



Stadtgasthaus Eisvogel Peter Petritsch



Früher hieß es „Das Steirereck für Arme“, doch damit tat man der Eisvogel-Mannschaft und dem früheren Arbeitgeber eines Teils davon Unrecht. Ein Wirtshaus mit Institutionspotenzial trifft es eigentlich schon eher. An den Blick auf den sagenhaft hässlichen Praterplatz hat man sich ja jetzt schon gewöhnt. In der warmen Jahreszeit lässt sich von der ersten Reihe das Versagen der Wiener Stadtpolitik betrachten. Wie gut, dass gleich der erste Gang unseren Blick auf den Teller lenkt: Gänseleber mit Ananas, die Leber perfekt, ein Signature Dish des Küchenchefs, der mit Gulasch und Schnitzel genauso gut umzugehen weiß. Ein Maibock mit frischen Schwammerln ist die reine Freude, man hätte ihn vielleicht eine Spur mehr saignant braten können. Geschmackssache. Dazu eine halbe Flasche Wein (klug, die große Auswahl, woran sich andere Wiener Häuser ein Beispiel nehmen könnten).

falstaff

Eisvogel



Auch nach dem Abgang von Ex-Steirereck-Mitarbeiter und Käse-Sommelier Herbert Schmid verliert dieses Edelgasthaus am Rande des Praters nichts an Klasse. Gute Sonntagsadresse und ideal für den gehobenen Lunch mit Familie oder Geschäftspartnern.

Falstaff Gabeln

A LA CARTE

Stadtgasthaus Eisvogel



Wenn in der Dämmerung der Wiener Prater grellbunt zu leuchten beginnt, ist die große Terrasse der beste Platz. Bei exzellenter Bedienung und Beratung erlebt man einen spannenden Kontrast zwischen gehobener Gastronomie und glitzernden Rummelplatz-Attraktionen. Die Küche gibt sich österreichisch-kreativ auf eigenwillige, durchaus gelungene Weise – so funktioniert der Spanferkelrücken mit grünem Spargel, Garnelen und Avocadosalsa bestens. Das Erdäpfelpüree zur glacierten Kalbsleber mit Zwiebelconfit müsste sich freilich nicht gar so verspielt im Weißbrot verstecken. Auf jeden Fall sollte man dem Käsewagen seine Aufmerksamkeit schenken! Der wahre Glanzpunkt im Lokal ist aber der Service, man fühlt sich rundum wohl, gut umsorgt, professionell und wirklich freundlich bedient. Da kann man sich auch auf die empfohlene Weinbegleitung aus dem bestens sortierten Weinkeller mit Wien-Schwerpunkt verlassen.



 Zertifikat für Exzellenz 2013

mawieser

Wien, Österreich

1 Bewertung

[“Moderne Wiener Küche mit Top Preis/Leistungsverhältnis”](#)

Bewertet am 22. Juni 2013

Wir haben im Eisvogel unsere Hochzeitstag gefeiert, nach einer Fahrt mit den privaten Luxuswagon mit Sekt im Riesenrad. Die Wiener Küche ist bogenständig, raffiniert und kreativ zugleich ohne aber künstlich zu wirken. Das Preis/Leistungsverhältnis ist in Hinblick auf die Qualität der Speisen und die Portionsgrößen in dieser Klasse (immerhin 2 Gault Mileau Hauben ausgezeichnet) für mich wirklich sehr gut. Das... Mehr

Edeltraud M

Wien, Österreich

[“Unverändert gut”](#)

Bewertet am 14. Juni 2013

Wir waren zum Mittagslunch - auf der herrlichen Terrasse - leider wenige Gäste Vorspeise - Hauptspeise - alles in Ordnung - sehr gute offene Weine - Bedienung war auch in Ordnung - es gab nichts zu beanstanden.