

Wien — München.

Die Gasthauspreise.

Es steht fest, daß Wien neben Budapest heute die teuerste Stadt des Kontinents ist. In der letzten Zeit sind in der „Zeit“ sehr detaillierte Gegenüberstellungen von Wiener, Berliner und Münchner Marktpreisen der wichtigsten Lebensmittel erschienen, die die Bezeichnung Wiens als der Stadt der teuersten Lebensmittel erhärten. Der Genauigkeit halber muß verzeichnet werden, daß die Verköstigung in Wien auch in Friedenszeiten viel teurer war als in den großen Städten des Deutschen Reiches. Der Wiener, der nach Berlin kam, erzählte nach der Rückkehr gewöhnlich märchenhafte Dinge von den großen Berliner Restaurants und ihren spottbilligen Preisen. Es überrascht nicht, daß dies auch im Krieg so geblieben ist. Und was von Berlin gilt, kann mit noch mehr Berechtigung von München gesagt werden, obwohl dort die Restaurants an Eleganz und Güte der Speisen den Wienern in nichts nachstehen und obwohl die Münchner heute mörderisch über die Teuerung schimpfen. Was die Münchner da teuer nennen, erscheint uns fabelhaft billig. Die Speisefarten und die Preise mehrerer Münchner Restaurants, die man uns aus München eingefendet hat, liefern dafür bei einem Vergleich mit den Wiener Preisverhältnissen einen oftmals geradezu verblüffenden Beweis.

Da liegt vor uns zunächst die Speisefarte eines feinen Lokals, des Münchner Hoftheaterrestaurants vom 26. Juli. Wir vergleichen sie mit der Speisefarte eines gleichrangigen Wiener Restaurants in der Nähe der Oper. Beide Gastwirtschaften, die Münchner und die Wiener, geben an ihre Gäste unter anderem ein Menü zu fixem Preis ab. Es besteht in Wien aus Suppe, Fisch, Rindfleisch, Braten, Mehlspeise und Dessert und kostet 5 Kronen. Im Münchner Hoftheaterrestaurant wird ein „Mittagessen“, bestehend aus den gleichen Gängen, ohne Dessert, um 2 Mark 50 Pfennig oder 3 Kronen geboten. Auch das Restaurant Preysing-Palais in München, das dort als allererstes und elegantestes Restaurant bezeichnet wird, liefert ein „Mittagessen“ mit vier Gängen genau wie das Hoftheaterrestaurant um 3 Kronen. Man bekommt im Restaurant Preysing-Palais um diesen Preis laut Speisefarte vom 23. Juli: Krautbrühe mit Einlage, Schelle, gebacken mit Kräuter Sauce, Roastbeef mit Pfefferlingen, und Topfenstrudel oder Käse. Im Hoftheaterrestaurant gab es laut Speisefarte eine Tapiokasuppe, Fischmayonnaise, Ochsenfleisch (unser Rindfleisch) mit Kohlrabi und kalter Beilage, Hirschsteak und Apfelstrudel. In unserem Wiener Restaurant (Opernähe) bekommt man ein Dessert dazu, zahlt aber für das Menü um zwei Kronen mehr. Im Münchner Hoftheaterrestaurant können ferner Sparzamere ein „Mittagessen“, bestehend aus Suppe, Rindfleisch, gefüllter Kalbsbrust mit Salat und Apfelstrudel um — 1 Mark 20 Pfennig gleich 1 Krone 44 Seller serviert erhalten. Unser Wiener Restaurant verzeichnet für 1 Krone 44 Seller überhaupt keine Fleischspeise. Ein Rindfleisch ohne Beilage kostet hier 1 Krone 80 Seller, und dementsprechend sind auch die anderen Preise. Da kostet in diesem Wiener Restaurant in Opernähe ein Naturschnitzel 2 Kronen 50 Seller, gegen 1 Krone 56 Seller im Münchner Hoftheaterrestaurant, ein Wiener Schnitzel 2 Kronen 50 Seller, gegen 1 Krone 44 Seller in München. Und wenn wir andere Preise der beiden Speisefarten zum Vergleich heranziehen, so ergibt sich: Ein Roastbraten 2 Kronen 50 Seller (gegen 1 Krone 80 Seller in München), ein Schöpfentotelett ohne Beilage 3 Kronen 50 Seller (gegen 2 Kronen 16 Seller mit Beilage in München), ein Beefsteak 3 Kronen 50 Seller (gegen 1 Krone 92 Seller), ein Rumpsteak 3 Kronen 50 Seller (gegen 1 Krone 92 Seller), ein halbes Brathuhn 3 Kronen 40 Seller (gegen 1 Krone 92 Seller) usw.

Zum weiteren Vergleich wollen wir zwei andere Restaurants heranziehen, und zwar vom sogenannten bürgerlichen Rang. Wir wählen das Franziskanerbräu in München und ein sehr renommiertes Wiener Restaurant im 9. Bezirk (Stadt Nähe). Wir führen auch hier die Wiener Preise zuerst an und setzen in Klammern die entsprechenden Preise des Franziskanerbräus hinzu. Es kostet ein Rindfleisch 1 Krone 70 Seller (gegen 1 Krone 8 Seller), ein Rindfleisch garniert 2 Kronen 50 Seller (gegen 1 Krone 56 Seller), ein Schöpfentotelett ohne Beilage 2 Kronen 50 Seller (gegen 1 Krone 56 Seller mit Bohnen), ein Kalbskotelett 2 Kronen 90 Seller (gegen 1 Krone 32 Seller), ein Schweinskotelett 2 Kronen 40 Seller (gegen 1 Krone 20 Seller), ein Schnitzel 2 Kronen (gegen 1 Krone 56 Seller), ein Rumpsteak 3 Kronen 30 Seller (gegen 1 Krone 80 Seller), ein Beefsteak 2 Kronen 20 Seller (gegen 1 Krone 68 Seller), ein Roastbraten 2 Kronen 20 Seller (gegen 1 Krone 32 Seller usw.)

Man sagt sich förmlich an den Kopf und fragt, worüber sich die Münchner, die jetzt so über die Teuerung schimpfen, eigentlich beklagen.

Eine Speisefarte aus Lüttich.

Ein Mitglied der amerikanischen Kolonne in Wien brachte vor einigen Tagen eine Speisefarte aus Lüttich nach Wien mit. Es ist die tägliche Speisefarte des vornehmen Restaurants Canterbury. Ihr gedruckter Text ist noch französisch wie früher, nur die Tages Speisen, die eingeschrieben werden, sind in deutscher Sprache verzeichnet. Die Kriegspreise sind recht mäßig. Hier eine kleine Auslese: Nabeljau mit Butter 1 Mark. Kalbsbraten mit Gemüse 1 Mark. Rumpsteak mit Beilage 1 Mark 40 Pfennig. Spargel mit Schinken 1 Mark 20 Pfennig. Huhn mit Salat 1 Mark 20 Pfennig. Ein ganzes Menü, bestehend aus Gemüsesuppe, Geflügelpasteten, Kalbsbraten mit Gemüse und Vanilleeis wird mit 1 Mark 40 Pfennig berechnet.