



Promis ließen es „krachen“: Strandcafé an der Alten Donau lud zur Floß-Eröffnung mit Ripperln und Stelzen

01.05.2024 | Kunde: Strandcafé an der Alten Donau | Ressort: Wien / Chronik / Gastronomie | Presseaussendung

Stelzen-Debüt an der Alten Donau! Bei der traditionellen Eröffnung des legendären Holzfloßes servierte die Crew des Strandcafés an der Alten Donau zum ersten Mal in der mehr als hundertjährigen Geschichte der Ripperl-Hochburg auch „Stötzn“. Zahlreiche Prominente konnten der krachenden Schwarte nicht widerstehen: Bezirksvorsteher Ernst Nevriy, Schauspielerin Selina Graf, Dancing Star Conny Kreuter, Entertainerin Nadja Maleh u. v. a.

Honorarfreies Bildmaterial, Copyright siehe Dateinamen, finden Sie im [Pressebereich](#)

Wien, 1. Mai 2024. Tradition verdient Pflege, doch manchmal lockt der Ruf des Neuen: Bei der feierlichen Floßeröffnung des Strandcafés an der Alten Donau standen erstmals in der 123-jährigen Geschichte der Ripperl-Hochburg auch knusprige Stelzen auf der Speisekarte. Die guten Stücke wiegen rund 1,6 Kilo und werden mit Kren, Senf und Brot auf einem rustikalen Holzbrett zum Fixpreis von 28,90 Euro serviert.

Ripperl oder Stelze? Am besten beides!

Die geladene Prominenz hatte also die Qual der Wahl: knusprige Ripperln oder knusprige Schwarte von der Stelze? Die meisten, wie Bezirksvorsteher **Ernst Nevriy**, Autorin **Andrea Buday**, Schauspielerin **Selina Graf**, Austria Wien-Sportdirektor **Manuel Ortlechner** mit seiner Frau **Kerstin**, Dancing Star **Conny Kreuter**, Gewinnerin **Katharina Baumgartner**, Mr. Ferrari **Heribert Kasper**, Moderatorin **Kathi Steininger**, Entertainer und Moderator **Andy Lee Lang**, Rock ´n´ Roller **Dennis Jale**, Schauspielerin und Miss Earth **Enya Rock**, Entertainerin **Nadja Maleh**, Charity-Lady **Yvonne Rueff**, die Mister Austria **Alexander Höfler** und **Roman Schindler**, **Stephan Welan** (Stadt Wien Marketing), Unternehmensberater **Gerhard Seifried**, Miss Europe und Sängerin **Beatrice Turin** und Unternehmer **Heimo Turin** entschieden sich für beides und ließen die Schwarten krachen und die Ripperln knacken. Strandcafé-Chef **Andranik Yeritsyan**: „Die Stelze ist die perfekte Ergänzung zu den Ripperln auf unserer Speisekarte. Während unsere Ripperln für ihr saftiges Fleisch und ihre würzige Marinade bekannt sind, bietet die Stelze eine Kombination aus knuspriger Schwarte und dem zarten Fleisch darunter. Die Stelze ist nicht nur ein kulinarisches Highlight, sondern auch ein Symbol für Geselligkeit und gemütliches Beisammensein. Sie lädt dazu ein, gemeinsam mit Freunden und Familie zu genießen, und wo könnte man das besser als hier auf unserem Floß am Wasser?“

How to „Stötzn“ ...

Doch wie macht man eigentlich eine knusprige Stelze, bei der die Schwarte so richtig kracht? Hier ist Geduld gefragt. Zuerst wird die Stelze in einem Gewürzsud bei geringer Hitze vorgekocht. Danach folgt ein „Schröpfen“ der Schwarte und das Einreiben mit Salz und Kümmel. Erst dann wandert sie in den Ofen, wo die Stelze bei sanfter Hitze etwa 3-3,5

Stunden langsam gebraten und am Schluss mit viel Oberhitze knusprig gebraten wird. Das brennheiße Finale ist entscheidend, sorgt es doch für das typisch krachende Geräusch beim Reinbeißen in die Kruste.

Strandcafé: Seit 1921 die Ripperl-Institution an der Alten Donau

Das Strandcafé ist eine Wiener Institution mit langer Tradition. Seit 1921 werden an der oberen Alten Donau die Wiener mit Schmankerln verwöhnt. In ganz Wien und weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt ist das Strandcafé für seine einzigartigen Ripperln. Nirgendwo sonst sind sie in dieser einmaligen Kombination aus zartem, österreichischem Fleisch, ausgewogener Würze und perfekter Kruste zu finden. Kulinarik am Wasser wird im Sommer am legendären Holzfloß geboten, das Platz für bis zu 264 Gäste hat und einen einzigartigen Ausblick über die Wiener Skyline bietet.

Öffnungszeiten und Reservierung

Florian-Berndl-Gasse 20

1220 Wien

Mo -So & Feiertage

11:30 -23:00

Telefonische Reservierungen sind in der Zeit von 10-17h unter der Nummer +43 (0)1 203 67 47 möglich.

Reservierungen per Mail bitte an die servus@strandcafe-wien.at schicken oder auf www.strandcafe-wien.at

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.

[www.instagram.com/ strandcafe_alte_donau](https://www.instagram.com/strandcafe_alte_donau)

[www.facebook.com/ anderAltenDonau](https://www.facebook.com/anderAltenDonau)

www.strandcafe-wien.at