

12. Oktober 2015 - 06:30 Uhr · Karin Haas · Was Linz isst ...

## Französisch essen in der neuen Bruckner-Uni



Küchenchef Frederic präsentiert die Creme Brulée, Sohn Avedis die Viennoiserie, das Plundergebäck. Bild: haas

**Er stammt aus Paris, ist ein waschechter Franzose und kann auch kulinarisch seine Herkunft nicht verhehlen:**

Frédéric Sislian füllt auf feine Art nicht nur die Bäuche der Studenten, Professoren und Mitarbeiter der Anton Bruckner-Privatuni. Sein Bistro heißt Frédéric und ist mit der Uni an den neuen Standort Hagenstraße in Linz mitübersiedelt. Am Fuße des Pöstlingsbergs zu genießen, ist seit wenigen Wochen möglich.

Die wenigsten wissen, dass das Bistro auch für externe Gäste offen ist. Denn noch ist es ein Geheimtipp, dass es dort etwa Creme Brulée und Croque Monsieur für den „petit faim“, den kleinen Hunger zwischendurch, gibt. Obendrein werden täglich zwei Menüs, eines davon vegetarisch, zum Sonderpreis angeboten. Wir probierten Kürbis-Risotto in Chardonnay gedünstet, mit Salat (5,25 Euro). Hmm, sehr gut! Santé, Prost, steht auf dem Kühlschrank und es gibt auch ein Sortiment glasweiser respektabler Weine. Der Verlängerte kostet 2,60 Euro. Den Blick auf den historischen Park des ehemaligen Schloss Hagen gibt's gratis dazu.

Das Bistro Frederic ist Montag bis Freitag von 8 bis 19:30 Uhr, sowie auch abends bei Veranstaltungen, geöffnet. Am Samstag, 28. November, ist in der Bruckner-Uni und bei Frédéric Tag der Offenen Tür.

Quelle: nachrichten.at

Artikel: <http://www.nachrichten.at/nachrichten/meinung/blogs/waslinzisst/Franzoesisch-essen-in-der-neuen-Bruckner-Uni;art157085,1997223>

© OÖNachrichten / Wimmer Medien 2015 · Wiederverwertung nur mit vorheriger schriftlicher Genehmigung