

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.

PROMOTION

# Da flogen wir, da wanderten wir ...

... wie Schwalben, von einem Frühling der Welt zum andern. Friedrich Hölderlin hat in diesem Zitat genau jene Stimmung eingefangen, die uns im Frühjahr wie magisch an gastronomische Orte mit sonnengetränkten Schanigärten oder Terrassen zieht. Die Sonnenbrille auf der Nase und den aktuellen Guide *A la Carte* in der Tasche, wollen wir jetzt unseren Frischluft Hunger stillen. Natürlich folgen wir getreu den Empfehlungen von *A la Carte*. Dazu zählen jene Adressen, die sie gleich hier auf den folgenden Seiten finden.



## AL CAMINETTO

Schon allein der rührige Padrone Mario Collot ist ein guter Grund für einen Besuch im Al Caminetto. Das nur zwei Minuten von der Staatsoper entfernte Ristorante ist für Liebhaber echter italienischer Küche, aber auch nach dem Opernbesuch ein kulinarischer Zufluchtsort. Kaum anderswo werden Miesmuscheln, Messermuscheln und Jakobsmuscheln in derartiger Frische serviert, kommt das T-Bone-Steak so zart aus dem Pizzasteinofen. Köstlich al dente gelingt die Pasta, je nach Saison finden sich z. B. Tagliatelle mit Steinpilzen oder Alba-Trüffeln auf der Speisekarte. Auch Oktopus-Carpaccio, Vitello tonnato und erlesene Weine von Nord- bis Süditalien sind immer ein Grund, ins Al Caminetto zu pilgern. Und im gekühlten Gastgarten schmeckt der Prosecco so gut wie kaum anderswo, schließlich stammt der Padrone aus der Prosecco-Region und fühlt sich seiner Herkunft entsprechend verpflichtet. Schön, dass es Gastronomen wie Mario Collot gibt.

AL CAMINETTO KRUGERSTRASSE 4, 1010 WIEN  
TEL.: 01/513 97 79, CAMINETTO@AON.AT, WWW.ALCAMINETTO.AT

## STADTHEURIGER GIGERL

Inmitten schmaler, geschwungener Gassen, in einem der ältesten Teile Wiens, befindet sich der Stadtheurige Gigerl. Ein romantisches, mittelalterliches Gebäude, dazu ein charmant-uriger und ruhiger Gastgarten. Hier wird Alt-Wiener Tradition in bester Manier gepflegt. Die typische, herzhaft Heurigenküche begeistert das einheimische Publikum ebenso wie Besucher aus fernen Ländern. Je nach Gusto wählt man aus der Vitrine zwischen Jungschwein mit Serviettenknödel, zartem Beinschinken, verschiedensten Käsesorten sowie köstlichen Aufstrichen. Oder man lässt sich mit den frischen Pfannengerichten wie Blunzengröstl, Schinkenfleckerl oder Kaiserschmarren verwöhnen. Für Abwechslung sorgen Klassiker der modernen Küche wie Beef Tatar. Heurigenwirtin Franziska Bender legt dabei größten Wert darauf, dass alles hausgemacht und aus besten Zutaten auf den Teller kommt. Viel Freude bereitet auch das feine Weinprogramm, von dem manches glasweise aus der Magnum offeriert wird. Verständlich also, dass der Gigerl als Schmuckstück der Wiener Gastronomie gilt.

GIGERL RAUHENSTEINGASSE 3/EINGANG BLUMENSTOCKGASSE 2  
TEL.: 01/513 44 31, OFFICE@GIGERL.AT, WWW.GIGERL.AT



**Thema:** Prater Wien

**Autor:** k.A.



**BIO Restaurant WEINBOTSCHAFT**

Mit ihrer „Weinbotschaft“ hat sich Cristina Rojik einen Lebenstraum erfüllt, der eine große kulinarische Gemeinde in ihren Bann zieht. Inmitten der Wiener Altstadt gelegen, führt sie das einzige zu 100 Prozent biozertifizierte Restaurant Österreichs. Gutes Essen mit ebensolchen sorgfältig ausgesuchten Zutaten – dafür stöbert die Gastronomin die besten Lieferanten auf und begibt sich regelmäßig auf deren Höfe und Felder, um sich über die Entstehung der Produkte zu informieren. Es ist eine sehr geschmackvolle Küche, die Cristina Rojik in der Bio-Weinbotschaft anbietet, in der typisch wienerische Gerichte ebenso wie Kreationen mit mediterranem Einfluss ihren Fixplatz haben. Eine Küche, die zum Schlemmen einlädt und zugleich das Bewusstsein für gesunde Ernährung fördert. In der umfangreichen Weinauswahl ist „Bio“ selbstredend Programm, inklusive einer beachtlichen Anzahl grandioser Orange Wines. Wer dieses gastronomische Gesamtkunstwerk je genossen hat, versteht, dass biologisches Essen und Trinken ungemein hedonistisch sein kann.

**BIO RESTAURANT WEINBOTSCHAFT ANNAGASSE 12, 1010 WIEN**  
TEL.: 01/512 85 10, WEINBOTSCHAFT@WEINBOTSCHAFT.AT, WWW.WEINBOTSCHAFT.AT

**DAS SCHWEIZERHAUS**

So wie der Prater zu Wien gehört, wird auch das dort gelegene Schweizerhaus untrennbar mit dieser Stadt verbunden. Eine gewachsene Institution, die gleichermaßen für Jung und Alt einen beliebten Treffpunkt darstellt. In Wiens schönstem Berggarten lässt es sich wunderbar entspannen und dem emsigen Treiben des Alltags entfliehen. Angeregt plaudernd oder einfach sinnierend, verbringen die Gäste so manchen gemütlichen Tag unter den Schatten spendenden Baumriesen. Viele lassen hier den Tag bei einem gepflegten Bier ausklingen. Vom aufmerksamen Service wird man mit dem wunderbar gezapften Original Budweiser Budvar vom Fass versorgt, und für den kleinen oder großen Appetit stehen feinste Schmarkerln zur Auswahl. Dabei bereiten die berühmten knusprig gebratenen Stelzen ebenso viel Genuss wie der frisch geradelte Radi oder die goldbraunen Erdäpfelpuffer. Das Schweizerhaus macht jeden Besuch zum unvergesslichen Erlebnis und ist ein Muss für alle, die gutes Bier und Wiener Gemütlichkeit zu schätzen wissen.

**KARL KOLARIK'S SCHWEIZERHAUS PRATER 116, 1020 WIEN**  
TEL.: 01/728 01 52-13, INFO@SCHWEIZERHAUS.AT, WWW.SCHWEIZERHAUS.AT



**ZUM SCHWARZEN KAMEEL**

**Eine Institution in der Wiener Gastronomie und ein architektonisches Juwel**

Das Glas Wein oder der Kaffee zwischendurch, feine Brötchen als stärkender Imbiss oder das gediegene Mahl. Bereits 1618 gegründet, ist das Schwarze Kameel eine gewachsene Institution mitten im Zentrum Wiens, das in seiner Vielfalt und Darbietung weltweit wohl einzigartig ist. Hier trifft man sich, hier werden die kleinen und großen Geschehnisse des Alltags diskutiert, hier ist man – wenn gewünscht – Teil einer großen Familie.

**Aus Prinzip verlässlich**

Das bald 400-jährige erfolgreiche Bestehen spiegelt sich optisch in der schönen Jugendstilarchitektur der Räumlichkeiten wider. Genau so lange beruht das Verständnis für kulinarisches Wohlbefinden auf dem Prinzip der verlässlichen Frische und liebevollen Zubereitung aller Speisen. Nur so konnte der Beinschinken nebst umfangreichem Brötchenangebot zum begehrten Hit avancieren und als Empfehlung in sämtlichen Reiseführern Einzug halten. Die Philosophie dieses Hauses ist mit einem spürbaren Selbstverständnis darauf ausgerichtet, nur beste Produkte anzubieten – ob im Stehimbiss, im Gourmetrestaurant oder im dazugehörigen Delikatessengeschäft nebenan. Moden oder Trends versucht hier niemand hinterher zu laufen. Vielmehr wird das Kunststück vollbracht, die lieb gewordene Beständigkeit zeitgemäß in Szene zu setzen. Und auch für zu Hause oder die gehobene Firmenfeier ist das Schwarze Kameel mit seinem Catering-Service höchst gefragt – vom abwechslungsreichen Brötchenarrangement bis zur exquisiten Delikatesse und dem passenden Wein dazu wird alles in bester und frischer Manier vor Ort gebracht.

**ZUM SCHWARZEN KAMEEL BOGNERGASSE 5, 1010 WIEN**  
TEL.: 01/533 81 25, WWW.KAMEEL.AT



Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.

PROMOTION



**RESTAURANT DER RINGSMUTH**

Das Restaurant Ringsmuth im 10. Wiener Bezirk zählt schon über Jahre zu den gastronomischen Fixgrößen der Stadt. René Ringsmuth, Inhaber und Küchenpatron, überzeugt sowohl mit klassischen Gerichten als auch innovativen Kompositionen. Gemeinsam mit Souschef Andreas Waismayer werden der Kreativität stilistisch und geographisch keine Grenzen gesetzt. Beste Qualität, Ursprungsverbundenheit und saisonale Aktualität sind Grundvoraussetzung. Davon überzeugt man sich am besten jeden Mittwoch Abend, wenn Ringsmuths Kochtopfsafari auf dem Programm steht. Zu erleben ist diese Safari in sechs Gängen, die neben dem hohen kulinarischen Genuss auch durch attraktive Kalkulation erfreuen. In der warmen Jahreszeit punktet das Restaurant zusätzlich durch den bezaubernden Gastgarten in angenehmer Ruhelage – und bestens geschützt vor den Launen des Wetters. Ob im Gastgarten, im Restaurant oder im Eventkeller für 70 Personen, Serviceleiter Michael Katzenberger und sein Team kümmern sich aufmerksam um das Wohl der Gäste. Sie setzen fort, was in der Küche beginnt, nämlich Wiener Gastlichkeit in bester Manier.

**DER RINGSMUTH** JOHANNITERGASSE 1, 1100 WIEN  
TEL.: 01/603 18 35, RESTAURANT@DER-RINGSMUTH.AT, WWW.DER-RINGSMUTH.AT

**ALEXANDER'S KÜCHENMEISTEREI**

Ausgerechnet in Wien Penzing wird das neue Zeitalter Schweinsbraten 2.0 eingeleitet. Schauplatz ist ein gemütliches Wiener Gasthaus, zentral an der Linzer Straße gelegen. Hier hat sich Alexander Wüllerstorff-Urbair nach vielen Jahren in der internationalen Topgastronomie niedergelassen und zelebriert nun richtig gute österreichische Küche. Vor allem ist es der Schweinsbraten, der die Gäste regelrecht in Verückung bringt. Das wäre noch nicht verdächtig. Auch nicht, dass „2.0“ mit hausgemachtem, papriziertem Kraut und Grammelknödeln serviert wird – inklusive köstlichem Braten-saft. Aber dieses Zusammenspiel aus zartem Biss, unvergleichlichem Geschmack und ungemain knuspriger Kruste ist tatsächlich außergewöhnlich gut. So gut, dass man Alexander's Küchenmeisterei immer wieder besuchen muss. Wem schließlich nach Abwechslung gelüftet, wählt zwischen fantastischen Spezialitäten wie gerösteter Kalbsleber, dem geheimnisvollen Dukatenschnitzel sowie einer faszinierenden Auswahl perfekt gereifter Käse.

**ALEXANDER'S KÜCHENMEISTEREI** LINZER STRASSE 120, 1140 WIEN  
TEL.: 01/982 16 41, OFFICE@KUECHENMEISTEREI.AT, WWW.KUECHENMEISTEREI.AT



**RESTAURANT BERGHOTEL TULBINGERKOGEL**

Das Berghotel Tulbingerkogel beeindruckt schon auf den ersten Blick mit seiner beinahe kitschig idyllischen Lage mitten im Wienerwald – auf einem Hügel mit weitem Blick über das Land. Die Performance in Restaurant und Hotel bietet dazu die stimmige Analogie. Patron Frank Bläuel und sein Team verstehen es, erstklassige Gastronomie in herzlich-familiärer Atmosphäre zu zelebrieren. Die Küche ist von großartiger Frische und bester handwerklicher Ausführung. Dabei mischen sich unter die saisonalen und regionalbezogenen Gerichte so manche internationale Klassiker wie Hummer und Austern. Viele der Gäste pilgern aber noch aus einem weiteren Grund auf den Tulbingerkogel: Frank Bläuels Weinkarte zählt zu den bestsortierten der Welt und lohnt schon für sich die Anreise. Eine weitere Besonderheit des Hauses ist das glamouröse „Diner Historique“. Ein Dinner mit historischen Speisen und ebensolchem Zeremoniell, das der Patron aus Kochbüchern früherer Tage zusammengestellt hat. Nähere Informationen dazu erhält man via Website oder Telefon.

**BERGHOTEL TULBINGERKOGEL** TULBINGERKOGEL 1, 3001 MAUERBACH BEI WIEN  
TEL.: 02273/739 10, HOTEL@TULBINGERKOGEL.AT, WWW.TULBINGERKOGEL.AT

**GASTSTÄTTE FIGL**

Welch ein Glück, ein Gasthaus wie das Figl in der Nähe zu haben. Schon allein das urige Gebäude mit seinen gemütlichen Stuben ist ein erfreulicher Anblick. Am Hauptplatz von Ratzersdorf bei St. Pölten gelegen, zählt es zur beliebten Anlaufstelle für Gourmets aus nah und fern. Verantwortlich dafür zeichnet Andreas Hettegger, seines Zeichens Küchenchef und Geschäftsführer. Umgeben von einem jungen, kompetenten Team, herrscht hier der Geist der Freude und Betriebsamkeit. Hettegger liebt seine Arbeit, das ist offensichtlich. Die kleine, feine Speisekarte strotzt nur so vor Frische und Aktualität. Seine Gerichte bieten einen stimmigen Mix aus Tradition und Avantgarde, der auch in drei oder fünf Gängen angeboten wird. Ebenso erfreulich ist das vielfältige Angebot österreichischer und internationaler Weine sowie die feine Auswahl bester Spirituosen – rundum ein stimmiges Gesamtbild, das man gar nicht oft genug genießen kann.

**GASTSTÄTTE FIGL** HAUPTPLATZ 4, 3100 ST. PÖLTEN-RATZERSDORF  
TEL.: 02742/25 74 02, GASTSTAETTE.FIGL@AON.AT, WWW.GASTSTAETTEFIGL.AT



Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag



Thema: Prater Wien

Autor: k.A.



**RESTAURANT HERBERT HETTEGGER**

Golfspielern und jenen, die es vielleicht noch werden möchten, bietet Herbert Hettegger als Ausgleich zum eleganten Rasensport feinste Kulinarik. Von der großen Terrasse und dem Wintergarten aus genießt man den herrlichen Ausblick auf den Golfplatz Ottenstein – und die animierende Küche des Hausherrn. Zum Saisonstart stehen wieder köstliche Fischgerichte auf dem Programm. Frisch geliefert, direkt aus den Gewässern des Waldviertels, können Forelle, Karpfen oder Seesaibling nicht saftiger und zarter sein. Gleiches lässt sich von den feinen Lammspezialitäten sagen, wobei man sich insbesondere das Osterkitz nicht entgehen lassen sollte. Dazu empfiehlt Monika Hettegger aus dem reichhaltigen Weinangebot die passenden Begleiter. Neben den regelmäßig wechselnden A-la-carte-Gerichten befindet sich täglich zur Lunch-Time ein Menü auf der Karte. Besonders flotte Spieler können daraus auch nur einen Solo-Gang genießen. Wer einen ausgedehnteren Besuch am Golfplatz ins Auge fasst, kann unter dem Motto „Golf & Dinner“ eine Runde golfen und wird anschließend mit einem hervorragenden 3-Gänge-Menü belohnt.

**RESTAURANT HETTEGGER, GOLFCLUB OTTENSTEIN** NIEDERGRÜNBACH 60, 3532 RASTENFELD  
TEL.: 02826/881 02, INFO@RESTAURANT-HETTEGGER.AT, WWW.RESTAURANT-HETTEGGER.AT

**DOKTORWIRT**

Mit viel Engagement und Gemeinsinn führt Familie Schnöll ihr charismatisches Anwesen in Aigen. Hier sind alle Familienmitglieder in das Geschehen von Hotel und Restaurant mit eingebunden. Etwa in der Küche, wo Vater und Sohn meisterhaft ihre gutbürgerlichen Gerichte auf den Teller bringen. Jetzt finden vor allem Bärlauch und Frühlingskräuter Eingang in die schmackhaften Rezepte. Die Basis dazu bilden regionale und biologische Grundprodukte, die vor allem Liebhaber von Fisch und Lammfleisch immer wieder begeistern. Je nach Anlass wählen die Gäste ihr bevorzugtes Stüberl, speisen im Gastgarten oder auf der Terrasse. Der Hotelbereich bietet neben den komfortablen Zimmern bestens ausgestattete Tagungsräume und einen Wellnessbereich mit Hallenbad. Im Sommer locken vor allem der großzügige Pool mit Garten und die herrlichen Wanderwege rund um den Gaisberg. Die bezaubernde Architektur des gesamten Ensembles lässt auf eine lange Geschichte schließen. Diese erzählt auch von einem Arzt, der im 17. Jahrhundert hier lebte und dem Doktorwirt seinen Namen verlieh.

**HOTEL GASTHOF DOKTORWIRT** GLASER STRASSE 9, 5026 AIGEN  
TEL.: 0662/62 29 73-0, SCHNOELL@DOKTORWIRT.AT, WWW.DOKTORWIRT.AT



**RESTAURANT IKARUS IM RED BULL HANGAR-7**

Die exklusive Andockstelle für Spitzenköche aus aller Welt

Ein Executive Chef, der für den Genuss um die ganze Welt reist. Ein Team, dem keine Herausforderung zu groß ist. Und Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann als Patron: Im Rahmen des Gastkochkonzepts lädt das Restaurant Ikarus jeden Monat einen internationalen Spitzenkoch nach Salzburg ein, um die Gäste mit kreativen wie geschmackvollen Gerichten zu begeistern.

**Große Namen von Europa bis Südamerika**

Im April 2014 gestaltet der slowenische Superstar Ana Roš das kulinarische Programm. Ihr Restaurant Hiša Franko, das sie gemeinsam mit Ehemann Valter Kramar betreibt, gilt

als eine der aufregendsten Adressen des Alpenraums. Als geografischer Kontrast dazu folgt im Mai Rodolfo Guzmán aus Santiago de Chile. Der Chef des Boragó lockt mit seiner avantgardistischen Endemic Cuisine versierte Gourmets aus aller Welt in die Andenrepublik. Im Juni bespielt Magnus Ek vom nahe Stockholm gelegenen Oaxen Krog den Hangar-7. Seine innovative und regional verankerte New Nordic Cuisine zählt zu den besten der Welt. Und wer in den darauffolgenden Monaten die Speisekarte im Ikarus gestalten wird, ist bereits auf der Website des Hangar-7 nachzulesen.

**RED BULL HANGAR-7, RESTAURANT IKARUS** WILHELM-SPAZIER-STRASSE 7A, 5020 SALZBURG  
TEL.: 0662/219 70, OFFICE@HANGAR-7.COM, WWW.HANGAR-7.COM, WWW.FACEBOOK.COM/HANGAR7

Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag

FOTO: GERALD RIHAR / RED BULL HANGAR-7

**Thema:** Prater Wien

**Autor:** k.A.

PROMOTION



**lust.reich RESTAURANT AM MATTSEE**

Lustvoll genießen im lust.reich mit Seeblick – so lautet der lockende Ruf aus Mattsee. Das Restaurant lust.reich im Kuschelhotel & SPA Seewirt erwartet die Gäste mit einem besonderen Mix aus modernem, warmem Ambiente und einer schmackhaften Küche mit aphrodisierenden Gerichten. In mehreren stimmungsvollen Bereichen und dem Wintergarten erlebt man bei Kerzenschein und romantischer Zweisamkeit ein Fest für alle Sinne – inklusive paradiesischer Seekulisse. Mit Liebe zum Detail werden die Gerichte von Helmut Blüthl – Chef des Hotels und Küchenchef – gemeinsam mit seinem Team zubereitet. Das professionelle Serviceteam serviert diese mit viel Charme und Umsicht. Da zum genießerischen Erlebnis auch ein gutes Glas Wein gehört, bietet der Weinkeller über 160 der besten Weine Österreichs zur Auswahl. Im lust.reich erlebt man eben Verführung in höchst facettenreicher Weise.

**LUST.REICH** SEESTRASSE 4, 5163 MATTSEE  
TEL.: 06217/52 71, LUSTREICH@SEEWIRT-MATTSEE.AT, WWW.SEEWIRT-MATTSEE.AT

**VILLA BLANKA**

Café, Restaurant und eine bezaubernde Veranstaltungslocation: Die Villa Blanka zählt zu den besten und auch vielfältigsten gastronomischen Orten Innsbrucks. Zudem ist sie auf der Sonnenseite der Stadt gelegen – mit spektakulärem Blick auf die umliegenden Berge. All das lässt sich im Frühling wieder ganz entspannt von der Terrasse aus genießen. Passend dazu zaubern Küchenchef René Molle und sein Team wunderbar frische und immer saisonal abgestimmte Gerichte auf die Teller. Dies gilt sowohl für den Restaurantbetrieb als auch für die zahlreichen Festessen. Bis zu 500 Personen können hier kulinarisch verwöhnt werden. Daher wird die Villa Blanka für Hochzeitsfeiern ebenso geschätzt wie für Bankette – letztere gleichermaßen von angesehenen Tiroler Unternehmen wie auch höchsten bundespolitischen Stellen. Immer mitten im Geschehen und mit vollem Überblick sind die beiden Restaurantleiter Nihat Silak und Armin Köck anzutreffen. Denn zufriedene Gäste bedeutet auch bester Service – täglich außer am Ruhetag Montag.

**VILLA BLANKA** WEIHERBURGGASSE 8, 6020 INNSBRUCK  
TEL.: 0512/27 60 70, RESTAURANT@VILLABLANKA.COM, WWW.VILLABLANKA.COM



**GOURMETRESTAURANT IM HOTEL TANNENHOF**

**Christoph Zangerl ist der neue Küchenchef im kulinarischen Top-Spot am Arlberg**

Das kleine, feine Gourmetrestaurant im Hotel Tannenhof ist der kulinarische Anziehungspunkt am Arlberg. Mit dem Engagement von Christoph Zangerl ist Judith Volker und Axel Bach ein wahrer Coup für ihr Haus gelungen. Der hoch dekorierte Küchenchef ist nach einer kreativen Auszeit zurück am Herd und man merkt, wie viel Spaß es ihm macht, die Gäste mit seiner Tiroler Naturküche zu verwöhnen. Wie kein anderer versteht er es, aus regionalen Produkten eine unverwechselbare Kombination aus Tiroler Ursprünglichkeit und internationaler Finesse auf die Teller zu bringen – gespickt mit so manch frechem Akzent. Unterdessen sorgt Oberkellner Tobias Mösslacher für die gute Betreuung der Gäste, während Sommelier Thomas Glas den passenden Wein aus dem reichhaltigen Angebot empfiehlt. Dabei fungiert die Grande Dame Paula Bosch als Beraterin für die Zusammenstellung der Weinkarte.

**Kulinarischer Genuss und Wohlfühl-Urlaub**

Hochstehend ist wohl der treffendste Begriff, um das Angebot des Hotels Tannenhof in seiner Gesamtheit zu beschreiben. Außen in typischem Tiroler Alpin-Stil gehalten, vereinnahmt das Interieur mit einem stimmigen Mix aus Holz, Edelstahl und der Wärme des Kaminfeuers. Die familiäre Atmosphäre des Hauses und der aufmerksame 5-Sterne-Superior-Service rund um die Uhr nähren den Wunsch, für länger hier zu bleiben. Zu alldem kommt die paradiesisch unberührte Landschaft auf 1.350 Meter Seehöhe – nur wenige Skischwünge vom Treiben auf den Pisten und dem nächsten Skilift entfernt. Besser und schöner können kulinarischer Genuss und Wohlfühl-Urlaub nicht sein.

**HOTEL TANNENHOF** NASSEREINERSTRASSE 98, 6580 ST. ANTON AM ARLBERG  
TEL.: 05446/303 11, WWW.HOTELTANNENHOF.NET

Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag



Thema: Prater Wien

Autor: k.A.



### RESTAURANT SCHÖNBlick

Karlheinz Hehle weiß aus der Begeisterung für die Schönheit um sein Haus ein kulinarisches Gesamterlebnis zu zaubern. So wird ab diesem Jahr das Entstehen von Zutaten wie Gemüse und Kräutern auf hübsch arrangierten Hochbeeten sichtbar gemacht. Bevor der Genuss ruft, kann man sich auf dem eigens angelegten Barfußweg noch die Beine vertreten oder inmitten einer wild wachsenden Blumenwiese den Aperitif einnehmen – perfekt für kleine Gruppen oder Feierlichkeiten im kleineren Rahmen. Das Herzstück der Speisekarte bildet das Ländlemenü. Dabei wird verraten, von welchem benachbarten Landwirt das Biohuhn, das Rindfleisch oder der Käse kommen. Aktuell sind natürlich zahlreiche Gerichte mit Bärlauch und dem ausgezeichneten Tettnanger Spargel auf der Karte zu finden. Und im Keller liegen große Weinschätze aus ganz Österreich mit einem besonderen Fokus auf die Bodenseeregion. Bei so einem reichhaltigen Angebot ist es ideal, dass das Schönblick zugleich ein Wellness-Hotel ist. Von Beautyanwendungen mit Molkeprodukten bis hin zum Kulinarik- und Weinprogramm bietet es alles, was Körper und Geist gut tut.

**SCHÖNBlick** DORF 6, 6911 EICHENBERG  
TEL.: 05574/459 65, HOTEL.SCHOENBLICK@SCHOENBLICK.AT, WWW.SCHOENBLICK.AT

### RESTAURANT WEINHOF KAPPEL

Wer behauptet, die Südsteiermark zu kennen, muss auf jeden Fall den Weinhof Kappel besucht haben. Direkt an der Sausaler Weinstraße, mitten im Naturpark Südsteiermark verwöhnt Patron und Küchenchef Dietmar Kappel seine Gäste mit einer niveauvollen steirischen Küche. Dabei sollte man sich aktuell die Spezialitäten vom steirischen Spargel nicht entgehen lassen. Die charmante Patronin Helene Kappel empfiehlt mit viel Gespür zu jedem Gericht die passenden Weine, wovon viele das Attribut „hausgekeltert“ tragen. Diese kommen von den umliegenden, steilen Urgesteinslagen, welche die Familie Kappel in langer Tradition persönlich bewirtschaftet. Glücklich schätzt sich schließlich nach genossenem Mahl, wer bereits ein Zimmer im angeschlossenen Hotel gebucht hat. Hier lädt der vielseitige Wellnessbereich zum Relaxen und Kräftesammeln ein – inklusive beheiztem Meerwasser Außenpool, Wintersauna, Innenpool sowie diversen Schönheits- und Wohlfühlbehandlungen mit Weinkosmetikprodukten und vielem mehr.

**RESTAURANT WEINHOF KAPPEL** STEINRIEGEL 25, 8442 KITZECK  
TEL.: 03456/23 47, OFFICE@WEINHOF-KAPPEL.AT, WWW.WEINHOF-KAPPEL.AT



### DER REISINGER IN NEUFELD

Christian Reisinger hat mit seinem Designerhotel und Restaurant „Reisinger am Neufelder See“ eine attraktive Destination für Gourmets geschaffen. Die inspirierende Seelandschaft lässt nicht nur die Gäste Kraft schöpfen – auch die Küche schöpft aus dem Vollen und läutet den Frühling mit frischen, kreativen Kompositionen ein. Diese und auch Köstlichkeiten aus der klassischen Küche stehen etwa zu Ostern auf dem Programm: Am 20. & 21. April ruht die Speisekarte und Genießer können sich ganz dem „Reisinger Festtagsmenü“ oder dem traditionellen Menü widmen, bei dem frühlinghafte Köstlichkeiten den gebackenen Karpfen begleiten. Ebenfalls vormerken sollte man sich das Muttertagsmenü am 11. Mai und das Vatertagsmenü am 8. Juni. Mit dem Feuerwerksmenü am Abend des 28. Mai wird der frühlinghafte kulinarische Reigen schließlich komplettiert. Ein glanzvoller Ort inklusive romantischer Seekulisse, der auch gerne für Hochzeiten gewählt wird. Geschäftsleute sind von diesem Haus ebenfalls begeistert, denn es überzeugt durch große räumliche Flexibilität und bietet perfekte technische Seminar-Ausstattung vom kleinen Business-Treffen bis zur großen Tagung.

**DER REISINGER IN NEUFELD** EISENSTÄDTER STRASSE 35, 2491 NEUFELD AN DER LEITHA  
TEL.: 02624/530 88, INFO@DER-REISINGER.AT, WWW.DER-REISINGER.AT

### DER REISINGER IN PÖTTTSCHING

Andrea und Gerald Reisinger haben für ihre Gäste wieder ein fulminantes Programm an kulinarischen Highlights vorbereitet. Unter dem Motto „Bunt gemischt: Jahreszeiten und Brauchtum“ wird das Frühjahr eingeläutet: mit einem speziellen Frühlingsmenü am Samstag, dem 26. April und einem energetisierenden Frühlingsbrunch am Sonntag, dem 27. April. Nach dem Muttertagsmenü am Samstag, dem 10. Mai, und dem Muttertagsbrunch am Sonntag, dem 11. Mai, können sich die Väter beim Vatertagsmenü am Samstag, dem 7. Juni, oder beim Vatertagsbrunch am Sonntag, dem 8. Juni, feiern lassen. Am Wochenende des 21. und 22. Juni wird das Brauchtum der Sonnenwende durch einen kulinarischen Sommerzyklus begangen. Dieser besteht ebenfalls aus Sommermenü am Samstag und ebensolchem Brunch am Sonntag. Darüber hinaus gibt es natürlich viele Gründe, um den Reisinger von Freitag bis Sonntag zu besuchen. Etwa die herzliche Atmosphäre und das köstliche 4-Gänge-Menü, das Regionaltypisches bestens mit Einflüssen der internationalen Spitzenküche vereint. Jetzt gilt es nur noch, sich die Termine einzutragen.

**DER REISINGER IN PÖTTTSCHING** RESTAURANT-BRUNCH-CATERING, HAUPTSTRASSE 83, 7033 PÖTTTSCHING  
TEL.: 02631/22 12, INFO@DER-REISINGER.AT, WWW.DER-REISINGER.AT



Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag

**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

KC Heinz Reitbauer  
BA RESTAURANT: Zigarrenwagen, Humidor, Raucherlounge.  
Reservierung erforderlich  
ÖZ Mo.–Fr. 11.30–15, ab 18.30 Uhr  
BA MEIEREI: Frühstück, warme und kalte Mehlspeisen, Wiener Küche,  
Meierei-Menü. Reservierung ratsam  
ÖZ Mo.–Fr. ab 8, Sa., So. ab 9 Uhr (an Feiertagen geschlossen)  
KK Diners, 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

KC Günter Lorenz  
ÖZ 15.3.–31.10. täglich 11–23 Uhr  
BA 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.  
KK Keine Kreditkarten, keine Bankomatzahlung.  
Ein Bankomat befindet sich im und vor dem Schweizerhaus.

ORIGINAL  
**Budweiser**  
Budweiser



#### Das Schick

Restaurant „Das Schick“  
Hotel am Parkring  
Parkring 12  
1010 Wien  
T 01-51 48 04 17  
parkring@schick-hotels.com  
www.das-schick.at

#### Über den Dächern von Wien

KC Johannes Reiser  
ÖZ Mo.–Fr. 12–15, 18–22.30, Sa., So. 18–22.30 Uhr  
BA Genießen Sie im 12. Stock des höchsten Gebäudes an der Wiener Ringstraße  
den herrlichen Panoramablick über Wien und die kulinarische Verschmelzung  
hochwertiger österreichischer und Wiener Küche mit einem Hauch Spanien.  
Business-Lunch von Montag bis Freitag (ausgenommen Feiertage),  
das Schick-Menü (saisonales 4-gängiges Menü), Dinner & Casino,  
Degustationsmenü zu speziellen Terminen  
KK Amex, Diners, Hobex, JCB, Maestro, MC, Visa



#### Heuriger Wieninger

Stammersdorfer Straße 78  
1210 Wien  
T 01-29 24 10-6  
office@heuriger-wieninger.at  
www.heuriger-wieninger.at

KC Michael Ruckenstuhl  
ÖZ 10.04.–21.12.: Do., Fr. ab 15, Sa., So., Fei. ab 12 Uhr; Ru.: Mo., Di., Mi.  
BA Wöchentlich wechselndes A-la-carte-Angebot, Sonntagsbrunch,  
kreative Spritzer und Prosecco-Variationen.  
Käsekarte



#### Zeichenerklärung:

KC | Küchenchef  
ÖZ | Öffnungszeiten  
Ru | Ruhetag  
BA | Besondere Aktivitäten  
KK | Kreditkarten

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

**Thema:** Prater Wien

**Autor:** k.A.

## NIEDERÖSTERREICH

### Berghotel Tulbingerkogel

Relais du Silence  
der Familie F. Bläuel  
Tulbingerkogel 1  
3001 Mauerbach  
T 02273-73 91  
hotel@tulbingerkogel.at  
www.tulbingerkogel.at

KC Bernd Danksagmüller  
ÖZ Täglich 7–24 Uhr, kein Ruhetag  
BA Nur acht Kilometer von Wien entfernt, mitten im Wienerwald.  
Vielfach ausgezeichnete Küche. Prämierter Weinkeller mit über 1.400 Weinen, eigener Weingarten. Gourmet-Terrasse, Lindengarten, Wintergarten mit Foyer, diverse Stüberln für Feiern und Feste.  
Zigarrenangebot, Käsewagen  
KK Amex, Diners, Hobex, JCB, Maestro, MC, Visa



### Fontana

Fontana Allee 1  
2522 Oberwaltersdorf  
T 02253-606 23 00  
office@fontana-restaurant.at  
www.fontana.at

KC Bernd Tilscher  
ÖZ Täglich 9–21 Uhr  
BA Im Restaurant erwartet Sie in exklusivem Flair der Genuss hochwertiger und kreativer Kochkunst. Die Sportsbar zeichnet sich durch ihr gemütliches Ambiente und die 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. Osterbrunch: 20. April 2014, Muttertagsbrunch: 11. Mai 2014. Mehr dazu unter [www.fontana.at](http://www.fontana.at)  
KK Amex, Diners, Maestro, MC, Visa



## STEIERMARK

### Projekt Spielberg Landhotel Schönberghof

Höhenstraße 1  
8724 Spielberg  
T 03577-226 30  
schoenberghof@projekt-spielberg.at  
www.landhotel-schoenberghof.at

KC Anke Kresse  
ÖZ Ab 11.30 Uhr  
BA Im Landhotel Schönberghof werden von früh bis spät traditionelle steirische Köstlichkeiten auf höchstem Niveau serviert. Genießen Sie unsere heimischen Schmankerln im gemütlichen Stüberl, in unserem modernen Restaurant oder auf unserer großen Sonnenterrasse mit spektakulärem Blick auf die Rennstrecke. Unsere kleinen Gäste erwartet ein großer Spielplatz, der Kinderherzen höher schlagen lässt. Jeden Sonntag Frühshoppen  
KK Amex, Diners, Maestro, MC, Visa



### Gasthaus Lurgbauer

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

KC Max Leodolter  
ÖZ 12–14, abends ab 18 Uhr, Ru.: bis November Mo. und Di.,  
November bis Mai Mo. bis Do.  
BA NEU! Lurgbauer Feldkasten-Suite mit Altholzsauna und  
Panoramafenster.  
Details unter [www.facebook.com/lurgbauerfeldkasten](http://www.facebook.com/lurgbauerfeldkasten)  
Im Restaurant servieren wir das beste Dry-aged-Fleisch vom  
Angus-Bioochsen aus eigener Züchtung und Schlachtung.  
KK Maestro

*Lurgbauer*



### Wirtshaus Steirereck

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

KC Heinz Reitbauer jun. und Jürgen Schneider  
ÖZ Do.–So. 10–24 Uhr, Ru.: Mo.–Mi.  
BA Do.: O'gstochen – wir schlachten selbst, Fr.: Süßwasserfischtage,  
Sa.: Tag des steirischen Kalbs, So. Abend: Restlessen.  
Käse-Adel am Pogusch  
KK Maestro

**Thema:** Prater Wien

**Autor:** k.A.

## FEINE ADRESSEN

### SALZBURG

#### Restaurant IKARUS Im Red Bull Hangar-7

Wilhelm-Spazier-Straße 7A  
5020 Salzburg  
T 0662-21 97-0  
ikarus@hangar-7.com  
www.hangar-7.com  
www.facebook.com/hangar7

KC Executive Chef: Martin Klein  
ÖZ Täglich 12–14, 19–22 Uhr  
BA Das Restaurant Ikarus realisiert ein einzigartiges kulinarisches Konzept: Unter der Patronanz von Eckart Witzigmann präsentiert das *Restaurant Ikarus* im Monatsrhythmus Meisterköche mit kulturübergreifender Innovationskraft aus aller Welt und lädt damit zu einer kulinarischen Weltreise ein, die dem Genießer ein weltweites Panorama des gehobenen Geschmacks eröffnet.



### BURGENLAND

#### Zur Dankbarkeit

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

KC Josef Roiss  
ÖZ Mo., Di., Fr. 11.30–14, Sa., So., Fei. 11.30–21 Uhr, Ru.: Mi., Do.  
BA 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.  
KK Maestro, MC, Visa



### KÄRNTEN

#### Friess Feines Haus

Maria-Gailer-Straße 53  
9500 Villach  
T 04242-30 40-45  
info@feines-haus.at  
www.feines-haus.at

#### Der neue Hotspot Villachs

KC Stefan Lastin  
ÖZ Mo.–Sa. 8–24 Uhr (warme Küche bis 21 Uhr),  
Friess Feines Eck: Di.–Sa. 18–24 Uhr  
BA Ein Restaurant, in dem auf Frische, Herkunft und Regionalität größter Wert gelegt wird und in dem beste Zutaten frisch gekocht und ohne Geschmacksverstärker den Gaumen erfreuen. Stefan Lastin – vielfach ausgezeichnete Koch – lässt seine feine Klinge sprechen. Mit „Fine Dining“ werden auch anspruchsvolle Menüs geboten.  
KK Diners, Maestro, MC, Visa



#### Hotel Schloss Seefelds

Töschling 1  
9212 Pörschach  
Techelsberg am Wörthersee  
T 04272-23 77  
office@seefelds.at  
www.seefelds.com

KC Richard Hessl  
ÖZ Täglich 12–14, 30, 19–23 Uhr  
BA Exklusiver Genuss: Terrassen mit Seeblick, Käsewagen, Schlossbar, Raucherlounge, Humidor. Ausgezeichnete Entspannung: Felsen-Spa mit Estée Lauder Skin Care Center und Anti Aging-Behandlungen, See-Spa mit beheiztem Seebad. Stilvolles Wohnen: Zimmer und Suiten mit 5-Sterne-Komfort, WLAN, Balkon, Seeblick  
KK Amex, Diners, JCB, Maestro, MC, Visa



### TIROL

#### Hotel Tannenhof

Gourmetrestaurant im Tannenhof  
Nassereinerstraße 98  
6580 St. Anton am Arlberg  
T 05446-303 11  
info@hoteltannenhof.net  
www.hoteltannenhof.net

KC Christoph Zangerl  
ÖZ 12–14, 30, 18.30–22 Uhr; Ru.: Juni–Oktober Mo. und Di.  
BA Küchenchef Christoph Zangerl legt Wert auf die Verwendung regionaler Produkte und verwöhnt Sie im Restaurant oder auf unserer Sonnenterrasse mit Blick auf St. Anton. Der gebürtige Tiroler bereitet exquisite Gaumenfreuden für Sie zu, die Tradition mit Moderne verbinden.  
Käsewagen, Zigarrenangebot  
KK Amex, Diners, JCB, Maestro, MC, Visa

