

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.

**4 GENUSS im FREIEN Speis & Trank**

**1.800**  
Schant- und Gastgärten gibt es in Wien

**Auf in den Schanigarten!**

**1, Volksgarten Pavillon**  
Hip. Hier genießen die Gäste ihre Sacherwürstel unter schummrigen 50er-Jahre Lampen.  
1., Burgring 5; Tel.: 01 5320907. Bei Schönwetter tgl. ab 11 Uhr.  
[www.volksgarten-pavillon.at](http://www.volksgarten-pavillon.at)

Pauly, Palmenhaus, Restaurant Mill, Ervogel, GladtsBeel, Wvns, Kobark, Zum englischen Keller, Salzberg, FrommeHelene, Schweznerhaus, SchreinersGastwirtschaft

## Weil es draußen noch besser schmeckt und frische Luft so guttut

**S**ie sorgen in den warmen Monaten dafür, dass wir beim Genießen von Wiens besten Schmanckerln nebenbei auch Sonne und frische Luft tanken: die Schani- und Gastgärten. Mitten im Großstadt-Trubel laden die kleinen Oasen zu genuss- und stimmungsvollen Stunden, dazu bieten sie Kulinarik vom Feinsten.

### Schnitzerl & Co. unter freiem Himmel

**Herzhaft.** Liebhaber von typischer Wiener Küche finden in der Stadt bestimmt den perfekten Gastgarten für ihren Geschmack. **Waldviertlerhof, Witwe Bolte** und der **Alte Heller** sind aus der Restaurant-Landschaft Wiens nicht mehr wegzudenken. Hier wird der Gaumen der Gäste

mit Leberknödelsuppe, deftigem Gulasch und köstlichen Eiernockerln verwöhnt.

### Bodenständige Küche mit modernem Twist

**Erfrischend.** Klares Design und eine angenehm puristische Atmosphäre stehen etwa im **Corbaci** im Museumsquartier auf der Tagesordnung. Auf der Karte finden sich wundervoll simple Angebote wie **Nuri-Sardinen** mit Butterbrot, Kürbiskernöl-Eierspeis und Erdäpfelstrudel wieder. Im Restaurant **Mill** dürfen sich die Feinschmecker auf Orangen-Karottensuppe, Saiblingsfilet und Traubenfenchel-Risotto freuen. Im **Palmenhaus** fühlt man sich in die Kaiserzeit zurückversetzt. Neben Nostalgie pur kommt hier auch Topfenschnitte auf den Tisch.



### 1, Palmenhaus

**Nostalgie.** Einer der schönsten urbanen Gastgärten. Top: ge-grillter Fisch & Cocktails.

1., Burggarten 1; Tel.: 01 5331033. Tgl. ab 10 Uhr.  
[www.palmenhaus.at](http://www.palmenhaus.at)



### 5, Waldviertlerhof

**Rustikal.** Typisch österreichische Küche, viel Gemütlichkeit und eine große Weinkarte.

5., Schönbrunner Straße 20; Tel.: 01 5863512. MO-SA 10-24 Uhr.  
[www.waldviertlerhof.at](http://www.waldviertlerhof.at)



### 7, Corbaci

**Modern.** Minimalistisches Design trifft buntes Treiben im MQ.

7., Museumsplatz 1; Tel.: 0664 73630036. MO-SA 11-24 Uhr, SO 11-23 Uhr.  
[www.azw.at](http://www.azw.at)



### 6, Mill

**Sommerlich.** Brunchen unter der Laube im schönen Hof.

6., Millergasse 32; Tel.: 01 9664073. MO-FR 17-24 Uhr, SO 11-16 Uhr.  
[www.mill32.at](http://www.mill32.at)



### 3, Zum Alten Heller

**Perfekt.** Wiener Küche wird im schattigen Gastgarten serviert.

3., Ungargasse 34; Tel.: 01 7126452. DI-SA 11-23 Uhr.  
[members.aon.at/zumaltenheller](http://members.aon.at/zumaltenheller)



### 7, Witwe Bolte

**Barock.** Der beste Schweinsbraten am ganzen Spittelberg steht zum Kosten bereit.

7., Gutenberggasse 13; Tel.: 01 5231450. Tgl. 11.45-23.30 Uhr.  
[www.witwebolte.at](http://www.witwebolte.at)

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.

Neu im Prater!



Österreichische Lebensfreude im Alpendorf

Speckknödelsuppe, Tiroler Gröstl und eine stimmungsvolle Atmosphäre laden in die Hütten und Gastgärten des Alpendorfs. Prater 71b; Tel.: 0676 848270400. Tgl. 10-14 Uhr.

5



7. Schreiners Gastwirtschaft

Ruhepol. Wiener Küche mit frischer Leichtigkeit wird hier im grünen und ruhigen Schanigarten unter Marillenbäumen genossen. 7., Westbahnstraße 42; Tel.: 01 9903783. DI-FR 17.30-24 Uhr. www.schreiners.cc

Die Top-Tipps für den perfekten Genuss im Schatten



6. Salzberg. Ein mit Liebe begrünter Gastgarten, eine neue Speisekarte und ein neues Küchenteam locken ins Salzberg. Wie wäre es mit Kräutersalat, Zitronen-Huhn oder Topfenknödel? 6., Magdalenenstraße 17; Tel.: 01 5816226. MO-FR 11-1 Uhr, SA 9-1 Uhr, SO 9-24 Uhr. www.salzberg.at



7. Glacis Beisl. „Viennese with a Twist“ ist hier das Motto. Unter alten Nussbäumen im schattigen Garten kann man der hektischen Innenstadt entfliehen. Köstlich: Palatschinken mit Wachauer Marillenmarmelade. 7., Breite Gasse 4; Tel.: 01 5265660. Tgl. 11-2 Uhr. www.glacisbeisl.at



8. Fromme Helene. Im ruhigen Hofgarten mit Alt Wiener Ambientserviert das Team der Frommen Helene unter anderem Kalbsrahmgulasch, Schnitzel, Bachforelle und Krautfleckerl. 8., Josefstädter Straße 15/Lange Gasse 33; Tel.: 01 4069144. MO-SO 11-24 Uhr. www.frommehelene.at

Top: Schweizerhaus & Co.

Kulinarik und Spaß im Prater

Von Apfelstrudel über Pizza bis zur berühmten Stelze



Schweizerhaus. Das kultige Schweizerhaus ist die kulinarische Königin des Würstelpraters. Nicht zuletzt wegen der weltberühmten „Original Schweizerhaus Stelze“. Hier ist jeder Besuch ein Erlebnis. Prater 116; Tel.: 01 72801520. Tgl. 11-23 Uhr.

Vivus: Exquisite österreichische Küche auf der herrlichen Terrasse direkt unter dem Riesenrad. Und im Vivus kommt sogar nur Bio auf den Tisch! Prater Hauptallee 1a; Tel.: 0664 1888080. Tgl. 8-22 Uhr.



Luftburg: Was darf's sein – Spareribs, Pizza oder Apfelstrudel? In Kolariks Luftburg ist für jeden Geschmack etwas dabei. Ein besonderes Vergnügen bieten die Bierzapftische im Gastgarten. Prater 128; Tel.: 01 7294999. MO-SO 11-23 Uhr.



Lusthaus: Historisch-elegant präsentiert sich das Lusthaus. Wiener Küche und Spitzenweine stehen an der Tagesordnung. Freudenaus 254; Tel.: 01 7289565. MO-FR (außer MI) 12-22 Uhr, SA-SO 12-18 Uhr.



Zum Englischen Reiter: In der herzigen Oase mitten im Würstelprater gibt's Käsespätzle, gegrillte Schmäckerln und flaumigen Kaiserschmarrn auf den Tisch. Unbedingt den Riesen-Langos probieren! Straße des 1. Mai 58; Tel.: 01 7280759. Tgl. ab 10 Uhr.



Stadtgasthaus Eisvogel: Tafelspitz, Backhendl und der berühmte Eisvogel-Burger versüßen den Blick aufs Riesenrad. Riesenradplatz 5; Tel.: 01 9081187. Tgl. 11-24 Uhr.



Der beste italienische Eiskaffee in der Wiener Innenstadt

Nichts ist italienischer als Gelato – außer vielleicht der Espresso. In der original italienischen Gelateria Perrella treffen diese beiden Stützen der Dolce Vita aufeinander: Bestes italienisches Eis aus ausgesuchten Zutaten und gepflegter

Kaffee verbinden sich zum besten Eiskaffee der Stadt. „Wien und Neapel eint die Liebe zum guten Kaffee“, sagt der gebürtige Neapolitaner Luca Perrella, „deswegen pflegen wir in unserer Gelateria die Melange genauso wie den

Cappuccino.“ Und zwar durch die Verwendung von aromatisch gerösteten Bohnen aus Italien und frischer österreichischer Milch. Und im Falle des Eiskaffees auch mit dem bereits legendären Vanilleeis der Gelateria Perrella.

Eissalon Perrella Luegerplatz / Stubentor U3 1010 Wien

Öffnungszeiten: Mo - So 9:30 bis 23:30 Uhr

Like uns auf Facebook: Eissalon Caffé Perrella

Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag