



Promis lüfteten das Gansl-Geheimnis an der Alten Donau

05.11.2024 | Kunde: Strandcafé an der Alten Donau | Ressort: Wien / Chronik / Gastronomie | Presseaussendung

Unter dem Motto „Wild auf Genuss“ lud die kulinarische Institution der Donaustadt, das Strandcafé an der Alten Donau, zur Verkostung der Herbst-Winterkarte mit knusprigen Gansln, herzhaften Wildschweinbraten, zartem Hirschragout und Zander. Eine Frage beschäftigte die geladene Prominenz besonders: Was ist das Geheimnis eines perfekten Gansls? Mit dabei: Schauspielerin Selina Graf, Moderatorin Kimberly Budinsky, Ex-Ski-Ass Hans Enn, Magier Nikolaus Fortelni, Kabarettistin Nina Hartmann, Mr. Ferrari Heribert Kasper, Dancing Star Conny Kreuter, Sänger Gary Lux und viel andere.

Honorarfreies Bildmaterial, Copyright siehe Dateinamen, finden Sie im **Medienbereich**

Wien, 5. November 2024. Wilde Genüsse an der Alten Donau. Bei einer VIP-Degustation bewies das legendäre Strandcafé an der Alten Donau, dass es noch viel mehr zu bieten hat als die legendären Ripperln oder die Stelze. Die neue Herbst-Winterkarte ist nämlich prall gefüllt mit kulinarischen Schätzen aus der Wiener Küche. Neben knusprigem Gansl, saftig-zart, mit einer knusprigen Haut, serviert mit saftigem Rotkraut und Erdäpfelknödeln, steht hier alles im Zeichen wilder Genüsse. So lassen Wildschweinbraten, Hirschragout oder Donau-Zanderfilet am Rost gebraten auch die Herzen von Nicht-Jägern höher schlagen. Und wer Fleischloses bevorzugt, durfte bei Kaiserschmarrn, Kastanienreis und vielem mehr schwelgen. Logisch, dass so eine kulinarische Vielfalt, gepaart mit Donaupanorama und Blick auf die Wiener Skyline, die heimische Prominenz magisch anzog...

Mit dabei waren Profi-Golfer **Markus Brier**, Sky-Moderatorin **Kimberly Budinsky**, Ex-Skistar **Hans Enn**, Magier **Nikolaus Fortelni**, Schauspielerin **Selina Graf**, Kabarettistin **Nina Hartmann**, Mr. Austria **Alexander Höfler**, Mr. Ferrari **Heribert Kasper**, Dancing Star **Conny Kreuter**, Musiker **Gary Lux**, Schauspielerin und Miss Earth **Enya Rock**, Sängerin **Victoria Rona**, Moderatorin und Model **Kathi Steininger**, Figaro **Josef Winkler**, Unternehmer **Friedrich Schiller**, Winzerin **Katharina Baumgartner** uva.

Das Gansl-Geheimnis: Weniger ist mehr!

Doch was macht eigentlich das perfekte Gansl aus? Strandcafé-Chef **Andranik Yeritsyan** bringt Licht ins Martinigansldunkel: „Beim Gansl gilt: Weniger ist mehr! Die perfekte Martinigans sollte mittelgroß sein – also nicht mehr als 2,8 bis 3,2 Kilo wiegen. Größere Tiere servieren wir nicht, da deren Fleisch meistens trocken ist. Wichtig ist auch die Bratensauce mit ihren typischen Röstaromen. Sie sorgt auch dafür, dass das Fleisch im Ofen nicht austrocknet. Dazu servieren wir Birne/ Preiselbeeren.“

Neben der Gans gibt es auch Entenbraten. Entenfleisch ist ebenfalls sehr weich und zart, ist aber dunkler und sehr aromatisch. Das Fleisch von männlichen Tieren ist oftmals besonders würzig, jenes der weiblichen Ente dafür meist saftiger. Besonders schmackhaft ist bei Enten die Haut, leider steckt in dieser aber auch das meiste Fett.

Aufgrund der enthaltenen ungesättigten Fettsäuren ist Entenfleisch aber trotzdem gut verträglich. Doch warum erweitert das Strandcafé seine Karte um wilde Genüsse? Ganz einfach: Es ist nachhaltiger als jeder andere Fleischgenuss und obendrein gesund, weist Wildfleisch doch nur etwa 2 Prozent Fettanteil auf. Zudem gelten Rehe als die „Feinschmecker“ unter den Waldbewohnern. Sie naschen nur an den feinsten Knospen. Dies wirkt sich auf die Fleischqualität und natürlich auch auf den Geschmack aus.

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 auf die Wiener Skyline bietet.

Öffnungszeiten und Reservierung

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.

Kontakt:

Strandcafé Ges.m.b.H.

Florian-Berndl-Gasse 20

1220 Wien

www.instagram.com/strandcafe_alte_donau

www.facebook.com/anderAltenDonau

www.strandcafe-wien.at

