

Das Beisel

Was dem Pariser sein Bistro, ist dem Wiener sein Beisl. Unter einem klassischen Wiener Beisl verstehen Wiener eine Kombination von Gemütlichkeit und entsprechender bodenständiger Küche.



Die Stammgäste sitzen bunt durcheinander, das reicht vom Taxler, Gästen aus der Nachbarschaft, Studenten, Künstlern und Besserverdienenden. „Und niemand stört sich an der Disharmonie, weil die sich augenblicklich verflüchtigt, wenn das erste Achtel eines Grünen Veltliners den Weg seiner Bestimmung gegangen ist. Es herrscht – schon vor diesem Achtel – nicht die geringste Animosität unter den so verschiedenartigen Gästen. Mag man den Wienern bei anderen Gelegenheiten nicht gerade ein Übermaß an Toleranz zutrauen, in einem Beisl sind sie alle gleich. Die Beisküche selbst ist deftiger kulinarischer Alltag mit all den Schwächen einer preiswerten und volkstümlichen Küche.“

Gerne bestellt der Wiener **a Wiener**, worauf er ein Schnitzel erhält. Speziell deutschen Gästen sei gesagt, dass a Wiener keineswegs ein halbes Paar Würstchen ist, vielmehr heisst jene Wurst in Wien **Frankfurter**.



Wer tatsächlich nur ein einziges Stück **Frankfurter** verzehren will, wählt einen **Einspänner** aber ein **Einspänner** ist auch ein schwarzer Kaffee im Glas mit Schlagobershaube.



Damit Sie in einem Beisel nicht ganz neben den Schuhen stehen, einige Ausdrücke aus dem Mågnfoaplan (Speisekarte):

Beuschel	Gericht aus Lunge
Marillen	Aprikosen
Bries	Kalbsmilke
Paradeis	Tomaten
Fisolen	Bohnen
Porree	Lauch
Häuptelsalat	Kopfsalat
Rostbraten	Hohrücken
Heurige	Neue Kartoffeln
Schwammerln	Pilze
Indianerkrapfen	Mohrenköpfe
Semmelbrösel	Paniermehl
Kren	Meerrettich
Strizel	Zopf
Kukuruz	Maiskörner
Topfen	Quark
Lungenbraten	Filet
Vogersalat	Nüsslisalat