

## ESSEN UND TRINKEN

LOKALE, ÜBER DIE  
MAN SPRICHT...

## Meissl &amp; Schadn

Schubertring 10–12, 1010 Wien  
Tel. 01/902 12, täglich 12–1

Es ist ein gewagter Rückgriff auf eine Ikone der Altwiener Küchentradition: Das Hotel Grand Ferdinand am Schubertring hat seinem Restaurant ein neues Konzept verpasst und sich dafür den Namen eines der berühmtesten Lokale der Zwischenkriegszeit ausgeborgt, nämlich **MEISSL & SCHADN**. Tatsächlich geben sich die Betreiber alle Mühe, dem Vorbild gerecht zu werden. Zwar reicht die Auswahl an gesottenem Rindfleisch nicht ganz an die Vielfalt von damals (oder auch an den Plachutta einige Gassen weiter) heran, immerhin aber werden *Tafelspitz*, *Schulterscherzl*, *Beinflfleisch*,



Im neuen Meissl & Schadn werden Schnitzel, Rindfleisch und das Erbe der Altwiener Küche mit Hingabe zelebriert.

Fotos: Reinhard Holl, Neumayr/MMV, Meissl & Schadn, Bahlisen

*Zunge* und *Markknochen* stilgerecht vom Wagen serviert, dazu *Spinat*, *Kartotten*, *Erdäpfelschmarren*, *Schnittlauchsauc*e, *Apfel-* und *Semmelkren* (19,80 €). Auch sonst kommen aus der Küche ehrwürdige Wiener Klassiker, vom *Zwiebelrostbraten* (22,30 €) bis zu *Rahmlinsen* (14,30 €). Ziemlich überzeugend fällt jedenfalls der Plan aus, dem *Wiener Schnitzel* eine besondere Bühne zu geben. Gäste haben die Wahl, ob das (ausgezeichnete) Stück von der Kalbsschale in *Schweineschmalz*, *Pflanzenöl* oder *Butterschmalz* gebacken werden soll (18,80 €), wer will, kann auch die klassische

Wiener Garnitur mit gehackten Sardellen, Kapern und einigem mehr dazu bestellen (2,50 €). Aber möglicherweise kommt man gar nicht bis zum Schnitzel, sondern bleibt bei den Vorspeisen hängen. Da stehen nämlich unter dem Titel „Assietten“ einige richtig gute und recht ungewöhnliche kleine Happen auf der Karte (jeweils 3,50 €), zum Beispiel *Sasak* (eine pfeffrig-köstliche serbische Variante von Pulled Pork), ein *Rahmherz mit Bröselknöderl*, eine *Tafelspitz-Sulz* in Form eines Mini-Guglhupfs oder flaumige *Erdäpfel-Kroketten*. So macht Wiener Küche Spaß.