

Medium: Enjoy Vienna

Datum: August 2014



Von Robert Reumann

INFO:
Marina Restaurant
 2., Handelskai 343
 Öffnungszeiten: Mo-So 9-23h
 Tel.: +43 660 507 4842
 www.marina-restaurant.at



Laue Sommernächte in der Marina mit herrlichen Cocktails



Ein Genuss: heimischer Saibling

SPITZENLOKAL MIT DONAUBLICK

MARINA

Mit der großen Wiener Donauregulierung ab dem Jahr 1870 wurde die Überschwemmungsgefahr für die Stadt zwar weitgehend gebannt, aber es gab auch keine Lokale mehr direkt am Wasser. Wer liebt es nicht, auf einer Terrasse zu sitzen, köstlich zu essen und dabei auf eine Auenlandschaft, den fließenden Strom und vorbeiziehende Schiffe zu blicken?

Mit der U-Bahn-Station Handelskai und dem Ausbau der Marina Wien gibt es auch wieder ein Restaurant, das von der Lage her all diese Wünsche erfüllt und seit diesem Frühjahr mit der Übernahme durch die Neo-Gastronomen Birgit Staudinger und Thomas Wenzel zum Spitzenlokal avancierte. Mit viel Ambition und Geschmack setzten sie neue optische und gastronomische Akzente, die schnell Früchte trugen.

Die Ausstattung des Lokals wurde dem Zeitgeist angepasst, speziell die einladend möblierte Terrasse erinnert an internationale Hotspots, wie man sie in Cannes oder Barcelona findet. Das Service ist freundlich, kompetent und schnell. Für die Küche wurde Clemens Kobler engagiert, ein ambitionierter Jungkoch vom Hotel Sacher, der mit viel Liebe und mediterranem Flair kocht.

So gibt es zahlreiche Pastagerichte wie Papardelle mit gerösteten Eierschwammerln

oder den gar köstlichen „Muscheltopf“ und das Thunfisch-Carpaccio mit Algensalat. Ausgezeichnet auch die Wiener Klassiker wie der im Ganzen gebratene Bachsaibling, das ausgelöste Wiener Backhendl oder der Altwiener Tafelspitz. Aber auch Filetsteak und T-Bone-Steak erfreuen sich hier regen Zuspruchs. Zum Dessert sollte man unbedingt die köstlichen Topfenknödel mit Marillenröster und Nussbröseln probieren. Der exquisite Espresso ist ein wirklich krönender Abschluss.

The regulation of the Danube in 1870 extensively did away with the danger of flooding, but it also meant that there were no longer any restaurants directly on the water. And yet, what could be more pleasant than sitting on a terrace, eating delicious food and watching the boats go by on the river?

With the underground station Handelskai and the development of the Marina there is now a restaurant that fulfils all these dreams, and since its takeover early this year by Birgit Staudinger and Thomas Wenzel it has become a top address. With ambition and taste, the two newcomers to the catering trade have set new visual and culinary accents that have quickly borne fruit.

The furnishing has been adapted to modern tastes, in particular the inviting terrace, reminiscent of international hotspots in Cannes or Barcelona. The service is friendly, competent and quick. The kitchen is in the hands of Clemens Kobler, an ambitious young chef from Hotel Sacher who cooks with passion and Mediterranean flair.

Guests can choose from numerous pasta dishes like papardelle with chanterelles, as well as a delicious "mussel pot" or tuna carpaccio with seaweed salad. The Viennese classics like whole brook trout, boneless fried chicken or tafelspitz (prime boiled beef) are excellent, and the fillet steak and T-bone steak are also popular. For dessert the delightful curd cheese dumplings with stewed apricots and nut crums are well worth trying, rounded off with an exquisite espresso.

