



# Feinspitz

Karlheinz Roschitz

Solide Weinauswahl und kompetente Beratung sind bei Birgit Stadthaler im „Kutschker 44“ selbstverständlich.



Fotos: Gerhard Bartel



Feine Mini-Schmankerln sind im „Kutschker 44“ Trumpf

Stadthaler setzt im „Kutschker 44“ auf Bodenständiges

## Der Zeitgeist im Kochtopf

Er liebt die (Koch- und Küchen-)Show, präsentiert gern seine Arbeit und gibt sich dabei „zeitgeistig“ modern. Der Zeitgeist ist am Tresen ebenso zu finden wie im Kochtopf: Georg Stadthaler, Chef des Designer-Restaurants „Kutschker 44“ und Frau Birgit haben ihr kühl gestyltes Lokal mit Leben gefüllt. Jugend kommt gern. Am Tresen einen Drink zu nehmen, ist ebenso angenehm wie an einem der kleinen Tischen das Menü oder à la carte Kleinigkeiten zu verkosten.

Die Schauküche, in die Bar integriert, ist das Herzstück des Lokals: Von „diskussionsbereiter Schauküche“ spricht Stadthaler, der's gern hat, wenn man ihm beim Kochen zuschaut: Im Fachsimpeln und Schmähführen ist er Spezialist – sofern seine Zeit es erlaubt!

Stadthaler war Steirer-eck-Schüler und Küchenchef im Wrenckh. Was er dort gelernt hat, setzt er mit perfekter Handfertigkeit, Phantasie und Freude an

moderner Schmankerlkultur um. Typisch für seinen schnörkellosen Stil ist das Menü (27,50 Euro): Er bietet marinierten Hokkaido-, Muskat- und Sommerkürbis mit Trüffelöl, Eierschwammerln und Herbsttrompeten oder Zuckermaisuppe mit gebratenen Speckwürfeln, danach Eierschwammerlgulasch mit Sauerrahm und Serviettenknödel, gebratenes Red Snapperfilet mit Karfiol und Limetten oder Maischendlbrust mit Erbsenrisotto, Kaiserschoten und Ingwer-Preiselbeeren und als Dessert Topfen-Marzipancreme mit Traubensalat und Weinschaum.

Sechs Vorspeisen (6,50

bis 9,80 Euro), sieben Hauptgerichte (12,90 bis 20,80 Euro), vier Desserts (ab 5,30 Euro) gibt's: Ausgezeichnet Räucherforellentatar mit Feigen-Kürbissalat, Avocado-trilogie (Creme, Tatar, Suppe mit gebratenen Rinderfiletspitzen) und geröstete Kalbsleberscheiben auf gebratenen Salatherzen.

Das Weinangebot bietet solide Österreicher. Die Preise stimmen – was das junge Publikum dankbar annimmt.

„KUTSCHKER 44“, 1180 Wien, Kutschkergasse 44, Tel. 470 20 47. A la carte ab 10,80 Euro, Menü 27,50 Euro. Di bis Sa 16 bis 24 Uhr.



In der Schauküche: Georg Stadthaler



## Extratipp

### Martinigansl

November ist Ganszeit! Da feiert Evelyn Blank in ihrer sympathischen Gastwirtschaft „Schwarzer Adler“ ein Gansfest, das sie – wie jedes Jahr – mit ihrer Altwiener Küchenkarte koppelt. Stolz präsentiert sie jetzt, was ihr Küchenchef anbietet:

Bis Martini gibt's da jetzt Gänselebermousse mit Zweigeltgelee (8,50 Euro), Gansravioli mit Rucola und Parmesan (10,80 Euro), Gänseleber, gebraten auf Calvadosapfel mit Schoko-Chilisauce (12,90 Euro), Gänselebergulasch (9,90 Euro), Gansleinmachsuppe mit Bröselknödel (4,80 Euro), ausgelöstes Martinigansl mit Orangenrotkraut (17,90 Euro) und geschmorte Gansleule mit Kräuterschupfnudeln (15,90 Euro).

Sommelier Christian berät bei der Weinwahl: Da gibt's ausgezeichnete Kreszenzen aus Österreich. Tischreservierung ist erbeten!

SCHWARZER ADLER, Gastwirtschaft Blank, 1050 Wien, Schönbrunner Straße 40, ☎ 544 11 09. Täglich außer So, Mo.