

Das Schweizerhaus – kulinarisches Wiener Wahrzeichen



Fotos: M.Milde

Willkommen im Schweizerhaus! Dkfm Karl J. Kolarik, Gattin Hanni (re) und Schwester Lydia Turek-Kolarik begrüßen die Gäste der Saisonöffnung 2007 mit bestens gezapften Krügerln Budweiser-Bier.

Es gehört zu jenen Betrieben, die das „Wienerische“ mit dem Artikel „adelt“: Man spricht ganz einfach von DEM Schweizerhaus – und denkt sofort an herrliches Budweiser Bier, gegrillte Henderln und knuspri-ge Stelzen im Wiener Prater.

W
iberlieferungen zufolge gab es das Schweizerhaus bereits vor 1766. Es trug damals den Namen „Zur Schweizer Hütte“, der Prater war dem „gemeinen Volk“ noch nicht zugänglich. Seinen Namen erhielt es nach den Schweizer Jagdtreibern, die dort die kaiserlichen Herrschaften bewirteten. 1920 übernahm der damals 19-jährige Karl Kolarik sen. das Schweizerhaus und überraschte die Wiener mit innovativen Ideen: Er eröffnete 1925 die „Erste Wiener Fischbraterei“ – Eine Sensation, denn damals waren Seefische in Österreich noch wenig bekannt.

heimnis ist gelüftet, warum das überaus saftige Fleisch trotzdem von einer knusprigen Schwarte umhüllt ist! Dazu mundet natürlich ein Krügerl Budweiser –oder doch zwei oder drei? Die Speisekarte bietet auch noch viele weitere Köstlichkeiten, zusätzlich ermöglichen Wochenschmankerl und Tages-Spezialitäten kulinarische Extratouren mit saisonalen Schmankerln. Und vergessen Sie nicht: hier gibt es auch die legendären Kartoffelpuffer und die „Rohscheiben“, die Karl Kolarik senior einst hier erfunden hat und die eben mehr, als „nur“ Kartoffelchips sind!

Auf einer Böhmen-Reise „entdeckte“ Kolarik dort das Budweiser Bier, kaufte spontan einen ganzen Wagen und brachte es nach Wien, wo es sofort reißenden Absatz fand. Heute wird das Unternehmen von seinem Sohn Dkfm. Karl Jan Kolarik und seiner Familie traditionell weitergeführt.

WENN DIE WIENER INS SCHWEIZERHAUS GEHEN, IST DAS IMMER ETWAS BESONDERES!

Kartoffelpuffer, knusprige Rohscheiben, eine klassische Haus-sulz, die Pragersuppe und – als Höhepunkt die berühmte Schweizerhaus-Stelze. Das Besondere an ihr? - Sie wird im Schweizerhaus ganz klassisch am Spieß gebraten – das Ge-

