



salz & PFEFFER YOHM

Yohm, Wien 1, Peterspl. 3, ☎ 01/533 29 00, Mo-Sa 12-23, So 12-22, www.yohm.at

Die Weihnachtsbeleuchtung am Graben hängt bereits, die Boutiquen an Wiens Luxusmeile machen sich Weihnachtsfit und die Gastronomie rundherum wappnet sich für ihre stärkste Saison im Jahr. Auch das „Yohm“, jenes kleine, doppelstöckige Restaurant, das vor zwanzig Jahren einer der Pioniere einer Pan-Asia-Küche auf Gourmet-Niveau war, hat sich hübsch gemacht: Das archetypische 90er-Design wich einer moderneren Gestaltung, wobei für Patron Klaus Piber nur feinste Ware in Frage kam, die Emaille-Tische ließ er etwa aus Paris kommen. Die Karte bekam ebenfalls ein Update: Man konzentriert sich auf die beliebtesten Yohm-Gerichte der letzten 20 Jahre, ergänzt durch ein paar *Hot Pots* und Ungewöhnliches von der Sushi-Bar. Zum Beispiel „Alpine Nigiri Variation“, also Sushis, die mit rohem Zander, Saibling und Lachsforelle belegt und mit dem Bunsenbrenner geflämmt werden (15,50 €). Außerdem kam noch eine Tageskarte dazu, die sich ein bisschen am Streetfood-Trend orientiert und etwa säuerlich mariniertes Tofu (9,50 €), ein Chili-würziges Tuna-Tatar mit Avocado oder „Moon Cakes“ anbietet. Die entdeckte Piber in Shanghai, er schmuggelte sie im Flieger nach Österreich und analysierte dann mit seinem Küchenchef sowohl Blätterteig als auch die Schweinefleisch-Shrimps-Fülle. Und das gelang gar nicht schlecht (7,50 €). Oder Wolfsbarsch mit großartiger, roter Sauce, saftig, würzig, köstlich (26, €), auch das Kung-Pao-Chicken macht viel Freude (19 €). Die Weinkarte bietet Altbekanntes, aber auch Neues, Spannendes. Das „Yohm“ startet jedenfalls fit in die nächsten 20 Jahre.

		Max.
Küche	28	35
Keller	8	10
Service	14	15
Atmosphäre	13	15
Preis/Wert	15	20
Familie	3	5
	81	100