

Oben ohne

Hoch hinaus geht es auf den nächsten Seiten. Wir stellen die coolsten Rooftop Bars in Wien vor. Altbewährtes trifft auf neue Partyadressen und auf Orte, die zum Relaxen unter freiem Himmel einladen.

Den Anfang macht die Aurora Bar. Gleich neben dem Hauptbahnhof verführt das Andaz Vienna am Belvedere mit ihrer Rooftop Bar. Ausgefallene Drinks und der Blick über ganz Wien ziehen die Gäste an. Namensgeber der Bar sind die glitzernd schönen Nordlichter. Zum Staunen ist nämlich auch das schicke skandinavische Design der Bar und die tolle Bedienung. Die Getränkekarte ist nichts für Unentscheidungs-freudige, denn auf 28 Seiten gibt es viele Möglichkeiten. Drinks mit dem Honigwein der Wikinger – Met – darf da natürlich nicht fehlen. Neben Einflüssen aus dem Norden gibt es aber auch den Cocktail namens Wiener Maid aus Gin, Zitrone, Rosenlimonade und Holunderblüte. Empfehlenswert ist außerdem der junge Römer aus Cognac, Wermut, Erdbeer-Cider und Zwetschke. Wer es lieber prickelnd haben will, sollte sich die Champagner-Kreationen ansehen. In diesem Sinne: Skoll!

Fotos: Andaz Vienna Am Belvedere



Skandinavisches Flair und Geschmack aus dem Norden im Glas.

Adresse: 10., Arsenalstraße 10

Öffnungszeiten: Sonntag bis Donnerstag von 16 bis 0 Uhr;

Freitag und Samstag von 16 bis 1 Uhr

Kontakt: www.bar-aurora.at ■



Feiern auf dem Dachboden

Längst kein Geheimtipp mehr ist die Rooftop Bar im 25hours Hotel beim Museumsquartier. Mit dem Außenaufzug geht es direkt in die Bar Dachboden.

Bei guter Sicht kann man von der Terrasse aus sogar bis zu den Weingärten Korneuburgs sehen. Hier trifft man untertags fleißige Arbeitsbienen, die ihr Homeoffice hierher verlegt haben. Eine gemütliche, ruhige Atmosphäre und gutes WLAN machen es möglich. Das Praktische: Für den Afterwork-Drink kann man gleich sitzen bleiben. Die Cocktail-Karte überzeugt mit zahlreichen Signature-Drinks wie den Very Berry aus Bombay Bramble, Limette, Hibiskussirup und Kirschlimo. Gin-Liebhaber kommen hier auf ihre Kosten. Zur Auswahl stehen 17 verschiedene Sorten. Hungrig muss die Bar keiner verlassen. Hier stehen traditionelle Speisen im Vordergrund: Leberkäs, Backendl-Salat, Kaspressknödel. Beim Design hat der Innenarchitekt sich von seinem letzten Zirkus-Besuch inspirieren lassen.

Adresse: 7., Lerchenfelder Straße 1–3

Öffnungszeiten: Montag bis Sonntag von 17 bis 23 Uhr

Kontakt: www.dachbodenwien.at ■



Fotos: Stephan Lemke

Blick auf die Wiener City vom Dachboden aus

**Ihr Partner der Wiener Gastronomie!**



TAXI 40100

Zu Gast bei Istros

Der thrakische Name der Donau lautet Istros sowie der griechische Gott des Flusses. In Wien verbirgt sich dahinter die neue It-Location am Donaukanal.

Wenn sich die Türen des Lifts im siebenten Stock des neuen Radisson RED Vienna öffnen, sticht die Bar im Industrial-Stil ins Auge. „Als Warm-up für die Club-Tour, dem Ausklang nach dem Restaurantbesuch oder als Freiluft-After Work mit Freunden – die Istros Bar ist stets einen Ab-

stecher wert – ob bei Tag oder bei Nacht“, so Emmanouil Antonarakis, Restaurant- und Bar-Manager. Bei gedämpftem Licht, entspannter Lounge-Musik und umgeben von einem üppigen Pflanzenschwung, verlieren sich die Gedanken für einen Abend. Mit Schallplatten geschmückte Wände und Retro-Stühle schaffen eine relaxte Stimmung.

„Bei der Cocktailkreation arbeiten unsere Barkeeper ähnlich wie Parfumeure oder Chemiker. Es geht viel um das Ausprobieren, um neue, überraschende Mixturen zu finden, die die Stimmung der Stadt und des Standorts am besten wiedergeben“, schwärmt Emmanouil Antonarakis.

Adresse: 2., Obere Donaustraße 61
Öffnungszeiten: Dienstag bis Sonntag 15 bis 0 Uhr
Kontakt: www.radissonhotels.com/en-us/hotels/radisson-red-vienna/restaurant-bar ■



Foto: Radisson RED Vienna

Libelle

Die wohl schönste Kulturterrasse Wiens befindet sich auf dem Leopoldmuseum. Von hier aus haben die Gäste den besten Blick auf die City. Namensgeber der Bar ist die Installation der beiden Hausarchitekten.

Mit dem kostenlosen Lift geht es auf das Dach des Leopoldmuseums. Hier kann man die Aussicht genießen oder im Kiosk zur Libelle einen Drink ordern. In 26 Metern Höhe gibt es Klassiker wie einen Aperol Spritz sowie verschiedene Gin-Tonic-Varianten, Weine aus Wien und Champagner. Verantwortlich für die 600 Quadratmeter große Terrasse ist Adam Gortvai. Er weiß, was sich die Gäste wünschen. Ein paar Stockwerke tiefer betreibt er das Café Leopold. Ein Glück für die Besucher:

Auf Vorbestellung kann man die Speisen und Getränke des Lokals aufs Dach bestellen. Insider-Tipp: zum Brunch.

Frauenpower auf dem Dach: Eva Schlegel hat die Glaswand MQ Libelle entworfen, von Brigitte Kowanz stammen die ikonischen Beleuchtungskörper auf der Terrasse.

Adresse: 7., Museumsplatz 1
Öffnungszeiten: Mittwoch bis Montag sowie feiertags von 10 bis 22 Uhr
Kontakt: www.mqw.at/ihr-besuch/mq-libelle ■



Fotos: Christian Pichler



Find's raus, frag nach, hör rein!

Stadt Wien App, WienBot, MEIN WIEN heute Newsletter und Stadt Wien Podcast.

Mit der **Stadt Wien App** hast du die Services der Stadt immer dabei:

- Stadtplan mit Infos in deiner Nähe
- Echtzeit-Mitteilungen zu Öffi-Störungen, Wetter und Zivilschutz
- Stadt Wien Vorteilsclub Karte
- und vieles mehr

Der **WienBot** in der Stadt Wien App beantwortet dir Fragen zur Stadt:

- **Corona, Corona-Impfung und dem Programm „Alles gurgelt“**
- Parken in Wien (z.B. Parkpickerl)
- Amtswege (z.B. Reisepass)
- Alles rund um deine Freizeit (z.B. Bäder-Infos)
- Müllentsorgung (z.B. Mist-ABC)
- Veranstaltungen
- und vieles mehr

Was Wien bewegt, erfährst du außerdem im:

- spannenden **Stadt Wien Podcast**
- **MEIN WIEN heute Newsletter** mit Neuigkeiten aus der Stadtverwaltung

Jetzt ausprobieren!

**Stadt
Wien**

digitales.wien.gv.at/produkte

f @ wien.at @ stadtwien @ Stadt_Wien



Fotos: Christian Pichler

Prost in 220 Meter Höhe

Das 57 Restaurant & die Lounge sind nichts für Leute mit Höhenangst. Die letzten beiden Stockwerke des DC Towers in der Donaustadt sind nämlich für Gäste reserviert, die auf Genuss in 220 Meter Höhe stehen.

Den Ausblick über ganz Wien vom höchsten Ort Wiens genießen – das ist schon etwas Besonderes“, so Alper Amac, Resident Manager. Im Sommer ist die Rooftop Bar mit Terrasse im Freien in der 58. Etage das Highlight. Nach einem Essen im Restaurant lässt es sich bei einem Drink in der Bar gut aushalten. Die 18 Seiten lange Cocktailkarte überzeugt mit einer Vielfalt an Klassikern und Eigenkreationen wie der Duoro Porto aus rotem und weißem Portwein, Ginger Ale, Limetten und Pfirsichlikör.

Noch keine Pläne für das Wochenende? „In der Bar sind jeden Freitag und Samstag von 20.30 bis 0.30 Uhr internationale DJs vor Ort. Der perfekte Einklang zum Wochenende“, so die Empfehlung von Amac. Oder Lust auf eine private Party? Auch hier ist der Manager sehr gerne behilflich. „Wir vermieten auch: 245 m² Indoor und 251 m² Terrassenfläche unter freiem Himmel.“

Adresse: 22., Donau-City-Straße 7
Öffnungszeiten: Montag bis Donnerstag von 17 bis 2 Uhr, freitags von 16 bis 22 Uhr und Samstag sowie Sonntag von 15 bis 22 Uhr
Kontakt: www.fiftysevenrestaurant.at ■



Neni am Prater

Zurück zu den Wurzeln – nach mehreren Lokaleröffnungen im Ausland kehrt Familie Molcho mit einem Paukenschlag in die Donaumetropole zurück.

Und zwar im Dachboden der jungen und hippen Hotelkette Superbude. Im siebten Stock dreht sich nun alles um köstliche Speisen und Cocktails zum Dahinschmelzen. „Dieser Standort war ein Herzensprojekt von uns“, verrät Nuriel Molcho. Das Design des Vergnügungsparks spiegelt sich im Lokal wider: „Farbenfroh wie der Prater vor der Tür, reduziertes Licht am Abend für eine tolle Stimmung“, so der 10-fache Lokalbesitzer. Das Herzstück: „Unsere Showküche, wo man direkt sitzen kann und live sieht, wie alles frisch zubereitet wird.“ Nur Bio-Zutaten kommen in die Kochtöpfe. Bar Manager Alex Öhler ist für die Drinks verantwortlich. Gemeinsam mit seinem Team zaubert er neben klassischen Cocktails sehr raffinierte und ausgefallene Drinks mit hausgemachten Zutaten, die perfekt zu den Speisen passen. Ein kleiner Auszug der Karte: Balagan Fizz aus Bombay Brambel, Rhabarber Tonic, Himbeer und Sesamöl; ein cremiger Yamas aus Bombay Sapphire, griechischem Jogurt, Honig und Senf; der ausgefallene Popcorn-Cocktail aus Popcorn Rum, Popcorn Sirup, Limette und Koriander. Auch alkoholfreie Drinks stehen auf der Karte. Empfehlung von Nuriel Molcho: „Unser Sonntagsbrunch mit einer einzigartigen Aussicht über die ganze Stadt. Oder bei Sonnenuntergang: Es ist magisch über den Prater zu schauen.“

Adresse: 2., Perspektivstraße 8
Öffnungszeiten: Montag von 7 bis 15 Uhr, Dienstag bis Donnerstag von 7 bis 0 Uhr, freitags von 7 bis 2 Uhr, Samstag von 8 bis 2 Uhr, Sonntag von 8 bis 15 Uhr
Kontakt: neni.at/restaurants/prater/ ■

Wir haben für Sie wieder geöffnet:
 Di. bis Sa. von 10.00–22.00 Uhr | So., Mo. Ruhetag

**Jeden Samstag
 offenfrischer
 Schweinsbraten**

**April/Mai
 MARCHFELDSPARGEL**

**Schöner
 Naturgastgarten**

1220 Wien
 Hirschstettner Straße 83
 Tel.: 01 / 282 83 27
service@zum-goldhirsch.at



www.zum-goldhirsch.at



Fotos: nemifood

Wir tauschen
 Ihr Altspeiseöl
 gegen
 hochwertiges
 Frischöl!



Freie Zustellung



Zuverlässige Lieferung



Regelmäßige Abholung



Nachhaltig



gastroservice@bio-oil.at
 +43 1 715 4615 29
www.bio-oil.at

bioOIL
 FROM WASTE TO ENERGY