

# Neu in Wien

## Von Pariser Flair bis Spanischer Siesta

Trotz Krise lassen unsere Unternehmer sich nicht unterkriegen – und locken Gäste mit Neueröffnungen nach Paris, Spanien & Vindobona.

### #1 The Legends

Seit September findet sich in der Landstraße ein neues Gastro-Highlight in einem bekannten Gebäude: Das ehemalige Café Haller erstrahlt jetzt als The Legends in neuem Glanz. Alexandra Psichos eröffnete den Mix aus Burgerlokal, Kaffeehaus und Bar, serviert werden Patties aus Bio-Rind und Specials wie Eierschwammerlsauce mit Schweinemedallions.

**Wo: 3., Landstraßer Hauptstraße 103**  
**Öffnungszeiten: Mo–Sa 8–23 Uhr, So 9–22 Uhr**  
**Kontakt: Tel. 01/952 41 71, [www.thelegendsvienna.at](http://www.thelegendsvienna.at)**

Fotos: Christian A. Pichler



Fotos: Christian A. Pichler

### #2 Ma belle

Mit dem Ma Belle Bistro & Bar von Denisa Vikartovska und Niklas Friedl schmiegt sich seit Ende Juli ein kleines Fleckchen Frankreich fest ins Herz des 6. Bezirks. Im Ambiente eines modernen französischen Bistros genießt man traditionelle Gerichte wie Provenzalische Fischsuppe, Maispoularde in Rotweinsauce oder Bio-Miesmuscheln in Weißweinsud mit Süßkartoffelpommes und Trüffelmayo. Frühstück (unbedingt das Brioche probieren!) wird täglich bis 16 Uhr serviert, zudem gibt es einen täglich wechselnden Mittagstisch.

**Wo: 6., Gumpendorferstraße 16**  
**Öffnungszeiten: Mo–Sa 9–1 Uhr, So 9–17 Uhr**  
**Kontakt: Tel. 01/966 79 92, [www.ma-belle.at](http://www.ma-belle.at)**



Fotos: Le Pic

## #3 Le Pic

Fortsetzung auf Seite 16

**F**ranzösisches Flair zog im August auch in der Wiener City ein. Im außergewöhnlichen Ambiente des Le Pic erwarten die Gäste nicht nur die altbekannten Klassiker der Grande Nation. Vielmehr wird in der Kombination aus Café, Bar und Brasserie ein verspielter Mix aus den besten Zutaten beider Welten – Vienne et France – serviert. Vom bewährten Croissant au beurre oder Tartines am Morgen, über Flammkuchen-Variationen oder Quiche Lorraine, gratinierten Ziegenkäse oder Taboulé, bis hin zu Bouillabaisse und Käsefondue – hier bleibt für Frankophile oder die, die es noch werden wollen, kein Wunsch offen.

**Wo: 1., Dr. Karl Lueger Platz 3**  
**Öffnungszeiten: Mo-Do 8-1 Uhr,**  
**Fr-Sa 8-3 Uhr, So 9-23 Uhr**  
**Kontakt: Tel. 0676/4400735, [www.lepic-restaurant.at](http://www.lepic-restaurant.at)**





Fotos: office@philippthutter.com



## #4 Vindobona

Mit der Wiedereröffnung des Vindobona im August hat Neo-Besitzer Wolfgang Ebner (Foto, links) eine wahre Institution zu neuem Leben erweckt. Im legendären Café samt Theaterbühne serviert man Frühstück bis 15 Uhr, Mittagstisch, und ab 17 Uhr À-la-Carte-Köstliches wie Lachstatar auf Avocadosockel mit hausgemachten Grissini und Sesamöl, hausgebeizten Saibling mit eigenem Kaviar, Buchweizenblinis, Wachtel- und Salatbouquet, oder gebratenes Maishuhn mit Honigsenf-Kruste, saisonalem Gemüse, Tee-Essenz und hausgemachten Gnocchi. Freunde der traditio-



nellen Wiener Küche werden mit in der Suppe serviertem Tafelspitz, Kalbsrahmgulasch mit Serviettenknödeln und Kalbsschnitzel glücklich gemacht. Letzteres wird, wie es sich gehört, in Butter herausgebrutzelt. Im Service setzt Wolfgang Ebner auf sein bewährtes Team aus dem Novomatic Forum Café Luigi's, allen voran Restaurantleiter Krisztian Kovacs (Foto, re.).

**Wo: 20., Wallensteinplatz 6**  
**Öffnungszeiten: Täglich 7.30 bis 23 Uhr**  
**Kontakt: Tel. 01/512 39 03, www.vindobona.wien**

## #5 Hola! Tapas Bar



Fotos: Christian Houdek

Typisch spanische Tapas (Fingerfood), veredelt vom kreativen Starkoch Juan Amador, werden seit August im Auhof Center am Stadtrand von Wien kredenzt. Die Hola! Tapas Bar wurde von Seat eröffnet, weshalb auch die neuesten Modelle der spanischen Automarke in dem Lokal ausgestellt werden. Den Gästen wird ein Hauch von spanischem Lebensgefühl vermittelt. Vor Ort oder zum Mitnehmen finden sich auf der Karte Snacks mit Chorizo, Paradeiser-Chili-Aioli, Sardellenfilets oder Belota-Schinken, Hauptgerichte wie Gazpacho, Tortillas, gebackene Chipirones oder katalanischer Gemüseeintopf und als süßen Nachtisch Schokoladensoufflé oder Crema Catalana.



**Wo: 14., Albert-Schweitzer-Gasse 6**  
**Öffnungszeiten: Mo-Sa 12-20 Uhr**  
**Kontakt: Tel. 0660/83 35 560**  
**www.hola-tapasbar.com**



16 SzeneGuide