

Französisch mediterran

Es bleibt wohl eines der ungelösten Rätsel der heimischen Gastronomie: französische Restaurants haben in Österreich immer schon ein eher bescheidenes Dasein geführt. Und kein Mensch weiß warum.

Da und dort wird zwar eine mehr oder weniger französisch beeinflusste Küche geboten, einen ähnlich sagenhaften Boom wie die italienische oder asiatische hat die französische Lokalszene hierzulande jedoch nie ausgelöst.

Umso erstaunlicher, dass es dann doch der eine oder andere Gastronom versucht. Wie etwa der junge aus Nizza stammende Koch und Wirt **Denis König**, der Anfang Mai in Wien seine Brasserie **Le Salzgries** eröffnet hat.

Die Lokalität ist den Wienern nicht unbekannt. Das ehemalige **Café Salzgries** galt lange Zeit als eine Art Beisl-Institution für Großstadt-Bohemiens, kulinarisch nicht wahnsinnig interessant, allerdings von einer gewissen atmosphärischen Bedeutung.

Jetzt ist daraus eine



Kam aus Nizza, um die Wiener zur französischen Küche zu bekehren: Denis König eröffnete Anfang Mai seine Brasserie „Le Salzgries“

Alle Fotos: Michael Hitzmannseder

durchaus aufwändig gestaltete Brasserie geworden. Das Interieur ist in sich stimmig, mit vielen Details, die tatsächlich an gleichartige Lokale in Paris erinnern. Und sogar die Austern werden auf einer Platte mit Eis und dem typischen Drahtgestell darunter serviert. Bei den Austern handelt es sich übrigens um Gillaudeau Nummer zwei von höchst erfreulicher Qualität.

Auch die Küche entspricht einer originellen, aber nicht untypischen Brasserie-Kost. Auszug aus der Karte: Kalbskopf hauchdünn geschnitten mit Kerbelsalat, Morchelcremesuppe mit Speckobers, Sautierte Kalbsnieren mit Dijon-Senf, Sau-

tierte Melanzani und Zucchini wie in der Provence mit einer warmen Vinaigrette, Entrecôte de boeuf mit Sauce Choron und hausgemachten Pommes, Tarte au citron und Charlotte von Erdbeeren und Safranäpfeln.

Erfreulich auch die moderat kalkulierten Weine mit Schwerpunkt Frankreich und einer kleinen Auswahl namhafter österreichischer Anbieter. Wer übrigens nur auf einen Drink vorbeischaun oder nach dem Essen noch ein Glas Wein oder einen Digestif zu sich nehmen will, dem steht dafür im Keller geschloß eine ebenfalls aufwändig herausgeputzte Bar zur Verfügung.

Alles in allem ein begrüßenswerter Neuzugang in einem gastronomischen Bereich, der wie schon gesagt nicht gerade überrepräsentiert ist.

Doch wie es der Zufall will, droht dem **Le Salzgries** nun ausgerechnet von einem „alt eingesessenen Franzosen“ ernst zu nehmende Konkurrenz. Das **Salut** am Wildpretmarkt führt bereits seit rund 30 Jahren die magere französische Restaurantszene in Wien an und hat sich über all die Jahre wacker gehalten. Doch inzwischen hat dort eher unbemerkt ein

Generationswechsel stattgefunden. Der junge Florian Cmyral, ein überaus begabter Koch mit französischen Wurzeln mütterlicherseits, hat das zuvor an gallischen Gockeln übervolle Restaurant nicht nur optisch etwas entschlackt, er läuft auch in der Küche momentan zu einer herausragenden Form auf. Dabei bietet er neben leichten mediterranen Gerichten auch dankenswerterweise eine Vielzahl an französischen Klassikern in einer für Wien überraschend guten Qualität. Etwa eine besonders köstliche Andouillette, eine französische Wurstspezialität aus Kutteln, die zwar nicht jedermanns Sache ist, aber Kennern das Wasser im Munde zusammenlaufen lässt und in Wien sonst nirgendwo erhältlich ist. Zum Standard-Repertoire gehören

Adressen

Le Salzgries

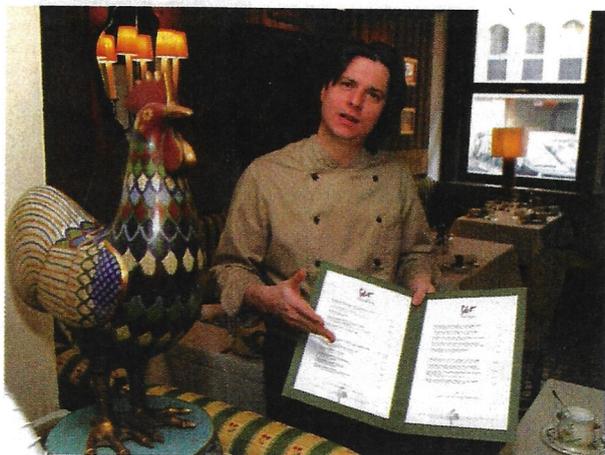
1010 Wien,
Marc-Aurel-Straße 6,
Tel. 01/533 40 30,
Di bis So 10 bis 23 Uhr

Salut

1010 Wien,
Wildpretmarkt 3,
Tel. 01/533 13 12,
Di bis Sa 11:30 bis 14,
18 bis 23 Uhr

Avalon

1180 Wien,
Gersthofer Straße 21,
Tel. 01/478 30 52,
Mo bis Sa 17 bis 1 Uhr,
Sonn- und Feiertage
11.00 bis 22 Uhr



Florian Cmyral bietet im runderneuerten Salut französische Klassiker in überraschend guter Qualität

Weniger eine Seezunge Meunier, eine Kalbsleber mit Calvadosauce, ein Côte de boeuf mit Sauce Béarnaise und ein ganz besonders gelungenes Confi de Canard. Darüber hinaus stehen auf der wöchentlich wechselnden Karte auch eigene Kreationen wie Blutwurst in Nusskruste mit Apfel-Birnen-Chutney, Rotzunge mit Pommes-Senfkruste oder ein gebratener Kalbsrücken auf Topinambur-Püree und Morchelsauce. All das gelingt dem engagierten Koch hervorragend – es scheint, als würde er in Zukunft noch einiges von sich reden machen.

Weniger französisch, aber durchaus mediterran beeinflusst geht es in der Küche des *Avalon* zu. Dieses sympathische Restaurant im 18. Bezirk hat im November des Vorjahres auf-

gesperrt und ist gleich aus mehreren Gründen empfehlenswert. Das modern gestaltete Lokal bietet eine Küche, die für den gastronomisch nicht allzu verwöhnten 18. Bezirk (aber auch 19.) eine echte Bereicherung darstellt. Neben Klassikern wie einem ordentlich zubereiteten Beef

Tartar kommen vor allem diverse Fischgerichte in beachtlicher Qualität auf den Tisch. Die Küche überrascht mit Gerichten wie Trilogie von Baracuda, Lachs und Scampi oder einer gebratenen Goldbrasse mit Meeresfrüchtersotto und Safranschaum.

Die Bedienung agiert

überaus freundlich und berät auch in Sachen Wein kompetent. Zur Auswahl stehen eine Menge an österreichischen Spitzenweinen sowie eine kleine Selektion an ausländischen Kreszenzen.

Zu den großen Vorteilen dieses Restaurants zählen auch die Öffnungszeiten. Das *Avalon* hat auch an Sonn- und Feiertagen von 11 bis 22 Uhr geöffnet, womit das Haus (wie übrigens auch das *Le Salzgries*) automatisch zu den besten Sonntagsadressen der Stadt gehört. Wochentags ist am Abend sogar jeden Tag bis 1 Uhr geöffnet, wobei die Küche auch noch um 23 Uhr Essbares liefert. Damit haben auch Theatergäste aus dieser Gegend eine Möglichkeit, noch relativ spät einen genussvollen Happen zu sich zu nehmen.



Weniger französisch, dafür mehr mediterran geht es im *Avalon* bei Martin Simek (rechts mit Karte) zu

Hallo, ich

Ja, ich möchte das Fritzli mein Freund wird.