



© Flughafen Wien

TERMINAL-3-AUSBAU

Who is Who der Wiener Gastro-Szene hebt am Flughafen ab

27.01.26, 13:32 | Aktualisiert: 27.01.26, 14:58



Teilen

Die Süderweiterung des Terminal 3 bringt Wiens bekannteste Lokale direkt an den Flughafen. Mit an Bord sind Familienbetriebe, Szenegrößen und Traditionshäuser der Stadt. Ab 2027 erleben Reisende einen kulinarischen Querschnitt durch Wien auf 10.000 Quadratmetern.

WIEN-VIDEOS

00:12



Feuer in Alterlaa ausgebrochen
– Balkone brennen

MEHR VIDEOS



www.femme-divine.de

Kein Scherz: Trend aus "Höhle der Löwen" besser als Botox? 1 Anwendung reduziert Falten



Prostata Gesundheit

Neue 2-Minuten-Prostata-Lösung verblüfft Urologen

Wien hebt kulinarisch ab. Wenn 2027 die neue Süderweiterung des Terminal 3 am Flughafen Wien eröffnet, ist das Who is Who der Wiener Gastro-Szene mit an Board. Figlmüller, Do & Co, Café Landtmann, Mochi, Neni, Barbaro, Tür 7, Aida, Veganista und JuiceFactory bringen dann ihre Spezialitäten direkt ans Gate. Auf einer Fläche von 10.000 Quadratmetern entsteht eine Genusszone, wie man sie bisher nur aus dem Stadtzentrum kennt. Passagiere erleben damit eine neue Dimension von Vielfalt, Qualität und Wiener Lebensart bereits vor dem Abflug.

- [Flughafen Wien knackt Passagierrekord mit 32 Millionen Reisenden](#)
- [Reise-Gadgets, die unterwegs wirklich helfen](#)
- [Ranking verrät die pünktlichsten Airlines der Welt - Platz 1 überrascht!](#)

Große Bühne für große Namen

Im Rathaus wurden die neuen Gastronomiepartner am

Dienstag vorgestellt. "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", betont Bürgermeister Michael Ludwig (SPÖ). Auch Julian Jäger, Vorstand der Flughafen Wien AG, ist begeistert. "Der Flughafen Wien bringt Wien in seiner ganzen kulinarischen Vielfalt in den Terminal", so Jäger.



Links Julian Jäger (Vorstand der Flughafen Wien AG) und Bürgermeister Michael Ludwig (SPÖ) bei der Verkostung der künftigen Flughafen-Spezialitäten.

© oe24

Die Liste der Lokale liest sich wie ein Spaziergang durch die Wiener Gastro-Hotspots. Figlmüller serviert das wohl

berühmteste Schnitzel der Welt in einem Full Service-Restaurant mit einer Fäche von 700 Quadratmetern inklusive großzügiger Bar.



Do & Co betreibt in der Süderweiterung ein klassisches Wiener Café Demel sowie eine Do & Co Bar und ein Selbstbedienungsrestaurant Henry.

© Flughafen Wien

Do & Co wird mit dem Café Demel, dem Selbstbedienungsrestaurant Henry und einer eigenen Bar auf insgesamt 522 Quadratmetern vertreten sein. Auch das Café Landtmann zieht ein und bietet mit dem "Landtmann Daily" im zentralen Foodcourt traditionelle Schmankerl und Mehlspeisen. Dort ergänzt auch die Bäckerei Öfferl mit einer Brot- und Sandwichstation das kulinarische Angebot.

Kulinarische Reise um die Welt

Die legendären Szene-Köche von Mochi servieren mit ihrem Konzept o.m.k urbane Fusionsküche auf Spitzenniveau. Neni bringt frische Marktteller und Levante-Salate ins neue Terminal. Die Familie Barbaro präsentiert ein neues Format

mit original neapolitanischer Pizza unter dem Namen "Barbaro All'aeroporto". Dahinter steht die Erfahrung aus der Trattoria Martinelli und Wiens beliebtester Pizzeria Regina Margherita.



Die bekannte Szenebar aus Wien Tür 7 ist ab 2027 mit "Viennity by Tür 7" am Flughafen Wien vertreten.

© Flughafen Wien

Auch die Bar-Kultur zieht ein. Die preisgekrönte Hidden Bar Tür 7 eröffnet unter dem Namen "Viennity" und bringt extravagante Cocktails sowie alkoholfreie Varianten in die neue Fläche. Wer es süßer mag, findet bei AIDA ein 100 Quadratmeter großes Konditoreiangebot. Veganista erweitert seinen Airport-Standort mit einem eigenen Store, der vegane Eis- und Dessertkreationen bietet. JuiceFactory bleibt seiner Linie treu und serviert frische Juices, Bowls und Sandwiches - gesund, schnell und direkt vor dem Abflug.

Genuss als Visitenkarte

Mit dem neuen Gastronomiekonzept rückt der Flughafen Wien näher an sein Ziel eines Fünf-Sterne-Airports. Gleichzeitig bringt er die Stadt ein Stück näher an alle, die hier ankommen. Die kulinarische Identität Wiens wird dort sichtbar, wo sie kaum jemand erwartet - im Terminal, wo Reisende aus aller Welt ihre erste und letzte Begegnung mit der Stadt haben. Somit will man schlussendlich Wien vor allem als Wien präsentieren - das ginge nicht mit fremden internationalen Ketten, sondern eben mit lokalen Vorzeigebetrieben mit purem Wien-Flair.

Kosten der Erweiterung

Insgesamt soll die Süderweiterung des Terminal 420 Mio. Euro kosten. Laut Jäger gingen die Arbeiten gut voran. Das Äußere des Gebäudes, das insgesamt 70.000 Quadratmeter an begehbarer Fläche einschließen soll, sei schon so gut wie fertig. Im nächsten Jahr schließlich werden die ersten Passagiere die neu gedachte Atmosphäre Wiens im neuen Teil des Terminals einfangen dürfen.

Fehler im Artikel gefunden? [Jetzt melden.](#)

DIE TOP-STORIES VOM OE24...



24



Sobald etwas passiert, immer top-informiert. Die wichtigsten News per Web-Push erhalten.

LOGIN

AUCH INTERESSANT

[NEIN DANKE](#)

[JA GERNE](#)

Anzeige

[Mehr sehen](#)

WaterJake

Kalkflecken nach der Dusche? Dieser Trick hilft sofort

Anzeige