



LOKALKRITIK

# Bier, Würstel & Design

Herbert Hacker über die „Brasserie Stadtboden“.

Aus einem alten, ehrwürdigen Wiener Kaffeehaus ist ein Bierlokal geworden. Das klingt zunächst schauerlich.

Tatsächlich eröffnete kürzlich in der Wiener Innenstadt, in der Krugerstraße 8, das Lokal „Stadtboden“, genau dort, wo sich das legendäre „Café Krugerhof“ befand. In diesem zuletzt schon ziemlich heruntergekommenen Etablissement suchte zu Beginn der 1960er-Jahre unter anderem der amerikanische Schriftsteller John Irving Unterschlupf.

Die neuen Betreiber Omar Shoukry und Georg Jordan haben das baufällige Café von Grund auf renovieren lassen. Shoukry, ein ehemaliger Journalist, versichert, der alte Krugerhof sei nicht mehr rettbar gewesen, und so habe man sich eben für ein ganz neues Lokal entschieden. Shoukry betreibt übrigens ganz in der Nähe das französische „Le Bol“, ein ziemlich gelungenes Bistro, das neue „Stadtboden“ sollte hingegen eine Brasserie werden. Bemerkenswert dabei: Für ein Bierlokal ist die Einrichtung überraschend schön geworden, und



## BRASSERIE STADTBODEN

1010 Wien, Krugerstraße 8, Tel: 0664/140 47 42, Mo.-Sa. 10-24 Uhr. Preise: € 6,40 bis € 22,50

auch das kulinarische Angebot fällt alles andere als üblich aus. Neben einem Gabelfrühstück stehen mehrere Varianten Elsässer Flammkuchen zur Auswahl, einige Klassiker wie Beef Tatar, Hamburger und Filetsteak sowie ein erfreuliches Angebot an Würsten. Darunter verdientvollerweise echte Merques (französische Lammwurst), eine spanische Chorizo, eine italienische Salsiccia und sogar rumänische Grillwürstel.

Das Bier stammt von der Ottakringer Brauerei, wobei das „Gold Fassl Pur“ (ein Biobier) nur in Pfiffgläsern ausgeschenkt wird. Die Spezialbiere Pils, Zwickl und Zwickl Rot gibt es auch als Seidl.