

Salz & Pfeffer



KURZ

Wien 1, An der
Hülben 1, ☎
01/512 85 59,
Mo-Fr 11-24 Uhr

Als einer der totesten Winkel in Wiens Innenstadt gilt das Gässchen „An der Hülben“, wo im ehemaligen „Lämmerer“ schon viele Betreiber scheiterten.

Seit einem Monat versucht hier Andreas Kurz sein Glück. Er war Restaurantleiter im Hotel Le Meridien am Ring, und als sich nun die Chance zur Selbstständigkeit ergab, ergriff er sie. „Modern Österreichisch“ lautet Kurz' Motto, wobei er die bekannten Austro-Klassiker eher vermeiden und stattdessen moderne Küche mit österreichischen Top-Produkten kochen möchte. Was überaus gut gelingt und eine der erfreulichsten Szenegastronomie-Speisekarten der vergangenen Monate ergab: Das Beef Tatar vom Waldviertler Bio-Rind etwa zählt zu den Spitzenreitern seiner Gewichtsklasse, die Gurkenkaltschale mit Forellenkaviar-Crostini war wirklich erfrischend, die kalte Karotten-Apfel-Suppe hätte auch als Nachspeise durchgehen können, war aber durchaus fein. Vom Fisch nur das Beste: pochiertes Forellenfilet vom Gut Dornau, exzellent (die Kartoffeln leider roh), der feine Alpenlachs aus dem Piestingtal mit Ritschert, Kärntens deftige Risotto-Antwort. Topfen und Marille werden auf drei Arten kombiniert, alle drei sind köstlich.

Bemerkenswert: In der Küche steht mit Andreas Kurz der Restaurant-Chef himself, dessen Spezialität nicht wirklich das Kochen ist, wie er sagt. Es lebe die Vielseitigkeit.

Max.

Küche	30	21
Keller	15	10
Service	15	13
Atmosphäre	10	7
Preis/Wert	20	15
Für Kinder	3	2
Für Hunde	1	1
Bonus	6	2
—	100	71