



Der Sommer ist vorbei, die Wiener Gastronomieszene zurück aus dem Urlaub. Mit lässigen neuen Lokalen als Mitbringsel. 10 davon verraten wir dir hier.

von Johannes Wagner / 20.09.2022

Eine **Brasserie mit Rooftop Bar** mitten zwischen den Dächern Wiens, ein **Concept Store samt Café** in der Innenstadt, eine **vegane Würstbar** und **authentische asiatische Küche**. In **Wien** gibt es mal wieder einige **Neueröffnungen** zu entdecken und zu durchschlemmen. Perfekte Aktivität für kalte Herbsttage. Pack deine Foodie-Bucket-List aus und notiere dir am besten gleich mal folgende 10 **Lokale** darauf...

[Hier verraten wir dir noch mehr Neuheiten in Wien!](#)

[Ein Drink? Hier warten die neuesten Cocktailbars in Wien.](#)

### Daniel's Bistronomie: Essen bei Freunden

Daniel Hnolik und Sebastian Tiefenbacher konnten bereits Erfahrungen im Park Hyatt Vienna, dem Sofitel oder dem Artner am Franziskaner Platz sammeln. Und wo früher der Frühstücksbereich eines Hotels war, haben sie mit Daniel's Bistronomie ihr eigenes Lokal samt Schanigarten eröffnet und kombinieren dort Bistroküche mit der österreichischen. Zu den beliebtesten Gerichten zählen die Asia oder die Oriental Bowl, aber auch der Edel Döner mit frischem Brot vom Lavastein und wahlweise mit Pulled Pork, Räucherlachs und Trüffel oder in der veganen Variante mit Jackfruit und Senf-Mayonnaise. Spannend ist auch die Lachs Tizza, eine Pizza auf Tortillabasis. Trink dazu eine hausgemachte Limonade oder probier gleich die hauseigenen Cocktailkreationen wie den Gin Daniel's mit Marillentee.

 Daniel's Bistronomie, Capistrangasse 6, 1060 Wien



### Pigment: grüne Hotelgastronomie

Das Gebäude hebt sich mit seiner modernen Architektur deutlich von den Altbauten ringsum ab. Die Rede ist vom Hotel Indigo, unweit vom Naschmarkt. Entstanden ist das Hotel in Zusammenarbeit von BWM Architekten und Büro KLK. Das Indigo versteht sich mit seinen begrünten Terrassen als grüne Oase mitten in der Stadt und so passt es auch, dass im dazugehörigen Restaurant Pigment vor allem regionales Gemüse zubereitet wird. Das Pigment will Anlaufpunkt für

Hotelbesucher und Stadtbewohner\*innen sein. Ob zum Essen oder für einen Cocktail in der dazugehörigen Bar. Mit dem schönen Innenhof und den vielen Pflanzen ist die Beschreibung Wohlfühloase auf jeden Fall nicht weit hergeholt.

📍 Pigment, Rechte Wienzeile 87, 1050 Wien

### Le Chéri: Café, Bar und Bistro

Im Erdgeschoß des Gerngross auf der Mariahilfer Straße hat vor einigen Wochen das Le Chéri eröffnet. Shary und Martin Lee Fahmy haben die ehemalige Café Bar Testa Rossa aufwändig saniert und bringen nun den Charme der französischen Kaffeehäuser zu uns. Die beiden haben der Nachtgastronomie den Rücken gekehrt und bieten ihren Gästen stattdessen Éclairs, Croissants und Macarons, das Le Petit oder Le Grand Chéri, den Monsieur Benedict oder den Monsieur chevre, eine tolle Auswahl an Salaten und, und, und. Du schlürfst Daniel Moser Kaffee und neben den französischen Frühstücksvariationen, die du den ganzen Tag über bestellen kannst, werden dir Fusion Bowls serviert. Zum Beispiel die Vegan Soja Tofu Bowl. Im Le Chéri bist du eigentlich immer richtig, ob du großen oder kleinen Hunger mitbringst, auf Süßes oder auf Salziges Lust hast.

📍 Le Chéri, Kirchengasse 2, 1070 Wien



Das Laolao gibt es jetzt auch in der Herrengasse, c Tzou Lubroth Architekten Vilma Pflaum