

Österreichisch

Von Bernhard Moser

AUSTRIA – Hier gilt es einen Tisch zu reservieren. Das Austria mit seinem rustikalen Ambiente ist fast immer ausgebucht. Das hat den Vorteil, dass die verwendeten Produkte frisch sind, allerdings auch den Nachteil, dass das Serviceteam stressbedingt zuweilen an seine Grenzen stößt. Das kann zu Wartezeiten führen und die sollte man einplanen. Doch das Essen ist großartig. Das Lokal hält seit Jahren konstant sein Niveau: Das legendäre Schnitzel mit Karottel-Gurkensalat bekommt man selbst in Wien kaum besser. Kleiner Tipp: Man sollte unbedingt das kleine Wiener Schnitzel bestellen, auch das ist mehr als ausreichend. Großartig auch der Vogerlsalat mit Speck und die schöne Rindsuppe. Die Weinkarte ist recht übersichtlich und könnte angesichts der rasanten Entwicklungen in der Alpenrepublik eine Überarbeitung vertragen. Dafür gibt es Kapsreiter-Bier und für Autofahrer die alkoholfreie Variante „Null Komma Josef“.

Kreuzberg, Bergmannstr. 30, Tel. 694 44 40, Seite 96



Europäisch

AUSTRIA ☞

Wenn Jeffrey Eugenides in seinem Roman „Middlesex“ schreibt: „Wer das Austria nicht mag, den mag ich nicht“, dann muss was dran sein. Und es stimmt: Der Schweinebraten mit unverschämt großem Knödel oder das legendäre Wiener Schnitzel mit Erdäpfelsalat, dazu frisch und gut gezapftes Kapsreiter oder Zipfer Bier – fertig ist ein österreichisches Gourmetfest, wie man es in Berlin nur am Marheinekeplatz erleben kann, und das seit über 16 Jahren.

Österreichisch, Bergmannstr. 30, ☞ Gneisenaustraße, ☎ 694 44 40, tägl. ab 18 Uhr.
Hauptspeisen 14,50-17,50 €.