

[diepresse.com/essen](http://diepresse.com/essen)

("Die Presse", Print-Ausgabe, 22.12.2013)

<http://diepresse.com/home/leben/ausgehen/1510374/Ulrich>

# Ulrich



Ulrich / Bild: Stanislav Jenis

**Flammkuchen, Kichererbsencurry und andere Museumsquartier-Gerichte in gemütlicher, unaufgeregter Atmosphäre gibt es im Ulrich in Wien-Neubau.**

21.12.2013 | 17:56 | von Karin Schuh (Die Presse)

Der Sankt-Ulrichs-Platz wächst also. Wobei das natürlich nur bedingt stimmt, denn der Platz im siebten Bezirk bleibt, wie er ist (was nicht das Schlechteste ist). Aber die Lokale und Geschäfte darauf und rundherum werden mehr. Auch das ist nicht gerade die schlechteste Entwicklung für den Ort. So hat etwa Gerald Bayer, der einstige Geschäftsführer des Café Halle im Museumsquartier, das ehemalige Spatzennest mit der hübschen Adresse St.-Ulrichs-Platz 1 übernommen und daraus das gemacht, was sich unter modernes, urbanes Beisl zusammenfassen lässt – und dabei angenehm

unaufgeregt und trotzdem nicht langweilig ist.

Das Ulrich versteht sich als Café, Restaurant und Bar und dürfte diese Aufgabe ganz gut meistern. Wir testen den abendlichen Restaurantbetrieb und siehe da, das kleine Lokal ist erst den dritten Tag offen und voll. „Morgen sind wir sogar ausreserviert“, sagt Gerald Bayer, den das nicht aus der Ruhe bringt. Man merkt, dass er im Grätzel wohnt, er kennt die Leute. Und er hat gutes und freundliches Personal. Auf der Karte stehen die derzeit obligatorischen Flammkuchen, nur dass sie hier Flat Ulrich heißen und entweder belegt oder solo mit Olivenöl und einer Nussmischung zum Dippen daherkommen (kein schlechter Bar-Snack). Es gibt eine Auswahl an Vorspeisen, die hier kleine Teller heißen. Das Oktopus-Carpaccio mit Tomaten und Avocadocreme (3,90 Euro) ist herrlich zart. Auch der Hokkaidokürbis in Parmesankruste, mit Babyspinat und Granatapfelkernen schmeckt. Als „große Teller“ gibt Kirchererbencurry, Kürbisrisotto – das Museumsquartier lässt grüßen – Wildschweingulasch oder Rib Eye Steak. Wir setzen aber lieber auf den Tagesteller (8,10 Euro): eine unglaublich zarte Lammstelze, das angekündigte Grillgemüse war offenbar schon aus, stattdessen gab es Bratkartoffeln. Auch gut, die Überraschung nehmen wir angesichts der Anfangsphase gern in Kauf. Außerdem gibt es ein paar Salate (Wintersalat mit Birnen und Nüssen), Käse, Desserts (Schokosoufflé und Co.), selbst gemacht Limonaden, Teemischungen, Cocktails, einen gar nicht schlechten Rose-mary-me-Aperitif, eine kleine (heimische) Weinkarte, Schladminger und Schwechater Zwickl vom Fass. Fazit: ein nettes modernes Beisl, in dem man sich wohlfühlt.