

Blitzblau, Spargelgrün und Erdbeerrot

Der Frühling ist da. Mit einem bombastischen Farbenrausch der Extraklasse belebt er die Natur, wandert in unsere Augenwinkel, umspielt unsere Nasen und stiehlt sich in unsere Träume. Unsere Sehnsucht nach freier Natur erwacht und unser Drang, wieder mehr ins Freie zu gehen, den blauen Himmel anzulachen. Die Macht des Frühlings erreicht natürlich auch die heimischen Küchen – da ein Bärlauchrisotto, dort ein Holunderblütensekt, hier eine Spargeltarte, dort ein Lammkotelett, gerne auch eine Brennesselschaumsuppe. Natürlich nicht zu vergessen alle wunderbaren Speisen, mit denen Erdbeeren unseren Gaumen verwöhnen – sei es Erdbeersorbet, Erdbeertiramisu, Erdbeeren mit Pfeffersauce für Mutige oder einfach Erdbeeren mit Schlagobers. Kaum eine andere Saison zeigt sich so erfrischend, leichtfüßig und einladend auf den Tellern der Gastronomie wie der Frühling. Da trifft es sich doch hervorragend, wenn unsere Gastgeber Tür und Tor geöffnet haben, um unsere Gaumen zu verwöhnen.

DAS SCHWEIZERHAUS

Dieses Wiener Original trägt schon seit 1920 die Handschrift von Familie Karl Kolarik: Sie hat es geschafft, ihr Schweizerhaus in den vergangenen hundert Jahren zu einer Institution zu kultivieren. Hier wird das kulinarische Erbe der Alt-Wiener und südböhmischen Küche unverfälscht und bereits in dritter Generation gepflegt. Jedes Gericht wird nach traditionellen Rezepturen im Haus zubereitet und kommt frisch auf den Tisch. Einzigartig am Schweizerhaus ist aber nicht nur der einmalige Schmankerl-Genuss im wunderschönen Garten: Den vielen Köstlichkeiten – allen voran natürlich der knusprigen Schweizerhaus Grillstelze – gibt das Original Budweiser Budvar vom Fass unverzichtbares Geleit. Es wird im Schweizerhaus schon knapp ein Jahrhundert lang ausgeschenkt – und zwar immer noch auf die althergebrachte, dreistufige Zapfweise wie sonst nirgends mehr. Zwischen drei und sechs Minuten bekommt jedes Krügerl Zeit, damit es durch Vor-, Haupt- und Nachschank Perfektion erlangt. Durch dieses traditionelle Zapfen verfestigt sich die Kohlensäure zur wunderschönen Haube und macht das köstliche Budvar so herrlich bekömmlich, wie es sein soll!

SCHWEIZERHAUS
PRATER 116, 1020 WIEN, T 01/728 01 52-0
INFO@SCHWEIZERHAUS.AT, WWW.SCHWEIZERHAUS.AT



FOTO: TESAREK/SCHWEIZERHAUS



FOTO: MARCUS RIEDER

GENUSSSTUBE ACHTHUNDERT&DREI

Seinen Namen trägt das **ACHTHUNDERT&DREI** aufgrund seiner Geschichte, die ganze 1.200 Jahre zurückgeht. 803 wurde es erstmals urkundlich erwähnt. Veronika Kirchmair und Claus Haslauer – Gastronomen mit Leib und Seele – haben den Betrieb in den letzten 30 Jahren gemeinsam achtsam ins 21. Jahrhundert geführt und eine einzigartige Neuinterpretation altbewährter Tradition und Kulinarik höchster Klasse geschaffen. Die international geprägte Spitzenküche wird von einer Weinkarte mit 800 Positionen begleitet. Die sorgsam ausgewählten, hochwertigen Produkte stehen mit all ihren unverfälschten Eigenheiten und höchster Qualität in der Küche an oberster Stelle. Zum Großteil kommen sie aus der näheren Umgebung, von Bauern, Fischern und Gemüsehändlern, die man persönlich kennt. Auch die Private-Dining-Räumlichkeiten können für Feierlichkeiten wie Hochzeiten, Geburtstage, Firmenfeiern oder für ein Dinner mit Freunden gemietet werden. In den mit Liebe hergerichteten Separees und Salons wird ein individuelles Menü der Extraklasse kredenzt.

ST. PETER STIFTSKULINARIUM
ST.-PETER-BEZIRK 1/4, 5020 SALZBURG, T 0662/84 12 68-0
RESERVIERUNG@STPETER.AT, WWW.STPETER.AT