

Thema: Prater Wien

Autor: Karlheinz Roschitz



Küchenchef Anton Schrei setzt im Eisvogel auf Spitzenprodukte, die er kreativ kombiniert und effektiv abwandelt.



Foto: Gerhard Bartel



Foto: Gerhard Bartel

Wiener Küche wird im Eisvogel phantasievoll variiert

Schmid's Eisvogel feiert fünften Geburtstag Eine „Wiener Institution“!

Der Name hat seit 1805 guten Klang: Zum Eisvogel zu gehen gehörte zum guten Ton. Für Jung und Alt, Arm und Reich. Und wer in Wien „a rechte Ramassuri“ erleben wollte, ging nach der Prater-Gaudi auch zum Eisvogel. 2008 wurde das Stadtgasthaus wiedereröffnet, nachdem es im Zweiten Weltkrieg durch Brand zerstört wurde: Als das Areal ums Riesenrad im Stil des Historismus (mäßig geschickt) neu bebaut wurde, entstand wieder die Adresse Riesenradplatz 5.

Seither hat Restaurantchef Herbert Schmid, der Superprofi aus dem Steirerck, das Lokal zum populären Treff gemacht: für Fans der Wiener Küche und altösterreichischer Schmankerlkultur – in moderner Interpretation! Und auch im gepflegten Angebot der Weinkarte dominiert die Region Wien. Freundlich und prompt das Service. Der Eisvogel – eine Visitenkarte für Wien.

Es gibt drei-, vier- und fünfgängige Menüs (49, 59

und 69 Euro) – mit Gansleber und Aal auf Sellerie oder Wachtel mit Blunze und Kraut, Thunfisch mit Sprossen und feinen Nudeln, Spanferkelrücken mit Lauch.

Die Klassiker (14,20 bis 23,90 Euro) bieten eine bunte Palette von Beef Tatar und pikantem Garnelen-Sardellen-Römersalat über Kalbsbeuschel bis zu Hauptgerichten wie Alpenlachs, Schupfnudeln mit Sauerkraut, Rindsroulade

oder Wiener Schnitzel. Von den „Süßen Versuchungen“ (9,80 Euro) sind gebackene Apfelradeln, Grandmarnierparfait oder Crème brûlée von der Kokosnuss delikate. Spitze das Käseangebot. Herbert Schmid gibt dem Haus die angenehme Atmosphäre, die alle hier erwarten.

Modern ist beim Eisvogel aber nicht nur die Wiener Küche: Die App-Entwickler Creative Runners erdachten für das Stadtgasthaus als erstes Restaurant Österreichs eine App für iPhone, Android Smartphones und Tablets. Eine „Eisvogel App“ neben Internet und Facebook. Schmid: „Das bedeutet eine engere Bindung an unsere Kunden!“

EISVOGEL, 1022 Riesenradplatz 5, Tel. 908 11 87. A la carte ab 24 Euro. Täglich 11.30 bis 15, 18 bis 22.30 Uhr.



Foto: Gerhard Bartel

Herbert Schmid (mit P. Petritsch) führt den Eisvogel mit Erfolg



Extratipp

Fit & gesünder!

Wollen Sie fitter, jünger und gesünder werden? Der Tiroler Autor Bruno Weihsbrodt hat sich jahrelang mit wichtigen Zusammenhängen beschäftigt: Etwa wie man dank des Essens beschwerdefrei lebt, gut schläft. Oder den Zivilisationskrankheiten, die oft durch „Industriekost“ gefördert werden, entgegenkommen kann. Seine Erfahrungen schrieb er im Buch „Intelligente Ernährung“ auf.

„Lebendig essen, Rohkost mit Wildkräutern“ heißt sein heißer Tip, etwa um durch Rohkost eine Übersäuerung des Körpers zu vermeiden oder auch überflüssige Kilos zu verlieren. Dazu liefert er genaue Beschreibungen der Qualitäten der Produkte und wie man sie kombiniert. Und er räumt mit Ernährungsmythen auf, wie sie sich etwa um das Müsli gebildet haben. Ein Buch für alle, die sich jünger fühlen wollen?

„Intelligente Ernährung“. Von Bruno Weihsbrodt. Freya Verlag. 200 Seiten. 19,90 Euro.