

Adventmärkte: Der große Preisvergleich

Hugo, Aperol und Uhdler – das sind die Trends beim beliebtesten Heißgetränk der Saison, dem Punsch. Daneben ist auch heuer die beerige Geschmacksnote gefragt – die Zeiten von bravem Orangenpunsch und Einheits-Glühwein scheinen vorbei.

Dafür gibt's viel Experimentelles: etwa Minze-Limette am Karlsplatz oder Chili im Alten

AKH. Spezial-Mischungen können schon 5 € das Häferl kosten.

Im Durchschnitt bleiben Punsch und Glühwein aber mit 3,70 € bzw. 3,60 € moderat, ergab der Preisvergleich der Plattform Urlaubshamster.at (Details unten; Preise sind Durchschnittspreise am jeweiligen Markt). Hinzu kommt ein Häferleinsatz von 1 Euro bis 3,50 Euro



- 
Weihnachtsmarkt Schönbrunn: Imperiales Ambiente vor dem Schloss, viel Kunsthandwerk, auch für Diabetiker gibt's Punsch.
 ■ Punsch 4,00 € ■ Glühwein 4,00 € ■ Heiße Schokolade 3,00 €
- 
Christkindlmarkt Rathausplatz: Mit 151 Ständen der größte in Wien, heuer mit Eislaufplatz, viel Gastronomie, Café zum Aufwärmen.
 ■ Punsch 4,00 € ■ Glühwein 4,00 € ■ Heiße Schokolade 3,00 €
- 
Weihnachtsdorf Altes AKH: Ruhig im Hof gelegen, für Kinder Karussell und Eisenbahn, urige Alm zum Feiern, viele Punschsorten.
 ■ Punsch 3,80 € ■ Glühwein 3,80 € ■ Heiße Schokolade 3,20 €
- 
Weihnachtsmarkt Stephansplatz: Top-Location in der City, mit „Heute“-Punschstand (nur natürliche Zutaten!), Fotobox.
 ■ Punsch 4,00 € ■ Glühwein 3,80 € ■ Heiße Schokolade 3,80 €
- 
Weihnachtszauber Wilhelminenberg: Heimelig mit nur 10 Ständen, tolle Aussicht über Wien, viele hausgemachte Speisen.
 ■ Punsch 3,40 € ■ Glühwein 3,40 € ■ Heiße Schokolade 2,50 €
- 
Weihnachtsmarkt Am Hof: Tolle Lage in der City, neue Champagnerbar, viel Kunsthandwerk, Punsch auch mit Uhdler oder Enzian.
 ■ Punsch 4,00 € ■ Glühwein 3,80 € ■ Tee 2,50 €
- 
Weihnachtsmarkt Spittelberg: Traditionell viel Kunst & Handwerk, extravagante Punschsorten (etwa mit Chili), vegane Speisen.
 ■ Punsch 3,40 € ■ Glühwein 3,40 € ■ Heiße Schokolade 4,00 €
- 
Winter im Museumsquartier: Plastikpavillons statt Hütten in der hippen Location, DJ-Line von Do. bis So., Hugo-Punsch-Mekka.
 ■ Punsch 3,40 € ■ Glühwein 3,40 € ■ Heiße Schokolade 3,50 €

- 
Adventmarkt Mariahilfer Straße: Kleines Hüttendorf vor der Kirche Mariahilf, Schmankerl wie Bauernkrapfen und Langos.
 ■ Punsch 3,50 € ■ Glühwein 3,50 € ■ Alkfreier Punsch 2,50 €
- 
Wintermarkt Riesenradplatz: Mitten im Prater mit Bummelzug, Karussell und Live-Acts. Gastro sogar mit Schnitzel-Stand.
 ■ Punsch 3,50 € ■ Glühwein 3,00 € ■ Heiße Schokolade 3,00 €
- 
Weihnachtsmarkt Türkenschanzpark: Schöne Kulisse, einige Fahrgeschäfte für Kinder, eigener Hunde-Stand, viel Handwerk.
 ■ Punsch 3,00 € ■ Glühwein 3,00 € ■ Heiße Schokolade 2,50 €
- 
Adventmarkt Karlsplatz: Viel Programm für Kinder (Musik, Tanz, Draisinen). Gastronomisch ist hier so gut wie alles biologisch.
 ■ Punsch 3,50 € ■ Glühwein 3,50 € ■ Heiße Schokolade 4,40 €
- 
Altwiener Christkindlmarkt Freyung: Herrliche Altwiener Kulisse, Gastrostände mit bäuerlichen Spezialitäten, Schilcher-Glühwein.
 ■ Punsch 4,00 € ■ Glühwein 4,00 € ■ Tee 2,50 €
- 
Weihnachtsdorf Maria-Theresien-Platz: Umrahmt von Museen, mit „Heute“-Punschstand (natürliche Zutaten!), Lebkuchen-Stände.
 ■ Punsch 3,80 € ■ Glühwein 3,80 € ■ Heiße Schokolade 3,50 €
- 
Weihnachtsdorf Schloss Belvedere: Imperialer Rahmen, Kinder-Zug, außergewöhnliche Punschsorten (Veilchen, Marzipan...)
 ■ Punsch 3,80 € ■ Glühwein 3,80 € ■ Heiße Schokolade 3,80 €
- 
Adventmarkt Blumengärten Hirschstetten: Außergewöhnlicher Ort, weihnachtliche Blumendeko, regionale Schmankerl.
 ■ Punsch 4,00 € ■ Glühwein 4,00 € ■ Heiße Schokolade 4,00 €

Fotos: Denise Auer, Daniel Schaler, Sabine Hertel, Schlossko, weihnachtsmarkt.co.at, MAGMAG, wien.info, Porcus Tumultus, Weihnacht Türkenschanzpark, Lind, Lisi Niesner, Wintermarkt Prater, Jan Ehm

Presented by **the Republic of STROH**

Advent- und Silvesterdorf **Maria-Theresien-Platz** Stand 19

Den besten **Gourmet-Punsch** der Stadt genießen!
 Jeder Punsch nur 4 Euro

Adventmarkt **Stephansplatz** Stand 30

Firmen-Angebot!
 Buchen Sie Ihren Punsch-Abend:
markus.ornig@festakt.at




Heute Gourmet-Punschstand von österreichischen Haubenköchen