



Wiener Schnitzel reloaded

Der Name „Plachutta“ gilt als Wiener Institution und als Synonym für österreichische Küchenklassiker. Nun wurde nahe der Oper in der Walfischgasse ein viertes Lokal mit wunderschönem Ambiente als weiterer Publikumsmagnet eröffnet.

Mario Plachutta hat als dynamische Persönlichkeit die bislang drei Restaurants des Wiener Familienunternehmens auf- und ausgebaut und zu einem gastronomischen Fixpunkt für viele Wien-Besucher gemacht. Die neueste Adresse in zentraler Innenstadtlage erweist sich als weiteres Gastronomie-Highlight. Die Klassiker der Wiener Küche listen sich als Herzstück der Speisekarte, anstatt bewährtem Tafelspitz wird allerdings dem Gebackenen großes Augenmerk geschenkt: „Wienerschnitzel reloaded“ lautet das Motto. – Als echte Novität gilt die „erste Wiener Kalbfleisch-Schnitzelsemmel“, die als Take-away über die Gasse verkauft wird. Eine gelungene Symbiose von Tradition und Moderne, die sich auch in einem durchdachten Ambiente widerspiegelt.

Bilder: Philipp Kreidl





Gasthaus mit Großstadtflair

Zwei einst nebeneinander liegende Adressen, das „Königsbacher“ und die „Paulusstuben“ wurden als ein neues Lokal konzipiert, was mit einem erheblichen baulichen wie finanziellen Aufwand einherging. Vier Millionen Euro investierte der Bauherr in den Ausbau und die Adaptierung der historischen, über 600 Jahre alten Gemäuer. Mario Plachutta setzte dabei auf eine altbewährte Zusammenarbeit und beauftragte zum wiederholten Mal das Büro „Atelier Heiss Architekten“, die die teils denkmalgeschützte Substanz mit viel Feingefühl zu neuem Leben erweckt haben. Mit dem „Gasthaus zur Oper“ ist ein „Wiener Gasthaus junger Generation“ entstanden, das traditionelles Einrichtungsvokabular neu interpretiert und in Form von handgefertigten Fliesenreliefs, aufwendig restaurierten Lampen (Wandvertäfelungen) sowie dezenten Farbnuancen gemütlich-modernes Flair vermittelt. Eigens entworfene Vollholztische stehen für den hohen Anspruch an die Qualität des Lokals und betonen mit ihren „tanzenden Tischbeinen“ die Nähe zum Ballett der Wiener Staatsoper.



Urban & erdig

Die Vielfalt an Räumlichkeiten wird durch das durchgehende Design und klare Raumachsen zu einem logischen Ganzen verbunden. Vom Empfangs- und Barbereich gelangt man zu zwei elliptischen Separees, die als heimelige Stammtische funktionieren. Der Haupt-Gastraum mit mittelalterlichen Gewölben erhielt durch den Umbau eine unverwechselbare, urbane Atmosphäre. Der „Kitchen Room“ schließt das Lokal ab. – Von hier blickt man zum einen in das Geschehen der Küche und genießt zum anderen den Ausblick auf den dem Gasthaus vorgelagerten Platz, wo der Gastgarten mit imposanter Markise ein weiteres Highlight bildet. Durch die neue Gestaltung mit hochwertigem Granit und einem durchdachten Beleuchtungskonzept wird zugleich der öffentliche Raum aufgewertet und eine Belebung dieser Innenstadtzone ermöglicht. Im Sommer bietet der Garten für 150 Personen Platz – viel Freiraum, um das zu genießen, was hier im Mittelpunkt steht: das weltberühmte Wiener Schnitzel in neuem urbanen Flair. (gg)





Plachuttas Gasthaus zur Oper

Adresse: Walfischgasse 5–7
1010 Wien
Bauherr: Mario Plachutta
Architekten: Atelier Heiss Architekten

Grundstücksfläche: 630 m²
Fertigstellung: August 2011

