

delicious

by Andreas Klemm

Restaurants
in Mittel-
und Osteuropa

Ausgabe 2.2024



St. Andrea Restaurant

BUDAPEST

Ein Weingut in der Metropole

Das St. Andrea Restaurant in Budapest

Das **St. Andrea Restaurant** in Budapest gehört zu einer der ersten Adressen der Stadt, wenn es darum geht, auf hohem Niveau und in angenehmer Atmosphäre zu speisen. Es liegt im V. Bezirk (Belváros-Lipótváros) und damit im Herzen der ungarischen Hauptstadt.

Das Restaurant darf nicht mit der **St. Andrea Skybar** verwechselt werden, die zwar zum gleichen Verbund gehört, aber einen Fußmarsch von rund 20 Minuten vom Restaurant entfernt liegt. Chefkoch des Restaurants ist **Endre Kollár**, der Geschäftsführer ist **Miklós Lizensicsár**.

Das Restaurant wurde im Jahr 2015 eröffnet. Bereits ein Jahr später fand es die erste Erwähnung im Guide Michelin. Zu einem Stern hat es bisher nicht gereicht. Aber was noch nicht ist, kann ja noch werden. Viele Restaurants mussten für diese Auszeichnung einen langen Atem haben.

ST.ANDREA
RESTAURANT
—
BUDAPEST



Miklós Lizensicsár und Endre Kollár

DAS WEINGUT HINTER DEM RESTAURANT

Hinter dem Restaurant steht das **Weingut St. Andrea** aus der Region Eger, rund 140 km nordöstlich von Budapest. Das im Jahr 2002 errichtete Weingut hat sich innerhalb weniger Jahre zu einem der führenden Weinbaubetriebe in Ungarn entwickelt. Auch international beeindruckt das Weingut immer wieder. So konnte sich ein Rotwein aus dem Hause St. Andrea im Jahr 2023 auf Platz 48 der vom Weinkritiker **James Suckling** publizierten Rangliste der besten Weine der Welt platzieren.

Aus Sicht des Weingutes war die Eröffnung eines Restaurants und einer Skybar gleichen Namens in der Hauptstadt ein genialer Schachzug. Das wäre so, als ob Moselwinzer Markus Molitor am Potsdamer Platz in Berlin ein „Markus-Molitor-Restaurant“ eröffnen würde.

SPEISEANGEBOT UND PREISE

Laut **Speisekarte** | www.standrearestaurant.hu bietet das Restaurant am Abend ein Drei-Gänge-Menü mit Weinbegleitung und einem Digestif vom Getränkewagen zum Preis von 28.800,- HUF (plus Service Charge) an. Das sind umgerechnet rund 74,- Euro. Auch eine Bestellung à la carte ist möglich. Das teuerste Hauptgericht auf der Karte ist ein Angus-Rinderfilet (nebst Beilagen) zum Preis von 18.500,- HUF. Es geht aber auch preiswerter: So ist beispielsweise das Mangalica-Schweinefilet (nebst Beilagen) für 8.600,- HUF zu haben. Die Weinkarte enthält ein kleines, jedoch feines Angebot erlesener Weine, wobei eine über-

raschend hohe Zahl der Weine auch glasweise bestellt werden kann. Das Weingut St. Andrea ist auf der Weinkarte selbstredend gut vertreten. Neben ungarischen Weinen findet man dort aber auch Weine ausländischer Weingüter, wie einen Riesling des Weinguts Dr. Bürklin-Wolf (Pfalz).

Das Restaurant bietet zudem einen Mittagstisch mit eingeschränktem Angebot und zu Preisen an, die etwas moderater sind als diejenigen am Abend. Dieses Angebot entfällt allerdings in der Sommerzeit, wenn viele Buda-pester im Urlaub sind bzw. einem Restaurant den Vorzug geben, das über einen großzügigen Außenbereich verfügt. Dazu gehört das St. Andrea Restaurant leider nicht.

EMPFEHLENSWERT FÜR WEINLIEBHABER

Wer nach Budapest reist, dem sei ein Besuch im St. Andrea Restaurant ans Herz gelegt. Das Restaurant wird vor allem für diejenigen Gäste ein besonderes Erlebnis sein, die entweder die Weine des St. Andrea Weinguts bereits kennen und schätzen oder aber neugierig sind, diese Weine bei ihrem Besuch im Restaurant kennenzulernen.



Autor: Dr. Andreas Klemm | Leipzig
klemm@pro-advo.de



St. Andrea Restaurant

Anschrift: 1055 Budapest,
Bajcsy-Zsilinszky út 78, Ungarn

Tel.: +36 1 269 0130
info@standrearestaurant.hu