

Hirschmann & Schellmann

LEBEN GENUSSTIPPS

Der Top-Journalist und der Szenegastronom über Wiens beste Hotelrestaurants und karibische Küchen – Urlaubsfeelinggarantie!



CHRISTOPH HIRSCHMANN



OSSI SCHELLMANN

Früher waren Hotelrestaurants wie Blinddarm. Oft existent, aber immer unnütz. Man frequentierte sie nur, wenn man 1. in dem jeweiligen Hotel wohnte und 2. im Umkreis von 50 Kilometern nichts Besseres erreichbar war. Das ist heute anders. Meine Top 3 im Stakkato:

PLATZ 1: Le Ciel im Grand Hotel. Jacqueline Pfeifer ist eine Kreativ-Fürstin am Herd. Ihre Menüs – Artischockensalat mit Wachtelei; Gedämpfter Heilbutt mit Tapioka und Räucheraal; Flusskrebse mit knuspriger Avocado, Limette und Saffransud; Entenleber mit Maipfeffersirup, Semmelkren und saurem Apfel; Taube (exakt die gewünschte Garstufe!!!) mit Sanddorn, Topinambur und Kürbis – sind kulinarische Stillleben, denen man Museumsstatus attestieren möchte. Das Ambiente: nobel-hobel, toller Blick über Wien. Der Service: kompetent (zwei Sommeliers!, bei ihnen



LE CIEL

traut man sich sogar über den (hervorragenden) Kärntner (!) Chardonnay) und schmähfähig.

PLATZ 2: Edvard im Kempinski/Palais Hansen. Super Gedeck (mit Landschinken). Ambiente: Gartenlaube. Gehobene Wiener Küche (Backhendlsalat etc.). (Ostdeutscher) Ober hat keinen Sommelier zur Hand, gießt (zu warm temperierten) Wein drauflos, ist schmäheresistent. Danach: Top-Zigarren und Rum in der hübschen Lounge.

PLATZ 3: Dstrikt im Ritz Carlton. Das Gedeck: großartig (mit Salz-Injektionen aufgespicerter Schinken). Ambiente: dunkel-cool. Spezialität: Wini Bruggers enorme Steaks („medium rare“ bestellt, kommt leider medium). Vegetarier lieben den geschichteten Gemüseauflauf. Der Service: (ostdeutscher) Ober ist nett, Sommelier erscheint nicht auf der Bildfläche.

im **CASA CARIBENA** im 9. Bezirk sorgt Patron und Küchenchef Julio Lopez höchst persönlich für die authentische und traditionelle karibische Küche und mixt oft auch eigenhändig die fantastischen Cocktails. Karibisches Flair und der Klang original karibischer Rhythmen machen neugierig auf die kulinarischen Genüsse. Alle Spezialitäten werden stets frisch in der offenen Küche zubereitet. Besonders empfehlenswert sind der Avocadosalat und die Fischgerichte.

Das **COMIDA** vermittelt südliches Lebensgefühl und einen Hauch von Karibik mitten in Wien. Die meist saisonal abgestimmte Küche ist vorwiegend leicht, gesund und vereint kreolische mit karibischen und spanischen Elementen. Klassiker sind dabei unter anderem das Kreolische Huhn. Das gut sortierte Weinangebot wartet auch mit einigen spannenden Exoten auf.



CASA CARIBENA

Das **SANTO** – typisch dominikanisch! hält, was der Name verspricht. Bodenständige karibische Küche auf hohem Niveau. Auf der Speisekarte findet

sich ein umfangreiches Angebot verschiedener Gerichte, die sofort kulinarisches Urlaubsfeeling aufkommen lassen. Die Spezialität des Hauses sind die sogenannten „Rummenüs“, bei denen man, aus über 30 Rumsorten, jeweils 3 verschiedene probieren kann.

Das Restaurant **KEKE'S** liegt in Mariahilf. Das Ambiente wirkt stylisch und vermittelt dem Besucher eine angenehme Atmosphäre. Die pikante Küche überrascht mit leckeren Exoten und unvergesslichen Aromen. Zu den Spezialitäten gehört z.B. das Gericht Jollof: kreolischer Gemüsereis mit Ingwer, Basilikum und Avocado. Passend dazu werden ausgewählte Weine und karibische Cocktails angeboten.

Adressen

LE CIEL
1., Kärntner Ring 9

EDVARD
1., Schottenring 24

DSTRIKT
1., Schuberting 5

CASA CARIBENA
9., Glasergasse 15 /
Ecke Rotenlöwengasse

COMIDA
1., Stubenring 20

**SANTO – TYPISCH
DOMINIKANISCH!**
2., Stuwertstraße 37

KEKE'S
6., Amerlingstraße 15