

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.

PROMOTION

# Terrassenlaune, Sommerfrische und Bargeflüster

Wenn die Sonne die heimischen Seen schelmisch glitzern lässt, der Wald südländisch duftet, auf den Wiesen die Bienen ihr Tagwerk eifrig summend verrichten und die Sonne erst ganz spät ihre abendlichen Strahlen hinter den Bergen hervorfunkeln lässt, dann ist Sommer angesagt. Sommer, wie er immer schon war, Sommer wie wir ihn aus Kindheitstagen lieben und Sommer genau so, wie er zur Urlaubszeit sein muss. Manchmal meinen wir, wir könnten von Luft und Liebe alleine leben. Nein, da muss ganz klar widersprochen werden! Zum Sommer gehört saftiges Steak auf den heimischen Terrassen unserer Wirte ebenso dazu wie frische Salate, sanft gegartes Gemüse oder Gerichte mit Beeren. Edle Fische aus Österreichs Seen erfreuen unsere Gaumen genauso wie ein knuspriges Sonntagsbrat. Feinst gerührte Sorbets mit Kräutern oder Früchten, Kreationen mit Beeren oder auch aromatische Drinks sorgen für Erfrischung am Gaumen – genießen wir den Sommer, besonders bei unseren vielen Gastronomen, die sich gerne und perfekt um unser Wohl sorgen.

## DAS SCHWEIZERHAUS

Seit fast 100 Jahren führt Familie Karl Kolarik ihr Schweizerhaus im Prater und hat den Traditionsbetrieb zu dem kultiviert, was er heute ist: eine kulinarische Institution im Herzen von Wien, weit über die Stadt- und Landesgrenzen hinaus bekannt, für den wunderschönen Gastgarten mit seinen alten Kastanien- und Nussbäumen gleichermaßen wie für die unvergleichliche Kombination aus knuspriger Original Schweizerhaus Stelze und sorgfältig gezapftem Original Budweiser Budvar. Jedes Krügerl wird hier noch aufwendig und sorgfältig per Hand eingeschenkt, und zwar speziell nach altböhmischer Zapfweise in drei Stufen mit der Vorschank, der Nachschank und der Vollendung. Diese traditionelle Methode, die heute aus Zeitgründen in der Gastronomie sonst nicht mehr zur Anwendung kommt, bildet den Grundstock der Schweizerhaus-Bierkultur. Eine absolute Besonderheit, die dem Bier gebührend Zeit zur geschmacklichen Entfaltung seiner Persönlichkeit gibt: Die Kohlensäure tritt dadurch in den Hintergrund, das Bier wird so herrlich bekömmlich und mit einem prachtvollen Schaumhauberl gekrönt. Wohl bekomm's!

KARL KOLARIK'S SCHWEIZERHAUS PRATER 116, 1020 WIEN, T 01/728 01 52-0  
TÄGLICH GEÖFFNET VON 11 BIS 23 UHR, INFO@SCHWEIZERHAUS.AT, WWW.SCHWEIZERHAUS.AT



FOTO: SCHWEIZERHAUS



FOTO: ANNA STÖCHER

## GASTHAUS WALZER

**Sommergenuss wie zu Haus.** Zu jeder Jahreszeit einen Besuch wert ist das Gasthaus Walzer in Gneixendorf bei Krems. Alexander und Cristina Lintner zaubern hier österreichische Küche aus Großmutter's Hand, entspannt entstaubt, großartig schmeckend und wunderbar regional, wo immer es möglich ist. Alexander Lintner hält in der Küche Hof, Cristina Lintner umsorgt die Gäste. Die Sommerküche hält schon Einzug, und es erwarten die Gäste einige Spezialitäten: Im Juli gibt es Wildschmankerl, und regelmäßige Ripperlabende begeistern ebenso wie wunderbar weiche Schweinsbackerl mit Wurzelgemüse. Für Sommergenuss sorgen auch selbstgemachtes Obsttiramisu, je nach Erntezeit mit Marillen, Ribiseln oder Zwetschken, ebenso wie feine Sorbets, und als Erfrischung warten die sympathischen Gastgeber mit hausgemachtem Minze- oder Holundersirup auf. Das „Geheimnis“ des Familiengasthauses im altbewährten Sinn ist auf jeden Fall, dass alle Speisen vor Ort selbst vorbereitet und zubereitet werden – Fertigprodukte oder -saucen gibt es hier nicht, im Gegenteil, voller Geschmack ist hier das Rezept, und die Gäste schätzen das.

GASTHAUS WALZER ALEXANDER UND CRISTINA LINTNER, GNEIXENDORFER HAUPTSTRASSE 28  
3500 GNEIXENDORF, T 02732/480 04, INFO@GASTHAUS-WALZER.AT, WWW.GASTHAUS-WALZER.AT



Thema: Prater Wien

Autor: k.A.

## FREYENSTEIN – DAS GOURMET GASTHAUS

Das im 18. Wiener Gemeindebezirk gelegene Lokal ist ein echter Geheimtipp, verbirgt es sich doch in einer schmalen Seitengasse in Gersthof. Serviert wird Wiener Küche mit französischen Einflüssen, modern interpretiert, ohne viel Schnickschnack. Das gilt auch für die schlicht eingerichtete Gaststube und den vertäfelten Schankraum. Eine wahre Pracht ist hingegen der Innenhofgarten, der im Sommer genügend schattige Plätze unter Bäumen bietet.

### Liebe zum Produkt und beste Qualität

Bei den Zutaten für die einfachen und dennoch kreativen Gerichte legt man großen Wert auf Qualität und Regionalität, vieles ist bio. Mit dem Großteil der Lieferanten arbeitet man schon seit Jahren zusammen. So bezieht man beispielsweise Gemüseraritäten von der Gärtnerei Bach in Wien, Bio-Fische von der Kinsky'schen Teichwirtschaft aus Heidenreichstein, Vollwertbrot von der Bäckerei

Kasses in Thaya und das Schweinefleisch aus Freilandhaltung vom Bio-Hof Labonca. Ziel des jungen Teams um Küchenchef Jakob Kaineder und Souschefin Christina Meyer ist, die Produkte respektvoll und mit handwerklicher Raffinesse zu verarbeiten. Und das schmeckt man. Nicht umsonst wurde die Küche des Gasthauses bereits mehrfach ausgezeichnet. Offeriert wird übrigens ein saisonales Menü, bestehend aus mehreren kleinen Gerichten in fünf Gängen – auf Wunsch beziehungsweise bei Vorankündigung auch vegetarisch. Ergänzt wird das Menü durch die passende Weinbegleitung mit vorwiegend heimischen Weinen. Aber auch die Weinkarte ist mehr als umfangreich und bietet beste Tropfen aus dem In- und Ausland. Sich wohl zu fühlen fällt hier leicht. Der Service ist leger in Jeans und Sneakern. Man muss sich nicht extra chic machen und genießt dennoch beste Gourmetküche. Hier steht eben klar das Essen im Vordergrund. Schön.

**GOURMET GASTHAUS FREYENSTEIN**  
THIMIGASSE 11, 1180 WIEN  
T 0664/439 08 37  
INFO@FREYENSTEIN.AT  
WWW.FREYENSTEIN.AT



FOTO: LAURENZ LASSNIG

## SCHLOSSPARK MAUERBACH 4 STERNE SUPERIOR HOTEL

### Eine Ruheoase vor den Toren Wiens mit erstklassiger Küche

Mitten im Grünen und doch unmittelbar vor der Großstadt Wien liegt das 4-Sterne-Superior-Hotel Schlosspark Mauerbach. Es eignet sich sowohl als Tagungsstätte als auch als Rückzugsort für Wien-Besucher, um nach einem erlebnisreichen Tag in der Natur zu entspannen. Das Haus besticht aber nicht nur durch sein wunderschönes Ambiente, sondern ist vor allem bekannt für seine herausragende Küche.

### Kochen mit der Natur als Privileg

In der prämierten Küche des Hotels setzt Chefkoch Stefan Vater ganz auf die Natur. Regionale Zutaten, direkt von Bauern aus der Umgebung, und Kräuter aus dem eigenen Garten bilden die Basis seiner Gerichte. Naturbelassenheit, biologischer Anbau, Umweltschutz und vorbildliche Zucht mit hoher Lebensqualität der Tiere sind dem erfolgreichen Küchenteam ein großes Anliegen. „Das Arbeiten mit hochwertigen Naturprodukten ist ein Privileg.

Durch verschiedenste Kräuter und Gewürze, die ich im Schlosspark selbst pflücke, öffnen sich geschmackliche Tore, die einen staunen lassen“, schwärmt der Küchenchef.

Vieles wird in der Schlosspark-Küche selbst produziert. So wird etwa die Butter selbst gerührt, eigener Speck geräuchert und ein Gemüsefeld gemeinsam mit einem Biobauern aus der Region bewirtschaftet. Das Wild bringen die Wienerwald-Jäger direkt in die Schlosspark-Küche. Brot bezieht das Hotel von Fritz Potocnik, der im Waldviertel mit viel Herz sein Brot seit 40 Jahren „wie damals“ bäckt. Beim Fleisch ist Manfred Höllerschmid die erste Wahl, der Pionier der Dry-aged-Reifung bei Rindfleisch. Entschleunigung und ein bewusstes Erleben der Natur in vielen Facetten werden im Hotel Schlosspark Mauerbach eben auch beim kulinarischen Angebot in Perfektion umgesetzt. Also ankommen, abschalten und genießen!



FOTO: PAVEL LAURENČIK

**HOTEL SCHLOSSPARK MAUERBACH\*\*\*\***  
HERZOG-FRIEDRICH-PLATZ 1  
3001 MAUERBACH  
T 01/9703 01 00  
INFO@IMSCHLOSSPARK.AT  
WWW.SCHLOSSPARK.AT



Thema: Prater Wien

Autor: k.A.

PROMOTION



FOTO: ST. PETER STIFTSKULINARIUM/MARCUS RIEDER

## ST. PETER STIFTSKULINARIUM

### Eine gelungene Fusion aus Tradition und Moderne

Das Restaurant St. Peter wurde im Jahre 803 erstmals urkundlich erwähnt und gilt damit als ältestes Restaurant in Europa. Innovativ denkt man nach vorne, darauf bedacht, wie alles begann vor 1.200 Jahren.

Von prachtvoller Architektur umgeben, vereint das St. Peter Stiftskulinarium Kochkunst, Weinkompetenz und Kultur zu einem einzigartigen Erlebnis. Die Gastgeber Veronika Kirchmair und Claus Haslauer führen das St. Peter Stiftskulinarium seit mehr als einem Vierteljahrhundert.

Elf historische Stuben und Säle erzählen lebhaft Geschichten von Genuss und Gastgebertum.

Schon Joseph Haydn und Wolfgang Amadeus Mozart speisten in den ehrwürdigen Räumlichkeiten. Von der traditionellen Petrusstube über die holzvertäfelte Prälatenstube bis hin zum prunkvollen Barocksaal und den prächtigen Willibaldarkaden könnten die Räume nicht unterschiedlicher sein und bieten für jeden Geschmack das Richtige. Für Firmenfeierlichkeiten und private Feste bietet das St. Peter Stiftskulinarium eine große Bühne. Besondere Highlights, gerade im Sommer, sind der wunderschöne historische Innenhof und die modern gestaltete Lounge. Eine gelungene Fusion aus Tradition und Moderne findet auch in der Küche des Hauses statt.

### Authentische Genüsse auf Spitzenniveau

Die mehrfach ausgezeichnete Küche überzeugt durch innovative und kreative Gourmetküche sowie traditionelle österreichische Schmankerln, modern interpretiert. Auf die passende Weinbegleitung wird im St. Peter Stiftskulinarium sehr viel Wert gelegt. Renommierete Spitzensommeliers begeistern Wein- und Champagnerliebhaber von nah und fern mit einer erlesenen Auswahl an besonderen Tropfen und Raritäten. Der großzügig bestückte Keller des Hauses beherbergt mehr als 700 Positionen Wein. Kommen Sie vorbei und lassen Sie sich von exklusiven Genuss- und historischen Kulturerlebnissen verzaubern.

ST. PETER STIFTSKULINARIUM ST. PETER BEZIRK 114, 5020 SALZBURG  
T 0662/84 12 68-0, RESERVIERUNG@STPETER.AT, WWW.STPETER.AT

## GOURMET RESTAURANT „ECHT. GUT ESSEN“ IM NATURHOTEL FORSTHOFGUT\*\*\*\*\*

Wer gerne im intimen Rahmen speist und Wert auf Regionalität sowie ausgezeichnete Küche legt, ist im Fine-Dining-Restaurant „echt. gut essen“ bestens aufgehoben. Seit Sommer 2018 kann man hier dem prämierten Spitzenkoch Michael Helfrich bei der Zubereitung seiner exquisiten Gerichte direkt über die Schulter schauen. Die Küche ist in den Restaurantbereich, der maximal zehn Personen beherbergt, integriert. Der ungestörte Genuss innovativer Kreationen wie Kaviar vom Grill oder Risotto mit geräuchertem Aal ist somit garantiert. Die Zutaten stammen von benachbarten Lieferanten oder dem hoteleigenen Bergbauernhof mit Gänsen, Schweinen, Hühnern und Lämmern auf 1.000 Metern Seehöhe. Gearbeitet wird im gesamten Haus stets unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit. Dies gilt auch für die biologisch und ökologisch orientierte Landwirtschaft.

### Stilvoll & naturverbunden

Das Forsthofgut trägt nicht umsonst den Namen Naturhotel. Umgeben von Wiesen und Wäldern, an den Hängen des Asitz, begrüßt das familiengeführte Hotel seine Gäste mit Europas erstem waldSpa, einem Bio-Badesee sowie einer riesigen Gartenanlage. Idylle pur! Auf kleine Naturentdecker warten mit dem Pinzgauer miniGUT ein echter Kinderbauerdorf und eine kindergerechte Küche. Die 102 Zimmer und Suiten des Forsthofguts sind in modernem Alpin-Design gehalten. Gewalkter Loden, feinste Filzstoffe und Tapeten sowie sonnengegerbtes Altholz strahlen Behaglichkeit aus. Wander- und Fahrradtouren können direkt vom Hotel aus gestartet werden. Zudem werden unter anderem Yoga und individuelle Personal Trainings im Wald geboten. Im Winter verwöhnt das Naturhotel seine Gäste mit einem direkten Einstieg in den Skicircus Saalbach Hinterglemm Leogang Fieberbrunn. Also vorbeikommen, abschalten und ein einzigartiges, vielfach ausgezeichnetes Hotelkonzept inmitten der Natur genießen!

NATURHOTEL FORSTHOFGUT\*\*\*\*\* – FAMILIE SCHMUCK HÜTTEN 2, 5771 LEOGANG  
T 06583/85 61, INFO@FORSTHOFGUT.AT, WWW.FORSTHOFGUT.AT



FOTO: FORSTHOFGUT

Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag



Thema: Prater Wien

Autor: k.A.

## Chef's Table im Interlpen-Hotel Tyrol \*\*\*\*\*

Als Mitglied von *The Leading Hotels of the World™* ist das Interlpen-Hotel Tyrol \*\*\*\*\* ein alpines Hideaway in unberührter Natur. Das elegante Haus beeindruckt zum einen mit seiner Lage auf 1.300 m Seehöhe, umgeben von imposanten Bergen, und zum anderen durch die gemütlichen, großzügigen Zimmer sowie den wunderschönen, über 5.300 m² großen Wellnessbereich. Ein kulinarisches Highlight ist mit Sicherheit der Chef's Table.

### Genusserlebnis der Extraklasse am Chef's Table

Das Besondere am Chef's Table: Man speist direkt in der Küche des Hotels. Diese verwandelt sich abends durch Lounge-Musik, stimmungsvolle Beleuchtung und eine stilvolle Tafel in eine elegante Location mit Blick hinter die Kulissen. Der mehrfach ausgezeichnete Küchenchef Mario Döring zaubert vor den Augen seiner Gäste ein mehrgängiges Degustationsmenü, in dem er gekonnt Regionales mit internationalen Einflüssen kombiniert. Die harmonische Mischung aus saisonalen Zutaten, vereint mit Komponenten aus aller Welt, erzeugt einzigartige Geschmacksnoten. Auf Wunsch gibt es die passende Weinbegleitung, ausgewählt von der Chef-Sommelière des Hauses. Auch eine alkoholfreie Variante, bestehend aus frischen Säften, abgestimmt auf die einzelnen Gänge, ist möglich. Küchenchef Mario Döring nimmt sich viel Zeit für seine Gäste und beantwortet gerne aufkommende Fragen. So können wertvolle Tipps und Tricks mit nach Hause genommen werden und der Chef's Table wird zum kulinarischen Event, das seinesgleichen sucht. Für 169 Euro pro Person verwöhnt das Küchenteam mit einem vielfältigen Menü, inklusive einem Glas Champagner. Vegetarische und vegane Menüs werden auf Vorbestellung angeboten. Buchungen sind auf Anfrage zwei Tage vor dem gewünschten Chef's-Table-Termin möglich.

**CHEF'S TABLE INTERALPEN-HOTEL TYROL \*\*\*\*\***  
DR.-HANS-LIEBHERR-ALPENSTRASSE 1, 6410 TELFS-BUCHEN/SEEFELD  
T 05 08 09-30. RESERVATION@INTERALPEN.COM, WWW.INTERALPEN.COM/CHEF'S-TABLE



FOTO: INTERALPEN-HOTEL TYROL



FOTO: SÜDSEE

## BISTRO SÜDSEE

**Südseefeeling direkt am Wörthersee.** Das im Juli 2018 eröffnete Gourmet-Bistro Südsee steht für Sommer, Sonne, See und legere Erholung. Betrieben wird es von Spitzenkoch Hubert Wallner und seiner Frau Kerstin. Letztere fungiert als Maître des stylischen Bistros. Das Lokal verwöhnt seine Gäste mit einem traumhaften Blick auf den See und durchgehend warmer Küche im mediterranen Stil. Verarbeitet werden hauptsächlich heimische Bioprodukte und Bestes aus der Region, wie zum Beispiel fangfrische Fische aus dem Wörthersee. Die Preise sind fair, und die Atmosphäre ist locker. Ein Top-Sortiment an Weinen, spritzige Sommergetränke, raffinierte Sundowner und einzigartige Cocktails runden das Angebot ab. Für ausreichend Parkplätze und sechs Anlegeplätze für Boote ist gesorgt. Tipp für den Winter: In den Monaten Jänner, Februar und März gibt es sechs Termine unter dem Motto „Südsee Private“. Hubert Wallner kocht dabei für sechs bis 18 Personen im privaten Rahmen und gesellt sich zu seinen Gästen. Er zaubert ein 6-Gänge-Menü inklusive Getränke und Aperitif um 129 Euro pro Person. Ein Erlebnis der Extraklasse. Mehr dazu bald auf der Facebook-Page des Bistro Südsee.

**BISTRO SÜDSEE SÜDUFER-STRASSE 258, 9082 DELLACH/MARIA WÖRTH**  
T 0664/418 14 00, OFFICE@SUED-SEE.AT, WWW.SUED-SEE.AT

## SEEHOTEL EUROPA\*\*\*\*\*

**Alpe-Adria-Kulinarik direkt am Wörthersee:** Im 4-Sterne-Superior-Seehotel Europa wird der stilvolle Genuss aus Küche und Keller zelebriert. Der Schwerpunkt des Hotelrestaurants liegt auf mediterranen Gerichten in Kombination mit Elementen aus der Kärntner Regionalküche. Ein Großteil der Produkte stammt aus der umliegenden Gegend, der Fisch aus den hoteleigenen Gewässern. Top ist die Weinlounge mit edlen Tropfen aus Österreich, Spanien, Frankreich und Italien. Ein Highlight ist das See-restaurant Portofino mit überdachter Terrasse, direkt über dem Wörthersee schwebend. Der Ausblick auf die Veldener Bucht, das Schloss Velden und die Karawanken ist einmalig. Bei Fisch und Meeresfrüchten, Steak und kreativer Pasta lässt es sich leben. Cocktails und eisgekühlter Champagner machen das sommerliche Urlaubsfeeling perfekt. Die Restaurants erfreuen sich sowohl bei Hotel- als auch externen Gästen großer Beliebtheit. Das gilt auch für das opulente Gourmet-Frühstück, das mit Blick auf den Wörthersee täglich von 7.30 bis 11 Uhr genossen werden kann. Die Auswahl am Buffet ist mehr als üppig, sodass garantiert keine Wünsche offen bleiben. Der perfekte Start in den Tag! Ein Besuch im Seehotel Europa lohnt sich also zu jeder Tageszeit.

**SEEHOTEL EUROPA\*\*\*\*\* – FAMILIE WRANN WRANNPARK 1–3, 9220 VELDEN AM WÖRTHERSEE**  
T 04274/27 70, SEEHOTEL.EUROPA@WRANN.AT, WWW.SEEHOTEL-EUROPA.AT



FOTO: SEEHOTEL EUROPA