



WIEN

© Oesterreich Werbung/Poppi Hackner

DIE BESTEN

- | | | | |
|---------|------|---|-----------|
| 19/20 | ★★★★ | KONSTANTIN FILIPPOU Wien | Seite 90 |
| 19/20 | ★★★★ | SILVIO NICKOL GOURMET RESTAURANT Wien | Seite 108 |
| 19/20 | ★★★★ | STEIRERECK IM STADTPARK Wien | Seite 110 |
| 18,5/20 | ★★★★ | AMADOR Wien | Seite 62 |
| 18,5/20 | ★★★★ | MRAZ & SOHN Wien | Seite 97 |
| 17,5/20 | ★★★★ | AEND Wien | Seite 60 |
| 17,5/20 | ★★★★ | LE CIEL BY TONI MÖRWALD Wien | Seite 92 |
| 17/20 | ★★★★ | APRON Wien | Seite 63 |
| 17/20 | ★★★★ | TIAN RESTAURANT WIEN Wien | Seite 117 |

A BARRACA

Café-Restaurant-Pastelaria

Koch: Kurt Aberl

Wenn Gastgeberin Lucinda nicht gerade in der Küche nach dem Rechten sieht, wird man von der gebürtigen Portugiesin beim Eintreten mit einer herzlichen Begrüßung bedacht, sodass man sich sofort wie bei Freunden willkommen fühlt. Die Spezialität des Hauses ist natürlich der Stockfisch, doch aus ihrer Heimat bringt Lucinda Tavares immer wieder neue Familienrezepte mit, die die Karte abwechslungsreich gestalten. Zu Stoßzeiten kann es hier zu längeren Wartezeiten kommen. Man kann sich dafür sicher sein, dass alle Speisen frisch zubereitet werden. Und für die legendäre Süßspeise, Pastel de Nata, die noch ofenwarm serviert wird, lohnt sich das Warten allemal.

à la carte: 15,80–25 €**12/20** **Tel.: 0660 346 57 37**1010 Wien
Hohenstaufengasse 7www.abarraca.at
schoeneressen@abarraca.atMo–Fr 11.30–15 und 18–22.30,
Sa 18–22.30 Uhr
☞ variabel**AEND****Koch: Fabian Günzel****SIMON SCHUBERT, SOMMELIER DES JAHRES 2020**

Reduktion – das ist das prägende Thema des Aend. Wobei Reduktion nicht schmale Kost oder Entbehrung meint. Vielmehr ist es hier im besten Sinne des Wortes die Reduktion auf das Wesentliche, auf das Beste und somit das Weglassen von allem Unnötigen. Das beginnt bei der minimalistischen Einrichtung, die aber trotzdem oder auch vielleicht gerade deshalb zum Wohlfühlen taugt. Ausladende Dekoration im Raum, an den Wänden oder auf dem Tisch sucht man vergeblich. Und das ist gut so. Das Besteck ist samt Serviette in einer Lade für jeden Gast an seinem Platz versteckt. Reduziert ist die Speisekarte. Fabian Günzel und sein Team, die in der offenen Küche beobachtet werden können, konzentrieren sich auf ein Menü, das es in einer großen, kleineren und (preislich moderaten) Mittagsvariante gibt. Und ehrlich, mehr braucht es nicht. Die Speisenfolge ist in ihrer Zusammenstellung enorm spannend und bietet von A wie Apérobbissen bis Z wie zuckersüßer Abschluss sehr viel. Reduktion ist auch das Hauptaugenmerk bei den Produkten. Zwei Komponenten prägen jeden Teller. Wir begannen mit Mais & Tonkabohne – einer herrlich zart nach Tonka duftenden Tartelette mit Maishauben. Wunderbar erfrischend danach: das Salatherz samt außergewöhnlich gutem French Dressing und einer krachend-knusprigen Hühnerhaut. Auf dem Punkt kam das würzige Filet von der Rotbarbe, dem man die Frische von Wassermelone an die Seite stellte. Saftig, butterzart und ideal rosa: der Lammrücken, in Begleitung von ganz kleinen Frühlingsmorcheln. Zum Dessert wurde es mollig süß und trotzdem fantastisch leicht: cremige Schokolade traf Datteln. So weit, so erfreulich. Was das Ganze noch adelt, ist der tadellose Service und die Weinempfehlungen von Simon Schubert – schlicht spannend und auf den Punkt gebracht. Bravo an das Team des Aend. So geht perfekte Reduktion.

17,5/20 **Tel.: 01 595 34 16**1060 Wien
Mollardgasse 76www.aend.at
hello@aend.atMo–Fr 12–14 und 19–21.30 Uhr
☞ Fei**MA53 - BA 3****Bewertungen NEU**11 bis 12,5 Punkte von 20 Punkten: 1 Haube 13 bis 14,5 Punkte von 20 Punkten: 2 Hauben 15 bis 16,5 Punkte von 20 Punkten: 3 Hauben 17 bis 18,5 Punkte von 20 Punkten: 4 Hauben 19 bis 19,5 Punkte von 20 Punkten: 5 Hauben 

ALBERT **Koch: Mario Bernatovic**

Mario Bernatovic schenkt dem achten Wiener Gemeindebezirk mit seinem Albert (vormals Albert 39 ... und eher glücklos!) in einer ehemaligen Tischlerei eine wunderbare Bar-Lounge mit Parade-Barfood und von großer Kompetenz zeugender Weinauswahl. All das sehr gastfreundlich kalkuliert und vor allem unheimlich gut. Eines der besten von Wien ist das grob geschnittene, puristisch arrangierte Beef Tatar mit Jalapeñomayonnaise und Wachteleidotter, das mit den extra-knusprigen Hühnerflügel „grün-rot-schwarz“ (Frühlingszwiebel, Chili, selbst gemachte Hoisinsauce) um den Titel „Highlight des Abends“ ritterte. Dem kaum nach standen die warmen Salatherzen mit Chorizovinaigrette, die Oktopus-Popper mit Tintenmayonnaise oder der Albert-Burger mit wunderbarem Patty, die die Vorfreude auf die sehr gelungenen Nachspeisen ohne Chichi, aber dafür mit einem Mehr an Geschmack (Cheesecake mit Rhabarber, Schokolade mit Olivenöl, Yuzu und Fleur de Sel bzw. Erdbeeren mit Crème Chantilly und Basilikum) schürten. Das Personal ist so lässig wie freundlich und wird vom Wirt noch getoppt.

14,5/20  **Tel.: 01 95671 14**

1080 Wien
Albertgasse 39/16
reservierung@albert.bar
www.albert.bar
Mo–Sa 11–2, So 11–24 Uhr

AMADOR **Koch: Juan Amador**

Juan Amador ist ein Produktfanatiker. Was bei ihm in den Töpfen und anschließend auf den Tellern landet, ist von ausgesuchtester Qualität und Herkunft. Das Menü sprüht von A bis Z geradezu vor Edelzutaten. Das Brot kommt vom innovativsten Bäcker, die Butter dazu von der Kultmolkerei Bordier aus der Normandie. Zu Beginn offerierte uns der neue Sommelier einen Winzersekt in Rosa von Fritz Wieninger, in dessen Räumen Amador seine kulinarische Heimat in Wien gefunden hat. Zum prickelnden Wein kam als Gruß der Küche ein fantastisches Wachtel-Überraschungsei: zuerst ganz fein knusprig und dann schmelzend am Gaumen. Danach zweimal Luxus: Austern und Kaviar. Daraus entsteht eines der Signature Dishes des Chefs, der geeiste „Laubfrosch“. Wobei das Gericht ganz ohne Frosch auskommt – die Bezeichnung weist lediglich auf die Farbe hin. Unter einer gelierten Petersildecke schlummern perfekt sautiertes Herzbries und Jakobsmuscheln. Dem folgenden Zander gibt Amador Pimenton in Form einer dichten, kraftvollen Sauce, Spitzkohl und Luma-Schwein an die Seite. Hier übernimmt der Paprika im Gericht ganz klar die Führung. Am Rande: Das Luma-Schwein gehört zum Teuersten, was man in der Kategorie Fleisch kaufen kann. Es reift mit Edelschimmel, der bewirkt, dass es die maximale Zartheit erreicht. Das Menü war bis hierher nahezu stimmig und ausgefeilt in seiner Aromatik (auf die uns der junge Servicemitarbeiter leider auch unnötigerweise immer wieder hinwies). Bis zu den Desserts. Unser Fazit fiel hier nur durchschnittlich aus: Dem „Brick in the Wall“ – bestehend aus Gewürzmilchcreme und Roter Rübe – fehlte jegliche Finesse. Vielmehr erlebten wir eine sehr süße Nachspeise, die zwar optisch schön, aber außer süß wenig aufregend war. Dann das „Edelweiß“: Rhabarber, Ingwer und Sauerampfer machten uns neugierig. Leider auch da keine Frische und kaum Aromen. Zudem sah der helle Ring mit den wenigen Garnituren ziemlich farb- und lieblos aus. Superspannend hingegen die süßen Kleinigkeiten zum Abschluss. Allen voran der Minitaco, der zart-lieblich, cremig gefüllt und im Nachhall chilischarf war. Die Weinkarte ist momentan noch groß und gut gebaut. Wir hoffen, dass sie es bleibt. Vernahmen wir doch sowohl an unserem Tisch als auch bei den Nachbarn, dass es sich bei der jeweils geordneten Flasche um die letzte handelte.

à la carte: 25–65 €**18,5/20**   **Tel.: 0660 9070500**

1190 Wien
Grinzinger Straße 86
www.restaurant-amador.com
reservation@restaurant-amador.com
Mi–Sa 12–14 und 18–24 Uhr

APRON

im Hotel am Konzerthaus

Koch: Stefan Speiser**HEINER UNBENANNT, SERVICE AWARD 2020**

Von außen wirkt das Haus weniger elegant als die noblen Grandhotels innerhalb des Rings, doch sobald man das Restaurant Apron betreten hat, fühlt man sich sofort bestens aufgehoben. Das hat nicht nur mit der gemütlichen Einrichtung des Restaurants zu tun, sondern auch mit dem zuvorkommenden Service, der Sonderwünsche nicht als Belästigung, sondern als willkommene Gelegenheit sieht, das eigene Engagement zu beweisen. Wirklich fein wird es jedoch, wenn die ersten Grübe aus der Küche zu Tisch kommen. In Erinnerung bleibt vor allem die „Butterkerze“, die sich langsam tropfend mit Bratfett vereint. Sowohl optisch als auch geschmacklich setzte dann der Langustino mit Gin und Gurke ein erstes Ausrufezeichen! So erfrischend können Meeresfrüchte also auch in Wien schmecken. Tief und erdig, komplex und mollig dann die Aubergine mit Shiitakepilzen, Petersilwurzel und Belper Knolle. Großartig auch die perfekt gegarte Taube mit Macadamia, Granatapfel und Radicchio. An den hohen kulinarischen Ambitionen des Teams rund um Küchenchef Stefan Speiser ist jedenfalls nicht zu zweifeln. Von den akribisch konstruierten Amuse gueules bis zu verführerischen Desserts schmeckt hier einfach alles und auch die Weinbegleitung von Sommelier Alexander Fürst ist ein Gedicht. Im vergangenen Sommer wurde das Restaurant geteilt, um eiligen Hotelgästen eine weniger aufwendige Bistrotische zu bieten. Es lohnt sich jedoch, das Menü in voller Länge (man hat die Wahl zwischen vier, fünf oder sieben Gängen) zu ordern.

à la carte: 11–33 €**17/20**   **Tel.: 01 9074747**

1030 Wien
Am Heumarkt 35–37
www.restaurant-apron.at
welcome@restaurant-apron.at
Mo–So 17.30–22.30 Uhr



Die besten Weine Österreichs:

Jetzt im Gault&Millau-Weinguide.



ARTNER

auf der Wieden

Koch: Markus Höller

Das kulinarische Angebot ist vielfältig, doch die große Stärke sind die kreativen abendlichen Menüs, die an guten Abenden zu den besten der Stadt zählen. Küchenchef Markus Höller kombiniert aus erstklassigen Grundprodukten wirklich spannende Gerichte, die mit geschmacklicher Tiefe überzeugen. Gerne verwendet er Früchte, um fleischigen Gängen auf die Sprünge zu helfen, ohne dass es dabei zu süß oder zu banal wird. Man braucht schon einen sehr feinen Gaumen, um darauf zu kommen, dass es der Staub fermentierter Erdbeeren war, der das gewisse Extra bei der gebratenen Gänseleber brachte. Statt Wasabi und Ingwer sorgen Kren und eingelegter Blutapfel beim „Alpensashimi“ für die passende Begleitmusik. Ungewöhnlich war die Kombination von roter Wildgarnele mit Wachtelconsommé, doch die Übung gelang. Sehr gut, aber vergleichsweise brav die Rehfilets mit Lauch, Kakao und Himbeeren. Die größte Schwäche des Lokals liegt in der wechselhaften Performance – sowohl beim Service als auch in der Küche. Wenn sehr viel, oder fast noch schlimmer, sehr wenig los ist (wie bei einem unserer verunglückten Testbesuche), kann es holpern.

à la carte: 12–32 €

14,5/20



Tel.: 01 50 35 03 30

1040 Wien
Floragasse 6www.artner.co.at
wieden@artner.co.atMo–Fr 12–22, Sa 18–22 Uhr
☞ Fei**ARTNER**

am Franziskanerplatz

Koch: Markus Nagl

Unweit des Stephansplatzes finden Gäste im Artner beste Steaks, die etwa von Openpefferoni und Cognac-Pfeffer-Sauce begleitet werden, das fast schon obligate Beef Tatar oder verschiedenste Burger mit hausgemachtem Ketchup. Die Kellner servieren mit einem etwas eigenwilligen Wiener Charme gebeizten Seesabling mit Gurkenorbet, Lavendel-Crème-brûlée mit Birnenorbet sowie Apfelstrudel mit Vanillesauce. Die Weinkarte ist angesichts der zentralen Lage des Restaurants günstig kalkuliert und hält einige interessante Tropfen bereit.

à la carte: 18–29 €

12,5/20



Tel.: 01 50 35 03 34

1010 Wien
Franziskanerplatz 5www.artner.co.at
franziskanerplatz@artner.co.atMo–Sa 12–22.30 Uhr
☞ Fei**AURELIUS**

Im Aurelius wagt man nichts Neues. Daher wird man keine Höhepunkte erleben, aber auch Enttäuschungen bleiben einem erspart. Das Thunfischtatar könnte etwas mehr Würze tragen, die Rigatoni mit Salsiccia, Tomatensauce und frischem Thymian hingegen geraten, wie man sie sich wünscht. Wer Fisch liebt, kommt bei Goldbrasse oder Wolfsbarsch auf seine Kosten. Beide werden je nach Wunsch gegrillt oder in der Salzkruste zubereitet. Dazu gibt es je nach Gusto Salzerdäpfel, Spinat oder Mangold. Und wer möchte, kann seine süßen Gelüste mit einem Schokoladekuchen mit Himbeereis stillen. Als hochprozentige Alternative bietet sich ein Grappa an.

11,5/20



Tel.: 01 53 55 52 4

1010 Wien
Marc-Aurel-Straße 8www.aurelius-wien.at
info@aurelius-wien.at**BACCO**

Typisch italienisch gehört es sich eben, nicht nur einen Gang zu zelebrieren, sondern nach Antipasti und Pasta mit einem ordentlichen Hauptgang, bestehend aus Fleisch oder Fisch, fortzuführen und mit einem Dessert und Espresso zu enden. Gesagt, getan. Padrone Alberto Stefanelli lässt einem in seiner Osteria auch nur ungern eine andere Wahl, den Tagesempfehlungen sollte streng gefolgt werden. Die verarbeiteten Zutaten sind hochwertig, authentische Aromen garantiert. Die Pappardelle mit Zitrone aromatisch eine Wucht, der gegrillte Wolfsbarsch muster-gültig. Finalmente dann noch ein hausgemachtes Tiramisu – Mamma mia, das ist gut. Vinophile Begleitung wählt man flaschenweise und eigens aus den Regalen, der umsichtige Service steht für Beratung zur Verfügung. Basta. Italienische Kochkunst braucht nicht mehr Worte.

12,5/20

Tel.: 01 58 56 62 92
0699 12 16 88 461040 Wien
Margaretenstraße 36www.bacchusco.at
office@bacchusco.at**BAUER****Koch: Mike Feierabend**

Als Lottomillionär hätte man es in der Sonnenfelsgasse leicht. Man würde eine Flasche Jahrgangschampagner bestellen, danach noch den einen oder anderen teuren Burgunder oder Bordeaux trinken und sich keine Gedanken über die Rechnung machen. Da Fortuna uns mit ihrem Füllhorn aber noch nicht überschüttet hat, blieben wir beim Neuburger, Lage Tausendeimerberg aus der Wachau. Der ist ja auch nicht schlecht. Eine witzige Idee zu Beginn des Essens: eine Scheibe Leberkäse mit Waldviertler Senf zu servieren. Es folgten Calamari, mit Spargel gefüllt, Brennesselravioli, über die geräucherter Pecorino gerieben wurde, und ein exzellentes Felchenfilet mit Gemüse. Die gebratene Taube – mit Mandeln und einem leicht süßlichen Geschmack – würde man gerne jeden Tag essen, vielleicht auch die geschmorten Ochsenbäckchen mit Morcheln und Polenta. Es kehren hier auch gerne Touristen ein, finden sich doch auf der Speisekarte auch österreichische Küchenklassiker wie das allgegenwärtige Wiener Schnitzel wieder. Vielleicht werden wir – wie die Japaner am Nachbartisch – das nächste Mal auch zum panierten Kalb greifen? Das ist zwar auch sehr verlockend, aber eigentlich nur Stammgästen anzuraten, die zur Abwechslung einmal etwas simpler genießen wollen.

à la carte: 6,50–36 €

16/20



Tel.: 01 51 29 87 1

1010 Wien
Sonnenfelsgasse 17restaurant.walter.bauer@
aon.atMo 18–22, Di–Fr 12–14 und
18–22 Uhr

Ein edles Weinglas für alle Fälle?
Schaumweine, Weißweine, Rotweine, Süßweine.

Oft gestaltet sich die Wahl des richtigen Glases schwieriger als die Wahl des passenden Weines. Was ist einem echten Weingenießer wichtiger? Ein Schrank voller Gläser oder ein Keller voller Weine? Die Kunst des modernen Weingenießens liegt darin, dass man auch mit einer kleineren Menge den intensivsten Genuss erreichen kann. Voraussetzung ist immer, dass der im Glas befindliche Wein alle Chancen zur bestmöglichen Präsentation bekommt.

Weingenuss pur! Für jeden Tag! Für jeden Wein! Zu Ihrem Wohl! Ein einziges, geniales Glas für Ihren persönlichen Weingenuss? Probieren geht über Studieren. Sie werden begeistert sein!

- Der «Bouquet-Drive» am Glasbauch beschleunigt die Aromenentfaltung.
- Die leicht konische, innen geschwungene Form konzentriert das Bouquet.
- Ob weiß, rot oder süß – alle Weine bieten maximalen Genuss.
- Trotz der Leichtigkeit ist das Glas sehr strapazierfähig.
- Weingenuss bleibt dank attraktivem Preis vom GABRIEL-GLAS® erschwänglich.

Das Gabriel-Glas ist in zwei Varianten erhältlich:
StandArt: Maschinengeblasen, ca. 150 Gramm
Gold-Edition: Mundgeblasen, ultraleicht, ca. 90 Gramm

Füllmenge: 510 ml; 17,95 oz (GB); 17,25 oz (USA) OREGON • GABRIEL-GLAS®

Gabriel-Glas GmbH Schwarzstraße 9, 5400 Hallen / Austria, Tel. +43 6245-71156-0,
Fax +43 6245-71156-12, office@gabriel-glas.at, www.gabriel-glas.at



BEAULIEU

pop 11/20 🍷

Tel.: 01 532 11 03

1010 Wien
Herrengasse 14, Palais
Ferstelwww.beaulieu-wien.at
office@beaulieu-wien.atMo–Sa 11.30–21.30,
in der Weihnachtszeit sonntags
10–18 Uhr geöffnet
☞ Fei

Bereits das Betreten des kleinen Bistros und der dazugehörigen Épicerie bedeutet einen Grenzübergang. Allenthalben stapeln sich hier französische Spezialitäten. Neben diversen Käsesorten schmückt sich eine Schautheke mit Quiche Lorraine und natürlich frischem Baguette. Bei all den Eindrücken sollte man es nicht verpassen, einen Sitzplatz zu ergattern, um sich mit Klassikern wie Foie gras, Wiener Weinbergsschnecken oder Bœuf bourguignon verwöhnen zu lassen. Dass nach diesem deftigen Einstieg genügend Platz für eine Zitronentarte gelassen werden muss, bedarf keiner Diskussion. Austern gibt es hier das ganze Jahr über, die mit prickelnder Begleitung für feudales Savoir-vivre sorgen.

à la carte: 12–26 €

BEEF & GLORY

11/20 🍷

Tel.: 01 997 41 55

1080 Wien
Florianigasse 35www.beefandglory.at
steak@beefandglory.at

Mo–Sa 17–24, So 11–24 Uhr

Ein gutes Steak hat seinen Preis. Dieser lässt sich gerade bei größeren Stücken im Voraus nicht immer genau feststellen, weshalb das Verrechnen nach Gramm durchaus Sinn macht. Was als faires Prinzip für beide Seiten funktionieren sollte, öffnet leider unseriösem Personal Tür und Tor, um die Gäste über den Tisch zu ziehen. Wir wollten zu zweit lieber gemeinsam ein großes, anstatt zwei kleinere Steaks genießen. Leider ließen wir uns von der nachdrücklichen Argumentation des Kellners überzeugen, drei kleinere Steaks mit unterschiedlichen Cuts und verschiedener Herkunft zu probieren. Das wäre interessanter und käme preislich aufs Gleiche hinaus. Ganz so klein waren die drei Steaks dann doch nicht – jedenfalls war es weit mehr, als wir nach den Vorspeisen (gute Grammelknödel mit Kimchi und mäßig delikate Tagliatelle mit Eierschwammerln) trotz großen Hungers bewältigen konnten. Am besten hat uns das saftige Rib Eye aus Uruguay (45 Euro) geschmeckt. Recht gut war auch der in Whisky gereifte Special Cut aus US-Beef (85,68 Euro). Das österreichische New York Strip (79,60 Euro) war zwar wie die beiden anderen Steaks wie gewünscht perfekt medium rare gebraten, doch waren weder Textur noch Geschmack überzeugend. Da trotz dieses beeindruckenden Preisniveaus sämtliche Beilagen separat verrechnet werden, entsprach unsere finale Rechnung der eines Luxusrestaurants in der City. Dass uns angeboten wurde, das nicht verzehrte Fleisch mit nach Hause zu nehmen („für den Hund“), hat den Abend nicht mehr gerettet. Das Angebot an Rotweinen ist ausbaufähig, dafür gibt es eine ambitionierte Cocktailkarte.

**BENKEI**

12,5/20 🍷

Tel.: 01 718 18 88

1030 Wien
Ungargasse 65
benkei@aon.atMo–Fr 11.30–14 und 18–22,
Sa 18–22 Uhr
☞ Fei

Das legendäre Benkei hat nach einer Pause nun in der Ungargasse 65 Platz genommen. Das Interieur ist schlicht, die Bedienung freundlich. Die Gerichte reichen von Sushi/Sashimi/Maki über diverse Kleinigkeiten wie gebrannter Tofu mit Bonitoflocken bis zu traditionellen Hauptspeisen (Heilbutt in Miso oder Teriyaki-Huhn). Wer es üppiger mag, sollte das Omakase-Menü ordern. Das Besondere hier ist die Qualität der Produkte. Kaum woanders in Wien bekommt man die rohen Fische so frisch und in dieser Vielfalt. Abseits des Üblichen wie Lachs und Tuna isst man hier Surfmuscheln, Seewolf, Aal und besten Kaviar. Es lohnt sich auf jeden Fall, zu Mittag einen Tisch zu reservieren bzw. Geduld mitzubringen.

BISTRO PORTO

11/20 🍷

Tel.: 01 589 18 33

Koch: Josef Neuherz

1040 Wien
Rilkeplatz 4www.datriest.at/triest/de/
kulinarik/bistroporto

office@datriest.at

Mo–So 11.30–22 Uhr

Das Triest leistet sich im Zuge seines gelungenen Umbaus nun ein Zweitlokal. Während der Name Bistro Porto eher auf den Südwesten des Mittelmeeres schließen ließe, huldigt die Küche dem Italienischen. Riesenbruschette gelangen von richtig gut (Piccante mit Salami) bis unausgewogen (Beef BBQ mit Schulterschmerz). Bei den Nudelgerichten erfreuten uns Gnocchi mit Blutwurst und langweilten uns Garganelli mit Entenragout. Die eher unitalienischen Minidesserts gibt es auch preisgünstig im Dreierpack. Das kleine Weinangebot kann auf Nachfrage mit Flaschen aus dem Restaurant Collio ergänzt werden.

à la carte: 12–23 €

**BRISTOL LOUNGE**

im Hotel Bristol

13,5/20 🍷

Tel.: 01 51 51 65 53

1010 Wien
Kärntner Ring 1www.bristol-lounge.at
restaurant.bristol@
luxurycollection.com

Was könnten diese altherwürdigen Wände der gediegenen Bristol Lounge nicht alles von den vielen kulinarischen Höhenflügen (und wenigen Niederlagen) berichten, wären sie bereit, uns einzuweihen. Bei unserem heurigen Besuch hätten sie vor allem Positives und sehr Positives vermerkt. Abseits des perfekten Service mit Augenzwinkern und der so ausführlchen (wie überraschungslosen) Weinkarte zwei vegetarische Gänge, die sich inspiriert, frisch und durchdacht präsentierten. Einerseits confierte Zucchini, schön kombiniert mit Fenchel, Paprika und Karfiol,

und andererseits geschmortes Wurzelwerk mit Hirsessoufflé, Jungzwiebel, Senf und Pimentos. Kompliment! Ebenbürtig erwies sich der 48 Stunden sanft gegarte Ibérico-Bauch mit Majoran, Brokkoli und Zwiebel. Ein Gedicht, das wohl der Höhepunkt des Abends gewesen wäre, hätte uns nicht der Atlantik-Hummer mit Tagliatelle und Safran restlos(est) überwältigt. Ganz im Gegensatz zur Vanillepudding-gleichen Crème brûlée, die gar nicht überzeugen wollte. Trost spendete die Bristol-Schnitte – ein All-time-Klassiker – und die Erinnerung an den Hummer.



BRUDER [®]

Koch: Lucas Steindorfer

Im Bruder von Hubert Peter (der experimentierfreudigste Barkeeper Wiens!?) und Lucas Steindorfer (der in der Küche dagegenhält) hat der Bierernst Pause und das macht nicht nur uns, sondern auch dem dicht gedrängten Publikum merklich Spaß. Zu den innovativen Getränkekreationen krenzend er bemüht bis sehr lustig benamste Kreationen wie „Butterberge und Milchseen“ (Bachforelle in Milchsäure mit viel brauner Butter), „Traditionen Zeit geben“ (Wiener Schnecke in Gulaschsaft), „Bauchfleck am Grill“ (Schweinsbauch mit Roter Rübe, dazu Schalottensenf) oder „Mexiko treu bleiben“ (Rindfleisch in der Palatschinke mit Apfelkren), die zwar lässig und ohne viel Chichi zusammengestellt scheinen, es geschmacklich aber faustdick hinter den Ohren haben. Empfehlung: das „5-Gerichte/5-Getränke Menü“, das die Bandbreite von Bar und Herd veranschaulicht und als Starter mit „Mir doch wurscht“ (Hauswürstel, Speck, Leberwurst und Essiggurke samt Obstler) und „Sei nicht sauer“ (Eingelegtes, Fermentiertes und Frischkäse) auch Snacks beinhaltet. Rein ins Geschehen ... ab ins Bruder, Brüder und Schwestern.

à la carte: 7–19 €

14/20

Tel.: 0664 135 1320

1060 Wien
Windmühlgasse 20

www.bruder.xyz
hallo@bruder.xyz

Mi–Sa 17–1 Uhr

BUHECKER & SOHN IM GUSSHAUS [®]

12,5/20

Tel.: 01 9295674

1040 Wien
Gußhausstraße 23

www.gasthaus-
bueckerundsohn.at
franzbuecker.wien@
gmail.com

Mo–Sa 10.30–23 Uhr

Familie Buecker weiß halt, worauf es ankommt. Zum Beispiel auf die inneren Werte (Schlachttag am Dienstag), auf ein Weltklaseschnitzel und darauf, dass die atmosphärische und kulturelle Patina eines Wiener Wirtshauses gewahrt bleibt. Und was machen Bueckers mit diesem Wissen? Eines der besten neuen Wirtshäuser der Stadt. Weil sie die Standards aus dem Ärmel schütteln und auch das Besondere beherrschen: gebackene Fledermaus, steirisches Wurzelfleisch aus der Spanferkelstelze, Prager Kuttelflecksuppe, Wuzinudeln. Und wir wissen jetzt ein neues Lokal mit Zweitwohnungszeichnung.

BUXBAUM

13/20

Koch: Martin Zeißl

Die ruhige Enklave Heiligenkreuzerhof inmitten des geschäftigen ersten Bezirks gewinnt durch den neuen Buxbaum-Küchenchef Martin Zeißl (ehemals Motto am Fluss) weitere Attraktivität. Die Karte liest sich spannend, das Angebot präsentiert sich farbenfroh-innovativ. Dass mitunter die Harmonie (säuerlicher Seesäibling mit Artischocke und Amalfi-Zitrone) auf der Strecke bleibt – geschenkt. Solange die Produktqualität – zartes Lamm (Rücken und Schulter) – keine Wünsche offenlässt und der Service weiterhin so aufmerksam-effizient agiert, zieht es nicht nur uns gerne in den (leider immer noch autoverparkten) ruhigen Innenhof bzw. in die unauffällig-dezenten Räumlichkeiten. Schade, dass bei der Crème brûlée von der schwarzen Trüffel dieselbe nicht schmeckbar war. Dafür machten die Kunstwerken gleich arrangierten Desserts (weiße Schokotarte mit Granatapfel, Sesameis und Sektespuma) viel Freude. Angesichts der umfangreichen Weinkarte böte sich eine etwas offensivere Beratung an.

à la carte: 10–32 €

CANTINETTA ANTINORI

14/20

Koch: Lorenzo Dimartino

Die italienische Küche ist eine fürs Herz, besonders in ihrer klassischen, unverfälschten Form. Genau die wird hier in eleganter Ambiance in Steinwurfnähe des Stephansdoms geboten. Kein Chichi, kein unnötiges Pipapo, auch der Service entspricht uneingeschränkt dem Anspruch der Italianità. Selbstredend ist die Minestrone eine mit einem Bouquet an Gemüsearomen, dominiert von der Süße der Karotten und so, wie man sie sich auch ums Eck des Mailänder Domes erwarten würde. Zartbitter das Ratatouille mit Frischkäse, von zarter, saftiger Konsistenz die Tintenfische im lauwarmen, mit nicht zu viel Rucola angereicherten Meeresfrüchtesalat. Das Erbsenrisotto mit Gamberi könnte als Benchmark für dieses Gericht erhalten, viel besser kann man es nicht zubereiten. Das gilt in seiner unverschörkelten Einfachheit auch für das Kalb in Zitronensauce – gottlob gibt es Brot, um auch den allerletzten Tropfen dieser perfekt „limonigen“ Sauce aufzutunken. Nicht ganz so überzeugt haben die Calamari mit Pesto, da haben wir schon deutlich zartere gegessen. Doch die Versöhnung folgt auf dem Fuß: Das Tiramisu überzeugt charmant mit Schokoladeunterstützung.

CLEMENTINE IM GLASHAUS

13,5/20

im Palais Coburg

Clementines Gastgarten ist einer der stimmungsvollsten Orte Wiens und im Glashaus sitzt man mittendrin. Der junge Service setzt alles daran, uns den Aufenthalt möglichst angenehm zu gestalten, und die Küche übertrifft mit zwei schönen Frühsommergerichten – Erdäpfelrösti, Karfiol, Passionsfrucht und Endivien bzw. Büffelmozzarella, Amalfi-Zitrone, Basilikum, Topinamburchip und Apfel – die Erwartungen. Mit feinem Saiblingsfilet, Gurke, Ingwer, Nussbutter und Püree, aber auch mit der Wildhendlbrust, begleitet von Erbsen, grünen Oliven und Spitzkohl, wird der Standard bis zu den beiden Desserts – Zitronentarte nebst Mango, Kokos und Minze und Grießschmarren mit Zwetschke, Muscovado (Rohrzucker) und Zitronenmelisse – scheinbar mühelos gehalten. Einziger Kritikpunkt mag die optische Präsentation sein, die mit der geschmacklichen Treffsicherheit nicht ganz mithalten vermag. Über die Coburg'sche Weinkarte wurde schon so manches Loblied geträllert und wir stimmen gerne mit ein, sind aber zugleich verwundert, dass hier im Gegensatz zum benachbarten Gourmetrestaurant und der Weinbar recht billige Gläser zum Einsatz kommen.

Bei der Zusammenstellung dieses Führers ließen wir größtmögliche Sorgfalt walten, trotzdem können Daten falsch oder überholt sein. Eine Haftung können wir auf keinen Fall übernehmen.

Tel.: 01 2768226

1010 Wien
Grashofgasse 3

www.buxbaum.restaurant
office@buxbaum.restaurant
täglich 12–15 und 17–23 Uhr

Tel.: 01 5337722

1010 Wien
Jasomirgottstraße 3–5

www.cantinettaantinori-
vienna.at
office@cantinetta-antinori.at
täglich 11.30–23 Uhr



Tel.: 01 51818130

1010 Wien
Coburgbastei 4

www.palais-coburg.com
reservierung@
palais-coburg.com

COLLIO

im Hotel Das Triest

Koch: Josef Neuherz

Auch wenn das Ambiente im Collio eher unpersönlich wirkt, täuscht der erste Eindruck. Denn das, was serviert wird, lässt das Drumherum sofort vergessen. Ein wunderbares Vitello tonnato, das zwar den Namen scheut und sich mit „rosa Kalbsrückenscheiben“ zu tarnen versucht, ist zwar nicht ganz klassisch, gerade deshalb umso spannender. Auch die Jakobsmuscheln in Maiskruste gelangen hervorragend. Das Steinbuttfilet mit dem ersten grünen Spargel auf einem Safransaucenspiegel war sowohl fürs Auge als auch für die Zunge tadellos. Die Linguine mit Sardinen und Mönchsbart, ein beachtlicher Pastaberg, der zwar nicht sehr ansehnlich, dafür allerdings geschmacklich wunderbar gelungen war. Auch das Dessert konnte mithalten: Die „Erdbeertarte einmal anders“ versteckte sich unter hauchzarten Mandelplätzchen und umgab sich mit Limonencreme und Crème-fraîche-Eis, eine zarte Frühlingsversuchung. Der Rhabarber ging eine erfreuliche Verbindung mit Marzipan ein und badete in einer Himbeersauce, begleitet vom Zitronenthymiansorbet. Das Studium der Weinkarte ist abendfüllend: Einheimisches von Rang und Namen, aus dem europäischen Ausland neben ein paar französischen und deutschen vorwiegend Weine aus dem Collio.

à la carte: 16–29 €

14/20



Tel.: 01 589180

1040 Wien
Wiedner Hauptstraße 12www.dastriest.at
ina@dastriest.atMi–Sa 18.30–22 Uhr
☞ Fei**CUCINA CIPRIANO**

13/20



Tel.: 0660 1647608

1060 Wien
Aegidigasse 15www.facebook.com/
cucinaCipriano

Er Gradese, sie Neapolitanerin. Andrea (er) und Carmela beleben den Sechsten in Gürtelnähe mit einer um die eine oder andere Idee angereicherten Fischküche Marke Bella Italia. Die Rohware dazu wird aus Chioggia angeliefert und macht auch auf dem Präsentierteller einen untadelig frischen Eindruck. Andrea kann als Koch auf diverse Topadressen (Taubenkobel, Filippou, Melograno) verweisen – und das schmeckt man. Etwa beim klassischen, in der Konsistenz weniger cremig ausgelegten Baccalà mantecato, dem Stockfischmus auf Roten Rüben, oder beim vorbildlich zarten, behutsam marinierten Sepiasalat mit Streifen von Erbsen, Karotten und Zucchini. Die Ombrina ist auf den Punkt gebraten, der Schattenfisch wird hier mit Erbsenpüree und Joghurt kombiniert. Schmeckt einfach nur gut. Die Fregola-Nudeln, klein und rund, sind für Andrea die ideale Pasta für diverse Meeresfrüchte in fein würziger, „meeresfruchtiger“ Sauce. Das Lokal ist eher nüchtern möbliert, für den Service sollte man etwas Geduld mitbringen. Beim Wein dominieren natürlich italienische Gewächse.

CUISINO WIEN

das Restaurant im Casino Wien

Koch: Lukas Olbrich

Haben sich die Augen an die Einrichtung des Casinorestaurants in der Kärntner Straße gewöhnt, steht einem spannenden Cuisinobend nichts mehr im Wege. Auch wenn das Motto an diesem Abend „Nichts geht mehr“ lauten sollte, muss man sagen, dass durchaus noch Luft nach oben besteht. Trotz ansprechender Weinkarte merkt man den Fachkräftemangel in der Beratung sehr deutlich. Was auf den Teller kommt, ist durchaus solide, große Überraschungen erlebt man bei guter Spielweise aber doch eher eine Etage tiefer. Den individuellen Charakter der Küchenlinie merkt man nur im Ansatz, was etwas schade ist. So wird einem hier eine verlässlich gute, aber eben keine aufregende Küche geboten.

12/20



Tel.: 01 51 2483621500

1010 Wien
Kärntner Straße 41www.wien.casinos.at
cuisino.wien@casinos.attäglich 17–23.30 Uhr
☞ 24. Dez. 2019**DA MORITZ****Koch: Thomas Bös**

Im Herzen Wiens sorgt die Trattoria und Pizzeria der Familie Huth für italienisches Lebensgefühl. Das Angebot ist klassisch gehalten – von Vitello tonnato und Mines-trone bis hin zu Pizza, Pasta und Risotti. Die Dorade und das Rib-Eye-Steak werden auf dem Lavastein gegrillt und sorgen mit gegrilltem Gemüse und Rosmarinkartoffeln für Röstaromen und harmonischen Geschmack. Bella Italia kommt auch bei den Desserts nicht zu kurz. Hier hat man stets die genussvolle Qual der Wahl. Das Ambiente wirkt durch die dunklen Holzelemente sehr gemütlich, ein Geheimtipp ist der kleine Weinkeller, der für Veranstaltungen gebucht werden kann.

à la carte: 5,50–29,90 €

12/20



Tel.: 01 5124444

1010 Wien
Schellinggasse 6www.zum-huth.at
tisch@damoritz.at

täglich 12–23 Uhr

**DA SALVATORE**

Italienische Restaurants gibt es auch in Wien wie Sand am Meer. Das Ristorante da Salvatore ist jedoch in vielerlei Hinsicht einzigartig. Obwohl etwas entfernt von der Wiener Innenstadt, finden viele Gäste ihren Weg zu Salvatore Parisi. Denn für authentische italienische Küche nimmt man diese Anreise gerne auf sich. Das Speisenangebot ist überschaubar, orientiert sich an dem, was der Patron gerade frisch vom Markt mitbringen konnte, und variiert daher täglich. Hausgemachte Pasta und frischen Fisch vom Grill findet man jedoch meistens auf der Kreidetafel. Dazu herrlicher italienischer Wein und die Lust auf den nächsten Urlaub ist geweckt.

11/20



Tel.: 0664 1400894

1130 Wien
Rohrbacherstraße 31www.ristorante-salvatore.at
dasalvatore78@gmail.comDi–Sa 11.30–14.30 und
18–22.30 Uhr

DAS SCHICK

im Hotel Am Parkring

Koch: Gerasimos Kavalieris

Das Konzept austro-iberisch, der Koch Grieche, die Produkte luxuriös – was kann da noch schiefgehen? Der erste Gang (gebeizte Seeforelle mit grünem Spargel, Ibérico-Grammeln und Seeigels) zeigt eine Möglichkeit: Hier spielt ein Ensemble an Hocharomatikern weniger mit- als nebeneinander; jeder für sich exzellent, aber ohne gemeinsames Ziel. Irgendwie fühlt man sich an Real Madrid erinnert. In Richtung ganz frühe RB Salzburg geht dann der zweite Gang, Gänseleberpraline im Rote-Rüben-Staub mit Apfel, marinierten Hibiskusblüten und vergoldeter Macadamianuss: vielversprechend besetzt, aber am Ende fehlt irgendetwas (zum Beispiel eine neue Idee). Der erste Treffer folgt mit einem glasklar abgeschmeckten Schwertmuscheltatar mit knusprigen Hühneraustern und Erbsenvelouté. Das geht nun tatsächlich in Richtung Champions League. Souverän auch der Hauptgang: Milchkalb in zwei Stadien (Filet und Backfleisch) mit Lauchortilla, dunklem Jus und Sommertrüffel. Klassisch dann das Finale: Salzkaramelleis, buttriger Schokoladekuchen, marinierte Erdbeeren. Ergebnis: unentschieden.

à la carte: 16–94 €

15/20 🍷🍷🍷

Tel.: 01 51 48 04 171010 Wien
Parkring 12www.das-schick.at
restaurant-das-schick@
schick-hotels.comMo–Fr 12–14.30 und 18–22,
Sa, So 18–22 Uhr
☞ Fei, variabel**DAS SPITTELBERG****Koch: Harald Brunner**

Das Spittelberg befindet sich in einem der schönsten Teile Wiens und ist somit der perfekte Startpunkt für einen besonderen Abend. Das moderne, gemütliche und offene Ambiente gibt einem das Gefühl, immer am Ort des Geschehens zu sein. Direkt im Geschehen ist auch Harald Brunner selbst. Ein Gastgeber, wie er im Buche steht. Die Küchenlinie zu benennen, fällt schwer. Es gibt Ceviche, Jakobsmuscheln, Currylinsen, aber auch viele österreichische Schmankerl, die modern interpretiert sind. Die Art und Weise der Zusammensetzung der Speisen ist zwar

15/20 🍷🍷🍷

Tel.: 01 58 77 62 81070 Wien
Spittelberggasse 12www.das-spittelberg.at
reservierung@
das-spittelberg.at

Di–Sa 17–1 Uhr

nicht immer ideal geglückt, beim Genießen des hauseigenen Weins aber auch schnell wieder vergessen. Vor allem Rotisserie-Gerichte sind hier stets zu empfehlen. Sie zählen zweifellos zu den besten der Stadt.

à la carte: 7,90–35 €

iSi Nitro System

The smooth revolution.

Einfach, schnell und flexibel. Mit dem iSi Nitro System kreieren Sie Nitro Coffee, Tea und trendige Nitro-Cocktails. Visuell überzeugend und geschmacklich ein Erlebnis. iSi bringt Abwechslung in jede Bar und jedes Restaurant.

Erhältlich im ausgewählten Fachhandel, Großhandel und im iSi Online Shop.

www.isi.com/culinary

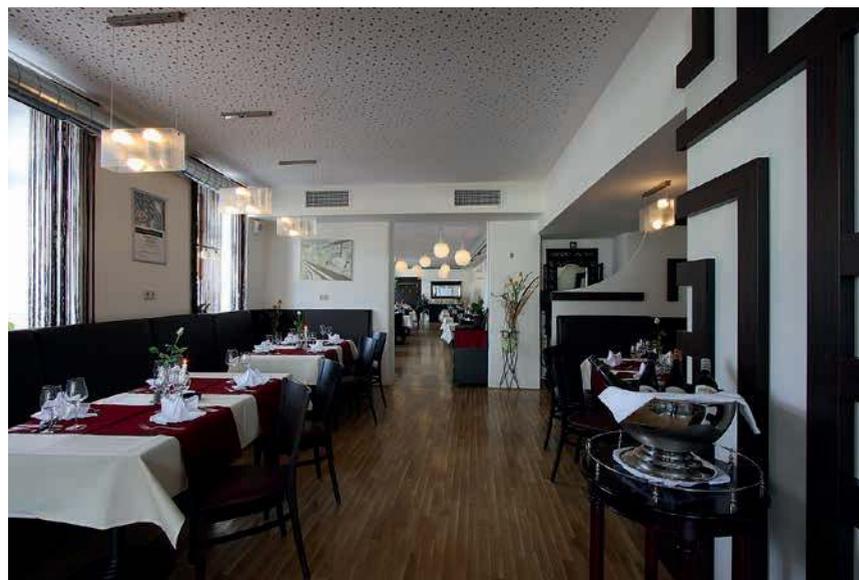


DER RINGSMUTH**Koch: René Ringsmuth**

Über die vorurteilsbehaftete Lage am Hauptbahnhof ist Der Ringsmuth längst erhaben. Einheimische wissen, dass es sich hier um das beste Wirtshaus in Favoriten handelt. Außen wirkt es wie ein typisches Wiener Beisl, innen werden jedoch moderne Akzente gesetzt. Diese Kombination spiegelt auch die Speisekarte wider. Unter klassische Gerichte mischen sich Speisen wie die Variation vom „Yellow Fin-Thunfisch“ oder eine Zitronengras-Kokos-Suppe. René Ringsmuth versteht sein Handwerk, weshalb man hier so gut wie alles bedenkenlos bestellen kann. Die flaumigen Erdäpfel-Grammel-Knödel sind sowieso ein Hit, Innovatives wie die irische Lammhüfte oder die Entenbrust mit Gemüse Couscous haben uns ebenso begeistert. Die Weinkarte ist überschaubar, aber gut zusammengestellt.

à la carte: 8–25 €**12/20** 🍷**Tel.: 01 6031835**

1100 Wien
Johannitergasse 1
www.der-ringsmuth.at
restaurant@der-ringsmuth.at
Di–Sa 10.30–23, Fei 10.30–15 Uhr

**DEVAL** ®**Koch: Daan de Val**

Da haben sich zwei gefunden. Daan de Val, in Australien aufgewachsener niederländischer Friese, als Botschaftskoch und bei Mörwalds Catering in Österreich gastronomisch sozialisiert, sowie die charmante, unaufhörlich um das Wohl ihrer Gäste bemühte Evelyn Schranz aus Ottakring. In der ruhigen Doblhoffgasse hinter dem Parlament erfüllten sie sich ihren Traum vom eigenen, geschmackvoll-gemütlich eingerichteten kleinen Restaurant und bieten eine sehr spezielle Autorenküche in Form eines Menüs (vier- bis siebengängig) an. Daan erklärt jedes Gericht detailliert mit Stolz, der angesichts der ausgesuchten Topprodukte durchaus gerechtfertigt ist. Bei der Zubereitung geht ihm mitunter die Fantasie durch und es landet zu viel Verschiedenes auf dem Teller. Nicht so beim Carpaccio vom burgenländischen Strauß mit köstlichem Ei. Die Vogelmiere (zer)störte jedoch den ohnedies indifferenten Geschmack diverser Pilze mit Knollensellerie. Köstlich das auch aus einer knusprigen Komponente bestehende Mille-feuille vom Bärlauchraviolo, viel zu schwer die Sauce zur Kalbsrippe mit – gewagt – süßen Radieschen. Glasweise (österreichische) Weinbegleitung, kleine Flaschenauswahl und insgesamt vernünftige Preisgestaltung.

13,5/20 🍷**Tel.: 01 8908797**

1010 Wien
Doblhoffgasse 5
www.devalrestaurant.at
info@devalrestaurant.at
Di–Sa 18–21 Uhr
☎ variabel

DINGELSTEDT 3 ®**Koch: Andreas Döcler**

Die Betreiber sehen sich als moderne Grätzlwirte und werben mit „Wiener Tradition trifft Moderne“. Und so geht es im großzügigen und hellen Wirtshausambiente neben der Kirche Maria vom Siege beherzt zur Sache. Mit üppig gegammeltem Ei (spannend!), sämiger Brotsuppe mit Kümmelaromen, eher flüssigem und mit Zitronenzeste verfeinertem Beuschel mit pikanter Note. Der gebackene Waller lässt keine Wünsche offen, der Bratkartoffelsalat verspricht allerdings mehr, als er letztlich hält, und beim Kalbsbutterschnitzel fragt man sich, ob das wirklich alles auf einen so kleinen Teller muss. Das Angebot an offenen Weinen ist noch etwas ausbaufähig.

à la carte: 3,90–19,10 €**12,5/20** 🍷**Tel.: 01 8908732**

1150 Wien
Dingelstedtgasse 3
www.dingelstedt3.at
restaurant@dingelstedt3.at
Mo–Fr 11–24 Uhr
☎ Fei

DININGRUHM**Koch: Marcel Ruhm**

Das Diningruhm wird seinem Namen gerecht. Das geschmackvoll zurückhaltend gestylte Lokal bietet den perfekten Rahmen für eine wunderbare Nikkei-Küche. Es darf aus dem überschaubaren, aber vielseitigen Menü gewählt oder bei Entscheidungshemmung auch das „Family Style Menu“ geordert werden. Damit bekommt man einen repräsentativen Querschnitt durch Marcel Ruhms Können. Die Starter in Gestalt vom Lachsforelle, Lachs, Kingfish und Beefsashimi auf Yuzu-Soja-Sauce mit Cevichedressing, Ponzosauce oder Jalapeñodressing sind ohne Ausnahme tadellos. Frischer geht es nicht, qualitativ besser auch nicht. Auch die warmen Vorspeisen strotzen vor Kreativität: Der Spinatsalat mit Shiitake im Yuzu-Trüffel-Dressing ist ein vegetarischer Traum. Die Hauptspeisen halten das hohe Niveau. Das Rib Eye ist perfekt gegrillt, der Schweinsbauch bestechend knusprig. Die Chili-Anticuchos- und auch die Spicy-Miso-Sauce sind die idealen Begleiter. Generell lässt sich feststellen, dass Ruhm die besten Zutaten mit seinen genialen Saucen kombiniert und genau diese Komponenten den Gerichten die Einzigartigkeit verleihen. Er ist der König der Saucen! Sascha Ruhm als Sommelier steht seinem Bruder in nichts nach, am besten man lässt sich weinmäßig vertrauensvoll von ihm begleiten.

à la carte: 6,90–29,90 €**pop 14,5/20** 🍷**Tel.: 01 9452224**

1040 Wien
Lambrechtgasse 9
www.diningruhm.at
office@diningruhm.at
Di–Sa 11–14 und 17–22 Uhr



DO & CO ALBERTINA

pop 12/20

Tel.: 01 5329669

1010 Wien
 Albertinaplatz 1
 www.doco.com
 albertina@doco.com
 täglich 9–15 und 18–24 Uhr

Koch: Alexander Kantner**SERVICE AWARD 2005**

Die Küche hält nicht, was die ersten Eindrücke beim Betreten des Lokals versprechen. Dem Artischockensalat fehlten die Artischocken. Die Paradeiserscheiben darauf eiskalt. Das Knochenmark, direkt aus dem Knochen, wohlschmeckend, das Brot dazu perfekt gebäht. Das Suprême vom Huhn in Korma-Sauce belanglos, der Wasabireis dazu, wenn überhaupt, nur lauwarm. Die Stücke vom karamellisierten Beinflisch deutlich zu heiß (Mikrowelle?), aber zumindest geschmacklich sehr gut. Uninspiriert die Tarte mit Frischkäse. Der Service professionell freundlich, aber keine Spur von Herzlichkeit. Mit entsprechender Führung wäre hier deutlich mehr möglich.

DO & CO STEPHANSPLATZ

pop 13/20

Tel.: 01 5353969

1010 Wien
 Stephansplatz 12
 (Haas-Haus)
 www.doco.com
 stephansplatz@doco.com
 täglich 12–15 und 18–24 Uhr

Do & Co Stephansplatz steht für beste Produktqualität und gastronomische Routine. Wer in Wien ausgezeichnetes Sushi oder Sashimi speisen möchte, der ist hier gut aufgehoben. Ebenfalls bestens das Carpaccio – mit verzichtbarer Garnele in Temperaturteig – oder das Tataki vom Atlantik-Thunfisch mit Apfel-Ingwer-Dressing. Die Weinkarte bietet keine aufregenden Neuentdeckungen zu interessanten Preisen, braucht man hier wegen der zahlungskräftigen Klientel anscheinend nicht. Zum süßen Finale bietet sich der Key-Lime-Pie mit knuspriger Meringue an, der uns an unseren letzten Aufenthalt im sonnigen Florida erinnerte.

DOOR NO. 8

12/20

Tel.: 01 5220392

1070 Wien
 Neubaugasse 8
 www.door8.at
 contact@door8.at
 Mo–Sa 17–23 Uhr

Koch: Stefan Sommer

Steaklokale findet man in Wien mittlerweile einige, versteckt in der Neubaugasse hat man sich ebenfalls auf die Zubereitung edler Rindfleischteile spezialisiert. Der lebenswürdige Service und das im Industrial Chic gehaltene Ambiente schaffen sofort eine heimelige Atmosphäre, sodass wir uns noch mehr auf ein saftiges Steak freuen. Wir haben die Qual der Wahl zwischen verschiedenen Cuts und unterschiedlicher Herkunft, durch das Sous-vide-Garen und dann kurz bei 1000 °C Anflämmen gelingen alle Varianten perfekt. Eine willkommene Abwechslung als Beilage ist die mit Tomatensalsa gefüllte Avocado. All das begleitet man am besten mit einem Craft-beer, aber auch die Weinkarte ist ganz ordentlich.

à la carte: 15–75 €**Südtirol Marketing Südtiroler Gasthaus**

DSTRIKT

im Hotel The Ritz-Carlton

Die kulinarische Macht ist stark im Ritz-Carlton, im Krieg der Sternehotels kann so etwas heutzutage entscheidend sein. Im hauseigenen Steaklokal geht es trotzdem eher friedlich zu, die teils erhebliche Lautstärke ist rein raumakustikbedingt. Man fühlt sich halt schnell wohl hier – der Service hochprofessionell, die Weinkarte in Auswahl und leider auch Preisgestaltung Weltklasse, die Küche verlässlich souverän: perfekte Steaks, firlefanzfreie Beilagen, internationale, rinderlose Alternativen (Wiener Schnecken, französische Austern, Kärntner Kasnudeln). Möge die Kreditkarte mit uns sein.

pop 12,5/20

Tel.: 01 31 188

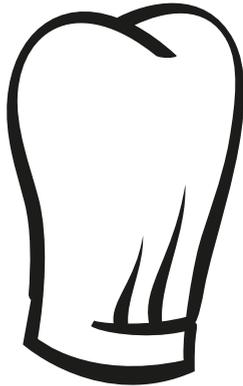
1010 Wien
Schubertring 5–7www.dstrikt.com
vienna.restaurant@ritzcarlton.com**DUSPARA**

11/20

Das Duspara bleibt weiterhin eine empfehlenswerte Adresse. Die Burrata – mit verschiedensten Wildkräutern serviert – und die Paradeiser-Kokosnuss-Suppe waren ein gelungener Einstieg. Weiter ging es mit einem gut gewürzten Rehbutterschnitzel mit Erdäpfelpüree beziehungsweise einem zarten Kalbsrücken mit Eierschwammerl-Steinpilz-Risotto. Was würden wir uns für das nächste Jahr wünschen? Dass die Weinauswahl sich auf dem bisherigen Preisniveau bewegt und sich die Auswahl an Desserts verbessert. Denn auch wenn der aus der vergangenen Saison bekannte Cheesecake gut schmeckte, man würde auch gerne einmal etwas anderes essen.

à la carte: 5,20–27,80 €

Tel.: 01 945 71 20

1050 Wien
Wiedner Hauptstraße 115www.duspara.at
info@duspara.atMo–Fr 11.30–15 und 17.30–22 Uhr
* Fei, 24. Dez. 2019–7. Jan. 2020**Gault&Millau**

Gault&Millau 2020 – alle Ergebnisse ab sofort auch unter www.gaultmillau.at erhältlich

ECKEL

14/20

Köchin: Maria Zarl-Eckel

Vertrautheit wäre das Wort, das man wählen könnte, um einen Besuch beim Eckel in Sievering zu beschreiben. Wenn man auf die Karte blickt, findet man nostalgische Hits. Wir versuchten dieses Mal eingangs eine Portion Spargel Polonaise und Lachstatar – der Spargel entgegen der gängigen Façon butterweich, wie bei der Orni. Ein klassischer Kalbsnierenbraten war verzüglich, der Angler auf Spargelrisotto ebenso. Die gebackenen Hollerblüten konnten unsere Erwartungen voll und ganz erfüllen, das Malakofftörtchen hingegen nicht. Der Service agiert gekonnt, aber ein wenig behäbig – Nostalgie-Feeling. Und ja, die Weinkarte ist immer noch grandios.

à la carte: 5,10–38 €

Tel.: 01 3203218

1190 Wien
Sieveringer Straße 46www.restauranteckel.at
gast@restauranteckel.at
Di–Sa 11.30–14.30 und 18–22 Uhr
* 3 Wochen ab 24. Dez. 2019**EDVARD**

16/20

im Palais Hansen Kempinski

Koch: Thomas Pedevilla

Fine Dining wie sich das gehört – mit überraschenden Momenten untermalt. Das beginnt mit den Amuse-gueules-Varianten, allerfeinste Kunstwerke, Vorfreude. Der junge Küchenchef Thomas Pedevilla, er stammt aus Südtirol, setzt auf „alpin-mediterran-inspirierte Gerichte“. Die kommen wahlweise im Fünf-Gang-, Sieben-Gang- oder Neun-Gang-Menü daher. Wir entscheiden uns für das Überraschungsmenü und haben jede Menge Spaß dabei. Etwa mit der bretonischen Sardine mit Melanzani und Hopfenspargel oder der bayerischen Garnele mit Karotte und Spinat. Spannend die Taube mit Petersilwurzel und wildem Brokkoli. Für Geschmacksexplosionen sorgt das herausragende Dessert – das Himbeertörtchen auf Rhabarbersauce mit Basilikum schmeckt frühlingsschön, mit diffizilen Geschmackskomponenten. Die Weinbegleitung überzeugt ebenso, weil abseits des Mainstreams. Aber auch wer lieber selbst wählen mag, wird mit der äußerst umfangreichen Weinkarte und einer schönen Auswahl an internationalen und heimischen Weinen glücklich sein. Was das Ganze noch abrundet: der kompetente, aber locker-angenehme Service.

à la carte: 21–39 €

Tel.: 01 236 10008082

1010 Wien
Schottenring 24www.kempinski.com/wien
edvard.vienna@kempinski.com
Di–Sa 12–14 und 18–22 Uhr
* Fei

EL GAUCHO

im Design Tower

Koch: Christian Hermann

Zwei oder drei Dinge, die wir über El Gaucho wissen: Service und Küche arbeiten hochprofessionell, das Gesamtkonzept sitzt. Was wir leider nie genau wissen: ob an einem konkreten Tag auch wirklich der Funke überspringt. Diesmal waren die geflammten Jakobsmuscheln mit Sepiamayonnaise und gegrillter Avocado ein vielversprechender Start, das T-Bone-Steak danach zwar dry-aged, in Aroma und Konsistenz aber leider unausgereift. Die Beilagen – Trüffelgnocchi, wilder Brokkoli mit Haselnüssen – machten mehr Freude, die etwas trockenen Topfenknödel mit mariniertem Rhabarber weniger. Eine Sache, die wir uns wünschen: mehr Konstanz.

à la carte: 7–40 €

11/20

Tel.: 01 2121210

1020 Wien
Praterstraße 1www.elgaucho.at
designtower@elgaucho.at
Mo–Sa 11.30–1, Fei 12–23 Uhr**EL GAUCHO AM ROCHUSMARKT**

11,5/20

Tel.: 01 381000

1030 Wien
Rochusplatz 1 (Zugang über
Erdbergstraße 4)www.elgaucho.at
rochusmarkt@elgaucho.at
Mo–Sa 11.30–23,
So, Fei 12–22 Uhr
* 24. und 25. Dez. 2019

Koch: Jeffrey Bartolome

Man könnte bereits von einer Steakhaus-Kette sprechen. Schließlich ist die Dependence am Rochusmarkt mit ihrem modern-urbanen Ambiente auf zwei Etagen bereits die fünfte El-Gaucho-Filiale. Doch den Grossauers ist es wichtig, als Familienbetrieb gesehen zu werden. Das Konzept ist allerdings überall sehr ähnlich, so wird auch hier der Fokus Steak großgeschrieben. Im Mittelpunkt stehen unterschiedliche Cuts des Angus-Rinds aus Argentinien, dazu wählt man Beilagen und Saucen. Zu empfehlen wären unbedingt die Steak Fries und Chimichurri. Dass die Steaks mit der genau richtigen Garstufe daherkommen, muss man an dieser Stelle wohl nicht erwähnen.

**ELLA'S BAR. RESTAURANT**

11/20

Tel.: 01 5351577

1010 Wien
Judenplatz 9www.ellas.at
office@ellas.at
Mo–Sa 11.30–24 Uhr**Koch: Christoph Nägele**

Im Herzen Wiens gibt es einen Ort, der herrliches Mittelmeer-Feeling verströmt. Wenn man sich, wie wir, an den herrlichen Mezze und den gegrillten Jakobsmuscheln mit Couscous erfreut, scheint Griechenland plötzlich gar nicht mehr so fern. Die geschmorte Lammstelze hat hier noch jedem geschmeckt, aber auch die Fischgerichte sind einen Versuch wert. Im Sommer sollte man sich unbedingt einen Platz im Schanigarten sichern, aber auch das schicke und moderne Ambiente der Innenräume ist durchaus gemütlich. Spannend ist auch die Weinkarte, die interessante griechische Tropfen bereithält. Wer Hilfe bei der Auswahl benötigt, den berät der kompetente Service gerne.

à la carte: 5,80–25,90 €

ÉMILE

11/20

Tel.: 01 31390022403
0664 857 22391010 Wien
Schottenring 11www.emile-brasserie.at
viepw.emile@hilton.com
täglich 7–23 Uhr

im Hotel Hilton Vienna Plaza

Koch: Stefan Wödl

Im Emile sollte man es nicht eilig haben. Denn obwohl genügend Kellner ihre Arbeit verrichten, kommt es zu langen Wartezeiten. Und das Essen? Zeitgemäße Küche sollte mehr bieten als einen braven Caesar Salad oder gute Burger. Vielleicht einen mit mehr Liebe zubereiteten Meeresfisch wie Wolfsbarsch oder Seezunge. Das Piña-Colada-Dessert – Kuchen und Creme – schmeckte angenehm nach Rum, Kokosnuss und Ananas – ein Lichtblick am Ende eines nur mäßig erfreulichen Abends.

à la carte: 8,50–38 €

Bewertungen NEU

- 11 bis 12,5 Punkte von 20 Punkten: 1 Haube 
- 13 bis 14,5 Punkte von 20 Punkten: 2 Hauben 
- 15 bis 16,5 Punkte von 20 Punkten: 3 Hauben 
- 17 bis 18,5 Punkte von 20 Punkten: 4 Hauben 
- 19 bis 19,5 Punkte von 20 Punkten: 5 Hauben 

EUGEN21 

im Andaz Vienna am Belvedere

Koch: Richard Leitner

It's all about fusion. Das Motto der 90er feiert im brandneuen Hyatt-Ableger Andaz beim Belvedere nicht nur ambientemäßig fröhliche Urständ'. Da gibt es im großen, etwas unpersönlich wirkenden Eugen21 Wiener Schnitzel, Gulasch vom Galloy-Rind und ein – sauguat's – Schweinsbrat'l. Richard Leitner, bis vor Kurzem Küchenchef im nobleren Park Hyatt in der Innenstadt, will – und kann auch – mehr. Manches gelingt gut – Seesaibling-Gabelbissen mit Saiblingskaviar und Sauerrahm, eine leichte und erfrischende Vorspeise –, anderes wirkt etwas gekünstelt, gleichwohl durchaus harmonisch (geröstete Rüben mit Spinat, Himbeeren und Ricotta). Fleisch beyond Schweinsbraten: eine mürbe Lammschulter, feiner Maibock. Und die Desserts bereiten größtenteils sinnliches Vergnügen wie der traumhaft geschmacksintensivere Schokoladepudding kalt-warm mit Gewürzmilch und Honig. Der sympathische Service in Jeans verbindet jugendliche Frische mit teilweise beachtlichem Produktwissen – bloß das mickrige glasweise Weinangebot enttäuscht.

à la carte: 12–36 €**14/20** **Tel.: 01 20577441234**1100 Wien
Arsenalstraße 10www.restaurant-eugen21.com
restaurant-eugen21@andaz.com

Mo–So 12–14.30 und 18–22.30 Uhr

**FABIOS****Koch: Christoph Brunnhuber**

Manche Lokale kommen in die Jahre, andere werden von Jahr zu Jahr besser. Im Fabios wird permanent an der Qualitätsschraube gedreht. Dass dies gelingt, ist neben dem Engagement des Patrons auch der Konstanz des Teams geschuldet. Mit Christoph Brunnhuber steht jener Küchenchef am Herd, der schon bei der Eröffnung vor 18 Jahren an Bord war – genauso übrigens wie Serviceleiter Martin Kahovec. Bei Vollbetrieb läuft auch Patron Fabio Giacobello so richtig zur Höchstform auf und springt als Playing Captain überall dort ein, wo er gerade Handlungsbedarf sieht. Nicht dass seine Crew jemals „schwimmen“ würde, aber der Vollblutgastronom will jedem Gast ein paar Momente persönlicher Aufmerksamkeit widmen. Ein bis auf den letzten Platz ausgebuchtes Lokal ist auch für die Küche kein Problem. Die Rezepturen sind erprobt, die Abläufe eingespielt und auf die Produktqualität ist hier stets Verlass. Auch in Italien findet man derart verführerische Calamari fritti (mit ein paar knackigen grünen Chilis als Kontrast) nur selten. Die venezianische Leber mit Erdäpfelpüree erscheint nur optisch als einfacher Gang: minimalistisch in der Präsentation, tief und subtil im

pop 16/20 **Tel.: 01 5322222**1010 Wien
Tuchlauben 6www.fabios.at
fabios@fabios.at

Mo–Sa 12–23 Uhr

Geschmack – sowohl die Leber als auch das Püree. Einfach nur großartig. Das Gleiche gilt übrigens auch für die Steaks vom Holzkohलगrill. Nudeln kochen können sie hier natürlich auch. Ein Pastagericht wie die zarten Ravioli, gefüllt mit Tomatenfocaccia, muss einfach sein. Mit ein bisschen Appetit geht sich für den geübten Genießer die volle italienische Menüfolge – Antipasti – Pasta – Hauptspeise – Dessert – schon aus. Großartig ist auch das Angebot an Weinen und die erstaunlich faire Kalkulation derselben. Dass es hier auch ein paar kostspielige Luxusweine gibt, soll nicht darüber hinwegtäuschen, dass sich auf der Karte einige echte Empfehlungen verbergen, die deutlich günstiger zu haben sind als in vergleichbaren Innenstadtrestaurants. An der neu gestalteten Bar ist mit Ferenc Haraszi ein echter Meister am Werk, sodass jetzt auch die Cocktails zu den besten der Stadt zählen.

à la carte: 10,50–36,50 €**FUHRMANN****Koch: Sascha Hoffmann****16/20** **Tel.: 01 9444324**1080 Wien
Fuhrmannngasse 9www.restaurantfuhrmann.com
info@restaurantfuhrmann.com

Mo–Fr 12–14.30 und 18–23.30 Uhr

Die roh marinierte Bachforelle mit Rhabarber, Sauerrahmmousse und Bittersalaten hob in kulinarische Sphären ab, die ihresgleichen suchen. Sicherlich eines der besten Gerichte des Jahres. Dem stand die andere Vorspeise kaum nach: Heftig dunkel geröstete Shiitakepilze mit cremiger Polenta und Bergkäse ergaben ein Geschmacks-konvolut ungeahnter Kraft und Molligkeit. Ein Gericht „zum Eingraben“. Das pochierte Ei mit Spargel und Erdäpfelcreme konnte danach nicht ganz mithalten, es fehlten Highlights in Geschmack und Textur, jedoch folgten sagenhaft gute Rehravioli mit Mandeln, Preiselbeeren und Kohlsprossen, die ewig in Erinnerung bleiben werden, so gut war das Gericht abgeschmeckt. Der rosa gebratene Kalbstafelspitz mit Schupfnudeln und Erbsen blieb brav, nicht so jedoch die geschmorte Schulter vom Lamm: außen perfekt dunkel geröstet, innen saftig zart geschmort, ein Jus von nicht enden wollendem dunklen Aroma – besser geht es nicht. Besser ginge hingegen der ungefüllte Germknödel mit Rhabarber. Erfreulich jedoch das zweite Dessert: ein geschmorkter Apfel mit Walnuss, Buttermilch und Dinkel. Das Weinangebot zählt zu den besten Wiens, die glasweise Weinbegleitung ist hier eigentlich ein Muss, selbst wenn man in größerer Runde genießt.

à la carte: 10,50–28,50 €

GASTHAUS PÖSCHL**10,5/20****Tel.: 01 5135288**

1010 Wien
Weihburggasse 17
www.gasthauspöschl.com
täglich 12–22.30 Uhr

Institution für Habitués und Wien-Führer, wobei letzterer Umstand dem winzigen Lokal ein erkleckliches Maß an Touristen beschert. Es ist eng, jeder Quadratmeter wird genutzt und die Gäste wissen, warum sie sich drängen. Die Architekturfirma Hermann Czechs sorgt für unvergleichliche Atmosphäre, der Service ist einmal ruppig, einmal etwas freundlicher. Am Sonntag versammeln sich die Stammgäste um das gefüllte Hendl und niemand bereut die Wahl. Das Reisfleisch ist immer eine Empfehlung wert, die Portion riesig. Das Backhendl wiederum ist vorbildlich, der Mohr im Hemd zum Nachttisch ebenso. Mickrige Weinauswahl.

GASTHAUS SEIDL**14,5/20** 🍷🍷**Tel.: 01 7131781**

1030 Wien
Ungargasse 63
www.gasthaus-seidl.at
info@gasthaus-seidl.at
Mo–Fr 17.30–22 Uhr

Koch: Thomas Wohlfarter

Wer zum Seidl geht, wird von der ersten Sekunde an von einem Gefühl begleitet: So einfach kann das Leben sein. So entgegenkommend. Und so schön. Ein Wirtshaus, das unprätentiös ist, gemütlich, und vor allem richtig gut. Die Karte ist überschaubar, die Auswahl klein, aber das Essen, das so herrlich unaufgeregt wie im Vorbeigehen kredenziert wird, ausgezeichnet. Als Vorspeise gibt es einen schnörkellos gelungenen marinierten Oktopus mit Fenchel, Safran und Krustentieraioli oder einfach nur einen feinen Beinschinken mit Kren. Und danach sollte man schon eine Vorliebe für das Panierte haben. Ob Schnitzel (vom Kalb und Schwein) oder Backhendl, die Portionen sind groß, die Qualität stets hoch. Wien, wie Wien sein sollte. Auch das geschmorte Lamm auf Olivenpolenta mit Kapern und Pinienkernen schafft es, uns zu imponieren – bestens arrangiert, aromatisch gewürzt. Und am Ende landen noch Marillenpalatschinken auf dem Tisch. Ein paar Weine mehr noch auf der Karte, fertig wäre das perfekte Glück.

à la carte: 11–25,50 €**GASTHAUS WOLF****13/20** 🍷🍷**Tel.: 01 5811544**

1040 Wien
Große Neugasse 20
www.gasthauswolf.at
tisch@gasthauswolf.at
Mo 18–23, Di–Fr 12–14 und 17–1, Sa 17–1 Uhr

Koch: Jürgen Wolf

Wer sich auf die Suche nach dem Inbegriff eines klassischen Wiener Wirtshauses macht, sollte beim Wolf vorbeischaun. Klein, aber atmosphärisch, mit einer Küche, die staunen macht (auch wegen der moderaten Preise). Der Frühlingssalat mit Frischkäse ist eine feine Kombination, das würzige, fast cremige Beef Tatar vielleicht eines der besten der Stadt. Das Spargelrisotto mit einem Hauch Kerbelgeschmack ist sämig und angenehm leicht, die Leber vom Ziegenkitz eine gelungene Variante mit einem herrlichen Saft. Höhepunkt ist aber die Buchtel danach. So gut, dass wir sie ein zweites Mal bestellen.

à la carte: 5,80–26,80 €**GHISALLO****11/20** 🍷**Tel.: 0677 61295880**

1050 Wien
Schönbrunnerstraße 97
www.ghisallo.cc
enjoy@ghisallo.cc

Ist das Ghisallo ein Radshop oder doch ein Restaurant? Wie gut, dass sich Livia Pálffy nicht festlegen wollte und so diesen wunderbaren Ort der großen italienischen Leidenschaften – Radsport und Essen – geschaffen hat. Das Konzept ist ausgefallen, aber durchwegs stimmig und eine Bereicherung für dieses Eck im fünften Bezirk. Die Speisekarte wird bewusst klein gehalten und ist, wie nicht anders zu erwarten, mediterran inspiriert. Immer eine gute Wahl die Focaccia mit hausgemachtem Pesto, spannend auch die fruchtig-pikanten Kombinationen wie Birnen-Nuss-Risotto oder gegrillte Pfirsiche mit Bresaola und Ziegenkäse. Die Qualität der Gerichte hat sich bereits herumgesprochen, von einem echten Geheimtipp kann also kaum noch die Rede sein.

à la carte: 5–25 €**GMOA KELLER****10,5/20****Tel.: 01 7125310**

1030 Wien
Am Heumarkt 25
www.gmoakeller.at
reservierung@gmoakeller.at
Mo–Sa 11–23.30 Uhr

Koch: Roland Wondrak

Der Gmoa Keller ist als symbiotische Erscheinung aus traditionellem Beiskult und durchwachsender Küche eine Kategorie für sich. Die Speisekarte ist umfangreich und manche Bestellung kommt ein wenig überladen zum Tisch. So ist das Thunfischtatar ausgesprochen fein, wenn man es unter Grünzeug, Kapern, Zwiebeln und Sauce gefunden hat. Das Rhabarbersorbet als Ergänzung ist hingegen eine unorthodoxe Idee, aber es geht sich aus. Auch das Rindscarpaccio macht – wenn es endlich freigelegt ist – große Freude. Oder der Zwiebelrostbraten, dessen Fleisch erst nach vielen Bissen sichtbar wird. Zweifelsohne besonders, aber weniger wäre mehr.

à la carte: 9,80–29 €**GOLDENE ZEITEN****12,5/20** 🍷**Tel.: 01 5134747
0664 9154903**

1010 Wien
Dr.-Karl-Lueger-Platz 5
www.goldenezeiten.at
office@goldenezeiten.at
täglich 11.30–15.30 und 18–23 Uhr

Koch: Jian Zhao

Neigen sich die goldenen Zeiten hier dem Ende zu? Dieses gepflegte Restaurant ist eigentlich ein Bollwerk für klassische chinesische Küche, bekannt für spannende Tofuvariationen, Dim Sums und Authentisches abseits der hiesigen Chinalokal-Alltäglichkeit. Unser letzter Besuch war allerdings von kulinarischer Lieblosigkeit geprägt: Gefüllte knusprige Calamari waren weder gefüllt noch knusprig, beim knusprigen Huhn wurde die Beilage kommentarlos weggelassen (Antwort auf Nachfrage: „Ist leider ausgegangen“), lediglich der Lammrücken und die interessante Weinauswahl erinnerten ein wenig an frühere, goldenere Zeiten. Wir wünschen uns, dass der frühe Glanz wieder zurückkehren möge.

à la carte: 4,90–33 €

www.gaultmillau.at

Tipps, Trends, Rankings und alle Restaurantkritiken

GOLDFISCH**Koch: Sebastian Slavicek**

Und Wien hat doch einen Zugang zum Meer. Für alle, die das noch nicht gewusst haben: Dieser liegt im achten Bezirk, nennt sich Goldfisch und sollte nicht nur dann besucht werden, wenn die Sehnsucht nach dem weiten Ozean zu groß wird. Küchenchef Sebastian Slavicek nimmt sich der besten Grundprodukte an, die internationale sowie heimische Gewässer zu bieten haben, und schafft daraus Gerichte, die für Auge und Gaumen gleichermaßen ein Hochgenuss sind. Herrlich zart der Oktopus und eine erfrischende Abwechslung die Wildgarnele, die mit Bioferkel als Surf and Turf kombiniert wird. Die Speisekarte wechselt wöchentlich und das Bistro fungiert auch als gut bestückter Fischverkauf.

à la carte: 6–30 €

pop 12,5/20

Tel.: 0664 254 9596

1080 Wien
Lerchenfelder Straße 16
www.goldfisch.wien
ahoi@goldfisch.wien
Di–Fr 12–15 und 18–21 Uhr

GOURMET GASTHAUS FREYENSTEIN

14,5/20

Koch: Jakob Kaineder

Jakob Kaineder hat das von Meinrad Neunkirchner eingeführte und sehr bewährte Konzept des Freyensteins übernommen und setzt es seit ein paar Jahren erfolgreich fort. Für interessierte Feinschmecker, denen die Innenstadt zu nobel erscheint, ist das Freyenstein eine ideale Alternative. Hier kommen pro Gang zwei verschiedene Köstlichkeiten auf den Tisch und so kann auf diese Weise eine ansehnliche Vielfalt der Kaineder'schen Kreationen verkostet werden. Unter anderem waren die gebratenen Melanzani mit Rucolapesto, Haselnüsschen und Sherry-Kapern-Vinaigrette als Entree ganz wunderbar. Der confierte Saibling folgte mit authentischem Aroma und als Frühlingsboten begleiteten perfekte Morcheln und junge Erbsen das Kalbsfilet. Am Ende darf zwischen Käse und Süßem gewählt werden, ist man in Begleitung, kann das Maximum aus diesem zwar kleinteiligen, aber überaus feinen Menü herausgeholt werden. Der Service ist aufmerksam, ohne aufdringlich zu sein, die Weinkarte hauptsächlich mit österreichischen Weinen sehr gut sortiert und mit einigen Überraschungen versehen. Ein Pflichtbesuch für neugierige Esser.

Tel.: 0664 4390837

1180 Wien
Thimiggasse 11
www.freyenstein.at
info@freyenstein.at
Di–Sa 18–20.30 Uhr

GRACE**Koch: Oliver Lucas**

Die dunkle Holzvertäfelung strahlt Gemütlichkeit aus, die Weinkarte – obgleich klein – macht neugierig und die acht Speisen anpreisende Karte lässt auf Großes – zu wohlfeilen Preisen – hoffen. Und so beglückte uns die entzückend quirlige Chefin mit fluffigem Comté-Soufflé mit Zitrone und Brunnenkresse als Starter und auch die auf dem Punkt gegarte Garnele mit Schwarzwurzel, Kokos und Basilikum wusste zu überzeugen. Spannend – wie selten in Menüfolgen – die beiden Hauptgänge: Sellerie, Orange und Koriander, die die Ente hochleben ließen, und Rotkraut, Sturz und Pinien, die das Leutschacher Reh perfekt unterstützten. Überraschend und originell dann das „Echo der Hauptspeisen“ in anderem Gewand: Ententascherl und Rehbutterschnitzlerl mit Rotkrautcreme – beides exquisit. Wunderbar auch zur Verabschiedung der flaumige Minigermknödel mit Powidl und leichter Vanillesauce nach den beiden Desserts Grapefruit mit Ricotta und Zitronenverbene (sehr erfrischend!) und Birne mit Mandel, Schokolade und Portwein (Harmonie pur!). Man merkt, dass hier jemand mächtig Spaß dran hat, Gastgeber zu sein.

à la carte: 11–32 €

pop 15,5/20

Tel.: 01 5031022

1040 Wien
Danhausergasse 3
www.grace-restaurant.at
office@grace-restaurant.at
Di–Fr 18.30–20.30, Sa 12–13.30
und 18.30–20.30 Uhr
☞ Fei

GRÜNAUER

14/20

Die Karte kennt man in- und auswendig, möchte man meinen. Doch geringfügige Änderungen gibt es dann doch. So haben uns beim letzten Besuch gefüllte Paprika und gebackener Leberkäse mit dem wohl besten Kartoffelsalat der Stadt angelacht. Und dann gibt es natürlich noch ein paar saisonale Highlights (gebackener Parasol!), die für Abwechslung sorgen. Die wahren Stärken des Lokals sind jedoch die Beständigkeit, mit der hier gekocht wird, und der Charme, mit dem Patron Christian Grünauer Weine empfiehlt, die nicht nur außergewöhnlich gut, sondern auch stets absolut fair bepreist sind. Für eine klassische Wiener Küche in gemütlichem Ambiente gibt es in der Stadt wohl keine bessere Adresse.

Tel.: 01 5264080

1070 Wien
Hermannsgasse 32
www.gasthaus-gruenauer.com

GUSTL KOCHT

10,5/20

Koch: Maximilian Kras

Der Gustl ist anders. Und das ist ein gutes Argument, ihn zu besuchen. Die Küche ist polnisch inspiriert und hat viel Gemüse im Angebot. Das Beef Tatar war gut gemeint, aber leider zu „sardellig“, die Pierogi mit Pilzen wiederum entpuppten sich als besonderer Genuss. Die Hühnerleber war zart und gut gewürzt. Die Erdäpfellaibchen dazu gerieten eher langweilig. Der osteuropäische Vorspeiseteller (mit Matjes, Buchweizenblinis mit Melanzani, Dillgurken, Pilztatar, Räucherwurst) war deftig, aber gut abgestimmt. Das georgische Khachapuri (Flade vom Grill mit Pilzsauce, Käse, Ei) ist eine Empfehlung.

à la carte: 7,90–18,50 €

Tel.: 01 7120151
0664 88907685

1030 Wien
Erdbergstraße 21
www.gustl-kocht.at
der@gustl-kocht.at
Di–Fr 11–23, Sa 9–23,
So 9–16 Uhr
☞ 24. Dez. 2019–1. Jan. 2020

HANSEN

13/20

Koch: Reinhard Haas

Es ist ein schicker Ort, an dem wir in diesem Jahr von einem etwas plumpen Service weniger angetan waren, während das Servierte auf gutem Niveau punkten konnte. War die Bärlauchsuppe noch etwas wenig aussagekräftig, wurde mit dem Beef Tatar geschmacklich schon solider agiert. Doch sowohl das Curryrisotto als auch das Rhabarberisotto konnten sowohl durch cremige Konsistenz als auch mit Geschmack überzeugen. Das Lachsforellenfilet war leider übergart, konnte uns nicht begeistern. Der Kipferlschmarren war süß und warm. Die offenen Weine sind gediegen, die Auswahl klein.

à la carte: 9–28 €

Tel.: 01 5320542
0676 750 1753

1010 Wien
Wipplingerstraße 34
www.hansen.co.at
restaurant@hansen.co.at
Mo–Fr 9–23, Sa 9–17 Uhr

HERZIG[®]

15,5/20

Koch: Sören Herzig

Nach Nickol, Amador und Günzel (ænd) tritt nun Amadors ehemaliger Souschef Sören Herzig als nächster Bundesbürger an, Wiens (Fine-)Dining-Szene aufzumischen. Allein das Ergebnis, dies sei vorweggenommen, ist durchwachsen. Es gelang beim Aperitif auf der atemberaubenden Dachterrasse und mit einer liebevoll zusammengestellten Wein- oder Saftbegleitung. Die stets bemühte Servicetruppe trug zum Gelingen des Abends bei, auch wenn wiederholt die Beschreibung der Gerichte nur stockend gelingen wollte. Vielleicht lag Letzteres auch an der (Über-)Fülle der Ingredienzien, die bei Seeteufel mit Sauerkraut und Austernholandaise oder Kalbsrücken mit Thunfischcreme und Erbsen zu großer Harmonie fanden, aber bei Jakobsmuschel geflämmt mit Eierschwammerln, Röstzwiebeln und Ochsenmark oder Poulet au citron (Zitronenhuhn) eher miteinander kämpften. Jedenfalls ein ehrgeiziges und zukunftssträchtiges Projekt, bei dem es nachzuschärfen gilt – auch der ambitionierten Preisgestaltung wegen. Diese kippte ins Nicht-Nachvollziehbare, als die Damen, die aus Kapazitätsgründen den Hauptgang und eines der Desserts strichen, für ihre fünf Gänge deutlich mehr als für das vollständige siebengängige Menü berappten.

Tel.: 0664 1150300

1150 Wien
Schanzstraße 14
www.restaurant-herzig.at
servus@restaurant-herzig.at
Di–Sa 18.30–22 Uhr
☞ je zwei Wochen im Frühjahr
und Sommer 2020



Die besten Weine Österreichs: der Gault&Millau-Weinguide.

HERZOG'S WIRTSHAUS**Koch:** Johann Herzog

Sollte es in der platonischen Ideenlehre auch das Urbild „Wiener Beisl“ geben, so darf man sich dieses Ideal wohl so vorstellen wie das Wirtshaus Herzog. Das gilt nicht nur für das Interieur, sondern auch für die Küche. Feinwürzig, nicht zu fette Krautfleckerl, eine perfekte geröstete Lammleber mit Erdäpfelpüree oder besonders zarte Kalbsvögel mit Walnussafferl und Spargel. Zum Dessert gute Erdbeerknödel, noch bessere Mohnnudeln und am besten: der italienische Apfelkuchen. Das macht glücklich und lässt nur einen Wunsch offen: Möge diese Küchenleistung doch künftig von einer ihr würdigen Weinkarte begleitet werden.

à la carte: 9,20–28 €**12,5/20** 🍷**Tel.:** 01 8936929

1150 Wien
Sechshäuser Straße 120
www.herzogswirtshaus.at
office@herzogswirtshaus.at
Mo–Fr 11.30–14 und 18–22 Uhr
☎ Fei, 23. Dez. 2019–6. Jan. 2020

HEUNISCH & ERBEN**Koch:** Michael Gubik

Niederschwelliger Zugang zu Genuss geht kaum. Der Raum ist hoch, dezent modern und mit viel Gefühl gestaltet. Genuss ist hier das Erreichbare. Er braucht keine großen Gesten, braucht kein Tisch Tuch unter und keine Pünktchen auf dem Teller. Wenige Zutaten, die aber mit so viel Bedacht zusammengestellt und zubereitet sind, dass einem das Herz übergeht. So ruht ein seidig weiches Bauerne auf knackigen Karfiolbröseln, bedeckt von aromatischen Herbsttrompeten – ein Wunder an Texturen und Aromen. Ein Höhepunkt das Erdäpfelrisotto, bedeckt von Erdäpfelcreme und der Umamibombe Shiitake, mit Mimolette und knusprigem Salbei versehen – so einfach und doch so unfassbar wohlig, mollig, selig machend. Das ist Kunst. Nicht weniger atemberaubend die Weinbergschnecken auf einer Petersilcreme mit Haselnussgranola. Angerichtet wird alles schön und sinnvoll. Effekthascherei hat hier keinen Platz. Einzig beim Tatar vom dry-aged Beef fehlte es an Säure, dieses Gericht blieb blass. Das größte Angebot der Stadt an offenen Weinen unterstreicht den Anspruch, zu den besten Lokalen der Stadt zu gehören.

à la carte: 5,60–28 €**pop** 15,5/20 🍷🍷🍷**Tel.:** 01 2868563

1030 Wien
Landstraßer Hauptstraße 17,
Seidlgasse 36
www.heunisch.at
erben@heunisch.at
Di–Sa 18–22 Uhr

HUTH GASTWIRTSCHAFT**Koch:** Karl Spenger

Als Stammhaus der Huth-Lokale verspricht die Gastwirtschaft traditionelle Wiener Küche auf solidem Niveau. Das Speisenangebot wird von Einheimischen und Touristen gleichermaßen geschätzt. Beef Tatar mit Senfcreme, geröstete Kalbsleber in Majoransaft oder das ausgelöste Backhenderl mit sämigem Erdäpfel-Vogelsalat überzeugen mit solidem Handwerk und adretter Präsentation. Der Gastraum ist charmant, im Sommer erhascht man im Schanigarten Blicke auf das wilde Innenstadttreiben.

à la carte: 4,70–19,90 €**11,5/20** 🍷**Tel.:** 01 5135644

1010 Wien
Schellinggasse 5/3
www.zum-huth.at
info@zum-huth.at
täglich 12–23 Uhr

**IL MELOGRANO**

Mit den typischen Attributen gediegener Ausstattung, freundlich südländischer Bedienung und einer Karte, die unsere Sehnsucht nach Sonne und Meer zumindest kurzzeitig stillt, umgarnt uns der Nobelitaliener. Unsere Sinne fürs Detail schärft aber eine gastgeberfreundliche Preisgestaltung, die auch in der Wiener Innenstadt auffällt. Klassiker wie die handgezogene Burrata oder die Bistecca alla fiorentina ließen wir diesmal beiseite und wagten „Viaggio nelle tradizioni“ (ab zwei Personen). Diese viergängige „traditionelle“ Reise startete mit einer (sehr) kleinen süditalienischen Bauernplatte von hoher Qualität. Die kartoffelig feinen Gnocchi und die wunderbar rustikalen Polpette vereinte dann nicht nur Authentizität, sondern auch eine annähernd identische Tomatensauce. Die luftigen, in Rum eingelegten Germteigknopferl zum Abschluss wären, hätte man sie weniger kalt serviert, wohl ein Genuss gewesen. Auch die Weinkarte lässt sich nicht lumpen. Das Beste aus Italien gibt es hier zu sehr stolzen Preisen.

14/20 🍷🍷**Tel.:** 01 5127784

1010 Wien
Blumenstockgasse 5
www.ilmelograno.at
office@ilmelograno.at

KIM KOCHT

Restaurant – Shop

Köchin: Sohyi Kim

Sohyi Kim geht es wieder gemütlicher an. Ihre multimediale, omnipräsente Zeit ist vorbei, und es ist gut so, wie es ist. Mittags gibt es ein Menü für Businessmenschen, abends eines für Genießer, Letzteres zeigt schon im ersten von sieben Gängen, was Kim beherrscht wie kaum jemand sonst: auf ganz einfache Art einfach das Richtige zu machen, in diesem Fall einen Reiscracker mit Thunfischtatar zu belegen, bei dem jeder Bissen ein bisschen anders gewürzt ist, darunter Spuren von Chili, Nori, Sesamöl, Karfiol, Walnuss, Brokkoli. Es folgt grüner Spargel auf Avocadocreme, längs gefüllt mit schmalzig-grammeligem Tempeh, seitlich begleitet von roher Jakobsmuschel – schon wieder so ein Gang, dem es an gar nichts fehlt. Kaum weniger perfekt der in Whisky marinierte Lachs mit Fisolen und scharfem Lemongrassdressing. Zum Hauptgang kommt, was kommen muss: eine erfreulich erfrischende Art von koreanischer Klassik, nämlich resch angebratenes Rindsfilet auf Japchae (gebratenen Glasnudeln). Am Ende noch die gute alte Lemongrass-Crème-brûlée und die Erkenntnis: Sohyi Kim geht es genau richtig an.

pop 16/20 🍷🍷🍷**Tel.:** 0664 4258866

1090 Wien
Währinger Straße 46
www.sohyikim.com
restaurant@kim.wien

KIM CHINGU**Köchin:** Sohyi Kim

Im Zweitlokal Kim Chingu (=Freund) bietet die kleine Karte zeitgemäße koreanische Küche von guter Qualität. Neben dem Drei-Gang-Menü wird jeden Tag ein anderes Tagesgericht wie geschmortes Biohuhn, Green-Fisch-Curry oder gedämpfte Wurzelfisch angeboten. Wokgemüse oder koreanischer Bibimbap mit Reis und verschiedenen Gemüsesorten, serviert mit kleiner Miso Suppe und wahlweise Spiegelei, Bulgogi-Beef, durchgebratener Spicy Tuna oder Tunasteak.

12,5/20 🍷**Tel.:** 0664 88185676

1090 Wien
Althanstraße 21–25
www.sohyikim.com/chingu
chingu@kim.wien

KLEE AM HANSLTEICH**Koch:** Alexander Pochlatko

Die wunderschöne Lage des Lokals am Wasser spricht für sich. Doch diesen Vorteil scheint man hier nur bedingt zu nützen. Aperitif und Vorspeisen werden hektisch zugleich serviert und auch die Küche gibt zu viel Gas. Damit bleibt die Qualität fast zwangsläufig auf der Strecke. So landen welke Basilikumblätter als Garnitur zu den knusprigen Calamari mit Zitronen und Chili auf dem Teller und auch das Vanilleeis zum Grießkuchen schmeckt, sagen wir einmal, sehr neutral. Gut gelungen war das gebratene Filet vom Neusiedler-See-Zander mit Spinatrisotto und Kirscharadeisern.

pop 11/20 🍷**Tel.:** 01 4805150

1170 Wien
Amundsenstraße 10
www.klee.wien
office@klee.wien
täglich 11.30–22.30 Uhr
☎ 24. und 25. Dez. 2019,
1. und 2. Jan. 2020

KOMMOD**Koch:** Stephan Stahl

Klein, aber oho – das klingt natürlich wie ein abgedroschenes Klischee, trifft im Falle des Kommod aber nicht nur hundertprozentig zu, sondern ist in gewisser Hinsicht auch das Konzept. Denn Christina Unteregger und Stephan Stahl versuchen die Kleinheit ihres Restaurants, das sie Ende 2015 in einer ehemaligen Backstube aus den 30er-Jahren, die wie eine Schmuckschatulle mit intarsiertem Holz verkleidet ist, eröffneten, zum Vorteil zu machen: Ihr Service ist so persönlich, dass man von veritabler Gastgeberschaft sprechen kann, die Küche ist so klein, dass ein À-la-carte-Betrieb nicht möglich ist und Stahl daher täglich ein anderes, dem täglichen Angebot angepasstes Vier-Gang-Menü zubereitet. Stilistisch tendiert Stephan Stahl zu einer leichten, aromatischen Linie mit Inspirationen aus mediterranen, asiatischen, aber auch heimischen Küchen. Butterweicher Oktopusarm auf einem frischen Toamten-Fisolen-Gemüse mit Limetten-Koriander-Dressing etwa, faszierendes Lamm mit Gurkengemüse und Dill, gedämpftes Seesaiblingsfilet auf Zitronenrisotto und Mascarpone mit Himbeeren und Sauerampferis, schlicht und köstlich.

14/20 🍷🍷**Tel.:** 01 4021398

1080 Wien
Strozgasse 40
www.kommod-essen.at
anfrage@kommod-essen.at
Di–Sa 18–24 Uhr
☎ Karwoche und August 2020

à la carte: 9–28 €

KONSTANTIN FILIPPOU19/20 

Tel.: 01 5122229

1010 Wien
Dominikanerbastei 17www.konstantinfilippou.com
reservation@konstantinfilippou.com

Mo–Fr 12–14 und 18.30–22.30 Uhr

Koch: Konstantin Filippou**KONSTANTIN FILIPPOU, KOCH DES JAHRES 2016**

Das Ambiente ist so wie das Outfit des Küchenchefs elegant in Schwarz gehalten, nur ein paar graue Elemente sorgen für „Farbtupfer“. Alles scheint auf den ersten Blick unverändert, und doch hat sich im Vergleich zum Vorjahr einiges getan. Auf den neuen, maßgefertigten Stühlen sitzt man einfach noch komfortabler. Konstantin Filippou geht es offensichtlich darum, an vielen kleinen Qualitätsschrauben zu drehen, die man nicht auf Anhieb bemerkt. Diese Detailverliebtheit zeigt sich auch beim Essen. Die Gerichte schauen einfach gut aus, was aber noch wichtiger ist, sie schmecken auch großartig. Filippou erfindet seine Menüs dabei nicht von Grund auf neu – wieso auch? –, sondern entwickelt viele Gerichte weiter oder zeigt sie in unterschiedlichen Variationen. Das gilt auch für sein Signature Dish „Brandade“, die es bei unserem diesjährigen Besuch in einer Kombination von Amurkarpfen mit Störkaviar gab. Wir haben sie bereits in der Ursprungsvariante mit Kabeljau und Saiblingskaviar geliebt. Dieses Gericht steht übrigens nicht auf der Karte und ist einer von zwei Überraschungsgängen, die aus dem regulären sechsgängigen Menü das große achtgängige machen. Auch der zweite Überraschungsgang hat es in sich und ist eine Variation eines Gerichts, das uns schon im Vorjahr begeistert hat. Damals war es ein Muscheltatar mit klein geschnittenen Artischocken, diesmal umrahmte Sellerie die feinen Herzmuscheln. Weniger kleinteilig angerichtet, was die Tiefe und Geschmacksintensität betrifft jedoch auf gleich hohem Niveau, war das „Flusskreb-Ragout“ auf Spargelcreme. Ebenfalls nur scheinbar simpel zeigte sich der Seeigelgang mit Fenchel und schwarzem Miso. Das ist große Küche mit emotionalem Tiefgang, solche Gerichte wirken komponiert und nicht konstruiert. Große Fleischstücke bekommt man hier schon länger nicht mehr serviert, zum Würzen greift Filippou hingegen nach wie vor gerne zu Fleisch. Würde der saftige Langostino genauso gut schmecken, wenn die verführerische Sauce nicht mit Kalbszunge verfeinert wäre? Eigentlich ja, ist man versucht zu sagen, doch andererseits hat es wohl einen guten Grund, wieso die Sauce so schmeckt, wie sie schmeckt. Auch beim „Hauptgang“, einer Rotbarbe mit Trüffel und Haselnuss, sorgte Knochenmark für wohlschmeckende Molligkeit. Und doch wirkt alles leicht und beschwingt, sodass man auch die drei fruchtigen Dessert-Miniaturen (Erdbeer-Kokos, Kirsche-Apfel-Schokolade, Banane-Kumquat-Sherry) noch mit großer Freude genießt. Schon seit Jahren großartig ist auch die Weinbegleitung, die nicht nur Freunde von Naturweinen begeistert.

**Südtirol Marketing
Vinum Hotels**

L'ORIENT

Koch: Mustapha Khattat

Marokko ist ein faszinierendes Land mit viel Geschmack. Dieser zeigt sich in Form von Einrichtungs- und Modeaccessoires, die es hier zu kaufen gibt, aber natürlich auch beim Essen. Im L'Orient wird nämlich ordentlich gekocht. Schnörkellos und ohne viel Drumherum kommen die Gerichte zu Tisch, doch alles wirkt liebevoll arrangiert. Die Speisen werden authentisch zubereitet, was mitunter überraschend schmeckt. Wer hätte gedacht, dass gezuckertes Huhn derart köstlich sein kann? Bei der Pastilla Fassia handelt es sich genau darum: geschmortes Hühnerfleisch mit Zwiebeln und Mandeln wird in Teig verpackt und dann mit Zimt und Staubzucker bestreut. Schlicht und einfach sind die Carottes marinées, die mit Koriander und Zitrone mariniert werden. Sie sind aber auch einfach gut. Tagine und Couscous gibt es hier natürlich auch, Wein allerdings nicht. Den darf man sich aber gerne selbst mitbringen, wenn man unbedingt Alkohol zum Essen genießen will. Sehr empfehlenswert ist auch das breite Angebot an orientalischen Frühstücksspezialitäten.

à la carte: 6–19 €

11/20 🍷

Tel.: 01 8903922
0676 302 12301020 Wien
Rotensterngasse 22www.lorient.at
office@lorient.atDi–Do 17–22, Fr 12–22,
Sa 10–22, So 10–12.15 und
12.30–15 Uhr

LABSTELLE

Koch: Kristijan Bacvanin

Die Dichte an Lokalen, die interessantes Essen verheißen, ist rund ums Lugeck relativ groß und die Labstelle zählt von außen nicht gerade zu den auffälligsten davon. Dennoch ist das modern gestaltete Restaurant mit außerordentlich breit aufgestellter Bar stets gut besucht (und das trotz katastrophaler Fahrstuhlmusik). Die Ambition, mit saisonalen und regionalen Zutaten zu kochen, ist groß und findet in den viergängigen „Nose-to-tail“- und „Leaf-to-root“-Menüs ihren Höhepunkt, aber auch à la carte hat man da ordentlich etwas zu bieten: Das sehr stückig geschnittene Saiblingstatar wurde mit Radieschen, Klee, Sauermilch, eingelegten Bärlauchblüten und einem mit Frischkäse gefüllten Brandteigkrapferl auf Frühling getrimmt, die legierte Spargelsuppe mit rohem Spargel und Radieschen blieb ihrem Aroma überaus treu, die zarten Kalbskutteln mit San-Marzano-Tomaten und knusprigen Parmesan-Krokettenkügelchen waren das einzige Gericht ohne saisonalen Bezug. Bei den Pelmeni mit Pilzen stimmte Optik und Zusammenstellung, der Teig war aber eindeutig zu dick, das Maibock-Arrangement mit rosa gebratenem Rücken (leider kalt), geschmorter Keule (leider trocken) und einer in Speck gewickelten Maise mit Mispel und Wurzeln geriet bis auf die Kakaobohnen eher klassisch. Gutes Sortiment an offenen Weinen.

à la carte: 13–70 €

🍷🍷 13/20 🍷🍷

Tel.: 01 23621 22

1010 Wien
Lugeck 6www.labstelle.at
office@labstelle.atMo–Fr 12–14.30 und 18–22.30,
Sa 10–14 und 18–22.30 Uhr
☹️ Fei

LE CIEL BY TONI MÖRWALD

im Grand Hotel Wien

Koch: Roland Huber

Hotelrestaurants bereiten manchem Besucher Schwellenangst, vor allem wenn die Schwelle bis in den siebten Stock des Grand Hotels Wien in Rufweite der Oper reicht. Man möchte ja die betuchten Hotelgäste nicht beim Dinieren stören. Oder gar bei heiklen, folgenschweren Geschäftsanbahnungen. Kaum hat man diese Vorbehalte beiseitegeschoben, befindet man sich schon im siebten Himmel der Gastronomie. Einem etwas altmodischen, aber nicht minder charmanten Himmel, bevölkert von überaus kompetenten und witzigen Altengern in schwarzen Anzügen unter der souveränen Leitung des Küchengotts Roland Huber. Und so kamen wir in den Genuss von asiatisch inspiriertem Thunfischbauch mit Yuzu, Avocado und Seegras, frischem Spargel mit Miso und Bonito, Kaisergranat – ein Norwegischer Hummer – mit Kalbskopf, einem zarten Täubchen in Tamarindensauce mit Camembert, im Mund zerfallenden Schweinsripperln mit Karotte, das alles wunderbar

17,5/20 🍷🍷🍷

Tel.: 01 5158091
0676 84 22 98 331010 Wien
Kärntner Ring 9www.leciel.at
leciel@jwhotels.com

unaufgeregt und doch inspiriert kombiniert, in sich stimmig und einleuchtend, mit leichtem Asiatouch, aber niemals zwangsortinell. Einfach meisterlich. Dazu eine vom souveränen Chefsommelier Dietmar Baumgartner perfekt zusammengestellte Weinbegleitung, als Pars pro Toto sei der wunderbare Blaufränkisch Szapary 2013 von Uwe Schiefer zu den Ripperln erwähnt. Die Desserts sowohl exotisch mit Pandan und Kalamansi als auch bewährt als schokoladig-malziger Cheesecake mit Parmesan. Die einzige Frage, die sich da noch stellt – soll man das vier-, fünf-, sechs-, sieben-, acht- oder neungängige Menü wählen –, ist dann auch ganz leicht beantwortet. Warum sollte man hier irgendetwas auslassen?

LE SALZGRIES PARIS

Koch: Denis König

Der französischen Küche hat sich das schön gestaltete, durchaus hochpreisige Innenstadtlokal verschrieben, was beim Garnelencocktail und der uninspirierten Zwiebelsuppe nicht so recht gelingen mochte. Das etwas zu lange in der Pfanne verbliebene Entrecôte fiel vor allem durch perfekte Pommes frites und eine beispielhafte Sauce béarnaise auf. Taschenkrebis und Wellhornschnucken wurden sehr puristisch auf Eis mit einer wohlgeschmeckenden Mayonnaise präsentiert. Ein erstes Highlight, das von der Birnentarte zum Abschluss übertroffen wurde. Das Personal zeigte sich bemüht, wie auch die frankophile Weinkarte. So ganz wird hier das offensichtlich vorhandene Potenzial leider nicht immer ausgeschöpft.

à la carte: 8,50–32 €

13,5/20 🍷🍷

Tel.: 01 5334030

1010 Wien
Marc-Aurel-Straße 6www.le-salzgries.at
restaurant@le-salzgries.atDi–Sa 12–24 Uhr
☹️ 1.–7. Jan. 2020

LEBENBAUER

Koch: Karl Lebenbauer

Wer von Vollwertkost immer noch das Bild einer geschmacklosen Küche vor Augen hat, der kennt den Lebenbauer wohl noch nicht. Gemüse, Tofu, Quinoa und Co werden von Karl Lebenbauer gekonnt in Szene gesetzt und wunderbar spannend gewürzt. Wir konnten uns bei der Fülle verlockend klingender Gerichte kaum entscheiden. Die intensive Currysuppe war der ideale Beginn unserer Reise durch die Naturküche, die nicht nur vegetarische Speisen auf Lager hat. Auch Fisch kommt in erstklassiger Qualität auf den Teller. Die liebenswürdigen Gastgeber tun ein Übriges, den Gästen einen Abend zu bereiten, der in Erinnerung bleibt. Für den wunderschönen Schanigarten wurde das Restaurant nicht grundlos prämiert und auch die Weinkarte ist erfreulich.

12,5/20 🍷

Tel.: 01 5335556

1010 Wien
Teinfaltstraße 3www.lebenbauer.eu
lebenbauer.restaurant@gmail.com

LÉONTINE

Koch: Nicolas Scandella

Französische Bistrotküche im Botschaftsviertel. Und ja, man darf dem Léontine durchaus Charme attestieren, der gepflegte Parkettboden, die olivgrüne Wandverkleidung, die alte Schankanlage am Eingang, die an ein gemütliches Wiener Beisl erinnert. Mittags wird ein günstiges Menü geboten. Abends ziehen die Preise spürbar an. In Anbetracht der stolzen À-la-carte-Preise (Vorspeisen ab 18,50 Euro) wäre es unklug, nicht das Degustationsmenü (59 Euro) zu wählen. Ob ein Rohkostsalat aus verschiedenfarbigen geraspelten Karotten der perfekte Auftakt ist, sei dahingestellt. Es folgen einige stimmige Gänge – Sepie mit Yamswurzel, gebratenes Zanderfilet mit sardischer Pasta, krosses Bries mit Artischocken und Knollenzest, alles kräftig gewürzt. Ungesüßt das Pistazieneis, das mit einigen Tupfern Zitruscreme und Himbeeren einen mürben Sablé (Keks) ziert. Die Weinkarte enthält vorwiegend französische Ware von durchwegs schlichtem Wesen. Wir hätten uns zumindest eine kleine Auswahl höherwertiger Weine gewünscht. Enttäuschend war die Weinbegleitung – sind es doch exakt die gleichen Weine, die glasweise angeboten werden.

14,5/20 🍷🍷

Tel.: 01 7125430

1030 Wien
Reisnerstraße 39www.leontine.at
reservation@leontine.atDi, Mi 11.30–14.30, Do–Sa
11.30–14 und 18.30–21 Uhr**à la carte: 18,50–29 €**

LINGENHEL**Koch: Mario Schneider**

Das Lingenhel mit seiner eigenen Käseerei und den ausgewählten Delikatessen ist mittlerweile zu einem Fixpunkt für Genießer geworden. Dass das dazugehörige Restaurant im skandinavischen Design ebenso nicht unterschätzt werden sollte, bewies auch der diesjährige Besuch. Schon beim Blättern in der Karte fiel auf, dass sowohl das preiswerte Mittagsmenü als auch die kleine Bistrokarte reizvolle Gerichte mit Käse und diversen Milcherzeugnissen versprechen. Abends hat man beim Mehrgangmenü und diversen À-la-carte-Speisen hingegen die Qual der Wahl. Hervorragend der Einstieg mit Ziegenfrischkäse aus eigener Produktion und – saisonal passend – zarten Marillen mit schwarzer Nuss. Der geräucherte Lachs mit Avocado und geschmacksintensiver Amalfi-Zitrone punktete durch Frische und Harmonie. Nicht weniger souverän dann der Gang mit gebratener Wachtelbrust und Gnocchi. Stimmig dazu die Weinkarte.

à la carte: 5–28 €**pop 12,5/20****Tel.: 01 7101566**

1030 Wien
Landstraßer Hauptstraße 74
www.lingenhel.com
reservierung@lingenhel.com
Mo–Sa 8–21.30 Uhr

LIVINGSTONE**Koch: Markus Nagel**

Beim Betreten ist man beeindruckt von der stimmigen Atmosphäre des Lokals in der Wiener Innenstadt. Elegantes Holz und Leder bilden die Szenerie für einen entspannten Abend. Das Livingstone ist bekannt für seine exquisiten Fleischsorten aus aller Welt. Steakburger, feines Wagyu oder „Hanging Tender“ von der niederösterreichischen Boa-Farm bekommt man genauso wie Köstlichkeiten vom Yellowfin Tuna. Auch die Weinkarte ist gut sortiert und wird durch eine große Auswahl an heimischen Edelbränden ergänzt. Die Inszenierungen der Speisen stehen der Inszenierung des Lokals leider ein wenig nach.

à la carte: 9,80–82 €**pop 13/20****Tel.: 01 53333930**

1010 Wien
Zelinkagasse 4
www.livingstone.at
office@livingstone.at
Mo–Sa 17–22.30 Uhr

LOBO Y LUNA**Koch: Felix Becker**

Ein kleines Stück Spanien mitten im siebten Wiener Gemeindebezirk, an dem die Urlaubserinnerungen wieder zum Leben erweckt werden. Die Tapas Boutique hält gute Klassiker wie Oliven, Jamón Serrano oder Pimientos de Padrón bereit. Allesamt wirklich ausgezeichnet, keine Frage, doch besonders aufregend sind vor allem ausgewählte, modern interpretierte Gerichte, bei denen man beim ersten Bissen die gelungene Kreativität des Küchenchefs bemerkt. Wer sich nicht entscheiden kann, bestellt die „Reise durch Spanien“ und verlässt sich auf die Auswahl des Kellners. Auch die Getränkeauswahl, vor allem bei den Cocktails, kann sich sehen lassen.

à la carte: 6,90–29 €**11/20****Tel.: 01 9449966
0699 19 44 99 66**

1070 Wien
Mondscheingasse 2
www.loboyluna.at
office@loboyluna.at
Di–Sa 17–1 Uhr
(von Mai–Aug. Mo–Fr geöffnet)

LUDWIG VAN®**Koch: Bernhard Stocker**

Man muss schon ziemlich taub sein, um den Ruf aus der Laimgrubengasse zu überhören. Es handelt sich um einen Lockruf. In angenehm abgedunkeltem Wirtshausbambiente lauscht man hier in aller Ruhe dem Zweiklang alter und neuer Geschmäcker, dirigiert von Oliver Jauk, einem der entspanntesten Gastgeber der Stadt, und seinem kongenialen Küchenchef Bernhard Stocker. Es geht um klare Aromen, produktfokussierte Gerichte, um alte Geschichten, neu erzählt. Die gebeizte Forelle kommt, ganz pur, mit „abgehangener“, säuerlicher Buttermilch und ein bisschen Kaviar, danach ein fast schon symphonischer Zwischengang: marinierte weiße, schwarze, kleine und große Bohnen mit Heidelbeeren und Oliven, getragen von Süßkartoffelpüree, beflügelt von ein wenig Yuzuschaum. Stocker kann aber auch herzhafter: Das Beef Tatar stammt von der alten Kuh, wird mit Dijon-Ribisel-Senf und ein bisschen Wacholderöl koloriert, der grandiose Maibock – einmal als zartes Filet, einmal als mürbes Backfleisch – braucht nicht mehr als ein paar Rohscheiben, geschmortes Stöckelkraut und Jus. Wiener Moderne!

à la carte: 14–32 €**15/20****Tel.: 01 5871320
0676 551 41 43**

1060 Wien
Laimgrubengasse 22
www.ludwigvan.wien
info@ludwigvan.wien
Di–Sa 18–22.30 Uhr

LUGECK

In der Wiener Innenstadt ein Wirtshaus mit fairen Preisen und guter Qualität zu finden, ist gar nicht so einfach. Sind wir froh, dass es das Lugeck gibt, das bereits seit 2014 hungrige Stadtbesucher glücklich macht. Wiener Küche von Tafelspitz über Schnitzel bis zu Kalbsleber wird auf ordentlichem Niveau serviert, uns schmeckte aber auch das auf den Punkt gebratene Filet vom Seesäuling sehr gut. Eine internationale Schiene wird mit Ripperl und Steak bedient, zu der die überraschend umfangreiche Auswahl an österreichischen Craftbieren besonders gut passt. Auch die Weinkarte kann sich sehen lassen.

pop 12/20**Tel.: 01 5125060**

1010 Wien
Lugeck 4
www.lugeck.com
info@lugeck.com

MAST WEINBISTRO**Koch: Martin Schmid****LUKAS LACINA, PÄTISSIER DES JAHRES 2020**

Dass guter Wein von gutem Essen begleitet werden soll, mag plausibel klingen. Nicht überall wird dieser Symbiose aber derartige Aufmerksamkeit geschenkt wie im Weinbistro von Matthias Pitra und Steve Breitzke. Gemeinsam mit einem jungen Küchenteam gelingt es ihnen, eine kleine Geschmacksoase zu schaffen. Das Konzept unterscheidet sich dabei von dem eines klassischen Restaurants: Tapas und diverse Gänge werden in der Mitte des Tisches platziert, einzelne Sinneswahrnehmungen dadurch erhöht. Schon bei der ersten Variation wird Küchenchef Martin Schmid Feingefühl erkennbar. Wir wagen zu ahnen, welch Abenteuer noch erwartet werden darf. Erdig und zugleich harmonisch zeigen sich die dünn gehobelten Champignons mit Topinambur und kross gebackenen Schalotten. Die Kartoffelrösti mit Saiblingsrogen und Crème fraîche mag simpel erscheinen, jedoch beweist sie souveräne Würze. Die Aromen sind stimmig, die Strukturen ausbalanciert. Der folgende Saibling mit Radieschen, Kren und Roggen liefert ausgetüftelte Schärfe und setzt die Grundprodukte mit ihrem Eigengeschmack in Szene, ohne dass das Gesamtwerk an Konsens verliert. Bei den Desserts ist von Ambitionsverlust keine Spur, die Gerichte begeistern mit Konzept und Geschmack. Mispel, Schokolade und Honig serviert man wie Wabe und Biene, die Kreation mit Rhabarber, Wiesenkräutern und Joghurt punktet mit eleganter Säure. Dass die Weine hier keine Wünsche offenlassen, liegt sehr nahe. Unaufdringlich und bemüht wird durch den Abend geleitet. Für eine derart stilichere Leistung führt daher kein Weg vorbei: eine Aufwertung zu 15,5 Punkten in unseren Augen ein klares MAST. Chapeau.

à la carte: 5–17 €**pop 15,5/20****Tel.: 01 9226679
0664 121 62 29**

1090 Wien
Porzellangasse 53
www.mast.wine
contact@mast.wine
Mi–Fr 12–14 und 18–22,
Sa, So 18–22 Uhr

MEIEREI IM STADTPARK**Koch: Heinz Reitbauer**

Während eine Etage höher Highend-Gourmetküche zelebriert wird, geht es im Untergeschoss der ehemaligen städtischen Milchbar mit „feiner Wiener Küche in entspannter Atmosphäre“ casual zu. Mit etwas Glück ergattert man einen Tisch auf der Terrasse zum Wienfluss, hier beleben immer wieder Jogger und Kinderwagen schiebende Jungmütter die Szenerie. Herzstück der Karte sind Klassiker wie Kalbsschnitzel, Gulasch und Kaiserschmarren. Spannend die saisonal wechselnden Gerichte, hier zeigt sich eindrucksvoll, wie kreativ man mit heimischen Produkten, Kräutern und Gemüse arbeiten kann. Besonders gelungen finden wir die Vorspeisen. Erfrischend die marinierte Lachsforelle in einem aromatischen grünen Fond mit Melone, ebenso die Saibling-Kohlrabi-Tascherl mit Birne und Melisse. Unverständlich, warum einige Gerichte des Menüs nicht einzeln geordert werden können. Dass die Fischstäbchen eigentlich Kroketten sind, verwundert. Zumindest sind sie knusprig, was man dem Blätterteig der Rhabarber-Cremeschnitte leider nicht nachsagen kann. Auf Topniveau der stets bemühte und umsichtige Service.

15/20**Tel.: 01 71331 68 10**

1030 Wien
Am Heumarkt 2a
www.steirereck.at
wien@steirereck.at
Mo–Fr 8–22, Sa, So 9–18 Uhr



Die besten Weine Österreichs: der Gault&Millau-Weinguide.

MEINL AM GRABEN

14,5/20 🍷🍷

Koch: Alexander David

Es fühlt sich nach wie vor sehr erhaben an, in diesem eleganten Restaurant zu essen. An einem heißen Sommertag saßen wir bei angenehmen Temperaturen mit Blick auf das Geschehen am Graben und ließen uns kulinarisch verwöhnen. Das Speisenangebot ist klassisch gehalten. Zum Auftakt gibt es Austern, Beef Tatar, eine traditionelle Rindsuppe. Wir wählten einen ausgezeichneten Melonen-Ceviche mit Wildgarnele und hausgebeiztem Lachs. Auch bei den Hauptgerichten ließen wir die Klassiker wie Wiener Schnitzel oder Rindsfilet links liegen und gönnten uns einen gebratenen Wolfsbarsch, dessen Begleitung (Avocadoravioli, Orangen, Fenchel) spannender Klang, als sie dann schmeckte. Eine echte Enttäuschung erlebten wir bei den Salzburger Nockerln, die mit ihrem hohen Mehlanteil nicht leicht und luftig, sondern etwas pampig zu Tisch kamen. Schade, denn eigentlich ist dieses Restaurant in Würde gealtert und bietet einen sehr angenehmen Rückzugsort im hektischen Treiben der Wiener Altstadt. Das Weinangebot ist traditionell, aber gut, die Preise angemessen.

à la carte: 3,90–39 €

MEISSL & SCHADN

12,5/20 🍷

Koch: Jürgen Gschwendtner

Die Schönheiten einer Stadt erschließen sich einem Einheimischen manchmal erst, wenn man sie mit den Augen eines Fremden betrachtet. Das Restaurant Meissl & Schadn begrüßt den Gast mit dem Slogan „Schnitzellove“. Schon von der Ringstraße aus kann man den Köchen beim eifrigen Klopfen und Panieren zusehen. Im Restaurant weicht die Show einem qualitätsbewussten Konzept. Hier stimmt so gut wie alles. Das perfekte Wiener Schnitzel – auf Wunsch in Butter-schmalz, Schweineschmalz oder Pflanzenöl herausgebacken – als das Zentrum, um das sich die kakanische Speisenauswahl dreht. Angefangen mit Alt-Wiener Einschrieb-Speisen, ein Potpourri von traditionellen Leckerbissen wie Bein-schinken, gesulzter Tafelspitz oder gespicktes Rahmherz, über die Kaisersuppe mit Kalbsbries bis zum wunderbar zart geschmorten Zwiebelrostbraten. Dazu der wohlfeile Hauswein, rot oder weiß, in der Lyoner Karaffe und als Abschluss a Cremeschnitzl. Ob Sigmund Freud und Arthur Schnitzler, wie in der Speisekarte vermerkt, ihr Schnitzel wirklich mit preußischer Preiselbeermarmelade zu sich genommen haben, wagt man zu bezweifeln. Bei der hier gebotenen Qualität wird man zum toleranten Monarchisten. Es war so schön, es hat uns sehr gefreut.

à la carte: 14,30–28 €

MEIXNER'S GASTWIRTSCHAFT

13/20 🍷🍷

Köchin: Berta Meixner

Seit einigen Jahren gibt es „stichhaltige Gerüchte“ um die Schließung des Parade-gasthauses in Favoriten und doch beweist auch unser heutiger Besuch im so gemütlichen wie gut geführten Haus, wie schade es wäre, zum Beispiel auf den geschmackigen Fixstarter gebackene Minigrammelknödl mit warmem Speckkraut und herzhaftem Bratensaft verzichten zu müssen. Einzig der Schafkäse, im Speckmantel gebraten, auf deutlich zu sauer angemachtem Blattsalat enttäuschte ein wenig, ganz im Gegensatz zum gebackenen Rehschlögelschnitzl mit Petersilerdäpfeln, das wunderbar paniert durch seine Produktqualität bestach. Der behertzt abgeschmeckte Girardirostbraten, mit Champignons, Kapern und Speck gebraten, wusste ebenso zu begeistern wie der herzhaft Zimt-Nuss-Schmarrn mit exzellentem Apfelmus. Das Personal – freundlich und präsent wie eh und je – und die etwas verkleinerte, aber noch immer vorbildliche Weinkarte trugen zum Gelingen des Abends wesentlich bei. Und so hoffen wir auch heuer, dass das Gerücht ein Gerücht bleibt.

à la carte: 9,80–28,80 €

Tel.: 01 5323334600

1010 Wien
Graben 19www.meinlamgraben.at
restaurant@meinlamgraben.atMo–Fr 8–22, Sa 9–22 Uhr
☞ Fei

Tel.: 01 90212

1010 Wien
Schuberting 10–12www.meisslundschnadn.at
schnittzellove@
meisslundschnadn.at

Mo–So 12–1 Uhr

Tel.: 01 6042710

1100 Wien
Buchengasse 64www.meixners-
gastwirtschaft.at
k.meixner@aon.atMo–Fr 11.30–14.30 und
17.30–21.30 Uhr

MOCHI

pop 13,5/20 🍷🍷

SANDRA JEDLICZKA, SERVICE AWARD 2017

Jedes Jahr denkt man, der Hype um das Mochi würde schon vorübergehen und irgendwann würde es einfacher, einen Tisch zu bekommen. Und jedes Jahr werden wir aufs Neue eines Besseren belehrt. Die gelungene Mischung aus ungezwungenem, hippen Streetfood-Ambiente, freundlicher Bedienung und den ungebrochen grandiosen asiatischen Gerichten findet immer noch höchsten Zuspruch. Die Edamame sind mitunter die besten, die man in Wien serviert bekommt, und alleine deshalb ein Muss bei jedem Besuch. Auch der Babyspinat, dessen sämig-weiches und intensives Dressing eine so einfache Speise zu etwas Besonderem macht. Dass die Mochi-Saucen einfach können, zeigt sich auch an den Special Sushi Rolls, die durch Trüffel- oder Chilimayonnaise ordentlich aufgepeppt werden. Beim ersten Kontakt mit der Gabel zerfällt das saftige Rindsbackerl, das man sich am Tisch selbst in einen Teigfladen mit allerlei Eingelegtem wickeln kann, ebenfalls für Begeisterung sorgen mit ihrem Raucharoma die angeflämmten Lauchspieße. Hier zu essen, macht uns einfach unglaublichen Spaß.

MODERN KOREAN

pop 14/20 🍷🍷

Die koreanische Küche erfreut sich international, vor allem aber auch in Wien zunehmender Beliebtheit. Warum das so ist, lässt sich im Modern Korean gut nachvollziehen. Die Präzision und Kreativität von Sohyi Kim, die hier früher ihre austro-koreanische Hochküche zelebrierte, erreicht man zwar nicht annähernd, zeigt sich aber, zu ebener Erde, durchaus souverän. Beste Beispiele: der angenehm vielschichtige Garnelen-Mango-Salat, das jugendlich knackige Hauskimchi und ein Seidentofu-Meeressfrüchte-Eintopf, der einem Schweißperlen des Glücks ins Gesicht zaubert.

à la carte: 7–28 €

MOTTO AM FLUSS

pop 13/20 🍷🍷

AMBIENTE AWARD 2010

Bummvoll ist das Restaurant an einem heißen Sommertag – nicht einmal unser reservierter Tisch ist frei. Das ist aber auch die einzige negative Überraschung, denn sonst läuft alles nach Plan. Egal ob Beef Tatar mit Manchego, Saibling mit Shiitake, Burrata mit Spargel oder der Spargelsalat mit Minze und Yuzucreme: Die Vorspeisen sind ebenso routiniert gelungen wie das folgende Risotto mit Ingwerschaum und Jakobsmuscheln, der Heilbutt mit Spargel und der Schweinsbauch mit Tong Hao und Chilihonig. Gerade so viel Kreativität, um das konservative Szenepublikum nicht zu verschrecken. Aber genug für einen kulinarisch tadellosen Abend.

à la carte: 8,50–31,50 €

MRÄZ & SOHN

18,5/20 🍷🍷🍷

Köche: Markus Mraz & Lukas Mraz

MARKUS MRÄZ, KOCH DES JAHRES 2018

LUKAS MRÄZ, NEWCOMER DES JAHRES 2019

Dass Lukas Mraz von manchen Wiener Kollegen gerne mit Häme bedacht wird, darf er als Kompliment betrachten. Zu wenig auf dem Teller, sagen sie, zu viel vom Ausland gekapert, sagen sie. Dabei ist Ersteres bei einem bis zu 20 Gänge starken Menü einfach lächerlich, Zweites hingegen Teil eines gastronomischen Patchworks, bei dem die Frage „Wer hat's jetzt eigentlich wirklich erfunden?“ in den Hintergrund tritt. Fakt ist, dass auch weitgereiste Foodies großes Vergnügen am Essen bei Mraz & Sohn haben. Fakt ist weiterhin, dass das Restaurant stets bis auf den letzten Platz ausgebucht ist. Auf einem Schild neben der Eingangstüre steht: „Yes, it is still Vienna“. Doch das bezieht sich nicht auf die Internationalität der Küche, sondern auf die Lage etwas abseits vom Zentrum, denn es stellt für Wiener Esser immer ein Hindernis dar, wenn sie für ein Restaurant länger als zwei Minuten Taxifahrt auf sich nehmen müssen. Der wie Tempura gegarte Lauch allerdings wäre dann die Anreise schon wert. Oder die (leider brennheiß servierte) Schnecke mit Kräutern. Topinambur, herrlich knackig,

Tel.: 01 9251380

1020 Wien
Praterstraße 15www.mochi.at
reservation@mochi.at

Mo–Sa 11.30–23 Uhr

Tel.: 0664 1967972

1090 Wien
Lustkandlgasse 4www.modernkorean.at
restaurant@modernkorean.at

Mo–Sa 12–15 und 18–22 Uhr

Tel.: 01 25255

1010 Wien
Franz-Josefs-Kai 2www.mottoamfluss.at
office@mottoamfluss.atMo–Fr 12–14 und 18–23.30,
Sa 18–23.30, So 12–14.30 und
18–23.30 Uhr

Tel.: 01 3304594

1200 Wien
Wallensteinstraße 59www.mrazundsohn.at
restaurant@mrazundsohn.atMo–Fr 19–21 Uhr
☞ Fei

kommt unter einer Decke aus Périgord-Trüffel, erdig, fantastisch. Sepia, zart wie Butter, passt herausragend zur Yuzubutter. Gebratene, einmal getrocknete, dann frische Shiitakepilze, mehr braucht es nicht. Gewagt und gewonnen hat die Küche bei der Ente, mit allerlei Gewürzen, der erste Teller nur eine Scheibe von der köstlichen, fast blutigen Brust, dann der Rest der Ente mit Tacos und Gemüse. Fast wie eine Reise in die Vergangenheit die perfekt gereifte Käseauswahl. Einfallsreich die Desserts, etwa ein sogenannter „Elektrokrapfen“, sehr gut gewählt die Weinbegleitung.

NIHONBASHI

Koch: Masaaki Shinazawa

Einen guten Querschnitt durch die umfangreiche Karte bietet das Acht-Gang-Menü. Authentische japanische Küche bewiesen uns Misosuppe mit Tofu und Wakame sowie Edamame, gekochte grüne Sojabohnenschoten. Empfehlenswert gekochter Daikon-Rettich mit Misosauce sowie Tempura, gebackene Spezialitäten mit Garnelen und Fisch. Fein der marinierte Heilbutt in leicht süßlicher Saikyo Miso und die California Futo-Maki, Garnelen, Krebs, Roggen vom Fliegenden Fisch und Avocado. Beachtliche Sakeangebote.

à la carte: 3,20–59 €

12/20 🍷

Tel.: 01 8907856

1010 Wien
Kärntner Straße 44
www.nihonbashi.at
reservation@nihonbashi.at
täglich 12–14.30 und 18–22.30 Uhr

O BOUFÉS

Natural Wine Bistro

Koch: Konstantin Filippou

Das O boufés kann zu Recht als die Urmutter aller Wiener Naturweinbars bezeichnet werden. An ihr orientierten sich etliche Kollegen, die heute mit gleichen oder ähnlichen Konzepten Erfolg haben. Die Einrichtung in ihrem reduzierten „Industrial Style“ ist zeitgemäß wie eh und je. Beständig ist auch seit Beginn das Weinthema. Alles, was in die Gläser kommt, stammt aus biodynamischem oder organisch-biologischem Anbau und spielt auch im qualitativen Sinn in einer eigenen Liga. Wer noch nicht so firm bei diesem Thema ist, dem seien die Empfehlungen von Sommelier Dominik Ginzinger ans Herz gelegt. Er versteht es, dem Gast jeden Wein charmant und unprätentiös auf die Zunge zu legen. Er und seine Kollegen schaffen daneben eine Atmosphäre, die kaum herzlicher sein könnte. Ja, natürlich, es gibt ja noch die Küche. Hier herrscht höchste Qualität im casual style. Das Brot ist selbst gebacken und macht fast süchtig. Man bekommt herrlich knackigen Bröselkarfiol mit Salzzitrone und Senfsalat genauso auf den Teller wie Sepia mit Fenchel und würziger Blunze oder Rindsbackerl mit Gremolata. Sehr gut sind auch die Desserts: seien es die Mohnnudeln mit Salzmandeleis oder die Orangen-Crème-brûlée.

à la carte: 12–31 €

pop 15,5/20 🍷🍷🍷

Tel.: 01 512222910

1010 Wien
Dominkanerbastei 17
www.konstantinfilippou.com
reservation@konstantinfilippou.com
Mo–Sa 17–22.30 Uhr



ON

Koch: Simon Xie Hong

Hinter diesem Restaurant steckt kein Unbekannter. Simon Xie Hong sorgt in seinem Stammhaus nahe dem Wiener Naschmarkt für abwechslungsreiche und moderne China-Küche. Fernöstliche Aromen werden dabei mit viel Raffinement und Feingefühl mit frischen österreichischen Produkten kombiniert. Ein gewagter Twist, der jedoch stets mit Bravour gelingt. Man bekommt Lust, sich durchzuprobieren. Mit von der Partie sollten dabei unbedingt die authentischen Innereingerichte sein. Die hausgemachten Teigtaschen sind ebenso ein Muss. Der Gasträum hat viel Charme, im Sommer sitzt man gemütlich im schattigen Innenhof.

pop 12/20 🍷

Tel.: 01 5854900

1050 Wien
Wehrgasse 8
www.restaurant-on.at
office@restaurant-on.at
Mo–Sa 12–23.30 und
So 12–22 Uhr



ONE OF ONE – 101

13/20 🍷🍷

Tel.: 01 8902616

Martin Ho, seit Eröffnung seines Dots in der Mariahilfer Straße vor etlichen Jahren Garant für innovative Asia-Lokale, betreibt seit Kurzem in der Innenstadt ein weiteres außergewöhnliches Etablissement. Wer den Eingang gefunden hat, findet sich in einem hochherrschaftlichen Stadthaus des Wiener Bürgertums wieder, das in extravagant eingerichtete Bar- und Restauranträumlichkeiten umgestaltet wurde. Mr. Wow – Chinesisch-Koreanisches Fine Dining nennt sich das sogenannte Hauptrestaurant, in dem recht erfreuliche Dim-Sum-Kreationen, Pekingenten und erstaunlich wohlschmeckend-harmonische Desserts – preislich am oberen Rand – offeriert werden.

1010 Wien
Seilerstätte 16
www.dots-lounge.com
Mo–Sa ab 18 Uhr

OPUS

im Hotel Imperial

Koch: Werner Pichlmaier

Elegant, präzise, klassisch-traditionell. So könnte man in wenigen Worten beschreiben, was den Gast im Restaurant Opus im Hotel Imperial an der Ringstraße erwartet. Drei Menüs stehen zur Auswahl – das Menü „Opus“ zum Beispiel, mit einer hinreißend zarten Taube aus dem Südburgenland, die leicht geräuchert mit Pistazien und Rosa-Bianca-Melanzani serviert wird. Oder das Frühlingsgemüse mit knusprigem Amaranth aus der Menüfolge „Imperial“. Es weckt tatsächlich Assoziationen von einem Spaziergang in der Wiese und ist von herrlicher Frische. Ganz wunderbar auch der unglaublich zarte Kaninchenrücken mit Agnolotti, Senf und Salatherzen. Vegetarier kommen hier ebenfalls auf ihre Rechnung, etwa mit der knackig-frischen Kombination von Kohl-

16,5/20 🍷🍷🍷

Tel.: 01 50110389

1015 Wien
Kärntner Ring 16
www.restaurant-opus.at
opus.restaurant@luxurycollection.com
Di–So 18–24 Uhr

rabi, Buttermilch, Erbsen, Buchweizen oder einer Brunnenkressesuppe mit Puffreis und Ricotta. Ein gelungener Abschluss war ein originelles Gericht aus Apfel, Dill, Holunderblüte, weißer Schokolade und Sauerteig. Dennoch beruhigend nach all den Gängen, dass man sich nie unangenehm überessen fühlt, sondern auf allen Ebenen genährt, von der Anmutung ebenso wie von der Optik her. Um Experimente geht es hier nicht und das erwartet der Gast in diesem Rahmen auch nicht. Daher setzt man auch bei der Weinbegleitung auf solide Tropfen, die dann aber perfekt zur Menüfolge passen. Wer das imperial-üppige und sehr klassische Ambiente eines Wiener Ringstraßenhotels auf Topniveau schätzt, kann hier einen wunderbaren Abend genießen.

à la carte: 17–77 €

OSTERIA D'ATRI

13/20 

Köchin: Anna d'Atri

Am Weg vom Michaelerplatz in Richtung Volksgarten entdeckt man rechter Hand ein kleines, reizendes Lokal. Der Weg führt über Stufen hinunter in einen kajüteähnlichen Raum mit Tischabständen wie beim Singletreffen. Durch die sympathische Art der zwei feschen italienischen Kellner – Zitat meiner weiblichen Begleitung – gewöhnt man sich aber sehr rasch an das ungewöhnliche Ambiente. Statt der Speisekarte werden hier eine geringe Auswahl an diversen, vorwiegend Fisch-, aber auch Fleischgerichten mit mediterranen Beilagen und insbesondere Nudeln empfohlen. Die Antipasti und Pastagerichte waren sehr ordentlich, den Seeteufel haben wir anderswo schon frischer erlebt.

à la carte: 14–39 €

Tel.: 01 5354804

1010 Wien
Schauflegasse 4
www.datri.at
office@osteria-datri.at
Mo–Fr 12–14.30 und 18–22.30,
Sa 18–22.30 Uhr

PACO

12/20 

Köchin: Raquel Garcia Sanchez

Hier wird nicht nur Spanisch gesprochen, hier wird die spanische Ess- und Trinkkultur auch mit großer Leidenschaft gelebt. Das Paco ist ein Mittelding zwischen Tapasbar und Restaurant und trifft so den Geschmack der Wiener punktgenau. Anders als in kleinen Tapasbars auf der Iberischen Halbinsel wird hier auch richtig gekocht, die Tapas sind kein Ersatz für ein warmes Essen, sondern dienen als verlockende, kleine Vorspeisen. Geschmacklich einwandfrei der leider nicht von Hand geschnittene Jamón Iberico – doch so einen Service sucht man in ganz Österreich leider zumeist vergeblich. Wunderbar die in Öl eingelegten galizischen Anchovis sowie die gegrillten Sardinen, Schwertmuscheln und Minijakobsmuscheln. Wien liegt doch am Meer, möchte man denken. Leider fielen die Hauptspeisen etwas ab: Der Schweinsbauch mit Gurken war vergleichsweise langweilig, die Kalbsleber mit karamellisierten Zwiebeln zu hart. Alles in allem lohnt sich ein spanischer „Kurzurlaub“ à la Paco dennoch, denn authentischer wird man auch in Spanien nicht bekocht.

Tel.: 01 8903785

1090 Wien
Nußdorfer Straße 7
www.pacorestaurant.at
info@pacorestaurant.at

PASTAMARA®

13,5/20 

im The Ritz Carlton Vienna

Das Haus am Ring gönnt sich neuerdings ein Zweitlokal – als „Bar con Cucina“ betitelt – und geht dabei in die Vollen. Nicht nur die Kooperation mit dem Zwei-Sterne-Koch Ciccio Sultano, sondern auch ein Programm, das sich neben Frühstück, Lunch und Dinner auch der italienischen Kunst des Aperitivo widmet, legen Zeugnis davon ab. (Negroniwagen!) Das nach der Eröffnung noch nicht ganz trittfeste, aber umso engagiertere Personal erfreute uns mit Fritto misto, Tartar di manzo oder Tortino Ragusano (gebackener Ragusano-Käse) als Starter. Pur und durch die Bank gut! Es folgten Ravioli mit Ricotta und Lamm (der Höhepunkt des Abends), Spaghetti mit Bottarga (Rogen der Meeräsche) und bissfest kartoffelige Gnocchi Ragusani – gefüllt mit Käse, Muscheln, Calamari und Schwein. Cannolo siciliano, Cassata und Biancomangiare – ein Mandelmilchpudding – rundeten den Eindruck ab, dass hier ein authentisches Stück Sizilien in Wien Einzug hielt. Schön! Treuer Wegbegleiter der kulinarischen Urlaubsreise ist eine ausführliche, rein italienische Weinkarte mit Altbekanntem, aber auch neu zu Entdeckendem.

Tel.: 01 31188

1010 Wien
Schubertring 5–7
www.pastamara.com
vienna.restaurant@ritzcarlton.com

Südtirol Marketing Roter Hahn

PATARA

13/20 🍷🍷

Koch: Prakai Wongphuttha

Die Vorspeisen waren eher enttäuschend, bei den Hauptgerichten nahm die Küche dann Fahrt auf. Die Satayspieße waren etwas trocken und der Papayasalat bestand aus Karotten und Blattsalat. Dafür war dann das Huhn in grünem Curry sowie die Rindswade mit Chili geschmacklich überzeugend. Die abschließende Thai-Palatschinke war geschmacklos und von ebensolchen Früchten begleitet. Hervorzuheben sind die Zutaten, besonders das Freilandhuhn und Biorindfleisch sowie der hauseigene Grüne Veltliner. Das Preisniveau entspricht der prominenten Lage.

à la carte: 10–31 €

Tel.: 01 99 71 93 80

1010 Wien
Petersplatz 1www.patara-wien.at
email@patara.atMo–Sa 12–15 und 17.30–23,
So 17.30–22 Uhr**PFARRWIRT**

12/20 🍷

Koch: Alois Schanner

Dass Grinzing eine gute Anlaufstelle für traditionelle Wiener Küche ist, wissen nicht nur Touristen, auch Einheimische schätzen dieses Viertel deswegen. Mit einem Besuch beim Pfarrwirt ist man immer gut beraten, Klassiker wie Backhendl und Schnitzel werden hier quasi zelebriert. Weil eine gute Rindsuppe auch an heißen Tagen nicht verkehrt ist, erfreuten wir uns an der würzig-kraftigen Bouillon mit ordentlich gebakenen Frittaten. Etwas rustikaler ging es dann weiter mit den Grammelknödeln auf warmem Speck-Kraut-Salat, die sich durch exzellente Qualität auszeichneten. Auch die geröstete Kalbsleber auf Erdäpfelpüree war sorgfältig zubereitet und erfreute durch Konsistenz und Geschmack. Die hausgemachte Cremeschnitte mit Kirschräout dann ein würdiger Abschluss. Für passende Begleitung sorgen Weine vom eigenen Gut.

à la carte: 4,90–29,80 €

Tel.: 01 370 73 73

1190 Wien
Pfarrplatz 5www.pfarrwirt.com
info@pfarrplatz.at

täglich 12–24 Uhr

PHILIGRANO®

12/20 🍷

Koch: Philipp Meindl

Das kleine Innenstadtlokal vermittelte trotz eher nüchterner Einrichtung und hoher Tischdichte einen gemütlichen Eindruck, der vom aufmerksamen Service verstärkt wird. Die Karte widmet sich italienischen Klassikern wie Minestrone oder Calamari vom Grill ohne größere Experimente. Spezialität des Hauses sind die Tagliatelle, die in der Pfanne in Olivenöl und Kräutern geschwenkt werden, um im ausgehöhlten Käselaiob ordentlich mit Parmesan überzogen und mit oder ohne Prosciutto serviert zu werden. Nähere Beschäftigung mit dem Thema Wein wäre noch anzuraten, denn hier finden nicht alle ihr Glück.

à la carte: 5,50–39 €

Tel.: 01 890 49 58

1010 Wien
Riemergasse 12philigrano.at
office@philigrano.atMo–Sa 17–22 Uhr
☞ Fei**PICHLMAIERS ZUM HERKNER**

13,5/20 🍷🍷

Koch: Roman Artner

Die Anreise zu unserem diesjährigen Test erfolgte – ganz im Sinne des aktiven Umweltschutzes – mit der Straßenbahn. Zugegeben, beim Herkner fällt dies nicht besonders schwer, hält doch die Linie 43 direkt vor der Restauranttüre. Dass sich die Anreise auch heuer gelohnt hat, zeigte uns die Küche schon beim Tatar von der Lachsforelle mit Krenmousse, Gurke und eingelegtem Rettich. Nach der erfrischend schmeckenden Vorspeise erwärmte uns eine Erbsensuppe mit geräuchertem Aal, die durch einen Spritzer Minzöl das gewisse geschmackliche Extra erhielt. Wer nicht zu gekochtem Rindfleisch oder dem Wiener Schnitzel mit Petersildäpfeln greifen möchte, dem seien die hausgemachten Teigtaschen empfohlen, die mit grünem Spargel und Erdäpfeln gefüllt sind und die durch Salzzitrone und Schafgarbe spannende Geschmackskomponenten erhalten. Apfelspalten im Mostteig mit Vanillesauce und Zimt beziehungsweise einer Bitterschokoladeganache mit Macadamia, Banane und Kokos kann man nur schwer widerstehen.

à la carte: 6–29 €

Tel.: 01 480 12 28

1170 Wien
Dornbacher Straße 123www.zumherkner.at
pichlmaiers@zumherkner.atMi, Do 18–21.30,
Fr, Sa 11.30–21.30,
So 11.30–21 Uhr**PLACHUTTA HIETZING**

12/20 🍷

Kulinarisch lebt das Stammhaus in Schönbrunn natürlich vor allem von seiner Rindfleischkompetenz. Grandiose Fleischqualität mit bekannten Beilagen wie Semmelkren und Cremespinat versprechen vielleicht nicht die große Überraschung, gut sind die verschiedenen Fleischteile vom Weideochsen trotzdem. Wer sie mager und mürbe mag, wählt das Weiße Scherzl, das Schulterscherzl erweist sich als besonders saftig. Gekochtes Rindfleisch – eine Philosophie für sich, die die Plachutta-Küche seit Jahrzehnten versteht und lebt.

à la carte: 5,30–27,40 €

Tel.: 01 877 70 87

1130 Wien
Auhofstraße 1www.plachutta-hietzing.at
hietzing@plachutta.atMo–Fr 11.30–15 und 18–23.30,
Sa, So, 11.30–23.30 Uhr**PLACHUTTA NUSSDORF**

12/20 🍷

Plachutta und Tafelspitz sind unzertrennlich, was verständlich ist, wenn man auf die stets gleichbleibend hohe Qualität bei Fleisch und Grundprodukten verweisen kann. Mageres Meisel, Hüferschwanzler oder doch der berühmte Tafelspitz? Gekochtes Rindfleisch gibt es hier in all seinen Facetten, dazu werden klassische Beilagen wie Semmelkren und Rösterdäpfel gereicht. Der Apfelkren darf natürlich nicht fehlen, ebenso wenig die Rindsuppe mit Markknochen davor. Für alle, die keinen Gusto auf Rindfleisch haben, bieten die Wiener Klassiker eine passende Alternative. Das Ambiente in der Döbleringer Zweigstelle ist freundlich, der Innenhof bietet im Sommer ein lauschiges Plätzchen.

à la carte: 6,30–27,20 €

Tel.: 01 370 41 25

1190 Wien
Heiligenstädter Straße 179www.plachutta.at
nussdorf@plachutta.at

täglich 11.30–23.30 Uhr

PLACHUTTA WOLLZEILE

12/20 🍷

Wenn es um gesottenes Rindfleisch geht, sind die Restaurants des Herrn Plachutta die erste Anlaufstelle. So auch die Dependance in der Innenstadt, die sich bei Einheimischen wie Touristen so großer Beliebtheit erfreut, dass die Tische zu kaum einer Tageszeit leer bleiben. Wie am Fließband servieren routinierte Kellner Kupfertöpfe, die mit der herrlichsten Rindsuppe, cremigen Markknochen und fein mürbem Rindfleisch – vom Mageren Meisel bis zum Tafelspitz – in stets verlässlich guter Qualität gefüllt sind. Wen noch nach einer Nachspeise gelüstet, dem seien die flaumigen Marillenpalatschinken empfohlen.

Tel.: 01 512 15 77

1010 Wien
Wollzeile 38www.plachutta.at
wollzeile@plachutta.at

täglich 11.30–24 Uhr



PLACHUTTAS GASTHAUS ZUR OPER

12,5/20 🍷

Tel.: 01 5122251

1010 Wien
Walfischgasse 5–7
www.plachutta-oper.at
oper@plachutta.at
täglich 11–0.30 Uhr

Trotz des Namens ist dieses Lokal mehr Restaurant denn Gasthaus. Aufgrund der prominenten Lage wird es von Touristen gestürmt, Ruhe ist in den wirklich sehr schön eingerichteten, perfekt beleuchteten Gasträumen also kaum zu finden. Ein ständiges Kommen und Gehen erzeugt Unruhe. Das ist schade, denn die Küche und der Service sind absolut top. Aus der Küche kommen perfekt zubereitete Klassiker, das Wiener Schnitzel gilt zu Recht als eines der besten der Stadt. Die Servicemitarbeiter sind umsichtig und flott, ein Mitarbeiter ist für die Begrüßung und Platzzuweisung abgestellt – alles in allem sehr professionell. Das Preisniveau ist – auch bei den Weinen – erstaunlich fair.

à la carte: 4,70–23,50 €

**PRAMERL & THE WOLF**

Koch: Wolfgang Zankl-Sertl

pop 16,5/20 🍷🍷

Tel.: 01 9464139

1090 Wien
Pramerlgasse 21
pramerlandthewolf.com
office@pramerlandthewolf.com
Mi–Sa 18–24 Uhr

Das uneitle Wirtshausambiente samt Holzvertäfelung ist Understatement pur, das der einstige Quereinsteiger – mit Lehrherrn wie Herrn Markus Mraz – in seinem kleinen Lokal mit noch kleinerer Küche großzügig betreibt. Die Tische sind wie eh und je heiß begehrt und die Weinbegleitung zum fünf- bis neungängigen Überraschungsmenü so gewagt wie genial. Vom Chef persönlich serviert, beglückten uns Kombinationen wie Auster begleitet von Granny Smith und Stangensellerie (was für ein Sommergericht!), Lammtatar in einem zitronigen Kräuterbad oder Räucheraal eskortiert von Häuptelsalat und Kresse, die allesamt schlüssig, ja zwingend schienen. Hier trifft Geschmackssicherheit auf Experimentierfreude, was bei Saiblingsleber mit Hollerblüten und unreifen Erdbeeren und einer von Karotten und Rotbuschtee umschmeichelten Taube nochmals deutlicher wurde. Auch der Käsegang (Fourme d'Ambert mit Birne, Malz und Petersilie) und die dunkle Schokolade mit Erdnuss und Maracuja kontrastierend zum Abschluss eines überaus gelungenen Abends ohne Fehl und Tadel. So lassen wir uns gerne überraschen ... wieder und wieder!

Q'ERO

12,5/20 🍷

Tel.: 01 5320395

1010 Wien
Börsegasse 9/16
www.qero-vienna.at
office@qero-vienna.at
Mo–Fr 11–24, Sa 17–24 Uhr

Fast 20 Minuten kam nach Beendigung des Hauptgangs kein Kellner, um uns ein Dessert anzubieten. Solche Umstände lassen Gäste leicht vergessen, dass sie vorher ganz gut gegessen haben. Das Lachstatar mit Wakame und Wasabicreme oder der Oktopuscocktail mit Zwiebel, Paprika und Avocado waren ebenso wie die gegrillten Garnelen mit Rucolapesto sogar hervorragend. Passabel die Streifen vom Rumpsteak mit sautierten Tomaten, Kartoffelstäbchen und Basmatireis, hier schmeckte die Sauce sehr salzig. Die Cocktailkarte des peruanischen Restaurants bietet zahlreiche interessante Drinks, die es wert sind, verkostet zu werden.

à la carte: 5,60–31 €

ROOTS

pop 15,5/20 🍷🍷

Koch: Miki Apostolo

Das Roots gibt nicht nur dem Namen nach eine klare Linie vor. Die Wurzeln ausgezeichneter Gerichte liegen in den hervorragenden Grundprodukten, die in diesem Weinbistro, geführt von drei motivierten Betreibern, gegeben sind. Gemüse und teilweise auch das Fleisch kommen von der familieneigenen Landwirtschaft an der slowakisch-ungarischen Grenze und sorgen für die stimmige Komposition der Speisen. Man hat die Wahl zwischen fünf oder sieben Gängen, die allesamt besonders saisonal zusammengestellt sind. Wobei man in Wahrheit für sein Geld viel mehr bekommt, weil man bereits zu Beginn mit vielerlei Amuse gueules – eines feiner als das andere – überrascht wird. Als Klassiker wird die Rote Rübe in Buttermilch und knusprigem Malz, kombiniert mit gebeiztem Saibling serviert. Besonders eindrucksvoll angerichtet und auch geschmacklich facettenreich bleibt uns der Hauptgang, Stör mit Linsenspüree und Beurre blanc, in Erinnerung. Wie bei einem Weinbistro nicht anders zu erwarten, lässt die Weinkarte keine Wünsche offen und bietet neben bekannten Namen auch spannende Alternativen aus den Nachbarländern.

RUDIS BEISL

12,5/20 🍷

Koch: Christian Wanek

Mit Superlativen wird kaum gespart, wenn von Rudis Beisl die Rede ist. Hier gibt es das beste Wiener Schnitzel der Stadt, den saftigsten Zwiebelrostbraten und die flaumigsten Marillenpalatschinken. Und auch wir müssen ehrlich sagen: Wenn es um die Qualität und Zubereitung von Fleisch geht, zählt Christian Wanek mit seinem Kultbeisl zur Spitze der gehobenen Wirtshausküche. Dass die Tische in dem kleinen Lokal eng beisammenstehen und es mitunter etwas lauter sein kann, nehmen wir gerne in Kauf. Wir fühlen uns hier einfach rundum wohl und kulinarisch bestens versorgt, wenn die Rindsbouillon mit geschmacklicher Dichte auftrumpft und das Backfleisch keine Wünsche offenlässt. Dazu ein edler Tropfen aus der überschaubaren Weinkarte und wir gehen glücklich nach Hause.

à la carte: 7,90–24,90 €

SACHER – RESTAURANT „GRÜNE BAR“ 14,5/20 🍷

im Hotel Sacher Wien

Koch: Dominik Stolzer

Die gute alte Zeit der Monarchie lässt grüßen – im grünen Samtambiente dieses Salons. Doch dank Dominik Stolzer geht es auf den gereichten Tellern durchaus modern zur Sache. Wir waren mutig und haben uns für das „Blind Date Dinner“ entschieden. Der Anspruch der Küche ist hoch, doch leider wurde dieser nicht immer erreicht. Die Gerichte waren nur zum Teil stimmig, wechselten von überraschend einfachen Zutaten wie ungewürzten Kichererbsen, Quinoa oder Rollgerste zu hochpreisigen Edelzutaten wie gehobelter Trüffel oder, wie betont wurde, echtem Kaviar auf einem groben, halbprohen Erdäpfelstanzel, bestrichen mit Petersilöl. Die Zubereitung unterstützt die Besonderheiten der Produkte nicht immer, wie bei dem über-

Tel.: 0660 2424065

1050 Wien
Schönbrunnerstraße 32
www.restaurantroots.at
office@restaurantroots.at
Di–Sa 18–23 Uhr
☞ Fei

Tel.: 01 5445102

1050 Wien
Wiedner Hauptstraße 88
www.rudisbeisl.at
info@rudisbeisl.at
Mo–Fr 12–14.30 und 18–22 Uhr

Tel.: 01 514561053

1010 Wien
Philharmonikerstraße 4
www.sacher.com
grueubar@sacher.com
Mo–So 18–24 Uhr

trieben stark geräucherten Rib-Eye-Steak, andernfalls schon, wie beim sous vide gegarten Zander. Sehr gut gefiel uns das Bries mit Kumquats und Spargel, ebenso das Oktopustatar. Unverständlich bleibt, wieso in diesem Haus gerade die Desserts schwächeln: Auch Anna Sacher hätte mit der gegrillten Banane mit Barbecuesauce und Asche keine Freude gehabt, denn sie war keine Umschreibung für einen Genieblitz, sondern nicht mehr als eine gegrillte Banane mit Barbecuesauce und Asche.

à la carte: 14–36 €

SACHER – RESTAURANT „ROTE BAR“ 13/20

im Hotel Sacher Wien

Koch: Dominik Stolzer

In der mit rotem Samt ausgekleideten Roten Bar des Hotels Sacher stehen die Tische so eng, dass auch der abendliche Klavierspieler in die Ecke gedrängt scheint. Geboten wird auf der Weinkarte vor allem Altbekanntes, wobei die zahlreichen Halbf Flaschen positiv zu erwähnen sind. Die Speisekarte bietet einerseits mit einer kräftigen Tafelspitzsuppe mit flaumigem Grießnockerl, mürben Rindsroulade mit jungem Gemüse und Püree, Wiener Schnitzel vom Milchkalbsbrücken aus der Pfanne oder Buchtein mit Powidl, Vanille und/oder Marille echte Klassiker, die auch durchwegs gut bis sehr gut gelingen. Andererseits dürfen auch Spielereien wie „Michi-Bauers-Gemüsebeet“ samt essbarer Erde oder Neuinterpretationen vom Paprikahendl (sehr viel Paprika) oder eine optisch interessante Birne Helene sein. Die Preisgestaltung ist so selbstbewusst wie der Service höflich-professionell.

à la carte: 14–49 €

SAKAI 13/20

Koch: Hiroshi Sakai

In angenehmer Atmosphäre wird hier beste japanische Küche jenseits von auch ausgezeichneten Sushi, Maki und Sashimi angeboten. Fünf- bis Neun-Gang-Menüs mit kräftigem, fein ausgewogenem Geschmack, mit oder ohne Sakebegleitung. Agedushi-Tofu, knusprige Spieße mit Garnele, Shisoblatt, Camembert, Melanzani und Lachs. Goldbrasse gefüllt mit Tofu-Ginko-Pastete, Taschen aus Yubateig, gefüllt mit Krabbenfleisch und Pilzen, gebackene Austern mit Sesamsaucetatar, alles von bester Qualität. Köstlich das Dessert Reistaschen mit Bohnenpaste. Freundlicher Service, gute Erklärungen der Dame des Hauses.

à la carte: 9–35 €

SCHNATTL 13,5/20

Koch: Wilhelm Schnattl

Hocharomatisch gebeizter Seesaibling, kombiniert mit Karfiol und Endivien, wie auch die geschmacksdichte Rindskraftsuppe mit Liebstöckelstrudel legen erstes Zeugnis davon ab, dass Wilhelm Schnattl in seinem stimmungsvollen Restaurant nach wie vor ein Garant für gehobene Gasthausküche bleibt, auch wenn er uns seit einigen Jahren nur mehr mittags (mit Ausnahme von Freitagabend!) mit seiner Kunst beglückt. Besonders gelungen dann die Schwarzwurzellasagne mit Schmorparadeisern und Basilikumpesto, der ein saftiger Skrei, eskortiert von Erdäpfeln, Senfgurken und Treviso, und das rosa gebratene Biobeiried bester Qualität in Gesellschaft von Semmelschnitte und Senffisolen kaum nachstanden. Als schöner und erfrischender Abschluss erwies sich eine Blutorangencrêpe, die wie die eher kleine, aber feine Weinkarte und die augenzwinkernd freundliche Servicetruppe mehr als positiv in Erinnerung bleiben wird.

à la carte: 5,80–30 €

Tel.: 01 51456 1053

1010 Wien
Philharmonikerstraße 4

www.sacher.com
rotebar@sacher.com

täglich 12–23.30 Uhr

Tel.: 01 7296541

1080 Wien
Florianigasse 36

www.sakai.co.at
restaurant@sakai.co.at

Mi–Sa 18–23, So 12–14.30
und 18–22 Uhr

Tel.: 01 4053400
0664 14191 21

1080 Wien
Lange Gasse 40

www.schnattl.com
schnattl@aon.at

Mo–Do 11.30–15, Fr 11.30–15
und 18–24 Uhr
€ 2 Wochen über Weihnachten
2019, Karwoche 2020,
3 Wochen im August 2020

SCHREINERS GASTWIRTSCHAFT

11,5/20

Koch: Thomas Schreiner

Hier wird gutes Handwerk zu entsprechenden Preisen geboten. Dass es hier um Umsatz geht, merkten wir auch beim Getränkeservice, der ziemlich pushy war. Der marinierte Thunfisch war von beeindruckender Qualität, jedoch überweg bedauerlicherweise das Sojasaucaroma – intensiv würzig der dazu servierte Asiasalat. Die Südtiroler Schlutzkrapfen waren fein, allerdings hätte sich deren Genuss noch deutlich erhöht, wenn man die Butter etwas dunkler gebräunt hätte. Sehr interessant klang die Kombination aus Blunze, Garnele und Rote-Rüben-Püree, auf dem Teller wirkte dieses Ensemble dann aber etwas blass. Kurzum: eine ordentliche Küche, die mit etwas mehr Engagement wirklich Freude bereiten könnte.

à la carte: 15–35 €

SERVITENWIRT 12/20

Koch: Matthias Eichblatt

Im frankophilen Grätzl Wiens ist der Servitenwirt mit seinem schönen Gastgarten neben Kirche und Feinkostläden eine verlässliche Adresse für Genießer der österreichischen Küche auf hohem Niveau. Während Klassiker wie Kalbsbeuschel und Backhendl nicht fehlen, reihen sich neben zeitgemäßen Interpretationen wie gedämpfte Gammelravioli auch moderne, ambitionierte Gerichte. So auch das gebratene Wolfsbarschfilet mit sämigem Garnelenrisotto, salzigem Queller und feiner Safransauce. Auch das auf den Punkt gebratene Entrecôte mit gebackenen Panelle (aus Kirchererbsenmehl bestehende Fladen) wusste nicht nur mit Internationalität, sondern auch mit akkuratem Handwerk zu überzeugen. Lediglich bei den Desserts bewegt man sich überwiegend auf bekanntem Terroir: Palatschinken und Marillenknödel sind aber eine gute Wahl.

à la carte: 5,50–26,50 €

SETTIMO CIELO 11,5/20

Dass das Ambiente auf der Dachterrasse und der Blick auf den Steffl exklusive Atmosphäre bieten, steht außer Frage. Ob wir uns bei unserem Besuch wirklich im siebten Himmel befanden, sorgte hingegen schon für etwas mehr Diskussion. Der Einstieg, eine Kürbis-Buttermilch-Terrine mit Pumpernickel und Chiasamen, war handwerklich zwar in Ordnung, jedoch muss man feststellen, dass die Spezialität des Hauses in der Landesküche ruht. Auch die nett gedachte Erdäpfelsuppe mit Blunze konnte nur mäßig überzeugen. Einwandfrei und authentisch dann aber die Pappardelle mit Hasenragout. Die Pasta al dente, das Ragout sämig und würzig zugleich. Immer gut sind auch die gegrillten Fischgerichte, die mit Erdäpfeln und Salat serviert werden. Das finale Dessert, Panna cotta mit Hokkaido und Verbene, sorgte dann noch einmal für Gesprächsstoff, gewöhnungsbedürftige Komponenten, die aber durchaus zusammenpassten.

SHIKI

Koch: Alois Traint

Das Shiki bietet mit seiner umfangreichen Karte eine schöne Auswahl an japanisch inspirierten Gerichten. Zusätzlich gibt es sowohl traditionelles als auch contemporary Sushi. Wer sich nicht entscheiden will und kann, bestellt am besten das „Omakase Menü“ und lässt sich mit vier Gängen überraschen. Das Menü beinhaltet reine Fischgerichte, einmal in Form einer gebratenen Reinanke mit Chicorée und Kürbis und im Hauptgang als Saibling mit Spargel, Erbsen und aromatischem Wasabi-Dashi. Dazwischen wurde das serviert, worauf das Shiki auf jeden Fall spezialisiert ist, beeindruckende Sushivariationen: Gelbschwanzmakrele, geflämmte Jakobsmuschel und Lachs mit Trüffelmarinade sind allesamt köstlich. Man kann allerdings auch ein fünf- bis achtgängiges Fine-Dining-Menü bestellen, das dann auch Luxusprodukte

pop 15/20

Tel.: 0676 4754060

1070 Wien
Westbahnstraße 42
www.schreinners.cc
wohnen@schreinners.cc
Di–Fr 18–21 Uhr

Tel.: 01 3152387

1090 Wien
Servitengasse 7
www.servitenwirt.at
office@servitenwirt.at
täglich 10–23 Uhr

Tel.: 01 5123875

1010 Wien
Singerstraße 3, 10. Stock
www.settimocielo.at
restaurant@settimocielo.at

Tel.: 01 5127397

1010 Wien
Krugerstraße 3
www.shiki.at
info@shiki.at
Di–Sa 12–14.30 und 18–22.30 Uhr

Bei der Zusammenstellung dieses Führers ließen wir größtmögliche Sorgfalt walten, trotzdem können Daten falsch oder überholt sein. Eine Haftung können wir auf keinen Fall übernehmen.

wie Hummer und Garnelen umfasst. Der Rahmen im sehr edlen, ganz in Schwarz gehaltenen Hinterzimmer vermittelt den Gästen ein exklusives Ambiente. Die Qualität der Gerichte selbst hebt sich jedoch nur unwesentlich von denen der Brasseriekarte ab. Sowohl der Hauptgang (in Miso gebeiztes Biowildhuhn) als auch das Dessert (Schokolade & Popcorn) fielen gegenüber den zuvor gereichten Fischgerichten deutlich ab. Von einem japanischen Gourmetmenü erwarten wir uns einfach mehr. Haben jene Touristen am Nachbartisch – im Sommer genießen alle Gäste friedlich vereint im Schanigastgarten –, die nach dem Sushi einen optisch verlockenden Wagyu-Burger bestellt haben, vielleicht die bessere Wahl getroffen? Umfangreiches Wein- und Sakeangebot und sehr aufmerksamer Service.

SHOKUDO KUISHIMBO

13/20 🍷🍷

Shokudo (japanisch = familiär geführtes Beisl) Kuishimbo der Familie Numata ist ein minimalistisch ausgestattetes Lokal. Durch die hervorragenden japanischen Klassiker fühlen sich die vielen Gäste sehr wohl. Aus der umfassenden Karte wählen wir zuerst Mozuko, rauchig frischen Seetang mit Ponzu-Dressing, und weiters Agedashidofu, Seidentofu mit Ingwer und geriebenem Rettich. Die Udon-Nudelsuppe mit Gemüse und Naruto-Fischkuchen ist genauso gut wie Shishamo, ein gegrilltes kleines Stint-Fischchen, und Natto, fermentierte Sojabohnen. Fein das Mochi-Eis mit Schwarzesesamgeschmack. Flinker Service.

Tel.: 0676 553 0727

1060 Wien
Esterházygasse 12

www.shokudokuishimbo.com

SILVIO NICKOL GOURMET RESTAURANT 19/20 🍷🍷🍷🍷

im Palais Coburg

Koch: Silvio Nickol

SILVIO NICKOL, KOCH DES JAHRES 2014

WEINKARTE DES JAHRES 2019

Empfängt man internationale Gäste in Wien und hat das nötige Budget, ist das Palais Coburg eine der ersten Anlaufstellen. Zum Wohnen wie zum Essen. Silvio Nickol kocht einfach großartig. Hat man ihn in der Vergangenheit öfter damit konfrontiert, zu geschliffen, zu akkurat, zu wenig emotional zu kochen, so kann man das nach unseren heurigen Besuchen endgültig vom Tisch wischen. Es beginnt schon mit dem Amuse – Aal mit Roter Rübe und Kren im Blini, Schweinsbauch mit Avocado und Tomate, Kaisergranat mit Algencremebrandade und Bottarga – man ahnt schon, dass hier Großes auf einen zukommt. Es ist besser, sich beim hausgemachten Sauerteigbrot mit Süßrahmbutter und Schnittlauch zurückzuhalten, denn es folgt die vegetarische Version des Nickol-Klassikers „Wald“, für die er die Entenleber durch Sellerie ersetzt. Eine sommerlich gelungene Interpretation seiner selbst. Einer der Favoriten des Abends: die luxuriös cremige Polenta mit ebenso luxuriösem Trüffel-Rondeau und Ei. Dazu weiches Brioche, so reichhaltig, man könnte fast sagen, Butter in ihrer besten Form. Es folgte der Blün-Waller aus dem 22. Bezirk mit bissfesten Cavatelli, Häuptelsalat und Schnittlauchöl – tolles Gericht, rassige Säure, Cavatelli gewagt salzig, ansonsten ein Volltreffer. Der weiße Heilbutt mit Sellerie, Beurre blanc und Kaviar war perfekt gegart und leicht angeflämmt, dazu gab es Favabohnen und einen wunderbaren Schaum von der Beurre blanc. Sehr klassisch, aber wozu so etwas neu erfinden, wenn es ohnehin nicht besser werden kann? Das Luxus-Upgrade mit dem Kaviar braucht es nicht, es geht fast unter. Einzig mit den Nachspeisen hatten wir heuer ein Thema – vieles hatte vegetabile Noten –, was stellenweise schwer zu verstehen war. Die Aufmerksamkeit, die man damit erreichen wollte, kann auch ins Negative gehen. In Summe aber eine große Leistung des Teams Nickol, der Service steht dem um nichts nach – zuvorkommend, hochprofessionell und kompetent. Am Ende so eines Abends wird einem völlig klar, wodurch sich das Coburg von anderen High-Class-Hotels am Ring unterscheidet.

Tel.: 01 51 81 81 30

1010 Wien
Coburgbastei 4

www.palais-coburg.com
reservierung@
palais-coburg.com

SINOHOUSE

11/20 🍷

Koch: Jin Loh

Für seine hervorragende Pekingente ist das Sinohouse stadtbekannt. Wer in diesen typisch chinesischen Genuss kommen will, muss nur die Hürde der Vorbestellung überwinden. Ansonsten ist der Rest der Speisekarte ein kulinarischer Streifzug durch quasi alle erdenklichen asiatischen Küchenstile. Die Auswahl ist dementsprechend groß, die Portionen sind meistens recht üppig. Von thailändischen Currys über vielerlei Dim-Sum bis zu Fleisch und Gemüse aus dem Wok ist nahezu alles dabei. Wie man es sich beim Asiaten vorstellt, herrschen hier besondere Gastfreundschaft und überaus freundliche Bedienung.

à la carte: 12,50–18,50 €

Tel.: 0699 10327168

1090 Wien
Nußdorfer Straße 86

www.sinohouse.at
jin@sinohouse.at

Mo–Sa 17–23 Uhr
☞ Juli–August 2020

SOPILE

11,5/20 🍷

Koch: Ivo Surlina-Poropat

Das Sopile ist ein gutes, einfaches Restaurant, das ohne große Inszenierung oder unnötigen Firlanz auskommt. Es ist auch ein bisschen altmodisch, wie der Blick in die Weinkarte unterstreicht. Vertreter aus der spannenden kroatischen Natural-Wine-Szene sucht man vergeblich und auch die Glaskultur ist – formulieren wir es positiv – ein bisschen retro. Aber gekocht wird hier verlässlich gut und der Service ist aufmerksam und freundlich. Fisch schmeckt hier in jeder Form, egal ob als Hauptspeise im Ganzen gebraten oder als Vorspeise in Form einer Suppe, eines mürben Oktopussalats, als Sardinenfilets in Rotweinsteinmarinade oder als feine Stockfischcreme Bakalar. Sehr gut sind auch die Kutteln mit Polenta, und wenn es geschmorte Lammschulter mit Bratkartoffeln und grünen Bohnen gibt, sollte man sich das nicht entgehen lassen.

à la carte: 8,50–36 €

Tel.: 01 5852433

1040 Wien
Paulanergasse 10

www.sopile.at
office@sopile.at

Mo–Sa 18–23 Uhr



Die neuesten Ergebnisse aus der Haubenwelt:
800 Restaurants, neu getestet und bewertet.

Plus: Die besten Weine, Wirtshäuser, Hotels und Almhütten.
Neu in dieser Ausgabe: Golfclubs, Cafés und Bars.

Zwei Bücher, ein Preis: € 39,- für Ihren Wegweiser in die Welt des guten Geschmacks
www.gaultmillau.at

Blieben Sie up to date mit unseren täglichen Nachrichten
auf **Facebook** und **Instagram**.

Bewertungen NEU

15 bis 16,5 Punkte: 3 Hauben 🍷🍷🍷

11 bis 12,5 Punkte: 1 Haube 🍷 17 bis 18,5 Punkte: 4 Hauben 🍷🍷🍷🍷

13 bis 14,5 Punkte: 2 Hauben 🍷🍷 19 bis 19,5 Punkte: 5 Hauben 🍷🍷🍷🍷🍷

STEIRERECK IM STADTPARK19/20 

Tel.: 01 71331 68

1030 Wien
Am Heumarkt 2a
www.steirereck.at
wien@steirereck.at
Mo-Fr 11.30-14 und 18.30-22 Uhr

Koch: Heinz Reitbauer

HEINZ REITBAUER, KOCH DES JAHRZEHNTS
RENÉ ANTRAG, SOMMELIER DES JAHRES 2019

Endlich wurden uns die Augen geöffnet. Da „fehlt es der österreichischen Küche an Weltoffenheit und Innovation“ und wir haben es nicht bemerkt. Gott sei Dank haben uns deutsche Gastronomie-Journalisten heuer darauf aufmerksam gemacht. Anlass dafür war ketzerische, die Bewertungen eines in Deutschland hoch angesehenen Restaurantführers in Frage stellende Kritik aus Österreich, in der oft, anders als in besagtem Führer, das Steirereck als bestes Restaurant des Landes genannt wurde. Dass dieses Lokal auch noch seit vielen Jahren in der internationalen „World's Best Restaurants“-Liste einen Top-20-Platz hat und damit jedes Mal klar vor dem bestplatzierten deutschen Restaurant liegt, zeigt, wie weit verbreitet der Irrglaube von der Weltoffenheit und Innovation österreichischer Küche schon ist. Schuld daran hat zweifelsohne Heinz Reitbauer. Er fördert diese Fehleinschätzung heimischer Kulinarik auf besonders perfide Art und Weise. Nämlich dadurch, dass er von Jahr zu Jahr besser wird. Und dabei immer mehr eine ganz eigene Handschrift entwickelt, die sich klar unterscheidet vom routinierten, einzig auf Perfektion zielenden, aber dabei oft austauschbar beliebigen Stil so mancher sternenumkränzter Spitzenköche. Da serviert er Räucheraal mit Karotten, Schwarzkohl und Zitrone oder Seesaibling mit Blutorange, knuspriger Quinoa, Dill und in Sauerkrautsaft geschmortem Spitzkraut und man hat das Gefühl, als gäbe es für beide Fische nichts Selbstverständlicheres als mit diesen geschmacklichen Begleitern auf faszinierende Art zu harmonisieren. Oder dann eine geräucherte Kalbszunge mit Karotten, Rettich und Kren in einer Mandarinen vinaigrette mit Whiskey und Nussbutter. Man schmeckt jede Komponente dieses Gerichts heraus und trotzdem verbinden sich die einzelnen Aromen zu einem völlig neuartigen Ganzen. Das ist vielleicht Reitbauers größtes Atout: Seine Kombinationen sind immer stimmig, meistens originell, manchmal ungewöhnlich, aber niemals zwanghaft unkonventionell. So auch bei der Milchferkelschulter mit Brennesseln und Zwiebeldashi, dem Wallergulasch mit Calamansi und Mispeln oder dem durchaus rustikalen, aber extrem fein abgeschmeckten Pilzbeuschel mit Waldstauden-Roggenbrot-Auflauf. Dazu schenkt René Antrag wahrhaft einzigartige Weine aus. Er hat ausgewählten Winzern Fässer von ganz speziellen Tropfen abgekauft, die nun exklusiv für seine Gäste reifen und abgefüllt werden.



Die Presse

Der Shop



Reinhard Winiwarter Winery
**///RW5 – Rotburger
Riedencuvée 2016**

Herr der Rieden

„Aber Hallo“, sagen Weichsel und der Pfeffer in der Nase. Lorbeer mischt sich ein und setzt sich ungefragt dazu. Kaum auf der Zunge ist dann Schluss mit frech, da geht es seriös und edel ab. Tannin aus Samt und edler Würze hüllt den Gaumen ein, unten ziehen Heidelbeer-schwaden durch die Gegend und am Ende streiten sich die Kirschen mit dem Pfeffer, wer als Erster ins Finale einzieht. Ein Rotburger, der nicht den kleinsten Zweifel offen lässt.

€ 19⁹⁰

Mehr erlesene Weine finden Sie unter:

DiePresse.com/shop

STEIRERSTÖCKL

11/20 🍷

Tel.: 01 4404943

1180 Wien
Pötzleinsdorfer Straße 127
www.steierstoeckl.at
steierstoeckl@jagawirt.at
Mi–So, Fei 11.30–22 Uhr

Idyllisch in den Wienerwald eingebettet ist das steirische Wirtshaus. Zu essen gibt es hier alles, was das grüne Bundesland zu bieten hat: Steirische Zwiebelsuppe, Krautstrudel mit kernigen Käferbohnen und Wildschweinschnitzel, das natürlich mit Kürbiskernpanier serviert wird. Die verarbeiteten Zutaten stammen ausschließlich aus dem Stammhaus, dem Jagawirt am Reinischkogel. Die Schweine und das Gemüse der Saison versprechen somit Frische und Qualität. Man merkt, hier wird mit viel Liebe nachhaltig gearbeitet. Die urige Stube sorgt an kühlen Tagen für gemütliches Ambiente. Die etwas weitere Anreise nimmt man also gerne in Kauf.

à la carte: 4,70–23,90 €



STELLAS®

13/20 🍷

Tel.: 01 5261108

1070 Wien
Zieglergasse 54
www.stellas.at
bistrosieben@stellas.at
Mo–Fr 17–23.30 Uhr

Das Konzept? Wohnzimmer-Wohlfühlatmosphäre in dezenter Beleuchtung und ein lässiger Speisenmix aus mediterran, asiatisch mit einem Schuss Austria. Das Stellas im früheren Gaumenspiel hat auf Anhieb eingeschlagen, Martina und Rodschel Rachnaev haben sicher auch viele ihrer Gäste aus dem geschlossenen St. Ellas mitgebracht. Auch die Kulinarik überzeugt, vom Couscous mit Gemüse und Zitronenjoghurt über superzarte Lammspießchen mit Melanzanipüree bis zum Waller auf Spinat und Bohnen in perfekt ausgewogener Sauce. Umwerfend gut: die Schokoschnitte „Stellas“ mit Kirsche und Sauerrahmeis.

à la carte: 7–32 €

STOMACH

11/20 🍷

Tel.: 01 3102099

1090 Wien
Seegasse 26

Das Stomach zählt zu jenen Edelbeisln, die vor knapp 30 Jahren in Wien für einen kulinarischen Aufbruch standen: lässiges Ambiente und lockere Atmosphäre, gepaart mit einer anspruchsvollen Küche, die ohne allzu enge konzeptionelle Grenzen auf Wohlfühlgerichte setzt. Dieser Demokratisierung des guten Geschmacks ist man im Stomach bis heute treu geblieben. Die Gäste erfreuen sich an Beef Tatar und hausgebeiztem Lachs, es gibt gebackenes Lammfilet mit Erdäpfelsalat statt dem ewig gleichen Wiener Schnitzel und natürlich auch ein feines Kalbsrahmgulasch. Die französische Zwiebelsuppe vermittelt Retro-Feeling, die Kärntner Kasnudeln Bodenständigkeit, die Schweinsuzl mit Vongole Kombinationsfreude. Kulinarisch neugierige Gäste gönnen sich eine vier- beziehungsweise sechsgängige Menüfolge. Dass das Weinangebot nicht in einer Karte, sondern lässig in einem Schulheft präsentiert wird, passt zum entspannten Gesamteindruck des Lokals.

STUWER

11,5/20 🍷

Tel.: 0660 601 03 69

Köchin: Lisa Kitmüller

Ein charmantes, junges Beisl, dem es gelingt, österreichische Klassiker zeitgemäß zu adaptieren und mit internationalem Weitblick sattefest für das aufstrebende Stuwerviertel zu machen. Das kommt nicht nur bei den Studenten der nahe gelegenen Wirtschaftsuni an, auch älteres Publikum weiß die dortige Qualität zu schätzen. Handgeschnittenes Beef Tatar mit Bärlauchbrühe und Wiener Weinbergsschnecken erfreuen ebenso wie das Wiener Backfleisch mit viel Apfelkren. Für Gesundheitsbewusste ist der Couscoussalat mit Avocado eine gute Wahl, für all diejenigen, die davon nichts wissen möchten, ist der hausgemachte Lángos mit Lachsforelle und Chilimayonnaise ein klares Muss. Urbane Getränke, eine große Bierauswahl und ein kleines Angebot an regionalen Weinen bieten die passende Begleitung.

à la carte: 4,90–23,90 €

TANCREDI

11,5/20 🍷

Tel.: 01 9410048

Koch: Peter Neurath

Dass sich Patron Peter Neurath auf keine Lieblingsküche festlegen will, spiegelt sich in der Speisekarte des Tancredi wider. Er liefert eine kreative und abwechslungsreiche Aromenküche. So gibt es Ceviche und geröstete Garnelen, aber auch österreichische Fleisch- und Fischgerichte, die dem hohen Anspruch an Qualität und Frische der Produkte gerecht werden. Einst ein Reitstall, haben sich die Räumlichkeiten zu einem gemütlichen zweiten Wohnzimmer für zahlreiche Stammgäste entwickelt, die gerne auch auf aktuelle Tagesspezialitäten zurückgreifen. Der freundliche Service trägt zu einem gelungenen Gesamterlebnis bei.

à la carte: 9,80–24,80 €

TARTUF®

12,5/20 🍷

Tel.: 01 7864966

Koch: Ivan Justa

Weder die Lage hinterm Westbahnhof noch die gewöhnungsbedürftige Inneneinrichtung können wir als Plus fürs neu eröffnete Tartuf verbuchen. Dem gegenüber stehen eine interessante, abwechslungsreiche Karte mit Trüffelschwerpunkt (Empfehlungen: frittiertes Eigelb in Tintenfischsauce mit Trüffelschäum und getrocknetem Prosciutto oder Fischvelouté mit Sekt und Meeresfrüchten), eine Weinkarte, die neben den üblichen Verdächtigen auch interessante Bouteillen aus Kroatien bereithält, und vor allem ein junger Kellner, der charmant und aufmerksam keinen Zweifel aufkommen lässt, dass er seinen Beruf liebt.

à la carte: 5,50–65 €



TERRA ROSSA

11,5/20 🍷

Tel.: 01 484 14 80

1160 Wien
Roterstraße 3www.laterrarossa.at
willkommen@laterrarossa.atMi–Sa 17–22, So 11–21 Uhr
☞ variabel**Koch: Mario Gattinger**

Mit Küche und Ambiente will man die Gäste zumindest im Geiste vom Wilhelminenberg weg und direkt in das schöne Italien befördern. Der Fokus liegt vor allem auf norditalienischen und istrischen Gerichten, von köstlichen Miesmuscheln in Weißweinsud über zart gegrillten Oktopus bis hin zu vom Knochen fallendem Ossobuco. Besonders auf der Terrasse mit ihren Oliven- und Zitronenbäumen kommt Mittelmeerfeeling auf. Mit einem Glas Wein, beispielsweise vom familieneigenen Weingut Fuhrgassl-Huber, lässt es sich hier auch länger gemütlich sitzen.

à la carte: 8,50–30 €**THE BANK BRASSERIE & BAR**

14/20 🍷🍷

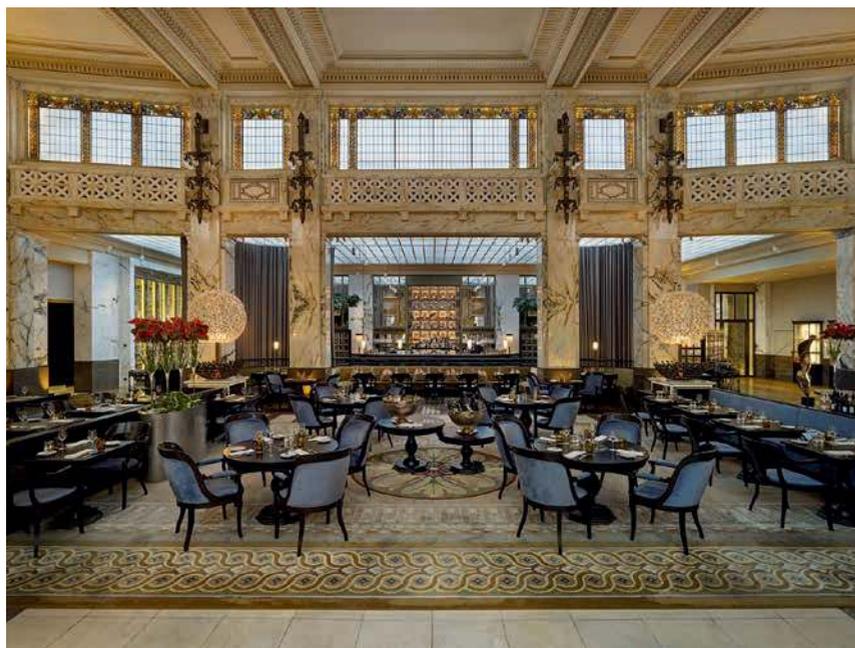
Tel.: 01 227 40 12 36

1010 Wien
Bognergasse 4www.restaurant-thebank.at
restaurant-thebank.vienna@hyatt.comMo–Sa 12–14.30 und 18–22.30,
So 12–15 und 18–22.30 Uhr

im Hotel Park Hyatt Vienna

Koch: Istvan Törzsök**AMBIENTE AWARD 2014**

Niemand, der sich zumindest rudimentär für Architektur interessiert, kann sich dem monumentalen, gleichwohl geschmackvoll-stimmigen Ambiente der ehemaligen Länderbank-Kassenhalle entziehen. Hier kein nobles High-End-Restaurant, sondern eine unkonventionell-lässige Brasserie einzurichten, hat etwas. Der reizvolle Kontrast setzt sich beim Speisenangebot fort: Burger – ja, aber „Rossini“, also mit Gänseleber und Trüffel. Klassisches Beef Tatar, Oktopus bester Konsistenz (unpassend das viel zu geschmacksintensive Minzekraut dazu), nur von der feinen Gänseleber-Crème-brûlée hätte es nicht zuletzt angesichts des Preises etwas mehr sein dürfen. Oliver Ivanschits sei Dank: Der Ausnahme-Pâtissier zeigt, wie eine Grand-Cru-Schokomousse mit Madagaskar-Vanilleeis schmecken kann – nämlich himmlisch! Und wenn man Glück hat, gerät man an einen der weininteressierten Servicemitarbeiter, der eine höchst stimmige flüssige Begleitung anbietet.

à la carte: 12–42 €**Gewinn**

THE BIRDYARD**Koch: Norbert Györfi**

Es muss nicht immer feinstes Tafelsilber oder ein mehrgängiges Menü sein, das uns begeistert. Nein, auch ein reduziertes Speisenangebot, gepaart mit einem aufmerksamen Service kann – wie es das Birdyard zeigt – überzeugen. Zum kräftigen Weißwein aus Südf frankreich begeisterten etwa der Softshell-Krebs mit Sobanudeln, das Beef Tatar mit scharfer Wasabimayonnaise sowie Knäckebrot, das Chinabrötchen mit Gemüse, Shiitakepilzen und Schmorsauce. Die Moules-frites (Miesmuscheln mit Pommes frites) waren an unserem Abend leider schon aus, daher mussten wir uns mit den ausgezeichneten Spareribs mit Coleslaw begnügen, die man hier selbstverständlich auch mit der Hand essen darf. Zum Darüberstreuen gab es noch eine Cheesecake-Panna-cotta, das Maroneis heben wir uns für den nächsten Besuch auf. Tipp für Liebhaber ausgefallener Cocktails: Im Untergeschoß des Lokals mixen die Barkeeper geheimnisvolle Drinks, die man probieren sollte. Make Bourbon Great Again, Kung Fu Pandan, Rabbit in the Hat, Peanut Butter Jelly Time oder Bouquet de la Mer sind nur einige der ausgefallenen und wohlschmeckenden Kreationen.

à la carte: 5,50–14 €**14/20** 🍷**Tel.: 01 4024624**

1080 Wien
Lange Gasse 74/1
www.thebirdyard.at
hello@thebirdyard.at
Di–Sa 17.30–22 Uhr

THE GUEST HOUSE VIENNA

Unweit der Albertina kann man abends in der Brasserie des Hotels The Guest House auf einem erfreulich hohen Niveau speisen. Die weiß gekleideten Kellner servieren etwa eine geröstete Topinambursuppe mit Wiener Schnecke, Rote-Rüben-Agnolotti oder Zweierlei vom Ötscherblick-Schwein – rosa gebratenes Filet beziehungsweise geschmorte Backerl. Auf der Karte finden sich auch Beef Tatar, Wiener Schnitzel, Ceviche oder gratinierter Ziegenkäse mit eingelegten Schwarzwurzeln. Die Torten und Kuchen sucht man sich in der Vitrine selbst aus, dazu gibt es einen sehr guten Espresso.

à la carte: 8–35 €**11/20** 🍷**Tel.: 01 512132015**

1010 Wien
Führichgasse 10
www.theguesthouse.at
brasserie@theguesthouse.at
täglich 6.30–24 Uhr

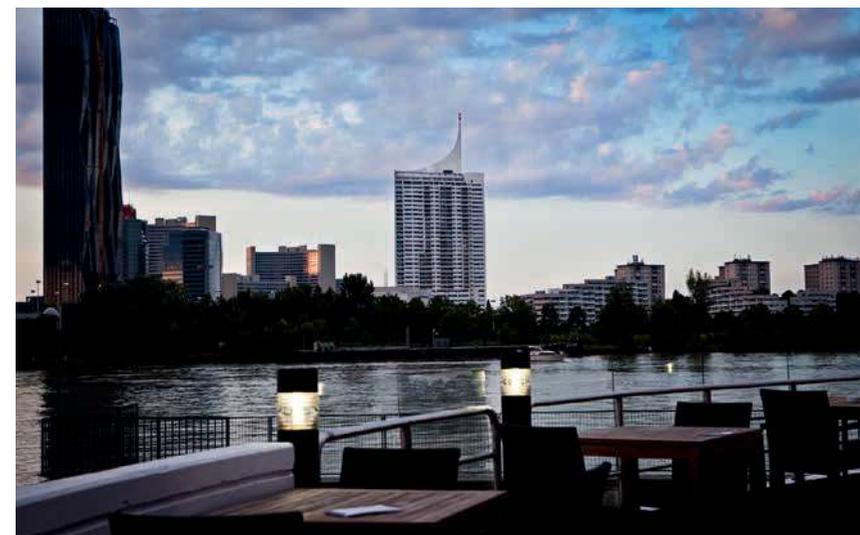
**THE VIEW****Koch: Stephan Ribisch**

Wie der Name bereits vermuten lässt, bietet das Lokal zwischen Schiffsanlegestelle und Donauradweg einen direkten Blick auf Fluss und Insel und, vor allem auf der Sonnenterrasse, ein besonderes Ambiente. Auch kulinarisch wird hier eine solide Küchenleistung geboten, die sich in einer kleinen, dafür aber regelmäßig wechselnden Speisekarte widerspiegelt. Mediterran und österreichisch wird hantiert,

11,5/20 🍷**Tel.: 01 8908374**

1020 Wien
Handelskai 265
www.theview.at
office@theview.at
täglich 10–22 Uhr
€ 1.–12. Jan. 2020

Küchenchef Stephan Ribisch weiß mit beiden Küchenstilen umzugehen. Klassisch, gut mariniert sorgt das Beef Tatar für einen soliden Einstieg, nicht weniger anspruchsvoll dann die handgemachten Ravioli mit Steinpilzfüllung und Grana Padano. Frisch vom Grill durfte es ein saftig gebratenes Rib-Eye-Steak sein, das uns auf den Punkt gegart und mit rauchigem Thymianjus erreichte. An ein Dessert war nach all den Köstlichkeiten nicht mehr zu denken, halbflüssiger Schokokuchen und Erdbeer-Crème-brûlée klangen aber sehr verlockend.

à la carte: 5,50–34,50 €**TIAN RESTAURANT WIEN****Koch: Paul Ivčić****THOMAS SCHEIBLHOFER, PATISSIER DES JAHRES 2016**

Es soll tatsächlich noch Menschen geben, die ein Essen ohne Fleisch und/oder Fisch als unvollständig betrachten. Nun, die waren offenbar noch nicht im Tian. Mag das eine oder andere Gericht des abends obligatorischen achtgängigen Menüs (mit Küchengrüßen, Sorbet, Pré-Dessert und Petits fours eigentlich zwölf Gänge) wie die gebratene Selleriescheibe mit traumhafter Pumpnickelsauce oder Kohlrabi in vielerlei Texturen mitunter noch an den vielerorts vordergründig-intensiven Gemüsegeschmack gemahnen, herrscht ansonsten über weite Strecken perfekte Harmonie: Sei es beim wunderhübschen kleinen Erbsen-Kichererbsen-Törtchen auf himmlischem Tofu, auf die Sekunde getroffenen knackigen Marchfelder Spargel mit frisch aufgegossener Brennnesselsuppe oder bei der Mairübe mit Zackenschötchen. Unübertroffen das Leinsamensorbet mit -crumbles, Sauerampfer und Erdbeersauce, fein der am Tisch geflammte Raclette-Käse mit Apfel in verschiedenen Aggregatzuständen und wahrlich köstlich die – nach dem eher traditionellen Kokos-Milchreis-Pré-Dessert – servierte „Woody-Nachspeise“ (peruanische Schokolade, Orange, Shiso). Egal, ob man die glasweise Weinbegleitung – Schwerpunkt maischevergores Unfiltriertes – oder das alkoholfrei Passende (Apfel-Hagebutte-Limette zum Dessert!) wählt, die Harmonie ist stets gewährleistet. Bestens disponierter Service unter Leitung des sympathischen Vorarlberger Maître.

17/20 🍷🍷🍷**Tel.: 01 8904665**

1010 Wien
Himmelfortgasse 23
www.tian-restaurant.com/wien
wien@taste-tian.com
Di 18–21, Mi–Sa 12–14 und
18–21 Uhr



Die besten Weine Österreichs: der Gault&Millau-Weinguide.

TONI'S KULINARIUM 7**Koch:** Ante Toni Bjelančić

Adriatischer Kurzurlaub in Wien gefällig? Toni's Kulinarium 7 macht es möglich. Schon bei den Antipasti und der beinahe legendären Fischsuppe schweben die ersten Gedanken in Richtung Dalmatien fort. Spätestens beim ersten Bissen des perfekt gebratenen Branzinos mit klassischer Gemüsebeilage sind wir, zumindest im Geiste, vollends in Kroatien angekommen. Ante „Toni“ Bjelančić weiß einfach, wie er den Gästen seine Heimat näherbringen kann. Da braucht es keine Küche mit vielen Schnörkeln, sondern einfach frischen Fisch auf verlässlich hohem Niveau und eine puristische Zubereitung. Dazu ein Gläschen kroatischer Wein und der Abend könnte kaum gelungener sein.

à la carte: 12–35 €**11,5/20** 🍷**Tel.:** 01 5220530
0664 882639701070 Wien
Sigmundgasse 1
www.kulinarium7.com
office@kulinarium7.com
Di–Sa 17–23, So 12–22 Uhr**TRATTORIA MARTINELLI**®**Koch:** Daniel Kellner

Trattoria ist für diesen eleganten Innenstadttaliener fast eine Untertreibung, Ristorante erschiene passender. Das Angebot ist überschaubar und durchwegs traditionell, die Fische werden in einer Vitrine präsentiert und schauen bei unserem Besuch nicht mehr ganz tafrisch aus grauen Augen. Die Küche gibt sich – bis auf einige Würzmankos – keine Blöße. Klassikern wie Minestrone und Vitello tonnato kann man blind vertrauen, die Fischsuppe ist elegant und klar, die Spaghetti carbonara exzellent. Tiramisu wird in extra leichter Variante serviert. Die Auswahl an offenen Weinen ist ausbaufähig.

à la carte: 5–60 €**12/20** 🍷**Tel.:** 01 53367211010 Wien
Freyung 3/Palais Harrach
www.barbaro.at/
trattoriartinelli
martinelli@barbaro.at
täglich 11.30–23.30 Uhr
* 24. und 25. Dez. 2019,
1. Jan. 2020**TUYA**®**Koch:** Richard Rios

Ohne großes Ankündigungsgelöse hat im Juni 2019 in der Jasomirgottstraße, also an denkbar zentraler Adresse in der Innenstadt, das Tuya aufgesperrt. Ein zweigeschossiges Luxusrestaurant internationalen Zuschnitts, das mit Marmor und Goldtönen etwas protzig eingerichtet wurde. Im ersten Stock findet man die offene Küche, in der mit Richard Rios ein Mann mit weltweiter Erfahrung das Sagen hat. Die generelle Ausrichtung gibt man mit südfranzösisch an, was zu großen Teilen auch eingehalten wird. Ein paar aktuelle Everybody's Darlings wie Burrata, Quinoasalat, Beef Tatar oder Pasta, wie die nicht eben wohlfeilen, dafür umso präziser handgearbeiteten Gnocchi mit Tomatensauce, bietet man zwar an, wagt sich aber auch

14,5/20 🍷**Tel.:** 0664 15432681010 Wien
Jasomirgottstraße 3a
www.tuya.rest
reservation@tuya.rest

über prononciertere Gerichte. Etwa Krabbenkroketten oder eine geräucherte Wachtel mit Thymian und Rosmarin. Zu einer beeindruckenden Schnitte vom Steinbutt modernisiert man hier das provenzalische Artischockengemüse Barigoule und würzt zusätzlich mit ein paar Scheibchen rustikaler Chorizo. „En papillote“ (sic!) kommt die Dorade im Ganzen, während man das Stubenkücken mit Kräutern der Provence und Joghurt mit kräftigen Brataromen versieht. Das alles ist bis hin zu den Desserts, unter denen man Altmodisches wie ein idealtypisch aufgegangeses Schokoladeseufflé für zwei findet, wirklich gekonnt zubereitet. Die recht umfangreiche Weinkarte schießt, etwa mit Großflaschen von Roederer Cristal, auf ein zahlungskräftiges Publikum, gibt sich aber preislich auch überraschend zugänglich. Vielleicht hält sich ja dieses aufwendig gestaltete Innenstadt-Luxusrestaurant doch länger als andere Neuzugänge der vergangenen Jahre?

UNKAI

im Grand Hotel

13,5/20 🍷**Tel.:** 01 5158091101010 Wien
Kärtner Ring 9
www.unkai.at
unkai@grandhotelwien.com

Die umfangreiche Karte bietet Kaiseki-Menüs und À-la-carte-Gerichte. Der Start mit Edamami (Sojabohnen) und Miso-Suppe war sehr gut. Tadellose Qualität auch bei den Hauptgerichten: Fleisch wie Beiriedschnitte vom österreichischen Rind oder Fisch wie Weißfisch, Lachs, Garnele, Tintenfisch und Jakobsmuschel. Hervorragend die Sushi- und Maki-Kombinationen. Spezialitäten wie Wolfsbarsch und Oktopus sind ebenso wie Udon, Nudelsuppe mit Hühnerfleisch, sehr zu empfehlen. Ein Highlight war das Yuzusorbet mit Erdbeeren, Kakaocreme und Vanille. Gute Auswahl von Sake und offenen Weinen. Kompetente Beratung.

VERANDA

im Hotel Sans Souci

12,5/20 🍷**Tel.:** 01 52225201941070 Wien
Burggasse 2
www.veranda.wien
veranda@sanssouci-wien.com
Mo–Fr 11.30–22, Sa–So 18–22 Uhr**Koch:** Jeremy Ilian

An das Restaurant eines Boutiquehotels stellt man natürlich gewisse Ansprüche. Einwandfreie Qualität und ein hohes Niveau der Speisen setzt man als Gast voraus. Küchenchef Jeremy Ilian ist sehr bemüht, alle Geschmäcker zu bedienen und fährt eine internationale Küchenlinie, mit der er kaum anecken kann. Moderne Interpretation klassischer Gerichte steht im Vordergrund. Ein Wiener Schnitzel hat diesen Ansatz nicht nötig, muss es aber auch nicht, denn auch traditionell zubereitet hat es uns hier sehr gut geschmeckt. Der Eierschwammersalat ist nicht nur für Vegetarier eine Empfehlung. Recht gehoben gestalten sich die Preise der Weine. Der kompetente Service sollte unbedingt ebenfalls erwähnt werden.



VESTIBÜL

im Burgtheater

Köche: Christian Domschitz & Christoph Schuch

Das legendäre Szegediner Hummerkrautfleisch gibt es natürlich immer noch – und noch viel, viel mehr. Dieses wunderschöne Restaurant ist ein Ort für viele Gelegenheiten. Entsprechend breit ist das kulinarische Angebot auch angelegt. Man kann zwischen „feinem Streetfood“ (Beinschinken, Leberkäse) und anspruchsvollen Gerichten mit Schwerpunkt Fisch wählen. Zusätzlich stehen zwei Menüs zur Auswahl. Das kleine „Chef-Menü“ gibt es drei- oder viergängig, das große Menü umfasst sechs feine Gerichte. Sehr gut war die geräucherte Lachsforelle auf cremigem Fenchelsalat und auch die Wiener Interpretation von Fish & Chips (mit Waller) weiß stets zu gefallen. Zart und mit einer interessanten Pilzbegleitung serviert, mundete die gebratene Kalbsleber. Die Weinkarte ist kenntnisreich zusammengestellt und umfasst wesentlich mehr als die „üblichen Verdächtigen“. Erfreulich, dass es über ein Dutzend Weine auch glasweise gibt.

à la carte: 11–48 €**15/20** 🍷🍷**Tel.: 01 532 49 99**

1010 Wien
Universitätsring 2
www.vestibuel.at
restaurant@vestibuel.at
Di–Fr 12–14.30 und 18–22.30,
Sa 18–22.30 Uhr
☎ 1.–6. Jän., und
26. Juli–16. August 2020

WEINZIRL

Restaurant im Konzerthaus

Koch: Ralph Kampf

Ob mehr als gut besuchtes Haus vor Beginn des Konzertes oder beinahe ausgestorbenes, das formidable Personal hat am Herd wie am Servierblett jede Situation mit buddhistischer Gelassenheit und ebendieser Freundlichkeit im Griff. Gut abgestimmt auf die Bedürfnisse der Konzertbesucher erwies sich die Karte, die vom Hapfen zum Sekt vor dem Musikgenuss über reizvolle Pausensnacks bis zu einer Vielzahl von Gerichten in zwei Portionsgrößen alles zu bieten weiß. Höhepunkte unseres Besuches waren der mit Landfrischkäse gefüllte Paprika mit Spinatsalat und gebeiztem Ei und der mehr als zarte Kalbstafelspitz in Heumilch mit Spargelrisotto und Portweinjus, aber auch das meisterliche Waldmeisterparfait mit Erdbeeren und Haselnusscrisp. Alles überstrahlte aber die bestens abgeschmeckte Maibock-Bolognese mit hausgemachter Kalmutpasta, die mit dem Suchtmittelgesetz in Konflikt geraten könnte. Tipp: Wenn Sie den liebevoll zusammengestellten Speisen in aller Ruhe huldigen wollen, kommen sie fünf Minuten nach Konzertbeginn und probieren Sie viele, fein zisierte Kleinigkeiten – es zahlt sich aus!

à la carte: 8–26 €**13,5/20** 🍷🍷**Tel.: 01 512 55 50 30**
0664 145 91 14

1030 Wien
Am Heumarkt 6
www.weinzirl.at
info@weinzirl.at

**WETTER****pop 13/20** 🍷🍷

Gutes Essen zu einem fairen Preis. Das können Gäste hier erwarten. Die Speisekarte ist auf Italienisch geschrieben, das Personal hilft bei Verständigungsschwierigkeiten weiter. So wählt man – je nach Tagesangebot – zwischen Burrata mit Salat, milden Tomatenkutteln oder Fleischbällchen vom Fasan. Wenn man Glück hat, findet man eine pikant zubereitete Artischocke, die man, wie im Süden üblich, herzhaft mit den Fingern verspeisen darf. Bei den Desserts hat man die Chance, sich an einem Camparisobret zu erfrischen oder sich an einer Schokolademousse zu erfreuen. Die Weinkarte ist interessant gestaltet und gästefreundlich kalkuliert.

WINKLERS ZUM POSTHORN**10,5/20****Koch: Andreas Bauer**

Das Posthorn in der Posthorngasse ist längst eine Institution. Die Gästeschar scheint nur aus Stammgästen zu bestehen – mehr oder weniger prominent. Das Posthorn ist das klassische Wiener Beisl, wie es oft nur als Familienbetrieb bestehen kann. Walter Winkler ist der geborene Wirt, seine Ehefrau Andrea eine kongeniale Partnerin. Die Menükarte ist überschaubar, klassische Wiener Küche mit Niveau. Reisfleisch, Schnitzel, Spinatködel mit Salbeibutter, Gulasch etc., etc. – alles wunderbar, frisch und authentisch. Die eingefleischten Posthorn-Fans pilgern am Mittwoch in die Gaststätte, da ist Schweinsbratentag und dieser Schweinsbraten mit Knödeln und Kraut zählt zu den besten, die man in Wien bekommen kann. Darüber hinaus haben sich die Winklers in der Vorweihnachtszeit auf Gansln spezialisiert, die Nachfrage ist enorm, eine Reservierung in diesem Paradebetrieb der Wiener Beiskultur wird empfohlen.

à la carte: 3,90–15,30 €**Tel.: 01 406 07 75**

1160 Wien
Payergasse 13
Di–Fr 17–23.45, Sa 10–15 Uhr

Tel.: 0664 431 21 23

1030 Wien
Posthorngasse 6
www.winklers-zumposthorn.at
w-winkler@chello.at
Mo, Fr 17–22.45, Di–Do 12–14
und 17–22.45 Uhr
☎ Fei, 23. Dez. 2019–6. Jän.
2020, 1 Woche im Feb. und Juli,
2 Wochen im August 2020

**WIRTSCHAFT AM MARKT** 🍷**12,5/20** 🍷**Köchin: Heidi Neuländtner**

Der Pavillon der Wirtschaft am Markt wirkt doch ein bisschen anders als der Rest der Standl am Meidlinger Markt. Dahinter steckt Bauträger Hans Jörg Ulreich, der hier am Markt schon einmal aktiv war. Er hat Köchin Heidi Neuländtner mit dem Lokal gleichsam eine Bühne errichtet und für den Baumanager und Winzer Robert Gassner sowie Sommelier Michael Gruber – Doberer eine Weinspielwiese – mit einer Vinothek in einer zweiten Hütte. Neuländtner kochte zuvor im Knappenhof im Voralpenland und hatte wiederum davor bei Christian Petz und Harald Brunner gelernt, was Wiener Küche ausmacht und wie man sie jung halten kann. Etwa mit Zweierlei vom Kalbskopf: einmal dünn aufgeschnitten (nicht kalt und geschmacksarm wie anderswo), einmal als super-

Tel.: 0660 594 41 25

1120 Wien
Meidlinger Markt 89–92
office@wirtschaftammarkt.at
www.wirtschaftammarkt.at

knuspriges Börek-Röllchen, wohl als Hommage an den Bezirk mit hohem Migrantenanteil, dazu eine Sauce mit Kürbiskernöl. Die Topfen-Spinat-Ravioli sind perfekt – vom hauchdünnen, bissfesten Teig über die Fülle bis hin zur Begleitung, marinierten Mispeln und rauchigem Schotten, stimmen hier die kleinsten Details. Zitronentarte, gebeizte Lachsforelle mit Melone und Avocado oder Percouscous mit Passionsfrucht und geschmorten Melanzani zeigen, dass sie auch bei Unwienerischem ziemlich sattelfest ist. Was nun kein Freifahrtschein sein soll, das Rieslingbeuschel zu versäumen ...

WORACZICZKY

12,5/20 🍷

Koch: Martin Buzernic

Dass das Rad nicht immer neu erfunden werden muss, beweist das versteckte Eckwirthaus mit Grätzelcharme. Wer es einmal gefunden hat, wird sich nicht scheuen, den Weg für feine Hausmannskost auf sich zu nehmen. Das Szegeidiner Krautfleisch mit Salzerdäpfeln erfreut ebenso wie der mürbe Vanillerostbraten. Dass aber auch Speisen wie Shrimpscocktail und Kalbsherz in Madeirasauce auf der Karte stehen und so vor dem Vergessen bewahrt werden, ist dem Woracziczky hoch anzurechnen. Zu Mittag lockt ein täglich wechselndes Menü zu fairen Preisen. Nur der Restaurantname führt zu kleinen Problemen – mit etwas Übung wird aber auch das bewältigt.

à la carte: 9,50–19,50 €**YOHM**

15/20 🍷🍷🍷

Koch: Andreas Fuchs

Wer bewährte, verlässliche Asia-Küche sucht, ist hier sicher sehr gut aufgehoben. Die Qualität der Ware lässt niemals zu Wünschen übrig, große Überraschungen oder Experimente wird man hier aber nicht finden. Der milden Wan-Tan-Suppe hätte mehr Würze nicht geschadet. Die frittierte Entenrolle mit Pflaumensauce ist eigentlich ein Must-have. Die Alpin-Nigiri-Variation, eine Sushi-Selektion von heimischen Fischen wie Lachsforelle, Zander und Saibling, ist hervorragend, der Fisch vielleicht einen Hauch zu trocken. Der knusprig gebratene Lachs mit Meersalz, Limette, frischem Spinat ist heute leider nur zum Teil knusprig, sonst allerdings auf dem Punkt und wunderbar. Außerdem ist das leicht scharfe Ananaschutney echt fein. Ein besonders schönes Gericht: die Mangoente, bei der der zarte Salatmix mit der Sauce fein harmoniert. Noch mehr als die Weinauswahl, die schon einmal größer war, reizt das Angebot an außergewöhnlichen Sakes.

à la carte: 5,90–26 €**ZUM FINSTEREN STERN**

11,5/20 🍷

Köchin: Ella de Silvas

Ein beständiger und versteckter Stern am Himmel der Wiener Innenstadtlöcher, der mit Ella de Silvas abwechslungsreicher und internationaler Küche mittlerweile zu einer verlässlichen Adresse für Genießer wurde. Auch bei unserem heurigen Besuch wurden wir nicht enttäuscht, dabei wurden mediterrane Aromen mit asiatischen Einflüssen gekonnt kombiniert. Für einen gelungenen Einstieg sorgte der marinierte Oktopus mit Wurzelgemüse und Salicornes (Queller), für weitere Gaumenfreude das kalte Kohlrabisüppchen mit Radieschen und Kresse. Der folgende Seesaibling mit Pak Choi, Ingwer-Mayonnaise und Algen-Sesam-Crêpe punktete nicht nur durch seine harmonisierenden Komponenten, allen voran auch durch mustergültiges Handwerk. Die Schokolade-Kokos-Panna-cotta mit Himbeeren wurde einem würdigen Abschluss mehr als gerecht.

ZUM SCHWARZEN KAMEEL

15/20 🍷🍷🍷

Köchin: Sevgi Hartl**AMBIENTE AWARD 2007**

Alter vor Schönheit: Das Kameel hat seinen 400. Geburtstag gut über die Bühne gebracht und Letztere dabei einem leichten Umbau unterzogen. Bar und Restaurant sind aneinandergerückt, womit die tendenziell trubelige Stimmung des Brötchenbereichs das gesamte Etablissement erfasst. Darüber kann man geteilter Meinung sein. Über das, was hier auf den Tisch kommt, nicht. Die Karte ist im Wesentlichen

Tel.: 0699 11 22 95 30

1050 Wien
Spengergasse 52
www.woracziczky.at
gasthaus@wora.at
täglich 11.30–14.30 und
18–21.15 Uhr
☞ je 3 Wochen ab Weihnachten
2019 und im August 2020

Tel.: 01 533 29 00

1010 Wien
Petersplatz 3
www.yohm.at
restaurant@yohm.at
Mo–So 12–23 Uhr

Tel.: 01 535 21 00

1010 Wien
Schulhof 8
zumfinsterenstern.at
restaurant@
zumfinsterenstern.at
Di–Sa 18–23 Uhr
☞ 2 Wochen Ende Dez. 2019

Tel.: 01 533 81 25 11

1010 Wien
Bognergasse 5
www.kameel.at
info@kameel.at
täglich 12–15 und 18–22.30 Uhr
☞ 24. und 25. Dez. 2019,
1. Jan. 2020

eine Auflistung Wiener Urmeter mit Ausflügen ins Internationale. Auftakt, klassisch: handgeschnittener Beinschinken in Schinkensaftmarinade, dazu verlorenes Wachteile und kross angebratene Spargelspitzen – ein Fest der Sinne. Auch die Spargelcremesuppe kommt aromatisch selbstbewusst daher sowie mit Hummerfleisch und Estragon, wir haben es wohl mit einer Art großbürgerlichem Super-smoothie zu tun. Klassisches Kameel-Experiment: Zanderrostbraten mit Zwiebelmarmelade, Ingwer-Zitrus-Butter, Kardamomkarotten und Blattspinat. Abteilung Urmeter: Tafelspitz, hier als dermaßen urgroße Portion aufgetragen, dass einem fast die Marillenpalatschinken entgegen könnten. Was sie natürlich keineswegs sollten.

à la carte: 7,50–39 €**ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER**

12,5/20 🍷

Koch: Matthias Schicht**SERVICE AWARD 2008**

Das Ambiente mit seinen vier Stuben und abgetrennten Nischen mag zwar etwas altmodisch anmuten, doch es ist genau das, was man vom Weißen Rauchfangkehrer erwartet und an ihm schätzt. Hat ja auch seinen Reiz. Und über die typisch österreichische Küche, die in diesem Traditionsghasthaus geboten wird, kann man nicht meckern. Das Wiener Schnitzel wird ordentlich in Butterschmalz herausgebacken und vom aufmerksamen Service mit wirklich gutem Erdäpfelsalat serviert, die köstlichen Salzburger Nockerln mussten ebenfalls unbedingt sein. Wer mit großem Hunger einkehrt, dem sei das „Rauchfangkehrermenü“ ans Herz gelegt. Die Auswahl an österreichischen Weinen und Schnäpsen ist beachtlich.

à la carte: 15–29 €**ZWISCHENBRÜCKENWIRT**

13/20 🍷🍷

Manche Schätze liegen etwas verborgen, doch das macht sie umso reizvoller. Das Ambiente ist modern und gemütlich. Die Küche ist verlässlich und bietet auf einer überschaubaren, laufend sich verändernden Karte genug Abwechslung, sodass auch Stammgästen nicht langweilig wird. Man kocht österreichisch ohne allzu traditionelle Scheuklappen. Dem Service merkt man an, dass Arbeit auch Spaß machen kann. Wirklich ins Staunen gerät man jedoch, sobald man durch die Weinkarte blättert. Man ist versucht, von einem Lexikon der österreichischen Weinkultur zu sprechen, was sich auch in einer bemerkenswerten Jahrgangstiefe zeigt.

**Tel.: 01 512 34 71
0699 12 03 36 60**

1010 Wien
Weihburggasse 4
www.weisser-
rauchfangkehrer.at
info@weisser-
rauchfangkehrer.at
täglich 12–24 Uhr
☞ variabel

**Tel.: 01 333 10 62**

1200 Wien
Treustraße 27
www.zwischenbrueckenwirt.at
guenther.szigeti@chello.at
Mo–Sa 18–22 Uhr

1070

„Running Cooking“

Im Restaurant 1070 am Spittelberg ist jeder Besuch besonders. Drei Gänge gibt es zuerst und drei weitere kann man zusätzlich bestellen. Eine Speisekarte bekommt man jedoch nicht an den Tisch gebracht. Das Servicepersonal erkundigt sich lediglich äußerst aufmerksam, was man nicht essen möchte. Das Geheimnis um die aktuellen Gänge wird somit erst gelüftet, wenn sie duftend auf den Tisch kommen.

Tel.: 0676 566 1774

1070 Wien
Gutenberggasse 28
www.restaurant-1070.com
reservierung@
restaurant-1070.com
Di–Sa 17–1, So 17–24 Uhr

AL BORG

Ein kleines Stück Italien findet man mit dem Al Borgo zwischen Stephansdom und Stadtpark im ersten Wiener Gemeindebezirk. Bereits beim Betreten des Lokals wird man so nett begrüßt wie in unseren Breitengraden normalerweise nur von Freunden und diese angenehme Stimmung zieht sich dank des engagierten Service durch den Abend. Die italienischen Klassiker sind preiswert und dennoch überzeugend.

à la carte: 5,90–29,00 €

Tel.: 01 5128559

1010 Wien
An der Hülben 1
www.alborgo.at
booking@borgo.at
Mo–Fr 11.30–14.30 und 18–23,
Sa 18–23 Uhr

ALI'S GRILL 🇹🇷

Die türkische Küche kann weit mehr, als man in den zumeist recht günstigen Kebab-Lokalen der Vorstadt geboten bekommt. Kebab gibt es hier natürlich auch, aber nicht als billige Füllung eines Fladenbrottes, sondern als Grillspezialität mit Beilage. Neben den großartigen Grillgerichten aus vorzüglichem Lammfleisch sind die köstlichen Vorspeisen (Mezze) zu erwähnen.

Tel.: 01 5811567

1010 Wien
Operngasse 14
www.alisgrill.at
info@alisgrill.at

ANTONS TAFEL 🇳🇱

Das Konzept, das Anton Rusnak mit seinem Lokal verfolgt, ist durchaus ungewöhnlich, denn eigentlich ist es ein Eissalon, in dem aber von Mittwoch bis Samstag ein viergängiges Genussmenü angeboten wird. Der Plan geht jedoch auf, denn das Eis ist hervorragend und die kreativen Gerichte des Menüs ebenfalls. Man merkt, dass der Chef bereits im Fabios, im Palais Coburg und im Le Canard in Hamburg gekocht hat.

à la carte: 7–24 €

Tel.: 01 8762485

1130 Wien
Hietzinger Hauptstraße 174
www.antons.at
reservierung@antons.at
Mi–Sa 18–22 Uhr
☎ Juni–August 2020

APPIANO

„das Gasthaus“

In feinem Wiener Beislambiente labt man sich im Appiano nicht bloß an Klassikern der Wiener Küche, auch mediterrane Speisen werden hier serviert. Entweder abends à la carte, als Degustationsmenü mit drei bis sieben Gängen oder bei einem schnellen Mittagessen, das auch als Take-away möglich ist. Die umfangreiche Weinkarte hält ebenfalls für jeden Geschmack etwas bereit.

à la carte: 13–28 €

Tel.: 01 5336128

1010 Wien
Schottenbastei 4
www.appiano-dasgasthaus.at
office@appiano-dasgasthaus.at
Mo–Fr 11.30–14.30 und 18–22 Uhr
☎ variabel

BEIM CZAAK

Als Alt-Wiener Gaststätte tituliert, wird das Lokal seit 1926 von der Familie Czaak im ersten Bezirk geführt. Der Charme vergangener Zeit findet sich in jedem Winkel des Restaurants und typisch wienerisch ist auch die Speisekarte. Vom Surschnitzel bis zum Herrengulasch gibt es hier alles, aber man bietet auch vegetarische Gerichte an. Die Beislatmosfera ist herrlich authentisch und der Service geizt nicht mit Wiener Schmäh.

à la carte: 9–25 €

Tel.: 01 5137215
0664 2042309

1010 Wien
Postgasse 15
www.czaak.com
beim@czaak.com
Mo–So 16–23.30 Uhr

BODULO

Seit fast 40 Jahren gilt das Bodulo für alle, die wieder einmal gepflegt Fisch essen wollen, als eine der ersten Anlaufstellen Wiens. Das Interieur ist zwar etwas aus der Mode gekommen, doch das tut der stets hohen Qualität der Speisen keinen Abbruch. Man schätzt die authentisch dalmatinischen Gerichte ohne viel Schnickschnack.

Tel.: 01 4864311

1170 Wien
Hernalser Hauptstraße 204
www.bodulo.at
office@bodulo.at
Di–Sa 11.30–14.30 und
17.30–22.30 Uhr

CHALET MOELLER 🇨🇭

Mitten im idyllischen Wienerwald liegt es, das Chalet Moeller. Hier kann man am Gipfel der Amundsenstraße in gediegenem Ambiente speisen. Die Auswahl der Gerichte reicht von Gutbürgerlichem (wie Kalbsbackerl) bis hin zu Mediterranem (wie den hausgemachten Tagliolini). Auch bekennende Naschkatzen werden mit allerlei fruchtigen und schokoladigen Köstlichkeiten verwöhnt.

Tel.: 01 4842163

1140 Wien
Amundsenstraße 5
www.chalet-moeller.at
office@chalet-moeller.at
Mi–Sa 11.30–22,
So 11.30–21.30 Uhr

CHINABAR

Da es in China keine typischen Bars gibt, ist dieses Lokal an und für sich schon ein Widerspruch in sich. Seit acht Jahren liegt hier der Fokus auf der Weiterentwicklung der klassischen asiatischen Küche mit spanischen Elementen. Innovative Gerichte à la Tofu mit Mangalitzaschwein entstehen und sind einen Versuch wert. Auch die gut sortierte Weinkarte unterstreicht die Qualität.

Tel.: 01 5220831

1070 Wien
Burggasse 76
www.chinabar.at
office@chinabar.at
täglich 23.30 Uhr

CHINABAR AN DER WIEN 🇨🇳

In der stimmig eingerichteten Chinabar an der Wien wird das Konzept der Chinabar von Simon Xie Hong fortgeführt. Der Fokus liegt hier jedoch auf der Sichuanküche. Dementsprechend würzig und scharf präsentieren sich die Speisen, aber ohne den europäisch geprägten Gaumen zu überfordern. Das Lokal liegt in der Nähe des Naschmarkts und hat einen netten Schanigarten.

à la carte: 4–17 €

Tel.: 01 9713288

1050 Wien
Hamburgerstraße 2
chinabaranderwien.at
office@chinabaranderwien.at
täglich 12–23.30 Uhr



Die besten Weine Österreichs:

Jetzt im Gault&Millau-Weinguide.



DANIELI

Seit 1996 genießt man im Danieli italienische Köstlichkeiten aller Art. Das gemütliche Ambiente des Ziegelgewölbes versprüht Italo-Charme und Antipasti, Holzofenpizzen, Fisch vom Grill und Co sorgen für zusätzliches Urlaubsgefühl. Die Weinkarte umfasst eine schöne Auswahl und auch die Digestifkarte ist einen Blick wert. Auf die Dolci sollte man nicht verzichten.

à la carte: 7–38 €

Tel.: 01 5137913

1010 Wien
Himmelpfortgasse 3
www.danieli.at
ristorante@danieli.at
täglich 11.30–23 Uhr



DAS CAMPUS

Nicht nur WU-Studenten sind große Freunde des Campus-Restaurants, auch umliegende Geschäftsleute und Anrainer wissen es zu schätzen. Das mag an der hippen und legeren Atmosphäre liegen oder an der breit gefächerten Speisekarte, die mit ihrem Mix aus österreichischen Klassikern, Burgern und mediterranen Gerichten für jeden etwas Passendes bietet. Hausgemachte Limonaden, aromatisiertes Bier und der Sonntagsbrunch sind es durchaus wert, dem Unigelände auch am Wochenende einen Besuch abzustatten.

à la carte: 4–20 €

Tel.: 01 7297420

1020 Wien
Welthandelsplatz 1
(Eingang Trabrennstraße)
www.dascampus.at
welcome@dascampus.at
Mo–Fr 11–22, Sa 9–22,
So 9–18 Uhr

DAS GLASHAUS [®]

Inmitten weiterer Glaspaläste ist das Glashaus ein neuer Hotspot im WU-Viertel. Österreichische Klassiker, mediterrane Pasta-Träume sowie saisonale Gerichte stehen auf der Karte. Hier kann man von Business-Lunch bis zu Candle-Light-Dinner alles haben. Der Service ist sehr bemüht, das Ambiente modern und die Qualität passt auch.

à la carte: 6–28 €

Tel.: 01 3483553

1020 Wien
Am grünen Prater 11
www.dasglashaus.at
hello@dasglashaus.at
Mo–Sa 11.30–22, So 10–18 Uhr
* 24.–31. Dez. 2019

Tel.: 01 5320378

1010 Wien
Rudolfsplatz 12
www.dasheinz.at
lokal@dasheinz.at
Mo–Fr 16–23, Sa 18–23 Uhr

DAS HEINZ

Einen schönen Blick auf den Rudolfspark genießt man in Das Heinz und das wohnliche Ambiente führt sofort dazu, dass man sich wohl und wie zu Hause fühlt. Die Speisekarte bietet gutbürgerliche Hausmannskost, die mit viel Sorgfalt zubereitet wird. Außergewöhnlich sind das Pferdefiletsteak und der Horse-Burger mit Pferdefaschiertem.

à la carte: 4,90–30,90 €

DIE KÜCHE WIEN

im Palais Hansen Kempinski

Im Palais Hansen Kempinski bietet das kleine Restaurant Die Küche Wien Casual Dining auf höchstem Niveau. Auf der Karte finden sich Bodenständiges aus der österreichischen Küche sowie saisonale Schmankerl. Nett sind auch das Frühstück, der Brunch oder der Lunch. Egal um welche Uhrzeit man das Gefühl des nagenden Hungers verspürt, Die Küche Wien ist eine ideale Anlaufstelle.

à la carte: 9–39 €

Tel.: 01 236 10008080

1010 Wien
Schottenring 24
www.kempinski.com/wien
restaurants.vienna@
kempinski.com
Mo–Fr 12–14 und 18–22,
Sa, So, Fei 18–22 Uhr

DIE SCHWEMME

Als Schwemme bezeichnet man den Raum eines Brauhauses, in dem Bier getrunken und auch etwas gegessen wird. Das Konzept ist hier ähnlich, auch wenn das moderne Bistro optisch nichts mit einem Brauhaus gemein hat. Zum Bier werden Burger, Tacos und Sandwiches serviert, deren Qualität top ist. Hier führt man fort, was man mit Gmoa Keller, Gelbmanns Gaststube und Waldviertlerhof erfolgreich begonnen hat.

à la carte: 4,50–19,80 €

Tel.: 01 9544448

1030 Wien
Marokkanergasse 3a
www.dieschwemme.at
reservierung@
dieschwemme.at
Mo–Sa 11–23 Uhr

DON ALFREDO

Holzofenpizzen, Fischspezialitäten und weitere klassische italienische Gerichte kommen hier in solider Qualität auf den Tisch. Schön ist die Lage im Kurpark Oberlaa, vor allem weil man bei Schönwetter auf der Terrasse sitzen kann. Auch der Innenraum ist stimmig eingerichtet und versprüht italienisches Lebensgefühl.

à la carte: 5–26 €

Tel.: 01 6895931

1100 Wien
Filmtelchstraße 1
www.ristorantedonalfredo.at
office@ristorantedonalfredo.at
Mo–Sa 11–22, So 11–21 Uhr

DOTS

Einer der kulinarischen Lichtblicke in der Mariahilfer Straße ist Martin Hos Dots. Bei cooler Atmosphäre punktet es vor allem mit Kreativ-Sushis, die auch optisch eine Augenweide sind, oder außergewöhnlichen Dim-Sum. Das Preisniveau ist eher hoch, die Weinkarte ansprechend, die Servicetruppe exzellent.

à la carte: 6–39 €

Tel.: 01 9209980

1060 Wien
Mariahilfer Straße 103
www.dots1060.at
info@dotsgroup.eu
So–Do 18–1, Fr, Sa 12–1 Uhr

DOTS IM BRUNNERHOF

Die Filiale der Dots-Kette in Döbling lockt mit einem schönen, gemütlichen Gastgarten. Die klassischen bis ungewöhnlichen Variationen von Sushi, Maki, Sashimi und Co werden durch warme Speisen wie Currys und Dim-Sum ergänzt und verwandeln den ehemaligen Heurigenbetrieb in einen kulinarischen Hotspot. Das Ambiente ist eine extravagante Mischung aus asiatisch, österreichisch und mediterran.

Tel.: 01 9089110

1190 Wien
Kahlenberger Straße 1
www.dotsimbrunnerhof.at
info@dotsgroup.eu
Mo–Do 18–24, Fr 18–1,
Sa 12–1, So, Fei 12–24 Uhr

FLATSCHERS

Steaks vom Lavasteingrill und herzhafte Burger sorgen dafür, dass sich täglich Fleischliebhaber aus ganz Wien hier in der Kaiserstraße tummeln. Das Rindfleisch kommt aus Argentinien und den USA, der Rest wird von regionalen Produzenten bezogen. Neben den fleischigen Köstlichkeiten gibt es auch ein großes Angebot an Fisch- und Veggiegerichten.

à la carte: 20–60 €

FROMME HELENE

Hier gibt es wunderbare Wiener Spezialitäten. Ob es schnell nach dem Theater noch Würstel mit Saft oder ein Alt-Wiener Backfleisch sein sollen (das Theater in der Josefstadt ist schließlich ums Eck) oder Rindsfiletspitzen in Pfefferrahmsauce am Sonntag zu Mittag – die Qualität stimmt. Auch Innereien und vegetarische Gerichte werden mit viel Sorgfalt zubereitet.

GELBMANN'S GASTSTUBE

Im ruhigen, mit Kastanien überdachten Schanigarten sitzen und gut essen und trinken. Genau das kann man in Gelbmanns Gaststube, die bereits seit 1988 von der Familie Laskowsky geführt wird. Die traditionellen Gerichte und den Wiener Schmääh hat man bis heute beibehalten. Besonderer Fokus liegt auf bewusstem Umgang mit österreichischen Produkten.

à la carte: 11,80–22,80 €

GREEN COTTAGE

Küchenchef Meister Wu stammt aus Hangzhou, der Hauptstadt der chinesischen Provinz Zhejiang. Die dortige Küche ist bekannt für ihren besonders leichten und frischen Charakter – Attribute, die auch im Green Cottage zu finden sind. Die Speisekarte bietet eine große Auswahl nationaler Speisen und sorgt mit Froschschenkeln in Salzkruste, tausendjährigen Eiern und Chrysanthemen-Heilbutt für optimale Einblicke in die dortige Landesküche. Wer gerne Pekingente isst, wählt am besten das fünfgängige Entenmenü.

à la carte: 9,90–25 €

GRILLHOUSE DA MAX

Exzellentes Grilllokal des Huth-Imperiums. Sämtliche Fleischsorten von ausgezeichneter Qualität landen hier auf dem Rost. Ob saftige Steaks oder Burger, Fleischliebhaber werden hier besonders glücklich, denn die Gerichte werden mit viel Können zubereitet. Ein besonderes Highlight ist die große Auswahl an Craft-bieren auf der Karte.

à la carte: 10,90–29,90 €

HAN AM STADTPARK 

Koreanische Hausmannskost mit feurigen Aromen wird hier authentisch zelebriert. Nach dem Motto „Sharing is Caring“ bestellt man am besten von allem etwas und genießt dann gemeinsam. Das hausgemachte Kimchi darf dabei natürlich nicht fehlen, genauso wenig wie die koreanischen Teigtaschen Mandu und fermentierter Rettich. Spezialität ist der feurige Chongol, ein heißer Suppentopf mit Tofu, Reiskuchen und viel Gemüse. Dass hier mit viel Leidenschaft gearbeitet wird, zeigt sich nicht nur am Gaumen. Das Dauerlächeln der jungen Chefin spricht für sich.

à la carte: 3–18 €

Tel.: 01 5234268

1070 Wien
Kaiserstraße 113–115
www.flatschers.at
restaurantleitung@flatschers.at
täglich 17–23 Uhr

Tel.: 01 4069144

1080 Wien
Josefstädter Straße 15
www.frommehelene.at
restaurant@frommehelene.at



Tel.: 01 4861599

1160 Wien
Wilhelminenstraße 62
www.gelbmanns.at
reservierung@gelbmanns.at
Di–Sa 11–22 Uhr
☎ variabel

Tel.: 01 5866581

1050 Wien
Kettenbrückengasse 3
www.green-cottage.at
info@green-cottage.at
Mo–Sa 11.30–15 und 18–23 Uhr

Tel.: 01 5128128

1010 Wien
Schellinggasse 6
www.zum-huth.at
tisch@damax.at
täglich 12–23 Uhr

Tel.: 01 5355050

1030 Wien
Am Heumarkt 9/3
www.han-wien.at
post@han-wien.at
Di–So 12–15 und 17.30–23 Uhr
☎ Fei

Tel.: 0676 754 6018

1070 Wien
Lerchenfelder Straße 73
www.hausmair.at
herbert.hausmair@gmx.at
Mo–Fr 11.30–15.30 und
17.30–21.30 Uhr
☎ Fei, variabel

Tel.: 01 4703757

1180 Wien
Scheibenbergstraße 11
www.herbeck.wien
office@herbeck.wien
Di–Sa 11.30–15 und 17.30–23 Uhr

Tel.: 01 52333900

1070 Wien
Burggasse 89
Mo–Sa 18–22 Uhr

Tel.: 0660 8609401

1180 Wien
Gersthofnerstraße 14
www.hollerkoach.at
info@hollerkoach.at
Mo–Do 16.30–24, Fr, Sa 9–24,
So 9–22 Uhr

Tel.: 01 05010013600

1100 Wien
Am Belvedere 1
www.iki-restaurant.at
info@iki-restaurant.at
Mo–Fr 11–21 Uhr
☎ Fei

Tel.: 01 5237494

1070 Wien
Zieglergasse 15
www.ilmare.at

HAUSMAIR'S GASTSTÄTTE

Eine fixe Größe am Wirtshausimmel, wo der Fokus auf Produktherkunft und -qualität liegt. Besonders beeindruckend sind die Wildgerichte. Das Wild wird direkt von der eigenen Jagd bezogen, Workshops zur Verarbeitung „Nose to tail“ werden auch angeboten. Ebenfalls Klassiker auf der Karte sind das Rindsgulasch und die herrlichen Nachspeisen, von Apfelschmarren bis Powidlpalatschinke.

à la carte: 3,10–29,90 €

HERBECK

An der Grenze zwischen Gersthof und Pötzleinsdorf steht mit dem Herbeck ein echtes Wiener Wirtshaus. Das Vorstadt-Juwel verzaubert mit Einrichtung im Stil der Jahrhundertwende und die Karte bietet Gutbürgerliches, ohne dabei zu konservativ zu sein. Die Qualität ist konstant hoch und die Weinkarte erstaunlich umfangreich.

à la carte: 8,90–36,90 €

HIDORI

Das Hidori hat sich ganz der Izakayaküche – japanische Alltags- und Beislküche – verschrieben, wodurch man als Gast einen guten Einblick in die authentische Aromenvielfalt Japans gewinnen kann. Spannend sind die begehrten Yakitori-Spießchen mit gegrilltem Rindsherz oder Hühnermagen, der rohe Fisch und das Sushi sind ein Muss. Passend dazu gibt es eine große Auswahl an feinem Sake.

HOLLERKOCH 

Ob zum Frühstück oder zum Abendessen, hier wird klassisch-österreichische Küche mit internationalen und saisonalen Leckerbissen serviert. Man genießt frische Salate, saftigen Schweinsbraten und – wie könnte es anders sein – Holler in unterschiedlichen Variationen. Die Einrichtung ist freundlich und hell, das dadurch entstehende Ambiente lädt zum längeren Bleiben ein.

à la carte: 11,90–28,90 €

IKI

Mitten auf dem neuen Erste Campus ist das moderne japanische Restaurant zu Hause und beglückt nicht nur zu Mittag die umliegenden Geschäftsleute mit frischen Sushis und heißen Ramen in zahlreichen Varianten. Auch abends kann man sich bei einem lässigen Dinner an einer erweiterten Speisekarte und entspannter Atmosphäre erfreuen. Der Service ist freundlich und flott, die offene Küche ermöglicht es, dem regen Treiben hinter Herd und Sushimatte zu folgen. In Kooperation mit dem Mochi-Team ist hier eine interessante Alternative entstanden, die abseits des zweiten Wiener Gemeindebezirks hochwertige asiatische Küche bietet.

à la carte: 10–29 €

IL MARE

Die traditionelle italienische Küche, die neben herrlichen Pizzen auch Fisch- und Fleischgerichte beinhaltet, wird hier seit 1975 gelebt. Die Pizza wird selbstverständlich im Holzofen gebacken und auch die Zubereitung der Bistecca alla fiorentina ist exzellent. Man erfindet das Konzept des guten Italiens nicht neu, aber wer qualitativ hochwertige Gerichte serviert, muss das ja auch nicht.

IN-DISH

Es sind die simplen Dinge, die Raffinement benötigen. Das zeigt sich auch im indischen Restaurant nahe dem Schwarzenbergplatzes, wo traditionelle Landesklassiker für Aromenvielfalt sorgen. Zu Mittag punktet das preiswerte Menü, später wählt man zwischen schmackhaften Currys und Tandoori-Spezialitäten. Unbedingt probieren sollte man das Signature Dish Fisch-Tikka, welches im Bananenblatt schonend gegart wird. Zum Abschluss kommt man am verführerischen Schokoladesamosa nicht vorbei. Als passende Getränke empfehlen sich hausgemachte Limonaden und Cocktails.

JOSEPH

Dass der Bäcker aus dem Waldviertel feinstes Brot und Gebäck zu zaubern weiß, ist mittlerweile in und um Wien bekannt. Nach einem Besuch des Bistros ist man aber auch begeisterter Anhänger der dort servierten Speisen, die durch die Verarbeitung qualitativ hochwertiger Produkte überzeugen. Zum Frühstück findet man hausgemachtes Müsli und pochierte Eier auf der Karte, zu Mittag beglücken Klassiker wie das Club Sandwich oder die wöchentlich wechselnden Gerichte. Damit man sich nicht um die Plätze streiten muss, gibt es in der Kirchengasse und am Albertinaplatz noch weitere Niederlassungen.

à la carte: 7–17 €

KRAWALL [®]

Ein wahrer Geheimtipp am Naschmarkt ist das Krawall. Es ist winzig klein und fungiert hauptsächlich als Vinothek und Bar. Zu den ausgewählten Weinen können Tapas, kalte Platten und täglich wechselnde warme Gerichte bestellt werden. Das ungemein hohe Niveau von Bisonschinken, Hirschgulasch und Co erstaunt direkt in einem Lokal dieser Art.

KUCHLMASTEREI

Der Name ließe vermuten, dass es sich bei der Kuchlmasterei um ein österreichisches Gasthaus handelt. Umso überraschter ist man nach Betreten des Lokals, dass man in den Innenräumen pompöser Luster und protziger Deko-Elemente ansichtig wird, die so gar nicht traditionell anmuten. Die Speisekarte gibt sich französisch, bei unserem Besuch wurde allerdings ein Spezialmenü serviert, das unserer Meinung nach nicht der regulären Küchenlinie entspricht, sondern sich eher klassisch österreichisch zeigte. Die Auswahl der Grundprodukte war in Ordnung, an den Aromenkombinationen könnte man allerdings noch etwas feilen.

à la carte: 6,90–33 €

LE BOL

Betrifft man die Räumlichkeiten des französischen Bistros, taucht man in die wunderbare Welt Frankreichs ein. In der Luft liegt der Duft frischen Kaffees und des Le-Bol-Klassikers „Monsieur Seguin“. Ein Traum von einem Salat, der mit gratiniertem Ziegenkäse und feinstem Currydressing überzeugt. Wer diesen Herrn einmal probiert hat, wird ihm immer treu bleiben. Wer aber kein Freund der Ziege ist, findet bei den wunderbaren Tartines und restlichen Salatvariationen sicher passende Alternativen. Während der Umbauarbeiten am Neuen Markt hat der Schanigarten in der Naglergasse 21 sein Ausweichquartier.

Tel.: 01 9412801

1010 Wien
Schwarzenbergstraße 8
www.in-dish.at
reservations@in-dish.at

1030 Wien
Landstraßer Hauptstraße 4
www.joseph.co.at
office@joseph.co.at
Mo–Fr 8–21, Sa, So 8–18 Uhr

Tel.: 0664 207 2252

1060 Wien
Naschmarkt Stand 975/C8
www.krawall.at
bar@krawall.at
Di–Fr 11–22, Sa 8–22 Uhr
☘ Fei

Tel.: 01 4102669

1030 Wien
Obere Weißgerberstraße 6
www.kuchlmasterei-rest.com
info@kuchlmasterei-rest.com
Di–Fr 11.30–15 und 18–24,
Sa 18–24, So 11–16 Uhr

Tel.: 0699 1030 1899

1010 Wien
Neuer Markt 14
www.lebol.at
info@lebol.at

LISBOA LOUNGE

Traditionelle portugiesische Speisen, iberische Tapas und eine große Auswahl an Landestypischem sorgen für Genussmomente und überzeugen mit ihren feinen, südeuropäischen Aromen. Knoblauchgarnelen, frischer Oktopussalat oder die portugiesische Spezialität Pastel de Nata – ein süßes Blätterteigtörtchen mit Zimt – machen Lust auf mehr. Ein Glas Portwein macht das geglückte Gastspiel perfekt.

à la carte: 1,80–36 €

MAMA & DER BULLE [®]

Ein weiteres Restaurant der Familie Huth. Man bekommt Steaks und Burger in gewohnter Qualität, so wie man sie sich wünscht. Die Karte ist angenehm überschaubar, das Flat-Iron-Steak ist zart und saftig und die Beilagen sind ebenso gut gemacht. Trotz des Fleischfokus werden hier auch Vegetarier fündig und das gemütliche Ambiente sorgt dafür, dass man sich wohlfühlt.

à la carte: 3,50–13,80 €

MAMA LIU & SONS

Dass die chinesische Küche viel mehr als Frühlingssrollen zu bieten hat, ist mittlerweile auch in Österreich kein Geheimnis mehr. Einen tieferen Einblick in die asiatische Küche bekommt man in diesem Restaurant, in welchem Mama Liu gemeinsam mit ihren Söhnen für das leibliche Wohl der Gäste verantwortlich ist. Der Algensalat schmeckt, die Dim Sum werden von Hand gefertigt und die Hot Pots mit ihren unterschiedlichen Fonds und Einlagen sind ein klarer Geheimtipp. Auf die Plätze, Stäbchen, los!

MARCO SIMONIS BASTEI10

Gutem Geschmack sind keine Grenzen gesetzt, wie auch die kleine und liebevolle Bastei10 beweist. Neben stilvollen, ausgewählten Design- und Dekoartikeln aus aller Welt ergattert man hier auch viele kulinarische Köstlichkeiten, die zum direkten Verzehr oder zum Mit-nach-Hause-Nehmen geeignet sind. Klassiker wie Vitello tonnato oder Beef Tatar beglücken zu Mittag, zum Afterwork wählt man aus einer breiteren Karte und kann sich mit saisonalen Speisen verwöhnen lassen. Es kann ja so einfach sein, sich den tristen Alltag zu verschönern.

à la carte: 5–22 €

MARIO

Die moderne italienische Atmosphäre lässt kaum darauf schließen, dass das Mario ebenfalls der Plachutta-Kette angehört. Aus der Küche kommen aber nicht Tafelspitz & Co., sondern Antipasti, hausgemachte Pasta sowie saftiges Fleisch und Fisch vom Grill. Die Bewohner Hietzings wissen das Mario zu schätzen und kommen gerne auch für das preiswerte Mittagsmenü oder das feine Frühstück.

à la carte: 4,80–28,90 €

Tel.: 01 9670061

1040 Wien
Mühlgasse 20
www.lisboalounge.at
lisboalounge@lisboalounge.at
Mo–Sa 12–24 Uhr

Tel.: 01 5123449

1010 Wien
Schellinggasse 5
www.mamaundderbulle.at
tisch@mamaundderbulle.at
täglich 12–23 Uhr

Tel.: 01 5863673

1060 Wien
Gumpendorfer Straße 29
www.mamaliuandsons.at
hello@mamaliuandsons.at
Di–Fr 17–24, Sa, So 12–24 Uhr

Tel.: 01 5122010

1010 Wien
Dominikanerbastei 10
www.marcosimonis.com
welcome@marcosimonis.com
Mo–Fr 8.30–20.30 Uhr, im Nov.
und Dez. auch Sa 10–17 Uhr
geöffnet

Tel.: 01 8769090

1130 Wien
Lainzer Straße 2
www.mario-hietzing.at
office@mario-hietzing.at
täglich 8–0.30 Uhr



MEIN
WUNDERBARER
Kochsalon
www.martinahohenlohe.com



MARKET RESTAURANT

AMBIENTE AWARD 2013

Hier gibt es von früh bis spät asiatische Fusionsküche in Reinkultur. Ob japanisches Sushi, chinesische Dim Sum oder thailändisches Tom Kha Gai, hier findet man die unterschiedlichsten Gerichte und Neuinterpretationen in durchaus überzeugender Qualität. Für Spätaufsteher gibt es Frühstück täglich sogar bis 16 Uhr. Das Essen und das beeindruckende Ambiente sind definitiv einen Besuch wert.

à la carte: 12,90–21,80 €

Tel.: 01 5811250

1060 Wien
Linke Wienzeile 36

www.market-restaurant.at
office@market-restaurant.at
täglich 8–2 Uhr



MAYER & FREUNDE®

Was auf den ersten Blick wie ein Feinkostladen aussieht, entpuppt sich bei genauem Hinsehen als Alexander Mayers Edelgreißler mit Bistrotküche. Im hinteren Teil des Lokals können am gefliesten Chef's Table zwölf Leute Platz nehmen und zwischen 11 und 17 Uhr aus einem überschaubaren Angebot an wechselnden Speisen wählen. Samstags gibt es zünftige Weißwürste, Leberkäse und bayrisches Bier.

Tel.: 01 5323276

1010 Wien
Jasomirgottstraße 4



Weinguide

Die besten Weine Österreichs im NEUEN Design.

MÖSLINGER

Im Gasthaus Möslinger heißen die Brüder Roman und Richard Taudes ihre Gäste willkommen. Nach der Übernahme des Lokals von den Eltern im Jahr 2018 haben sie die gewohnt gute Qualität absolut erhalten. Die Gerichte sind nach wie vor klassisch bodenständig (Fiakergulasch, Tafelspitz, gebackene Leber), besonders geachtet wird auf die Verwendung heimischer und regionaler Produkte.

à la carte: 4,90–28,90 €

Tel.: 01 7280195

1020 Wien
Stuwerstraße 14

www.gasthausmoeslinger.at
office@gasthausmoeslinger.at
Di–Sa 11.30–22.30 Uhr



MUSCHELN & MEHR

Sie sind viel zu gut, um sie nur während eines Urlaubsaufenthalts zu verzehren, wenn Meer und Strand nicht weit sind. Das dachte sich auch der Betreiber des kleinen Lokals und beglückt daher mitten in Wien in Zusammenarbeit mit besten Lieferanten mit einem wahren Muschelparadies. Die Speisekarte bietet eine breite Auswahl, der Klassiker Spaghetti vongole darf dabei natürlich nicht fehlen. Spannend auch die geräucherten Miesmuscheln auf Blattsalat. Für alle, die sich mit Muscheln und Meeresfrüchten eher weniger anfreunden können, bietet ein kleines Angebot an muschelfreien Alternativen eine gute Wahl. Das Ambiente ist gemütlich und macht Lust auf mehr und Meer.

à la carte: 3,50–22,50 €

Tel.: 01 4026032
0664 5147820

1080 Wien
Kochgasse 18

www.muschelnundmehr.at
mum1080@gmx.at
Di–Sa 18–22.30 Uhr

NIRVANA

Das in einem Hauseingang etwas versteckt liegende, durchaus elegante Innenstadtlokal bietet authentische indische Küche mit kleiner, aber ausreichender Weinkarte und ausgedehntem Service. Besonders zu empfehlen ist das nur mit ordentlichem Hunger zu bewältigende „Discovery Dinner“, das einen wunderbaren Querschnitt bietet.

à la carte: 4,95–18,50 €

Tel.: 01 5133075
0699 19244874

1010 Wien
Rotenturmstraße 16–18

www.restaurant-nirvana.at
info@restaurant-nirvana.com
Mo–Fr 11.30–14 und 18–22,
Sa 12–15 und 18–22 Uhr

OFENLOCH

Das Ambiente der alten Gewölbe hat beinahe etwas Magisches, was die Gäste neben der typischen Wiener Küche, die hier geboten wird, sehr zu schätzen wissen. Die Speisekarte mit beliebten Klassikern wie Kalbsleber, saftigem Backhendl oder Beuschel wird durch eine wöchentlich wechselnde Mittags- und Abendkarte ergänzt.

Tel.: 01 5338844

1010 Wien
Kurrentgasse 8
www.restaurant-ofenloch.at
reservierung@restaurant-ofenloch.at

OSTERIA MANGIA E RIDI

Feine, authentische Osteriaküche aus dem südlichsten Teil Kalabriens lässt hier die Herzen höher schlagen. Auf der Speisekarte finden sich keine Pizzen, dafür aber frische Fischgerichte, cremige Risotti und hausgemachte Antipasti. Der kleine Raum mit viel Holz und die schlichte Tischdekoration sorgen für ein gemütliches Ambiente. Dank der offenen Küche lässt sich so mancher Blick auf italienisches Handwerk erhaschen.

à la carte: 49–149 €

Tel.: 01 5122703

1010 Wien
Sonnenfelsgasse 5
www.osteria-mangiaeridi.at
office@osteria-mangiaeridi.at
Mo–Fr 12–15 und 18–22.30,
Sa 18–22.30 Uhr

PARLOR

im Hotel InterContinental Wien

Im Hotel InterContinental Wien findet man hier innovatives, kreatives Ambiente. Ungewöhnliches Design in Schwarz und Weiß bildet spannende Kontraste, aber nicht nur das Interieur, auch das Essen hat etwas zu bieten. Besonders das umfangreiche Frühstücksbuffet ist beeindruckend. Gute Küche und eine kleine, aber feine Weinkarte runden aber auch einen gemütlichen Abend hervorragend ab.

Tel.: 01 71 1221 10

1030 Wien
Johannesgasse 28
www.restaurant-parlor.at
vienna.parlor@ihg.com
täglich 6.30–10.30 und
17.30–23 Uhr

PLACHUTTAS GRÜNSPAN

Im weitläufigen Gastgarten zu sitzen und eines der vielen traditionell österreichischen Gerichte zu probieren, ist in dieser Ottakringer Institution im Sommer besonders gemütlich. Das Vorstadtwirtshaus bietet von saftigen Steaks bis hin zu rustikal Gebackenem und Gekochtem eine gute Auswahl an klassischen Speisen.

à la carte: 4,30–17,20 €

Tel.: 01 4805730

1160 Wien
Ottakringer Straße 266
www.gruenspan.at
office@gruenspan.at
täglich 11–24 Uhr

PRILISAUER

Seit Jänner 1882 gibt es ihn, den Prilisaauer, und mittlerweile ist er zu einer Institution der Wiener Gasthauskultur geworden. Hermann und Barbara Prilisaauer führen das gepflegte Vorstadrestaurant bereits in der fünften Generation. Die Kombination traditioneller Wiener Küche und saisonaler Themenwochen mit Herzlichkeit und Gastfreundschaft ist der Grund, warum man seit vielen Jahren gerne hierherkommt.

à la carte: 8–23 €

Tel.: 01 9793228

1140 Wien
Linzer Straße 423
www.prilisaauer.at
office@prilisaauer.at
Di 16–23, Mi–Sa 10–23,
Sa, So 10–22 Uhr

PUB KLEMO

An dieser Weinbar führt einfach kein Weg vorbei. Das Sortiment (auch an glasweise ausgeschenkten Weinen) ist enorm und breit gefächert, die Preise dafür wirklich fair. Wer sich näher mit Wein beschäftigen möchte, kann dies hier bei wechselnden Verkostungsflights tun. In der klein gehaltenen Speisekarte finden handgemachte Pasta, kalte Kleinigkeiten und abwechslungsreiche Schmorgerichte ihren Platz.

Tel.: 0699 11 09 1332

1050 Wien
Margaretenstraße 61
www.pubklemo.at
info@pubklemo.at
Mo–Sa 17–1 Uhr
☞ Fei

RAINERS WINTERGARTEN

im Rainers Hotel Vienna

Auch wenn es sich bei diesem Lokal „nur“ um das Restaurant des Rainers Hotel Vienna handelt, ist die Küche mehr als ordentlich. Ob zum Frühstück, Lunch oder abends an der Bar, hier werden zwar keine kreativen Höchstleistungen erbracht, aber dafür ist die Qualität von Kaffee, Speisen und Co exzellent und das Ambiente sehr stilvoll.

Tel.: 01 60580

1100 Wien
Gudrunstraße 184
www.rainers-hotel.eu
info@rainers-hotel.eu

RAMASURI

In urbaner Lage auf der Praterstraße befindet sich das Ramasuri und gilt als beliebter Treffpunkt und hippestes Szenelokal. Frühstück gibt es hier bis in den Nachmittag, auch Lunch und Dinner sind es wert hier einzukehren. Die Küche überzeugt mit soufflierten Semmelknödeln und hausgemachtem Wallerbutterschnitzel und widmet sich dabei einer modernen, internationalen Küche. Die Getränkekarte mit ihren Eigenkreationen bei Gin und Co weiß ebenfalls zu überzeugen.

Tel.: 0676 466 80 60

1020 Wien
Praterstraße 19
ramasuri.at
office@ramasuri.at
Mo–Sa 8–22, So 9–22 Uhr

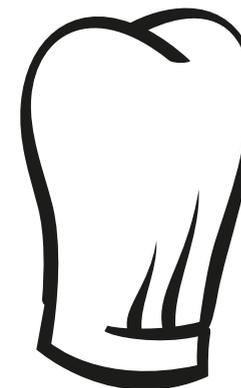
REBHUHN

Unaufdringlich, charmant und rustikal. Drei Adjektive, die das alteingesessene Wiener Gasthaus treffend beschreiben. Traditionelles Ambiente ist garantiert, der besondere Eingang in Holzfassoptik ist ein wahrer Blickfang. Zu essen gibt es hier alles, was die österreichische Landesküche zu bieten hat. Sympathische Hausmannskost zu fairen Preisen.

à la carte: 7,90–22 €

Tel.: 01 3195058

1090 Wien
Berggasse 24
www.rebhuhn.at
gasthaus@rebhuhn.at
Mo–So 11.30–22.30 Uhr
☞ variabel



Gault & Millau

Besuchen Sie uns auf Facebook unter
www.facebook.com/Gault.Millau.Oesterreich 

REGINA MARGHERITA

Ein kleines Stück Neapel nach Wien zu bringen, das ist der Anspruch der Pizzeria Regina Margherita. Malerisch im Innenhof des Palais Esterházy gelegen, findet man hier auch tatsächlich ein wenig italienisches Dolce Vita. Die Pizza aus dem original neapolitanischen Holzofen ist ein Genuss und auch der Branzino vom Grill ist noch saftig. Die Atmosphäre ist angenehm entspannt.

à la carte: 5–60 €

Tel.: 01 5330812

1010 Wien
Wallnerstraße 4/
Palais Esterházy
www.barbaro.at
regina@barbaro.at
täglich 12–22.30 Uhr
⌘ 24. und 25. Dez. 2019,
1. Jän. 2020



RINDERWAHN

Wahnsinnig frisch, wahnsinnig gut und wahnsinniger Geschmack. Dass dem Wahnsinn im Burgerlokal des Gastronomenpaars Huth keine Grenzen gesetzt sind, wird spätestens beim Stöbern in der Speisekarte klar. Neben Blauem Toni und Scharfer Resl steht die Fette Sau alias Pulled Pork zur Auswahl, der Eitle-Gockel-Burger ist aber eine ebenso gute Wahl. Auch an Vegetarier wurde bei der Speisekartenzusammenstellung gedacht, der Ziegen Peter mit gereiftem Käse vom Grill ist eine schmackhafte Alternative. Ungezwungene Atmosphäre, beste österreichische Fleischqualität, das Lokal ist immer einen Besuch wert. Sollte man einmal keinen Platz erhaschen, bietet die Filiale in der Praterstraße oder der praktische Burgerkiosk am Naschmarkt idealen Ersatz.

Tel.: 01 5120996

1010 Wien
Weihburggasse 3
www.rinderwahn.at
restaurant@rinderwahn.at



RISTORANTE PAOLO

Mediterrane Küche mit italienischen, aber auch dalmatinischen Gerichten findet man hier. Besonders Fisch und Meeresfrüchte sind zu empfehlen und die eigene Enoteca legt nahe, zum Essen noch einen guten Tropfen Wein zu genießen. Man sitzt gemütlich im Kaminzimmer, Hauptsaal oder auch im grünen Gastgarten. Der Service ist sehr bemüht.

à la carte: 4,50–24,90 €

Tel.: 01 7134273

1030 Wien
Paulusgasse 8
www.paolo.at
reservierung@paolo.at
Mo–Sa 11.30–14.30 und
17.30–22 Uhr

ROSNOVSKY UND CO

Gemütlich-urige Beislstimmung herrscht im Rosnovsky und Co. Mit viel Leidenschaft hat Andreas Ebenhöchwimmer hier ein Lokal zum Wohlfühlen geschaffen. Einen Herrn Rosnovsky sucht man zwar vergeblich (der Name ist durch einen Film inspiriert), dafür gibt es österreichische Spezialitäten mit leicht mediterranem Touch. Die Bier- und Weinkarte überrascht überaus positiv mit einer schönen Auswahl.

Tel.: 01 4032520

1080 Wien
Buchfeldgasse 10
www.rosnovskyundco.at
rosnovskyundco@hotmail.com

SCHUTZHAUS AM SCHAFFBERG

Bodenständige österreichische Küche gibt es hier gemeinsam mit herrlicher Aussicht. Man ist sehr bemüht, auf die Wünsche der Gäste einzugehen, die Speisen werden mit viel Liebe angerichtet. Auch das Angebot an Weinen ist schön und die Atmosphäre angenehm entspannt. Die Räumlichkeiten und der Gastgarten eignen sich außerdem ideal für private Feste und Feierlichkeiten.

à la carte: 9,90–26,80 €

Tel.: 01 4792279

1170 Wien
Czartoryskigasse 190–192
www.schutzhaus-schaffberg.at
reservierung@schutzhaus-schaffberg.at
Di–Sa 11–23, So 10–22 Uhr

SKOPIK & LOHN

Seit Jahren ein Garant für gute, ambitionierte Küche. Das Wiener Schnitzel vom Kalb ist herrlich dünn und die Panade so knusprig, wie sie sein soll. Auch Filetsteak, Entenbrust und Roter Waller unterstreichen nicht nur die Spitzenqualität der Produkte, sondern auch, dass man sein Handwerk hier versteht. Besonders beeindruckend ist das abstrakte Deckengemälde von Otto Zitko.

à la carte: 5–28 €

Tel.: 01 2198977

1020 Wien
Leopoldsgasse 17
www.skopikundlohn.at
office@skopikundlohn.at
Di–Sa 18–1 Uhr

STAFLER

Eine überaus gelungene Kombination aus österreichischen, mediterranen und Südtiroler Spezialitäten findet man im Stafler. Ob es nun das Wiener Schnitzel, die Spaghetti all'amatriciana oder die Schlutzkrapfen sind. Auch für die Desserts wurde das Beste der Regionen vereint und so stehen unter anderem Marillenknödel, Profiteroles und Zitronensorbet mit Prosecco zur Auswahl.

à la carte: 4–22 €

Tel.: 01 8156235

1120 Wien
Ehrenfelsgasse 4
www.stafler.at
gasthaus@stafler.at
Di–Fr 11.30–14 und 18–21.30,
Sa 12–14 und 18–21.30 Uhr
⌘ variabel

STERN

Bodenständige Wiener Küche findet man im Stern im elften Wiener Gemeindebezirk, in Simmering. Das Ambiente des gepflegten Wirtshauses ist klassisch und für den besonderen Touch sorgt die eigene Rubrik „Innereien“ auf der Karte. Hirn mit Ei, Beuschel und gebackene Hühnerleber werden hier erfreulich souverän zubereitet. Dazu noch ein guter Tropfen – mehr braucht es nicht, um glücklich zu sein.

à la carte: 4,20–33,90 €

Tel.: 01 7493370

1110 Wien
Braunhubergasse 6
www.gasthausstern.at
office@gasthausstern.at
täglich 9–23 Uhr

STRÖCK-FEIERABEND

Das Restaurant mit hauseigener Bäckerei ermöglicht es, die Küche rund um das Brot neu zu beleben, ohne dabei Nachhaltigkeit, Regionalität und faire Preise aus den Augen zu verlieren. Aber nicht nur für den Feierabend bietet das Lokal mit seinen saisonalen Gerichten eine geeignete Anlaufstelle, auch Frühstücksliebhaber kommen mit hausgemachtem Granola, Eiergerichten und French Toast auf ihre Kosten.

Tel.: 01 20439993057

1030 Wien
Landstraßer Hauptstraße 82
www.stroeck-feierabend.at
feierabend@stroeck.at
Mo–Sa 7–22, So 7–18,
Fei 8–18 Uhr

TAKANS RESTAURANT

Kennt man den aus der Türkei stammenden Fischhändler vom Kutschkermarkt, weiß man, dass man in puncto Qualität und Frische bei Suat Takan nichts falsch machen kann. Schon beim Eintreten erblickt man in der Vitrine prächtige Meerestiere und freut sich auf ein fischiges Mahl, das Urlaubserinnerungen wachruft. Calamari fritti, Branzino in der Salzkruste oder frische Vongole in Weißweinsud – man ist mit allen Speisen gut beraten und fragt am besten auch nach dem Tagesfang. Filetiert wird der Fisch vor den Augen der Gäste, dabei rennt der Schmäh.

TARTUFO

Das Tartufo ist ein gemütliches italienisches Restaurant mit herrlich authentischen italienischen Spezialitäten und einer Weinbar, in der hauptsächlich ausgewählte italienische und österreichische Weine zu verkosten sind. Die Pasta ist selbstverständlich hausgemacht, besonders empfehlenswert sind die saisonalen Angebote mit – wie könnte es anders sein – schwarzen und weißen Trüffeln.

à la carte: 5,00–35,00 €

TIAN BISTRO AM SPITTELBERG

Wie auch im haubengekrönten „großen Bruder“ hat man sich im Tian Bistro am Spittelberg auf kreative vegetarische Küche spezialisiert, die manchmal gut, manchmal etwas holprig gelingt. Geschmacklich spannend gestaltete sich das – natürlich fleischlose – Tian Tatar und bei dem Kaspresknödel fragten wir uns ebenfalls, wie man diesen intensiven Suppengeschmack ohne Rindsknochen zuwege bringt. Der Spittelburger und das Tian-Raffaello mit weißer Polenta waren zwar nicht schlecht, haben es jedoch nicht geschafft, unsere Begeisterung zu wecken. Das Getränkeangebot ist ausreichend und breit gefächert.

à la carte: 7–15 €

TULSI

Klassische indische Küche wird hier serviert, allerdings ist sie modern und kreativ umgesetzt. Inspiration zum Namen gab das indische Basilikum – Tulsi. Als wichtige Komponente der ayurvedischen Küche findet es auch hier in sämtlichen Gerichten Verwendung. Die zentrale Lage im neunten Bezirk ist ideal und perfekt für einen Besuch geeignet, etwa nach einem Abend in der Volksoper.

à la carte: 4,80–19,70 €

UBL

Das Ubl ist der Inbegriff des Wiener Wirtshauses. Die dunkle Holzvertäfelung an der Wand sorgt für die richtige Atmosphäre und das Ambiente schreit förmlich nach der Bestellung von Schweinsbraten und Schnitzel. Selbiges wird hier auch konsequent in äußerst überzeugender Qualität geliefert. Dazu noch ein gutes Gläschen Wein – Herz, was willst du mehr.

UMAMI5

Mit Bezug auf den namensgebenden fünften Geschmack lädt das Lokal auf eine Geschmacksreise ein. Mittags gibt es solide Menüs, zu späterer Stunde lockt eine größere Auswahl an Speisen. Japanische Küche, die von klassischen Sushis und Sashimis bis hin zu asiatischen Fisch- und Fleischgerichten reicht. Edle österreichische Weine begleiten den kulinarischen Brückenschlag. Ein schmackhaftes, köstliches Erlebnis.

Tel.: 01 3820016

1180 Wien
Haizingergasse 13
www.takans.com
Di–Fr 16–22 und Sa 12–16 und
18–22 Uhr

Tel.: 01 2786676

1210 Wien
Frömlgasse 36
www.tartufo.at
ristorante-tartufo@chello.at
Mo–Sa 11–14 und 17–22 Uhr

Tel.: 01 5269491

1070 Wien
Schranggasse 4
www.tian-bistro.com
spittelberg@taste-tian.com
Mo 17–22, Di–Fr 12–22,
Sa, So 10–22 Uhr

Tel.: 01 3101777

1090 Wien
Fluchtgasse 1
www.tulsirestaurant.at
kontakt@tulsi.co.at
täglich 11.30–14.30 und
18–23 Uhr
☎ 24. und 25. Dez. 2019

Tel.: 01 5876437

1040 Wien
Pressgasse 26

Tel.: 01 9561907

1080 Wien
Lerchenfelderstraße 88–90
www.umami5.at
eat@umami5.at

Tel.: 01 5870456

1060 Wien
Naschmarkt 76–79
www.umarfisch.at
office@umarfisch.at

Tel.: 01 515809773

1010 Wien
Kärntner Ring 9
www.unkai.at
unkai@grandhotelwien.com
Mo–So 11–23 Uhr

Tel.: 01 5863512

1050 Wien
Schönbrunner Straße 20
www.waldviertlerhof.at
reservierung@
waldviertlerhof.at
Mo–Sa 10–24 Uhr
☎ Fei

Tel.: 05 0706-3122

1010 Wien
Jasomirgottstraße 3–5
www.weinco.at
jasbar@weinco.at
täglich 12–17 (Bistro),
17–22 Uhr (Dinner)

Tel.: 01 0507063022

1070 Wien
Mariahilfer Straße 36
www.weinco.at
mar@weinco.at

Tel.: 01 0507063102

1060 Wien
Linke Wienzeile 4
www.weinco.at
nasbar@weinco.at

UMAR

Wer in Wien gut Fisch essen will, der ist am Naschmarkt bei Erkan Umar goldrichtig. Seit 1996 verkauft er hier schon frischen Fisch und seit 2003 gibt es zusätzlich noch ein Restaurant. Der Fokus liegt klar auf der Präsentation der frischen Produkte und nicht auf der kreativen, neuartigen Zubereitung, aber das passt gut. Für ein Marktlokal sind die Gerichte allerdings nicht unbedingt preiswert.

UNKAI SUSHI

Besonders zu Mittag ist das Lokal im Grand Hotel wegen seines Lunch-Angebots beliebt, aber auch am Abend kann man sich hier an der japanischen Küche erfreuen. Sushi und Sashimi stehen dabei ebenso auf der Karte wie Live-Kochen am Teppanyaki-Grill. Man speist in sehr geschmackvoll eingerichteten Separee-Räumen und kann sich ein kleines bisschen wie im fernen Land der aufgehenden Sonne fühlen.

à la carte: 3,30–35 €

WALDVIERTLERHOF

Gleich sieben unterschiedlich eingerichtete Räume stehen einem zur Verfügung, wenn man im Waldviertlerhof essen möchte, und allesamt sind sie klassisch, gemütlich eingerichtet. Auf der Karte des Stadtgasthauses stehen allerlei gutbürgerliche Gerichte aus Österreich. Anleihen bei Gerichten aus dem Waldviertel nimmt man etwa mit einem Karpfenfilet oder einem Erdäpfelstrudel.

à la carte: 9,80–30 €

WEIN & CO

Drei Ebenen sind ganz dem Thema Wein und Genuss gewidmet. Während einen im Untergeschoß eine schier grenzenlose Weinauswahl erwartet, kann man im Restaurantbereich feine österreichische Speisen genießen. Egal ob Frühstück, Lunch oder Abendessen – hier ist man in jedem Fall gut aufgehoben.

à la carte: 9–23 €

WEIN & CO MARIAHILFERSTRASSE

Wer denkt, dass man bei Wein & Co nur einkaufen kann, der irrt. In einzelnen Wein & Co-Filialen kann man neben der Weinbar auch im dazugehörigen Restaurant Platz nehmen und den guten Wein zu passenden Speisen genießen. Die Karte wechselt je nach Saison und beinhaltet internationale Evergreens à la Caesar Salad, Currybowl und knusprigen Wolfsbarsch.

WEIN & CO NASCHMARKT

Wein- wie Biertrinker und Feinschmecker aller Art finden auch in der Filiale am Naschmarkt ihren individuellen Genussmoment. Aus einem Sortiment von 2000 Weinen kann man hier wählen, dazu gibt es knusprige Flammkuchen, Beef Tatar oder auch die rustikale Brettjause vom Pöhl am Naschmarkt.

WILD

Wer gutbürgerliche Wiener Küche sucht, ist im Gasthaus Wild goldrichtig. Hier werden Klassiker serviert, die herrlich puristisch angelegt sind, ohne dabei verstaubt zu wirken. Neben den altösterreichischen Wirtshausgerichten finden sich aber auch mediterrane Einflüsse auf der Karte, und diese gelungene Kombination setzt sich auch bei den Nachspeisen fort. Ein stimmiges Konzept.

à la carte: 8,50–33 €



Tel.: 01 9209477

1030 Wien
Radetzkyplatz 1
www.gasthaus-wild.at
wild@chello.at
Mo–Sa 11.30–23, So 11.30–22 Uhr
☿ 23. Dez. 2019–3. Jan. 2020

Bei der Zusammenstellung dieses Führers ließen wir größtmögliche Sorgfalt walten, trotzdem können Daten falsch oder überholt sein.

Eine Haftung können wir auf keinen Fall übernehmen.

WITWE BOLTE

Fine Dining und klassische Wiener Küche auf hohem Niveau – wer am Spittelberg auf der Suche nach solch einem Gasthaus ist, wird in der Witwe Bolte nicht enttäuscht. Ein traditionelles Wirtshaus im Biedermeierstil mit viel Charme, das sowohl Menüs als auch À-la-carte-Gerichte zu bodenständigen Preisen und in hoher Qualität bietet. Die Auswahl an österreichischen Weinen rundet das Ganze gelungen ab.

à la carte: 14–28 €

Tel.: 01 523 1450

1070 Wien
Gutenberggasse 13
www.witwebolte.at
info@witwebolte.at
Mo–Fr 17.30–23,
Sa, So 11.45–23 Uhr

WULFISCH

Im Wulfisch am Wiener Karmelitermarkt weht eine steife nordische Prise. Die Krabbenbude offeriert typisch friesisches Fischdelikatessen, die dort gemeinsam mit landestypischem Bier verzehrt werden können. Spezialitäten sind das Friesengedeck mit Rollmops und Matjes und die hausgemachten Fischsalate mit warmen Brötchen. Mit der original friesischen Krabbensuppe ist man ohnedies immer gut beraten. Wer nordisches Flair lieber mit nach Hause nimmt, findet hier ebenso die richtige Anlaufstelle.

à la carte: 0,90–12 €

Tel.: 01 946 1875

1020 Wien
Haidgasse 5
www.wulfisch.at
hunger@wulfisch.at
Mo–Fr 11–20, Sa 10–18 Uhr

YAMM!

am Schottentor

Modernes Ambiente und frisches, vegetarisches Essen vom Buffet – das ist das Konzept des Yamm!, das direkt gegenüber der Universität am Ring liegt. Gezahlt wird nach Gewicht der Speisen, die man am Ende der Buffetrunde abwägt. Auch für Leute, die sich nicht vegetarisch ernähren, eine schöne Abwechslung für zwischendurch, jedoch sind die Preise für das Angebot doch gehoben.

Tel.: 01 5320544

1010 Wien
Universitätsring 10
www.yamm.at
office@yamm.at

ZUM RENNER

Der Renner ist seit 1899 ein Zentrum für gepflegte Wiener Küche. Hier kommen authentische bodenständige Gerichte auf den Tisch. Die hauseigene Fleischhauerei ist die Basis für die exzellente Qualität von Klassikern wie Tafelspitz und Wiener Schnitzel. Auch der Schinken und die Weißwürste sind hausgemacht und für die Mehlspeisen sollte man sich immer noch ein wenig Platz im Magen lassen.

Tel.: 01 3785858

1190 Wien
Nussdorfer Platz 4
www.zum-renner.at
gasthof@zum-renner.at
Mo–Sa 11–22 Uhr
☿ 3 Wochen ab Weihnachten 2019

ZUM REZNICEK

Für sein Ganslessen berühmt ist der Reznicek, ein Traditionswirtshaus mit Stammischarakter. Auf der Karte findet man überwiegend Wiener Hausmannskost und diese auf überaus gutem Niveau. Jeden Monat gibt es zusätzlich einen eigenen saisonalen Themenschwerpunkt, à la Bärlauch, Spargel & Co, der die Gäste begeistert.

à la carte: 6,90–23,50 €

Tel.: 0699 13 17 91 40

1090 Wien
Reznicekgasse 10
www.zumreznicek.at
office@zumreznicek.at
Mo–Fr 11–23.30 Uhr
☿ variabel

ZUR GOLDENEN KUGEL

Wer authentische Wiener Küche in klassischem Ambiente sucht, ist hier genau richtig. Serviert werden altösterreichische Gerichte wie Kalbsbries und Ochsenfleisch, aber auch das obligatorische Wiener Schnitzel und der Zwiebelrostbraten fehlen nicht. Zusätzlich gibt es noch mediterrane Speisen wie Branzino und gegrillten Oktopus. Spätestens bei den himmlischen Desserts wird jeder schwach!

à la carte: 9–35 €

Tel.: 01 4058363

1090 Wien
Lazarettgasse 6
www.zurgoldenenkugel.at
lokal@zurgoldenenkugel.at
Mo–Fr 11.30–22, So 11.30–15 Uhr



Gault & Millau
2020

Die neuesten Ergebnisse aus der Haubenwelt:
800 Restaurants, neu getestet und bewertet.

Plus: Die besten Weine, Wirtshäuser, Hotels und Almhütten.
Neu in dieser Ausgabe: Golfclubs, Cafés und Bars.

Zwei Bücher, ein Preis: € 39,- für Ihren Wegweiser in die Welt des guten Geschmacks
www.gaultmillau.at

Blieben Sie up to date mit unseren täglichen Nachrichten
auf **Facebook** und **Instagram**.

