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

PIŠE
VELIMIR CINDRIĆ

Danas 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.

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 Filippou...

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 življoj 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 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 ugođaju.

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 probrati one najzanimljivije.

Ludwig van nudi autentična bečka jela

Ludwig van, Laimgrubengasse 22, 6. Bez.

JEDAN OD NAJUZBUDLJIVIJIH 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 Meinl 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 Stiererecka 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, Schubertring 10-12, 1. Bez.

Meissl & Schadn nastavlja i austrijsku kulturu posluživanja kuhane govedine

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

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 odmogao niti takozvani *Bo-bo* kvart u kojem se lokal nalazi (skraćenica 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 četverosljedna 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).

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 uobičajeno 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 pastrva s celerom i peršinom te genijalan *confit* od krumpira, s kremom, perlama i sladoledom od krumpira u juhi od medvjeđeg 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 osmišljeno, precizno spravljeno i vrlo ukusno te sjajno spareno s rijetkim vinima.

Ljubitelje 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 prilozima po izboru i salatom.

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

Mi smo se odlučili za *Snitzel* pohan u svinjskoj masti (znalci tvrde da je to jedini pravi način) s klasičnom salatom 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 *Tafelspitza* i *Schulterscherzela*, 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 začinjenim 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 pedigreom, odnosno točno poznatim načinom uzgoja. Takav pristup, naravno, zahtijeva i iskrenu pripravu jela, kuhinju koja se prilagođava godišnjim dobima te beskompromisni jelovnik kojeg diktira priroda.

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

Vlasnička trojka je iste generacije (svi po 30 godina) – Michele Apostolo, Adam Bencze i Marcus Walter – koji dolaze iz okolice talijanskog Lago Maggiorea, 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, Kopenhagena i Praga, upoznao se u Beču, radeći u Michelinovom zvjezdicom ovjenčanu 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 lijeni i ne da im se tražiti male farmere s najkvalitetnijim namirnicama, 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 Steiererreck, 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 Steiererreck, Palais Coburg ili Konstantin Filippou, tamo gdje ljudi jedu jednom mjesečno ili jednom u nekoliko mjeseci. U naš i 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 ugođaju, 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 slijeda, 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).

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.

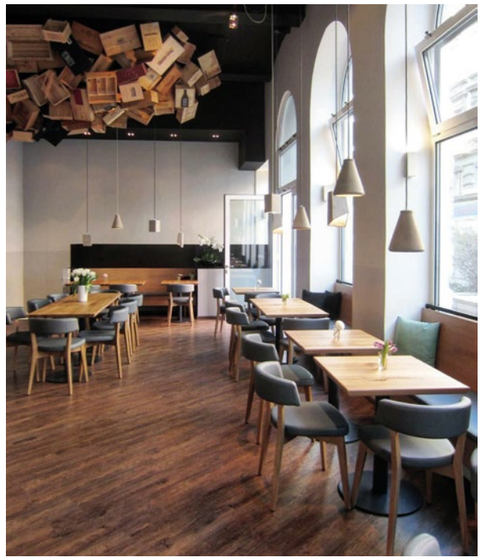
Za svjesnoga gurmana je važan podatak da je Michaela vodeći bečki ekspert za organsku prehranu, pa se tu pripremaju lagana, kreativna jela s mnogo pažnje i ljubavi, i to od pomno probranih bio sastojaka najviše kvalitete, po principu „regionalno, lokalno, sezonski”. U praksi to znači lijep izbor hrskavih, svježih salata, vrlo ukusnih juha, gulaša i variva, sve u šarenim zdjelicama i uz domaće limunade s biljem i sezonskim voćem te svježe spravljenim sokovima i vitaminima bogatim smoothiejima.

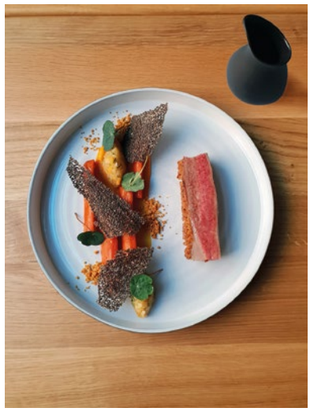
Naravno, nije zaboravljeno ni vino, pa vinska karta popisuje vrlo zanimljiv izbor organskih vina, a u ponudi je i organska žestica (austrijski džin, votka...).

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

Restaurant AÏ, Seitzergasse 6, 1. Bez.

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





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

Mi smo, nakon uvodnih sitnih zalogaja, kušali više jela. Za predjelo je stigla cikla (podrijetlo: Hezogenburg) s lukom i *dressingom* od bazge te dimljena alpska pastrva (Shönau) s dimljenom jetricom soma, jabučastom paprikom i medom.

Preskočili smo kremastu palentu (Novara) s plavim sirom „Le Bell" i bukovačama, ali zato smo uživali u raviolu punjenom salamom od mangalice s mekim kravljim sirom *belper*. Za glavno jelo domaćini su taj dan odabrali file šarana *sous vide* (Shönau) s porilukom i cvjetačom te janjetinu s gljivama, celerom i okruglicama od krumpira.

Manja jela između sljedova obično su jednostavnija, poput krvavice (Langerzdsersdorf) s bundevom, kupusom i češnjakom ili turovac (*salsify*) s lukom, kao i deserti (pečena jabuka s keksima i smeđim maslacem, naranče s bundevom i bučinim uljem, izbor sireva). Svakako vrijedi posjetiti.

Heunish & 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 AÏ**, lokal s barom i *loungeom*. 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 AÏ, 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.

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 kapicama i rakovima meke ljušture). 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 kapicama 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. **Heunish & Erben**, jer tako se zove restoran i *wine bar* opuštena ugođaja, projekt je Roberta Brandhofera, 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, *consommé* 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 salatom, *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.

Grand Ferdinand

Svaki će gurman u Beču tražiti udoban smještaj u središtu grada, ali po umjerenoj 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 osebujne klasike (čitaj: ljepota prošlosti u kombinaciji sa suvremenim komforom), ne manjka ni ekstravagantnih detalja – od vrtne oaze i raskošnih lustera 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

GRACE

ZUR FLOTTEN CHARLOTT

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 specijaliziranijih koje ćemo tu ukratko predstaviti.

Jedan od apsolutnih favorita u klasi Ludwiga vana, Rootsa i Heunisch & Erbena, 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 špарogama, 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 kultno 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 berlinskome uzoru.

Ponuda je proširena i na mesne okruglice, pile s ražnja, a različite vrste kobasica stižu sa senfom začinjenim 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 bečkih sommeliera, Stevea Breitzkea i Matthiasa Pitrae, 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 Servitenviertl, posvećen malim jelima s francuskim „štihom". U ponudi su sjajni *baguette* i *croissanti*, fini doručak, jela od jaja, ali i jelovnik za ručak, s jelima poput quiche Lorrainea sa salatom, izbora francuskih sireva, salata i daščica s narescima.

Od listopada se u središtu Beča skrasio i slavni britanski TV-chef Jamie Oliver. Njegov franšizini **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 klasike (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 odnedavna 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.