

Fleischiges, Pizza & Pasta

AMERIKA TRIFFT ITALIEN

Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute liegt so nah? Das kann man beim **Frank's** ruhig wörtlich nehmen. Denn im Herzen Wiens isst man hervorragend italo-amerikanische Köstlichkeiten.

Text: Johannes Altmann |

Foto: Leonardo Ramirez Photography

S

**Der Blood & Bacon Cocktail
ist ein klassischer Bloody Mary
mit geräuchertem Speck.**

Klassischer Auftakt

Wir beginnen den Abend mit einem Cocktail: dem Blood & Bacon, einer klassischen Bloody Mary mit geräuchertem Speck. Der perfekte Einstieg, wenn es um Fleisch geht, finden wir – und unsere Gastgeber. Ganz besonderes Lob gebührt an dieser Stelle unserem Kellner, der uns mit seinen Empfehlungen ein tolles Menü zum Durchkosten samt Getränken zusammenstellt und uns



eit über 20 Jahren verwöhnen Klaus Piber und sein Team ihre Gäste im Frank's am Wiener Laurenzerberg. Was kaum jemand weiß, die italienische und amerikanische Küche sind eng mit einander verwoben und so kommen im Frank's neben Steak, Ribs und Burgern genauso exzellente Pizza und Pasta auf den Tisch. Hier legt man großen Wert auf Qualität und Frische der verwendeten Produkte – und das macht sich bei jedem Bissen bemerkbar. Mein persönlicher Favorit sind übrigens die Dry Aged Steaks, die in der hauseigenen Reifekammer abgehangen werden.

sicher und kompetent durch den Abend leitet. Mit Genuss verkosten wir unsere Vorspeisen-Variation. Diese könnte man fast als „Surf and Turf“ bezeichnen: Wir bekommen Beef Tartare und Giant Rock Shrimps. Das Beef Tartare wird mit diversen Gewürzen und hausgemachten Saucen serviert. Besonderes Highlight: Der Gast kann das Fleisch selbst würzen und so perfekt auf den eigenen Geschmack abstimmen. Auch die Beilagen sind nicht alltäglich: Kapernbeeren-Gurkenvinaigrette, die indonesische Chili-Würzsauce Sambal und Zwiebel-Knoblauchöl gehören nicht

unbedingt zu den üblichen Zutaten eines Beef Tartare, passen aber unserer Meinung nach hervorragend dazu.

Die Giant Rock Shrimps werden ohne Gewürze und Schnickschnack gebraten, wodurch ihr feiner Eigengeschmack erhalten wird, und mit einer hausgemachten Sauce serviert. Begleitet werden die Vorspeisen von einem Grünen Veltliner 2015 vom Salomon Undhof.

Pefekt für Fleisch-Fans

Und dann geht es ans Eingemachte: Als Hauptgang bekommen wir ein

In Frank's hauseigenen Reifekammer wird das Dry Aged Beef abgehängt.



WHERE, HOW, WHEN

Frank's American Bar & Restaurant & Music
Laurenzerberg 2, 1010 Wien

Öffnungszeiten
Montag bis Freitag: 11 – 24 Uhr
Samstag & Sonntag: 17 – 24 Uhr
(Küche jeweils bis 23 Uhr)

Reservierungen
Tel.: +43 1 533 78 05
E-Mail: restaurant@franks.at
www.franks.at



300 Gramm Rib Eye Steak medium rare, Big Beef Ribs und als Beilagen Fried Onionsrings, Süsskartoffel-Pommes und Blattspinat mit Knoblauch. Natürlich dürfen die hausgemachten Saucen nicht fehlen: BBQ Sauce, Cognac-Pfeffersauce und Sambal.

Ein kulinarischer Genuss für alle, die Fleisch lieben – so wie wir: Das Steak ist fein mit Fett durchzogen und auf den Punkt medium rare gebraten, genau wie bestellt. Eigentlich hätten wir dazu gar keine Saucen gebraucht, da das Fleisch einen tollen Eigengeschmack hat, aber trotzdem: Jede Sauce für sich ist ein Erlebnis.

Die Big Beef Ribs zeichnen sich dadurch aus, dass man viel, enorm weiches und saftiges Fleisch auf nur einem großen Knochen bekommt. Man wird also von zwei Rippen absolut satt. Mit einem Wort: Mit den sonst üblichen Schweineripperl sind diese Rippen nicht zu vergleichen.

Die Beilagen sind reichlich und sehr gut. Mein persönlicher Favorit: die knusprigen Süsskartoffel-Pommes. Zu dem deftigen Essen hat unser Kellner einen Riesling Schütt 2003 vom Knoll empfohlen. Ein sehr reichhaltiger, kräftiger Wein, der zu dem würzigen Essen sehr gut passt.

Süßer Ausklang

Puh, jetzt sind wir aber satt. Ein Dessert? Na gut – das können wir uns nicht entgehen lassen. Unser Kellner gönnt uns eine kurze Pause und serviert uns einen Warm soft Chocolate Cake. Hmmm, da kann man nur sagen: Der Name ist Programm. Außen leicht knusprig und innen mit cremiger, fast flüssiger Valrhonashokolade gefüllt, ist der Kuchen ein Gedicht. Dazu bekommen wir ein sensationelles, hausgemachtes Vanilleeis. Und zum krönenden Abschluß? Einen 23 Jahre alten Ron Zacapa Solera.

Was uns besonders freut: Der Chef des Hauses, selbst im Lokal, kommt auf einen kurzen Plausch bei uns vorbei und erkundigt sich persönlich nach unserem Befinden. Was zeigt, daß Klaus Piber nicht nur Chef, sondern Gastgeber mit Leib und Seele ist. Ein rundum gelungener Abend also – und wir legen das Frank's jedem Fan der amerikanischen Küche wärmstens ans Herz. Wir kommen bestimmt wieder ...

BEWERTUNG 4.9 (VON 5)

| | |
|----------------------|-------|
| Ambiente | ●●●●● |
| Bedienung / Service | ●●●●● |
| Barrierefreiheit | ●●●●○ |
| Qualität der Speisen | ●●●●● |
| Getränkeauswahl | ●●●●● |
| Preis / Leistung | ●●●●● |
| Sauberkeit | ●●●●● |

