



BOSS



BUDDY



GIRLFRIEND



# Best of Italy, Lunch in the City & BBQ-Workshop

*Pizza und Soul im Wiener Stadtpark, feinste Wiener Küche vor und im Burgtheater sowie glühend heiße Nachhifestunden von einem begnadeten Grillmeister. FORBES macht richtig Appetit auf den Sommer.*

TEXT: Katharina Kunz



GIRLFRIEND

## CAPATOSTA PAVILLON STADTPARK

**THAT'S AMORE:** CapaTosta – das heißt so viel wie Sturschädel. Und das muss man vielleicht auch sein, wenn man – vor fünf Jahren in Wien noch eine Seltenheit – auf echt neapolitanische Pizza mit Original-Zutaten aus der Region Kampanien setzt. Und wenn man dann ein gut gehendes Restaurant aufgibt, einen Pizzaofen in den Wiener Stadtpark stellt und dazu noch eine Bühne für Live-Acts baut. Glücklicherweise zahlt es sich in diesem Fall aber aus, ein Sturschädel zu sein und mit dem Kopf durch die Wand zu wollen – für den Wirt, und noch viel mehr für die Gäste.

**ABER GANZ VON ANFANG AN:** **DER MUSIKER:** Matteo Luisi hat sich 2010 mit dem CapaTosta im Vienna Urban Resort Hotel in Wien 15 einen gastronomischen Traum mit imposantem Pizzaofen und jazzig bespielter Livebühne erfüllt. Und weil so ein lässiges Konzept aus hochwertiger Italoküche und coolen Rhythmen viel besser unter freien Himmel passt, hat er sich eben auf die Suche nach einer passenden Location gemacht. Und fand einen Glaspavillon im Wiener Stadtpark, nahe dem Eingang Johannesgasse, der auch im fünften Jahr mit Pizza und Steaks, italophilem Lebensgefühl und leichtem Vintage-Flair, souligen Live-Acts und DJs eine der besten Sommerlocations Wiens darstellt.

**DAS LOKAL:** Loungige Möbel und stimmungsvolle Beleuchtung unter den alten Bäumen bilden die perfekte Kulisse für die großartige Capatosta-Küche, die sich auf wenige, dafür aber perfekte Gerichte konzentriert, darunter etwa Antipasti, einige Insalati, perfekte Bistecca, also T-Bone-Steaks, sowie die typische hauchdünne und doch so herrlich elastische neapolitanische Pizza in ein paar Varianten und dazu eine Handvoll Dolci. Tolle Küche & gute Drinks, Retro-Romantik & Zeitgeist, cool & hot – der perfekte Ort für ein viel versprechendes Date. Reservierung empfohlen!

**ADRESSE:** Johannesgasse 33, 1010 Wien

**TEL.:** +43 (0)1 890 61 47

**MO - SA:** ab 18 Uhr, **SO.:** geschlossen

**WIEVIEL:** Pizza ab € 8,90,  
Live Musik-Zuschlag € 3,60

**MUSIKPROGRAMM:** [www.capatosta.at](http://www.capatosta.at)



d'estate



## BITTERMANN - VINARIUM GÖTTLESBRUNN

BUDDY

**FERTIG, FEUER, LOS!** Was wäre ein Sommer ohne Grillfeste und BBQ-Events? Nur halb so heiß! Wenn die Glut ruft, binden sich Männer gern die Kochschürze um. Verkohlte Koteletts und lange Wartezeiten auf ein paar

Rostbratwürstchen sind allerdings passé, wer richtig Eindruck schinden will, holt sich Tipps vom Premium-Grillmeister persönlich. Ein Workshop in der Carnuntum Grillschule beinhaltet neben jeder Menge Spaß und glühendem Wissen

**ADRESSE:** Abt Bruno Heinrich Platz 1, A-2464 Göttlesbrunn  
**TEL.:** +43 (0)216 28 11 55  
[www.bittermann-vinarium.at](http://www.bittermann-vinarium.at)  
**WANN:** Kurstermine auf der Homepage und unter [www.weber-grillakademie.com](http://www.weber-grillakademie.com)  
**WIEVIEL:** ab € 99,-/Kurs

auch ein hochwertiges Grillmenü plus Getränke.

**DER GRILLMEISTER:** Adi Bittermann steht im Vinarium Göttlesbrunn für ausgezeichnete Küche mit Innereisenschwerpunkt und bester Weinbegleitung. Damit nicht genug: „Ich grille aus Leidenschaft und diese Leidenschaft möchte ich mit vielen Leuten teilen,“ erklärt er. Bei seinen Kursen wird die Gerätewahl genauso besprochen wie Fleischqualitäten, Garzeiten und Zeitmanagement.

**IN DER BBQ-LEHRSTUNDE** geht es je nach Thema genauso um die Wurst wie um Pizza, Wok und Gemüse. Fisch – von

der Riesengarnele bis zum Saibling vom Zedernholzbrett und Fleisch – vom Beef-Burger über einen ganzen Schopfbraten bis zum Rinderrücken-Steak – stehen ebenso auf dem Stundenplan wie das perfekte Grilldessert. Und zur Einstimmung auf das eigene Grillevent finden die Kurse im Freien und bei jeder Witterung statt...



## RESTAURANT VESTIBÜL

BOSS

**ADRESSE:** Universitätsring 2, 1010 Wien **TEL.:** +43 (01) 532 49 99  
[www.vestibuel.at](http://www.vestibuel.at) **MO. - FR.** 11 - 24 Uhr **SA.** 18 - 24 Uhr **SO. - UND FEI.** geschlossen  
**WIEVIEL:** 3-gängiges Mittagsmenü € 29,-, Abendmenü ab € 51,-, Gedeck € 3,90

**BÜHNE FREI FÜR DEN GENUSS:** Seit einigen Jahren bespielen Veronika Doppler als Patronne und Christian Domschitz als Küchenchef das feine Restaurant im rechten Burgtheaterflügel. Neu im Team ist seit kurzem Jacqueline Pfeiffer – mit der ehemaligen Küchenchefin des Le Ciel steht jetzt eine ideenreiche, unkonventionelle und leidenschaftliche Köchin neben Domschitz am Herd. „Der Einstieg in ein eingespieltes Team ist nie einfach, aber wir haben sehr viel miteinander gesprochen, dadurch bin ich relativ schnell gelandet,“ freut sich Pfeiffer, die im März vom Dachgeschoss des Grand Hotel ans Haus am Ring gewechselt ist.

**DAS LOKAL:** Die prächtigen Burgtheater-Räume mit Marmor, Säulen und

Stuck bilden das ideale Bühnenbild für einen Businesslunch. Im Garten an der Ringstraße sitzt man urban und doch im Grünen, angenehm abgeschirmt und doch ganz nah am Stadtgeschehen.

**DIE KÜCHE:** Mitte Juni kommt die dritte gemeinsame Karte von Jacqueline Pfeiffer und Christian Domschitz und sie wird von sommerlicher Leichtigkeit und zeitgeistiger Wiener Küche getragen sein. Denn die Wiener Basis – leicht französisch inspiriert – liegt beiden am Herzen. Pfeiffer bringt dazu ihr formidables Kräuter- und Blumenwissen ein, Domschitz seine Klassiker wie das legendäre Hummerkrautfleisch. Der Schlussapplaus ist ihnen sicher.