

Wien, Oktober 2017 - Nr. Okt./Nov. Auflage: 42675

SB: GRAND FERDINAND



okt-nov 2017 falstaff 149





Wien, Oktober 2017 - Nr. Okt./Nov.

Auflage: 42675 SB: GRAND FERDINAND

MEISSL UND SCHADN Innere Stadt Wien



Die größte Änderung ist der Name. 2015 sperrte das Restaurant »Grand Ferdinand« im gleichnamigen Ringstraßenhotel auf und widmete sich der Zelebration klassischer und zum Teil fast ausgestorbener Wiener Küche. Die schönen roten Lederbänke, die pittoresken Fliesen, der Lobmeyr-Luster und das Goldrandgeschirr gab's damals auch schon. Doch die Positionierung geriet irgendwie schwammig. Nun wurde ordentlich nachgeschärft. »Meissl und Schadn« (eigentlich »Meißl und Schaden«) hieß am Neuen Markt ab 1896 eines der angesagtesten Hotels und Restaurants von Wien. Zwei Fakten sind aktenkundig: Das Lokal war eine Rindfleisch-Hochburg und Ort des Mordes an Karl Graf Stürgkh. An die kulinarische Legende will man nun anknüpfen und auch noch das Schnitzel mitfeiern. Rechts vom Entree liegt die offene Klopf-, Panier- und Backstation. »Schnitzel

Love« prangt von der Wand. Auch neu und ein Volltreffer fürs Haus: Restaurantdirektor Toni Tossmann, zuletzt in London unter anderem im »Claridge's« zugange. Die Liste der Vorspeisen ist klein, es gibt einen anständigen Shrimps-Cocktail und Beef Tatar. Viel lustiger hat man es mit den »Assietten«, Minispeisen zum Einheitspreis von 3,50 Euro. Exzellent: Sasak mit Türkenpfeffer und Radieschen, eine Art Pulled Pork. Oder gespicktes Rahmherz mit Bröselknödel. Eher blass gewürzt gibt sich der gesulzte Tafelspitz. Blickt man um sich, erweist sich das propere Schnitzel - die Art des Fettes steht zur Wahl - als Nummer eins der Bestellliste, gefolgt vom Rind aus dem Wagen, mit allerlei Beiwerk im segmentierten Teller serviert, wie man's von früher kennt. Empfehlung: Zwiebelrostbraten mit Senfgurke, derart gedünstet, dass man ihn mit der Gabel zerdrücken kann. So geht das.

BEWERTUNG Alexander Bachl			€€	
	Essen	44	von	50
## ###	Service	17	von	20
	Weinkarte	17	von	20
	Ambiente	9	von	10
1111	GESAMT	87	von	100

Für dieses Lokal liegt im Falstaff Restaurantguide noch keine Bewertung vor. MEISSL UND SCHADN Schubertring 10-12 1010 Wien T: +43 1 90212 www.meisslundschadn.et

KOGEL 3 Leibnitz Steiermark

Man kann Thomas Muster verstehen, dass er sich hier einst ein Domizil samt Weingut leistete. Nun steht Dietrich Mateschitz im Grundbuch, eine alte Buschenschank am Hügel daneben nahm er dazu. Vor drei Jahren machte Muster Mateschitz mit einem befreundeten Paar bekannt - Beatrix Drennig betreibt in Leibnitz ein Café, Oliver besitzt Tankstellen und ist Extrem-Weinfreak. Man war sich sympathisch, wurde einig. Das Resultat heißt »Kogel 3«. Mateschitz investierte fünf Millionen in eine Gastwirtschaft, die in Konturen das alte Haus nachempfindet, und verpachtete das Ganze an die Drennigs - die jetzt noch ob des Deals und des Objekts fassungslos wirken. Ein superfesches Restaurant mit offenen Kaminen und der schönsten Terrasse der Region. Die Karte ist klein gehalten und darauf ausgelegt, die ersten Anstürme erst einmal zu überstehen. Beim Beef Tatar lässt

man dem puren Fleischgeschmack viel Raum und kleistert nicht wie üblich alles mit Ketchup & Co. zu. Die Hauptgerichte bleiben auf der soliden Seite mit geschmortem Almochsen in Wurzelrahmsauce oder Supreme vom Steirerhuhn mit Kräuterkruste. Deutlich aufregender die Desserts: mit Grammel-Vanille-Parfait oder Käferbohnenmousse mit Marillenröster gibt's zwei originelle Atouts. Vom Rest ist zu vernehmen, dass man ab Herbst ein küchenmäßiges Upgrade vorhat. Kaum mehr steigerbar ist dagegen der Kellerbestand, Drennig hat sich bei Winzern und den Top-Weinhändlern WeinArt & Wagner ordentlich eingedeckt. Eine Batterie von Champagnern, vierzig Positionen von Tement, etwas Wachau und dann vor allem Burgunder - die große Leidenschaft des Patrons. Eine derart günstig kalkulierte Karte feinster Puligny, Meursault oder Volnay muss man erst einmal finden.



Für dieses Lokal liegt im Falstaff Restaurantguide noch keine Bewertung vor.

95–100 Punkte 99–94 Punkte 85–89 Punkte 80–84 Punkte

steirischen Kogelberg:
Beatrix und Oliver Drennig
leiten das neue »Kogel 3«.

KOGEL 3
Kogelbergstraße 62
8430 Leibnitz

T: +43 3452 74935

www.kogel3.at

okt–nov 2017 falstaff

Mega-Investment am

