



FRANZ

Klassisch neu

Unter den besten Wiener Gaststätten finden sich, bei genauem Hinschauen, überraschend viele Traditionshäuser, die vor relativ kurzer Zeit von neuen Besitzern übernommen wurden. Das mag daran liegen, dass da eine Generation von Wirtssöhnen ans Ruder kommt, die es ihren Vätern zeigen möchte, oder daran, dass „die Neuen“ sich bei der alten Kundschaft beliebt machen müssen, oder es fällt die neue Qualität besonders auf, weil sie sich gegen die bisherige so besonders positiv abhebt. Welcher dieser Gründe auf das „Franz“ zutrifft, lassen wir einmal offen, um die Besitzer des vormaligen Gasthauses „Hummer“ nicht zu kränken. Fest steht, dass der neue Inhaber aus bestem Hause kommt: Der Vater, dem es Sohn Franz Marchhart zeigen musste, führte das legendäre Gasthaus „Wickerl“ in der Porzellangasse. Franz übernahm nach der Zeit in der väterlichen Küche das nicht weniger berühmte „Weinhaus Artl“ gegenüber vom Sportklubplatz in Hernalds und schließlich, nach einem kurzen Intermezzo im Burgenland, eben den „Hummer“.

Und hier kocht er auf, dass es eine Freude ist. Es ist natürlich die ganze Wiener Klassik versammelt, daneben erfreut Marchhart die immer größer werdende Stammgästeschar mit Eigenheiten wie einer pikanten Kuttelflecksuppe, Garnelen auf Krautfleckerln, zahlreichen Fischgerichten (Alpensaiibling, Reinanke etc.) und viel vom Lamm (bio, aus dem Burgenland). Auf die hervorragende Qualität der Grundprodukte sei besonders hingewiesen, darunter auch Würste und alle Innereien, also Dinge, die man auf klassischen Wiener Speisekarten normalerweise nicht findet. Außerdem werden natürlich saisonale Schwerpunkte gesetzt, mit einem Bärlauchrisotto beispielsweise, selbstverständlich Spargel- und Wildwochen und allem, was ein bewusster Koch sich übers Jahr so ausdenken kann.

AO

■ FRANZ, Florianigasse 19, 1080 Wien, Tel.: 01/947 84 00, Di.–Sa. 10–23 Uhr (Fei. geschlossen), www.lokal-franz.at



8

JOSEFSTADT

Franz

Wiener Klassik trifft Saison und Einfallsreichtum.

Beim Cumpelik

Schmuckes Josefstadt-Beisl mit idealtypischer Innereinküche

Blauensteiner, Zur Stadt Paris

Wunderbares Gasthaus, nach langer Pause wieder zum Leben erweckt