



# Les Clefs d'Or Austria

## CONCIERGE d'HOTEL

### Einladung Kitch – Bar & Grill

An einem sonnigen Abend im Juli traf sich die Sektion Clefs d'Or Wien auf eine Einladung des Restaurant Kitch in der Falkestraße 5 im ersten Wiener Bezirk.

Unter dem Motto: 3 Plätze 1 Ziel – Höchste Qualität am Teller, erstklassige aber familiäre Atmosphäre präsentierte sich das Restaurant Konzept Kitch unter der Schirmherrschaft von Juan Amador. Casual Dining im urbanen Ambiente lautet das Prinzip. Ob Pizza & Pasta urban neapolitanisch, Fisch & Fleisch casual-stylish oder Cocktail & Drinks easy Entertainment man hat mit dem Kitch ein lässiges Ambiente mit mehreren Settings geschaffen. Das Kitch Grill & Bar setzt seinen Schwerpunkt auf Grill, kurz angebraten bei 800-900 Grad am Lohberger Grill um perfekte rauchige Aromen zu bewirken. Neben ausgewählten Fleischspezialitäten Wagyu Roastbeef aus Australien und Kobe Rind aus Japan bezieht man das Beste vom Fleischer Höllerschmid.

Im Moment wird noch fleißig an einer unterirdischen Club-Location gearbeitet, die Gäste nach dem Essen und Trinken zum Feiern animieren soll.



Als Besonderheit des heutigen Abends präsentierten sich zusätzlich noch die Partnerbetriebe

Andreas Gugumuck sowie Georg "Schorschi" Groß vom Weingut Wienering und begleiteten uns durch den Abend.

Das Restaurant Team des Kitch Grill and Bar unter der Restaurantleitung von Hans Peter Ertl (ehemalig beschäftigt beim Do und Co Restaurant am Stephansplatz) startete von Anfang an mit professionellen aber dennoch herzlich-persönlichen Service.

Den spannenden Anfang machte Andreas Gugumuck mit gratinierten Schecken in 6erlei verschiedenen Soßen. Der eine oder andere musste redlich mit Überwindung kämpfen, aber das Endergebnis war durchaus geschmacklich interessant. In Folge dessen wurden vom Kitch Küchenteam 8 kleine oft unerwartete-

kombinierte Gänge serviert.

Ob Krokette vom Beinschinken, Frittierten Oktopus, Alpenlachs in Citrus-Olivenöl

Spargel, Beef Tartar, gefolgt von Zander auf Erdäpfel Gulasch, Entrecote vom Kalb, Lammkrone, Dry Aged Filet. Das süße Ende machte ein große Portion Wodka mit einer kleinen Kugel aus Zitronensorbet.

Die Weinbegleitung erfolgte durch Schorschi Groß beziehungsweise den Sommelier Hans Peter Ertl.

Alles in allem ein sehr stimmungsvoll-gemütlicher Abend mit vielen netten Gesprächen.



Mit lieben Grüßen,  
Rainer Gruber – Ritz Carlton