



Die Testerinnen

Anna Burghardt Petra Percher, Almuth Spiegler

Gestatten, Brasserie, sagt das Bierlokal.

Butterbrot mit Sardellen läuft oft in der Rubrik Retro-Augenzwinkern. Hier ist es freilich ganz ernst gemeint, in einem ehemaligen Schulschwänzerlokal dient es sich ja direkt als Standard an. Die Augen des Gasts zwinkern nur ein wenig ungläubig angesichts des happigen Preises: 6,90. Wo vorher der heruntergekommene Krugerhof war, ist jetzt die Brasserie Stadtboden, eher ein Bierlokal. Omar Shoukry, der auch das „Le Bol“ am Neuen Markt führt, musste den Krugerhof komplett aushöhlen - der riesige Baukran, der die Sicht aufs Lokal jetzt noch teilweise versperrt, hatte hoffentlich nichts mit den Umbauarbeiten hier zu tun. Nun soll man an der zentralen Bar und den Stehtischen (die sind ziemlich in der Überzahl) Pfiff nach Kölscher Art trinken: Man bekommt so lange ein neues Glas aus dem typischen runden Tragerl nachserviert, bis man den Bierdeckel auf sein Glas legt. Wie lang wird es dauern, bis die Wiener das System verstanden haben? Na gut, vielleicht kommen viele Deutsche. Alle Biere bis auf das Weißbier stammen von Otta-kringer, und dass die Speisekarte so otta-kringergelb ist, ist wohl auch kein Zufall.

NACHSCHLAG: Wer nicht an Hochtischen lümmeln will, reserviert besser. Normale Sitzplätze sind spärlich gesät. Warum eigentlich?

Was da draufsteht, klingt international durchgemischt, aber nicht unoriginell: Als Gabelfrühstück gibt's Vorarlberger Riebel mit Apfelmus oder Macadamianuss-Eierspeis, später Flammkuchen (der von den in die Jahre gekommenen Touristenpaaren hier offenbar gern genommen wird). Einer älteren Dame erklärt Chef Shoukry formvollendet höflich, warum das Reisfleisch auf der Karte noch nicht zu bestellen sei: weil man da noch nicht ganz fertiggetüftelt hätte. Die Dame versteht das, Reisfleisch sei ja wirklich heikel, wenn es richtig gut sein soll. Die Kellnerin hingegen murmelt lieber, dass das Reisfleisch „aus“ ist. Also dann halt den kleinen Schinkenfleckerlgupf und Salsicce auf Kürbisrisotto, beides überraschend gut, wie auch das Filetsteak - mit 22,50 für hiesige Verhältnisse freundlich kalkuliert. Spezialität sind die Würstel, von denen es eine schöne Auswahl gibt: Chorizo, Merguez, Morcilla und noch einige. Zwei offene Weine müssen für ein Bierlokal, Pardon, eine Brasserie wohl reichen. Aber mit Gattungen nimmt man es hier eben nicht so genau: 0,7 Liter Wodka und ebenso viel Reisetbauer-Gin laufen nämlich unter „Flaschenweine“. Auch nicht unoriginell. ☆

Info

★ Brasserie Stadtboden, Krugerstraße 8, 1010 Wien. Tel: 512 16 37. Restaurant: Mo-Sa 10-24 Uhr.

Mehr Kolumnen auf: → Schaufenster.DiePresse.com