



WOMAN TESTET

Kurz & Gut: Neues Glück „An der Hülben“

WOMAN-REDAKTEURE FÜR SIE AUF GOURMET-TOUR

Im toten Winkel „An der Hülben“ im 1. Bezirk sind viele Gastronomen gescheitert. Jetzt gibt es dort einen neuen Wirt – Andreas Kurz. Der ehemalige Restaurantleiter des Le Méridien tischt dort moderne österreichische Küche auf.

AMBIENTE: Schlichtes, ohne Kitsch eingerichtetes Lokal.

SERVICE: Eine Tirolerin und ein Vorarlberger schaffen eine familiäre Atmosphäre.

ESSEN: Der gebeizte Alpenlachs mit Dillsauce (€ 14,-) war vorzüglich; das Waldviertler Biorind (€ 22,-) mit Kartoffelgratin hingegen leider ein wenig versalzen.

FAZIT: Eine Bereicherung für die Wiener Gastro-Szene – wir wünschen Andreas Kurz mehr Glück als seinen Vorgängern.

Restaurant Kurz, 1010
Wien, An der Hülben 1,
Mo bis Fr 11 bis 24 Uhr,
Tel.: 01/512 85 59

RESÜMEE: ★★★★★

AUSGEZEICHNET: ★★★★★ SEHR GUT: ★★★★★ GUT: ★★★★★ MITTEL: ★★★★★ ENTÄUSCHEND: ★★★★★