



Glänzendes Comeback

NATÜRLICH BEDARF ES KEINER VERITABLEN KRISE, um die Tugenden des Wirtshauses zu schätzen. Sein glänzendes Comeback dürfte dennoch mit einer gewissen neuen Bescheidenheit zusammenhängen.

– TEXT: CHRISTA KARAS –

Zwei, die diesen Trend gespürt haben, sind Eva Homolka und Meinrad Neunkirchner. Sie eine gestandene Gastronomin, er das, was man richtig als „Ausnahmekoch“ bezeichnet. Beide kamen über Umwege im Wald- bzw. Weinviertel zurück nach Wien und fanden die für sie genau richtige Nische im kulinarisch eher unterbesetzten Gersthof: Ein mit 40 Sitzplätzen ziemlich kleines Lokal, einladend und gemütlich, das sie „Freyenstein“ taufeten. Das war vor einigen Monaten und das mediale Echo fiel in der Folge derart aus, dass es schon wieder nicht gut war: Man kann eine Gaststätte, zumal wenn sie räumlich so

eingeschränkt ist, auch mit zuviel Lob umbringen. In der Zwischenzeit hat sich der ärgste Ansturm gelegt, so dass es auch die Kritikerin endlich wagen kann, über die ebenso hohe wie gediegene Qualität der Freyenstein'schen Küche sowie die Freundlichkeit zu berichten, die den Gast dort überraschen. Neunkirchner ist ein Meister der Kräuter und Aromen, sie sind die Zaubermittel, mit denen er bodenständige Klassiker wie Kalbswiener oder Rindfleisch aus ihrem oft trübseligem Zustand erlöst. Zu seiner Höchstform läuft der Meister freilich auf, wenn man um sein spezielles Menü bittet: Das besteht aus zwölf kleinen, feinen Gourmandisen, die sich aus Fisch, Suppe, Fleisch, Wild, Gemüse, Saucen und Desserts zusammensetzen und die



darauf basieren, dass sie ganz frisch angeliefert wurden. Also gleicht das Menü vom Donnerstag schon nicht mehr zwangsläufig dem vom Vortag, aber hervorragend ist es immer und wer das eine oder andere nicht mag, kann stattdessen etwas aus der Karte verkosten. Der Preis dafür bleibt mit 30 Euro ohnehin gleich lächerlich gering. Und wird, ein wahres Wunder, nicht durch die Preise der tadellosen Weine „ausgeglichen“. □

lokalinfo

■ GOURMET-GASTHAUS FREYENSTEIN.

Adresse: 1180, Thimiggasse 11

Telefon: 0664 43 90 837

Öffnungszeiten: Di bis Sa 16 – 24 (Küche ab 18), So 10 – 16 (Küche ab 12) Uhr

Preiskategorie: €€€/€€€

Schlagwort: Gasthauskultur pur. Auch Sonntagmittag eine Oase in Gersthof (S-Bahnstation ganz nahe).

€ = billig | €€ = preiswert | €€€ = gehoben | €€€€ = Luxus



Mehr Sein als Schein: Das Freyenstein in Wien-Währing.