

Thema: Prater Wien

Autor:

Stadtgasthaus Eisvogel - so schmeckt Wien

Es gibt kaum einen traditionelleren Wiener Platz zum Speisen, als direkt unter dem weltberühmten Wiener Riesenrad am Eingang des Praters.

Seit 1805 pflegt man hier, mit kleinen Unterbrechungen, die Gastlichkeit auf höchstem Niveau: 1945 brannte das historische Lokal ab, 2008 wurde der „Eisvogel“ im neugestalteten Entree zu Wiens Vergnügungspark wiedereröffnet.



Die Speisekarte verspricht Gaumenfreuden der Extraklasse: Wiener Küche modern interpretiert. Verwendet werden natürlich nur heimische

Produkte von erstklassiger Qualität.

Küchenchef Toni Schrei zaubert Klassiker wie zum Beispiel Wiener Schnitzel, Kalbsbeuschel, oder auch Wachtel, Saibling oder Waler in vielen Variationen auf den Teller. Auch Liebhaber der süßen Küche kommen nicht zu

kurz: K&K Süßspeisen wie Scheiterhaufen, Powidltascherln, Mohn- oder Griesschmarrn runden ein perfektes Menü ab. Maitre des Hauses, Herbert Schmid, Österreichs bekanntester Käsesommelier, zeichnet für die Auswahl am opulenten Käsewagen verantwortlich.

Kulinarische Höhenflüge

Nicht nur im Lokal unterm Wiener Riesenrad kann man speisen: Zwei Waggon im Riesenrad, der „Kaiserwaggon“ und der „Jubiläumswaggon“, können für ein stimmungsvolles Essen über den Dächern Wiens angemietet werden. Für Romantiker sei der „Dinner for

two“-Waggon empfohlen, im Cocktail-Waggon kann man sich mit einem gepflegten Apertiv auf das nachfolgende Essen im Stadtgasthaus einstimmen.



Stadtgasthaus Eisvogel

Telefon: +43 1 9081187

Email: reservierung@stadtgasthaus-eisvogel.at

www.stadtgasthaus-eisvogel.at