



KommR Peter Dobcak, MSc
Obmann der Fachgruppe Gastronomie

„Fasching und Fastenzeit!“

Der besonders kurze Fasching 2016 lässt die Fastenzeit rasch näher kommen. Auch in Österreich wird diese traditionell mit dem Heringsschmaus begonnen. In den 40 Tagen der Fastenzeit soll weder Fleisch von warmblütigen Tieren noch Alkohol konsumiert werden. Der Fisch, weil nicht blutend, hat sich rasch als Alternative gefunden. Und ganz besonders der Hering, der sich wegen seiner entschlackenden Wirkung auf den Körper, als die Fastenspeise durchgesetzt hat.

Die Ausnahme vom Alkoholverbot ist das Fastenbier. Ein sehr kräftiges und nahrhaftes Bier, ursprünglich von Mönchen gebraut. Mit diesem Bier sollte das Fastengebot ein wenig erleichtert werden. Oft mussten die Mönche aufgrund von strengen Ordensregeln lange auf die Nahrungsaufnahme verzichten. Um sich trotzdem zu kräftigen, die täglichen Aufgaben waren ja doch zu erledigen, tranken sie bis zu 5 Krüge von dem starken Bier pro Tag. Eine amüsante Vorstellung wenn wir daran denken wie wir uns nach 5 Halben eines Bockbiers fühlen.

Herzlichst,
Ihr



SCHICK-HERINGSSCHMAUS IM HOTEL & RESTAURANT STEFANIE Aschermittwoch, 10. Februar 2016 um 18.30 Uhr

Das Team des Restaurants STEFANIE
verwöhnt Sie mit Köstlichkeiten
von A wie Austern bis Z wie Zander!

Preis: 69,00 pro Person
inkl. Aperitif und Musik



HOTEL & RESTAURANT STEFANIE
Taborsstraße 12, 1020 Wien, Tel. (01) 211 50-0
www.restaurant-stefanie.at



AL CAMINETTO

Traditionell bietet **Mario Collot**, der Patrone des beliebten Ristorante, im Februar zwei außergewöhnliche kulinarische Highlights: den Start macht am **10. und 11.**

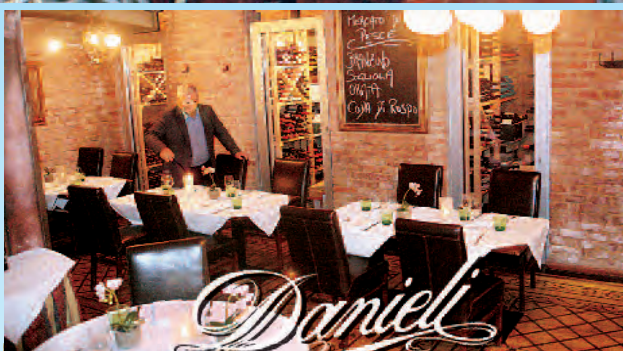
Februar das sensationelle **Heringsschmaus-Bufferet**, das die feinsten Variationen an Fischgerichten & Co bereithält. Vom **14. bis 16. Februar** steigt im Al Caminetto das **Festival d'Amore** – ein Muschelfest rund um den Valentinstag – genießen Sie hier Miesmuscheln, die in drei köstlichen Variationen angeboten werden!



Tägl. 10-11 Uhr, 1010 Wien, Krugerstraße 4, Tel. 513 97 79

www.alcaminetto.at

Heringsschmaus



Danieli



Bereits seit 1996 verwöhnt das Danieli seine Gäste mit feinsten italienischen Gerichten in einem gemütlich sehenswerterem Ambiente. Geboten werden variantenreiche Antipasti, herrliche Holzofen-Pizzen, Risotti, Muscheln, Fische vom Grill bis zu den Hummer-Spaghetti, dem absoluten Klassiker des Hauses. Durchgehend warme Küche, seit 2013 ein Nichtraucherlokal!

Täglich 10-24 Uhr geöffnet

1010 Wien

Himmelfortgasse 3/Ecke Kärntnerstraße

Tel 513 79 13

www.danieli.at

Fisch Spezialitäten aus Dalmatien

Restaurant ILIJA
1080 Wien, Piaristengasse 36



Tel. 01/408 54 31
www.ilija.at | office@ilija.at

Täglich von
11 – 15 Uhr und 18 – 00 Uhr

Sonntag Ruhetag!

Wir freuen uns auf Ihr kommen!





WIENER WIA-Z'HAUS

Fühlen Sie sich bei bester Wiener Küche und schmackhafter Hausmannskost wie zu Hause!

Größter Wert wird auf täglich frische, regionale Produkte gelegt, die Schmänerlkarte wird durch saisonale Spezialitäten abwechslungsreich gestaltet. Das Lokal ist liebevoll mit Sammelstücken dekoriert und lädt zum Plaudern und genießen ein.

Mo-Fr 11:30-15 Uhr und 18-22 Uhr

1040 Wien, Gußhausstraße 24, Tel. 505 45 07

wiazhaus@chello.at www.wiener-wiazhaus.at



RISTORANTE PAOLO

Ein Restaurant einfach zum Wohlfühlen! Authentisch mediterrane Küche mit italienischen und dalmatinischen Köstlichkeiten. Fischspezialitäten und Meeresfrüchte werden variantenreich zubereitet und verzücken auch den verwöhntesten Gaumen.

Besonders beliebt: die romantischen Candle Light Dinner!

Mo-Sa 11:30-14.30 und 17:30-23:30 Uhr (auch Feiertags), Do: Ruhetag

1030 Wien, Paulusgasse 8, Tel. 713 42 73

Office@paolo.at www.paolo.at