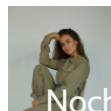
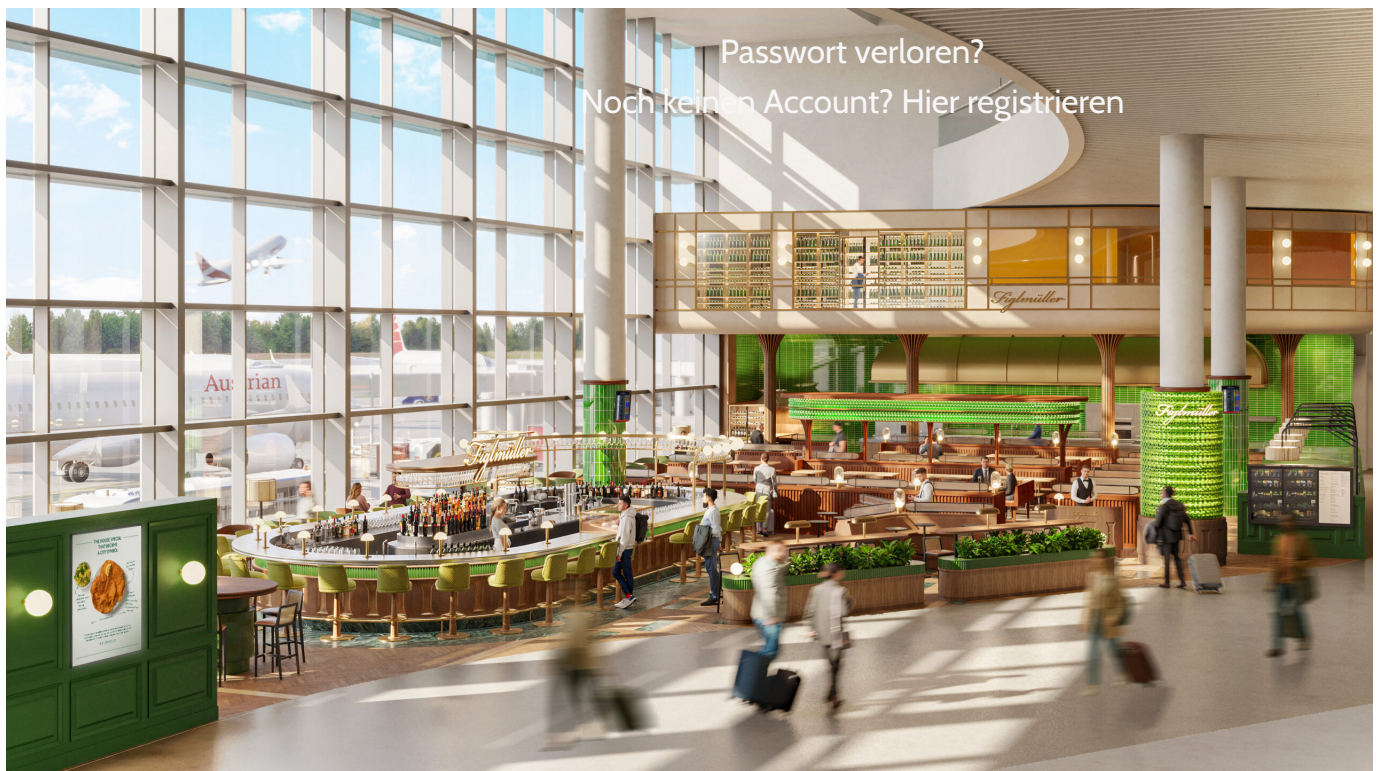


# Flughafen Wien: Diese Gastro-C

ein



Ina D



(c) David Bohmann

Veröffentlicht: 27.01.2026

Wenn Reisende ab 2027 die neue Süderweiterung von Terminal 3 betreten, sollen sie Wien nicht nur sehen, sondern schmecken. Genau diesen Anspruch verfolgt die **Flughafen Wien AG** mit der nun

präsentierten Gastronomie für den neuen Terminalzubau. Statt austauschbarer Airport-Konzepte setzt man bewusst auf die bekanntesten Namen der Wiener Restaurantszene – und macht den Flughafen damit zur kulinarischen Visitenkarte der Stadt.

Mit der Inbetriebnahme der Süderweiterung im zweiten Quartal 2027 erweitert der Flughafen Wien seine Gastro- und Retailflächen um rund 10.000 Quadratmeter. Etwa 30 neue Restaurants und Shops ziehen ein, getragen von einer klaren Idee: Die kulinarische Vielfalt Wiens soll dort erlebbar werden, wo für Millionen Gäste der erste und letzte Eindruck der Stadt entsteht. Vom legendären Wiener Schnitzel über Kaffeehausklassiker und Mehlspeisen bis hin zu moderner Fusionsküche, Levante-Aromen, italienischer Pizza, Cocktails und veganen Spezialitäten spannt sich der kulinarische Bogen.



Präsentiert wurden die künftigen Gastronomiepartner im Wiener Rathaus durch Flughafen-Vorstand **Julian Jäger** gemeinsam mit Wiens Bürgermeister **Michael Ludwig** und WienTourismus-CEO **Norbert Kettner**. Zahlreiche Eigentümer:innen und Gründer:innen der beteiligten Betriebe waren persönlich anwesend – ein sichtbares Zeichen dafür, welchen Stellenwert dieses Projekt für die Wiener Gastronomie hat.

Michael Ludwig betonte dabei die besondere Rolle des Flughafens als Tor zur Stadt:

„ Der Flughafen Wien ist für Millionen Gäste der erste und letzte Eindruck unserer Stadt – und dieser wird künftig auch kulinarisch unverkennbar wienerisch sein. Von der klassischen Kaffeehauskultur bis zu zeitgemäßen Gastronomiekonzepten zeigt das neue Angebot, wie vielseitig und hochwertig Wiener Lebensart schmeckt. Die neuen Gastronomiebetriebe sind starke Botschafter unserer schönen Stadt – so wird unsere kulinarische Identität nun auch dort sichtbar, wo die Welt nach Wien kommt.

Julian Jäger sprach von einem bewussten Schritt über internationale Standards hinaus: Während viele Airports einzelne regionale Gerichte anbieten, bringe der Flughafen Wien gleich die geballte kulinarische Identität der Stadt in den Terminal. Diese Dichte an Top-Marken sei ein klares Bekenntnis zur angestrebten Positionierung als 5-Star-Airport.

Kulinarisch reicht das Spektrum von Ikonen wie Figlmüller, wo künftig eines der wohl berühmtesten Schnitzel der Welt in einem großzügigen Full-Service-Restaurant serviert wird, bis zu international erfolgreichen Gastronomiekonzepten wie **DO & CO**, das seine bestehende Präsenz am Flughafen weiter ausbaut. Erstmals zieht auch das traditionsreiche Café Landtmann an den Airport und bringt klassische österreichische Küche und Mehlspeisen in den zentralen Foodcourt. Süße Wiener Klassiker steuert weiterhin **AIDA** bei, während Mochi mit dem Konzept o.m.k urbane Fusionsküche auf Spitzenniveau in den Terminal bringt.



Auch international geprägte, zeitgemäße Küche findet ihren Platz: **NENI** steht für moderne Levante-Aromen in schneller, frischer Deli-Form, während **BARBARO** erstmals ein authentisches neapolitanisches Pizza-Konzept an den Flughafen Wien bringt. Für den Aperitif oder den letzten Drink vor dem Abflug sorgt die vielfach ausgezeichnete Bar **Tür 7**, die ihre extravaganten Cocktails – auf Wunsch auch alkoholfrei – künftig im neuen Terminal serviert. Ergänzt wird das Angebot durch bewusster Genussmomente von **Veganista** und **JuiceFactory**, die mit veganem Eis, frischen Säften, Bowls und Sandwiches vertreten sind.

Damit diese Vielfalt unter den besonderen Bedingungen eines internationalen Flughafens reibungslos funktioniert, setzt der Flughafen Wien auf erfahrene Partner. Die Betreiber **SSP Austria** und **Lagardère Travel Retail Austria** bringen ihre europaweite Expertise in der Airport-Gastronomie ein und verantworten Betrieb und Umsetzung der Konzepte.



Die Süderweiterung des Wiener Flughafens (c) David Bohmann

Die neue Terminal-3-Süderweiterung ist jedoch weit mehr als ein kulinarisches Projekt. Auf insgesamt rund 70.000 Quadratmetern entstehen neue Shopping- und Gastronomieflächen, großzügige Aufenthaltsbereiche, exklusive Lounges mit insgesamt 6.000 Quadratmetern, verbesserte Transerverbindungen sowie 18 neue Bus-Gates. Eine zentrale Sicherheitskontrolle auf modernstem Stand der Technik rundet das Gesamtkonzept ab. Mit diesem Ausbau macht der Flughafen Wien den entscheidenden Schritt von der bestehenden Skytrax-4-Star-Auszeichnung hin zur angestrebten 5-Sterne-Liga der internationalen Airports – und setzt dabei ganz bewusst auf den Geschmack Wiens.



(c) David Bohmann