



# Sitting (& Di

## SPITZEN-GASTRONOMIE:

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

**E**s 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 genutzt und ein warmes, gediegernes 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 hau bengekrönten 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).



Die Frage ist nicht mehr: blutig oder medium, sondern hell, goldgelb, knusprig oder 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 Geschäftssessen 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-m<sup>2</sup>-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 Albaträffel

\*\*\*  
**Hauptgang:**  
Geschmorter Kalbstafelspitz mit zartrosa gebratenem Thunfisch auf Kokos-Chili-Gemüse

\*\*\*  
**Dessert:**  
Kürbisbrietorte mit Früchtebrot  
Weißes Mokkamus „H. Trieste 1892“ mit Zartbitterschokolade auf Ingwerorangen



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.

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

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](http://www.brunners.at) (für Silvester gibt es noch wenige Plätze).