

# TELLER, DIE DIE WELT BEDEUTEN



Rechtzeitig zur Saisoneroöffnung hat auch das „Vestibül“, das Restaurant im Burgtheater, eine neue Spielleitung bekommen. Christian Domschitz' Repertoire speist sich aus den Quellen Pariser Brasserieküche und Austriaca, beides vom Maître fein neu interpretiert: eine „Brasserie à la viennoise“ demnach.

Fotos: Vestibül

**M**an verzeihe uns den titelgebenden Kalauer, aber er war aufgelegt bzw. sozusagen aufgetischt. Denn die Burg ist, das geben sogar die Deutschen zu – weshalb ihre Schauspieler denn auch in Scharen hierherkommen –, die beste Bühne unseres Sprachraums, und das „Vestibül“ ist das Restaurant dortselbst. Früher einmal war es die kaiserliche Kutscheneinfahrt, wovon die Doppeladler da und dort im Stuck zeugen; andererseits würde man die klassizistisch stuck-, säulen- und marmorüberladenen Räumlichkeiten nicht unbedingt als Abstellplatz für Pferdekutschen assoziieren.

Heute jedenfalls gibt das von Architekt Luigi Blau behutsam adaptierte und mit einer unaufdringlichen Bar ausgestattete Restaurant eine grandiose Bühne für eine andere Kunst ab, die des Kochens. Christian Domschitz, einer der Spitzenköche dieses Landes und seit September *on duty*, ist der richtige Mann, sie zu bespielen, und das aus mehreren Gründen. Zum einen ist er aus dem

ersten Bezirk anscheinend nicht hinauszubewegen: Die Stationen der letzten Jahre waren das „Restaurant Walter“, das „Ambassador“ und das „Schwarze Kameel“. Zum anderen ist er als Lebensgefährte der Betreiberin Veronika Doppler ohnehin erste Wahl. Und drittens hat er mit dieser gemeinsam eine Küchenlinie entwickelt, die mit „Brasserie à la viennoise“ umschrieben werden könnte. Gerichte sollen es sein, wie man sie in einer Pariser Brasserie bekommt, also: erste Klasse, aber geradlinig und pur, nichts Überkandideltes, kein „Schnickschnack“ (Domschitz). Gerichte der französischen und der österreichischen Cuisine, die durch den Domschitz'schen Interpretations-Fleischwolf gedreht werden. Wobei der Maître völlig zu Recht davon ausgeht, dass die gourmetküchenverwöhnten Gaumen ohnehin das Bodenständige lieben, solange es raffiniert daherkommt. Das liest sich dann beispielsweise so: Austern Fines de Claire mit Pumpernickel; Brettljause vom Thunfisch mit Gurkerl, Senf, zweierlei Kren und Schwarzbrot; oder Weinberg-

schnecken nach Burgunder Art als Vorspeisen. Und Hauptspeisen wie der Waller-Kümmelbraten mit warmem Krautsalat (ein Domschitz-Klassiker) oder das Brat'l und der rosa Rücken vom Reh mit Erdäpfelschupfnudeln, Waldviertler Graumohn und Speck plus Erdäpfelkompott. Das Angus-Rind (fürs Beef Tartar) und der Büffel-Ziegen-Camembert (von Robert Paget) kommen aus dem Kamptal, die Schnecken aus Rothneusiedl. Der Reis wird mit frischem Majoran versetzt, der Apfelstrudel im Glas serviert, mit der Teighülle als Stangerl. Sehr fein aus teils recht bodenständigen Ursprüngen, sehr delikat und originell, das alles. Was soll man sagen? Applaus auf offener Szene. *h.s.*

Restaurant Vestibül  
 Dr.-Karl-Lueger-Ring 2, Wien 1  
 Tel: 01/532 49 99  
 E-Mail: [restaurant@vestibuel.at](mailto:restaurant@vestibuel.at)  
 Web: [www.vestibuel.at](http://www.vestibuel.at)

Geöffnet Montag bis Freitag 11 bis 24 Uhr, Samstag 18 bis 24 Uhr