

Viedeň môže byť aj pri Galante

Reštaurácia s výborným jedlom a nádychom monarchie

TREND
hodnotenie
★★★★★
149 bodov z 200



Slovenské reštaurácie najčastejšie hrešia na koncept - tie, kde je v súlade názov, zariadenie interiéru a jedálneho lístok, sú ešte stále v menšine. K podnikom, kde majú majitelia jasný koncept a aj sa ním riadia, patrí Restaurant Pension Wien v Čiernom Brode, dedine pri Galante. Na juhu Slovenska by asi mälokto čakal závan starejho Rakúska. Podnik tu však funguje už od roku 2007. Majiteľ, ktorý pochádza z týchto končín, pracoval 18 rokov v reštauráciach v centre Viedne nedaleko Štefanského dómu a po návrate domov sa rozhadol kúsok z atmosféry viedenských reštaurácií a kaviarní preniesť do vlastného podniku.

Reštaurácia je štýlovo zariadená, prednej časti dominuje bar, sedačka, starožitný náby-

tok a dobové fotografie zo začiatku minulého storočia, je tu aj niekol'ko jedálenských stolov. V zadnej časti sú dve menšie miestnosti s ďalším sedením a podnik dopĺňa priestraná terasa vo dvore. Nad reštauráciou sa nachádza penzión s desiatimi izbami.

Suroviny dováža majiteľ z Rakúska, na jedlách vidno, že si potrpí na kvalitu. Aj vína sú rakúiske, ako sme sa dozvedeli, nakupuje ich od vinárov, ktorých spoznal v čase svojho pôsobenia vo Viedni. Počas jednej z našich návštev bola v ponuke aj výborná domáca bazová limonáda.

Jedálny lístok je zaujímavo spracovaný, urobený vo forme starých novín s dátumom vzniku reštaurácie. V ponuke sú klasické jedlá ako Tafelspitz, roštenka či klasický viedenský

Prostredie	24 / 30
Servis	25 / 40
Jedlá a nápoje	55 / 70
Kvalita / ceny	45 / 60
Ceny	• • •

rezeň alebo polievka s fritatami (po nemecky Frittaten), čo sú hrubé rezance, ktoré sa pripravujú zo slaného palacinkového cesta.

Reštaurácia pracuje aj so sezónnou ponukou, počas našej návštevy sezónne polievky uvedené v menu už nemali, lebo napríklad sezóna medvedieho cesnaku sa skončila. Ponúkli nám iné, ktoré v menu neboli - tekvicovú a výbornú a osviežujúcu studenú uhorkovú kôprovú. Len pečivo k nej - klasický biele sendvič - nám celkom nesedel, navyše ho účtovali osobitne. Pochutili sme si na polievkach z nesezónnej ponuky - vývare s prepečením vajcom a parmezánom a staroviedenskom polievkovom hrnčeku, čo bol hovädzí vývar s už spomínanými fritatami. Ďalej sme vyskúšali marinovaný Tafelspitz s tekvicovým olejom a cibulkou (4 €) - výborné, lahodné, na tenučko nakrájané mäso a medailónky zo sviečkovice na krémových šampiňónoch so zemiakovými rostí (14,90 €). Mäso bolo perfektne upečené, omáčka k nemu jemná aj rosti boli prvotriedne. To isté sa dá povedať aj o Kalbsnatur - tenučkom prírodnom rezni s demi-glace omáčkou, čerstvými bylinky, listovým šalátom s domácim dresingom (11 €) - tiež veľmi šťavnaté mäso, aj šalát bol dobre ochutnený, akurát ho bolo na nás v kuchyni veľa. Dobre pripravený bol aj rezeň z mangalice s tekvicovými semiačkami a zemiakovým šalátom (12 €). Z dezertov sme vyskúšali palacinky - staroviedenskú makovú palacinku s horúcimi slivkami a tiež Mohr im Hemd, viedenskú špecialitu, čo je vlastne malá bábovka preliata čokoládou a ozdobená šľahačkou, obidve boli chutné.

Restaurant Wien patrí v tomto regióne svojimi cenami určite k nadpriemeru, zodpovedajú však kvalite surovín a jedál, ktoré tu hostom servírujú a za roky, čo funguje, si už nášiel svoju klientelu.

