

Steak, olé!

Baby, ich will ein Steak von dir! So steht 's auf der Homepage des El Gaucho (argentinisch für Cowboy), einem Steaklokal mit vier Dependancen in Wien, Graz, Baden und München. Da sind wir dabei und pilgern in die Kursstadt rund 30 Kilometer von Wien entfernt. Wir nehmen im runden Saal mit eindrucksvoll beleuchteter Kuppel Platz und starten mit einer Pastinakenschaumsuppe mit Rinderfilet (€ 8,-) und rosa Kalbsrückenscheiben mit gebackenem Bries (€ 15,-). Als Hauptspeise kommt natürlich nur eines in Frage: Steak! Hier wählt man die Art des Fleisches (Gaucho-Beef vom Black Angus-Rind oder Dry aged-Beef aus der Steiermark). Als Besonderheit gibt es außerdem Steak vom Duroc-Kräuter-Schwein (700 g, € 29,-). Dann gibt man an, wie viel Gramm davon man glaubt, davon verdrücken zu können und wählt die Beilagen. Wir haben uns für ein rotes Thai-Kürbiscurry mit Pak Choi, Blattspinat, Mango und Glasnudeln sowie die Maistaschen Humitas (je € 4,-) entschieden. Dazu noch zwei, drei Saucen (je € 2,-) und man hat es geschafft. Zum Essen kann man nicht viel sagen, außer: Steak machen haben die echt drauf! Das Fleisch ist auf den Punkt gegart und zergeht fast auf der Zunge. Die Beilagen schmecken gut, spielen aber hier ohnehin nur eine Nebenrolle. Und so rufen wir: Baby, ich will noch ein Steak von dir! ◀



El Gaucho

- ▶ 2500 Baden, Josefsplatz 2, Tel.: 02252 803 99, www.elgaucho.at
- ▶ Montag bis Samstag von 11 bis 24 Uhr, Sonntag von 12 bis 22 Uhr
- ▶ Inhaber: Franz Grossauer
Küchenkonzept: Christof Widakovich
Küchenchef: Markus Tötsch

Willkommen im Campus

Inmitten des weitläufigen Geländes der Wirtschaftsuniversität Wien befindet sich eine besonders einladende Genussoase. Jugendlich hipp und somit optimal passend zur Umgebung bietet „Das Campus“ kulinarische Köstlichkeiten im chilligen Interior-Design: offen, freundlich und sympathisch. Dass die Gäste nicht nur diese Philosophie lieben, sondern auch das vielseitige Speisenangebot, ist deutlich zu sehen. Darunter finden sich beispielsweise eine spektakuläre Auswahl an Flammkuchen von Veggie, herzhaft, Formaggi oder mediterran (€ 8,- bis € 10,-) und eben so viele Burgervariationen (€ 10,- bis € 13,-). Unter dem Motto „Enjoy“ bietet die Küchenlinie noch Klassiker wie Schnitzel vom Kalb mit Petersilerdäpfeln (€ 12,20), Kalbsbutterschnitzel mit Erdäpfelpüree (€ 16,50), zarte Spareribs (€ 14,90 bzw. € 19,90) und verschiedene Pastagerichte. Getoppt wird dies nur noch durch die aussagekräftigen Nachspeisen wie Mango-Creme-Brüller (€ 5,40), Schoko-Muss (€ 5,40) oder Blackies – Brownies, die sich mit Zartbitter-Schokolade liiert haben (€ 3,10). Selbstgemachte Limonaden, frisch gepresste Obstsaft, Smoothies und ein qualitativ wie quantitativ hochkarätiges Sortiment an Bier, Wein, Sprudel, Tees und Spirituosen sorgen dafür, dass die Studenten hier auch gastrosophisch bestens gebildet werden. Frühstück inklusive! ◀



Das Campus

- ▶ Campus WU: 1020 Wien, Welthandelsplatz 1, Tel.: 01 729 74 20, www.dascampus.at
- ▶ Montag bis Freitag von 11 bis 24 Uhr, Samstag von 9 bis 24 Uhr, Sonntag von 9 bis 18 Uhr
- ▶ Inhaber: Philipp Kucher
Küchenchef: Ekki Ruenroeng