



Thema: Prater Wien

Autor: k.A.

Das Märchen von Kolariks Luftburg

Es war einmal vor langer, langer Zeit als im Jahre 1895 die Brüder Ferdinand und Wilhelm Leicht hier an diesem Ort das damals etablierte Restaurant „Zum schwarzen Tor“ erwarben und es zu einem berühmten Sommervarieté umgestalteten. Die Brüder waren begabt im Schreiben von Wienerliedern und hatten eine Vorliebe für die Schauspielerei. Deshalb gaben Persönlichkeiten wie Hans Moser oder Paula Wessely vor dem begeisterten Wiener Publikum ihr Bestes von sich. Nachdem das wunderschöne Gebäude mit seinen gelben Planken und grün umrandeten Brettern während des Krieges zerstört wurde, ging es in den Besitz der Familie Kolarik über und es entstand auf diesem Gelände ein Streichelzoo. 1992 war es dann so weit: Das Restaurant „Luftburg“ öffnete seine Pforten, um den Wienern einen Treffpunkt für gemütliches Beisammensein zu bieten.



So sah Kolariks Luftburg in den 1980er-Jahren aus. Foto: Luftburg



Ein Hochgenuss zur Weihnachtszeit: Ein hauchzartes Gansl serviert mit Maroni-Erdäpfelknödeln und Apfelrotkraut. Zum süßen Abschluss gibt es herrlichen Kastanienreis mit Zwetschkensorbet. Foto: Luftburg

Festtagswochen in Kolariks Luftburg

Kolariks Luftburg im Wiener Prater bietet kulinarische Festtage zum Entspannen und Genießen.

Keine Frage: Der Advent ist eine wunderschöne, besinnliche Zeit – allerdings können die Vorbereitungen auch anstrengend sein. Umso schöner ist es dann, sich rund um die Feiertage mit Restaurantbesuchen zu verwöhnen. Im gemütlichen Ambiente der festlich dekorierten Luftburg lässt es sich bei kulinarischen Spezialitäten besonders gut entspannen. Höchste Zeit, sich einmal selbst zurücklehnen und in aller Ruhe genießen zu dürfen. Die Festtagswochen in der Luftburg bieten von 14. De-

zember bis 8. Jänner 2017 eine besonders feine Speisenselektion mit traditionellen Gerich-

Schmankerl Eck

ten. Als gebührende Belohnung nach dem Weihnachtsstress gibt es auf Vorbestellung das besonders feine Weihnachtsgansl – auf Wunsch auch zum Mitnehmen. Außen knusprig gebraten und innen hauchzart gelangt es mit Maroni-Erdäpfelknödeln und Apfelrotkraut als Beilagen zur Perfektion. Der saftige Weihnachtsskarpfen auf zweierlei Art lässt Gourmetherzen höher schlagen. Die gegrillten Schweinsmedaillons mit hausgemachten Erdäpfel-



Auch für den großen Durst ist in der Luftburg gesorgt. Foto: Luftburg

Kürbiskernlaibchen sind ein himmlischer Genuss. Zum süßen Abschluss wird Kastanienreis mit zart schmelzendem Zwetschkensorbet serviert. Tischreservierungen sind unter Tel. 01/729 49 99 oder per E-Mail an reservierung@kolarik.at möglich. WERBUNG