

KOFFEIN UND KUCHEN: 3RD WAVE IM ERSTEN

Der erste Bezirk ist das Lieblingsviertel der Kaffeetrinker. Diese Baristas bringen frischen Wind in die Innenstadt. Darunter das Kaffeein Vienna, bekannt für Fairtrade-Slow-Coffee, Blends oder Single Origins (Bild). Oder das Unger und Klein im Hochhaus Herrngasse (Bild unten). Und das einzigartige



Fenstercafé, in dem Sasha Iamkovi Coffee to go aus einem Fenster kredenzt und nun auch einen kleinen Shop daneben führt – in dem er nur starken, schwarzen Espresso ohne Milch serviert.

CAFÉ CASPAR

Grillparzerstraße 6
 cafecaspar.com

CAFFÈ A CASA

Hoher Markt 8-9
 caffecasa.com

CAFFÈCOUTURE

Palais-Ferstel-Passage
 caffecouture.com

FENSTERCAFÉ

Fleischmarkt 9
 fenster.cafe

KAFFEIN VIENNA

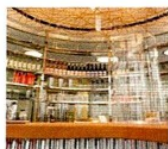
Stoß am Himmel 3
 instagram.com/kaffeinvienna

KAFFEEKÜCHE

Schottentor-Passage 8
 kaffeekueche.at

UNGER UND KLEIN

Herrngasse 6-8
 ihmhochhaus.at



GRÜSSE AUS DEM PARISER DELI

Die Jugendfreunde Guilhem Baribeaud und Pessah Yampolsky lieben gutes Essen und die französische Lebensart. Unkompliziert und modern. Und weil das ja irgendwie zusammengehört, servieren sie genau das in ihrem Midi, einem Deli nach Pariser Vorbild am Hohen Markt und einem Café-Bistrot in der Wipplingerstraße. „Ein Stück Paris in

Wien“, wie die beiden es nennen. Salade Niçoise, Hühnchen-Tajine und Ratatouille mit Kichererbsen-Panisse. Dazu Wein aus Frankreich oder Österreich. Savoir Vivre, abends mit Cocktails.

MIDI DELI UND BISTROT

Hoher Markt 5
 Wipplingerstraße 30
 midi.at



FOODIE-DUO AUS BELLA ITALIA

Ein italienisches Restaurant, in dem keine Pizza auf der Karte steht. Rosita Barbieri, Piero Corapi und ihre Osteria Mangia e Ridi (Italienisch für „essen und lachen“), ehemals in der Sonnenfelsgasse stationiert, sind umgezogen. Ihr Know-how um die italienische Küche hat das Ehepaar aus Catanzaro in Kalabrien in die Kurrentgasse mitgenommen.

OSTERIA MANGIA E RIDI

Kurrentgasse 12
 osteria-mangiaeridi.at



BANGKOK-STREETFOOD IM HERZEN DER ALTSTADT

Das All Reis in der Schweglerstraße im 15. ist trotz langer Anfahrt seit der Eröffnung 2018 der Lieblingsthai vieler Wiener. Ein heißer Tipp, für alle die grandioses Streetfood wie in Bangkok nicht erst nach einer gefühlten Weltreise mit der U3 genießen möchten: die Dependance im Zentrum. Die Truppe kocht in der Ballgasse

in der Innenstadt auf. Alles, was das Thai-Herz begehrt, ist mit dabei: selbstgerollte Frühlingssrollen, Papayasalat, hausgemachte Nudelsuppen oder geniale Currys.

ALL REIS

Ballgasse 6
 allreis.com

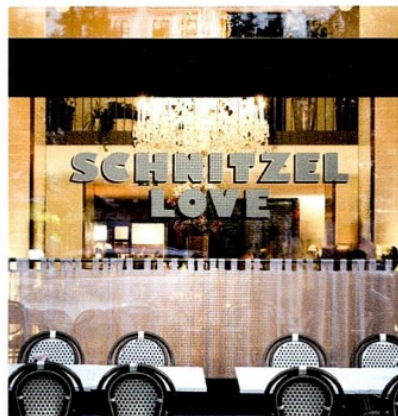


CHINA-ROLLS IM ALTEN RATHAUS

Sissi und Yike kommen aus China. In ihrem Iko nehmen sie Rezepte aus ihrer Heimat und mischen sie mit modernen Kreationen. Besonders stolz sind sie auf ihre Rolls. So servieren sie Sushi, California Tuna Roll und selbst gemachten Thunfischaufstrich zu Mittag und Tapas am Abend. Plus hausgemachte Frühlingssrollen. Bei der zeitgemäßen Einrichtung half Architekt Helmut Friedrich tatkräftig mit.

IKO

Wipplingerstraße 6
 iko.wien



MIT VIEL LIEBE ZUM WIENER LIEBLINGSGERICHT

Das Meissl & Schadn im Hotel Grand Ferdinand, am Schuberting steht für traditionelle Wiener Küche in modernem Ambiente. Als Hommage an Schnitzel und Co. „Die offene Salonküche bietet einen schönen Einblick in die Zubereitung eines Original Wiener Schnitzels oder Apfelstrudels. Und dabei hört man immer der Österreicher

liebste Musik: Das Klopfen des Schnitzels“, sagt Florian Weitzer, Eigentümer der Weitzer Hotels, zu denen auch das Grand Ferdinand zählt. Außerdem auf der Karte: Kaisersuppe, Tafelspitz und Salzburger Nockerln.

MEISSL & SCHADN

Schuberting 10-12
 meisslundschnadn.at



SCHÖN ESSEN OHNE CHI CHI

Quereinsteiger Thomas Hahn schuf am Lugeck ein modernes Lokal mit prima Schanigarten. Der Raumduft kommt – eigens entwickelt – vom Geschäftspartner und Parfümeur Wolfgang Lederhaas. Die Leuchten von Tom Dixon, die Stühle von Hans Wegener. Dafür soll das Essen ganz ohne Schnickschnack sein. Regional verwurzelt, urban, aber nie fad.

LABSTELLE

Lugeck 6
 labstelle.at



WELTKÜCHE TO GO

Eyal Guy kommt ursprünglich aus Tel Aviv, lebt seit 1989 in Wien und ist hungrig. In seinem Hungry Guy am Rabensteig setzt er auf kleine runde Fladenbrote aus hellem Mehl, gefüllt mit Falafelbällchen, Hummus und Gemüse. Ein Hit: hausgemachtes Schwarma am Spieß. Das ist Weltküche im Streetfood-Format – in einem Industrial-Chic-Lokal im Bermuda-dreieck.

HUNGRY GUY HUMMUSBAR

Rabensteig 1
 hungryguy.wien