

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.

Feine Adressen

Die Dichte an anspruchsvollen gastronomischen Adressen ist in Österreich heute höher denn je. Damit Sie nicht den Überblick verlieren, ist *A la Carte* für Sie in allen Bundesländern unterwegs und hat eine Auswahl der feinsten Adressen des Landes übersichtlich für Sie zusammengestellt.

WIEN

Kolarik's Schweizerhaus

Prater 116
1020 Wien
T 01/728 01 52
info@schweizerhaus.at
www.schweizerhaus.at
www.facebook.com/
wien.schweizerhaus

KC Günter Lorenz
ÖZ 15.3.–31.10. täglich 11–23 Uhr
BA Das Schweizerhaus ist eine gewachsene Institution, die gleichermaßen für Jung und Alt einen beliebten Treffpunkt darstellt. In Wiens schönstem Biergarten kann man wunderbar entspannen oder den Tag gemächlich unter den schattenspendenden Baumriesen bei einem gepflegten Bier ausklingen lassen.
KK Keine Kreditkarten, keine Bankomatzahlung. Bankomaten befinden sich im und vor dem Schweizerhaus.

ORIGINAL
Budweiser
Outdoor



Steirereck im Stadtpark

Am Heumarkt 2a/Stadtpark
1030 Wien
T 01/713 31 68
wien@steirereck.at
www.steirereck.at

Eines der besten Restaurants in Wien

KC Heinz Reitbauer
BA RESTAURANT: Zigarrenwagen, Humidor, Raucherlounge, Käsewagen; Reservierung erforderlich
ÖZ Mo.–Fr. 11.30–14.30, abends ab 18.30 Uhr, Sa., So. Ruhetag
BA MEIEREI: Frühstück, warme und kalte Mehlspeisen, Wiener Küche, Meierei-Menü; Reservierung ratsam
ÖZ Mo.–Fr. ab 8, Sa., So. ab 9 Uhr (an Feiertagen geschlossen)
KK Diners, Maestro, MC, Visa



Zur Alten Kaisermühle

Alte Donau
Fischerstrand 21a
1220 Wien
T 01/263 35 29
restaurant@kaisermuehle.at
www.kaisermuehle.at

Kurzurlaub an der Alten Donau!

ÖZ Herbst: Do.–Sa. 11.30–23, So. 11.30–22 Uhr (Mo.–Mi. geschlossen)
BA Den kulinarischen Reigen eröffnen wir mit „Mein italienischer Herbst“ – neben unserer herbstlichen Standardkarte verwöhnen wir Sie mit traditionellen Köstlichkeiten und bringen raffinierte, unkomplizierte Gerichte und ein Stück Italien auf den Teller. Mit November folgt „Steirischer Junker macht Gansl den Hof“ – wir kredenzen das klassische Martinigansl mit erlesenen jungen Tropfen. Am Martinitag, Mittwoch, den 11.11., haben wir für Sie ab 17 Uhr geöffnet. Der frühe Vogel fängt den Weihnachtsbonus – wenn Sie für Ihre Weihnachtsfeier den besonderen Rahmen suchen, dann sind Sie bei uns an der richtigen Adresse, gerne senden wir Ihnen unsere Menü- und Buffetvorschläge.



Das Schick

Hotel Am Parking
Parking 12
1010 Wien
T 01/51 48 04 17
parking@schick-hotels.com
www.das-schick.at

Über den Dächern von Wien

KC Reinhard Danzinger
ÖZ Mo.–Fr. 12–15, 18–22.30, Sa., So., Fei. 18–22.30 Uhr
BA Über den Dächern Wiens mit Panoramablick auf die City – auf der 12. Etage des Hotels Am Parking steht österreichische Küche auf Haubenniveau mit einem Hauch Spanien im kulinarischen Fokus. Diese länderübergreifende Fusion spiegelt sich auch in der Getränkeauswahl wider: Österreichische und spanische Spitzenweine sowie prickelnder Sekt und feinste Edelbrände aus beiden Ländern runden die Köstlichkeiten aus der Küche perfekt ab.
KK Amex, Diners, Hobex, JCB, Maestro, MC, Visa



Wiener Rathauskeller

Rathausplatz 1
1010 Wien
T 050 876-1001
office@wiener-rathauskeller.at
www.wiener-rathauskeller.at

ÖZ Mo.–Sa. 11.30–15, 18–23.30 Uhr (So., Fei. geschlossen)
BA Unser Hauptaugenmerk gilt der gutbürgerlichen Küche mit zeitgenössischen Trends. Wir sind stets darum bemüht, Ihnen beste Qualitätsprodukte regionaler und biologischer Herkunft zu servieren und Sie mit herzhaften Speisen zu verwöhnen. Die Jahreszeiten bewusst erleben, die Wandlung der Natur mit allen Sinnen in sich aufnehmen, das wünschen sich viele Menschen. Regionale und saisonale, teilweise bereits rare Zutaten aus Österreich sind Teil unserer Wertewelt. Wir verkörpern Natürlichkeit, Bodenständigkeit, Echtheit sowie Regionalität, Innovation & Tradition und zeigen Ihnen damit die schönsten Seiten der Wiener Küche.



Thema: Prater Wien

Autor: k.A.

WIEN

Flatschers Restaurant und Bar

Kaiserstraße 113-115
1070 Wien
T 01/523 42 68
office@flatschers.at
www.flatschers.at

- ÖZ Täglich 17-01 Uhr, kein Ruhetag
BA Derzeit das Steaklokal mit der authentischsten Atmosphäre in Wien. Alle unsere Steakspezialitäten werden auf dem aus den USA importierten Lava-Steingrill schonend gegart. Unsere Burger sind 100% Rindfleischburger, die wir ausschließlich mit einem Hauch Meersalz würzen, um den natürlichen Eigengeschmack zu bewahren. Wir haben wunderschöne, voneinander getrennte Raucher- und Nichtraucherbereiche. Raucher: 40 bis 50 Plätze inklusive Barbereich, Nichtraucher: 70 bis 80 Plätze
KK Amex, Diners, Mastercard, JCB, Visa



ÖBERÖSTERREICH

Iris Porsche Hotel & Restaurant

Marktplatz 1
5310 Mondsee
T 06232/22 37-0
reservierung@irisporsche.at
www.irisporsche.at

- KC Klaus Kobald
ÖZ Täglich 18-22 Uhr
BA Alle Aufmerksamkeit ist auf einen genussvollen Aufenthalt der Gäste gerichtet. Am offenen Kamin im Restaurant oder im Gastgarten am Marktplatz finden beste regionale Erzeugnisse sowie internationale Edelprodukte eine raffinierte Vollendung. Zu einem guten Essen gehört selbstverständlich auch ein gutes Glas Wein. Im Weinkeller lagern Raritäten. Käsekarte, Übernachtungsmöglichkeit, Raucherbereich
KK Amex, Diners, Maestro, MC, Visa



Restaurant Löwenkeller

Hafergasse 1
4600 Wels
T 07242/797 85
cu@loewenkeller.at
www.loewenkeller.at

- KC Ivica Anusic
ÖZ Di.-Fr. 11.30-14, 18-24, Sa. 18-24 Uhr,
Küche: Di.-Fr. 11.30-13.30, 18-22, Sa. 18-22 Uhr,
So., Mo., Fei. geschlossen
BA Saisonale, internationale Speisekarte; über 150 Weine aus dem Weinkeller. Mittagsmenüs: 2-gängig um € 9,90 oder 3-gängig um € 13,90. Besondere Highlights: das Dinner for Two: 4-gängiges Menü mit einer Flasche Wein oder das 10-Gänge-Überraschungsmenü ab 2 Personen. Zigarren und Käsekarte
KK Hobex, Maestro, Visa



SALZBURG

Restaurant IKARUS Im Red Bull Hangar-7

Wilhelm-Spazier-Straße 7A
5020 Salzburg
T 0662/21 97-0
office@hangar-7.com
www.hangar-7.com
www.facebook.com/hangar7

- EC Martin Klein
ÖZ Täglich 12-14, 19-22 Uhr
BA Das Restaurant Ikarus realisiert ein einzigartiges kulinarisches Konzept: Unter der Patronanz von Eckart Witzigmann präsentiert das Restaurant Ikarus im Monatsrhythmus Meisterköche mit kulturübergreifender Innovationskraft aus aller Welt und lädt damit zu einer kulinarischen Weltreise ein, die dem Genießer ein weltweites Panorama des gehobenen Geschmacks eröffnet.



© HELGE KIRCHBERGER / RED BULL HANGAR-7

Oberforsthoftalm

Oberforsthoftalm Johanna Mayr
Alpendorf 12
5600 St. Johann im Pongau
T 06412/63 96
oberforsthoftalm@sbg.at
www.oberforsthoftalm.at

- ÖZ Sommer: Mo.-Fr. ab 15, Sa., So., Fei. ab 11 Uhr;
Winter: täglich ab 11 Uhr
BA In uriger Atmosphäre wird hier gehobene Regionalküche vom Allerfeinsten zelebriert, und gerade dieser scheinbare Gegensatz macht die Oberforsthoftalm so beliebt. Zum Einsatz kommen dabei natürliche Produkte, vornehmlich aus der Region. Highlight: die 27. „Traditionellen Wildwochen“ – von 1. Oktober bis 8. November 2015! Einzigartige Weinkarte mit mehr als 600 verschiedenen Weinen. Zigarrenangebot, Hochzeiten, Weihnachtsfeiern, Firmenfeiern etc.
KK Amex, Diners, Maestro, MC, Visa



Zeichenerklärung: KC | Küchenchef EC | Executive Chef ÖZ | Öffnungszeiten BA | Besonderes Angebot KK | Kreditkarten

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.

Feine Adressen

VORARLBERG

Griggeler Stuba im Burg Vital Resort*****

Oberlech 568
6764 Lech am Arlberg
T 05583/314 00
office@burgvitalresort.com
www.burgvitalresort.com

Eines der besten Restaurants in Vorarlberg

EC Thorsten Probst
KC Markus Pichler
ÖZ 19–21.30 Uhr, Ruhetag: Di. im Sommer, Sa. im Winter
BA Das Hotel am schönsten Platz in Oberlech lädt zu Entspannung und Erholung ein und verwöhnt Sie mit kulinarischen Highlights der leichten, kräuterbetonten Naturküche. Die Liebe zu hochwertigen heimischen Produkten und deren Verarbeitung machen die Griggeler Stuba zum Geheimtipp.
KK Käsebuffet, Zigarrenangebot in der Kaminbar, Raucherbereich
Amex, Diners, Hobex, Maestro, MC, Visa



NIEDERÖSTERREICH

Berghotel Tulbingerkogel

Relais du Silence
der Familie F. Bläuel
Tulbingerkogel 1
3001 Mauerbach
T 02273/73 91
hotel@tulbingerkogel.at
www.tulbingerkogel.at

KC Georg Bläuel
ÖZ Täglich 7–24 Uhr, kein Ruhetag
BA Nur acht Kilometer von Wien entfernt, mitten im Wienerwald. Vielfach ausgezeichnete Küche. Prämierter Weinkeller mit über 1.400 Weinen, eigener Weingarten. Gourmet-Terrasse, Lindengarten, Wintergarten mit Foyer, diverse Stüberln für Feiern und Feste.
KK Zigarrenangebot, Käsewagen
Amex, Diners, Hobex, JCB, Maestro, MC, Visa



Landhaus Bacher

Südtiroler Platz 2
3512 Mautern
T 02732/829 37
F 02732/743 37
info@landhaus-bacher.at
www.landhaus-bacher.at

KC Thomas Dorfer
ÖZ Küchenannahmezeiten: Mi.–Sa. 11.30–13.30, 18.30–21 Uhr, So. durchgehend geöffnet 11.30–20.30, Mo., Di. Ruhetag
BA Genießen Sie die vielfach prämierten Kreationen von Küchenchef Thomas Dorfer aus einer der besten Küchen Österreichs. So hochklassig wie die Speisen ist auch das Ambiente, sowohl im Salon als auch im Kaminstüberl. Zigarrenangebot.
KK Inhaber: Lisl und Klaus Wagner-Bacher
Diners, Maestro, Visa



Hotel Restaurant Schachner****

Haus Krone und Haus Kaiserhof
3672 Maria Taferl 24
T 07413/63 55-83
office@hotel-schachner.at
www.hotel-schachner.at

ÖZ Gourmetrestaurant Smaragd: Mo., Di., Do.–Sa. 18–21 Uhr, Panorama-Restaurant und Kastaniengarten täglich geöffnet, Küche: 11.30–21 Uhr
BA Herzlichkeit und Gastfreundschaft sind unser oberstes Gebot! Majestätisch stehen unsere beiden Häuser auf der Anhöhe des Maria Taferl Berges. Die Natur rundherum hat so viele Schätze zu bieten, dass ein hohes Maß an regionalen Produkten verarbeitet werden kann, wie etwa die sonnengereiften Wachauer Marillen, die Süßwasserfische aus den umliegenden Gewässern oder der feine Waldviertler Mohn. Zigarrenangebot, Käsewagen
KK Mastercard, Maestro, Visa



Residenz Wachau****

Aggsbach Dorf 19
3642 Aggsbach Dorf
T 02753/82 21
hotel@donaustrasse.at
www.residenz-wachau.at

ÖZ Küche täglich 11 bis 21 Uhr, kein Ruhetag bis Ende Oktober
BA Regionale und internationale Spezialitäten, Wild und Fisch, aber auch Vegetarisches servieren wir Ihnen im Restaurant der Residenz Wachau. Die stimmungsvollen Stuben und die Terrasse mit Donaublick laden im romantischen Hotel in der Wachau zum Genießen ein. Besuchen Sie auch unseren Heurigen im historischen Gewölbe und kosten Sie die köstlichsten Wachauer Tropfen aus der weltberühmten Weinregion!
Inhaber: Familie Pulker



Ich nehme gerne
auch Ihr Restaurant auf:

Regina Köstler
D+R Verlag, Leberstraße 122, 1110 Wien
T 01/740 77-866, F 01/740 77-896
E-Mail: r.koestler@d-r.at

Zeichenerklärung:
EC | Executive Chef
KC | Küchenchef
ÖZ | Öffnungszeiten
BA | Besonderes Angebot
KK | Kreditkarten

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.

STEIERMARK

Projekt Spielberg Hofwirt

8732 Seckau 3
T 03514/542 90
hofwirt@projekt-spielberg.at
www.hotel-hofwirt.at

KC Thomas Tauffer
ÖZ Di.–Sa. 7.30–23, So. 7.30–19 Uhr, saisonale Ruhetage
BA Steirische Gastlichkeit und Tradition werden im Hotel Hofwirt großgeschrieben: Genießen Sie im November Schmackhaftes von „Ente & Gans!“ oder brunchen Sie an den Adventssonntagen in den gemütlichen Räumlichkeiten des denkmalgeschützten Barockbaus. Besuchen Sie den vielfältigen ARTVENT am 5. und 6. Dezember oder feiern Sie in der Silvesternacht bei Fondue bis ins neue Jahr.
KK Amex, Diners, Hobex, Maestro, MC, Visa



© SANDRO ZANGRANDO

Steirereck am Pogusch

Pogusch 21
8625 Turnau
T 03863/20 00
pogusch@steirereck.at
www.steirereck-pogusch.at

KC Heinz Reitbauer jun. und Jürgen Schneider
ÖZ Do.–So. (Mo.–Mi. geschlossen)
BA Speisekarten:
Donnerstag: O'gstochen hom a
Freitag: Süßwasserfischtage
Samstag: Tag des Steirischen Kalbs
Sonntag Abend: Rest'l essen
Zigarrensortiment und Käsekarte
KK Maestro, MC



© FAMILIE REITBAUER/RIETON

KÄRNTEN

Friess Feines Haus Restaurant. Gourmet-Eck. Feinkost.

Maria-Gailer-Straße 53
9500 Villach
T 04242/30 40-45
info@feines-haus.at
www.feines-haus.at

KC Stefan Lastin
ÖZ Mo.–Sa. 8–24 Uhr (warme Küche bis 21 Uhr), Ru: So.,
Gourmet Feines Eck: Di.–Sa. 18–24 Uhr, Ru: So., Mo., Fei.
BA Kärntens kulinarischer Hotspot: Das Feine Haus ist ein lässig
designter Mix aus Restaurant, Gourmet-Eck, Imbiss und bestens
gefüllten Feinkostregalen – ideal fürs Genussshopping. Stefan
Lastin und sein Team kochen einerseits klassisch, andererseits
mehrgängige Menüs von höchster Kreativität. Hier speist man in allen Preis-
klassen, vom preiswerten Mittagsteller bis zum raffinierten Gourmetmenü.



Romantikhotel Post

Hauptplatz 26
9500 Villach
T 04242/26 10 10
info@hotel-villach.com
www.hotel-villach.com

KC Günther Steiner
ÖZ Täglich 11.45–15, 18–22 Uhr
BA Wir bieten feine Köstlichkeiten aus dem Alpe-Adria-Raum – vom Mittagmenü bis
zum mehrgängigen Abendmenü werden Ihnen die Speisen im stilvollen Ambiente
serviert. Ausgewählte Speisen vom Fischgericht bis zu Kärntner Spezialitäten
garantieren für jeden Gaumen einen Hochgenuss. Zu Mittag Business-Lunch,
am Abend leistbare Gourmet-Küche, saisonal abgestimmt und ausschließlich mit
ausgewählten Produkten aus der Region. Hauptgerichte ab € 12,50
KK Amex, Diners, Maestro, MC, Visa



TIROL

Gourmetrestaurant ice Q

Auweg 3
6450 Sölden
T 0664/960 93 68
iceq@central-soelden.at
www.iceq.soelden.com

KC Patrick Schnedl
ÖZ Täglich 9–16 Uhr (ab 27.11.2015)
BA Hoch über dem pulsierenden Hotspot der Alpen am Gipfel des Gaislachkogls auf
3.048 Meter Seehöhe und vor einem schlicht spektakulären Bergpanorama thront
das Gourmetrestaurant ice Q. Alpine Cuisine auf höchstem Niveau, begleitet von
den besten Weinen aus aller Welt, sorgt in der einzigartigen James-Bond-
Location für ein kulinarisch-vinophiles Erlebnis.
KK Hobex, Maestro, MC, Visa



Alfred Millers Schöneck

Weiberburggasse 6
6020 Innsbruck
T 0512/27 27 28
info@wirtshaus-schoeneck.at
www.wirtshaus-schoeneck.com

KC Alfred Miller
ÖZ Mi.–Sa. mittags und abends (So.–Di. geschlossen)
BA Der wunderbare Blick aus den Fenstern der hölzernen Veranden, dem Schmuck-
stück des Wirtshauses, auf die Dächer von Innsbruck unterstreicht das gemütliche
und exklusive Ambiente. Ein Feinschmeckerrestaurant der Spitzenklasse in
gemütlichem Wirtshausambiente. Auf der Speisekarte von Alfred Miller und seiner
Küchencrew stehen regionale Köstlichkeiten und Klassiker, die jedoch immer mit
persönlicher Note und einem mediterranen Hauch kreativ verändert werden. Auch
der sehr gut bestückte Weinkeller lässt keine Wünsche offen.

