



## salz & PFEFFER LE SALZGRIES PARIS

Es zeugte schon von einigem Mut, als Denis König vor acht Jahren sein französisches Gourmet-Bistro aufmachte. Denn nicht nur verlegte er sich da auf eine Küche, die in Wien kaum jemanden interessierte (ein zartes Interesse an der *cuisine française* ist erst seit kurzem zu bemerken), er platzierte es auch in einem der Lieblingslokale der Wiener Intelligenzija, dem legendären Café Salzgries.

Allen Prognosen zum Trotz überlebte das Lokal aber – trotz Austern, Schnecken, Kalbskopf und Froschschenkel, und obwohl es nichts Paniertes gab. Nun wurde umgestaltet, und zwar sowohl die Hard- als auch die Software: Das Le Salzgries bekam eine kleine Bar, an der man nun auch nachmittags oder spätabends ein Glas Champagner, ein paar Austern oder eine kleine Portion vom besten Beef tatar der Stadt bekommt. Und es erhielt eine neue Speisekarte – einfacher, übersichtlicher, niederschwelliger, mehr Brasserie als Restaurant und vor allem mit ein paar Gerichten aus dem neuen Barbecue-Griller. Die Austern bezieht Denis König direkt vom Züchter in der Charente, sollte man sich nicht entgehen lassen (12,50-28 €), aber auch beim marinierten Blattsalat zeigt der Franzose seine Klasse, vor allem in der Kombination mit Hummer (23 €). Und dass „Onglet“, bei uns „Herzzapfen“ genannt, in der österreichischen Küche kaum Verwendung findet, versteht man nicht, wenn man da dieses köstliche Stück dunkelroter Rindermuskel mit mächtiger Sauce béarnaise serviert bekommt, herrlich (16 €). Nach wie vor der beste Franzose der Stadt.

Le Salzgries Paris,  
Wien 1,  
Marc Aurel-Str. 6,  
☎ 01/533 40 30,  
Di-Sa 11.30-24,  
[www.le-salz-gries.at](http://www.le-salz-gries.at)

|            |           | Max.       |
|------------|-----------|------------|
| Küche      | 28        | 35         |
| Keller     | 8         | 10         |
| Service    | 14        | 15         |
| Atmosphäre | 13        | 15         |
| Preis/Wert | 16        | 20         |
| Familie    | 2         | 5          |
|            | <b>81</b> | <b>100</b> |

Mehr Restaurant-Tipps im **Tafelspitz**