

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.



Volle Fahrt: Eigentümer Philipp Pracser ist stolz auf Österreichs größten BBQ Smoker im Eisenbahnlook.

Die ALLEE zum GENUSS

SPIELWIESE DER SINNE

Gute Küche. „Barbecue auf Wienerisch“, was das bedeutet, erfährt man in dem im Wiener Prater neu eröffneten Restaurant „die ALLEE zum GENUSS“ – hier werden wirklich alle Schmankerln gespielt.

Essen, trinken und feiern auf mehr als 4.000 Quadratmetern – das verspricht die ALLEE zum GENUSS und setzt sich mit Wiens wohl schönstem Schanigarten und der angrenzenden Bowlinghalle „KUGELTANZ Bowling im Prater“ gleich selbst die Krone auf, denn kaiserlich

ist hier nicht nur das Ambiente, sondern auch das kulinarische Angebot.

Größter Barbecue-Smoker. Nahezu stolze sieben Meter lang ist der Barbecue-Smoker, in dem heim-

isches Qualitätsfleisch teilweise stundenlang gart und dem Barbecue an sich eine neue Dimension verleiht. Die Niedrig-Temperaturen und die lange Garzeit bewirken eine zarte

Fleischkonsistenz mit angenehm rauchigem Geschmack. Neben dem „Barbecue auf Wienerisch“, wie zum Beispiel einem gegarten Tafelspitz, servieren

GENUSS wird ihrem Namen gerecht.

Das Team. Als Betriebsleiter fungiert Profigastronom Miridon Berisha zusammen mit Eigentümer Philipp Pracser, während die Leitung der Küche dem bekannten Koch Zoltan Pandur obliegt. Als Chef de cuisine zeigte er schon im Frankfurter Airport Hotel Sheradon, dem Pannonia Tower in Parndorf und im Restaurant Zweiraum sein Können.



Küchenchef Zoltan Pandur und sein Team traditionelle Wiener Küche, internationale Gerichte, herzhafte Salate, Snacks und selbstverständlich auch Süßes für Gaumen und Herz. So viel sei versprochen: Die ALLEE zum



ANZEIGE FOTOS: BERGSTRILL

KONTAKT

Die ALLEE zum GENUSS
Prater Hauptallee 124
1020 Wien
Reservierungen:
Tel. 01 / 25 209
zumgenuss@dieallee.at

Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag