

# DIE RÜCKKEHR DER GEMÜTLICHKEIT

*Kochen ist in – leider hat nicht jeder Talent dafür. Deshalb sind vor allem die Lokale voll, wo man das Gefühl hat, der Koch arbeitet für jeden Gast persönlich*  
**TEXTE** KATJA GNANN & THOMAS ASKAN VIERICH



**Café Drechsler: von Sir Terence Conran und neuen Betreibern wiedererweckt**

## Kommunikativ und sanft

**HOLLMANN SALON.** 1010, GRASHOFASSE 3/  
 HEILIGENKREUZERHOF, TEL. 961 19 60 40  
 MO–FR 11.30–22, SA 10–22  
 WWW.HOLLMANN-SALON.AT

Man speist an zwei großen Eichentischen mit fünf Zentimeter dicker Vollholzplatte. Weiße Kerzen brennen in schlichten Silberleuchtern. An der Decke hängen avantgardistische Luster. Man kommt unweigerlich mit fremden Menschen ins Gespräch. Über gesundes Essen und in welcher Intensität man Gewürze einsetzt. „Unsere Zutaten kommen alle mehr oder weniger aus dem Umland“, sagt Robert Hollmann. Außerdem geht es ihm um Bekömmlichkeit, deshalb wird nur sparsam gewürzt, um die Essenz der Zutaten zur Wirkung kommen zu lassen. Die Rindsleberpastete war saftig und würzig, die Felchen an Rösti gelungen. Als Highlight überraschten die üppig servierten Grünkernlaibchen – sonst der Alptraum aller Fleischesser. Kein Lokal für laut sprechende Angeber, sondern für Genießer, die sich auf Nuancen einlassen.

## Grind ade

**CAFÉ DRECHSLER.** 1060, LINKE WIENZEILE 22  
 TEL. 581 20 44, NUR EINE STUNDE PUTZPAUSE  
 VON 2 BIS 3 UHR FRÜH  
 WWW.CAFEDRECHSLER.AT

Durch Architekt Sir Terence Conran behutsam renoviert und liebevoll ausgestattet, ist das Drechsler neu allen Befürchtungen zum Trotz wieder ein Ort zum Frühstück, Mittagessen, Tag-ausklingen-Lassen und Nachtschwärmen mit klassischer und guter Wiener Kaffeehausküche, ausgezeichnetem Kaffee und besten Weinen.

## Indisch wie in London

**NIRVANA.** 1010, ROTENTURMSTRASSE 16–18  
 (PASSAGE), TEL. 513 30 75  
 MO–SA 11.30–14.30, 18–22-30  
 WWW.RESTAURANT-NIRVANA.AT

Statt Folklore und düsterem Holz herrschen fröhliche Rot-, Gelb- und Ockertöne vor. Man fühlt sich, als würde man in einem schicken indischen Lokal in London sitzen. Das setzt sich auf der Karte fort, die auch Eigenkreationen des Chefs enthält.

## Ein Gläschen auf die Kunst

**UN OMBRA SU ARTE** 1090, LIECHTENSTEINSTR.  
 104–106, TEL. 925 45 63, MO–SA 10–23 **VISA**

Während man bei besten Weinen auf der heimeligen Empore auf den ersten Gang wartet, ziehen wundervolle Duftschwaden hoch. Direkt hinter der Bar wird an zwei offenen Kochstellen gebrutzelt. Wir wählen Lachs-

forellentart mit Wachtelspiegelei und Vogerlsalat, Parmesanrisotto mit Prosciuttofeigen und weißes Schokomousse mit Kernöl und Kürbiskrokant – alles ausgezeichnet.

## Eng, aber gut

**ZUM ROTEN ELEFANTEN.** 1060, GUMPENDORFER  
 STRASSE 3, TEL. 966 80 08, MO–FR 11–24  
 SA 18–24, WWW.ZUMROTENELEFANTEN.AT

Gemütlichkeit und Persönlichkeit im kleinen Rahmen. Man sitzt an Tischen eng nebeneinander. Ein Dreigangmenü kostet bezahlbare 22 Euro. Der Wolfsbarsch an Kräutern hätte nicht besser sein können, die gratinierte Gänseleberpastete sah aus wie Crème Brûlée, witzig. Netter, persönlicher Service. Mittagsmenüs gibt's schon für 6,90 Euro.

## Authentisch chinesisich

**SICHUAN.** 1100, HUMBOLDTGASSE 18/  
 LANDGUTGASSE 11  
 TEL. 604 17 42, TÄGL. 11–15, 17.30–23

Keine wirkliche Neueröffnung, aber so gut und in dieser Lage von so überraschend hoher Qualität, dass man den superfreundlichen Xingwang Zhou und seine atemberaubend authentische Sichuanküche unbedingt erwähnen muss. Herr Zhou erklärt jedes Gericht liebevoll bis ins Detail.

## Herzerwärmende Suppen

**ELLIEFANT.** 1070, NEUBAUGASSE 45  
 TEL. 0681/831 125 80  
 MO–FR 10–18, SA MANCHMAL  
 WWW.ELLIEFANT.COM

Ellie vermisste in Wien „the british way of sandwich“. Deshalb eröffnete sie diese Bar mit frisch belegten Toastbroten, serviert eine

täglich wechselnde „heartwarming soup“ und einen Hotdish. Dazu lässt sie ziemlich laut ziemlich gute Musik laufen, bald gibt's auch frische Säfte („smoothies“).

## Irritierendes Interieur

**EIN WIENER SALON.** 1010, STUBENBASTEI 10/1  
 TEL. 0660/654 27 85, DI–SA 18–24 **VISA**

Während der marinierte Curry-Schwertfisch mit Papaya und Wildreissalat auf der Zunge zergeht, wird man von einem riesigen Maria-Theresia-Porträt, passend zur Barocco-Tapete, beobachtet. Es sind „eingescannt“ in das ursprüngliche Gemälde, die Augen von Sven Baader, der in der offenen Küche kulinarische Herrlichkeiten zaubert. Sein Kompagnon Felix Strasser belebt mit seinen Augen das Gemälde von Kaiser Franz I. Stephan – und zeichnet sich durch freundlichen, zurückhaltenden und doch sehr persönlichen Service aus.

## Improvisiert

**WERKZEUGH.** 1050, SCHÖNBRUNNER STRASSE 61  
 KEIN TELEFON, TÄGLICH 16 BIS CA. 1  
 WWW.WERKZEUGH.AT

Mit seiner Baustellenromantik, die vermittelt, dass hier „noch etwas im Entstehen ist“, könnte das WerkzeugH zum kreativen Mittelpunkt Margaretens werden. Nächstens ist die ehemalige Werkzeug Huber-Verkaufsstelle so bevölkert, dass es schwer ist, einen Platz zwischen Jungen, Kreativen und Laptop-Schauern (WLAN und ganz viele Steckdosen vorhanden) zu ergattern. Drei wechselnde Gerichte werden angeboten, zum Beispiel „Fade Spaghetti mit spannender Soße“.

## Bei Freunden

**SIN.** SWEET & SOUR CAFÉ. 1070  
 BURGGASSE 12, TEL. 526 74 14, DI–SA 16–1

Patrick tritt an den Tisch und fragt: „Worauf haben Sie Lust?“ Karte gibt es keine. Der Chef empfiehlt, der Gast lässt die Dinge geschehen. Am Nebentisch feiern Freunde des Hauses eine ausgelassene Party. Viele Nebentische gibt es in diesem herrlich improvisierten, aber professionell geführten Lokal nicht. „Die Zutaten sind wichtig, am besten tagesfrisch vom Markt“, sagt Patrick. „Man sollte bei der Zubereitung nicht übertreiben, ich will keine Sinfonien aufführen.“ Von Musik versteht der Ex-Konversatoriumstudent ebenfalls eine Menge. Bald wird er ein Klavier in sein Lokal stellen und zwischen den Gängen ein bisschen Jazz klimpern. Dann wird ein Besuch bei ihm endgültig für alle zur Party.



**„Fade Spaghetti mit spannender Soße“ im WerkzeugH: Szenetreff mit Selbstironie**