

Wiener Prater: Cafe Konstantin baut um

Der Imbiss an der Prater Hauptallee ist ein legendärer Platz. Einst Geheimtipp namens „Haltestelle 1er“ ist er seit der Neuübernahme fast chic geworden. Bio-Würstel liefert die Waldviertler Fleischerei Eder. Ab 4. November wird umgebaut.



Bild: Marko Locatin

Direkt am Eck an der Straßenbahnstation der Linie 1 befindet sich einer der besten Plätze im Prater. Lange ein Geheimtipp, frequentiert von Stammgästen, Anrainern, Pratergewächsen und Hardcore-Trinkern, wurde er vor einiger Zeit neu übernommen und hört seither auf den Namen **Cafe Konstantin**. Das alte Plastikzelt im hinteren Gartenbereich, es hatte wohl viele Geburtstage und sonstige Festivitäten gesehen, wurde in den Ruhestand geschickt. Der Gastgarten kommt seither frischer und freundlicher daher. Bunte Tische, bunte Stühle, bemühtes Personal.

Jüngeres Publikum im Cafe Konstantin

Mit diesem Relaunch zogen hier mehr Touristen sowie ein tendenziell jüngeres Publikum ein. In den aufliegenden Magazinen wie Ballesterer, Brand Eins, Falter und Falstaff lässt es sich bei Bier und Würsteln entspannt schmökern.

Bild: Marko Locatin

Apropos Wurst: Der neue Chef stammt aus dem Waldviertel, wo er auch seine Würste bezieht. Leberkäse, Käsekrauter sowie Lambratwurst, alles in Bio-Qualität von der Fleischerei Schober, bestanden jedenfalls den Geschmackstest. Das Sauerkraut dazu stammte leider wohl direkt aus der Verpackung.

Ergänzt wird diese „kleine Küche“ durch Tagesberichte wie etwa diverse Currys (sah gut aus!). Sachertorte und Cheesecake wiederum dürfte als Signal an die Touristen zu werten sein, Kaiserschmarren steht auch auf der Karte.

Der Umbau im November

Wer das Cafe in seiner alten Form noch erleben möchte, muss sich freilich sputen. Der 3. November ist der letzte Tag. Danach wird umgebaut, denn „für 30 Tische geht sich das in der Küche nicht mehr aus“, wie ein Mitarbeiter erzählt. Das entzückende kleine Hütterl wird umgebaut, der Küchenbereich erweitert. Auch das Speisenangebot soll dem Vernehmen nach breiter werden.

Autor: Marko Locatin

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at