

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.

Farbenrausch in Grün, Gelb und Rot

Der Bärlauch beginnt in den Wäldern zu sprießen, die Hühner legen Eier, deren Dotter sonnengolden schimmern, die ersten Erdbeeren färben sich bald zart rot. Die Bäume auf den Wiesen übertrumpfen sich gegenseitig, ihre weißen, rosaroten oder roten Blüten sind Vorboten ihrer Sommerfrüchte. Gräser und Kräuter strecken sich vorsichtig der Sonne entgegen. Nach dem langen, eisigen Winter treibt es jetzt viele von uns hinaus in die Natur, um die ersten Frühlingsstrahlen zu genießen und der Natur bei ihrem Wunderwerk zuzusehen. Die frische Luft und die Bewegung machen uns müde und hungrig zugleich, und so finden wir uns bald bei unserem Lieblingswirt wieder oder auch bei einem der vielen Gastronomen Österreichs, die wir schon lange einmal besuchen wollten. Und dort auf den Tellern der Top-Köche finden wir gerade jetzt im Frühling einen ähnlich spannenden Genussreigen wie draußen in der Natur: Seien es heimisch inspirierte Köstlichkeiten mit den ersten Kräutern des Gartens oder Speisen mit internationalem Touch, traditionelle Klassiker oder auch vegetarische oder vegane Gaumenfreuden. Es ist Zeit, dass wir uns wieder auf die Suche nach den schönen, guten und wohlschmeckenden Dingen im Leben machen – sei herzlich willkommen, Frühling!

DAS SCHWEIZERHAUS

Der seit 1920 von Familie Karl Kolarik geführte „Garten der Wiener“ inmitten des berühmten Praters ist schon immer ein beliebter Treffpunkt für Jung und Alt. Die unverwechselbare Atmosphäre, gepaart mit Köstlichkeiten aus Küche und Keller, lockt seit Jahrzehnten Einheimische und Touristen gleichermaßen in die Leopoldstadt. Von Anfang an lag das Augenmerk auf Qualität statt Quantität: So stammen die Rohstoffe für die kulinarischen Schmankerln der traditionellen Alt-Wiener Küche – wie die knusprige und stets frisch zubereitete Stelze – von österreichischen Lieferanten. Nachhaltigkeit und Regionalität sind im Schweizerhaus gelebter Alltag. Die handgemachten Erdäpfelpuffer oder die hausgemachten Mohnnudeln sind der köstliche Beweis dafür. Seit nunmehr 90 Jahren gehört das herrlich-bekömmliche Original Budweiser Budvar vom Fass zum Schweizerhaus wie der Prater zu Wien. Jahrhundertelange Brauerfahrung, hochwertige Rohstoffe, die außergewöhnlich lange Lagerung des Gerstensaftes sowie die perfekte Schaumkrone machen jeden Schluck zum Genuss. So wird ein Besuch im Schweizerhaus immer zum unvergesslichen Erlebnis.

KARL KOLARIK'S SCHWEIZERHAUS PRATER 116, 1020 WIEN, T 01/728 01 52-13
TÄGLICH GEÖFFNET VON 11 BIS 23 UHR, INFO@SCHWEIZERHAUS.AT, WWW.SCHWEIZERHAUS.AT



FOTO: DININGRUHM

DiningRuhm

Im DiningRuhm im vierten Wiener Gemeindebezirk dreht sich alles um japanisch-peruanische Gerichte, und zwar produziert aus regionalen, österreichischen Qualitätsprodukten. Eine außergewöhnliche, aber genialer Küchenlinie! So stehen hier zum Beispiel Sashimi von der österreichischen Lachsforelle und Kamptaler Straußenfilet auf peruanischer Anticucho-Sauce auf der Karte. Die Brüder Sascha und Marcel Ruhm bringen jede Menge Erfahrung mit. Nach ihrer Lehrzeit im „Landhaus Bacher“ war Sascha unter anderem im „The Fat Duck“ in England tätig. Küchenchef Marcel erlernte seinen Mut zu Neuem etwa in St. Moritz und Mykonos in den exklusiven „Nobu“-Filialen. Nun führen sie gemeinsam dieses einzigartige Restaurant in Wien. Eine Besonderheit ist etwa das „Family Style“-Angebot, bei dem alle bestellten Speisen in die Tischmitte gestellt werden, dadurch kann jeder seinen persönlichen kulinarischen Horizont erweitern. „Wir bieten unser ‚Family Style‘-Angebot ab zwei Personen an, somit ist es perfekt für Dates oder Familien. Jeder ist eingeladen zuzugreifen“, erklärt Sascha Ruhm. Ergänzt wird das Konzept mit einer exquisiten Wein- und Sake-Karte. Das alles macht das „DiningRuhm“ zu einem wahren Geheimtipp.

DiningRuhm LAMBRECHTGASSE 9/1-2, 1040 WIEN, T 01/945 22 24
OFFICE@DININGRUHM.AT, WWW.DININGRUHM.AT

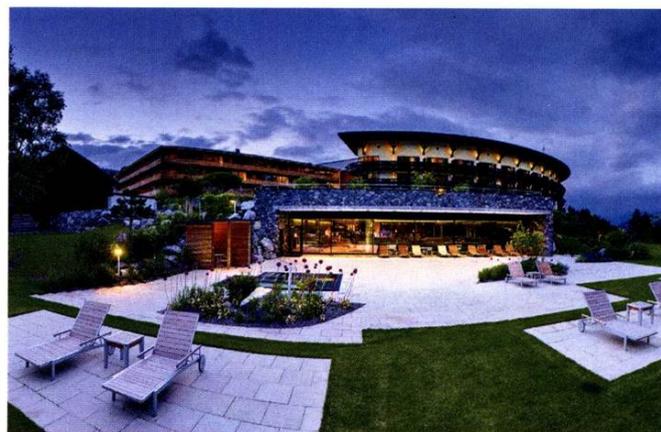
Thema: Prater Wien

Autor: k.A.

RESTAURANT DER RINGSMUTH

Das Restaurant Der Ringsmuth zählt zu den Toprestaurants in Wien. Herzlich, sympathisch und aufmerksam, so lässt sich die Gastfreundschaft, die im Der Ringsmuth herrscht, wohl am besten beschreiben. Michael Katzenberger und sein Team lesen ihren Gästen jeden Wunsch von den Augen ab und bieten im Der Ringsmuth einen wunderbar zuvorkommenden Service. Hinter den Kulissen weiß Inhaber und Küchenchef René Ringsmuth wiederum ganz genau, was zu tun ist, und hebt so die klassische Wiener Küche gekonnt auf das nächste Level. Er schafft einzigartige Kreationen, die keine geografischen Grenzen kennen. „Auf unserer Karte finden sich österreichische Klassiker aus ausgewählten Produkten, immer in Kombination mit außergewöhnlichen Beilagen, die unsere Gerichte zu etwas ganz Besonderem machen“, erzählt René Ringsmuth. Außergewöhnlich, aber gleichzeitig auch regional und saisonal muss es sein, denn diese Kriterien stehen an erster Stelle, um beste Qualität zu sichern und die Gäste immer wieder positiv zu überraschen. Während man im Sommer gemütlich im Gastgarten sitzen kann, gibt es außerdem einen Eventkeller für wirklich jede Gelegenheit, die man gebührend feiern will.

DER RINGSMUTH JOHANNITERGASSE 1, 1100 WIEN, T 01/603 18 35
RESTAURANT@DERRINGSMUTH.AT, WWW.DER-RINGSMUTH.AT



TRAVEL CHARME IFEN HOTEL *****

Genuss und Gastlichkeit auf höchstem Niveau: Das Travel Charme Ifen Hotel in Hirschegg ist das erste und einzige Fünf-Sterne-Hotel im Kleinwalsertal. Das traditionsreiche Haus liegt auf 1.111 Metern in einem der schönsten Hochgebirgstäler der Alpen und bietet einzigartige Möglichkeiten der Entspannung. Kulinarische Gipfel erstürmen Feinschmecker in der „Kilian Stuba“, dem Restaurant im Ifen Hotel, das vom *A la Carte Guide* mit vier Sternen ausgezeichnet wurde und damit zu den besten Restaurants Österreichs zählt. Hier verbindet Küchenchef Sascha Kemmerer frische Produkte aus der Region ganz raffiniert mit besten Zutaten aus aller Welt und sorgt für eine zeitgemäße Interpretation der heimischen Küche; beispielsweise kombiniert er ein Skreifilet von den Lofoten mit einer Miso-Strauchtomatensauce. Neben der hohen Produktqualität und der Kreativität der Küche trägt das engagierte Serviceteam um Gastgeber Roland Gunst zum beeindruckenden Erfolg des Restaurants bei. Gourmetküche auf Topniveau und ein idealer Ort für romantisch-kulinarische Stunden.

TRAVEL CHARME KLEINWALSERTAL***** OBERSEITESTRASSE 6, 6992 HIRSCHEGG, T 05517/60 86 78
IFEN@TRAVELCHARME.COM, WWW.TRAVELCHARME.COM/HOTELS/IFEN-HOTEL-KLEINWALSERTAL.HTML

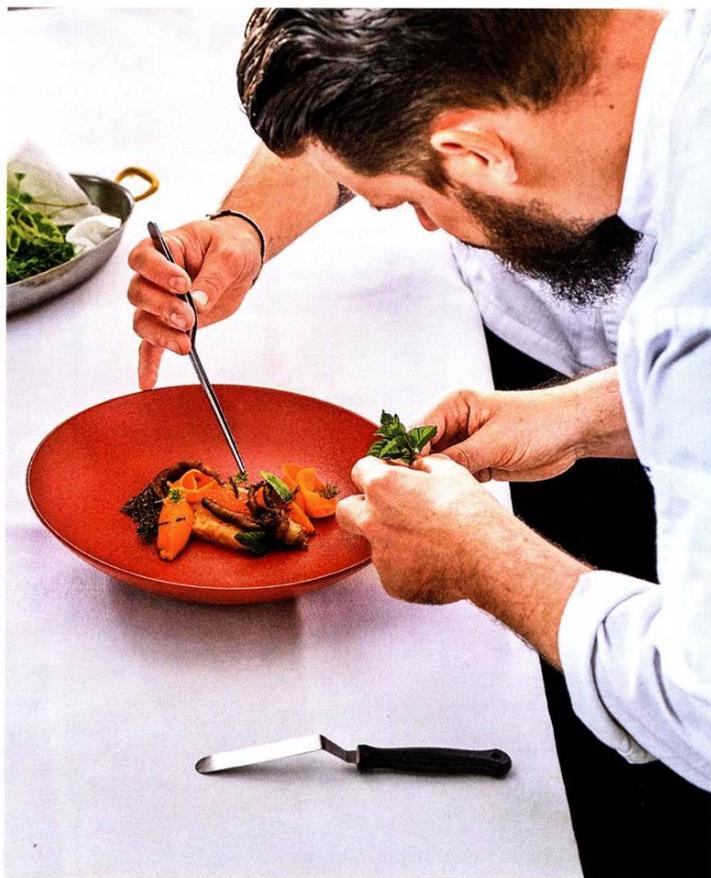
INTERALPEN-HOTEL TYROL ***** GENIESSEN AM CHEF'S TABLE

Wer schon immer einmal Top-Köchen über die Schulter schauen wollte, um Geheimnisse exquisiter kulinarischer Genüsse zu lüften, dem sei ein Besuch im eleganten Fünf-Sterne-Superior Interpalpen-Hotel Tyrol in Telfs besonders ans Herz gelegt. Denn da, wo untertags 40 Köche gekonnt mit Töpfen und Pfannen hantieren, kehrt am Abend angenehme Ruhe ein. Statt hektischem Küchenalltag gibt es stimmungsvolle Beleuchtung und entspannende Lounge-Musik. Eine stilvolle Tafel verwandelt die Interpalpen-Küche in eine elegante Location mit Blick hinter die Kulissen. Auf über 1.300 m Seehöhe zaubert hier der mit zwei Hauben ausgezeichnete Chefkoch Mario Döring mit seinem Team außergewöhnliche Degustationsmenüs mit acht Gängen. Maximal zwölf Gäste speisen direkt in der offen gestalteten Küche und können live miterleben, wenn sich Regionalität gekonnt mit internationalen Einflüssen kombiniert und sich so neue, individuelle Gerichtkompositionen ergeben.

Aroma-Choreografie am Berg

Hauptaugenmerk legen Mario Döring und sein Team übrigens auf frische und regionale Produkte. Dazu gehören auch zahlreiche Kräuter, die im Garten des Hotels selbst angebaut werden. Gemüse und Milchprodukte liefern nach Möglichkeit heimische Bauern aus der Umgebung frisch und direkt zum „Chef's Table“. Die Gäste der exklusiven Tafelrunde starten standesgemäß mit einem Glas Champagner und kosten die frisch zubereiteten Köstlichkeiten, für Antworten auf kulinarische Fragen und Tipps ist natürlich genügend Zeit. Für die Auswahl der perfekten Weinbegleitung sorgt Chef-Sommelier Felix Carli. Aber auch alkoholfreie Getränke kommen nicht zu kurz, so kann anstelle eines Weins auch zwischen verschiedenen frischen Säften gewählt werden – abgestimmt auf die Speisen am Teller. Beim „Chef's Table“ kann man auf Vorbestellung natürlich auch vegetarisch und vegan speisen. Die achtgängigen Degustationsmenüs gibt es von Montag bis Freitag für € 145,- pro Person exklusiv am Chef's Table des Interpalpen-Hotel Tyrol.

CHEF'S TABLE INTERALPEN-HOTEL TYROL ***** DR.-HANS-LIEBHERR-ALPENSTRASSE 1
6410 TELFS-BUCHEN/SEEFELD, T 50 809 30, RESERVATION@INTERALPEN.COM
WWW.INTERALPEN.COM/CHEF'S-TABLE



Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.

HOTEL-RESTAURANT SCHÖNBLICK

Im Dreiländereck von Deutschland, Österreich und der Schweiz mit einzigartigem Blick auf den Bodensee lädt das Hotel-Restaurant Schönblick zum Genießen und Durchatmen ein. Die Familie Hehle setzt in ihrer Rolle als Gastgeber auf Herzlichkeit und den absoluten Wohlfühlfaktor der Region. Mit Massagen, diversen Kosmetikbehandlungen und Wannenbädern ist das 4-Sterne-Hotel damit ein Ort der vollendeten Entspannung und Entschleunigung. Im Restaurant „Mehdafu“, der Name kommt übrigens von „mehr davon“, spielt neben dem kulinarischen Erlebnis die Regionalität die wichtigste Rolle. Es fängt an bei den frischen Kräutern aus dem eigenen Garten, geht über Produkte von benachbarten Landwirtschaften in jedem einzelnen Gericht und zieht sich hin bis zu den ausgewählten Spitzenweinen von Top-Winzern der Region rund um den Bodensee und aus ganz Österreich.

HOTEL-RESTAURANT SCHÖNBLICK FAMILIE MONIKA UND KARLHEINZ HEHLE, DORF 6, 6911 EICHENBERG
T 05574/45 96 50, HOTEL.SCHOENBLICK@SCHOENBLICK.AT, WWW.SCHOENBLICK.AT



SEE RESTAURANT SAAG

Das See Restaurant Saag freut sich über den Frühlingsauftakt! Ab sofort erwarten Sie Kerstin und Hubert Wallner wieder mit neuen Ideen und Gerichten in gewohnter Qualität in Techelsberg am Wörthersee. Freuen Sie sich auf die meisterhaften Kreationen aus der Alpe-Adria-Küche von Chefkoch Hubert Wallner und seinem Team sowie die fantastischen Weine aus dem eigenen Weinkeller. In angenehmer Atmosphäre eines der am schönsten gelegenen Seerestaurants Österreichs überzeugt der Blick in die vielfältige Speisekarte. Zusätzlich zu den spannenden À-la-carte-Speisen birgt der „Kulinarische Kalender 2017“ das ganze Jahr über eine Fülle an Gourmet-Highlights. Den Auftakt bilden die Krustentier-Menü-Wochen im Juni, Kaviarliebhaber können sich schon jetzt auf das „Degustationsdinner mit Beluga Kaviar“ im Juli und August freuen. Diese und noch weitere Genusstermine sowie die Termine der aktuellen Gastköche und unserer Kochkurse finden Sie auf unserer Website www.saag-ja.at.

SEE RESTAURANT SAAG SAAG 11, 9212 TECHELSBERG AM WÖRTHERSEE
T 04272/435 01, OFFICE@SAAG-JA.AT, WWW.SAAG-JA.AT

„DAS KLEINE RESTAURANT“ IM HOTEL WARBADERHOF *****

Dieses kleine, elegante Restaurant mit Flair und nur 20 Sitzplätzen ist ein besonderer Ort für raffinierten Genuss, wo Feinschmecker lustvolle Kreationen auf Topniveau neu entdecken können. Der junge und ausgezeichnete Küchenchef Jürgen Perlinger kocht hier groß und kreativ auf, gemeinsam mit der leidenschaftlichen Konditormeisterin Michaela Neumayr und dem Team bietet man gekonnt kulinarische Höchstleistungen. Das Kleine Restaurant zählt zu den kleinsten, aber feinsten Adressen des Landes, die Speisekarte ist ebenso klein, aber richtig oho! Raffiniert, stilvoller und ganz privat genießt man hier innovative Geschmacks-kreationen und bewährte Klassiker, natürlich unter Verwendung hochwertiger Produkte aus der umliegenden Region. In eleganter Atmosphäre schweigt man im traumhaften Ausblick in den Warmbader Naturpark, laue Abende voll Genuss verbringen die Gäste besonders gerne auch auf der Parkterrasse.

DAS KLEINE RESTAURANT IM HOTEL WARBADERHOF ***** KADISCHENALLEE 22-24, 9504 WARBAD-VILLACH, T 04242/30 01-1283, RESERVIERUNG@WARMBAD.AT, WWW.WARBADERHOF.COM



FOTO: DJAKOB.AT

AMADOR IM DIETRICHSTEINERHOF

Ab Mitte Juni ist es wieder soweit. Juan Amador und sein Team zieht es abermals an den wunderschönen Faaker See. Im Dietrichsteinerhof wird in kleinem Rahmen exklusiv aufgekocht: David Fleckinger, Souschef in Amador's Wirtshaus & Greißlerei im 19. Bezirk in Wien, verwöhnt, wie bereits im vorigen Sommer, Feinschmecker auf höchstem Niveau. Serviert wird ein 6-Gänge-Menü – jedes Gericht mit der sehr persönlichen Handschrift von Juan Amador –, das immer wieder verblüfft, dabei ohne große Inszenierung, puristisch, auf das Wesentliche konzentriert ist. Ein kulinarischer Hochgenuss, limitiert auf fünf Tische pro Abend für maximal 15 Gäste. Die kleine, aber mit viel Gespür zusammengestellte Weinkarte bietet eine selektive Auswahl an österreichischen Weinen, ergänzt um internationale Gustostückerln. Neben der reinen Kulinarik ermöglichen Arrangements Feinschmeckern, den Aufenthalt im Dietrichsteinerhof ganz gemütlich ausklingen zu lassen. Die stilvolle Suite, das mit viel Liebe zubereitete Frühstück wie auch ein Nachmittag am Steg des Seehauses laden zum längeren Verweilen ein.

HOTEL DIETRICHSTEINERHOF DIETRICHSTEINERSTRASSE 24, 9583 FAAK AM SEE, T 0664/382 64 35
AMADOR@DIETRICHSTEINERHOF.AT, WWW.DIETRICHSTEINERHOF.AT, WWW.AMADORS-WIRTSCHAUS.COM