

Jetzt nimmt sich Harry richtig Zeit

Das neue Harry's Time ist ein toll gestyltes Ganztages-Lokal geworden, das als Wohlfühl-Oase und Treffpunkt für Genießer dient



Links: Die verschiedenen Holztöne verleihen dem hohen Raum Wärme
Oben: Das Besteck an den Bartischen ist in edlen Fächern versteckt
Rechts: Namensgeber Harald Prandstätter mit Sohn und Küchenchef Florian waren schon an der alten Adresse ein bestens eingespieltes Team



Gastronomie hat nicht nur mit Kochen zu tun! Eine gute Lage, freundliches Personal, ein attraktives Getränkeangebot und natürlich eine gelungene Einrichtung gehören laut Harald „Harry“ Prandstätter auch in den Erfolgsgeheimnis-Shaker, um einen erfolgreichen Lokal-Cocktail zu erhalten. „Die Zeit der Hauben- und

stättler überzeugt: „Die Gäste sind erwachsen geworden. Sie wissen eine gute Küche zu schätzen und kennen sich auch beim Wein aus. Aber sie wollen das zunehmend in einer entspannten Atmosphäre ohne viel Tamtam genießen.“ Von diesen Überlegungen geleitet, plante Prandstätter die Gestaltung des neuen „Harry's

dreimal so groß wie das ehemalige Lokal an den Hülben ist. „Das alte Lokal hat sehr von der Atmosphäre gelebt, und das ist natürlich auch in der neuen Location unser Ziel, wenngleich das Lokal natürlich ganz anders aussieht“, so Prandstätter. Bei der Gestaltung des Lokals hat Prandstätter dem Architekten Christian Heiss

ners im Wienerbergtower gemacht hatte. „Die Auswahl des Architekten ist immer Vertrauenssache. Wichtig ist, dass von Anfang an die Chemie stimmt“, so Prandstätter. Bei der Gestaltung der Küche, wo Junior Florian Prandstätter wie gewohnt souverän werkt, wurde Werner F. Redolfi (a&g Küchensystem, Franke) hinzu-

duktions-Herdblock von Salvis. Das Besondere an dieser Küche: Florian Prandstätter verzichtet ganz bewusst auf einen klassischen Pass. Die Teller werden direkt am – dank Induktionstechnik kühlen – Herdblock angerichtet und dort vom Service übernommen.

Kontakt: Harry's Time, Dr.-Karl-Lueger-Platz 5, Tel.: 01/