

**Lernziel:** Ich lerne österreichische Lokale und Speisen kennen. Ich kann einer Speisekarte Informationen entnehmen und sagen, was ich gerne oder nicht gerne esse.

### 1. Wo kann man in Österreich essen gehen?

Was ist „ein Beisl“ und „ein Schanigarten“? Recherchieren Sie im Internet und schreiben Sie Ihre Ergebnisse auf.



<b>Beisl</b>	<b>Schanigarten</b>
<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>

Was ist was? Wie sehen ein Beisl und ein Schanigarten aus?



**Auflösung:**  
**das Beisl (A) = die Kneipe (D), die Beiz (CH).** Ein kleines einfaches Gasthaus, in dem es Getränke und kleine Speisen gibt.  
**der Schanigarten (A) = der Biergarten (D).** Kaffeehäuser oder Restaurants stellen bei schönem Wetter Tische und Sessel auf den Gehsteig (A)/Bürgersteig (D), in den Innenhof oder auf andere Flächen im Außenbereich.



Sehen Sie sich die Wortbox an. Welches Lokal ist für welches Getränk oder welche Speise bekannt? Verbinden Sie.

1. das Beisl
2. die Bar
3. das Café/ das Kaffeehaus
4. der Würstelstand
5. die Pizzeria
6. das Pub
7. der Kebabstand

a) die Pizza Margherita
b) die Wiener Mélange (ein Espresso mit Milch und Milchschaum)
c) die Frankfurter Würstel mit Senf
d) viele Biersorten
e) Wein, Sekt, Cocktails
f) der Kebab, das Falafelsandwich
g) der Schinken-Käse-Toast mit Ketchup



Lesen Sie die Situationen. Zu welchem Anlass gehen Sie in welches Lokal? Kreuzen Sie an.

- Es ist 22 Uhr. Sie sind mit einigen Freunden und Freundinnen in der Wiener Innenstadt unterwegs. Da bekommen Sie ein wenig Hunger. Sie gehen gemeinsam in ... und bestellen etwas zu essen.  
 ein Beisl                                       einen Schanigarten  
 ein Café
- Sie treffen einen Freund um 10 Uhr vormittags. Sie fühlen sich ein wenig müde und haben Lust auf einen Cappuccino. ... ist jetzt die beste Wahl für Sie.  
 Eine Pizzeria                                       Ein Kaffeehaus                                       Ein Pub
- Ihre Tante lädt Sie in ... ein, um englisches Bier zu probieren.  
 ein Café     ein Pub     eine Bar
- Sie haben eine halbe Stunde Mittagspause und sind hungrig. ... gibt es leckere Snacks, die schnell fertig sind.  
 Beim Kebabstand                                       Im Café     Im Schanigarten
- Endlich ein sonniger Frühlingstag! ... ist das Kaffeetrinken jetzt am schönsten!

**Wortschatz:**  
**der Anlass** = ein besonderes Ereignis (z.B. ein Geburtstag, eine Weihnachtsfeier)

**Info:**

In Österreich gibt man  
ca. 10 Prozent Trinkgeld.

- Am Würstelstand       In der Pizzeria       Im Schanigarten



**2. Wie verhält man sich im Restaurant?**

Stellen Sie sich vor, Sie gehen mit Ihrer Familie in ein Restaurant in Österreich. Wissen Sie, wie man sich dort verhält? Raten Sie und kreuzen Sie an.

1. Sie betreten das Restaurant. Was machen Sie zuerst?
  - Sie warten, bis der/die Kellner/in auf Sie zukommt. Sie/Er fragt, ob Sie reserviert haben und für wie viele Personen Sie einen Tisch brauchen.
  - Sie suchen sich den besten Tisch und setzen sich. Wenn dort bereits Gäste sind, grüßen Sie diese freundlich.
  - Sie ziehen eine Wartenummer, mit der Sie einen Tisch zugewiesen bekommen.
2. Sie lesen die Speisekarte. Der/Die Kellner/in kommt und fragt:
  - „Wie lange werden Sie für das Essen brauchen?“
  - „Haben Sie schon gewählt?“
  - „Ich hoffe, es ist Ihnen nicht zu teuer.“
3. Sie möchten noch etwas bestellen. Wie rufen Sie den/die Kellner/in zu sich?
  - Sie rufen laut „Herr/Frau Kellner/in!“ oder „Herr Ober!“.
  - Sie klatschen einmal in die Hände.
  - Sie stellen Blickkontakt her und geben ein Zeichen mit Ihrer Hand.
4. Das Essen hat Ihnen gut geschmeckt. Sie bezahlen und der/die Kellner/in sagt „46 Euro und 60 Cent, bitte“. Sie ...
  - ... sagen „Auf 50, bitte“ und bezahlen somit 50 Euro.
  - ...bezahlen die genaue Summe. In Österreich gibt man kein Trinkgeld.
  - ...bezahlen 46 Euro und 80 Cent. In Österreich gibt man maximal 20 Cent Trinkgeld.

**3. Was sind bekannte österreichische Speisen?**

Eine Speisekarte (Kurzform: die Karte) informiert Sie über die Speisen und Getränke und deren Preise in einem Lokal. Die Speisen sind meistens in vier Bereiche gegliedert: Vorspeisen, Hauptspeisen, Nachspeisen/Desserts, Salate. Die Getränke sind oft in heiße Getränke, alkoholische Getränke und antialkoholische Getränke unterteilt.



Welches Foto passt zu welcher Speise? Verbinden Sie.



1. Schweinsbraten

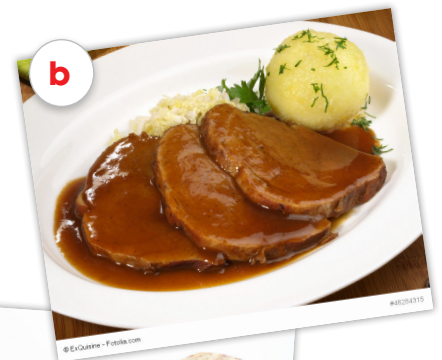
2. Palatschinken

3. Kaiserschmarrn

4. Wiener Schnitzel

5. Käsespätzle

6. Semmelknödel





Recherchieren Sie nun, was diese österreichischen Speisen sind. Tragen Sie die Informationen unten ein. Verwenden Sie dazu Speisekarten im Internet.

Wie heißt diese Speise?	Was sind die Zutaten?	Rubrik der Speisekarte
Wiener Schnitzel		
Kaiserschmarrn		
Schweinsbraten	Schweinefleisch, Gewürze	Hauptspeise
Käsespätzle		
Palatschinken		
Semmelknödel mit Champignonsauce		



Haben Sie schon österreichische Spezialitäten gegessen? Wenn ja, welche und wie haben sie Ihnen geschmeckt? Welche dieser österreichischen Speisen möchten Sie gerne probieren?



Wohin gehen Sie gerne essen? Mit wem gehen Sie gerne in welches Lokal? Warum?

**Tipp:**  
 Auf <https://www.falter.at/lokalfoehrer> finden Sie viele Lokale in Wien.

Notizen



© Nadezda Kostina - Fotolia.com

#66648705

## Lösungsblatt

**(1)** 1: Beisl; 2: Schanigarten;

1g; 2e; 3b; 4c; 5a; 6d; 7f;

1: ein Beisl (hat länger offen); 2: ein Kaffeehaus; 3: ein Pub; 4: beim Kebabstand; 5: im Schanigarten;

**(2)** 1: Sie warten, bis der/die Kellner/in auf Sie zukommt. Sie/Er fragt, ob Sie reserviert haben oder für wie viele Personen Sie einen Tisch brauchen; 2: „Haben Sie schon gewählt?“; 3: Sie stellen Blickkontakt her und machen ein Zeichen mit Ihrer Hand; 4: ... sagen „Auf 50, bitte“ und bezahlen somit 50 Euro;

**(3)** 1b; 2f; 3d; 4a; 5e; 6c

Wiener Schnitzel: Schweins,- Kalbfleisch, Brösel, Ei, Mehl, Öl; Hauptspeise;

Kaiserschmarrn: Mehl, Milch, Ei, Zucker, Butter; Nachspeise;

Käsespätzle: Mehl, Butter, Ei, Käse, Zwiebel; Hauptspeise;

Palatschinken: Mehl, Mineralwasser, Milch, Ei, Butter; Hauptspeise;

Semmelknödel: Zwiebel, Petersilie, weißes Brot, Mehl, Ei, Milch,

Champignons; Hauptspeise;

## Quellen

Fotos: fotolia; „Altwien02 HDR2 1280 ShiftN“ von Philipp Hummer. Lizenziert unter CC BY-SA 3.0 [http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Altwien02 HDR2 1280 ShiftN.jpg#mediaviewer/File:Altwien02 HDR2 1280 ShiftN.jpg](http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Altwien02_HDR2_1280_ShiftN.jpg#mediaviewer/File:Altwien02_HDR2_1280_ShiftN.jpg)  
[http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Altwien02 HDR2 1280 ShiftN.jpg#mediaviewer/File:Altwien02 HDR2 1280 ShiftN.jpg](http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Altwien02_HDR2_1280_ShiftN.jpg#mediaviewer/File:Altwien02_HDR2_1280_ShiftN.jpg)