



Österreichisches Küstenland

Die **Österreichischen Küstenlande**, lateinisch Litorale, italienisch Litorale Austriaco, slowenisch Avstrijska Primorska, sind seit dem 14. Jhd die habsburgische Besitzungen an der oberen Adria.

1849-1861 war das Österreichische Küstenland eigenes Kronland im Kaisertum Österreich, bis 1918 Österreichisch-Illyrische Küstenland

Geschichte:

Die einzelnen Länder und auch einzelne Landstriche waren zu ganz unterschiedlichen Zeiten unter habsburgische Herrschaft gekommen: 1335 die Krain als Hinterland, dann 1366 Duino und Fiume (Rijeka) an der Adria, 1374 Istrien, 1382 Triest, 1500 die Innere Görz, 1717 Gradisca, zuletzt 1797 die Westküste von Istrien. Die Küstenlande waren bis 1849 Teil der in nachnapoleonischer Zeit geschaffenen österreichische Verwaltungseinheit Königreich Illyrien.

1849 wurde das Küstenland Kronland mit Triest als Hauptstadt.

Mit der Reichsverfassung von 1861 erlangten die drei Bestandteile des Küstenlandes ihre Eigenschaft als eigenständige Kronländer mit Landtag, Landesausschuss und vom Kaiser bestelltem Landeshauptmann, doch blieben der gemeinsame k.k Statthalter (Landeschef) für das österreichisch-Illyrische Küstenland in Triest und das gemeinsame Landesgesetzblatt (nicht gemeinsame Gesetze, nur gemeinsame Veröffentlichung) bis 1918 erhalten.

Zum Ende des Ersten Weltkriegs wurde das Küstenland Anfang November 1918 von der italienischen Armee besetzt; im Vertrag von Saint Germain (10. September 1919) wurde es Italien völkerrechtlich zugesprochen.

Die Bezeichnung Küstenland lebt heute in der Region [Slovenska Primorska](#) und dem ehemals [transleithanischen](#) angrenzenden [Hrvatsko Primorje](#) weiter.



Österreichisches Küstenland
1917 Rand McNally World Atlas

Kronland – Österreichisches Küstenland

St. Petersfisch im Speckmantel mit Petersilienkartoffeln und Salatgarnitur 12,40 €

Der Petersfisch (*Zeus faber*), auch Heringskönig, Sonnen-, Christus-, Martinsfisch oder Saint Pierre genannt, ist ein Meeresfisch und wird bis zu 60 Zentimeter lang und bis zu vier Kilo schwer. Auf den Flanken des ansonsten grau bis grün-gelblich gefärbten, unregelmäßig gefleckten Fisches befindet sich ein runder, schwarzer, oft gelb oder gelblichweiß umrandeter Fleck. Der Legende nach ist dies ein Fingerabdruck des [Apostels Petrus](#). Dieser soll dem Fisch ein Goldstück aus dem Mund gezogen haben.

Lammrückenfilet in Zwiebel-Senfkruste mit Röstkartoffeln und Thymiansauce 16,60 €

Als Lamm wird das [juvenile Tier](#) eines [Schafes](#) oder einer [Ziege](#) bezeichnet. Lebensmittelrechtlich dürfen Tiere bis zum Alter von einem Jahr als Lamm bezeichnet werden. Lämmer, die noch Muttermilch aufnehmen, werden als Sauglamm bezeichnet (Bayern und Österreich: Milchlamm). Lämmer werden aufgrund ihres zarten [Fleisches](#) geschlachtet, das milder ist als das der erwachsenen Tiere.

Gefüllte Tintenfischtuben auf grünen Nudeln und Tomatensauce 9,60 €

Der namensgebende Tintenbeutel ist manchmal so klein, dass er nur zu einer Entleerung durch den [Sipho](#) reicht. Dies weist bereits darauf hin, dass die primäre Abwehrstrategie nicht, wie gemeinhin vermutet, im Aufbau einer „Nebelwand“ liegt. In Wirklichkeit bildet das „[Tintensekret](#)“ eine relativ kleine, kompakte Pigmentkörnchen-Wolke, die an der Stelle schwebt, an der einen Augenblick vorher noch der per Rückstoß davongeschossene Tintenfisch war.

Schweinefilet mit Blauschimmelkäsesauce, Pommes Frites und Salatgarnitur 10,20 €