



AM ORIGINAL-ZAHLTISCH
der einstigen Hagenauerschen Spezereienhandlung „saß sicherlich auch mal der Wolfgang“, vermutet Ludwig Rigaud. Am Klang der auf den Marmor fallenden Münzen wurde überprüft, ob sie echt waren. Der Tisch steht mitten im Gastraum

Anfang der 1970er Jahre übernahm der Nachkomme Ludwig Rigaud mit seiner Frau das traditionsreiche Geschäft. 1994 schließlich verlegten die beiden „Scio's Specereyen“ in die ruhigere Sigmund-Haffner-Gasse, wo das Gourmet-Lokal heute eine feste Instanz in der Salzburger Gastro- und Spezialitätenkultur bildet.

Der Bezug zu Mozart ist geblieben. Nicht nur, dass Ludwig Rigaud im selben Haus aufwuchs wie das Musikgenie und dort bis heute mit seiner Frau wohnt – auch und vor allem seine Küche ist von Speisen aus der Zeit des großen Komponisten inspiriert. Allem voran: die „Capezzoli di Venere“,

die „Venusbrüstchen“ in Form von Pralinen, denen Rigaud Anfang der 90er Jahre zu neuem Ruhm verhalf. Im Mozartjahr lässt er sie gar als Süßspeise nach dem Original-Rezept auflieben – eine Köstlichkeit zum Kaffee oder zum spritzigen „Uhudler“. Auch einige von Mozarts Leibspeisen – grüne Leberknödel mit Sauerkraut, Brotsuppe, geräucherte Kalbszunge – werden neben Hausklassikern wie Blinis mit Forellenkaviar, altösterreichischem Gulasch oder Schnecken in Knoblauchkräuterbutter im Laufe des Jubiläumsjahres auf der Karte stehen.

„Die Getränke von damals sind hingegen schwer nachvollziehbar, da es sie kaum noch gibt“, sagt Rigaud. Bis auf den Champagner vielleicht, den Mozart gern getrunken haben soll, den Punsch und die Mandelmilch. Alternativ bietet Rigaud eine Auswahl delikater Weine, darunter Sonderabfüllungen wie den „Cuvée Amédé Pinot Blanc“ oder den „Cuvée Amédé Zweigelt“. Ein Besuch bei „Scio's“ – das ist stets ein Stück liebenswerte Salzburger Lebensart, ein Ausflug in Vergangenheit und Gegenwart gleichermaßen. Birgit Eichinger

GENIEßEN WIE DER GROSSE KOMPONIST
Mindestens ein Gericht auf der täglich wechselnden Speisekarte stammt aus Mozarts Zeiten – den modernen Essgewohnheiten etwas angeglichen



FRISCHE AUSTERN
von bester Qualität können die Gäste während der kühlen Monate bei „Scio's“ bestellen. Neben Knödeln und Gulasch gehört diese Delikatesse zu den gefragten Spezialitäten des Hauses

KLEINE PAUSE
vom Trubel der Stadt: Zwischen gerahmten Originalansichten von Mozarts Geburtshaus oder Kopien von Frachtbriefen der Hagenauers lassen sich die kulinarischen Schmankerln stimmungsvoll genießen



Historie in jedem Winkel: Das charmante Bistro steckt voller geschichtsträchtiger Details; und nicht zuletzt der Betreiber selbst weiß einiges zu erzählen

~ ADRESSE & ÖFFNUNGSZEITEN
Scio's Specereyen – Stranz & Scio KG
Sigmund-Haffner-Gasse 16
A-5020 Salzburg
Telefon 00 43/662/84 16 38
www.venusbruestchen.at
Öffnungszeiten: Dienstag–Samstag 10–20 Uhr,
durchgehend warme Küche von 10–20 Uhr
1.–14. September Betriebsurlaub
Ruhetage: Sonntag und Montag
Catering-Service für 2–200 Gäste
Viermal jährlich traditionelle Weingustation

