
Willkommen in Bratislava.

Einer Stadt, in der jeder Meter eine Änderung der Umgebung oder der Atmosphäre bedeutet. Wo Sie, obgleich – oder gerade weil – es sich um eine kleinere Stadt handelt, im Laufe des Tages eine riesige Menge von Gaumenfreuden erleben.

Und gerade auf die Geschmäcker werden wir uns in diesem farbigen Handbuch zur Hauptstadt der Slowakischen Republik konzentrieren. Wir beraten Sie, wo Sie gut essen und trinken oder einfach nur so sich auf einer Terrasse, mit einem leckeren Drink in der Hand, entspannen können. Wir zeigen Ihnen, wo Sie traditionelle Pressburger Küche finden, und wo die Einheimischen hingehen, um asiatische Spezialitäten zu probieren. Wir stellen Ihnen Weinstuben und einheimische Brauereien vor – und wir bringen Ihnen bei, wie Sie einige unserer traditionellen Spezialitäten allein zu Hause zubereiten können.

Wir wagen zu behaupten, dass Ihnen kaum eine Stadt eine derart bunte Erlebnisvielfalt bietet wie gerade Bratislava. Also zögern Sie nicht, lesen Sie und probieren Sie sie alle!

Willkommen in Bratislava, der Stadt mit Geschmack.



free wi-fi



Terrasse



Barrierefreier
Zugang



Naher
Parkplatz



Livemusik



Glutenfreies
Angebot



INHALT

TRADITIONELLE BRATISLAVER KÜCHE	6
INTERNATIONALE KÜCHE IN BRATISLAVA	22
CAFES, BISTROS KONDITOREIEN UND BARS	36
VEGE, VEGAN, RAW UND MÄRKTE	58
BIER IN DER STADT	62
WEIN IN DER STADT	72



SCHNELLKURS DER BRATISLAVAER GASTRONOMIE

Eine typisch slowakische Küche in einheitlicher Form, wie Sie sie erwarten würden und wie Sie sie beispielsweise aus China und Indien kennen, gibt es nicht. Hauptgrund dafür ist die riesige Menge verschiedenster historischer Einflüsse von anderen Völkern, deren Ergebnis eine große Variabilität hinsichtlich der verwendeten Zutaten und der Zubereitungsarten und damit auch eine breite Geschmackspalette ist.



↓

Bratislava ist direkt ein Musterbeispiel dafür. Diese Stadt war immer eine Kreuzung für verschiedene Völker und Kulturen, vor allem für Deutsche, Ungarn, Österreicher, Türken und Tschechen, sodass Gerichte, die wir als „traditionelle Bratislavaer Küche“ bezeichnen können, ihren Ursprung oft in der Zeit der Österreichisch-Ungarischen Monarchie (z. B. Wienerschnitzel, Tafelspitz, Perkelt oder Jókai-Suppe) oder in der Zeit des Einfalls der Türken haben, oder es sich um Gerichte handelt, die traditionell mehr oder weniger auf dem gesamten Gebiet der Slowakischen Republik zubereitet wurden (Brimsennockel, Fleisch mit verschiedenen Soßen, Würste oder Wildbret).

↓

Würden Sie die Bratislavaer Gastronomie mit klassischen Gegenpolen „Norden versus Süden“ vergleichen wollen, hätten Sie ein Problem. Da die Slowakei direkt im Herzen Europas liegt, findet man bei uns sowohl Fisch, Olivenöl und Wein als auch Wildbret, Fleisch, Schmalz und Bier.

Einfach gesagt, es geht sehr bunt bei uns zu :)



TRADITIONELLE BRATISLAVAER KÜCHE

Die hiesige Küche verbindet die für die vier zahlreichsten Nationalitäten, welche das heutige Bild Bratislavas prägen, typischen Geschmäcker. Ungarische Schärfe, österreichische Schnitzel und Desserts, deutsches Wildbret und Würste, genau wie auch slowakische traditionelle Gerichte – all das finden Sie in den meisten Restaurants. Verbinden Sie dies mit der reichen Tradition der slowakischen Weinbaugebiete, die Weine vor allem für unseren Markt produzieren, und das Ergebnis wird zu einem unvergesslichen kulinarischen Erlebnis.

Jeder Koch wird Ihnen erklären, dass sich die Geschmäcker der Leute nur langsam verändern. Während des Sozialismus gab es keine solche Vielfalt. Nach der Samtenen Revolution entstand die Möglichkeit zu reisen, was die Art der Essenszubereitung, aber auch die Erwartungen, veränderte. Dies alles brachte die sog. „kulinarische Revolution“ des 21. Jahrhunderts in die Bratislavaer Restaurants, was durch beliebte Kochprogramme im Fernsehen nur noch beschleunigt wurde.

Auch trotz des reichen und vielfältigen Angebots an traditionellen Bratislavaer Gerichten können Sie hier auch eine große Menge gastronomischer Spezialitäten aus verschiedensten Gegenden der Welt, zubereitet von Köchen mit internationalen Erfahrungen, probieren. Ein solches Beispiel ist auch die gebackene Gans oder Ente mit Lokše (Kartoffelteig-Fladen) und süßem Kraut, ein Gericht, das bei uns zumeist im Herbst serviert wird. Mehr und mehr Speisekarten basieren auf lokalen Zutaten, und beim Kochen wird stärker experimentiert. Die wachsende Konkurrenz erhöht das Niveau, was insbesondere den Kunden zugutekommt.





MODERNE
BRATISLAVAER
KÜCHE

SAVOY RESTAURANT

Hviezdoslavovo námestie 3
Mo - So: 6:30 - 22:00

Web: savoyrestaurant.sk
fb: [savoyrestaurant](https://www.facebook.com/savoyrestaurant)
Tel: +421 2 593 904 00

10

Das Restaurant Savoy gehörte schon immer zu unserer Hauptstadt, so wie der Prater zu Wien gehört. Daher freute es alle Einheimischen, dass es nach mehrjähriger Pause im Hotel Carlton wiedereröffnet wurde und unter Leitung von Chefkoch Jozef Riska erneut das gastronomische Bild der Hauptstadt mitgestaltet. Wir empfehlen einen Besuch, wenn Sie auf ein ordentliches Niveau bestehen.

Was Sie probieren müssen: Glasierte Schweinelende mit Sesam, Chili und Honig.

#sophisticated #helpfulstaff #topchef #centre #luxurious





TRADITIONELLE
BRATISLAVAEK
KÜCHE

ZYLINDER

Hviezdoslavovo námestie 19
Mo - So: 11:00 - 00:00

Web: zylinder.sk
fb: [ZylinderCafeRestaurant](https://www.facebook.com/ZylinderCafeRestaurant)
Tel: +421 2 208 636 86



Wer probieren möchte, wie es in Pressburg zu Zeiten des Kaisers schmeckte, findet keinen besseren Ort als das Zylinder. Dieses Restaurant serviert als einziges die traditionellsten Delikatessen der österreichisch-ungarischen Küche, wozu sicher Tafelspitz (spezielles Drei-Gänge-Menü) oder das Dessert Kaiserschmarren gehören. Das Zylinder versetzt Sie zurück in die Vergangenheit.

Was Sie probieren müssen: Tafelspitz und als Dessert Kaiserschmarren.

13

#tafelspitz #austrohungariancuisine #service



TRADITIONELLE
BRATISLAVAER
KÜCHE



RESTAURANT MATYŠÁK

Pražská 15

Mo - So: 7:00 – 10:00,
11:30 – 22:00

web: hotelmatysak.sk

tel: Tel: +421 2 2063 4053

Das auf pannonische, also slowakisch-tschechisch-ungarische Küche ausgerichtete Unternehmen ist bei Besuchern auch wegen seiner Weintradition gefragt.

Größter Stolz des Unternehmens ist gewiss das Kellerarchiv mit 45 Tausend Flaschen hochwertigen Weins. Aber auch die Qualität der angebotenen Speisen steht dem in nichts nach. Die meisten Zutaten stammen aus eigener Produktion, und professionelle Sommeliere beraten Sie bereitwillig bei der Weinauswahl.

Was Sie probieren müssen: Fleisch auf jegliche Art, lassen Sie sich den passenden Wein dazu empfehlen.

#meat #wine #atmosphere #homegrown

7



TRADITIONELLE
BRATISLAVER
KÜCHE



KORZO

Hviezdoslavovo námestie 3

Mo - Fr: 09:00 - 22:30

Samstag: 09:00 - 24:00

Sonntag: 09:00 - 23:00

web: korzo.sk

fb: korzorestaurant

tel: +421 910 188 818

15%
NACHLASS
BRATISLAVA CITY CARD

4



Tintenfisch oder echtes Wiener Kalbsschnitzel mit Kartoffelsalat – das Korzo hat keine Angst, die Schatulle “Traditionelle Pressburger Küche” zu verlassen, und bietet ihnen mit Vergnügen auch internationale Spezialitäten an. Mit Jazzkonzerten, glutenfreiem Menü, wunderbarer Atmosphäre und Blick auf den Hviezdoslavovo námestie (Hviezdoslavplatz) ist es sicher ein Ort, den man besuchen sollte.

Was Sie probieren müssen: Rindfleisch-Tatar-Beefsteak mit Wachtelei.

#schnitzel #terrace #livemusic #glutenfree





WIENER SCHNITZEL

Bratislava zu besuchen und kein Rezeň, Šnicl bzw. Wiener Schnitzel zu probieren, wäre wirklich schade. Gerade im Korzo können Sie das echte Wiener Schnitzel – aus Kalbfleisch – probieren, das aus der als Nuss bezeichneten Kalbskeule stammt.

Es entstand in Venedig, wo Feldmarschall Josef Radecky ein milanesisches Kotelett probierte, das in Mehl, Ei, Semmelbrösel und Parmesan paniert und dann gebraten wurde. Sofort informierte er über dieses Gericht seinen Herrscher, den österreichisch-ungarischen Kaiser Franz-Josef, der verfügte, dass man ihm eines zubereitet. Nur hatte man leider in Wien keinen Parmesan...also ließ man ihn einfach weg.

Franz-Josef schmeckte diese neue Version so sehr, dass er seine Köche, als sie ihm Parmesan besorgten und das Original zubereiteten, abblitzen ließ – er hatte bereits sein Wiener Schnitzel.

FÜR
LIEBHABER
VON
FLEISCH



CARNEVALLE

Hviezdoslavovo námestie 20

Mo - Sa: 11:00 - 24:00

So: 11:00 - 11:00

web: carnevalle.sk

fb: [restaurantcarnevalle](https://www.facebook.com/restaurantcarnevalle)

tel: +421 2 208 636 37

3

Gibt es das Gegenteil eines Vegetariers? Jemanden, der überhaupt kein Gemüse isst, sondern zum Beispiel nur Steaks? Die Antwort kennen wir nicht, aber wenn es so wäre, würde er nur im Carnevalle essen. Das von den Einheimischen „Carne“ genannte Etablissement bietet nämlich eine unglaubliche Vielfalt an saftigen Steaks und anderen Fleischleckerein an, die Sie sich, wenn Sie wollen, direkt aus der Auslage auswählen können. Das Carnevalle gehört sicher schon seit einigen Jahren zum Besten, was die Bratislaver Steak-Szene am Leben hält.

Was Sie probieren müssen: Irisches Lendenschnitzel.

#meat #steaks #greatstaff #tartarsteak #centre



3 IN DIE GESCHICHTSBÜCHER BRATISLAVAS EINGEGANGENE RESTAURANTS

MODERNE
BRATISLAVAER
KÜCHE

1 ALBRECHT

Jaroslav Židek ist wohl der berühmteste und populärste Chefkoch in der Slowakei (und dabei ist er Tscheche), der die Sichtweise der Slowaken auf die Gastronomie, und damit auch deren Geschichte, verändert hat. Also wenn Sie zu den Essensliebhabern gehören, wäre es ein riesiger Fehler, seine herrlichen und schmackhaften Werke in den Räumen des wunderschönen Hotels auf dem Gipfel Bratislavas nicht zu probieren.

Anschrift: Mudroňova 82
fb: restaurant.albrecht

STEAKS GRILL,
KÄSE UND
GUTER WEIN

II TARPAN

Das Restaurant Tarpan wurde bereits im Jahre 1992 beim Reitgelände des TJ Slávia von Ing. Dušan Bohunický gegründet und ist so zu einem Teil der Geschichte und Kultur dieser Stadt geworden. Heute können sie sich dort beispielsweise an hervorragenden Kreationen vom Grill und auch an Steaks laben, die in der Umgebung ihresgleichen suchen.

Anschrift: Májová 23
fb: RestauraciaTarpan

TRADITIONELLE
BRATISLAVAER
KÜCHE

5 LEBERFINGER

Die Geschichte des Leberfinger reicht bis in die zweite Hälfte des 18. Jahrhunderts – in die Zeit Maria Theresias – zurück. Es erinnert den Krieg mit Napoleon und den Umsturz im Jahre 1918, was es zu einem der ältesten Restaurants Bratislavas macht – was es aber überhaupt nicht daran hindert, perfekte traditionelle Gerichte in moderner Form zu servieren.

Anschrift: Viedenská Cesta 257
fb: Leberfinger.sk

10%
NACHLASS
BRATISLAVA CITY CARD

TRADITIONELLE
BRATISLAVAER
KÜCHE



10%
NACHLASS
BRATISLAVA CITY CARD

MODRÁ HVIEZDA

Beblavého 14
Mo - So: 11:00 - 23:00

web: modrahviezda.sk
fb: RestaurantModraHviezda
tel: +421 948 703 070

6



Auf dem zur Bratislavaer Burg führenden Weg, über ausgetretene Stufen in der Židovskej ulice, können Sie zu einem der beliebtesten, touristischen Restaurants der Hauptstadt der Slowakischen Republik aufsteigen. Das Modrá Hviezda (Blauer Stern) kocht unglaublich gute, traditionelle Gerichte aus der slowakischen Küche, wobei Sie zwischen der Sommerterrasse in einer atmosphärenreichen Straße und kühlem Interieur wählen können.

Was sie probieren müssen: Brimsenockerl mit Speck.

#traditionalcuisine #bryndzovéhalušky #staff #castle

BRIMSENNOCKERL

Zutaten:

1200 g Kartoffeln
400 g feines Mehl
Salz nach Bedarf

500 g Bryndza

300 g geräucherten Speck

1x 250 ml Becher Saure Sahne

1. Die gesäuberten und gewaschenen Kartoffeln reiben wir in einer Schüssel auf der feinsten Reibe.

Wir geben Salz dazu, feines Mehl und mischen alles gründlich durch.

2. In einem Topf bringen wir Wasser zum Kochen. Wenn es zu kochen beginnt, drücken wir den Halušky-Teig (Nockerl) durch ein Sieb in das kochende Wasser.

3. Wenn die Nockerl an die Oberfläche kommen, lassen wir sie noch ein paar Minuten weiterkochen.

4. Auf einer trockenen Pfanne lassen wir gewürfelten Speck aus, bis er goldbraun ist.

5. In einer Schüssel mischen wir Bryndza mit Sahne.

6. Die Nockerl mischen wir mit dem Sahne-Bryndza-Gemisch und streuen die gebratenen Speckwürfel darüber

Guten Appetit!

Probieren Sie sie im
1. Slovak Pub in der
Obchodna straße.



*Bryndza entstand
in der Slowakei
mit dem ersten offiziellen Herstel-
lungsbetrieb im Jahre 1787
in der Käseerei von Ján Vagač
in Detva. Ursprünglich war er so
hart wie Parmesan. Später erdachte
Vagač geriebenen Schafskäse und
dessen Vermischung mit Salzlake
– und so entstand der neuzeitliche
Bryndza, wie wir alle ihn heute
kennen.*

MODERNE
BRATISLAVAER
KÜCHE



UFO. WATCH. TASTE. GROOVE.

12

Most SNP
Mo - So: 10:00 - 23:00

web: redmonkeygroup.com
fb: UfoBratislava
tel: +421 2 625 203 00



Wenn Sie Lust auf besonderen Luxus haben, probieren Sie das UFO. Der ikonische Bau Bratislavas verbirgt nämlich in seinem Innern ein exklusives Restaurant mit atemberaubender Aussicht. Was die Einzigartigkeit angeht, kann sich kaum ein Bratislavaer Unternehmen mit dem UFO. WATCH. TASTE. GROOVE. messen.

Was Sie probieren müssen: Die Aussicht, die Sie auch noch beim Händewaschen genießen können, ein einzigartiges Erlebnis.

#exclusive #luxury #view #unique

20%
NACHLASS
BRATISLAVA CITY CARD

DIE SLOWAKEN UND KARTOFFELN

Wenn Sie einen typischen Slowaken fragen würden, was er für das typische Lebensmittel seines Landes hält, würde er sehr wahrscheinlich mit "Kartoffeln" antworten.

Kartoffeln sind zu einem derart festen Bestandteil unserer Kultur geworden, dass man sie nicht wegedenken kann. Dies war jedoch nicht immer so.

Nachdem Kartoffeln nach Europa gelangt waren, betrachteten sie die christlich erzogenen Slowaken mit Misstrauen – alles, was unter der Erde wuchs, war nämlich der Hölle verdächtig nahe.

Eine unserer berühmtesten Herrscherinnen, Maria Theresia, gehörte jedoch nicht zum abergläubigen Menschenschlag und sah die Sache etwas rationeller. Sie wollte, dass ihre Untergebenen sich an Kartoffeln gewöhnten und sie im Großen anzubauen begannen, da sie leicht zugänglich und nährreich waren und große Ernten versprachen. Sie arbeitete also mit Druck an ihrer Verbreitung.

Allerdings erreichte sie nie die Gerissenheit eines französischen Monarchen, der Kartoffeln anpflanzen ließ und sofort Artillerie zu ihrer angemessenen Bewachung einsetzte (die zur Aufgabe hatte, den ein oder anderen neugierigen Kartoffeldieb zu übersehen).

Ihm war nämlich klar, dass verbotene Früchte am besten schmecken. So machte er Kartoffeln innerhalb kurzer Zeit zu einem Hit bei seinen Untergebenen. Heute können wir uns ein Leben ohne Kartoffeln bzw. krumplí oder banduriek, wie man sie auch nannte, nicht einmal mehr vorstellen.

Als Zutat finden Sie sie mit Sicherheit in vielen Gerichten der nachstehend angeführten Restaurants, da gerade sie sich des Attributs „traditionell“ rühmen.





SCHLACHTEFESTE IN DER SLOWAKEI

Zu den traditionellsten Bräuchen in der ganzen Slowakei gehören das Schlachtfest und dessen Spezialitäten. Es handelt sich um den geradezu rituellen Prozess des Schlachtens und der Verarbeitung des zu schlachtenden Schweins, wobei es das Ziel war, so viele Bestandteile des Tieres wie möglich zu verwerten und den ganzen Haushalt für die nächsten Monate zu versorgen. Das Schlachten fand insbesondere während der Faschingszeit statt – als zwischen Dreikönigstag und Aschermittwoch, wenn überall überschwänglich gefeiert wurde, Tanzabende, Bälle, aber auch Hochzeiten, stattfanden.

Das Schlachtfest war nicht nur in materieller Hinsicht wichtig, sondern auch in sozialer. Zuerst wurden Metzger eingeladen (falls es sich der Hausherr nicht zutraute), dazu die Familie, Bekannte und Freunde, um zu helfen und zum anschließenden Schmaus. Bei diesem Schlachtfest wurde Essen gereicht, das praktisch sofort nach dem Schlachten zubereitet werden konnte, beispielsweise mozoček (Hirn) oder pečienka (Leber), mit Zwiebel gebraten. Alles wurde mit hausgemachtem Branntwein heruntergespült.

Nach getaner Arbeit, wenn fast alles vom Schwein zu Presswurst, Leberwurst, Schweinskopfsuppe, Brei, Speck und Würsten verarbeitet war, beschenkte der Wirt alle Teilnehmer des Schlachtfests nämlich mit diesen Produkten. Sie mögen sich fragen, warum? blieb doch weniger für ihn übrig! Aber ganz im Gegenteil. Die Höflichkeit verlangte es nämlich, dass, wenn Sie jemand zum Schlachtfest einlud, auch Sie ihn einladen mussten – und so bekamen Sie für einen Teil des Jahres von allen Leberwürste und Würste, auch wenn Sie selbst keine mehr hatten.





TRADITIONELLE
BRATISLAVAER
KÜCHE

RIVERBANK RESTAURANT

8

Dvořákovo nábrežie 6

Mo - Sa: 6:00 - 10:30, 12:00 - 15:00, 18:00 - 22:30

Sonntag: 6:30 - 11:00, 12:00 - 15:00

web: riverbank.sk

fb: [grandhotelriverpark](https://www.facebook.com/grandhotelriverpark)

tel: +421 2 32 238 222

Reichhaltiges Frühstück, luxuriöses Mittagsangebot, eine der schönsten Lokalitäten an der Donau und einer der besten slowakischen Chefköche – das sind die Pluspunkte des Riverbank Restaurants. Die Speisekarte bietet eine Fusion aus traditioneller Pressburger und französischer Küche, da Chefkoch Igor Čehy in Frankreich seine Karriere begann. Das Restaurant empfehlen wir allen, die auf hohem Niveau essen wollen.

Was Sie probieren müssen: Glasierte Lammkoteletts.

#pressburgcuisine #luxury #frenchtouch #igorčehy





AUŠPIC

Viedenská cesta 24

Mo: 11:00 - 20:00

Di - Sa: 11:00 - 22:00

Sonntag: 11:00 - 20:00

web: auspic.sk

fb: [auspic.sk](https://www.facebook.com/auspic.sk)

tel: +421 905 361 743

2



Die Bratislavaer Gastronomie ist bekannt für ihre Farbenprächtigkeit, auf die verschiedene Kulturen Einfluss hatten – wie zum Beispiel die ungarische. Im Aušpic finden Sie zu angenehmen Preisen traditionelle heimische Klassiker wie kurací perkelť s haluškami (Hühner-Pörkölt mit Brimsenockerl), traditionelle Pfannkuchen, Bohnen-Jókai und, nicht zu vergessen, auch eine konkurrenzlose [Aussicht auf die Bratislaver Burg.](#)

Was Sie probieren müssen: Kurací perkelť s haluškami, serviert auf der Terrasse

#pörkölt #jókai #hungariancuisine #view #beer #terrace

JOKAI BABLEVES

Leves bedeute auf Ungarisch "Suppe".
Wissen Sie, was "Jókai" bedeutet?

Nichts. Also...es handelt sich weder um einen Namen noch um eine Zutat oder eine Zubereitungsart, sondern den Namen des berühmten ungarischen Schriftstellers Mór Jókai – geboren im slowakischen Komárno – der diese dicke Bohnensuppe mit geräucherter Schweinekeule, geräucherter Wurst, Wurzelgemüse, Zwiebel, Knoblauch und saurer Sahne liebte.



INTERNATIONALE KÜCHE IN BRATISLAVA

Wussten Sie, dass...



.....indisches Tikka Masala
angeblich in Großbritannien
entstand?

Die Schotten behaupten,
dass das Kultgericht ein
Chefkoch aus Bagladesh in
Glasgow erfand, als er auf
Kundenwunsch Tomatensoße
hinzufügte, da sich ein Gast
wegen des zu trockenen Es-
sens beschwerte.

...ein durchschnittlicher Italiener
jährlich angeblich
bis zu 30 kg Nudeln
verzehrt?



...in der thailändischen
Küche 2 Gerichte existie-
ren, die Sie wohl auf der
Speisekarte jedes thailän-
dischen Restaurants finden?

Pad Thai Nudeln
Tom Yum Suppe

...spanische Tapas keinen
Typ von Speisen bezeich-
nen, sondern nur die Art
des Essens?

Ursprünglich waren Tapas
Käsestücke oder etwas
zum Knabbern, das man
auf ein Trinkgefäß legte,
damit keine Insekten
hinein gelangten.

...Japaner Unordnung
auf dem Teller nach
dem Essen als Beleidigung
empfinden?

Wenn Sie z. B. eine
Serviette auf dem
Teller lassen möchten,
ist es angebracht, sie
geschmackvoll zusam-
menzulegen oder etwas
daraus zu formen.



SUSHI FÜR ANFÄNGER

maki

Maki ist der am weitesten verbreitete Sushi-Typ und besteht aus rohem Fisch, Gemüse oder Fleisch, eingewickelt in Nori – Meeressalgen. Die Algen können auch durch ein Omelett, Gurke oder Soja-Papier ersetzt werden. Die bekanntesten Maki-Arten sind:

- Futomaki: größer, mit 2 oder mehr Füllungen
- Hosomaki: dünner, meist mit 1 Füllung
- Ehomaki: genau 7 Füllungen, weil 7 als Glückszahl gilt



nigiri

Mit den Fingern geformte Reisrolle mit einer Scheibe Fisch oder einer Meeresfrucht obendrauf.

sashimi

FrISChe, gekühlte Scheiben rohen Fisches, gereicht ohne Reis, die meistens in Sojasoße oder eine andere Soße und Wasabi getunkt werden.



chirashi

Sushi-Salat, Mischung aus Reis und lose servierten Zutaten, die gewöhnlich zur Sushi-Zubereitung verwendet werden. Die Mischung wird mit Sojasoße und Wasabi gewürzt und in kleinen Schalen serviert.

BRATISLAVAER FISCHE

Wenn Sie Kaviar für etwas halten, was auf den Gipfel der Gastronomie gehört, wird es Sie sicher amüsieren, was die alten Pressburger dazu sagten.

In der Donau hatten wir nämlich so viele Störe, dass diese ausgesprochene Delikatesse als minderwertige Nahrung galt, mit der man bestenfalls die Schweine fütterte.

Zu den berühmtesten Repräsentanten der schwimmenden Lebewesen in der Pressburger Gastronomie gehörten Krebse und der bereits erwähnte riesige Stör – Hausen, der zu den größten Süßwasserfischen zählt.

Mit einer so reichen Fischereigeschichte mag es Ihnen zwar seltsam erscheinen, dass sich dieser Thematik tatsächlich nur 1 im Stadtzentrum Bratislavas angesiedeltes Unternehmen - Rybársky Cech (Fischereizunft) – widmet, sodass es für niemanden zu weit weg ist. Wenn Sie auf Fisch stehen, sollten Sie es unbedingt besuchen.

RYBÁRSKY CECH

9

Žižkova 1/A

Mo - So: 11:00 - 22:00

web: rybarskycech.sk

fb: [Rybarsky-cech-1075809179103713](https://www.facebook.com/Rybarsky-cech-1075809179103713)

tel: +421 2 5463 0423



BETTELKÜCHE



Auch das alte Bratislava, also Pressburg – hatte, wie jede Großstadt, seine Bettler. Eine interessante Tatsache ist jedoch, dass sich die Pressburger Bettler sogar zu offiziellen “Bürgervereinigungen” zusammenschlossen – die offizielle Bezeichnung der bedeutendsten davon war Prešporské tovarištvo žobrácie (Pressburger Bettlergenossenschaft). Mitglied konnten nur Einwohner von Pressburg werden, die Mitgliedsbeitrag zahlten und Regeln einhielten, wie beispielsweise die Einteilung in Reviere usw.

Und wenn ein Bettler essen will, muss er sich etwas kochen. Wählerische Pressburger Bettler kamen damit nicht allzu weit, und so wurde praktisch alles gekocht, am häufigsten altes Brot und andere Essensreste. Brot wurde zumeist in Fett gebraten, mit Wasser aufgegossen, gewürzt, gesalzen – und fertig war die heiße Suppe.

Bettler verwerteten in ihrer “Küche” wahrhaft alles – Vögel, Fische, Pilze, Wildbret, Schlangen, Pferde, Esel, Igel, Hunde und Katzen. Die organisierten Bettler wurden zu so geschickten Köchen, dass ein Pressburger Unternehmer sich um das Jahr 1900 stolz ein Schild mit der Aufschrift “Erstklassige Bettelküche” vor seine Kneipe hängte.





MILLE BACI

Námestie SNP 1

Mo - So: 11:00 - 15:00 / 18:30 - 22:00

web: millebaci.sk

tel: +421 917 138 767

Im Mille Baci geht es um Freude am Essen, um Spaß, um Kommunikation und um das Erlebnis. Bevor Sie sich auf das Essen stürzen, kosten Sie den traditionellen italienischen Sanbitter. Als Vorspeise können Sie z. B. Mozzarella oder gefüllte Tintenfische wählen, und das Hauptgericht steht außer Frage – hausgemachte Teigwaren, aber auch Risotto enttäuscht nie. Fleischfans empfehlen wir Scaloppine. Ein solches Mittag- oder Abendessen verlangt buchstäblich nach einem süßen Abschluss. Greifen Sie daher zum besten Tiramisu weit und breit.

Was Sie probieren müssen: Teigwaren oder Risotto.

#italy #pasta #risotto #tiramisu

19



BURGER



MINERVA/BISS BURGER

Michalská 3

Mo - Mi: 11:00 - 23:00

Fr - Sa: 11:00 - 24:00

So: 11:00- 21:30

web: bissburger.sk

fb: [restauraciaminerva](https://www.facebook.com/restauraciaminerva)

tel: +421 2 54 431 214



Das Minerva/Biss Burger erfreut sich schon seit fast 5 Jahren des Attributs “der echte Bratislaver Burger”. Es entstand als kleiner, unauffälliger Burger-Imbiss in der Straße Michalská ulica, wo der Inhaber des Restaurants Minerva per Hand Rindfleisch-Burger direkt vor den Augen der Gäste zubereitete. Heute gehört es zu den berühmtesten Burger-Restaurants der Hauptstadt und gilt als fester Bestandteil der Bratislaver Kultur.

Was Sie probieren müssen: 4-stöckiger Burger und Burger mit gebratenem Käse.

#minerva #bissburger #100%beef #juicy #friedcheese #affordable



INTERNATIONALE
KÜCHE

ORBIS STREET FOOD

Laurinská 7

Mo - Di: 11:00 - 22:00

Mi - Do: 11:00 - 00:00

Fr - Sa: 11:00 - 01:00

web: orbisfood.sk

fb: [orbisfood](https://www.facebook.com/orbisfood)

tel: +421 911 071 060

Für viele Leute gehört es in Bratislava mit Recht zum Top Street Food, wenn wir Hot-Dogs mal außen vor lassen. Orbis Street Food wurde in den ersten Jahren seines Betriebs zu einer Kultstätte, und im Zentrum der Stadt gibt es keine bessere Alternative für schnelles und hochwertiges Essen zu angenehmen Preisen direkt in die Hand. Achtung! Seine belgischen Pommes Frites machen süchtig!

Was Sie probieren müssen: Belgische Pommes Frites mit irgendeiner Soße.

#belgianfires #streetfood #worldcuisine #quality

20



FAKTEN ÜBER DIE BEZEICHNUNG "HOT DOG"



Slowaken haben zumeist kein Problem damit, Fremdwörter zu übernehmen und ins Slowakische einzuarbeiten. Ein größeres Problem mit Fremdwörtern, die sich ihren Weg in unser Leben bahnen, haben jedoch slowakische Sprachwissenschaftler, die regelmäßig verschiedene Hochsprachformen dieser Fremdwörter vorschlagen.

Die Antwort der menschlichen Kreativität auf diese Bemühungen sind in der Regel oft an den Haaren herbeigezogene Ausdrücke, wobei Hotdog oder Hamburger häufige Ziele dieser Bemühungen sind. Als meistverwendete und mit der Zeit auch eingebürgerte Ausdrücke möchten wir Folgende anführen:

- Vopcháčik (Hotdog)
- Vložník (Hamburger)

Die Originalbezeichnung Hotdog entstand entgegen der allgemein verbreiteten Meinung jedoch als Slang-Ausdruck amerikanischer Studenten für Würstchen im Brötchen, die von Händlern auf dem Gelände ihrer Universitäten verkauft wurden.

Diese Würstchen waren qualitativ eher minderwertig, sodass die Studenten sie abwertend „Hunde“ oder „Pferde“ nannten, um darauf zu verweisen, woher das Fleisch in den Würstchen stammt.



CAFÉS, BISTROS, KONDITIONEIREN UND BARS

Die Tradition von Süßigkeiten ist in Bratislava außerordentlich stark – die Honigkuchen-Zunft entstand hier bereits im Jahre 1619 und erlebte Mitte des 19. Jahrhunderts dank Legenden wie Sacher (Sachertorte), Doboš (Doboš-Schnitten), Gundel (Gundel-Palatschinken) und Gerbeau (Sauerkirsche in Schokolade) in unserer Region einen großen Boom.

Die traditionsreichsten Desserts Bratislavas sind und werden immer die Folgenden sein:

- Bratislavské rožky (Pressburger Kipferl)
- Prešporský medový rez (Pressburger Honigschnitte)
- Krémeše (Cremegebäck)
- Štrúdľa (Strudel)

Alle Orte, deren Besuch wir Ihnen empfehlen, um diese süßen Spezialitäten zu kosten, stellen wir auf den folgenden Seiten vor, also wenn Sie ein Freund des Süßen, aber nicht des Übersüßen, sind lesen Sie aufmerksam weiter.

Strudel

Angeblich probierten ihn auf einem der kaiserlichen Gelage Fürsten aus Siebenbürgen, und die Spezialität aus dünnem Teig gefiel ihnen gleich so sehr, dass sie sich sozusagen augenblicklich in ganz Österreich-Ungarn verbreitete. Gefüllt werden kann der Strudel womit auch immer, aber den Slowaken schmecken am besten Nüsse, Mohn, Sauerkirschen oder Quark.



TRADITIONELLE DESSERTS

Pressburger Kipferl (Bratislavské rožky)

Nuss- oder Mohn-Delikatesse aus speziellem Teig nach einer 290 Jahre alten Rezeptur, in der einer der notwendigen Arbeitsschritte darin besteht, den Teig Außenfrost auszusetzen. Probieren können Sie ihn im Zeppelin (S. 42).



Pressburger Honigschnitten (Prešporský medový rez)

Im alten Pressburg süßte man mit Honig, Zucker verwendete man als Medizin. Eben aus dieser Zeit stammt der traditionsreiche Honigkuchen (medový rez). Zubereitet wird er durch Bestreichen von Honigscheiben mit Marmelade und spezieller Krem. Probieren können Sie ihn im Randevú (S. 48).



Cremeschnitten (Krémeš)

Ein hervorragendes Dessert ungarischen Ursprungs mit einer Füllung aus hausgemachter Schlagsahne und Vanillekrem zwischen dünnem Blätterteig und manchmal zudem mit Schokolade übergossen. Probieren können Sie es im F.X. Messerschmidt (S. 50).





PALA-
TSCHINKEN

61

LACINKA

Šancová 3995/18

Mo - Fr: 11:00 - 21:00

Sonntag: 14:00 - 21:00



Einziges Problem von Palatschinken ist es, dass man warten muss, bis sie fertig sind. Palacinka Lacinka hat dieses Problem gelöst – im Grunde handelt es sich um ein Palatschinken-Fastfood-Restaurant! Eine wahre Kultstätte für die meisten Bratislavaer, serviert man Ihnen dort im Plastikbeutel oder auf einem Pappteller Palatschinken in Dutzenden Geschmacksrichtungen zu absolut lächerlichen Preisen, die Sie mit nach Hause nehmen oder direkt an Ort und Stelle essen können.

Was Sie probieren müssen: Nugat-, Bryndza- oder Erdbeer-Palatschinken, je nach Geschmack.

#pancakes #fastfood #cheap #quaiity #welove!



WEITERE TOP-PALATSCHINKEN IN DER STADT

Chez Amélie

In der französischen Creperie spezialisiert man sich vor allem auf echte französische Crepes. Nicht auslassen dürfen Sie den legendären Palatschinken mit salzigem Karamell!

Anschrift: Laurinská 11



Pán Cakes

Einfache, geschmacklich vortreffliche, schnelle und moderne Palatschinken zu angenehmen Preisen in schöner Design-Umgebung.

Anschrift: Suché Mýto 4



Aušpic

Traditionellste Palatschinken auf slowakisch-ungarische Art. Wählen können Sie unter Nuss-, Schokoladen- oder Marmeladen-Palatschinken.

Anschrift: Viedenská cesta 24



MOHNZOPF

laut Stvory z Kuchyne
stvoryzkuchyne.com

Mohn ist eine beliebte Zutat in slowakischem Kuchen und in der Welt wegen seiner möglichen Verarbeitung zu Opium nur schwer zu bekommen. Also probieren Sie!

Zutaten:

500 g sehr feines Mehl
40 g zerlassene Butter
300 ml Milch
1 Beutel Trockenhefe
40 g Kristallzucker
1 Ei + 1 zum Bestreichen
40 g gemahlener Mohn
Ein halber Teelöffel Salz

Füllung:

150 g gemahlener Mohn 100 g
geriebene Bitterschokolade
50 g Kristallzucker
100 g Butter



In eine Schüssel geben wir Mehl, Salz, Trockenhefe, Zucker und geschlagenes Ei. Die Milch erwärmen wir mit der zerlassenen Butter und geben sie zum Mehl dazu. Butter und Milch geben wir anschließend zur Mehlmischung dazu und beginnen zu rühren.

Nach zwei Minuten ist der Teig verbunden, wir geben den ungemahlener Mohn dazu und rühren weitere 5 Minuten. Aus dem Teig formen wir Kugeln und legen sie in eine mit Öl gefettete Schüssel. Diese decken wir mit einem Küchentuch ab und lassen den Teig an einem warmen Ort 1,5 Stunden ruhen. Wenn der Teig sein Volumen vergrößert hat, rollen wir ihn zu einem Rechteck der Größe 55x35 cm aus.

Für die Füllung vermischen wir Zucker, Butter und Mohn zu einer klebrigen Masse. Diese verteilen wir auf dem Teig und bestreuen alles mit geriebener Schokolade. Den Teig formen wir zu einer Rolle, die wir an einem Ende verschließen und vom zweiten Ende her in der Mitte auf ganzer Länge halbieren (10 cm vom verschlossenen Ende). Die Enden verflechten wir und verbinden sie am Ende. Aus der Rolle formen wir einen Kranz..

Wir legen den Zopf auf ein Blech, decken ihn mit einem Küchentuch ab und lassen ihn für 20 Minuten ruhen, während wir den Ofen auf 180 °C vorheizen. Vor dem Backen bestreichen wir den Zopf mit Ei und bestreuen ihn nach Bedarf mit Mandeln oder Erdnüssen und backen ihn für 30 – 40 Minuten.





BRATISLAVSKÉ ROŽKY

Nusskipferl werden zu einem C geformt, Mohnkipferl zu einem Hufeisen.

Zutaten:

450 g sehr feines Mehl
125 g Butter
50 g Puderzucker
150 ml Milch
25 g frische Hefe
1 Eigelb
Eine Prise Salz
60 g Schweineschmalz



1. Aus Mehl, Butter, Zucker, Milch, Hefe, Salz, Schmalz und Eigelb rühren wir einen ausreichend festen, nicht klebenden, Teig. Wir lassen ihn eine halbe Stunde ruhen.

2. Den Teig teilen wir in Stücke, die wir sofort auf eine Stärke von 2 mm ausrollen, mit Nuss- oder Mohnfüllung füllen und zu Cs bzw. Hufeisen formen.

3. Die Kipferl bestreichen wir dann mit Eigelb und stellen sie an einen kühlen Ort mit Durchzug. Nach dem Trocknen bestreichen wir die Pressburger Kipferl erneut und backen sie dann für 10 Minuten bei einer Temperatur von 180 - 190 °C.

Bratislavské rožky waren auch in der Welt sehr bekannt. Klassiker waren Mohn- und Nusskipferl, aber es wurden auch Kastanienkipferl gebacken. In hölzernen Schachteln wurden sie aus den Bäckereien Wendler und Schwappach zweimal täglich auch nach Übersee exportiert. Im Angebot des Cafés in der Rue de Presbourg in Paris gab es Bratislavské rožky über viele Jahrzehnte hinweg.

FRANZÖ-
SISCHE KON-
DITOREI



LE MIAM

25

Obchodná 9, im Hof
Di - Fr: 10:00 - 18:00
Samstag: 10:00 - 15:00

web: lemiam.sk
fb: LeMiamPatisserie
tel: +421 919 422 678



Barbara aus der Eisdiele Koun studierte Eiscremeherstellung in Italien. Barbora aus der Konditorei Le Miam war in Frankreich, um Konditorwesen zu studieren. Und wissen Sie was? Wir sagen es mal so. Wenn Sie auf ein Stück Kuchen ins Le Miam gehen, werden Sie nicht mehr aus Bratislava weg wollen. Das Le Miam verlassen Sie bestimmt mit einem echten Erlebnis und einem schönen süßen Nachgeschmack auf der Zunge.

Was Sie probieren müssen: Ganz egal, alles ist wunderbar.

#patisserie #france #paris #macarons #desserts #heaven



WOHIN ZUM EISSESSEN

KOUN

Anschrift: Panská 13

Niemand wird Ihnen widersprechen, wenn Sie erzählen, dass das KOUN die berühmteste Eisdiele Bratislavas der letzten Jahre ist. Für ihr Eis stehen die Leute hunderte Meter Schlange, was dem wirklich ausgezeichneten Geschmack und der hohen Qualität zugeschrieben wird. Wenn Sie Appetit auf etwas Kaltes, Süßes und Ausgezeichnetes haben, holen Sie sich ein Eis von Barbara, die dessen Herstellung an der besten Eiscremeschule in Italien studiert hat



MONDIEU

Anschrift: Panská 27, Laurinská 7

Mögen Sie Eis am Stiel? Ja? Gut. Wir fragen deshalb, weil Sie sich gerade hier im Mondieu ein Eis am Stiel nach eigenem Geschmack herstellen können. Wirklich, wählen Sie verschiedene Dekorationen, Nüsse und Süßigkeiten, und stellen Sie Ihr eigenes Eis am Stiel her. Auch beschäftigt man sich hier zur Genüge mit veganem Eis, also brauchen Sie, falls Sie so etwas suchen, keine Angst vor Eiern oder Milch zu haben.



LUCULUS ICE SALOON

Anschrift: Hviezdoslavovo námestie 16

Falls Sie Probleme mit Diabetes oder allgemein mit Insulin haben, oder falls Sie einfach Ihr System nicht mit Saccharid-Wellen überflüssig aus der Bahn werfen wollen, probieren Sie das ausgezeichnete Eis im Luculus Ice Saloon. Sie haben nämlich eine spezielle Sorte für Diabetiker im Angebot, bei der man absolut nicht schmecken kann, dass sie kein Zucker enthält!



TOP
TEEHAUS



LITERÁRNA ČAJOVŇA

Grosslingova 49

Mo - Fr: 08:30 - 22:00

Sa - So: 14:00 - 22:00

web: literarnacajovna.sk

fb: Literárna čajovňa a kaviareň

tel: +421 917 081 026

28

Wenn Ihnen jemand von einem „Teehaus“ erzählt, stellen Sie sich wahrscheinlich einen verrauchten Ort voller Waspfeife rauchender Typen mit Dreadlocks vor. Oh, wie sehr Sie in diesem Falle daneben liegen! Die Literárna čajovňa (Literatur-Teehaus) ist nämlich Heim eines der erfahrensten Tee-Experten, für das beste Hummus in Bratislava und ausgezeichnetes Essen.

Was Sie probieren müssen: Darjeeling-Tee und ein Sandwich, Hummus.

#tea #coffee #hummus #sandwiches #cozy #notforsmokers



MEDOVÝ REZ

Zutaten:

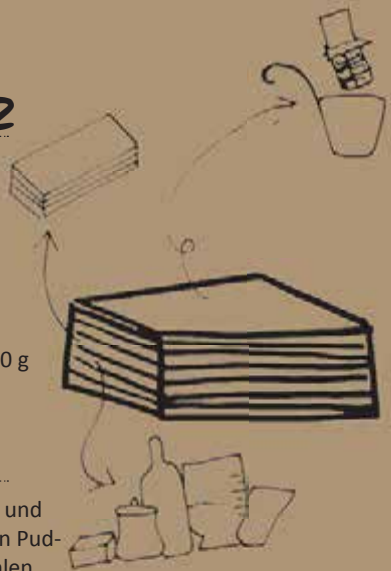
- 1 Packung Honigscheiben
- 0,5 l Milch
- 250 g Butter
- 1 Packung Zlatý Klas (Krempulver)
- 1 Packung Vanillezucker 250 g Puderzucker
- 2 Teelöffel Rum
- 1 Packung Kochschokolade

1. Aus Milch, Vanillezucker und Zlatý Klas bereiten wir einen Pudding zu und lassen in abkühlen.

2. Butter, Zucker und Rum verrühren wir und arbeiten sie in den abgekühlten Pudding ein.

3. Die Honigscheiben bestreichen wir mit der vorbereiteten Kream und übergießen sie zum Schluss mit zerlassener Schokolade .

4. Den Kuchen lassen wir im Kühlschrank etwa 8 Stunden ruhen und schneiden ihn dann in Stücke.



Ein vereinfachtes Rezept verwendet gekaufte Honigschnitten, aber einen Kuchen aus, in althergebrachter Weise hergestellten, Honigscheiben können Sie ohne Anstrengung in der Randevú Cafe Bar probieren.

TRADITIONELLE
BRATISLAVAER
DESSERTS



F.X. MESSERSCHMIDT

Námestie SNP 8

Mo - Fr: 09:00 - 22:30

Samstag: 09:00 - 24:00

Sonntag: 09:00 - 23:00

web: messerschmidt.sk

fb: [fxmesserschmidt](https://www.facebook.com/fxmesserschmidt)

tel: +421 918 606 865

BRATISLAVSKÝ
ROŽOK
UMSONST
BRATISLAVA CITY CARD

34



Der weltbekannte Barock-Bildhauer Franz Xaver Messerschmidt wirkte in Bratislava und wurde auch hier beerdigt. Ihm zum Gedenken wurde dieses Bratislaver Café errichtet, das sich aller möglichen traditionellen Bratislaver Desserts und eines Bratislaver Dekorums rühmt und Souvenirs zur Thematik F.X. Messerschmidt anbietet. Wenn Sie ein Stück klassisches Bratislava erleben möchten, treten Sie ein.

Was Sie probieren müssen: Bratislavské rožky (Pressburger Kipferl) und Krémeše.

#bratislavskýrožok #bratislavarolls #krémeš #traditional

A photograph of a campfire with meat skewers. The fire is burning brightly, and several skewers with pieces of meat are positioned over the flames. The background is a blurred natural setting.

AUF
IN DIE
NATUR!

FORSTHAUS UND BARBECUE

Lesná 1

37

tel: +421 903 580 111

web: horaren.sk

fb: horarenhorskypark

Dieses gemütliche Café befindet sich fast direkt im geografischen Mittelpunkt Bratislavas und, obgleich sein offizieller Name Libreso lautet, nennt es fast niemand anders als Horáreň – es ist nämlich in einem alten Forsthaus-Gebäude untergebracht. Gründe für seinen Besuch sind zum Beispiel der ausgezeichnete Kaffee, großartige Kuchen und die wunderbare Atmosphäre eines Waldes in der Stadt.

Die wohl größte Attraktion ist der Grill. Grillen ist in der Slowakei eine sehr beliebte soziale Aktivität im Rahmen der Familie oder des Freundeskreises. Gruppen von Leuten begeben sich einfach auf einen Ausflug – an einen Ort in der Natur, an dem es erlaubt ist, Feuer zu machen, oder an dem bereits Feuerstellen vorhanden sind – und nehmen Dinge zum Grillen mit

Am beliebtesten sind Špekáčky (Speckwurst), Klobásky (Würste) und Speck, die auf einen angespitzten Stock gespießt und über dem Feuer gegrillt werden, bis sie knusprig sind. Mit dem Fett, das während dieses Prozesses langsam heraustropft, wird mitgebrachtes Brot bestrichen, auf das dann der gegrillte Leckerbissen gelegt und gegessen wird. Amerikaner grillen Marshmallows, wir grillen Fleisch und Speck.

Was Sie probieren müssen: Kaufen Sie ein paar Würste und Auf zum Lagerfeuer!

#nature #forest #bbq #bacon #friends #family



TOP BAR
IN BRATISLAVA

10%
NACHLASS
BRATISLAVA CITY CARD

SKY BAR

Hviezdoslavovo námestie 7

Mo - Do: 11:00 - 01:00

Fr - Sa: 11:00 - 02:00

Sonntag: 11:00 - 00:00

web: spicy.sk

fb: [spicy.restauracie](https://www.facebook.com/spicy.restauracie)

tel: +421 948 109 400

36

Auf dem Hviezdoslavovo námestí (Hviezdoslavplatz) steht ein Gebäude. Und im Gebäude befindet sich ein Restaurant mit einer Bar mit Aussicht sowie einem unterirdischen Rum-Klub. Alles gehört einem Inhaber, und alles ist perfekt. Das Lemon-tree empfehlen wir fürs Mittagessen oder zum Abendessen + Drink, die Sky Bar für einen Drink + Aussicht und den Rum Club für einen Rum + Zigarre. Diese Troika rühmt sich einer perfekten Bedienung und den besten Barkeepern.

Was Sie probieren müssen: Whisky old-fashion oder irgendeinen Drink.

#bar #drinks #thaifood #vodka #rum #topbartenders





STRAPKÁČ

nach Stvory z Kuchyne
stvoryzkuchyne.com



Zutaten:

Geräuchertes Fleisch, am besten geräucherte Rippe,
und eine Klobása (Wurst)

3 Handvoll Wachtelbohnen

1/2 Kilo Sauerkraut

2 Handvoll getrocknete Steinpilze

3-4 Kartoffeln

250 ml Schlagsahne 33 %

3 Lorbeerblätter

Ganzer schwarzer Pfeffer

Die Bohnen weichen wir über Nacht in Wasser ein, damit sie quellen und etwas weicher werden. Am nächsten Tag geben wir das geräucherte Fleisch zusammen mit Pfeffer und den Lorbeerblättern in ca. 3 – 4 l Wasser und bringen es zum Kochen. Gesalzen werden muss nicht, da das Fleisch salzig genug ist.

Die Pilze legen wir derweil ins Wasser, damit sie aufweichen. Das Fleisch kochen wir, bis es weich ist. Sobald es ausreichend weich ist, nehmen wir es heraus und legen es auf einen Teller. Ins Wasser geben wir Bohnen und Sauerkraut.

Wenn die Bohnen weich sind, geben wir die gesäuberten und in Würfel geschnittenen Kartoffeln und die Pilze dazu. In die Suppe geben wir auch das Wasser, in denen wir die Pilze eingeweicht haben. Wenn die Kartoffeln gar sind, geben wir Sahne dazu und lassen alles noch einmal aufkochen. Vor dem Servieren genügt es, das Fleisch in die Suppe zu schneiden.

Das Rezept für den Original-Strapkáč stammt aus der Gegend um Podpoľania. Es verwendet Zutaten, die in der gesamten Slowakei beliebt sind.



6 LEGENDÄRE PRODUKTE AUS DER SLOWAKEI, DIE SIE PROBIEREN MÜSSEN.

Horalka - Wer Horalka nie probiert hat, war quasi nicht in der Slowakei. Die Rezeptur für die am Rand in Schokolade getauchten Erdnusswaffeln ist schon seit mehr als 50 Jahren unverändert. Wohl auch deshalb haben so viele Slowaken sie ins Herz geschlossen.

Mila – Eine Schwester der Horalka, dieses Mal hat die Waffel eine feine Sahnefüllung und eine glatte Schokoladenschicht obendrauf. Sie stammt vom gleichen Hersteller wie Horalka und erfreut sich schon seit dem Jahre 1969 großer Beliebtheit!

Tatra Tea – Die Legende der Tatra-Berghütten mit 52 % Alkoholgehalt hat sich aus der Tatra über die gesamte Slowakei verbreitet. Der einzigartige Tee-Kräuter-Likör wird auf natürlicher Basis aus feinstem Alkohol, natürlichen Extrakten aus Hochgebirgskräutern, erstklassigem schwarzen Tee, Obstauszügen und Destillaten, echtem Zucker und Quellwasser aus der Tatra hergestellt.

Dorsch im Hörnchen – Auch wenn wir kein Meer haben, kann man Dorsch im Hörnchen als unser Nationalgericht bezeichnen. Populär war es vor allem zu Zeiten des ehemaligen Regimes, als man dafür ein spezialisiertes, in der ganzen Slowakei funktionierendes, Netz von Verkaufsstellen besuchte, wo man sie in Zeitungspapier wickelte oder in Wachsbechern servierte. Beliebt sind sie bis heute.

Kofola – Touristen nennen sie “slowakische Coca-Cola”, und liegen damit gar nicht weit daneben. Die Farbe ist fast identisch, sprudeln tut sie auch, und sie macht auch stark süchtig. Allerdings ist der Geschmack völlig anders. Was genau sie enthält, können wir Ihnen auch nicht sagen, weil die Rezeptur genau wie bei Coca-Cola streng geheim ist.

Vinea - Dozent Ján Farkaš bekam zur Aufgabe, aus übriggebliebenem Traubensaft ein billiges und wohlschmeckendes Getränk ohne Alkohol zu schaffen. Ziel war es, aus dem Ausland importierten Zitrusgetränken Konkurrenz zu machen. Farkaš begriff perfekt die Leute, die ein natürliches Getränk wollten, keine künstlich gesüßte Limonade, die es seinerzeit zur Genüge gab. Und so entstand Vinea – ein alkoholfreies, nicht zu süßes, und in der ganzen Slowakei beliebtes, Getränk.

VEGE, VEGAN, RAW UND MÄRKTE



DIE BESTEN MÄRKTE UND MARKTPLÄTZE

TRH PIAC MARKT

40

Stará Tržnica, Námestie SNP 25
Samstag: 10:00 - 15:00

Der Stará Tržnica (Alter Marktplatz) ist ein Ort direkt im Herzen Bratislavas, in dem regelmäßig kulturelle und gastronomische Ereignisse stattfinden. Hier machen wir auf den „trh jedla“ (Lebensmittelmarkt) aufmerksam, der immer samstags stattfindet und auf dem Sie ausschließlich hochwertige Neuheiten finden, die es in keinem Geschäft gibt. Es kommen nämlich kleine lokale Hersteller hierher, um sich vorzustellen, und es lohnt sich, sie zu besuchen.

Was Sie probieren müssen: Es gibt immer andere Aussteller, muss man probieren.

#foodmarket #local #hipster #modern #traditional #everything

YEME

41

Tomášiková 46
Mo - So: 07:00 - 21:00

web: yeme.sk
fb: yemepotravinu

Die offizielle Geschichte geht so, dass sich eine Gruppe Leuten aus der Lebensmittelbranche zusammentat und das erste Geschäft mit wirklich hochwertiger Ware schuf. Die inoffizielle Version geht so, dass dies absolut wahr ist, und dass Sie, wenn Sie schon genug haben vom Essen aus dem Supermarkt, oder wenn Sie gesunde, hochwertige Lebensmittel suchen, zu Yeme gehen sollten.

Was Sie probieren müssen: Sauerteigbrot, eindeutig!

#qualityfood #local #farmers #supermarket #onlybetter



FRESH MARKET



Rožňavská 1A

Mo - Fr: 07:00 - 19:00

Samstag: 07:00 - 02:00

web: freshmarket.sk

fb: [farmarskatrznica](https://www.facebook.com/farmarskatrznica)

tel: +421 905 549 524

Unser erster offizieller Bauernmarkt! Im Fresh Market finden Sie jede Menge Händler mit Bio- oder Nicht-Bio – jedoch vom Bauernhof stammenden – Lebensmitteln, jede Menge gesunder und weniger gesunder Restaurants und allgemein alles, was wirklich frisch ist und was man essen kann. Wir empfehlen, wenigstens 3 Stunden einzuplanen, sonst schaffen Sie nicht, sich alles anzuschauen!

Was Sie probieren müssen: Salate oder kebab, die Entscheidung liegt bei ihnen!

#market #farmers #shops #restaurants #fresh

CENTRÁLNE TRHOVISKO

Miletičova

Mo - Fr: 06:00 - 19:00

Samstag: 06:00 - 15:00

43

fb: [trhovisko.mileticova](https://www.facebook.com/trhovisko.mileticova)

tel: +421 2 555 614 10

Den traditionsreichsten Bratislaver Markt, im Volksmund Miletička genannt, finden Sie gerade hier, in der Straße Miletičovej ulici. Wenn Sie vormittags hingehen, können Sie frisches Gemüse, Obst oder Fleisch bei alten Marktfrauen, Frauen im besten Alter oder bei von Sonne und Wetter gegerbten Bauern einkaufen. Auch können Sie Bratislavaer Kuchen oder Langoš probieren oder ein Bier trinken gehen!

Was Sie probieren müssen: Bratislavské rožky, Langoše, Sauerkraut.

#market #fresh #produce

BIER IN DER STADT



Wenn Ihnen jemand erzählt, dass Bratislava eine Weinstadt ist und mit Bier überhaupt nichts zu tun hat, können Sie ihn ruhig auslachen.




Bratislava liegt im Herzen Europas und ist daher sowohl vom Süden beeinflusst (Wein) als auch vom Norden (Bier), also können wir ohne Zweifel sagen, dass es im schlimmsten Falle halb und halb ist. Zumindest war der Bierkonsum im Mittelalter um ein Mehrfaches intensiver als der Weinkonsum, wofür es gleich mehrere Gründe gibt.

In der traditionellen Bratislaver Küche wurde viel gesalzenes Fleisch verwendet, das den Durst vergrößerte. Leider war der Zugang zu sauberem Wasser nicht so gut wie heute, sodass es wesentlich sicherer war, Bier zu trinken, welches damals nicht als Lager, sondern als Ale-Biertyp gebraut wurde.

Ein weiterer Grund ist, dass sich Bier in der Slowakei der Position eines Fastengetränks erfreute. Unsere Mönche waren sich nämlich nicht sicher, ob man Bier während der Fastenzeit trinken darf oder nicht, und so schickten sie ein Fass Bier zur Verkostung direkt zum Papst. Der äußerte sich nach der Verkostung dahingehend, dass wir ein derart schreckliches Getränk in egal welchen Mengen trinken können.

Man ließ ihn lieber nicht wissen, dass das Bier auf der langen Reise zu ihm einfach sauer geworden war.

Zurzeit erfreut sich Bratislava einer Renaissance kleiner Handwerksbrauereien, von denen Sie bei uns recht viele finden, und in denen Sie sowohl slowakische als auch tschechische und europäische Bierspezialitäten kosten können.



ANLEITUNG ZUR KOMBINATION VON BIER UND ANDEREM



SÜSSE UND OBSTBIERE

Passen am besten zu: süßen, fruchtigen und würzigen Gerichten, zu Obst, Desserts und Vorspeisen.

Probieren Sie sie mit: Kaiserschmarren, gegrillter Ananas, Apfel im Schlafrock, gegrilltem Lachs



LEICHTE BIERE

Passen am besten zu: leichten, milden Gerichten, Meeresfrüchten, Eiern.

Probieren Sie sie mit: Quiche, Frittatou, gebackenem Spargel, überbackenen Auberginen.



LEICHT BITTERE BIERE

Passen am besten zu: herzhaften und panierten Speisen, Salaten und Snacks.

Probieren Sie sie mit: Bryndza-Aufstrich, Zucchini, Stew, gegrilltem Hühnchen, Würsten.



HOPFEN- UND BITTERE BIERE

Passen am besten zu: würzigen Gerichten, herzhaftem Essen, zu Fleisch und Fisch.

Probieren Sie sie mit: Schnitzel, Gulasch, Pörkölt, gegrillter Schweinekeule, Lendenbraten, Živánska (Fleischspieß), Kartoffelchips.



SCHWERE UND WÜRZIGE BIERE

Passen am besten zu: asiatischen Gerichten, gegrillten und gebratenen Speisen.

Probieren Sie sie mit: Fleischklößen, gegrilltem Fisch, Presswurst, Apfelkuchen, Halloumi-Käse.

MALZBIERE MIT INTENSIVEM GESCHMACK

Passen am besten zu: starkem, würzigem Fleisch und schwerem Käse.

Probieren Sie sie mit: Chilli con Carne, Burgern, gefülltem Schweinebauch, eingelegtem Käse.



DUNKLE UND STARKE BIERE

Passen am besten zu: gebratenen, erdigen Gerichten, zu Fleisch und Desserts.

Probieren Sie sie mit: Brownies, Schoko-Pralinen, Steaks, Palatschinken.



LOKALE
BRAUEREI AUF
DER DONAU



DUNAJSKÝ PIVOVAR

Tyršovo nábrežie 1

Mo - Do: 11:00 - 23:00

Fr - Sa: 11:00 - 01:00

Sonntag: 11:00 - 23:00

web: dunajskypivovar.sk

fb: [dunajskypivovar](https://www.facebook.com/dunajskypivovar)

tel: +421 948 626 612

45

10%
NACHLASS
BRATISLAVA CITY CARD

Eine Brauerei auf dem Schiff! Waren Sie schon mal in einer Brauerei auf einem Schiff? Dachten wir es uns doch. Der Besuch der Dunajský pivovar (Donau-Brauerei) ist ein Erlebnis. Sie schaukeln nicht nur auf den Wellen der Donau, sondern trinken dabei das hauseigene Spezialbier - Patrón. Patrón ist ein Hellbier des Pilsnertyps, das zum ersten Mal in der Bratislavaer Patrónka (ehemalige Munitionsfabrik) gebraut wurde.

Was Sie probieren müssen: Lendenbraten auf Sahne mit hausgemachtem Knödel.

#beer #patrón #Danube #brewery #traditional

FABRIKA THE BEER PUB

47

Štefániková 4

Mo - Do: 11:30 - 00:00

Freitag: 11:30 - 01:00

Sa - So: 11:30 - 00:00

web: fabrikapub.sk

fb: [fabrikapub](https://www.facebook.com/fabrikapub)

tel: +421 901 902 683



Das Fabrika ist eine Brauerei von städtischem Kaliber. Niveauvolle Räume und Dienstleistungen, wie auch das dort gezapfte Bier. Sie finden hier das hauseigene Bier Fabrika, aber auch Pilsner Urquell, nicht pasteurisiertes Gambrinus oder alkoholfreies Birell. Dazu empfehlen wir den Fabrika Burger, und Sie werden sehr gut gelaunt nach Hause gehen.

Was Sie probieren müssen: Bier FABRIKA F 14° APA.

#beer #burger #center #modern



BIER
+
SPEISEN





GEWEIHTE
RÄUME

KLÁŠTORNÝ PIVOVAR

Námestie SNP 8
Mo - So: 12:00 - 23:45

web: klastornypivovar.com
fb: [Klastornypivovar](https://www.facebook.com/klastornypivovar)
tel: +421 907 976 284

10%
NACHLASS
BRATISLAVA CITY CARD

48

Im Jahre 2015 weihte der Prior der Barmherzigen Bruderschaft das Sudhaus und die Räume der lokalen Kláštorňý Pivovar (Klosterbrauerei) im ehemaligen Kloster-Bierkeller. Was keine Überraschung ist, da das dortige Kláštorňé pivo (Klosterbier) einfach göttlich ist! Zum Bier empfehlen wir, kleine gebratene Fische – Grundle (Gründlinge) – oder hausgemachte Lokše (Kartoffelteig-Fladen) zu essen.

Was Sie probieren müssen: Kláštorňé 11 und Grundle.

#beer #monastery #brewery #traditionalfood #grundle #lokse



WEIN IN DER STADT



**DEVÍNSKY
RÍBEZLÁK**

Einzigartiger Johannisbeerwein vom Weingut Devínskej Kobyly, den Sie kosten müssen.

devinsky-ribezlak.sk

Die Geschichte des Winzertums und des Weinbaus auf dem Boden Bratislavas reicht viele Jahrhunderte in die Vergangenheit zurück. So erfahren wir zum Beispiel aus Archivdokumenten, dass die Stadt Pressburg schon im 14. Jahrhundert ein Weingut besaß! Der daher stammende und in städtischen Brauereien hergestellte Wein wurde hauptsächlich zu Repräsentationszwecken verwendet, war aber auch zum Verkauf in den eigenen Schankstuben gedacht.

Einer der interessantesten Weine ist sicher Bratislavaer Frankovka aus dem Ortsteil Rača, dem eine heilende Wirkung zugeschrieben wird. Die mittelalterlichen Bewohner von Rača rieben mit diesem Wein rheumatische Gliedmaßen und ihr Kreuz ein, gekocht tranken sie ihn, um bei Fieberanfällen zu schwitzen, bei Halsschmerzen, und eingekocht mit Brombeeren bei akuten Erkrankungen des Verdauungstrakts.



Račianska Frankovka erhielt im Jahre 1767 von der Kaiserin Maria Theresia eine Lizenz als privilegiertes Getränk, das an den königlichen Hof in Wien geliefert wurde. Laut Archivdokumenten geschah dies deshalb, weil Radochányi, ein Pfarrer aus Rača, der Kaiserin ein Fass Račianska Frankovka schenkte, und dieser ihrer Gesundheit so zuträglich war, dass sie den Bürgern von Rača einen Teil der Weinsteuer erließ und den Pfarrer beschenkte.

Sie mögen behaupten, dass es sich unsererseits nur um einen Marketing-Trick oder um einen Placebo-Effekt handelt – aber wie erklären Sie sich dann die Forschungen von Mudr. Ladislav Dérer, der die heilende Wirkung des Račianska Frankovka 1947 und 1949 am Verdauungstrakt eindeutig nachgewiesen hat?

**WO KANN MAN
RAČIANSKA
FRANKOVKA
KAUFEN?**

Am besten in Rača, entweder in einer örtlichen Kneipe oder direkt beim Hersteller:

villavinoraca.sk

Wein ist untrennbar mit Bratislava verbunden. Davon können Sie sich zum Beispiel so überzeugen, dass Sie bei Spaziergängen durch unsere Stadt versuchen, nicht wenigstens 1 Weinstube, Bar oder Kneipe ausfindig zu machen. Es wird Ihnen nicht gelingen, und wir empfehlen es eigentlich auch gar nicht. Wir empfehlen das Gegenteil – suchen Sie sich eine von denen aus, die wir Ihnen empfehlen, und probieren Sie den weißen, roten oder rosa Geschmack der Bratislavaer Geschichte.



BELIEBT BEI
DEN EINHEI-
MISCHEN



VIECHA MALÝCH VINÁROV

Košická 48, Radliského 24

web: viecha.com

fb: [viechamalychvinarov](https://www.facebook.com/viechamalychvinarov)

tel: +421 918 463 110 Radlinského
+421 908 134 994 Košická

52



Eine Viecha ist etwas zwischen Weinstube und Kneipe. Es ist ein Ort, an dem man sich mit Freunden bei einem Glas guten Biers oder Weins trifft, und die Viecha Malých Vinárov versucht nicht, etwas anderes zu sein. Wir weisen darauf hin, dass es sich um ein bei den Anwohnern sehr beliebtes Lokal handelt, d. h., dass Sie eventuell auf einen Sitzplatz warten müssen.

Was Sie probieren müssen: Der Inhaber ist oft anwesend, bitten Sie ihn, Ihnen etwas zu empfehlen.

#wine #beer #wherelocalsgo #ružinov #affordable



10%
NACHLASS

BRATISLAVA CITY CARD

nur bei Verkostungen

NÁRODNÝ SALÓN VÍN

Apponyiho palác - Weinbaumuseum,
Radničná 1

Dienstag - Freitag: 10:00 - 18:00

Samstag: 11:00 - 18:00

web: nsvsr.sk

fb: narodnysalonvinslovenskejrepubliky

tel: +421 2 455 299 67

WEIN
AUF DEM
SCHLOSS

Die besten Weine der Slowakei an einem Ort - der Národný salón vín (Nationaler Weinsalon) ist ein Wettbewerb aus heimischen Trauben hergestellter Weine, unterteilt in 5 Kategorien: stille Weißweine, stille Roséweine, stille Rotweine, Tokajer Weine und Schaumweine. Die ganzjährige Ausstellung steht auch in den historischen Kellern des Schlosses Pezínok offen, wo Sie die Weine verkosten oder gleich mit nach Hause nehmen können.

#wine #professional #castle #cellars

LOBBY LOUNGE

Dvořákovo nábrežie 6

So - Do: 08:00 - 01:00

Fr - Sa: 08:00 - 02:00

53

GRÖSSTE
VINOHEK

Die größte Vinothek der ganzen Slowakei – was die Anzahl verschiedener Weinsorten angeht – sollte auf Ihrem Reiseplan nicht fehlen. Interessant ist auch, dass sie absichtlich so gebaut ist, dass sie mithilfe von Kühlrohren mit Wasser direkt aus der Donau gekühlt wird. Und noch dazu ist sie Teil eines Hotels, falls Sie es zufällig mit dem Trinken übertreiben sollten....:)

Was Sie probieren müssen: Bitten Sie um eine Empfehlung laut Angebot.

#wine #largestcollection #Danube #luxurious



58



VÍNIMKA

LUXURIÖSE
OFFENE
WEINE

Ventúrska 3

Mo - Do: 10:00 - 00:00

Fr -Sa: 10:00 - 03:00

web: vinimka.sk

fb: Vinimka

tel: +421 911 111 746

Hochwertiges Design-Lokal mit hohem Niveau und zentralster Lage mitten im Zentrum. Die Weinstube, in der dank einer Verschlusstechnologie für Flaschen auch die teuersten Weine glasweise ausgeschenkt werden. Unter Aufsicht des Sommeliers Andrej Lúčný ist diese Weinstube zum kultigen „Nachtclub“ der Hauptstadt geworden, um den Sie keinen Bogen machen sollten.



56

Was Sie probieren müssen: Fragen Sie nach der Liste verschließbarer Flaschenweine.

#centre #korzo #wine #posh #design #modern





BRATISLAVA

www.visitbratislava.com



EINE STADT, WO SIE DAS WAHRE LEBEN FINDEN.

Erleben Sie die einzigartige Atmosphäre der Stadt an der Donau, die unwiederholbare Erlebnisse für die Kleinen und Großen während des ganzen Jahres bietet.

REICHE GESCHICHTE, UNZÄHLIGE SEHENSWÜRDIGKEITEN

Attraktives Kulturleben, exzellente örtliche Gastronomie, Qualitätsweine und moderne Einkaufszentren machen aus Bratislava ein ideales Reiseziel.

