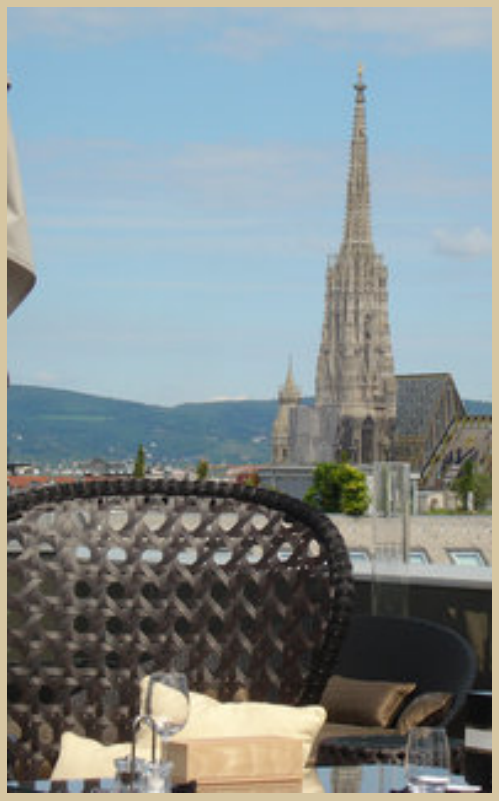
RITZ CARLTON VIENNA

30. August 2012



Erster Eindruck des neuen Hotspots in Wien.

Erst seit einigen Tagen geöffnet, ist das Ritz Carlton Hotel an der Wiener Ringstraße bereits in aller Munde und die Roftop Bar "Atmosphere" im achten Stock des Ringstraßenpalais schon ein beliebter Treffpunkt mit grandioser Aussicht und aufmerksamem Service. Die Karte ist zwar noch etwas klein, aber das soll sich noch ändern. Der Champagner um 16,- Euro pro Glas wird zwar aus der Magnumflasche ausgeschenkt, aber leider in Pressglasgläsern serviert. Edle Zalto-Gläser hingegen gibt es im Restaurant "Dstrict" im Erdgeschoss, das auch mit einem extravaganten Schanigarten aufwartet. Hier zeichnet der bekannte Gastronom oder wie er selbst sagt "Wirt" Wini Brugger für das Konzept verantwortlich, das uns allerdings noch zu wenig schlüssig erscheint.

Der "authentischen, unprätentiösen, geschmackvollen österreichischen Küche, liebevoll zubereitet mit ausgesuchten heimischen Top-Produkten aus nachhaltiger Landwirtschaft und Erzeugung", wie Wini Brugger erklärt, fehlt es etwas an Herz und Stimmigkeit.

Der Name "Dstrict" lässt kaum auf ein typisch österreichisches Restaurant schließen, das feine Silberbesteck von Robbe & Berkin und die edle Tischwäsche sind etwas zu nobel für die bodenständige Ausrichtung des Restaurants. Schwarzbrot und Schinken auf einer Holzplatte als Gedeck mögen Touristen ansprechen, aber originell ist das keinesfalls. Der Service ist aufmerksam und freundlich, auch wenn es mehr als 20 Minuten dauerte, bis wir die Speisekarte in Händen hielten. Dafür entschuldigte man sich sehr charmant und wir wurden mit Namen angesprochen.

Die Speisekarte ist überschaubar und ausbaufähig, bietet Gänseleber auf Trauben oder ein köstliches, gebackenes Ei als Vorspeise, vier Varianten an Steaks und Entrecotes, wobei das Filetsteak, obwohl medium bestellt, etwas zu durch an den Tisch kam. Der Gast kann für 35,- Euro dazu eine Beilage und eine Sauce wählen. Kärntner Kasnudeln sind momentan die Empfehlung des Chefs und das Wiener Schnitzel soll das "echte" sein, wie man uns versicherte. Zur Wahl an Hauptspeisen standen noch ein gegrilltes Landhuhn und ein Saibling auf Szegediner Kraut. Bei den Desserts wird auf Klassiker wie Marillenknödel und halbflüssigen Schokoladekuchen gesetzt.

Die Weinkarte ist dagegen sehr umfangreich und bietet alles was die österreichischen Topwinzer zu bieten haben und dazu noch eine feine Auswahl an internationalen Weinen.

Auf den ersten Eindruck ist das Ritz Carlton Wien ein stilvolles internationales Hotel, die Rooftop Bar eine einmalige Location, das Restaurant Dstrict bietet ein etwas, auf Wienerisch "patschertes" und nicht besonders stimmiges Konzept, das noch einer Nachbesserung bedarf.

Bild: Der Ausblick von der Rooftop Bar des Ritz Carlton Vienna.

© Alex Böhm

INFO

Dstrikt: Mo-So
06.30 - 11.00 Uhr Frühstück
12.00 - 14.30 Uhr Mittagessen
18.00 - 22.30 Uhr Abendessen

KONTAKT

Ritz Carlton Vienna
Schubertring 5-7
A-1010 Wien
Tel. +43-1-311 88-150

QUELLE:
http://www.reiseaktuell.at/top_news/kulinarik/ritz_carlton_vienna/