

Schnellwahl

Neu!

Euro2020

Corona

Innenpolitik

Ausland

Economist

Kultur

Chronik

Wien

Sport

Lifestyle

premium

Podcast

LIGNANO SABBIA D'ORO.

DAS MEER, VON DEM DU TRÄUMST, IST HIER.

Lokalkritik

Unter 20 Euro: 575 Sagmeister

575 Sagmeister Die Presse/Clemens Fabry

Wie man ein altes Gasthaus mit neuer Frische wiederbelebt und dabei die richtige Mischung aus Tradition und Neuem findet? Das 575 Sagmeister als Lehrbeispiel.

Alte Gasthäuser kann man einfach weiter alte Gasthäuser sein lassen. Alte Gasthäuser kann man zu etwas komplett Neuem machen, was mit Gasthaus nicht mehr viel zu tun hat. Alte Gasthäuser kann man aber auch mit Frische wiederbeleben, ohne dass dabei das alte Feeling komplett verschwindet. Das 575 Sagmeister gehört zur dritten Gruppe. Gregor Deim, Inhaber eines Designstudios, hat hier gemeinsam mit zwei Freunden den Traum vom eigenen Lokal verwirklicht. Das Gasthaus, das zwei Jahre leer stand, wurde wiederbelebt - ein bisschen verspielt, ein bisschen zeitgemäßer, doch alte Holzbänke oder die alte Schank inklusive Kühlung schließen immer noch an die Vergangenheit an. Eine sympathische Mischung aus Alt und Neu.

26.06.2021 um 18:06

von **Erich Kocina**

Folgen

f

t

e

a

a+

Speichern

Drukken

Vorlesen

„Die Presse am Sonntag“

Jetzt um nur 8,50 € statt 12 € / Monat inkl. 2 Monate digital

Magenta®

EINSERBONUS

32,68 € pro Monat

ab 17,90 €

WERBUNG

EINSERBONUS: Mit Internet- plus Mobilfunktarif jetzt doppelte Daten!

Stadt Wien

WKO WIRTSCHAFTSKAMMER WIEN

You can close Ad in 4 s

Und weil Gasthaus Sagmeister, so wie es früher hieß, einfach nur wie ein altes Gasthaus klingen würde, hat man den Namen erweitert. 575 Kilometer ist die maximale Breite Österreichs in west-östlicher Richtung. Und mit dieser Zahl will man ausdrücken, aus welchem Einzugsgebiet man Lebensmittel und Getränke bezieht. Das Bier kommt aus dem Waldviertel (Tiger Bräu aus Groß Gerungs, zum Beispiel), die Weine von österreichischen Winzern, die Säfte aus der Mohr-Sederl Fruchtwelt in Zweiersdorf.

DIESES VIDEO KÖNNTE SIE AUCH INTERESSIEREN:

Food Secrets: Wiener Apfelstrudel

FEATURED BY

Beim Essen schafft man einen entstaubten Zugang zur österreichischen Küche. Der Rindszungen-Salat mit Kernöl (zehn Euro) ist enorm frisch und macht gute Laune, das Rohmilchpupferl (von der Weidekuh Bertha, wenn man der Speisekarte hier trauen darf; 8,60 Euro) mit gerösteten Haselnüssen ist ausgezeichnet. Gerade im Sommer sind die Bandnudeln mit Räucherforelle in einer Creme aus Lauch und Schlagobers (11,90 Euro) extrem passend. Und das Schoko-Bier-Rindsgulasch mit Semmelknödeln (13,90 Euro) ist eben nicht einfach nur ein klassisches Gulasch, sondern halt ein kleines Stück weitergedacht. Kann was. Dazu hat man noch einen netten Schanigarten mit Blick auf den Paulusplatz. Ja, das Lokal sollte man sich anschauen . . .

575 Sagmeister:cSchimmelgasse. 11, 1030 Wien, Mi-So 10-24 Uhr, Mo, Di geschlossen, ☎ 0664 883 15 02, www.575sagmeister.at

www.diepresse.com/essen

("Die Presse", Print-Ausgabe, 27.06.2021)

Jetzt zum „Essen & Trinken“-Newsletter anmelden

Jeden Donnerstag das Neueste aus der Welt der Kulinarik.

E-MAIL

Anmelden

Top Artikel

Top 1

Hört auf damit, am Ende „beste Grüße“ zu schreiben!

Top 2

🔴 Gurgeltests: Das Wiener Millionen-Labor

Top 3

Shitstorm um Lena Hoschek: Wer Radlerhosen tragen darf

Top 4

🔴 Arbeitsminister Kocher: "Menschen verlieren an Schwung"

Top 5

🔴 Rausschmiss aus EU ist unmöglich

Top 6

🔴 Rendi-Wagners Oppositionsansage und Schlappe

Das könnte Sie auch interessieren

Anzeige

Start in die 10. Saison: Mit der GenussCard die Freiheit...

Thermen- & Vulkanland Steiermark

Rausschmiss aus EU ist...

Testessen im Do & Co Albertina

Anzeige

Wenn du über 40 bist - dieses Spiel ist ein Muss!

RAID

Anzeige

Mutter reicht wegen dieses Familienfotos die Scheidung ei...

MisterStory

Anzeige

Die 8 schönsten Rothaarigen der Welt

Worlddemand

Anzeige

Mann beschließt, die Scheidung einzureichen, nachdem er sich...

AllGoodWedding

Anzeige

Tattoo scheitert : Niemand schafft es an Nr. 6 vorbei, ohne...

Novelodge

Anzeige

Wien: Neues "Nanotech-Spray" schützt Autos vor Staub und...

Shine Armor

Empfohlen von Taboola

Die Presse

Zum „Das Wichtigste des Tages“ Newsletter anmelden

E-MAIL

Anmelden

Der einzigartige Journalismus der Presse. Jeden Tag. Überall.

Abonnieren

„Die Presse am Sonntag“ zum Jubiläumspreis: um nur 8,50 € 12-€ pro Monat inkl. 2 Monate Digitalzugang

Jetzt bestellen!