

Soberl testet den Saloon

Gemütlichkeit seit 1862



Für unsere aktuelle Ausgabe habe ich mit Freunden das traditionsreiche Lokal „Roter Hiasl“ am Rande der Lobau in Aspern besucht.



Seit 1862 wird hier für das leibliche Wohl für Stammgäste, Spaziergänger, Radfahrer und Naturliebhaber gesorgt. Aber wie kam es dazu und warum der Name „Roter Hiasl“? 1862 hat sich ein galizischer Wandersmann mit dem Namen „Matthias Turnovsky“ am Ende des heutigen Biberhaufenwegs niedergelassen und kaufte eine alte Schiffsmühle. Er baute die dazugehörigen Holz- hütte um und errichtete eine Gastwirtschaft, wo er durchreisende Kutscher versorgte. Seine roten Haare waren zugleich Markenzeichen und er nannte die Ausschank „Roter Hiasl“.

Seit 2009 führt nun Roland Reisinger das Restaurant und setzt seitdem erfolgreich auf traditionelle bodenständige Hausmannskost. Der Innenbereich besteht aus einer offenen Ausschank und



Die Kasnockel allein machten satt.

zwei größeren Sälen mit mehr als 120 Sitzplätzen. Die Einrichtung ist rustikal und gemütlich und besteht aus Holz- und Steinelementen samt Kamin. Das Herzstück ist der Gastgarten, wo an sonnigen Tagen bis zu 230 Gäste Platz finden, um sich vom 20-köpfigen Team kulinarisch verwöhnen zu lassen. Im Garten gibt es vier einladende Holzchalets und eine eigene Hundetankstelle, um sich nach langen Wanderungen mit den Vierbeinern auszurasen. Zur Kulinarik: Nach einem ausgedehnten Spaziergang mit unserem Hund Finja quer durch die Lobau sind wir also eingekehrt und herzlich begrüßt worden. Wir haben uns ein schattiges

Platzerl in einer urigen Hütte ausgesucht und uns durch die Speise- und Getränkekarte gelesen. Hier wird für alle Bierliebhaber neben

Wiener-, Waldviertler- und bayerischen Bierspezialitäten auch das hauseigene Hiasl-Bräu angeboten. Vor allem in der Mittagszeit von 11-14:00 Uhr herrscht Hochbetrieb, da der Rote Hiasl von Montag bis Freitag ein preislich und qualitativ unschlagbares Mittagmenü inklusive gratis Zustellung im 22. Bezirk anbietet. In der Pandemie ist das Lokal mit eigenem Zustellservice zu einem richtigen Nahversorger geworden. In der Speisekarte finden sich in regelmäßigen Abständen saisonale Gerichte wie Spargelwochen, Steirische Wochen, Wild- und Ganszeit und viele mehr wieder.



Super: Die zweilagigen Spareribs.

Mit einem riesigen Hunger nach unserer mehrstündigen Wanderung futterten wir uns durch die Speisekarte. Als Vorspeise gab es eine cremige Spargelcremesuppe mit weißen zarten Spargelspitzen, ein hausgemachtes Beef Tartare (150g) mit Garnitur bestehend aus klein gehackten Gewürzgurkerl, Kapernbeeren, scharfen Piri Piri, roten Zwiebeln, Butter und getoasteten Weißbrot und einem leckeren steirischen Backhendlsalat mit gebackenen

Hühnerstreifen in Kürbispanade mit Kernöl und Käferbohnen. Nach einer kurzen Verschnaufpause und

einem weiteren hausgebräutem Hiasl Bräu ging's gleich weiter zu den Hauptgängen. Die Küche und das Service sind auf Zack und es gibt trotz regem Besuch kaum Wartezeiten. Vor allem an sonnigen Sonn- und Feiertagen empfiehlt es sich, vorab einen Platz zu reservieren. Unsere Hauptspeisen waren das hervorragende „Hiasl's Kesselgulasch“ mit Semmelknödel, Würstel, Spiegelei und scharfen Pfefferoni sowie hausmarinierte Spareribs mit Dukatenchips, Knoblauch- und Cocktailsauce, einer großen Portion Pinzgauer Kasnockel mit Röstzwiebel und gemischtem Salat, der beliebten

Hiaslnockerlpfanne mit Speck, Mais, Jungzwiebel, Hühnerfiletstücke und Käse. Sowie weil bei uns gerade Spargelwochen waren, die zarten Schweinslungenbraten mit Solospargel, Sauce Hollandaise und Petersilerdäpfel. Obwohl wir mehr als satt waren, haben wir uns noch zu einem Dessert überreden lassen: Es gab eine wirkliche gute hausgemachte Kardinalschnitte, gebackene Mäuse mit Zucker und Apfelmus, die mich an meine Kindheit erinnerten, sowie ein interessantes Kürbiskern-Tiramisu mit Beeren-Ragout. Fazit: Wir kommen gerne wieder und verbinden unsere Ausflüge in der Natur rund um die Lobau oder Donauinsel mit einem Besuch im sympathischen Restaurant „Roter Hiasl“

Mahlzeit & bis zum nächsten Ma(h)l, eurer Soberl



Die Nachspeise rundete den Besuch ab!

Restaurant Roter Hiasl
Biberhaufenweg 228,
1220 Wien
Tel.: 01/2807122
Mail: office@roterhiasl.at
www.roterhiasl.at

Öffnungszeiten:
Montag bis Sonntag
von 11:00 - 22:00 Uhr