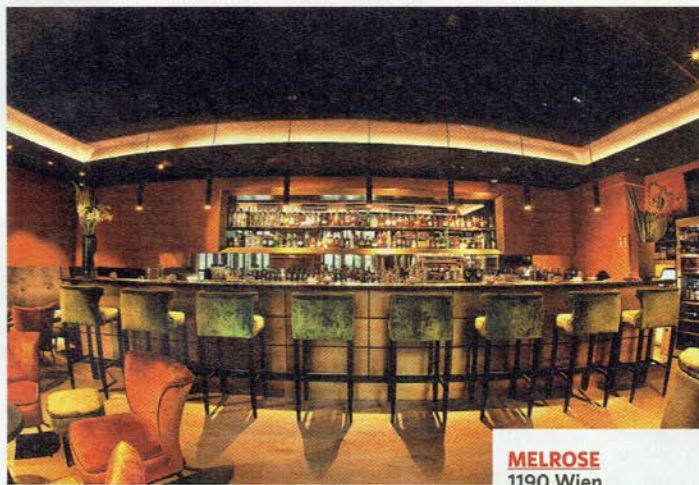




LOKALKRITIK

## Von Melrose zum Eckel

Herbert Hacker entdeckt einen alten Klassiker wieder.



**MELROSE**  
1190 Wien,  
Grinzinger Straße 1,  
Tel.: 01 328 20 20  
Mo.-Fr. 18-01 Uhr,  
Sa. u. So.  
10.30-01 Uhr.

Melrose, Restaurant, Bar und Lounge“ nennt sich das imposante Gastronomieanwesen. Und es befindet sich dort, wo man so was am allerwenigsten vermuten würde: mitten in Grinzing.

Wo früher im Operettenheutigen Grinzinger Weinschlössl Legionen an Touristen von singenden Kellnern malträtiert wurden, soll jetzt kalifornisches Lebensgefühl vermittelt werden. Ein gastronomischer Klimawandel also

Das Melrose ist eine riesige Lokalität, mit viel Aufwand gestaltet, mit Garten, großem Weinkeller, einer Bar und einem Koch, der sich für seinen großen Auftritt extra von Hollywood-Haudegen Wolfgang Puck einige Tipps hat geben lassen. Entsprechend groß ist auch die Speisekarte mit Unmengen an Steak-Variationen. Alles sehr vielversprechend. Doch das Ganze hat einen Haken: Wer im brandneu eröffneten Melrose Anfang der Woche einen Tisch bestellte, der durfte zwar die üppige Speisekarte bestaunen, vom heillos überforderten Personal aber musste er erfahren, dass kein einziges Gericht daraus serviert



**RESTAURANT  
ECKEL**  
1190 Wien,  
Sieveringer Straße 46,  
Tel.: 01 3203218  
Di.-Sa. 11.30-22.30

werden kann. All jenen, die auch was essen wollten, stand bloß ein Menü mit einer Suppe und einer Maishendlbrust sowie einigen anderen nichtssagenden Speisen zur Auswahl. Bei der telefonischen Reservierung wurde diese Nebensächlichkeit allerdings nicht erwähnt.

Also nichts wie weg. Wir heben uns einen weiteren Besuch für später auf. Nur: Wohin in der Eile?

Die rettende Idee: zum Eckel im selben Bezirk. Nun ist der Eckel alles andere als neu, sondern gefühlte 100 Jahre alt. Aber er ist immer noch richtig gut, der Garten nach wie vor eine Pracht und das Essen nach „Old-fashioned-Art“ eine einzige Freude. Artischocke (im Ganzen) mit einer herrlichen Vinaigrette. Gänseleber auf Apfelscheiben, Grammelknödel, gebackenes Kalbsbries, Butterschnitzel, alles so wie es sein soll und ohne jeden Schnickschnack. Ein Dessert wie Palatschinken (Omlette-Soufflé) „Rotschild“ bekommt man heutzutage nur noch in alten Grand-Hotels. Einfach hinreißend. Da kann Kalifornien ruhig noch warten.