

lonely planet

LO MEJOR • VIDA LOCAL • GUÍA PRÁCTICA

VIENA

DE CERCA

Nº1
LA GUÍA DE
VIENA
MÁS VENDIDA

lonely  planet

LO MEJOR • VIDA LOCAL • GUÍA PRÁCTICA

VIENA

DE CERCA

BECKI ENRIGHT

La autora



Becki Enright es una galardonada escritora de viajes y bloguera especializada en cultura, aventura y viaje responsable. Vive en Viena desde hace ocho años y publica sobre ella y toda Austria en artículos para, entre otros medios, *National Geographic*, *The Guardian*, *The Independent* y *The Sunday Times*. Además, es la autora del capítulo “Viena” de la guía *Austria* de Lonely Planet. Cuando no trabaja, Becki suele ir de excursionismo por las montañas o a indagar en ciudades históricas y destinos incomprensidos de todo el mundo. Se pueden encontrar sus últimos trabajos en bordersofadventure.com y en las redes sociales. [@bordersofadventure](https://twitter.com/bordersofadventure)

geoPlaneta

Av. Diagonal 662-664, 08034 Barcelona
www.geoplaneta.com – www.lonelyplanet.es

Lonely Planet Global Limited

Lonely Planet Global Limited, Digital Depot,
 The Digital Hub, Dublín D08 TCV4, Irlanda
www.lonelyplanet.com
 Contacta con Lonely Planet en: lonelyplanet.com/contact

Viena

6ª edición en español – octubre del 2024
 Traducción de *Viena*, 5ª edición – junio del 2024
 © Lonely Planet Global Limited
 1ª edición en español – abril del 2011

Editorial Planeta, S.A.

Av. Diagonal 662-664, 7º, 08034 Barcelona (España)
 Con la autorización para la edición en español de Lonely Planet
 Global Limited, Digital Depot,
 The Digital Hub, Dublín, D08 TCV4, Irlanda

- © Textos y mapas: Lonely Planet, 2024
- © Fotografías 2024, según se relaciona en cada imagen
- © Edición en español: Editorial Planeta, S.A., 2024
- © Por la traducción del texto: Ton Gras, 2024

ISBN: 978-84-08-28998-2
 Depósito legal: B. 6.658-2024
 Impresión y encuadernación: Unigraf
 Printed in Spain – Impreso en España

Aunque Lonely Planet, geoPlaneta y sus autores y traductores procuran que la información sea lo más precisa posible, no garantizan la exactitud de los contenidos de este libro, ni aceptan responsabilidad por pérdida, daño físico o contratiempo que pudiera sufrir cualquier persona que lo utilice.

La lectura abre horizontes, iguala oportunidades y construye una sociedad mejor.

La propiedad intelectual es clave en la creación de contenidos culturales porque sostiene el ecosistema de quienes escriben y de nuestras librerías.

Al comprar este libro estarás contribuyendo a mantener dicho ecosistema vivo y en crecimiento.

En **Grupo Planeta** agradecemos que nos ayudes a apoyar así la autonomía creativa de autoras y autores para que puedan seguir desempeñando su labor.

Dirígete a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesitas fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puedes contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

Lonely Planet y el logotipo de Lonely Planet son marcas registradas de Lonely Planet en la Oficina de Patentes y Marcas de EE UU y otros países. Lonely Planet no autoriza el uso de ninguna de sus marcas registradas a establecimientos comerciales tales como puntos de venta, hoteles o restaurantes. Por favor, informen de cualquier uso fraudulento a www.lonelyplanet.com/legal/intellectual-property.

El papel de este libro procede de bosques gestionados de forma sostenible y de fuentes controladas.



Sumario

Puesta a punto 4

Bienvenidos a Viena	4
Las mejores experiencias..	6
Dónde comer	10
Viena en un bocado	12
De bares	14
De compras	16
Cafeterías	18
Comienza el espectáculo	20
Turismo responsable	22
Arquitectura	24
Circuitos guiados.....	25
LGTBIQ+.....	26
Viena inadvertida	27
Para niños.....	28
Arte.....	29
Cuatro días perfectos	30
Lo esencial.....	32
Barrios de Viena	34

Explorar Viena 37

Hofburg y alrededores.... 39

Centro histórico.....57

Distrito cultural
y museístico, y el
barrio de Neubau75

Karlsplatz y alrededores..99

Del Schloss Belvedere
a Landstrasse..... 115

Merece la pena

Divertirse en el Prater... 134

Deambular por el
majestuoso Schloss
Schönbrunn..... 138

Guía práctica 145

Antes de partir 146

Cómo llegar147

Cómo desplazarse..... 148

Información esencial 150

Idioma153

Índice.....156

Imprescindible

Darse aires de
grandeza por Hofburg..... 40

Embobarse con la
simbólica Stephansdom ..58

Una vuelta por
la monumental
Ringstrasse 62

Paseo del Brunnenmarkt
a Yppenplatz.....72

Curiosear entre los
fondos imperiales
del Kunsthistorisches
Museum Wien.....76

Testar la cultura vienesa
en el MuseumsQuartier .. 82

Retroceder en el tiempo
en el Naturhistorisches
Museum 86

La oferta de
diseño de Neubau 88

Descubrir la espectacular
Staatsoper 100

Ruta sibarita por
el Freihausviertel102

Recorrer el Schloss
Belvedere y sus jardines..116

Escapada verde.....122

Bienvenidos a Viena

De ruinas romanas a imponentes palacios imperiales, museos de arte creados a lo largo de más de 600 años de historia, calles barrocas, *Kaffeehäuser* (cafeterías) ancladas en el tiempo bajo magníficas lámparas de araña y *Beisl*n (tabernas vienesas) enmaderadas, Viena sumerge al visitante en una historia milenaria. Pero más allá del esplendor de los Habsburgo, esta metrópoli fusiona lugares históricos arrebatadores con *Bezirke* (distritos) modernos y tradición cultural contemporánea.



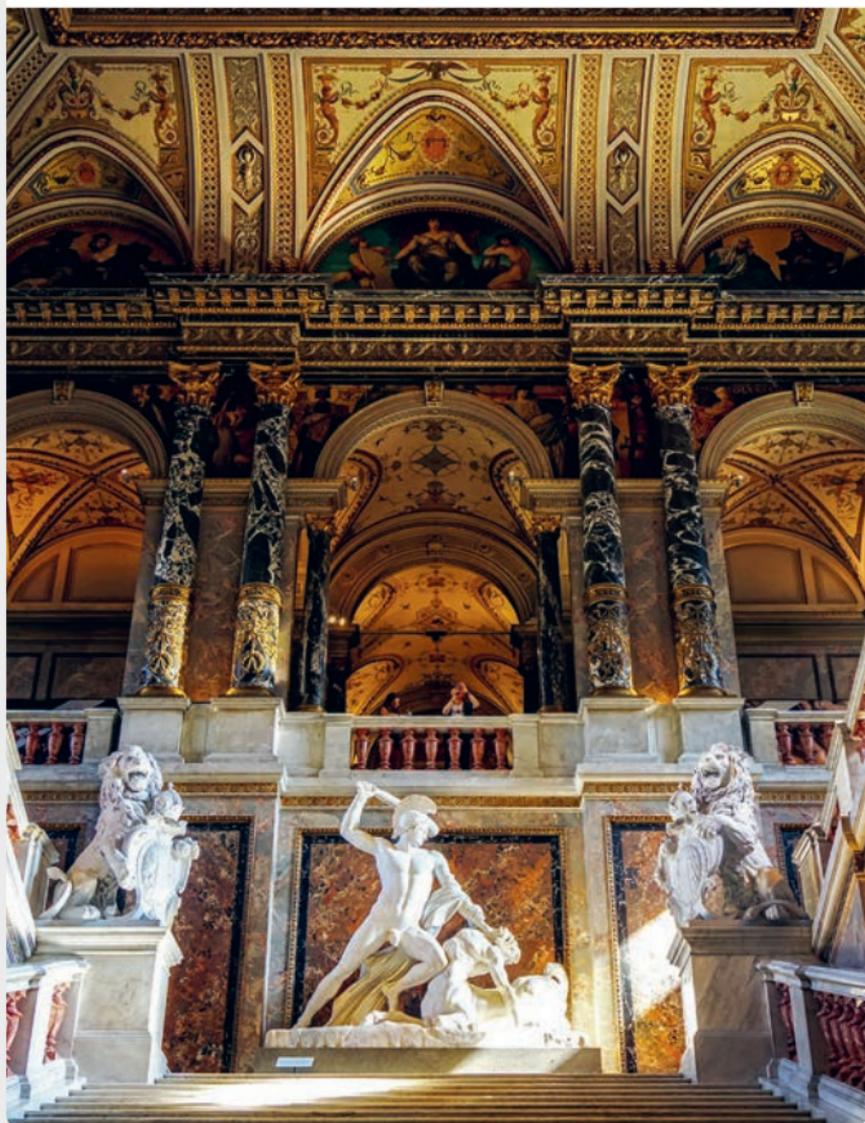


Café, Kunsthistorisches Museum Wien (p. 76).
MARCORRIVIO PHOTOGRAPHY/SHUTTERSTOCK

Las mejores experiencias

Curiosear entre los fondos imperiales del
Kunsthistorisches Museum Wien (p. 76)

Puesta a punto Las mejores experiencias



MISTERVLAD/SHUTTERSTOCK ©



**Darse aires de
grandeza por
el Hofburg
(p. 40)**

POSZTOS/SHUTTERSTOCK ©



**Descubrir la
espectacular
Staatsoper
(p. 100)**

MISTERVLAD/SHUTTERSTOCK ©



**Embobarse
con la
simbólica
Stephansdom
(p. 58)**

Testar la cultura vienesa en el MuseumsQuartier (p. 82)



TASAFOTON/SHUTTERSTOCK ©

Puesta a punto Las mejores experiencias



UNE ARANAS/SHUTTERSTOCK ©

**Recorrer el Schloss
Belvedere y sus jardines
(p. 116)**



SYLVAIN SONNET/GETTY IMAGES ©

**Retroceder en el tiempo
en el Naturhistorisches
Museum (p. 86)**

**Deambular
por el
majestuoso
Schloss
Schönbrunn
(p. 138)**



MILOSZ MASLANKA/SHUTTERSTOCK ©

**Divertirse
en el Prater
(p. 134)**



SEBASTIAN GORA PHOTO/SHUTTERSTOCK ©

Dónde comer

Comer en Viena es adentrarse un poco en su pasado, en los Wiener Würstelstande (puestos de salchichas), en bares de vinos a la luz de las velas y en rústicas Beisl (tabernas típicas) enmaderadas que sirven goulash y Wiener Schnitzel. Su presente se encontrará en cafés modernos, mercados multiculturales y restaurantes internacionales, y su futuro, en espacios innovadores y restaurantes con estrella Michelin, con un plantel de chefs que abren nuevas perspectivas.

Especialidades locales

Schnitzel El Wiener Schnitzel clásico es un escalope de ternera, pero ahora también se prepara con cerdo.

Frittatensuppe Caldo vienés de ternera servido con finas tiras de creps.

Goulash El Rindsgulasch (goulash de ternera) con paprika, una versión del húngaro, es un clásico vienés.

Würst La Burenwurst es la típica salchicha especiada vienesa, pero la Käsekrainer (rellena con taquitos de queso) es la más popular.

Tafelspitz Este típico plato de ternera cocida en caldo de Suppengrün (sopa de verduras) se sirve con patatas

asadas y salsa de Kren (rábano picante).

Beuschel Asaduras guisadas (normalmente pulmón y corazón en lonchas), servidas con cremosa salsa de ragú.

Backendl Pollo empanado y frito, acompañado de ensalada. También se le llama Steirisches Backendl (pollo frito de Estiria).

Zwiebelrostbraten Ternera asada fileteada, servida con salsa de carne y cebolla frita.

Schinkenfleckerln Cazuelita de pasta al huevo con jamón al horno.

Bauernschmaus "Festín campesino" de varias carnes, completado con bolitas de masa y chucrut.

Kaiserschmarrn Tortita dulce con uvas pasas, acompañada con compota de ciruelas o manzanas.

Apfelstrudel Hojaldre relleno de manzanas dulces y especiadas, y espolvoreado con azúcar glasé.

Marillenknoedel Buñuelos dulces de albaricoque; son típicos del verano, cuando se recolectan los albaricokes de Wachau.

Los mejores restaurantes

Steirerck im Stadtpark Cocina con estrella Michelin al lado del río Viena. (p. 127)

Lingenhel Tienda delicatessen-bar-restaurant y quesería en una casa bicentenaria. (p. 129)



CRISTINA A./SHUTTERSTOCK ©

Plachutta Hietzing El mejor lugar para probar el *Tafelspitz* vienes. (p. 139)

Griechenbeisl El restaurante más antiguo de Viena y una *Beisl* con mucha historia. (p. 69)

Los mejores 'Schnitzels'

Figlmüller Los inventores del *Wiener Schnitzel* original, que lo sirven desde 1905. (foto; p. 59)

Skopik & Lohn Antigua *Beisl* convertida en bistró moderno en el hotel *Karmeliterviertel*, con uno de los *Schnitzels* mejor valorados. (p. 135)

Meissl & Schadn Salón con cocina abierta para ver cómo preparan el *Schnitzel*. (p. 68)

Gasthaus Reinthaler Una de las últimas tabernas auténticas que quedan en el centro histórico, de 1977. (p. 49)

Los mejores vegetarianos y veganos

Tian Restaurante *gourmet* con estrella Michelin que trabaja con ingredientes insólitos y apuesta por la cocina experimental. (p. 68)

Swing Kitchen *Fast food* saludable; sus hamburguesas son sensacionales. (p. 94)

Veggiezz Popular local vegano con una contundente carta de temporada. (p. 109)

El mejor 'goulash'

Glacis Beisl *Goulash* genuino en una *Beisl* bohemia, entre el *MuseumsQuartier* y *Spittelberg*. (p. 93)

Cafe Anzengruber *Beisl* moderna de siempre, con pinceladas tradicionales, que sirve *goulash* con patatas cocidas con piel. (p. 108)

Zur eisernen Zeit La *Beisl* más antigua (1916) del *Naschmarkt*, famosa en el barrio por su tradicional *goulash* vienes. (p. 108)

Los mejores puestos de salchichas

Bitzinger Würstelstand Céntrico puesto de salchichas del *Hofburg*, en *Albertinaplatz*. (p. 49)

Würstelstand LEO El puesto más viejo de Viena (desde 1928) es toda una institución.

Zum Scharfen René Tiene la selección de chile más grande y picante de Viena para condimentar las salchichas. (p. 108)

Merece la pena: Das Loft



De color gris metalizado y con grandes ventanales con amplias vistas del perfil urbano sobre el canal del Danubio (el *Prater* y la *Stefansdom* incl.), el **Das Loft** (dasloftwien.at;  ) es único con sus sillas de cuero, *desayunos*, *brunches*, *tentempiés* o *cócteles*. Ofrece menús de cena de cocina de fusión de hasta cuatro platos.

“Con sus palacios imperiales, arquitectura barroca y cafeterías iluminadas con lámparas de araña, Viena está impregnada de historia. El pasado de la ciudad cobra vida en su presente, desde su cultura hasta sus innovaciones culinarias.”

Para llegar al corazón de la ciudad

- ▶ Las mejores experiencias
- ▶ Vida local
- ▶ Circuitos a pie e itinerarios para cada día
- ▶ Mapa desplegable
- ▶ Lo imprescindible de cada barrio
- ▶ Las mejores opciones para comer, beber, ir de compras y descubrir la arquitectura



geoPlaneta 

10347964



9 788408 289982