



©Stefan Stasiak

Drei Freunde und 575km Österreich

Das Gasthaus 575 Sagmeister

DIE WOHL INTERESSANTESTE NEUERÖFFNUNG IM DRITTEN BEZIRK

Seit 2. Juni 2021 hat in der Schimmelgasse 11, im Dritten Wiener Gemeindebezirk, ein engagiertes Team um die beiden Geschäftsführer Gregor Deim & Philipp Schmidt, das 2 Jahre im Dornröschenschlaf liegende Gasthaus Sagmeister wieder zum Leben erweckt.

Höchste Zeit also für die Lokaltipp Redaktion der neuen Gastwirtschaft einen Besuch abzustatten!

Unweit der Landstrasser Hauptstraße, wo die ruhige Schimmelgasse sich zum neugestalteten Pauluspark weitet, findet sich das 575 Sagmeister. Ein typisches altes Wiener Gasthaus wie man es von so vielen Ecken in Wien kennt – Aber ist es wirklich so altbekannt & typisch?

Ist es natürlich nicht!

Schon der Name "575" Sagmeister lässt einen rätseln. 575 Kilometer. So breit ist nicht nur Österreich, sondern auch das Einzugsgebiet für all die Lebensmittel die im 575 Sagmeister verkocht, gebraten, gedünstet und getrunken werden. "Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, alles frisch, regional und von kleinen Lebensmittelproduzentinnen und Produzenten zu beziehen, um damit saisonale, alte und neue Köstlichkeiten der Österreichischen Küche auf die Teller unserer Gäste zu zaubern." erzählt uns Gregor Deim.

Altes neu interpretiert

Gregor der eigentlich Designer von Beruf und einer der Geschäftsführer des 575 Sagmeister ist, hat eineinhalb Jahre in ganz Wien nach der passenden Location gesucht um ihren Traum vom eigenen Lokal zu leben. Gemeinsam mit seine beiden Freunden, Lukas und Philipp hat er dann das 2 Jahre leerstehende Gasthaus Sagmeister revitalisiert, viel vom alten Flair, siehe die alte Holzschank samt dazugehöriger Kühlung, belassen aber auch mit neuen Farben und einer tollen, sehr auffälligen Tapetenwand, einen gelungen Mix aus Alt und Neu geschaffen.

"Iss. Trink. Nua ned hudln"

Das 575 Sagmeister steht nicht nur für Nachhaltigkeit und Regionalität mit seiner klassischen Österreichisch-Wiener Küche sondern auch unter dem Motto: "Iss. Trink. Nua ned hudln". Dafür zuständig ist Lukas, der auf der Slow Food Universität in Pollenzo, einen Ortsteil von Bra (in der Nähe von Alba, wo die berühmten Trüffel beheimatet sind) studiert hat. Er vermittelt den Gästen die nötige Sachkompetenz in Sachen "nur ned hudeln" was aber nicht heißt, dass das Service langsam ist. Im Gegenteil. Serviert wird Ruck Zuck, nur beim Genießen darf und soll man sich Zeit lassen.



©Stefan Stasiak

Beim Rohmilchcupferl von der Bertha, der Weidekuh, mit frischen Kirsch-Paradeisern, gerösteten Haselnüssen und roten Zwiebeln (um 8,60) zum Beispiel oder beim Schoko-Bier-Rindsgulasch (Aussehen tut dieses Rindsgulasch so, wie man es kennt, Dunkel, dampfend, verführerisch im Geruch. Die Geschmackskombination aus Bier und Edelbitterschokolade ist es jedoch, die einen vor Wonne jauchzend in die Knie zwingen wird. Serviert mit hausgemachtem Semmelknödel (13,90), dem Schweinsbraten, kein richtiges Wirtshaus ohne ihn. Serviert mit hausgemachtem Semmelknödel und herzhaft warmen Speckkraut (13,70) oder dem Kaiserschmarrn zum Reinknien. Fluffiger, mit reichlich Butter zubereiteter Kaiserschmarrn mit (oder ohne) in Rum eingelegten Rosinen und fruchtigem Röster nach Saison. (8,50)

Das Küchenteam mit Moritz, der schon im Fabios gekocht hat, Max und Kemal interpretiert die Wiener Küche mit Mut völlig neu, kreativ & zeitgemäß, treffen dabei aber genau den richtigen Ton oder eher wohl Geschmack.

Getränk

Auch bei den Getränken blieb man konsequent dem Konzept für regional und nachhaltig treu. Keine große Biermarke findet sich auf der Karte, das Hausbier, ein Tiger Bräu aus Groß Gerungs ist ein wirkliches Highlight, wenn man es im schattigen Gastgarten genießt. Hausgemachte Limonaden und Säfte vom Mohr-Sederl aus Niederösterreich sowie rein österreichische Weine vom Weingut Ott, Unger, Sackl und einigen mehr, runden das Angebot ab.

Das 575 Sagmeister ist also durchaus eine Entdeckung und absolut wert sich selbst davon zu überzeugen, was aus rein österreichischen Produkten kreativ Kulinarisches entehen kann. Das Team um Gregor Deim vermittelt ziemlich authentisch: "Wir lieben Essen. Nein, wir LEBEN Essen!" Also nichts wie hin.

PS.: Für Feiern & Veranstaltungen gibt es übrigens Platz genug. Ein Extrazimmer für geschlossene Veranstaltungen steht ebenso zur Verfügung.



©Stefan Stasiak

reservierung@575sagmeister.at | www.575sagmeister.at | Schimmelgasse 11, 1030 Wien

Öffnungszeiten

Mi. - So. 10:00 - 24:00

Feiertage 10:00 - 24:00

Restaurant, Gasthaus, Kreative Küche, Österreichische Küche

► RESTAURANT