



Schwammerlsuchen leicht gemacht! Herbstwochen im Strandcafé an der Alten Donau

12.09.2017 | Kunde: Strandcafé an der Alten Donau | Ressort: Wien / Chronik / Kulinarik
| Ankündigung

Bei den „Herbstwochen“, vom 12. bis 30. September, huldigt das Strandcafé an der Alten Donau dem König unter den Waldfrüchten: dem Steinpilz, auch „Herrenschwamm“ genannt. Kein anderer Pilz ist so aromatisch-bissfest und lässt sich auf so vielfältige Arten zubereiten. Ob klassisch gebacken mit Sauce „Trara“ oder in einer feinen pfeffrigen Sauce verkocht – auf die Feinspitze der Donaustadt wartet eine Geschmacksexplosion am Gaumen. Ergänzt wird das Angebot durch das Herbstgemüse schlechthin: den Kürbis.

Honorarfreies Fotomaterial, Copyright siehe Dateinamen, unter **FOTOLINK**

Wien, 12. September 2017. Einfach unwiderstehlich! Bei den Herbstwochen im Strandcafé an der Alten Donau (Florian-Berndl-Gasse 20, Wien 22) dreht sich alles um Pilz und Kürbis. Die beiden Schmankerln haben mehr gemeinsam als man auf den ersten Blick vermuten könnte. Beide sind vegetarische Alleskönner, lassen sich auf vielfältige Weise zubereiten, sind kalorienarm und strotzen vor Vitaminen. Besonders Steinpilze gelten aufgrund ihres hohen Vitamin D- und Kalzium-Gehalts als ausgesprochen wertvoll für den Menschen. Auch mit wichtigen Mineralien geizt der Herrenpilz nicht. Er enthält Eisen, Zink, Kalium, Mangan und Kupfer, kein Wunder also, dass er in den USA schon als „Superfood“ bezeichnet wird. Und der Kürbis? Auch der ist ein wichtiger Lieferant für Vitamine, u. a. Beta-Carotin und Mineralstoffe wie Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen und sättigende Ballaststoffe. Aber genug der grauen Theorie und ab in die Pilzküche an der Alten Donau.

Festspiele für Vegetarier

Beginnen wir mit der Kürbiscremesuppe, verfeinert mit einem Hauch von Ingwer, ist sie das ideale Gericht, sich innerlich von Kopf bis Fuß aufzuwärmen, denn langsam werden die Nächte auch in Wien kühler. Leider! Streng vegetarisch geht es mit den beiden Klassikern der österreichischen Pilz- und Kürbisküche weiter. Ganz nach dem Motto, „Einmal am Tag braucht der Mensch etwas ‚Aussabochnes‘“, werden gebackene Steinpilze mit Sauce Tartar und Blattsalat bzw. gebackener Kürbis mit Sauce Tartar serviert. Wer trotzdem Gusto auf Fleisch hat, der bestellt am besten Hühnerschnitzel in der Kürbiskernpanier, dazu Blattsalat, oder die Schweinsmedaillons auf Steinpilzsauce mit Kroketten. Das Strandcafé wünscht guten Appetit!

Öffnungszeiten:

Täglich geöffnet von 10 bis 24 Uhr

Küche von 11:30 bis 22 Uhr

Service am Floß (ab 9. Juni):

Mo.-Fr. von 17 bis 24 Uhr

Sa., So., Feiertag von 11:30 bis 24 Uhr

Reservierungen: www.strandcafe-wien.at

Erreichbarkeit:

Erreichbar ist das Strandcafé an der Alten Donau mit öffentlichen Verkehrsmitteln (U1 Kagran, Straßenbahn Linie 26), zu Fuß, mit dem Fahrrad direkt über die Uferpromenade „An der unteren Alten Donau“ oder mit dem Auto (großer kostenloser Parkplatz vorhanden).

Strandcafé Ges.m.b.H.

Florian-Berndl-Gasse 20

1220 Wien

<https://www.facebook.com/Strandcafe.Alte.Donau/?fref=ts>

<http://www.strandcafe-wien.at/>