



Feinspitz

KARLHEINZ ROSCHITZ

karlheinz.roschitz@kronenzeitung.at



Küchenchef Harald Brunner (o.) verwirklichte sich einen Traum: Auf seinem Drehgrill bereitet er die „knusprige unwiderstehliche Ente“ (li.) und Matu vom Simmentaler Rind zu.

Erfolg für Harald Brunners Grill-Restaurant Das Spittelberg Schweinsohr, Blunzen, Dim-Sum

Er hat wieder eine neue Adresse. Und diesmal fühlt er sich zu Hause: Harald Brunner, der viel gefragte Starkoch, hat sich seit Herbst in seinem neuen Lokal in der Spittelberggasse eingelebt. Und hat damit großen Erfolg.

Begonnen hat seine Karriere als Souschef im legendären Korso Reinhard Gersers. Er profilierte sich im Dennstedt, wo er den Spagat zwischen Nouvelle Cuisine und Asia-Fusionsküche bravourös schaffte, kochte im Brunner's, zuletzt im Spaetrot in Gumpoldskirchen.

Als sich im Kusmaul in der Spittelberggasse Küchenchef Mario Bernatovic verabschiedete, einigten sich die Investoren auf Harald Brunner: Er eröffnete Das Spittelberg. Bernatovic' Lokal Restaurant-Bistro-Kaffeehaus und Bäckerei wurde zu einem einheitlichen Lokal umgestaltet. Brunner setzt jetzt auf „moderne Wiener Küche mit Rotisserie“. Und setzt gelegentlich auch asiatische Pointen. Etwa wenn er zart-pikantes Sashimi von der Lachsforelle und Gelbflussmakrele mit



Verlässlich sind im Spittelberg Service & Beratung bei Menü, Wein

Soba-Nudeln (12,90 Euro) kombiniert, deftige asiatische Entensuppe mit Entenmägen (4,90 Euro) oder köstliche Dim Sum mit Kalbsbries, Flusskrebse im Lemongrass-Fond (16,80 Euro).

Die Karte ist voll von Überraschungen: Neben einem exquisiten Menü – mit Austern, gebackenem Ei, Brunnenkresse-Schaumsuppe, Biolamm und Topfenknöderln (4 Gänge 59 Euro, 5 Gänge 69 Euro) – hat man die Qual der Wahl zwischen Schweinsohrensülzchen mit Weinbergschnecken (12,90 Euro), gebackener Chili-Blunzen (8,90 Euro), Gram-

mel- und Chili-Fleischknöderln (9,80 Euro), Kalbsrahmgulasch mit Liebstockl-Nockerln (19,80 Euro) oder Bratln vom Duroc-Schwein. Aus der Rotisserie gibt's jetzt Matu (29 Euro), acht Wochen gereiftes Beiried vom Simmentaler Rind, oder die „köstliche unwiderstehliche Ente“ (24 Euro), die ein Hit geworden ist. Die Weinauswahl ist solide.

Im Ganzen: Brunner hat's diesmal wirklich geschafft!

Das Spittelberg, 1070 Wien, Spittelberggasse 12, Tel. (01) 587 78 28, Di bis Sa 17 bis 1 Uhr, So, Mo geschlossen. reservierung@das-spittelberg.at

EXTRA TIPP

➤ Block House

Einst eine legendäre Adresse: Seit 1856 wurden bei Piccini Spezialitäten Italiens – von frischer Pasta bis zu Prosciutto, Formaggi und besten Weinen – verkauft. Das Restaurant wurde mehrfach vergrößert. Doch dann: Schiffbruch!

Jetzt hat die Kette Block House, die seit etwa 50 Jahren in Deutschland, Spanien und der Schweiz erfolgreich ist, hier ein Restaurant eröffnet.

Das Lokal wurde nach Schema F – Holzverkleidung, grüne Kacheln, Bank und schwerfällige Sessel – ausgestattet. Die Karte verspricht mehr, als sie hält. Das „klassisch frisch angemachte“ Beef Tatar lässt delikaten Geschmack vermissen; zum – ganz ordentlichen – Steak mit Folienkartoffel wird der Salat mit zähem Dressing überzogen; die Gulaschsuppe ist enttäuschend. Schauen wir, ob diese „Kinderkrankheiten“ auszumerzen sind!

Block House, 1050 Wien, Linke Wienzeile 4, Tel. (01) 406 02 810. A la carte ab 20 Euro. www.block-house.de X