

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.

essen – trinken – feiern

# GENUSS

VICTORIA ABULESZ

STATT  
ESSEN AUF  
RÄDERN...



Im Rollercoaster-Restaurant  
servieren Roboter das Menü

Nach Deutschland, Kuwait und Abu Dhabi hat nun das erste Rollercoaster-Restaurant im Wiener Prater eröffnet. Rund zwei Millionen Euro steckte der Erfinder Michael Mack, ein gelernter Maschinenbauer, in das Lokal. Es ist das erste Gastronomiekonzept, das beinahe ohne Kellner auskommt, dafür gibt es viel Hightech. Der Gast bestellt via Tablet sein Essen. Das Gericht wird anschließend in der Küche zubereitet und flitzt in Alu-Behältern und Plastikbechern mit Robotern auf Schienen direkt zum Kunden. Klar, das Ambiente ist beeindruckend. Sogar die Cocktails werden von Robotern gemixt! Auf der Speisekarte befindet sich unter anderem „der Wahnsinn auf Schienen“ – gefüllte Hühnerbrust mit Parmaschinken auf Tagliatelle mit Walnuss-Pesto (14,95 Euro). Als Nachspeise bietet sich Spaghetti-Eis mit Erdbeersauce (6,95 Euro) an. Derzeit läuft das Restaurant noch auf Probetrieb – doch es ist jetzt schon ein definitives Must-see für alle Achterbahnfans!



ROLLERCOASTER, Riesenradplatz 6/Top 1A, 1020 Wien, Montag bis Sonntag von 11 bis 23 Uhr, [www.rollercoaster.rest](http://www.rollercoaster.rest)

VICTORIA ABULESZ ist MADONNA-Redakteurin. [v.abulesz@oe24.at](mailto:v.abulesz@oe24.at)

Barbara Wirl, ROLLERCOASTERRESTAURANT, Hersteller



Die Schwestern Vanessa, Sarah und Isabel (v.l.n.r.) sorgen mit ihrem Café „Guerrilla Bakery“ für Zuckerorgasmen.

## DIE KUCHEN-REVOLUTION

Angefangen haben die drei Schwestern aus Vorarlberg mit einem Pop-up-Event, nun sind sie in der Wiener Favoritenstraße sesshaft geworden. „Fuck the Backmischung“ – so die Kampfansage von Isabel, Vanessa und Sarah Scharl, die nichts von Industriemehl halten. In ihrer „Guerrilla Bakery“ beschenken sie den Gästen nun von Montag bis Freitag mit Eigenkreationen wahre Gaumenfreuden. Wer schon immer einmal ein Rezept nachbacken wollte, bekommt ab 11. April die Gelegenheit, denn da erscheint das erste Backbuch der Schwestern. In „Guerrilla Bakery – Zuckerorgasmus“ verraten sie alle ihre Klassiker. We like! ■



„Guerrilla Bakery – Zuckerorgasmus“, Isabel, Sarah und Vanessa Scharl, Edel-Verlag, 18,50 Euro.

## MADONNA TIPP DER WOCHE

NEUES AUS OMIS KÜCHE

Die Erfinder des Getränks „Omi's Apfelstrudel“ begeistern nun mit einem neuen, köstlichen Sortimentszuwachs aus Omi's Küche: „Omi's Marillenknödel“. Wie das Original – teigig und fruchtig frisch – erinnert das vegane Getränk an die beliebte Mehlspeise aus unserer Kindheit. Einfach herrlich. Um 1,29 Euro. [www.omis-marillenknodel.at](http://www.omis-marillenknodel.at)

