

Saugut: Bei Lohninger gibt es den besten Schweinsbraten

Neu: Heuriger mit Schmankerln der Extraklasse

Im Frankfurter Restaurant von Mario Lohninger gibt es eine spannende Mischung aus der Küche seiner österreichischen Heimat und modernen Gerichten, die asiatisch, amerikanisch und französisch inspiriert sein können. Jetzt wird viermal im Jahr ein Heuriger mit Alpen-Schmankerln der Extraklasse geboten. Allein der Schweinsbraten hat Format, aber auch die vielen hausgemachten Deftigkeiten sind durchweg großartig. Dafür lohnt der Weg von überall her.

Der frisch aufgeschnittene Schweinsbraten dampft verlockend. Superbe Saftigkeit mit krachiger Kruste, dazu eine leichte Jus und schmelzige Semmelknödel. Mehr Schwein kann kein Gast haben. Dieses Gericht gibt es oft à la carte, aber jetzt auch beim Heurigen. Dabei vielleicht nicht ganz so fein austariert, aber vom Grundsatz her ebenso herzhaft und mit schmissigem Charme. Das Bio-Schweinsbrat'l stammt vom Schwäbisch Hällischen Landschwein aus dem Hohenloher Land. Beste Qualität.



Umwerfend gut auch
sattfleischige Kalbssülze,
schlotziger Kartoffelsalat,
feine Kalbsbratwurst mit
rauchigem Sauerkraut und
allerbeste Blutwurst. Alles
hausgemacht, nach den alten
Rezepturen von Paul Lohninger,
dem Vater von Mario. Eine solch

würzige und mit Verve aus weißem Pfeffer, Zimt, Ingwer, Muskat, Gewürznelken und anderem mehr gewürzte Blutwurst gibt es kaum sonst wo. Manche Gerichte werden serviert, andere kann man sich vom üppigen und appetitlich präsentierten Buffet holen: Wiener Backhendl mit Erdäpfelsalat,

Bauernbrot und Grammelschmalz, Krautsalat mit und ohne Speck, erfrischenden Gurkensalat, schön angemachten Rindfleischsalat, Schinken, Laugenstangen. Kein Österreich-Essen ohne Süßspeise. Der angenehm leichte Kaiserschmarrn mit zarter Kruste und luftiger Teigfüllung sowie Apfelmus ist ohnehin im Lohninger ein Bestseller, aber auch die mit Zwetschgenmus gefüllten böhmischen Buchteln mit leckerer Vanillesauce sind Klasse. Ohne Schmach, jeder Bissen bei diesem Heurigen zeigte wie großartig die klassische Küche Österreichs sein kann – wenn Sie denn von solchen Meistern wie Mario und Paul Lohninger sowie deren Küchenchef Dirk Schommer zubereitet werden.



Buffet:
Schweinsbraten &
Semmelknödel

Mutter Erika suchte dazu die passenden Heurigen-Weine aus Wien aus, die flott über die Zunge flitzten und das Essen sehr gut begleiteten. Nicht nur sie, auch ihre rechte Hand Steffi und die gesamte Crew sausten im Dirndl durch das bis auf den letzten Platz besetzte Lokal und tischten beherzt auf. Der Heurige steht in Österreich ja für jungen süffigen Wein und auch für eine rustikale Gaststätte mit erhöhter Geselligkeit. Und genau das gab es hier auch. Die blankgescheurten Holztische wirken noch einladender als sonst, von uns aus könnte man im Restaurant ganz auf Tischdecken verzichten. Wir würden uns auch über einen monatlichen Heurigen-Mittag freuen, verstehen aber, dass die Familie Lohninger diesen als etwas Besonderes an nur wenigen Tagen im Jahr etablieren möchte. Mal sehen, ob die große Nachfrage nicht doch noch zum Umdenken anregt. Die nächsten Heurigen-Termine stehen noch nicht fest, werden aber im BISS-Magazin bekannt gegeben.

Bislang schrammelt im Hintergrund „Heurigen“-Musik vom Band. Zumindest das ließe sich noch verbessern: Paul Lohninger, der spielend selbst zur Ziehharmonika greifen könnte, sollte den nächsten Heurigen-Mittag live begleiten.

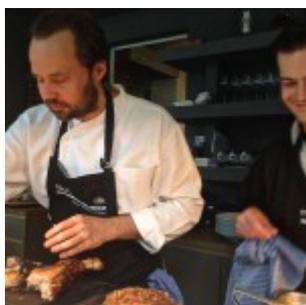
Ludwig Fienhold

Lohninger, Frankfurt, Schweizer Straße 1, Tel. (069) 247 557 860.

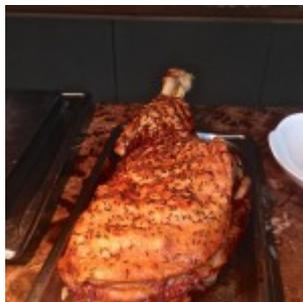
Die Termine für die nächsten Heurigen-Mittage (jeweils 12 – 15 Uhr, 39 € ohne Getränke) werden im BISS-Magazin bekannt gegeben.

Lohninger Heurigen Galerie

(Bilder größer 2 x klicken)



Mario Lohninger
(l.) und Dirk
Schommer



Schweinsbraten



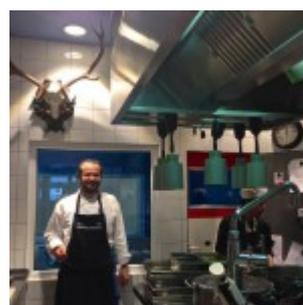
Mario Lohninger &
Schweinsbraten



Kaiserschmarrn



Intimer Blick in



Mario Lohninger

Lohneringer Küche



Erika Lohninger



Schweinsbraten à
la carte



Auch mancher Gast
trug Dirndl



Mario Lohninger &
Steffi



Backhendl

Photocredit: Barbara Fienhold