



KommR Peter Dobcak, MSc
Obmann der Fachgruppe Gastronomie

„Etwas ganz Wunderbares!“

So ein Schöpfgericht – oder besser gesagt ein Eintopf – ist schon etwas Wunderbares! Besonders in der kalten Jahreszeit, wenn sich der Mensch in die eigenen vier Wände zurückzieht, ist es ein herrliches Gefühl, vom Geruch eines Eintopfs empfangen zu werden. Automatisch rücken die Familie oder Freunde zu Besuch näher um den Tisch zusammen, wenn „ein Topf“ serviert wird. Der „Schöpfer“ macht die Runde, einem gemütlichen Essen steht nichts mehr im Wege.

Ursprünglich für einfache Leute gedacht, ist ein Schöpfgericht ein typischer Vertreter nachhaltiger Küche. Die Köchin kann fast jedes Produkt als Zutat verwenden, bleibt etwas übrig, dann wird der Rest einfach für die nächste Mahlzeit aufgehoben. Und, oh Wunder, nochmals aufgewärmt, vielleicht mit anderen Zutaten ergänzt, schmeckt mancher Eintopf am nächsten Tag noch viel besser.

Zu gerne erinnere ich mich an meine Kindheit und die schmackhaften Schöpfgerichte meiner Mutter, die sie uns vier Kindern zubereitet hat. Besonders das gemeinsame Essen im Familienkreis, heute viel zu selten genossen, hat uns Wärme, Kraft und Geborgenheit vermittelt. Ein Gefühl von Sicherheit, das für mein späteres Leben durchaus prägend war.

Herzlichst,
Ihr

für die kalte Jahreszeit



CANTINETTA ANTINORI

FIRENZE - ZÜRIGO - VIENNA - MOSKA
FLORENTINISCHES FLAIR

Die Cantinetta Antinori im Herzen von Wien
führt Feinschmecker in die Welt der
toskanischen Düfte und Aromen.

Das Restaurant verzaubert seine Gäste nicht
nur mit der Atmosphäre von Florenz, sondern
auch mit toskanischen Spezialitäten und
hausgemachten Pastagerichten. Dazu werden
edle Tropfen aus dem Hause Antinori gereicht.
Die kulinarischen Köstlichkeiten lassen nicht
nur das Feinschmeckerherz höher schlagen,
sondern bringen auch im Winter einen Hauch
von Sommer und Sonne ins Leben!

Getrüffeltes Risotto mit Spumante.

Tägl 11.30 - 24 Uhr,

(auch an Sonn- & Feiertagen!)

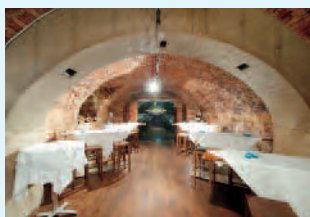
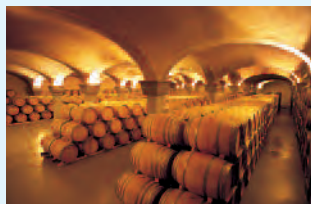
Warme Speisen durchgehend bis 23.00 Uhr

1010 Wien, Jasomirgottstraße 3 – 5

Tel. 533 77 22, Fax 533 77 22 – 11

office@cantinetta-antinori.at

www.cantinettaantinori-vienna.at



CHE BELLISSIMO AMBIENTE!

Florentinisch inspirierte Küche, authentisch
und schlicht. Einfache, bodenständige
Gerichte. Auserlesene italienische Weine
und coole Cocktails begleiten die Speisen.

Sie genießen Italienische Gastfreundschaft
an einem geschichtsträchtigen Ort mitten in
der Innenstadt. Exklusiver Extraraum im Keller-
gewölbe – das REFETTORIO – für Ihre private
oder geschäftliche Feier!

**Brotcremesuppe mit schwarzer
Nordia-Trüffel.**

Herzlich willkommen!

TÄGLICH von 11.30 – 1 Uhr geöffnet;
warme Speisen durchgehend bis 23 Uhr.

Göttweihergasse 2, 1010 Wien

Tel.: +43 1 512 22 11

Fax: +43 1 512 22 11 11

office@procacci.at
www.procacci-vienna.at

Feine Schöpfgerichte

CAFÉ RITTER

Wiener Kaffeehausstradition seit 100 Jahren!
Die Atmosphäre wird von den hohen Räumen,
den Billard- und Spieltischen geprägt.

Die kulinarischen Genüsse sind umfangreich:

Frühstück auch für Spätaufsteher,
Tagesgerichte je nach Saison und die
beliebten Kaffeehausklassiker sowie allerlei
Süßspeisen und hausgemachte Kuchen.

Zu den ausgesprochenen Spezialitäten
gehören das Ritter-Pfandl oder
Omas Rindsgulasch im Topf!

**Diverse Gulaschspezialitäten
und Specklinsen.**

Mo-Fr 8 - 24 Uhr

Sa 9 - 22 Uhr

So & Feit 14 - 22 Uhr

1160 Wien,

Ottakringerstr. 117

Tel. 486 12 53

service@cafe-ritter.at
www.cafe-ritter.at



BASTEI BEISL

Ein Kleinod der Wiener Gastlichkeit im Herzen Wiens. Beste
Wiener Küche, Monats-Spezialitäten, erlesene Getränke,
bestens gezapftes Bier, besonders freundliches Service.

Kurz gesagt: Das Wiener Beisl lebt!

Erdäpfelgulasch aus dem Reindl mit vielerlei Wurst.

Mo-Fr 9-24 Uhr, Sa 11-15 Uhr & 18-24 Uhr, So. geschlossen

1010 Wien, Stubenbastei 10

Tel. 512 43 19

restaurant@basteibeisl.at www.basteibeisl.at

für die kalte Jahreszeit



WALDVIERTLERHOF

Unseren Gästen stehen sieben unterschiedlich eingerichtete Räume zur Verfügung. Jägerstüberl, Wintergarten und Waldviertlerstüberl eignen sich sehr gut für geschlossene Veranstaltungen. Klassische, traditionelle österr. Küche. Hervorragende wöchentliche Mittagsmenüs. Spezielle Themenmenüs (z.B. Wildwochen etc.). Unsere Restaurantleiterin berät Sie gerne bei Ihrer Reservierung für kleine bis große Veranstaltungen.

Fiakergulasch mit Salzerdäpfel
Kalbsrahmbeuschel mit Serviettenknödel

1050 Wien, Schönbrunnerstraße 20
Mo-Sa 10-24, Tel.: 01/586 35 12

www.waldviertlerhof.at



WIEDEN BRÄU

Altwiener Braugasthaus mit abwechslungsreicher Wochenkarte mit saisonalen Speisen und Mittagsmenüs.

Happy Hour mit selbstgebrauten Bierspezialitäten zwischen 14 und 18 Uhr zum 1/2 Preis!

Free Wave – Gratis WIFI Hotspot

Nichtraucherlokal – Für Raucher besteht weiterhin die Möglichkeit, im Freien im Gastgarten zu rauchen!

Traditionelles Fiakergulasch

Mo-So 11:30-24 Uhr

1040 Wien, Waaggasse 5

Tel. 586 03 00

www.wieden-braeu.at office@wieden-braeu.at