

Kutschker 44

Frische Kraft in der Vorstadt

Es geht schon ein Stück über den Gürtel hinaus, zum Kutschker 44. Dorthin, wo die Brantweinstuben noch authentisch sind und die Stammtischgespräche ebenso. Das moderne Lokal dann aber betreten, fehlt von Vorstadt-Ambience jede Spur. Vorne empfängt unkomplizierte After-Job-Atmosphäre, weiter hinten der Restaurantbereich, einem amerikanischen Diner gleich.

Herzstück des Lokals ist die offene Küche beziehungsweise der Herd, an dem der Küchenchef die gebotenen Speisen vor den Augen seiner Gäste brät und brutzelt. So man hinsieht. Denn ob das Lokal die Kochshow wirklich braucht, ist schon wegen der olfaktorischen Note fraglich – aber wer's mag. Mögen kann man aber die Gerichte, denn die sind eine gelungene Mischung aus Österreichischem, Mediterranem und Fernöst-

lichem. Klingt jetzt so wie vieles, schmeckt aber erfreulicherweise anders. „Dreimal Avocado“ besteht aus einem Avocadosalat mit Kürbiskernen, wobei die Kombination dann doppelt üppig ist, einer eher unauffälligen Guacamole und einem recht feinen Avocadosüppchen. Das Roastbeef auf Vogerlsalat mit Essiggurkerln, Kapern und Radieschen kommt dann dafür ein wenig trocken daher. Wiederum das Gegenteil: ein gebratenes Beizlachsfilet auf Kochsalat mit Erbsen und Buttererdäpfeln. Der inflationär gewordene Fisch wächst über seine übliche Geschmackskomponente hinaus. Wunderbar mariniert, kernig und gut. Und dann die Erdäpfel. Was auch immer der Küchenchef damit gemacht hat – buttriger, zarter, intensiver geht es einfach nicht! Bravo. Der Kochsalat mit Erbsen, der eigentliche Grund der Bestellung, entpuppt sich als komplette Neuinterpretation und kommt an die Kindheits-



Kutschker 44: guter Start in Wien-Währing

erinnerungen nicht heran. Schade. Bei den Rindsfiletwürfeln auf Erdäpfelspänen ist das Rind nach wie vor zäh und die Beilage ein Gedicht. Von Spänen im Sinn von trocken keine Spur, sie schließen nahtlos an die Kartoffeln der Vorspeise an. Der Zander mit Riesengarnelen ist o. k. Nicht o. k. hingegen sind die knusprigen Kräuter, ein Deko-Relikt der Neunziger: gefrittet, fettig, unnötig. Versöhnlich stimmen dann die Topfenknödel, wobei die Vanille-

sauce unverständlich bleibt. Und zum großen Finale tritt dann noch mal Großmutter auf den Plan: Gebackene Apfelspalten, ja wo gibt's denn die noch ...

Kutschker 44, 1180 Wien, Kutschkergasse 44, Tel.: 01/470 20 47. Öffnungszeiten: Mo.–Sa. 16–24 Uhr, So. und Fei. geschlossen

Essen:	●●●●●
Trinken:	●●●●●
Atmosphäre:	●●●●●

Petra M. Schenk