

🔍 Suche nach Restaurants, Hotels oder Winzer

12.12.2023

Harald Brunner hat eigenes Wirtshaus eröffnet

Fotos: Der erfahrene Spitzenkoch hat eine traditionelle Gastwirtschaft im Wiener Servitenviertel übernommen und behutsam renoviert.



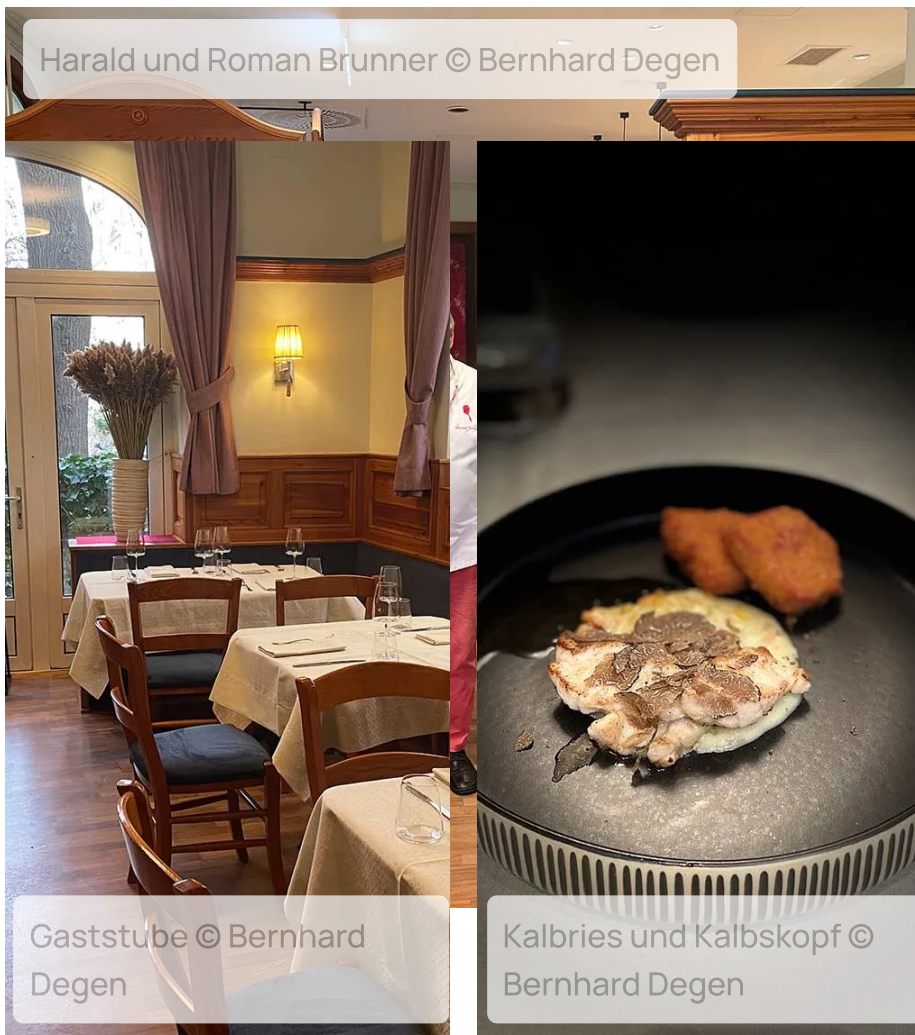
Harald Brunner im Servitenviertel © Bernhard Degen

“Es ist unfassbar, was das einem für eine Energie gibt, wenn man einen Betrieb eröffnen darf, wo sein eigener Name drauf steht!” Harald Brunner strahlt am Eröffnungstag seines Wirtshauses große Freude und Zuversicht aus. Mit dem Betrieb “Harald Brunner im Servitenviertel” geht für den langgedienten Koch und Gastronomen ein **Lebenstraum** in Erfüllung. “Das Leben ist so schön, wir dürfen wieder arbeiten und kochen. Ich liebe meine Gäste!”, schwärmt Harald Brunner im Gespräch mit Gault&Millau. So freuen kann sich nur einer, der schon viele **Höhen und Tiefen**

erlebt hat. Eigentlich sollte er ja jetzt im Knappenhof an der Rax kochen, allerdings durchkreuzte ein lebensbedrohlicher Herzinfarkt seine Pläne. Glücklicherweise ist Brunner wieder vollständig genesen und setzte **voller Tatendrang** mit einem Partner im Hintergrund seine lange gehegten Wünsche um.

Harald Brunner hat die heimische Gastronomie seit Jahrzehnten miterlebt und mitgestaltet. Vom Hochhaus am Wienerberg (Windows of Vienna) zog es ihn nach Gumpoldskirchen, wo er den Heurigen Spaetrot zum Haubenlokal entwickelte. Danach erntete der ehemalige Souschef von Kochlegende Reinhard Gerer mit seiner Rotisserie im "**Das Spittelberg**" viel Applaus. Nun ist Brunner angekommen. Sein Ziel, ein **gehobenes Wirtshaus mit Wohlfühlatmosphäre** zu erschaffen, scheint gelungen. Noch dazu ist es ein echter **Familienbetrieb**: Harald Brunner ist Küchenchef und Patron, sein Bruder Roman ist Restaurantleiter und seine Lebensgefährtin Edith Berghofer für die Patisserie verantwortlich. In der neu gebauten Spitzenküche von Lohberger wird er außerdem von den beiden Souschefs Florian Becker und Martin Kaufmann unterstützt.

Galerie



Gaststube © Bernhard Degen

Kalbsries und Kalbskopf © Bernhard Degen



Prächtiger Gastgarten © Bernhard Degen

Erste Kostproben

Dass Harald Brunner kochen kann, das bestreitet niemand. Die Speisekarte liest sich ein wenig wie ein **Best Of seiner Karriere** und beinhaltet **Klassiker der Wiener Küche** mit **französischen Einflüssen**. Dazu gehören eine Zwiebel Tarte Tatin mit Schalottenvinaigrette (14 Euro) oder eine Krustentier-Bouillabaisse mit Croutons und Sauce Rouille (18 Euro). Natürlich darf sein Signature Dish – **Brunners Ente** mit Grammelknödel – nicht fehlen (28 Euro). Eine erste Kostprobe durften wir von gebackenem Kalbskopf mit Kalbsbries und Périgord-Trüffel genießen. Genial. Und zarte Powidltascherl mit Zwetschkenröster von Edith Berghofer fügten sich wunderbar in das Bild. Ein viergängiges Menü mit Bouillabaisse und Ente wird mit 69 Euro kalkuliert, dreigängige Mittagsmenüs gibt es um 29 Euro.

Die Weinkarte ist für den Start bereits erfreulich umfangreich und besteht hauptsächlich aus österreichischen Weinen. Haus und Hof-Winzer ist **Fritz Wieninger**, der auch einen Messwein für Harald Brunner komponiert hat, standesgemäß wurde er am vergangenen Wochenende von Dompfarrer Toni Faber geweiht. Bei Harald Brunners 60. Geburtstag, nebenbei bemerkt. Einen weiteren Lieblingswinzer der Brunners treffen wir beim Antrittsbesuch: **Willi Bründlmayer**, von ihm stammt beispielsweise der Brunner Noir, ein exklusiv gekelterter Pinot Noir aus dem Kamptal. Abgerundet wird das Wein-Sortiment von einer gut zusammengestellten Auswahl von Weinen aus **Frankreich, Italien und Deutschland**.

Wer vor Weihnachten noch einen Tisch ergattern möchte, der sollte bald buchen. Ansonsten – vielleicht ist es noch ein bisschen früh – freuen wir uns schon sehr auf den feinen **Gastgarten**. Am offenen Platz neben der Rossauer Kirche ist er einer der schönsten von ganz Wien.

www.haraldbrunner.at

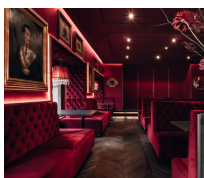
von Bernhard Degen

Empfohlene News



Hoch hinaus

Die schönsten Rooftop-Bars Wiens



Ambiente Award 2024: Café Bel Étage

Der Titel des diesjährigen Ambiente Awards des Restaurantguides geht an das Wiener Hotel Sacher mit ihrem Café Bel Étage.



Die geballte Kraft von 17 Hauben

Philip Rachinger, Max Natmessnig und Benjamin Parth kochen diesen April im Ikarus auf. Wir waren vor Ort.

Das Fine Dining-Restaurant Kelsen im Parlament schließt



Das Gourmet-Restaurant am Dach des Parlaments sperrt nach acht Monaten Betrieb zu. Kantine, Bistro und Café bleiben erhalten.



Die Produzent*innen der Gault&Millau Genuss-Messe 2022

Erlesene heimische und internationale Produkte bei der Genuss-Messe: Aussteller*innen wie AMA GENUSS REGION, Cibus, Gurkerl, Laurent Perrier, die Lvd...



Erfrischender Zuwachs für die Jeunes Restaurateurs

Die Unterwirtinnen Katrin, Maria und Sabrina Steindl, Roland sowie Barbara Huber vom Esslokal und Peter sowie Nina Pichler vom Molzbachhof werden neu...

Neuste News



Zum Goldenen Hirschen begrüßt neuen Küchenchef

Ende Jänner übernimmt 2-Hauben-Koch Christoph Parzer die Küchenleitung des Boutique Hotels Zum Goldenen Hirschen in Gmunden.



Event-Tipps: Hollywood-Dinner, Käse am Weingut, ...

Wir präsentieren unsere Culinary Week mit köstlichen Highlights in Österreich, darunter ein thailändisches Menü im Bregenzerwald, ein Dinner wie in H...



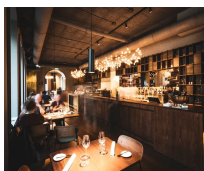
Best of: Vegetarische und vegane Restaurants

Neben pflanzlichen Alternativen zu Schnitzel, Würstel und Leberkäse gibt es in Österreich auch hochkarätige Restaurants, die sich der gemüserreichen K...



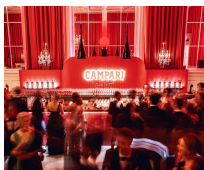
Roberto American Bars sind insolvent

Drei Standorte und 25 Mitarbeiter*innen des beliebten Wiener Barkeepers sind betroffen.



Wien: Fortbestand der Sattlerei gesichert

Gastronom Jürgen Sattler konnte ein Sanierungsverfahren nach Insolvenz erfolgreich abschließen und startet neu durch.



Mit Campari in die Wiener Ballsaison

Der wohl berühmteste Aperitif der Welt ist bei den prächtigsten Bällen des Landes mit eigenen Salons vertreten.

Auf dem Laufenden bleiben

Melden Sie sich kostenlos für unseren wöchentlichen Newsletter an.

Nachname

Email Adresse

Abonnieren

[Kontakt](#) [Impressum](#) [Datenschutz](#) [Bewertung](#) [Logo-Downloads](#)

© 2022 Gault & Millau

Made with  by bitcraft