



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.

WIEN

The Bank Brasserie & Bar

Bognergasse 4, 1010 Wien
T 01/227 40-1236
restaurant-thebank.vienna@hyatt.com
www.restaurant-thebank.at

☉ Frühstück
Mo.–Fr. 6.30–10.30, Sa., So. 6.30–11 Uhr
Mittagessen
Mo.–Sa. 12–14.30, So. 12–15 Uhr
Abendessen
Mo.–So. 18–22.30 Uhr

Der Treffpunkt für Wiens Kosmopoliten

The Bank Brasserie & Bar begeistert mit charmant entspanntem Service und einzigartiger Auswahl an Speisen- und Cocktailkreationen in atemberaubender Kulisse. Freuen Sie sich auf neu interpretierte Brasserie-Klassiker und liebevoll zubereitete Desserts aus der hauseigenen Patisserie. Lassen Sie sich von Wiens kreativster Cocktailkarte überraschen und wählen Sie Ihren persönlichen Favoriten aus den eigens kreierten Premium-Cocktails.

☐ Amex, Diners, Maestro, MC, Visa
Facebook: @thebankvienna
Instagram: @thebankbrasseriebar



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 zwölften 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 Köstlichkeiten aus der Küche. Im elften Stock steht der Veranstaltungsraum „El Panorama“ für bis zu 36 Personen zur Verfügung.

☐ Amex, Diners, Hobex, JCB, Maestro, MC, Visa



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.



Steirereck im Stadtpark

Am Heumarkt 2a/Stadtpark
1030 Wien
T 01/713 31 68
wien@steirereck.at
www.steirereck.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: Käsowagen, Brotwagen; Reservierung erforderlich
MEIEREI: Frühstück, warme und kalte Mehlspeisen, Wiener Küche, Meierei-Menü; Reservierung ratsam

☐ Diners, Maestro, MC, Visa



Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.

WIEN

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
Winter: Do.–Sa. 11.30–23 Uhr,
So. 11.30–22 Uhr

Herbstzauber an der Alten Donau

Das gemütliche Winter-Chalet „Zur Alten Kaisermühle“ erreichen Sie mit der U1 in nur neun Minuten von der Station Stephansplatz. Die idyllische Lage direkt am malerischen Ufer der Alten Donau lädt zu Genuss für Leib und Seele ein. Passend zur kalten Jahreszeit widmet man sich ab Herbst verstärkt österreichischen Klassikern wie dem beliebten Tafelspitz, dem fast vergessenen Altwiener Backfleisch, der knusprigen Waldviertler Bauernente oder dem besten Sonntagsbrat der Stadt. Naschkatzen genießen den berühmten Kaisermühle-Kaiserschmarren und die besten Salzburger Nockerln außerhalb Salzburgs. Mit diesen verlockenden Aussichten freut man sich direkt auf die kalte Jahreszeit.
☐ 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 moderne Wiener Wirtshaus

Küchenchef: Christian Aigner
Im Wirtshaus „Zum Nepomuk“ erwartet Sie traditionelle Küche, modern und pfiffig 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.
Räumlichkeiten für Weihnachtsfeiern, Familienfeste aller Art, Firmenfeiern, Hochzeiten oder für jeglichen anderen Anlass runden das Angebot dieses gemütlichen Restaurants ab.
☐ Amex, Diners, JCB, Maestro, MC, Visa



NIEDERÖSTERREICH

Landhaus Bacher

Südtiroler Platz 2
3512 Mautern
T 02732/829 37
info@landhaus-bacher.at
www.landhaus-bacher.at
☉ Küchenzeiten:
Mi.–Sa. 12–14 Uhr, 18.30–21 Uhr
So. durchgehend warme
Küche 11.30–20 Uhr,
Mo., Di. Ruhetag

Kulinarische Hochgenüsse

Küchenchef: Thomas Dorfer, InhaberInnen: Lisl und Klaus Wagner-Bacher und Susanne Dorfer-Bacher
Genießen Sie die vielfach prämierten Kreationen von Küchenchef Thomas Dorfer aus einer der besten Küchen Österreichs. So hochklassig wie die Speisen ist auch das Ambiente – sowohl im Salon als auch im Kaminstüberl.
Zigarrenangebot.
☐ Diners, Master, Visa



STEIERMARK

Projekt Spielberg Hotel Hofwirt

8732 Seckau 3
T 03514/542 90
hofwirt@projekt-spielberg.com
www.hotel-hofwirt.at
☉ Di.–Sa. 7.30–23, So. 7.30–19 Uhr,
saisonale Ruhetage

Gastfreundschaft hat im Hofwirt Tradition

Küchenchef: Thomas Tauffer
Steirische Gastlichkeit und Tradition werden im Hotel Hofwirt großgeschrieben: Genießen Sie von 13. Oktober bis 2. November die Wildgerichte aus heimischer Jagd oder von 3. bis 12. November das Beste von Ente und Gansl. Brunchen Sie an den Adventsonntagen in den gemütlichen Räumlichkeiten des denkmalgeschützten Barockbaus. Besuchen Sie den vielfältigen ARTvent von 8. bis 10. Dezember 2017 oder feiern Sie in der Silvesternacht bis ins neue Jahr.
☐ Amex, Diners, Hobex, Maestro, MC, Visa



© SANDRO ZANGRANDO

Ich nehme gerne auch Ihr Restaurant auf:

Thomas Seitinger

D+R Verlag, Leberstraße 122, 1110 Wien,
T 01/740 77-825, Mobil: 0664/341 25 04,
E-Mail: t.seitinger@d-r.at



Thema: Prater Wien

Autor: k.A.

SALZBURG

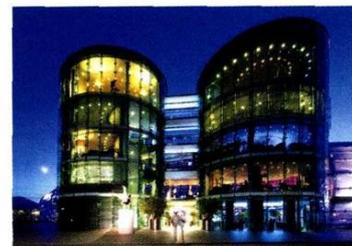
Restaurant Ikarus im Red Bull Hangar-7

Wilhelm-Spazier-Straße 7A
5020 Salzburg
T 0662/21 97-0
office@hangar-7.com
www.hangar-7.com
www.facebook.com/hangar7
☉ Mo.–Mi. 19–22, Do.–So. 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.



© HEITZ KIRCHBERGER / RED BULL HANGAR-7

Die Oberforstthofalm im Alpendorf

Alpendorf 12
5600 St. Johann im Pongau
T 06412/63 96
oberforstthofalm@sbg.at
www.oberforstthofalm.at
☉ Sommer: Mo.–Fr. ab 15,
Sa., So., Fei. ab 11 Uhr;
Winter: Mo.–Fr. ab 11 Uhr,
kein Ruhetag

„Alm“-Küche vom Allerfeinsten

Küchenchefin: Johanna Mayr

In uriger Atmosphäre wird gehobene Regionalküche vom Allerfeinsten zelebriert – und gerade dieser Gegensatz macht die Oberforstthofalm so beliebt. Die Auswahl reicht von Schmankerln heimischer Biobauern, typischen Pfandlgerichten über die klassische „österreichische“ Küche mit saisonalen Schwerpunkten bis hin zu internationalen Spezialitäten auf Topniveau. Ausgesuchte Weine, Edelbrände und ein großes Zigarrenangebot vollenden den Gaumengenuss. Die wunderschön gestaltete Panorama-Lounge mit Kamin, die große Sonnenterrasse und der Almgarten definieren den Begriff Wohlfühlen völlig neu.



© OBERFORSTHOF ALM

☐ Amex, Diners, Maestro, MC, Visa

Toro Toro

Altendorffstraße 2
5400 Hallein
T 06245/842 23
info@toro-toro.at
www.toro-toro.at
☉ Di.–Sa. 18–1 Uhr

Der Geschmack Spaniens

Küchenchefin: Gisela Reitsamer

Das Toro Toro hält, was Spanien verspricht: original spanische Küche mit dem gewissen Extra und ein Ambiente, in dem sich selbst gebürtige Spanier in ihrer Heimat wähen. Die gelungene Kombination aus Gaumenfreuden, vollmundigen Weinen und Herzlichkeit machen das wunderbare Flair des Toro Toro aus. In der Küche von Gisela Reitsamer ist Frische das oberste Gebot. Die Fische und Meeresfrüchte, die am Abend auf dem Teller landen, haben sich am Morgen noch im Meer getummelt. Im imposanten Weinkeller lagern rund 160 Weine aus mehr als 60 spanischen Weinbaugebieten.



☐ Amex, Diners, Hobex, Maestro, MC, Visa

TIROL

Post Gourmet Stube by Thomas Strasser im Hotel Post Lermoos***** & Postschlössl*****

Familie Angelika und Franz Dengg
Kirchplatz 6, 6631 Lermoos
T 05673/228 10
welcome@post-lermoos.at
www.post-lermoos.at
☉ Hotel Post Gourmet-Stube
Mi.–Sa. 18.30–21 Uhr, nur gegen
telefonische Reservierung

Luxuriöser Genuss hat sein Zuhause am Fuße der Zugspitze

Küchenchef: Thomas Strasser

Traumhafte Lage an der Zugspitze, luxuriöse Landhaussuiten, exklusive Wellnesslandschaft sowie höchste Qualität in Küche und Keller machen das 4*S-Hotel Post Lermoos zu einem außergewöhnlichen Hideaway für Genießer. Thomas Strasser und sein Küchenteam verstehen sich blendend auf eine raffinierte Tiroler Alpen- und Wellnessküche, behutsam kombiniert mit internationalen Gourmetrends. Beste Produkte stammen aus der eigenen Landwirtschaft, von regionalen Bauern oder Sennereien.



☐ Amex, Maestro, Mastercard, Visa

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

Idyllisch eingebettet in die Oberlecher Bergwelt befindet sich das Burg Vital Resort, das seine Gäste zum Entspannen und Genießen einlädt. Im Haubenrestaurant „Griggeler Stuba“ erwarten Sie Gaumenfreuden im gemütlichen Stubenambiente. Erleben Sie eine kräuterbetonte Naturküche, die von Liebe zu heimischen Produkten und der Kreativität des Küchenteams geprägt ist. Ein Geheimtipp! Käsebuffet, Zigarren-Lounge.



☐ Amex, Diners, Hobex, Maestro, MC, Visa