KOLARIKS
FREIZEITBETRIEBE

LUFTBURG®

Café · Restaurant · Biergarten

Herzlich Willkommen im Wiener Original

kolarik.at

Herzlich Willkommen

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit.
Ihre Familie Kolarik

Elisabeth & Heinz, Reinhold & Lena & Paula & Marianne, Vivien, Barbara & Bertrand,
Elli, Tim & Bianca & Paul & Nic, Anna-Carina & Neal, Johannes & Julia

Kolariks LUFTBURG®
Prater 128, Waldsteingartenstraße, 1020 Wien

Ganzjährig & täglich geöffnet

Mo. - Sa.: 11 - 23 Uhr, So.: 10 - 22 Uhr
Reservierung: luftburg.at

WLAN

Gratis-WLAN: KolarikGast
kolarik.at

Frische Qualität

Unsere Speisen sind hausgemacht
und frisch zubereitet.
Die Speisen werden nicht immer gleichzeitig
serviert. Wir danken für Ihr Verständnis.

Sie haben Fragen?
Unsere Restaurantleitung
beantwortet diese gerne!

Genuss mit Verantwortung schmeckt besser!

Bio-Obst, Gemüse, Kräuter & Öle
Äpfel, Marillen, Zwetschken, Kirschen, Zitronen und Orangen.
Kräuterseitlinge, Brokkoli, Gurken, Tomaten, Paprika, Zucchini, Mais, Blattsalate, Sellerie, Karotten, Zwiebel,
Erdäpfel (Erdäpfelsalat, Erdäpfelpuffer, Dinkel-Erdäpfellaibchen, Braterdäpfel und Petersilerdäpfel).
Frische Minze, Schnittlauch, Petersilie, Kresse, Koriander und Kürbiskernöl.

Bio-Milchprodukte
Vollmilch, Sojamilch, Mandelmilch,
Schlagobers, Sauerrahm, Joghurt und Butter.

Bio-Getreide
Schwarzbrot, Semmeln und Salzstangerl sowie Dinkelvollkorn,
Dinkelvollkornmehl, Weizenmehl und Reis.

Bio-Getränke
Apfelsaft, Traubensaft, all i need,
Himbeersirup, Holunderblütensirup, Lavendelsirup,
Zweigelt von Landauer Gisperg, Quitten-Birnen-Vodka,
Kaffee, Kinderkakao und Tee.

Für die Zubereitung unserer Getränke verwenden
wir ausschließlich Bio-Zitronen und Bio-Orangen.

Kinder Speisekarte

Kleine Gäste wählen nach Wunsch aus der eigenen Kinderspeisekarte.

Mittagsmenü

2 Gänge um 8,20€

Hauptspeise mit Tagessuppe oder Beilagensalat

Erhältlich Montag – Freitag ab 11:30 Uhr
solange der Vorrat reicht | ausgenommen Feiertage

Das tägliche Menü finden Sie auf kolarik.at

Mitnehmen oder liefern lassen

Alle Speisen gibt es auch zum Mitnehmen oder zum Liefern über "Foodora".

Warme Küche
11:30 - 21 Uhr

Mit der Eule markierte Speisen servieren wir **bis 22 Uhr**

Spargelwochen im Mai 2018
Knödelwochen von 13. Juni bis Ende August 2018
Oktoberfestwochen von 20. September bis 14. Oktober 2018
Oktoberfest am 12. und 13. Oktober 2018
Ganslwochen von 24. Oktober bis 18. November 2018
Festtagsfreuden von 12. Dezember 2018 bis 6. Jänner 2019
Hüttenwochen im Jänner / Februar 2019
Valentinsmenü am 14. Februar 2019
Heringsschmaus von 4. bis 6. März 2019
Steirische Wochen im März / April 2019

Kinder **Gratis-Schulsackerl** am 1. Schultag, 3. September 2018
Kinder **Märchenfee** jeden Samstag, von 17. November bis 22. Dezember 2018
Kinder **Lebkuchenwerkstatt** jeden Sonntag, von 18. November bis 23. Dezember 2018

Bezahlung

Bargeld, Bankomat, Kreditkarten, Pratercard, Ticket Restaurant und Bitcoin Cash

ganzjährig geöffnet

Salate

Griechischer Salat G|M|O 11,50

vegetarisch

Griechischer Schafkäse mit Saisonblattsalaten, Gurken, Tomaten, Oliven und roten Zwiebelringen, abgeschmeckt mit Oregano, Essig und Olivenöl

Avocadosalat M|O 9,60

vegan

Frische Blattsalate mit Avocado, Tomaten, Mais, Gurken und Käferbohnen mit Zitronen-Vinaigrette und Olivenöl

Kräuterseitlinge auf Salat M|O 9,80

vegan

Sautierte Kräuterseitlinge mit Zwiebel & Koriander, lauwarm auf Blattsalat serviert mit Zitronen-Vinaigrette und Olivenöl

Hühnersalat G|M|O 11,50

Gegrilltes Hühnerbrustfilet auf Blattsalaten der Saison, mit Tomaten, Mais und frischen Gurkenscheiben, Käferbohnen, dazu Joghurt-Kräuter-Dressing mit Petersilgrün

Backhendlsalat A|C|M|O 13,50

Knusprig gebackene Hühnerfiletstücke in feiner Bröselpanier auf Erdäpfel-Blattsalat, mit Käferbohnen, steirischem Kürbiskernöl, Kürbiskernen und Kresse

Mailänder Schnitzel A|C|G|M|O 10,20

Zartes Hühnerschnitzerl in Parmesanpanier auf Blattsalaten mit Mango-Preiselbeer-Dressing und frischer Kresse

Allergeninformation gemäß Codex:
A) Glutenhaltiges Getreide **B)** Krebstiere **C)** Ei **D)** Fisch **E)** Erdnuss **F)** Soja **G)** Milch / Laktose
H) Schalenfrüchte **L)** Sellerie **M)** Senf **N)** Sesam **O)** Sulfite **P)** Lupinen **R)** Weichtiere
Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden, enthalten sein.

Suppen

Knoblauchcremesuppe A|G 4,50

vegetarisch

Cremesuppe aus frischem Knoblauch und Obers, mit gerösteten Schwarzbrotcroutons, dazu Petersilgrün aus Kolariks Kräutergarten

Frittatensuppe A|C|G 3,70

Hausgemachte echte Rindsuppe mit Frittaten, bestreut mit frischem Schnittlauch aus Kolariks Kräutergarten

Slowakische Krautsuppe A|G|O 4,50

Paprizierte Suppe vom Sauerkraut, mit Rauchspeckstreifen, Kümmel, einem Sauerrahmhäubchen und Petersilie

Schmankerl

Erdäpfelpuffer A 3,80

vegan

4 Stück, hausgemacht in Spitzform

mit frischem Knoblauchpesto oder fruchtiger Chili Sauce O +0,30

Radi 4,50

vegan

Weißer Rettich mit hausgemachtem Kräutersalz

Gut für den Stoffwechsel mit natürlichem Vitamin C

Original Kolariks Stelzenbreze A 4,50

Ideal zum Mitnehmen!

Saftige Stücke von der Stelze in Weißbrotteig, herzhaft gewürzt und mit reschen Stelzenkruspeln gebacken

ganzjährig geöffnet

Wiener Küche

Zwiebelrostbraten A|G|L|O 17,90

Gebratene Beiriedschnitte vom österreichischen Rind im eigenen Saft, mit gerösteten Zwiebelringen, knusprigen Braterdäpfeln und Fächergurke angerichtet

Wiener Saftgulasch 12,90

Würziges Rindsgulasch vom Wadschinken des österreichischen Rindes, zubereitet nach unserem Hausrezept

Geröstete Putenleber A|L 9,80

Kurz angeröstete Streifen von der Putenleber mit Zwiebelsafterl und Majoran vermengt, dazu servieren wir Reis

Böhmischer Fleischteller A|L|O 14,90

Gebratene Rinds- & Hühnerfiletstreifen in tomatisiertem Bratensaft mit rotem Zwiebel & Kren vollendet, dazu eine getoastete Scheibe Schwarzbrot mit Knoblauch

Schnitzel »Wiener Art« A|C 8,90

Mageres Karree vom österreichischen Schwein in feiner Bröselpanier herausgebacken

Cordon bleu A|C|G 14,80

Schnitzel vom Schwein oder Huhn in feiner Bröselpanier gebacken mit Beinschinken und Käse gefüllt, mit Reis serviert

Hühnerfilets »Wiener Art« A|C|G 12,10

Zarte Filets der ausgelösten Hühnerbrust, in feiner Bröselpanier herausgebacken, mit Petersilerdäpfeln serviert

Backhendl A|C 11,50

Frische Hühnerkeule ausgelöst, in feiner Bröselpanier goldgelb gebacken und mit frittierter Petersilie und Zitrone im Körberl serviert

Spezialität des Hauses

Original Kolariks Stelze

Gesurte, knusprig gegrillte hintere Stelze vom Schwein aus Österreich

klein	23,00
mittel	28,00
groß	34,00

Original Kolariks Stelzenbreze[A] 4,50

Ideal zum Mitnehmen!

Saftige Stücke von der Stelze in Weißbrotteig, herzhaft gewürzt und mit reschen Stelzenkruspeln gebacken

Stelzengröstl[A|C|G] 11,50

Saftige Stelzenstücke, Speck, Braterdäpfel & Serviettenknödel, mit Zwiebeln geröstet und verfeinert mit Knoblauch, Kümmel, Petersilie & Majoran

Stelzennockerl[A|C|G|L] 9,80

Hausgemachte Nockerl mit saftig gesurten Stücken von der Stelze, mit Majoran abgeschmeckt und Petersilie bestreut

Als Beilage empfehlen wir...

Trio: scharfer Senf[O], süßer Senf[O], Kren	2,80
Scharfer Estragonsenf[O], süßer Kremsersenf[O], Zwiebelsenf[O]	je 1,20
Wurzelkren frisch gerissen, Knoblauchsauce[C|G|M|O], Krensauce[G|O], Curry-Marillen-Dip[C|G|M|O], Grillsauce[C|D|F|G|M|O], Joghurt-Kräuter-Sauce[G], Preiselbeeren, Sauce Tartare[C|G|O], fruchtige Chili-Sauce[O]	je 1,50
Ketchup[O], Mayonnaise[C|G|M]	je 0,60
Essiggurkerl[O], Salzgurken[O], Senfgurken[O], milde/scharfe Pfefferoni[O]	je 2,80
Weißer Rettich mit hausgemachtem Kräutersalz Gut für den Stoffwechsel, mit natürlichem Vitamin C	4,50
Pommes frites, Dukatenerdäpfel, Petersilerdäpfel, Braterdäpfel, Reis[G], Sauerkraut[A|O] Serviettenknödel[A|C|G]	je 3,90
Erdäpfelpuffer[A], 4 Stück hausgemacht in Spitzform	3,80
mit frischem Knoblauchpesto oder fruchtiger Chili Sauce	+ 0,30

Beilagensalate

Salate auf Wunsch mit Joghurt-Dressing, Sauerrahm oder Balsamicoessig!

Erdäpfelsalat mit rotem Zwiebel[M|O], Erdäpfel-Mayonnaise-Salat[C|G|M|O], Käferbohnensalat[O], Gurkensalat mit Knoblauch[O], Gemischter Salat[O], Weißkrautsalat mit Kümmel[O], warmer Speckkrautsalat[O], Blattsalat[O]	je 4,20
Steirisches Kürbiskernöl	1,50

Gebäck

Schwarzbrot[A]	1,10
Kaisersemmel[A]	1,30
Salzstangerl[A]	1,50

Hausgemachte Aufstriche

Erdäpfelkas[G] vegetarisch	2,00
Stelzenaufstrich[G|M]	2,00

ganzjährig geöffnet

Bauernland
So schmeckt Heimat
Dukaten Chips
& Pommes frites
Für ursprünglichen Geschmack und beste österreichische Erdäpfel-Qualität stehen unsere Weinviertler Vertragsbauern mit der Bauernhof-Garantie. Daraus machen wir die Premium-Spezialitäten von Bauernland und garantieren 100% Rückverfolgbarkeit bis zu jedem einzelnen Weinviertler Bauern.
Geprüfte Qualität
AMA
GÜTESIEGEL
AUSTRIA
BAUERNHOF-
GARANTIE
Original Kolariks
Spareribs C|D|F|G|M|O
vom Lavasteingrill
mit Dukatenerdäpfel,
Grill- & Knoblauchsauce
1 Rippe 15,20
2 Rippen 25,20
Grillplatte C|F|G|L|M|O
Gesurte Stelze, Cevapcici mit roten Zwiebelringen, Spareribs, gegrillte Hühnerbrustfilets, gebratener Speck, Dukatenerdäpfel, Curry-Marillen-Dip, Grill- und Knoblauchsauce, Kren, süßer und scharfer Senf
Gemeinsam essen 64,00
KOLARIKS

Grillspezialitäten

Grillspieß C|D|F|G|M|O 15,20

Magere Schweinskarreestücke, Zwiebel, Paprika, Rauchspeck und milde Ölpfefferoni am Spieß gegrillt, mit Dukatenerdäpfeln, Kräuterbutter und hausgemachter Grillsauce

Gegrillte Hühnerbrust C|G|M|O 14,50

Zwei Hühnerbrustfilets mit zarten Grillgewürzen, dazu Dukatenerdäpfel, Kräuterbutter und unser hausgemachter Curry-Marillen-Dip

Cevapcici M 12,50

Schweine- und Rindfleisch faschiert, herzhaft gewürzt, gegrillt und auf dem Holzbrett mit roten Zwiebelringen, Pommes frites und Zwiebelsenf serviert

Berner Würstel G|M|O 9,80

1 Paar Frankfurter mit Käse gespickt, knusprigem Bauchspeck ummantelt, dazu Pommes frites, Senf und Ketchup

Grill Mix G|M|O 16,80

Saftiges Hühnerbrustfilet, mageres Schweinskarree und ein Berner Würstel, angerichtet an Pommes dazu Senf, Ketchup und Kräuterbutter

Saisonbiere

ChiemseerA Frühjahrsbier 15.3. - 30.4.2018

Paulaner ZwicklA WM-Sommerbier 1.6. - 15.7.2018

OktoberfestbierA Herbstbier 16.9 - 31.10.2018

Münchner UrtypA Winterbier 1.12.2018 - 15.2.2019

ganzjährig geöffnet

Pizza

Pizzateig

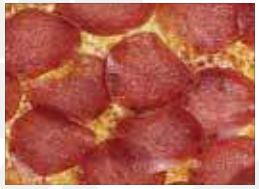
Für unseren hausgemachten Pizzateig
verwenden wir Bio-Weizenmehl
oder auf Wunsch Bio-Dinkelvollkornmehl.

Pizza Diavolo A|G|L|O 9,80
mit TABASCO® Pepper Sauce
Tomatensauce, Käse, Saftschinken, Speck,
Salami, scharfe Pfefferoni und Oregano

TABASCO®, the Diamond and Bottle Logos are trademarks of McIlhenny Co.

Pizza Margherita A|G|L 7,90
vegetarisch
Tomatensauce, Käse und Oregano

Pizza Verdura A|G|L 9,50
vegetarisch
Tomatensauce, Käse, Mais, Champignons,
Brokkoli, Oliven und Oregano



Pizza Salami A|G|L 9,60
Tomatensauce, Käse, Salami und Oregano

Pizza Carne A|G|L 9,60
Tomatensauce, Käse, Sauce Bolognese
und Oregano

Pizza Provenciale A|G|L|O 9,80
Tomatensauce, Käse, Saftschinken, Speck,
Mais, Ölpfefferoni und Oregano

Pizza Cardinale A|G|L 9,80
Tomatensauce, Käse, Saftschinken
und Oregano

Pizza Napoletana A|G|L 9,80
Tomatensauce, Käse, Saftschinken,
Mais und Oregano

Pizza & Pasta

Pizza Adriano A|G|L|O 9,80
Tomatensauce, Käse, Saftschinken, Salami, Speck, Ölpfefferoni, Zwiebeln, Knoblauch und Oregano

Pizza Luftburg A|G|L 9,80
Tomatensauce, Käse, saftig gesurte Stelzenstücke, Majoran und Oregano

Pizza Capricciosa A|D|G|L|O 9,80
Tomatensauce, Käse, Saftschinken, Champignons, Sardellen, Oliven und Oregano

Hausgemachtes Pizzabrot mit frischem Knoblauchpesto A|G|L 2,20
vegetarisch
Alternativ natur, mit Sesam[N] oder Rosmarin

Spaghetti Bolognese A|C|L 9,20
Faschiertes Schweine- und Rindfleisch mit Tomaten, gerissenem Wurzelgemüse, Zwiebeln, einem Hauch Knoblauch und Oregano

Spaghetti in Schwammerlsauce A|C|G|O 8,90
Sautierte Kräuterseitlinge in feiner Obers-Sauce, mit Zitronenmelisse und frischem Basilikum verfeinert

VOR DEM ESSEN, NACH DEM ESSEN, WÄHRENDDESSEN.

Das Wasser zum Essen.
Das Wasser in der Luftburg.

#jungbleiben

ganzjährig geöffnet

Vegetarische & vegane Küche

To do in Vienna:

- ☑ Riesenrad sehen
- ☑ Luftburg springen
- ☑ all i need trinken

NATÜRLICH. BIO. VEGAN.

Erfrischung für die ganze Familie.

allineed.at | fb/allineed

Almgröstl A|C|G 9,80

vegan

Erdäpfel, Kräuterseitlinge, Brokkoli, Zwiebel, Knoblauch, geräuchertes Paprikapulver, Kümmel und Petersilie, dazu geröstete Zwiebel

Käse-Krautnockerl A|C|G 9,80

vegetarisch

Hausgemachte Nockerl mit Weißkraut, gerösteten Zwiebeln vermengt und Gouda überbacken, mit knusprigen Zwiebelringen und Schnittlauch serviert

Dinkel-Erdäpfellaibchen A|C|G 9,20

vegetarisch

Hausgemacht, mit vollwertigem, geschrotetem Dinkelvollkorn, Erdäpfel, Gouda und Tomaten, mit Joghurt-Kräuter-Sauce auf Blattsalat

Gebackener Emmentaler A|C|G|O 10,50

vegetarisch

Tiroler Emmentaler in feiner Bröselpanier gebacken, mit Preiselbeeren und Sauce tartare serviert

Knödel mit Ei A|C|G 8,70

vegetarisch

Hausgemachte Serviettenknödel mit Zwiebel und Ei angeröstet, mit Schnittlauch bestreut

Beilagen

Saucen & Eingelegtes

Trio: scharfer Senf[O], süßer Senf[O], Kren	2,80
scharfer Estragonsenf[O], süßer Kremsersenf[O], Zwiebelsenf[O]	je 1,20
Wurzelkren frisch gerissen, Knoblauchsauce[C|G|M|O], Krensauce[G|O], Curry-Marillen-Dip[C|G|M|O], Grillsauce[C|D|F|G|M|O], Joghurt-Kräuter-Sauce[G], Preiselbeeren, Sauce Tartare[C|G|O], fruchtige Chili-Sauce[O]	je 1,50
Ketchup[O], Mayonnaise[C|G|M]	je 0,60
Essiggurkerl[O], Salzgurken[O], Senfgurken[O], milde oder scharfe Pfefferoni[O]	je 2,80

Erdäpfel & Co.

Pommes frites, Dukatenerdäpfel, Petersilerdäpfel, Braterdäpfel, Reis[G], Sauerkraut[A|O], Serviettenknödel[A|C|G]	je 3,90

Erdäpfelpuffer[A] 3,80

vegan

4 Stück, hausgemacht in Spitzform

mit frischem Knoblauchpesto oder fruchtiger Chili-Sauce[O] + 0,30

Gebäck

Schwarzbrot[A]	1,10
Kaisersemmel[A]	1,30
Salzstangerl[A]	1,50

Hausgemachte Aufstriche

Erdäpfelkas[G] vegetarisch, Stelzenaufstrich[G|M]	je 2,00

Beilagensalate

Salate auf Wunsch mit Joghurt-Dressing, Sauerrahm oder Balsamicoessig!

Erdäpfelsalat mit rotem Zwiebel[M|O], Erdäpfel-Mayonnaise-Salat[C|G|M|O], Käferbohnensalat[O], Gurkensalat mit Knoblauch[O], Gemischter Salat[O], Weißkrautsalat mit Kümmel[O], warmer Speckkrautsalat[O], Blattsalat[O]	je 4,20
Steirisches Kürbiskernöl	1,50

Radi 4,50

vegan

Weißer Rettich mit hausgemachtem Kräutersalz

Gut für den Stoffwechsel, mit natürlichem Vitamin C

Traditionell genießen.

100 % Getreide aus der Region.

Der saftig, dunkle Bio-Roggenwecken – eine Mischung aus Roggen- und Weizenmehl mit mildem Sauerteig, fein im Geschmack.

Ströck

www.stroeck.at

ganzjährig geöffnet

Süßes hausgemacht

Zu allen Desserts

warme Vanillesauce[C|G] oder Schokosauce[F|G|H] + 1,20

Schlagobers[G] + 0,50 Kugel Vanilleeis[G] + 1,50

Nachhaltiger Kaffee-Genuss

- BIO Lavazza Kaffee
- BIO Vollmilch
- BIO Sojamilch
- BIO Mandelmilch
- BIO Schlagobers

DEMMERS TEEHAUS

Feines am Faden!

Erleben Sie vollen Teegenuss mit vier köstlichen DEMMER BIO Quick-T Sorten!

Kräftig-malziger Schwarzer Tee, perfekt mit Milch

Ausgewogener Grüner Tee für jeden Geschmack

Erfrischender Früchtetee mit Orangen-Aroma

Bekömmliche Mischung aus 9 Kräutern

www.tee.at

Sachertorte[A|C|G] 4,50

Nach hauseigenem Rezept, mit Marillenmarmelade gefüllt und mit Schokolade glasiert, serviert mit Schlagobers

Apfelstrudel[A|C|G|H] 4,80

vegan

Handgezogener Strudelteig mit saftigen Äpfeln, geriebenen Haselnüssen, Rosinen und Zimtzucker, mit Staubzucker bestreut, warm serviert

Millirahmstrudel[A|C|G] 4,60

Eine Wiener Köstlichkeit

Gezogener Strudelteig mit feiner Rahmfüllung und Staubzucker bestreut

mit warmer Vanillesauce[C|G] + 1,20

Böhmische Palatschinke[A|C|G] 4,40

Eine Palatschinke mit Powidl gefüllt, mit Staubzucker und Mohn bestreut und einem Löffel Sauerrahm vollendet

Schoko-Nuss-Palatschinke[A|C|F|G|H] 4,40

Eine Palatschinke mit saftiger Nussfülle, Schokosauce und Schlagobers

Eismarillenknödel[C|G|H] 1 Stk. 3,90 / 2 Stk. 6,90

Das TICHY Original

Vanilleoberscreme mit Marillenkern, fein geriebenen Haselnüssen und Staubzucker

Gugelhupf hell & dunkel[A|C|G] 3,80

Gugelhupf klassisch und mit Kakaopulver, hausgemacht und flaumig mit Staubzucker

Eiskreationen

Eis-Himbeer-Palatschinke A|C|G 6,80

Eine Palatschinke gefüllt mit cremigem Vanilleeis und heißen Himbeeren, verfeinert mit Staubzucker und Schlagobers

Bananensplit F|G|H 5,50

Drei Kugeln Vanilleeis und zwei Bananenhälften garniert mit Mandelsplittern, Schokosauce und Schlagobers

Coupe Dänemark A|C|F|G|H 5,50

Drei Kugeln Vanilleeis mit köstlicher Schokosauce, Eiswaffeln und Schlagobers

Heiße Liebe A|C|G 6,50

Drei Kugeln Vanilleeis übergossen mit warmen, marinierten Himbeeren, mit Schlagobers und Eiswaffeln vollendet

Eis-Palatschinke A|C|F|G|H 5,30

Eine Palatschinke gefüllt mit cremigem Vanilleeis, Schokosauce, Mandelsplittern und Schlagobers

Eiskaffee G 5,50

Köstliches Vanilleeis und eisgekühlter Kaffee, garniert mit Schlagobers

ganzjährig geöffnet

Besuchen Sie auch Kolariks

PRATERFEE®

Das Outdoor-Freizeitareal für Familien direkt an der Prater Hauptallee. Hier wurde ein Zentrum für Spiel, Sport & Spaß für Kinder jeden Alters geschaffen, in dem Erwachsene entspannt den gemütlichen Gastgarten genießen können. Luftburgen, Luftburg-Rutsche und Luftburg Kletterturm, Trampoline und Kinderautobahn laden zum Spielen ein.

Der ideale Ort für eine fantastische Kindergeburtstagsparty: kolarik.at/kinderparty

FEENZELT®

Ein ganzjährig nutzbares Eventzelt auf dem Gelände der Praterfee. Mit dekorativen Deckenlustern, dem hellen Ambiente, den öffenbaren Seitenwänden und dem großartigen Platzangebot ist es der ideale Ort für Veranstaltungen für 170 Personen mit Galabestuhlung, gesamt für bis zu 300 Personen!

Anfragen: events@kolarik.at

HIMMELREICH

Das Eventlokal bietet mit seinem urigen Charakter und modernen Anstrich die besten Voraussetzungen für eine gelungene Veranstaltung. Ob Geburtstag, Firmenfeier oder ein anderer Anlass: Bis zu 70 Personen finden im Innenbereich bequem Platz, der großzügige Garten bietet noch 150 weiteren Gästen einen stimmungsvollen Rahmen!

Anfragen: events@kolarik.at

YOGA IM PRATER

Umgeben von Natur ist der Prater der richtige Ort um Kraft und Inspiration zu schöpfen und Körper und Geist in Balance zu bringen. Wöchentliche Einheiten finden das ganze Jahr statt: Morgen Yoga, Faszien Yoga, Hatha Yoga, Ashtanga Kurse, Yoga Workshops: Hormon, Slowdown und Acro Yoga, Yoga Urlaub, Familien Yoga und Yoga-Ferienwochen für Kinder.

Information & Anmeldung: yogaimprater.at

URBAN LODGE

In der Urban Lodge, dem modernen zu Hause auf Zeit, leben Gäste in einem komplett möblierten und voll ausgestatteten Studio oder Apartment in ausgezeichneter Lage am Rande des grünen Prater. Ob für einen kurzen Aufenthalt oder als Langzeitgast für den beruflichen Einsatz – freuen Sie sich auf das nach Hause kommen, die Tür schließen und wohlfühlen!

Information & Buchung: urbanlodge.at

Mehr Information auf kolarik.at