



## Tradition & MODERNE GASTLICHKEIT

Willkommen im neuen kulinarischen Hotspot des Wiener Praters!

Der PRATERZAUBER wird auch Sie verzaubern mit Wiener Atmosphäre, dem Lokalkolorit des Wiener Praters und den Köstlichkeiten der Wiener Küche, verfeinert mit internationalen Spezialitäten!

Genießen Sie wundervolle Augenblicke im Herzen der Stadt zu jeder Tageszeit!

Wir verwöhnen Sie ganztägig mit unseren Schmankerln, mit einem hervorragenden Mittagsmenü und unseren á la Carte Speisen.

Unsere wechselnde Karte ist nicht nur der Region, sondern auch der Saison angepasst. So finden sich zu jeder Jahreszeit die passenden Speisen und Zutaten auf unserer Karte.

Herausragend sind die Fischspezialitäten, die täglich frisch aus den Gewässern und Züchtungen kommen.

Der Fleisch Humidor ist einzigartig in Wien und bietet höchste Fleischqualität von ausgesuchten Züchtern.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und eine schöne Zeit im PRATERZAUBER!



## DIE GESCHICHTE

Hier, wo heute das Restaurant Praterzauber seine Gäste bewirbt, das weltberühmte Wachsfigurenkabinett Madame Tussaud's seine Figuren ausstellt und der Vorplatz des Wiener Praters die Besucher empfängt, fühlt man die Tradition und Geschichte des Ortes.

Als der Prater 1766 durch Kaiser Joseph II., dem Sohn der berühmten Kaiserin Maria Theresia, für die Allgemeinheit geöffnet worden war, ließ sich Fürst Gallitzin beim Eingang der Hauptallee ein Sommerhaus mit an das Gebäude anschließenden und für den Kaiserhof reservierten Parkteil, dem sogenannten Kaisergarten, erbauen. 1891 wurde das gesamte Grundstück, der nunmehrige "Englischen Garten" an den Unternehmer Gabor Steiner verkauft.

Steiner errichtete noch im selben Jahr den Vergnügungspark "Venedig in Wien", den er am 18. Mai 1895 eröffnete. Bis zum Beginn des ersten Weltkrieges 1914 fanden alljährlich wechselnde Präsentationen statt, im Jahr 1897 wurde inmitten des Parks das Riesenrad gebaut.

Nach einer Unterbrechung während des Ersten Weltkriegs verwandelte sich der Kaisergarten 1919 wieder in einen Vergnügungspark. 1924 eröffnete der Park unter der Devise "Die bunte Stadt".

Im April 1945 wurden die Anlagen im Zuge der Schlacht um Wien fast gänzlich zerstört. In der Nachkriegszeit wurde der Kaisergarten daher wieder als Park gestaltet; die Eingänge zu unterirdischen Luftschutzbunkern und andere Kriegsrelikte wurden entfernt. Am Rand des Kaisergartens wurden 1964 nahe der Hauptallee ein neues Planetarium und das Pratermuseum eröffnet



## VORSPEISEN

Gebackene Blunzenradl'n <sup>A,C,L</sup> Erdäpfel-Vogersalat	€ 9,50
Tatar vom Alm Ochs <sup>A,C,D,G,M</sup> Klassisch - Toast   Butter   Schalotten   Kapernbeeren	€ 16,00
Surf & Turf - Garnele   Kresse   Chilimayo	€ 19,00
Gegrillter Ziegenkäse auf buntem Blattsalat <sup>G</sup> Früchte der Saison   Granatapfel	€ 14,00
Caesar Salad <sup>A,C,D,G,M,O</sup> mit gegrillten Steingarnelen	€ 10,50 € 18,50
mit gegrillten Hühnerstreifen	€ 13,50

## SUPPEN

Wiener Erdäpfelsuppe <sup>G,L,O</sup> Wurzelspeck   Pilze	€ 6,50
Eisgekühlte Gurkenrahmsuppe mit Dille <sup>G</sup> gegrillte Garnele   Dille	€ 5,50 € 8,50
Kräftige Rinderbouillon mit Wurzelgemüse und Schnittlauch <sup>A,C,L,G</sup> mit Frittaten, Kaiserschöberl oder Leberknödel	€ 5,00



## WIENER SCHMANKERLN

Geschmorte Ochsenbackerln <sup>G,L,O</sup> Portwein-Schalotten   Erdäpfelpüree	€ 18,00
Gebackene Fledermaus vom Schwein <sup>A,C,M</sup> Erdäpfel-Vogerlsalat	€ 16,00
Kalbsrahmbeuschel <sup>A,D,C,G,L,O</sup> gebratene Serviettenknödel	€ 14,50
Hüferschwanzel <sup>G,L,M</sup> gekochtes Rindfleisch   Rösti   Apfelkren   Spinat   Schnittlauchsauce	€ 17,00
Original Wiener Schnitzel vom Kalb <sup>A,C,M</sup> Erdäpfel-Vogerlsalat   Zitrone   Preiselbeeren	€ 19,00
Schnitzel vom Maishuhn <sup>A,C,M</sup> Erdäpfel-Vogerlsalat   Zitrone	€ 13,50
Wiener Fiaker Gulasch <sup>A,C,O</sup> Spiegelei   Mini-Sacherwürstl   Essiggurkerl	€ 16,00
Dreierlei vom Kalb <sup>A,C,L,O</sup> geschmortes Kalbsvögerl   gebratener Kalbsrücken   gebackenes Kalbsbries buntes Gartengemüse   hausgemachte Bandnudeln	€ 23,00

## SÜSSWASSERFISCHE

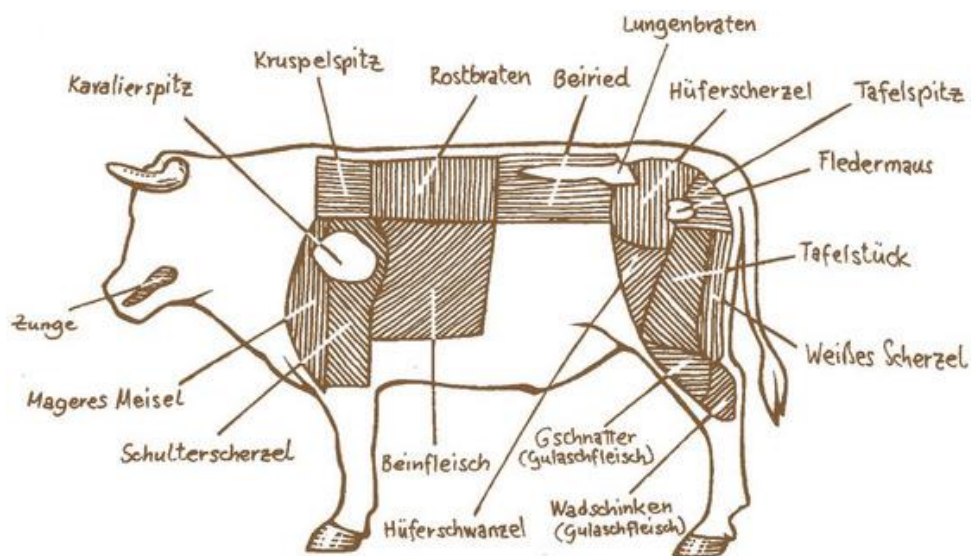
Gebirgsforelle „Müllerin“ <sup>A,G</sup> Petersilienerdäpfel	€ 19,50
Rostbraten vom Zanderfilet <sup>A,G</sup> Mangold   Rosmarin-Erdäpfel	€ 19,50
Karpfen aus dem Waldviertel <sup>A,G</sup> „Serbische Art“ Knoblauch   Petersilienerdäpfel	€ 17,50
Karpfen gebacken <sup>A,C</sup> Erdäpfel-Vogerlsalat	€ 17,50



## VOM GRILL & STEAKS

Der Fleisch Humidor ist einzigartig in Wien und bietet höchste Fleischqualität von ausgesuchten Züchtern.

*All unsere Steaks sind auch mit einer Kräuterkruste erhältlich.  
Gerne helfen wir bei der Wahl Ihres Steaks!*



Dry Aged Beef liefert die besten Steaks der Welt. Die Trockenreifung des Fleisches, das sogenannte „Dry Aging“, ist das älteste Verfahren der Fleischreifung. Hierbei wird das Fleisch am Knochen über einen gewissen Zeitraum bei kontrollierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit abgehängt.



## VOM GRILL

<b>Praterzauber - Duett</b> <sup>G,L,O</sup>	<b>€ 26,00</b>
Argentinisches Angus Rinderfilet   Balsamico Gänseleber Erdäpfeluree   karamellisierte Pfeffer-Ananas	
<b>Surf &amp; Turf</b> <sup>A,B,G,L,M,O</sup>	<b>€ 35,00</b>
150 g Filetsteak   halbe Languste Marktgemüse   Pariser Erdäpfel   Petersilien-Knoblauchöl	
<b>Surf &amp; Turf – Das Besondere für 2 Personen</b> <sup>A,B,G,L,M,O</sup>	<b>€ 69,00</b>
150 g Filet   200 g Maishuhnbrust Supreme   300 g Ribeye Steak   Languste, Jakobsmuscheln   Marktgemüse   Pariser Erdäpfel   Petersilien-Knoblauchöl	
<b>Praterzauber Grillplatte für 2 Personen</b> <sup>A,G,L,M,O</sup>	<b>€ 65,00</b>
das Beste vom Rind   Kalb   Huhn vom Grill   gemischter Salat   Pommes Frites	
<b>Prater Burger</b> <sup>A,C,G,M,L</sup>	<b>€ 14,00</b>
180 g Rindfleisch Patty   Zwiebelconfit   Cole-Slaw Ochsenherztomate   Steakhouse-Pommes	
<b>Lammkotelett</b> <sup>A,G,L,O</sup>	<b>€ 26,00</b>
Grillgemüse   cremige Polenta   Rosmarinjus	

## STEAKS

Bitte wählen Sie Beilagen und Saucen aus der Karte

### Rinderfilet Steak aus Österreich

180 g - € 22,00
250 g - € 29,00
350 g - € 39,00

### Ribeye Steak aus Österreich

zart gereifte Hochrippe, ohne Knochen, besonders saftig

300 g - € 26,00
400 g - € 32,00

## BITTE WÄHLEN SIE AUS UNSEREM FLEISCH - HUMIDOR

### Dry Aged Beef aus Österreich

Porterhouse Steak - 800-1200 g	100 g - € 10,00
T-Bone Steak - 600-1000 g	100 g - € 10,00
Rump Steak - 200-600 g	100 g - € 10,00
Ribeye Steak am Knochen - 600-1000 g	100 g - € 10,00
Tomahawk Steak - 1000-1800 g	100 g - € 10,00
Entrecôte – ab 180 g	100 g - € 10,00

### Rindfleisch aus Südamerika, Australien und Uruguay

Porterhouse Steak - 800-1200 g	100 g - € 14,00
T-Bone Steak - 600-1000 g	100 g - € 14,00
Rump Steak - 200-600 g	100 g - € 14,00
Ribeye Steak am Knochen - 600-1000 g	100 g - € 14,00
Tomahawk Steak - 1000-1800 g	100 g - € 14,00
Filet Steak - ab 180 g	100 g - € 16,00



## HAUSGEMACHTE DIPS & SAUCEN

Aufgeschlagene Kräuter-Knoblauchbutter <sup>G</sup>	€ 2,50
Sauce Béarnaise <sup>C,G,M,O</sup>	€ 2,50
Rinderjus <sup>L,O</sup>	€ 3,50
Pfeffersauce <sup>G,L,O</sup>	€ 3,50
Barbecue Sauce <sup>M,L</sup>	€ 2,50
Sour Cream Dip <sup>C,G</sup>	€ 2,50
Habanero Shot <sup>O</sup> extra scharf	€ 3,50

## BEILAGEN

Avocado gefüllt mit Tomaten-Salsa	€ 5,50
Pimientos de Padron mit grobem Meersalz	€ 5,50
Buntes Grillgemüse	€ 4,50
Gemüsepfanne – mild gewürzt & scharf angebraten <sup>G</sup>	€ 4,50
Asia - Wok Gemüse <sup>N,A</sup>	€ 4,50
Speck-Fisolen <sup>G</sup>	€ 3,50
Ofenkartoffel mit Crème Fraîche und Schnittlauch <sup>G</sup>	€ 5,00
Steakhouse Pommes	€ 3,50
Süßkartoffel Pommes	€ 4,00



## VEGETARISCHE GERICHTE UND GSUND´S

Schwammerlgulasch <sup>A,C,G,O</sup> gebratene Serviettenknödel	€ 12,00
Karamellierte Spitzkrautfleckerl <sup>A,O</sup> grüner Blattsalat	€ 9,00
Ziegenkäse <sup>A,C,G,O</sup> gegrillt   bunter Blattsalat   Früchte der Saison	€ 12,00
Hausgemachte Ravioli <sup>A,C,G</sup> Blattspinat   Ricotta   Parmesan   Rucola	€ 9,00
Safranrisotto <sup>A,C,G</sup> gegrilltes Gemüse	€ 11,00

## SALATE

Steirischer Backhendlsalat <sup>A,C</sup> Erdäpfel-Vogerlsalat   Kernöl	€ 12,50	
Gemischte Salatplatte <sup>C,O</sup> Frische Salate   gekochtes Ei	€ 7,50	
Caesar Salad <sup>A,C,D,G,M,O</sup> mit gegrillten Steingarnelen	€ 10,50 € 18,50	
	mit gegrillten Hühnerstreifen	€ 13,50
Rindfleischsalat <sup>A,O,M</sup> Käferbohnen   rote Zwiebel   Gebäck	€ 9,00	

## BEILAGENSALATE

Gurkenrahmsalat <sup>G,O</sup>	€ 4,50
Tomatensalat mit Jungzwiebel <sup>O</sup>	€ 4,50
Erdäpfel-Vogerlsalat <sup>L,M,O</sup>	€ 4,50
Bunter Blattsalat <sup>O</sup>	€ 4,50
Gemischter Salat <sup>O</sup>	€ 4,50
Krautsalat mit Speck <sup>O</sup>	€ 4,00





## SÜSSER ABSCHLUSS

Espresso Praterzauber <sup>C,G,H,O</sup> Kaffee nach Wahl   Crème Brûlée   Praline   Früchteragout	€ 9,50
Dreierlei von der Schokolade <sup>A,C,G,H,O</sup> Mango und rosa Pfeffer	€ 9,50
Duett vom Topfenknödel <sup>A,C,G,H,O</sup> Zwetschkenröster	€ 9,50
Palatschinken (2 Stück) <sup>A,C,G</sup> Marillenmarmelade aus der Wachau <sup>O</sup>	€ 5,00
Nougat <sup>H</sup>	€ 6,00
Vanilleeis und Schokolade <sup>C,G</sup>	€ 6,00
Kaiserschmarr'n <sup>A,C,G,O</sup> Marillenröster	€ 9,00
Der Prater verzaubert Fragen Sie Ihren Kellner nach unserer süßen Empfehlung	€ 8,50



## GETRÄNKEKARTE

<b>WEIN</b>	<b>0,125 l</b>
Grüner Veltliner Löss 2020, Schloss Gobelsburg, Kamptal	€ 4,00
Wiener Gemischter Satz DAC 2020, Christ, Wien	€ 4,40
Gelber Muskateller DAC 2020, Skoff Original, Südsteiermark	€ 4,70
Wiener Rosé Antoinette 2020, Fuhrgassl-Huber, Wien	€ 4,10
Zweigelt Bisamberg 2017, Christ, Wien	€ 4,30
Blaufränkisch 2017, Höpler, Leithaberg	€ 4,30
Oxhoft [BF/ZW/CS] 2015, Birgit Braunstein, Leithaberg	€ 6,20

## SCHAUMWEIN

### CHAMPAGNER DES HAUSES

Chanoine Frères 1730 - Réserve privée - Brut	0,1 l - € 8,10   0,75 l - € 68,00
Chanoine Frères 1730 - Réserve privée - Brut Rosé	0,1 l - € 8,10   0,75 l - € 68,00
Laurent-Perrier – Brut	0,1 l - € 15,50
Zonin Cuvée 1821 - Prosecco Spumante - Doc Brut	0,1 l - € 3,70
Graf Hardegg - Große Reserve – Brut Rosé	0,1 l - € 6,70



Weißer Spritzer 0,25 l | 0,5 l - € 2,70 | € 5,40

Roter Spritzer 0,25 l | 0,5 l - € 2,70 | € 5,40

Aperol Spritz mit Prosecco € 6,90

Aperol Spritz mit Wein € 5,90

Hugo mit Prosecco € 6,90

## BIER

0,2 l | 0,3 l | 0,5 l

Gösser Helles € 1,90 | € 2,90 | € 4,60

Kaiser Doppelmalz € 1,90 | € 2,90 | € 4,80

Schwechater Zwickl € 2,00 | € 3,00 | € 5,00

Reininghaus Pils € 1,90 | € 2,90 | € 4,80

Weihenstephan hefetrüb 0,5 l Fl. - € 4,90

Gösser Naturradler Zirone 0,5 l Fl. - € 4,50

Gösser Natur alkoholfrei 0,5 l Fl. - € 4,30



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Soda	0,25   0,5   - € 1,00   € 1,80
Soda Zitron	0,25   0,5   - € 1,30   € 2,10
Gasteiner still / prickelnd	0,33   0,75   - € 2,80   € 5,20
S.Pellegrino	0,75   - € 6,40
Pago Apfelsaft naturtrüb	0,25   0,5   - € 2,80   € 5,20
Pago Apfelsaft naturtrüb mit Wasser	0,25   0,5   - € 1,70   € 3,20
Pago Apfelsaft naturtrüb mit Soda	0,25   0,5   - € 2,50   € 5,00
Organgensaft	0,25   0,5   - € 2,80   € 5,20
Orangensaft mit Wasser	0,25   0,5   - € 1,70   € 3,20
Orangensaft mit Soda	0,25   0,5   - € 2,50   € 5,00
Pago - Johannesbeere, Mango, Marille	0,2   - € 3,40
Pago - Johannesbeere, Mango, Marille mit Wasser	0,3   0,5   - € 3,60   € 3,90
Pago - Johannesbeere, Mango, Marille mit Soda	0,3   0,5   - € 3,90   € 4,40
Coca Cola / Coca Cola Zero	0,33   - € 3,20
Almdudler	0,33   - € 3,20
Frucade	0,33   - € 3,20
Ice Tea Makava	0,33   - € 4,50
Fentimans: Tonic Water, Ginger Ale, Ginger Beer, Rosé Limonade	0,2   - € 5,20
Zauber Eistee - hausgemacht (Grüner Tee, Rohrzucker, Limette, Minze)	0,5   - € 4,50
Zauber Limonade - hausgemacht (Grapefruit, Thymian, Läuterzucker, Zitrone)	0,5   - € 4,50
Mojito Soda ( Minze, Rohrzucker)	0,5   - € 4,50



## KAFFEE

Kleiner Brauner	€ 2,30
Großer Brauner	€ 3,60
Kleiner Espresso	€ 2,30
Großer Espresso	€ 3,60
Verlängerter	€ 3,00
Cappuccino	€ 3,20
Melange	€ 3,20
Café Latte	€ 3,60
Heiße Schokolade	€ 2,90
Heiße Schokolade mit Schlagobers	€ 3,20

## Tee

Früchte | Kamille | Grün | Schwarz | Pfefferminze | Hagebutte

Tee mit Milch	€ 2,20
Heiße Zitrone	€ 2,20



## ALLERGENINFORMATION

A - glutenhaltiges Getreide

B - Krebstiere

C - Ei

D - Fisch

E - Erdnuss

F - Soja

G - Milch oder Laktose

H - Schalenfrüchte

L - Sellerie

M - Senf

N - Sesam

O - Sulfite

P - Lupinen

R - Weichtier

*Information über Süßungsmittel*

*(gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)*

*\*) Enthält eine Phenylalaninquelle*

*\*\*\*) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken*



