# ABRÄUMER

Finessenreiche, mediterrane Küche auf Haubenniveau, eine umfangreiche Weinkarte und das ganz besondere Flair zeichnen den „Kleinen Griechen“ in der Linzer Innenstadt aus. Auch dieses Jahr darf sich das Spezialitätenrestaurant über viele namhafte Auszeichnungen freuen.

Exquisite Fischgerichte, charmantes Flair im 20 Sitzplätze umfassenden Lokal, ein kleiner Gastgarten und die Donau quasi ums Eck: Ist man zu Gast im Spezialitätenrestaurant „Zum Kleinen Griechen“ am Hofberg in Linz kommt schnell mediterranes Feeling auf. Feinschmecker weit über die Grenzen von Linz hinaus schätzen die finessenreiche Kulinarik und das Ambiente im Hause Mair. So ist es nicht verwunderlich, dass Padron Andreas Mair mit Ehefrau und Küchenchefin Renatá Mair auch in diesem Jahr in Sachen Kulinarik eine Vielzahl an Auszeichnungen abräumt.

**Ausgezeichnet**

Im „Falstaff Restaurant- & Gasthausguide 2023“ wurde das Restaurant „Zum Kleinen Griechen“ erstmalig mit 3 von 4 Gabeln ausgezeichnet, das À la carte zählt das Lokal am Hofberg zu den empfehlenswertesten Restaurants in Österreich und der große Restaurant- und Hotelguide verleiht 3 Hauben. Seit mittlerweile 41 Jahren wird im historischen Gewölbekeller mediterranes Lebensgefühl vermittelt, griechischer Kaffee serviert und mit Leidenschaft gekocht.

Dafür verantwortlich zeichnet Renatá Mair, Gattin von Eigentümer Andreas Mair. Die gebürtige Kroatin ist weit über die Linzer Stadtgrenzen hinaus für ihre vorzügliche Fischküche bekannt. „Die Auszeichnungen sind eine tolle Bestätigung für unsere Teamarbeit und zeigen, dass sich Fleiß und Qualität auf lange Sicht auszahlen“, ist sich das Ehepaar Mair einig. „Neben den jährlichen Auszeichnungen sind wir zudem besonders stolz darauf, dass wir das einzige Lokal in der Linzer Altstadt sind, das es seit 41 Jahren durchgehend gibt.“ Die schönste Auszeichnung ist aber ohnehin, wenn die Gäste zufrieden und glücklich das Lokal verlassen und bald wiederkommen, verraten sie im Gespräch.

**Ein Blick in die Karte**

Seinem Credo bleibt der „Kleine Grieche“ auch in Zukunft treu. „Zusammen mit unserem langjährigen Mitarbeiter und Koch Rehman Basar (er ist seit 36 Jahren bei uns) kochen wir saisonal und verwendet werden ausschließlich frische und hochwertige Zutaten“, so die gebürtige Kroatin, die sich das Kochen übrigens selber beigebracht hat. Gäste dürfen sich 2023 unter anderem auf viel Meeresfisch und Krustentieren regionales und saisonales Gemüse, Sommersalate und Lamm freuen. Zum Dessert empfiehlt Renatá Mair ein köstliches Eisparfait mit Beeren. Ein saisonales Menü steht im Spezialitätenrestaurant immer zur Auswahl und Vegetariern wird gerne eine fleischlose Speisefolge zusammengestellt. Beliebt ist auch das „DINNER 4 TWO“. Hier wird jeden Dienstag ein romantisches 4-Gänge-Menü inklusive einer Flasche Wein und Mineral um 115 Euro für 2 Personen kredenzt. Apropos Wein: Hausherr Andreas Mair berät gerne in Sachen edle Tropfen aus der über 350 Weine umfassenden Weinkarte. Auch bei den Champagnern und Spirituosen bleibt kein Wunsch unerfüllt. S.MM.

*www.zumkleinengriechen.at*
*Reservierung erforderlich: 0732/782467*

**RENATÁ MAIR:** „Ich liebe es zu kochen, da ich mich austoben, meine Fantasien voll ausleben und mich ausdrücken kann.“

Fotos: Katharina Stögmüller