

# GASTRO IZLET U BEČ

*Budući da Beč neprestano izbacuje nove, zanimljive restorane i koncepte, i to u najširoj stilskoj i cjenovnoj skali, naš je gastronomski stručnjak tijekom tjedan dana pregledao novitete bečke restoranske scene i probrao one najzanimljivije*

**D**anas sva jela širom svijeta izgledaju isto – nema osobnosti, samo tehnika, avangarda i *sushi*. To mrzim. Krajnji mi je cilj da ovaj restoran bude razlogom dolaska nekog gurmana u Beč – govorio nam je to prije dvije godine Juan Amador, zvjezdani njemački *chef* španjolskog podrijetla koji se preselio u glavni grad Austrije. Bilo je to nakon ručka koji je osobno priredio za nas, a dan prije službenoga otvaranja restorana Amadors Wirtshaus und Greisslerei.

PIŠE  
**VELIMIR  
CINDRIĆ**

Ludwig  
van nudi  
autentična  
bečka jela

U tekstu posvećenom novim bečkim restoranima te 2016. godine, najavili smo da Amador po treći put u svojoj karijeri kreće u osvajanje tri Michelinove zvjezdice (prethodno ih je uknjižio u dva svoja restorana 2008. i 2011.), što se prošle godine i počelo ostvarivati, kada je njegov Wirtshaus u Grinzigu upisao dvije zvjezdice, baš kao i godinu prije stari bečki adut Mraz & Sohn, obiteljski restoran koji već dugi niz godina služi iznimno kreativnu eksperimentalnu kuhinju. A onda je druga zvjezdica u ožujku ove godine stigla i u restoran Konstantin Filippov...

Ti su se restorani pridružili ranijim favoritima ovog respektabilnog vodiča – Steirerecku u Stadtparku i Silvio Nickol Gourmet-Restaurantu u hotelu Palais Coburg, te podigli bečki skor na pet restorana s dvije zvjezdice.

Četrnaest bečkih veličanstvenih, barem prema mišljenju Michelina, nadopunjuje devet restorana s jednom zvjezdicom – Walter Bauer, Edvard, Le Ciel by Toni Mörwald, Opus i Tian (o kojima smo već opširnije pisali na ovim stranicama) te novi, ovogodišnji debitanti s tom ocjenom Blue Mustard, Das Loft, Pramerl & the Wolf i Shiki.

Time Beč uporno daje obola sve življor europskoj restoranskoj sceni koja u posljednjih desetak godina, prema broju Michelinovih zvjezdica, bilježi rast od oko 120%. Tako se glavni grad Austrije pridružuje gastro metropolama

**Ludwig van**, Laimgrubengasse 22, 6. Bez.



poput Berlina, Londona, Pariza, Bruxellesa, Torina, Amsterdama, Züricha..., što je svuda odraz nastojanja nove generacije mladih *chefova*, željnih dokazivanja koji kuhaju kreativno i na iznimno visokoj razini, sve češće u vrlo opuštenu ugodaju.

Budući da Beč neprestano izbacuje nove, zanimljive restorane i koncepte, i to u najširoj stilskoj i cjenovnoj skali, odlučili smo ponovo, nakon dvije godine, tijekom tjedan dana pregledati novitete bečke restoranske scene i za ovaj članak probirati one najzanimljivije.

**JEDAN OD NAJUZBUĐLJIVIJIH** noviteta zapravo je novitet samo na papiru. Naime, iza starog imena, **Ludwig van**, restorana smještena u blizini glavne gradske tržnice Naschmarkt, krije se lokal s više od tri desetljeća tradicije, ali sada preuređen, s novim vlasnikom i mladim ambicioznim *chefom*.

– Cijela priča vezana je uz kuću u kojoj je neko vrijeme živio Beethoven te tu radio na nekim svojim važnim djelima. Od 1987. na ovom je mjestu bila turistička gostionica, sve dok lokal nisam preuzeo ja – kaže nam 48-godišnji Oliver Jauk, poznat po suradnji na kazališno-gastronomskom konceptu Palazzo sa *chefom* Reinhardom Gererom.

Jauk je ostavio patinu na drvetu, zidove obojio u bijelo, uredio svjetlo i detalje te otvorio gostionicu s konceptom zasnovanim na ravnoteži modernog i klasičnog, za što mu je trebao mladi kreativni *chef*. Danas Ludwig van radi samo navečer, a prvu violinu u restoranu Beethovenova imena svira 29-godišnji Walter Leidenfrost, učenik poznatoga *chefa* Richarda Raucha iz štajerskog restorana Steira Wirt u Trautmannsdorfu.

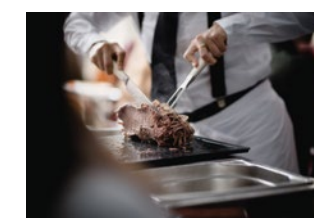
Već bogato nagrađivani Leidenfrost je, dodatno, zanat usavršio i u cijenjenim bečkim restoranima Meinel am Graben, Pfarrwirt, Skopik & Lohn te Motto am Fluss i Kussmaul, posljednja dva trendovska lokala pod palicom našega *chefa* Marija Bernatovića.

– Ovo je netipični restoran na trenutačnoj bečkoj sceni. Možda smo po kvaliteti slični lokalima kao što su Heunisch & Erben i Roots, ali kuhamo bečka jela, ne međunarodna i nastojimo biti autentični. Recimo, rabimo samo slatkovodnu ribu, a povrće nabavljam iz velikog vrta moje obitelji malo izvan Beča, koja opskrbljuje i vodeće gradske restorane poput Steirerecka i Plais Coburga, dok meso stiže od malih farmera u Gornjoj i Donjoj Austriji. Ne volim reći da smo *high end* restoran, premda nudimo kreativna jela, već nas opisujem kao tavernu u kojoj nema tajni niti mistifikacija – priča nam Walter.

U Kussmaulu Walter je upoznao svoju današnju *sous cheficu*, Juliju Pimingstorfer, koja je danas jednako odgovorna za kratki i profinjen jelovnik (obično tri predjela, dva međujela, dva glavna i tri deserta).



**Meissl & Schadn**, Schuberttring 10-12, 1. Bez.



Meissl & Schadn nastavlja i austrijsku kulturu posluživanja kuhane govedine

Jauk je Walteru dao otvorene ruke, pa ga je, sa svojim znanjima iz marketinga, u nešto više od godine dana, pretvorio u rock zvijezdu bečke gastro scene, a restoran doveo na prestižno 12. mjesto gradskih lokala na ljestvici vodiča Falstaff. Nije odmgogao niti takozvani *Bo-bo* kvart u kojem se lokal nalazi (skraćena za boemsku buržoaziju, odnosno mlade bogate ljude alternativnih pogleda koji tu žive i čine stalne goste).

– Istovremeno i jesmo i nismo *fine dining*. Po hrani jesmo, ali je lokal ujedno vrlo opušteno mjesto. Imamo gostiju u majicama koji jedu sedam sljedova i njemačke bankare u odijelima koji jedu pet sljedova. To i jest ono što sam želio – iskrena hrana i prijateljski ugođaj – rekao nam je Jauk, koji nam je poslužio dva različita četvero-sljedna menija sa zanimljivo sparenim vinima. Ludwig van, inače, nudi menije od četiri, pet, šest ili sedam sljedova: (38/58/68/77 eura, sparena vina: 32/49 eura).

*Iza starog imena Ludwig van krije se lokal s više od tri desetljeća tradicije, ali sada preuređen, s novim vlasnikom i mladim ambicioznim chefom*





osmišljeno, precizno spravljeno i vrlo ukusno te sjajno spareno s rijetkim vinima.

Ljubitelji bečke tradicije i klasičnih okusa oduševit će ponovno rođenje jedne gradske legende – novi restoran stara imena. Na neki način, ime **Meissel & Schadn**, jer o toj je nekadašnjoj gradskoj instituciji riječ, predstavlja sjećanje na sve što je Beč nekad činilo slavnim i raskošnim. Bio je to restoran koji je među gradskim gurmanima kotirao vrlo visoko zbog svojih specijaliteta poput kuhane govedine i *snitzela* (u Beču ne morate dodavati prefiks *Wiener*, jer se zna o čemu se radi).

Originalni Meissl & Schadn pojavio se na bečkoj gastro sceni u drugoj polovici 19. stoljeća, a do vrhunca ga je doveo bečki ritual posluživanja „uz stol“ – najprije juha, zatim određeni dio kuhanog goveđeg mesa te najrazličitijeg povrća i umaka, sve po izboru gosta. Stalni gosti, poput slavnih skladatelja i književnika – od Gustava Mahlera i Richarda Straussa do Friedricha Torberga i Sigmunda Freuda – posluživani su bez narudžbe.

Kako je od 1945., kada je za osobađanja Beča taj restoran na Neuer Marktu potpuno uništen, prošlo dosta vremena, njegova ponovna pojava u Beču pobudila je dosta zanimanja, baš zbog spomenute kuhane govedine i *Snitzela*, kojeg danas mnogi tu drže najboljim u gradu.

Naime, iako je bečki odrezak najpoznatije austrijsko jelo, danas se on rijetko priprema ispravno – od teletine (obvezno *fricandeau* austrijskog teleta) i pohan u tavi (nikako fritezi), s pažnjom i posvećenošću kakvu i zaslužuje. Restoran k tome nudi i „*Snitzel* šou kuhinju“, gdje gost može promatrati (i čuti) kako se za njega savršeno tanko tuče teleći odrezak, namače u jajima organski uzgojenih

kokoši, polaže na mrvice iz manufakturne pekarnice, prži zlatno-smeđe u najfinijem pročišćenom maslacu, svinjskoj masti ili biljnome ulju (prema želji gosta) te poslužuje s priložima po izboru i salatom.

Mi smo se odlučili za *Snitzel* pohan u svinjskoj masti (znalci tvrde da je to jedini pravi način) s klasičnom salatnom od krumpira, i potvrđujemo da je bio

doista izvanredan te da ne treba tražiti dalje (ni po cijeni nećete naći ništa povoljnije, jer se svuda u gradu kreću oko 20 eura).

No, novi Meissl & Schadn nastavlja i austrijsku kulturu posluživanja kuhane govedine „uz stol“, pogotovo omiljenih *Tafelspitz* i *Schulterschazel*, ali i drugih jela od te vrste mesa – odrezaka i rebrica, kao i čitava niza drugih bečkih klasika i njihovih rustikalnijih rođaka – od *Kaisersuppe* (teleća juha s povrćem, brizlom i jezikom) i glazirane jetre do salcburških okruglica.

Ne treba zaboraviti niti na smuđa s kupusom začinjanim paprikom i rajčicom, kao ni *Tafelspitz* u hladetini, poslužen u malom kalupu za kuglof. Sve te delicije kojima su se nekad sladili Bečani u Meissl & Schadnu, više od stoljeća nakon što je originalni restoran otvorio svoja vrata, danas su u novome prostoru obnovljene s novim žarom.

No, vratimo se suvremenoj kreativnoj, a k tome još i trendovskoj strani gastronomije. Naime, Beč ima i novitet za poklonike *farm-to-table* gastro filozofije. Naime, svako

jelo restorana prigodno nazvanog **Roots** ima korijene, a doslovno svaka namirnica dolazi iz poznata izvora i s pedigreeom, odnosno točno poznatim načinom uzgoja. Takav pristup, naravno, zahtijeva i iskrenu pripremu jela, kuhinju koja se prilagođava godišnjim dobima te beskompromisni jelovnik kojeg diktira priroda.

Vlasnička trojka je iste generacije (svi po 30 godina) – Michele Apostolo, Adam Bencze i Marcus Walter – koji dolaze iz okolice talijanskog Lago Maggiore, s granice Slovačke i Mađarske te iz austrijskoga Salzkammerguta (Marcus će rado reći da je zapravo rođen u DDR-u).

Taj šareni sastav („Zajedno činimo jednu normalnu osobu“, sa smijehom će reći Michele), prekaljen u vrhunskim kuhinjama Londona, Züricha, Kopenhaga i Praga, upoznao se u Beču, radeći u Michelinovom zvjezdicom ovjencanu restoranu Konstantin Filippou, a zasićeni velikim pritiskom i stresom, odlučili su otvoriti vlastiti, opušteni restoran *farm-to-table* filozofije.

– U Beču, odnosno cijeloj Austriji, situacija s namirnicama je prilično dobra. Organske namirnice relativno se lako mogu nabaviti, ima ih čak i u supermarketima. S druge strane, zbog toga dobri restorani postaju lijepi i ne da im se tražiti male farmere s najkvalitetnijim namirnicama,

**Restaurant AĪ**, Seitzergasse 6, 1. Bez.



**Mia Via** Landstrasser Hauptstraße 14-16, 3. Bez.

Od nedavna, na Landstrasser Hauptstrasse nalazi se **Mia Via**, lokal koji reklamira laganu regionalnu kuhinju od bio namirnica. Ne bi bilo ništa neobično da pod istim krovom, uz slogan: „Uživajte, opustite se i budite zdravi“, ne nudi i tretmane ljepote, masaže i fizioterapiju, odnosno čitav paket za borbu protiv stresa svakodnevice. Radi se o inovativnom, jedinstvenom konceptu koji po prvi put na jednome mjestu kombinira užitke, ljepotu i zdravlje.

„Mi tu kombiniramo stvari koje nas čine sretnima: zdravu hranu, organsku kozmetiku i ugodne tretmane, poput masaža. Naši stručnjaci brinu se o posjetitelju od glave do pete, iznutra i izvana“, tvrdi Michaela Russmann, voditeljica kompleksa Mia Via.

Za svjesnoga gurmana je važan podatak da je Michaela vodeći bečki ekspert za organsku prehranu, pa se tu pripremaju lagana, kreativna jela s

mnogo pažnje i ljubavi, i to od pomno probраниh bio sastojaka najviše kvalitete, po principu „regionalno, lokalno, sezonski“. U praksi to znači lijep izbor hrskavih, svježih salata, vrlo ukusnih juha, gulaša i variva, sve u šarenim zdjelicama i uz domaće limunade s biljem i sezonskim voćem te svježe spravljanim sokovima i vitaminima bogatim smoothiejima.

Naravno, nije zaboravljeno ni vino, pa vinska karta popisuje vrlo zanimljiv izbor organskih vina, a u ponudi je i organska žestica (austrijski džin, votka...).

Sasvim zgodno za zdrav gurmanski predah od zahtjevnijega obroka pret hodne večeri. Ako tome pridodamo i kakvu masku za osvježanje lica i uklanjanje posljedica kasnonoćnih isprobavanja pića u bečkim barovima ili masažu stopala kao pripremu za istraživanje novih bečkih atrakcija, savršena insajderska preporuka.

**Restaurant AĪ** nudi vještu kombinaciju japanske zen kuhinje s kompleksnim okusima i tehnikama čitave Azije

već uglavnom kupuju najjeftinije organske namirnice koje mogu pronaći. Zato smo mi jedno od samo nekoliko mjesta u Beču koje se bore za takav koncept, čiji je pionir Steierereck, a s kojima dijelimo i podržavamo više takvih malih dobavljača i farmi – kaže nam Adam Bencze.

Kako nisu imali novca, salu i kuhinju zapuštenog lokala uredili su sami, a koncept potom razvijali postupno, što još i danas rade, sve više kristalizirajući ideju. Na koncu su se odlučili za opušteni *fine dining*, mjesto poput lokala Ludwig van, Heunisch & Erben, Mast, Grace i sličnih (vidi glavni tekst i okvir).

– To su lokali poput našeg, koji mogu zadovoljiti i one koji odlaze u Steierereck, Palais Coburg ili Konstantin Filippou, tamo gdje ljudi jedu jednom mjesečno ili jednom u nekoliko mjeseci. U naš restorane koje sam spomenuo možete doći svaki tjedan jednom ili dvaput, jer su to mjesta gdje ljudi dolaze popiti čašu dobrog vina i nešto dobro i zanimljivo pojesti, a sve u neformalnom ugodaju, uz vrlo umjerene cijene – kaže Michele.

Roots radi samo navečer i nudi po dva predjela, međujela i glavna jela (plus po jedno dodano jelo između tih sljedova) te dva deserta, kao i vrlo poseban izbor vina. Od dva jela pojedinog sljedova, jedno je uvijek vegetarijansko, a gost može odabrati obrok od tri ili pet sljedova (cijena 39 i 55 eura, uz dodatak za izvrsno sparena „autsajderska“ biodinamička i organska vina od 22 i 33 eura, što svakako preporučujemo).



**Roots**, Schönbrunner Straße 32, 5. Bez.



Niz za našom trpezom započeo je repom sa senfom i kaparima, odnosno slijedom pod imenom „Stara krava“, iza kojega se krio sjajni tatarski biftek od mesa islužene krave muzare (po jalovosti oporavljena godinu dana slobodnim kretanjem i ispašom, što daje mesu snažan, superiorni okus – tehnika koju su usavršili Španjolci, a u Austriji se primjenjuje već više od godinu dana), i to tako da meso sadržava samo maslinovo ulje, sol i vlasac, a sve što ubičajeno ide u tatarski biftek dodaje se u pjenu od žumanjka i poslužuje uz meso (može se jesti kao umak ili pomiješati s mesom).

Slijedili su pastirva s celerom i peršinom te genijalan *confit* od krumpira, s kremom, perlama i sladoledom od krumpira u juhi od medvjedeg luka. Treći slijed činili su janjetina sa slatkim krumpirom i grožđicama, odnosno jesetra s kiselim vrhnjem i mariniranom mrkvom, a za desert su posluženi indijski oraščići sa šipkom, limetom i bijelom čokoladom. Sve zajedno iznimno kreativno



U *farm-to-table* restoranu Roots doslovno svaka namirnica dolazi iz poznata izvora i s pedigreeom

**Svako jelo restorana prigodno nazvanog Roots ima korijene, a doslovno svaka namirnica dolazi iz poznata izvora i s pedigreeom, odnosno točno poznatim načinom uzgoja**







**Heunisch und Erben**, Landstraßer Hauptstraße 17, 3. Bez.

Heunisch & Erben je ugodno, suvremeno mjesto za ljubitelje vina i ambiciozne kuhinje, sve bez ikakvih eno-gastro dogmi

U jesen prošle godine, u otmjenoj bečkoj trgovačkoj Zlatnoj četvrti, u središtu grada, na dvije je etaže otvoren novi luksuzni **Restaurant AĀ**, lokal s barom i *loungem*. Tu se nudi azijska kuhinja najviše klase, zapravo vješta kombinacija japanske zen kuhinje s kompleksnim okusima i tehnikama čitave Azije, koja klasičnim kreacijama dodaje moderne elemente.

– Restoran je ujedno i u vladajućem trendu posluživanja, koncept koji ne dijeli jelovnik na predjela i glavna jela, već nudi jela koja gosti za stolom dijele, a iz kuhinje stižu redosljedom kako se prigotavljaju – kaže nam voditelj lokala Nicolas Budzynski.

Ako se pitate što uopće znači riječ AĀ, riječ je o japanskom i kineskom izrazu za „ljubav“, u ovom slučaju ljubav prema hrani, ugošćavanju i doživljajima. I interijer je inspiriran suvremenom Azijom, s naglaskom na detaljima (primjerice, atraktivna „lebdeća“ sala na mostu iznad uličice Tuchlaubenhof). Uporabom pojedinih materijala (mramor, drvo, bakar, staklo) optički se razdvajaju različiti dijelovi restorana – robata grill, *sushi* i koktel bar, bez da se razbija osjećaj cjeline.

Svaki će gurman u Beču tražiti udoban smještaj u središtu grada, ali po umjerenosti cijeni, jer svoj novac, dakako, želi trošiti uglavnom za trpezama. Najbolja opcija i dalje je **Grand Ferdinand Hotel**, idealno smješten na Schubertringu, nekoliko minuta hoda do pješačke Kärntnerstrasse. Hotelu otvorenu 2015. te uređenu u stilu osebjune klasike (čitaj: ljepota prošlosti u kombinaciji sa suvremenim komforom), ne manjka ni ekstravagantnih detalja – od vrtne oaze i raskošnih lusterata do otvorenog bazena na krovu i raskošnog doručka na terasi nad Ringom. I to sve po najpovoljnijim cijenama za hotel toga ranga u središtu Beča (od 187 eura za dvokrevetnu sobu, plus mini hostel u stilu Orient Expressa s krevetima na kat, po 30-ak eura).

Hotel nudi i tri restorana – novi, klasični Meissl & Schadn (vidi glavni tekst) i demokratski Gulasch & Champagne u prizemlju te Grand Étage na posljednjem katu.

„Cilj nam je bio plemeniti sklad proširiti na sve aspekte hotela, od uređenja interijera do kuhinje. Naša tri restorana nude bečki šarm u tri različita ugođaja, s tri različita jelovnika i u tri cjenovna razreda, uživanje u suštini Beča bez da napuštate hotel!“, rekao nam je Michael Pfaller, generalni direktor grupacije Weitzer Hotels.

**Hotel Grand Ferdinand** – Schubertring 10-12, 1. Bez  
[www.grandferdinand.at](http://www.grandferdinand.at)

Ono što smo odmah zamijetili jest da je *sushi* bar iznimno autentičan, ponajviše zahvaljujući *sushi chefu* Tun Sanu (18 godina iskustva rada u Japanu), koji izrađuje složeni *sushi*, *sashimi*, *maki* i *nigiri* (*maki* kreacije: s gusjom jetrom, sa slatkovodnom jeguljom, izronjenim jakopskim kopicama i rakovima meke ljuštore). Kad se svemu dodaju slastice inspirirane Japanom te kokteli s aluzijama na japanski *pop art*, može se predočiti raspon i ozbiljnost pristupa.

Kulinarska filozofija glavnog *chefa*, Nijemca Sörena Herziga, podrazumijeva i skladno stapanje azijskih i regionalnih namirnica, pa su se tako za našeg posjeta na jelovniku nalazila i jela poput miso juhe s jakopskim kopicama i špekom mesarskog majstora Johanna Ortnera iz Silliana (Lienz, Južni Tirol).

Brzi poslovni ručak tu košta 25 eura (s vodom i kavom 32), standardni poslovni 39 (50), a za večeru s vinom ćete morati izdvojiti oko 80 eura (50 za lašku verziju), ali lako i 200, posegnete li za boljim jelima i skupljim vinima.

Posljednji favorit koji smo odabrali s bečkog repertoara novih restorana nalazi se u blizini trgovačkog centra Wien Mitte i manje od deset minuta lagane šetnje od Ringa. **Heunisch & Erben**, jer tako se zove restoran i *wine bar* opuštena ugođaja, projekt je Roberta Brandhofer, Markusa Goulda i Petra Hlináka, koji su ekipi pridružili i *chefa* Petera Zintera. Cilj im je bio pretvoriti bogatom poviješću natopljen prostor u ugodno, suvremeno mjesto za ljubitelje vina i ambiciozne kuhinje, sve bez ikakvih eno-gastro dogmi.

– Premda je originalna ideja bila *wine bar*, sve je nekako skrenulo u smjeru restorana, ali su izgled i ugođaj lokala ostali isti. U klasi smo lokala poput Mast, Pramerl & the Wolf i O boufés Konstantina Filippoua, dakle suvremenih, uzbudljivih neformalnih mjesta s odličnim vinima i kreativnim jelima, kod nas na temelju stare austrijske škole – objašnjava nam koncept Markus Gould.

U kuhinji Zinter kreira jela na temelju koncepta „lokalno-sezonski-sakupljački“, ali lišen rigidnih pravila, sve u cilju užitka (posebna atrakcija: jelo od jelena iz vlastita ulova).

Postoje dva jelovnika – onaj za ručak i večernji. Prvi nudi porcijske salate, juhe (primjerice, *consomme* s organskim žumanjkom i koštanom srži) te veća jela poput norveškog bakalara s kremastim ječmom i keljom, pečenja od husum svinje (njemačka pasmina vrlo ukusna mesa) s povrćem, bečkog odreska s krumpirom i salatoma, *chillija con carne* od mesa muflona i odličnog telećeg tartara s crnim češnjakom, švicarskim sirom *belper knolle* i ljupčacom (cijene od 7,80 do 19,90).

Večernji je jelovnik ambiciozniji i popisuje jela kao što su planinska pastrva s avokadom, korijanderom i crvenom narančom, zatim koloraba s mladim kokosom i telećom jetrom, rižoto od krumpira sa sirom *mimolette* i kaduljom, romb s krasuljicom, keljem i limunom te odležana govedina s pečenim krumpirom i javorovim sirupom (cijene od 7,80 do 29,00).

Postoje i degustacijski meniji od četiri, pet i šest sljedova (49, 59 i 69 eura), a izvan vremena rada kuhinje, u ponudi je „bar food“ (*charcuterie*, sirevi i neka topla jela). Sve zajedno, i više nego dovoljno za gurmanski izlet u Beč. 🍷

GRACE



## S etno scene: Bliski istok i Azija

Budući da smo u Beču ovaj put posjetili 20-ak novijih lokala, osim onih koje smo istakli u glavnome tekstu ima ih još podosta i te kako zanimljivih i specijaliziranih koje ćemo tu ukratko predstaviti.

Jedan od apsolutnih favorita u klasi Ludwiga vana, Rootsa i Heunisch & Erben, jest restoran **Grace** u 4. Bezirku, lokal kreativne kuhinje od najkvalitetnijih namirnica, s izvrsnim vinima i uslugom. Kratki jelovnik Olivera Lucasa, bivšeg *sous chefa* u Seiererecku, nudi glavna jela poput biserke s lukom, slatkim grahom i pistacijama ili kozlića sa zelenim šparogama, graškom i bademima (29 i 30 eura).

Na području tipičnih bečkih lokala – Gasthausa, Wirtshausa i kavana, jedan novitet pojavio se na popularnom Brunnenmarktu. Naime, na Yppenplatzu je otvoren Wirtshaus **Völlerei**, koji kuha izvrsnu novu verziju austrijske kuhinje (glavna jela: 9-35 eura). Ljubitelje piva oduševit će činjenica da je to jedno od svega nekoliko mjesta na kojemu se može naručiti kulturno craft pivo Frastanzer, a sve druge da tu mogu uživati na velikoj vrtnoj terasi s 40 mjesta.

Klasična bečka slastičarnica **Conditorei Sluka** (dvorski dobavljač carske obitelji još od 1891.), pored svog starog sjedišta na Rathausplatzu, sada je otvorila i novi lokal u središnjem, 1. Bezirku, i to na pješačkoj Kärntner Strasse, uz Stephanskirche, gdje uz svoje poznate kolače i deserte (stari recepti, nove ideje) nudi i mala, pikantna jela.

Za poklonike bečke institucije Imbissa, odnosno kioska kobasičarskih specijaliteta i piva, gdje se jede na otvorenome „s nogu“, veliku novost predstavlja lokal **Zur flotten Charlotte**. Tamo je, naime, vlasnik lokala Andreas Flatscher otvorio prvi natkriveni bečki Imbiss specijaliziran za currywurst, pivo i pjenušac (Weinviertel Frizzante), kombinaciju pivnice, bara i snack bara s Imbiss specijalitetima, po berlinskom uzoru.

Ponuda je proširena i na mesne okruglice, pile s ražnja, a različite vrste kobasica stižu sa senfom začinenim lukom i biljem te dvostruko prženim hrskavim krumpirićima i ukiseljenim povrćem. Kome nije dosta, ima i američkih krafni za zasladiti se. Idealno za kasnonoćni zalogaj (otvoreno do dva sata).

Za sofisticiranije gurmane, vrata je prošloga ljeta otvorio **Mast Weinbistro**, čedo dvojice vrhunskih

ZUR FLOTTEN CHARLOTT



bečkih sommeliera, Stevea Breitzkea i Matthiasa Pitraea, koji su se tu specijalizirali za prirodna i organska vina te regionalnu bistro kuhinju.

I na živoj bečkoj etno sceni ima nekoliko zanimljivih noviteta. Najuzbudljiviji je **Mochi Ramen Bar**, zbog kojeg se itekako isplati potegnuti do Vorgartenmarkta. Samo ime govori da je to mjesto posvećeno ljubiteljima nevjerojatno ukusne japanske juhe s rezancima, koja dolazi u više varijanti (*shoyu*, *shio* i *miso*) i s različitim dodacima (postoji i vegetarijanska verzija). Tu se rezanci svježe pripremaju svaki dan. U skladu s tom vrstom lokala, rezervacija nema, ali se na red dolazi relativno brzo.

Frankofile (a i ne samo njih) osvojit će ugaoni lokal *vintage* interijera **La Mercerie**, smješten u omiljenom bečkom kvartu Servitenviertel, posvećen malim jelima s francuskim „štihom“. U ponudi su sjajni *baguette* i *croissant*, fini doručak, jela od jaja, ali i jelovnik za ručak, s jelima poput quiche Lorraine sa salatoma, izbora francuskih sireva, salata i daščica s narescima.

Od listopada se u središtu Beča skrasio i slavni britanski TV-chef Jamie Oliver. Njegov franšizni **Jamie's Italian** izgrađen je oko koncepta svježih sezonskih namirnica pretvorenih u jednostavna, ukusna jela, s posebnom pažnjom posvećenom vegetarijancima, veganima i gostima s različitim alergijama. Uz talijanske klasičke (antipasti, tjestenine, pizze...) nude se i hamburgeri, engleska nedjeljna pečenja te obilje deserata različite provenijencije. U ponudi je i dnevni te dječji meni.

Pomalo neobičan novitet u „etno konkurenciji“ predstavlja **Café Leopold**, restoran u Leopold Museumu, smještenom u MuseumsQuartieru, gdje se sada mogu kušati jela moderne azijske kuhinje, za koju se taj lokal onedavno specijalizirao.

**Grace**, Danhausergasse 3, 4. Bez.  
**Völlerei**, Brunnengasse 69, 16. Bez.  
**Conditorei Sluka**, Kärntner Straße 13-15, 1. Bez.  
**Zur flotten Charlotte**, Kaiserstraße 121, 7. Bez.  
**Mast Weinbistro**, Porzellangasse 53, 9. Bez.  
**Mochi Ramen Bar**, Vorgartenmarkt Stand 12 + 29, 2. Bez.  
**La Mercerie**, Berggasse 25, 9. Bez.  
**Jamie's Italian**, Dr.-Karl-Lueger-Platz 5, 1. Bez.  
**Café Leopold**, MuseumsQuartier, Museumsplatz 1, 7. Bez.