

Mittwoch 7. Dezember 2016



Genuss & Lifestyle

KARIN SCHNEGDAR



Brigi
- wie
Die
te He
dem
schäft
Währ
chen"
um je
hand
durch
fang
eigen
schil
Hur
zels
setz
trek
kat
ke
ke
de
ei
m
tr
a
d
S

Das neue Pastrami Baby: Lässiges Ambiente und saftige Sandwiches wie in New York

Pastrami spielt die Hauptrolle im neuen Imbiss in Lerchenfeld

Saftig, würzig und dunkelrot

New-York-Reisende kennen den Kult, der im Big Apple um Pastrami gemacht wird: Gepökelte und geräucherte Rinderbrust kommt lauwarm geschichtet zwischen Roggenbrot-scheiben. So kriegt man es in Imbisslokalen wie Katz's Deli in Lower Manhattan oder Frankel's in Brooklyn.

In Wien ist die würzige Delikatesse eine relativ neue Erscheinung. Konstantin Kerschbaum, Robert Haider & Barbara Fe-

gerl haben ihr lässiges kleines Lokal in der Lerchenfelder Straße in Wien-Neubau gleich programmatisch Pastrami Baby genannt.

Abgesehen von ein paar österreichischen Brot-Kreationen – Blutwurst mit Apfel, gebeizter Seesaibling mit Feigensenf – dreht sich hier alles um das ungemain saftige, kräftig gepfefferte Fleisch. Es wird derzeit noch aus Berlin geliefert, die Suche nach einem verlässlichen rotweißroten

Lieferanten läuft. Das dunkle Brot steuert Edelbäcker Helmut Gragger bei. Und natürlich steht auf der Karte auch das legendäre Reuben-Sandwich, wo das Fleisch noch mit Remouladensauce, Kraut und geschmolzenem Käse aufgepoppt wird. Wer will, kann dazu das Bier aus der Flasche trinken, wie es auch die New Yorker tun.

Pastrami Baby, Lerchenfelder Strasse 51/15-15a, 1070 Wien, Mo-Sa 10-22

WAS KOMMT

ZAHL DER WOCHE

Vitamine stecken in nur

S
A