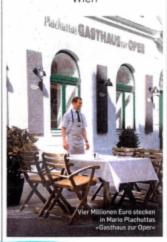
PLACHUTTAS GASTHAUS ZUR OPER

Innere Stadt Wien



Es kam, wie es kommen musste. Mario Plachuttas «Gasthaus zur Oper« ist vom ersten Tag an genauso voll wie die anderen fünf Lokale seines Imperiums.

Angesichts von vier Millionen Euro Investment schütteln Mitbewerber nur den Kopf und stellen sich die Frage: Wie kann man das ie zurückverdienen? Plachutta entkommt nur ein mildes Lächeln, die Zahl der Couverts hat bereits die der Wollzeile erreicht, ausreserviert ist gar kein Ausdruck. Dennoch machen Plachuttas Leute etwas, was andere nicht machen - sie schicken niemanden weg, irgendwas geht immer bei 150 Plätzen drinnen und draußen. Die Zusammenlegung von »Paulusstube« und »Königsbacher» gelang optisch vorbildlich, alte Lamperien wurden restauriert, viele Details sorgen für stimmige Atmosphäre. Kulinarisch und preislich ist das Gasthaus zur Oper« knapp unter der Wollzeile angesiedelt, hier gibt es Klassiker ohne

Experimente, Und dank monatelanger Entwicklungsarbeit passt auf dem Teller jedes Detail. Der dekonstruierte »Wiener Gabelbissen» mit Hering, wunderbar wachsweichem Ei und Lachskaviar ist der einzige originelle »Ausrutscher«, sonst hält man sich an den Kanon der Wiener Küche, Die Suppe mit Fleischstrudel mundet erwartungsgemäß, die Rindsroulade in Kapernrahmsauce mit Butternudeln kommt schön mürb daher. Zur zartrosa gerösteten Kalbsleber im Schalotten-Majoran-Saft gibt's Butterreis. Und seit Plachutta sein ausgezeichnetes »Wiener Schnitzel vom Kalb« zum wichtigsten Marketinginstrument ausgerufen hat, herrscht helle Aufregung unter innerstädtischen Schweinsschnitzelanbietern.

Auf der Weinkarte finden sich Rote wie »Admäral» und »Bela Rex» zum Kampfpreis von 49 Euro. Und selbstredend passt auch das Gebräu: ein mildes Hausbier nach Altwiener Rezeptur aus Ottakring.

BEWERTUNG Alexander Bachi

Ť

Essen 43 von 50 Service 16 von 30 Weinkarte 15 von 30 Ambiente 8 von 30 GESAMT 82 von 300

Für dieses Lokal liegt im Falstaff Restaurantguide noch keine Bewertung von PLACHUTTAS GASTHAUS ZUR OPER Watfischgasse 5-7 1010 Wen T: +43/(0)1/512 22 51 Täglich 11-0.30 Uhr www.plachutta.at

FRANK'S

Innere Stadt Wien

Das »Frank's« am Wiener Schwedenplatz ist seit geraumer Zeit als unkomplizierter Ort für Steak, Pizza und mehr als anständige Weine bekannt, Bislang bezog der extrem amerikanophile Patron Klaus Piber sein Fleisch von US-Angusrindern. Das gibt es auch weiterhin. Dennoch wollte es nicht in Pibers Kopf, dass einheimische Rindviecher den Ruf haben, für anständige Steaks ungeeignet zu sein. Also begannen er und sein Küchenchef Harald Gmeindl zu experimentieren. Sie ließen sich den Prototypen eines Fleischreifungsraumes ins Fover stellen. Seitdem müssen hier «eingefleischte« Vegetarier nach rechts blicken. Denn linker Hand liest man den Slogan »Good Steak braucht Weile», eine Scheibe gibt den Blick frei auf dreißig von der Decke hängende Teile vom Simmentaler Rind. »Dry-Aging« heißt diese alte und nun wieder in Mode gekommene Methode, bei der das

Fleisch an Feuchtigkeit verliert, aber an Aroma und Zartheit zulegt.

Nach sechs Wochen wird die Riesenrippe zu viererlei »Cuts« mit je 700 Gramm zerlegt. »New York Cut Strip Loin Steak« ist das günstigste und entspricht einem Rumpsteak. Wer vor (sehr aromatischem) Fett nicht zurückschreckt, nimmt das »Bone in Rib Eye«. Der ideale Kompromiss ist das »Prime Rib Steak«, herrlich saftig und schön marmoriert. »T-Bone Steak« gibt's auch, diese Riesensteaks kommen auf 39,50 bis 45,50 Euro. Die schon immer überdurchschnittliche Weinauswahl mucht es nicht schwer, einen adäquaten Begleiter zu finden.

Nur eines kann jetzt noch schiefgehen: Wer sein Steak gern medium oder gar well done anfordert, sollte die Sache lieber lassen. Wer dagegen medium rare bestellt, hat die Reifeprüfung in Sachen Steak bestanden.



BEWERTUNG Alexander Bachi

Î

Essen 42 on 5 Service 16 on 2 Weinkarte 17 on 2 Ambiente 7 on 1

Für dieses Lokal liegt im Falstaff Restaurantguide noch keine Bewertung vor. FRANK'S Laurenzerberg 2 1010 Wien T: +43/031/533 78 05 Mo.-Fr. 11-1, Sa., So. 17-1 Uty www.franks.at

falstaff

BACHL

sixpack

1 PRIVATE TABLE KATHARINA PRATO Sackstraße 16 8010 Braz

2 ARTNER AM FRANZISKANERPLATZ Franziskanerplatz 5 1010 Wign

3 PLACHUTTAS GASTHAUS ZUR OPER Wallischgasse 5-7 1010 Wien

4 FRANK'S Laurenzerberg 2 1010 Wien

1020 Wien

5 FISCHVIERTERL IM MARKTACHTERL Karmelitermarkt 98

6 REGINA MARGHERITA Herrengasse 7 8010 Graz



ALEXANDER BACHL ist einer der profitier testen Gourmetjournalisten Österreichs. In seinem -Sixpock» stellt er Neues aus der Restaurantszene vor.





NEU *EINGEDECKT*

Ein Grazer Lokal bittet hinter den Vorhang.

Markus Artner engagiert ein Spitzenduo. Mario
Plachutta sperrt sein sechstes Lokal auf. Am 7
Schwedenplatz hängt neuerdings Rind von der/
Decke. Und feiner Fisch hat eine neue Heimat.