



I migliori 50 locali e ristoranti dove mangiare a Vienna

Paolo Manganiello

I migliori 50 locali e ristoranti dove mangiare a Vienna

QuiVienna • Il blog italiano su Vienna

I edizione ottobre 2017

© 2017 Paolo Manganiello

© 2017 QuiVienna • Il blog italiano su Vienna

www.quivienna.com

facebook.com/quivienna

twitter.com/quivienna

Introduzione

Cara lettrice, caro lettore,

noi italiani siamo famosi per l'importanza che diamo al cibo e il desiderio di voler mangiare bene è uno dei tratti che più ci contraddistinguono. Anche io quando mi trovo in un Paese che non conosco entro sempre sospettoso in un nuovo ristorante, con la paura di chissà cosa mi arriverà nel piatto.

Ho voluto quindi scrivere questa guida proprio per consigliarvi alcuni dei ristoranti che più apprezzo a Vienna, e permettervi di vivere un indimenticabile viaggio culinario nella capitale dell'Austria. Sicuramente oltre a quelli da me elencati ci sono molti altri ristoranti meritevoli - se non migliori - ma quelli che trovate qui sono i miei preferiti, dove porterei qualunque ospite che mi venisse a trovare.

Questa guida non si sofferma solo alla cucina austriaca, ma spazia dai ristoranti gourmet a quelli vegani, passando per colazione e dolci, fino addirittura ad elencare qualche pizzeria italiana. Vienna ha infatti tantissimo da offrire dal lato culinario: la sua storia millenaria e il suo essere sempre aperta verso nuove culture la rende una città multiculturale anche nella cucina. Non abbiate paura di provare nuovi gusti e combinazioni, vi assicuro che non ne rimarrete delusi.

Non mi resta che augurarvi buona lettura e naturalmente buon appetito, o come si dice a Vienna: *Mahlzeit!*

Paolo Manganiello



5 locali per la colazione

Salzberg

Magdalenenstraße 17, 1060 - salzberg.at

Poco lontano dalla Mariahilferstraße si trova questo simpatico locale dove poter gustare una ottima colazione (o anche pranzo) lontano dal caotico centro cittadino. Prodotti sempre freschi e ricette di stagione lo rendono adatto per tutti i gusti. Molto amato è in particolare il brunch del fine settimana che dalle 9 alle 16 vi permetterà di mangiare a volontà da un ricco buffet a prezzo fisso.

Meierei im Stadtpark

Am Heumarkt 2A, 1030 - steirereck.at/meierei

Essendo gestito dalla stessa famiglia e posizionato nello stesso edificio all'interno dello Stadtpark, viene spesso definito il fratello minore dello Steirereck, il più lussuoso ristorante di tutta l'Austria. Io di minore finora non ci ho mai trovato nulla. Ogni piatto – sia che lo visitiate a colazione che durante la giornata è una creazione unica, un vero e proprio viaggio culinario. Per una colazione lussuosa a Vienna questo è il posto giusto!

Halle

Museumplatz 1, 1070 – diehalle.at

Il Quartiere dei Musei (*Museumsquartier*) è uno dei luoghi più piacevoli dove trascorrere una giornata a Vienna. Per iniziare con una ottima colazione vi posso consigliare questo caffè-ristorante situato tra i musei MUMOK e Kunsthalle. Da mattina a sera offre una cucina moderna e mai banale, con una particolare attenzione agli ultimi trend, ma con prezzi in ogni caso moderati. Vengono offerte colazioni sia classiche che con tratti moderni (per esempio con avocado) o anche in versione vegana.

Joseph Brot

Landstraßer Hauptstraße 4, 1030 - joseph.co.at

Uno dei migliori panifici di Vienna – da molti definito “gourmet” – che da piccolo esperimento per produrre pane biologico è diventato uno dei locali più innovativi ed amati dai viennesi. Ogni prodotto è fatto con cura e devo ammettere che non mi ha mai deluso. La colazione viene servita ogni giorno dalle 8 alle 15 in molte varianti: dalla Wiener Frühstück con pane e marmellata alla versione con omelette fino a quella vegana. Non dimenticate di aggiungere al vostro ordine uno degli ottimi smoothie!

Ulrich

Sankt-Ulrichs-Platz 1, 1070 - ulrichwien.at

Questo piccolo bistrò situato in una pittoresca piazza accanto alla chiesa di St. Ulrich è diventato negli ultimi anni uno dei più alla moda di Vienna. La cucina minimalista e ricercata non mi ha finora mai deluso. Unico neo è lo spazio all'interno del locale, effettivamente poco, che obbliga nelle ore più affollate a mangiare spesso a contatto con gli altri ospiti del locale. Nel fine settimana è possibile fare colazione fino alle 15.



5 chioschi per un pranzo veloce

Leberkas-Pepi

Operngasse 12, 1010 - leberkaspepi.at

Il Leberkäse è un piatto tipico dell'Austria e della Baviera che deve essere assolutamente provato almeno una volta nella vita: si tratta di carne – nella versione originale di manzo – macinata molto finemente e cotta in una forma simile a quella che si usa per il pane in cassetta. Questa viene poi tagliata a fette e servita in un panino. La catena Leberkas-Pepi offre molte variazioni alla ricetta originale, da quelli col formaggio al quelli con la carne di cavallo, ma sempre di ottima qualità. Da accompagnare assolutamente con un boccale di birra!

Berliner Döner

Zieglergasse 33, 1070

A Vienna ci sono tanti chioschi che offrono kebab ma da qualche anno proprio questo che richiama la capitale della Germania si è imposto come uno dei migliori in città. Panini enormi con ingredienti sempre freschi, offerto sia nella variante con pollo (*Huhn*) che con agnello (*Lamm*), da condire con varie verdure e salse a scelta.

Zum Scharfen Rene

Schwarzenbergerplatz 15, 1010 – zumscharfenrene.com

Piccolo chiosco ma con una delle migliori selezioni di würstel di tutta Vienna. Qui si trova non solo una ottima qualità di prodotti ma anche un vero e proprio ritaglio di vita viennese: molti sono i clienti abituali (*Stammgäste*) che si fermano a chiacchierare e trascorrere un po' di tempo insieme. Come si capisce dal nome la specialità sono tutte piccanti: il proprietario ha una selezione di peperoncini ed estratti tra i più micidiali al mondo, che si possono aggiungere su richiesta alle salse.

Würstelstand Leo

Döblinger Gürtel 2, 1190 - wuerstelstandleo.at

Da molti considerato il chiosco di würstel più antico di Vienna (1928) è uno dei più conosciuti e frequentati, anche da politici e celebrità. Non vi aspettate però nulla di chic o elegante: il Leo ha mantenuto il suo stile originale e semplice da vero chiosco a disposizione di tutti i viennesi. La specialità da provare è il *Käsekrainer*, un wurstel di maiale con formaggio nel centro, abbrustolito alla piastra.

Dr. Falafel

Naschmarkt Stand 560, 1060 - dr-falafel.at

Nel mezzo del Naschmarkt si trova questo banco che offre le migliori polpette di ceci (*Falafel*) di Vienna, da gustare con pita, hummus, melanzane e tanti altri sapori mediorientali. Il menu è essenziale: ci sono alcuni tavolini dove assaporare piatti più elaborati oppure si può prendere il proprio panino e gustarlo continuando la passeggiata al mercato. Non dimenticate di acquistare anche qualche oliva e frutti canditi dal banco!



10 ristoranti di cucina austriaca

Gmoakeller

Am Heumarkt 25, 1030 – gmoakeller.at

Una amica italiana mi ha fatto conoscere per caso questo imperdibile ristorante di cucina austriaca, ed è diventato da subito uno dei miei preferiti di Vienna. Prodotti di prima qualità, ricette sia classiche che interessanti riadattamenti che non mi hanno mai fatto alzare deluso (né affamato!). È quasi sempre pieno anche durante la settimana (la domenica è chiuso) quindi consiglio di prenotare, sia a pranzo che a cena.

Schweizerhaus

Prater 116, 1020 – schweizerhaus.at

Quando ci si reca al Prater questo ristorante è una tappa obbligatoria: una vera istituzione della cultura viennese, la Schweizerhaus con il suo enorme giardino e i camerieri che trasportano litri di birra in continuazione è un locale da visitare per chi vuole scoprire la popolazione “autoctona”. Qui il piatto da provare assolutamente è lo stinco di maiale (*Schweinstelze*) da ordinare con senape, rafano, insalata di crauti come contorno e naturalmente birra alla spina.

Figlmüller

Wollzeile 5, 1010 - figlmueллер.at

Una istituzione per chi vuole mangiare la vera cotoletta viennese (*Wiener Schnitzel*). Porzioni enormi (è consigliabile dividerla tra due persone) ma anche lunghe code, soprattutto a cena. Se non trovate posto presso la filiale storica nella Wollzeile provate nel nuovo ristorante a pochi passi nella Bäckerstraße, o per essere sicuri prenotate un tavolo. Cucina aperta tutti i giorni dalle 11:30 alle 22:30.

Plachutta

Wollzeile 38, 1010 / Auhofstraße 1-3, 1130 - plachutta.at

I ristoranti con il marchio Plachutta sono conosciuti per il *Tafelspitz*, un bollito di carne di manzo accompagnato con salsa di mele e rafano, oltre che ovviamente con il proprio brodo di cottura, che si potrà mangiare prima della carne. L'ambiente è abbastanza elegante e i prezzi non sono tra i più economici (20 – 30 € a porzione in base al taglio), ma se volete assaggiare una specialità veramente viennese questo è il posto giusto.

Brandauers Schlossbräu

Mariahilfer Str. 42-48, 1070 / Am Platz 5, 1130 / Heiligenstädter Str. 31, 1190 - bierig.at

Se siete alla ricerca di una cucina più “casalinga” questa grande birreria è quello che fa per voi: porzioni abbondanti, prezzi contenuti e un’ottima birra che non può mai mancare. Inoltre il giardino esterno con grandi alberi è un perfetto luogo per rilassarsi d’estate dopo una visita al castello di Schönbrunn.

Restaurant Sperl

Karolinengasse 13, 1040 - www.restaurant-sperl.at

Poco lontano dal Belvedere da più di 100 anni la famiglia Sperl offre in un ambiente tradizionale piatti di ottima cucina austriaca. Niente di troppo ricercato, ma prodotti sempre di primissima qualità che vi faranno venire la voglia di chiedere il bis: dalla classica Wiener Schnitzel ai Kaiserschmarrn (il famoso dessert dell'imperatore), ogni piatto è sicuramente da provare!

Melker Stiftskeller

Schottengasse 3, 1010 - melkerstiftskeller.at

Cucina tradizionale a prezzi abbordabili, ecco l'idea di questo ottimo ristorante situato in una vera e propria cantina sotterranea. Qui potrete assaggiare tutti i piatti della cucina viennese e austriaca, dalla classica cotoletta alla costata di manzo con cipolle (*Zwiebelrostbraten*) per concludere con un perfetto strudel di mele.

Beim Czaak

Postgasse 15, 1010 - czaak.com

Cucina locale e tradizione. Così si può riassumere il ristorante Beim Czaak, dal 1926 un punto di riferimento per molti viennesi del 1. distretto. Qui potete trovare i classici piatti austriaci come la cotoletta o lo spezzatino di vitello (*Kalbsrahmgulasch*) ma anche interessanti reinterpretazioni moderne. È aperto dal lunedì al sabato, dalle 16:00 alle 24:00.

Amerlingsbeisl

Stiftgasse 8, 1070 - amerlingbeisl.at

Dietro al Quartiere dei Musei si trova la zona di Spittelberg, un antico quartiere di Vienna pieno di stradine e locali interessanti. Sia in estate che in inverno – durante i mercatini di Natale – la Amerlingsbeisl è uno dei luoghi di ritrovo più interessanti, con una cucina sia viennese che internazionale di ottimo livello. Da non perdere il giardino interno!

Zu den drei Hacken

Singerstraße 28, 1010 – zuden3hacken.at

Una delle più antiche “Gasthaus” di Vienna, questo ristorante ha un ambiente veramente caratteristico, con le piccole stanze e le decorazioni che ricordano ancora lo stile Biedermeier. La cucina offre ottimi piatti della tradizione austriaca: ricette semplici, con prodotti regionali, che offrono sempre una esplosione di gusto. Aperto tutti i giorni dalle 11:00 alle 23:00.



5 ristoranti gourmet

Fabios

Tuchlauben 4-6, 1010 - fabios.at

Luogo di ritrovo dell'alta società e delle celebrità viennesi, questo ristorante nel pieno centro storico offre in un ambiente minimalista piatti di cucina italiana ricercati e mai banali. Interessante anche per un dopo cena grazie all'ampia scelta di vini e cocktail.

Steirereck

Am Heumarkt 2A, 1030 - steirereck.at/restaurant

Ogni anno inserito tra i ristoranti migliori al mondo e con 2 stelle Michelin, questo locale situato all'interno dello Stadtpark offre una cucina che si può definire "neo-austriaca": ingredienti locali cercati tra produttori di primissima qualità, spesso legati alla stagione, con i quali vengono creati piatti con sapori intensi e sorprendenti. Pranzo con degustazione a 90 €, cena a partire da 150 € a persona.

Silvio Nickol Gourmet Restaurant

Coburgbastei 4, 1010 - palais-coburg.com

All'interno dello splendido palazzo Coburg si trova questo ristorante stellato, dove le pietanze sono studiate fino al minimo dettaglio: ogni portata è una sorpresa, un insieme di sapori e profumi particolari e innovativi. La cantina offre più di 1.000 vini tra cui scegliere, la più ampia in Austria. Le 2 stelle Michelin sono sicuramente meritate!

Kostantin Fillipou Restaurant

Dominikanerbastei 17, 1010 - konstantinfilippou.com

Grande qualità e fantasia contraddistinguono il ristorante aperto da questo chef con padre greco e madre austriaca. Il menu offre un connubio tra le sue origini mediterranee e gli ingredienti austriaci, uniti in piatti minimalisti dai sapori intensi, che gli hanno permesso di ottenere 1 stella Michelin.

Vestibul

Universitätsring 2, 1010 – vestibuel.at

Situato in una delle più belle sale di Vienna all'interno dell'ala destra del Burgtheater - il teatro di corte - questo ristorante offre un menu elegante e raffinato, con piatti di cucina locale rivisti in chiave moderna. Il luogo perfetto per una cena speciale.



5 pizzerie italiane

Minante

Siebensterngasse 5, 1070 – minante.at

Una vera e propria istituzione fra gli italiani a Vienna per l'aperitivo del venerdì ma anche un'ottima pizzeria vicino al quartiere dei musei (*Museumsquartier*). Gestita da due cari amici – Matteo e Gabriele – è un posto piccolo ma che vi metterà subito a vostro agio: ingredienti di prima qualità, lievitazione lunga e prezzi giusti. Non dimenticate di ordinare anche almeno uno spritz, il migliore di Vienna!

L'Autentico Giardino

Salesianergasse 23, 1030 / Grinzinger Alle 30, 1190 - lautentico.at

In un delizioso giardino a pochi passi dal Belvedere si trova questa filiale "estiva" del ristorante a Grinzing. Il pizzaiolo Gigi – uno dei migliori a Vienna – prepara ogni giorno l'impasto, e il risultato si vede (e si sente): cornicione alto, morbida ai lati e cremosa nel mezzo. Prezzi un po' più alti della media di Vienna ma in ogni caso ben spesi. Un vero pezzo di Napoli a Vienna!

Via Toledo

Laudongasse 13, 1080 - viatoledo.at

Questa pizzeria si distingue sicuramente per un ambiente molto elegante, ma da padrona la fanno anche qui le pizze con ingredienti di prima qualità e cotte in forno a legna. Pizza napoletana ma con impasto molto leggero, offerta sia di rosse che bianche. Per i più attenti: nel menu la margherita si chiama “la verace”. Ottima anche la carta dei vini presenti al ristorante.

Pizza Mari

Leopoldsgasse 23a, 1020 – pizzamari.at

Se oggi a Vienna è possibile trovare così tante ottime pizzerie bisogna ringraziare sicuramente Maria Fuchs, imprenditrice austriaca che nel 2008 decise di portare la vera pizza napoletana a Vienna. Nacque così Pizza Mari, dove la pizza è “integralista”. L’ambiente è un po’ kitsch, con una forte influenza della scena artistica viennese, come anche il pubblico. ma in fondo siete lì per mangiare, non per guardarvi intorno ;-)

Pozzuoli

Fasangasse 7, 1030 - pozzuoli.at

Questa piccola pizzeria – 30 posti a sedere – è una delle ultime aperte a Vienna ma è entrata subito nel cuore di tanti italiani residenti qui. Pizza semplice e senza troppe pretese ma con un impasto e ingredienti perfetti, che non hanno nulla da invidiare alle pizzerie storiche. Se volete mangiare la pizza di Napoli (anzi di Pozzuoli!) a Vienna è il posto che fa per voi.



5 ristoranti vegetariani e vegani

Tian

Himmelpfortgasse 23, 1010 – tian-restaurant.com

Un ristorante gourmet che offre solo pietanze vegetariane. È questa l'idea ambiziosa dello chef Paul Ivic che è stata premiata con 1 stella Michelin. Piatti mai banali ma sempre alla ricerca della perfezione tramite materie prime di ottima qualità, abbinate con fantasia per esaltarne il gusto. Grande attenzione è riservata in particolare ai vini, perlopiù regionali e biologici.

Swing Kitchen

Operngasse 24, 1040 / Schottenfeldgasse 3, 1070 / Josefstädterstraße 73, 1080 - swing-kitchen.com

Charly e Irene Schillinger sono stati dei pionieri della cucina vegana in Austria: dopo aver gestito il primo ristorante di questo tipo si sono ora dedicati con il progetto Swing Kitchen al fast food. E l'idea non si può che definire un successo visto che in poco tempo hanno già aperto 5 filiali in Austria (3 a Vienna): vasta scelta di hamburger – ovviamente di soja – e molti contorni, prodotti freschi e biologici. Da provare anche per i carnivori!

Hollerei

Hollergasse 9, 1150 - hollerei.at

Questo piccolo ristorante vegetariano è molto amato in particolare nei mesi caldi, grazie all'ampio giardino alberato che lo rende un ottimo luogo di ritrovo. La cucina vegetariana e vegana, con influenze asiatiche e mediterranee, offre pietanze sempre nuove. Interessanti anche i vari vini vegani da cantine austriache. Prima o dopo la cena potete visitare la Hollerei Galerie, di fronte al ristorante, con mostre di artisti emergenti.

Landia

Ahornergasse 4, 1070 - landia.at

Il proprietario Martin Kränk ha perfezionato per 10 anni l'arte della cucina vegetariana, per poi finalmente decidere di aprire il proprio ristorante nel 7° distretto. Il menu e le porzioni di questo locale sono la dimostrazione che anche con un piatto a sola base di verdure si può mangiare in abbondanza e alzarsi veramente sazi: piatti austriaci rivisti in versione vegetariana, sicuramente da provare!

Vegetasia

Ungargasse 57, 1030 - vegetasia.at

Aperto nel 1988 – uno dei primi ristoranti vegetariani in Austria – questo ristorante di cucina asiatica è un luogo di ritrovo non solo per chi vuole rinunciare alla carne ma anche per gli ottimi piatti e le creazioni della cucina. Molto amato in particolare il buffet “all you can eat” a pranzo – anche durante il fine settimana. A richiesta tutte le pietanze vengono preparate anche in versione vegana.



5 ristoranti di cucina internazionale

Bibim

Rennweg 60, 1030

Non fatevi ingannare dall'ambiente rustico rimasto dalla gestione precedente: in questo ristorante potete assaggiare l'autentica cucina coreana al meglio delle sue sfaccettature. Il bibimbap – piatto tradizionale coreano – fa da padrone nel menu: si tratta di una ciotola con riso, verdure e carne a scelta e in mezzo un uovo al tegamino, che infine vengono mescolati insieme. Ma il locale offre molte altre pietanze che grazie ai prezzi moderati possono essere provate in quantità.

Kent

Brunnengasse 67, 1160 / Märzstraße 39, 1150 - kentrestaurant.at

Il locale turco per eccellenza a Vienna, posizionato nella Brunnengasse (nel frattempo sono state aperte altre 3 filiali) dove ogni giorno si trova un bellissimo mercato. Questo ristorante offre tutti i piatti della cucina levantina, come kebab e köfte, da accompagnare con vari antipasti (*meze*) e il classico yogurt a base di latte di pecora (*ayran*).

Kojiro

Rechte Wienzeile 9, 1040

Piccolo ma delizioso: questo minuscolo ristorante (solo 10 posti a sedere!) è il migliore dove provare la cucina giapponese di Vienna. Pesce freschissimo che vi stupirà per la morbidezza, il tutto preparato al momento per esaltarne il sapore. Il menu prevede solo sushi, maki o zuppa di miso. Prezzi giusti per la qualità offerta.

Salzgries

Marc-Aurel-Straße 6, 1010 - le-salzgries.at

Un bistrò francese come a Parigi nel bel mezzo di Vienna? È quello che potete trovare entrando in questo simpatico locale, con una ampia scelta di ottimi vini e formaggi, da accompagnare con le pietanze più classiche della cucina d'oltralpe. Ambiente elegante e raffinato, prezzi sicuramente sopra la media.

Vietthao

Friedrich 2, 1010

Uno dei migliori ristoranti di cucina asiatica, specializzato come si capisce dal nome in quella vietnamita. Porzioni abbondanti e preparate con cura (anche se a volte bisogna aspettare a lungo) che risultano in piatti saporiti ed interessanti.



5 hamburgerie senza rivali

Die Burgermacher

Burggasse 12, 1070 - dieburgermacher.at

Uno dei primi locali di Vienna che si è specializzata nell'offrire hamburger "gourmet", preparati con carne biologica e assemblati con prodotti regionali, cercando di fare in casa il più possibile, dal pane alle salse. Molte le specialità stagionali per cui vale la pena ritornare, inoltre ottima ampia selezione di birre tra cui scegliere.

Burger de Ville

Lerchenfeldere 1-3, 1070

Nel giardino di fronte all'ingresso dell'albergo 25hours si trova durante l'estate questa vecchia roulotte trasformata in un locale per gustare ottimi hamburger: offerta forse un po' ristretta – 6 varianti, tra cui una vegetariana – ma l'ambientazione e la qualità fanno dimenticare in fretta questi dettagli. Ottimo posto per trascorrere una serata d'estate in compagnia.

Flatschers

Kaiserstraße 113 - 115, 1070 - flatschers.at

Conosciuto soprattutto per l'ampia scelta (e qualità) delle bistecche, questo ristorante a metà tra una stakehouse americana e un bistrò francese offre anche una ottima selezione di hamburger, tra cui uno anche in versione vegetariana. Ambiente un po' esclusivo e quindi prezzi più alti della media. Senza prenotazione è quasi impossibile trovare un tavolo.

Rinderwahn

Weihburggasse 3, 1010 – rinderwahn.at

Centralissimo vicino a Santo Stefano, questo ristorante segue il trend di cucina americana che è arrivato anche a Vienna negli ultimi anni: ampia scelta di hamburger, sia di manzo che di pollo, e creazioni che convincono ogni palato. Molto interessante l'alternativa vegetariana, creata con un fungo "portobello" ripieno di formaggio, e le patatine fatte con patate dolci.

Said the butcher to the cow

Opernring 11, 1010 - butcher-cow.at

Questo ristorante ha sdoganato anche a Vienna gli hamburger come cibo alla moda anche per una cena importante: sala elegante, piatti ricercati e prezzi da alta cucina. Qui potete assaggiare delle vere specialità (oltre un'ampia selezione di gin), anche in versione vegetariana. Consiglio di lasciare un po' di spazio per l'ottimo cheesecake!



5 pasticcerie e gelaterie

Oberlaa

Neuer Markt 16, 1010 / Landstraße Hauptstraße 1, 1030 - oberlaa-wien.at

Tutti lodano sempre il Café Sacher o Demel, e invece io preferisco sempre andare in una delle tante filiali di questa ottima pasticceria: ambiente elegante, servizio veloce e naturalmente ottime torte. Vi consiglio in particolare di ordinare una fetta di Schoko-Mousse oppure Oberlaa Kurbad. E quando uscite portate via i famosi “LaaKronen”, i migliori macarons di Vienna!

Vollpension

Schleifmühlgasse 16, 1040 - vollpension.wien

Prendete lo scantinato di un palazzo in centro, aggiungete dei mobili vintage e tutta l'attrezzatura per creare delle ottime torte e assumete delle “nonne” (e nonni) che vogliono guadagnare qualcosa in più per la loro pensione: così è nato questo progetto sociale dove si possono mangiare delle ottime torte in un ambiente accogliente e rilassante, luogo di ritrovo per tutte le generazioni.

La Romana

Stiftgasse 15-17, 1070 - gelateriaromana.com

Nel 2015 è stata aperta anche a Vienna una filiale di questa fanstatica gelateria: il locale è molto accogliente e la qualità del gelato artigianale ottima. Per i mesi più freddi è anche pasticceria, con torte o crepe da gustare.

Ferrari

Krugerstraße 9, 1010 - ferrari-gelato.at

La mia gelateria preferita a Vienna: ampia scelta di gusti - molte le specialità - preparati da prodotti biologici direttamente nel retrobottega del locale. Gelato sempre freschissimo perché prodotto continuamente in piccole quantità durante la giornata. Unica pecca i pochi posti per a sedere, ma in ogni caso tappa obbligatoria per un cono (o coppetta) da passeggio.

Gregors

Schönbrunner Str. 42, 1050 - gregors-konditorei.at

Una pasticceria giovane e moderna che continua a coltivare l'antica tradizione austriaca per i dolci: ottimo rapporto qualità-prezzo, ampia scelta tra torte (tutte prodotte nella cucina interna), prodotti di pasticceria e piccoli snack.

Grazie per aver letto questa guida! Spero che ti sarà utile per conoscere meglio Vienna e soprattutto mangiare bene nella mia città.

Se trovi errori o inesattezze nel testo me lo puoi segnalare scrivendo a *paolo@quivienna.com* . Naturalmente mi puoi anche contattare se non sei d'accordo con il mio giudizio su uno dei ristoranti segnalati, oppure per ringraziarmi se ti è servito per mangiare una buona cena.

Se ti piace quello che scrivo puoi visitare il mio blog QuiVienna (www.quivienna.com), troverai molti articoli di approfondimento per continuare a esplorare Vienna.

Crediti fotografici

Copertina: <https://www.pexels.com/photo/bowl-chairs-cooking-cuisine-262918/>

Introduzione: <https://www.pexels.com/photo/blur-breakfast-chef-cooking-262978/>

Colazione: <https://www.pexels.com/photo/close-up-of-food-on-table-253419/>

Chioschi: <https://www.pexels.com/photo/appetizer-avocado-bread-breakfast-566566/>

Cucina austriaca: <https://www.pexels.com/photo/alcohol-blur-cuisine-dining-390403/>

Gourmet: <https://www.pexels.com/photo/food-restaurant-photography-chicken-92670/>

Pizzeria: <https://www.pexels.com/photo/cheese-close-up-cooking-crispy-263041/>

Vegetariani: <https://www.pexels.com/photo/appetizer-bread-culinary-delicious-407293/>

Internazionale: <https://www.pexels.com/photo/food-plate-restaurant-eating-9532/>

Hamburgerie: <https://www.pexels.com/photo/food-healthy-bacon-burgers-59943/>

Pasticceria: <https://www.pexels.com/photo/pastry-with-nuts-sliced-mangoes-and-blueberries-on-top-159887/>



Paolo Manganiello

I migliori 50 locali e ristoranti dove mangiare a Vienna

QuiVienna • Il blog italiano su Vienna

www.quivienna.com

facebook.com/quivienna

twitter.com/quivienna