

Einen Zahn zulegen

BEST OF BEISL Hier sind die zehn Lokale des Jahres 2005, die uns aller Voraussicht nach noch eine Zeit lang in Erinnerung bleiben werden. FLORIAN HOLZER

Das ganz große Aufsperrn ist zwar vorüber, wie es scheint, aber was heuer aufgemacht hat, besitzt zweifellos Hand und Fuß. Und zwar auf jeder Ebene: Die Guten wurden besser, die Franzosen französischer, die Schicken schicker und die Puren noch purer. Die wichtigsten Neu-Lokale des Jahres chronologisch aufgelistet:

A Barraca, 1., Hohenstaufeng. 7, Tel. 0660/346 57 37, Mo-Fr 11.30-23.30, Sa 18-23.30 Uhr.

Ein winziges, aber umso stimmungsvolleres Restaurant mit portugiesischer Küche, portugiesischen Weinen, selbst gepresstem portugiesischem Olivenöl und – besonders gut! – portugiesischem Schokoladekuchen.

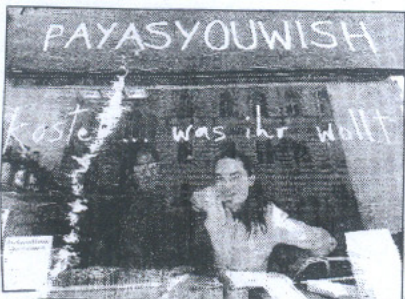


Foto: H. Corn

Zahlt, was ihr wollt – im Wiener Deewan

Steirereck, 3., Im Stadtpark, Tel. 713 31 68, Mo-Fr 11-17, 19-24 Uhr, Ess.Bar Mo-Fr ab 17 Uhr, Meierei Mo-Fr 14-24 Uhr, www.steirereck.at

Nach jahrelangem Warten endlich offen: Das neue Steirereck in der Stadtpark-Meierei erfüllte so ziemlich alle Erwartungen und überraschte dennoch, nicht zuletzt aufgrund seiner Mehrdimensionalität. Die besten Elemente: Das verglaste Käselokal Meierei mit demokratischen Preisen und die fantastische Ess.Bar (ursprünglich ohne Reservierungsmöglichkeit, das hat man aber geändert) im Loungebereich des Gourmetrestaurants.

Graf Hunyady, 2., Tribüne 1, Trabrennbahn Krieau, Tel. 729 35 72, tägl. 11.30-14.30, 18-24 Uhr.

Die derzeit wahrscheinlich kreativste Küche Wiens an einem der schrägsten Plätze dieser Stadt: Fernab der Zivilisation, mitten im Prater, kocht Bernhard Rieder eine der wenigen

Küchen, welche die Bezeichnung „jung & wild“ tatsächlich verdient.

Le Salzgries, 1., Marc Aurel-Str. 6, Tel. 533 40 30, tägl. 10-1 Uhr, www.le-salzgries.at

Enfin! Denis König machte aus dem lieben, alten Café Salzgries ein französisches Edelbistro, wie wir es uns eigentlich immer schon verdient haben. Erstklassige Brasserieküche, tolle Weinauswahl, sieben verschiedene Austernsorten und die besten Fritten der Stadt. Wieder ein kleiner Schritt in Richtung Paris, sehr gut das.

Der Wiener Deewan, 9., Liechtensteinstr. 10, Tel. 925 11 85, Mo-Sa 10-23 Uhr.

Extremgastronomie der etwas anderen Art: Nicht nur, dass die Atmosphäre in diesem ehemaligen Steaklokal äußerst entspannt und die Curries einzigartig gut sind, man zahlt fürs Essen außerdem das, was man für angemessen hält. Das mutige Experiment dürfte sich einstweilen lohnen, wir bewundern sowohl den Mut als auch den Witz als auch die Handfertigkeit. Großartig!

Café Weinwurm, 1., Stephanspl. 11, Tel. 533 95 31, Mo-Mi 7-24, Do, Fr 7-2, Sa 8-2, So 8-24 Uhr.

Das früher primär von Touristen und Pensionisten frequentierte Stephansplatzespresso wurde zum Designerschmuckstück (Architekturbüro Querkraft) umgestaltet, mit einer äußerst humorvollen Snackauswahl und einer Speisekarte ausgestattet, wie man sie so fein und preiswert an dieser Location nie erwarten würde.

Mill, 6., Millerg. 32, Tel. 0676/309 51 61, Mo-Sa 11-24, So 11-15 Uhr.

Hinterhofidylle, wie sie im Buche steht: Ein ehemaliges grindiges Chinarestaurant wurde von den Soho-Leuten mit neuer Seele, netter Küche und vor allem einem Gastgarten versehen, in dem einem das Herz aufgeht. Das bezaubernde Mill allein ist schon ein Grund, um sich auf den Sommer zu freuen.

Limes, 1., Hoher Markt 10, Tel. 905 80 0, Mo-Sa 8-1, So 10-23 Uhr, www.restaurant-limes.at

Neue Szenehütte der Novelli-Macher: morgens erstklassige Frühstücksadresse, mittags Kantine der Anker-Versi-

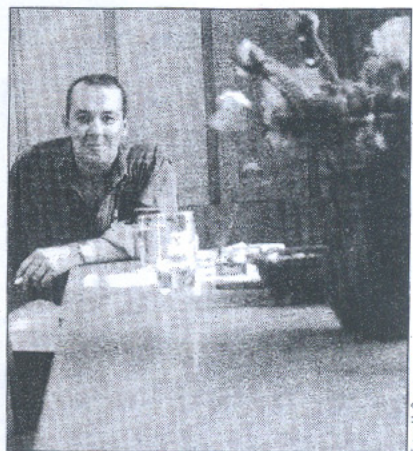


Foto: H. Corn

Tino Pontoni ist wieder da – im Pontoni

cherung mit sehr sozialen Preisen auch für Gastesser, abends das volle Schickiaufgebot und die derzeit besten Sandwiches/Burger der Stadt.

Shanghai Tan, 6., Gumpendorfer Str. 9, Tel. 585 49 88, Mo-Do 18-2, Fr, Sa 18-4 Uhr, www.shanghaitan.at
Das neue Schwesterlokal des Ra'mien: zur Abwechslung einmal finster und schwarz, mit chinesischen Lampions und hölzernen Transparentwän-



Foto: H. Corn

Essen wie James Bond: Shanghai Tan

den, zubereitet werden Dim Sum, Satés und Salate. Grandiose Opiumhöhlenatmosphäre mit James-Bond-Appeal im Keller.

Pontoni, 5., Schönbrunner Str. 77, Tel. 544 99 44, Mo-Fr 8-24, Küche 11-14, 17-23 Uhr.

Tino Pontoni ist wieder da, und zwar wieder mit einem extrem puristischen, kargen Radikalbeisl mit puristischer, radikaler Beislkarte. Blunzengröstel, Parade-Schnitzel und kleines Gulasch als Antithese zu Anglerfilet und Thai-Curry.