



Thema: Prater Wien

Autor: Karlheinz Raschitz



Der Star des „Steirerecks“, Herbert Schmid, führt seit 2008 das Restaurant „Eisvogel“ im Prater als Wiener Spezialitäten-Treff



Foto: Gerhard Bartel

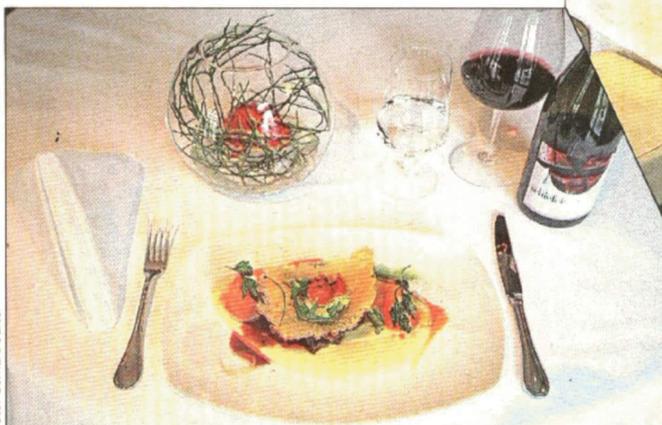


Foto: Gerhard Bartel

Wiener Klassiker, Gänseleber und Deftiges sind hier die Hits.

### Herbert Schmid's „Eisvogel“ ist ein „Renner“ Klassisch, aber auch kreativ!

Der Umbau des Praterareals rund ums Riesenrad mit den Pseudo-Historismushäusern und der an Otto Wagner erinnernden Bogen-Durchfahrt ist zwar überall auf heftige Kritik gestoßen. Aber wenn auch das Lustspieltheater und die berühmten Kaffee-Restaurants der Hauptallee wie der Konstantinhügel im Zweiten Weltkrieg teilweise in Schutt und Asche fielen oder auch noch danach sogar demoliert wurden, so ist doch zumindest das schon vor 200 Jahren berühmte Stadtgasthaus „Eisvogel“ 2008 wieder erstanden.

Der „Eisvogel“ wurde in kurzer Zeit zu einer beliebten Adresse. Das war das Verdienst von Restaurantchef Herbert Schmid, eines Superprofis: Er hatte den Ehrgeiz, nach Jahren als prominenter Sommelier im Luxustempel „Steirereck“ den „Eisvogel“ als Feinschmeckertreff mit Wiener Schmankerlküche populär zu machen.

Das ist ihm mit Küchenchef Walter Schulz und dem

freundlichen jungen Personal perfekt gelungen. Und die Weinkarte ergänzt die Speisekarte mit tadellosen Kreszenzen, besonders auch aus der Wiener Region. Da gibt's etwa die Spitzenweine und -sekte von Georg Wailands Nussbergrieden.

Außerdem hat Schmid jetzt auch die Gastro-Führung im Riesenrad übernommen: In den Waggons arrangiert er einfach alles –

vom Sektempfang über die Kaffeejause bis zu Menüs (pro Person ab 41 Euro) und dem Romantic Crystal Dinner für Zwei...

Die kleine Karte lädt setzt auf Traditionsküche – Rindssuppe mit Altwiener Einlagen (4.90 Euro), Kalbsbeuscherl (11.90 Euro), Gulasch, Krautfleckerl mit Trüffel (16.90 Euro), Tafelspitz, Kalbsschnitzel, Spanferkelrücken, Kalbsbackerl, Paprikahuhn... Diese Spezialitäten kann man auch für ein Eisvogel-Menü ab drei Gängen kombinieren (46, 56 und 66 Euro).

Der Käsewagen macht in seiner Vielfalt – besonders bei den „Franzosen“ – dem „Steirereck“ Konkurrenz. Delikat die „süßen Versuche“.

Schmid gibt dem Haus die richtige Atmosphäre und die Küche sorgt sogar dafür, dass manche Traditionsspeise kreativ verändert oder Produkte durchaus eigenwillig kombiniert werden. Die Preise stimmen. Eine Topadresse – mit schöner Terrasse für den Frühling!

„EISVOGEL“, Stadtgasthaus, 1022 Riesenradplatz 5, Tel. 908 11 87. A la carte ab 18 Euro. Täglich 11.30 bis 15, 18 bis 22.30 Uhr.



Foto: Gerhard Bartel

Küchenchef Walter Schulz sorgt für Wiener (Schmankerl-)Küche, Fische, Braten.

Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag