

kok Essen. Brasserie Stadtboden, Bierkultur in 1010 Wien

von club, am 30.09.2012



Das Cafe Krugerhof war vor etwa zwei Jahrzehnten das Mekka aller Schulstangler, wer's kennt. Und nicht nur das.

Wie Phönix aus der Asche erhob sich aus einer monatelangen Baustelle die **Brasserie Stadtboden**, zunächst im Probebetrieb mit donnerstäglichen Fußball und seit 17.9.2012 hochhoffiziell: die Innenstadt hat jetzt endlich ein schönes, echtes Bierlokal.

Ottakringer sorgt für die richtigen Fässer, das überaus freundliche Personal des Stadtbodens dafür, dass

auch ordentlich eingeschenkt wird.

Die Premium Marke Gold Fassl Pur, ein Biobier, wird getreu dem Slogan der Brasserie "Jetzt den Pfiff", entlehnt aus Falcos Hit "Helden Von Heute", nur in Pfiffgläsern zu 0,2 l ausgeschenkt: sehr angenehm weich im Geschmack, sehr dezente bittere Note, bleibt eines selten allein. Die Spezialbiere Gold Fassl Pils, Zwickl und Zwickl Rot gibt es auch als Seidl (Euro 3,30).

Ich gestehe, ich liebe die Maßeinheit "Pfiff": das zischt an heißen Tagen so wunderbar und lässt sich in der kühlen Jahreszeit sorgenfrei genießen. Bier ist ja leider und gottseidank das einzige alkoholische Getränk, das mich schnell betrunken macht, aber das bleibt bitte unter uns.



Zum Durst kommt schnell der Hunger.

Auf der **Speisekarte** gibt es vielversprechende neue Ideen: Brasserie trifft Gabelbissen und elffache Würstelkompetenz! Dass er sein Geschäft versteht, hat Omar Shoukry ja schon mit dem **Le Bol** hinlänglich bewiesen und wer dort keinen Platz findet, kann jetzt sehr elegant ausweichen. Im Stadtboden ist Georg Jordan sein kongenialer Partner.

Bei unserem Besuch zusammen mit Elvira, **tri**, Vale und Lolo war es noch relativ ruhig, was uns aber nichts ausmachte, vielleicht auch, weil die Musik ausgesprochen lässig war.

Wir verkosteten den köstlichen Flammkuchen mit Garnelen und Rucola (Euro 12,50), gut für den schnellen, aber nicht zu kleinen Hunger und den Burger (Euro 13,90): groß, saftig, mit roten Rüben, Speck und Tomaten wird er wohl bald zum Hit werden. Mein Triestina Gulasch (Euro 8,90) war hervorragend und die Polentaschnitten eine angenehme Abwechslung dazu. Die Kids waren jeweils glücklich mit dem Schinkelfleckerlgupf (Euro 8,90), aber da war noch Platz für Palatschinken (Euro 6,90) und den sündig guten Schokokuchen mit weichem Kern (Euro 6,50), der andernorts zu Unrecht aus der Mode gekommen ist.

Habe ich schon wie **pia** gesagt, dass Essen glücklich macht?

In der Brasserie Stadtboden auf alle Fälle!

Das Interieur wird durch eine sehr kommunikative Bar bestimmt wie man sie zum letzte Mal im Düsenberg erleben durfte, wer sich noch erinnert. Die verwendeten Materialien sind hochwertig: man beachte die Stühle aus gebürstetem Alu, die eingelegten Bodenfliesen um die Bar und die geschmackvolle Neuinterpretation der wirtshäuslichen Wandvertäfelung. Witzig auch so manches Detail wie das Bullauge.

Schöner und angenehmer kann man sein Belohnungsbier derzeit in Wien wohl kaum trinken.



Brasserie Stadtboden

Krugerstrasse 8, 1010 Wien

Tel.: 0664/140 47 42

Email: Brasserie@stadtboden.at

website: <http://www.stadtboden.at/>

Öffnungszeiten: Montag bis Samstag 10.00 - 24.00 Uhr

Nichtraucherlokal; derzeit ist der große Schanigarten durch einen Kran mitten in der Krugerstraße ein wenig beeinträchtigt.

Unter dem Motto "Pfiff and Sound" dreht hier jeden Donnerstag ein DJ ab 17.00 Uhr die Plattenteller: [Veranstaltungskalender](#)

Außerdem gibt's für den Anpfiff Beamer und Leinwand für Fußball live.