

【维·逼格】奥地利国宝级餐厅 一桌一椅都是文物

2016-03-14 周末 维城

欢迎点击上方“维城”关注我们



若不是亲眼所见，真的很难想象，在维也纳这座巴洛克之城，竟然有一条如《哈利·波特》里“对角巷”一般的中世纪小巷，就在这小巷的入口处，隐藏着维也纳最古老的餐厅——Griechenbeisl。

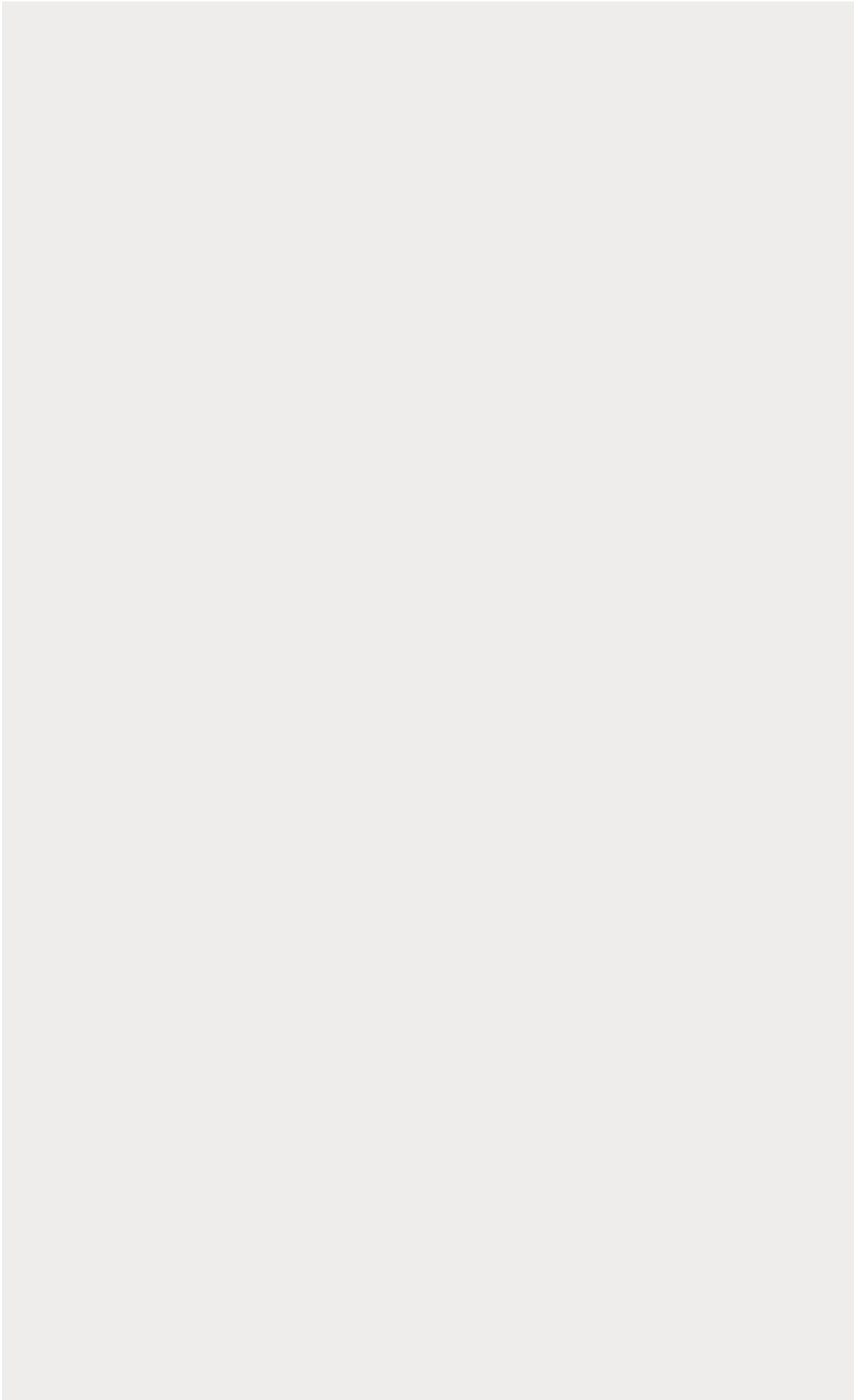
图文|周末

“宛如穿越”是走入Griechenbeisl后的第一感觉，“百年老店”跟它比起来都算是“小年

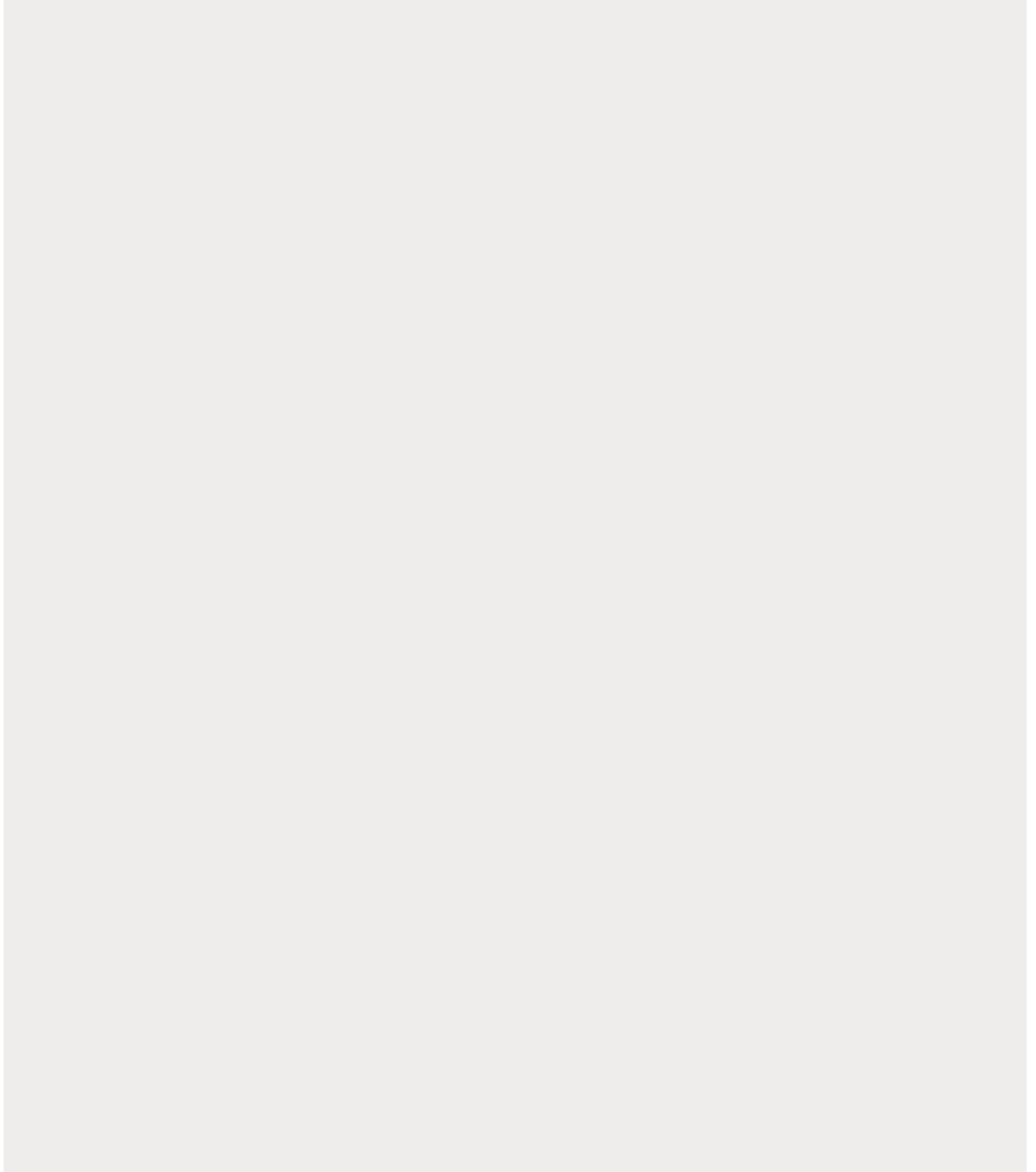
轻”了。作为一家中世纪餐厅，这里已经营业**超过了500年**，是名副其实的**维也纳最古老餐厅**。Griechenbeisl是贴着维也纳内城城墙建造的，有一些建筑部分可以追溯到罗马时代，与餐厅一墙之隔的是内外都极其华丽的圣三一希腊教堂。

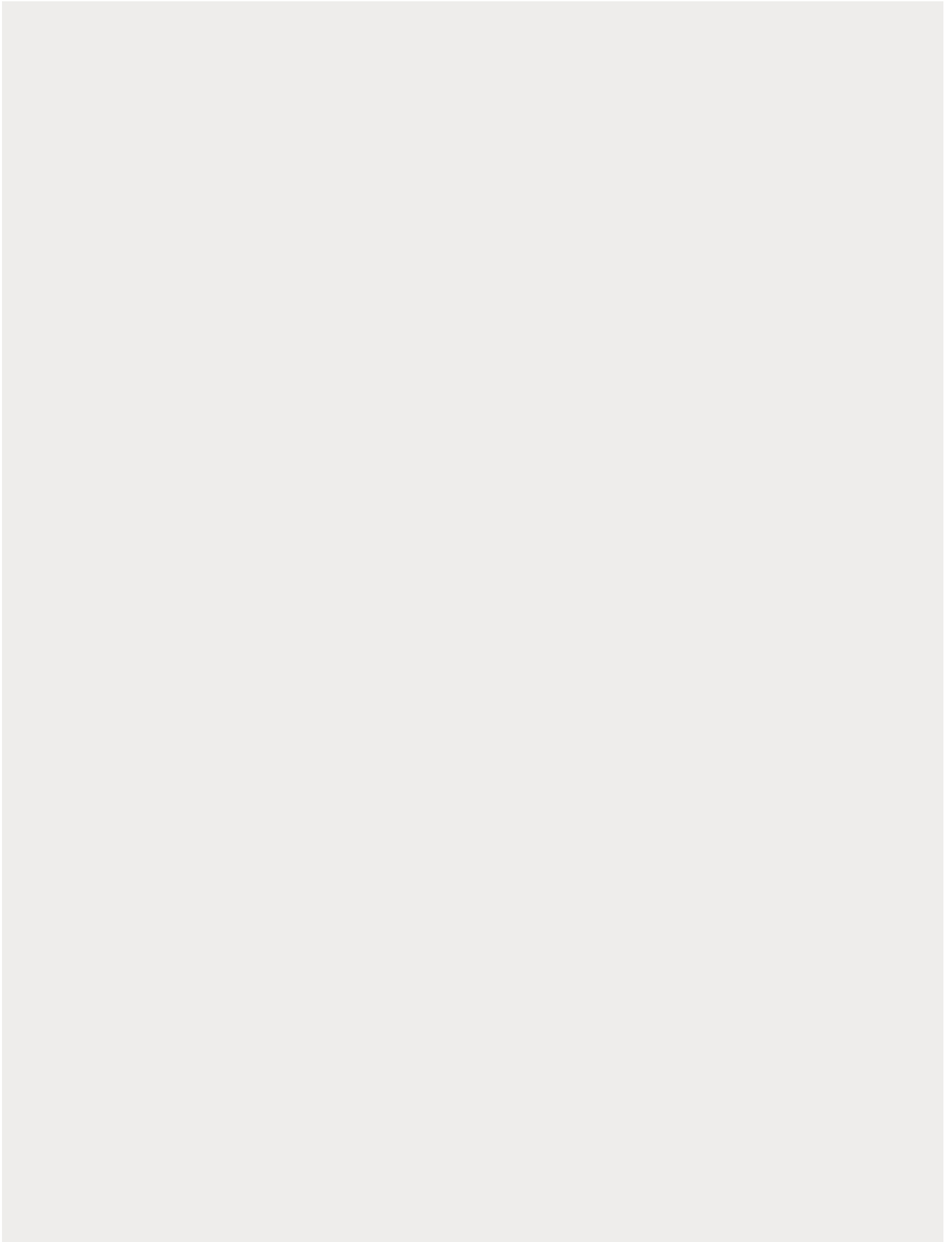


餐厅外墙上挂着的是吹着风笛的奥古斯丁像，德语区的孩子一定都叫他“亲爱的奥古斯丁”。传说中他是一个敢于和死神打赌的人，当时欧洲黑死病大流行，有人误把喝醉了躺在街上的他当作尸体一起埋了，等他醒来之后，死神已到了他身边，于是他问死神是否愿意与自己打赌，如果他能用风笛吹一首死神不会的曲子就放他重生，结果他吹了他在Griechenbeisl里写的一首曲子，而死神不行。这首曲子就是世界级童谣《Oh du lieber Augustin》，中文版的名字是《当我们同在一起》。餐厅门廊地下室还放有奥古斯丁坐像，但你有可能看不见他，因为他已经被钱埋了……很多人都相信往这里丢钱币会带来好运。

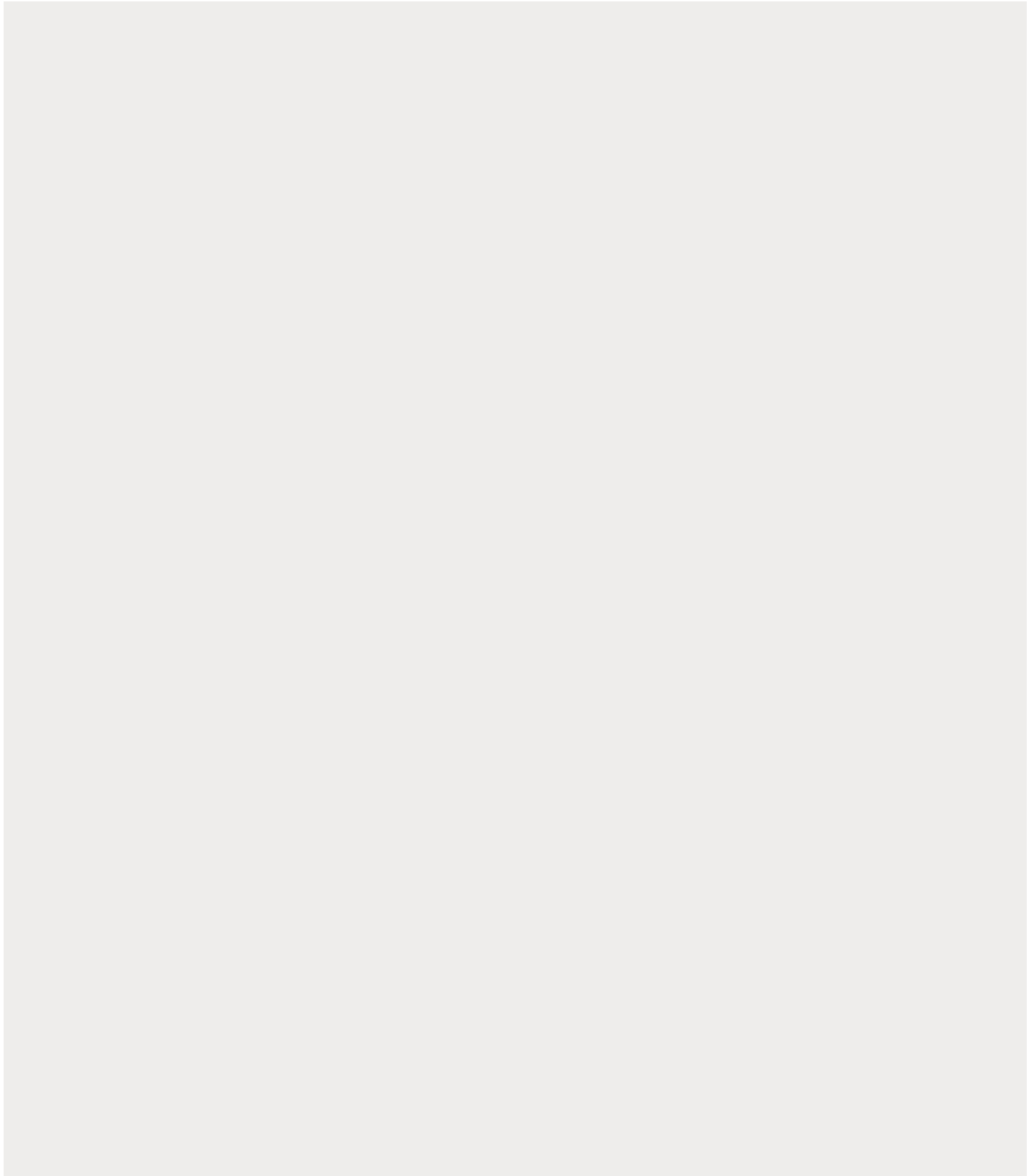


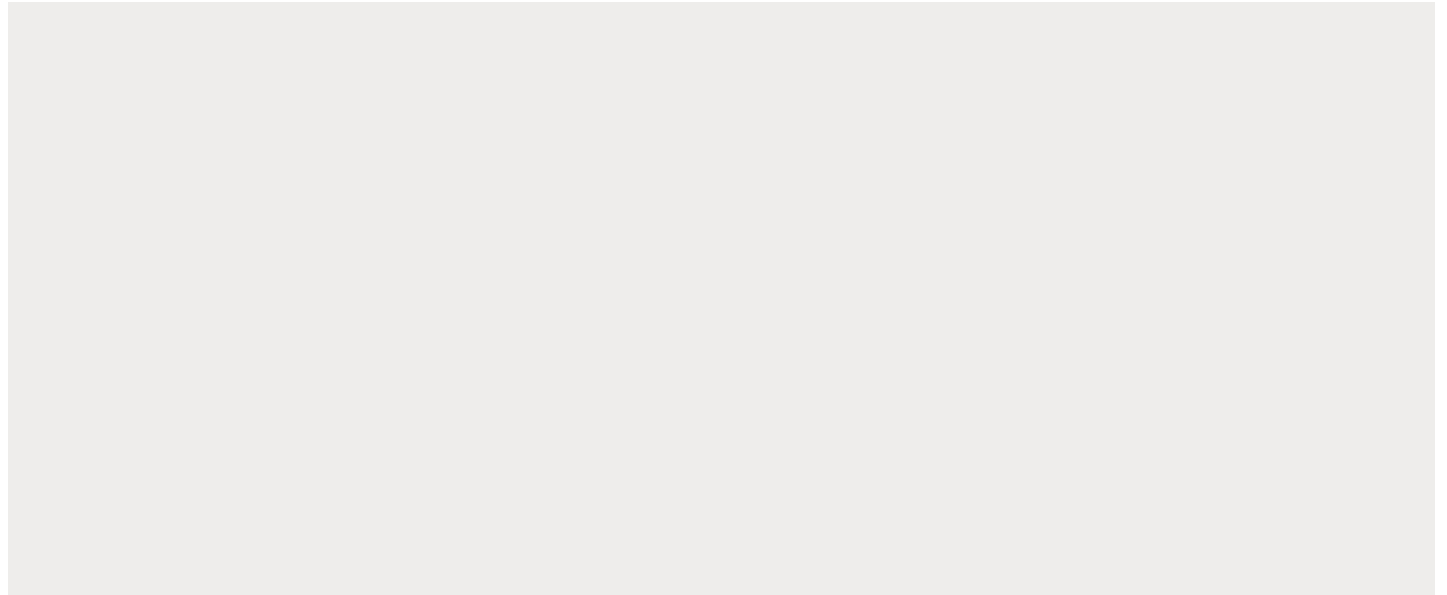
这房间是整个餐厅的精华。到访过维也纳的名人们，如作曲家莫扎特、贝多芬、大小约翰·施特劳斯、理查德·施特劳斯、瓦格纳、德意志铁血宰相俾斯麦、大作家马克·吐温等，都在天花板上留下了签名。



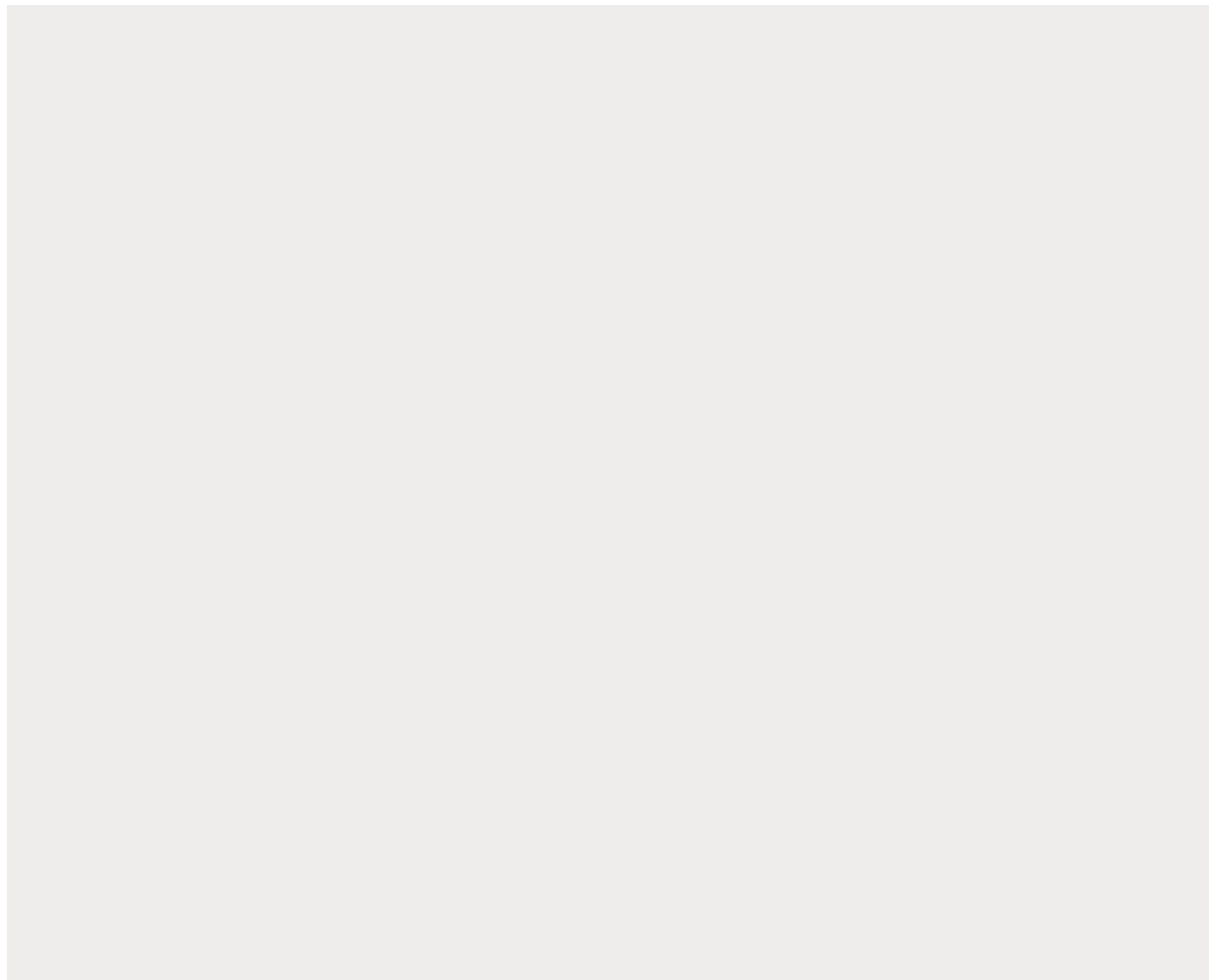


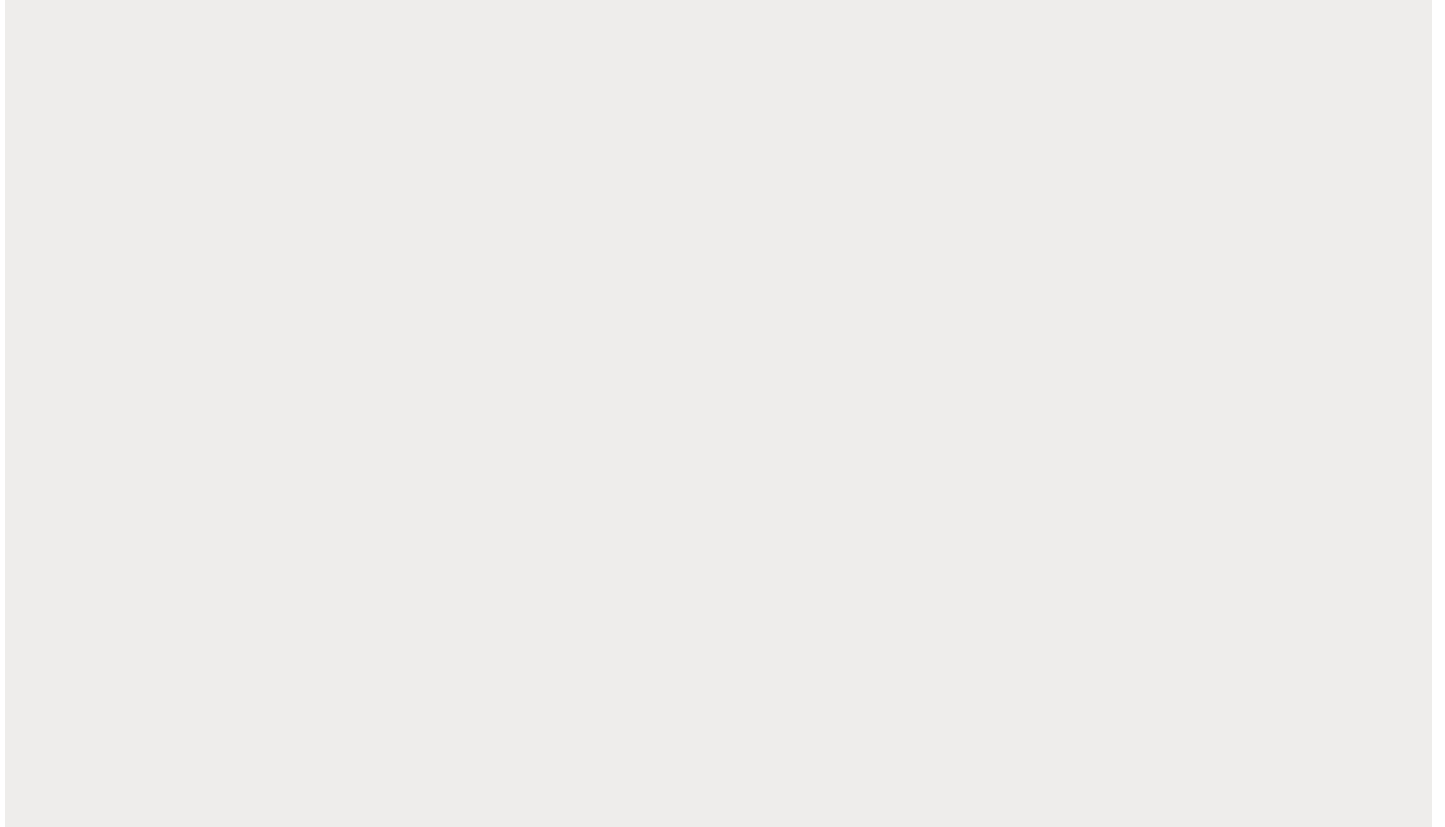
Griechenbeisl里的所有房间的地面都不一样高，处处都是台阶，每个房间里都放有一件乐器，晚上7点开始会有专人演奏，而只用上了年龄的中年男性当服务员也显示出了此处的逼格。这家餐厅在日本和韩国的名气甚至超过同在维也纳的金色大厅，许多日韩游客都专程来此拍照。



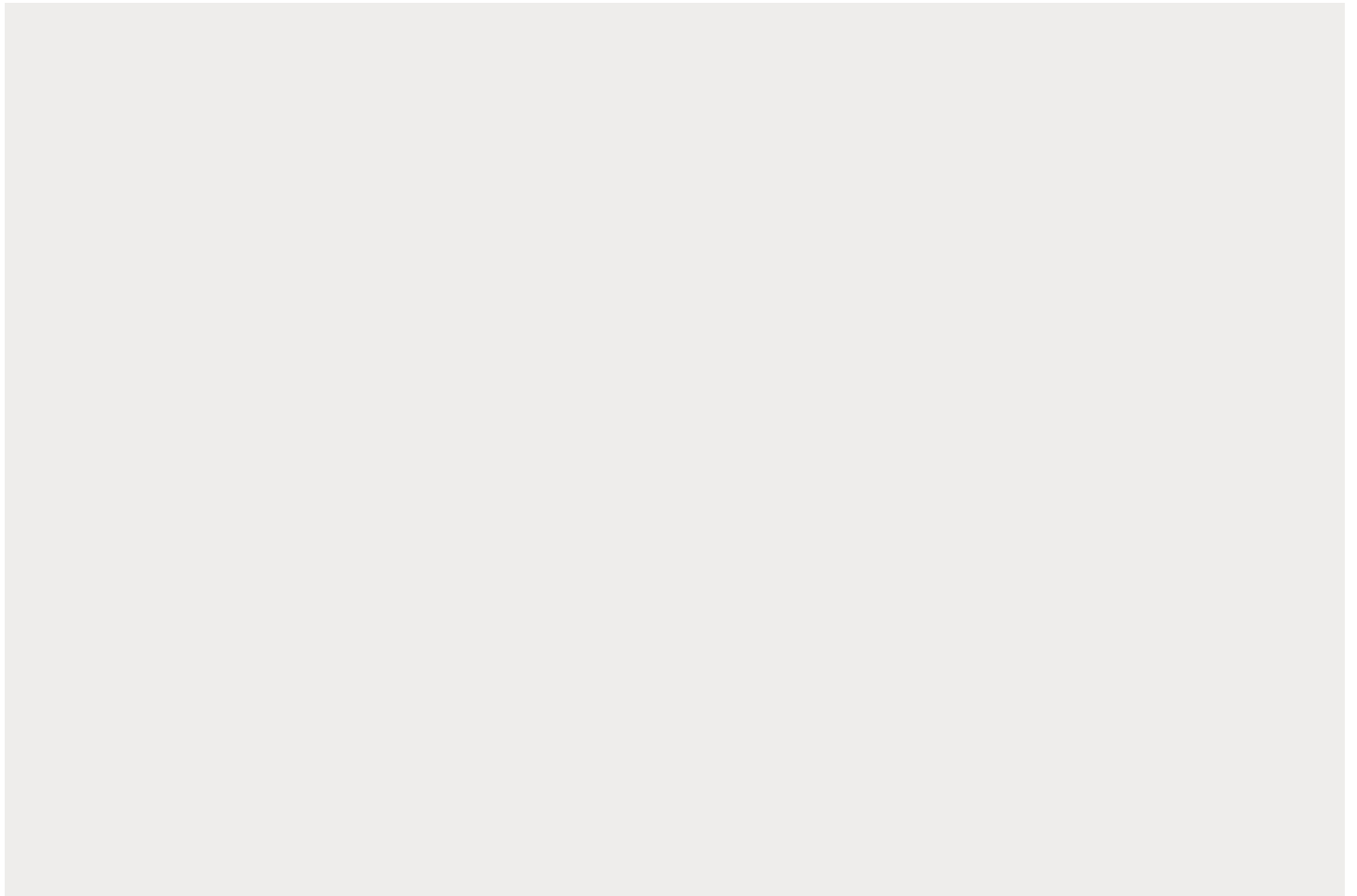


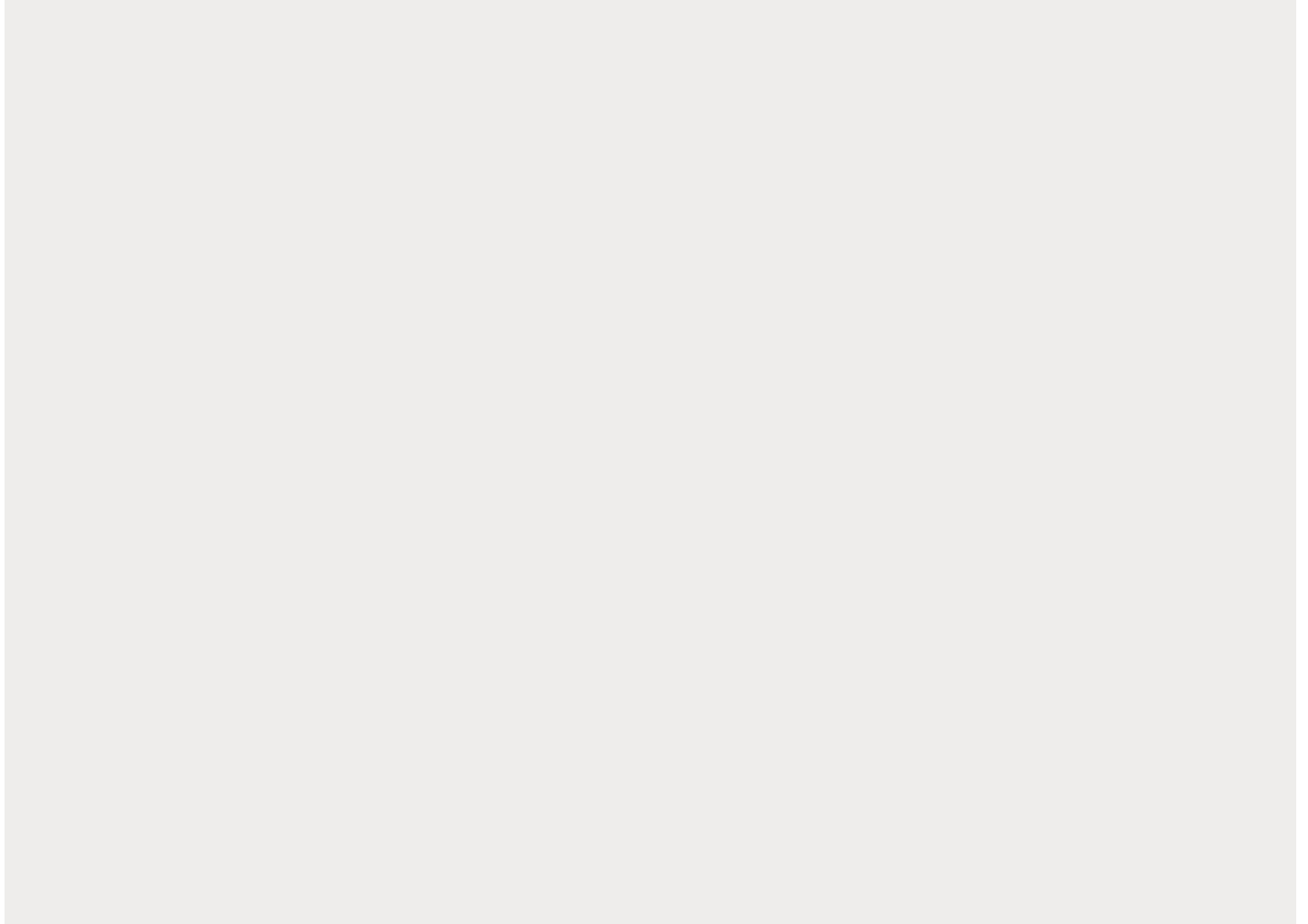
*Griechenbeisl*的角角落落都充满了故事。餐馆二楼入口的墙上镶嵌着的三枚炮弹是1683年奥斯曼帝国围攻维也纳时留下的，在1963年餐馆进行修复时被发现。





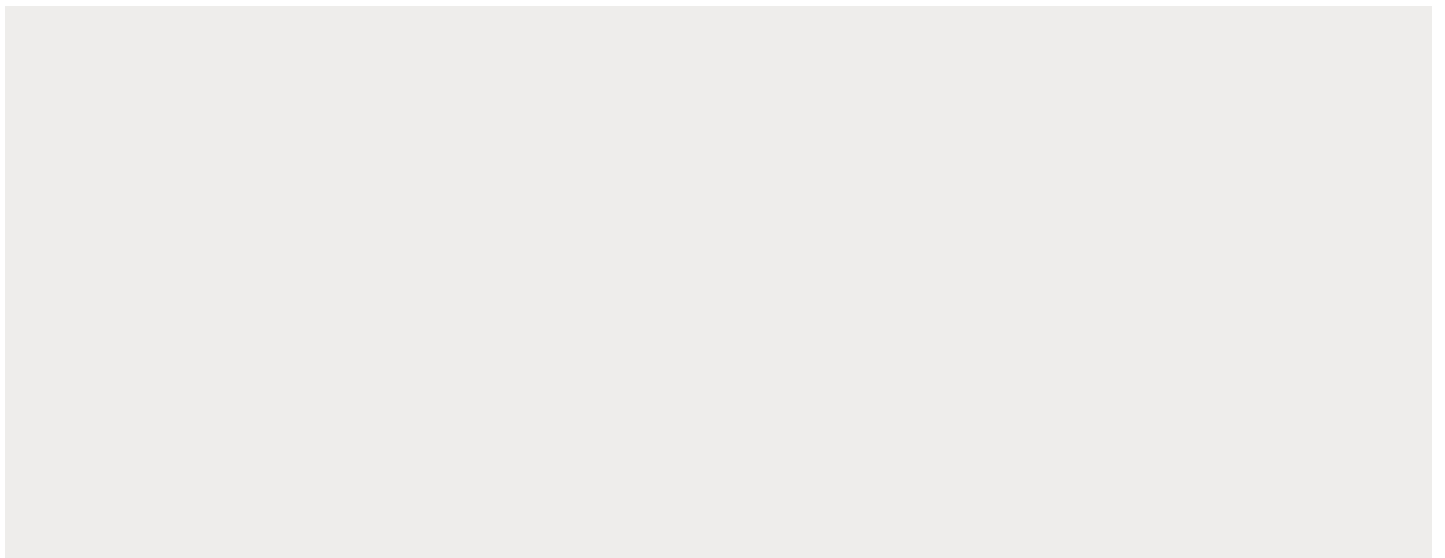
马克·吐温在维也纳生活时，就住在餐馆的二楼。现在这个房间被改造为餐厅，并且餐厅里最精致的签名间也被命名为马克·吐温小屋。

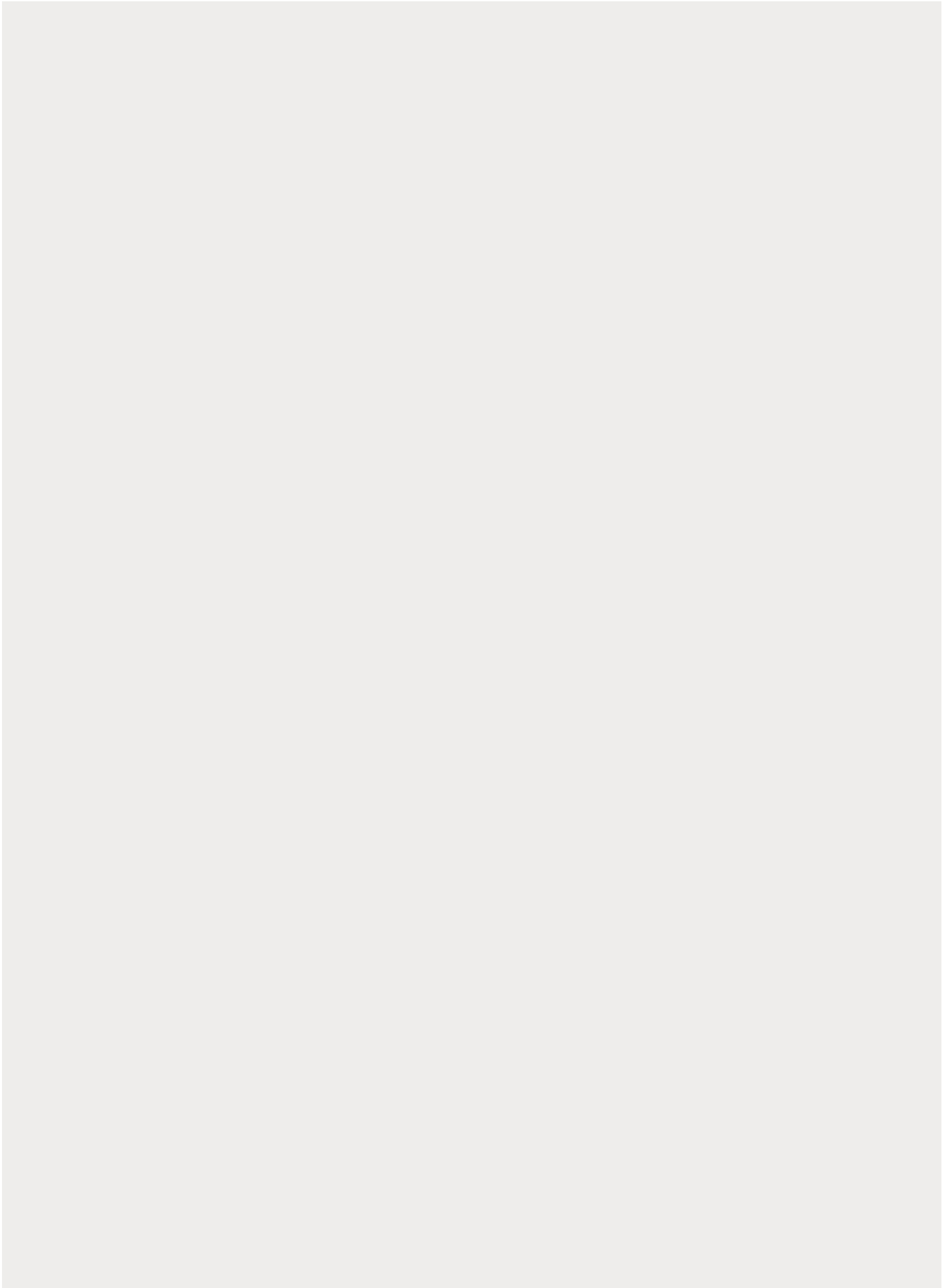




*Griechenbeisl*的地下酒窖。

Griechenbeisl, 按照德语直译的话是“**希腊小馆**”，只看字面意思的话，会误以为它是一家希腊餐厅，叫这个名字是因为它位于历史上的维也纳希腊区，而实际上它提供着地道而精致的**奥地利菜**：

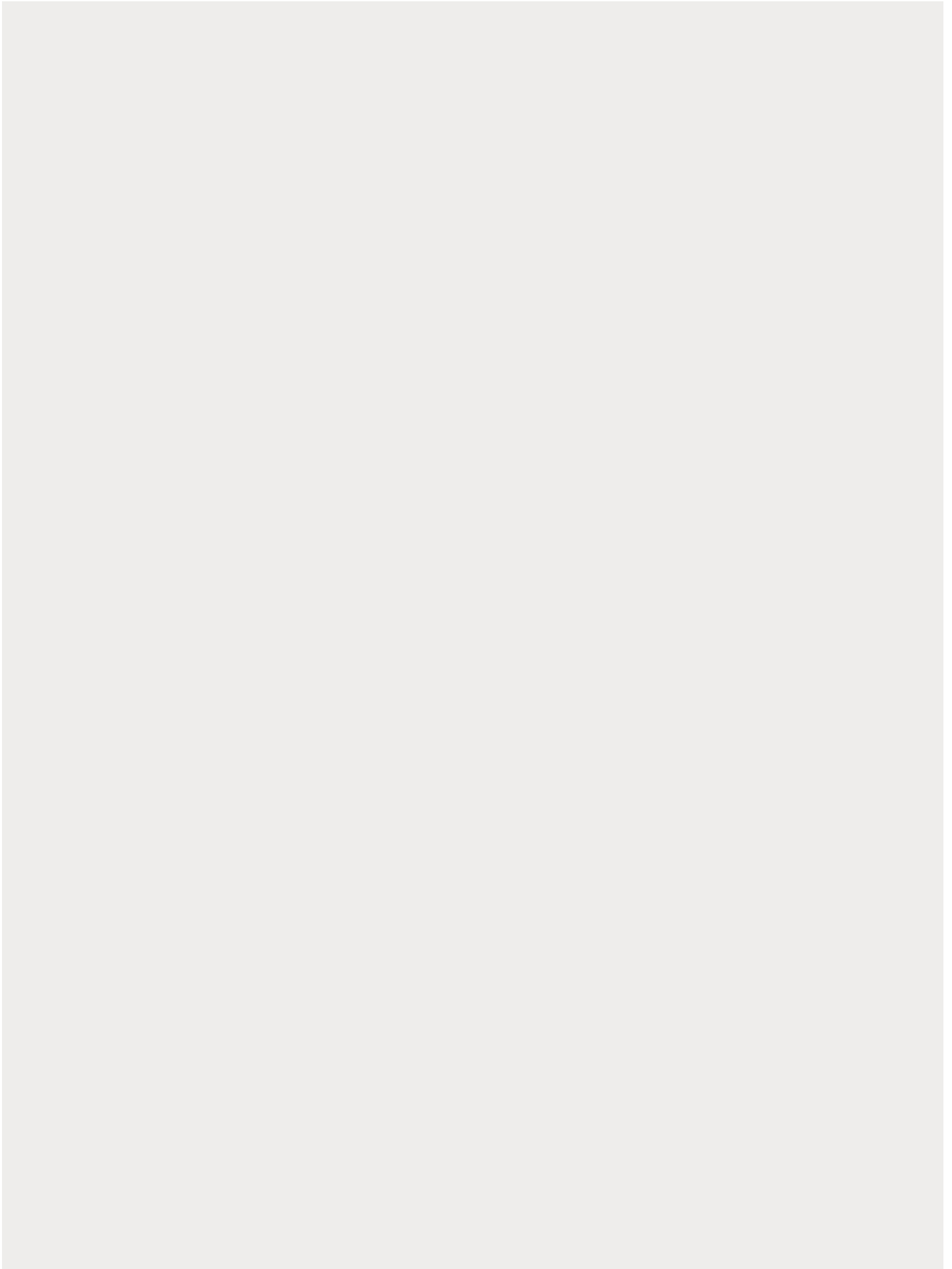




这里的前菜绝对是米其林餐厅的水平，光是摆盘就已经有了高级餐厅的气场。第一道是熏鸭胸肉卷、夏威夷果苹果根芹色拉、覆盆子小红莓酱、黑坚果酱(13.9欧)，第二道是鞑靼牛肉、甜菜鹌鹑蛋、红薯泥、拖鞋面包(14.8欧)，第三道是主厨推荐的鹅肝罐、南瓜籽面包、焦糖酿苹果(15.8欧)。

鞑靼牛肉是调过味的生牛肉泥，直接抹在面包上吃。

值得真心推荐的是第三道鹅肝罐，这里的鹅肝满足了我对鹅肝的一切幻想，涂在热面包上一口咬下去，然后就会条件反射般地闭上眼睛，仰天叹道“美~味~”，吃完之后只会觉得还不过瘾，绝不会觉得腻。



第一道汤是**老维也纳土豆汤(6.2欧)**，喝第一口的感觉会觉得胡椒味有点重，不会有如前菜般惊艳的口感，但会越喝越好喝。第二张图里的是维也纳特色菜**牛肉清汤(6.2欧)**，可以选加小面团、维也纳切饼丝(Frittaten)或者肝丸，加了维也纳切饼丝后的感觉就像是西北风味的疙瘩汤。



主菜全部都是地道的**维也纳特色菜**。上面那盘就是大名鼎鼎的**维也纳排配蔬菜色拉(22.6欧)**，和维也纳另一家著名餐厅Figlmüller的招牌炸猪排不同，这里的维也纳排是由更高档的**小牛肉**做成的，而且非常非常薄，几乎就是火锅里涮牛肉片的程度了。下面那盘是**维也纳煮牛肉配煎土豆(23.8欧)**，应该是全维也纳**最豪华**的煮牛肉了，会提供两种蘸酱，一个是辣根苹果泥，另一个是由奶油和肉汁制成的香葱酱。辣根苹果泥配牛肉有一点重口味配小清新的感觉，对亚洲人来说是非常奇妙的味道，先辣后甜，像是在喝水果味的威士忌。



作为配菜的牛骨髓可以挖出来涂在奥地利酸面包上。







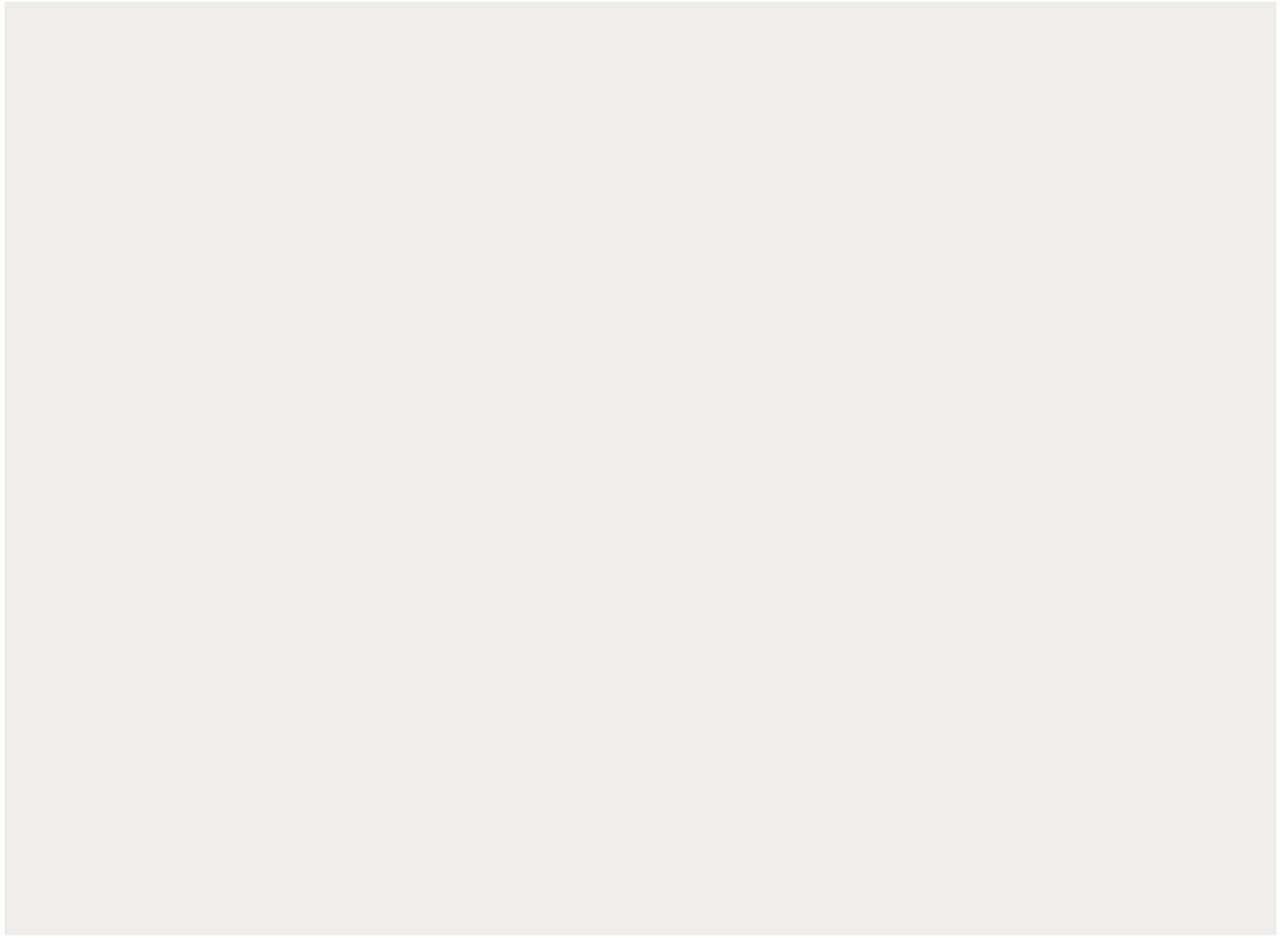
值得隆重推荐的主菜还有第一张图里的**特制牛排配炖红椒和香草黄油(24.9欧)**和第二张图里的**大虾配野菜色拉(22.4欧)**，亚洲胃一定会给这两道菜好评的！中间的是**维也纳沙朗牛排配炸洋葱和蔬菜色拉(20.8欧)**，浓浓的奥地利味道，也是来奥地利不得不吃的一道菜。



Griechenbeisl把本应豪放的**炸猪肘(17.6欧)**也做得十分精致！跟其他餐厅有足球那么大的猪肘不一样，这里的猪肘用的是乳猪的肘子，酸菜里混着脆脆的油渣，是一道能吃得非常过瘾的菜。



甜点：《茜茜公主》的名句“我喜欢骑马、我喜欢苹果派、我喜欢红玫瑰。”里的**维也纳苹果派(7.2欧)**。



甜点：弗朗茨·约瑟夫最爱的**皇帝煎饼(13.8欧)**。

Griechenbeisl每天会提供50%的座位给预约客户，如果不想在门口排队的话，最好还是**提前预约**。500多年来Griechenbeisl见证了几个欧洲王朝的兴衰，维也纳的风风雨雨都能在这里找到痕迹，它的故事根本说不尽。所以，**如果只在维也纳吃一顿饭，那一定要来这里。**

Griechenbeisl 希腊小馆

地址：Griechengasse 9, Fleischmarkt 11, A-1010 Wien

电话：+43-1-5331977

邮箱：wien@steirereck.at

网站：office@griechenbeisl.at

- THE END -

(以上内容由欧洲时报中东欧版周末原创，转载请注明微信公众号EuroNews)



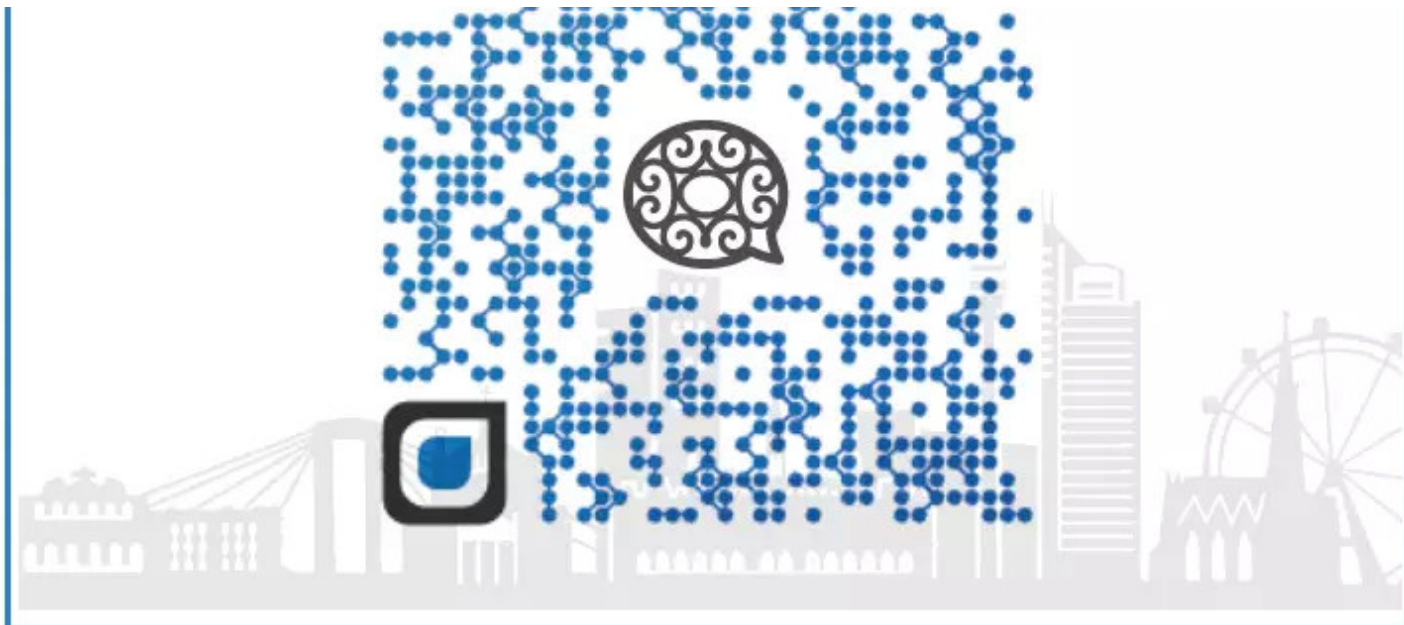
歐洲時報

中东欧版

维美维真维善 城内城外故事
关注华人生活 报道欧洲新闻

at@oushinet.com
+43 (0) 1 8909870





微信扫一扫
关注该公众号