

Thema: Prater Wien

Autor: Herbert Hacker

KULTUR & STYLE

Gourmet



LOKAL-TIPPS

Kulinarische Kracher

Herbert Hacker über gute Silvester-Restaurants in Wien.

Silvester im Restaurant: Das Angebot allein in Wien ist riesig. Wer Topqualität oder etwas Ausgefallenes sucht, hat es dennoch nicht leicht. FORMAT hat deshalb einige empfehlenswerte Adressen zusammengestellt. Für alle gilt: rasch reservieren, denn der Andrang ist enorm. Krise hin oder her, die Leute wollen es zum Jahreswechsel krachen lassen – auch kulinarisch.

Sinohouse. Wie im Vorjahr zelebrieren auch heuer wieder Jin und seine Frau Fong Loh zum Jahreswechsel ein asiatisches Silvestermenü der Superlative. Und das zu wirklich günstigen Preisen. Das 5-Gänge-Menü kostet pro Person 78 Euro. Darunter auch die legendäre Peking-Ente – in Wien die mit Abstand beste. Ein zusätzlicher Vorteil: Anders als die meisten Asiaten verfügt das Sinohouse über eine sagenhafte Wein- und Champagnerauswahl. Ein Silvestermenü der etwas anderen Art, aber in jedem Fall von hoher Qualität. Sinohouse, 1010 Wien, Himmelpfortgasse 27, Tel.: 01/966 96 70, www.sinohouse.at

Stadtgasthaus Eisvogel. Das Edelwirtschaus im Prater ist schon seit Jahren bekannt für ein qualitativ gutes Silvestermenü. Der Preis für fünf Gänge pro Person: 135 Euro. Den Blick auf das Riesenrad gibt es gratis. Legendär auch der Käsewagen von Restaurantchef Herbert Schmid, Österreichs bekanntestem Käsesommelier. Ein Auszug aus der Karte des vielseitigen Gala-menüs: Hummer mit Avocado-Minze-



PROSIT NEUJAHR. Feiern mit Hummer, Gänseleber und Champus. FORMAT empfiehlt kulinarische Topadressen für den Jahreswechsel.

Limette, Artischockensuppe mit Jakobsmuschelgratin, Alpenlachs und gepresster Schweinskopf mit Blattspinat, Lammtorte mit Morchelschaum. Eisvogel, 1020 Wien, Riesenradplatz 5, Tel.: 01/908 11 87, www.stadtgasthaus-eisvogel.at

Steirereck Meierei. Im Hauptrestaurant im Wiener Stadtpark ist das Silvesterprogramm seit Wochen ausgebucht. In der „kleinen“ Abteilung „Meierei“ waren jedoch zu Redaktionsschluss noch Plätze frei. Was es konkret zu essen gibt, wird nicht veratet, das 4-Gänge-Überraschungsmenü ist jedenfalls besonders preisgünstig und kostet pro Person nur 65 Euro. Steirereck Meierei, 1030 Wien, Am Heumarkt 2A, Tel.: 01/713 31 68, www.steirereck.at

CHAMPAGNER

Drei Geheimtipps für Silvester-Sprudel

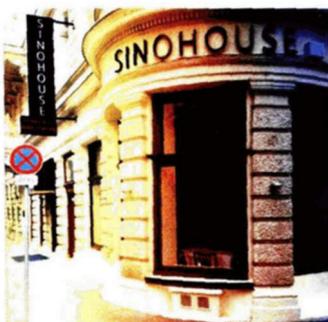
1. Agrapart Millésime 2000 Großartiger Jahrgangschampagner aus hundert Prozent Chardonnay. Pascal Agrapart aus Avize an der Côte des Blancs gehört zur Avantgarde der französischen Champagner-Winzer. Die Weine werden spontan mit Naturhefen vergoren; der weitere Ausbau wird individuell je nach Struktur der Weine entschieden. Zumeist wird in gebrauchten, mittelgroßen Eichenfässern ausgebaut. Bezugsquellen: Grand Cru, 1070 Wien, Kaiserstraße 67, www.grandcru.at, sowie Le Cru, 1010 Wien, Petersplatz 8, www.lecru.at; Preis: ab 90 Euro.

2. André Roger Vieilles Vignes Champagner aus hundert Prozent Pinot noir. Durch seine Komplexität kann dieser Champagner zu vielem kombiniert werden. Er passt zu Aperitifhappchen wie zu Fisch, Geflügel und Kalbfleisch. Bezugsquelle: Grand Cru, Preis: 36 Euro.

3. De Sousa & Fils Cuvée 3 A Erick De Sousa, Topstar der Winzerchampagner-Szene, besitzt neun Hektar der allerbesten Grand-Cru-Lagen. Er arbeitet im Weingarten biodynamisch, und auch im Keller setzt er alles daran, dass seine Champagner Terroir widerspiegeln. Bezugsquelle: Grand Cru, Preis: 38 Euro.



SINOHOUSE. Peking-Ente, viel Fisch und asiatische Spezialitäten zu Silvester.



STADTGASTHAUS EISVOGEL. Vielseitiges Gala-Menü für alle, die im Prater feiern wollen.

Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag

FOTOS: CORBIS, TOBI BALJER, DAVID RUEHM, BEIGESTELLT (3)