

Neueröffnung: Das Servus in der Wiener Innenstadt!



Dominik Köhler



Reinhard Sommereder im neuen Servus Restaurant in Wien ©Sonderagentur / Fabian Orner / Culinarius

Veröffentlicht: 17.10.2022

Gastro.News hat Reinhard Sommereder den Küchenchef im brandneuen Servus Restaurant in der Wiener Innenstadt besucht, um mehr über Kulinarik, Look und Vision des Lokals zu erfahren. Mit Erfolg.

Manchmal reicht schon ein einziger Bissen Brot, um sich von der Qualität eines Restaurants zu überzeugen. Weil es eben nicht immer Millimeterarbeit und Pinzetten-Akrobatik braucht, um den Produkten und Gerichten einen Rahmen zu bieten, der ihnen entspricht. Diese Erfahrung hat Gastro.News beim Besuch des am 10. Oktober 2022 eröffneten Restaurants Servus in der Hohenstaufengasse im 1. Wiener Gemeindebezirk gemacht. Im Lokal angekommen haben wir uns mit Reinhard Sommereder, dem Executive Küchenchef über die Kulinarik und Vision im Servus unterhalten. „Ich habe über 20 Jahre meines beruflichen Lebens in der gehobenen Gastronomie verbracht, wo sich alles um Hauben und Sterne dreht. Davon habe ich mich aber verabschiedet und mit dem mittlerweile zweiten Servus Restaurant (das erste ist in Parndorf) einen kulinarischen Weg eingeschlagen der echt, ehrlich und bodenständig ist. Wir sind nicht das Steirereck und auch nicht das Plachutta, das wollen wir aber auch gar nicht“, so der sympathische Küchenchef.



Hohe Räume und viel Licht im Lokal ©Culinarius

Ehrliche Küche mit Substanz

Im Servus kommen die Lebensmittel und Produkte aus Österreich. Und das zu 100 Prozent. Der Küchenstil ist hingegen weltoffen, modern und international gehalten. „Wir rücken die österreichische Gastlichkeit zurück in den Fokus und mit ihr ein paar tolle Klassiker der heimischen Küche. Dabei setzen wir neue Küchentechniken ein und lassen unserer Kreativität freien Lauf“, erzählt Sommereder. Auf der Karte des Restaurants stehen unter anderem eine kräftige Rindssuppe, Eiernockerl mit grünem Salat und faschierte Laibchen. Aber auch auf ein Kalbsrahmgulasch oder Karfiolgröstl dürfen sich die Gäste freuen. Das Brot wird täglich frisch gebacken und auch der Senf ist hausgemacht. „Wir haben eine große offene Küche die Einblick in unsere Arbeit gibt. Wir verstecken nichts und zeigen gerne die Produkte und Lebensmittel die wir verarbeiten und servieren“, so der Küchenchef weiter. Und in Zukunft vielleicht auch den Besucherinnen und Besuchern in weiteren großen Städten Österreichs, denn Expansionsgedanken gibt es bereits.



Die offene Küche lädt dazu ein, einen Blick hinter die Kulissen zu werfen ©Culinarius

Letzte Handgriffe im Restaurant Servus

Das Restaurant Servus verfügt über rund 90 bis 100 Sitzplätze, hohe lichtdurchflutete Räume und ein gemütliches Interior, das zum längeren Verweilen einlädt. „Wir haben mit viel Holz und Granit gearbeitet, Rohstoffe die in Österreich eine gewisse Wertigkeit haben“, erklärt Sommereder. Das Design ist insgesamt etwas moderner und frecher als in Parndorf. Den Gästen gefällt, und schmecken tut es im Servus offensichtlich auch. „Wir sind im Soft-Opening. Es braucht daher noch einige Handgriffe bis alles perfekt ist. Trotzdem sind wir froh endlich eröffnet zu haben und das erste Feedback unserer Gäste ist auch durchwegs positiv ausgefallen. Das erfahren wir hier im Restaurant, aber auch online sind schon die ersten guten Bewertungen und Rezensionen über uns zu finden. So darf es ruhig weitergehen“, zeigt sich der Küchenchef erfreut. Gastro.News gratuliert zur [Neueröffnung](#), bedankt sich für die Gastlichkeit und das freundliche Gespräch und freut sich bereits auf den nächsten Besuch im Restaurant Servus.

SERVUS Wien

Adresse: Hohenstaufengasse 9, 1010 Wien

Telefon: 01 5353500

Website: [Servus Restaurant](#)