

# Kulinarischer Genuss

Im neuen Linzer Musiktheater sollen künftig nicht nur Kulturfreunde, sondern auch Gourmets auf ihre Kosten kommen.

Bereits vier Tage vor dem Start des Spielbetriebs am 11. April werden das Restaurant „das Anton“ und das „Café Volksgarten“ ab 7. April erstmals Gäste im neuen Opernhaus verwöhnen. Für die Umsetzung des gastronomischen Konzepts zeichnet eine Dreierkoalition erfolgreicher Küchenprofis verantwortlich: Spitz Catering, die Donhauser Gruppe und der Haubenkoch und kulinarische Ideengeber Toni Mörwald. Verstärkt wird die gastronomische Dreierkoalition durch Chefkoch Rudi Grabner und Restaurantleiter Harry Mittermaier.

Sowohl das Restaurant als auch das Café im Musiktheater Linz sind unabhängig von Spieltagen täglich geöffnet. Im 4. Stock des Hauses wartet mit dem Restaurant



„das Anton“ eine Neuinterpretation der österreichischen Brasserie. Für die Gesamtplanung der Ausstattung verantwortlich ist die Firma Wögerer aus Steyr, Spezialist auf dem Gebiet der Gastronomie- und Hoteleinrichtung.

„Benannt nach Anton Bruckner präsentiert sich das Lokal als Vorreiter einer unkomplizierten, zeitgemäßen Küche. Die Gäste können es sich in der Essbar mit direktem Blick in die Küche, am Küchentisch im Herrgottswinkel, in der Anton Bar, im Restaurant oder auf der

Dachterrasse mit Ausblick auf den Pöstlingberg gemütlich machen“, sagt Mittermaier. „Darüber hinaus wollen wir auch mit einem hervorragenden Preis-Leistungs-Verhältnis, wie z.B. mit günstigen Mittagsmenüs, bei unseren Gästen punkten“, verspricht der erfahrene Gastro-Profi.

Die kulinarische Versorgung der Theaterbesucher während der Pausen sowie der Mitarbeiter in der Kantine wird ebenfalls durch die ARGE Spitz-Donhauser-Mörwald sichergestellt. ■