

# KURZ

An der Hülben 1, 1010 Wien  
Mo-Fr 11-24,  
Tel. 01/512 85 59

Ein erfreulicher Restaurantbesuch im **KURZ**: Patron und Namensspender Andreas, 30, ehemaliger Sous-Chef im „Le Meridien“ in Wien, schnappte seine Freunde und machte sich an einer Location selbständig, die bereits Gastrogeschichte geschrieben hat: An der Hülben im ersten Bezirk in Wien, gleich einen Steinwurf hinter dem Palais Coburg. Kurz kocht gemeinsam mit Thomas Knittl, 26, eine geradlinige, ehrliche, erfrischende Küche, die ausschließlich mit österreichischen Produkten arbeitet. „Ein kreativer Ansporn für uns. Im Herbst wird's besonders schwer werden“, so der Herd-Capo. Der *Gebratene Gebirglachs* (21 €) wird



Neues Lokal. Freunde im Leben, Kollegen in der Küche: Thomas Knittl (li.) mit dem Jungunternehmer Andreas Kurz.

von weißer Buttersauce, Spinat und cremigem Ritschert begleitet, der rotweißroten Ausgabe italienischen Risottos. Tadellos: Gurkenkaltschale mit Forellenkaviar und frischem Dill (4,50 €) sowie das Gedicht der Kirsche mit Kirschknöderl und geister Kirsche (6,50 €). Sehr freundlicher Service!