

# WIEN

## Auf einen Blick

### Hotels

#### 1 Almanac Palais Vienna

Das Haus gegenüber vom Stadtpark vereint zwei historische Ringstraßenpalais: Imperiale Grandezza trifft auf zeitgenössisches Design. In Lobby und Zimmern spielt Kunst eine zentrale Rolle. Schöner Spa; der „Elias Coffee Shop“ bietet Barrista-Feeling, das Restaurant „Donnersmarck“ Plant-Forward-Küche.

●●●●● Parking 14-16, 1010 Wien, Tel. 0043-1-2660108, www.almanachotels.com, 111 Zi. und Suiten, DZ ab € 366 🚗🚰📶🗺️

#### 2 Imperial Riding School

Ein Hauch Habsburger Grandezza weht durch die historischen Räume der ehemaligen kaiserlichen Militärreitschule, die die öffentlichen Räume beherbergt. Zeitgemäßes Interior Design; die meisten Zimmer liegen im modernen Anbau. Zentrale Lage im 3. Bezirk, schöner Spa, großer Privatgarten.

●●●●● Ungargasse 60, 1030 Wien, Tel. 0043-1-711750, www.marriott.com, 369 Zi. und Suiten, DZ ab € 195 🚗🚰📶🗺️

#### 3 Kärntnerhof

Hinter der Gründerzeitfassade des stilvollen Boutiquehotels schafft ein gekonnter Mix aus französischem Flair, italienischen Stoffen und den Farben des Wiener Jugendstils Wohlgefühl. Frühstück mit regionalen Produkten aus Bio-Anbau; Dachterrasse.

Zentral und doch ruhig gelegen in einer Seitengasse.

●●●●● Grashofgasse 4, 1010 Wien, Tel. 0043-1-5121923, www.karntnerhof.com, 44 Zi. und Suiten, DZ ab € 201 🚗🚰📶🗺️

#### 4 Rosewood Vienna

Nahe der Hofburg wurde ein ehemaliges Bankgebäude vollständig neu gestaltet. Traditionelle Wiener Handwerkskunst, edle Materialien und moderne Kunst prägen das Design. Luxuriöser Spa, Rooftop-Bar und Restaurant „Neue Hoheit“ mit Wiener Küche in zeitgemäßem Gewand.

●●●●● Petersplatz 7, 1010 Wien, Tel. 0043-1-7999888, www.rosewoodhotels.com, 99 Zi. und Suiten, DZ ab € 427 🚗🚰📶🗺️

#### 5 The Amauris Vienna

Im prächtigen Stadtpalais von 1860 wohnt man in nächster Nähe zur Oper. Das aufwendig renovierte Relais-&-Châteaux-Haus bietet einen Mix aus modernem Komfort, historischem Flair und stilvollem Interior Design. Im „Glasswing“-Restaurant genießt man auf hohem Niveau.

●●●●● Kärntner Ring 8, 1010 Wien, Tel. 0043 1 22122, www.theauris.com, 62 Zi. und Suiten, DZ ab € 393 🚗🚰📶🗺️

### Restaurants

#### 6 Aend

Im minimalistisch gestylten Restaurant mit offener Küche

und entspannter Atmosphäre setzt Fabian Günzel auf kulinarische Präzision und wenige Hauptkomponenten, die er kreativ und stimmig kombiniert wie etwa Kapau mit Palmkohl und Mais. Mittags gibt es ein reduziertes Angebot. Tolle Weinkarte!

●●●●● Mollardgasse 76, 1060 Wien, Tel. 0043-1-595 34 16, www.aend.at, Mo 19-23 Uhr, Di-Fr 12-15 und 19-23 Uhr, Menü € 210-249 🚗🍷🗺️

#### 7 Doubek

Stefan Doubek und Nora Pein haben mit dem eigenen Restaurant ihren Lebenstraum verwirklicht. Reduziert-stylisches Ambiente im 8. Bezirk;

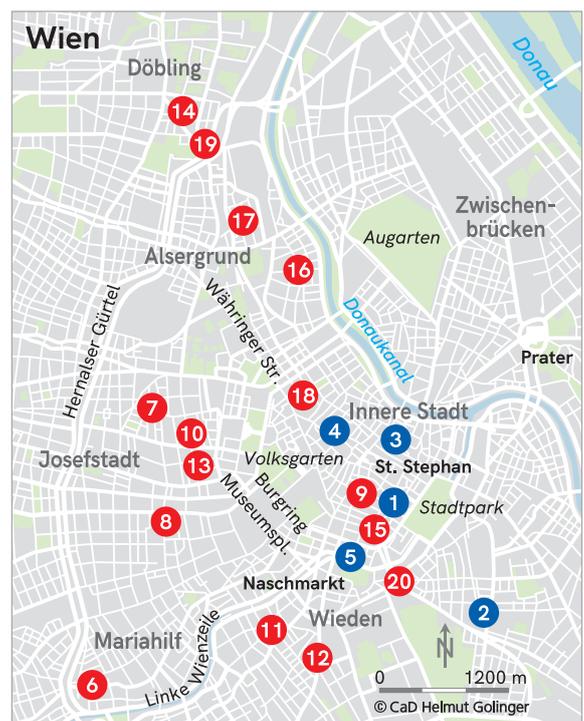
das kreative Menü umfasst bis zu 16 kleine, minutös austarierte Gänge, alles wird über dem offenen Feuer zubereitet, ganz ohne Strom und Gas.

●●●●● Kochgassen 13, 1080 Wien, Tel. 0043-664-78201144, www.restaurant-doubek.at, Mi-Sa 18-23 Uhr, Menü € 249 🚗🗺️

#### 8 Gasthaus Grünauer

Die Kultadresse für gut gemachte Wirtshausküche und mustergültige Klassiker im 7. Bezirk! Vorneweg Rindsuppe mit Milzpövesen (eine Art Arme Ritter), dann gebackener Schweinslungenbraten (Lendenbraten) mit Rahmgurkensalat und Böhmisches Mohnpalatschinken. Sehr gute Weinkarte; Schaniergarten. Reservieren!

●●●●● Hermangasse 32, 1070 Wien, Tel. 0043-1-5264080, www.gruenauer.at, Mo-Sa 18-0 Uhr, Hauptgerichte € 18-36 🚗🍷🗺️



**9 Gasthaus Pöschl**

Stilvoll renoviertes Beisl in einer ruhigen Ecke des 1. Bezirks. Bodenständige Wiener Küche mit einer Portion Wirtshauscharme. Alles wird frisch gekocht und gelingt bestens, vom Wiener Schnitzel bis zum Reisfleisch mit grünem Salat. Kleine sympathische Weinauswahl. **●●** Weihburggasse 17, 1010 Wien, Tel. 0043-1-513 52 88, www.gasthauspoeschl.at, Mo-So 12-23 Uhr, Hauptgerichte € 15-34 **☎️🍷🍴**

**10 Gasthaus Steman**

Das stimmungsvolle Gasthaus im 6. Bezirk zelebriert die Traditionen der Wiener Küche, seit über 100 Jahren ist es Treffpunkt für die Nachbarschaft durch alle Generationen. Ob Zwiebelrostbraten, Tafelspitz oder überbackene Schinkenfleckerl – alles ist hausgemacht aus regionalen Produkten. **●** Otto-Bauer-Gasse 7, 1060 Wien, Tel. 0043-1-59 78 509, www.steman.at, Mo-Sa 11-23 Uhr, Hauptgerichte € 10-24 **☎️🍷🍴**

**11 Gasthaus Ubl**

Besonders schöne Adresse mit Alt-Wiener Charme und hübschem Gastgarten in Fußnähe zum Naschmarkt. Hausgemachte Wirtshausküche mit Engagement und Saisonspezialitäten; hier wird noch jedes Schnitzel in der Pfanne zubereitet. Tipp: Der Tafelspitz mit Dillsauce nach einem alten Rezept. **●●** Pressgasse 26, 1040 Wien, Tel. 0043-1-5861413, Mi-So 12-14 und 18-24 Uhr, Hauptgerichte € 17-28 **☎️🍷🍴**

**12 Gasthaus Wolf**

Gemütliches Eck-Beisl im 4. Bezirk; Steckenpferd der

Wirtin ist die Altwiener Innereienküche. Vom Hühnerleberparfait übers Kalbsrahmherz bis zum Blunzengröstl (Blutwurst) mit Salat – das Angebot wechselt fast täglich. Dazu ein frisch gezapftes Wolfsbräu oder ein Glas aus der engagierten Weinauswahl!

**●●** Große Neugasse 20, 1040 Wien, Tel. 0043-664 142 34 52, www.gasthauswolf.at, Mo-Fr 18-23 Uhr, Hauptgerichte € 14-30 **☎️🍷🍴**

**13 Gastwirtschaft Blauensteiner**

Im gemütlichen Beisl mit hoher Decke und Wandvertäfelung in der Josefstadt (8. Bezirk) weht der Geist des alten Wien, auch im Service. Auf den Teller kommt beste Klassik, vom exzellenten Gulasch mit schöner Paprika-Schärfe bis zu selten Gewordenem wie Kalbsherz mit Wurzelrahmsauce.

**●●** Lenaugasse 1, 1080 Wien, Tel. 0043-1-4051467, www.gastwirtschaft-blaensteiner.eatbu.com, Mo-So 11-22.30 Uhr, Hauptgerichte € 10-20 **☎️🍷🍴**

**14 Mama Konstantina**

Konstantin Filippous neuestes Projekt liegt im 19. Bezirk, ein lichtdurchflutetes Ecklokal mit Community Table und offener Küche. Als Hommage an seine griechischen Wurzeln mischt er Levante-Aromen mit den Mitteln des Fine Dining auf, ein überaus entspannter Genuss! Gelungenes Winepairing.

**●●●** Döblinger Hauptstr. 17, 1190 Wien, Tel. 0043-1-438 00 95, www.mama-konstantina.at, Mo-Di 12-14 Uhr, Mi-Do 12-14 und 18-22 Uhr, Fr, Sa 18-22 Uhr,

Brunch Sa 10-13 Uhr (auf Anfrage), Hauptgerichte € 15-30 **☎️🍷🍴**

**15 Meissl & Schadn**

Hier huldigt man dem Wiener Schnitzel „mit allen Schikanen“ (Wiener Garnitur, Wildpreiselbeeren und Erdäpfelsalat). Im stilvollen Ambiente am Schuberring bietet man aber auch viele Traditionsgerichte und urbane Klassiker. Große Auswahl an Mehlspeisen-Evergreens. Unbedingt reservieren!

**●●** Schuberring 10-12, 1010 Wien, Tel. 0043-1-90 212, www.meisslundschnadn.at, Mo-So 12-23.30 Uhr, Hauptgerichte € 17-34 **☎️🍷🍴**

**16 Pramerl & The Wolf**

Beisl-Ambiente trifft auf Fine Dining: Im beliebten Servitenviertel serviert Wolfgang Zankl ein Überraschungsmenü auf hohem Niveau, das auf ganzer Linie überzeugt. Sein Signature Dish: Carbonara mit fein geschnittenen Calamari statt Pasta. Lockere Stimmung; stimmige Weinbegleitung.

**●●●●** Pramergasse 21/1, 1090 Wien, Tel. 0043-1-946 41 39, www.pramerl.at, Di-Do 19-24, Fr-Sa 18-24 Uhr, Menü ab € 130 **☎️🍷**

**17 Reznicek**

Ein traditionsreiches Beisl, zu neuem Leben erweckt vom jungen Duo Julian Lechner (Küche) und Simon Schubert (Wein). Auf der Speisekarte Wiener Klassiker und zeitgemäß Interpretiertes, vom Cordon Bleu bis Kalbsbries mit Kürbiskernsauce. Sehr gute Käseauswahl; 400 Positionen auf der engagierten Weinkarte.

**●●●** Reznicekgasse 10, 1090 Wien, Tel. 0043-1-

3104407, www.reznicek.co.at, Di-Sa 17-1 Uhr, Hauptgerichte € 21-40 **☎️🍷**

**Würstlstände**

**18 Alles Wurscht**

Der etwas andere Würstelstand mit zeitgemäßem Programm und Faible für Fermentation: Kimchi statt Krautsalat, milchsauer vergorene Radieschen statt Essiggurken. Bio-Brot und handwerklich produzierte Würste und Käsekrainer. Wechselnde Wochen-Specials und Lobsterroll am „Fish Friday“.

• Börseplatz 1, 1010 Wien, www.alleswurscht.at, Mo-Sa 11.30-22 Uhr **☎️🍷**

**19 Würstelstand Leo**

Wiens ältester Würstelstand, eröffnet 1928, heute in 3. Generation geführt. Beliebter Treffpunkt tagsüber und nachts. Große Speisekarte mit rund 60 Zubereitungen; der Renner ist der Riesenkäsekrainer „Big Mama“.

Alles auch zum Mitnehmen. • Döblinger Gürtel 2, 1190 Wien, Tel. 0043-0664-65 96 085, www.wuerstelstandleo.at, Mo-Do 10-4.30 Uhr, Fr, Sa 10-5.30, So 12-24 Uhr **☎️🍷**

**20 Zum Scharfen René**

Die Adresse am Schwarzenbergplatz für Chili-Liebhaber: sieben verschiedene Chilipulver aus aller Welt sind im Angebot. Alle Würste werden in Rindssuppe gekocht. Unbedingt probieren: Curry-Wurst mit hausgemachter Currysauce und die handeingelegten Ölpfefferoni.

• Schwarzenbergplatz, 1010 Wien, Tel. 0043-699-1799988, www.vomscharfenrene.at, Mo-Fr 11-20 Uhr **☎️🍷**