

Zu Gast im Servitenviertel

Das Servitenviertel am Alsergrund könnte glatt als französisches Grätzel durchgehen. Schöne Häuserfassaden und zahlreiche Schanigärten mit gutem Essen laden zum Verweilen ein. Eine Auswahl an Lokaltipps.

Vom neuesten Lokal im Viertel wird noch oft zu hören und lesen sein. Restaurantleiterin Tini Zhou vom Steirasia verbindet in ihrer Küche die Steiermark mit asiatischer Vielfalt. „Ich bin selbst eine Chinesin, die in Graz aufgewachsen ist und beinahe meine ganze Familie ist in der Gastronomie. Als ich dann durch die Servitengasse spaziert bin, hatte ich die Idee vom Steirasia im Kopf. Mein Mann, der selbst auch aus der Gastwirtschaft kommt, fand das super“, erklärt Zhou.

Im Lokal dürfen steirische Weine und Säfte auf der Getränkekarte nicht fehlen – Kernöl gibt es natürlich auch. „Da wir viele Winzer und Bauern kennen, beliefern sie uns. Das ist gar keine Selbstverständlichkeit. Viele verkaufen ihre Produkte lieber lokal“, weiß die gebürtige Steierin.

Die Liebe zu den Buschenschanken und deren Gerichte brachte das Paar auf die Idee, Saure Zunge mit Sojasauce auch auf ihrer Speisekarte anzubieten. Ein



Fotos: Christian Pichler

weiteres Highlight der steirischen Küche: Maki mit Kren, Avocado, Kürbiskern Röst und Kernöl Aioli. Dass das Lokal bereits seit der Eröffnung im Februar funktioniert, ist dem authentischen Auftreten von Tini Zhou geschuldet. Sie steht täglich im Lokal und erklärt den Gästen mit leuchtenden Augen ihre Kreationen. „Wir sind aber noch nicht fertig mit dem Experimentieren. Schon bald gibt es neue Speisen!“ Doch das kann noch etwas dauern. Denn nur wenn das Paar zu 100 Prozent mit dem Gericht zufrieden ist, wird es den Gästen serviert.



Adresse: 9., Servitengasse 3
Öffnungszeiten: Montag bis Samstag 11 bis 22 Uhr
Kontakt: steirasia.at

Fotos: Christian Pichler



Nach einem Trip in die steirische Küche geht es in die Porzellangasse 21. Ciao bella Italia! Im Allegro kommt gleich Urlaubsstimmung auf. Der Sizilianer Marco Russo bringt sie mit. Nach sieben Jahren Catering war es für den Italiener an der Zeit, mit einem Lokal sesshaft zu werden. „Es war die Sehnsucht nach den Aromen meines Landes.“ In seiner Heimat betrieb Russo ein Agriturismo. „Einen Bauernhof mit Hotel, wo ich die Liebe kennenlernte, die mich nach Wien führte“, so der Romantiker. Viele Rezepte stammen von seiner neapolitanischen Großmutter. „Die Liebe zum Essen, die leider in vielen Restaurants verloren gegangen ist, macht unser Lokal so besonders.“ Auf der Speisekarte stehen traditionelle Gerichte der italienischen Küche, die mit modernen Techniken zubereitet werden. Typische Speisen der sizilianischen Tradition wie Arancini, Pasta alla Norma, Schwertfisch oder Cannoli. Was bei einem Sizilianer natürlich ein Muss ist: Pizza aus dem Original Moretti-Ofen!

Ein Aperol-Spritz darf im Allegro auch nicht fehlen. „Es ist mit Abstand das meist verkaufte Produkt“, gibt der Italiener zu.

Fortsetzung auf Seite 12

Adresse: 9., Porzellangasse 21
Öffnungszeiten: Montag bis Samstag 10 bis 22 Uhr
Kontakt: allegrowien.com



Frühling genießen im Schweizerhaus

BUDWEISER
Budvar



Bitte online reservieren auf www.schweizerhaus.at
Fam. Karl Kolarik – Wiener Prater – Täglich 11-23 Uhr



Ihr Partner der
Wiener Gastronomie!

TAXI 40100



Fotos: Christian Pichler



Nächster Halt: Pramergasse 21 im Pramerl & the Wolf. Unscheinbar hinter einer grauen Fassade versteckt sich ein Top-Restaurant.

In der Küche steht der ehemalige Unternehmensberater Wolfgang Zankl-Sertl. „Irgendwann stellte ich mir einfach die Frage, ob ich weitere Jahrzehnte einen Beruf ausüben möchte, der mir wenig Spaß bereitet, oder ob ich mich in ein Abenteuer stürze und meiner Leidenschaft folgen soll. Zu dem Zeitpunkt hatte ich wenig Fixkosten, keine Kinder, hab es gewagt und mit 34 Jahren eine Kochlehre angefangen“, so der Gastronom. Vor dem Ein-Sterne-Lokal war der Standort für sein Gulasch bekannt. Bodenständige Küche, günstige Preise und eine gemütliche Beisl-Atmosphäre. Der Top-Gastronom Zankl-Sertl spielt mit dem Ambiente und setzt mit seinen Speisen einen Kontrast. „Bei uns kommt die allerbeste Qualität auf den Teller und ins Glas, ohne die üblichen Attribute der gehobenen Gastronomie zu bedienen. Die Atmosphäre ist unkompliziert, entspannt, herzlich und persönlich. Diese Mischung wird von unseren Gästen als besonders erfrischend wahrgenommen.“ Speisekarte gibt es keine – Mutter Natur bestimmt, was gerade Saison hat und was im Kochtopf landet. Nach drei Grüßen aus der Küche folgt ein Brotgang, danach gibt es ein bis

drei kalte Vorspeisen, drei bis vier warme Fisch- oder Zwischengänge, ein bis zwei Haupt-(Fleisch)gänge, einen Käsegang und zwei Desserts. Und was sagt der Juror des „Guide Michelin“ zu den Speisen im Wiener Beisl? „Es wird ausschließlich die Qualität des Essens bewertet. Es gibt in Bangkok und Singapur besternte Garküchen am Straßenrand. In unseren Breiten herrscht das Missverständnis, dass ein Sternerestaurant ein Luxustempel sein muss.“ Die Grätzel-Tour im Servitenviertel ist damit beendet und ist zu einer kleinen Weltreise ausgeartet.

Adresse: 9., Pramergasse 21

Öffnungszeiten: Mittwoch bis Samstag 19 bis 0 Uhr

Kontakt: pramerlandthewolf.com ■



Grünes Gold am Alsergrund

Ein Pub in Irland ist mehr als ein Ort an dem man ein Feierabend-Bier trinkt – hier wird kommuniziert, diskutiert und musiziert. Die Abkürzung für public house verstand sich als Gegenentwurf zu den eleganten Clubs für die Upper-class: Im Pub darf jeder in entspannter Atmosphäre sein Pint genießen.

Im THE GOLDEN HARP hat man diese Tradition aufgegriffen und lässt seine Besucher in die guten Stuben der grünen Insel eintauchen: **Ceaid mile failte – herzlich willkommen im Irish Pub & Kaffeehaus THE GOLDEN HARP.**

Die gemütlichen Clubsessel, die zahlreichen Bücherregale, die mit grünem Tuch bespannten Tische und die traditionelle Bar laden die Besucher auf eine Reise nach Irland ein. Um diese standesgemäß genießen zu können, ordert man ein Hausbier, Guinness oder Kilkenny und zum Beispiel einen Fingerfood Basket mit Chicken Wings und Onionringen. Die Auswahl an Bier- sowie Whiskeysorten ist groß, nicht weniger das An-



gebot an Burger-, Spareribs- und Steakspezialitäten. Sportevents erlebt man bekanntlich gerne mit Gleichgesinnten. Für spannende gemeinsame Stunden werden die Top-Events im THE GOLDEN HARP auf großen Flatscreens gezeigt. Wer etwas zu Feiern hat, mietet die THE GOLDEN HARP Lounge oder Library: Wohnzimmer und Club-Atmosphäre zwischen Lounge-Sessel und Bücherwänden. Weitere Highlights: das Pub Quiz jeden Montag ab 19.30 Uhr und Stand-Up Comedy am Freitag ab 20 Uhr.

The Golden Harp
1090 Wien, Alserbachstraße 37
Telefon: +43 676 760 6496
info@IrishPubAlsergrund.at
6 x in Wien: **www.goldenharp.at**

