



Neuübernahme: Wiener Wirtshausinstitution „Zum Lercherl von Hernals“ zwitschert wieder!

14.11.2018 | Kunde: Lercherl von Hernals | Ressort: Wien / Chronik / Gastronomie / Kulinarik | Presseaussendung

Nach der Stille der letzten Jahre erhebt „Zum Lercherl von Hernals“ wieder seine Stimme. Gastroprofi Thomas Lindtner (Scheffel, Die 4) hat die legendäre Wiener Wirtshausinstitution auf der Hernalser Hauptstraße 70 sanft renoviert und setzt auf Wirtshausklassiker sowie Innereien.

Honorarfreies Fotomaterial, Copyright Alexander Haiden, unter: [FOTOLINK](#)

Wien, 13. November 2018. Den Besuchern des Wiener Metropols ist „Zum Lercherl von Hernals“ wohl seit Jahren ein Begriff. Doch auch über die Grenzen des Bezirks hinaus gilt das 1914 eröffnete Vorstadt-Lokal als Inbegriff der Wiener Gastlichkeit. Jetzt übernimmt mit **Thomas Lindtner** (Scheffel, Die 4) ein junger Gastronom das Zepter im „Lercherl“, wie das Wirtshaus auch von seinen Stammgästen liebevoll genannt wird. „Das Lercherl ist ein klassisches Wiener Lokal mit Schank, holzgetäfelten Wänden, einer gemütlichen Gaststube und einem gemütlichen Kastanien-Gastgarten mit 50 Sitzplätzen. Mein Team und ich haben das Lokal aber sanft renoviert und versucht, die Patina nicht zu verletzen“, verrät Lindtner sein Konzept, dass das „Zum Lercherl von Hernals“ wieder an frühere Glanzzeiten heranführen soll.

Kleine Karte, große (Gaumen) Freude

Die Neuerungen betreffen in erster Linie die Speisekarte. Diese wurde radikal verkleinert und entschlackt, die Qualität der Speisen dafür angehoben. Jetzt stammt das Rind-, Schweine- und Hühnerfleisch ausnahmslos von heimischen Lieferanten. Obst und Gemüse werden von Erzeugern aus der Umgebung angeliefert, das günstige Preisniveau wird trotzdem beibehalten. Passend zur langen Tradition des Lokals, u. a. war auch der verstorbene Wiener Bürgermeister Helmut Zilk hier Stammgast, finden sich auf der Speisekarte die großen Klassiker der Wiener Küche: Schweinsbackerl in roter Paprikasauce mit Spinatnockerln, Gekochter Tafelspitz mit Rösterdäpfel, Bouillongemüse und Schnittlauchsauce, Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfeln. Der steigenden Nachfrage nach Innerei-Spezialitäten wird Lindtner ebenfalls gerecht. „Wien hat ja eine einmalige Innereienküche. Gebackener Kalbskopf mit Erdäpfelsalat und Sauce Tartare, Kutteln mit Paradeiser und Grana, sowie Kalbsbeuschel sind daher fixer Bestandteil unserer Karte. Andere Spezialitäten, wie z. B. Hirn, bieten wir dagegen nur an, wenn wir sie wirklich frisch von unserem Fleischer beziehen können. Es lohnt sich also immer, einen Blick in unsere Wochenkarte zu werfen“, so Lindtner. Wer Fleischloses bevorzugt, für den hält die Küche original Osttiroler Schlipfkrapfen mit Erdäpfelfüllung, Senflinsen mit Serviettenknödel, Kipferlschmarren mit Beerenragout, Marmelade-Palatschinken mit Wildpreiselbeer- oder Marillenmarmelade und Mohn-Mousse mit weißer Schokolade bereit.

Auch der der Getränkekarte regieren heimische Premiumprodukte, wie z.B. Schladminger Bio Zwickl vom Fass, Weine aus dem Hause Thomas Ott, Artner, Hagn und Stadlmann, sowie zahlreiche Edelbrände.

Wer war „Das Lercherl von Hernals“?

Das berühmteste „Lercherl“ geht auf die jüdische Sopranistin Barbara (Betty) Fischer (1887–bis 1969) zurück. Diese war unter dem Spitznamen „Lercherl von Hernals“ in ganz Europa bekannt, u. a. spielte sie auch in der Operette „Wo die Lerche singt“ von Franz Lehár mit. 1933 floh sie vor den Nationalsozialisten ins Ausland, kehrte aber 1947 nach Wien zurück. Betty Fischer starb 1969 und wurde am Hernalser Friedhof begraben. In ihrem Nachlass fand man 23 Koffer mit 900 exquisiten Kleidern, die sie alle getragen hatte. Heute erinnert der Betty-Fischer-Weg in Wien-Hernals an ihr Schaffen.

Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag von 11.00 bis 23.00 Uhr

Warme Küche von 11 bis 22:30 Uhr

Sonntags und feiertags geschlossen.

Reservierungen unter: Tel: +43 1 405 83 15

Erreichbarkeit:

Die Anreise erfolgt mit den Straßenbahnlinien 9 und 43, Station „Elterleinplatz“. Zwei Eingänge stehen zur Wahl: Haupteingang ins „Lercherl“ ist in der Hernalser Hauptstraße 70, gegenüber dem Wiener Metropol. Der zweite Eingang (Jörgerstraße 55) führt durch den Gastgarten.

Adresse:

Zum Lercherl von Hernals

Hernalser Hauptstraße 70,

1170 Wien

www.lercherl.at

