

Prosit und Mahlzeit: Die Innere Stadt ist jetzt um ein gediegenes Beisl reicher

# Wurst & Bier im „Stadtboden“

**Im neuen Edel-Beisl wird die Wurst zum exotische-kulinarischen Erlebnis.**

**Innere Stadt.** Wie gediegen Würstl-Essen sein kann, zeigt das neue Lokal *Stadtboden* in der Krugerstraße 8. Nach aufwendigen Renovierungsarbeiten eröffneten City-Gastronom Omar Shoukry und Ge-

schäftsführer Georg Jordan hier ihre Edel-Kneipe.

**Kulinarische Weltreise.** Im stilvollen Beisl wird der Wurst in ihrer ganzen Vielfalt gefrönt: Die Speisekarte reicht von Berliner Currywurst über arabischer Lammwurst und bayrischer Weißwurst bis zu italienischer Salsiccia, spani-

scher Chorizo, peruanischer Blutwurst und Bio-Rinderbratwurst. Aber auch Wiener Schmankerl kommen nicht zu kurz.

Dazu wird Helles, Pils, Zwickl und Bio-Bier der Otakringer Prämium-Marke Goldfassl serviert. *Öffnungszeiten sind Mo bis Sa 10 bis 24 Uhr, Tel. 0664/1404742. (pap)*



**Im „Stadtboden“ ist für jeden Bier-Geschmack etwas dabei.**