

Service	15 / 20
Wein-, Getränkekultur	15 / 20
Wohlbehagen	16 / 20
Gesamt	73 / 100
Zigarrenbewertung	8

CHRISTOPH WAGNER'S RESTAURANT
GUIDE 97

LEICHTE UND FEINE INDISCHE HAUSKREATIONEN AUF DEM TELLER HERGERICHTET		
VOM CHEF PERSÖNLICH EMPFOHLEN		
BEEF TAMARIND	gebratene Rindfleischstücke in indischer süßsauer Früchtesauce mit Gemüse und Duffels	229,-
CHICKEN GINGER	gegrillte Hühnerbrust mit Orangen- Pfefferminz-Senapsauce und Früchteness	210,-
GARLIC PRAWNS	Riesengarnelen gebraten, mit Knoblauch, indischen Kräutern, Gemüse und Reis	278,-
FRIED LAMB	gebratene Lammfleischstücke in Südische Tomaten-Spinat-Sauce mit grünem Pfeffer, Champignons, Gemüse und Duffels	225,-

136

franco-indian fusion cuisine in a charming distro
setting near the Belvedere Palace

1040 Wien, Prinz-Eugen-Straße 28, Tel.: (01) 504 31 19, Fax: (01) 602 12 46
Ruhetag(e): So; **U-Bahn:** U1 Taubstummengasse;
Straßenbahn: D Plöbfgasse; **Parken:** nicht ganz leicht

Patron: Familie Shaikh

Küche: Razia Shaikh

Saal: F. Shaikh

Sommelier: Hr. Skaikh

Preise: Menü von öS 300,- (drei Gänge) bis öS 600,- (vier Gänge)

Credit Cards: Visa, Amex, Euro, Diners

Nichtrauchertische: ja

Charakteristik: Mit Demi Moore hat dieses Lokal nicht nur den ersten Teil des Namens, sondern auch den Charme gemeinsam. Gewiß ist es keines der großen Restaurants dieser Stadt, doch ist es der Familie Shaikh im Lauf der Zeit gelungen, ihrem Betrieb tatsächlich ein unverwechselbares Flair zu verleihen. Bereits vor zehn Jahren, also zu einer Zeit, da hierzulande niemand das Modewort „Fusion“ zu seinem Wortschatz zählte, wurden zwei Küchen miteinander verwoben, die prima vista wenig miteinander gemeinsam haben, außer daß Frau Razia Shaikh beide beherrscht. Sie erliegt jedoch keinesfalls der Versuchung, zu vermischen, was nicht zusammenpaßt. Hier kann man genuin indisch speisen oder eine ebenso originelle französische Bistrotküche genießen, man kann aber auch beides vereinen. Tamarinden-Beef, Ingwerhuhn und Knoblauchgarnelen werden vom Chef persönlich bei Tisch angerichtet. Das scharfe Madras-Rind fehlt ebenso wenig wie das milde Tandoori-Huhn und die legendäre Mulligatawny-Suppe. Die französische Abteilung präsentiert als Kontrast Escargots à la bourgignonne, provençalisches Lamm und Crêpes Suzette.

Besonderheiten:

- Herr Shaikh ist ein Meister des Flambierens, der etwa eine „indische Schlange“ zu entflammen versteht. Außerdem mixt er als gelernter Barkeeper exotische Cocktails der Sonderklasse.
- Die meisten Gerichte kann man auch als Take-Away-Food mit nach Hause nehmen.

Ganz subjektiv: Die Shaikhs misen einen multikulturellen Restaurant-Cocktail von kaum vergleichbarer Individualität. Nur eines muß man hier beachten: Gut Ding will Weile haben. Besonders Eilige sollten daher lieber andernorts Zuflucht suchen.

137