



© Aaron Jlang

[Home](#) > [News](#) > [Gourmet](#) > Lokalkritik: Was einen im neuen Gasthaus von Harald Brunner im Servitenviertel erwartet

## LOKALKRITIK: WAS EINEN IM NEUEN GASTHAUS VON HARALD BRUNNER IM SERVITENVIERTEL ERWARTET

[Kritik](#) [Restaurant](#) [Wien](#)

Wer jemals bei ihm einen gebackenen Kalbskopf gegessen hat, der wird rasch feststellen, dass man diese selten gewordene und als altmodisch in Verruf geratene Kreation nirgendwo besser bekommt.

*Herbert Hacker, 19.12.2023*

Er hat es nicht leicht gehabt in letzter Zeit. Harald Brunner, vor kurzem 60 geworden, hat jahrelang im Restaurant »Das Spittelberg« eine treue Fangemeinde bekocht. Der einstige Sou Chef von Kochlegende Reinhard Gerer sollte nach seinem unfreiwilligen Abgang vom »Spittelberg« im Landgasthaus-Hotel »Knappenhof« an der Rax am Herd stehen. Doch daraus wurde nichts, Brunner hatte einen Herzinfarkt. Er ist zum Glück wieder völlig genesen – und er hat in der Zwischenzeit ein Gasthaus in Bestlage übernommen: den ehemaligen »Servitenwirt« mit Gastgarten im schönen Servitenviertel, gleich neben einer barocken Kirche.

Von der Einrichtung her ist es ein ganz normales Wiener Gasthaus, da wurde auch nichts geändert, nur die Küche ist neu. Das Lokal passt jetzt wunderbar zu Brunners Küche. Brunner

zählt zu jenen Köchen, die noch das **alte Küchenhandwerk** beherrschen. Seine Küche basiert auf Kochtechniken, die heutzutage nur noch selten angewendet werden, da sie **aufwendig und anspruchsvoll** sind. Solche Köche der alten Schule sind rar geworden, sie sollten eigentlich auf eine Artenschutz-Liste gesetzt werden.

Weil dem Servitenviertel ein klein wenig **Pariser Charme** nachgesagt wird, hat Brunner Gerichte wie **Schnecken**, eine **Zwiebel-Tarte Tatin** mit Schalottenvinaigrette und eine **Krustentier-Bouillabaisse** auf der Karte. Zubereitet nach Brunners Vorstellungen, mit guten Produkten und einer mehr als nur soliden Machart.

Sein wirkliches Können zeigt er allerdings mit Gerichten der klassischen, österreichischen Küche. Wer jemals bei ihm einen **gebackenen Kalbskopf** gegessen hat, der wird rasch feststellen, dass man diese selten gewordene und als altmodisch in Verruf geratene Kreation nirgendwo besser bekommt. Das trifft auch auf Brunners **Butterschnitzel mit Erdäpfelpüree** zu. Brunner erzählt gerne, dass ihm kein Geringerer als Altmeister **Eckart Witzigmann** ein paar Tipps gegeben hat, wie man diesen weit unterschätzten Klassiker in Vollendung zubereiten kann. Ebenfalls grandios, das **Kalbsbries mit Entenzungen**, das klingt für so manchen vielleicht ein wenig dekadent, ist aber umso köstlicher. Seine **knusprige Ente** steht natürlich auch auf der Karte, es gibt keinen Grund, weshalb sie fehlen sollte, denn damit hat er sich schon vor ewigen Zeiten Lorbeeren erkocht.

Hinreißend sind auch die **Desserts** von Brunners Lebensgefährtin **Edith Berghofer**, die in dem neuen Gasthausjuwel gerade zu einer Hochform aufläuft. Die Weinkarte ist noch eher klein und sollte schon bald erweitert werden. Für ein wirklich rundes Angebot fehlt da noch so manches.

Doch auch das wird sich machen lassen. Brunner hat übrigens auch **zu Silvester offen** und dafür ein mehrgängiges Menü entwickelt. Insgesamt ein höchst erfreulicher Neuzugang – mit einem sympathischen Koch, der gerade ein **eindrucksvolles Comeback** feiert.

## NICHTS MEHR VERPASSEN!

Melden Sie sich jetzt für unseren [Newsletter](#) an.

## MEHR ZUM THEMA



### NEUERÖFFNUNG

NEUERÖFFNUNG VON HARALD BRUNNER: »MEIN NEUES RESTAURANT WIRD DAS KLEINE PARIS IN WIEN«

Im Gespräch mit Falstaff verrät der Spitzenkoch, was er mitten im Servitenviertel alles vor hat...

Von Julia Emma Weninger



### BACHLS RESTAURANT DER WOCHE

BACHLS RESTAURANT DER WOCHE: ROSSO DI ACQUA E SOLE

Das bunte Lokal etablierte sich im Laufe der letzten Jahre immer mehr zum Fisch-Kompetenzzentrum.

Von Alexander Bachl

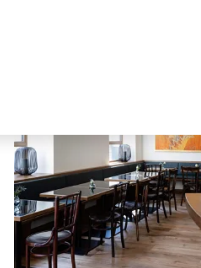


### LANDWIRTSCHAFT

BAUERNPROTESTE: WIE BRINGT MAN LANDWIRTEN WERTSCHÄTZUNG ENTGEGEN

Florian Klenk ist Autor des Buchs »Bauer und Bobo«. Im Interview erzählt er, was Bauern von...

Von Moritz Hackl



### BACHLS RESTAURANT DER WOCHE

BACHLS RESTAURANT DER WOCHE: KI...

Am Wiener Kutsch das »Kutsch« behebt die Qualität seiner den...

Von Alexander Bachl



**Comfysocks: Diese Socken halten wirklich warm!**

Im Winter wirken Heizsocken Wunder. Auch bei kalten Temperaturen halten sie die Füße angenehm warm.

ThermoAlpin | Sponsored

**Diese Scheinwerferbrille, die das Fahren in der Nacht zum Fahren am Tag macht**

Sherum | Sponsored

[Mehr erfahren](#)**Vöcklabruck: Warum jeder auf diese Handschuhe umsteigt**

NaturVibes | Sponsored

[Jetzt kaufen](#)**Männer und Frauen benutzen plötzlich diese neuen Hausschuhe**

Der beste Hausschuh am Markt, der die Füße warm hält und gleichzeitig auch gut aussieht.

ThermoAlpin™ | Sponsored

**Endlich warme Hände den ganzen Winter**

NaturVibes | Sponsored

[Jetzt kaufen](#)**Michelle Hunziker: Ihre Verwandlung von früher bis heute**

InTouch | Sponsored

**Coole Styles von GAP bis -75%\* reduziert**

Hoodies, Shirts uvm. für Damen, Herren & Kinder zum Top-Preis. Nur für kurze Zeit bei limango.de

Limango | Sponsored

[Jetzt kaufen](#)**Warum man Martin Schneider nicht mehr im Fernsehen sieht**

Rethink Style | Sponsored

**Harald Glöckler: Von früher bis heute**

Harald Glöckler ist ein echtes Urgestein der deutschen TV-Welt. Im Laufe seiner Karriere hat sich der Designer gewaltig verändert.

InTouch | Sponsored

[Weiterlesen](#)**Sneaker SALE: New Balance bis -40%\* reduziert bei limango.de**

Hol Dir Deine neuen Sneaker von New Balance zum Top-Preis. Nur für kurze Zeit!

Limango | Sponsored

[Jetzt kaufen](#)

## DIE BESTEN

Die besten Cafés in Oberösterreich

Top-Heurige in Niederösterreich, die besonders kinderfreundlich sind

Die besten Streetfood-Lokale in Graz

Die besten Bars in Deutschland

---

Falstaff Weinguide 2019/2020: Die besten Süßweine

---

Top-Weine 2015 aus dem Gebiet Barolo in Italien

---

Cabernet Blanc: Top-Weine des Jahrgangs 2019

---

Pinot Noir: Top-Weine 2021 aus Kanton Waadt in Schweiz

---

Chardonnay: Top-Weine 2020 aus Burgenland in Österreich

---

»Rotwein-Cuvée Trophy 2023«: Weine aus Württemberg

---

elektronische Zahlungsmöglichkeit – Restaurants in Grado

---

Vegetarisches Angebot – Restaurants in Deutschland

---

Die Besten aus »Falstaff Internationaler Restaurantguide 2022« in Dubrovnik

---

Die besten Restaurants in Sylt

---

Die besten Restaurants mit 3 Falstaff-Gabel(n) in Kanton Tessin

---

Cafés mit Merkmal: "hausgemachtes Eis"

---

26 Top-Weingüter der Region Kanton Bern

---

Die besten Weinbars in Hamburg

---

Die Besten aus »Falstaff Streetfood Guide 2023« in Salzburg

---

Die besten Bars in Thüringen

---

