Gemütlicher Schanigarten, urige Stube (re. o.). Man serviert auch Schweinsbraten mit Kraut und Knödel.

575 SAGMEISTER

Schimmelgasse 11, 1030 Wien, Mi–So 10–24, 0664/88 31 50 23

Der Name will programmatisch verstanden werden: 575 Kilometer misst Österreich vom Boden- bis zum Neusiedler See. Aus dem Raum dazwischen stammt der größte Teil der Produkte, die man im neu eröffneten Gasthaus **575 SAGMEISTER** verarbeitet. Es handelt sich dabei um ein Lokal mit langer Tradition, das aber zwei Jahre lang leer stand und jetzt von einem jungen Team in jeder Hinsicht revitalisiert wurde. Die alte Schank und viele rustikale Holzbänke sind geblieben, zugleich wurde die Gaststube luftiger, der Schanigarten vor der Tür grenzt an den Pausen-Spielplatz einer benachbarten Schule.

Auch beim Essen haben die neuen Betreiber gründlich nachgedacht, wie man der Wiener Wirtshaus-Tradition treu bleiben kann, ohne dabei nostalgisch-retro zu wirken. Typische Beislkost wurde deshalb witzig und sehr gekonnt modernisiert. Zum Beispiel variiert man hier den altvertrauten Rindfleischsalat zu einem zart gekochten ***Rindszungensalat***, der aber im Übrigen wie gewohnt mit roten Zwiebeln und Kernöl (9 €) angemacht wird. ***Bandnudeln*** ergeben mit cremigem ***Lauch*** und gezupfter ***Räucherforelle*** (11,90 €) ein sehr österreichisches Pastagericht. Eine buttrig-würzige ***Hühnerleber Farce*** (10 €) kommt hipstergerecht im Einmachglas zu Tisch.

Weniger überzeugend fallen die ***Eiernockerln*** (9,50 €) aus, denen ein bisschen mehr Flaumigkeit nicht schaden würde. Zum Markenzeichen könnte hingegen das ***Schoko-Bier-Rindsgulasch*** (13,90 €) werden. Der Name sagt es schon: Ein mollig-zwiebeliges Gulasch wird mit Bitterschokolade verfeinert und erhält so ein ungemein anziehendes Aroma, ohne verfremdet zu wirken. Beim ***Schweinsbraten mit Semmelknödel und Speckkraut*** (13,70 €) sowie beim ***Faschierten Braten mit Erdäpfelpüree*** (12,90 €) haben die Köche zu Recht erkannt, dass sich da nichts mehr verbessern lässt – dass es aber einen deutlich schmeckbaren Unterschied macht, wenn Fleisch und Erdäpfel von hoher Qualität sind. Zu all den Köstlichkeiten trinkt man Waldviertler Bier, ein paar herzhafte heimische Weine – oder fruchtintensive Obstsäfte. ■

SUPER (MARKT) WEIN

Im idyllischen Ort Mittelberg im Kamptal (NÖ) betreibt die Familie Gruber das Weingut am Berg. Ihr **GRÜNER VELTLINER 2019** von der **RIED KELLERBERG** ist geprägt von einer kühlen Frische und einer eleganten Saftigkeit, in der Nase verströmt er Aromen von Honig, Pfirsich und Ringlotten. 13,80 € bei www.vinophilia.at

NEU IM REGAL

PREMIUM BERGGENUSS – so heißen zwei neue Sorten von Schnittkäse-Blöcken der SalzburgMilch. Der eine ist mit einer intensiven Rote-Paprika-Rinde ummantelt, der andere mit mediterranen Gewürzen wie Basilikum, Rosmarin und Oregano. Die verwendete Kuhmilch stammt ausschließlich von regionalen Bauernhöfen. Gibt's um je 2,99 € bei Billa Plus.