



**GOURMET**

DIE GENUSS-TIPPS DER WOCHE

von CHRISTOPH WAGNER

DAS SCHWEIZERHAUS.  
Der unvergleichliche  
Biergarten- und Stelzen-  
Klassiker im Prater.



# Der Prinz, der Esel und die Goldmarie

**WIENER GASTGÄRTEN.** *Im Schatten der Kastanienbäume lässt sich's an heißen Tagen märchenhaft speisen.*

**E**in Rosenstrauch, eine barocke Brunnenfigur, eine überdachte Laube, unter der man im Freien sogar im tiefen Fauteuil oder auf der Couch Platz nehmen kann – und ein schon etwas morsches Holzschild, auf dem in vergilbten alten Lettern „Gasthaus“ prangt. Mit atmosphärischen Reizen wie diesen geizt die „Goldmarie“ unweit des Meidlinger Bahnhofs keineswegs, und wer bei Werner-Matt-Schülerin Barbara Kalmar im kühlen Wirtshausgrunde einkehrt, darf sich obendrein auf einen taufrischen Spargelsalat mit Nüssen,



**GOLDMARIE.** Der Eingang des charmananten Gastro-Juwels in Meidling.

einen in der Maiskruste gebackenen Amurkarpfen aus dem Mustergut Dornau oder ein deftig-saftiges Lammpörkölt freuen. Dazu schäumt das frisch gezapfte Böhmisches. Und auch wer die feinen Bioweine von der kleinen Weinkarte ordert, ist alles andere als eine Pechmarie. Vorausgesetzt, man ist kein Stresstyp. Denn hier in der Vorstadt läuft alles ein wenig gemächlicher ab als in den Szenelokalen der City.

**Designfreie Zone.** Dass es draußen auf der Hadikgasse hektisch zugeht, vergisst jedoch auch, ▶



**SILBERWIRT.** Stefan Gergelys szenige „Silberwirt“-Oase im Margareteners Schlossquadrat punktet mit Atmosphäre und feiner Wiener Schmanerküche.

**GASTGARTEN-REVIVAL.** *Kastanienschatten-Idylle mit Weinkultur, kühlem Bier und Wiener Küche.*

► wer den schattigen Garten des Leib- und-Seele-Wirts Peter Ott im „Blauen Esel“ betritt. Er kredenzt in garantiert designfreier Zone erlesene (und obendrein gästekundlich kalkulierte) österreichische Spitzenweine. Und Küchenchef Rudolf Winter hält angesichts sommerlicher Temperaturen nicht nur stets ein frisches, leichtes Fischsortiment bereit, sondern selbstverständlich auch die alten Wirtshausklassiker hoch, die in einem Gastgarten vom alten Schlag keinesfalls fehlen dürfen.

Genau auf diese setzt man auch im Kastanienschatten des schon im Namen

Nostalgie verheißenden Platzgartens des „Prinz Ferdinand“ in der Josefstadt. In diesem gutbürgerlichen Idyll wird nämlich bis heute klassische Wiener Küche vom Kalbsbatterschnitzel bis zu Mohn-Schupfnudeln kredenzt. Und zudem gibt's hier die feinsten Backendl der Innenstadt.

**Bierschatten des Biedermeier.** Schattige Gastgärten wie die drei beschriebenen sind in Wien gottlob keine Raritäten. Dass man sie in allen Bezirken antrifft, hat seinen Grund in der Biedermeierzeit, als zwischen Ostern und Herbst aus feuerpolizeilichen

**Wiens schönste GASTHAUSGÄRTEN**

- **GOLDMARIE.** Hoffmeistergasse, 1120 Wien, Tel. 01/817 01 58

---

- **PRINZ FERDINAND.** Bennoplatz 2, 1080 Wien, Tel. 01/402 94 17

---

- **ZUM BLAUEN ESEL.** Hadikgasse 40, 1140 Wien, Tel. 01/895 51 27

---

- **SCHWEIZERHAUS.** Straße des Ersten Mai 116, 1020 Wien, Tel. 01/728 01 52

---

- **DIE SCHOBERS IM GIERSTERBRÄU.** Gierstergasse 10, 1120 Wien, Tel. 01/813 14 71

---

- **GELBMANN.** Wilhelminenstraße 62, 1160 Wien, Tel. 01/486 15 99

---

- **STASTA.** Lehmannngasse 11, 1230 Wien, Tel. 01/865 97 88

---

- **ZUM ALTEN FASSL.** Ziegelofengasse 37, 1050 Wien, Tel. 544 42 98

---

- **ZUM ALTEN HELLER.** Ungargasse 34, 1030 Wien, Tel. 01/712 64 52

---

- **ZUM SILBERWIRT.** Schlossgasse 21, 1050 Wien, Tel. 01/544 49 07

---

- **ZUR STADT KREMS.** Zieglergasse 37, 1070 Wien. Neueröffnung nach Pfingsten!



**PRINZ FERDINAND.** Die besten Backendl der Wiener Innenstadt gibt es am Bennoplatz.

Gründen kein Bier gebraut werden durfte. Da die Kühlung des edlen Gerstensaftes oft entsprechend mangelhaft war, pflanzte man damals vorzugsweise die extrem breitblättrigen Kastanienbäume aus, die das Bier auch an heißen Tagen kühl hielten.

Mittlerweile kommt das Bier meist wirklich kalt, oft sogar etwas zu kalt auf den Tisch. Die Kastanien beschirmen Krügel wie Gäste – ob im szenigen „Silberwirt“ oder im Klassiker „Schweizerhaus“ – jedoch bis heute.

Zum guten Schluss noch eine gute Nachricht für alle Freunde des Wirtshausgartens „Stadt Krems“ in Neubau: Nach Pfingsten sperrt er mit neuen Pächtern und altem Konzept wieder auf.