

## kurz



55

NEU

An der Hülben 1, 1010 Wien, Tel.: 01/512 85 59, [restaurant-kurz@aon.at](mailto:restaurant-kurz@aon.at)

**Küchenzeiten:** Mo.–Fr. 11–14.30, 18–22. **Inhaber:** Andreas Kurz. **Küchenchef:** Thomas Knittl. **Sommelière:** Yvonne Juen. **CC:** Amex, Diners, Hobex, Mastercard, Visa. **Sitzplätze:** 54.

**Garten:** 20.



VISA

Wenige Orte der Stadt haben schon so viele Pächter gesehen wie dieses Lokal. Nun wagen hier einige Ex-Mitarbeiter des Restaurants im Hotel „Le Meridien“ den Sprung in die Selbstständigkeit. Ein kleiner Schanigarten ist vorhanden und offenbar auch viel Ambition beim Team. Bewusst gewählte gute Zutaten finden Verwendung, die Umsetzung erfolgt mit Können und spürbarer Kreativität. Sehr freundlicher Service, anständige Weinauswahl. **Aus der Karte:** Beef Tatar vom Waldviertler Bio-Rind; Gebirgsforelle im Pergament gegart, auf Erdäpfeln, Jungzwiebel, Paprika und einer Schnittlauch-Krensauc; Steirischer Lammrücken im Ganzen aus dem Ofen, mit breiten Bohnen, Maisgrießtalern und (Minz-)Sauce; Gedicht von der Kirsche, geeiste Kirsche, Kirschknödel auf Kirschragout.