



Stefan Resch bereitet in seiner Schauküche einen gepflegten Mix aus internationalen und Wiener Gerichten – übrigens zu zivilen Preisen.



Foto: Peter Tomschi



Foto: Peter Tomschi

„Gerichte sind auch ein Schauvergnügen“, ist Reschs Devise

## Erfolg für The Bank im Park Hyatt Vienna Mit Weltstadt-Atmosphäre!

Natürlich konnten einige das Meckern nicht lassen, als der historische Palastbau der Länderbank – früher Nö. Escompte Gesellschaft – in ein Luxushotel umgewandelt wurde. Von „Protzburg“ war die Rede. Aber es war ein Glücksfall.

Was wäre aus dem kunsthistorisch bedeutenden, denkmalgeschützten Bau der Architekten Gotthilf & Neumann von 1913/15 geworden? Trotz des Brandes, der – wie bekannt – Teile zerstört hat, präsentiert sich der Bau wieder als Juwel. Als Luxushotel Park Hyatt Vienna mit sehenswerten historischen Räumen von Weltstadtatmosphäre, wie man sie in Paris oder London zu schätzen weiß.

Das Restaurant The Bank – der Name ist für ein populär werden wollendes Lokal wohl nicht sehr glücklich gewählt – ist nun seit etwa drei Monaten geöffnet. Absolut elegant! Als Feinspitz mit Gästen kam, waren diese begeistert.

Die „Kinderkrankhei-

ten“, wie sie in fast jedem neuen Restaurant auftreten, sind halbwegs ausgegrenzt. Das Service funktioniert noch etwas unsicher.

Küchenchef Stefan Resch setzt in seiner neben der einstigen Kassenhalle eingebauten Schauküche auf nicht sonderlich exquisite Gerichte und vermeidet so alle Probleme, die exklusive Haute Cuisine mit sich bringen könnte. Er versucht's mit einem Mix, der sowohl einen preiswerten Business-Lunch oder ein

Touristenmenü als auch delikate Gerichte für anspruchsvolle Gäste bietet.

Feinspitz kostete von den Vorspeisen ausgezeichnetes Schneckenfricassee (19 Euro) und Beef Tatar (15 Euro), von den Suppen Bouillabaisse (19 Euro) und Kohlrabisuppe mit Trüffel (13 Euro). Fein im Geschmack Huchenmatelote (29 Euro), perfekt – wenn auch nicht gerade billig – das Rinderfilet (48 Euro), delikates Stubenküken vom Drehgrill (23 Euro). Als Dessert nahm Feinspitz Streuseltarte (8 Euro). Alles sehr qualitativ. Ob's gelingen wird, The Bank zu einem Lokal für die Wiener zu machen? Abwarten!

**THE BANK**, Park Hyatt Vienna, 1010, Am Hof 2. Tel. (01) 22740-1234. A la carte ab 35 Euro, Menü 24 Euro. Mo bis Sa 12 bis 15, 18 bis 23 Uhr.

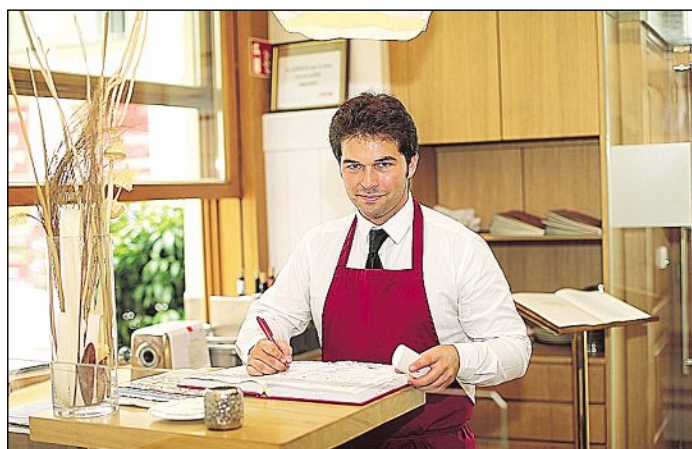


Foto: Peter Tomschi

Das Service ist noch etwas unsicher, die Weinberatung perfekt



## Extratipp Hohlwegwirt

Salzburgs Festspielsaison läuft auf Hochtouren. „Feinspitz“-Leser erwarten sich Tipps, wo die Küche Feines zu zivilen Preisen bietet.

Für alle, die die Festspielproduktionen von Young Directors Project auf der Perner-Insel in Hallein besuchen, ist Ernst Kronreifs Gasthof Hohlwegwirt ein heißer Tipp. Ein Landgasthof, der wegen der Spezialitäten nicht nur von Salzburgern, sondern auch von Gästen aus ganz Europa besucht wird. Bietet Patron Kronreif doch eine eigene Karte mit delikaten Pasteten – eine Spezialität, die er im Elsass lernte. Von Gänseleberterrinen über Pilz-, Gemüse- und Fleischpasteten bis zu Kaviarpasteten.

Ausgezeichnet seine Butternockerl- und Fischsuppe, Spinatknödel, Krebschwänzesalat oder der Saibling. Ein Desserthöhepunkt: Elsässer Eisgugelhupf!

**Hohlwegwirt**, 5400 Hallein, Salzburgerstraße 84, Tel. 06245-82415.