

Thema: Prater Wien

Autor: Susanne Jelinek

Essen / Trinken



Ungewöhnlicher Tafelspitz
à la Allee



Der Smoker ist in der Allee
im Dauereinsatz

LOKALCHECK

Rauch über der Allee

In der Prater-Hauptallee wird jetzt nicht mehr nur gejoggt und gebowlt, sondern auch ambitioniert geräuchert und gebraten

Die Prater-Hauptallee ist vieles, nur sicher keine Genussmeile. Da wird gejoggt, Kinderwagen geschoben und am Sonntag ein kleiner Spaziergang gemacht. Gut essen? Schwierig.

Die Lücke wollte Philipp Pracser schließen und baute die Brunswick-Halle zum Restaurant um. Dass er dabei den Bowlingbahnen und Billardtischen nicht gleich ganz den Hahn abdrehte, liegt wohl daran, dass er als Betreiber des „Ocean Park“-Unterhaltungszentrums in der Millennium City weiß, wie überaus gut die Kombi aus Entertainment und Food ankommen kann. Wer in der Allee – so wie ich – nur essen möchte, ist dann zwar etwas vom Spielhallenflair irritiert, den bekommen Gäste aber sowieso nur bei Benutzung des Haupteingangs mit. Die meisten Besucher strandeln hingegen über die riesige Terrasse entlang

Die Allee
Prater-Hauptallee 124
1020 Wien
Mo. bis Do. 10–24 Uhr
Fr. bis Sa. 10–2 Uhr
So. 9–24 Uhr
www.dieallee.at



Susanne Jelinek
ist stellvertretende
Chefredakteurin von Gusto
jelinek.susanne@news.at

der Hauptallee ins Lokal und haben dabei gleich das Herzstück des Restaurants im Auge: den Smoker. 24 Stunden wird das Fleisch hier bei niedriger Temperatur gegart. Ein Aufwand, der sich auszahlt. Seit der Eröffnung ist die Allee trotz für die Gegend höherer Preise durchgehend gut besucht. Geordert werden vorzugsweise Fleischgerichte wie das butterzarte Pulled Pork (14,80 Euro) oder die deftig gewürzten Spareribs (17,80 Euro). Mutigste Speise: geräucherter Tafelspitz (16,80 Euro). Der hat mit dem Gericht, wie wir es kennen, sowohl optisch als auch geschmacklich herzlich wenig zu tun, ist aber ein wahres Highlight. Dafür, dass es trotz des (leider) überdrübermodernen Looks der Allee nicht zu schickimicki zugeht, sorgt der erdige Wiener Schmäh des Personals. Wir sind hier schließlich immer noch im Prater.