

Thema: Prater Service GmbH

Autor: k.A.



### salz & PFEFFER EISVOGEL

Zum Essen geht man ja normalerweise nicht in den Prater, als das „Stadtgasthaus Eisvogel“ vor fünf Jahren eröffnete, änderte sich das allerdings. Denn das Restaurant – am neu gestalteten Riesenradplatz in üppig gehaltenem Las Vegas-Stil errichtet – konnte rasch Renommee für seine subtil modernisierte Wiener Küche und den erstklassigen Service verbuchen, und dass der Eisvogel auch am Sonntag zu Mittag offen hat, war nicht selten die kulinarische Rettung in höchster Not.

Küchenlinie, Weinkarte, das grandiose Käse-Angebot und vor allem die Akkuratess des Personals lagen in den Händen von Herbert Schmid, langjährige Steirereck-Fachkraft, Käse-Sommelier und Service-Mann der alten Schule. Dieser Herbert Schmid verließ den Eisvogel jetzt aber, um sich neuen Projekten zu widmen, wir sahen also nach, wie sich das auf das Lokal auswirkt: Die Karte hat sich einstweilen kaum geändert, auch der Service ist nach wie vor auf Zack. Das kleine Stückchen Saiblingsfilet auf (hervorragender) Petersilwurzel-Erbensencreme war gut, vielleicht etwas durchgebraten (14,90 €), das Kalbsbeuscherl tadellos (12,50 €), das Paprikahendel in stark paprizierter Sauce haben wir jedoch aufregender in Erinnerung (20,90 €). Das Kalbsschnitzel war ein absolutes Prachtexemplar, saftig, lockere Panier, goldbraun – allerdings eines der teuersten in Wien (19,90 €). Und man muss sagen: Herbert Schmid's Verve und Charme – das ideale Mittel, um die eher trostlose Kurhotel-Atmosphäre auszuhalten – fehlen sehr.

Eisvogel, Wien 2, Riesenradplatz 5, ☎ 01/908 11 87, Mo-So 11.30-24 (15-18 kleine Karte), www.stadtgasthaus-eisvogel.at

		Max.
Küche	27	35
Keller	8	10
Service	13	15
Atmosphäre	9	15
Preis/Wert	15	20
Familie	3	5
	75	100

FOTO: GILBERT NOVY

Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag