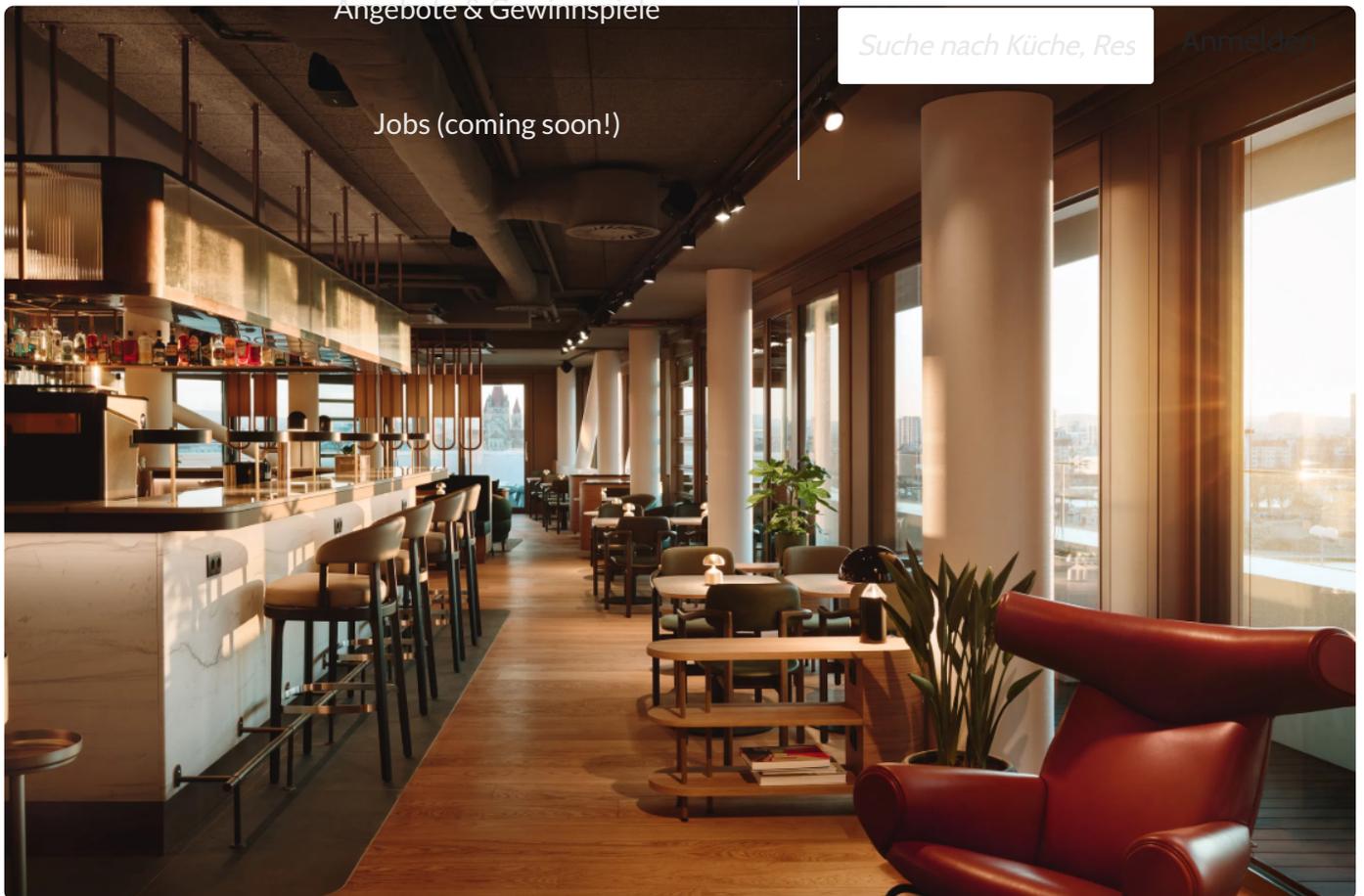


Essen & Trinken

Genuss mit Aussicht im neuen „Lottie’s“



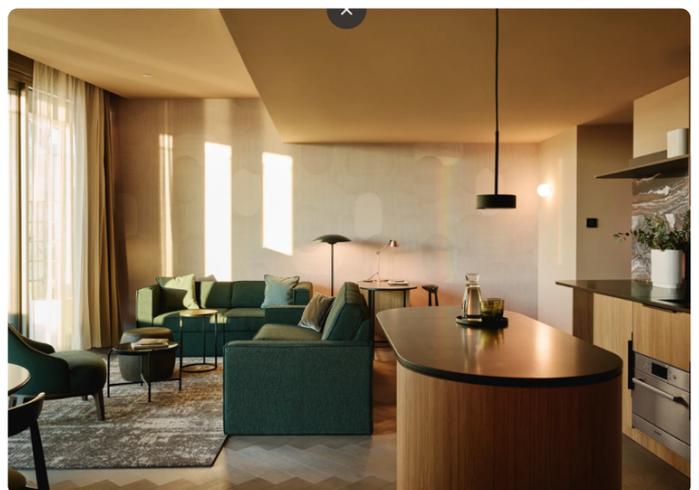
Veröffentlicht: 18.06.2025

Mit dem neuen Restaurant „Lottie’s“ im fünften Stock des Hotels „A by Adina Vienna Danube“ hat die Donau-City eine spannende kulinarische Adresse dazugewonnen. Das Lokal liegt zwischen modernen Hochhäusern, Business-Apartments und der ruhigen Neuen Donau im 22. Bezirk. Es bringt frischen Schwung in die Gegend. Das Hotel- und Gastronomiekonzept setzt auf internationale Standards – sowohl architektonisch als auch kulinarisch. Das Restaurant richtet sich nicht nur an Hotelgäste, sondern auch an Wiener:innen, die neue Geschmackserlebnisse suchen. Mit kreativen „Small Plates“, saisonaler Küche und Cocktails mit Twist bietet „Lottie’s“ einen Ort für urbane Genießer:innen. Dabei verzichtet es auf überladenes Chichi und setzt stattdessen auf Qualität und Atmosphäre.

Australisches Lebensgefühl in Wien

Das Restaurant „Lottie’s“ im fünften Stock des Hotels bringt ein Stück australisches Lebensgefühl an die Donauplatte im 22. Bezirk. Das Hotel ist das erste europäische Haus der australischen Hotelgruppe Adina. Diese Gruppe ist international bekannt für komfortables, urbanes Wohnen mit ihren Apartments und Hotels. Direkt im imposanten Danubeflats-Hochhaus gelegen, verbindet „Lottie’s“ die lockere und hochwertige Atmosphäre, für die australische Gastronomie bekannt ist. Das Design stammt von den renommierten BWM Designers & Architects aus Wien.

Das Interieur setzt auf Natürlichkeit und eine warme Atmosphäre. Es dominieren viel Holz, erdige Farbtöne und natürliche Materialien. Große Fensterfronten lassen viel Tageslicht herein und bieten einen schönen Blick auf die Donau und die Wiener Skyline. Das Restaurant ist modern und einladend zugleich. Es wirkt leger und lädt Gäste zum Verweilen ein. Offene Raumstrukturen fördern Kommunikation, Begegnung und Genuss. So entsteht eine entspannte Atmosphäre, die der australischen Design- und Lifestyle-Philosophie entspricht.



© A by Adina Vienna Danube

Kleine Gerichte, große Ideen

Im Mittelpunkt des kulinarischen Konzepts steht das Teilen. Das ist ein typisch australisches Prinzip, das Geselligkeit und Vielfalt verbindet. Das Menü besteht aus wechselnden „Small Plates“ – kleinen Gerichten, die zum gemeinsamen Probieren und Kombinieren einladen. Ein starres Menü gibt es bewusst nicht. So bleibt die Küche flexibel und kann frische, saisonale Gerichte anbieten. Das Küchenteam besteht aus internationalen Köchen: Chefkoch Theodoros Avgenikou aus Griechenland, Francisco Malm Green aus Argentinien und Filipe Marks mit australisch-brasilianischem Hintergrund. Sie verwenden vor allem regionale Zutaten und kombinieren diese mit internationalen Techniken und Aromen. Die Auswahl reicht von schonend in Butter confiertem Wurzelgemüse bis zu feinen Fisch- und Fleischgerichten.

Das „Lottie’s“, unter der Leitung von Chefkoch Theodoros Avgenikou, stellt die Drinks in den Mittelpunkt. Dort treffen klassische Cocktails auf moderne Interpretationen, darunter ein Old Fashioned mit geräuchertem Eukalyptus oder ein Spritz mit tropischer Litschi-Note. Ergänzt wird die Getränkekarte durch eine kuratierte Auswahl an Gerichten zum Teilen, die von Meeresfrüchten bis zu traditionellen Käsesorten reicht. [Nachhaltigkeit](#) und Qualität sind wichtig. Viele Zutaten werden im Haus verarbeitet. Dazu gehören Marmeladen, Apfelgelee, hausgemachte Butter und eingelegte Pickles. Küchenchefin Constance Schrader legt großen Wert auf einen ressourcenschonenden Umgang mit Lebensmitteln. Dieses bewusste Konzept spiegelt sich in den Speisen und im gesamten Küchenablauf wider. So entsteht eine vielseitige, moderne Küche. Sie wirkt bodenständig, ist aber nie langweilig. Die Gäste genießen kreative, klare Aromen.

Drinks und Frühstück mit Blick auf die Donau

Auch die [Bar](#) überzeugt mit Kreativität. Das Getränkekonzept kombiniert Klassiker mit einem modernen Twist. Auf der Karte stehen zum Beispiel ein Old Fashioned mit geräuchertem Eukalyptus und ein Spritz mit Litschi und Ingwer. Ebenso gibt es alkoholfreie Drinks, die optisch und geschmacklich überzeugen. Die Cocktails sind nicht dominant, sondern begleiten die Speisen perfekt. Sie sind aromatisch ausgewogen und nie zu aufdringlich. Die Bar öffnet täglich ab 17 Uhr. Das macht sie ideal für After-Work-Treffen, Cocktails mit [Aussicht](#) oder einen entspannten Abend nach dem Essen. Die offenen Fenster bieten einen tollen Blick auf die Donauplatte und die Lichter der Stadt.

Frühstück wird im „Lottie’s“ täglich mit einem einzigartigen Blick über Wien und die Donau serviert. Die Türen öffnen mit dem Sonnenaufgang – werktags von 6:30 bis 10:30 Uhr und am Wochenende sowie an Feiertagen von 7:00 bis 11:30 Uhr. Das Frühstück ist umfangreich und kann auch auf das Zimmer geliefert werden. Es umfasst frisch gebackenes Brot, hausgemachte

Aufstriche, warme Speisen und gesunde Optionen wie Joghurt mit saisonalem Kompott oder Overnight Oats. Das Angebot lässt sich individuell gestalten und lädt auch zu einem leichten Lunch in der Nachmittagssonne ein.



Ein neuer Treffpunkt für den 22. Bezirk

Mit seiner offenen Architektur, der hochwertigen Küche und der stilvollen Atmosphäre ist „Lottie’s“ zu einem neuen kulinarischen Anziehungspunkt für den 22. Bezirk geworden. Lange Zeit wurde dieser Stadtteil gastronomisch unterschätzt, doch mit „Lottie’s“ erhält die Donau-City eine Adresse, die nicht nur [Hotelgäste](#), sondern auch Wiener:innen aus anderen Bezirken anzieht. Die hervorragende Anbindung durch die U1-Station „Donauinsel“ macht den Standort leicht erreichbar und lädt zu spontanen Besuchen ein. Mit dem Panoramablick auf die Donau und die Skyline Wiens verbindet „Lottie’s“ kulinarischen Genuss mit einem einzigartigen Erlebnis. So etabliert sich das Restaurant als lebendiger Treffpunkt, der das gastronomische Angebot des Bezirks bereichert und die Donau-City als lebendigen Standort für Essen, Trinken und geselliges Beisammensein weiter stärkt.

Lottie’s – Restaurant & Bar im A by Adina Vienna Danube

Wagramer Straße 2 (5. Stock, im Hotel A by Adina)

1220 Wien

01/48 86 76 30

welcome.vienna@abyadina.com

Frühstück: Mo bis Fr 6:30 – 10:30 Uhr, Sa bis So & Feiertage 7:00 – 11:00 Uhr

Bar: täglich ab 17:00 Uhr

Küche: täglich 17:00 – 22:30 Uhr