



## „Le Salzgries Paris“

Marc-Aurel-Straße 6

1010 Wien

Tel.: 533 40 30

www.le-salzgries.at

Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag  
12:00–14:30 Uhr & 18:00–22:30 Uhr



Close up

von // by

Robert Reumann

# Essen wie Gott in Frankreich

// Le Salzgries Paris //

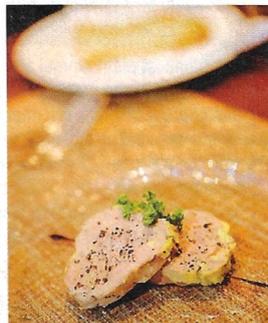
// Dining in high French style //

Wer in Wien authentische französische Spezialitäten in der dazu passenden Atmosphäre genießen will, hat keine große Auswahl. Denn unbestreitbar haben es Lokale, die sich dieser Küche verschrieben haben, hier nicht leicht. Doch keine Regel ohne Ausnahme, wovon man sich im „Le Salzgries Paris“ in der Wiener Innenstadt überzeugen kann. Dort eröffnete vor mehr als fünf Jahren der in Nizza aufgewachsene ehemalige Hochbau-Student Denis König ein Restaurant, das alle Ansprüche, die man an die gehobene Gastronomie des Mutterlandes der „nouvelle cuisine“ stellt, mit Leichtigkeit erfüllt, wenn nicht sogar weit übertrifft. Schon das Interieur verleiht dem Lokal, das als Mittelding zwischen Bistro und Brasserie geplant war, eine ganz spezielle, französische Note. Wie das frische Baguette auf dem Tisch, das genau jenen Geschmack und

Zackenbarsch, Seezunge, Entrecote oder Huhn aus dem Elsass ebenso wie eine leicht geräucherter Selleriecremesuppe mit pochierten Garnelen, Rindstatar oder die köstlichen Bayonneschinken-Teigtaschen mit Salbei auf Artischocrencreme. Spätestens wenn man zum Dessert den warmen Schokoladekuchen „Equatoriale“ mit flüssigem Kern und Vanillesauce verzehrt, freut man sich, dass der ausgezeichnete Koch der Liebe wegen in Wien (hängen) geblieben ist – und fragt sich, warum es so wenige französische Restaurants in Wien gibt.

**Le Salzgries Paris** // Diners looking for authentic French specialities in appropriate surroundings do not have much of a choice, and the truth is that restaurants specialising in French cuisine do not have an easy time of it in Vienna. An

exception to this rule is Le Salzgries Paris in the city centre, where former building engineering student Denis König from Nice opened a restaurant over five years ago that easily meets and in fact far surpasses the standards that people set for sophisticated French cuisine. The interior alone, conceived as a cross between a bistro and a brasserie, lends the restaurant a distinctive French note – starting with the baguette on the table, which has the unique taste and consistency that only bakers in France seem capable of achieving. Aperitifs include three brands of champagne that are served by the glass. The wine list as a whole is remarkable for its large and exquisite selection, with particular emphasis on Bordeaux and Burgundy wines. Apart from the daily specials written on the board, such as Saucisse de Morteau (boiled pork sausage with sauerkraut),



Französischer Kochgott in Wien



jene Konsistenz hat, wie man sie sonst nur aus Frankreich kennt. Zum Aperitif stehen drei verschiedene Champagner, die offen ausgedient werden, zur Auswahl. Generell beeindruckt die Wein- und Schaumweinkarte durch ihre große Auswahl exquisiter „Tropfen“ vor allem aus Bordeaux und Burgund. Neben den auf Tafeln angekündigten Tagesspezialitäten wie beispielsweise „Saucisse de Morteau“ (gekochte Schweinswurst mit Sauerkraut) bietet die Speisekarte eine breit gefächerte Auswahl von all dem, was die französische Küche ausmacht: Meeresfrüchte aller Art wie verschiedene Austernsorten, Seeigel, Jakobsmuscheln oder Hummer, weiters Wolfs- und

the menu includes a wide range of items typical of French cuisine: seafood of all kinds including oysters, sea urchins, scallops and lobster, sea bass, grouper and sole, as well as entrecote and chicken from Alsace and a lightly smoked cream of celery soup with poached prawns, steak tartare or delicious Bayonne ham ravioli with sage and artichoke cream sauce. And by the time it comes to the hot Equatoriale chocolate fondant with vanilla sauce for dessert, guests will be glad that this outstanding chef chose to remain in Vienna for love – and they could well ask themselves in addition why there are so few French restaurants here.