CLIF

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.

FEINE ADRESSEN

Die Dichte an anspruchsvollen gastronomischen Adressen ist in Österreich heute höher denn je. Damit Sie nicht den Überblick verlieren, ist A la Carte für Sie in allen Bundesländern unterwegs und hat eine Auswahl der feinsten Adressen des Landes übersichtlich für Sie zusammengestellt.

WIEN

Steirereck im Stadtpark

Am Heumarkt 2A/Stadtpark 1030 Wien T 01-713 31 68 wien@steirereck.at www.steirereck.at

Eines der besten Restaurants in Wien

Heinz Reitbauer

RESTAURANT: Zigarrenwagen, Humidor, Raucherlounge. Reservierung erforderlich

MO-FR 11.30-15, ab 18.30

MEIEREI: Frühstück, warme und kalte Mehlspeisen, Wiener Küche, Meierei-Menü. Reservierung ratsam BA

ÖZ MO-FR ab 8, SA, SO ab 9 (an Feiertagen geschlossen) Visa, Diners, Maestro, MC

Restaurant MOMENTS

Karmelitermarkt 96 1020 Wien T 01-216 00 74 office@moments-vienna.at www.moments-vienna.at

Roland Flasch

MO-SA 7-23, Ru: SO, Fei

Am Karmelitermarkt öffnete einer der neuen Hotspots der Stadt seine Pforten. Fische, Krustentiere, Sushi und Klassiker der Wiener Küche neu interpretiert. Täglich wechselnde Mittagsmenüs runden das Angebot ab. Eine gut sortierte Bar lässt auch für Whiskey- und Weinliebhaber keine Wünsche offen. Im hauseigenen Shop bietet das MOMENTS ein reichhaltiges Sortiment von Starwinzer Leo Hillinger an.

Amex, Maestro, MC, Visa



Kolarik's Schweizerhaus

Prater 116 1020 Wien T 01-728 01 52 info@schweizerhaus.at www.schweizerhaus.at www.facebook.com/ wien.schweizerhaus

Günter Lorenz

MO-SO 11-23, von 15.3.-31.10.

Das *Schweizerhaus* ist eine gewachsene Institution, die gleichermaßen für Jung und Alt einen beliebten Treffpunkt darstellt. In Wiens schönstem Biergarten lässt es sich wunderbar entspannen oder den Tag gemütlich unter den Schatten spendenden Baumriesen bei einem gepflegten Bier

ausklingen lassen. Keine Kreditkarten, keine Bankomatzahlung. Ein Bankomat befindet sich im und vor dem Schweizerhaus.



NIEDERÖSTERREICH

Fontana

Fontana Allee 1 2522 Oberwaltersdorf T 02253-606 23 12 office@fontana-restaurant.at www.fontana.at

MO-SO 9-21

Im Restaurant erwartet Sie in exklusivem Flair der Genuss hochwertiger und kreativer Kochkunst. Die Sportsbar zeichnet sich durch gemütliches Ambiente und durchgehend geöffnete Küche aus. Wochentags servieren wir Ihnen hier unser Mittagsmenü um € 9,50. Auch bei Veranstaltungen aller Art sind Sie im *Fontana* genau in den richtigen Händen.

KK Amex, Diners, Maestro, MC, Visa



Landhaus Bacher

Südtiroler Platz 2 3512 Mautern T 02732-829 37 info@landhaus-bacher.at www.landhaus-bacher.at

Thomas Dorfer

MI-SA 11.30-14, 18-21, SO durchgehend geöffnet, ÖZ

Ru: MO, DI

Genießen Sie die vielfach prämierten Kreationen von Lisl Wagner-Bacher und Thomas Dorfer aus einer der besten Küchen Österreichs. So hochklassig wie die Speisen ist auch das Ambiente, sowohl im Salon als auch im Kaminstüberl. Zigarrenangebot.

Inhaber: Lisl und Klaus Wagner-Bacher

KK Diners, Visa



BACHER





Thema: Prater Wien

Autor: k.A.

OBERÖSTERREICH

Iris Porsche

Marktplatz 1 5310 Mondsee T 06232-22 37-0 hotel@irisporsche.at www.irisporsche.at

Joachim Windhager ÖZ Täglich 11.30-14, 18-22

Alle Aufmerksamkeit ist auf einen genussvollen Aufenthalt der Gäste gerichtet. Am offenen Kamin im Restaurant oder im Gastgarten am Marktplatz finden beste regionale Erzeugnisse sowie internationale Edelprodukte eine raffinierte Vollendung. Zu einem guten Essen gehört selbstverständlich auch ein gutes Glas Wein. Im Weinkeller lagern Raritäten. Käsekarte, Übernachtungsmöglichkeit, Nichtraucherlokal mit Raucherbereich

Amex, Diners, Hobex, Maestro, MC, Visa



Waldschänke

Kickendorf 15 4710 Grieskirchen T 07248-623 08 waldschaenke@utanet.at www.waldschaenke.at

Eines der besten Restaurants in Oberösterreich

Flisabeth Grahmer

MI-FR 18-23.30, SA 11-14, 18-23.30, SO 11.30-17

Weinkulinarien, Waldschänke-Genuss-Ralley.

Zigarrenangebot, Käsewagen. Besuchen Sie auch unser neues Restaurant in Wels, das Grabmers Fortino (T 07242-21 18 89, www.fortino.at).

Diners, Hobex, JCB, Maestro, MC, Visa



STEIERMARK

Hotel Steirerschlössl

Hauptstraße 100 8740 Zeltweg T 03577-22 60 10

steirerschloessl@projekt-spielberg.at www.hotel-steirerschloessl.at

Christian Silmbroth & Johannes Marterer

ÖZ

DI-SA ab 12, Ru: SO, MO Die ambitionierte Küche fokussiert auf Produkte der Region, die darauf basierenden Kompositionen erreichen allerdings internationales Niveau.

Einmal pro Monat Winzer im Steirerschlössl, wechselnde Kunstausstellungen, Kochkurs auf Anfrage, Bar, Bibliothek, Clubraum, Weinkeller, Zigarrenlounge, 30 Sitzplätze im

Restaurant. Amex, Diners, Hobex, Maestro, MC, Visa





Hotel G'Schlössl Murtal

8743 Großlobming T 03512-469 04-0 gschloessl.murtal@ projekt-spielberg.at www.gschloessl-murtal.at Christian Silmbroth & Oliver Drtina

Ö7

Täglich ab 12, saisonale Ruhetage Mai bis Oktober: Süßer Sonntag, November bis April: Steirischer Musikabend, 5-Gänge-Kombucha-Menü, 60 Sitzplätze im Gastgarten, 10 Sitzplätze im Wintergarten, 45 Sitzplätze in der steirischen Stube, 2 Salons zu je 5 Sitzplätzen, 15 Plätze im Reiterstüberl, 30 Sitzplätze im Teichhaus

Amex, Diners, Hobex, Maestro, MC, Visa





Gasthaus Lurgbauer

Lurg 1 8630 St. Sebastian T 03882-37 18 lurgbauer@mariazell.at www.lurgbauer.at

Max Leodolter

12-14, abends ab 18, Ru: bis Oktober MO und DI, November

bis Mai MO bis DO

NEU! Lurgbauer-Feldkasten-Suite mit Altholz-Sauna und Panoramafenster (Details unter www.facebook.com/ lurgbauerfeldkasten).

In unserem Restaurant servieren wir das beste Dry-aged-Fleisch vom Angus-Bioochsen aus eigener Züchtung und Schlachtung.

KK Maestro





Wirtshaus Steirereck

Pogusch 21 8625 Turnau T 03863-20 00 oder 51 51 pogusch@steirereck.at www.steirereck.at

Heinz Reitbauer jun. und Jürgen Schneider

ÖZ

DO-SO 10-24, Ru: MO-MI
DO: O'gstochen – wir schlachten selbst, FR: Süßwasserfischtag, BA SA: Tag des steirischen Kalbs, SO Abend: Restlessen. Käse-Adel am Pogusch

Maestro

Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag

Erscheinungsland: Österreich | Auflage: 38.500 | Reichweite: k.A. | Artikelumfang: 104.653 mm²

CLIF

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.

SALZBURG

Restaurant IKARUS im Red Bull Hangar-7

Wilhelm-Spazier-Straße 7A 5020 Salzburg T 0662-21 97-77 ikarus@hangar-7.com www.hangar-7.com www.facebook.com/hangar7

- Executive Chef: Roland Trettl
- ÖZ Täglich 12-14, 19-22
- Das Restaurant Ikarus realisiert ein einzigartiges kulinarisches Konzept: Unter der Patronanz von Eckart Witzigmann präsentiert Roland Trettl im Monatsrhythmus Meisterköche mit kulturübergreifender Innovationskraft aus aller Welt und lädt damit zu einer kulinarischen Weltreise, die dem Genießer ein weltweites Panorama des gehobenen Geschmacks eröffnet.
- Amex, Diners, JCB, Maestro, MC, Visa



Carpe Diem **Finest Fingerfood**

Getreidegasse 50 5020 Salzburg T 0662-84 88 00 fingerfood@carpediem.com www.carpediem.com/ finestfingerfood www.facebook.com/ carpediemfinestfingerfood

Eine außergewöhnliche Gourmetadresse in Salzburg

- Roland Neulinger, Franz Fuiko
- Täglich 8–24, Ru: Das Restaurant im 1. Stock ist sonntags geschlossen. Das *Carpe Diem Finest Fingerfood* ist nicht nur eines der besten Restaurants in Salzburg, sondern auch stylishe Bar, trendige Lounge und gemütliches Café mit edler Terrasse direkt an der Getreidegasse. Die kulinarische Oase etablierte sich mit ihrem einzigartigen Genusskonzept und ist der ideale Ort für den genussvollen Auftakt oder den
- Gourmet-Ausklang des Festspielbesuchs. Amex, Diners, Maestro, MC, Visa



KÄRNTEN

Hotel Warmbaderhof ***** Das kleine Restaurant

Kadischenallee 22-24 9504 Warmbad-Villach T 04242-30 01-0 warmbaderhof@warmbad.at www.warmbad.at

- Jürgen Perlinger
- Täglich 11.30–14, 18.30–22 Das Küchenteam begleitet unsere Gäste auf einer kulinarischen Entdeckungsreise zwischen Alpe und Adria, mit raffinierten saisonalen Köstlichkeiten, mit speziellen Kärntner-Menüs aus der Sterneküche und zarten Verführungen aus unserer preisgekrönten Patisserie. ParkLounge im Warmbaderhof ***** für Aperitif oder Digestif, Veranstaltungen,
- Lesungen, Tanzabende Amex, Diners, Hobex, Maestro, MC, Visa



Burg Landskron Café-Restaurant

Schlossbergweg 30 9523 Landskron/Villach T 04242-415 63 office@burg-landskron.at www.burg-landskron.at

- Unser Küchenchef verwöhnt Sie mit regionalen und mediterranen Köstlichkeiten.
- Mai bis September
- Bürgerliche Küche, abends: Sterneküche im Kronensaal.
 - Zigarrenangebot, Käsekarte
- MC, Visa



See Restaurant Saag

9212 Techelsberg am Wörthersee T 04272-43 50-1 office@saag-ja.at www.saag-ja.at

- März–Juni, September–Jänner: SA, SO 12–14, 18–22, MI–FR 18–22, Ru: MO, DI (außer Feiertage); Juli, August: FR–SO 12–14, 18–22, MO–DO 18–22 Die malerische Lage direkt am Wörthersee bildet die traumhafte Kulisse für
- eines der besten Restaurants Kärntens. Dieser außergewöhnliche Standort mit fantastischer Aussicht und die exzellente Küche von Hubert Wallner bilden die perfekten Zutaten für einen unvergesslichen Restaurantbesuch.
- Amex, Diners, Maestro, MC, Visa



Zeichenerklärung:

- KC | Küchenchet
- ÖZ | Öffnungszeiten
- Ru | Ruhetag
- BA | Besondere Aktivitäten
- KK | Kreditkarten

Seite: 176, 178 4/4

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.



BURGENLAND

Restaurant Reisinger Pöttsching

Hauptstraße 83 7033 Pöttsching T 02631-22 12 info@der-reisinger.at www.der-reisinger.at

Akos Horvath

ÖZ

Akos Horvath
Å-la-carte-Restaurant FR-SA 11.30–14, 18–22, SO 11.30–15, Ru: MO-DO;
Catering und Gruppen täglich auf Vorbestellung
Sonn- und feiertags Brunch, Vinothek, klimatisierte Räumlichkeiten.
Partyservice (inklusive Personal) für bis zu 1.000 Personen. Käsewagen,
Aperitifbar, Zigarrenangebot, Raucherbereich

Amex, Diners



Restaurant Reisinger Neufeld

Eisenstädter Straße 2491 Neufeld an der Leitha T 02624-530 88 info@der-reisinger.at www.der-reisinger.at

Christian Balogh Küche: täglich 11.30–21.30

Im Restaurant, welches einen traumhaften Ausblick auf den See bietet, werden die Gäste entsprechend der Familienphilosophie exzellent verwöhnt. Vinothek, Käseangebot

Diners, MC, Visa



Zur Dankbarkeit

Hauptstraße 39 7141 Podersdorf/See T 02177-22 23 office@dankbarkeit.at www.dankbarkeit.at

Josef Roiss MO, DI, FR 11.30-14, SA, SO, Fei. 11.30-21, Ru: MI, DO

Saisonale regionaltypische Speisen mit Produkten aus der Umgebung. Auf der Weinkarte finden Sie neben den Weinen aus eigenen Rieden das Beste, was das Burgenland zu bieten hat.

Maestro, MC, Visa



VORARLBERG

Griggeler Stuba im Burg Vital Resort ****

Oberlech 568 6764 Lech am Arlberg T 05583-314 00 office@burgvitalresort.com www.burgvitalresort.com

Das beste Restaurant in Vorarlberg

Thorsten Probost

19-21.30, Ru: DI im Sommer, SA im Winter

Das Hotel am schönsten Platz in Oberlech lädt zu Entspannung und Erholung ein und verwöhnt Sie mit kulinarischen Highlights der leichten, kräuterbetonten Naturküche. Die Liebe zu hochwertigen heimischen Produkten und deren Verarbeitung machen die *Griggeler Stuba* zum Geheimtipp. Käsebuffet, Zigarrenangebot in der Kaminbar, Raucherbereich

Amex, Diners, Hobex, Maestro, MC, Visa



Ich nehme gerne auch Ihr Restaurant auf: Anna Herzenberger D+R Verlag Leberstraße 122, 1110 Wien T 01-740 77-866, F 01-740 77-896 E-Mail: a.herzenberger@d-r.at