



Wie für ein echtes Pasticceria Caffè üblich, soll das Ferrari vor allem für das Tagesgeschäft offenstehen.



1 Ein Stück Italien im Herzen Wiens

FLAIR. Das neue „Ferrari Caffè“ in der Wiener Annagasse verwöhnt seine Gäste mit selbstgemachten Croissants und feiner Pâtisserie. Es gibt auch Lunch mit Vorspeisen, Pasta und Hauptgerichten. Der hervorragende Kaffee kommt von einer Rösterei aus Turin. Den Eissalon der Familie Ferrari in der Krugerstraße 9 gibt es schon länger. Kennen Sie!
INFO: Annagasse 3, 1010 Wien, facebook.com/pg/ferraricaffewien



EISZEIT

VON HAND GEMACHT. Seit 1927 stellt „Heiling Eis“ gefrorene Köstlichkeiten nach altem Familienrezept her. Das burgenländische Unternehmen verfügt über elf Standorte. Zum Sortiment zählen 80 Eiskreationen – darunter die veganen Banane-Schokolade-Eisknödel. heilingeis.at



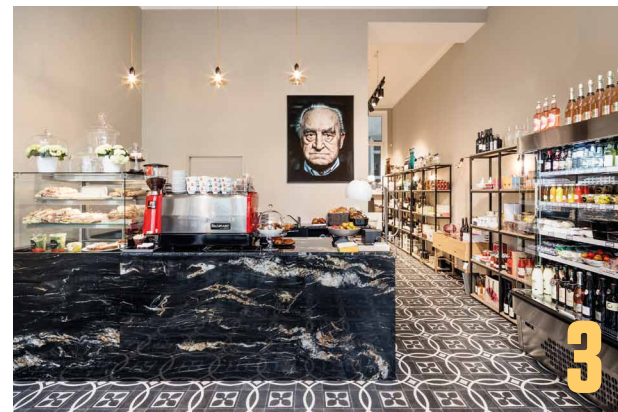
TRADITION. 1955 übersiedelten Kurt und Marianne Tichy von Simmering nach Favoriten und gründeten den legendären Eissalon am Reumannplatz. Die Eismarillenknödel genießen auch heute noch Kultstatus. gastroweb.at/tichy-eis

Der April tut, was er will - lukullisch ist er stabil

ESSEN, BIS DIE SONNE KOMMT. Obwohl die Eiszeit gerade zu Ende geht, beginnt sie jetzt erst so richtig. Lokal-Tipps zum Auftauen.

Historischer Imbiss

BACKKUNST. Das „1683 Handmade Bagels & Farm Coffee“ im neunten Wiener Gemeindebezirk lockt mit handgemachten Bagels und Kaffee von Daniel Moser. Der Bagel stammt übrigens nicht wie oftmals gedacht aus Nordamerika. Laut einer Legende wurde das Backwerk 1683 in Wien erfunden.
INFO: Währinger Straße 12, 1090 Wien, bagel1683.at



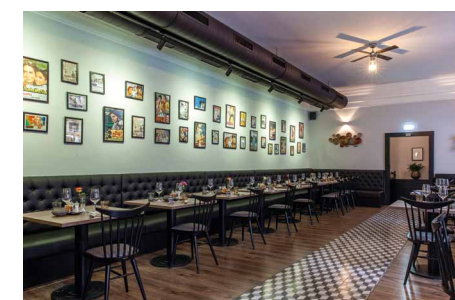
Design zum Genießen

ATMOSPHÄRE. Das „Urban Appetite 1040“ von Marco Simonis bietet eine Mischung aus Kulinarik, Design und Wohlfühl-Atmosphäre. Neben Feinkost werden frische Sandwiches, Salate und weitere Köstlichkeiten zum Genuss vor Ort oder zum Mitnehmen nach Hause angeboten.
INFO: Taubstummengasse 13, 1040 Wien, marcosimonis.com

Ferrari Pasticceria Caffè Dolce & Salato (3), 1683 Handmade Bagels & Farm Coffee, photo-simonis.com, Pixelcoma, Indish, Bionista, Ignaz Jahn, Heiling Eis, Kurt Tichy, Gelateria Romana

Innovatives Soulfood aus Indien

AUTHENTISCH. Entenbrust aus dem Tandoor-Ofen und Butter Chicken Burger stehen im „In-Dish“ ebenso auf der Karte wie das traditionell indische Kartoffel-Käse-Tikki. In dem Lokal verschmilzt die indische Küche mit Inspirationen aus aller Welt. Dies wird auch auf der Dessert-Karte deutlich, wo etwa Panna Cotta auf das indische Karotten-Dessert Gajra trifft.
INFO: Schwarzenbergstr. 8, 1010 Wien, in-dish.at



Frisch und gesund

NEUES KONZEPT. Christian Antos hat das Küchenkonzept im „Bionista“ überarbeitet. Von Montag bis Samstag werden vegane, vegetarische und Fleischgerichte serviert.
INFO: Zelinkagasse 14, 1010 Wien, bionista.at



Regionaler Genuss

ERÖFFNUNG. Regionalität und Bioprodukte stehen im Restaurant und Café „Ignaz Jahn“ im Fokus. Auf der Karte finden sich auch vegetarische und vegane Speisen.
INFO: Obere Augartenstr. 46, 1020 Wien, ignaz-jahn.at



FILIALE. Die „Gelateria Romana dal 1947“ in der Stiftgasse 15-17 in Wien-Neubau ist eine Filiale der gleichnamigen italienischen Eis-Kette. Zur Auswahl stehen vor allem traditionell italienisches Milch- und Nusseis. gelateriaromana.com

