



Wirtshaus reloaded

Mit Figlmüller assoziiert man weit über den Tellerrand hängende Wiener Schnitzel – neuerdings auch neue Wirtshauskultur.

In bester City-Lage unweit des Schnitzel-Stammhauses haben die Brüder Hans und Thomas Figlmüller ein modernes Wirtshaus eröffnet – das allerdings in einer uralten Tradition steht. Nämlich in jener der Großwirtshäuser, die dereinst zahlreich am Graben standen: unten die bewegte Bierschwemme, oben der ruhigere Speisebereich, da wie

dort unzählige Sitzplätze. „Hier befand sich eine richtige Fressmeile“, berichten die Brüder, die, nach akribischen Recherchen, im Regensburgerhof am Lugeck nun an genau diesen Lokaltypus anknüpfen. An einem, im wahrsten Sinne des Wortes „großen“, geschichtsträchtigen Ort.

Mit moderner Architektur von Gregor Eichinger – karg, aber detailverliebt –, mit klassischer Küche und jeder Menge Platz. „Man bewahre, was gut ist, erneuere, was man verbessern kann“, lautete offenbar das Motto „Wirtshauskultur neu“. „Zeitgeistig, aber dennoch zeitlos soll es sein“, erläutern die

FOTOS: JULIA STIX

Brüder ihr Konzept, „und kontrastreich.“ So griff Architekt Eichinger zu typischen Beisl-Materialien wie Resopal, Email, viel Holz und kontrastierte mit hellem, zeitgemäßem Design. Aus der Küche kommen neben traditionellen Wiener Klassikern wie Wiener Schnitzel (idealtypisch), Backhendl, Tafelspitz, Kalbsbutterschnitzel, Gerösteter Leber, Kaisergulasch und Krautfleckerln – teils aus Großmutter's Kochbüchern – auch „neuzeitliche“ Gerichte wie Wirtshausburger, Feuerfleck, Steaks, BBQ-Ripperln, Fisch oder – als Zugeständnis an Ernährungsbewusste – immer zumindestens fünf verschiedene Salate, darunter Exoten wie Linsensalat mit Curry,



Am Lugeck haben Hans (re.) und Thomas Figlmüller ein modernes Wirtshaus realisiert, das alle Stückerln spielt.



Mandeln, Koriander und Ziegenfrischkäse. Schließlich möchte man ja nicht nur typisches „Wirtshauspublikum“ ansprechen.

Entsprechend kann man auch wählen, ob man lieber unten im Schankbereich oder in der Fine-Dine-Area im oberen Stock Platz nehmen möchte, im Sommer steht zudem der ausladende Gastgarten zur Auswahl – ein Haus mit vielen Möglichkeiten. Dazu: Glaskultur anno dazumal, herrlich resches Hausbrot, frisch gezapftes Hausbier, Biokracherln, Craft Beer und Natural Wines. Tradition am Puls der Zeit. —

FIGLMÜLLER – LUGECK Lugeck 4, 1010 Wien
Tel.: 01/512 50 60, täglich 11.30–24 Uhr, www.lugeck.com