

# ALTO

Südtiroler  
Trattoria

## ALTO Südtiroler Trattoria: Dolce Vita kÃ¼sst Südtiroler BodenstÃ¤ndigkeit â€œ BILD

ID: LCG16055 | 25.02.2016 | Kunde: ALTO. Südtiroler Trattoria. |  
Ressort: Chronik Ã–sterreich | Medieninformation

**In der Dornbacher StraÙe 88 trifft ab sofort in der Südtiroler Trattoria ALTO der Charme der AlpenkÃ¼che auf italienisches LebensgefÃ¼hl. Um seine GÃ¤ste auf hÃ¶chstem kulinarischen Niveau verwÃ¶hnen zu kÃ¶nnen, hat Gastronom RenÃ© Steindachner – bereits durch seine Restaurants „Francesco“ und „CafÃ© FranÃ§ais“ bekannt – sich Haubenkoch Meinrad Neunkirchner, den Meister der Aromen, an die Seite geholt.**

Bilder zur Meldung auf <http://presse.leisuregroup.at/alto>

Wien (LCG) – In einem denkmalgeschÃ¼tzten Altbauhaus im 17. Bezirk mit historischem GewÃ¶lbe, das im Sommer zum Verweilen einlÃ¤dt, hat der Wiener Gastronom **RenÃ© Steindachner** sein nunmehr viertes Lokal erÃ¶ffnet. Das Restaurant ALTO lÃ¤sst ab sofort das Beste aus SÃ¼dtirol und Italien gekonnt zu einem stimmigen Gesamtkonzept verschmelzen. Neben der KÃ¼che von Neunkirchner vermitteln auch Einrichtung und liebevolle Details die Verbindung der zwei Regionen.

„Eintreten und wohlfÃ¼hlen – das sollen sich unsere GÃ¤ste im ALTO, wie auf einer SÃ¼dtiroler BerghÃ¼tte oder auch in einer kleinen italienischen Trattoria“, erklÃ¤rt Steindachner, selbst bekennender Fan beider LÃ¤nder und ihrer KÃ¼chen, das Konzept.

### ALTO – wo der Name Programm ist

Der Name des Restaurants wurde abgeleitet von „Alto Adige“, dem italienischen Namen fÃ¼r SÃ¼dtirol. Pasta Pomodoro wie von der

italienischen Mama lassen die Herzen der Besucher im ALTO ebenso höher schlagen wie eine Knödeltrilogie, die schmeckt, als ob sie direkt von der Südtiroler Berghütte kommen würde. Nicht fehlen dürfen natürlich auch das legendäre Schüttelbrot, das im ALTO mit Rotkrauttopfen und Erdäpfelkas gereicht wird, sowie Antipasti – wahlweise aus Südtirol oder Italien.

Aus dem echten Steinofen, der das Herzstück der offenen Küche darstellt, werden Pizzen für Jedermann gezaubert: vom ewigen Klassiker, der Pizza Margherita, bis zu modernen Südtiroler Pizza-Interpretationen wie „Drei Zinnen“ oder „Rosengarten“. Eine feine Selektion von Weiß- und Rotwein aus Südtirol rundet das kulinarische Gesamtkonzept ab.

### Über René Steindachner

**René Steindachner** ist in der Wiener Lokalszene schon lange kein Unbekannter. So verwöhnt der Gastronom Feinschmecker bereits mit Pizza & Co. im renommierten Grinzinger Italiener „Francesco“. Es folgten das „Café Français“ unmittelbar neben der Votivkirche und Ende 2014 das Weinlokal „Glasweise“ neben der Volksoper.

### Über Meinrad Neunkirchner

Nachdem der gebürtige Wiener sein Handwerk bei **Eckart Witzigmann** in Deutschland gelernt hatte, kochte er unter anderem bei internationalen Größen wie **Marc Meneau** und **Michel Troisgros** in Frankreich sowie **Gualtiero Marchesi** in Italien. Bereits Mitte der Neunzigerjahre wurde Neunkirchner mit drei Hauben und einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Vor allem seine Passion für den Einsatz von Kräutern zeichnen seinen Stil aus – natürlich auch in der kulinarischen Federführung seines jüngsten Projekts, ALTO.

---

ALTO Südtiroler Trattoria

Adresse: 1170 Wien, Dornbacher Straße 88

Lageplan: <https://goo.gl/maps/1uQrsEbuWKF2> Telefon: +43 1 4804800

E-Mail: [book@alto.wien](mailto:book@alto.wien) Website: <http://www.alto.wien> Facebook: <https://www.facebook.com/alto.wien>

---

**+ + + BILDMATERIAL + + +**

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Veröffentlichung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild-und Informationsmaterial im Pressebereich unserer Website auf [http:// www.leisure.at](http://www.leisure.at). (Schluss)