

Juan Amador rockt mit Rollbraten

Der ehemalige 3-Sterne-Koch

hat Edelwirtshaus & Greißlerei

in Wien eröffnet

Juan Amador serviert in seinem neuen Restaurant Raffiniertes und Rustikales. Besonders schön ist die Idee des Sonntagsbratens. Zum Start gibt es hier drei Gänge für 55 Euro, wobei der Kalbsrollbraten mit Kräuterknödel und Waldpilz-Rahm die Hauptrolle spielt. Bei den Menüs unter der Woche geht es Kreativer zu, findet man manchen alten Bekannten aus der Zeit Amadors in Langen und Mannheim, etwa die Mieral-Taube mit Cocos, Mango und Purple Curry. Aber auch hier (6 Gänge, 125 €) stehen Hochwertiges und Herzhaftes Seite an Seite, kann der Gast Kaisergranat und Kotelette vom Bio-Schwein bekommen. Ein Österreich-Gericht erster Klasse ist der Zander mit Gulaschsaft.

Juan Amadors neues Lokal, eine Mischung aus Wirtshaus, Gourmet-Greißlerei und Weinkeller hat jetzt in Wien eröffnet. Das neue Lokal ist ein Gemeinschaftswerk des Wiener Winzers Fritz Wieninger und des Spitzenkochs Juan Amador. Gemeinsam mit seinem Partner Gebhard Schachermayer hat Amador in der Grinzingerstraße 86 in Wien einen weitläufigen Betrieb gepachtet und verwirklicht dort ein kulinarisches Konzept, bei dem entspannter Genuss im Mittelpunkt stehen soll. Entstanden ist ein Wohlfühllokal: Stimmungsvolles Ziegelgewölbe, weiße Möbel, die das Backstein-Ambiente von innen her zum Leuchten

bringen, ein Raum, in dem man gerne verweilt. Neben dem Restaurant wurde eine Greißlerei eingerichtet, kein Tante-Emma-Laden, wie der Begriff vermuten lässt, sondern ein schicker Marktplatz. Dort gibt es Bio-Lachs, regionales Fleisch, hausgemachte Saucen, Chutneys und vieles mehr zu kaufen. Mann kann sich die Produkte aber auch gleich an Ort und Stelle zubereiten lassen.



Fritz Wieninger, Gebhard Schachermayer, Juan Amador, Sören Herzig (v.l.n.r.)

Am Herd stehen Juan Amador und sein Küchenchef Sören Herzig. Was auf die Tische kommt, soll herzhaft raffiniert sein - Wirthausküche aus den Händen eines ehemaligen Drei-Sterne-Kochs. „Beste regionale Produkte bilden die Basis, woraus unprätentiöse Gerichte entstehen, die mit viel kreativer Lust zubereitet werden, meint Amador. Klassiker aus der österreichischen Küche stehen ebenso bereit, wie internationale Gerichte. Es gibt keine Speisekarte im herkömmlichen Sinn, sondern je nach Saison drei- bis fünfgängige Menüs zur Auswahl, wobei die Gänge individuell kombiniert werden können.



Gleißlerei, Marktplatz

Winzer Fritz Wieninger bringt neben seinen eigenen Weinen ein internationales Sortiment an Gewächsen ein, wobei die Spannweite von Klassikern über biodynamische Weingüter bis hin zu ausgefallenen Orange Wines experimentierfreudiger Winzer reicht. Herr über den Weinkeller ist der Wiener Sommelier Andreas Katona.

Ein ganz besonderes Angebot haben sich die Betreiber für den in Österreich gastronomisch nach wie vor in Ehren gehaltenen Sonntag ausgedacht. Hier wird der Mittagstisch noch richtig und ausgiebig gepflegt. Greißlerei und Wirtshaus wachsen zu einem einzigen Lokal zusammen, überall werden die Tische weiß gedeckt und der große Sonntagsbraten aufgetragen.

Amadors Wirtshaus und Greißlerei im Überblick

Wirtshaus: 40 Sitzplätze. ☐ Öffnungszeiten: Mittwoch bis Samstag (18 bis 24 Uhr) Sonntag (11.30 bis 18 Uhr). Greißlerei (Marktplatz mit Sitzen): 45 Sitzplätze. ☐ Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag (10 bis 22 Uhr) Sonntag (10 bis 18 Uhr). ☐ Greißlerei und Wirtshaus am Sonntag offen von 11.30 bis 18 Uhr ☐. www.amadors-wirtshaus.com

Das Team

JUAN AMADOR: Küchenchef, Patron, Geschäftsführer ☐. SÖREN HERZIG: Küchenchef . ☐ ANDREAS KATONA: Sommelier. ☐ GEBHARD

*SCHACHERMAYER: Geschäftsführer. □ FRITZ WIENINGER:
Verantwortung Weinsortiment □.*