



SPITZEN- GASTRONOMIE:

Das Brunners Vienna im Tower des Business Park Vienna am Wienerberg ist eine runde Sache in vielerlei Hinsicht.



(& Di

Die Frage ist nicht mehr: blutig oder medium, sondern hell, goldgelb, knusprig oder

Es ist weit nach Mitternacht, als Starkoch Harald Brunner erschöpft, aber glücklich aus der Küche kommt, um *IMMOspecial* zu berichten, wie es sich im neu eröffneten Restaurant Brunners über den Dächern Wiens kocht. Beim letzten Treffen im Frühsommer erzählten Brunner und das Architektenteam Adele Feitzinger und Christian Heiss von ihren Plänen für den Umbau, der Mitte November endlich zu Ende gebracht wurde.

SPEISEN IM RAUMSCHIFF. Die Architekten haben den runden Grundriß optimal genützt und ein warmes, gediegenes Am-

biente an einem der schönsten Plätze in Wiens luftiger Höhe geschaffen. Von nahezu allen Tischen hat man einen atemberaubenden Blick über die Stadt, sehr gelungen sind auch die gemütlichen Sitznischen in der Raummitte. Brunner ist begeistert: „Die Architekten und Professionisten haben unter großem Zeitdruck ein echtes Meisterstück abgeliefert.“

Die Gefahr, ob dieser Aussicht auf das Essen zu vergessen, ist bei Harald Brunners haubengekrönten Kochkünsten nicht gegeben.

Die Kreationen seiner asiatisch-österreichischen Küche überzeugen: von der knusprigen Ente à la Brunner mit Asiakraut und Pilzknödeln bis zum geeisten Punschkrapferl. Unter den Menüvarianten (Asia, Vienna oder Healthy Style) wird jeder Feinspitz befriedigt. Küchentradition zählt bei Brunner, deswegen fehlen auch Klassiker wie Backhendlsalat oder Wiener Schnitzel nicht auf der Karte.

Perfektes Teamwork: Starkoch Brunner flankiert vom Architektenteam Heiss/Feitzinger (li.) und seinem Bruder Alexander (re).



dunkel. Die „Panier nach Maß“ wählt der Gast anhand einer Farbpalette, genau wie es im 19. Jahrhundert in guten Wiener Lokalen Usus war. Das Brunners Vienna hat auch mittags geöffnet – für Geschäftsessen und den kleinen Hunger zwischendurch offeriert die Küche „Brunners Boxen“ um 15 Euro. Zur Wahl steht eine wienerische, asiatische oder eine Leichtvariante („Healthy Style“).

HIGH-TECH-KÜCHE. Daß Brunners Gerichte perfekt und *in time* serviert werden, ist auch auf die gute Organisation hinter den Kulissen zurückzuführen. „Bei der Küchenausstattung wurde nicht gespart“, erzählt Harald



Brunners Visionen: Die Architekten Feitzinger/Heiss haben sie mit Bubingaholz, Alcantarabezügen und Industrieparkett umgesetzt. Gastronomie ist Familiensache und perfektes Teamwork von Alexander, Harald und Roman Brunner.



Schöne Aussichten: Neben Restaurant und Weinbar steht eine 80-m²-Terrasse zur Verfügung, die für Open-air-Events genutzt werden soll.



ning) on Top of the World

Brunners Menü New Style:

Hors d'Œuvres:

Frühlingsrolle vom Hummer
Jakobsmuschelgratin mit spicy Mayonnaise

Vorspeise:

Kürbis im Nudelblatt mit weißer Albatruffel

Hauptgang:

Geschmorter Kalbstafelspitz mit zartrosa
gebratenem Thunfisch auf Kokos-Chili-Gemüse

Dessert:

Kürbisbrietorte mit Früchtebrot
Weißes Mokka „H. Trieste 1892“ mit Zartbitterschokolade auf Ingwerorangen

Speisekarte: Austro-asiatische Menüvarianten oder à la carte, zu Mittag Business-Lunch.

Brunner begeistert, der wohl über die modernsten Herde und Küchenutensilien der Stadt verfügt. Doch alle Technik nützt nichts, wenn nicht Profis dahinter stehen, „die hochmotiviert sind“. Gastronomie ist bei Brunners in erster Linie Family Business. Harald kocht, Alexander hat den kaufmännischen Part über und Roman dirigiert das perfekte Serviceteam. Alexander sprüht auch schon vor Ideen, wie man die 80-Quadratmeter-Terrasse unterhalb des Restaurants für Open-air-Events und Schaukochen nützen könnte.

WEINBAR. Freunde edler Tropfen werden bei Brunners nicht enttäuscht. Eine umfangreiche Auslese, vom Lienz Weinhaus Vergeiner zusammengestellt, wird keine Kehle trocknen lassen: Heimische Tropfen

von der Wachau bis ins Burgenland sind in allen Varianten vertreten, dazu kommen Topwinzer aus Italien, Spanien, Frankreich, Kalifornien, Chile oder Argentinien. Von 20 Euro für den Veltliner bis



zu 1.100 Euro für den Château Lafite Rothschild ist alles auf Lager. Nach dem

Essen begibt man sich einfach einen Stock tiefer und läßt den Abend in Brunners Bar ausklingen.

Die ersten Reaktionen von Kritikern und Gästen sind sehr positiv. „Es kamen schon in den ersten Wochen allabendlich weit mehr Gäste, als Reservierungen vorlagen“, erzählt Alexander. Serviceteam und Küchenmannschaft haben sich in den stressigen Anfangswochen bereits perfekt eingespielt und halten so Harald Brunner den Rücken frei, damit er sich in der spärlichen Freizeit dem Ersinnen neuer Kreationen widmen kann. Dabei läßt er sich gern von seiner Lieblingszutat – die sich auch im Logo wiederfindet – inspirieren: „Das Ei ist mit seiner Symbolik und Wandlungskunst mein ganz persönliches Kulinarium.“

– BARBARA MAYERL

Brunners Vienna, Tel. 607 65 00, www.brunners.at (für Silvester gibt es noch wenige Plätze).