

Reifes Fleisch

Amerikaner haben ein entspanntes Verhältnis zur Schönheitschirurgie. So hat sich auch das Frank's, Wiens Pionier der Steak-Kultur, zum 20er ein Lifting gegönnt.

TEXT: ROLAND GRAF



Klaus Piber hat Humor und kennt sich aus. Sein „Geschenk“ zum zwanzigjährigen Bestehen des Steak-Restaurants an der Schwedenplatz-Ecke wurde das „Frank's 2.0“. Es ist aber dennoch kein Software-Update geworden, auch am Entrée, der Lüftung und dem Licht (endlich LED-Lampen!) wurde geschraubt. Der Umbau des Hauses, das „upstairs“ ein neues Wiener Hotel beherbergen wird, hat aber auch die Speisekarte verändert. Die Klassiker, vor allem das selbst gereifte Rindfleisch für alle Steak-Cuts dieser Welt, sind geblieben. Der Blick auf den „Dry Age“-Schrank beruhigt schon mal die Stammgäste. Doch statt der Speisekarte zum Blättern gibt es nun einen prall gefüllten Zweiseiter am Holzbrett. Das war's aber auch schon mit der Anbiederung an den Zeitgeist der

Marke „gehobener Burger-Laden“. Denn mit denen kann Piber nicht so viel anfangen. Seine Rindfleisch-Patties werden selbst gewolft, wenn es Burger gibt, und mit 800 Grad am Lava-Grill quasi aromatisch versiegelt. Bei den Steaks kommt dazu Finish im Pizzaofen. „Was sonst?“, fragt Piber, der vorgegartes und erst dann gegrilltes Beef für eine küchenphysikalische Anomalie hält. Vegetarier werden immer noch nicht glücklich am Laurenzerberg, doch die Option „Gedämpftes Wurzelgemüse“ eröffnet auch hier Perspektiven abseits der 08/15-Fleischbegleiter. Bei den Pizzen hat man ein „Best of“ der beliebtesten Teigbeläge belassen. Eine Klasse für sich (und das ist nicht selbstverständlich) sind die 13 Desserts. Der flüssige Schokokuchen, den es hier schon gab, bevor er Mode

wurde, kann jetzt auch mit einem hausgemachten Vanille-Softeis ergänzt werden. Er ist eines der Gerichte, die man der Freundin schneller wegfuttert, als sie die Lippen nachziehen kann. Wirklich neu ist auch die Cocktail-Karte, für die sich Piber Daniel Schober an Bord holte. Er kreierte die Haus-Drinks neu, denn hier pflegt man – ganz „Amerikaner“ – den Pre-Dinner-Drink, als wäre man bei den „Mad Men“-Werbern. Sharif Hossain mixt etwa eine pfeffersatte „Bloody Mary“ mit Speck-Infusion, die auch Tomatensaft-Phobiker lieben könnten (10,90 Euro). Unter den Gins mit Tee-Aromatisierung ragt der „Marani“ mit seiner Fruchtigkeit heraus. Viel mehr braucht man dann auch gar nicht für den gelungenen Abend. Außer vielleicht zwei weitere im „Frank's 2.0“. 

FRANK'S

Laurenzerberg 2, A-1010 Wien, geöffnet ist Montag bis Sonntag von 11 bis 1 Uhr, am Wochenende von 17 bis 1 Uhr. franks.at

Preise: Vorspeisen ab 5,20 Euro (Shrimp-Suppe); günstigstes Steak samt Beilage und Sauce nach Wahl um 19,90 Euro, Pizza ab 8,90 Euro, Burger ab 11,90 Euro.

Pflicht-Kauf: Natürlich Steak (im persönlichen Lieblingscut), aber auch Platz lassen für die Desserts.

Ideal für: Trost-Essen nach Trennungen aller Art oder als Abwehrzauber nach Vegetarismus-Seminaren.

Leistungskoeffizient:

81

0-25=kann nix · 25-50=Luft nach oben
50-75=solid · 75-100=überzeugend

Preisband:

77

0-25=läppisch · 25-50=leistbar
50-75=leicht gehoben · 75-100=Luxus