CITY GUIDE

Вена

🏛️ Достопримечательности

Всего 602 достопримечательности, из которых самые известные:

Шёнбрунн — В дворце насчитывается 1 441 комната, а его территория занимает огромный парк площадью около 160 гектаров. Вплоть до падения монархии он служил основной летней резиденцией Габсбургов, а на его землях располагается самый старый в мире сохранившийся зоопарк.

Собор Святого Стефана — Известен своей характерной разноцветной крышей и четырьмя шпилями. Самый высокий шпиль, Южная башня, достигает высоты 136 метров.

Бельведер — Исторический комплекс двух барочных дворцов с оранжереей, конюшнями и регулярным садом, который сейчас является одним из ключевых художественных музеев Австрии. Здесь представлено австрийское искусство с Средневековья по наши дни, причем в Верхнем Белведере располагается постоянная коллекция, а Нижний Белведере используется для специальных выставок.

🍴 Национальная кухня

Австрийская кухня опирается на глубоко укоренившиеся базовые продукты. **Венский шницель** — отбитая телятина, панированная в три этапа и обжаренная в топленом масле, — занимает главное место на столе наряду с **тафельшпицем**, швайнсбратеном, бакхендлем, кеспресскнёделем, липтауэром и сафтгуляшом. **Торт Захер** возглавляет императорскую традицию слоеных тортов; яблочный штрудель, кайзершмаррн и мариллекнёдель завершают десерт. Топфен пронизывает как несладкие, так и сладкие блюда; тмин является фирменной приправой; горные сыры составляют основу альпийских

регионов. Кофейная культура, принесенная османскими осадами, подарила Вене ее самобытные традиции кофеен.

Австрия имеет общие блюда с Баварией, Венгрией, Богемией и Северной Италией — венский шницель является аналогом котолетты по-милански, а гуляш происходит от венгерского пёркёльта, — но готовые блюда различаются. Австрийский **гуляш** — это сафтгуляш, густая версия с большим количеством соуса, чем в более жидком венгерском оригинале. **Венский шницель** отбивают до тонкого состояния, панируют и обжаривают в топленом масле при 170–180°C с непрерывным покачиванием сковороды (метод **велленшлаг**), создавая суфлеобразную волну, которой нет в миланской версии. Если немецкая кухня тяготеет к свинине и квашеной капусте, то австрийская делает акцент на телятине, отварной в бульоне говядине, выпечке на основе **топфена** и императорской традиции слоеных тортов. Тмин, а не паприка, является определяющей приправой.

Фирменная австрийская техника — это метод приготовления шницеля **велленшлаг**. Телячью котлету отбивают до толщины 4 мм, затем пропускают через муку, взбитое яйцо и мелкие панировочные сухари — панировку наносят легко, никогда не прижимая, оставляя воздушные зазоры. Панированную котлету обжаривают по одной примерно в 1 см топленого масла при 170–180°C, в то время как повар непрерывно наклоняет сковороду — это движение называется **швенкен**, — чтобы жир омывал верхнюю часть. Пар от мяса поднимает свободную панировку, образуя развевающиеся волны и отделяя ее от мяса. Австрийский закон защищает это блюдо: только телятина может называться венским шницелем.

Австрийские блюда подают в виде индивидуальных порций в традиции **байсль** — районных трактиров, где подают несколько блюд домашней кухни порционно, а не на общих тарелках. Традиционное меню включает суп, холодную закуску, горячее основное блюдо и штрудель, иногда до семи перемен блюд. Размер порций рассчитан на здоровый аппетит: одно блюдо служит основным, а два блюда означают, что вы уйдете совершенно сытыми. **Тафельшпиц** является примером этого формата — сначала подают бульон как отдельную перемен с вермишелью или нарезанными полосками блинчиками, затем следует нарезанная говядина как вторая перемена с яблочно-хреновым соусом и соусом из шнитт-лука.

Шницель подают с гарнирной тарелкой, на которой лежат лимон, анчоусы и каперсы.

Венская кухня признается самобытной региональной идентичностью, отдельной от более широкой австрийской кухни — ее элементы распространились по всей стране, но другие австрийские регионы сохраняют свои собственные варианты. Она несет в себе необычное отличие, будучи единственной в мире кулинарной традицией, названной в честь города, и сформирована влияниями имперской эпохи со всей территории бывшей монархии Габсбургов.

Отражая многонациональную монархию Габсбургов, венская кухня впитала итальянское влияние с начала 17 века и французское влияние в 18 веке, при этом в 19 веке к ним добавились богемские, венгерские, еврейские, польские и южнославянские элементы. Считается, что прародитель французского **круассана**, выпечка в форме полумесяца, зародился в Вене после поражения османов при осаде 1683 года.

Венский шницель — телячья отбивная в панировочных сухарях, обжаренная на сковороде, — самое узнаваемое несладкое блюдо Вены и определяющий элемент венской кухни, который подают как в байслях, так и в более изысканных ресторанах.

Тафельшпиц — вареная говядина, которую подают в собственном бульоне с яблочно-хреновым и уксусным соусом со шнитт-луком, — был излюбленным блюдом императора Франца Иосифа, что документально подтверждено, и остается визитной карточкой Вены в традиционных ресторанах.

Торт Захер — два слоя плотного шоколадного бисквита с абрикосовым джемом между ними и глазурью из темного шоколада — был изобретен в 1832 году на кухне князя Меттерниха и остается самым знаменитым десертом венских отелей.

Внесенная в австрийский реестр нематериального культурного наследия ЮНЕСКО, традиция венских **кофеен** неразрывно связана с кондитерской культурой города и послеобеденным ритуалом посещения кондиторских, где посетители по традиции часами засиживаются за кофе и маленькими пирожными.

Байсль, традиционный венский районный трактир, и винные таверны **хойригеры** на лесистых окраинах города являются основой

повседневного венского питания, дополняя фешенебельные кондиторские и роскошные рестораны при гранд-отелях.

Новая венская кухня сочетает традиционные венские рецепты с техниками новой кухни, более легкой подачей и вегетарианскими блюдами, в то время как современные иммигрантские общины добавили турецкое, ближневосточное, еврейское и индийское влияния наряду с унаследованным габсбургским репертуаром.

🍽️ Гастрокультура

В венских ресторанах чаевые дают не просто оставляя наличные на столе, а посредством устного общения. Посетители называют официанту общую сумму, которую хотят оплатить, включая чаевые, а официант возвращает сдачу с этой суммы; если сказать **«сдачи не надо»**, это означает, что сдачу можно оставить себе, а если назвать точную сумму, это означает просьбу вернуть точную сдачу. Обычно оставляют около **5–10%**, при этом в обычные счета сервисный сбор не включают автоматически — его могут добавить только при бронировании столика на большую группу, но и тогда дополнительные чаевые редко ожидаются.

Темп приема пищи в Вене резко различается в зависимости от заведения. В традиционной **кофейне** один **меланж** или кусочек торта позволяют арендовать столик на несколько часов — официанты не беспокоят посетителей, оставляя их наедине с газетами, и возвращаются лишь тогда, когда гости сами устанавливают зрительный контакт, чтобы сделать новый заказ или попросить счет. В бёйзле (районном трактире) соблюдается более стандартный ритм полноценной трапезы, а в современных ресторанах в центральных туристических районах обслуживание проходит быстрее и носит более деловой характер.

Вена с энтузиазмом поддерживает **бранч** по выходным, но это явление ново и продиктовано модой, а не является давним местным ритуалом; местные жители открывают для себя новые заведения через социальные сети, а более старая венская утренняя традиция остается завтраком в кофейне за столиком, а не воскресным походом на бранч.

Фирменная венская утренняя трапеза — это **винер фрюштюк**, который принимают сидя в **кофейне** — традиции, внесенной ЮНЕСКО в список нематериального культурного наследия в 2011 году, — и которая строится вокруг булочки **кайзерземмель**, сливочного масла, джема, яйца всмятку и кофе меланж, подаваемых на серебряном подносе со стаканом воды; социальный смысл ритуала заключается в том, чтобы задержаться на час или более за чтением газет.

Обед 11:00–14:30

☕ Утро

Венская кофейня находится в **Австрийском списке нематериального культурного наследия ЮНЕСКО** с октября 2011 года, признанная не как здание или напиток, а как социальный институт. Один заказ покупает часы за столом: кофе подают со стаканом холодной воды из-под крана, газеты можно бесплатно брать из деревянной стойки, и от гостей не ждут, что они уйдут. Неявный договор заключается в том, что время и пространство принадлежат гостю.

Классическая венская кофейня создана для того, чтобы в ней засиживались. **Мраморные столешницы**, **гнутые стулья Thonet**, газеты на деревянных подставках, высокие потолки и интерьеры в стиле историзма формируют неспешный ритм заведения. Во многих кофейнях, в том числе в «Кафе Централь», по вечерам звучит живая фортепианная музыка и проходят литературные чтения; шахматы, бильярд и карточные столы расширяют функции этого института за рамки простого распития кофе. В теплые месяцы гости занимают столики на улице, в **Шанигартене**. Традиция подавать обязательный стакан воды восходит к 1873 году, когда первый горный водопровод Вены позволил кофейням демонстрировать городские запасы воды.

В венском меню кофе рассматривается как особая категория. **Венский меланж** — это разбавленный мокко, покрытый теплым молоком и пенкой, более мягкий, чем капучино. **Айншпеннер** — это крепкий черный мокко в высоком стакане, увенчанный шапкой взбитых сливок; его пьют горячим сквозь холодные сливки и никогда не перемешивают. В напиток «Фиакер» добавляют ром или вишневый бренди и шлагоберс, подавая его в таком же стакане. Оба названия — Айншпеннер и Фиакер — отсылают к

извозчикам старой Вены, правившим одной лошадью, которые держали стакан в одной руке, управляя повозкой.

С конца XIX века кофейня выполняла роль второй гостиной Вены: Фрейд и Карл Краус использовали **Кафе Централь** в качестве своего офиса, Троцкий ежедневно играл там в шахматы до 1914 года, а Стефан Цвейг, Петер Альтенберг, Артур Шницлер, Климт, Шиле и Адольф Лоос писали за своими постоянными столиками. Эта практика дала немецкому языку термин **кафегауслитература** — романы и журналистика, буквально написанные за столиками кафе, — и в списке ЮНЕСКО эта интеллектуальная функция названа центральной для того, что защищает данный институт.

Послевоенные десятилетия едва не погубили эту модель: с 1950-х годов бары эспрессо в итальянском стиле переманили клиентов, и многие исторические заведения закрылись в 1970-е и 80-е годы. Реставрация 1990-х вернула основным интерьерам их довоенный облик, а включение в список ЮНЕСКО в 2011 году окончательно закрепило их защиту. Теперь Вена также ежегодно проводит в сентябре **Венский кофейный фестиваль** — фестиваль 2025 года длился три дня и четко позиционировал кофейную культуру города в диалоге с глобальным движением третьей волны, где мастер-классы обжарщиков и каппинги проходили бок о бок с историческими кофейнями.

Спешелти-сцена третьей волны развивается параллельно с историческими кофейнями, и ее ядром является Jonas Reindl Coffee Roasters (основана в 2014 году, с обжаркой на месте и прямыми закупками с ферм). Эта сцена концентрируется в **7-м районе (Нойбау)** и через канал Дунай во **2-м районе (Леопольдштадт)**. Новые заведения объединяет четкая модель: обжарка малыми партиями на месте, фильтровые программы из моносортов, бары для заваривания V60 и розничная продажа зерен с собой — сознательный разрыв с традицией мраморных столиков классической кофейни ради достижения лучшего качества напитка.

Независимые заведения, такие как blueorange, рекламируют быстрый Wi-Fi, множество розеток и столы, приспособленные для длительного пребывания, — формат, сознательно выходящий за рамки классического договора венской кофейни. Заведение третьей волны ценит быстрый эспрессо или фильтр с собой, тогда как историческая кофейня по-

прежнему дорожит мраморным столом, газетой и правом задержаться над одной чашкой. Контраст фундаментален: у Вены нет настоящего эквивалента итальянской традиции пить эспрессо стоя у барной стойки.

Завтрак 06:30–10:30
Кафе 08:00–22:00

🌙 Вечер

Молодые австрийцы используют сокращение **AWB** — от «пиво после работы» — для обозначения раннего вечернего времени для выпивки, когда толпы собираются на террасах вдоль канала Дунай и в барном кластере **Бермудский треугольник** в 1-м районе; бары обычно оживляются во второй половине дня и достигают пика примерно между 21 и 23 часами, причем вечер разворачивается постепенно, а не начинается разом.

Более укоренившимся местным ритуалом является **хойригер** — винные таверны, которыми владеют сами производители в венских винодельческих деревнях, таких как **Гринцинг**, где виноделы подают собственное молодое вино свежего отжима вместе с холодным буфетом из намазок, вяленого мяса и темного хлеба; еловая ветка у входа сигнализирует о том, что таверна открыта, по выходным заполняются общие дворы, а по вечерам часто играют народные квартеты **шраммельмузик**.

Ужин в Вене наступает раньше, чем в столицах южноевропейских стран, а не позже: ранний вечерний ужин за столом считается нормой, а поздние ужины являются исключением, а не местной традицией, причем город затихает задолго до полуночи.

Ужин 18:00–22:00
Бар 19:00–02:00

🛎️ Комфорт

В Вене используют **евро**, но купюры номиналом **€200** и **€500** — хотя они и остаются законным платежным средством — часто не принимают в магазинах и на заправках, поскольку подозрения в подделке и нехватка

мелочи в кассе заставляют персонал опасаться их принимать; поэтому на практике по умолчанию используют купюры номиналом €50 и меньше.

Карты принимают почти везде в Вене — Visa и Mastercard в отелях, супермаркетах, музеях и большинстве ресторанов, а также бесконтактная и мобильная оплата на тех же терминалах. Наличные по-прежнему необходимы в киосках **Вюрштельштанд**, традиционных кофейнях, на лотках **Нашмаркта**, в общественных туалетах и винных тавернах **хойригер**; чаевые по-прежнему передают напрямую монетами или мелкими купюрами, даже если сам счет оплачивается картой. Небольшой запас наличных позволяет покрыть эти расходы.

Киоски обменных пунктов в аэропорту Швехат и туристических центрах предлагают курс на 5–10% ниже межбанковского плюс комиссия. Обменники в центре города — **Interchange Austria** на Штефансплац, **The Change Group** на Нойер-Маркт — сужают спред за счет конкуренции. **Банкоматы** крупных банков (Erste, Bank Austria, Raiffeisen) остаются самым прозрачным вариантом; вывеска об отсутствии комиссии обычно скрывает менее выгодный курс.

В отчетах за 2026 год не зафиксировано специфичных для Вены случаев мошенничества в обменных пунктах — официальные сводки охватывают карманные кражи, проверки поддельных полицейских удостоверений и отвлечение внимания петициями, а не подстроенные обменники или недодачу сдачи. Вывеска **без комиссии** является лишь скрытой схемой: в курс закладывается менее выгодная ставка, а не крадутся деньги из кассы.

В **такси** следует округлить стоимость поездки и назвать общую сумму или дать понять, что сдачу можно оставить. **Носильщики в отелях** ожидают небольших чаевых за каждое место багажа, **горничные** будут благодарны за купюру, оставленную в номере, а **консьерж** заслуживает чаевых за помощь в сложном бронировании. **Экскурсоводы** — особенно на бесплатных пешеходных экскурсиях, которые живут за счет чаевых, — полагаются на вознаграждение, поэтому оставлять чаевые после экскурсии считается нормой. Не принято давать чаевые **сотрудникам магазинов, аптек или билетных касс**, **работникам общественного транспорта** или **государственным служащим** — предлагать их считается неловким.

Здесь действует **единая зона роуминга** (ЕС/ЕЭЗ, Молдова, Украина) — гостям из той же зоны дополнительная связь не нужна, роуминг работает как дома.

Отдельная **сцена кофейен, удобных для работы с ноутбуками**, сформировалась для местных жителей, работающих удаленно.

Водопроводная вода в Вене безопасна для питья прямо из-под крана. Она поступает из **альпийских источников** в массивах Шнеберг, Ракс и Хохшваб по двум самотечным трубопроводам, достигая города примерно за 36 часов без какой-либо химической обработки, кроме ультрафиолетового обеззараживания. Текущие опубликованные городом результаты анализов показывают уровень нитратов около 6 мг/л при лимите ЕС в 50 мг/л и нулевое содержание колиформных бактерий. Вена стала первым городом, поставившим свою питьевую воду под конституционную защиту, а более 1500 общественных питьевых фонтанчиков подают ту же самую воду по всему городу. В старых зданиях с водопроводом, проложенным до 1945 года, кратковременное спускание воды из крана удаляет застоявшуюся воду из старых труб.

Вена содержит около 168 общественных **туалетных комплексов**, и 139 из них бесплатны. Небольшое число **платных объектов** — сосредоточенных в оживленных туристических районах — взимает плату только за посещение обслуживаемых кабинок (писсуары в этих же местах остаются бесплатными); бесплатные альтернативы также широко доступны в музеях, торговых центрах и кафе, причем последние обычно предназначены только для платящих посетителей.

Полный **запрет на курение в помещениях** действует во всех ресторанах, барах и кафе Австрии с 1 ноября 2019 года, без исключений для отдельных комнат для курения. Посетители и заведения, уличенные в нарушении этого правила, сталкиваются со значительными штрафами; пока лишь горстка **кальянных баров** пыталась оспорить это в правовом поле.

Согласно австрийскому **закону о закрытии магазинов**, большинство розничных магазинов и супермаркетов в Вене закрыты весь день по воскресеньям и в государственные праздники, со строгими ограничениями на разрешенное время работы в остальное время. Исключения позволяют некоторым местам работать: пекарни могут открываться рано, сувенирные магазины могут работать по

воскресеньям, а **супермаркеты на вокзалах и в аэропортах** остаются открытыми с ограниченным ассортиментом товаров первой необходимости.

За пределами 1-го района большинство **венских банков** закрываются на обеденный перерыв и снова открываются днем. В центральном 1-м районе отделения обычно работают без обеденного перерыва, что лучше подходит для быстрого решения дневных дел.

Движение в **Вене** осуществляется по **правой стороне** дороги, при этом в арендованных автомобилях **руль слева**.

Стандартные розетки Шуко с круглыми штырьками и боковыми заземляющими скобами (**Тип F**), а также принимающие двухштырьковые евровилки без заземления (**Тип C**), работают при напряжении **230 В** и частоте 50 Гц.

В повседневной жизни расстояния, вес и объем измеряются в **метрической системе**, а температура в прогнозах погоды и на указателях отображается в **градусах Цельсия**.

🚨 Криминал

Вена — это **город с низким уровнем преступности** по международным меркам, где насильственные преступления редки, а имущественные правонарушения — в основном карманные кражи и кражи сумок — составляют основную часть инцидентов, с которыми сталкиваются туристы. Государственные рекомендации отмечают низкий уровень криминогенной угрозы, а **имущественные преступления** составляют примерно треть всех зарегистрированных правонарушений в Австрии.

Уровень зарегистрированной преступности в Вене достиг 19-летнего минимума в 2018 году, снизился еще больше во время локдаунов 2020–2021 годов, затем вырос на 16.7% в **2022** году, на 10.8% в 2023 году и на 4.6% в 2024 году по мере нормализации активности. В **2025** году общее число незначительно снизилось на 0.2%, фактически стабилизировавшись после постпандемического роста.

По сравнительным показателям преступности Вена значительно ниже крупных столиц Западной Европы — она заметно безопаснее Парижа,

Берлина, Гамбурга, Брюсселя и Марселя, и примерно сопоставима с **Женевой**, Лозанной и Люксембургом по общему уровню безопасности.

Карманные кражи и кражи кошельков или сумок в многолюдных туристических зонах — особенно вокруг **собора Святого Стефана** и пешеходных улиц 1-го района — являются преступлениями, с которыми туристы сталкиваются чаще всего, с предсказуемым сезонным ростом во время рождественских ярмарок.

Преступность распределена неравномерно: **1-й район (Внутренний город)** демонстрирует значительно наивысший уровень на душу населения, что обусловлено карманными кражами у туристов, уличным мошенничеством и инцидентами в ночной жизни, в то время как внешние районы, такие как **Донауштадт (22)** и Флоридсдорф (21), находятся на 30–50% ниже общегородского среднего показателя. Уровень насильственных преступлений остается низким по всему городу, составляя около 0.3 инцидентов на 1000 жителей в 2025 году.

Транспортный узел **Пратерштерн** на границе 2-го района имеет давнюю репутацию места скопления ночных пьяниц и агрессивных попрошаек, при этом присутствие полиции было усилено в 2024–2025 годах. Это также одна из обозначенных в Вене зон **запрета алкоголя** и **запрета оружия** в рамках городской кампании «Безопасная Вена 2025», а также транзитный узел, связанный с задокументированными нападениями с применением ножей в этом районе.

Ройманплатц и прилегающая территория **Кеплерплац** в 10-м районе Вены (**Фаворитен**) находятся внутри **зоны запрета оружия Иннер-Фаворитен**, созданной в марте 2024 года после серии нападений с ножами. Повторные нападения с ножами продолжаются в этой зоне — включая серьезное ножевое ранение в область живота на Ройманплатц — и полиция регулярно проводит там целевые операции, направленные против подростковой преступности, наркопреступлений и ношения оружия.

Иппенплац в 16-м районе Вены (**Оттакринг**) стал обозначенной **зоной запрета оружия** 1 августа 2025 года после перестрелки в 2024 году, связанной с наркоторговлей, и повторных нападений с ножами на площади. Запрет на оружие сопровождается 150-метровой **зоной защиты детей** вокруг детской площадки, а местные политики называют

причиной этой меры продолжающиеся нападения с ножами, драки и насилие в стиле банд.

Карманные кражи в **венском** общественном транспорте, а также на автобусных и железнодорожных вокзалах вызывают наибольшую обеспокоенность, причем поезда, следующие между Веной и Будапештом, Прагой или Римом, особо выделены как направления с высоким риском срывания сумок.

Район **Вестбанхофа** на краю 15-го округа Вены и прилегающая кольцевая дорога **Гюртель** печально известны своей неблагополучной ночной атмосферой — распитием алкоголя в общественных местах, жалобами на шум и чередой заведений для взрослых. Задокументированная драка там в 2025 году привела к тому, что 37-летний мужчина получил серьезное ножевое ранение от 14-летнего подозреваемого, что лишь укрепило репутацию этого района в темное время суток.

Запирание **паспорта** в сейфе отеля во время осмотра достопримечательностей и ношение с собой только фотокопии вместе со вторым документом с фотографией является стандартной мерой предосторожности.

Площадь вокруг **собора Святого Стефана** и прилегающие пешеходные торговые улицы в Первом районе отмечены как зона центра Вены, где концентрируются случаи срывания сумок и краж с отвлечением внимания.