

Marios neuer Wurf

Es kommt eher selten vor, dass Vor- und Nachname des Wirts auf zwei nebeneinander liegende Restaurants aufgeteilt wurden. Im Fall des neuen Mario in Wien-Hietzing, schräg gegenüber vom Plachutta, ist das so. Der Name des Wirts: Mario Plachutta.

Die Trademark Plachutta steht generell für ein hohes Maß an gastronomischer Professionalität und wirtschaftlichen Erfolg. Deshalb wirkt auch das neue Mario



Herbert Hacker
über das neue
Mario in Wien-
Hietzing.

Die Karte wurde übersichtlich gestaltet, mit viel Pasta- sowie diversen Fisch- und Fleischgerichten vom Grill. Die Pasta wird grundsätzlich im Haus hergestellt, wobei die köstlichen Linguine mit Zitronenrahm



Mario Plachutta: hohes Maß an gastronomischer Professionalität.



bereits wenige Tage vor der Eröffnung am Dienstag komender Woche so, als hätte man monatelang im Windkanal trainiert.

Anders als in den Plachutta-Stambetrieben werden im neuen Mario keine Rindfleischgerichte, sondern eine mediterrane Küche kredenzt. Deshalb auch der Name Mario. Auch die Einrichtung ist diesmal anders: Mario Plachutta setzte auf eine moderne Ausstattung mit viel Olivenholz, Designersesseln und schnörkellosen Lederbänken, entworfen vom Atelier Heiss, das bereits Harry's Time und den Goldenen Zeiten am Luegerplatz zu einem ansprechenden Äußeren verholfen hat.

und Lachskaviar das Zeug haben, ein Hausklassiker zu werden. Neben vielen Standardgerichten, die man in so einem Lokal erwartet, stehen auch Spezialitäten abseits des mediterranen Mainstreams auf der Karte. Etwa hausgemachte Kalbs-Mozzarellawürste oder ein „Mario Grammelrisotto“.

Ein in jeder Hinsicht durchdachtes Lokal mit einem hohen Erfolgspotenzial. Ein typisches Plachutta eben.

NAME: Mario Pasta Grill Bar
ADRESSE: 1130 Wien, Lainzer Straße 2, Tel.: 01/876 90 90
ÖFFNUNGSZEITEN: Mo–Fr 9–0.30, Sa, So 11–0.30 Uhr
PREISE: Vorspeisen bis 8,90 Euro, Hauptspeisen bis 21 Euro