

**Kronen  
Zeitung**

# SZENE GUIDE

Frühling/  
Sommer 2021

WIEN

## NICHT WURSCHT

Mit Schauspieler  
Budi Roubinek auf eine  
kaiserliche Käsekrainer

**Kronen  
Zeitung**  
epaper

## AUFG'SPERRT IS'

Nach 200 Tagen Lockdown feiert  
die Gastronomie ihr Comeback



MO bis SO für Sie da! • KEIN RUHETAG

**ENRICO**

Eis  
Café  
Pizza

Tel.: 01/ 869 49 73  
1230 Wien, Erlaaerstraße 46  
www.enrico.at

# Hauben-Genuss

Das **Freyenstein** in der Thimiggasse war eines der ersten Haubenrestaurants, das schon zu Beginn des ersten Lockdowns auf Lieferservice umstellte. Nachdem Corona die Leute auf gute Kulinarik mit Qualität sensibilisiert hat, konnte Klaus Lagler mit seinem Team punkten. Und jetzt überzeugt neben dem fünfgängigen Menü – mit je zwei Speisen zur Auswahl – der wunderschöne Gastgarten im Innenhof. „Unsere Gäste genießen die entspannte Atmosphäre“, so der Gastronom, der eigentlich ein Quereinsteiger ist. Seit 2018 ist Lagler der Eigentümer von seinem einstigen Lieblingslokal. Damit auch die Qualität beibehalten werden konnte, übernahm er das Stammpersonal. Küchenchef Jakob Kaineder und Restaurantleiter Balasz Sebestyen führen operativ das Lokal. Mit Erfolg, denn das Freyenstein hat sich drei Hauben erarbeitet. Doch was macht das Lokal so erfolgreich? „Das Verhältnis aus der Mischung Service, Atmosphäre und Küchen-Kreationen passt sehr gut“ so der Chef.

**Wo: 18., Thimiggasse 11**

**Öffnungszeiten: Dienstag bis Sonntag von 18–22 Uhr**

**Kontakt: [www.freyenstein.at](http://www.freyenstein.at) ■**



Foto: Christian Pichler



Foto: Christian Pichler

## Meierei erinnert an alte Zeiten

Der Türkenschanzpark in Währing verführt nicht nur mit seinen verschlungenen Pfaden und den zahlreichen Plätzen zum Entspannen, sondern auch mit der **Meierei Diglas** mitten im Grünen, mit Blick auf die beiden Teiche. Dieses Jahr erstrahlt der Schanigarten im neuen Glanz. „Nach der tristen Winterzeit ist es wichtig, Freunde, Familie und Bekannte sicher und auch in netter Atmosphäre wieder treffen zu können“, freut sich Elisabeth Diglas auf die Saison. Aber nicht nur der Außenbereich wurde aufpoliert. Auch die Speisekarte wartet mit neuen Mahlzeiten auf. Tipp: der Meierei Salat-Beef-Baguette. Heute erinnert die Gastronomie an die Milchtrinkhalle, die in der Nachkriegszeit dort betrieben wurde. Frau Diglas sieht ihr Lokal als moderne Übersetzung der einstigen Gastronomie, deswegen dürfen regionale und traditionelle Produkte mit einem Hauch von kulinarischen Trends nicht fehlen. „Besonderes Augenmerk legen wir auf unsere hausgemachten Mehlspeisen, die täglich frisch in der Backstube zubereitet werden“, so die Chefin.

**Wo: 18., Hasenauerstraße 56**

**Öffnungszeiten: Dienstag bis Sonntag und am Feiertag (auch montags) von 9–22 Uhr**

**Kontakt: [www.meierei-diglas.at](http://www.meierei-diglas.at) ■**