Seite: 27

CLIP

Thema: Prater Service GmbH

Autor:

www.unserwien.info

Im Stadtgasthaus Eisvogel wird kreativ herzhaft aufgekocht: Wienerisches, modern interpretiert.







TRADITION

Der "Eisvogel", wie das Stadtgasthaus liebevoll kurz genannt wird, kann auf eine lange Tradition zurückblicken. Schon 1805 wurde hier am Riesenradplatz aufgekocht.

Das Lokal wurde in den letzten Kriegstagen Opfer der Flammen und verschwand danach für viele Jahrzehnte aus dem Wiener Stadtbild. Erst 2008 eröffnete Peter Petritsch das Stadtgasthaus Eisvogel wieder, mit neuem Konzept, und doch der bewährten Tradition des historischen Vorbildes verpflichtet. Vom Start weg konnte man zwei Hauben erobern und seither problemlos verteidigen.

Das Team um Küchenchef Toni Schrei



AUF KRAUTFLECKERL ZUM EISVOGEL

Das Team des Stadtgasthauses Eisvogel im Prater verwöhnt anlässlich der "Wiener Wirtshaus-Wochen" mit ganz besonderen Schmankerln.

überzeugt mit dem kulinarischen Konzept eines gemütlichen Gasthauses auf hohem Niveau. Die überschaubar gehaltene Speisekarte wechselt ständig. Daher kehrt auch nie kulinarische Langeweile ein und der Gast wird immer wieder aufs Neue positiv überrascht. Die Küche ist wienerisch, jedoch modern interpretiert. Die ausgefallenen kulinarischen Kreationen reichen von der Tafelspitzsulz & Beamtenforelle mit Kernöl und Himbeeressig über Kalb & Flußkrebse mit Spargel bis hin zu Klassikern der öster-

reichischen Küche. Trotz der vielfältigen Auswahl ist die beliebteste Speise das traditionelle Wiener Schnitzel, das laut Aussage der Gäste des "Eisvogels" das beste der Stadt ist. Die großzügigen Portionen lassen niemanden hungrig nach Hause gehen.

Besonders angenehm ist der Aufenthalt im Eisvogel natürlich gerade jetzt, wenn der schöne große Gastgarten geöffnet hat. Dort hat man den Pratertrubel in Sichtweite und doch weit genug entfernt, um seinen Besuch genießen zu können.

KONTAKT

Stadtgasthaus Eisvogel

Traditionelle Wiener Küche modern interpretiert

2., Riesenradplatz 5, reservierung@stadtgasthaus-eisvogel.at, Telefon: +43/1/908 11 87 Geöffnet: 11.30 –24 Uhr, Küche: März bis September: 11.30 –22.30 Uhr (zwischen 15 und 18 Uhr gibt's Speisen von der Sommerkarte) Oktober bis Februar: 11.30 –15 Uhr und 18 –22.30 Uhr