

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.

# Schaumkronen und Fleischeslust

**Bier am laufenden Band, Stelzen mit Kren und Wiener Originale: Willkommen im Schweizerhaus.**

(mas). Wenn man im Gastgarten von einem Kellner mit einem Riesentablett, auf dem sich Biere und Stelzen dicht aneinanderdrängen, überholt wird, weiß man: Man ist im Schweizerhaus. Das einstige Jagdschloss im Herzen des Pratergeländes ist heute ein florierender Gastbetrieb in Familienbesitz. „Wir setzen auf Tradition und gute Küche“, so der Schweizerhaus-Wirt Karl Jan Kolarik.

Jedes Gericht auf der Speisekarte im Schweizerhaus ist von Karl Kolarik persönlich abgesegnet. „Wir essen jedes Gericht selbst gerne. Meine Liebesspeise ist das Gulasch“, so der Schweizerhaus-Chef. Auch beim Thema Bier kann man im Schweizerhaus nicht viel falsch machen. Die Kellner beherrschen das Zapfen im Schlaf und die berühmte Bierkrone passt jedes Mal. Wie sie genau so perfekt zustande kommt, ist ein kleines Geheimnis. Ebenso wie viel Liter Bier pro Tag an der Bierstraße gezapft wird.

Der einzigartige „Bier-Highway“ im Schweizerhaus ist eine Art Boxenstopp für die Gläser. Die richtige Reinigung und Hygiene ist bei den unzähligen Krügen Bier, die hier die Schank verlassen, immens wichtig. Hier werden die Gläser auf ein Förderband gestellt und ordentlich gewaschen, bevor der nächste Gast sein frisch gezapftes Bier bekommt.

**Spezialität Kuttelflecksuppe**  
Der Bierkeller bietet Platz für 600 Fässer. So ist immer für ausreichend Nachschub gesorgt –

gerade im Sommer ein wichtiges Thema. Eine weithin bekannte Spezialität des Schweizerhauses ist die Stelze. Am besten genießt man sie mit frisch geriebenem Kren und Radi. Aber Vorsicht: Die Schärfe hat schon so manchen Gast überrascht!

Auch wenn man traditionellen Gerichten treu bleibt, wird die Wochenkarte im Schweizerhaus ständig erneuert. „Hier können

die Köche ihrer Kreativität freien Lauf lassen“, so Karl Kolarik. So kann man sich unter anderem über Schmankerl, wie den „Schweizerhaus-Burger“, freuen. Traditionsgerichte, wie zum Beispiel das Krautfleisch, bleiben trotzdem selbstverständlich immer fixer Bestandteil des Angebots. Altwiener Gerichte, wie die Kuttelflecksuppe, sind eine

Spezialität, die man nur noch sehr selten auf den Speisekarten findet. Auch das deckt das Schweizerhaus ab. „Ich sehe uns gerne als Garten der Wiener“, so Karl Kolarik. Der riesige Gastgarten bietet Platz für Feiern und Gelegenheit, um Freunden oder Verwandten die Wiener Kultur näherzubringen. Reservieren nicht vergessen!



**Karl Kolarik: „Ich esse selbst auch gerne hier.“** Foto: Max Spitzauer

**Thema:** Prater Wien

**Autor:** k.A.



**Das Schweizerhaus ist weit über Wien hinaus für sein Bier bekannt, das in der Bierstraße gezapft wird.**

Foto: Max Spitzauer