

Kärntner Kasnudeln

GOURMET
SPITZEN

DIETER BRAATZ



Bei der Suche nach einer zuverlässig guten Lunchadresse in der Hamburger Innenstadt sind Liebhaber österreichischer Spezialitäten durchaus im Vorteil. Seit Yvonne und Alexander Tschebull vor drei Jahren ihr gleichnamiges Restaurant im Levantehaus etabliert haben, können Gäste von 11 bis 22 Uhr kulinarische Ausflüge ins Nachbarland machen – mit Wiener Schnitzel, Palatschinken und Kaiserschmarrn.

Die Tageskarte mit ihren fast 30 Gerichten verspricht Wohlgefühl für Gaumen und Magen. Abends gibt es eine leicht veränderte Karte, auf der auch mal eine Eismeerforelle „Sashimi-Style“ auftaucht. Als Auftakt zur Mittagszeit eignet sich die Schmankerlvariation, je nach Anzahl der kleinen Leckereien für 17 oder 19,90 Euro oder aber warm geräuchertes Beiried vom Almochen mit eingewekkten Schwammerln (15 Euro). Oder Bauernsalat mit Tiroler Speck und gebratenem Spiegelei (11 Euro). Für zwischendurch angest: Flammkuchen mit Tiroler Rohschinken (11 Euro), mit Rauchlachs & Rucola (11,50 Euro) oder mit Trüffel & Lauch (14,50 Euro). Den größeren Appetit befriedigen Kalbfleischpflanzerl auf Rahmschwammerl (15 Euro) oder Tiroler Kalbsleber-Geschnetzeltes mit Rahmwirsing und Kartoffelpüree (21,50 Euro). Eilige bestellen mittags den „Speedlunch“ (2 Gänge inkl. 0,5 Liter Mineralwasser 19,50 Euro), Leute mit mehr Zeit den „Relaxlunch“ (3 Gänge inkl. 0,5 Liter Mineralwasser 26 Euro).

Und wie schmeckt's nun? Köstlich, wie meine Kärntner Kasnudeln mit Trüffel (17 Euro). Weil es meine Vorspeise sein soll und kein Hauptgericht, bestelle ich die kleine Portion (11,90 Euro): Die hausgemachten nicht zu dicken Nudeltascherl sind mit Kräutertopfen gefüllt, mit dünnen Trüffelscheiben bestreut, dazu gibt es jungen Blattspinat. Mein Kollege lobt derweil seinen ersten Gang über den grünen Klee: marinierten Tafelspitz, dekorativ auf dem Teller mit reichlich Meerrettich, Radieschen, Gemüsevinagrette und Kartoffelcroutons angerichtet (11 Euro).

Und er bleibt auch beim Hauptgericht dem Rind treu – wieder mit einem Klassiker der Wiener Küche: Fiakergulasch (15 Euro). Das in große Stücke zerteilte Rindsgulasch ist perfekt geschmort, es ließe sich auch mit dem Löffel essen. Als Beilagen werden ein wachweich gekochtes Ei, Gurkerl und Petersilienkartoffeln serviert. Das hätte mich auch verlocken können, aber ich halte mich an ein Lieblingsgericht, das auch hierzulande in vielen Regionen angeboten wird, doch nicht immer in dieser ausgezeichneten Qualität: im Ganzen gebratene Blutwurst mit karamellisierten Apfelscheiben, Selleriepüree, Gurkensenf und Röstkartoffeln (18,50 Euro).

Bei einem Kärntner Koch verzichtet ein Gast zum Abschluss natürlich nicht auf Kostproben der berühmten österreichischen Mehlspeisen, wir also auch nicht. Da empfiehlt sich der gehaltvolle Wiener Apfelstrudel mit Zimtobers und Vanille-Eis (5,50 Euro). Oder die Wachauer Alternative: Marillenstrudel mit Marillenröster und Sauerrahmeis (ebenfalls 5,50 Euro). Wer das große Finale nicht auslassen möchte, ordert am besten die Mehrspeis-

Etagere (17 Euro) mit den Kostproben aus der Patisserie.

Als Begleiter zu Österreichs Küche eignet sich fast immer ein Grüner Veltliner, etwa der Reipersberg vom Weingut Maurer aus dem Weinviertel (0,2 Liter 7,80 Euro). Aber unter den rund 90 Weinen auf der Karte finden sich auch Weine von renommierten Winzern, vor allem aus Deutschland und österreichischen Weinregionen – wie ein 2010er Sauvignon blanc vom Sattlerhof (Flasche 35 Euro) oder der 2002er Blaufränkisch Ried Marienthal von Triebaum (Flasche 93,50 Euro).

Dieter Braatz ist stellvertretender Chefredakteur der Zeitschrift „Der Feinschmecker“

TSCHEBULL

Mönckebergstraße 7
(Levantehaus), Tel.: 32 96 47 96

Küchenzeiten: Mo.-Sa. 11-22 Uhr, So. geschlossen

Karten: Amex, EC, Master, Visa

Sitzplätze: 130 Plätze in Restaurant, Beisl und Bar

Service: flink und freundlich, dabei sehr zuvorkommend

Fazit: Mit dem „Tschebull“ hat das Wirtsehepaar in Hamburg ein Refugium für österreichische Kulinarik geschaffen. Es gibt hier viele traditionelle Gerichte aus der Küche unseres Nachbarlandes, die man im Urlaub dort genossen hat. Alexander Tschebull hat sie manchmal etwas verändert, und nicht selten schmecken sie im Levantehaus sogar etwas besser als daheim in der Alpenrepublik.