

Soberl testet das Schinakl

Neu arrangierte Klassiker



Soberl mit den Gastgeber des Schinakl, Vater und Tochter Auzinger.

Sommer, Sonne, Sonnenschein heißt es ja beim Lied „Ab in den Süden“ des Musikers Buddy. Soweit müssen wir Wiener gar nicht reisen um dasselbe Gefühl zu erleben: Wir haben das Schinakl an der Alten Donau besucht.

Ich kenne die Alte Donau wie meine Westentasche und besuche mit meinem kleinen Elektroboot viele Lokale in meiner konzertfreien Zeit. Besonders daran ist, dass man mittlerweile 13 Gastronomiebetriebe direkt mit dem Boot erreich. Über eines davon möchte ich euch hier berichten. Das Schinakl am Laberweg ist wahrscheinlich vielen ein Begriff. Es liegt gleich am Eingang des Gänsehüfels am Wasser mit einer schönen Marina. Der Familienbetrieb aus Kaisermühlen wird bereits in der dritten Generation geführt. Zu Beginn wurde ein Buffet für Badegäste betrieben, das Erfrischungen und kleine Speisen anbot. Mit der Übernahme durch den heutigen Inhaber, Ursus Auzinger, wurde

ein neues Gebäude errichtet und der Grundstein für ein Speiselokal, dem Restaurant Zum Schinakl, gelegt. Parallel dazu entwickelte sich der Bootsbereich. Neben der Vermietung von Booten und Kabinen, wurden Bootsreparaturen übernommen und Holzboote – die vor allem bei Fischern beliebten Zillen – gebaut. Der größte Raum des Lokals liegt ebenerdig, ist barrierefrei für Rollstuhlfahrer und Kinderwagen erreichbar und bietet Platz für ca. 70 Gäste. Er ist durch den Eingang in zwei Bereiche geteilt: Der eine befindet sich auf der Seite der Bar, der andere bei der großen Terrassentür. Von dort hat man einen schönen Blick auf die Alte Donau. Das Extrazimmer im Obergeschoss (Mansarde) ist

über Treppen erreichbar. Abhängig von der Sitzanordnung bietet er max. 40 Gästen Platz. Bei entsprechender Gruppengröße kann dieser Raum exklusiv gebucht werden. Das Mansardezimmer eignet sich für Feiern, Businessmeetings und Veranstaltungen. Der Hauptteil der Terrasse ist nun von einer Pergola überdacht. Am Abend werden die Sitzplätze in stimmungsvolles Licht getaucht. Vor dem Restaurant gibt es weitere Sitzplätze, teilweise überdacht. Besonders beliebt sind jene am Wasser, bei der Steganlage mit den ankommenden und abfahrenden „Inseln“.

Das Schinakl war immer für seine gutbürgerliche Wiener Küche bekannt. Mit dem Umbau hat sich das kulinarische Konzept zum Teil verändert: Der aus Italien stammende Kaisermühlner Platzhirsch Michele Bortolotti, bekannt durch seinen Eissalon Trento und dem italienischen Feinkostladen in der Schiffmühlstraße, hat sich mit der Familie Hauzinger auf gut Wienerisch „auf ein Packerl g’haut“ und fusioniert die traditionelle Küche mit italienischen Klassikern sowie selbstgemachter Pasta und Pizzagerichten. Dafür wurden eigens italischische Pasta und Pizzaköche eingeflogen sowie italienische Zutaten verwendet. Bei unserem Besuch haben wir mit unserem kleinen Boot direkt an der Marina Schinakl angelegt und wurden von meinem lieben Freund Ernst Pastu-

cha freundlich empfangen. Rasching's zum schön gedeckten Tisch auf der Terasse und das kulinarische Abenteuer begann: Die Vorspeisen waren Proscutto mit Melonen, Beef Tatar, Vitello Tonato und ein herrlich marinierter Oktopus-Salat. Die Hauptgänge ließen sich auch nicht lumpen: Ein klassischer Wiener Zwiebelrostbraten, Cevapcici mit Pommes und Zwiebelsenf, eine originale italienische Proscutto-Pizza mit Rucola und gehobelten Parmesan, frischem italienischen Focaccia, ein hervorragender Teller mit gegrillten Scampis und Calamari und einem Teller selbstgemachter Pasta Aglio Olio mit würzigem Gorgonzola. Danach zauberte uns ein Teller italienischer Süßspeisen wie Erdbeertiramisu, Panna Cotta und Malkov Nougatnockerl ein Lächeln ins Gesicht - wir waren begeistert. Probiert es aus - ein Besuch im „neuen“ Schinakl ist quasi Pflicht!

Mahlzeit und bis zum nächsten ma(h)l,
Euer Soberl



Fotos: D&Z



Restaurant zum Schinakl
Laberweg 19, 1220 Wien

Tel. 01/263 36 56

Büro: 0664/4659074

Mail: office@schinakl.com

www.schinakl.com

Öffnungszeiten:

täglich von 11:00-23:00 Uhr