

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.

Lokaltipps

PURER GENUSS. SO GUT SCHMECKT DER FRÜHLING.

Chilliges Maifest im City Garden

COOL, UNGEZWUNGEN & GEMÜTLICH. Am 1. Mai ladet das Imperial Riding School Renaissance Vienna Hotel wieder zum stilvollen Volksfest in den City Garden ein: Bierbänke, Picknick-Decken und Liegestühle stehen zum Genießen und Plaudern bereit. Zusätzlich machen ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm für Groß und Klein sowie Schmankerlstationen mit regionalen Köstlichkeiten den ersten Maitag zum Highlight für die ganze Familie.

INFO: Maifest im City Garden, 11–19 Uhr, freier Eintritt, Ungargasse 60, 1030 Wien, Citygarden-Wien.at



TOP 3

WEIN-EVENTS IM FRÜHLING

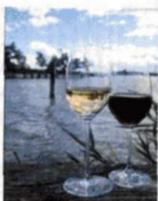


ILLMITZ. „Kosten Sie den jungen Wein in der Flasche“ – unter diesem Motto lädt Illmitz zum Frühlingsspaziergang. 30 Winzer öffnen ihre Kellertüren und geben exklusive Einblicke.

INFO: Illmitzer Frühlingsspaziergang (Bgl.), 17.–19.4., illmitzer-weinerlebnis.at

GÖTTLESBRUNN. Bereits zum 20. Mal laden die Winzer Göttlesbrunn zum Jungweinschnuppern und freuen sich auf Besuche in den Betrieben, Weinkellern und Präsentationsräumen.

INFO: 20. Jungweinschnuppern, Göttlesbrunn (Bgl.), 11.–12.4., jungweinschnuppern.at



PODERSDORF. Die Podersdorfer Winzer feiern das Frühlingserwachen mit Frühlingmenü, einer Radtour im Nationalpark, einer Schifffahrt mit Weinverkostung und der „After Wein Party“.

INFO: Frühlingserwachen, Podersdorf (Bgl.), 17.–19.4., weinbauverein-podersdorf.at



Alles neu macht der Frühling

GUTE PRODUKTE VON HAND MIT HERZ. Das Restaurant 1500 Foodmakers im 25hours Hotel geht auf eine lukullische Weltreise:

Im Frühling steht alles im Zeichen des italienischen Dolce Vita, der Sommer wird kosmopolitisch-kalifornisch und im Herbst geht's dann überaus deftig auf den Tellern zu. Derzeit finden sich auf der Karte beispielsweise Malfatti mit Blattspinat, Pinienkernen und geräuchertem Ricotta – buon appetito!

INFO: 1500 Foodmakers – 25hours Hotel, Lerchenfelder Straße 1–3, 1070 Wien, 25hours-hotels.com



Thema: Prater Wien

Autor: k.A.



OSSI SCHELLMANN'S Lokalaugenschein

Wiener Tradition

FÜR TOURISTEN IST DAS SCHWEIZERHAUS EIN PFLICHTBESUCH, aber auch bei den WienerInnen hat die traditionelle Gastwirtschaft im Prater Kultstatus. In diesem Lokal gibt es die wohl g'schmackigste Stelze und vor allem das am besten gezapfte Bier der Stadt. Trotz seiner immensen Größe ist der gemütliche Gastgarten in den Sommermonaten immer sehr gut besucht – kaum ein Gast verzichtet hier auf sein erfrischendes Krügerl Bier. Die geeichten Kellner sind trotz des regen Andrangs stets freundlich und immer für den berühmt-berühmten Wiener Schmäh zu haben. Das Essen ist schnell serviert und die Auswahl umfasst so ziemlich alles, was die Wiener Küche zu bieten hat: von der berühmten „Stözn“ über das klassische Wiener Schnitzel bis zu hausgemachten Spinatnockerln oder böhmischen Powidltascherln. Dazu noch einige Gerichte aus der k.u.k. Küche, wie die hervorragenden Cevapcici oder die slowakische Krautsuppe mit Sauerrahm und Speck. Und nicht zu vergessen das typische Budweiser Bier vom Fass, welches im Schweizerhaus bereits seit Jahrzehnten ausgeschenkt wird. Aber wieso heißt die berühmteste Gastwirtschaft Wiens eigentlich „Schweizerhaus“? Die Schweizer Hütte wurde 1766 erstmals urkundlich



erwähnt. Schweizer Jagdtreiber bewirteten hier schon vor bald 250 Jahren die kaiserlichen „Herrschaften“. Heute ist diese Institution aber fest in Wiener Hand. Seit 1920 wird das Schweizerhaus von der Familie Kolarik betrieben und laufend erweitert. Über die Wintermonate ist das Schweizerhaus geschlossen, aber alljährlich hat man vom 15. März bis 31. Oktober täglich die Möglichkeit, im Herzen des Praters echte Wiener Tradition zu genießen.

INFO: Schweizerhaus, Prater 116, 1020 Wien, Tel.: 01/728 01 52-0, Öffnungszeiten täglich von 11 bis 23 Uhr, schweizerhaus.at