

# Kochen

## AKTUELL



Gastronomen  
**Hans & Thomas  
Figlmüller**

### Moderne trifft Tradition

Die Gastronomen über ihr neues Projekt „Lugeck“ mit Wirtshauskultur

Mit „Lugeck“ haben Sie das sechste Lokal der Figlmüller Gruppe gegründet ...

**Thomas Figlmüller:** Der Standort eignet sich perfekt für ein Wirtshaus – gerade in diesem „Grätzl“ hat ein urbanes und junges Lokal mit traditioneller Ader gefehlt. Bereits unsere Großeltern haben das gastronomische Potenzial dieser Lage erkannt.

**Was zeichnet das neue „Lugeck“ aus?**

**Hans Figlmüller:** Das perfektionierte Spiel zwischen langjähriger Familientradition und zeitgemäßer Moderne. Ich glaube, diese Symbiose zwischen Alt und Neu ist uns ganz gut gelungen. Wir haben uns auch ganz bewusst dazu entschieden, kein Figlmüller-Schnitzel auf die Karte zu setzen, da wir uns klar und deutlich von den beiden Stammlokalen abgrenzen möchten.

**Welche Speise sollte jeder Gast unbedingt probieren?**

**Thomas Figlmüller:** Es ist ein bisschen schwierig, sich auf ein Highlight zu einigen. Ich denke, man sollte sich auf die „Ur-Speisen“ eines Wirtshauses einlassen – damit meine ich nicht nur das Wiener Schnitzel, sondern auch mal wieder eine Blunzen oder ein gebackenes Kalbsbries.



Beim Interieur des „Lugeck“ wurden klassische Elemente mit modernen Accessoires aufgepeppt.

### Restaurant-Tipp

## Lugeck: Figlmüllers sechster Streich

Die Wiener Wirtshauskultur kehrt zurück

**Neuer Gourmet-Hotspot.** Im Herzen Wiens, im geschichtsträchtigen Regensburger Hof, hat soeben der neueste Geniestreich der Figlmüller-Brüder seine Pforten geöffnet. Das Wirtshaus „Lugeck“ soll die lokale Gourmetszene mit einer raffinierten Neuinterpretation der klassischen österreichischen Küche bereichern. Dabei setzen die Gastronomen auf regionale, saisonale Zutaten und viel Liebe zum Detail – vom hauseigenen Bio-Kracherl

bis zum frisch gemahlene Kaffee aus Wien.

**Dream-Team.** Abgerundet wird das Konzept von einer kreativen und unkonventionellen Weinkarte von Sommelière Fiona Figlmüller mit großteils heimischen Weinen, von aufstrebenden Winzern in nachhaltiger Handarbeit hergestellt. Aber auch Biertrinker kommen nicht zu kurz, besonders freuen sich die Figlmüller-Brüder, im „Lugeck“ auch Craft Beer anzubieten.



### Alle Infos zum neuen Restaurant Lugeck

**Was?** Suppen (z. B. Wiener Suppentopf) ab 4,20 Euro, kleine Speisen (z. B. Feuerfleck) ab 7 Euro, Hauptspeisen (z. B. Krautfleckerl) ab 9,50 Euro, Desserts (z. B. Scheiterhaufen) ab 5,50 Euro.  
**Wo?** Lugeck 4, Wien 1, Mo. bis So. 11.30 bis 24 Uhr, Tel.: 01/512 50 60, [www.lugeck.com](http://www.lugeck.com)

### Thema der Woche: Küchen-Helfer



**EASY GOING.** Spätzle schaben muss keine langwierige, klebrige Angelegenheit mehr sein! Mit dem „Gefu“-Spätzlelöffel inklusive Schaber von **Coolima** gehen die perfekten Spätzle ganz einfach von der Hand. Über [www.coolima.at](http://www.coolima.at) um 14,95 Euro.

**HART IM NEHMEN.** Mit diesem Fleischklopfer aus rostfreiem Edelstahl von **WMF** gelingen hauchdünne Schnitzel im Handumdrehen. Auch optisch ist der Küchenhelfer ein Highlight! Erhältlich unter [www.wmf.at](http://www.wmf.at) um 22,95 Euro.



**IN VINO VERITAS.** Dieser kleine Stab ist ein praktischer Helfer von **AdHoc**, der Sekt, Wein und Co. perfekt kühlt. Vor der Benutzung einfach ins Gefrierfach legen und danach ab ins Glas. Erhältlich unter [www.design3000.de](http://www.design3000.de) um 9,90 Euro.