

Feles - Zur Schwarzen Katze



Copyright: Feles Zur Schwarzen Katze

Zweimal hat der Wiener Ausnahmekoch Günther Szigeti vorher schon sein Glück versucht, die erste Katze war in der Hernalser Hauptstrasse, die zweite bis vor dem Sommer in der Kreuzgasse. Die dritte Reinkarnation von Szigetis Vision findet sich nun wieder im 18. Bezirk, der gerade dabei ist, seine Tradition als kulinarische Wüste abzustreifen, am Bischof-Faber-Platz.

Ein gelungener Impuls für Gersthof, wie der Bezirksteil heisst, dazu geeignet, Geniesser und Fans aus ganz Wien anzulocken. Noch dazu wo es in den Aussenbezirken nach wie vor keine Parkraumbewirtschaftung, dafür aber gute Chancen auf kostenlose Parkplätze gibt und auch die Strassenbahn knapp zwei schmale Blocks entfernt hält.

Die Location, der alte Kirchenwirt, hat bereits einige Vorgänger-Konzepte gesehen, zumeist mangels Visionen und Engagement nur für begrenzte Zeit. Ein Glück, dem Szigeti mit einer schönen Auffrischung des Ambiente gleich eine neue Richtung gegeben hat. Statt altmodisch und düster weht nun auch optisch ein frischer Wind durch die hohen Räume, die er modern, schlicht und doch gemütlich gestalten liess. Einzig die gotisch spitz zulaufenden Kirchenfenster erinnern an den früheren Look. Für Unverbesserliche gibt es ein kleines abgetrenntes Extrazimmer, indem man dem Rauchen fröhnen darf, ohne die anderen Gäste damit zu belästigen, eine saubere Lösung wie man sich in manch anderem Lokal wünschen würde.

Das Service, bei unserem Besuch gerade 2 MitarbeiterInnen, ist freundlich, zuvorkommend, kompetent und flink. Auch im vollen Lokal, und das ist es derzeit jeden Abend, verlieren sie nicht den Überblick. Tisch- und Glaskultur ist fein, für ein Restaurant, das sich selbst als 'Gastwirtschaft' bezeichnet, durchaus gehoben.

Das Highlight, wegen dem derzeit Tout Vienne zum Bischof Faber Platz pilgert ist aber natürlich die Küche von Günther Szigeti. Wie bereits in den beiden früheren Katzen zeichnet sich die Küche durch viele Komponenten am Teller aus, mit dem Ziel, diesen ihren Eigengeschmack zu lassen, sie aber wohl in einem aromatischen Gesamtbild zu integrieren. Ja, bekennt Szigeti, leistbar soll sie auch sein. beide Aufgaben erfüllt er derzeit zur vollsten Zufriedenheit.

Das Konzept ist im Wesentlichen also gleich geblieben, mit einer kleinen, grundlegenden Anpassung: Die Balance zwischen der traditionellen Wirtshausküche mit Hang zur Verfeinerung und der persönlichen, ambitionierten Linie blieb erhalten, Ausflüge in mutigere Bereiche sollen sich aber in den Vordergrund spielen. Die Karte variiert leicht nach dem aktuellen Wochenangebot.

Wir probierten zur Vorspeise fein abgestimmte, cremige Kürbis-Kokossuppe mit Räucherfischroulade, ein kräftiges, aromatisches Steinpilz-Garnelen-Gröstl mit Basilikumpesto, das in vielen anderen Restaurants als Hauptspeise kleiner ausgefallen wäre, Kaninchenrücken mit Eierschwammerltartar (genial in Konsistenz und Geschmack, wer braucht da molekulare Küche?) und den Klassiker: Beef tartare mit Senfröhm und Wachtelei. Von den Hauptspeisen probierten wir Rindsbackerl geschmort und gebacken, mit Erdäpfel-Schnittlauchpüree und Kren (so einfach, so harmonisch, so köstlich!), Lammstelze (fiel zart saftig vom Knochen) mit cremiger Polenta und Steinpilzen und Rosa Keule und Ragout vom Reh mit Safranäpfel und Erdäpfelstrudel (verführerisches Aromenspiel, stimmig, ein zarter Gruss vom Herbst und der kommenden Wildsaison).

Der Hunger war gestillt, die Gier auf Genuss indes trieb uns zum Desert, das wir teilten. So fanden je eine Portion Gebrannte Rosmarincreme mit Himbeerparfait und Tiramisu von weißer Schokolade und Himbeeren samt accessorischer Löffel den Weg an unseren Tisch und lohnten die 'Überwindung', doch noch etwas zu essen auf das trefflichste. Bei den Getränken konzentrierten wir uns diesmal auf das glasweise Angebot, begannen mit einem aromatisch-spritzigen Muskat-Cuvée 09 von Opitz vorweg, der auch zu einem Teil der Vorspeisen seine Fortsetzung fand, weiters den Gemischten Satz 09 von Christ, Zweigelt 08 von Roisz in Podersdorf sowie Heideboden 08 von Preisinger.

Das Getränkeangebot allgemein ist gut abgestimmt und fair kalkuliert. Typisch gibt es 8-10 Bouteillenweine glasweise, das aktuelle Angebot findet sich auf der grossen Tafel. 4 Biere (Zwettler Original, und Zwickl, Trumer Pils und beck's alkoholfrei) ergänzen neben diversen Aperitiven das glasweise Angebot. Flaschenweise kann sich das Angebot sehen lassen, die Karte bleibt ausschliesslich auf Österreich fokussiert und durchwegs fair kalkuliert.

Preislich hält sich auch die neue Katze erfreulich im Rahmen. Suppen und Vorspeisen liegen abends zwischen 4-10 Euro, Hauptspeisen 9,50-21 Euro, Deserts 4,50-7,90. Für das Gedeck wird abends ein Betrag von EUR 1,50 verrechnet. Die Mittagspreise waren bei unserem Besuch noch nicht verfügbar, ab 8. September 2010 wir aber auch mittags geöffnet sein!

Fazit: Schnell reservieren, schnell ausprobieren - und bald wiederkommen. Wir haben's jedenfalls vor! Und freuen uns, weil wir nun mit Feles, Hill und Freyenstein drei tolle Restaurants in Gehweite der Redaktion haben!

Feles - Zur Schwarzen Katze

1180 Wien, Bischof-Faber-Platz 8

+43 1957 77 19

mo - sa 18 - 23 h, ab 08.09.2010 auch mo - fr 11 - 15 h

(kjz)

Feles - Zur Schwarzen Katze im Internet (<http://www.zurschwarzenkatze.at>)



Copyright: Life-style.at