

12/5

Gastro-Spektakel: Wo Essen ein Erlebnis ist

In Wien gibt es mittlerweile unzählige Möglichkeiten, sein Dinner in einem ganz besonderen Rahmen zu sich zu nehmen. Egal ob mit Showprogramm, über den Dächern der Stadt oder zwischen Aquarien.



Cirque à la Carte

DINNERSHOW. Das Eventhotel Pyramide inszeniert bis 5. Jänner die artistische Dinner-Show „Cirque à la Carte“. Mit Akrobatik, visuellen und akustischen Effekten und Kreativ-Küche wird eine Performance für alle Sinne serviert. Kulinarischer Mittelpunkt des Abends ist das Vier-Gänge-Menü von Haubenkoch Bernie Rieder. Kosten: ab 79 Euro pro Person. www.cirquealacarte.at

PALAZZO

Das Konzept „Dinner und Show“ geht wohl kaum wo so erfolgreich auf wie im Spiegelpalast Palazzo, wo seit 2003 unsere Gaumen verwöhnt werden. Während Starkoch Reinhard Gerer backstage ein Vier-Gänge-Gourmet-Menü zaubert, wird das Publikum im glamourösen Ambiente von einer atemberaubenden Show fasziniert.

Kosten: ab 89 Euro
www.palazzo.org

DINNER ROYALE

Dass man im Casino Baden nicht nur gewinnen, sondern auch gut essen kann, ist weitgehend bekannt (Package um 57 Euro/Person).

Neu aber ist, dass es jetzt auch eine kulinarisch-musikalische Wintershow gibt. 12 Entertainer präsentieren einen Showmix aus Musical, Showdance und Gesang.

Kosten: 79 Euro.
Inbegriffen: Begrüßungssekt, 3-Gänge-Menü, 10 Euro Spielkapital. www.ccb.at

MUSCHELDINNER

Jeden Mittwoch findet ab 19 Uhr in der Oberen Kuppelhalle des Naturhistorischen Museums ein „Muscheldinner“ statt. Nach der Suppe und köstlichen Vorspeisen geht es weiter zum Hauptbuffet und danach zum Schokoladenbrunnen.

Kosten: 41 Euro pro Person.
Dazu gibt es noch den Mu-

seumseintritt und eine Dachführung.
www.nhm-wien.ac.at

AQUA-ERLEBNIS-DINNER

Exklusive Dinner-Abende, die mit einem Cocktail im Aquarienhaus beginnen, gefolgt von einer Führung hinter die Kulissen des Aquarienhauses, werden im Tiergarten Schönbrunn angeboten. Serviert werden zum Beispiel ein Glasnudel-Meeresfrüchtesalat mit Chilifäden & Koriander, Topinambursuppe mit Ingwer und Garnelen-Zitronengrasspieß oder ein im Reispapierblatt gebratenes Fischfilet.

Kosten: 95 Euro pro Person.
reservierung@zoovienna.at

ROMANTIK IM RIESENRAD

Neben einem Frühstück und einer Jause kann man auch ein romantisches Candlelight-Dinner im Riesenrad genießen. Dabei wird aus vier verschiedenen Menüs gewählt. Das Package beinhaltet eine eineinhalbstündige Fahrt im exklusiv angemieteten Dinner for Two-Waggon des Wiener Riesenrads. Nach Wunsch kann auch eine Fiakerfahrt dazu bestellt werden.

Kosten für zwei Personen: € 390,-. www.riesenrad.co.at

DINIEREN WIE DIE KAISERIN

In den Räumlichkeiten der ehemaligen kaiserlichen Schlossküche im Ehrenhof lockt ein dreigängiges Abend-

von Catharina Gruidl



Ein Essen in Dunkelheit

SINNE. Ein Geschmackserlebnis der besonderen Art präsentiert das Restaurant „Noir“. Denn hier werden – wie der Name schon erahnen lässt – die Gerichte in absoluter Dunkelheit zu sich genommen. Wir verlosen zwei Abendessen für je zwei Personen mit 3-Gänge-Menü. Die Gewinnfrage lautet: Welche Tierarten sind auf der Homepage (www.noirvienna.at) zu sehen? Schicken Sie die Antwort per Mail an gewinn@wienerbezirksblatt.at

menü bei Kerzenschein. Die Zeitreise beginnt mit der Besichtigung der ehemaligen Besitztümer der Habsburger-Dynastie und endet mit einem Konzert des Schloss Schönbrunn Orchester Vienna.

Kosten: ca. 149 Euro pro Person. www.vienna-schoenbrunn-tickets.com

DINNER IM DONAUTURM

Luxus pur wird bei einem 3-gängigen Romantik-Dinner über den Dächern Wiens ge-

boten. Ein Limousinenservice holt sie von zu Hause ab und steht auch für die Heimreise zu Ihren Diensten.

Kosten: 566 Euro für zwei Personen. www.ccl.at

MITTELALTERESSEN

Im Restaurant Camelot kann man schmausen wie zu Ritters Zeiten. Besonders beliebt: die Schlachtplatte.

Kosten für eine Platte ab 2 Personen: ab 55 Euro. www.camelot-restaurant.at



Dinieren unter Palmen

Wer es nicht schafft, diesen Winter in die Ferne zu reisen, kann zumindest sein Essen unter Palmen einnehmen. Und zwar mitten in Wien sogar, im Palmenhaus genauer gesagt. Gespeist werden zum Beispiel Sacherwürstel mit Käferbohnsensalat oder Bratapfel mit Vacherin & Trüffelhonig. www.palmenhaus.at

PHOTO: PALMENHAUS, NORD

34