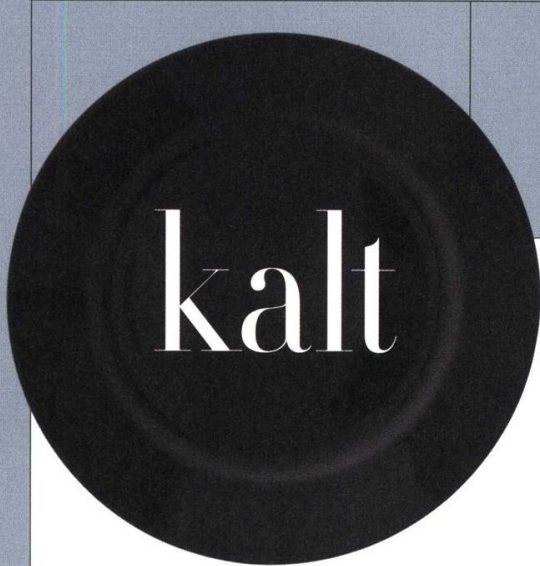


Thema: Prater Wien

Autor: k.A.



gourmet

17.000 Gourmetclubmitglieder testen für den Falstaff Restaurantguide 1400 Restaurants und senden uns ihre positiven und negativen Erlebnisberichte. Hier ein kleiner Auszug.



»Graben 30«: ein Dresscode, der Fragen aufwirft.

⊖ »EIN ABENDKLEID IST SCHON NICHT FALSCH...«

Im »Graben 30« wird man bei der Reservierung auf einen Dresscode hingewiesen. Völlig überflüssig, wie sich vor Ort herausstellt.

»Als wir im »Graben 30« einen Tisch reservierten, haben wir per Mail folgenden Hinweis erhalten: »Bitte beachten Sie unseren Dresscode.« Eine Beschreibung, wie dieser aussieht, fehlte. Auch online konnten wir keine finden. Als wir uns telefonisch erkundigten, meinte ein Herr, dass ein Abendkleid »nicht falsch« sei. Am besagten Tag waren wir verwundert, dass wir zwei Euro für die Garderobe zahlen mussten. Aber o.k. Danach stellten wir allerdings fest, dass der angebliche Dresscode völlig übertrieben war, da auch Gäste mit »zerrissenen« Jeans anwesend waren. Außerdem kann man in Wien wesentlich besser und in angenehmerer Atmosphäre essen.«

⊖ »DAS IST SO«: SERVICE GEHT AUF EINE BESCHWERDE NICHT EIN

Ein Gast wurde im Grazer »Schmidhofer im Palais« nicht darauf hingewiesen, dass die Suppe zum Menü zusätzlich zu zahlen ist.

»Wir waren zu dritt im »Schmidhofer im Palais« essen und haben alle das Mittagmenü bestellt. Als Vorspeise gab es Burrata mit Frühlingskräutern. Da ich keinen Käse esse, erkundigte ich mich, ob man die Burrata durch eine andere Speise ersetzen könnte. Daraufhin bot mir der Kellner stattdessen eine Maronisuppe an, was ich dankend annahm. Auf der Rechnung musste ich allerdings feststellen, dass mir die Suppe zusätzlich zum Menü verrechnet wurde, was definitiv nicht so vereinbart wurde. Auf meine Nachfrage, warum man mich nicht vorher darauf hingewiesen habe, meinte man nur: »Das ist eben so.« Es gab keinerlei Einsehen seitens des Lokals. Schade, denn das Essen war gut.«



»Schmidhofer im Palais«: teures Mittagmenü.



Neues Reservierungssystem: »Café Bar Bloom«.

⊕ REAKTION

Trotz Reservierung war in der »Café Bar Bloom« kein Tisch frei. Das Team entschuldigt sich.

Ein Gourmetclubmitglied musste das Lokal hungrig wieder verlassen, nachdem eine bestätigte Reservierung schiefgelaufen war – wir haben berichtet. Das Team der »Café Bar Bloom« nimmt Stellung: »Es tut uns überaus leid, dass Ihr reservierter Tisch nicht für Sie bereitgestellt wurde. Wir nehmen uns Ihre Kritik sehr zu Herzen und sind bemüht, Sie wieder zu unseren Gästen zu zählen. Seit kurzem nutzen wir Bookatable als Reservierungssystem, so können Gäste direkt über unsere Homepage und über Bookatable reservieren. Gerne stehen wir für eine persönliche Entschuldigung jederzeit bereit.«

Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag

Fotos: Dariusz Wlodek, Dominik Viettrich, Arnold Prieschl, Michael Gruber, Richard Schabertsberger, beigestellt

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.

kritik

BERICHTE AUS ERSTER HAND

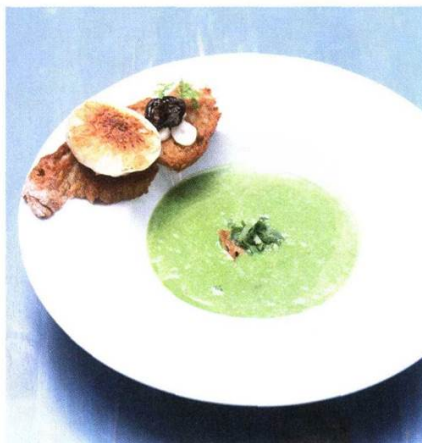
warm

Haben auch Sie ein bemerkenswertes Restaurantenerlebnis, das Sie uns schildern möchten? Dann schreiben Sie uns an redaktion@falstaff.at.

⊕ »BEIM NÄCHSTEN MAL LASSEN WIR UNS WAS EINFALLEN!«

Kleine Fehler werden im Wiener »Pichlmaiers zum Herkner« dank freundlicher Gäste schnell wieder vergessen gemacht.

»Unlängst am Sonntag schafften wir es endlich in das Wiener »Pichlmaiers zum Herkner«. Trotz vollen Lokals machte es der Kellner möglich, einen schönen Tisch für zwei zu organisieren. Zum Glück, denn das Essen war hervorragend. Auf dem Weg nach Hause bemerkte ich, dass auf der Rechnung irrtümlich statt Leitungswasser Soda boniert war. Als ich per Telefon das Lokal darauf aufmerksam machte, wurde die Reklamation freundlich entgegengenommen und der Herr meinte: »Beim nächsten Mal lassen wir uns was einfallen.« Eine Reaktion, die man sich so nur wünscht. Wir freuen uns schon auf unseren nächsten Besuch und auf das gute Essen.«



Hervorragendes Essen: »Pichlmaiers zum Herkner«.



»Zirbenstube«: toller Abend.

⊕ PERFEKT GESCHULTES SERVICEPERSONAL

Schon beim zweiten Besuch in der »Zirbenstube« im steirischen Romantik Hotel Schloss Pichlarn kennt man die Vorlieben des Gastes.

»Ein umfassend schöner Abend. Das Servicepersonal der »Zirbenstube« stellt sich super auf die Gästewünsche ein und ist perfekt geschult. Ein Highlight ist der Kaiserschmarren – 20 Minuten Wartezeit inklusive, diese werden aber vorab dem Gast mitgeteilt, und man nimmt sie gerne in Kauf. Besonders positiv: Bereits beim zweiten Besuch wurden unsere Vorlieben berücksichtigt. So meinte der Service: »Darf es wieder ein Bier als Aperitif sein?« Und er wusste, welches Mineralwasser wir bevorzugen.«

Die Redaktion behält sich vor, dem Falstaff zugesandte Berichte aus Platzgründen für die Veröffentlichung zu kürzen.

⊕ SUPER ZEITMANAGEMENT UND TOLLES SERVICE

»Stadtgasthaus Eisvogel« in Wien: Service reagierte bei Zeitmangel super und verwöhnte Gäste sogar kurz vor der Küchenöffnung.

»Als wir kürzlich im Wiener Prater waren, wollten wir noch eine Kleinigkeit essen. Wir hatten nur eine halbe Stunde Zeit, haben es aber trotzdem im »Stadtgasthaus Eisvogel« versucht. Wir informierten das Personal über unser knappes Zeitfenster und erfuhren dann, dass die Küche eigentlich noch geschlossen sei. Alles kein Problem – wir wurden trotzdem sofort bedient und konnten Beef Tatar für uns und Rindsuppe mit Grießnockerln für die Kinder ordern. Dank dem flinken Service ging sich alles aus, und wir sind pünktlich weggekommen. Und nicht zuletzt war das Beef Tatar eines der besten, die ich jemals gegessen habe – leicht scharf und wunderbar garniert. Top!«



»Stadtgasthaus Eisvogel«: flinker Service.