

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.

Frühlingserwachen

Die ersten warmen Frühlingstage und Sonnenstrahlen durften wir ja schon genießen. Die Natur erwacht, Mandel, Kirsche und Co zeigen sich im opulenten Blütenkleid, Schneeglöckchen, Primeln und Krokusse strecken ihre Stängel und Farbenpracht Richtung blauem Himmel und Sonnenstrahlen. Und damit dürfen wir uns am aufgeregten Summen der emsigen Bienen erfreuen und uns auch schon auf die Suche nach dem ersten Bärlauch machen. Oder wir spazieren durch Wälder, über Felder und durch Auen und kehren dann ein bei unserem Lieblingswirt. Die kommenden Wochen und Monate machen so richtig Lust auf saisonalen Geschmack – sei es der erste Bärlauch, Spargel oder Salat, Morcheln, Wildbret, frischer Fisch oder zum Sommerbeginn hin auch Erdbeeren in allen Variationen. Der Frühling ist ein kulinarisches Fest! Genießen wir ihn in all seiner Pracht – etwa bei den Tipps für Genießer anbei.

DAS SCHWEIZERHAUS

Der seit 1920 von der Familie Karl Kolarik geführte „Garten der Wiener“ inmitten des berühmten Praters ist schon immer 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 südböhmischen und traditionellen Alt-Wiener Küche von österreichischen Lieferanten – selbstverständlich auch für die knusprige und stets frisch zubereitete Original Schweizerhaus-Stelze. Nachhaltigkeit und Regionalität sind im Schweizerhaus gelebter Alltag. Die handgemachten Erdäpfelpuffer und die hausgemachten Mohnnudeln sind der köstliche Beweis dafür. Seit über 90 Jahren gehört das herrlich-bekömmliche Original Budweiser Budvar vom Fass zum Schweizerhaus wie der Prater zu Wien. Jahrhundertelange Brauerfahrung, hochwertige Rohstoffe und die außergewöhnlich lange Lagerung des Gerstensafts 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 52-0
 TÄGLICH GEÖFFNET VON 11 BIS 23 UHR, INFO@SCHWEIZERHAUS.AT, WWW.SCHWEIZERHAUS.AT



FOTO: STEVE HERUDS

Benvenuto al „PORTO“

La Dolce Vita mitten in Wien? Kein Problem. Das zum Hotel Das Triest gehörende, neu eröffnete Bistro Porto ist ein Hafen für alle, die die italienische Lebensfreude und Genuskkultur lieben. Dem Trubel der Großstadt zu entfliehen, fällt hier leicht. Interior und Lichtkonzept erzeugen eine Wohlfühlatmosphäre, die nur vom dazugehörigen Schanigarten mit 60 Sitzplätzen übertroffen wird. Die weißen Möbel am neu gestalteten Rilkeplatz versprühen Leichtigkeit und schaffen eine wahre Sombreroase. Kulinarisch verwöhnt wird man im Bistro mit Salaten, Tafelspitzcarpaccio und Klassikern wie Bruschetta, Pastagerichten oder selbstgemachten Gnocchi. Auch für Naschkatzen ist gesorgt. Abends lockt das Porto Nachtschwärmer mit traditionellen sowie modernen Kreationen der Barkultur. Ob nun Gin-Liebhaber, Bierfan oder Weingenießer – hier kommt jeder auf seine Kosten. Das Angebot an österreichischen und internationalen Spirituosen ist vielfältig. Ein Highlight und Ort der Begegnung ist übrigens die frei stehende schöne Bar des Bistros.

BISTRO PORTO @ HOTEL DAS TRIEST *** RILKEPLATZ 4, 1040 WIEN**
 T 01/58 91 81 38, OFFICE@DASTRIEST.AT, WWW.DASTRIEST.AT

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.

PARK HYATT VIENNA ENTSPANNEN, GUT ESSEN & AUSSERGEWÖHNLICHE COCKTAILS SCHLÜRFEN

Lust auf etwas Besonderes? Egal ob zum Afterwork-Drink oder um die Energiereserven nach einem Shopping-Trip wieder aufzuladen, hier sind Sie richtig. Service und Qualität werden in den Restaurants des Park Hyatt Vienna großgeschrieben. Das Ambiente ist ein Traum. Da fällt das Abschalten leicht!



FOTOS: MOËT & CHANDON, PARK HYATT VIENNA



The Bank Brasserie & Bar

Im Herzen des Gebäudes gelegen, direkt in der historischen Kassenhalle des alten Bankgebäudes, mit direktem Zugang von der Bognergasse, ist The Bank Brasserie & Bar ein Hotspot für Kosmopoliten und Genießer.

Geboten werden eine umfangreiche Frühstücks- und Abendkarte sowie eine kleine Mittagskarte. Neu interpretierte Brasserie-Klassiker werden unter Verwendung regionaler Produkte frisch zubereitet. Die offene Showküche erlaubt es den Gästen, dem Küchenteam bei der Zubereitung der köstlichen Menüs über die Schulter zu schauen.

Ein Sparbuch für Cocktails

The Bank Bar präsentiert eine Cocktailkarte in Form eines Sparbuchs, mit zehn einzigartigen Cocktailkreationen, die in Anlehnung an die alte Kassenhalle entstanden sind. Gäste können ihre Konsumation bei jedem Besuch in ihr personalisiertes Sparbuch im praktischen Hosentaschenformat eintragen lassen und ab einem bestimmten Wert in Form eines Bonuses einlösen.

Die Rezepturen der Cocktails sind ebenso durchdacht wie die Namen. So gibt es beispielsweise den #Direct Deposit, der nach süßen Kokos-Pralinen schmeckt, sowie den #Balance mit herrlich ausbalanciertem Whisky und leicht säuerlicher Note.

Auf der klassischen Barkarte findet man zudem weitere internationale Premium-Cocktails, eine große Auswahl an Gins sowie ein breites Rum- und Scotch-Sortiment. Ob nun Brandy, Whisky, Cognac, Wermut

oder Sherry, das Angebot ist exquisit und beinhaltet nur die besten Tropfen. Ausgewählte Weine finden sich sowohl in der Barkarte als auch einer separaten Weinkarte.

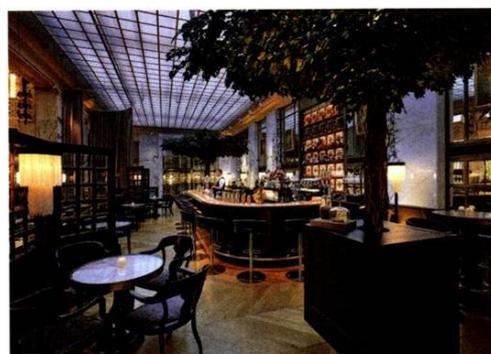
Champagner trinken unter freiem Himmel

Sehen und gesehen werden! Der Am Hof Schanigarten in der Bognergasse ist seit März wieder geöffnet. Darf's ein Glas

Champagner sein? Neben prickelnden Champagnerspezialitäten von Moët & Chandon werden hier tagsüber leichte Speisen wie Salate, Suppen und diverse Snacks serviert. Zudem gibt es süße Leckereien aus dem angrenzenden Café Am Hof. Der ideale Ort also, um sich vom Shopping-Trubel im Goldenen Quartier zu erholen.

Erst die Arbeit, dann das Vergnügen? Oder einfach vor und nach einem anstrengenden Tag entspannen und genießen? Ab 9 Uhr früh gibt es im Am Hof Schanigarten ein großes Frühstücksangebot.

Abends werden Hauptspeisen wie Original Wiener Schnitzel gereicht. Dazu gibt es hausgemachte Limonaden und glas- sowie flaschenweise Champagner. Ein Abstecher lohnt sich also in jedem Fall – egal zu welcher Tageszeit.



PARK HYATT VIENNA
AM HOF 2, 1010 WIEN
T 01/227 40 12 34
VIENNA.PARK@HYATT.COM
PARKHYATTVIENNA.COM

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



FOTO: DER RINGSMUTH



FOTO: GUT OBERSTOCKSTALL/RUPERT PESSL

GUT OBERSTOCKSTALL

Alles unter einem Dach: Der alte Gutshof aus dem 12. Jh. ist seit vier Generationen im Besitz der Familie Salomon und wurde von dieser liebevoll restauriert. Er beherbergt das Weingut, Genießerzimmer und ein Restaurant. Letzteres ist als eine der schönsten Gaststätten Österreichs zertifiziert. Küchenchef Christoph Wagner zaubert hier geschmackvolle Kompositionen aus regionalen und saisonalen Zutaten. Im aktuellen *A la Carte-Guide* wurde die Küche mit 80 Punkten ausgezeichnet. Das Biorindfleisch stammt unter anderem aus der eigenen Landwirtschaft. Da wundert es auch nicht, dass die Rindsrouladen extra zart schmecken. Eine Empfehlung ist auch das Saiblingsfilet mit Wagramer Nusspesto. Für die passende Weinbegleitung sorgt Chef und Diplom-sommelier Matthias Salomon. Am Weingut arbeitet man übrigens biodynamisch. Essen und Trinken wird am Gut Oberstockstall also zu einem wahrlich genussvollen Rundum-Erlebnis. Die wunderschöne Location wird auch gerne für Hochzeiten und andere Festlichkeiten gebucht. Nach einem rauschenden Fest entspannt man schließlich in den gediegenen Gästezimmern im historischen Gemäuer. Einfach traumhaft!

GUT OBERSTOCKSTALL RINGSTRASSE 1, 3470 KIRCHBERG/WAGRAM, T 02279/23 35
RESTAURANT@GUTOBERSTOCKSTALL.AT, WWW.GUT-OBERSTOCKSTALL.AT



FOTO: KALTEIS/MANFRED HORVATH

GASTHOF KALTEIS

Das Wirtshaus führt die Familie Kalteis bereits in dritter Generation, stets am Puls der Zeit. Beim Essen treffen, genau wie in der Gaststube, Tradition und Moderne aufeinander und ergeben einen harmonischen Mix. Frische, saisonale und vor allem regionale Zutaten, Kreativität beim Interpretieren traditioneller Rezepte sowie handwerkliches Können zeichnen die Küche von Hubert Kalteis aus. Vor allem die Fischspezialitäten des direkt an der Pielach gelegenen Hauses sind zu empfehlen. Die marinierte Seeforelle an Sauerampfer, mit Erdbeeren und Dirndl-Puffs, ist ein Gedicht. Hervorragend aber auch das Carpaccio vom Maibock mit Rucola und Quittenkas. Seit Mai 2018 bietet man unter dem Namen „Flussbett“ sehr geschmackvolle, moderne Gästezimmer an. Die Bezeichnung kommt nicht von ungefähr – hier bettet man sich quasi neben den Fluss. Herrlich. Mit den extra buchbaren Genusspaketen bleiben keine Wünsche offen. Ob Pilger, Radfahrer bzw. gemütlicher E-Bike-Fahrer oder Gourmet – hier findet jeder das Passende

GASTHOF KALTEIS MELKER STRASSE 10, 3204 KIRCHBERG
T 02722/72 23, OFFICE@KALTEIS.AT, WWW.KALTEIS.AT

GENIESSERHOTEL BERGERGUT ****S

Culinariat by Bergergut: Der Zusatz „romantisches Genießerhotel“ kommt beim Bergergut nicht von ungefähr. Zum einen besucht man das oberösterreichische Hotel aufgrund seiner wunderschönen Lage, des stimmigen Ambientes und des einzigartigen Paar-Konzepts. Ein weiteres Highlight und kulinarisches Herzstück des Hauses ist aber mit Sicherheit das Restaurant Culinariat, das auch gerne von externen Gästen frequentiert wird. Küchenchef Thomas Hofer bekennt sich bei der Auswahl seiner Gerichte klar zur Region, dem Mühlviertel, das mit erstklassigen Produkten und Zutaten aufwartet. Wir sagen nur: Gustostückerl vom Mühlviertler Milchkalb und Gusentaler Stör. Muss man probiert haben. Die vielfach ausgezeichnete Küche wurde auch im aktuellen *A la Carte-Guide* mit stolzen 84 Punkten versehen. Wer es nicht nur genussvoll, sondern auch romantisch mag, ist hier bestens aufgehoben. In den geschichtsträchtigen Gemäuern, die bis ins 17. Jahrhundert zurückreichen, als das Bergergut noch ein landwirtschaftliches Gut war, verbinden sich Genuss, Gemütlichkeit und Design in einem einzigartigen Hotel-Konzept. Ob nun im A-la-carte-Restaurant oder als Hotelgast, die Küche von Thomas Hofer ist großes Kino. Unser Tipp: Lassen Sie sich vom Bier-Sommelier des Hauses beraten. Einfach top!

GENIESSER- & KUSCHELHOTEL BERGERGUT **S** OBERAFIESL 7 4170 MÜHLVIERTEL
T 027216/44 51, WWW.ROMANTIK.AT, BERGERGUT@ROMANTIK.AT



FOTO: PÜRNYNER GMBH

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.

SONNENHOF GOURMETSTUBE

Inmitten der atemberaubenden Tiroler Berglandschaft, zwischen Vilsalpsee und Haldensee, liegt der Sonnenhof und lädt zum Erholen sowie Genießen ein.

Im Hotel Sonnenhof wird der kulinarische Genuss zelebriert. Die Gourmetstube ist nicht nur ein Highlight des Hauses, sondern der ganzen Region. Das vielfach ausgezeichnete Restaurant erhielt in *A la Carte-Guide 2019* zuletzt stolze vier Sterne, 92 Punkte sowie drei Weinflaschen. In der modernen, gemütlichen Gourmetstube offerieren die beiden Küchenchefs Patrick Müller und Daniel Walch das exklusive achtgängige Menü namens „Berge & Meer“ samt Weinbegleitung. Apropos Wein – die Weinkarte zählt zu den Top-100-Weinkarten im deutschsprachigen Raum. Der Gewölbekeller beherbergt Weine und Champagner aus den besten Weinbaugebieten. Für die feine Auswahl ist Rainer Müller, Chef des Hauses, zuständig. Er gibt sein Wissen auch gerne in Weinverkostungen an die Gäste des Hauses weiter. Neben der Kulinarik gibt es auch sonst jede Menge zu entdecken.

Idylle pur

Das Hotel Sonnenhof der Familie Müller ist ein Ort der Entschleunigung, eine Wohlfühl- und Genuss-oase. Klein, aber fein: Das Hotel umfasst nur 48 Zimmer, und dieses persönliche Ambiente wissen die Gäste zu schätzen. Es warten individueller Service, ein Wellnessbereich mit Schwimmbad, diversen Saunen, Ruheräumen mit Wasserbetten, Whirlpool und Kaminlounges sowie eine atemberaubende Bergkulisse auf die erholungssuchenden Gäste. Im Sommer lassen sich viele Wanderungen in die Allgäuer Alpen direkt vom Hotel aus starten. Zudem gibt es unzählige Radwege und vier Golfplätze zu entdecken. Im Winter locken vier Skigebiete in unmittelbarer Umgebung des Hotels. Ob nun beim Skifahren oder Wandern in der Natur, beim Entspannen im wunderschönen Wellnessbereich oder beim Essen – hier lässt es sich leben.



**HOTEL SONNENHOF
FAMILIE MÜLLER**
FÜSSNER-JÖCHLE-STRASSE 5
6673 GRÄN/TANNHEIMER TAL
T 05675/63 75
POST@SONNENHOF-TIROL.COM
WWW.SONNENHOF-TIROL.COM



FOTO: FÜXL/INSCRIPT

RESTAURANT FÜXL

Ankommen und abschalten: Die Räumlichkeiten des Restaurants füxl beherbergen einst ein Alt-Bregener Kaffeehaus und wurden liebevoll restauriert. Die Geschichte des Hauses ist immer noch spürbar. Im Wintergarten setzen Schwarz-Weiß-Gemälde und helles Mobiliar schlichte Akzente. Der Gastgarten, versteckt im Hinterhof, ist ein wahres Prachtstück. Umgeben von Blumen, lässt sich der Alltag für ein paar Stunden vergessen. Überzeugend ist nicht nur das Ambiente, sondern auch die Küche des Hauses. Inhaber und Küchenchef Christopher Füxl kann man getrost als jungen Aufsteiger bezeichnen. Im aktuellen *A la Carte-Guide* wurde er für seine kreative, eigenständige Küche mit 78 Punkten bedacht. Saisonale und regionale Produkte bilden die Basis für seine Gerichte, die von traditionell ursprünglich bis ausgefallen reichen. Auf der Speisekarte finden sich beispielsweise Crusta Nova Garnele auf Curry-Fenchel, Ziegenfrischkäse und getrockneter Tomate, Heimischer Rehrücken auf Rotwein-Trevisiano mit Mispeln und Sellerie sowie Confiertes Saiblingsfilet auf Kartoffelschaum, Spinat und Schwarzer Trüffel.

RESTAURANT FÜXL ANTON-SCHNEIDER-STRASSE 5, 6900 BREGENZ
T 05574/436 09, RESTAURANT@FUEXL.COM, FUEXL.COM

RESTAURANT LA TERRASSE IM HOTEL SCHLOSS SEEFELS*****

Gourmet-Küche am Wasser: Das 5-Sterne-Hotel Schloss Seefels ist nun schon seit 70 Jahren die stimmungsvollste Adresse am Wörthersee. Bekannt ist es vor allem für seine vielfach ausgezeichnete Küche, die in den drei zum Hotel gehörenden Restaurants dargeboten wird. Besonders beliebt – das Gourmet-Restaurant La Terrasse. Auf einer der schönsten Terrassen Österreichs, mit Blick auf das türkisgrüne Wasser des Wörthersees, genießt man hier bei fantastischer Naturkulisse und gediegenem Ambiente die herausragenden Kreationen von Küchenchef Richard Hessl. Er vereint gekonnt regionale Spitzenprodukte aus der Alpe-Adria-Region mit internationalen Aromen. Saisonalität steht dabei stets im Fokus und sorgt für kulinarische Abwechslung rund ums Jahr. Ein besonderes, bewährtes Highlight auf der Karte ist definitiv das Vollblut-Wagyu-Rind aus dem Lavanttal. Zur Spezialität des Küchenchefs zählen aber auch Fischgerichte mit dem Besten vom Besten aus Fluss, See und Meer. Zahlreiche Events mit unterschiedlichen kulinarischen Schwerpunkten locken zusätzlich ins Hotel Schloss Seefels.

HOTEL SCHLOSS SEEFELS*** TÖSCHLING 1, 9212 PÖRTSCHACH**
T 04272/23 77, SEEFELS.AT



FOTO: FRANZ GERDL