

Mehr davon: Nouveau Vienne

Das mit den Gasthäusern greift ja derzeit dramatisch um sich. Wirkliche Innovation und Qualität ist dabei leider nicht immer gefragt, aber es gibt auch ein paar Speerspitzen, die man – sowohl vom Design her als auch was die Weiterentwicklung der Küche anbelangt – ohne weiteres als Vertreter einer neuen Wiener Gasthauskultur bezeichnen kann.

Skopik & Lohn Allein wegen des Essens ist man bisher kaum in dieses wunderbare Gasthaus in der Leopoldstadt gegangen, das könnte sich jetzt aber ändern: Alexander Mayer, zuvor Küchenchef im Pfarrwirt (siehe unten), hat mit voriger Woche die Küche übernommen. Das kann sehr, sehr interessant werden.

2., Leopoldsgasse 17, Tel. 219 89 77,
tägl. 17–1 Uhr, www.skopikundlohn.at

Glacisbeisl Die anfängliche Skepsis, ob das Lokal die abgelegene Location im Museumsquartier überlebt, erwies sich als unbegründet: ein grandioser Garten, guter Service, feine Weinkarte und Harald Deschbergers Küche, die sowohl bei den Klassikern (Innviertler Mostbraten!) als auch beim Verfeinerten stets überrascht.

7., Museumsquartier (Zugang: 7., Breitengasse 4),
Tel. 526 56 60,
tägl. 11–2 Uhr, www.glacisbeisl.at

Eisvogel Auch hier wurden voriges Jahr Zweifel laut, weil der Riesenradplatz halt schon schirch ist und so. Nur: Was das Team von Herbert Schmid da auf den Tisch stellt und in die Gläser füllt, ist Wien-Küchen-mäßig absolute Spitze. Und so einen tollen Service gibt's auch in der Topgastromie selten.

2., Riesenradplatz 5, Tel. 908 11 16-3100,
tägl. 11.30–1 Uhr, www.riesenradplatz.at

Pfarrwirt Die Gerüchte, dass ein derzeit außer Dienst stehender Spitzenkoch den Pfarrwirt berät, will man dort nicht bestätigen. Tatsache ist jedoch, dass mit Bernhard Laimer ein neuer guter Mann in der Küche steht. Thema ist die „moderne Wirtshausküche“, ausschließlich österreichische Zutaten, ein bis zwei Gerichte mit Kreativtouch.

19., Pfarrplatz 5, Tel. 370 73 73,
Di–So 12–24 Uhr, www.pfarrwirt.com