

Ein neues Wohnzimmer für Sievering â€“ BILD

ID: LCG19375 | 16.10.2019 | Kunde: Erbsenbach | Ressort: Chronik
Österreich | Medieninformation

Das Gastronomienpaar Gerlinde Schaller und Stefan Svoboda serviert im „Erbsenbach“ österreichische Küche mit mediterranem Twist und Biere aus dem Münchner Hofbräuhaus .

Bilder zur Meldung in der [Mediendatenbank](#)

Wien (LCG) – Wiens traditioneller Heurigenbezirk ist um ein Lokal reicher, das kulinarische Abwechslung in die Weinberge bringt. In der ehemaligen „Alten Mühle“ auf der Sieveringer Straße 164 eröffneten **Gerlinde Schaller** und **Stefan Svoboda** das „Erbsenbach“. Nach liebevoller Renovierung bringen sie modernen Wirtshaus-Charme in den 19. Wiener Gemeindebezirk und servieren österreichische Küche mit mediterranen Einflüssen. Großen Wert auf Regionalität legen die Gastronomen bei der Wahl ihrer Lieferanten. Das Brot kommt aus der nahe gelegenen Bäckerei Wannemacher, der Fisch vom Gut Dornau und das Fleisch von Hauck aus dem dritten Wiener Gemeindebezirk. Käse und Eier stammen von ausgewählten Bio-Bauern und das Gemüse aus der Genussregion Wien. Ebenfalls mit lokalen Zutaten aber einer Prise Kreativität präsentieren sich die hausgemachten Limonaden und Eistees mit Tamarinde, Maracuja, Zitronengras, Lavendel, Sauerkirsche, Kiba-Flip-Tee oder Cola-Kraut (5,20 Euro).

Servus aus München: Hofbräuhaus-Bier in Sievering

Einzig beim Bier fiel die Wahl auf die bayerische Hauptstadt München und das dortige Hofbräuhaus: Zahlreiche Spezialitäten wie „Münchner Weiße“, „Hofbräu Saison“ oder „Hofbräu Original seit 1589“ (4,60 Euro) erfreuen durstige Kehlen. Die Auswahl wird laufend um saisonale Spezialitäten wie das Oktoberfest-Bier oder das Winter-Zwickl ergänzt.

Weil mit den Wiener Weinbergen das Gute so nahe liegt, schweifen sie auch bei der Weinkarte nicht in die Ferne. 18 Weine gibt es sowohl flaschenweise als auch offen (ab 4,10 Euro) auf der Karte – allesamt aus Ostösterreich. Auch bei den Schaumweinen stammen einige der Spezialitäten aus der direkten Nachbarschaft: So zählt das „Erbsenbach“ zu den ersten Restaurants in Wien, die mit „Kattus Organic“ (4,20 Euro) den ersten Bio-Sekt aus der Traditionskellerei ausschenken.

„Das ‚Erbsenbach‘ ist die moderne Interpretation des Dorfwirtshauses. Wir wollen ein gemütliches Wohlfühl-Wohnzimmer in Sievering sein, in dem wir mit Qualität überzeugen“, betonen die Gastronomen.

Mediterrane Inspiration für österreichische Klassiker

Als Vorspeisen serviert das „Erbsenbach“ unter anderem gegrillten Ziegenkäse mit Salat, Nüssen und Obst (13,50 Euro), Vitello Tonnato mit Feldsalat und Kernöl (14,90 Euro) oder Beef Tartar mit Eierspeis (16,50 Euro). Für den leichten Genuss empfehlen sich diverse Salatvariationen mit Hühnerstreifen, Rinderfilet- oder Thunfischstreifen (ab 12,50 Euro). Fleischliebhaber kommen bei Klassikern wie Wiener Schnitzel vom Kalb, Schwein oder Huhn (ab 12,80 Euro), Altwiener Backfleisch mit Erdäpfel-Vogerlsalat (19,80 Euro), Paprikahendl mit Nockerln (16,80 Euro), Zwiebelrostbraten (19,80 Euro), Filetspitzen mit Champignons, Tagliatelle und Parmesan (19,80 Euro) oder Filetsteak mit Saisongemüse, Braterdäpfeln und Pfeffersauce (31,80 Euro) auf ihre Kosten. Frisch aus dem Meer kommt das Thunfischsteak, das scharf angebraten mit Sesam, Chili und Süßerdäpfelpüree (26,90 Euro) serviert wird. Ebenfalls nicht fehlen dürfen Klassiker wie überbackene Schinkenfleckerl (12,80 Euro), oder Eiernockerl mit grünen Salatherzen (11,80 Euro). Den süßen Abschluss bilden Mohnnudeln, der „Erbsenbach“-Schokotraum mit Beerensauce oder Mozartknödel (jeweils 6,60 Euro) sowie Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster (8,60 Euro).

Die Karte wird laufend um saisonale Spezialitäten ergänzt. Bevor die Gansl-Saison am 8. November 2019 startet, dominiert derzeit Kürbis die Karte und zeigt seine gesamte Vielfalt als Kürbiscremesuppe (4,90 Euro), Kürbis-Carpaccio (13,80 Euro), Kürbis-Risotto (14,80 Euro), Kürbis-Schnitzel auf Steirische Art mit grünen Salatherzen (15,80 Euro) oder süßes Kürbis-Tiramisu mit Feigen (6,60 Euro) sowie Kürbis-Birnen-Crumble mit Karamell (6,60 Euro).

„Wir entwickeln im ‚Erbsenbach‘ Bekanntes weiter und verleihen den Speisen etwas frischen Pfiff. Die Gäste sollen sich auf ein ehrliches Angebot freuen können, das immer wieder überrascht“, meinen die Gastronomen.

Eigene Galerie im „Erbsenbach“

Einen Teil des Lokals mit seinen insgesamt 110 Plätzen (50 im Gastgarten und 60 indoor) haben sie als Galerie konzipiert, in der künftig wechselnde Ausstellungen gezeigt werden sollen. Damit steht auch ein eigener Raum für Familien- und Firmenfeste oder gemütliche Gespräche bei einem Cocktail zur Verfügung. Im ansprechend gestalteten Séparée findet sich eine große Festtafel, die ebenfalls für private Feste oder Firmenfeiern genutzt werden kann und einen intimen Rahmen für besondere Anlässe bietet.

Weitere Informationen auf <http://www.erbsenbach.at>.

Erbsenbach

Adresse: 1190 Wien, Sieveringer Straße 164

Öffnung: Mi – Sa: 17.30 – 23 Uhr, So: 11 – 23 Uhr

Telefon: +43 1 4402172

Lageplan: <https://goo.gl/maps/KQwbEDuMceL4xn8y5> Website: <http://www.erbsenbach.at>

+ + + BILDMATERIAL + + +

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Veröffentlichung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild-und Informationsmaterial im Pressebereich auf [https:// www.leisure.at](https://www.leisure.at) . (Schluss)