

Original US-Import **FRANK'S**

THE AMERICAN WAY OF LIFE. Klaus Piber hat harte Pionierarbeit geleistet, um den Wienern zu beweisen, dass amerikanische Küche mehr sein kann als Junkfood und Tiefkühlware. Als er in den 1990er Jahren nach fünf Jahren New York-Aufenthalt zurückkehrte, haben noch alle die Nasen gerümpft, sobald er von Burgern schwärmte, die hier nur mit einschlägigen Fast-Food-Ketten assoziiert wurden. Im bald darauf eröffneten *Frank's* wurden daher auch entsprechend „angepasste“ Burger serviert, erzählt der Multi-Gastronom von seinen Babyschritten als Botschafter der American Cuisine. Heute werden im *Frank's* aber „richtige“ US-Burger serviert, mit viel Fleisch (220 g), am Lavagrill gebraten, außen knusprig, innen rosig, so wie es sich gehört! Auf dem Weg in die Tiefen des nicht gerade kleinen Lokals in den Gewölben unter der Postpassage erkennt man auch gleich, worum es hier geht – um Qualität. In einem eindrucksvollen Glaskasten reifen zahlreiche Rücken österreichischer Simmentaler Rinder ihrem „Dry Age“ entgegen, bevor sie mürb und zart als Steaks auf dem Teller landen. Ein Dorado für Karnivoren.

Das Fleisch für die Burger stammt zwar „nur“ vom amerikanischen Rind, das heißt aus der „Classic Steak Collection“, aber dass überhaupt in so einen *Frank's*-Burger nur die Abschnitte vom bes-

ten Teil des Rindes hineinkommen, ist ja schon sehr außergewöhnlich, und das schmeckt man dann auch. Der „Giant-Burger“ ist ein eindrucksvolles Gericht aus einem kernigen, saftigen Patty, der intensiv nach dem schmeckt, was er ist (Fleisch), idealtypischem Brot, innen weich, außen kross und wahlweise Käse oder/und Chiliöl, fertig. Serviert wird er ganz authentisch mit Coleslaw und BBQ-Sauce. Dass einer der Burger am Tisch etwas kompakter ausfiel als die anderen, erklärte die nette Kellnerin damit, dass es sich hier schließlich um Handarbeit handle und dass das eine oder andere Patty daher schon mal auch fester ausfallen könne. O.K. Handarbeit bei über 240 Sitzplätzen und mindestens fünfhundert Burgern, die im Monat die offene Schauküche verlassen, ist doch auch beachtlich. Ebenfalls beachtlich ist die Liste an angebotenen Side Orders mit Fritten & Co, beispielhaften Onion Rings oder zarten Maiskolben aus dem Pizzaofen. Wenig verwunderlich also, dass auch der Lüftungsrohrdschungel über der Küche entsprechend wuchert und beinahe an ein Kunstwerk von Peter Kogler erinnert. \

FRANK'S
Laurenzberg 2, 1010 Wien
(Postpassage)
Mo.-Fr. 11-1, Sa., So. und
Feiertag 17-1 Uhr
Tel.: 01/533 78 05
www.franks.at

ten Teil des Rindes hineinkommen, ist ja schon sehr außergewöhnlich, und das schmeckt man dann auch. Der „Giant-Burger“ ist ein eindrucksvolles Gericht aus einem kernigen, saftigen Patty, der intensiv nach dem schmeckt, was er ist (Fleisch), idealtypischem Brot, innen weich, außen kross und wahlweise Käse oder/und Chiliöl, fertig. Serviert wird er ganz authentisch mit Coleslaw und BBQ-Sauce. Dass einer der Burger am Tisch etwas kompakter ausfiel als die anderen, erklärte die nette Kellnerin damit, dass es sich hier schließlich um Handarbeit handle und dass das eine oder andere Patty daher schon mal auch fester ausfallen könne. O.K. Handarbeit bei über 240 Sitzplätzen und mindestens fünfhundert Burgern, die im Monat die offene Schauküche verlassen, ist doch auch beachtlich. Ebenfalls beachtlich ist die Liste an angebotenen Side Orders mit Fritten & Co, beispielhaften Onion Rings oder zarten Maiskolben aus dem Pizzaofen. Wenig verwunderlich also, dass auch der Lüftungsrohrdschungel über der Küche entsprechend wuchert und beinahe an ein Kunstwerk von Peter Kogler erinnert. \

