

kontroversiell umgestalteten Riesenradplatz das Unternehmen „Eisvogel“ zu starten. Und so hat es eigentlich gar nicht den hierzulande so beliebten Pessimismus gebraucht, um für die geschäftlichen Ambitionen des Herbert Schmid schwarz zu sehen. Dass alles ein wenig anders gekommen ist, als von so manchem Skeptiker prophezeit, ist nicht nur schön für den Patron, sondern in erster Linie auch für Menschen, die gerne in entspannter Atmosphäre eine wunderbar erfrischte heimische Küche genießen wollen. Und mit Verlaub, hier kann man fantastisch essen, ohne nach Rechnungserhalt die Englein singen zu hören.

Das anfangs ein wenig unübersichtliche Projekt „Eisvogel“ samt Kaffeehausterrasse, Eisbar und Veranstaltungscatering präsentiert sich heute sinnvoll abgespeckt, was heißt, dass sich der Patron voll und ganz dem Kerngeschäft widmen kann. Was bei den nach 25 Jahren „Steirereck“ nicht gerade minimal ausgeprägten Ansprüchen ja auch mehr als angebracht ist.

Dass der „Eisvogel“ nach so kurzer Betriebszeit schon (köstliche) Hausklassiker wie das Beef Tatar, das Kalbsbeuscherl mit Serviettenknödel oder das Rindsgulasch mit Lauchroulade hat, spricht eine klare Sprache: Hier wird konzentriert, mit Bodenhaftung und trotzdem lustvoll eingesetzter Fantasie gekocht. Was den Gast zum einen unersättlich macht auf eigentlich sattsam bekannte Gerichte wie Bauernschmaus oder Stephaniebraten, die beide nicht ihrer Grundstruktur beraubt, aber trotzdem neu definiert werden, zum anderen aber auch ganz bemerkenswerte Geschmacksexplosionen ermöglicht.

Man nehme die gefüllten roten Rüben mit Hirse und Litschi, zu denen wir uns von Herbert Schmid ein wenig widersträubend überreden ließen und die sich als absolut köstliche und harmonische Kreation herausgestellt haben. Oder wie wäre es mit den

/s

Eisvogel

### Einmal etwas anders

Der Fantasie von Herbert Schmid sind grundsätzlich keine Grenzen gesetzt. Das und eine gehörige Portion Mut waren auch mehr als notwendig, um am konsequent



„Aurelio's“



„Almhof Schneider“

vice, der oft, aber noch nicht immer den Anforderungen des Patrons genügt.

Ein Besuch im „Eisvogel“ ist übrigens auch für Hunde eine runde Sache, spätestens beim Käsegang fällt Herbert Schmid mit Sicherheit ein Goodie aus der geschulten Hand.

„Eisvogel“, Riesenradplatz 5, 1020 Wien

Tel.: 01/908 116-3100

täglich 11.30-1 Uhr

[www.riesenradplatz.at](http://www.riesenradplatz.at)

Essen	●	●	●		
Trinken	●	●	●		
Atmosphäre	●	●	●		

MARTIN GRILL

eingemachten Linsen mit gegrillter Polenta und Distelgemüse – vielleicht auch nicht gerade ein Gericht, von dem man sich automatisch magnetisch angezogen fühlt, das geschmacklich aber einiges an Gaumengenuss zu bieten hatte. „Einmal etwas anders“ lautet das sympathische Motto des Patrons, der auf dem besten Weg ist, seinen hoch gesteckten Ansprüchen fürs Erste zu genügen. Das gilt auch für Süßigkeiten wie den Mohr im neuen Hemd oder die Walnussknödel mit Eierlikörsauce; mehr noch für den neu konstruierten Käsewagen, der – und das wird niemanden überraschen – zu den bestbestückten Vertretern seiner Spezies zählt. Auch wenn der Patron auf Grund seiner vielfältigen Aufgaben eine Stagnation des Käseangebots bedauert.

Weinmäßig kann man hier natürlich aus dem Vollen schöpfen, was bei uns direktissima zu einem Pittnauer-Pannobile führte, der uns sehr edel durch den Abend begleitete. Dazu gibt's Sauerstoffwasser, gepflegtes Bier, guten Kaffee, allerlei edles Hochprozentiges und einen jungen Ser-