



Feinspitz

Karlheinz Roschitz

Er führt das traditionsreiche Wirtshaus der Familie perfekt weiter: Christian Grünauer setzt auf exzellente Wiener Küche.



Foto: Gerhard Bartel



Foto: Gerhard Bartel

Reisfleisch, Schweinsbrat, geröstete Eierschwammerln sind Hits

Frau Brigitta kocht im Grünauer groß auf Schmankerln mit viel Pfiff

Die junge Generation hat jetzt das Sagen: Seit Martha und Martin Grünauer sich aus der Gastwirtschaft in der Hermannsgasse zurückgezogen haben, sind Brigitta Grünauer als Küchenchefin und Christian als Sommelier und Chef des Service voll „eingestiegen“. Hauptberuflich!

Das heißt aber nicht, dass sich Kochstil und Speisekarte stark verändert hätten. Die beiden sind dem Stil des Grünauer-Clans treu geblieben und führen das von Gourmet-Guides wie von Stammgästen vielgelobte Erb-Gasthaus liebevoll weiter: „Wienerisches ist hier Trumpf“, wie eh und je. Und das Urteil der Gastkritiker, dass der Grünauer eines der „besten Häuser unter den Austroklassikern und in der Schmankerlkultur“ sei, ist ihnen Verpflichtung.

Die Karte ist – so wie unter der legendären Frau Martha – nicht groß, orientiert sich stets an den frischen Saisonangeboten, wird aber immer wieder ge-

wechselt. Auch Brigitta Grünauers Produktkombinationen haben Pfiff.

Feinspitz kostete von einigen Schmankerln, die eigentlich alle überzeugen: Bei den Vorspeisen (ab 8,50 Euro) etwa die köstliche Frühlingsrolle von der Chiliblunze mit Ingwer-Rotkrautsalat, die Wachteleierspeis mit Trompetenpilzen und Räucherlachs – geradezu ein „Kultgericht“ – und der gebackene Hirschleberkäse mit Erdäpfel-Mayonnaisesalat.

Ausgezeichnet die Zucchiniemesuppe (4,50 Euro).

Immerhin gibt's zehn Hauptgerichte (ab 12 Euro) – vom pikanten Reisfleisch über Beiried mit Eierschwammerlsauce und Nudeln, geröstete Eierschwammerln und Spanferkelbeinschinken mit Krensaucen bis zu Schweinsbrat vom Schopf mit Semmelknödel. Perfekt gebraten war Bachforellenfilet auf Kürbisgemüse.

Tonkabohnenparfait mit Rotweinbeeren, Melonen mit Limettensorbet und frische Feigen im Backteig auf Mostsauce gibt's als Desserts (7 Euro).

Frau Brigitta weiß, was Schmankerlfans wünschen!

GRÜNAUER, 1070, Hermannsgasse 32, Tel. 526 40 80. Mo bis Fr 18 bis 22.30 Uhr. Tischreservierung!



Foto: Gerhard Bartel

„Wienerisches“ isst man bei ihr: Küchenchefin Brigitta Grünauer



Extratipp

Café Eskeles

Früher lebten hier die Barone von Eskeles, berühmte Bankiers der Habsburger-Kaiser. Sie statteten das kleine Palais reich aus. Dann residierte hier das Kunst-Dorotheum, bis die Stadt Wien das Jüdische Museum mit seinen kostbaren Sammlungen hier unterbrachte.

Klein, eng und nicht besonders repräsentativ war dabei das Kaffeehaus, das den Museumsbesuchern ein Entspannen ermöglichen sollte.

Mit der Neugestaltung des Museums bekam auch das Café ein neues Gesicht: Es wurde ein Teil der Buchhandlung, wirkt hell und betriebsam. Die delikaten Schmankerln von früher gibt's nicht mehr. Zu den Highlights gehören jetzt Farceknödel vom Karpen mit Gelée und Kren. Originell die orientalische Platte mit Bulgur, Hummus, Spinatstache. Aber man muss diese Gerichte probieren...

Café Eskeles, 1010, Dorotheergasse 11. Mobil: 0676-904 65 12. Sa Ruhetag.