitz vor vielen Jahren etwa mit seinem längst legendären Hummerkrautfleisch im Restaurant Bauer, und nun die Damen vom Suppito, dem besten Suppenladen der Stadt: Rindfleisch statt Schweineschulter, zig Ge-



würze statt nur Kümmel und außerdem ziemlich viel Karotten und vor allem Dörrzwetschen. Das verleiht dem Szegediner dann auf einmal einen ziemlichen Nikolo-Appeal, was gerade jetzt ja nicht so ganz verkehrt ist. Die Sache ist allerdings ziemlich süß, und das muss man schon mögen. Ein Glas reicht für zwei kleine oder eine sehr große Portion.

Szegediner Variation, um € 6,50/520 g bei Suppito, 6., Girardig. 9, [www.suppito.at](http://www.suppito.at)

Foto: Com



**QUEER VIENNA**  
7 Routen für Schwule und Lesben



**WIENER DELIKATESSEN**  
9 Routen für Feinschmecker



**WIENER INTERIEURS**  
5 Routen zu Außen- und Innenräumen



**MOZART UND WIEN**  
5 Routen für Musikliebhaber



**BRATISLAVA**  
5 Routen durch die Hauptstadt der Slowakei

Je Band: € 9,90

Jetzt bestellen:  
T: 01/536 60-928,  
F: 01/536 60-935,  
[www.faltershop.at](http://www.faltershop.at),  
E: [service@falter.at](mailto:service@falter.at) oder  
in Ihrer Buchhandlung.

Falter 16.11.07