

# KULINARIK



— SALZ & PFEFFER —

## HARALD BRUNNER

**M**it 60 Jahren ging man bis vor ein paar Jahren ja eigentlich in Pension, vor allem in einer so harten Branche wie der Gastronomie. Harald Brunner nicht. Der langjährige Sous-Chef des legendären Reinhard Gerer im „Korso“ war in den 90ern schon Österreichs erster Vertreter der Fusionsküche, bekochte Wiens erstes Hochhaus-Restaurant am Wienerberg, bewies in Gumpoldskirchen grandiose Heurigen-Küche und verwirklichte sich vor acht Jahren am Spittelberg dann sogar seinen langjährigen Traum der Rotisserie. Vor einem Monat übernahm er nun mit Unterstützung eines befreundeten Wiener Pub-Betreibers den Servitenwirt in der malerischen Servitengasse, bekannt als das „kleine Paris“ Wiens. Und damit ist das Konzept Brunners auch schon grob umrissen, er kocht hier jene beiden Stilrichtungen, die er perfekt beherrscht: die wienerische und die französische. Also gratinierte Schnecken mit Café-de-Paris-Butter, Austern und Bouillabaisse auf der einen, gebackene Chili-Blunze, Gammelknödel oder Zwiebelrostbraten auf der anderen Seite. Der „Salat vom kleinen Paris“ aus Artischocken, Thunfisch, Frisée mit Wachtelei und Senf-Marinade könnte nicht französischer sein (17 €), die Gammelknödel dünnwandig und exquisit (14,50 €), der gebackene Kalbskopf mit Erdäpfelsalat und Sauce Gribiche eine Klasse für sich (24 €). Beim Menü schöpft Meister Brunner dann gern aus französischer Klassik, das Kalbsbries mit Entenzungen und Périgord-Trüffel war schlicht und ergreifend himmlisch. Was für ein Glück, dass Brunner die Pension noch ein bisschen aufschiebt.

Von Florian Holzer

Wien 9, Serviteng. 7, 01/413 03 13, Mi-So 11.30-23,  
haraldbrunner.at

SCHANIGARTEN: JA – HUNDE: JA – KARTENZAHLUNG: JA

Zum Lokalfinder:



ESSEN

43/50



SERVICE

8/10



WEINKARTE

14/15



AMBIENTE

20/25

GESAMT

85/100

## TOP FÜNF Alkoholfreie Craft Biere

Früher weder gut noch geliebt, wurde alkoholfreies Bier zum Wachstumsmarkt. Und es schmeckt heute besser denn je, nicht nur im „Dry January“.

Von Florian Holzer

**1 BREW AGE RAMPENSAU** Die Burschen von Brew Age zählen zu den Pionieren der Craftbeer-Szene. Seit zehn Jahren sorgt Brew Age für originelle, bitterfruchtige Biere, gebraut wird von den „Gipsy Brewers“ bei Gusswerk in Salzburg. Ihr Bier: trüb, fröhlich bitter, fruchtig, mit Grapefruitaromen.

Brew Age, Wien 22, Hausfeldstr. 198, brewage.at

**2 SCHALKEN ALKFREI PA** Die ursprünglich in Ottakring situierte Mini-Brauerei des Jazz-Musikers Roland Schalken und der Medienmanagerin Anna Haider übersiedelte in eine ÖMV-Lagerhalle im Ölhafen Lobau. Und braut hier seit 2023 fruchtig-bitteres Pale Ale ohne Alkohol.

Schalken Brauerei, Wien 22, Lobgrundstr. 3, schalken.at

**3 LONCIUM FREEPA** Klaus Feistritzer und Alois Planner gewannen schon internationale Bierpreise, da wusste man in Österreich weder, was Craft Beer noch IPA bedeuten soll. So war auch ihr „FreePA“ Österreichs erstes alkoholfreies Pale Ale, ein exotisch-fruchtiges, zartbitteres Bier.

Biermanufaktur Loncium, 9640 Kötschach-Mauthen, Mauthen 60, loncium.at

**4 TRUMER FREISPIEL** Die Spezialität der Obertrumer ist fraglos das Pils. Und gerade dieses trockene, zart-filigrane Aperitiv-Bier in einer alkoholfreien Version zu brauen, ist eine große Herausforderung. Wurde geschafft, das „Freispiel“ schmeckt zitronig-frisch, ein leichtes „echtes“ Pils.

Trumer Privatbrauerei, 5162 Obertrum am See, Brauhausg. 2, trumer.at

**5 JAKOBSGOLD BIO** Reini Barta, Chef der Brauerei Gusswerk, ist der Meister der heimischen Craftbeer-Szene: Er hat schon alles gebraut, er weiß, wie's geht, und er braut biologisch auch noch. Sein tadelloses, fein-malziges Bier mit zarten Heunoten gibts auch im Supermarkt.

Brauhaus Gusswerk, 5322 Hof bei Salzburg, Römerstr. 3, brauhaus-gusswerk.at