

Das Servitenviertel ist die mit
französischem Charakter reichste Ecke von
Wien. Lokale, Feinkostgeschäfte,
Cafés – hier erinnert
man sich an die Seine-Metropole.
Das Servitenviertel ist
wirklich sehr schön!

EIN HAUCH

Das Servitenviertel ist eines der schönsten Grätzl Wiens –



9., Servitenviertel

VON PARIS

und es erinnert an die französische Hauptstadt. Mit charmanten Geschäften und unzähligen Lokalen.

TEXT CHRISTINA FIEBER FOTO LUKAS ILGNER



»LA MERCERIE«
Das wohl netteste
französische Bistro
in Wien mit extra
viel Charme.



»Xocolat«
Ganz besondere
Schokoladen und
Trüffel findet man
im Schokoladen-
geschäft »Xocolat
Manufaktur«.

Servitengasse, Ecke Porzellangasse. Vor dem Bistro »La Mercerie« sitzen die Gäste in Korbstühlen, drinnen werden in der umgebauten ehemaligen Kurzwarenhandlung mit viel Holz und tollem alten Fliesenboden Croissants und Baguettes aus der hauseigenen Bäckerei sowie die täglich frisch aus Paris gelieferten Eclairs und Tartes an die Laufkundschaft verkauft. Wer drinnen oder draußen vor dem Lokal einen Tisch ergattert, kann sich unter anderem an französischen Klassikern wie Quiche Lorraine oder diversen Käseplatten delektieren.

BEGEHRTES VIERTEL

Man könnte durchaus meinen, man sei in Paris. Das Servitenviertel erinnert wie kein anderes Grätzel in Wien an typische Ecken der französischen Hauptstadt, für viele ist es das charmanteste und schönste Viertel Wiens – nicht umsonst ist das Lycée nahe.

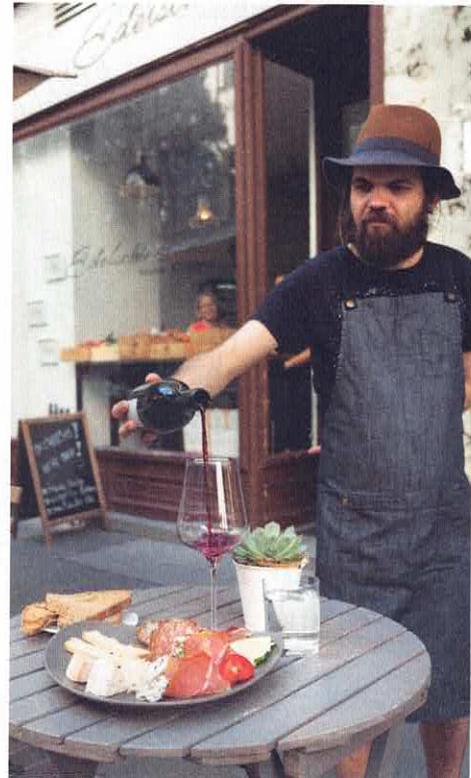
Das Viertel im neunten Wiener Gemeindebezirk – der Name geht auf das 1639 gegründete Servitenkloster zurück – erstreckt sich zwischen Währinger Straße, Schottenring und Rossauer Lände. Es ist ein Stadtteil mit viel Geschichte. Sigmund Freud etwa wohnte und ordinierte in der Berggasse 19, in dieser Gegend wohnte auch Friedrich Torberg, und wer die Porzellangasse entlang schlendert, stößt auf die Strudlhofstiege, die Heimito von Doderer zu seinem gleichnamigen Roman inspirierte.

Heute ist das Servitenviertel eine der begehrtesten Wohngegenden Wiens. Nicht ohne Grund, denn es ist ein Stadtteil mit jeder Menge an schönen Geschäften und guten Lokalen.

Das Herzstück des Viertels ist die Servitengasse mit der Servitenkirche, einem Barockbau aus dem 17. Jahrhundert. Hier



»LA PASTERIA« Hier wird Pasta in allen Farben und Formen fabriziert. Dazu Fleisch, Fisch oder Gemüse. Und im angeschlossenen »Alimentari« gibt es Köstlichkeiten für zu Hause.



»EDELSCHIMMEL« Rund 80 verschiedene Käsesorten können hier gekauft oder auch gleich vor Ort verkostet werden.

kann man durchaus von einer geradezu dörflichen Struktur sprechen – mit einem Wirtshaus direkt neben der Kirche. Der Servitenwirt gleicht einem Dorfgasthof mit schattigem Gastgarten unter Bäumen und einer herzhaften und geradlinigen Küche. Man fühlt sich wie am Land.

FRANKREICH LIEGT UMS ECK

Die Servitengasse selbst ist wohl jener Teil, der am meisten an Paris, vor allem an das bunte Viertel »Marais« erinnert. Das liegt an den vielen Geschäften und Lokalen mit zum Teil wunderschönen alten Holzfassaden. Wie etwa im Fall des Schokoladengeschäfts »Xocolat Manufaktur«, in dem unter anderem raffiniert und in Handarbeit hergestellte Trüffel verkauft werden.

Ganz in der Nähe das Delikatessengeschäft »König«, wo Gerald König Spezereien und Weine aus ganz Europa anbietet, vorwiegend aber aus Frankreich. In lockerer Atmosphäre kann das Erworbene gleich direkt im Geschäft oder an den Tischen davor genossen werden.

Wer hingegen italienische Küche bevorzugt, der ist im »La Pasteria« gut aufgehoben. Wie der Name bereits erahnen lässt, werden dort Pasta-Gerichte in allen Varianten, aber auch Fleisch- und Fischgerichte nach italienischer Machart kredenzt.

Ebenfalls in der Servitengasse: das Käsegeschäft »Edelschimmel« mit rund 80 herausragenden Käsesorten – die man auch im Geschäft, zusammen mit einem Glas Wein – verkosten kann.

Ein paar Schritte weiter in der Grünentorgasse, in der Nähe der Servitenkirche, befindet sich ein besonders empfehlenswertes Asia-Lokal mit schönem Schanigarten: Das »Kiang Wine & Dine« ist überaus puristisch eingerichtet und bietet herausragendes chi-

nesisches Streetfood sowie eine ganz spezielle Weinauswahl. Insgesamt eines der besten Lokale des Grätzels. Im Sommer genießt man im Schanigarten vor dem Lokal.

Zu den besten kulinarischen Adressen gehören auch zwei Lokalitäten am Rande des Servitenviertels. Einerseits das »Rebhuhn« in der Berggasse und andererseits das »Pramerl & the Wolf« in der Pramer-gasse, also am anderen Ende des Viertels.

Das »Rebhuhn« ist so etwas wie eine Wirtshaus-Institution und überzeugt die zahllosen Stammgäste seit Jahrzehnten mit einer immer gleichbleibend guten Wiener Küche in entspannter Beisl-Atmosphäre.

Damit kann auch das »Pramerl & the Wolf« aufwarten, allerdings arbeitet die Küche dort auf Michelin-Stern-Niveau, wie in einem Nobelrestaurant. Doch das ist das »Pramerl & the Wolf« keineswegs, denn Atmosphäre und Einrichtung gleichen einem Wiener Beisl und entsprechen dem aus Frankreich stammenden Bistronomy-Trend. Womit sich der Kreis schließt und wir wieder in Paris wären ...



»PRAMERL & THE WOLF« Ideenreiche Kulinarik in ungezwungener Atmosphäre – das verspricht ein Besuch im Restaurant von Wolfgang Zankl.





TIPPS & ADRESSEN

RESTAURANTS

KIANG WINE & DINE (1)

Asiatisches Lokal mit einer der besten chinesischen Küchen der Stadt. Klein, minimalistisch, aber mit hervorragender Weinauswahl. Hübscher Schanigarten vor dem Lokal, direkt am Platz. Grünentorgasse 19, 1090 Wien
T: +43 664 5153633, kiangwine-dine.com

LA PASTERIA (2)

Pasta in allen Varianten sowie ausgewählte Fleisch- und Fisch-Gerichte der italienischen Küche. Im »Alimentari« können viele Köstlichkeiten für zu Hause gekauft werden. Servitengasse 10, 1090 Wien
T: +43 1 3102736, lapasteria.at

SERVITENWIRT (3)

Bodenständiges Gasthaus mit guter Küche und einem schönen Gastgarten mit Blick auf die malerische Servitenkirche. Servitengasse 7, 1090 Wien
T: +43 1 3152387, servitenwirt.at

LA MERCERIE (4)

Sehr charmantes Bistro in der Original-Einrichtung einer alten Kurzwarenhandlung. Serviert werden französische Klassiker, selbst das original französische Baguette stammt aus eigener Produktion. Wirklich tolles Ambiente! Berggasse 25, 1090 Wien

PRAMERL AND THE WOLF (5)

Wolfgang Zankl, der unter anderem bei Starkoch Markus Mraz kochen lernte, ist immer noch der Geheimtipp unter Wiens Spitzenköchen. Michelin-besternte Tasting-Menüs in charmanter Beisl-Atmosphäre. Pramerergasse 21/1, 1090 Wien
T: +43 1 9464139, pramerlandthewolf.com

REBUHN (6)

Wiener Edelbeisl mit gemütlicher Atmosphäre, klassischer Wiener Küche und einer seit Jahren verlässlichen Qualität. Eine Beisl-Institution im Servitenviertel. Berggasse 24, 1090 Wien
T: +43 1 3195058, rebuhn.at



»König«: Authentischer französischer Feinkostladen.

SPEZIALITÄTEN

XOCOLAT MANUFAKTUR (1)

In dem hübschen Geschäft mit Holzfassade werden Delikatessen aus Schokolade in den verschiedensten Varianten verkauft. Servitengasse 5, 1090 Wien
T: +43 1 5354363, xocolat.at

KÖNIG DELIKATESSEN (2)

Französischer Feinkostladen mit feinsten Delikatessen. Tipp: die wunderbaren Foie Gras. Außerdem kann man aus einem exquisiten Angebot diverser französischer Käsespezialitäten wählen. Kleine, aber feine Weinselektion. Wer will, kann alles gleich vor Ort verkosten. Servitengasse 6/4-5, 1090 Wien
T: +43 664 8450451, koenigswelt.at

EDELSCHIMMEL KÄSEBAR & GREISLEREI (3)

Käsebar mit rund 80 handverlesenen Käsesorten, die man vor Ort – mit Chutneys und Eingelegtem, begleitet von einem Glas Wein oder Champagner, verkosten kann. Servitengasse 5, 1090 Wien
T: +43 1 3993926, edelschimmel.at

! Mehr Travelguides von Falstaff auf falstaff.com/travelguides