



Foto beige stellt

Home > News > Gourmet > Diese Wiener Kult-Lokale eröffnen 2027 am Flughafen Wien

# DIESE WIENER KULT-LOKALE ERÖFFNEN 2027 AM FLUGHAFEN WIEN

Wien

Gastronomie

Fluglinie

Mit »Mochi«, »Figlmüller«, »Do & Co«, »Café Landtmann«, »Aida«, »Barbaro«, »Neni« und der »Tür 7« ziehen ab 2027 einige der besten Betriebe der Wiener Gastro-Szene in die neue Terminal 3-Süderweiterung am Flughafen Wien ein.

27.01.2026

WERBUNG

Wer künftig am Terminal 3 in Wien landet oder abfliegt, erlebt direkt einen Auszug der besten Spezialitäten und Gastro-Highlights, die Wien zu bieten hat. Vor allem mit den Traditionsbetrieben rund um »Aida«, »Café Landtmann« und

»Demel« erhält man einen ersten Vorgeschmack darauf, was Wien im Herzen ausmacht: Seine süße Seite – mit einem kulinarischen **Best of Kaiserschmarren, Punschkräpfel, Gugelhupf & Co.**

Mit derselben **Hingabe zum kulinarischen Handwerk** präsentieren sich auch die anderen **neuen Gastro-Betriebe, die aus Wien nicht mehr wegzudenken sind**: Vom »Mochi« mit modern interpretierter japanischer Küche über das Restaurant »Figlmüller« mit seinen berühmten Wiener Schnitzel, das italienische Kult-Restaurant »Barbaro«, die israelische Küche von Haya Molcho und ihren Söhnen vom »Neni« bis hin zu »Do & Co«. Und auch die Wiener »Tür 7«, die als Falstaff »American Bar des Jahres« ausgezeichnet wurde, mixt ab 2027 Drinks am Airport.

WERBUNG

## 30 NEUE RESTAURANTS & SHOPS AUF 10.000 QUADRATMETER

Der Flughafen Wien präsentierte anlässlich der **neuen Terminal 3-Süderweiterung**, die im **zweiten Quartal 2027 eröffnet** wird, seine **neuen Gastronomiepartner**. Zwischen ikonischem Wiener Schnitzel, extravaganter Cocktails, Kaffeehauskultur und asiatischer Fusionsküche entsteht eine **Gastro- und Retailfläche von 10.000 Quadratmeter und rund 30 neuen Restaurants und Shops**. »Der Flughafen Wien ist für Millionen Gäste der erste und letzte Eindruck unserer Stadt – und dieser wird künftig auch kulinarisch unverkennbar wienerisch sein«, so Michael Ludwig, Bürgermeister der Stadt Wien.

“ *Viele internationale Airports bieten lokale Spezialitäten an – der Flughafen Wien geht einen Schritt weiter: Er bringt nicht nur einzelne regionale Gerichte, sondern Wien in seiner ganzen kulinarischen Vielfalt in den Terminal – mit einer Dichte an Top-Marken, die sonst nur im Stadtzentrum zu finden ist.*

– Julian Jäger, Vorstand der Flughafen Wien AG.



## DIE NEUEN GASTRO-KONZEPTE IM ÜBERBLICK

**Do & Co, Demel:** Do & Co ist seit 2012 am Flughafen Wien vertreten, aktuell mit acht Gastronomieoutlets in den Terminals 1 und 3 mit Marken wie Henry, Demel, dem Burgerlokal Big Daddy und Juice and The Bowl. Mit der neuen Süderweiterung zieht auch das klassische Wiener »Café Demel« sowie eine »Do & Co Bar« und das Selbstbedienungsrestaurant »Henry« auf insgesamt 522 Quadratmeter ein.

### WERBUNG

**Figlmüller:** Direkt daneben kommt ab 2027 das Original Wiener Schnitzel aus der Küche: Auf 700 Quadratmeter eröffnet »Figlmüller« ein **Flagship Full Service-Restaurant** – begleitet von einem hochqualitativen Speisenangebot und Drinks an einer großen Bar.

**Café Landtmann & Öfferl:** Erstmals eröffnet eine Dependence des »Café Landtmann« am Flughafen: Im zentralen Gastro-Bereich, dem Foodcourt, wird das »**Landtmann Daily**« auch das erste Lokal sein, das man sieht. Angeboten werden traditionelle österreichische Schmankerln und Mehlspeisen. Ebenfalls dort vertreten: Die bekannte Qualitätsbäckerei Öfferl mit einer eigenen Brot- und Sandwichstation.

**Aida:** Die Wiener Konditorei »Aida« ist bereits seit 2019 im Terminal 1 und Terminal 3 in kultigem Rosa vertreten. In der neuen Süderweiterung gibt es die Konditorei-Spezialitäten wie Punschkrapferl und Kardinalschnitte auf rund 100 Quadratmeter.

**o.m.k by Mochi:** Das »Mochi« rund um Tobias Müller, Sandra Jedliczka, Eduard Dimant und Nicole Dimant ist mit ihren verschiedenen modernen Restaurantkonzepten längst zu einer Institution geworden. Ab 2027 gibt es die hausgemachten Spezialitäten wie Sushi, Maki & Co aus dem »o.m.k by Mochi« erstmals auch für Fluggäste.

**Neni:** Die urbane, von Levante-Einflüssen geprägte Küche des »Neni« ist ab nächstem Jahr auch erstmals am Flughafen Wien zu finden. Die schnellen, frischen Gerichte und Salate wird es im neuen »Neni Deli« direkt im Foodcourt geben.



**Barbaro All'aeroporto:** Mit dem neuen »Barbaro All'aeroporto« bringt die Familie Barbaro, die seit über 40 Jahren die italienische Küche in Österreich prägt, erstmals ein original neapolitanisches Pizza-Konzept an den Flughafen Wien – mit einem **Restaurant- sowie Take-Away-Bereich und eigenem Pizzaofen**. Auf der Karte: Ausschließlich handwerklich hergestellte Speisen wie frische Pizza und Focaccia.

**Viennity by Tür 7:** Geri Tsai bringt seine Barkultur der American Bar »Tür 7« in den neuen Terminal 3: »Der Gast soll bei uns das Gefühl haben, in einer Bar zu sitzen und nicht am Flughafen«, so Tsai. Serviert werden in der neuen »Viennity by Tür 7« neben den extravaganten Cocktail-Spezialitäten auch Klassiker sowie alkoholfreie Mocktails.

**Veganista:** Die beiden Gründerinnen Susanna Paller und Cecilia Havmöller sind seit 2022 mit ihren veganen Spezialitäten am Flughafen vertreten – ab 2027 auch mit einem 25 Quadratmeter großen Store im neuen Terminal.

**Juice Factory:** Ebenfalls bereits seit 2015 Teil des Flughafen Wien, eröffnet die Juice Factory auch in der Süderweiterung auf 25 Quadratmeter einen neuen Standort mit frischen Juices, Bowls und Sandwiches.



Foto 1: (v.l.n.r.) Flughafen Wien-Vorstand Julian Jäger, Bürgermeister Michael Ludwig und WienTourismus-CEO Norbert Kettner

Das Unternehmen SSP ist am Flughafen Wien unter anderem bereits mit den Konzepten Jamie Oliver, Leberkaspepi, Trzesniewski, Dean & David und Anker Bäckerei sowie Wolfgang Puck Kitchen + Bar vertreten. In der neuen Süderweiterung arbeitet SSP mit Figlmüller, Landtmann, Mochi und Tür 7 und bringt auch Starbucks in den neuen Terminalzubau. Lagardère Travel Retail betreibt am Wiener Airport bereits das Restaurant Zugvogel, Burger King, AIDA, Haferkater, Costa Coffee und das Café Bieder & Maier – in der neuen Süderweiterung verantwortet Lagardère Travel Retail den Betrieb von NENI, Barbaro und AIDA sowie Burger King.

---