



### Direktsuche

 

[Zur Detailsuche](#)

- [Home](#)
- [Neu eröffnet](#)
- [ESSkapaden](#)
- [Unterwegs](#)
- [Lokal-Porträts](#)
- [INside](#)
- [Genuss zum Lesen](#)
- [Gourmet-Tours](#)
- [Kochen und mehr](#)
- [Eventkalender](#)
- [Gästewertung](#)
- [Presse](#)
- [Ihre Meinung](#)
- [Lokal eintragen / bearbeiten](#)
- [Partner](#)
- [Newsletter](#)

[Aktuelles Buch bestellen](#)



- [St. Charles Alimentary](#)
- [Gourmet-Tipps](#)

## St Charles Alimentary



Wenn die Sonnenstrahlen wieder Wärme spenden, richtet man seine Gewohnheiten nach neuen Energiequellen aus. Man strebt nach Glückshormonen und rauft um die ersten sonnenbestrahlten Schanigartenplätze.

Auch auf den Speise- und Getränkekarten macht sich der Frühling bemerkbar: Jungweine lösen schwere Rote ab und der Bärlauch mischt sich scheinbar unter jedes Gericht. Jenes Lokal, das dem Frühlingspuls am Nächsten ist, möchte ich Ihnen heute vorstellen: Die St. Charles Alimentary in der Gumpendorferstraße. Hier wird zubereitet, was man selbst geerntet, gesammelt oder erjagt hat. Auch befreundete Nischenproduzenten beliefern diese kleine Küche mit den acht angeschlossenen Sitzplätzen. Elf verschiedene Kräuter hauchen aktuell den Lenz in diverse Gerichte. Montag bis Freitag gibt es diese leichte Küche von 10 00

Uhr bis 15 00 Uhr. Freitag und Samstag kochen Phillip Furtenbach und Phillip Riccabona, kurz phillip2, vom Feinsten, das Wald, Wiese, Wasser und Luft hergeben, selbst. Wenn in einer Drei-Elemente-Trilogie der Leber gehuldigt wird, dann darf man sich an Flugentenleber (Luft), Fischleber (Wasser) und Lammleber (Erde) delectieren. Neben handwerklicher Perfektion und Kreativität beeindruckt etwas, was man sperrig Oral-Haptik nennen kann.

Neben handwerklicher Perfektion und Kreativität beeindruckt etwas, was man sperrig Oral-Haptik nennen kann. Gemeint ist jener Tastsinn im Mundraum, der die Speisen und deren Komponenten in rau, knackig, breiig, spitz, fasrig und vieles mehr unterteilt. Dass wir auch diesem Sinn unsere Frische und Qualitätsempfinden schulden, wird uns bei phillip2 erst wieder richtig bewusst. Einen Tipp möchte ich ihnen noch mitgeben, bevor Sie sich aufmachen hier den Frühling zu entdecken: Unbedingt reservieren!



### St. Charles Alimentary

Gumpendorferstr. 33  
1060 Wien  
Tel. 01 586 13 63

[Details zu diesem Lokal](#)

Text & Fotos: Reinhard Grebien GTOUR

...haubenbesitzer siegfried kröpfl kocht im hotel imperial canadisch auf. vom hummer bis zum schneehasen... • österreichische konditoren erringen 3. platz bei juni



[Werben im TopTipp](#)•[Impressum](#)•[AGB](#)•[Kontakt zur Redaktion](#)