

KOSTPROBE

VON RAINER NOWAK

Kutschker, die 44.

Währing, Wiens 18. Bezirk, gilt nicht gerade als ein gastronomisch heißes Pflaster. Jede Lokal-Eröffnung ist hier ein wahres Ereignis, im Falle des neuen *Kutschker 44* sogar verständlich. *Birgit* und *Georg Stadthaler* führen das Restaurant, er hat früher im *Steirereck* und im *Wrenkh* gekocht, nun tut er dies effektiv auf der kleinen Feuerstelle in der Mitte des modernen Lokals, das architektonisch wirklich gelungen ist. Vor allem im hinteren Bereich tafelt man auf der Lederbank cool und entspannt.

Stadthaler wagt eine mutige, teils witzige österreichische Küche, wo ein gebeizter Lachs (eigentlich nicht mein Fall) etwa auf Erbsen und Kochsalat zubereitet wird. Manch anderes Experiment geht ein bisschen daneben: die Vorspeisen-Variation „Drei Mal Avocado“ (6,5 €) scheitert geschmacklich an der Suppe. Sensationell dann die Erdäpfel als Beilage, der Lieferant kennt vielleicht einen guten Rinder-Bauern, dann wären das Roastbeef (im Vogerlsalat mit Essiggurkerln, Kapern, zu 6,1 €) und das Rinderfilet (auf Pilzen mit Basilikum, 17,5 €) nicht so zäh. Von solchen Patzern abgesehen ist das *Kutschker 44* dank freundlichen Teams (und einer äußerst günstigen Weinkarte) aber sympathisch.



Kutschker 44. Wien 18, Kutschker-gasse 44, Mo bis Sa 16 bis 24 Uhr, Tel: 01/470 20 47. [Foto: Kutschker]