Die Presse Im Ersten
Wiens erste Adressen
Wien, im Oktober 2026, Nr: . - Erscheinungsweise: 1x/Jahr, Seite: 114-116,118-127
Druckauflage: 50 000, Darstellung: 91,66%, Größe: 7043cm², easyAPQ: _
Auftr.: 16475, Clip: 17759624, SB: BWM

»OBSERVER«

IM ERSTEN Essen & Trinken

VON KLASSISCH WIENERISCH BIS INTERNATIONALE FUSIONSKÜCHE – EINE WELT DES GESCHMACKS ÖFFNET SICH IM ERSTEN BEZIRK.



EINMAL DURCHKOSTEN – PERFEKT FÜR UNENTSCHLOSSENE

Egal, ob am Judenplatz oder am Neuen Markt: In der Feinkosterei von Daniel Hirschmann und Matthias Schwarzmüller spielen österreichische Tapas die Hauptrolle. Im Parterre gibt es Brötchen und Fingerfood, im ersten Stock findet man das stilsichere Restaurant und im Souterrain einen netten Weinkeller. Das Konzept ist perfekt für Unentschlossene, denn hier kommt selbst das Wiener Schnitzel in Miniaturausgabe, sprich man kann sich genüsslich durch die Speisekarte futtern.

DIE FEINKOSTEREI
Neuer Markt 10/11,
Judenplatz 7,
feinkosterei.wien

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG. Digitale Nutzung gemäß PDN-Vertrag www.voez.at/pdn.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium (Fon: 01/51414*70, @: aboservice@diepresse.com).

»OBSERVER«

Die Presse Im Ersten
Wiens erste Adressen
Wien, im Oktober 2026, Nr: . - Erscheinungsweise: 1x/Jahr, Seite: 114-116,118-127
Druckauflage: 50 000, Darstellung: 91,66%, Größe: 7043cm², easyAPQ: _
Auftr.: 16475, Clip: 17759624, SB: BWM

»OBSERVER«

Wiener Küche



LIEBE ZUM WIENER LIEBLINGSGERICHT

Das Meissl & Schadn im Hotel Grand Ferdinand am Schubertring liefert eine Hommage an Schnitzel und Co. mit traditioneller Wiener Küche in modernem Ambiente. „Die offene Salonküche bietet einen schönen Einblick in die Zubereitung eines originalen Wiener Schnitzels oder Apfelstrudels. Und dabei hört man immer der Österreicher liebste Musik: das Klopfen des Schnitzels", sagt Florian Weitzer, Eigentümer der Weitzer Hotels, zu denen auch das Grand Ferdinand zählt. Außerdem auf der Karte: Kaisersuppe, Tafelspitz und Salzburger Nockerln.

MEISSL & SCHADN
Schubertring 10–12, meisslundschadn.at



GRÜNE OASE IN DER ALTEN BÖRSE

Eine Lage, die ihresgleichen sucht: Das Restaurant Hansen liegt im Souterrain des alten Börsegebäudes am Schottenring. Namensgeber ist der Architekt Theophil Hansen. Die Gastgeber Anita und Leo Doppler vereinen historisches Ambiente mit kreativer Pflanzendeko. Es gibt Frühstück, wechselnde Mittagsgerichte und Abendessen.

RESTAURANT HANSEN
Wipplingerstraße 34, hansen.co.at



KUCHEN VON OMA UND OPA

Die eigene Oma ist sowieso die weltbeste Köchin. Dass auch andere Omas und Opas gut kochen können, davon zeugt die Vollpension – mit Buchteln, Mehlspeisen und Mittagsmenü in der Musikuniversität. Die Vision dahinter: Berührungsflächen zwischen Jung und Alt herstellen und den Pensionisten ein Zusatzeinkommen bescheren.

GENERATIONEN-CAFÉ IN DER MUK
Johannesgasse 4a, vollpension.wien



LOKAL FÜR DIE MITTAGSPAUSE

Jeder Topf findet seinen Deckel. Wer also Lust auf ausgewogene und ehrliche Küche hat, findet ein paar Töpfe in der Schottengasse. Genauer gesagt im Topf & Deckel. Das Minibistro bietet frische, gesunde Take-out-Cuisine ohne Konservierungsstoffe. Das Menü wechselt täglich und hat auch eine Auswahl an veganen, vegetarischen, gluten- und laktosefreien Speisen parat. Perfekt für die Mittagspause.

TOPF & DECKEL
Schottengasse 3, topfdeckel.at



KLEINE KUNSTWERKE AM TELLER

Das Restaurant Walter Bauer war eine Ikone des Schönessengehens in Wien. Jetzt ist Haubenkoch Marcus Duchardt Hausherr im Gourmettempel. Er scheut keinen Aufwand, kleine Kunstwerke auf den Teller zu bringen – am liebsten österreichische Küche mit deutlich französischem Einschlag.

DUCHARDT
Sonnenfelsgasse 17, duchardt.at



EIN BEISL FÜR DIE INNENSTADT

Anhänger des beliebten Haubenbeisls in der Leopoldstadt können sich ab sofort auch mitten in der Innenstadt ein Stückerl Stuwer gönnen. Auch wenn es in der Nachbarschaft zur Ringstraße etwas eleganter zugeht, ist das neue Lokal trotzdem herrlich unprätentiös. Und auch die gute „österreichische Küche mit internationalem Weitblick" bleibt erhalten – ob Bauernblunze, Beislschnitzel oder Steinpilzmaultaschen, alles ist ein hausgemachtes Geschmackserlebnis.

STUWER
Rockhgasse 1, stuwer.com

FOTOS: STEFAN KNITTEL; PERCHER; KOENIGSHOFER; BIANCA GADNIK; HERBERT LEHMANN; PETER SCHUHBOECK; BEIGESTELLT
ICONS: CNYTHZL, GETTY IMAGES

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG. Digitale Nutzung gemäß PDN-Vertrag www.voez.at/pdn.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium (Fon: 01/51414*70, @: aboservice@diepresse.com).

»OBSERVER«

Die Presse Im Ersten
Wiens erste Adressen
Wien, im Oktober 2026, Nr: . - Erscheinungsweise: 1x/Jahr, Seite: 114-116,118-127
Druckauflage: 50 000, Darstellung: 91,66%, Größe: 7043cm², easyAPQ: _
Auftr.: 16475, Clip: 17759624, SB: BWM

»OBSERVER«

Wiener Küche



HUTH IN DER CITY

Die traditionelle Huth Gastwirtschaft in der Schellinggasse feiert 25. Geburtstag. Das Da Moritz, Mama Leone, Mama & der Bulle gratulieren der Keimzelle der Lokale von Gabriele und Robert Huth, die den ersten Bezirk fest in ihrem Kulinarikgriff haben. Mit Burgern, Steaks, traditioneller Wiener Küche.

HUTH GASTWIRTSCHAFT
Schellinggasse 5, huth-gastwirtschaft.at

BRAUKUNST IM BERMUDADREIECK

Die Zapfmeisterei hat das ehrwürdige Bermudabräu abgelöst. Im Kultlokal bleibt man aber beim Bier: Gabriele und Robert Huth haben mit der Ottakringer Brauerei einen neuen Hopfen-Hotspot geschaffen: Unpasteurisiertes Tankbier fließt direkt aus zwei 500-Liter-Kupfertanks ins Krügerl. Oder lieber kreative Craft-Biere vom BrauWerk und saisonale Spezialitäten? Braukunst trifft hier auf Wiener Klassiker mit modernem Twist – von Backhendl über Ribs bis zum Schnitzel-Burger. Wer Süßes liebt, bestellt die Eismarillenknödel zum Abschluss.

ZAPFMEISTEREI
Rabensteig 6, zapfmeistereibermudabraueu.at



SUSHI AUS DEM SEE

Dominik Edlinger und seine Schwester Viktoria tischen das Seesushi bereits in ihrem Hotel am Wolfgangsee auf. Ihr Izakaya-trifft-auf-Alpen-Konzept wurde aber auch im Palais Ferstel sofort zu einem Hit; die wenigen Tische des klitzekleinen Lokals mit Blick in die Küche sind begehrt. Aufgetischt wird Sushi aus lokalen Fischen im japanischen Stil. Alle Zutaten stammen aus dem Salzkammergut.

SEESUSHI WIEN
Palais Ferstel/ Strauchgasse 4, seesushi.net





FRISCHER WIND IM BELLARIA

Das Bellaria war ein Urgestein unter den Wiener Kaffeehäusern. Gastronom David Figar und Ex-Fußballer und Food-Nerd Rubin Okotie machten daraus ein All-Day-Lokal samt Bar. Wie früher, als in Kaffeehäusern abends noch fest getrunken wurde. Hier finden Gäste viel Wien-Bezug: Naber-Kaffee, Ottakringer-Bier, Schönbichler-Tee.

CAFÉ BELLARIA
Bellariastraße 6, bellaria.at



PLACHUTTA NUMMER 7 AM MARKT

Plachutta ist in Wien altbekannt. Unter Leitung der dritten Generation tischt der Gastbetrieb auf einem der schönsten Plätze in der Innenstadt mit nagelneuem Konzept auf: Die Dependance am Neuen Markt kommt als siebtes Lokal der Familie in Wien mit komplett eigenständiger Karte. Tafelspitz findet man aber keinen, daraus wurde ein Carpaccio vom Weiderind. Ganz oben auf der Karte steht das Wiener Schnitzel vom Kalb. Die Wände holzgetäfelt, dazu Bistrotische, das Flair stimmt. Die Küche will aber auch den modernen Ansprüchen gerecht werden. Backhendl und Gulasch treffen auf Burrata und Risotto und zum Schluss gibt's Affogato.

PLACHUTTAS NEUER MARKT
Neuer Markt 2, plachutta-neuermarkt.at



HAUPTGANG BEIM STEFFL

Mit dem Stephansdom im Visier haben die Figlmüllers aus dem Zwischengang das Figlmüllers Café am Dom gemacht. Als Location dient das älteste Espresso-Café Wiens, das ehemalige Café Weinwurm. Gemeinsam mit BWM Architects modernisieren die Figlmüller-Brüder die Optik des klassischen Kaffeehauses – erst zum Lokal Zwischengang – jetzt folgt der Hauptgang: das neue Café am Dom. Die prominente Lage am stets quirligen Stephansplatz bestimmt das Design. Wenn man als Gast an der Melange nippt, kann man einige Farben und Muster vom Dom gegenüber wiederfinden. So viel Zeit muss sein.

FIGLMÜLLERS CAFE AM DOM
Stephansplatz 11, cafeamdom.at

ZEITUNG UND MOKKA IM ERSTEN



WIENER KAFFEE-TRADITION

Sie stehen in jedem Reiseführer und sind bei Einheimischen trotzdem genauso beliebt.

DECENTRAL
Freyung 3/1, decentral.wien
DEMEL
Kohlmarkt 14, demel.com
CAFÉ DIGLAS
Wollzeile 10, diglas.at
CAFÉ ENGLÄNDER
Postgasse 2, cafe-englaender.com
FRAUENHUBER
Himmelpfortgasse 6, cafefrauenhuber.at
CAFÉ HAWELKA
Dorotheergasse 6, hawelka.at
CAFÉ KORB
Brandstätte 9, cafekorb.at
CAFÉ LANDTMANN
Universitätsring 4, landtmann.at
CAFÉ MUSEUM
Operngasse 7, cafemuseum.at
CAFÉ PRÜCKEL
Stubenring 24, prueckel.at
CAFÉ BEL ETAGE
Kärntner Straße 38, sacher.com
CAFÉ KONDITOREI SLUKA
Kärntner Straße 13–15, sluka.at

FOTOS: DIE ABBILDEREI, SAJOVIC & SCHERR GESBR; DAVID SCHREYER; PHILIPP LIPIARSKI; HOTEL IMPERIAL; BEIGESTELLT

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG. Digitale Nutzung gemäß PDN-Vertrag www.voez.at/pdn.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium (Fon: 01/51414*70, @: aboservice@diepresse.com).

»OBSERVER«

Die Presse Im Ersten
Wiens erste Adressen
Wien, im Oktober 2026, Nr: . - Erscheinungsweise: 1x/Jahr, Seite: 114-116,118-127
Druckauflage: 50 000, Darstellung: 91,66%, Größe: 7043cm², easyAPQ: _
Auftr.: 16475, Clip: 17759624, SB: BWM

»OBSERVER«

Mediterran

KRETA SCHMECKEN

Die kulinarische Heimat Kreta bringt Lefteris Dermitzakis den Wienern seit vielen Jahren am Judenplatz nahe. In seinem Restaurant Ellas (oder – noch schöner: davor) tischt er kretisches Brot, gegrillten Felsenoktopus mit Artischocken und Spinat-Mandel-Risotto auf. Das Ellas-Olivenöl von Lefteris' eigener Plantage kann man im Lokal kaufen. Und die Rezepte zum Nachkochen gibt es im Kochbuch „The Greek".

ELLAS
Judenplatz 9, ellas.at





ROYALES DELI AUS PARIS

Der aus Nizza stammende Denis König, ein Überzeugungstäter mit Stamina, bringt den Wienern unermüdlich die französische Küche näher. In seiner Brasserie nach Pariser Vorbild serviert er Meeresfrüchte, Hummer und Foie gras als Vorspeise und Dry-Aged-Rinderfilet oder Babyjakobsmuscheln als Hauptgericht. Und danach Crème brûlée oder Apfelsorbet.

LE SALZGRIES
Marc-Aurel-Straße 6, le-salzgries.at



LIBANONS SPEZIALITÄTEN

Der gebürtige Libanese Elias Matar hat sich mit seinem Elissar in der Innenstadt blitzschnell einen Namen gemacht. Dort serviert er klassisch-libanesische Küche in orientalischem Ambiente. „In England, Frankreich und Schweden ist die libanesische Küche ganz stark vertreten, das ist auch meine Vision für Österreich", sagt er. Wie? Mit orientalischen Pizzen mit Zaatar und Sumak, Grillvariationen, Falafel oder Hummus.

ELISSAR
Johannesgasse 27, elissar.at



ITALO-KÜCHE BEIM DOM

Namensgeber Tommaso Bomprezzi setzt im Ristorante auf traditionelle italienische Gerichte mit viel Fisch und Meeresfrüchten sowie hausgemachte Pasta und Pizza. Zum Beispiel Fettuccine mit Schwertfisch und Melanzani, dazu serviert das Team italienische Weine. Nett zu trinken auch in der neuen Enoteca im Lokal.

IL CAVALLUCCIO DA TOMMASO
Göttweihergasse 2, cavalluccio.at



MEDITERRANES FINE DINING MIT ORANGE-WINE-BISTRO

Sternekoch Konstantin Filippou spezialisiert sich in seinem Fine-Dining-Restaurant auf Mediterranes. Auch wenn sich die meisten Künste daheim vermutlich nicht wiederholen lassen – der neugierige Blick in die Küche ist durchs Sichtfenster möglich. Was fertig ist, bringen die Köche persönlich an den Tisch. Das Weinbistro O Boufés next door steht für das Kontrastprogramm: unkomplizierte Gerichte, dazu die aufregendsten Naturweine der Stadt. Filippou beweist, dass er nicht nur Haute Cuisine kann, sondern auch Casual Dining wunderbar beherrscht.

KONSTANTIN FILIPPOU / O BOUFÉS
Dominikanerbastei 17, konstantinfilippou.com

FOTOS: BAZZOKA; MICHAEL MARITSCH; MICHAEL KOENIGSHOFER; FLORIAN WEITZER HOTELS & RESTAURANTS; BEIGESTELLT

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG. Digitale Nutzung gemäß PDN-Vertrag www.voez.at/pdn.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium (Fon: 01/51414*70, @: aboservice@diepresse.com).

»OBSERVER«

Die Presse Im Ersten
Wiens erste Adressen
Wien, im Oktober 2026, Nr: . - Erscheinungsweise: 1x/Jahr, Seite: 114-116,118-127
Druckauflage: 50 000, Darstellung: 91,66%, Größe: 7043cm², easyAPQ: _
Auftr.: 16475, Clip: 17759624, SB: BWM

»OBSERVER«

Mediterran



RIVIERA-REISE AM HOTELDACH

La Cucina del Sud – am Schubertring. Auf der Dachterrasse des Grand Ferdinand findet man mediterranes Flair und einen grandiosen Panoramablick über die Dächer Wiens. Hotelier Florian Weitzer hat sich im Namen der Recherche durch Italien, Frankreich und Spanien durchprobiert und führt Gäste auf eine kulinarische Riviera-Reise.

LIMÓN
Schubertring 10–12, cucinalimon.com



BONJOUR À VIENNE

Doch, doch, Wien liegt inmitten der Provence. Zumindest im Le Bol von Omar Shoukry. Am ganz frisch herausgeputzten Neuen Markt wartet ein neuer Gastgarten, in dem man herrlich mit Café au Lait verweilen kann. Gezählte 966 Schritte weiter, in einem eher versteckten Gässchen der Altstadt, tischt er im Le Bol Blanc z. B. Quiche du Jour auf.

LE BOL
Neuer Markt 14,
LE BOL BLANC
Naglergasse 21, lebol.at



TÜRKISCH-MEDITERRAN BEI DER OPER

Nur ein paar Schritte von der Staatsoper entfernt: das Ali Grillhouse. Hier brutzelt am offenen Holzkohlegrill alles, was die türkisch-mediterrane Küche so besonders macht – von 24 Mezze-Varianten über Lammkronen bis zu frischem Fisch. Koch Ibrahim bringt die Aromen seiner Heimat auf den Teller, dazu gibt's Raki-Verkostungen und Livemusik. Inhaber Sultan Lif sagt: „Wenn Geschmack, Qualität und Atmosphäre eins werden, ist es echt."

ALI GRILLHOUSE
Operngasse 14, aligrillhouse.com



LAGERHALLE TRIFFT LIGURISCHE OSTERIA

Das Xpedit ist eine Institution seit gut zwei Jahrzehnten. Auch, weil es sich immer neu erfindet. Ismael Faye, zuvor im portugiesischen Joya und im Dogenhof aktiv, und Souschef Tobias Wachsenegger bringen frischen Wind in das frühere Stofflager (daher der Lokalname!). Sie bringen Focaccia, Fermentiertes, saisonale Pasta und saftige Koteletts aus der offenen Küche. Alles zum Teilen. Dazu tolle Naturweine.

XPEDIT
Wiesingerstraße 6, xpedit.at

AL GUSTO ITALIANO



Für die Sehnsucht nach Süden: Adressen für Pizza, Pasta und mehr.

FIGOLETTA
Rotenturmstraße 11, figoletta.at
REGINA MARGHERITA
Wallnerstraße 4, barbaro.at/reginamargherita
IL PENNELLO
Franziskanerplatz 1, ilpennello.at
PASTAMARA
Schubertring 5–7, pastamara.com
DA CAPO
Schulerstraße 18, dacapo.co.at
RISTORANTE SOLE
Annagasse 8–10, ristorante-sole.at
AL CAMINETTO DA MARIO
Krugerstraße 4, alcaminetto.at
FIRENZE ENOTECA
Singerstraße 3, firenze.at
HUTH DA MORITZ
Schellinggasse 6, damoritz.at
ROSSINI
Schönlaterngasse 11, rossini-ristorante.at
DANIELI
Himmelpfortgasse 3, danieli.at
SAN CARLO
Mahlerstraße 3, san-carlo-ristorante.com

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG. Digitale Nutzung gemäß PDN-Vertrag www.voez.at/pdn.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium (Fon: 01/51414*70, @: aboservice@diepresse.com).

»OBSERVER«

Die Presse Im Ersten
Wiens erste Adressen
Wien, im Oktober 2026, Nr: . - Erscheinungsweise: 1x/Jahr, Seite: 114-116,118-127
Druckauflage: 50 000, Darstellung: 91,66%, Größe: 7043cm², easyAPQ: _
Auftr.: 16475, Clip: 17759624, SB: BWM

»OBSERVER«

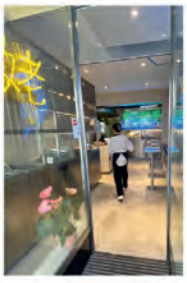
Street Food



WIENERISCH IM BURGER-BUN

Schnitzel, Backhendl oder Tafelspitz? Bei Brioche und Brösel kommen Wiener Klassiker ins Brioche-Bun. Die Figlmüller-Familie übersetzt ihre kulinarischen Wurzeln in handliches Streetfood. Zum Schnitzelburger gesellen sich knusprige Pommes, beim Kalbsbutterschnitzel treffen Zwiebelmarmelade und Gurken-Rahmsalat auf Preiselbeermayonnaise. Wiener Küche zum Anbeißen – ganz ohne Messer und Gabel.

BRIOCHE UND BRÖSEL
Rotenturmstraße 11, briocheundbroesel.at



NUDELN VON DER OMA

Traditionelle, per Hand gezogene chinesische Nudeln – dafür steht das Laolao auf der Mariahilfer Straße. Nun zieht ein schick vom Architekturbüro Tzou Lubroth designter Ableger davon ins Hochhaus Herrengasse. Hier liegt der Fokus auf Jiaozi, den mit Rind, Huhn, Shiitake oder Garnelen gefüllten Teigtaschen. Die Rezepte stammen von Laolao, so heißt die Großmutter mütterlicherseits auf Chinesisch!

LAOLAO
Herrengasse 6–8, laolaowien.at



WELTKÜCHE TO GO

Eyal Guy kommt ursprünglich aus Tel Aviv, lebt seit 1989 in Wien und ist hungrig. In seinem Hungry Guy am Rabensteig setzt er auf kleine runde Fladenbrote aus hellem Mehl, gefüllt mit Falafelbällchen, Hummus und Gemüse. Ein Hit: hausgemachtes Schawarma am Spieß. Das ist Weltküche im Streetfood-Format – in einem Industrial-Chic-Lokal im Bermudadreieck.

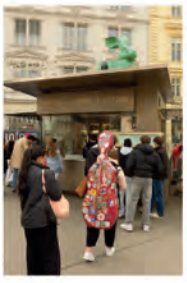
HUNGRY GUY
Rabensteig 1, hungryguy.wien



ESSEN IN DER SCHACHTEL

Nudel und Co. aus der Schachtel sind längst nichts Außergewöhnliches mehr. Wer heutzutage stylish unterwegs essen will, der nimmt sein Essen in der Schachtel mit. Möglich bei Thomas Rijs und Thomas Fuchs, die im Bermudadreieck heimische Gerichte in die Schachtel packen. Die Speisekarte in der Judengasse variiert wöchentlich.

SCHACHTELWIRT
Judengasse 5, schachtelwirt.at



EDEL-URGESTEIN

Zwischen Oper und Albertina braucht es für den kulinarischen Abschluss des Abends keine Tischreservierung. Bei Bitzinger gibt es Käsekrainer, Bosna und Bratwurst bis weit nach dem letzten Vorhang. Die Würste hat Sepp Bitzinger persönlich mitentwickelt, dazu wird Bier oder auch Champagner serviert. Große Oper im Stehen also – und die Würstel sind hier ausnahmsweise die Hauptdarsteller.

BITZINGER
Albertinaplatz 1, bitzinger.wien

FOTOS: FIGLMÜLLER GROUP; NATHAN MURRELL, CLEMENS FABRY; BEIGESTELLT

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG. Digitale Nutzung gemäß PDN-Vertrag www.voez.at/pdn.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium (Fon: 01/51414*70, @: aboservice@diepresse.com).

»OBSERVER«

Die Presse Im Ersten
Wiens erste Adressen
Wien, im Oktober 2026, Nr: . - Erscheinungsweise: 1x/Jahr, Seite: 114-116,118-127
Druckauflage: 50 000, Darstellung: 98,25%, Größe: 7043cm², easyAPQ: _
Auftr.: 16475, Clip: 17759624, SB: BWM



MEHR ALS WURSCHT

Am Börseplatz bekommt der Würstelstand ein kulinarisches Upgrade: Bei Alles Wurscht stehen neben Käsekrainer und Bosna auch Beef Tatar mit Brioche, Calamari fritti und Trüffelpommes auf der Karte. Dazu gibt's auf Wunsch Champagner. Sebastian Neuschler setzt auf sorgfältig ausgewählte Zutaten aus regionaler Produktion. Auch ohne Fleisch geht's: Bosna und Currywurscht gibt es in veganer Variante.

ALLES WURSCHT
Börseplatz 1, alleswurscht.at



KOREA-BBQ UND KOR DOGS

Tae Hyung Kim eröffnete 2002 das Kyoto. Er hat es rundum erneuert und ihm den Namen Sura verpasst. Serviert wird koreanisches BBQ (Galbisal) direkt am Tisch, das gibt schon optisch viel her: Das Team schneidet das fertige Fleisch mit der Schere. Dazu gibt's Kimchi, what else?

SURA
Singerstraße 13, sura.wien



GREISSLER AUF JAPANISCH

Eine Mittagspause mit Zwischenstopp in Japan: Das o.m.k am Hohen Markt gehört zur Mochi-Familie und versteht sich als japanische Greißlerei. Hier gibt es Sushi, wärmende Nudelsuppen und Donburis – Reisschüsseln mit unterschiedlichen Zutaten. Alles zum Mitnehmen oder gleich vor Ort essen. Und wer danach noch nicht zurück ins Büro muss, bleibt auf einen Matcha und etwas Süßes.

O.M.K
Hoher Markt 2, o-m-k.com

EDELIMBISSE: FEINES ZUM MITNEHMEN

Nur, weil es einmal schnell gehen muss, heißt das noch lange nicht, dass man auf Qualität verzichten muss.

THUM SCHINKENBAR
Seitzergasse 6, barcampari.at
DER SCHWEIZER
Wollzeile 15, derschweizer.eu
RESERVA IBERICA
Wallnerstraße 5, reservaiberica.at
FLEISCHEREI KRÖPPEL
Postgasse 1-3, fleischerei-kröppel.at
VALBERG
Seilergasse 14, valberg.at
MEINL AM GRABEN
Am Graben 19, meinlamgraben.eu
BILLA CORSO
Hoher Markt 12, Kärntnerring 9-13, Neuer Markt 17, Opernring 3-5, Schottengasse 11, Schauflergasse 2, billa.at/unsere-maerkte/corso
INTERSPAR AM SCHOTTENTOR
Schottengasse 6-8, interspar.at/schottentor
TRZESNIEWSKI
Dorotheergasse 1, trzesniewski.at
KITCHA TACO & GRILL
Wollzeile 19
STICKS & ROLLS
Vorlaufstraße 2, kitcha.at
KO:ON
Walfischgasse 4, koon.at

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG. Digitale Nutzung gemäß PDN-Vertrag www.voez.at/pdn.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium (Fon: 01/51414*70, @: aboservice@diepresse.com).

Die Presse Im Ersten
Wiens erste Adressen
Wien, im Oktober 2026, Nr: . - Erscheinungsweise: 1x/Jahr, Seite: 114-116,118-127
Druckauflage: 50 000, Darstellung: 91,66%, Größe: 7043cm², easyAPQ: _
Auftr.: 16475, Clip: 17759624, SB: BWM

»OBSERVER«

Asiatisch

JAPAN IM SIEBTEN STOCK

Unkai bedeutet „Wolkenmeer" – im siebten Stock des Grand Hotel Wien ist der Name gut gewählt. An den Teppanyaki-Grills lässt sich den Köchen direkt bei der Arbeit zusehen: Fisch, Fleisch und Gemüse werden vor den Gästen zubereitet. Wer es intimer mag, nimmt in einem der traditionellen Tatami-Räume Platz. Für Sushi zwischendurch gibt es einen zweiten Anlaufpunkt: die Unkai-Sushi-Bar im Erdgeschoß.

UNKAI
Kärntner Ring 9, grandhotelwien.com

KARMA-FOOD AUS KLOSTERNEUBURG

Simone und Adi Raihmann führen zwei Lokale in Klosterneuburg. Ihr Konzept vom nachhaltigen Essen gepaart mit positiver Atmosphäre geht aber längst in Wien voll auf. Das Karma-Food-Team spezialisiert sich auf größtenteils vegetarische Gerichte. Auf die Wochenkarte kommt aber auch viel veganes oder glutenfreies Essen. Und die gesunden Superfood-Bowls liefern den morgendlichen Karma-Boost.

KARMA FOOD
Laurenzerberg 3, Schottenring 17, karmafood.at







MODERNE INDISCHE ESSKULTUR VOM FEINSTEN

Sufian Ahmed kennt sich in der heimischen Foodszene aus. Das hat familiäre Gründe, sein Vater hat ein indisches Restaurant in Zell am See geführt. Sufian selbst hat an der Modul University studiert und anschließend Erfahrung in England gesammelt. Danach ging es für die ganze Familie nach Wien, sie eröffnete das In-Dish. Für traditionell Indisches und Fusionsgerichte mit internationalen Einflüssen. „Häufig wird indische Küche lieblos serviert und unschön angerichtet. Wir wollen uns von anderen indischen Restaurants abheben."

IN-DISH
Schwarzenbergstraße 8, in-dish.at



CHINA-ROLLS IM ALTEN RATHAUS

Sissi und Yike kommen aus China. In ihrem Iko nehmen sie Rezepte aus ihrer Heimat und mischen sie mit modernen Kreationen. Besonders stolz sind sie auf ihre wechselnden Rolls. So servieren sie Sushi, California Tuna Roll und selbst gemachten Thunfischaufstrich zu Mittag und Tapas am Abend. Plus hausgemachte Frühlingsrollen. Bei der zeitgemäßen Einrichtung half Architekt Helmut Friedrich tatkräftig mit.

IKO
Wipplingerstraße 6, iko.wien



KOREANISCHER CHEF'S TABLE

Addiert bringt koreanisches Fine Dining nach Wien. Acht Plätze, ein halbkreisförmiger Chef's Table, ein Menü voll Präzision und Persönlichkeit. Jungyun Kim und Jaeho Jung vom Cateringunternehmen Asiana Prjkt erfüllen sich mit dem Lokal einen lang gehegten Traum. Nach reichlich Pop-up-Erfahrung und Kooperationen mit Größen wie der Roten Wand, dem Tian oder dem Café Kandl eröffneten die beiden ihr erstes fixes Restaurant in der Innenstadt. Gekocht wird mit aufwendigen Techniken, serviert wird Korea pur!

ADDIERT
Franz-Josefs-Kai 43, addiert.at

FOTOS: TMRW TOURS; IRINA THALHAMMER; FABIAN RETTENBACHER; CLEMENS FABRY, BEIGESTELLT

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG. Digitale Nutzung gemäß PDN-Vertrag www.voez.at/pdn.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium (Fon: 01/51414*70, @: aboservice@diepresse.com).

»OBSERVER«

Die Presse Im Ersten
Wiens erste Adressen
Wien, im Oktober 2026, Nr: . - Erscheinungsweise: 1x/Jahr, Seite: 114-116,118-127
Druckauflage: 50 000, Darstellung: 91,66%, Größe: 7043cm², easyAPQ: _
Auftr.: 16475, Clip: 17759624, SB: BWM

»OBSERVER«

Asiatisch

ASIATISCHE LEICHTIGKEIT FÜR WIEN

Nach Pop-ups in Wien, Paris und Bangkok und ihrem berühmten Chili-Öl folgte für Viola Aimée Waldeck und Lukas Anton Stein alias Château Tingeling das Cà Phê Lalot. Die Asian Morning and Lunch Bar vereint südostasiatische Leichtigkeit mit österreichischer Bodenständigkeit. Auf dem Teller: Grammel-Tang-Yuan-Knödel, Coconut Yuzu Granola, vietnamesische Rillette Sticks.

CÀ PHÊ LALOT
Wipplingerstraße 25, caphelalot.com



PHO UND COCKTAILS SCHLÜRFEN

Wärmende Suppen – natürlich darf Pho nicht fehlen! – und Currys sind die eine Seite des authentischen Lokals. Doch neben Schweinebauch und Quallensalat wartet mit Philipp Cortez einer der besten Bartender der Stadt mit fernöstlichen Drink-Kreationen. Mit etwas Glück kommen sie sogar im Panda-Becher zum Gast.

MISS SAIGON
Herrengasse 8, miss-saigon.at



FLEISCHORGIE WIE IN JAPAN

Ein japanisches Grillrestaurant mit allem, was das Tier so hergibt. Zaw Zaw Tun (Unkai, Mochi) kocht im wahrsten Sinn des Wortes Nose-to-Tail: Gebärmutter vom Schwein, Wagyu- oder Kobe-Rind und Bauchfleisch von der Fleischerei Höllerschmid. Davor: koreanische Suppen, dazu: Sake.

GANKO
Seilerstätte 2, facebook.com/yakiniku





TAPAS AUS CHINA

Wie sich das Chinacy von anderen Asiaten abhebt? Mit chinesischen Tapas! Chicken Wings, Crispy Chicken Balls, Wantan oder die asiatische Version von Fish and Chips. Der panierte Fisch wird dabei zusätzlich in ein getrocknetes Algenblatt gewickelt, dazu kommt eine hausgemachte Wasabi-Mayo und Sweet Potato Fries. Zu Mittag gibt es Reisbowls und Menüs.

CHINACY
Johannesgasse 9–13, chinacy.at



JAPANISCHES HANDWERK IM SHIKI

Joji Hattori blickt auf eine beeindruckende Karriere als Dirigent und Geiger zurück. Gelernt hat er das Musizieren in Wien, wo er 2015 sein erstes Restaurant Shiki in der Krugerstraße eröffnet hat. Für die japanische Haute Cuisine gab es als erstes japanisches Restaurant Österreichs einen Michelin-Stern. Kreatives Küchenhandwerk ist garantiert. Im neuen Omakase steigert sich das noch zu weltläufiger Höhe: Handwarme Sushi und echter Wasabi von der Reibe, dazu A5-Wagyu. Mehr geht nicht.

SHIKI
Krugerstraße 3, shiki.at



BANGKOK-STYLE IM HERZEN DER ALTSTADT

Das All Reis in der Schweglerstraße im 15. ist trotz langer Anfahrt der Lieblingsthai vieler Wiener. Ein heißer Tipp für alle, die grandioses Streetfood wie in Bangkok nicht erst nach einer gefühlten Weltreise mit der U3 genießen möchten, ist die kleine Dependance im Zentrum. Die Truppe kocht in der Ballgasse in der Innenstadt auf. Alles, was das Thai-Herz begehrt, ist mit dabei: Sommerrollen, Papayasalat, hausgemachte Nudelsuppen oder geniale Currys.

ALL REIS
Ballgasse 6, allreis.com



RAMEN AUS REGIONALEN ZUTATEN

Ou Dong zeigt in ihrem Lokal in der Seilerstätte die volle Bandbreite der traditionellen japanischen Nudelsuppe. Ihre hausgemachten Suppenfonds kombiniert sie mit verschiedensten Fleisch-, Fisch- und Gemüsesorten. Dazu serviert sie eine Auswahl an Toppings wie Fischpasteten, Ei, Algen oder Sprossen. Die regionalen, bevorzugt biologischen Zutaten wählt der Küchenchef täglich selbst aus.

SHOYU
Seilerstätte 10, www.shoyu.at

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG. Digitale Nutzung gemäß PDN-Vertrag www.voez.at/pdn.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium (Fon: 01/51414*70, @: aboservice@diepresse.com).

»OBSERVER«

Die Presse Im Ersten
Wiens erste Adressen
Wien, im Oktober 2026, Nr: . - Erscheinungsweise: 1x/Jahr, Seite: 114-116,118-127
Druckauflage: 50 000, Darstellung: 91,66%, Größe: 7043cm², easyAPQ: _
Auftr.: 16475, Clip: 17759624, SB: BWM

»OBSERVER«

International



SEAFOOD UND COCKTAILS IM PARK HYATT

The Bank im Park Hyatt Vienna: In der offenen Showküche der ehemaligen Kassenhalle serviert die Küche passend zur Brasserie-Ausrichtung Austern, Jakobsmuscheln, Hummer, Fische und Steaks. Am anderen Ende des Restaurants, an der Bar, liebt man es wertig: Die wechselnden Signatures nehmen immer Bezug auf die Bank-Vergangenheit des Luxushotels.

THE BANK BRASSERIE & BAR
Bognergasse 4, restaurant-thebank.at

GEHEIMTIPP AM SCHULHOF

Gourmetküche auf Haubenniveau, je nachdem, was die Zutatenausbeute hergibt. Ella de Silva kocht daraus Orientalisches, Ratatouille, Kaninchenkeule oder Steinbutt mit Kürbis-Fenchel-Gemüse. Auch als Sechs-Gänge-Menü. Bonus: historisches Ambiente und gemütlicher Schanigarten.

ZUM FINSTEREN STERN
Schulhof 8, zumfinsterenstern.at





MENÜ MIT AUSSICHT IM PARLAMENT

Am Dach des Parlaments isst man jetzt mit prima Ausblick. Das Kelsen serviert für Besucher österreichische Küche mit internationalem Twist. Eine Cantina versorgt ganz oben auch mit Mittagsmenüs und das Bistro mit netten Kleinigkeiten. Pluspunkt: die Aussichtsterrasse!

KELSEN
Dr. Karl-Renner-Ring 3, kelsen.at



FRÜHSTÜCK ODER EBEN SPÄTER

Die wichtigste Mahlzeit des Tages wird im Sil zum Star – hier gibt es nämlich nur Frühstück, und das den ganzen lieben Tag lang. Dabei wird aber nicht nur ein einfaches Nusskipferl serviert. Stattdessen kommt das Croissant mit Ziegenkäse, Birne, Röstmandeln und roter Zwiebelmarmelade und die Eggs Royale ruhen, mit Nussbutter-Hollandaise verfeinert, auf Erdäpfelwaffeln. Hinter den gewieften Kreationen steckt der Brite Ricky Marczak, der schon im Dogenhof kreativ gekocht hat.

SIL
Babenbergerstrasse 5, sil.wien



FINE DINING AUF TÜRKISCH

The Kent steht in Wien für traditionelle türkische Küche – so sehr hat sich das Ur-Kent am Brunnenmarkt ins Foodie-Hirn eingebrannt. Dann kamen mehrere Standorte dazu, bis ein völlig neues Kapitel begann: Erstmals setzt The Kent auf Fine Dining und verbindet dabei moderne, orientalische Mezze-Kultur mit elegantem Ambiente. Hausgemachte Vorspeisen, ofenfrisches Fladenbrot, auf Holzkohle gegrilltes Lamm und jede Menge vegetarische Optionen. Die Portionen sind groß, ganz in alter Kent-Tradition.

THE KENT
Johannesgasse 2, thekentrestaurant.at



STEAKS MIT STEFFL-BLICK

Gerichte zum Teilen, Robata-Grill, Sushi-Bar: Attila Dogudans Onyx Restaurant sitzt im sechsten Stock seines Do-&-Co-Hotels im Haas-Haus. Als Vorbild dienen Asia-Hotspots wie das New Yorker Nobu oder das Londoner Zuma. Nur in Wien gibt es aber die Top-Aussicht auf den Stephansdom.

ONYX RESTAURANT
Stephansplatz 12, docohotel.com

FOTOS: HERBERT LEHMANN; CHRISTINE PICHLER; PHOTO SIMONIS WIEN; INA FORSTINGER; ANNA NIEDERLEITNER; BEIGESTELLT

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG. Digitale Nutzung gemäß PDN-Vertrag www.voez.at/pdn.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium (Fon: 01/51414*70, @: aboservice@diepresse.com).

»OBSERVER«

Die Presse Im Ersten
Wiens erste Adressen
Wien, im Oktober 2026, Nr: . - Erscheinungsweise: 1x/Jahr, Seite: 114-116,118-127
Druckauflage: 50 000, Darstellung: 91,66%, Größe: 7043cm², easyAPQ: _
Auftr.: 16475, Clip: 17759624, SB: BWM

»OBSERVER«

International

URBANER APPETIT AUF SCHÖNES

Designshop, Delikatessenladen, Bistro und Marktplatz. Marco Simonis hat es sich zur Aufgabe gemacht, Hunger auf kleine Schmankerln und schönes Design zu stillen. Er bewirtet die Nachbarschaft mit Tartes, gefüllten Baguettes und Currys, die Zutaten stammen von kleinen Manufakturen. Und nun ist das Lokal auch noch Galerie für die Art Brut aus Gugging!

MARCO SIMONIS – BASTEI 10
Dominikanerbastei 10, marcosimonis.com



ZU GAST IM GUESTHOUSE

Das Designhotel Guesthouse Vienna vereint Brasserie und Bakery gleich hinter der Staatsoper. Die Küche setzt auf traditionelle Gerichte, die mit französischem Touch interpretiert werden. Als Frühstück, Business-Lunch-Menüs und Dinner. Die zeitlose Optik stammt von keinem Geringeren als dem britischen Designer Sir Terence Conran.

THE GUESTHOUSE VIENNA
Führichgasse 10, theguesthouse.at





GLASSWING: FINE DINING IM BOUTIQUE-HOTEL

In das Ringstraßenhotel The Amauris ist nicht nur viel Marmor eingezogen, sondern auch edle Gastronomie. Die Küche im Restaurant Glasswing ist „eine Hommage an die Stadt Wien", vom rumänischen Executive Chef Alexandru Simon zeitgemäß in Szene gesetzt. Preisgünstiger sind das Frühstück und die kleine Bistrokarte.

GLASSWING THE AMAURIS VIENNA
Kärntner Ring 8, glasswing-restaurant.com



FRISCH AUS FRANKREICH

Er Halbfranzose, sie Wienerin. Patricia Petschenig und Rémi Soulier sind zusammen Parémi. Patricia kümmert sich im Parémi um die Süßigkeiten: Choux Praliné (Brandteigkrapferl mit Cremefüllung) und Eigenkreationen wie „Le Citron" (ein weißes Schokoladentörtchen mit Zitronenmousse). Rémi bäckt Baguettes, Pains au Chocolat und Croissants. Daneben wartet ein Eisgeschäft samt Chocolaterie!

PARÉMI
Bäckerstraße 10, paremi.at



CARROT LOX IN DER ALTSTADT

Ein veganer Greißler mit Mittagsmenüs mitten in Wien: Das Pepper & Ginny von Manuela Haromy ist der Ort für Fans des pflanzlichen Lifestyles. Hier bekommt man veganen Käse, handgemachte Rohschokolade, vegane Weine oder Spezialitäten wie Trüffelkaviar. Highlight ist der hausgemachte Carrot Lox als Alternative zum Räucherlachs. Schmeckt herrlich mit Dillsenf im Schanigarten der historischen Gasse.

PEPPER & GINNY
Ballgasse 5, pepperandginny.at

BLATT & BOHNE



VEGGIE FRIENDLY

Für Genüsse mit und ohne Tierisches.

WRENKH
Bauernmarkt 10, wrenkh-wien.at
JOLA
Salzgries 15, jola.wien
LARA
Passauer Platz 2, lara.wien
TIAN
Himmelpfortgasse 23, tian-restaurant.com
LEBENBAUER
Teinfaltstraße 3, lebenbauer.wien
VEGGIEZZ
Salzgries 9, Opernring 6, veggiezzsalzgries.at, veggiezz.net



NEUE KAFFEE-KULTUR

Für besondere Bohnen und neue Kaffeerituale.

CAFFÈCOUTURE
Palais-Ferstel-Passage, caffecouture.net
KAFFEIN VIENNA
Stoß im Himmel 3, instagram.com/kaffeinvienna
FENSTERCAFÉ
Fleischmarkt 9, fenster.cafe
CAFÉ EXCHANGE BY AGGYS
Georg-Coch-Platz 2, cafe-exchange.at
CAFFÈ A CASA
Hoher Markt 8–9, caffeacasa.com

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG. Digitale Nutzung gemäß PDN-Vertrag www.voez.at/pdn.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium (Fon: 01/51414*70, @: aboservice@diepresse.com).

»OBSERVER«

Die Presse Im Ersten
Wiens erste Adressen
Wien, im Oktober 2026, Nr: . - Erscheinungsweise: 1x/Jahr, Seite: 114-116,118-127
Druckauflage: 50 000, Darstellung: 91,66%, Größe: 7043cm², easyAPQ: _
Auftr.: 16475, Clip: 17759624, SB: BWM

»OBSERVER«

International



EIN STEAKHOUSE WIE IN LONDON UND NEW YORK

Mit dem Restaurant Buxbaum hat Benjamin Buxbaum den Heiligenkreuzerhof längst zur Gourmetoase gemacht – supercozy, mit österreichischen und mediterranen Gerichten. Ein paar Türen weiter bringt das Boxwood – the Art of Steak mit richtig hohem Anspruch frischen Wind in Wiens Steak-Szene: Josper-Grill, internationale Cuts, die im Glasschrank reifen, dazu eine Weinkarte mit raren Jahrgängen. Es soll sich eben anfühlen wie in den legendären Häusern in London und den USA, sagt Buxbaum. Lockerer geht's im Il Bosso auf der Wollzeile zu, wo Focaccia im Mittelpunkt steht. Von Prosciutto über Mortadella bis zu süßen Varianten belegt man selbst, dazu gibt's Drinks und Aperitivo-Feeling schon ab Mittag.

IL BOSSO, BUXBAUM UND BOXWOOD – THE ART OF STEAK
Wollzeile 29, Grashofgasse 1 bzw. 3, ilbosso.at



AN BORD VOM MOTTO

Eine Ganzjahresurlaubsfeeling-Location in Wien. Wie ein riesiges Schiff liegt das Motto am Fluss am Donaukanal. Mit Frühstück im Café, Aussichtsterrasse zum Gesehen-Werden, Cocktails und feiner Abendkarte im Restaurant. Drinnen erinnert die Architektur an das Venedig der 1950er-Jahre.

MOTTO AM FLUSS
Franz-Josefs-Kai 2, mottoamfluss.at



EINMAL VON ALLEM IM NIKKAI

Sissi Wu hat's wieder getan. Nach Little Koya und Iko hebt sie jetzt mit dem Nikkai asiatisch-europäische Fusionsküche auf die nächste Stufe. Morgens werden Croissants, Avocado-Brot oder Eggs Benedict aufgetischt, später folgen Sushi, Sashimi, Maishendl oder Karfiolsteak vom Grill. Zwischendurch landen Pimientos de Padron oder Gyoza auf dem Tisch. Klingt nach einem wilden Mix? Ist es auch. Aber einer, der funktioniert – mit Feingefühl, frischen Zutaten und Stil. Perfekt, wenn man sich kulinarisch nicht festlegen will – außer vielleicht auf: „Einmal von allem, bitte."

NIKKAI CAFE & RESTAURANT
Wipplingerstraße 34, nikkai.at



SCHLEMMEN IM MAK

Ohne Reservierung geht im Salonplafond im Museum für angewandte Kunst so gut wie nichts. Im Sommer ist der Gastgarten weit über die Grenzen des Ersten hinaus beliebt. Drinnen sorgen der grandiose Plafond und die historischen Möbel von Oswald Haerdtl und Stoffe von Josef Frank passend zum MAK für eine einzigartige Atmosphäre. Betreiber Peter und Barbara Eichberger legen ihren Fokus auf schnörkellose Gerichte.

SALONPLAFOND
Stubenring 5, salonplafond.wien



GOURMET MIT WEITBLICK

Der Name ist Programm. Die Neue Hoheit liegt im Dach des Hotel Rosewood Vienna mit Blick auf Peterskirche, Tuchlauben und Graben. In der Küche bereitet Bernhard Stocker Wiener Klassiker, Brasserie-Gerichte und Best-of-Europe-Spezialitäten zu. Zur Neuen Hoheit gehören auch eine Bar – einen Stock darüber – mit Routinier Stefan Wasserl als neuem Chef.

NEUE HOHEIT
Tuchlauben 4, neuehoheit.at

SEHEN UND GESEHEN WERDEN



Hierher geht man nicht nur zum Essen und Trinken: die Hotspots in der Innenstadt.

BAR CAMPARI
Seitzergasse 6
barcampari.at
CANTINETTA ANTINORI
Jasomirgottstraße 3–5
www.cantinetta-antinori.at/
DO & CO
Stephansplatz 12
doco.com
EDEN BAR
Liliengasse 2
www.edenbar.at
FABIOS
Tuchlauben 4–6
fabios.at
FIGLMÜLLER
Wollzeile 5
www.figlmueller.at
GASTHAUS PÖSCHL
Weihburggasse 17
gasthauspöschl.com
LUGECK
Lugeck 4
lugeck.com
MONTE OFELIO
Schottenbastei 2
monteofelio.com
PLACHUTTAS GASTHAUS ZUR OPER
Walfischgasse 5–7
plachutta-oper.at
WEIN & CO
Jasomirgottstraße 3
weinco.at
WEINBAR UNGER UND KLEIN
Gölsdorfgasse 2
ungerundklein.at
ZUM SCHWARZEN KAMEEL *(Bild)*
Bognergasse 5
kameel.at

FOTOS: CAROLINA M. FRANK; HERBERT LEHMANN; MATHIAS KNIEPEISS; ANGELA LAMPRECHT; BEIGESTELLT

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG. Digitale Nutzung gemäß PDN-Vertrag www.voez.at/pdn.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium (Fon: 01/51414*70, @: aboservice@diepresse.com).

»OBSERVER«

Die Presse Im Ersten
Wiens erste Adressen
Wien, im Oktober 2026, Nr: . - Erscheinungsweise: 1x/Jahr, Seite: 114-116,118-127
Druckauflage: 50 000, Darstellung: 91,66%, Größe: 7043cm², easyAPQ: _
Auftr.: 16475, Clip: 17759624, SB: BWM

»OBSERVER«

Bars



DRINKS UNTER STERNEN

Manfred Pschaid und Andreas Nigitz setzen im Klyo in der Urania auf natürliche Zutaten. Geschmacksverstärker und künstliche Zusätze sind tabu. Es gibt Beef Tatar, Rote-Rüben-Knödel oder veganen Avocado-Cheesecake. Die Säfte kommen von Manfreds familieneigenem Bauernhof in der Steiermark. Frühstück (Porridge, Müsli, Pancakes) gibt's bis 23 Uhr. An der Bar: zwölf Cocktails, benannt nach den Tierkreiszeichen. Eine Anlehnung an die Geschichte der Sternwarte über dem Lokal.

KLYO
Uraniastraße 1, klyo.at



KUNSTVOLL: LUDWIG & ADELE MIT RESTAURANT UND HAUSBAR

Die Vorarlberger Lukas Bereuter und Mathias Kappaurer bespielen im zur Albertina modern verwandelten, total renovierten Künstlerhaus am Karlsplatz eigentlich zwei Lokale. Im Restaurant mit großem Garten und Blick auf Karlskirche und Musikverein wird am Wochenende lässiger Brunch aufgetischt, unter der Woche gibt es Mittagsmenüs und Abendessen. Die Hausbar im Untergeschoß gilt als eine der hippsten Fine-Dining-Locations der Stadt. Unbedingt die kreativen Cocktails probieren!

LUDWIG & ADELE
Akademiestraße 13, ludwigundadele.at



TAGESBAR UND ESSZIMMER FÜR JEDERMANN

Schicke italienische Wein- und Aperitivo-Bar nach dem Shoppen, Cocktailbar und exklusives Esszimmer am Abend. Im Hinterzimmer kocht kein Geringerer als TV-Koch Alexander Kumptner für wenige Gäste. Das schicke Design der Restaurant-Bar stammt vom Architektenteam The Black Square.

ESSZIMMER / EVERYBODY'S DARLING
Tuchlauben 22, everybodysdarling.at

CHEERS: ANSTOSSEN IM ERSTEN

DINO'S APOTHECARY
Salzgries 19, dinos.at
HANNELORE
Dorotheergasse 6/8, instagram.com/hannelore.vienna
KLEINOD
Singerstraße 7, Bäckerstraße 4 (Prunkstück), Stubenring 20 (Kleinod am Ring), kleinod.at
LOOSBAR
Kärntner Durchgang 10, loosbar.at
POTIONS
Karlsplatz 2, potions.at
NEEDLE VINYL BAR
Färbergasse 8, facebook.com/needlevinylbar
TRUTH AND DARE
Schönlaterngasse 4, truthanddare.bar

WERBUNG

ITALIENISCHES FLAIR MIT **GENUSS**

SEIT DREI JAHRZEHNTEN WIRD IM RISTORANTE DANIELI AUTHENTISCHE ITALIENISCHE KULINARIK SERVIERT. MIT VIEL GASTFREUNDSCHAFT.

Wo findet man die perfekte Kombination aus italienischem Flair und dem Zauber der Altstadt von Wien? Natürlich im Ristorante Danieli. Seit 1996 erfüllen der Duft von frisch gebackener Pizza, klirrende Gläser und ein lebendiges Stimmengewirr die Himmelpfortgasse. Hier wird ein Stück mediterranes Lebensgefühl in die Stadt getragen. Beginnen Sie mit einem „Bellini de la Casa", genießen Sie Antipasti classic oder caldi, um dann zu überlegen, ob man zu den köstlichen Holzofen-Pizzen tendiert oder handgemachte Pasta oder lieber aus dem umfangreichen Fisch und Fleischspezialitäten vom Grill wählt. Absoluter Klassiker des Hauses sind die Hummer-Spaghetti, und das Hummer-Risotto. Feinste Weine serviert man auch glasweise. „So wie ich mir Italien vorstelle – Bella Italia, da gehört gutes Essen dazu", beschreibt der Wiener Gastronom Erich Muskovich das Konzept.



RISTORANTE DANIELI
Himmelpfortgasse 3, 1010 Wien
Schanigarten
Lokal 11:30 bis 24:00 Uhr
Küche durchgehend 12:00 bis 23:00 Uhr
Tel. 01 513 79 13, ristorante@danieli.at
www.danieli.at

FOTOS: BEIGESTELLT

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG. Digitale Nutzung gemäß PDN-Vertrag www.voez.at/pdn.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium (Fon: 01/51414*70, @: aboservice@diepresse.com).

»OBSERVER«