

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.



So schmeckt Wien!

Das Wiener Riesenrad und das Stadtgasthaus Eisvogel

2 Haubenküche am Riesenradplatz und in den Riesenradwaggons

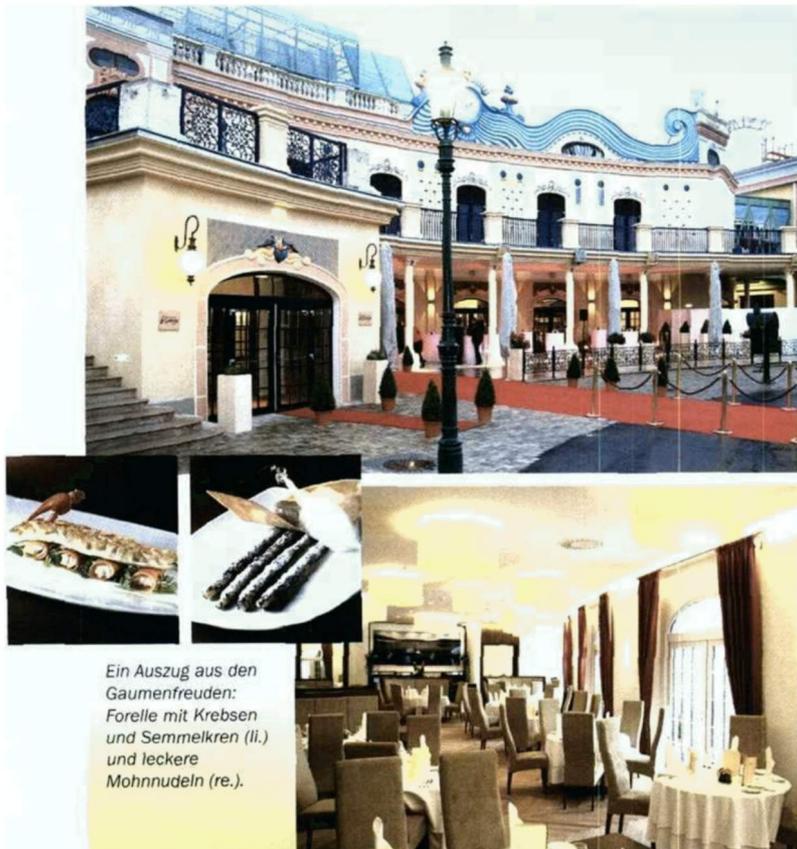
Das Stadtgasthaus „Eisvogel“ ist ein Paradebeispiel für gut bürgerliche, feine Wiener Küche gepaart mit einem passenden Preis-Leistungs-Verhältnis. Ganzjährig geöffnet verspricht das Stadtgasthaus „Eisvogel“ Gaumenfreuden für Alt und Jung. Vom klassischen Wiener Schnitzel bis hin zu phantasievoll angerichteten

Mehlspeisen. Traditionelle Wiener Küche in Kombination mit einer erstklassigen Weinselktion. Rund 400 verschiedene Weinsorten lassen keine Wünsche offen. Die gediegene Innenausstattung des Stadtgasthauses Eisvogel besticht durch ihre Stilsicherheit und ihre einfachen, geschmackvollen Arrangements. Bilder aus dem Alten Wien bereichern das Ambiente im Stadtgasthaus.

„Das Stadtgasthaus Eisvogel ist nach nur 2 Jahren des Bestehens als Fixstern in Wiens gehobener Gastronomie etabliert. Wir haben im zweiten Jahr die zweite Gault Millau Haube erkokcht und sind im Tafelspitz 2009 als das Restaurant mit dem besten Service bewertet worden, das spricht für sich und ist für uns Auftrag weiter konsequent an uns zu arbeiten“, führt Peter Petritsch aus. Seit Juli 2009 ist das Stadtgasthaus Eisvogel wieder zu 100% im Besitz des Riesenrad Eigentümers Peter Petritsch.

Seither kommunizieren das Wiener Riesenrad und das Stadtgasthaus Eisvogel gemeinsam. Das bringt unglaubliche Synergien im Bereich Marketing und Kommunikation, aber natürlich auch im Einkauf und vor allem im Catering der beliebten Luxuswaggons des Wiener Riesenrades. Ein spürbarer Anstieg bei den Buchungen des Candle Light Dinners for Two ist die Folge, seitdem die Speisen direkt aus dem Eisvogel in die Luxuswaggons des Wiener Riesenrades serviert werden.

Weitere Informationen finden Sie unter www.stadtgasthaus-eisvogel.at



Ein Auszug aus den Gaumenfreuden:
Forelle mit Krebsen und Semmelkren (li.)
und leckere Mohnnudeln (re.).