

Unsere Spezialität: Der Rostbraten

Das Braten auf dem Rost ist eines der ältesten Garverfahren, welches bereits zur Zeit der Römer bekannt war. Funde von Utensilien aus der damaligen Zeit (z.B. Bratroste) sowie römische Kochbücher beweisen diese Form der Kochtechnik. Das römische Kochbuch „De re coquinaria“ von Apicius (entstanden in der 2. Hälfte des 1. Jahrhunderts v. Chr.) beinhaltet bereits ein Rezept von Fleischrouladen, die auf dem Rost bei kleinem Feuer nach vorangegangener Bräunung im Bratrohr getrocknet werden.

Auch in mittelalterlichen Kochbüchern findet das Braten auf dem Rost als eine Zubereitungsart Erwähnung. Wurde früher der Rostbraten auf dem Rost zubereitet, setzte sich mit der Zeit zunehmend das Braten und Dünsten in der Pfanne durch.

1740 wird in „Nutzliches Koch-Buch“ (in Steyr, Oberösterreich erschienen) von Ignaz Gartler eine Zwischenform des Rost-Bratens und -Dünstens beschrieben.

Um 1800 kannte man in der Wiener Küche bereits gegrillten, gedünsteten, gefüllten, faschierten und gebackenen Rostbraten, sowie Zwiebelrostbraten, Rostbraten mit Rahm-Soße, Kohl, Malaga (= Wein) und gebackenen oder gekochten Zwiebeln. Ferner gab es Rostbraten mit Knoblauch, natur, mit Erdäpfeln, mit Reis und Paradiesäpfeln, mit Sardellen.

J.M. Heitz (1902) nennt den Zwiebelrostbraten „Rostbraten aux oignons à la Viennoise“, was einen engen Bezug zu Wien schließen lässt.

Der Rostbraten kann auf unterschiedliche Art hergestellt werden, und wir bieten Ihnen hiermit eine Auswahl der besten Rostbraten-Rezepte an:

Unsere Rostbraten-Variationen

Gebackener Rostbraten ^{A, C, L, M}	
mit hausgemachtem Kipfler-Erdäpfelsalat	16,20
Esterházy-Rostbraten ^{A, C, G, L, M, O}	
mit Brioche-Serviettenknödel und Senfgurke	16,20
Champignon-Rostbraten ^{A, G, L, M, O}	
mit gebutterten Tagliatelle	15,90
Reind'I-Rostbraten ^{A, G, L, M, O}	
mit cremigem Erdäpfelpüree und Salzgurke	15,90
Eierschwammerl-Rostbraten ^{A, C, G, L, M, O}	
mit gebutterten Nockerl	16,20
Zwiebel-Rostbraten ^{A, G, L, M, O}	
mit Rosmarin-Braterdäpfel und Senfgurke	14,90

Wählen Sie Ihren Rostbraten
kurz angebraten oder als
gedünsteten Rostbraten!