

Pressespiegel

05. Juni 2023

1 Schlagzeilen

Inhaltsverzeichnis

Essen & Trinken

Die Presse (Print) | 03.06.2023 | Seite BL72-BL82
Leitenbauer Delikatessen

3

Thema: Leitenbauer Delikatessen

Autor: k.A.

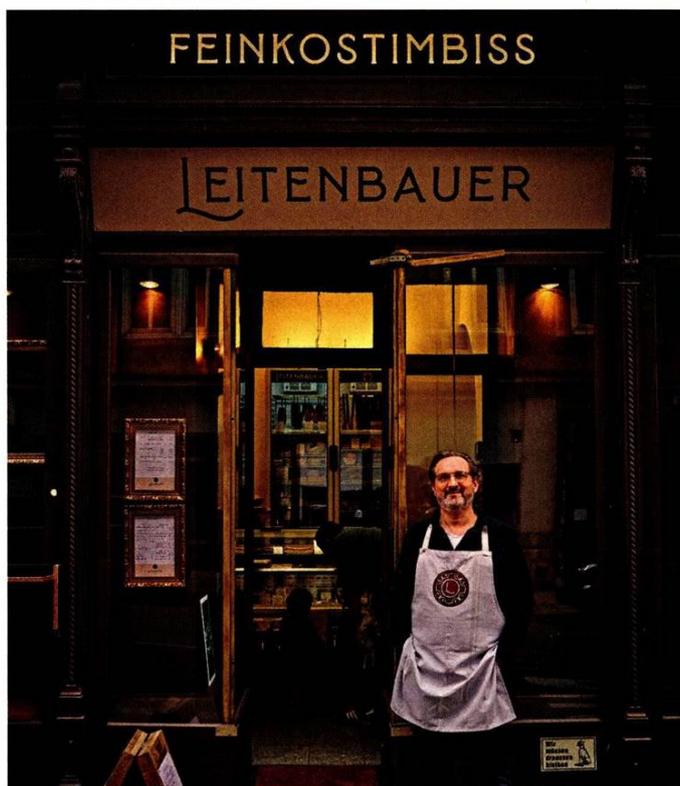
MARIAHILF • NEUBAU • JOSEFSTADT • ALSERGRUND

Essen & Trinken

WURST KULTUR

Georg Leitenbauer, alias @justcallmeschurli, hat auf der Neubaugasse eine Mischung aus Feinkostladen, Grätzelvinothek und Nahversorger mit Gastrokonzept eröffnet. Die Wurst steht dabei im Mittelpunkt, genauso wie das Who's who an Lieferanten. Man findet die Weltmeisterblunzen von Dormayer, die Hauswürstel vom Thomabauer und den Leberkäse von Hannes Honegger und nebenbei bekommt man auch die Geschichte der Frankfurter erklärt, deren Wurzeln eigentlich in den siebten Bezirk reichen.

LEITENBAUER
1070,
Neubaugasse 71,
leitenbauer.wien



NEUES PARADIES

Die Szenegastronomen Chris Schilcher (Krypt) und Franz Wogowitsch (Burgermacher) betreiben jetzt im ehemaligen Kleinen Paradies ein Fine-Dining-Lokal ohne Speisekarte. Stattdessen bestellen Gäste nach dem Carte-

blanche-Prinzip. Auf die Frage „Was darf es nicht sein?“ werden die Gerichte in der offenen Küche unter der Leitung von Emilliano Bosi zubereitet. Spannend!

CREO
1080, Blindeng. 3,
creo.restaurant



TEIGTASCHENKUNST AUS GEORGIEN

Tamara Agdgomeladze ist im Hauptberuf eigentlich Augenärztin und forscht am AKH. Nebenbei kocht sie aber auch wahnsinnig gern – besonders Khinkali, traditionelle georgische Teigtaschen, gefüllt mit Fleisch, Käse,

Spinat und Kartoffel. Mit einem Team aus Freundinnen tischt sie auch süße Varianten auf mit Nutella, Nüssen und Sauerkirsche. Um in den Genuss der Taschenln zu kommen, steht mittlerweile regelmäßig eine Crowd vor ihrem

Minilokal Schlange. Am besten eine Mischung bestellen und zu Hause durchkosten.

CRAZY KHINKALI
1070, Hofmühlgasse 18,
crazy-khinkali.at

Thema: Leitenbauer Delikatessen

Autor: k.A.

EIN „UND“ ALS PROGRAMM: DIESES LOKAL VERBINDET

Fabian Günzel hat schon vor seinem 30. Geburtstag zwei Hauben erköcht. Dann verwirklichte er sich selbst. Im Aend – Lautschrift für das englische „and“ – verbindet er immer zwei Zutaten zu einem Gang. Und viele Gänge zu einem Menu. Seine Küche beschreibt er als radikal, minimalistisch und europäisch.

Von Ablenkungsmanövern hält er nichts. Das lässt sich auch beim Design erkennen: viel Beton und Holz und eine offene Küche. Da bleibt der Blick voll und ganz auf dem Teller.

AEND
1060, Mollardgasse 76,
aend.at



GUTE HAPPEN

Hier liegt der Fokus auf Gemüse. Fleisch gibt es wenig und es wird besonders gut ausgewählt. Frische, regionale Zutaten, möglichst von Kleinbauern, sind ein Muss. Genauso wie Nachhaltigkeit. Die Tapas werden als kalte, vegane, vegetarische, fleischige oder süße Happen serviert. Im Shop warten Einmachgläser.

WILDLING
1080, Laudongasse 8,
www.wildling-foods.at



BAR EATERY IN DER LAIMGRUBE

Gemütliches Ambiente, Cocktails, Speisen und Kuchen – was für eine Kombi! Anna Azaryan, die eigentlich Markenspezialistin ist, hat ein leer stehendes Souterrainlokal in der Kirchengasse entdeckt und macht daraus die Bar Eatery Laimgrube. Auf der Karte findet man Caesar's Salad,

der hier Monarchie Salat heißt oder das Vegetarische Ensemble. Abends folgen ein Tête-à-Tête am See mit Saibling oder ein mit Couscous gefüllter Spitzpaprika, genannt feurige Symbiose.

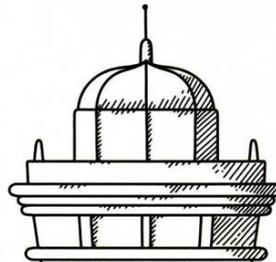
LAIMGRUBE
1070, Kirchengasse 28,
laimgrube.at



ESSEN BEI FREUNDEN

Daniel Hnolik und Sebastian Tiefenbacher kombinieren da, wo früher der Frühstücksbereich eines Hotels war, Bistroküche mit der österreichischen. Zu den beliebtesten Gerichten zählen die Asia oder die Oriental Bowl, aber auch der Edel Doner mit frischem Brot vom Lavastein. Spannend ist auch die Lachs Tizza, eine Pizza auf Tortillabasis.

DANIEL'S BISTRONOMIE
1060, Capistrang, 6,
danielkocht.at



WIENER PIZZA AUS SAUERTEIG

Bros, das steht für Brothers – im konkreten Fall Serge und David. In Wien Neubau eröffneten die Schulfreunde mit Gastroerfahrung eine Pizzeria der etwas anderen Art. Serge war A-la-carte-Koch „vom Haubenlokal bis zum Streetfood“, auch

David kommt aus der Gastronomie. In der Zollergasse betreiben die Schulfreunde ihr Italo-Projekt: Bros. Pizza – ein Lokal mit Rohrenfernerseher und original Nintendo aus den 1990er-Jahren zum Verkürzen der Wartezeit auf den Hauptdarstel-

ler. Sauerteigpizza mit heimischen Zutaten. Hauchdünn, knusprig und kreativ belegt. Achtung, nur acht Sitzplätze, die man nicht reservieren kann.

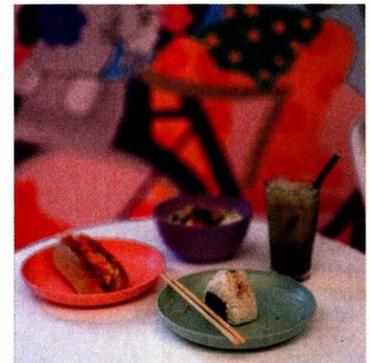
BROS.PIZZA
Zollergasse 2, 1070
Wien, pizzabros.at



VEGANER LIFESTYLE

Die Schwestern Cecilia Havmoller und Susanna Paller versorgen die Stadt mit urbanen Snacks und gesunden Bowls. Zu ihrem pflanzlichen Imperium mit California-Chic gehört auch die Eiskette Veganista.

THE LALA
1070, Neustiftg. 23,
the-lala.com

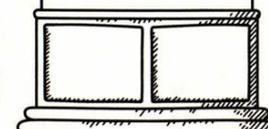


POPPIGES JAPAN

Bumm, das knallt. Lisa Maria Stier und Aren Sakate lernten einander beim Ausgehen in Tokio kennen und bringen ihre Erinnerungen nun nach Wien. Und zwar in Form eines bunten Veggie-Streetfood-Lokals. An den Wänden Sumoringer in Ballettpose und Einhornkuh mit Entchen am Rücken.

Aus dem Lautsprecher Popmusik. Auf den Tellern Bowls, Noodle Dogs, eine Art japanischer Hot Dog, und knusprige Kari-Kari-Pommes. Geschmacklich entkommt man hier jedenfalls mit allen Sinnen dem Alltag.

TOKYO BOOM
1060, Hofmuhlgasse
11, tokyo-boom.net



Thema: Leitenbauer Delikatessen

Autor: k.A.



SOULFOOD AUS ASIEN

Authentische Sichuan-
küche, Bangkoks
Streetfood oder
modern asiatisch?

CHINA BAR
1070, Burggasse 76,
chinabar.at

**CHINAKITCHEN
NO 27**
1060, Linke Wienz. 20,
chinakitchen-vienna.at

HEY DIM SUM
1080, Strozsig. 36
heydimsum.at

KIM KOCHT
1090, Währinger Str.
46, kimkocht.at

KNG TAO (FOTO)
1070, Schottenfeld-
gasse 2-4, kngtao.at

KÜCHE 18
1090, Währinger Str.
18, kueche18.at

MAMAMON
1080, Alberg. 15,
mamamonthaikitchen.
com

MARKET
1060, Linke Wienz. 36,
market-restaurant.at

MEI SHI
1070, Mariahilfer Str.
115/2-3,
meishi.at

MODERN KOREAN
1090, Lustkandlg. 4,
modernkorean.at

NAM NAM
Webgasse 3, 1060
Wien, nam-nam.at

RAMIEN
1060, Gumpendorfer
Straße 9, ramien.at

THAI ISAAN
1060, Gumpendorfer
Str. 91, thai-isaan.at

OMAS REZEPTE NEU INTERPRETIERT

Mit dem Laolao ist tradi-
tionelle chinesische
Küche in die Mariahilfer
Straße gezogen. Laolao
bedeutet Großmutter
und genau dieser ha-
ben die Betreiberinnen
Xiaomei Qiu und Xiao
Li Qiu das Lokal auch
gewidmet, denn keiner
kocht ja bekanntlich so
gut wie die Oma. Nu-
deln werden hier noch
ganz traditionell von
Hand gezogen und die

Rezepte stammen aus
jahrelanger Familien-
sammlung. Und das
Auge isst auch mit: Das
Designrestaurant hat
Wände aus Spritzbeton,
Kettenvorhänge um die
Tische herum und eine
offene Schauküche.

LAOLAO
Mariahilfer Str. 126,
1070 Wien, laolao.at



SÜSS, SÜSSER

Frischen Wind in die
Zuckerbäckerbranche:
den bringt Julia Wojta
bereits seit ihrer Pop
Bakery 2012. Auf die
herzigen Kuchen am
Stiel folgte das Crème
de la Crème in der
ehemaligen Konditorei
Papp. Alles wird von
Hand gemacht: Fran-
zösisch angehauchte
Torten, Tartelletes,
ausgefallene Pralinen
und Frühstück.

**CRÈME DE LA
CRÈME**
1080, Lange G. 76,
cremedelacreme.at



JOSEFSTADT MIT MEERZUGANG

Das Goldfisch vereint
Fischhandel und
schicken Imbiss. Ein
sicherer Hafen mitten in
Wien – für alle, die gern
frischen Fisch und Mee-
resfruchte naschen:
Petra Frisch, die aus
dem Marketing kommt,
und Weinprofi Sebas-
tian Slavicek versorgen
Gäste mit Fischen aus
heimischen Gewässern
und aus dem Meer. Das
Bistro der kleinen, aber



MUSEUMS GYOZA

Die Gyoza Brothers
Tie Yang, Jun Yang,
Dong Ngo und Adam
Gortvai zählen mit Lo-
kalen wie dem Ramien
und dem Shanghai
Tan zu den Asia-Profis
der Stadt. Im MQ wird
asiatische Fusions-
küche serviert: Bao
Buns, Bowls, Rolls.
Nett im Sommer: die
Wasserbar am Becken
und die Libelle Roof-
top Bar.

CAFÉ LEOPOLD
1070, Museumsplatz
1, cafeleopold.wien

ORIENTALISCH FRISCH

Luftig und leicht wirkt
das Florentin nach
dem letzten Facelift.
Der Name erinnert an
das hippe Stadtviertel
in Tel Aviv. Und daher
stammt wohl auch die
Inspiration für die Kü-
che. Frisch soll sie sein,
orientalisch, mediterran.
Viele Pita-Kreationen,
Salate, Hummus und
Suppen. Hierher kommt
man für ein ausgebiges

Frühstück mit Omelette
und griechischem
Joghurt. Oder für ein
nettes Mittagessen mit
selbst gemachtem Eis-
tee Bergamotte-Minze
dazu.

**FLORENTIN
NEUBAU**
1070, Siebensterng. 58
florentin-wien.com



ENTSPANNEN, ESSEN, TANZEN

Seit 25 Jahren
widmet sich Christine
Ruckendorfer in ihrem
Aux Gazelles den
schönen Seiten des
Lebens. Eine ehemalige
Ziegelfabrik verwandelte
sie zu Wiens erstem
Hammam. In einem spä-
teren Umbau mit Archi-
tekt Alberto Bach ist
ein Ort ohne unnötiges
Chichi und orientalische
Klischees entstanden.
Im Restaurant serviert

sie französisch-marok-
kanische Klassiker wie
Tajines und Couscous.
Was man isst oder was
gefällt, kann man am
Marché auch kaufen.
Souk-Feeling im Sech-
sten. Ach ja, auf den
2000 Quadratmetern
hat auch ein Club zum
Tanzen Platz.

AUX GAZELLES
1060, Rahlgasse 5,
auxgazelles.at

Thema: Leitenbauer Delikatessen

Autor: k.A.

**GUTER GESCHMACK
BEI KUCHEN UND KULTUR**

Kulturzentrum und Veranstaltungsort zugleich. Das Café Siebenstern zeigt sich vielseitig. Im Vorderraum wird in Wohnzimmerstimmung Kaffee, Kuchen und Frühstück aus der hauseigenen Go Sweet Bakery genossen. Im kleinen Hinterraum wird gelesen, musiziert oder geflohmarktelt.

Abends verwandelt sich das Siebenstern in eine lässige Bar mit Sandwiches, Bowls und Drinks bei guter Stimmung.

CAFÉ 7STERN
1070, Siebensterngas-
se 31, 7stern.net

**DINNER IN
DER PRIVAT-
WOHNUNG**

Restaurantbesuch mal anders: Im Mezzanin7 schlemmt man in einer renovierten Wohnung voller Vintage-Schmuckstücke im typischen Wiener „Shabby Chic“, den man im angeschlossenen Shop auch kaufen kann. Hier bietet ein schräges Duo Vintage Dinners und Brunch, Tea Time und Kochkurse. Ein schräges Duo? Das sind der gelernte Modezeichner Thomas Gubier und Autor und Koch aus Leidenschaft Martin Radl. Die Deko ist immer neu, zur Abwechslung kommt Livemusik oder ein Kabarett dazu. Gemütlich, intime Wohnzimmeratmosphäre.

MEZZANIN7
1090,
Liechtensteinstr. 12,
mezzanin7.at

**PIZZA AN
DER PIAZZA**

Eine Quattro Stagioni aus dem neapolitanischen Holzofen mitten im Achten. Serviert wird die Pizza über die Straße in den Gastgarten vor der Piaristenkirche. Danach ein Affogato mit dem hausgemachten Vanilleeis. Italienischer geht es kaum.

IL SESTANTE
1080, Piaristeng. 50,
sestante.at

**RAMEN
FREUDE**

Maka steht für Maximilian und Katrin. Die beiden tischen die bekommliche japanische Nudelsuppe Ramen auf. Beliebte: die vegetarische Miso Cashew mit Sticky Tofu und Tapas wie Korean Fried Chicken oder Muskat Kürbis. Freunde naturbelassener Weine werden hier auch Freude haben.

MAKA RAMEN
1070, Wimbergg.
41, maka-ramen.at

**ESSEN BEI ZWEI NACHTEULEN**

Die Wurzeln von Sebastian Schatz und Gregor Imhof liegen in der Nacht – im legendären Sass Club am Karlsplatz, genauer gesagt. Seit kurzem sind die beiden auch zu einer gediegeneren Tageszeit tätig: im ehemaligen Stadtkind verlegen sie sich auf gepflegte Küche und eine richtig gute Weinkarte. Am Herd steht

der Do-&-Co-erfahrene Max Zechmeister, Sommelier ist Clemens Dederding, der zuletzt im Pramerl engagiert war.

SCHATZ IMHOF
1090,
Universitätsstraße 11,
schatzimhof.at

**DISCOPIZZA FÜR MARIAHILF**

Eine Discokugel als Pizzaofen. Herauskommen Pizzen wie fliegende Untertassen, die gleichzeitig dem Lokal auf der Gumpendorfer seinen Namen verleihen – Disco Volante. Die Pizzeria von Hedwig Zinöcker und Verena Pirotek ist beliebt. Beliebte für die neapolitanische Pizzen aus dem Holzofen. Für die italienischen Zutaten. Für den

1-Euro-Espresso an der Theke. Für das schlicht-nüchternere Interieur mit Fliesenboden und Holzstühlen. Und für die auf der Speisekarte formulierte Bitte an die Gäste, keinen eigenen glutenfreien Teig mitzunehmen!

DISCO VOLANTE
1060, Gumpendorfer
Str. 98, disco-volante.at

**ES GEHT UM
DIE WURST**

Kleine Produzenten, viel Bio. Verschiedenste Kasekrainer, Bratwürste und Frankfurter stehen hier zur Auswahl. Dazu Waldviertler, Lammbratwürste und Bosna mit hausgemachter Currymischung aus Salzburg. Dazu Sauer- teigbrot. Die vegane Bosna ist ein Hit!

**WIENER
WURSTELSTAND**
1080, Pfeilgasse,
facebook.com/
wienewuerstelstand

Thema: Leitenbauer Delikatessen

Autor: k.A.



EIN DRINK AN DER BAR

Vom Speakeasy bis zum Tummelplatz der Nachteulen: Hier vergeht die Nacht wie im Flug.

AGENT OSCAR
1070, Zollergasse 5,
agentoscar.at

BARFLY'S
1060, Esterházygasse
33, hoteljosefine.at

DACHBODEN 25H (FOTO)
1070, Lerchenfelder
Straße 1–3,
dachbodenwien.at

FITZCARRALDO
1070, Neubaug, 38,
fitzcarraldo-bar.com

IF DOGS RUN FREE
1060, Gumpendorfer
Straße 10,
ifdogsrunfree.com

KRYPT
1090, Wasagasse 17,
krypt.bar

LUSTER
1060, Windmuhlgasse
32, luster.bar

MIRANDA
1060, Esterházygasse
12, mirandabar.com

MOBY DICK
1070, Neustiftgasse
26, mobydickvienna.at

PARFUMERIE
1070, Hermannsgasse
7, dieparfumerie.net

THE SIGN
1090, Liechtenstein-
straße 104/106,
thesignlounge.at

TUR7
1080, Buchfeldg. 7,
tuer7.at



HANDGEMACHTES BURGERGLÜCK

Burger aus Biofleisch von Kleinbetrieben mit hausgemachten Pommes gesucht? Beim Burgermacher wird das Fleisch direkt im Lokal faschier. Sogar das Ketchup stammt aus der Eigenkreation. Und es geht auch fleischlos. Das Angebot an Veggie-Burgern wechselt stetig und auch die Beilagen richten sich ganz nach

der Saison. Damit die Burger gut in den Magen gleiten, stehen 25 Biersorten oder hausgemachte Limonaden zur Auswahl. Wer danach noch Platz hat, gönnt sich ein Stückchen Cheesecake.

BURGERMACHER
1070, Burggasse 12,
dieburgermacher.at

HIPSTER HOTSPOT

Die Betreiber des Wirr haben mit dem Atelier Karasinski und den Archiguards den legendären Adlerhof im Siebten aufgemotzt und als Salon-Café aufgesperrt. Er fungiert auch als Minigreißlerei für die Nachbarschaft mit frischem Gebäck, Milch, Butter. Es gibt Frühstück bis 16 Uhr, Abendkarte, danach mutiert das Urgestein zur Bar.

ADLERHOF
1070, Burggasse 51,
adlerhof.wien

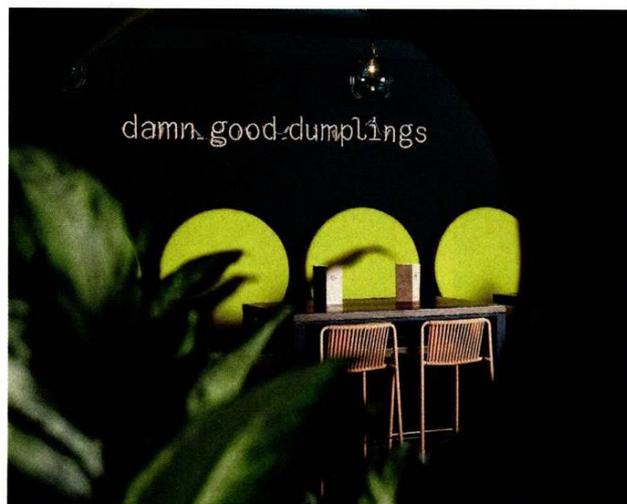


KÜRBISKERN AUF CHINESISCH

Das Steirasia im Servitenviertel hat ein recht außergewöhnliches Konzept. Man bekommt da nämlich steirische Produkte auf asiatische Art zubereitet – darunter chinesische, japanische, europäische und eben steirische Einflüsse. Die Küche spiegelt die Herkunft der Eigentümer wider, sie sind Österreicher mit chinesischem Hintergrund. Besonders geachtet wird bei den leichten und gesunden

Speisen auf die Qualität der Zutaten. Kürbiskernöl und Apfelessig vom Golles runden die vorwiegend einfachen asiatischen Gerichte ab, so zum Beispiel auch den Salmon Salat oder die Saure Zunge.

STEIRASIA
1090, Servitengasse 3,
steirasia.at



KREATIVE TEIGTASCHERL

Ballroom nennt sich das Teigtascherl-Lokal in der Maria-Theresien-Straße. Fabian Bican und Dominik Ertl greifen dafür auf internationale Vorbilder zurück: Seien es chinesische Dim Sum, Tortellini aus bella Italia, russische

Piroggi oder Samosas aus Indien. Auf den Ballroom-Teller kommt „The Great Ball“, gefüllt mit geschmortem Schweinebauch, dazu Gurkenkimchi und Limettenmayo. Oder der Yakuza Ball mit einer Füllung aus Garnele,

Zitronengras, Ingwer und Wurzelgemüse. Vegetarische und süße Ballchen gibt es auch.

BALLROOM DUMPLINGS
1090, Maria-Theresien-
Straße 5, damngood-
dumplings.at



CHICAGO DOGS

Abwechslung vom Würstelstand? Dann ab in den neunten Bezirk. Dort wartet Darrin McCowan aus Chicago im Imbissladen Dazwischen mit authentischen Chicago Dogs und hausgemachten Sandwiches – mit österreichischen Zutaten und exakter Chicago-Rezeptur. Mehr als 20 Biersorten!

DAZWISCHEN
1090, Pramerlg. 21,
dazwischen-wien.at



FRISCHER WIND IM NIL

Familie Yaney mit ägyptischen Wurzeln belebt das Kultcafé Nil neu. Mit woker Bar, lassigen Möbeln und der bewährten Positionierung als Ort des interkulturellen Austauschs. Dazu bekommst du neben Tee und Kaffee einen Mix aus orientalischer, levantinischer und französisch-marokkanischer Küche serviert.

NIL
1070, Siebensterngas-
se 39, cafenil.at

Thema: Leitenbauer Delikatessen

Autor: k.A.

SÜSSES OHNE KOMPROMISSE IN DER JOSEFSTADT

Viola Bachmayr-Heyda mag Süßes für ihr Leben gerne. Gut, dass die Vorarlberger Pâtis-sière ihre Leidenschaft teilt. Ihre Café-Konditorei heißt Viola, weil sie dort ganz sie selbst sein kann. Bei der Auswahl der Zutaten, der Art der Zubereitung oder der Entwicklung neuer Rezepte. „Viola ist die Erfüllung eines

Traums“, sagt sie. Mitten im Achten betreibt Viola einen gemütlichen Ort für Süßigkeiten und Plausch. Highlight: die selbst entwickelten Schokobananen, Mais-creme-Eclairs, Brioche-schnecken. Für Salzige: Es gibt Quiche!

VIOLA
1080, Strozzigasse 42,
viola.wien



JAPAN AM NASCHMARKT

Shokudo Kuishimbo ist ein Hafen für echte Japanfans: Hier werden Delikatessen aus Kürbis, Algen, Tofu, Udonnudeln und Co. gezaubert. Shokudo bedeutet so viel wie familiengeführtes Beisl: feine Küche, minimalistische Umgebung. Familie Numata führt auch das Kuishimbo am Naschmarkt.

**SHOKUDO
KUISHIMBO**
1060, Esterházyg. 12,
shokudokuishimbo.
com



WIE URLAUB IN ITALIEN

Hier dreht sich alles um Erinnerungen an den Italienurlaub. Mit Aperitivo, Antipasti und neapolitanischer Pizza. Die Gestaltung spielt an den Hausmeisterstrand an und erinnert an Lignano, Caorle und Jesolo. Verantwortlich ist das Atelier Karasinski. Teller, Servietten und T-Shirts mit eigenem Schriftzug kann man im Shop kaufen.

PIZZA BUSSI CIAO
1080, Piaristeng. 15,
pizzabussicio.at

OHNE FLEISCH GEHT'S AUCH

Rheta beweist mit ihrem Lokal, dass vegane Hausmannskost satt macht und schmeckt. Sie nennt ihr Bistro einfach Tisch und serviert vegane Gerichte, die sie auch für sich selbst kocht. Denn natürlich isst sie längst kein Fleisch mehr und will auch nicht damit kochen. Also gibt's Beef-Tatar aus Roten Ruben und Karfiolroschen in Backteig.

TISCH
1080, Schösselg. 8,
facebook.com/Tisch



NATURKÜCHE COCKTAIL

Hubert Peter und Lucas Steindorfer reißen etablierte Mauern zwischen Küche und Bar nieder. Der Barkeeper und der Küchenchef servieren ungewöhnliche Food-pairings. „Gäste sollen schmecken können, was wir von unseren Streifzügen durch die Walder Österreichs und bei Besuchen bei freundeter Produzenten mitnehmen.“

BRUDER
1060, Windmühlg. 20,
bruder.yx



MODERNE BRASSERIE IM ALSERGRUND

Von Quiche Lorraine bis Coq au Vin. Von Zwiebelsuppe mit Gruyère-Crouton bis Crème Brulée, Crêpes und Mousse au Chocolat – das Café Français in Wien spielt sämtliche französische Kulinarik-Stückchen, aber das ganz ungezwungen. Dazu gibt's jede Menge offene französische Weine – Chablis, Chardonnay, Sauvignon

Blanc. Hier geht der Tag jedenfalls gut zu Ende. Und wer hier mit Blick auf die Votivkirche in den Morgen startet, bekommt Croissants zum Café au Lait oder ein knuspriges Baguette zum Kusmi Tee. Bon Jour!

CAFÉ FRANÇAIS
1090, Währinger Straße
6–8, cafrancais.at



FLEISCHLOS? EH WURST

An der ersten veganen Würstelbar Wiens gibt es jetzt Alternativen zu Kasekrainer und Bratwurst. Betrieben wird „Eh Wurst“ von Raphael Rosdobutko, der auch als DJ aktiv ist und sich seit einigen Jahren vegetarisch ernährt. Die Currywurst wird aus Seitan hergestellt, die Bosna aus Krautseitlingen und Austernpilzen. Weil nix wurscht ist.

EH WURST
1070, Neustiftgasse
81, ehwurst.at

PHILIPPINISCH AM BRILLANTENGRUND

Den Geschmack der Philippinen möchte Marvin Mangalino verbreiten. In seinem Hotel am Brillantengrund kocht deshalb Frau Mama. Einflüsse aus Spanien, Mexiko, China, Indonesien und den USA machen das Pinoy Food zum Potpourri des außergewöhnlichen Geschmacks. Auf kleine Vorspeisen wie selbst gemachte Frühlings-

rollen und Siomai-Teigtascherln folgt Marvins Bulgogi oder Brill Pancit. Spezialität des Hauses: Bistek – dünn geklopfte Rindersteaks mit sauerlicher Marinade. Optisches Highlight sind Sisig-Gerichte, die auf der Platte brutzelnd serviert werden.

PINOY FOOD
1070, Bandgasse 4,
brillantengrund.com



SHOPPING ESCAPE

Ein Allday-Lokal abseits der quirligen Einkaufsmeile. Frühstück gibt es zwischen neun und elf Uhr. Dann folgt die Qual der Wahl: Steak und Saibling vom Grill, hausgemachter Burger, Wiener Schnecken, Backhendl oder Schweinsbraten? Beim Shoppen lässt es sich hier mit einem Cocktail leiwand in den Abend gleiten.

STADTALLEE
1060, Mariahilfer Straße
101, stadttallee.at

Thema: Leitenbauer Delikatessen

Autor: k.A.

WIRTSCHAUS KÜCHE

Vom klitzekleinen Schmuckkastchen bis zum Traditionsbeisl.

AMERLINGBEISL
1070, Stiftgasse 8,
amerlingbeisl.at

GASTWIRTSCHAFT BLAUENSTEINER
1080, Lenaugasse 1,
gastwirtschaft-blauensteiner.eatbu.com

GASTHAUS GRÜNAUER (BILD)
1070, Hermannsg. 32,
gasthaus-gruenauer.com

GLACIS BEISL
1070, Breite Gasse 4,
glacisbeisl.at

KONOBA
1080, Lerchenfelder
Str. 66–68, konoba.at

KOMMOD
1080, Strozzigasse 40,
kommod-essen.at

PRINZ FERDINAND
1080, Bennoplatz 2,
prinzferdinand.gusti.at

REBUHN
1090, Berggasse 24,
www.rebuhn.at

STEMAN
1060, Otto-Bauer-
Gasse 7, steman.at

STELLAS
1070, Zieglergasse 54,
stellas.at

STOMACH
1090, "Seegasse 26,
Tel: 01/310 20 99

WIENER
1070, Hermannsg. 27a,
restaurant-wiener.at



HUNDERT PROZENT BIO

Mehr als nur ein vegetarischer Feinkostladen im siebten Bezirk, das Naturkost St. Josef von Othmar Holzinger ist eigentlich eine wahre Institution. In seinem Laden, in der Zollergasse findet man seit den 1980ern ausschließlich Biolebensmittel, viele davon in Demeter-Qualität. Die verarbeitet das Team zu kreativen fleischlosen Mittags-

gerichten und Snacks. Gemüse spielt die Hauptrolle, ab und zu gibt's Spezialitäten wie vegetarisches Gansl. Hier isst und kauft man beim wahren Bio-pionier.

NATURKOST ST. JOSEF
1070, Zollergasse 26,
facebook.com/NaturkostSt.Josef

GIN TONIC AN DER GOLDBAR

Mit etwas Goldfarbe an der Bar verwandelt Gerald Bayer das Café Nepomuk in das Erich. Der Gastgarten kommt mit italienischem Piazza-Flair mitten im Siebten. Zu einer ganzen Reihe Gin Tonics offeriert das Erich Tacos, Grilled-Cheese-Sandwiches und Frühstück bis 16 Uhr. Ein Publikumsliebbling für Veganer: die Quinoa-Bowls.

ERICH
1070, Neustiftgasse 27, erichwien.at



ITALIENISCHE POPKULTUR IM HOTELRESTAURANT

Das Ribelli-Restaurant ist kein typisches Hotelrestaurant. Auch wenn es sich im Erdgeschoß des 25hours Hotel beim Museumsquartier befindet. Auf den Tisch kommt Cucina popolare, wie es die Italiener nennen. Dazu gehört die hauseigene Salumeria. Dafür wählt man Kase, Salami, Mortadella und Co. und

lässt sie sich als italienische Antipastiplatte servieren. Aus dem Ofen kommen brave neapolitanische Pizzen. Zu Lasagne, Pasta und Tiramisu ein Italo-Craft-Beer genehmigen.

RIBELLI
1070, Lerchenfelder
Straße 1–3,
ribelli-restaurant.com



NAHER OSTEN ECHT NAH

Das Flaggschiff des Molcho-Clans: Schon der quirliche Naschmarkt erinnert an den orientalischen Bazar. Und mit Nenis Küche kommt man dem Nahen Osten

hier näher als anderswo in Wien.

ENI AM NASCHMARKT
1060, Naschmarkt 510,
neni.at



DIM SUM ALS FAMILIENSACHE

Mama Liu und ihre Söhne Yong und Feng kippen das alte Buffetkonzept. Der Hot Pot bleibt. Dazu gibt's jetzt Dim Sums, gefüllte Fladen und Mamas

Crispy Chicken aus der Showküche.

MAMA LIU SONS
1060, Gumpendorfer
Straße 29,
mamaliuandsons.at



HIGH END BARFOOD

Mario Bernatovic hat aus der Albert Bar ein lassiges Eatery samt Gastgarten gemacht. Oft kommt er selbst vorbei und tischt Cevapcici auf. Sonst kreiert das Team Saisonales wie Beiried mit Spargel oder Barlauch-Tagliolini. Und Ungewöhnliches wie Markknochen mit Spicy Tuna und Offerl-Zwieback.

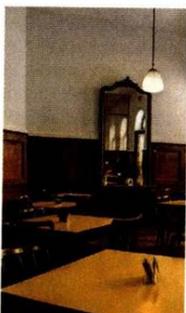
ALBERT
1080, Albertgasse 39,
albert.bar

KINO TRIFFT KÜCHE

Was für ein Paar: Küche und Kino. Nicht nur Filmliebhaber kommen auf ein unkompliziertes Essen und ein paar Drinks ins Top Kino. Das Ambiente retro, die Atmosphäre oft studen-

tisch, die Karte ebenso: Pita Falafel, Top Burger, auch vegetarisch, Kaiserschmarrn.

TOP KINO
1060, Rahlgasse 1,
topkino.at



Thema: Leitenbauer Delikatessen

Autor: k.A.

MYSTISCH, ROMANTISCH UND MIT ESSKOJEN IM KELLER

Vor mittlerweile zwei Jahrzehnten hat Tie Yang das Ramien auf der Gumpendorfer Straße aufgesperrt. Obwohl seine Eltern gegen das Konzept eines modernen Asiaten auf einer Möbelmeile waren. Die Idee ging auf, bald folgte das Shanghai Tan, das bis heute zu den auffälligsten Asia-Restaurants der

Stadt zählt. Weil es im Keller Séparées zum Essen beim Knotzen gibt, wird es regelmäßig zu den romantischsten Lokalen Wiens gewählt. Auf der Karte: Sushi, Dim Sum und Veganes wie Summerrolls oder Veggie Saté.

SHANGHAI TAN
 1060, Gumpendorfer Str. 9, shanghaiatan.at



EIN BISSCHEN SÜDEN

Der Name sagt bereits alles: Nimm dir Zeit! In der kleinen Bodega genießt man eine Tasse Kaffee, ein Glas spanischen Wein, Aperitivo und feine kalte und warme Tapas: Pimientos, Patatas bravas, Croquetas de jamon. Unbedingt Platz lassen für die Crema Catalana. So geht andalusisches Feeling in Wien.

TOMA TU TIEMPO
 1070, Zieglergasse 44, tomatutiempo.at

DAS VEGANE PIZZA-WUNDERLAND

Der Hashtag lautet: #veganpizzawunderland. Genau darum geht es hier. Denn bei dem aktuellen Pizza-Hype braucht man ein Alleinstellungsmerkmal: pflanzliche Pizza mit pflanzlichem Belag in Bioqualität. Die Pizzen kommen mit Mozzarella aus Cashewnüssen, veganer Salami oder

veganem Speck. Oben drauf bekommst du je nach Wunsch buntes Dressing. Veganes Eis als Nachspeise steht auch auf der Karte. Schließlich heißt die Location ja Pizzi's & Cream!

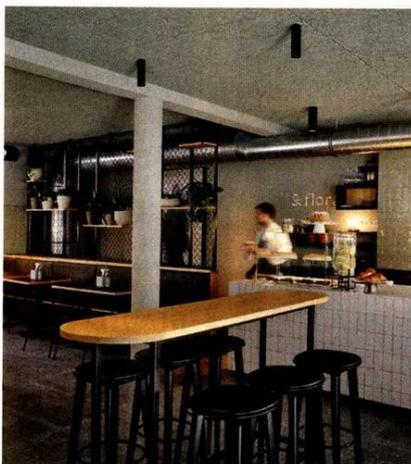
PIZZI'S & CREAM
 1070, Burggasse 25, pizzisandcream.com



BEWUSSTER GENUSS

Gluten- und laktosefrei. Vegetarisch und vegan. Ein Restaurant, in dem sich Menschen mit Unverträglichkeiten und besonderen Ernährungsstilen keine Sorgen machen müssen. Und das noch dazu bei vollem Geschmack. Ziemlich einzigartig!

ZUM WOHL
 1060, Stumperg. 61, zumwohl-gastro.com



ROOT TO LEAF IM GILBERT

Küchenchefin Parvin Razavi setzt im Lokal des Hotel Gilbert auf Gemüse, orientalische Geschmacksnoten und nordischen Stil. Fleisch ist nur Nebendarsteller. Sie kocht „Root to Leaf“, sprich alles wird komplett verarbeitet – für mehr Geschmack

und weniger Abfälle. Auf der Karte: Sellerie-Miso-Orange-Grapefruit-Granatapfel, Rüben-Feige oder Kurbisspalten-Granatapfel-Haselnuss-Salsa.

&FLORA
 1070, Breite Gasse 9, undflora.at



MEISTERWERKE

Was auf den Teller kommt, macht die dunkle Vertafelung und die kitschigen Stühle mehr als gut. Aber schließlich hat Beethoven in diesem Haus gewohnt. Und Betreiber Oliver Jauk lässt sich sowieso nicht beirren. Mit Küchenchef Andreas Spindler komponiert er extrem spannende Gerichte!

LUDWIG VAN
 1060, Laimgrubengasse 22, ludwigvan.wien



CHILLEN MIT DEM BAUCH

Brunchen heißt Chillen mit dem Bauch. So steht es auf der Webseite der Wascherei, die seinerzeit von „Gastrodog“ Andreas Flatsche ins Leben gerufen wurde. Seit Jahren gilt: Wochenende Brunch, unter der Woche Salate, Wraps, Burger, Wok, Schnitzel und Brownies für die Glückshormone.

WASCHEREI
 1080, Albertgasse 49, die-waescherei.wien



BROT, PIZZA UND COCKTAILS

Die Joseph-Location im Siebenten versteht sich als Bistro. Mit den beliebten Frühstückskreationen, auf die dann ab zwölf Uhr mittags Sauerteigpizzas folgen. Belegt mit Thum Mangalitza Salami oder Prosciutto Wulka Coppa von Hansi Bauer. Die scharfe vegane Variante kommt mit

Kimchi von Tobi und mariniertem Portobello. Achtung, beim Brotkaufen wird man auch ganz leicht zu einem Aperitif verleitet. Auf der Karte: Jin Tonic oder Negroni ...

JOSEPH BROT
 1070, Kirchengasse 3, joseph.co.at

Thema: Leitenbauer Delikatessen

Autor: k.A.



EINE TASSE ENERGIEKICK

Traditionelle Melange oder Flat White?

BRASS MONKEY
1060, Gumpendorfer Straße 71, brassmonkeyvienna.com

CAFE EILES
1080, Josefstadter Straße 2, cafe-eiles.at

CAFE HUMMEL
1080, Josefstadter Str. 66, cafehummel.at

CAFE JELINEK
1060, Otto-Bauer-G. 5, cafejelinek.steman.at

CAFE RITTER
1060, Mariahilfer Str. 73, caferitter.at

CAFE SPERL
1060, Gumpendorfer Str. 11, cafesperl.at

CAFE STEIN
1090, Währinger Str. 6–8, cafestein.at

HILDEBRANDT CAFE (BILD)
1080, Laudong. 15–19, hildebrandt.cafe

JONAS REINDL
1070, Westbahnstraße 13, jonasreindl.at

KAFFEMIK
1070, Zollergasse 5, kaffemik.at

THE GOOD COFFEE SOCIETY
1060, Stumperg. 64, thegoodcoffeesociety.com

THE PELICAN COFFEE
1090, Pelikangasse 4, @thepelicancoffee

COFFEE PIRATES
1090, Spitalgasse 17, coffeepirates.at

DAS MOTTO LAUTET: HOCH HINAUS

Das Restaurant vom Motto-Matador Bernd Schlacher sitzt ganz oben, im Dachanbau seines Hotel Motto, zu dem auch die feine Boulangerie Motto Brot im Erdgeschoß gehört. Im Chez Bernard steht französische Küche mit nordafrikanischen Einflüssen auf der Karte – Foie gras, Coq au Vin oder Blanquette de

Veau. Karfiol aus dem Ofen trifft auf knusprige Blunze. Und weil Hotelrestaurant, gibt es auch Burger und Schnitzel. To do: ein Glas Champagner an der Bar mit mega Ausblick.

CHEZ BERNARD / MOTTO BROT
1060, Schadekgasse 20 / Mariahilfer Str. 71
chezbernard.at



COMEBACK ALS BURGERIA

Burger, Steakes und Avena Sour hat das Comeback von Gastronom Andreas Flatscher auf der Kaiserstraße in petto. Die Rede ist vom Benjamin Fancy Bar & Grill. Auch für Veggies und Veganer*innen gibt es Burger mit Beyond Meat auf der Karte.

BENJAMIN
1070, Kaiserstraße 121, benjamin-grill.at



COQ AU VIN UND MACARONS: FRANZÖSISCH FÜR WIENER

Mit ihrem Likör Ingwerer mischten Denisa Vikartovska und Niklas Friedl den Cocktailmarkt auf. Dann kam das eigene Lokal auf der Gumpendorfer Straße: Ma Belle, eine Mischung aus Bistro und Bar. „Ein Stück Frankreich in Wien“, schwärmen Denisa und Niklas. Beide lieben das Land und sind oft dort. Den Geschmack brin-

gen sie nach Wien: Coq au Vin, Bouillabaisse, Weinbergsschnecken, Moules Frites, Quiches, Boeuf Bourguignon. Und als Dessert Éclairs, Macarons und Crêpes.

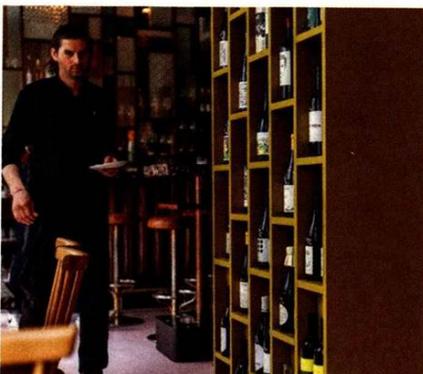
MA BELLE BISTRO
1060, Gumpendorfer Straße 16, ma-belle.at



KREATIVE BURGER

„Der Siebte ist das heißeste Pflaster in Wien!“ Daher hat sich Franz Haslinger mit seiner Weinschenke am Siebensternplatz niedergelassen. Auf der Karte: Kreativ-Burger mit Hood-Fleisch, Schokosauce und Polentabrot. Aber auch Tierlos-Burger mit Seitan.

WEINSCHENKE
1070, Siebensterng. 31/III, weinschekewien.com



MUSCHELN UND SCHAMPUS

Wer Fisch und Meeresfruchte in Topqualität liebt, landet unweigerlich bei Erkan Umar. In der Fischbar gibt es Oktopussulz oder Kaisergranat im Tapasformat.

UMAR FISCHBAR
1060, Naschmarkt, Stand 74-75, umarfischbar.at



PERSISCHE STADTOASE

Mitten im 8. Bezirk tritt man hier eine Auszeit in den Orient und die persische Kultur an. Schon von der Vitrine beim Eingang weht der Duft von Safran, Rosenwasser und Gewürzen entgegen. Seit 35 Jahren tischt Familie Marandi die Kostlichkeiten des Irans auf: herzhaftes Eintöpfe (Khoreshshts), Grillspezialitäten und jede Menge Süßes!

PARS
1080, Lerchenfelder Straße 148, pars.at

ULTIMATIVES NATURWEINLOKAL

Moritz Herzog ist mit seinem Weinskandal Treiber hinter dem Orange-Wine-Hype in der Stadt. Nun tischt er zur Verkostung in der Rundbar auf.

RUNDBAR WEINSKANDAL
1070, Lindengasse 1, dasrund.com/rundbar

Thema: Leitenbauer Delikatessen

Autor: k.A.



TYPISCH AMERIKANISCHES BARBECUE FÜR WIEN

Im Gegensatz zum Burger konnte sich das amerikanische Barbecue bei uns nie ganz durchsetzen. Würstel, Koteletts, Grillhendl und Co. haben die Oberhand. Schade eigentlich. Im Trixie Kiddo's kann man typisch amerikanisches Barbecue mit Gerichten wie Beef Brisket oder Pulled Pork probieren.

Dazu gibt es Süßkartoffeln, Coleslaw, schwarze Bohnen nach einem Rezept aus Louisiana. Wer gerne Fleisch isst, sollte unbedingt ein Stück aus dem Smoker versuchen. Aber auch Melanzani oder Karfiol schmecken super.

TRIXIE KIDDO'S
1070, Urban-Loritz-Platz 1, trixiekiddos.at

WIE BEI OMA UND OPA

Lolo & Lola nennen Philippinos Opa und Oma. Ihnen und der Küche ihrer Heimat widmet Earl Valencia sein Lokal. Der Fokus liegt auf vegetarischen und veganen Speisen. Etwa Bicol mit Sojageschnetzeltem, Ingwer, Kokos und Reis, das Glasnudelgericht Pancit und Kare Kare mit saisonalem Gemüse in Erdnussbutter-sauce.

LOLO & LOLA
1070, Burggasse 19, lolo-lola.at



KLEINE GERICHTE ZU NATTY WINE

Unfiltrierten Weinen gehört hier die volle Aufmerksamkeit. Und weil sich in der Welt der Orangeweine so viel entdecken lässt, widmet sich die Bar Loup Garou dem Thema. Damit es zu den spannenden Tropfen auch eine Unterlage gibt, schwingt Jakob Bergholtz die Kochlöffel. Er stand zuvor

im Café Kandl am Herd und bereitet im Loup Garou passend zum Wein schöne Bistroggerichte zu.

LOUP GAROU
1070, Zieglergasse 38, @loup.garou.vienna



OASE IM STADTTRUBEL

Gleich neben dem Trubel der Mariahilfer Straße versteckt sich eine ruhige grüne Oase: der Gastgarten im Mill. An allen Ecken klettern hier Pflanzen empor. Auch die Speisekarte kann sich sehen lassen. Zwischen gegrilltem Schafskase im Zuchinimantel tummeln sich Gemüse-securry oder Pulled Pork Sandwich. Auch drinnen ist's sehr nett.

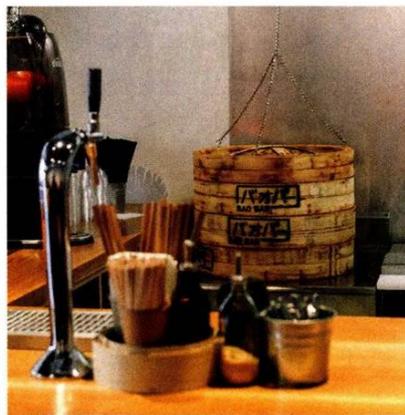
MILL
1060, Millergasse 32, mill32.at



ZÖLLERGASSE URGESTEIN

Mittlerweile rumort es auf der Zöllergasse. Rechts und links schießen Shabby Chic, instatugliche Lokale aus dem Boden. Doch lange Zeit gab es in der unauffälligen, kurzen Seitengasse der Mariahilfer Straße nur einen Grund abzubiegen: das Café Europa. Funktioniert seit mehr als 30 Jahren von frühmorgens bis spätnachts.

CAFÉ EUROPA
1070, Zöllergasse 8, cafeeuropa.at



STREETFOOD AUS TAIWAN FÜLLUNG AUS ÖSTERREICH

Sie sehen ein bisschen aus wie Tacos, fühlen sich auf der Zunge aber so an wie Germknödel. Die Rede ist von Gua Bao, einem gedämpften Teigfladen, der mit knusprigem Tullnerfelder Schweinebauch, Pickles, Koriander und Hoisin-Sauce gefüllt wird – eine Spezialität aus Taiwan. In Wien

steht als Fülle auch Sulmtaler Kimchi Chicken zur Auswahl oder Fancy Tofu aus dem Burgenland. Streetfood einmal anders.

BAO BAR
1070, Zöllergasse 2, baobar.at

TRADITION UND BANKSY

Die Kirchturmuhr der Santa Sofia in Anacapri trifft im Via Toledo auf ein Kunstwerk von Banksy aus Italien. Genau so vereinen Francesco Calò und Donato Santoro Tradition und Moderne. Monatelang feilten sie an Pizzarezepten. Gebacken wird in einem Valoriani-Ofen.

VIA TOLEDO
1080, Laudongasse 13, viatoledo.at

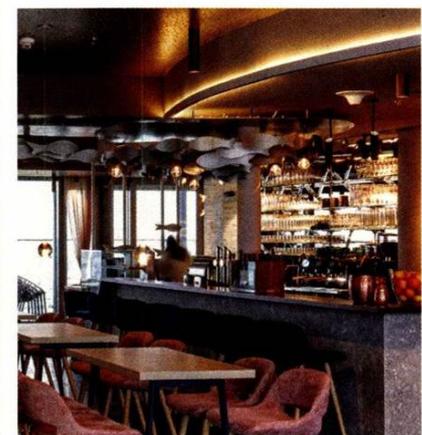


MIT RUNDUMBLICK AM HAUS DES MEERES

Auf dem Dach des Flakturms, der seit 1957 den Aqua Terra Zoo beheimatet, thront das Restaurant Ocean Sky. Eine der höchstgelegenen Rooftop-Locations Wiens auf 50 Metern Höhe mit freiem 360-Grad-Rundumblick und Riesenterrasse. Ein glaserner Panoramalift führt direkt in

den 11. Stock. Zum Frühstück, Lunch oder Cocktail. Aus der Küche kommen Karfiolsteak, gebratener Wiener Wels und Steaks. Optisches Highlight ist eine Fischeschwarminstallation.

360° OCEAN SKY
1060, Fritz-Grünbaum-Platz 1, oceansky.at



Thema: Leitenbauer Delikatessen

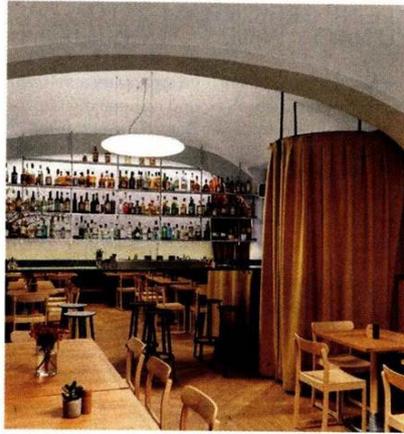
Autor: k.A.



FINE DINING MIT SCHANK

Im unscheinbaren Wirtshausambiente mit Schank und Holzvertäfelungen dreht sich alles um die maßgeschneiderten Überraschungsmenus von Claudia und Wolfgang Zankl-Sertl. Reduziert aufs Wesentliche, gekrönt mit einem Michelin-Stern. Was man vorab weiß? Wie viele Gänge es geben wird und was es kostet.

PRAMERL & THE WOLF
 1090, Pramerlg. 21,
 pramerlandthewolf.com



ZEITLOSES DESIGN, „GEILE“ DRINKS UND FEINES ESSEN

Patron Robin Peller fühlte sich von dem Biedermeierhaus mit idyllischem Innenhof total angezogen. Er übernahm das Café Kandl, stattete es funktional und zeitlos aus, sodass die Optik gefühlt ewig hält. Voilà, ein Foodie-Hotspot mit „geilen“ Drinks, wie er sagt. Die Gäste lieben die Bistroküche zum

Teilen und sie lieben vor allem die große Auswahl an raren offenen Natural Wines.

CAFÉ KANDL
 1070, Kandlgasse
 12/2, cafeskandl.at

WEIN TRIFFT BISTRO

Die preisgekrönten Sommeliers Matthias Pitra und Steve Breitzke legen in ihrem Weinbistro Mast den Fokus auf Naturweine. Dazu gibt es viel echten und puren Geschmack beim Essen. Keine Gelees und Tupper. Die Zutaten kommen aus der Umgebung. Hinterm Herd steht Lukas Lacina.

MAST
 1090, Porzellang. 53,
 mast.wine

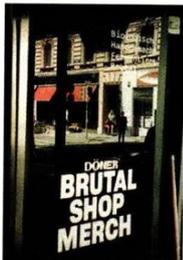


ALTES WIRTSHAUS, NEUER LOOK

Manchmal braucht es ein wenig Veränderung, damit man nicht in Vergessenheit gerät. So geschehen beim Reznicek mit der Holzernen Schank und der Wiener Küche mit Beuschel und Co. Das traditionsreiche Wirtshaus hat mit Simon Schubert einen neuen Betreiber gefunden – einen Sommelier, der zuletzt im Aend tätig war. Er hat es gemeinsam mit Küchenchef Julian Lechner, der

ebenfalls im Aend, bei Mraz & Sohn oder im Café Kandl hinterm Herd stand, übernommen und mit Bedacht renoviert. Den Spagat zwischen traditionellem und zeitgenössischem Design führt das Duo in den Speisen weiter. Die Weinauswahl kann auch was. Ein Platz im Schanigarten, das ist so Wien.

REZNICEK
 1090, Reznicekg. 10,
 www.reznicek.co.at



JUNKFREIER DÖNER

Handgemachten Doner mit biologischen und fermentierten Zutaten – der Doner bei Javier Mancilla ist brutal anders. Das Fleisch zieht für 24 Stunden im hausgemachten Garum vom Food Lab „Vulgo“. Genauso wie das eingelegte Gemüse. Als fleischlose Variante gibt es Seitan Doner.

DÖNER BRUTAL
 1060, Gumpendorfer
 Straße 33, instagram.com/doenerbrutal

HIPSTERCAFÉ TRIFFT BÜHNE

Im Zuge der aufwendigen Sanierung ist mit dem Liebling auch gleich ein neues Kaffeehaus ins Volkstheater eingezogen. Eine Brücke zwischen Kunst und Kulinarik mit eigenwilligem Mobiliar. Betrieben wird das Liebling im Volkstheater von Moritz Baier und Daniel Botros, die schon hinter dem Café Liebling in der nahen Zollergasse

stehen. Im Liebling warten Frühstück, Mittagsmenu und abends Tapas, abgestimmt auf Naturweine. Liebling ist übrigens nicht nur für Theaterbesucher da, sondern für alle.

LIEBLING IM VOLKSTHEATER
 1070, Arthur-Schnitzler-Platz 1,
 @cafeliebling_im_volkstheater



KUNSTVOLLE DIM SUM

Das Traditionswirtshaus wird nun von den beiden Gastronomen Konstantin Stadler und Andreas Thomas bespielt. Das alte Mitzitant-Team ist geblieben, genauso der typische Wirtshauscharme und die bodenständige Wiener Küche. Nagelneu ist dafür aber die Karte. Kleiner und neu bestückt.

MITZITANT
 1070, Seidengasse
 39, mitzitant.at



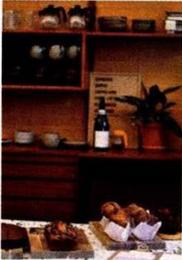
EINEN ZWITSCHERN GEHEN

Cocktails und türkische Küche – mit der unschlagbaren Kombi reiht sich The Lark in die Liste der neuen Bar Eaterys in Wien ein. Hier probiert man sich durch klassische Cocktails, kreative Signature Drinks, frisch gebackene Pitas, Meze Tapas und Fleischgerichte vom Lavagrill. Zu-

sätzlich zum Gaumenschmaus wartet auch etwas fürs Auge: Hinter der Bar blicken passend zu Barnamen und Straße – Lark bedeutet Lerche – große bunte Vogel von der Wand.

THE LARK
 1080, Lerchenfelder
 Straße 88-90, thelark.at

Thema: Leitenbauer Delikatessen

Autor: k.A.


GESUND UND MIT KARMA

Simone und Adi Raihmann haben mit ihrem Karma Food den Kulinariknagel auf den Kopf getroffen. Ihr Prinzip: schneller, gesunder Lunch und nachhaltige Küche. Currys und Bowls, fair zubereitet und nährstoffreich. Hier trifft außerdem Zero Waste auf Nachhaltigkeit.

KARMA FOOD
1070, Neustiftg. 43,
karmafood.at



EIN BISTRO FÜR VEGETARIER

Ältere Semester erinnern sich eventuell noch an das Lux. Jetzt wohnt hier das Tian Bistro. Das Stammhaus Tian erkohte mit Paul Ivić als erstes vegetarisches Restaurant Österreichs einen Michelin-Stern. Im Ableger gibt's fleischlose Küche

– leistbar. Abends dann Gemüesvielfalt in die Mitte vom Tisch: den Chef's Garden zum Teilen.

TIAN BISTRO
1070, Schrankgasse 4,
tian-bistro.com



BOLLYWOOD CHARME

Vom Szenelokal Ungar Grill ins indische Restaurant Shalimar. Darija Kasslo, auch „Die Wirtin“ genannt, macht auf Wiener Beisl mit Bollywood Flair, Currys, Papadams und hausgemachten Dips. Innenhofgarten mit Salettl!

SHALIMAR
1060, Schmalzhofgasse 11, facebook.com/ungargrillburggasse97



GRÄTZEL LOKAL

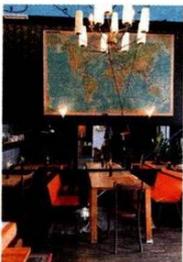
Als vor zehn Jahren das Gasthaus Spatzennest nach 50 Jahren Betrieb zuspernte, ging ein Aufschrei durch die Anrainer rund um die Ulrichskirche. Gerald Bayer sprang ein, sanierte und sperrte Ulrich auf. Mit Healthy Food statt Wirtshausküche. Das Grätzel liebt es trotzdem oder gerade deswegen.

ULRICH
1070, Sankt-Ulrichs-Platz 1, ulrichwien.at

JUWEL DER JOSEFSTADT

Walter Leidenfrost und Fuhrmann-Patron Hermann Botolen: Damit trifft ein Koch-Rookie der modernen Wiener Küche auf einen der besten Sommeliers. Alljährlich wird der Schanigarten zu einer der schönsten Sommerlocations Wiens gewählt. Man sitzt mitten im Innenhof eines Wohnhauses.

FUHRMANN
1080, Fuhrmannsg. 9,
restaurantfuhrmann.com



BRASILIANISCHES SOUL FOOD IM SECHSTEN

Kias Burget ist Brasilianer und ehemaliger Balletttänzer. In seinem Lokal in der Gumpendorfer Straße serviert er gemeinsam mit seinem Ehemann Alexander – ein halber Grieche – internationale Gerichte. Der Fokus liegt auf Brasilien, nur bei den Produkten lassen sich die beiden regional

beliefern. Das klingt dann so: Empadinhas, Moqueca de Cogumelo (brasilianisches Eintopf mit Wiener Pilzen) oder Croquete de Feijoada (mit Fleisch gefüllte Schwarzbohnen-Kroketten).

KIAS KITCHEN
1060, Gumpendorfer Str. 37, kiaskitchen.org



EIN ORT WIE IN ISRAEL

Kleiner Hebräischkurs vorab: Makom heißt so viel wie Ort. Und so will das Makom nun jener Ort sein, der den Wienern die israelische Küche näherbringt. Das Makom hat von morgens bis abends geöffnet, samt Shakshuka, Karfiol im Sesamkleid und einem Gericht mit Namen „Farbe der Hoffnung“.

MAKOM
1070, Schottenfeldg. 18, makom.wien

WIRRE TAGE UND NÄCHTE

Internationale Kostlichkeiten aus Bioprodukten, Vintage Möbel, junge Kunst: Das WIRR ist seit Jahren ein Fixpunkt der Lokalszene im siebten Bezirk. Die Betreiber Andreas Knunz und Manuel Kopp laden zum Energiefrühstück, ins Restaurant, zur Ausstellung und dann in den legendären Kellerclub.

WIRR
1070, Burggasse 70,
wirr.at



STEAK IM FLAMMENMEER

Zwei Schwestern machen bei Steaks keine Kompromisse. Sie kombinieren Sous Vide mit einem 1000-Grad-Gasgriller. Heraus kommt ein vom langsamen Niedrigtemperaturgaren butterweiches, innen durchgängig rosa leuchtendes Steak, das außen aber scharf angebraten und

mit der nötigen Dosis Rostaromen versorgt ist. Der Trick: Durch die Extremhitze schließen sich die Poren des Steaks in Bruchteilen von Sekunden.

DOOR NR 8
1070, Neubaugasse 8,
door8.at