

ESSEN & TRINKEN

LOKALE, ÜBER DIE MAN SPRICHT ...

Diverso

Mommsengasse 2, 1040 Wien

Tel. 01/945 10 16

Mo-Fr 11.30-15, 18-24

Der Plan war durchaus gewagt, aber er ist gelungen: Vor etwa zwei Monaten holte der Betreiber des schicken, aber kulinarisch recht durchschnittlichen Restaurants **DIVERSO** Alexander Mayer als Küchenchef, einen exzellenten Herdmeister, aber mit Hang zu einer Art von Kompromisslosigkeit, die ihn an seinen letzten Einsatzorten stets bald wieder weiterziehen ließ. Diesmal scheint die Chemie zwischen Eigentümer, Koch und Gästen zu



Alexander Mayer im „Diverso“: Spannende austro-französische Küche unweit des neuen Zentralbahnhofs.

stimmen, Mayer trifft mit seinen kraftvollen, vorwiegend französisch inspirierten Gerichten sichtlich einen Nerv. Das Fleisch vom *Tourteau* (Taschenkrebs) wird mit *Karfiolpüree und Weißem Rettich* zu einer anregenden Vorspeise (14 €). Wirklich ungewöhnlich: das *Risotto vom Emmer Weizen* (14 €), auf dem je eine Scheibe

von Roter Rübe und Goldrübe liegt und ein unerwartet intensives Bukett von Aromen entfaltet – wunderbar! Eine zart gebratene *Taube* wird mit *grünen Linsen und Selleriepüree* kombiniert. Bleibt noch zu erwähnen, dass auch die kleine, aber interessante Weinkarte durchaus gästefreundlich kalkuliert ist.