



Bestes Wiener Beisl

GASTHAUS STERN, WIEN

Das Stern liegt weit draußen und tief drinnen – in Simmering. Das allein ist eine kaum zu überschätzende Leistung für ein feines Beisl, schließlich steht der Flächenbezirk traditionell nicht gerade für ausgefeilte Gastlichkeit. Auf den ersten Blick wirkt auch das Stern bloß wie ein bodenständiges Wirtshaus, wie es sie in Wien eben noch gibt. Aber dann: weiße Tischtücher, Stoffservietten – und, vor allem, die feinsinnig-wienerische Küche von Patron Christian Werner. Inne-
reien, ob Alpencalamari (Kutteln) fritti oder Stierhoden in beschwingter Obersauce, ob Bruckfleisch vom Biokalb oder Kalbsniere im Zwiebeljus, werden hier mit sicherer Hand zur Delikatesse. Ewigen Klassikern wie dem Kalbsnierenbraten, der Rindsroulade, dem exemplarisch soufflierten Schnitzel oder dem geschmorten Wildhasen mit Serviettenknödel wird wie selbstverständlich die Reverenz erwiesen. Hier kann es einer wirklich, und er weiß das auch. Selbstbewusst ist auch die ganz wunderbare Weinkarte gestaltet, mit Schwerpunkt auf Österreich, dazu spannende Naturweine und Handverlesenes aus Frankreich und Österreichs Nachbarländern. Dass die Gäste in Strömen bis weit hinaus nach Simmering pilgern, beweist: Das Stern ist es einfach wert!

