

THEMA DES MONATS: BIO

NAME: St. Josephs | ORT: 7., Mondscheingasse 10 |
 ÖFFNUNGSZEITEN KÜCHE: Mo–Fr 9–18.30, Sa 8–16 Uhr
 TEL.: 01/526 68 18 |



FÜR WIENS BESSERESSER

Bio ist kein Trend, sondern ein wachsendes Bewusstsein, eine Bewegung in die richtige Richtung. Dies zeigt sich auch an einer immer größeren Auswahl an Bio-Restaurants in Wien. Hier die Besten der Besten

ST. JOSEPHS

BESTER TISCH:
 1



SIGNATURE-GERICHT:
 Currys mit Dahl, Chutney
 und hausgemachtem
 Fladenbrot



Das kürzlich renovierte St. Josephs in der Mondscheingasse im 7. Bezirk ist Bio-Laden und Restaurant in einem und seit Jahren einer der beliebtesten Orte, um speziell zur Mittagszeit köstlich zubereitete vegetarische Gerichte oder vegane Snacks zu genießen. Das Mittagsmenü kann man in zwei Portions-Größen bestellen, ein absolutes „Must“ ist das großartige und umfangreiche Vorspeisen-

bzw. Salat-Buffer. Hier findet man von A bis Z jede Zutat, um seinen Traumsalat zu kreieren. Und für Leckermäulchen gibt es als Nachspeise eine feine Auswahl an Kuchen und Süßigkeiten.

Qualität und Frische der angebotenen Speisen sind perfekt. Wer einmal dort war, kommt ganz bestimmt wieder. Auch für Nicht-Vegetarier ein unvergessliches Erlebnis.

WRENKH.

Das Wrenkh am Bauernmarkt bot ursprünglich nur vegetarische Küche an. Mittlerweile stehen hier auch Fisch und Fleisch auf der Speisekarte. Das Ambiente ist modern-elegant, die Küche bodenständig bis international. Das Weinangebot ist ebenfalls sehr zu empfehlen. Eine Besonderheit sind die mehrmals im Monat angebotenen Kochabende, wo man zu einem sensationellen Preis unter Anleitung selber tolle Gerichte kochen und diese anschließend auch vor Ort gemeinsam genießen kann.

1., Bauernmarkt 10

Tel.: 01/533 15 26

Öffnungszeiten: Mo-Sa 12-22 Uhr

<http://www.wiener-kochsalon.com/wien/restaurant.html>

CUCHINA. DIE LEBENSKÜCHE.

Das Cuchina ist Restaurant und Bio-Greißler in einem, auch hier kann man an diversen Kochworkshops teilnehmen. Klein und fein, ist hier die Devise, mit eher wenigen Gerichten, diese aber dafür sehr lecker. Das Lokal ist liebevoll eingerichtet, und man hat hier fast das Gefühl, bei Freunden zu Gast zu sein. Ob Frühstück oder Mittagmenü, die Gerichte sind immer kreativ, frisch und natürlich bio.

2., Lilienbrunnengasse 3

Öffnungszeiten: Mo-Fr 9-15 Uhr

Sa., So. und Feiertag geschlossen

<http://www.cuchina.at/index.htm>

SUPPITO.

Das Suppito in der Girardigasse ist den meisten Suppenliebhabern bereits seit langem ein Begriff, hier gibt es aber nicht nur leckere Suppen, sondern auch köstliche Sugas und Süßspeisen. Gekocht wird nach der 5-Elemente-Lehre der traditionellen chinesischen Medizin und mit überwiegend heimischen, biologisch angebauten Lebensmitteln. Die Köstlichkeiten sind aber nicht nur im Lokal selbst zu genießen, sondern können auch mit nach Hause genommen werden.

6., Girardigasse 9 (Ecke Lehargasse)

Tel.: 0664 /213 91 09

Öffnungszeiten: Mo-Do 8-19 Uhr

<http://www.suppito.at/>



GES
Tes
Ge
Von E
einfa
All
Wien
denn
Athen

A