



Einst gab es
Asiakost, nun kocht
Herbert Malek

Jahren Mitbegründer des »Neuen Wiener Küche«, geht mit ungebremsstem Enthusiasmus ans Werk. Malek bespielte zahlreiche Adressen, darunter die Restaurants »Bauer«, »Schubertstüberl« und »Theatercafé«, wo er mit

MUMU, im Keller soll demnächst ein Club in Betrieb gehen. Piller und Malek haben hier noch viel vor.

Möge die Übung gelingen. Diesmal passen die Zutaten.

BEWERTUNG
Alexander Bachl



Essen	44	von 50
Service	15	von 20
Weinkarte	14	von 20
Ambiente	8	von 10
GESAMT	81	von 100

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

COMO
Währinger Straße 6-8
1090 Wien
T: +43/(0)1/319 09 03
Di.-Sa. 10-1 Uhr
www.comovienna.at

DAS HEINZ

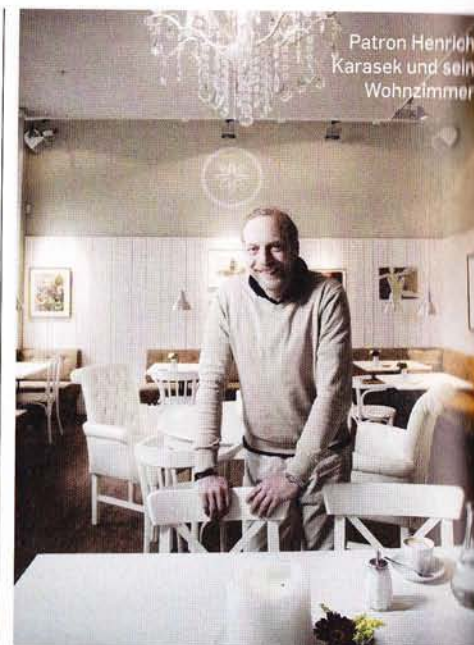
Innere Stadt Wien

6 Viele Jahre galt der Wiener Rudolfsplatz als Sorgenkind von Bezirksvorsteherin Ursula Stenzel. Lokalitäten, die Alkoholika meterweise an Jugendliche verhöckern, sorgten für Lärm, Glasscherben und andere unerwünschte Rückstände. Das neue Lokal »Das Heinz« gibt sich dagegen als Hort von Menschen, die ihre wilde Phase hinter sich gelassen und den Reiz des Genusses entdeckt haben. Manche mögen sich noch an das »Apropos« erinnern, das vor geraumer Zeit hier residierte. Der Ex-Banker Heinrich Karasek schuf für sich, seine Freunde und andere so etwas wie ein sehr großes Wohnzimmer und startete zunächst Anfang des Jahres mit einer Küchenlinie, die niemandem sonderlich in Erinnerung blieb. Seit Kurzem ist das anders. Sein neuer Koch Pablo Meier-Schomburg lieferte schon an einigen Wiener Adressen Belegexemplare seiner Liebe zur norditalienischen

Küche, erst in seinem »Da Pablo« am Rennweg, zuletzt im »Porzellan« im Servitenviertel.

Dem handgehackten Beef Tatar vom Almochsen verpasst er mittels Rosmarinsalz eine markante und charmante Note. Artischocken in Weißwein geschmort mit Minze – das klingt irgendwie nach einem dieser veganen Frauengerichte. Doch weit gefehlt, Meier-Schomburg macht daraus eine aromatische Delikatesse. Wer von diesem Sud einen Tropfen übrig lässt, dem ist nicht zu helfen. Gnocchi werden mit einem dichten Geschmorten vom Ochenschlepp in Barolo aufgetragen. Nur der venezianische Safran-Fischtopf wirkt als einziges Gericht ein wenig flach, da wurde jedenfalls am teuren Safran und sonst an allerlei Geschmacksgebern gespart.

Die kuriose Weinauswahl basiert auf einer Wunschliste der Gäste. Und die wünschen sich hoffentlich bald noch ein wenig mehr.



Patron Heinrich
Karasek und sein
Wohnzimmer

BEWERTUNG
Alexander Bachl

Essen	43	von 50
Service	15	von 20
Weinkarte	12	von 20
Ambiente	8	von 10
GESAMT	78	von 100

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

DAS HEINZ
Rudolfsplatz 12
1010 Wien
T: +43/(0)1/532 03 78
Mo.-Fr. 9-24, Sa. 10-24 Uhr
www.dasheinz.at

