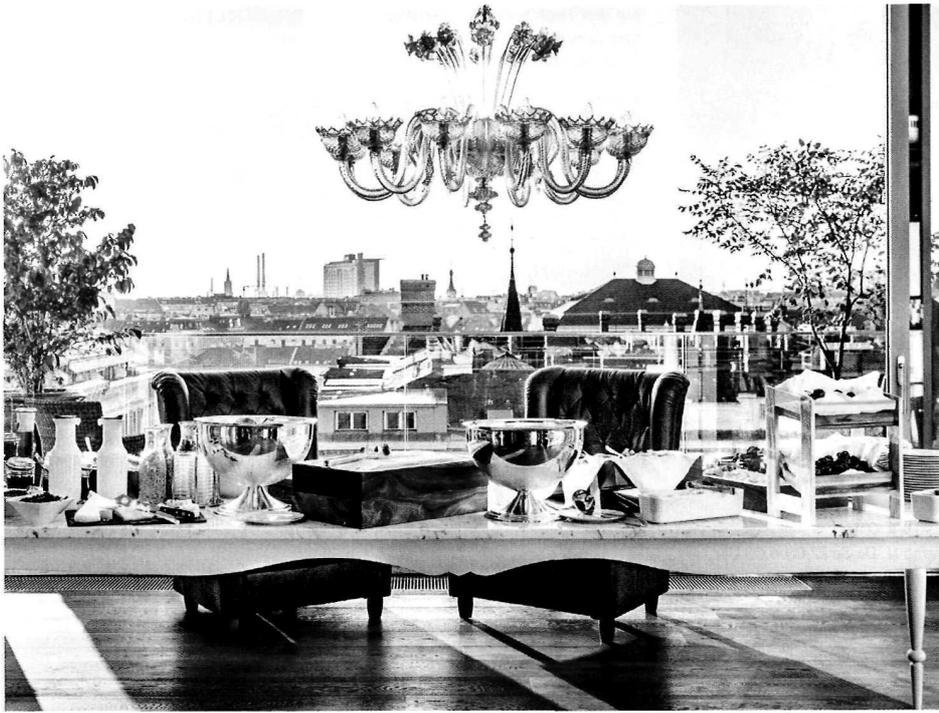


20

BRUNCHEN  
WIE IM *Urlaub*

EIN GUTES WOCHENENDE STARTET GLEICH MIT EINEM AUSGEDEHNTEN FRÜHSTÜCK UND NIMMT DAS MITTAGESSEN GLEICH MIT. WIR MACHEN UNS DESHALB AUF IN DIE INNENSTADTHOTELS UND ESSEN WIE DIE KAISER – CHAMPAGNER, AUSTERN, BIO-EIER.

Text **Daniela Illich**

## HOCH OBEN

Eigentlich ist die Grand Etage nur für Mitglieder und Hotelgäste. Jeden ersten Sonntag im Monat können wir dort (vorerst bis Anfang Juni) auch brunchen. Von zwölf bis 15 Uhr um 60 Euro. Am kalten und warmen Buffet liegen unter anderem Roastbeef, Tomatenreis, Kalbsrahmgulasch und Lachsforelle. Dazu Bircher müsli, Fruchtsalat, After Eight Mousse und Kuchen aus der eigenen Patisserie. Auf der Terrasse lassen wir uns die Sonne ins Gesicht scheinen, wenn es zu warm wird, rücken wir mit unserem Glaserl Hauswein unter den Schirm. Oder wir springen in den Pool und beobachten unsere Stadt von oben. Sollte oben kein Platz mehr sein, setzen wir uns unten im Restaurant mit dem Donauwalzer-Frühstück in den Schanigarten.

**GRAND ETAGE IM GRAND FERDINAND**  
Schubertring 10-12, [www.grandferdinand.com](http://www.grandferdinand.com)

## WIE DAHEIM

Das Guesthouse ist unser verlängertes Wohnzimmer. Weil das Gebäck jeden Tag nach Gragger-Rezepten frisch gebacken wird und wir dezent von Dean Martin beschallt werden. Stressen brauchen wir uns hier nicht – wir haben den ganzen Tag, von 6.30 bis 23 Uhr, Zeit zum Plaudern und Durch-die-Karte-Kosten (Reservierungen nur um Punkt neun oder Punkt elf möglich). Auf keinen Fall lassen wir uns das Bio-Egg Florentine mit Spinat und Pignoli entgehen. Haus-Granola mit Datteln und Dinkel-Cornflakes probieren wir auch. Und die „Black and White Chocolate Tarte“ aus der eigenen Patisserie. Die Austern schlürfen wir im Schanigarten mit Blick auf die Albertina. Vor dem Zahlen unbedingt noch die Tulpenregen-Deko genauer ansehen!

**THE GUESTHOUSE**  
Führichgasse 10, [www.theguesthouse.at](http://www.theguesthouse.at)

FOTOS: RUPERT STEINER, BEGESTELLT



## SONNIG UND GRÜN

Das Clementine im Glashaus im Palais Coburg ist eine der beliebtesten Frühstückslocations im Ersten. Sobald die ersten Sonnenstrahlen wärmen, sitzen wir im begrünten Garten und löffeln „Sonne im Glashaus“ mit Joseph-Vollkornbrot, Avocado und Sprossen-Freilande. Um sieben sind wir noch nicht da, wir haben ja bis 11.30 Zeit. Wenn das Wetter nicht so prickelnd ist und für alle, die es kaiserlicher wollen, serviert das Coburg den Champagnerbrunch in den Prunkräumen der Bell Etage, mit Free Flow-Schampus und Austern. Am ersten Sonntag im Monat, von 11.30 bis 15 Uhr, um 95 Euro (Kinder bis fünf gratis). Am besten ein Monat im Voraus reservieren! Viel lieber sind wir aber draußen und hoffen, dass die Wildentenmama mit ihren Küken vorbeikommt.

**CLEMENTINE IM PALAIS COBURG**  
 Coburgbastei 4, [www.palais-coburg.com](http://www.palais-coburg.com)

## PRICKELND UND ROH

Das Ritz-Carlton hat den einzigen Steakbrunch der Stadt. Ein Steak nach dem Aufstehen klingt nach Eiweißfrühstück schlechthin. Es gibt aber auch Bananenbrot, Porridge und Granola. Das Buffet ist in der Küche, da kann man sich bei den Köchen beim Zubereiten gleich etwas anschauen. Und beim Warten auf das Egg Benedict noch einen der Lieferanten löchern, die im Wochenrhythmus die eigenen Produkte vorstellen. Natürlich kommt das Fleisch aus der Region. Am Schuberttring gibt es aber nicht nur Steaks, sondern auch Schnecken aus der Gugumuck-Farm. Zu haben ist das jeden Sonntag von zwölf bis 15.30 Uhr um 85 Euro mit Free Flow-Champagner. Kinder bis zu zwölf Jahren essen am eigenen Buffet gratis. Reservierung empfohlen!

**DSTRIKT IM RITZ-CARLTON**  
 Schuberttring 5,  
[www.ritzcarlton.com/de/hotels/europe/vienna](http://www.ritzcarlton.com/de/hotels/europe/vienna)

## BESCHWINGT

Das Le Meridien hat den Restaurantbereich im letzten Herbst schick gemacht. Jetzt fühlen wir uns im You-Gartenhof zwischen Stahlregalen und Überkopfpflanzen durchaus newyorkig. Ab zwölf Uhr probieren wir drei Stunden lang am ellenlangen Buffet Vulcanoschinken und Kartoffeltaler, Salzkrustenlachs, Lammkeule mit Gemüse Couscous und Ricottaravioli und tunken Bananen in den Schokobrunnen. Wir sollten aber noch Platz und Zeit lassen für Kaiserschmarrn, Prosecco und die Loungemusik von Haus-DJ Aid. Das alles für 41 Euro. Auf jeden Fall kuscheln wir uns mit unserem Gläschen bei Sonnenschein in den Chill-out-Sessel vor der Hoteltür – man gönnt sich ja sonst nichts. Reservierung empfohlen!

**YOU IM LE MERIDIEN**  
 Robert-Stolz-Platz 1,  
[www.lemeridienvienna.com](http://www.lemeridienvienna.com)