

## ESSEN UND TRINKEN

LOKALE, ÜBER DIE  
MAN SPRICHT...

### Melrose

Grinzinger Straße 1, 1190 Wien  
Tel. 01/328 20 20, Mo–Fr 18–1,  
Sa, So 10.30–14.30 (Brunch), 18–1



Mehr Country  
als Los Angeles,  
aber sehr  
kalifornisch:  
Das neue  
Melrose in  
Wien-Grinzing  
bietet Fusion-  
Küche und  
Gegrilltes vom  
Josper-Ofen.

Am Rande von Grinzing, wo lange Zeit ein „Operettenheuriger“ mit singenden Kellnern residierte, tischte man im neuen **MELROSE** jetzt kalifornische Küche auf. Was das ist, lässt sich gar nicht so eng definieren – Steaks und Meeresfrüchte gehören wohl dazu, viel Gemüse und insgesamt eine gewisse Leichtigkeit. Ehe das von Eigentümer Herbert **Broneder** aufwändig ausgestattete Villen-Restaurant eröffnet wurde, besuchte das Team um Konzept-Tüftler Georg **Entler** und Küchenchef Jeff **Bartolome** sicherheitshalber einen, der es wissen müsste: L.A.-

Society-Koch Wolfgang **Puck**. Das Ergebnis kann sich sehen lassen: lichtdurchflutete Atmosphäre, eine sehr elegante Bar, ein offener Kamin für den Winter, sommers eine große Terrasse, auf die hoffentlich oft genug die Sonne scheint. Kulinarisch dominiert ein Josper-Grill, zwar nicht eigentlich eine Erfindung der US-Westküste, aber ideal für kurz gegarte Fleisch- und Fischfilets oder *Soft-Shell Crabs*, Rauchgeschmack und ein bisschen Show inklusive. Von dort kommt zum Beispiel eine *Hühnerbrust mit Thaispargel*, *Lotos-*

*wurzelchips*, *Jakobsfrucht* und *Jasminreis* oder ein zartes *Flank Steak mit Paprika-Erdäpfelpüree*. Die kleinen Gerichte, die an der Bar gereicht werden, zeigen fast noch besser, wohin die Reise gehen könnte, etwa die *Glasierten Hühnerflügel mit Blauschimmelkäse-Dip* oder die köstlichen *Mini Juicy Lucy Burger*, die unter anderem *knusprigen Speck*, *karamellierte Zwiebeln* und geschmolzenen *Cheddar-Käse* enthalten. Ein kalifornisches Lokal braucht natürlich einen gut bestückten Weinkeller – zum Glück ist das Melrose da keine Ausnahme.