

Gehen wir halt essen, der Magen braucht nach den Wahl-Turbulenzen wie in einer Maschine von Trump Airlines (gegründet 1989; eingegangen 1992) ein ordentliches Steak, nachdem es die großartigsten nicht mehr gibt. Zu den besten Steakhäusern hierzulande – manche sagen, es sei das einzige, das mit denen in den USA halbwegs mithalten kann – gehört das „Frank’s“. Nein, es gehört nicht Frank Stronach. Das „Frank’s“ in Wien ist ein alteingesessenes Haus, hat mit Donald nur gemeinsam, dass es vergangenes Jahr als Bestandteil der kleinen Restaurantsammlung des Gastronomen Klaus Piber in finanzielle Turbulenzen geriet, und wurde kürzlich renoviert; dunkle Wände und eine ausgeklügelte Beleuchtung tun dem Lokal gut. Was blieb, ist der Reifeschrank für Dry Aged Beef. Gut so, denn die trocken gereiften Rücken österreichischer Simmentaler sind wirklich ... äh ... großartig. Und durch die Küche scheint auch ein Ruck gegangen zu sein, denn diesmal waren, im Gegensatz zu früheren Besuchen, Sirloin New York Cut und Prime Rib, beide an die 700 Gramm schwer, exakt auf den Punkt gegart; medium rare steht ihnen verdammt gut.

Vielleicht war genau das das Problem mit Donald Trumps *world's greatest steaks*. Wer immer nur hören will „Well done, Sir!“, kriegt’s halt nicht hin.

Frank's

Laurenzerberg 2, 1010 Wien
Tel.: 01/533 78 05
franks.at

■ Dry Aged Steaks: 42,50 bis 49 Euro