

Florian Holzer
beschreibt seit
1988 jede Woche
ein neues Lokal

Im neuen Freyenstein kocht Superkoch Meinrad Neunkirchner, das Warten auf einen freien Tisch zahlt sich definitiv aus

Leider nichts mehr frey

Ein gerelaunchtes Beisl in Gersthof und ein Kochstar-Comeback – bitte warten!

Das Telefon hebt keiner mehr ab, die Sprachbox ist voll. Ein Tisch wäre im Freyenstein derzeit aber eh nur sehr schwer zu bekommen, schließlich erschienen mehr oder weniger gleichzeitig drei Hymnen in *Kurier*, *Presse* und *Standard* auf ein einziges neues Beisl in Gersthof, in dem aber nur etwa 40 Menschen Platz haben. Da kann's eng werden, klar. Warum jetzt auch noch im *Falter*?

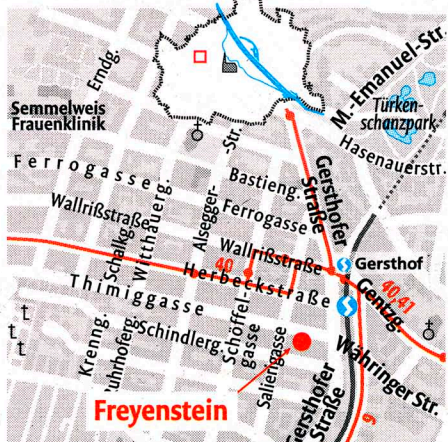
Weil es so interessant ist. Dass nämlich die Leute nicht nur ins neue Freyenstein strömen, weil's den Kritikern so taugt oder weil das Essen so gut wäre, sondern weil die Mischung so attraktiv ist: ein Vorstadtgasthaus, von einer Frau mit Oswald-&Kalb-/Alt-Wien-Vergangenheit wiederentdeckt und renoviert, mit einem ein bisschen aus dem Blickfeld verschwundenen Superkoch, Meinrad Neunkirchner, personell bestückt, der hier außerordentlich gut und zugleich preiswert kocht – Bingo!

Dass es so gut läuft, hat Eva Homolka weder geplant noch erwartet. Am ersten Tag sei überhaupt kein Gast gekommen, erzählt sie. Dann die Lawine. Kein Wunder: Neunkirchner hat Fans, er machte sich schon vor 17 Jahren einen Namen. Damals noch im Ottakringer Fuchsloch, in dem er nach Stationen bei Eckart Witzigmann, Marc Menau oder Gualtiero Marchesi eine damals seltene „Neue

Wiener Küche“-Performance hinlegte. Danach kam ein breites Karrierespektrum von drei Hauben im Vincent über ein Gasthausprojekt in Stockerau, eine Fehlplatzierung im Buddha Club und schließlich eine kaum beachtete Zeit im City-Wirten Ofenloch.

Niemand studierte Wildkräuter und -gemüse so wie Neunkirchner; was er einlegt und konserviert, stellt bisher Geschmecktes infrage, in Sachen neu interpretierter Wiener Küche können sich Reinhard Gerer und er die Hand geben.

Dennoch ist das Freyenstein keine Gourmethütte, im Gegenteil. Es gibt



Großes Essen, kleiner Preis: Freyenstein

18., Thimigg. 11,
Tel. 0699/19 03 06 02,
Di–Sa 16–24, So 10–15 Uhr

Schnitzel, Schulterschierzl und gebratene Blunzen, kaum ein Gericht übersteigt 17 Euro. Und am besten ist so wieso sein Überraschungsmenü: drei *amuse-gueules*, zwei bis drei Vorspeisen (Fisch & Gemüse), zwei Fleischgänge, zwei Desserts, alles in bewältigbaren Kleinportionen. Fast alle würden das nehmen, sagt Neunkirchner, der Preis von 28 Euro ist sicher auch ein Grund.

Ein Grammeltascherl bar jeglicher Schwere, mit Sauerkraut und Majoran, eine extra-authentisch derbe Sulz von der Surstelze, eine genial knusprige Blunzenscheibe auf Erdäpfelsalat – danke! Der zweite Durchgang mit einer sehr frischen Selleriecremesuppe, dem knusprigsten Waldviertler Karpfen der Welt und einem irrsinnig zarten Saiblingsfilet mit tollen Estragonkarotten – yess!

Dann klassische Kalbsleber und eine köstliche Variation vom Zwiebelrostbraten mit rosa gebratener Beiried. Dass die Aufmerksamkeit beim Lebkuchenmousse und der gebackenen Feige nachlässt, ist schade, aber unvermeidlich. Großes Essen, kleiner Preis, Geduld beim Warten auf einen Tisch lohnte sich kaum je mehr.

Resümee:

Einer der besten Köche des Landes kocht in der Vorstadt zum Diskontpreis. Was nicht ohne Folgen bleibt. ☒