

AJ MY CHODÍME JEŠŤ

# Restaurant Wien

RESTAURANT WIEN

NÁJDETE JU:  
ČIERNY BROD 86  
PRI GALANTE

WWW.RESTAURANT-WIEN.SK

**Predstavujeme vám reštaurácie, ktoré redaktori Života navštívia počas svojich ciest po celom Slovensku aj v zahraničí. Aké sú?**

**A**k ste milovníkom viendenskej kuchyne, no nemáte čas vycestovať za hranice, máme pre vás výborný tip. Tentoraz síce budete musieť siahnúť do peňaženky hlbšie, ale garantujeme vám, že výlet do Čierneho Brodu pri Galante budete považovať za priam spoločenskú udalosť.

Slovenský „gasthaus“ príjemne prekvapil už po vstupe štýlovým zariadením inšpirovaným minulosťou, ale i kultivovaným, nie krikľavým luxusom. Po skúmaní,

Reštaurácia je zariadená vkusne a štýlovo.



čo si vo viendenskej reštaurácii dopriať, sme začali nenápadne klasickým **staroviendenským polievkovým hrnčekom za 55 korún (1,82 €)**. Mimoriadne lahodný hovädzí vývar s úhľadne pokrýjanými kúskami mäsa a u nás netradičnými rezancami z opekaného palacinkového cesta bol len predprípravou na pravé kulinárske hodovanie. Z bohatej ponuky hotových jedál sme stavili na **ragú zo zajačích stehien so zemľovými knedličkami za 239 korún (7,93 €)** ozdobené rozmarínovými vetvičkami. Hoci zajačie mäso nepatrí medzi mojich favoritov, chuť jedla silno pripomínala divinu a bola naozaj skvostná. S výberom druhého jedla nám pomohol

čaišník. Ponúkol nám klasický **viendenský rezeň za 269 korún (8,92 €)**, ktorý je síce drahší než bežný bravčový, ale aj väčší a chrumkavejší. K rezeňu patrí riadny zemiakový šalát, ten, ktorý nám naservírovali, nemal chybu. Ku **Caffe Melange za 45 korún (1,49 €)** sme si, samozrejme, dali prvý viendenský zákusok. Naším chutiam dokonale ulahodil



**Mohr in hemd – čokoládová bábovka so šľahačkou za 99 korún (3,28 €)**. Nuž a aký by to bol večer, keby sme si nedopriali aj víno z rakúskych pivníc? Odporúčanie dostal červený **Zweigelt, 2 dl za 75 korún (2,48 €)**. Trochu nemilo nás prekvapila vyššia cena tretinkového **nealkoholického piva Zlatý bažant za 40 korún (1,32 €)**, ale ako sa hovorí, každý špás niečo stojí. **Celá večera pre dvoch nás stála 1 001 korún (36,55 €)**.

Restaurant Wien ponúka priestor fajčiarom i nefajčiarom, vetrané priestory a, samozrejme, hygienicky nadštandardné toalety. Takže ak máte chuť na originál wiener schnitzel, dovidenia v Čiernom Brode... Guten Appetit.

HENRIETA ĎUROVÁ

FOTO: AUTORKA, WWW.RESTAURANT-WIEN.SK

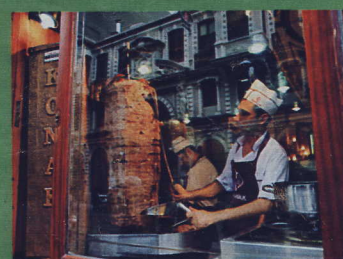


NAŠE HODNOTENIE

## Zaujímavosti

### Káva s príchutou netopiera

Pozor, aby ste po ranej kávičke nedostali okrem pravidelnej dávky kofeínu aj besnotu. Istá Američanka zo štátu Iowa si nevšimla, že jej do filtra kávovaru spadol malý netopier, a vypila svoju rannú šálku aj s nezvyčajným „výťažkom“. Zmenu chuti obľúbeného nápoja pritom vôbec nepostrehla a prevarené mŕtve zvieratko našla až večer pri výmene filtra. Teraz bude musieť preventívne podstúpiť liečbu proti besnote.



### Ako v hoteli

Egyptským väzňom svitá na lepšie časy. Namiesto tradičnej väzenskej stravy si budú môcť objednať jedlo priamo v reštaurácii! Takúto možnosť začali väzňanci realizovať počas pôstneho mesiaca ramadánu a u odsúdencov suverénne viedli pizza a kebab. Vzhľadom na doterajšiu katastrofálne nízku úroveň stravovania je to veľký krok dopredu. Väzni si budú za objednané jedlo platiť a aspoň niečo im tak bude pripomínať zlaté časy na slobode.

### Štiplavé na smrť

Nič netreba preháňať, ani záľubu v pikantných jedlách. Svoje sily preceňnil Angličan Andrew Lee, ktorý sa s kamarátom stavil, že zje pohár extrémne ostrých papričiek čili. Nebezpečný experiment sa však stal tridsaťtriročným amatérske mu kuchárovi osudný a podľahol infarktu. Po skončení mimoriadne pálivej omáčky z rajčín a čili naňho doľahli bolesti a trávacie ťažkosti, ktoré ho napokon stáli život.

