



— SALZ & PFEFFER —

LIMÓN

Zum Lokalfinder:



ILLUSTRATION: BIRGITTA HEISEL; FOTOS: MICHAEL KOENIGSHOFER/FLORIAN WEITZER HOTELS & RESTAURANTS, ISTOCKPHOTO.COM

**H**otelrestaurants und Wiener Publikum, das ist eine komplizierte Beziehung. Florian Weitzer liegt da mit seinem „Meissl & Schadn“ im Hotel Grand Ferdinand und seiner „Bakery“ im Hotel Daniel eigentlich eh gar nicht schlecht, legte jetzt kurz vor Weihnachten aber noch ein besonders feines Stück nach: Er ließ den Frühstücksraum im Dachgeschoß des Grand Hotels ein bisschen umgestalten und öffnet ihn als Restaurant „Limón“ abends auch auswärtigen Gästen. Mit seinen in rotem Leder gepolsterten Sitzbänken, reichlich Messing und Terrasse erinnert das Lokal ein bisschen an die Luxus-Restaurants an der Côte d'Azur der 70er. Und tatsächlich steht Modernität hier überhaupt nicht am Programm. Die Karte ist ein Sammelsurium südfranzösischer, italienischer und spanischer Klassiker, Küchenchef Sebastian Hirnaus ist stolz, noch „bei den alten Meistern“ gelernt zu haben. Die Hors'd'œuvre wählt man klassisch an der Appetizer-Bar, genauso klassisch serviert werden sie auf der Etage (13/19 €). Von Hand gehacktes Beef Tatar wird bei Tisch angemischt und ich muss sagen: genau wie früher, fantastisch! Pulpo Ubriaco, der in Rotwein geschmorte Oktopus mit Linguine, war herrlich (25 €), der Lammeintopf mit weißen Bohnen ebenfalls (22 €). Highlight und ganzer Stolz der Limón-Küche aber ist das Cotoletta alla Milanese, da kommt die Schnitzel-Kompetenz des Meissl & Schadn zum Tragen: Knusprig, saftig, riesengroß und so gut, dass sich jedes Schnitzel ein Vorbild nehmen kann (33 €). Und weil ja auch schon wieder bald Valentinstag ist: Das Limón ist SEHR romantisch ...

Von Florian Holzer

Wien 1, Schuberting 10-12, 01/90211, Di-Sa 17-23,  
 cucinalimon.com

TERRASSE: JA - HUNDE: JA- KARTENZAHLUNG: JA



ESSEN

41/50



SERVICE

9/10



WEINKARTE

12/15



AMBIENTE

24/25

GESAMT

86/100