

## Das neue Top-Restaurant in Wien: Genuss-Reise in der City Lok



City Lok Innenansicht

Credit: City Lok  
Fotograf: R.Frank



Blick auf die Staatsoper, feines Ambiente und hervorragendes Essen. All das verbindet Anton Rusnak in seinem ersten eigenen Restaurant, der City Lok. Sein Credo: "Mittleuropäische, mediterrane Küche mit ausgezeichneten Produkten, perfekt zubereitet und das zu vernünftigen Preisen."

Credit: City Lok  
Fotograf: R.Frank



City Lok Blick auf die Oper

Credit: City Lok  
Fotograf: Rudolf Frank

Wien (TP/OTS) - Blick auf die Staatsoper, feines Ambiente und hervorragendes Essen. All das verbindet Anton Rusnak in seinem ersten eigenen Restaurant, der City Lok. Sein Credo: "Mittleuropäische, mediterrane Küche mit ausgezeichneten Produkten, perfekt zubereitet und das zu vernünftigen Preisen."

Ob Chutney von Paradeiser-Kaiser Erich Stekovics, frische Burrata aus Apulien oder hausgemachte Nudelgerichte und Risotto, der gebürtige Ukrainer Rusnak (er kochte auch im Palais Coburg unter Christian Petz) setzt ausschließlich auf Top-Qualität. Für eine erste Genussreise empfiehlt sich das Mittagsmenü (ab 8 Euro) - preiswerter

gibt es angehende Haubenküche in Wien selten.

#### Highlights der Frühjahrs-Speisekarte

Beef Tatar mit eingelegter Sardelle und Chutney vom Kaiser der Paradeiser "Erich Stekovics" (12,50 Euro), Filet Steak gegrillt, auf geschmorten Erdäpfeln mit Gänseleber und frischem Majoran (26 Euro) oder Huchenfilet hell geschmort, in Gemüse-Riesling Fond dazu Petersilien Gnocchi und feiner Muskatspinat (19,80 Euro) - das sind nur einige der Leckerbissen der brandneuen Speisekarte. Eine kleine aber feine Auswahl heimischer und internationaler Weine rundet das Angebot ab.

#### Herzstück der City Lok ist der Mega-Griller

Unüberschaubar im Mittelpunkt: Der Riesen-"Smoker", extra aus den USA um 20.000 Euro eingeflogen, mit Backfunktion und Kerntemperaturmessung. Und deswegen auch der Name: der wahrscheinlich größte Grill Österreichs hat das Aussehen einer Lok! Für den ehemaligen Sous-Chef des "Fabios" das liebste Spielzeug. Lokführer und Lok bilden eine perfekte Einheit. Ob rare, ob medium - alle Wünsche werden erfüllt.

Wer hervorragende, reduzierte Küche ohne Gourmet-Gehabe schätzt, wird sich in der "Lok" garantiert wohlfühlen. Und im Sommer lockt der Gastgarten mit Blick auf die Staatsoper.

Bild(er) zu dieser Aussendung finden Sie im AOM / Originalbild-Service sowie im OTS-Bildarchiv unter <http://bild.ots.at>

#### Rückfragehinweis:

##### KONTAKT PRESSE:

Hannes Neumayer, Tel.: 0664 /504 4000

WEB: [www.city-lok.com](http://www.city-lok.com)

MAIL: [presse@city-lok.com](mailto:presse@city-lok.com)

##### City Lok

Operngasse 14, 1010 Wien

TELEFON RESERVIERUNG: 01/581 20 64

ÖFFNUNGSZEITEN: Di.-Sa. 11.30 - 23.00 Uhr

PREISE: Vorspeisen bis 12,20 Euro, Hauptspeisen bis 26 Euro

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/11587/aom>

\*\*\* TP-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER  
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.TOURISMUSPRESSE.AT \*\*\*

TPT0003 2012-03-08/12:11

081211 Mär 12

Link zur Aussendung:

[http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT\\_20120308\\_TPT0003](http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20120308_TPT0003)