



Il Sestante mit Gastgarten in Bestlage vor der Piaristenkirche.



Harald Brunner kocht seit Jahresbeginn im Servitenviertel.

Freiluftgenuss

Es ist Frühjahr, und jeder will in einem Lokal mit Gastgarten sitzen oder einen Cocktail unter freiem Himmel genießen.

VON GABRIEL GANTENBEIN

Das Servitenviertel zählt zu den schönsten Ecken Wiens. Und genau dort befindet sich seit heuer eine neue kulinarische Topadresse mitsamt wunderschönem Gastgarten. Harald Brunner kocht seit Beginn des Jahres im ehemaligen Gasthaus Servitenwirt gleich neben der Servitenkirche, einem barocken Sakralbau aus dem 17. Jahrhundert. Der Gastgarten gleich daneben ist ein wahres Kleinod, der neue Name des Gasthauses lautet schlicht Harald Brunner im Servitenviertel. Hier fühlt man sich wie in einem kleinen Dorfwirtshaus am Lande und ist dennoch mitten in einer Großstadt.

Brunner kocht derzeit in Hochform. Sein Butterschnitzel mit Erdäpfelpüree etwa ist konkurrenzlos gut, nicht minder seine knusprige Ente, die man in dieser Perfektion nirgendwo anders bekommt. Grandios auch das Kalbsbries mit Entenzungen, ein süchtig machendes Gericht.

Auch der schöne Platz unmittelbar vor der Piaristenkirche im achten Bezirk bietet zwei Lokalitäten mit Gastgärten in Bestlage. Da wäre einerseits das bekannte Italo-Lokal Il Sestante mit hervorragenden Pizzen und andererseits das im Vorjahr neu eröffnete Treu am Platzl, ein echtes

Gastgarten-Highlight mit Palmen, Topfpflanzen und bunter Bestuhlung.

Das Treu am Platzl bietet unter freiem Himmel eine Mischung aus Brunch- und Frühstücksangeboten bis in den Nachmittag hinein und einer bunten Speisekarte, unter anderem mit einem in Buttermilch marinierten Backhendl mit Gurkenrahmsalat, einem gebratenen Lachs und einem Butterschnitzel vom Waller. Dazu gute Cocktails und Longdrinks. Ein wunderbarer Ort, um den Sommer in der Stadt zu überstehen, in einer Lage, die zu den besten im Bezirk zählt.

Neu übernommen wurde die ehemalige China Bar an der Wien direkt an der rechten Wienzeile mit autofreiem Schanigarten unter Bäumen in der

Verlängerung des Naschmarkts. Simon Hong Xie, ein grandioser Koch und Gastronom (On, Chinabar Burggasse) übergab im Vorjahr das schöne Restaurant an die Betreiber eines einschlägigen Chinalokals ganz in der Nähe. Seither heißt es Red Bowl und bietet neben einer klassischen Pekingente auch hervorragend im Haus gemachte Nudeln und Teigtaschen sowie zahlreiche Wok-Gerichte und Ramen mit Produkten aus der Provinz Sichuan in China.

Auch für Freunde guter Rooftop-Bars gibt es seit Kurzem eine neue und überaus empfehlenswerte Adresse. Im April eröffnete das Hotel Hoxton Vienna in einem denkmalgeschützten Haus am Rudolf-Sallinger-Platz. Jetzt kann man dort hoch oben in der Rooftop-Bar Cayo Coco kubanisches Flair der 1950er-Jahre genießen, mit einer Aussicht, die man so schnell nicht vergessen wird. Dazu tropische Cocktails und karibisch interpretierte Bar-Snacks.

So lässt es sich unter freiem Himmel doch ganz genüsslich leben. **G**

Adressen

Harald Brunner im Servitenviertel
Servitengasse 7, 1090 Wien
Tel: 01 4130313, haraldbrunner.at

Il Sestante
Piaristengasse 50, 1080 Wien
Tel: 01 4029894, sestante.at

Treu am Platzl
Piaristengasse 52, 1080 Wien
Tel: 0670 5521230, treu-wien.at

Red Bowl

Rechte Wienzeile 49, 1050 Wien
Tel: 0676 3256933, red-bowl.at

Cayo Coco Rooftop-Bar, The Hoxton
Rudolf-Sallinger-Platz 1, 1030 Wien,
Tel 01 3800932
thehoxton.com/de/vienna/cayo-coco-rooftop-bar-and-restaurant

Die Gastgärten der Lokale sind alle barrierefrei, nicht aber die Rooftop-Bar im Hotel The Hoxton