



delikatESSEN florian holzer

florian.holzer@kurier.at

TOP 5 WÜRSTELSTÄNDE

Zeitlos gut und schnell – hin und wieder gibt's nichts Besseres. Überhaupt hier:

1 BITZINGER

Der nobelste Würstelstand Wiens hat ein neues, noch nobleres Gesicht bekommen: in Gold! Gebrutzelt wird nach wie vor super.

Wien 1, Albertinaplatz, ☎ 01/533 10 26, Mo-Sa 7-4, So 10-4, www.bitzinger.at

2 KIOSK

Neue Besitzer brachten neuen Schwung: 14 verschiedene Würste bester Erzeuger, 8 verschiedene Biere, coole Atmosphäre.

Wien 4, Schleifmühlgasse 7, ☎ 01/585 40 77, Mo-Do 17-2, Fr, Sa 17-4

3 HOHER MARKT

Der Wiener Würstelstand schlechthin, nachgerade Kult. Hier muss man mitunter schon mal warten. Trotzdem: perfekte Käsekrainer, rauchige „Tiroler“ und viele verschiedene Biere.

Wien 1, Hoher Markt, ☎ 0699/18 46 21 86, Mo-So 7-4

4 HORVATH

Der schönste und beste Würstelstand am Naschmarkt (im Durchgang unter der Uhr) – und das noch dazu mit selbstgemachten Frankfurterern aus reinem Schweinefleisch.

Wien 4, Naschmarkt 67-68, Mo-Fr 9-18, Sa 10-15

5 KONSTANTINECK

Buffet-Idylle direkt an der Prater Hauptallee. Das Sortiment ist zwar nicht gigantisch, aber dafür gibt's auch Gulasch und guten Schmäh.

Wien 2, Prater Hauptallee 125b, ☎ 01/729 53 65, Mi-Mo 9-22, www.konstantineck.at



salz & PFEFFER SHANGHAI GARTEN

Natürlich gibt es in Wiens einschlägigen Szene-Vierteln zahllose dieser pan-asiatischen Designerlokale, wo man Sushi, Thai-Curry und koreanisches Bulgogi bekommen kann. Warum auch nicht, für kulinarische Pauschaltouristen ist das ein Traum. Es gibt in Wien aber seit Jahren auch eine feine, kleine Tradition von chinesischen Vorstadt-Restaurants, in denen so gekocht wird, wie sich's gehört – echt und kompromisslos.

Lei Ye, Meisterkoch aus Shanghai, eröffnete ein solches vor zwei Monaten in Sievering. Nur das Besteck sei aus Österreich, erfährt man, der Rest des – etwas überladenen, aber geschmackvoll eingerichteten – Lokals stamme aus seiner Heimat. Und seine Küche natürlich auch: keine Glutamat-Billigmenüs, keine Nummern, kein Pflaumenwein, delikate Shanghai-Küche (sie gilt als die feinste der chinesischen Küchen) auf Top-Niveau: eine kleine Dim Sum-Variation, elegant präsentiert, eine hervorragende „Westlake-Rindfleischsuppe“ mit Kräutern, Ei und Nüssen, ein hinreißend guter Hühnersalat, in dunkler Sauce geschmorte Ripperl, die nur vom Hinsehen vom Knochen fielen, pikantes Gongbao-Rindfleisch und Bananen-Maroni-Eis (Menü à 48,- €) – hier handelt es sich um eine neue chinesische Top-Adresse.

Wien 19, Sieveringer Str. 118, ☎ 01/440 70 76, Di-Fr 17-24, Sa 11-24, So 11-15.30

	Max.
Küche	30 21
Keller	15 12
Service	15 13
Atmosphäre	10 7
Preis/Wert	20 15
Für Kinder	3 1
Für Hunde	1 1
Bonus	6 5
	100 77



BEIM nachbarn DER VEG, Zürich

Kürzlich eröffnete in Zürichs extra-cooler „Sihlcity“ ein ziemlich zukunftsweisendes, vegetarisches Restaurant: Salate und warme Gerichte quer durch die kulinarische Landschaft dieses Globus, frisch zubereitet und zum Einheitspreis von 3,70 Fränkli pro 100g. Dazu kommt eine überaus urbane Atmosphäre – Zürich ist derzeit sicher die Nr. 1 in Sachen vegetarischer Restaurantkonzepte.

Der Veg, Zürich, CH, Kalanderpl. 6, ☎ +41/44/317 19 00, Mo-Sa 11-21, www.derveg.ch