

## LOKALTIPPS

### HIPPER KRAFTPLATZ IM VULKANLAND

Das Seehaus Riegersburg ist vieles, aber bestimmt kein normales Freibadbuffet. Es ist Café, Restaurant, Pizzeria und In-Lokal in einem. Darauf haben sich die Betreiberinnen Romana und Laura Puchleitner verständigt. Schon die Einrichtung verspricht Wohlfühlatmosphäre. Und dann erst die schöne Terrasse direkt am See mit Blick auf die Riegersburg. Hier lässt es sich auf jeden Fall aushalten. Dafür verantwortlich ist auch Küchenchef Andreas Puntigam, der gekonnt versucht, den Spagat zwischen Snacks für zwischendurch bis hin zu ordentlicher Restaurantküche zu schaffen. So finden sich auf der Karte etwa Suppen, Salate, Pizza und Pasta, Burger, Schnitzel, Fisch- und Fleischgerichte sowie köstliche Mehlspeisen. Die Weine aus dem Vulkanland sind natürlich die optimalen Begleiter und das umfangreiche Bierangebot – wie etwa ein frisch gezapftes Puntigamer oder ein alkoholfreies Gösser Naturgold – kann sich ebenfalls sehen lassen.



#### Seehaus Riegersburg

8333 Riegersburg, Riegersburg 205  
Tel.: 03153 72106  
[www.genuss-riegersburg.at](http://www.genuss-riegersburg.at)  
Öffnungszeiten:  
Mo. bis So. von 9 bis 23 Uhr

### WIENER WIRTSHAUSKÜCHE DER EXTRAKLASSE

Das traditionsreiche Wirtshaus Stasta in Liesing ist bis auf den letzten Platz ausreserviert – verständlich. Der Empfang ist herzlich, das Personal freundlich und aufmerksam und strömt trotz des Trubels professionelle Ruhe aus. Kein Wunder, ist doch der Oberkellner bereits seit 1972 mit dabei. Er empfiehlt als Vorspeise ein lauwarmes Kalbskopfcarpaccio, die herzhaften Minigrammelknödel oder ein handgeschnittenes Tatar vom Rinderfilet. Neben einer ansehnlichen Steakauswahl finden sich unter den Hauptspeisen großartige Klassiker der Wiener Wirtshausküche, wie etwa Zwiebelrostbraten, Kalbsleber oder Tafelspitz. Die Dessertkarte macht einem die Auswahl ebenfalls nicht einfach. Dazu gibt es Bio-Säfte vom Bauernhof und eine erstklassige Weinkarte mit ausgesuchten Tropfen. Eine erlesene Auswahl an besonderen Bieren – wie das Schwechater Zwickl, das Hausbier oder das Gösser Spezial – zeugt von einer gepflegten Braukultur.



#### Hotel-Restaurant Stasta

1230 Wien, Lehmannsgasse 11  
Tel.: 01 8659788, [www.stasta.at](http://www.stasta.at)  
Öffnungszeiten:  
Mo. bis Sa. von 11 bis 15 Uhr  
und von 18 bis 23 Uhr  
Frühstückszeiten:  
Mo. bis Fr. von 6:30 bis 10 Uhr  
Sa. und So. von 7 bis 10 Uhr

## WAS PERFEKTE FASSBIERQUALITÄT AUSMACHT

*Frisch gezapft – beste Bierqualität vom Frühschoppen bis zur Sperrstunde.*

*Für den perfekten Genuss von frischem Fassbier schenkt der Zapfer jedem Glas die vollste Aufmerksamkeit. Bewusst bildet sich beim ersten Einschenkvorgang bis zur Hälfte Schaum im Glas. Nach zwei bis drei Wiederholungen hebt sich eine feine Schaumkrone aus dem Glas, die das Herz aller Biergenießer höher schlagen lässt. Der Zapfhahn berührt dabei nie den Schaum, so bleibt er vom ersten bis zum letzten Glas des Tages sauber und gewährt FASSzinierende Bierqualität.*



*Michael Leingartner,  
österreichischer Bier-  
sommelier-Staatsmeister*