



ワイン料理と
ワイン



落ち着いた雰囲気のノヴァック亭



ノヴァック亭はリヒター通りにある



ノヴァック夫人と



名人級のコックさんが腕をふるう

ノヴァック亭

使つてある。

音楽家仲間には食べることが大好きな人間が多い。職業柄旅行も多いし、行く先々の名物を食べあさるのに、好き嫌いをしているようではもつたいない。

評判のレストランにはじめて行くのも期待に胸がふくらむが、普段から懇意の店に行つてそこの人と話しながら、時にはメニューにのつていよい特別料理を作つてもらつたりするのも、これまたこたえられない楽しみとなる。

そんな時によく行く「ノヴァック亭」という店をご紹介しよう。

店名には御主人の名前をそのまま

この店はマリアヒルファーシュ

トラーセという繁華街から一本北側にはずれた、リヒター通りという裏道にある。並びは住宅ばかりで、店のエンタランスも簡素な作りだ。おいしいし、値段は手頃だし、何といつても嬉しいのは、リ

ユックをしょつてカメラやビデオをぶらさげた観光客がほぼ皆無、という落ち着いた店であることだ。

自家製の林檎酒をかたむけながら料理を選び、全部半人前ずつ作つてもらう。その方がいろんな種類のものを食べられるからだ。そんな無理を快くかなえてくれる、私にとつてかけがえのない存在なのだ。

調理師になるには3年間専門学校に通わなければならぬ。給仕の仕事も身につけるとなるともう1年、計4年かかる。終了試験に

合格してから見習いとして実地にしばらく働き、その後もう1回試験を受ける。これに合格すると、自分の店を出せる資格も取得でき、店のオーナーになれるのだ。

ノヴァックさんにはこうして今この店をオープンして以来、いろいろな苦労があつたという。

中でも難しいのは、「働く意欲のある調理師」をキープする事だそうだ。レストランはどうしても夜の仕事が中心になるが、それを嫌がる怠け者が多いうらしい。昼だけで良い、というのなら名人級のコックがすぐ見つかるが、夜も、というのがネックなのだそうだ。

コックになれば夜が忙しくなる事ぐらい前もって予想できないのかな、それが嫌ならなぜ調理師の勉強なんかしたのだろう、とけげんな氣もするが、それが現実だという。

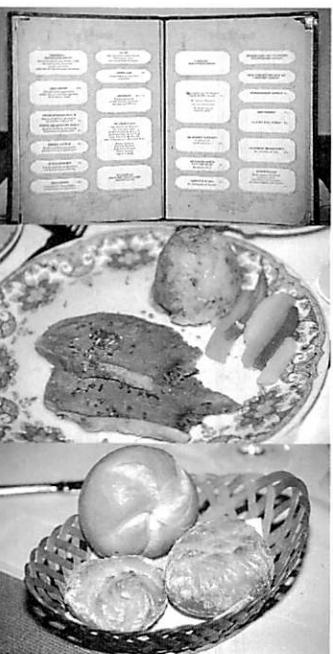


ところで今日はウィーンの代表的な料理、ヴィーナー・シュニッツエルを作つてもらつた。トンカツのよう見えるが、中身は仔牛の肉だ。

まず肉をトントンと叩いて薄くのばす。これが一番大切。そして粉をつけて、とき卵をつけて、パン粉をつけて油でキツネ色に揚げる、という極めて簡単な料理だが、ウイーンで食べると不思議にウイーンの味がする。何が違うのだろう。肉かな？ 油かな？

揚げ油としてラードを使用するのが昔からの伝統だが、現代人には少々しつこくなりすぎるし、健康のためにも、というのでノヴァック亭では普通の植物性オイルで揚げている。

飲み物はちょっと奮発してワインをボトルで頼んだ。シャルドネーといふさっぱりしたオーストリーア産の白ワインである。試飲の時には、ますグラスに少



上：ノヴァック亭メニュー
中：郷土料理ターフェルシュピッツ(牛肉の煮込み)
下：パンもおいしそう

量ついだワインをよく空氣と馴染ませる。そしてグラスの中に鼻をつこむようにしてその香りをチェックする。

味を見る際にはワインをゴックンと飲み込んでしまうのではなく、口の中で噛むように、あるいは口中をゆすぐ感じて味わうのが秘訣だ。頬の内側の感覚で酸味の多少を確かめる。酸味が多い場合には、ここがキエツとひきしまるような感じがするのがよくわかる。

こんな事を教えてもらひながら雑談していると、またたく間に夜行われる。その頃だとまだ疲れもストレスもたまつていない。それに昼食や夕食のように味の濃い食事の前なので、まだ味覚が新鮮だ。はふける。料理に関してのみならず、食文化の良きアドバイザー、ノヴァックさんのために乾杯！

● 知識!!ソムリエとは？

ワインの専門家、ソムリエになるとボトルで頼んだ。シャルドネーといふさっぱりしたオーストリーア産の白ワインである。試飲の時には、ますグラスに少

年代によつて違うその特徴を覚えるのは最低限の勉強だ。

ワインのテストは普通午前中に行われる。その頃だとまだ疲れもストレスもたまつていない。それに昼食や夕食のように味の濃い食事の前なので、まだ味覚が新鮮だ。白いテーブルクロスにかざして色をも評価しながら、詳細なチェックリストに次々と自分の判断を書き込んでいく。本当にお酒が好きな人にはとても務まりそうちな

い、ハードな仕事である。

ワインの専門家、ソムリエになるとボトルで頼んだ。シャルドネーといふさっぱりしたオーストリーア産の白ワインである。試飲の時には、ますグラスに少

ウィーン「味の探訪」～ノヴァック亭のメニューを覗いてみよう

☆のついているものはオーストリアの郷土料理、■のついているものはノヴァック亭の特別料理である。蛇足ながら、店には私が制作した日本語のメニューも置いてある。

■スープ

「レーバーノツカルスープ」 レバーの団子が入ったコンソメ
「ヒルンノツカルスープ」 脳みその団子が入ったコンソメ

「シユリッククラフアルスープ」 ラビオリが入ったコンソメ
「フリッターテンスープ」 細切りクレープが入ったコンソメ
「ライプゲルスチルスープ」 野菜とパスタが入ったコンソメ
「オニオンスープ」

「ウイーン風馬鈴薯のボタージュ」
「ブルゲンラント風クリームスープ」 ナツメグ風味のスープ
「ボタージュ・カルディナール」 トマトベースのボタージュ

■冷たい前菜

「ビーフ・タルタル」

新鮮な牛の最上フイレ肉のたたき。トーストつき

「ウイーン風牛肉のサラダ」

ゆでて超薄切りにした牛肉にオニオニングを添え、酢とオイルで調味
「シュタイア風牛肉のサラダ」
ゆでた牛肉の細切りをかぼちゃの油で調味

「シユリンプ・コックテイル」
芝海老のコックテイル

「ブーテンショットライフヒエン」

七面鳥のソテーをハーブ入りヨーグルトドレッシングで



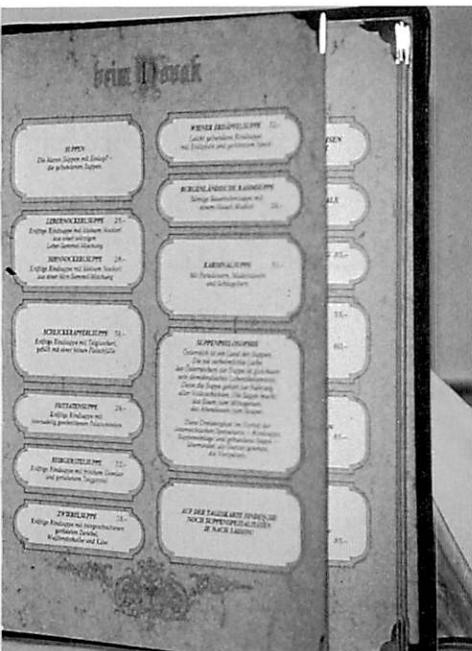
ヒルンノツカルスープ

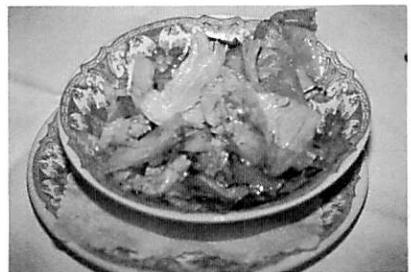


グラーシュスープ



ノヴァック亭メニュー表紙





ハウスサラダ(小)



ウィーン風牛肉のサラダ

「おばあさんのヘーリング」

酢漬けのニシンにオニオングリーンを添え、サワークリームをかけてある

■ サラダ

「ヒルテンサラダ」

新鮮な野菜に山羊のチーズをミックス

「ハウスサラダ」

新鮮なミックスサラダ。ドレッシングはヴィーン風ドレッシング（酢・オイルに砂糖を少々）、シュタイヤ風ドレッシング（かぼちゃのオイルを使用）、イタリアンドレッシング（オリーブオイルを使用）、フレンチドレッシング、ヨーグルトドレッシングの5種類

■ 暖かい前菜

「ノヴァック流バラチンケンのフライ」

クレープのから揚げ。中身は挽き肉、ハムとチーズ、ほうれん草と山羊のチーズ

の3種類

「エスカルゴのグラタン」

「ヴィーン風野菜のフライ」

「海老のソテー」

■ 軽いお食事

「鳥のレバーとライス」

「アイアーノックカルン」

「ニヨッキ（小麦粉の団子）の卵とじ」

「馬鈴薯のヌードルのチーズグラタン」

「ムール貝のチーズグラタン」

「カイザー・グラーシュ」

「牛肉のシチュ。馬鈴薯またはボレンタ（唐もろこしの粉で作った団子）添え」

■ メインディッシュ

「牛肉の料理」

「ターフエルシユピツツ」



ノヴァック亭メニュー



ローストブーラー・狩人風(季節の特別料理)



ローストブーラー・パブリカラーム風味



シュタインビルツのフライ

やわらかくゆでた牛肉のスライス。馬鈴薯のソテーと2種類のソース添え
☆ 「ヴィーン風牛肉の盛り合わせ」
やわらかくゆでた色々な牛肉の盛り合わせ。馬鈴薯のソテーと野菜添え

☆ 「バインフライシユ」
やわらかくゆでた牛のあばら肉。馬鈴薯のソテーと2種類のソース添え

☆ 「フレーダーマウスのソテー」
牛の腰肉のソテー。ベーコン風味馬鈴薯ソテー添え

☆ 「ビーフソテー」
ハーブソース(きゅうりとディール)とゆでた馬鈴薯添え

☆ 「ビーフソテー・ジラルディエ」
ハーブソース(ケッパーときゅうり)とパンの団子添え

☆ 「ローストブーラー」(1800年頃からの伝統ある料理)
オニオンをたっぷり使った牛肉のロースト。馬鈴薯のソテー添え。別名「ツヴィ

☆ 「ヴィーン風ローストブーラー」
オニオンとガーリック風味の牛肉のロースト。馬鈴薯のソテー添え

☆ 「ローストブーラー・アウアースペルク」
牛肉のロースト。鳥のレバーとバターライス添え

☆ 「ローストブーラー・ジラルディエ」
牛肉のロースト。ハーブソースをかけ、サワークリームとヌードル添え

☆ 「ローストブーラー・パブリカラーム風味」
牛肉のロースト。パブリカラーム風味のソースをかけ、小麦粉の団子添え

☆ 「牛肉のカツレツ」
ゆでた馬鈴薯添え

☆ 「フレイステーキ」
ハーブクリームソースをかけ、温野菜とサヴォア風馬鈴薯添え

☆ 「フレイステーキ」
コニヤックペーストをかけ、馬鈴薯のホイル焼き添え

☆ 「ノヴァスク流ファンドルブーラー」
フレイステーキに赤ワインソースをかけ、目玉焼きと馬鈴薯のソテー添え

☆ 「フレイステーキ」
ハーブ入りバターをのせ、馬鈴薯のホイル焼き添え

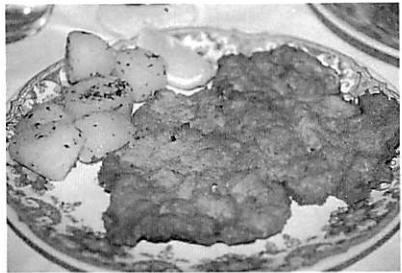
☆ 「オーストリアの特選ラム(仔羊)料理」
「ラムのグランデュ」
ラムのシチュー。馬鈴薯の粉で作ったスードルを添えたスペシャリティー

☆ 「ラムのシチュー」
サヴォア風馬鈴薯添え

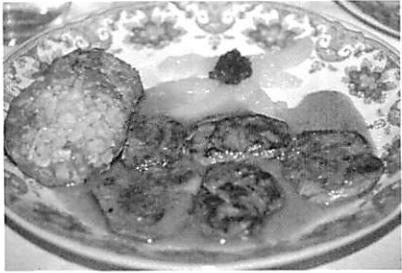
☆ 「ラムのあばら肉のソテー」
サヴォア風馬鈴薯添え



フィレステーキ



ヴィーナー・シュニツェル



鹿の肉のソテー

☆ 馬鈴薯のソテーとベーコン風味のいんげん添え
「ノヴァック流ラムのあばら肉のソテー」
ローズマリーとガーリックのクリームソースをかけ、新鮮な野菜とハーブライス添え

☆ 「ラムのあばら肉のカツレツ」
オニオン風味の馬鈴薯添え

☆ 「ミルヒラムの薄切り肉のソテー」
特に柔らかい肉を選びガーリックソースをかけ、馬鈴薯のソテー添え

【その他のお薦め品】

☆ 「ノヴァック流ペー鍋」

牛の上肉で作った辛口のシチュー。パンの団子添え

☆ 「ヴィーン風オクセンシュレップ」

オックススタイルのソテー。ゲルトナリン

☆ 「ボーグフィルのソテー」

キヤラウエイソースをかけ、バター風味の馬鈴薯添え

☆ 「ボーグフィルのソテー」ゲルトナリン

ハーブソースをかけ、バターライス添え

☆ 「ボーグフィルのソテー」女王ルイーゼ

白ワインソースをかけてアーモンドをあしらい、ゆでた馬鈴薯添え

☆ 「ノヴァックの秘密」

パン粉の衣をつけて揚げたヴィーン風カツレツ。ゆでた馬鈴薯添え。パンの団子添え

☆ 「パリザー・シュニツェル」

とき卵と小麦粉の衣をつけて揚げたカツレツ。ライスがゆでた馬鈴薯添え。ボーグ

クまたは仔牛

☆ 「ナトゥーア・シュニツェル」

衣をつげずにから揚げしたもの。バターライス添え。ボーグまたは仔牛

☆ 「ヴィーナー・バッケンデル」

ウイーン風チキンカツ。ゆでた馬鈴薯添え

☆ 「インディアン」

七面鳥のバターソテーに新鮮な野菜添え

☆ 「シュタイヤ風インディアン・シュニツェル」

ノヴァックの家伝による七面鳥のカツレツ

☆ 「ヒューナーブルスト」

鶏の胸肉のソテー。ハーブソースをかけ、ライス添え

☆ 「ヒューナーブルスト」

鶏の胸肉に胡麻の衣をつけて揚げたもの。新鮮な野菜とゆでた馬鈴薯添え

【魚の料理】

「舌平目のソテー」

アンチョビーソースをかけ、ゆでた馬鈴薯添え

「舌平目のソテー」

シンプルなソテーにゆでた馬鈴薯添え

「フォグシユのソテー」

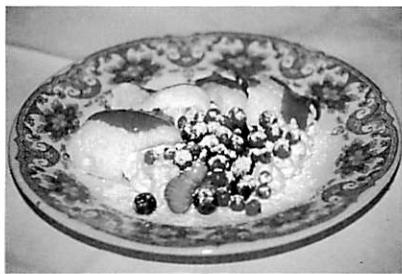
身のしまった白身の魚のバターソテー。ゆでた馬鈴薯添え

「海老とイカのソテー」

ガーリックとハーブ風味のバター仕上げ。白パン、ライスまたはゆでた馬鈴薯添え



パンにもいろいろな種類が



さまざまなベリーをあしらったデザート

■ デザート

「パラチンケン」

オーストリア風のクレープ。中身は果物とアイスクリーム、チョコレートとナツツ、コケモモのジャム、シナモンクリーム、あんずのジャムの5種類

「ガイザーシュマールーン」

独特な温かいパンケーキに冷たいブルーンのコンポートをかけたウイーンの名物

「ノヴァックの林檎」

ナツツを詰めた焼きリング。チョコレートソースをかけ、ホイップクリーム添え

「モーア・イム・ヘムト」

「ワイヤツを着たモーア人」という名前のこのデザートは、ナツツとチョコレートをまぜた蒸しケーキにホイップクリームを添えたもの

「フルーツポンチ」

「オレンジのサラダ」

「ヨーグルトとフルーツのデザート」

「手打ちのモーンスタードル」

馬鈴薯の粉で作った細長い団子にけしの実と砂糖をまぶしたもの

「ボーヴィドルタッシャル」

けしの実のジャムの入ったデザート。

「パフェまたはアイスクリーム」

「チーズ」

これ以外にはたとえば「ゲゼルヒテス（ゼルヒフライシユ）」という肉の種製をゆでたまちに酢づけキヤペツのせん切りの煮込みとクヌードルというパンの団子を添えたもの、「バウアルンシュマウス（百姓の食事）」という、ゲゼルヒテスに豚の三枚肉のローストやソーセージなどバラエティーに富んだ肉料理を集めた田舎風料理、「シユヴァインスブランテン」というポークソテーにパンの団子そえ、「ブラートヴルスト」というソーセージのグリルその他が一般的な郷土料理と言えるだろう。夏には街のどこでも売っているイタリアン・アイスクリームがおいしい。