AKTUELLE NACHRICHTEN Österreich
NACHRICHTEN AG
23. Juni 2025

Köstliches Eis in Hietzing: Das handgemachte Geheimnis von Anton's Tafel!

Entdecken Sie Anton's Tafel in Hietzing: Handgemachtes italienisches Eis und individuell gestaltbare Eistorten, saisonal und frisch!

Hietzinger Hauptstraße 28, 1130 Wien, Österreich - In Hietzing, Wien, gibt es einen Ort, der für Eisliebhaber ein wahres Paradies ist: den Eissalon „Anton’s Tafel“. Hier wird herrlich handgemachtes italienisches Eis serviert, das nicht nur bei den Kleinen hoch im Kurs steht. „Anton’s Tafel“ hat sich seit seiner Eröffnung im Jahr 2017 unter der Leitung von Anton und Irina Rusnak einen Namen gemacht, besonders durch seine individuellen Eistorten und saisonale Eissorten wie das erfrischende Hollunder-Limetten Eis, das die Gäste begeistert. Laut **MeinBezirk** ist es das Eismachen, das hier im Mittelpunkt steht.

Das Angebot reicht von klassischen Eiskugeln im Stanitzel bis hin zu kunstvoll gestalteten Eistorten, die speziell auf Kundenwünsche abgestimmt werden können. Neben Geschmacksrichtungen wie Wassermelone und Zitrone können die Eistorten sogar mit Designs von Harry Potter oder Minecraft ausgeliefert werden. Für Eistorten ist jedoch eine Vorbestellung nötig, die mindestens 24 Stunden vor Abholung erfolgen sollte. Die Preise hierfür sind fair gestaffelt: von 30 Euro für eine kleine Torte, die für 2 bis 4 Personen reicht, bis hin zu 50 Euro für eine große Torte, die bis zu 12 Personen satt macht. Informationen zu den Tortenbestellungen sind auf der Webseite **antons.at** zu finden.

Qualität und Frische stehen an erster Stelle

Ein weiteres Highlight von „Anton's Tafel" ist die klare Philosophie, die hinter den Eissorten steckt. Frische, vollreife Früchte und hochwertige Zutaten ohne künstliche Zusätze garantieren den vollen Geschmack. Laut **anton's Website** kommen hier keine Konservierungsstoffe oder Farbstoffe zum Einsatz, was das handgemachte Eis besonders gesundheitsbewusst macht. Anton und Irina setzen auf Saisonalität und Qualität, und so variiert das Eisangebot je nach Jahreszeit.

Die beiden Besitzer haben während der Corona-Pandemie die Gelegenheit genutzt, ihr Geschäft zu erweitern und ihren Kund:innen ein noch besseres Erlebnis zu bieten. Vom 15. März bis Ende Oktober ist das Eiscafé von täglich 12 bis 19 Uhr geöffnet und bietet nur „to go" an. Dies ermöglicht den Gästen, die Köstlichkeiten bequem mit nach Hause zu nehmen und im Freien zu genießen.

Eine kreative Eis Herstellung

Ein weiterer großer Vorteil von „Anton's Tafel" ist die kreative Freiheit, die Kunden bei der Herstellung ihrer Eistorten haben. Irina Rusnak, die über 500 Silikonformen besitzt, sorgt dafür,

dass jede Torte ein Unikat wird. Dabei wird auf die persönlichen Vorlieben der Kund:innen eingegangen und individuelle Designs angeboten. Dies macht die Eistorten zu einem idealen Highlight für Geburtstagsfeiern oder andere besondere Anlässe.

Für alle, die selbst kreativ werden möchten, gibt es außerdem Tipps zur Herstellung von Eis zu Hause. Wie in verschiedenen Artikeln zu selbstgemachter Eiscreme beschrieben, können auch hobbykochende Eismacher ihre eigenen Rezepturen entwickeln, um spezielle Geschmäcker und Texturen zu kreieren.**Haushaltsfee** gibt zu bedenken, dass die Verwendung hochwertiger Zutaten und die richtige Lagerung wichtig sind, um ein perfektes Ergebnis zu erzielen. Kreative Präsentationen und Toppings zaubern zusätzlichen Genuss auf die Teller.

Ob in Hietzing oder Ober St. Veit, „Anton’s Tafel“ bleibt ein beliebter Treffpunkt für Eisliebhaber und Familien. Wer die Qualität und Vielfalt des Eises selbst erleben möchte, sollte unbedingt vorbei schauen und sich vom handgemachten Eis verführen lassen!

Details	
Ort	Hietzinger Hauptstraße 28, 1130 Wien, Österreich
Quellen	• **www.meinbezirk.at** • **antons.at** • **haushaltsfee.de**

Besuchen Sie uns auf: aktuelle-nachrichten.at