

F Alexander Bachls SIXPACK



Alexander Bachl ist Redakteur bei Ö1 und einer der profiliertesten Gourmetjournalisten Österreichs. In seinem »Sixpack« stellt er regelmäßig interessante neue Restaurants vor.

Neu eingedeckt

MAHLZEIT! Die heimische Gastronomie ist ständig in Bewegung. Hier finden Sie sechs empfehlenswerte neue Adressen aus ganz Österreich.

F Sixpack

1 Eisvogel

1020 Wien, Riesenradplatz 5
 Tel.: +43/(0)1/908 11 16-3100
 www.riesenradplatz.at
 Täglich 11.30-24 Uhr

2 Mörwald Schloss Grafenegg

3485 Grafenegg 12
 Tel.: +43/(0)2732/26 16-0
 www.moerwald.at
 Mi.-So. 11-22 Uhr

3 Coté Sud

1040 Wien, Schleifmühlgasse 8
 Tel.: +43/(0)1/208 03 75
 www.cotesud.at
 Mo.-Fr. 11.30-14.30 und 18-24 Uhr

4 Shanghai Garten

1190 Wien, Sieveringer Straße 118
 Tel.: +43/(0)1/440 70 76
 Di.-Fr. 17-24 Uhr, Sa. 11-24 Uhr,
 So. 11-14 Uhr

5 Hütte am Weg

1190 Wien, Josefsdorf 47 (Höhenstraße an der Elisabethwiese)
 Tel.: +43/(0)1/320 39 75
 Mo.-Sa. 10-22 Uhr, So. und Feiertag 10-19 Uhr

6 Le Cru

1010 Wien, Petersplatz 8
 Tel.: +43/(0)1/533 47 91-22
 www.lecru.eu
 Mo.-Fr. 10-20 Uhr, Sa. 10-18 Uhr



EISVOGEL Ein Nobelwirthaus beim Entree zum Prater

1 EISVOGEL

Der sogenannte Riesenradplatz, ein Investment von Riesenradbesitzer Peter Petritsch und der Gemeinde Wien, kommt aus der öffentlichen Diskussion über die Korrektheit der Ausschreibung, den Bankrott des Generalunternehmers und das Geschmacksempfinden aller Beteiligten nicht heraus. Am allerwenigsten damit zu tun haben zwei Faktoren: das über alles erhabene Riesenrad selbst und das neue »Stadtgasthaus Eisvogel« darun-

ter. Den Namen entlich man von einer längst verbliebenen Pratergaststätte. Doch das neue »Eisvogel« ist so ziemlich das Letzte, was »normale« Besucher in dieser illusionistischen Konstruktion aus Plastik und Styropor erwarten würden.

Gegenüber gibt es Pizzaschnitten, links davon ist ein vollgestopfter Souvenirshop, alles ist grell und superbunt. Inmitten all dieser Geschäftigkeit wirkt das »Eisvogel« wie eine Enklave, die mit allem rundherum aber schon gar nichts zu

tun haben will. Das Personal wacht darüber, dass das eindringende Publikum Mindeststandards erfüllt. Der Gastgarten ist adrett gestaltet. Und drinnen erwarten den Gast gedeckte Farben, ungewöhnlich weitläufig platzierte Tische und Kellner in schicken Anzügen. Man könnte meinen, ein Hotelrestaurant betreten zu haben. Auf »mitten im Prater« würde niemand tippen.

Herr dieses widersprüchlichen Reichs ist *Herbert Schmid*, bis 2007 als Käsesommelier ein Urgestein des »Steirereck«-Teams. Peter Petritsch fragte Schmid, ob er unter dem Riesenrad etwas machen wolle. Der ergriff die Chance und dachte erst einmal nach. Das Resultat ist bis ins Detail von Schmid konzipiert und erweckt den Eindruck, sich gar nicht an das dem Würstelprater entgegensehende Publikum richten zu wollen. Vielmehr dachte Schmid offenbar an die gerade stattfindende Aufwertung der Leopoldstadt, das geplante riesige Wohnareal am Nordwestbahnhof-Gelände und die gute neue Verkehrsbindung am Praterstern. Und was ist das »Eisvogel« nun wirklich? Die Karte macht mit ihren einzeiligen Gerichten auf Wirtshaus, der ganze Rest auf feines Restaurant. Die Wahrheit liegt zwischen der Mitte und Letzterem.

Dafür sprechen 8000 Flaschen Wein im Keller, darunter viele Magnums, weiters die rund zwanzig vom »Steirereck« zugewanderten Mitarbeiter, darunter die legendären Souschefs *Anton Schrei* und *Walter Schulz*. Der Käsewagen ist eine veritable Kopie des Originals aus dem Stadtpark inklusive der Laden mit den rinnenden Rotschmierenkäsen.

Und dann – wahrlich nicht zuletzt – die Küche: Hinter den vermeintlich schlichten Wirtshausgerichten verbergen sich subtil balancierte Köstlichkeiten, etwa beim lauwarmen Mayonnaise-Ei mit Lachsforelle und Erdäpfeln, einem wachweichen Ei in Püreehülle mit fein angeräuchertem Fisch – eine Köstlichkeit. Das Beuschel ist so animierend säuerlich abgeschmeckt, dass es nicht lange überlebt. Die Haxersuppe mit Kren und Majoran ist von aller Derbheit befreit, das Paprikahenderl ein ausgelöstes saftiges Stück Fleisch mit Frischpap-

**SCHLOSS
 GRAFENEGG**
 Ein neuer Koch
 in Mörwalds
 Taverne



rika-Sauce und Rahmnocken. Das Rhabarbertörtchen mit Erdbeercoulis und Joghurteis macht endgültig klar: Man speist hier irgendwie exterritorial. Der Rückweg über den hässlich grob geteerten Riesenradplatz katapultiert den Gast in die Realität zurück.

**2 MÖRWALD SCHLOSS
 GRAFENEGG**

Zwei Jahre dauerte der Bau der Freiluftbühne »Wolkenturm« und des neuen Konzertsaals »Auditorium« im Schlosspark von Grafenegg. Weil nun alles fertig ist, eröffnete auch die von *Toni Mörwald* betriebene und optisch unveränderte Schlossstaverne wieder.

Das Lokal führt die Bezeichnung »Genuss Region Österreich« im Logo, Hummer und Steinbutt haben also Hausverbot. So beschaulich wie einst geht es hier jetzt aber nicht mehr zu, das Lokal muss so ziemlich alle Begehrlichkeiten abdecken, die Menschen an eine Gaststätte haben. Vor einem Konzert wollen schon mal tausend Menschen ganz schnell etwas trinken. Für das kleine Börsler werden russische Eier, Schinkenrollen und Schweinsschnitzel zum Kampfpfeis bereitgehalten. Und eine Waldviertler Bauernente im Ganzen gibt's auch nicht überall.

Doch einige aufwendige Dinge hält Küchenchef *Thomas Törpel* dennoch noch bereit: Ein Tatar vom überaus köst-

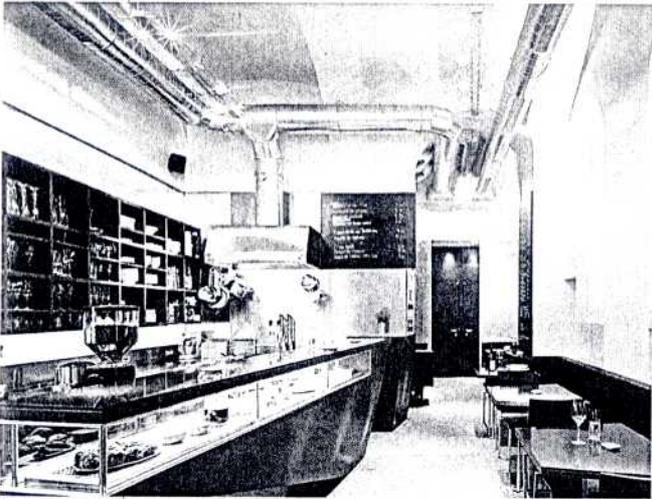
lichen Mariazeller Wildsaibling (aus der tollen Zucht von *Alexander Quester*) kommt auf Kräutersalat und luftigem kaltem Erdäpfelschaum. Weißer Donauwaller wird schonend in Gewürzöl pochiert, dazu gibt's Salatherzen, Dill-Senf-Sabayon und Nudeln. Der sauer geschmorte Frischling aus dem Tullnerfeld ist ein Beleg dafür, dass Törpel das klassische Handwerk beherrscht; derlei langwierige Kochereien tun sich leider immer weniger Köche an. Hier hat es sich sehr gelohnt, das Fleisch hat Textur und Geschmack und ist von Palfy-Knöderln und gerösteten Pilzen umgeben.

Die Weinkarte bietet ausschließlich Österreichisches, der Blick in den Schlosspark erinnert an Diners in englischen Landhäusern. Sehr viel mehr kann man sich von einem Landausflug nicht erwarten.

3 COTÉ SUD

Immer wieder bedarf es eines Neustarts, um Lokale wirklich in Schwung zu bringen. Dem bislang kulinarisch unauffälligen kleinen Bistro »Coté Sud« in Wien-Wieden ist das nun vortrefflich gelungen. Am Herd mitten im Lokal steht ein junger Franzose, der hinreißend gut kocht, und das zu wirklich verblüffenden Tarifen. Die Thunfisch-Tarte mit Salat ist optisch wie geschmacklich ein Genuss, Coq au Vin wird in Wien kaum wo besser zu finden sein. Das Goldbarschfilet

Alexander Bachls SIXPACK



COTÉ SUD Feines französisches Essen im Designer-Bistro

liegt neben einer knackigen südfranzösischen Gemüse Mischung. Die Tarte Tatin ist eine kunstvolle, leicht abgewandelte Version dieses Klassikers.

Die Weinauswahl ist klein, doch die beiden hervorragenden offenen Rosés aus der Provence belegen, dass dieser Weintyp nicht unbedingt nach nichts schmecken muss. Leider nicht probiert: die Bouillabaisse. Denn die gibt's nur samstags.

4 SHANGHAI GARTEN

In London sind Chinarestaurants mit Michelin-Stern seit geraumer Zeit eine Selbstverständlichkeit. So weit hat es Wien noch nicht gebracht, doch immerhin gibt es eine Handvoll ernstzunehmender Lokale ohne durchnummeriertes Angebot von 1 bis 499, Pflaumenwein und Pling-Plang-Endlosschleife. Neu in dieser Liste ist das eben eröffnete »Shanghai Garten« in Wien-Sievering, das schon rein optisch aus dem Rahmen fällt. Das Interieur ist zwar chinesisch-opulent, gleichzeitig aber doch geschmackvoll. Als Hintergrundmusik vernimmt man ein Jazztrio im Stil von Bill Evans. Und die Speisekarte ist erfrischend übersichtlich.

Die »Shanghai-Dim Sum« sind kunstfertig gefaltete und delikate kleine gebackene Teigpäckchen; das kalt servierte geschmorte mürbe Rindfleisch »Sichuan« mit getrockneter Mandarinschale zeigt, dass hier mit hochwertigen Produkten gekocht wird. Ziemlich

trocken gerieten allerdings die geschmorten Rippchen mit Wachtelei in Honigsauce. Am besten wählt man eines der drei Menüs mit komplexen Gerichten, die à la carte gar nicht angeboten werden.

Die Weinkarte ist klein, bietet aber einige brauchbare Speisenbegleiter. Der noch nicht so attraktive Garten soll in der nächsten Saison in chinesischem Stil umgestaltet werden.

5 HÜTTE AM WEG

Damit wir uns richtig verstehen: Das ist keine Adresse, für die man quer durch die Stadt anreisen müsste. Wer jedoch im Zuge einer Wanderung hier Labung sucht, wird durchwegs erfreut sein. Die von einer witzigen Truppe von Deutschen übernommene ehemalige Josefinenhütte wurde mit verblüffendem Aufwand renoviert und präsentiert sich als origineller Wohlfühlort. Noch diesseits der Grenzen zu Kitsch, Schwulst und Co. betritt man ein sich von Raum zu Raum veränderndes Reich aus Farben, Möbeln und Dekorgegenständen, die man hier niemals vermuten würde.

Das Angebot weicht nicht wesentlich von dem anderer Wienerwaldlokale ab, nur dass der hausgemachte Liptauer in einem hübschen kleinen Glas serviert wird, der faschierte Braten mehr als ordentlich schmeckt, die Apfel-Nuss-Palatschinke köstlich ist und das besonders freundliche Personal in bizarr gefalteten Fantasiegewändern auftritt. Wer hier nicht mit einem Lächeln wieder hinausgeht, braucht einen Arzt.



HÜTTE AM WEG
 Ausflügler-Kost einmal anders

6 LE CRU

Christian Weininger liebt Champagner. Diese Liebe teilte er bis vor Kurzem mit den Kunden seiner früheren Vinothek »Jeroboam« in der Schleifmühlgasse in Wien Wieden. Nun hat er den Laden verkauft und sich zusammen mit einem Partner eine erheblich prominentere Adresse geleistet. Sein neues »Le Cru« liegt in bester Citylage am Petersplatz und versteht sich vor allem als Bühne kleinerer Champagner-Häuser. Das bietet unter anderem den Vorteil geringerer Preise, was angesichts einer weltweit bereits die Produktion übersteigenden Nachfrage immer wichtiger wird. Denn die Preise der bekannten Häuser liegen längst in den oberen Dreißigern, während hier noch einiges mit einem Zweier beginnt.

Ein riesiger Tisch im Laden lädt zum Trinken ein, wobei hier immer mindestens sechs verschiedene Sprudel offen ausgeschenkt werden und das Glas bei für die Innenstadt unüblichen € 7,- beginnt. Prestige-Cuvées, Rosés und Jahrgangschampagner kosten natürlich mehr, doch solcherlei kann man sonst ohnehin nur flaschenweise genießen. Wer unbedingt bei seinen angestammten Marken bleiben will: Taittinger, Laurent-Perrier und Ähnliches gibt es natürlich auch, allerdings stehen die in der Preisliste ganz unten. Weininger will ja schließlich seine unbekannteren Schützlinge in den Vordergrund stellen.

Kleine Happen soll es bald auch geben; als Aperitif-Adresse hat sich das »Le Cru« schon herumgesprochen.



LE CRU
 Neuer Champagner-Laden mit Bar