

THOMAS & HANS FIGLMÜLLER  
MIT FLORIAN HOLZER



DIE  
WIENER  
KÜCHE

& DAS BERÜHMTESTE  
SCHNITZEL DER WELT

Pichler

HERZLICH

# WILLKOMMEN

EIN PAAR WORTE ZUM THEMA APPETIT, ZUM THEMA TRADITION,  
ZUM THEMA KULINARISCHE IDENTITÄT UND WARUM WIEN DIE  
WUNDERBARSTE STADT AUF DER GANZEN WELT IST.

---

Natürlich könnte man auch ein Buch darüber schreiben, wie ein perfektes Wiener Schnitzel zuzubereiten ist. Doch, das wäre durchaus seitenfüllend. Nur würde man der Geschichte von Familie Figlmüller damit nicht gerecht werden, und außerdem ist das Schnitzel eben auch nur ein kleiner Bestandteil des wienerischen Rezeptes-Universums.

Die Wiener Küche ist so viel mehr. Auch so viel mehr als nur die Summe der einzelnen Landesküchen der ehemaligen k.u.k. Kronländer. Ja, die Wiener Küche

ist je ein bisschen böhmisch, ungarisch, norditalienisch, alpin, polnisch, bayerisch und natürlich Balkan-Style; aber die Wiener Küche ist auch eine Küche der Großbürger und der kleinen Leute, jener, die sich den Festtagsbraten leisten konnten, und jener, die das Beste aus den Resten machen mussten. Und die Wiener Küche blieb auch nicht stehen, sie entwickelte sich, wurde ergänzt, durchlebte Moden und umfasst damit auch den Geschmack verschiedener Epochen. Das macht sie spannend. Und deshalb passt sie auch so gut in diese Stadt.

**MAHLZEIT!**

---

FLORIAN HOLZER

# Inhaltsverzeichnis

## PROLOG

Vorwort S. 3

## HAUPTTEIL

das  
Schnitzel

### DIE FIGLMÜLLER-SAGA

Das Schnitzel gab es immer schon ..... S. 7  
Figlmüller – ein Name, zwei Adressen ... S. 15  
Das Lugeck ..... S. 19

### UNTERWEGS MIT Thomas & Hans

Wir begleiten die Gastronomen an ihre  
Lieblingsorte in Wien.  
S. 21f., 51, 66, 102, 114, 127, 138, 161, 170

## KNUSPRIG UND SAFTIG ZUGLEICH

Was Sie schon immer über das  
Lieblingsgericht der Österreicher  
wissen wollten.

S. 117 – 25

Wenn's schmeckt,  
ist es gut

## EPILOG

Rezeptverzeichnis ..... S. 164  
Küchen-Wienerisch und -Latein ..... S. 167  
Team ..... S. 172  
Impressum ..... S. 176

## ALLGEMEINE ANGABEN

- 1 Gemüse, Salate und Kräuter vor der Verwendung stets gut waschen, trocken tupfen oder schütteln und bei Bedarf putzen oder schälen. Obst bei Bedarf waschen.
- 2 Pfeffer ist, wenn nicht anders angegeben, immer schwarz und frisch gemahlen.
- 3 Im Backofen wird, falls nicht anders angegeben, Ober-/Unterhitze verwendet.
- 4 Begriffe der österreichischen Küchensprache werden in einem Glossar am Ende des Buches erklärt.
- 5 Wenn nicht anders angemerkt, beziehen sich die Mengenangaben auf 2 Portionen.

# Rezepte

## SUPPEN & VORSPEISEN

	Klare Rindsuppe .....	S. 35
	mit Leberknödeln .....	S. 38
	mit Grießnockerln .....	S. 38
	mit Frittaten .....	S. 39
	mit Markknödeln .....	S. 40
	mit Backerbsen .....	S. 40
Alt-Wiener Erdäpfel- .....	Ganslsuppe .....	S. 43
suppe mit Steinpilzen	Gänseleberparfait .....	S. 44
Borschtsch .....	Tafelspitzsuz .....	S. 47
Kürbiscremesuppe .....	Liptauer .....	S. 48

## Zwischengerichte

Erdäpfelgulasch .....	S. 54	Kalbsrahmgulasch .....	S. 61
Hirn mit Ei .....	S. 57	Kochsalat mit .....	S. 62
Gebackenes Kalbs- .....	S. 58	Augsburgern	
bries		Rindsgulasch .....	S. 65

## SCHNITZEL

Original Wiener Schnitzel · S. 129
Naturschnitzel · S. 130
Pariser Schnitzel · S. 133
Cordon bleu · S. 134
Figlmüller-Schnitzel · S. 137

## HAUPTSPEISEN

Backhendl .....	S. 70	Schweinsbraten .....	S. 85
Bröselfisolen .....	S. 73	Stefaniebraten .....	S. 86
Gefüllte Paprika .....	S. 74	Zwiebelrostbraten .....	S. 89
Kalbsbutterschnitzel ...	S. 77	Gesottenes Rindfleisch	S. 90
Krautfleckerl .....	S. 78	Serbischer Karpfen ....	S. 97
Krautrouladen .....	S. 81	Forelle Müllerin .....	S. 98
Reisfleisch .....	S. 82	Martinigansl .....	S. 101

## BEILAGEN

Risipisi · S. 106
Erdäpfelpüree · S. 106
Erdäpfelsalat · S. 109
Semmelknödel · S. 109
Butternockerl · S. 110
Dillfisolen · S. 110
Rotkraut · S. 113
Erdäpfelknödel · S. 113

Kaiserschmarren .....	S. 142
Milchrahmstrudel .....	S. 145
Apfelstrudel .....	S. 146
Kipferlkoch .....	S. 149
Buchteln mit Kanarimilch .....	S. 150

## Süßspeisen

Mohnnudeln .....	S. 153
Zwetschkenröster .....	S. 154
Apfelmus .....	S. 154
Powidltascherl .....	S. 157
Marillenknödel .....	S. 158

DIE  
FIGLMÜLLER-SAGA

DAS SCHNITZEL

GAB ES

IMMER SCHON

EINE FAMILIENGESCHICHTE - ODER WIE EIN WALDVIERTLER WEIN-  
HAUS ZU EINEM DER BEKANNTESTEN LOKALE ÖSTERREICHS WURDE.

Schlendert man heute durch die Bäckerstraße, eine der ältesten Straßen Wiens und Teil des noch mittelalterlich geprägten Stadtkerns, fällt einem zwangsläufig die Menschenglange auf, die sich da vor der Hausnummer 6 bildet.



# Figlmüller

ein Name,  
zwei Adressen

Es gibt nicht mehr viele Restaurants oder Gaststätten in Wien, die man als „Klassiker“ bezeichnen könnte. Die noch den Hauch der Geschichte atmen, noch erkennen lassen, wie Gastronomie in den fernen Tagen ihrer Gründung funktionierte.

Das hat zahlreiche Gründe. Viele der legendären Gaststätten und Speisehäuser der Wiener Innenstadt wichen den veränderten Konsumgewohnheiten, mehr noch verschwanden, weil ihre attraktive Lage Banken oder internationale Boutiquen interessierte, bei dritten fehlten die Nachfolger, viele wurden im Krieg zerstört. Und auch nicht wenige gingen scheinbar mit der Zeit, veränderten sich, wurden moderner, größer, schneller, internationaler – bis sie nicht mehr zu erkennen waren.

Beim Figlmüller in der Wollzeile war das anders. Ab 1905 betrieb die ursprünglich aus dem Waldviertel in Niederösterreich stammende Familie Weinhäuser in Wien, in den 1920ern übernahm sie das Gasthaus zwischen Wollzeile und Lugeck und machte daraus genau das, womit die Figlmüllers zuvor schon in Wiens Vorstädten erfolgreich waren: ein Weinhaus, eine Mischung aus Heurigenlokal und Gasthaus, schlicht, einfach, urig, „bodennah“, aber eben auch gemütlich. Mit stabilen Holzbänken, die dem einen oder anderen Jahrzehnt trotzen können, mit rustikalen Sesseln, die mit ihren gedrechselten Holzlehnen eine Anmutung ländlicher Idylle vermit-

teln, mit schmiedeeisernen Details, die durchaus ihren dekorativen Reiz besitzen. Viele dieser Details, die sich um die Schank-Theke ranken oder die Luster schmücken, verleihen dem Ensemble eine Spur verspielter Leichtigkeit. Aber nichts in diesem Lokal war unnütz, nichts sollte oder musste blenden, Funktionalität war das Gebot der Stunde.

Und das hat sich bis heute nicht verändert. Oder, um genau zu sein: Nicht nur diese Philosophie hat sich nicht geändert, das ganze Lokal sieht noch einigermassen aus wie vor hundert Jahren. Die Stuben sind eng und niedrig, ja, es wurde wohl ein paar Mal renoviert, auch bei Elektrik und Wasserversorgung hat man heute andere Ansprüche, dennoch sieht der Figlmüller immer noch so aus, wie ein Weinhaus nun einmal aussieht. Die gerahmten Zeitungsausschnitte an den Wänden wurden vielleicht ein bisschen mehr, denn wenn man über hundert Jahre seinem Stil treu bleibt, wird über eine derartige Standfestigkeit gerne berichtet. In der ganzen Welt.

Selbst die Speisekarte blieb klein, bodenständig und nahe an der Wiener Tradition. Vierzehn Gerichte, nicht mehr, und selbst wenn man Blutwurst und



# ... nichts in diesem Lokal war unnütz, nichts sollte oder musste blenden, Funktionalität war das Gebot der Stunde.

Grammeln heute nicht mehr selbst macht wie noch in den 1950er- und 60er-Jahren, der Alt-Wiener Tradition der Innereien-Gerichte blieb man durchaus treu, weshalb das fein panierte Bries – „das etwas edlere Innereingericht“, wie Hans Figlmüller senior sagt – oder die Kalbsleber, geröstet oder gebacken, einen Fixplatz auf der Karte hat.

Die Hauptrolle spielt hier aber das Schnitzel, viele hundert Stück vom original „Figlmüller-Schnitzel“ werden nach der speziellen Hausrezeptur zubereitet, die über Jahrzehnte hin entwickelt wurde und deren wesentliches Geheimnis immer noch darin besteht, dass es von Menschen zubereitet wird, die viel Erfahrung mit dem haben, was sie tun. Schöne Kruste, schöne Farbe, schöne Form, so lautet die Formel, und zu klein darf das original Figlmüller-Schnitzel natürlich auch nicht sein. „Tellergröße“ lautet die Vorgabe. Bräuchte es die anderen dreizehn Gerichte auf der Karte überhaupt? Von rein wirtschaftlicher Seite her gesehen wahrscheinlich nicht, aber Tradition ist eben Tradition, und Tradition nimmt bei Figlmüller eine wichtige Rolle ein.

Und apropos Tradition: Ganz wie das in den Weinhäusern vergangener Dekaden üblich war (und eigentlich auch bei den echten Heurigen, aber das geriet längst in Vergessenheit), wird beim Figlmüller kein Bier ausgeschenkt, kein Kaffee gebrüht und es werden keine Mehlspeisen zubereitet. Denn es geht schließlich ums Prinzip.

Dem die Familie Figlmüller umso leichter treu bleiben kann, weil es seit 2001 eine Dependance in unmittelbarer Nachbarschaft gibt, in der man die Sache nicht ganz so streng sieht, in der man das Figlmüller-Prinzip in die Gegenwart holte. Hier werden neben dem Stammsortiment der klassischen Figlmüller-Karte außerdem noch Klassiker der gutbürgerlichen Wie-

ner Küche wie Zwiebelrostbraten, klassisches Beef Tatar oder das Wiener Schnitzel vom Kalb zubereitet, einen Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster bekommt man ebenso wie ein Glas Bier oder einen Kaffee. Und mittags werden sogar preiswerte Menüs gekocht, was die Menschen, die in der Umgebung arbeiten, mit Freude annehmen.

Als Familie Figlmüller das Lokal in der Bäckerstraße übernahm, hatte sie außerdem die Möglichkeit, die Atmosphäre den zeitgemäßen Gegebenheiten anzupassen. Im Gegensatz zur kargen Funktionalität des Weinhauses setzte man hier auf etwas üppigere Gutbürgerlichkeit, auf Gemütlichkeit mit einem Hauch rustikaler Eleganz, auf dunkles Holz und ein bisschen Messing, typisch wienerisch mit einer Prise Pariser Bistro. Auch das Thema Wein ist hier allgegenwärtig, gut befüllte Regale zeugen von der Fruchtbarkeit der eigenen Rieden – gleichsam ein Zitat des alten Figlmüller-Weinhauses ums Eck. Allerdings steht hier sehr viel mehr Platz zur Verfügung, Veranstaltungsräume im Keller nehmen auch wirklich große Gesellschaften auf, der Figlmüller in der Bäckerstraße ist nicht nur ein Bindeglied zwischen der Familientradition und der Moderne, er ist ein extrem leistungsfähiger Gastronomiebetrieb.

Der jüngst – die Zumietung einer benachbarten Immobilie machte es möglich – sogar noch ein bisschen leistungsfähiger gemacht wurde: Noch mehr Sitzplätze, 250 an der Zahl, eine noch größere, modernere Küche – mit diesem Umbau zählt der Figlmüller in der Bäckerstraße zu den größten (überdachten) Gastronomiebetrieben nicht nur in Wiens City, sondern in der ganzen Stadt. Wird das etwas daran ändern, dass sich Menschen aus aller Welt in Schlangen anstellen, um hier einen Platz zu bekommen und das legendäre Figlmüller-Schnitzel zu genießen? Wahrscheinlich nicht. ♦



# UNTERWEGS MIT Thomas & Hans

Weinberge unmittelbar neben der Stadt, die Donau und ihre Naherholungsbereiche, die turbulenten, jungen Szene-Viertel und natürlich die gastronomischen Klassiker – das ist das Wien von Thomas und Hans Figlmüller.



N<sup>o</sup> 3

SCHWEIZERHAUS



N<sup>o</sup> 2

MOCHI UND UMGEBUNG



N<sup>o</sup> 1

INNERE STADT



N<sup>o</sup> 4

ALTE DONAU



**Nº 6**

VOLKSGARTEN



**Nº 7**

SPITTELBERG



**Nº 9**

WEINGUT ZAWODSKY

WEINGUT WIENINGER



**Nº 5**

SACHER



**Nº 8**

# GEFÜLLTE PAPRIKA in Paradeissauce

## ZUTATEN

1 Semmel vom Vortag  
125 ml Milch  
70 g Reis  
2 große oder 4 kleine  
Paprika, rot, gelb oder  
grün  
250 g Faschiertes (Schwein  
und Rind gemischt)  
2 Knoblauchzehen,  
fein geschnitten  
1 TL Senf  
1 TL getrockneter Majoran  
1 Ei  
Salz, Pfeffer

## *Für die Paradeissauce:*

200 g Tomaten  
100 g Zwiebeln, fein  
geschnitten  
40 g Butter  
10 g Mehl (glatt)  
1 EL Tomatenmark  
1 Lorbeerblatt  
1 Prise Zucker  
250 ml Rindsuppe (siehe S. 35)  
Salz, Pfeffer

- 
- 1** Semmel 30 Min. in Milch einweichen. Reis kochen und beiseitestellen. Aus den Paprika am Stielansatz kreisrunde „Deckel“ ausschneiden (und aufheben), die Schoten von Kerngehäuse und Kernen befreien, innen und außen waschen.
  - 2** Für die Paradeissauce die Tomaten klein schneiden. Zwiebeln in Butter glasig anrösten, mit Mehl stauben, mit Tomatenmark „tomatisieren“, mit Lorbeer, Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Tomaten hinzufügen, mit Rindsuppe aufgießen und 15 Min. köcheln lassen. Dann Lorbeerblatt entfernen, Tomaten durch ein feines Sieb passieren und beiseitestellen. Backofen auf 160 °C vorheizen.
  - 3** Semmel ausdrücken, faschieren oder mixen. Faschiertes, gekochten Reis, zerkleinerte Semmel, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Senf, Majoran und Ei gleichmäßig vermischen. Die Masse mit der Hand vorsichtig und ohne allzu großen Druck in die Paprikaschoten füllen, die „Deckel“ wieder aufsetzen.
  - 4** Gefüllte Paprika mit der Öffnung nach oben in eine feuerfeste Form setzen und mit der Paradeissauce übergießen. Im vorgeheizten Backofen ca. 45 Min. dünsten. Gemeinsam mit der Sauce anrichten.





Die GEFÜLLTEN PAPRIKA zählen zu jenen Gerichten, von denen jede Wienerin, jeder Wiener fest überzeugt ist, sie nirgendwo besser vorgesetzt zu bekommen als zu Hause bei Müttern oder Großmüttern. Ob die Füllung der gefüllten Paprika Reis enthalten soll oder nicht, ist in Wien eine Glaubensfrage. Aber man ist tolerant.



# FIGLMÜLLER Schnitzel

## ZUTATEN

2	Schweinschnitzel à 240 g (vorzugsweise aus dem Rücken)	<b>Außerdem:</b>
100 g	Mehl (griffig)	1 Zitrone
2	Eier	
100 g	Semmelbrösel	
500 ml	Sonnenblumenöl	
	Salz	

- 1** Schnitzel zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie legen und mit der flachen Seite des Schnitzelklopfers gleichmäßig auf 3–4 mm plattieren – das Figlmüller-Schnitzel soll einerseits groß, andererseits knusprig sein. Drei Teller mit Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln vorbereiten.
- 2** Schnitzel beidseitig salzen, in Mehl wenden und überschüssiges Mehl abklopfen; durch das verquirlte Ei ziehen, abtropfen lassen und danach in Semmelbröseln wenden. Jede der drei Panierschichten muss lückenlos erfolgen, je schneller man vorgeht, desto besser gelingt die Panier.
- 3** Die Figlmüller-Methode sieht vor, drei Pfannen mit reichlich Öl zu füllen und dieses auf unterschiedliche Temperaturen zu erhitzen: das Öl in der ersten auf 185 °C, in der zweiten auf 180 °C und in der dritten wiederum auf 185 °C (Thermometer verwenden). Nach jeweils 10 Sek. kommt das Schnitzel in die nächste Pfanne.
- 4** Die Schnitzel müssen im Fett schwimmen, die Pfannen außerdem immer ein bisschen gerüttelt werden, damit die Schnitzel in Bewegung bleiben und das heiße Öl über das Schnitzel schwappen kann. So bildet sich die einzigartig wellige Panier. Schnitzel mit zwei Löffeln aus der letzten Pfanne nehmen. Keinesfalls ins Fleisch stechen!
- 5** Nach dem Ausbacken gründlich mit Küchenkrepp abtupfen und mit einer Zitronenspalte sowie Erdäpfel-Vogerl-Salat (*siehe S. 109*) servieren.

Neben dem Apfelstrudel ist der MILCHRAHMSTRUDEL, aka „Milirahmstrudel“, die Krönung der österreichischen Strudelkunst. Die Figlmüller-Pâtissière Sabine Pichler hat den Milchrahmstrudel in Form eines knusprigen Pie interpretiert und das Verhältnis zwischen Knusprigkeit und fülligem Schmelz etwas zugunsten der wunderbaren Füllung verändert.





# MILCHRAHM Strudel

für ca. 8 Förmchen  
à 80 ml Fassungsvermögen

## ZUTATEN

120 g Strudelteig aus dem Kühlregal oder selbst gemacht (siehe S. 146)

### *Für die Topfenmasse:*

2 Eiweiß  
70 g Butter plus etwas für die Förmchen  
25 g Zucker  
2 Eigelb  
1 TL Bourbon-Vanillezucker

abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone  
200 g Topfen  
170 g Sauerrahm  
25 g Mehl (glatt)  
1,5 Scheiben Toastbrot, entrindet, gewürfelt

### *Für die Royale:*

125 ml Milch  
2 Eier  
1 TL Bourbon-Vanillezucker

### *Für die Vanillesauce:*

500 ml Milch  
12 g Maisstärke  
2 Eigelb  
100 g Zucker  
5 g Vanillezucker mit Schotenstückchen (oder Bourbon-Vanillezucker)

### *Außerdem:*

frische Beeren  
frische Minze

- 1** Backofen auf 170 °C vorheizen. Für die Topfenmasse Eiweiß zu festem Schnee schlagen. Übrige Zutaten vermengen und den Schnee vorsichtig unterziehen.
- 2** Förmchen mit Butter ausstreichen. Strudelteig in ausreichend große Quadrate schneiden und (evtl. überlappend) in die Förmchen legen. Topfenmasse ca. 3 cm hoch einfüllen und mit je einem Strudelteig-Blatt abdecken. Ca. 15 Min. vorbacken.
- 3** Für die Royale alle Zutaten verrühren.
- 4** Förmchen aus dem Ofen nehmen, je ein Loch in die Strudeldeckel stechen und die Royale eingießen, um die Hohlräume in der Füllung auszugleichen. Weitere 10–15 Min. fertig backen.
- 5** Für die Vanillesauce ein Drittel der Milch mit der Maisstärke und den Eigelben verrühren. Übrige Milch mit Zucker und Vanillezucker aufkochen, Milch-Stärke-Mischung mit dem Schneebesen unterrühren. Noch einmal kurz aufkochen lassen.
- 6** Fertig gebackene Milchrahmstrudel aus den Förmchen nehmen, auf Teller setzen und mit der Vanillesauce umgießen. Mit Beeren und Minze garnieren.

# Rezeptverzeichnis

## A

Apfelkren ..... S. 94  
Apfelmus ..... S. 154  
Apfelstrudel ..... S. 146

## B

Backerbsen ..... S. 40  
Backhendl ..... S. 70  
Borschtsch ..... S. 31  
Bröselfisolen ..... S. 73  
Buchteln, gefüllt, ..... S. 150  
mit Kanarimilch  
Butternockerl ..... S. 110

## C

Cordon bleu ..... S. 134  
vom Huhn  
Cremespinat ..... S. 95

## D

Dillfisolen ..... S. 110

## E

Erbsenreis ..... S. 106  
Erdäpfelgulasch ..... S. 54  
Erdäpfelknödel ..... S. 113  
Erdäpfelpüree ..... S. 106  
Erdäpfelsalat ..... S. 109  
Erdäpfelsuppe, ..... S. 28  
Alt-Wiener, mit Steinpilzen

## F

Figlmüller-Schnitzel ..... S. 137  
Forelle Müllerin ..... S. 98  
Frittaten ..... S. 39

## G

Gänseleberparfait ..... S. 44  
Ganslsuppe ..... S. 43  
Gefüllte Paprika ..... S. 74  
in Paradeissauce

Gesottenes Rindfleisch ..... S. 90  
Grießnockerl ..... S. 38

## H

Hirn mit Ei ..... S. 57

## K

Kaiserschmarren ..... S. 142  
Kalbsbries, gebacken, ..... S. 58  
mit Sauce tartare  
Kalbsbutterschnitzel ..... S. 77  
Kalbsrahmgulasch ..... S. 61  
Kanarimilch ..... S. 150  
Karpfen, serbisch ..... S. 97  
Kipferlkoch ..... S. 149  
Kochsalat mit Augsburgern .. S. 62  
Krautfleckerl ..... S. 78  
Krautrouladen ..... S. 81  
Kürbiscremesuppe ..... S. 32

## L

Leberknödel ..... S. 38  
Liptauer ..... S. 48

## M

Marillknödel ..... S. 158  
Markknödel ..... S. 40  
Martinigansl, knusprig ..... S. 101  
Milchrahmstrudel ..... S. 145  
mit Vanillesauce  
Mohnnudeln ..... S. 153

## N

Naturschnitzel ..... S. 130

## O

Original Wiener Schnitzel .. S. 129

## P

Paprika, gefüllt, ..... S. 74  
in Paradeissauce

Paradeissauce ..... S. 74  
Pariser Schnitzel ..... S. 133  
Powidltascherl ..... S. 157

## R

Reisfleisch ..... S. 82  
Rindfleisch-Beilagen .... S. 94 – 95  
Rindfleisch, gesotten ..... S. 90  
Rindsgulasch ..... S. 65  
Rindsuppe, klar ..... S. 35  
Risipisi ..... S. 106  
Rösti ..... S. 95  
Rotkraut ..... S. 113

## S

Sauce tartare ..... S. 58  
Schnittlauchsauce ..... S. 94  
Schnitzel, Figlmüller- ..... S. 137  
Schnitzel, Natur- ..... S. 130  
Schnitzel, Pariser ..... S. 133  
Schnitzel, Wiener, original.. S. 129  
Schweinsbraten ..... S. 85  
Semmelknödel ..... S. 109  
Semmelkren ..... S. 94  
Serbischer Karpfen ..... S. 97  
Stefaniebraten ..... S. 86  
Suppeneinlagen ..... S. 37

## T

Tafelspitzsulz ..... S. 47

## V

Vanillesauce ..... S. 145

## W

Wiener Schnitzel, ..... S. 129  
original

## Z

Zwetschkenröster ..... S. 154  
Zwiebelrostbraten ..... S. 89



# Dank

Bei unserem außergewöhnlichen Küchenteam Markus Brunner, Thomas Straßegger, Martin Leeb und Sabine Pichler wollen wir uns besonders bedanken. Sie haben dazu beigetragen, dass die Gerichte nicht nur auf den Fotos gut ausgesehen haben, sondern beim Verkosten danach durch eine stets hochkarätig besetzte Jury sehr großen Anklang fanden.

Ein besonderer Dank gilt Florian Holzer – durch seine Texte liest sich das Buch wie ein spannender Roman. Wir hatten von Anfang bis Ende das Gefühl, genau den Richtigen für unser Buch gefunden zu haben. Viele aufschlussreiche und wertvolle Gespräche während des Projekts haben das untermauert.

Was wäre ein Kochbuch ohne Fotos und Grafik? Vielen Dank an Lukas Lorenz, der eine perfekte Ergänzung zum frischen und sehr gelungenen Design von Bureau F (Fabienne Feltus) war; stets

gut aufgelegt, nie gestellt und den Finger immer zur richtigen Zeit am Auslöser.

Außerdem herzlichen Dank an Gabi Weiß für das Setstyling, an Inge Fasan für das Lektorat und an das Team des Pichler Verlags, insbesondere an Jasmin Parapatits für das Projektmanagement.

Das Zusammenwirken aller Beteiligten war etwas ganz Besonderes. Die Fotoshootings, bei denen nebeneinander gekocht, fotografiert und gefachsimpelt wurde, waren immer entspannt, amikal und bereichernd. Es war eine Freude, dem Buch beim Wachsen zuzusehen.

Zu guter Letzt richtet sich unser Dank an unsere Gäste, die seit über einem Jahrhundert immer wieder zahlreich bei uns einkehren. Ohne sie wäre es nicht möglich gewesen, dieses Buch auf den Weg zu bringen.

---

## Liebe Leserin, lieber Leser,

hat Ihnen dieses Buch gefallen? Dann freuen wir uns über Ihre Weiterempfehlung! Erzählen Sie in Ihrem Freundeskreis davon, in Ihrer Buchhandlung, oder bewerten Sie es online.

Wollen Sie weitere Informationen zum Thema? Möchten Sie mit den Autoren in Kontakt treten? Wir freuen uns auf Austausch und Anregung unter [leserstimme@styriabooks.at](mailto:leserstimme@styriabooks.at)  
Inspiration, Geschenkideen und gute Geschichten finden Sie auf [www.styriabooks.at](http://www.styriabooks.at)

## STYRIA BUCHVERLAGE

---

© 2020 by Pichler Verlag  
in der Verlagsgruppe Styria GmbH & Co KG  
Wien – Graz  
Alle Rechte vorbehalten.  
ISBN 978-3-222-14046-4

Bücher aus der Verlagsgruppe Styria gibt es  
in jeder Buchhandlung und im Online-Shop  
[www.styriabooks.at](http://www.styriabooks.at)

TEXTE: Florian Holzer  
FOTOS: Lukas Lorenz; S. 9, 10: Figlmüller privat  
COVERGESTALTUNG: Bureau F – [www.bureauf.com](http://www.bureauf.com)  
LAYOUT UND BUCHGESTALTUNG: Bureau F –  
[www.bureauf.com](http://www.bureauf.com)  
LEKTORAT: Inge Fasan  
PROJEKTLEITUNG: Jasmin Parapatits

Wir übernehmen Verantwortung.  
Konzeption, Gestaltung sowie Herstellung, Papier,  
Druck und Bindung stammen aus Österreich.

PAPIER: Salzer Touch white 150g  
DRUCK: Holzhausen-Gerin, A-2120 Wolkersdorf  
BINDUNG: Papyrus, A-1100 Wien  
HERSTELLUNG: Maria Schuster

Printed in the EU  
7 6 5 4 3 2 1