



GASTHAUS-FLAIR. Einige Elemente stammen noch aus den „Paulusstuben“ und sind 100 Jahre alt.

INVESTITION IN GESCHMACK.

Der Umbau hat vier Millionen Euro gekostet. Serviert wird vor allem Wiener Küche.

► Heiss Architektur verantwortlich. Sie standen vor der Aufgabe, in einem 600 Jahre alten Gebäude eine aufwendige Technik zu integrieren und gleichzeitig ein modernes Lokal mit historischem Flair zu schaffen.

Plachutta hat dabei nichts gespart: Allein der Umbau hat vier Millionen Euro gekostet. Einen nicht minder großen Betrag hat er dafür bearbeitet, das Haus als Mehrheits-eigentümer zu erwerben.

Zwei Drittel Wiener Küche. Die Einrichtung ist modern und traditionell zugleich. Helle Fliesenreliefs in einem Raum, dunkelgrüne Holzvertäfelung in einem anderen. Die Lampen im gesamten Lokal sind rund 100 Jahre alt und wurden in einem aufwendigen Verfahren restauriert. Sie sehen aus wie neu.

Küchentechnisch geht Plachutta diesmal – wie eingangs erwähnt – einen anderen Weg als in den bekannten Rind-



DISKRET. Empfangsdame (oben), Nischenplätze für Businessstark (rechts).



STILMIX. Fliesenreliefs, Gastrotechnik, Gastgarten mit Mega-Markise (u.).



fleisch-Restaurants in der Wollzeile, in Hietzing und in Nußdorf. „Wir wollen dem weltberühmten Wiener Schnitzel eine würdige Heimstätte verschaffen“, meint der Tafelspitzkrösus und bietet zwei Drittel seines Speisenangebotes aus dem Genre der Wiener Küche und der Hausmannskost. Dazu zählen Gerichte wie Erdäpfelgulasch, Backhuhn, Kalbsbutterschnitzel, Zwiebelrostbraten von der Ochsenbeiried, geröstete Kalbsleber und natürlich auch der Tafelspitz. Der Rest sind modernere Kreationen wie Gänseleber-Crème-brûlée, Kürbisschaumsuppe, Tintenfische, Scampi und gebratenes Saiblingsfilet.

Zu trinken gibt es neben Weinen ein eigens gebrautes Hausbier. Und auch Take-away-Fans können bei Plachutta eine Novität erwerben: die „erste Wiener Kalbfleisch-Schnitzelsemmel“.