

# Italienische Lebensart im Herzen Hietzings



Gastronom **Mario Plachutta** setzt in seinem neuen Lokal auf legeres Ambiente mit mediterranem Touch

Der 13. Bezirk war gastronomisch lange Zeit benachteiligt – mit Mario hat sich die Lage geändert. Das Szenelokal zieht das Publikum mit unkomplizierter Küche an.

Mit feinen und schicken Lokalen ist Hietzing nicht gerade üppig ausgestattet. Familie Plachutta, die mit ihrem Hietzinger Bräu seit Jahren zu den ersten Adressen des Nobelbezirks gehört, hat nun umgerührt und präsentiert mit Mario ein neues Filetstück des kleinen Gastro-Imperiums. Während das für seine Rindfleisch-Kreationen berühmte

Bräu diese Woche am Verlust der Gault Millau-Haube bitter zu schlucken hatte, muss sich Mario Plachutta mit seinem Konzept diesbezüglich keine Sorgen machen. Ihm geht es weniger um Auszeichnungen und Trophäen als um unkomplizierte und italienisch inspirierte Küche. „Wir wollen nicht nur ein Lokal, sondern auch eine Lebensart verkörpern“, erklärt Mario Plachutta. Der Erfolg gibt ihm vom Start weg Recht – das Mario ist ausgebucht und Abend für Abend zum Bersten voll.

Im mit viel Glas und reichlich dunklem Olivenholz ausgestatteten Lokal treffen sich Geschäftsleute und die Hietzinger Jeunesse in legerer Atmosphäre. Gestaltet wurde

das schicke und schnörkellose Interieur vom Atelier Heiss, das schon bei Harry's Time und den Goldenen Zeiten Hand angelegt hat.

## Pasta und Grill

Genauso klar wie die optische Linie ist auch die Karte – täglich frische Pasta, Fisch und Fleisch vom Grill. Mit einem Glas Prosecco mit weissem Pfirsich (4,30 €) gestärkt, entschieden sich die Business-Taste-Tester für eine Vorspeisen-Variation aus Schafskäse-Melanzani-Röllchen auf Kürbis-Chutney (6,90 €) und Ocotopus-Carpaccio mit Limetten-Dressing (7,50 €). Weiter ging's mit Spaghetti mit Edelpilzen und Kräuterpesto, wobei die Nudeln tadellos und

der Rest vernachlässigbar waren (11,50 €). Spannender hingegen das Branzinofilet mit Basilikum-Zitronen-Vinaigrette. Dazu gab es gebratene Polenta und mediterranes Gemüse (18,90 €). Diese Beilagen gibt es übrigens zu jedem Fisch-Gericht. Originell wie gelungen sind die hausgemachten Kalbs-Mozzarellawürste mit Basilikum (12,70 €). Die Fleischgerichte werden mit Erdäpfeldukaten und einer Paprika-Melanzani-ZucchiniLasagne kombiniert.

Fazit: Das Mario ist wohl durchdacht und füllt im 13. Bezirk eine gastronomische Lücke. Hier lässt es sich vortrefflich an der Bar Spritz Apéro trinken und in beachtlicher Qualität speisen.

## MARIO

Lainzer Strasse 2  
1130 Wien  
Tel. 01/876 90 90

Sitzplätze: 109

Karten: Amex, Master, Visa  
Offnen: Montag bis Sonntag  
von 10.00 bis 0.30 Uhr

16★

Küchenleistung ★★★★★  
Service ★★★★★  
Ambiente ★★★★★  
Getränkemenu ★★★★★  
Preis/Leistung ★★★★★



## GASTRO-GUIDE

22 ★ Hanner/Mayerling  
Steirerneck/Wien  
21 ★ Mraz&Sohn/Wien  
Fabios/Wien  
Ambassador/Wien  
Zum Schwarzen  
Kameel/Wien  
20 ★ Verdi/Linz  
Pogusch/Turnau  
Indochine21/Wien  
18 ★ Le Salzgries/Wien  
Österreicher MAK/Wien  
Rauhenstein/Baden  
Tabor Turm/Steir  
17 ★ Florians/Mödling  
Graf Hunyady/Wien  
Grünauer/Wien

Wengermühle/  
Schörfling  
16 ★ Eckel/Wien  
da Moritz/Wien  
da Vitti/Wien  
15 ★ Gergely's/Wien

21-25 ★ grossartig  
16-20 ★ sehr gut  
11-15 ★ gut  
7-10 ★ mässig