



Thema: Prater Wien

Autor: k.A.

Feine Adressen

Die Dichte an anspruchsvollen gastronomischen Adressen ist in Österreich heute höher denn je. Damit Sie nicht den Überblick verlieren, ist A la Carte für Sie in allen Bundesländern unterwegs und hat eine Auswahl der feinsten Adressen des Landes übersichtlich für Sie zusammengestellt.

NIEDERÖSTERREICH

Hotel Post Hönigwirt

Günser Straße 2
2860 Kirschschlag i. d. Buckligen Welt
T 02646/22 16
hotel.post.hoenig@aon.at
www.hotel-post-hoenig.at
☉ Mo., Mi.–Sa. 11.30–14, 17.30–21,
So. 11.30–19 Uhr (Winter: So. bis 17 Uhr)

Wirtshauskultur in ihrer reinsten Form

Küchenchef: Peter Domjan
Der exzellent bestückte Weinkeller ist der Stolz von Senior-Chef Fritz Hönig, seines Zeichens Weinrat der Pannonischen Weinritterschaft. Ob für einen Tagesausflug oder ein genussvolles Wochenende, hier findet jeder seinen Lieblingsplatz – egal ob im eleganten Landhausstüberl, im urigen Gastzimmer oder im sonnigen Gastgarten. Die Küche setzt auf die besten und frischesten regionalen Produkte, einem genussvollen Besuch steht damit nichts mehr im Weg.
☐ Maestro, MC, Visa



© RITA NEWMAN

STEIERMARK

Projekt Spielberg Hotel Schloss Gabelhofen

Schlossgasse 54
8753 Fohnsdorf
T 03573/55 55
gabelhofen@projekt-spielberg.com
www.gabelhofen.at
☉ täglich ab 7 Uhr

Herrschaftliches Ambiente in neuem Glanz

Küchenchef: Oliver Chance
Das Restaurant im Hotel Schloss Gabelhofen begeistert mit einmaligem Flair hinter historischen Mauern. Aus erlesenen, frischesten Zutaten, wie zum Beispiel dem Authal Saibling und Wild aus eigenen Jagdrevieren, werden Ihnen kreative Kompositionen des Schlosses serviert. Nach Renovierungsarbeiten ist das Schloss ab Mai 2017 wieder geöffnet.
☐ Amex Diners, Maestro, MC, Visa



© HARALD EISENBERGER

Projekt Spielberg Landhotel Schönberghof

Höhenstraße 1, 8724 Spielberg
T 03577/226 30
schoenberghof@projekt-spielberg.com
www.landhotel-schoenberghof.at
☉ täglich ab 7 Uhr

Genuss auf der Überholspur

Küchenchef: Anke Kresse
Im Landhotel Schönberghof werden von früh bis spät traditionelle steirische Köstlichkeiten auf höchstem Niveau serviert. Genießen Sie heimische Schmankerln im gemütlichen Stüberl, im modernen Restaurant oder an Sonntagen auf der Terrasse mit spektakulärem Blick auf die Rennstrecke. Zahlreiche Veranstaltungen sowie besondere Gerichte, wie zum Beispiel der Bauernschmaus auf Vorbestellung, runden das umfangreiche Angebot ab.
☐ Amex, Diners, Maestro, MC, Visa



© HARALD EISENBERGER

SALZBURG

Restaurant IKARUS im Red Bull Hangar-7

Wilhelm-Spazier-Straße 7A
5020 Salzburg
T 0662/21 97-0
office@hangar-7.com
www.hangar-7.com
www.facebook.com/hangar7
☉ täglich 12–14, 19–22 Uhr

Von der Vision zur Wirklichkeit

Executive Chef: Martin Klein
Das Restaurant Ikarus realisiert ein einzigartiges kulinarisches Konzept: Unter der Patronanz von Eckart Witzigmann und der Leitung von Martin Klein präsentiert das Restaurant Ikarus im Monatsrhythmus Meisterköche mit kulturübergreifender Innovationskraft aus aller Welt und lädt damit zu einer kulinarischen Weltreise ein, die dem Genießer ein weltweites Panorama des gehobenen Geschmacks eröffnet.



© HELGE NIRSCHBERGER / RED BULL HANGAR-7

VORARLBERG

Griggeler Stuba im Burg Vital Resort*****

Oberlech 568
6764 Lech am Arlberg
T 05583/314 00
office@burgvitalresort.com
www.burgvitalresort.com
☉ 19–21.30 Uhr, Ruhetag: Di. im Sommer, Sa. im Winter

Eines der besten Restaurants in Vorarlberg

Executive Chef: Thorsten Probst
Das Hotel am schönsten Platz in Oberlech lädt zum Entspannen und Erholen ein und verwöhnt Sie mit kulinarischen Highlights der leichten, kräuterbetonten Naturküche. Die Liebe zu hochwertigen heimischen Produkten und deren Verarbeitung machen die Griggeler Stuba zum Geheimtipp. Käsebuffet, Zigarrenangebot in der Kaminbar, Raucherbereich.
☐ Amex, Diners, Hobex, Maestro, MC, Visa



Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.

WIEN

Kolarik's Schweizerhaus

Prater 116
1020 Wien
T 01/728 01 52
info@schweizerhaus.at
www.schweizerhaus.at
www.facebook.com/wien.schweizerhaus
☉ 15.3.–31.10. täglich 11–23 Uhr

Willkommen im Wiener Gastgarten

Küchenchefs: Roland Schmoll, David Pietrosz
Das Schweizerhaus ist eine gewachsene Institution, die gleichermaßen für Jung und Alt einen beliebten Treffpunkt darstellt. In Wiens schönstem Biergarten kann man wunderbar entspannen oder den Tag gemütlich unter den Schatten spendenden Baumriesen bei einem gepflegten Bier ausklingen lassen.
☐ Keine Kreditkarten, keine Bankomatzahlung. Bankomaten befinden sich im und vor dem Schweizerhaus.



Steirerck im Stadtpark

Am Heumarkt 2a/Stadtpark
1030 Wien
T 01/713 31 68
wien@steirerck.at
www.steirerck.at
☉ RESTAURANT: Mo.–Fr. 11.30–15, ab 18.30 Uhr, Sa., So., Fei. Ruhetag
☉ MEIEREI: Mo.–Fr. ab 8, Sa., So. ab 9 Uhr (an Feiertagen geschlossen)

Eines der besten Restaurants in Wien

Küchenchef: Heinz Reitbauer
RESTAURANT: Käsewagen, Brotwagen; Reservierung erforderlich
MEIEREI: Frühstück, warme und kalte Mehlspeisen, Wiener Küche, Meierei-Menü; Reservierung ratsam
☐ Diners, Maestro, MC, Visa



Zur Alten Kaisermühle

Alte Donau
Fischerstrand 21a
1220 Wien
T 01/263 35 29
restaurant@kaisermuehle.at
www.kaisermuehle.at
☉ Sommer: Di.–Sa. 11.30–23, So. 11.30–22 Uhr

Kurzurlaub an der Alten Donau

In unglaublichen 9 Minuten von der Wiener City ins Kurzurlaubsparadies Zur Alten Kaisermühle, wo sich direkt am idyllischen Ufer der Alten Donau Wiens charmantester Garten befindet und die kulinarische Freundschaft zwischen Österreich, Spanien und Italien gepflegt wird. Bei Spezialitäten vom Holzkohलगrill und einer guten Flasche Wein kann man die Seele baumeln lassen und dem stressigen Alltag entfliehen, der Blick aufs Wasser verspricht Urlaubsfeeling pur. Grillen ist unsere Leidenschaft: Beste Fleischqualität sowie erlesene fangfrische Fische und Meeresfrüchte vom Holzkohलगrill stehen auf der Speisekarte, saisonale Schmankerln, leichte Salat- und Pastagerichte runden unser Angebot harmonisch ab.



Das Schick

Hotel Am Parking
Parking 12, 1010 Wien
T 01/51 48 04 17
restaurant-das-schick@schick-hotels.com
www.das-schick.at
☉ Mo.–Fr. 12–15, 18–22.30, Sa., So., Fei. 18–22.30 Uhr
Küche mittags bis 14.30, abends bis 22 Uhr

Über den Dächern von Wien

Über den Dächern Wiens, im 12. Stock des Hotels Am Parking, genießen Sie neben dem Panoramablick auf die City österreichische Küche auf Haubenniveau mit einem Hauch Spanien. Das länderübergreifende Zusammenspiel spiegelt sich auch in der Getränkeauswahl wider – österreichische und spanische Spitzenweine sowie Sekt, feinste Edelbrände, Biere u. v. m. aus beiden Ländern bilden eine perfekte Begleitung für die Kostlichkeiten aus der Küche. Im 11. Stock steht der Veranstaltungsraum „El Panorama“ für bis zu 36 Personen zur Verfügung.
☐ Amex, Diners, Hobex, JCB, Maestro, MC, Visa



Wirtshaus „Zum Nepomuk“

Troststraße 60, 1100 Wien
T 01/607 71 42
nepomuk@nepomuk.at
www.nepomuk.at
☉ Mo.–Sa. 10–22, So., Fei. 10–16 Uhr

Das etwas andere Wirtshaus

Küchenchef: Dominik Schachinger
Im Wirtshaus „Zum Nepomuk“ erwartet Sie traditionelle Küche, modern und pffig interpretiert. Kreative Gerichte, stets aus marktfrischen Zutaten und mit Liebe zum Detail zubereitet, eine kleine, aber feine Weinkarte mit sehr moderat kalkulierten Preisen und ein Serviceteam mit Witz und Charme zeichnen das Nepomuk aus. Am 28.4.2017 wird ein Degustationsmenü mit 5 Gängen und passender Weinbegleitung serviert – ein perfekter Anlass für ein Testessen. Reservierung unbedingt rechtzeitig erforderlich! Preis inklusive Aperitif: € 49,-.
☐ Amex, Diners, JCB, Maestro, MC, Visa



KÄRNTEN

Friess Feines Haus Restaurant. Gourmet-Eck. Feinkost.

Maria-Gailer-Straße 53
9500 Villach
T 04242/30 40-45
info@feines-haus.at
www.feines-haus.at
☉ Mo.–Sa. 8–23 Uhr
(warme Küche bis 21.30 Uhr)
Gourmet Feines Eck:
Mi.–Sa. ab 18 Uhr

Kärntens Top-Adresse für Feinschmecker

Küchenchef: Stefan Lastin
Das Feine Haus ist ein lässig designter Mix aus Restaurant, Gourmet-Eck, Wein-Eck und bestens gefüllten Feinkostregalen sowie eine Top-Adresse für besondere Feiern. Das kreative Team kocht einerseits klassisch, andererseits mehrgängige Menüs auf höchstem Niveau. Hier speist man in allen Preisklassen, vom preiswerten Mittagsteller bis zum raffinierten Gourmetmenü, auf Wunsch mit exklusivem Kochkurs mit Stefan Lastin.
☐ Hobex, Maestro, MC, Visa

