



Der Bestseller nennt sich „IKUNA Familienplatte deluxe für 4“, außerdem gibt es „Miraculix“-Getränke und eine Süßkartoffel-Bowl.

Fotos: OÖN

# Fleischlos glücklich im Miraculix

Kindervorlieben und kulinarischer Anspruch  
in einem Restaurant vereint

Von Julia Evers

Wovon träumen Kinder, wenn sie an ihr Lieblingsessen denken? Wer annimmt, dass Pommes, Chicken Nuggets und Burger in diesen Träumen eine Rolle spielen, könnte richtigliegen, zumindest bei den meisten.

Klar, dass diese Gerichte dann auch auf der Speisekarte des „Miraculix“ stehen müssen – jenes Restaurants, das im riesigen Vergnügungspark „Ikuna“ in Natternbach die Gäste kulinarisch verwöhnen soll.

Die Besonderheit: Im „Miraculix“ gibt es kein Fleisch, die Speisekarte zeigt, was vegetarisch und vegan alles möglich ist. „Ikuna“-Eigentümer Albert Schmidhuber gab die Richtung vor, Nico Reiter setzt sie als Küchenchef im Miraculix um: „Das ist schon lange mehr als ein Trend, das ist die Zukunft“, sagt Reiter. Oft sind es kleine Änderungen, die dem Gericht die besondere Note verleihen: „Ein vegetarisches Kartoffelgulasch schmeckt super. Wenn ich es mit Öl statt mit Butter mache, ist es vegan auch noch“, sagt er.

Möglichst viel bio von heimischen Produzenten, klimaneutral eingekauft – im Miraculix bemüht man sich um Nachhaltigkeit. Schade, dass die motivierend betitelten Getränke wie „Miraculix Perfect Morning“ (Apfel, Karotte, Ingwer und

Aloe) um 4,50 Euro ein Geheimnis bleiben – erst nach oftmaligem Nachfragen ist der Kellnerin zu entlocken, dass diese keineswegs frisch, sondern durch ein aufgegossenes Konzentrat entstehen.

Die Bärlauch-Suppe (6 Euro) überzeugt mit milder Cremigkeit. Durch die hausgemachte Bärlauch-Palatschinke, die in der gut gefüllten Schüssel unter Espuma verborgen ist, erhält sie Biss. Der Bärlauch wird dennoch so im Hintergrund gehalten, dass die Suppe auch Kindern

schmeckt. Die IKUNA Süßkartoffel-Bowl (14 Euro) ist an kalten Tagen eine Wohltat – heißes Süßkartoffel-Püree, getoppt von Mangold, Blattspinat, einer halben Tomate, gerösteten Nüssen und Süßkartoffel-Chips.

Am meisten bestellt wird im Miraculix jedoch die „IKUNA Familienplatte deluxe für 4“ – um 42,90 Euro werden geviertelte Burger, Nuggets, Sauwald Cevapcici, Schnitzerl, Gemüsesticks und Süßkartoffel- und Kartoffel-Pommes rund um eine große Schüssel Salat drapiert.



Stilvoll speisen, während nebenan die Kinder toben.

## Aufgedeckt

**Miraculix**  
Vegetarisches und veganes  
Pub & Parkcafé  
Naturpfad 1, 4723 Natternbach  
07278/20 800 20  
Ruhetag: Montag  
miraculix-pub.com

**Bewertungen**  
Küchenleistung



sehr gut | enttäuschend

Ohne Fleisch, mit Geschmack  
nachrichten.at/aufgedeckt  
genuss@nachrichten.at

Ist das ein besonders gesundes Essen? Nein. Viel Frittiertes, Gebackenes, Gesalzenes trifft auf wenige Vitamine, vegetarisch hin oder her. Aber: Unsere Testesser im Volksschulalter haben bis zum Schluss nicht gemerkt, dass kein Fleisch in den Nuggets und den Cordon-bleu-ähnlichen Schnitzerln war, die Burger wurden enthusiastisch gelobt.

Etwas, das Küchenchef Reiter auch bei Erwachsenen oft erlebt: „Da fragen sie mich, welches Fleisch genau in den Cevapcici war“, sagt er und lacht.