



Knochenjob für Prominente: Das große Charity-Wettessen „Ripperl against Cancer“ im Strandcafé an der Alten Donau

09.01.2018 | Kunde: Strandcafé an der Alten Donau | Ressort: Wien / Chronik / Gastronomie / Event / Gesellschaft | Einladung

Wie viele Ripperln schafft man für den guten Zweck? Am 15. Jänner um 17.30 Uhr lädt das - erstmalig auch im Winter geöffnete - Strandcafé an der Alten Donau zum großen Ripperl-Wettessen zugunsten von Dancer Against Cancer. Für jeden abgenagten Knochen werden vom Strandcafé 50 Cent an Dancer against Cancer gespendet. Der Gewinner erhält einen 500 Euro Gutschein. First come, first serve! Angekündigt haben sich auch zahlreiche Prominente wie die amtierende Miss Austria Celine Schrenk, Mister Austria Alberto Nodale, Adabei Christina „Mausi“ Lugner, Dancing-Star Roswitha Wieland, Model Kimberly Budinsky, „Mr. Zeit im Bild“ Hans-Georg Heinke u. v. m. Mehr Infos im Lokal oder auf: <https://www.facebook.com/anderAltenDonau/>

Honorarfreies Fotomaterial, Copyright s. Dateiname, unter: [LINK](#)

Wien, 9. 1. 2018. Auch im Winter glüht im Strandcafé der größte Holzkohlegrill Österreichs. Am 15. Jänner um 17.30 Uhr (pünktlich!) heißt es daher „nagen für den guten Zweck“. Bei „Ripperl against Cancer“, dem ersten Ripperl-Wettessen im Strandcafé an der Alten Donau (Florian-Berndl-Gasse 20, 1220 Wien), müssen gegen die Zeit köstliche Ripperln verspeist werden. Derjenige, der die meisten Knochen schön säuberlich abgenagt hat, erhält einen Gutschein fürs Strandcafé im Wert von 500 Euro. Für jeden Knochen spendet das Strandcafé 50 Cent an den Verein Dancer Against Cancer von **Yvonne Rueff**, die damit die Österreichische Krebshilfe unterstützt. Die Startgebühr für das Wettessen ist eine Spende von 5 Euro. Aufgrund der begrenzten Plätze gilt das Motto „First come, first serve“. Moderiert wird der Wettbewerb von Musiker **Gary Lux**. PULS 4-Fitnessguru **Roman Daucher** übernimmt die Rolle des Schiedsrichters. Für die exakte Zeitnehmung ist „Mr. Zeit im Bild“ **Hans-Georg Heinke** verantwortlich. Zahlreiche VIPs unterstützen die Aktion u. a. die amtierende Miss Austria **Celine Schrenk**, Mister Austria **Alberto Nodale**, Model und Moderatorin **Kimberly Budinsky**, Adabei **Christina Lugner**, die Dancing-Star-Profis **Roswitha Wieland** und **Danilo Campisi**, Manager **Heinz Stiastny**, oe24.tv-Moderatorin **Bianca Speck**, Adabei **Kathi Stumpf**, Fotograf **Alex List**, Model **Kathi Steininger** u. v. a.

Medienvertreter sind herzlich zu dieser Veranstaltung eingeladen. Wir ersuchen um Akkreditierung, siehe Anmeldung unten.

Wintergrillen an der Alten Donau

Egal wie tief die Temperaturen sind, das Strandcafé an der Alten Donau „heizt“ den ganzen Winter seinen Gästen ein. Auf dem Grill, im Backofen oder in der Pfanne zaubert die Küche eine köstliche Auswahl an Gerichten, die in der kalten Jahreszeit „von innen“ wärmen. Auf fünf Feuerstellen bereiten drei Grillmeister jene knusprigen Köstlichkeiten zu, für die das Lokal weit über die Grenzen Wiens hinaus berühmt ist: die Ripperln

(Spareribs), laut Meinung vieler Gäste die besten der Stadt, garniert mit knusprigen Braterdäpfeln und den klassischen Haussaucen „Rot und Weiß“. Auch wer Rind, Fisch oder Geflügel bevorzugt, muss nicht darben. Ausgelöste Hühnerkeulensteaks, würzige Hühnerflügel, Filetsteaks vom Bio-Jungrind „Styria Beef“ oder Scampispieße bekommen erst durch die Holzkohle den richtigen, kulinarischen „Kick“. Das Rind-, Schweine- und Hühnerfleisch stammt ausnahmslos von steirischen Lieferanten. Obst und Gemüse werden, je nach Jahreszeit, von Erzeugern aus der Umgebung angeliefert.

Wirtshausklassiker aus Backrohr und Pfanne

Wer klassische, österreichische Schmankerln bevorzugt, auf den warten die Wiener Wirtshausklassiker, wie das Original Wiener Kalbsschnitzel in der Pfanne gebacken mit Erdäpfelsalat, Pariser Schnitzel vom Kalb mit gebratenen Erdäpfeln, gebackenes Schweinsschnitzel mit Erdäpfelsalat, Cordon Bleu vom Schwein oder Huhn mit gemischtem Salat, Tafelspitz serviert im Suppentopf mit Cremespinat, Erdäpfelschmarren, Schnittlauchsauce und Apfelkren und vieles mehr. Fischfans können zwischen Karpfen- oder Zanderfilets „serbische Art“ mit Petersilerdäpfeln und Knoblauchbutter oder „gebacken“ mit Erdäpfelsalat wählen.

Fleischloses, Veganes und Süßes

Fleischlos glücklich wird man an der Alten Donau ebenfalls: Auf der Karte finden sich gebackener Emmentaler mit Sauce Tartar und Preiselbeeren, Eiernockerln mit Jungzwiebel und buntem Blattsalat und vegane gefüllte Paprika mit Paradeiserause und Salzerdäpfeln. Fisch & Fleisch ist schön und gut, aber was sagen Naschkatzen dazu? Die „schnurren“ ob hausgemachter Marillen- oder Schoko-Nusspalatschinken, Apfel- oder Topfenstrudel mit Vanillesauce, Strandcafé Honigtorte, Kardinalschnitten, Mohr im Hemd, Powidltascherln in Buttermohn oder Butterbröseln, Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster oder Apfelmus, sowie Malakoffnockerln mit Schokosauce und Schlag vor Begeisterung.

Was: R.A.C. – Ripperl Against Cancer

Wann: 15. Jänner, 17.30 Uhr

Wo: Florian-Berndl-Gasse 20, 1220 Wien

Teilnahmegebühr: Spende 5 Euro

Für jeden Knochen werden 50 Cent gespendet. Hauptgewinn ist ein 500 Euro Ripperl-Gutschein

++ Medienakkreditierung ++

Da die Gästeszah limitiert ist, ersuchen wir um ein zeitnahe Zusage! Anmeldung über unsere Homepage: [ANMELDUNG](#).

Öffnungszeiten:

Täglich geöffnet von 10 bis 24 Uhr

Küche von 11:30 bis 22 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/ anderAltenDonau/](https://www.facebook.com/anderAltenDonau/)

[http:// www.strandcafe-wien.at/](http://www.strandcafe-wien.at/)