



## Lokal-Kolorit

von Anna Burghardt

Vom selben Teller essen oder streiten, heißt es im  
 Hotelrestaurant Elstar. Die Menüs: für Ausgehungerte.

Was passiert, wenn ein innereien- und wirtshausprobt Koch, der noch bei Werner Matt gelernt hat, bei einer internationalen Hotelkette anheuert, die mit dem Kronländererbe wirbt? Richtig, Tiradito, roher Fisch auf südamerikanisch, was sonst. Sandro Balogh, der vor über einem Jahrzehnt einmal kochender Wirt im Viker's Lokal war, ist nun Küchenchef im Elstar, dem Restaurant des neu eröffneten Hotels Imperial Riding School in der Ungargasse, das zur Autograph Collection des Marriot-Konzerns gehört. Das Gebäude im Tudorstil diente unter Kaiser Franz Joseph als Militärreitschule, wurde von BMW Architekten umgebaut, die Innenausstattung stammt indes von einem Londoner Designbüro. Der hinter Mauern gelegene Gastgarten ist weitläufig, an der Outdoor-Bar soll im Sommer auf dem Green Egg gegrillt werden.

Ein Highlight der Servicekultur ist auch das Elstar nicht. Mehr als ohnehin schon auf Englisch zu bestellen und zusätzlich zur Nennung des gewünschten Gemischten Satzes den Finger präzise in der entsprechenden Zeile der Weinkarte zu platzieren, um einen Weißwein und keinen Rotwein serviert zu bekommen, kann man als Gast nicht machen. „Schaut aus wie Kürbis, ja, würde ich auch sagen“, sagt eine andere Kellnerin und betrachtet eingehend die geschmacklich absolut neutrale dunkelgelbe Sauce auf dem Wolfsbarsch-

Tiradito der fragenden Gäste, bevor sie dann doch Richtung Küche abrauscht, um nachzufragen. (Chilisauce sollte es gewesen sein, wohl aus einer neuen, inklusiven Sorte, die völlig ohne Aroma und Schärfe auskommt.) Was das Menü betrifft, verblüffen schon die Preise: 42 Euro für vier Gänge, 55 Euro für fünf. „Ab 2 Personen“, das kennen wir. „zum Teilen“, klar. Sharing ist längst unser zweiter Vorname. Das hiesige Menü geht aber einen neuen Weg. „Wer kriegt die Rote-Rüben-Suppe und wer die Fischsuppe?“, lautet die Begleitfrage zu den zwei Riesenportionen. „Wer kriegt das Rote-Rüben-Tatar“ (finden Sie den Fehler? Hinweis: Suppe) „und wer das Tiradito?“ Zum Teilen - das bedeutet im Elstar nämlich nicht etwa in die Mitte gestellte Teller samt hygienischem Vorlegebesteck und ein eigener Teller für jeden. Man muss also vom selben Gericht essen, in dem schon das Besteck der womöglich nicht immer nahestehenden Begleitung intime Lebensspuren hinterlassen hat. Nächste Besonderheit: Wer ein adrettes Fünf-Gänge-Menü erwartet, wird angesichts der schiereren Mengen Augen machen. Als dritter Gang des Fünf-Gänge-Menüs kommen ein Wiener Schnitzel in skihüttentauglicher Größe (mit mustergültiger Panier und Petersilerdäpfeln) und ein Welsfilet auf Risotto mit roten Paprika und Saubohnen. Was denn nach dem Schnitzel der vierte Gang im Menü sei? „Ein Szegediner Gulasch.“ ✕

### Info

Elstar im Hotel Imperial Riding School, Ungargasse 60, 1030 Wien, Tel.: +43/(0)1/71 17 50, täglich: 12–22 Uhr. Mehr Kolumnen auf: [DiePresse.com/lokal/kritiken](https://www.diepresse.com/lokal/kritiken)