



Bleib frisch.

# Frische inspiriert.

---

Die NÖM und ihre Frischebotschafter.

GASTRO. SZENE. GUIDE.

2018

Die Kunst ist, aus dem Einfachen  
etwas Besonderes zu machen.



## Inhalt

**5**

Editorial

**7**

Frische ist ausgezeichnet.

**61**

Frische ist regional.

**67**

Frische ist inspirierend.

**74**

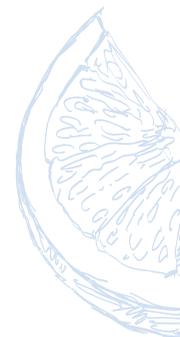
Index





Unser Essverhalten verändert sich gerade grundlegend. Essen wird immer mehr zu einer Lebenseinstellung: Wir wollen unserem Essen wieder näherkommen, wollen wissen, woher es stammt, und es mit allen Sinnen erleben und genießen. Essen muss gesund und soll authentisch sein. Qualität, Frische, Regionalität und Nachhaltigkeit spielen dabei eine zunehmend wichtigere Rolle. In diesem Guide stellen wir Ihnen **47 ausgewählte Gastronomiebetriebe** vor, die großen Wert auf höchste Qualität, exzellenten Geschmack und nachhaltig erzeugte, frische (Milch-)Produkte aus der Region legen. Deshalb haben wir sie zu **NÖM Frischebotschaftern** ernannt. Alle Frischebotschafter arbeiten ausschließlich mit Produkten aus unserer Milchmanufaktur. Was sie kulinarisch und gastronomisch zu bieten haben, können Sie hier im Guide nachlesen. Außerdem haben wir einige Rezepte für Sie zusammengestellt: Milch und Milchprodukte einmal anders zubereitet.

Viel Vergnügen beim Gustieren und Nachkochen!  
 Alfred Berger & Josef Simon  
 NÖM Vorstand



And the Winner is:  
47 Spitzengastronomen, die zu  
NÖM Frischebotschaftern  
ernannt wurden.



Frische ist  
ausgezeichnet.



## Alles frisch.

NÖM Frischebotschafter wissen, wo ihre Milch herkommt. Sie sind Top-Gastronomen und arbeiten ausschließlich mit NÖM-Milchprodukten: weil sie größten Wert auf Qualität, exzellenten Geschmack und Frische legen. Und weil die liebevoll veredelten Milchprodukte der NÖM immer aus regionaler Milch, erlesenen Zutaten und nach ausgewählten Rezepturen hergestellt werden.

### REGIONALE SPITZENGASTRONOMIE.

NÖM Frischebotschafter sind Restaurants, Gaststätten, Wirtshäuser, Eissalons, Bars und Cafés – eine bunte Mischung aus urbaner, moderner und anspruchsvoller Gastronomie. Mit viel Liebe kreieren und bereiten sie aus frischen NÖM-Milchprodukten außer-

gewöhnliche Köstlichkeiten zu. Und setzen sich damit auch für den Erhalt der regionalen (Land-)Wirtschaft ein. Das hat die NÖM inspiriert, sie zu Frischebotschaftern zu ernennen. Seit Beginn der Initiative im Herbst 2016 wurden bereits 47 Gastronomiebetriebe, darunter Toni Mörwalds Restaurant „Zur Traube“, das figar, das Klee am Hanslteich, das WIRR, das Rochus oder das Diglas, mit einem offiziellen NÖM-Frischebotschafter-Zertifikat ausgezeichnet – NÖM-Kuhpatenschaft inklusive.



Handwerkliches Können macht das Gute der Milch zu etwas Besonderem.

NÖM Frischebotschafter  
verwöhnen ihre Gäste mit dem  
perfekten kulinarischen Erlebnis.



*Eat Drink and Enjoy.*

NÖM Frischebotschafter bieten ihren Gästen nur das Beste. Mit kulinarischer Expertise und handwerklichem Können zaubern sie aus den Milchprodukten der NÖM eine exklusive Auswahl an Speisen, Gerichten und Getränken. Dabei entsteht Neues oder wird Traditionelles neu interpretiert.

#### **KULINARISCH LEIDENSCHAFTLICH.**

NÖM Frischebotschafter sind Gastronomen aus Leidenschaft und mit Begeisterung. Sie sind kreativ und modern, setzen auf Bewährtes und probieren Neues aus, sie verwöhnen

ihre Gäste und sorgen für das perfekte kulinarische Erlebnis. Vom frühen Frühstück über den Snack zwischendurch bis hin zum Late-Night-Dinner. Sie achten dabei stets auf frische Produkte, saisonale Angebote und arbeiten mit nachhaltig produzierten Lebensmitteln und Zutaten. Was ihre gastronomische Vielfalt ausmacht und sie täglich zu Spitzenleistungen anspornt, lesen Sie auf den folgenden Seiten.





## BERGHOTEL TULBINGER KOGEL

- Hotel, Restaurant
- Österreichische Küche, Wild
- Mittag, Abend
- Montag bis Sonntag
- Panorama-Terrasse
- Seminarhotel

3001 Mauerbach bei Wien  
Tulbinger Kogel 1

T +43 2273 7391

[www.tulbingerkogel.at](http://www.tulbingerkogel.at)



## GEPFLEGTE GASTLICHKEIT

Das Hotel Tulbinger Kogel am Beginn der Alpen ist eines der beliebtesten Restaurants im Wienerwald und ein liebevoll geführtes Seminarhotel inmitten sanft hügeliger Wiesen. In der ausgezeichneten Küche wird mit frischen Produkten aus der Region, nach historischen Rezepten oder modern und kreativ gekocht. Der perfekte Ort für einen kulinarischen Kurzurlaub!

„Beim Kochen kann ich meine Kreativität voll ausleben und mich jeden Tag neu erfinden.“

Georg Bläuel



## ERFRISCHEND WIENERISCH

Das Flair der Vorstadt und richtig gute Hausmannskost – von beidem gibt es reichlich im Blunzenstricker in Wien-Ottakring: täglich frisch gekochte Schmankerln und saisonale Spezialitäten. Ein Muss für alle, die Wiener Wirtshaus-Küche lieben. Und ganz besonders für diejenigen, die für „Blunzengerichte“ (Gerichte aus Blutwurst) schwärmen.



„Wir sind die perfekte Symbiose aus guter alter Wirtshaus-Atmosphäre und Top-Küche.“

Karim El Said



## BLUNZENSTRICKER

- Szene
- Wiener Küche, Blunzenküche
- Montag bis Samstag, Feiertage (nur Abend)
- Schanigarten
- Mittag, Abend

1160 Wien,  
Ottakringerstraße 71

T +43 01 485 78 49

[www.blunzenstricker.at](http://www.blunzenstricker.at)



## BUXBAUM RESTAURANT

- Restaurant
- Österreichische Küche mit internationalen Akzenten
- Mittag, Abend
- Schanigarten
- Montag bis Samstag

1010 Wien, Grashofgasse 3  
- im Heiligenkreuzerhof

**T +43 1 276 82 26**

[www.buxbaum.restaurant](http://www.buxbaum.restaurant)

### EINE KULINARISCHE OASE

Elegant, anspruchsvoll und mit Liebe zum Detail isst man im Buxbaum in der Wiener Innenstadt. Im barocken Ambiente des altherwürdigen Heiligenkreuzer Hofes wird modern, kreativ, dynamisch, aber auch bodenständig gekocht. Küchenchef Daniel Kellner legt dabei großen Wert auf Lebensmittel und besonders Milchprodukte aus der Region. Feine österreichische Küche auf höchstem Niveau und mit Haube!

„Bei uns stehen der Gast und sein Genuss  
im Mittelpunkt.“  
Benjamin Buxbaum



### KULTIG-GEMÜTLICH

Zum Reden, Lesen oder einfach nur zum Chillen trifft man sich im Café C.I. - am Yppenplatz, gleich um's Eck beim Brunnenmarkt. Stammgäste und solche, die es werden wollen, Hungerige und Durstige genießen hier internationale, frisch zubereitete Köstlichkeiten, herrliche Drinks oder ihren Milchkaffee. Der perfekte Ort, um den Alltag hinter sich zu lassen.



„Das Café C.I. war und ist ein Treffpunkt  
für viele und vieles.“  
Wolfgang Veit

## CAFÉ C.I. CLUB INTERNATIONAL

- Szene
- Montag bis Sonntag
- Internationale Küche
- Frühstück, Mittag, Abend
- Schanigarten

1160 Wien  
Payergasse 14

**T +43 1 403 18 27**

[www.ci.or.at](http://www.ci.or.at)



## CAFÉ DE L'EUROPE

- Café, Restaurant
- Internationale & Wiener Küche
- Frühstück, Mittag, Abend
- Schanigarten
- Montag bis Sonntag

1010 Wien  
Am Graben 31

T +43 1 532 14 69

[www.cafe-europe.at](http://www.cafe-europe.at)

## PROMINENT & SCHICK

Das Kaffeehaus mitten am Graben ist seit Jahrzehnten ein Hotspot in der Wiener Innenstadt: für Prominenz, Stammgäste und Besucher aus aller Welt. Eine einzigartige Mischung, die anziehend wirkt. So wie das Angebot im Café de l'Europe: Kaffeespezialitäten, feinste Mehlspeisen und eine Auswahl kulinarischer Köstlichkeiten, die aus hochwertigen, frischen und regionalen Zutaten zubereitet werden.



„Unser Erfolgsrezept ist eine Mischung aus Erfahrung, Kreativität und Spitzenqualität.“

Familie Castelletto



## FAMILIE VERPFLICHTET

Bereits seit 1875 ist die Familie Diglas Teil der Wiener Gastronomieszene. Sie führte damals u.a. ein Restaurant im Türkenschanzpark, die heutige Meierei Diglas. Das Stammhaus in der Wollzeile wurde 1923 gegründet. Bis heute ist das Café Diglas ein beliebter Treffpunkt für Liebhaber der Wiener Kaffeehauskultur und frischer hausgemachter Mehlspeisen.



## CAFÉ DIGLAS

- Wiener Kaffeehaus, Restaurant
- Wiener & internationale Küche
- Hausgemachte Mehlspeisen & Torten
- Montag bis Sonntag
- Schanigarten
- Frühstück, Mittag, Abend

1010 Wien  
Wollzeile 10

T +43 1 512 57 65

[www.diglas.at](http://www.diglas.at)

„In unseren insgesamt vier Kaffeehäusern gehen wir mit Tradition modern und zeitgemäß um.“

Gabriele Diglas



## CAFÉ DIGLAS IM SCHOTTENSTIFT

- Wiener Kaffeehaus, Restaurant
- Hausgemachte Mehlspeisen & Torten
- Wiener & internationale Küche
- Frühstück, Mittag, Abend
- Gastgarten
- Montag bis Sonntag

1010 Wien  
Schottengasse 2

T +43 1 512 57 65

[www.cafeimschottenstift.at](http://www.cafeimschottenstift.at)

„Die Atmosphäre bei uns ist gemütlich, locker und immer engagiert.“  
Johann Diglas

### MEHR ALS „DAS ÜBLICHE“

Das Kaffeehaus im Schottenstift gehört zu den jüngsten Übernahmen der Familie Diglas. Seit 2016 wird hier saisonal, regional und frisch gekocht. Und es gibt Kaffee aus eigener Hausröstung: Melange oder Verlängerter sind nicht mehr einfach nur Kaffee, sondern ein Konzept aus Nachhaltigkeit und höchster Qualität. So wie die hausgemachten Kuchen aus der Pâtisserie am Fleischmarkt.



### VIVA LA FRIDA!

Im ehemaligen Rasouli am Yppenplatz weht seit März 2017 ein Hauch von Frida Kahlo: farbenfroh, leidenschaftlich und mexikanisch. Das Café Frida, das nach der berühmten Künstlerin und Malerin benannt wurde, setzt auf internationale Küche und neue, kulinarische Trends. Die Zutaten dafür stammen von heimischen Produzenten aus der Region. Immer frisch und bio!

„Ich bin Gastronom mit Leib und Seele und probiere leidenschaftlich gerne etwas Neues aus.“  
Onur Eyer

## CAFÉ FRIDA

- Café, Restaurant, Bar
- Frühstück, Mittag, Abend
- Internationale Küche
- Schanigarten
- Montag bis Sonntag

1160 Wien  
Payergasse 12

T +43 678 122 94 64

[www.cafefrida.at](http://www.cafefrida.at)



## CAFÉ LEOPOLD

- Szene
- Montag bis Sonntag
- Asiatische und internationale Küche
- Frühstück, Mittag, Abend
- Terrasse

1070 Wien  
Museumsplatz 1

T +43 1 522 23 91

[www.cafeleopold.wien](http://www.cafeleopold.wien)

### SZENE-ASIATE

Seit Sommer 2017 erstrahlt das Café Leopold in neuem altem Glanz. Ohne den ursprünglichen Charakter des Cafés zu verändern, wurde das beliebte Szenelokal im Wiener Leopold Museum renoviert und modernisiert. Ganz neu im Leopold ist das gastronomische Konzept: asiatische und internationale Küche mit Wiener Touch zubereitet aus regionalen Produkten von höchster Qualität.

„Wir setzen mit Asia Food im MuseumsQuartier ganz neue Akzente.“

Adam Gortvai



## CAFÉ TELEGRAPH

- Café, Patisserie
- Frühstück, Mittag
- Internationale Küche
- Schanigarten
- Montag bis Sonntag

1090 Wien  
Garnisongasse 7

T +43 664 144 55 81

[www.cafetelegraph.at](http://www.cafetelegraph.at)



### EINMAL UM DIE GANZE WELT

Modern, stylish und very international - aus dem ehemaligen Postamt in der Garnisongasse ist ein Café mit hauseigener Pâtisserie geworden. Im Telegraph gibt es süße und kulinarische Köstlichkeiten aus aller Welt: Frühstücksspezialitäten, herrlichen Kaffee vom Barista, Mediterranes und Fernöstliches. Gekocht wird selbstverständlich täglich frisch!

„Es ist uns Vergnügen und Freude gleichermaßen, unsere Gäste kulinarisch zu verwöhnen.“

Erika Winkenstern



# Bleib frisch.



noem.at



Bleib frisch.



## FÜR AUSSERGEWÖHNLICHE GENÜSSE

Kulinarische Vielfalt mit regionalen Akzenten und spannende Arrangements – damit verwöhnt das Kolin seine (Stamm-)Gäste: vom Business-Frühstück bis zum romantischen Abendessen. Charmantes Innenstadt-Ambiente inklusive. Das gastronomische Geheimnis dahinter: höchste Qualitätsansprüche, was Frische und Regionalität der verwendeten Produkte betrifft.



## DAS KOLIN

- Szene, Bistro, Bar
- Internationale Küche
- Frühstück, Mittag, Abend
- Montag bis Samstag
- Schanigarten

1090 Wien  
Kolingasse 5

T +43 1 890 02 21

[www.daskolin.at](http://www.daskolin.at)

„Es ist mein gastronomisches Selbstverständnis, meinen Gästen das perfekte kulinarische Erlebnis zu bieten.“  
Sabrina Royer



## DIE ALLEE ZUM GENUSS

- Restaurant
- Frühstück, Mittag, Abend
- Wiener und amerikanisch-internationale Küche
- Terrasse
- Montag bis Sonntag

1020 Wien  
Hauptallee 124

T +43 1 25 209

[www.dieallee.at](http://www.dieallee.at)

## BARBECUE AUF WIENERISCH

Der Prater ist ein beliebtes Freizeit- und Erholungsgebiet bei Wienerinnen und Wienern. Eine seiner kulinarischen Attraktionen ist „Die Allee zum Genuss“. Hier essen, trinken und genießen Gäste: traditionelle Wiener Küche und amerikanisch-internationale Spezialitäten aus Österreichs größtem Barbecue-Smoker. Kulinarische Vielfalt auf hohem Niveau und unter kaiserlichen Kastanienbäumen!

„Wir legen großen Wert auf die Qualität und österreichische Herkunft unserer Lebensmittel.“

Philipp Pracser & Miridon Berisha



## DIE KÖNIGIN DER VORSTADT

Sie ist keine ehemalige Fleischhauerei, sondern war schon immer eine Gaststätte. Irgendwann einmal hieß sie „Zum Hugo“, aber weil sie inzwischen von den Metzgers geführt wird, haben die sie einfach in „metzgerei“ umbenannt. Und in der metzgerei wird mit Liebe zur feinen Wiener Wirtshausküche gekocht: von Klassikern bis hin zu Altwiener Spezialitäten.

„Unser Erfolgsrezept heißt: Liebe, Leidenschaft und – frische saisonale Produkte.“  
Stefanie & Christian Metzger

## DIE METZGEREI

- Restaurant, Gaststätte
- Dienstag bis Samstag
- Österreichische & Wiener Küche
- Gastgarten
- Mittag, Abend

1140 Wien  
Linzer Straße 179

T +43 1 416 43 35

[www.diemetzgerei.at](http://www.diemetzgerei.at)



## DIGLAS AM FLEISCHMARKT

- Café, Konditorei
- Wiener Kaffeehaus
- Hausgemachte Mehlspeisen & Torten
- Frühstück, Mittag
- Montag bis Sonntag

1010 Wien  
Fleischmarkt 16

**T +43 1 512 57 65 35**

[www.diglas.at](http://www.diglas.at)

„In unserer 140 Jahre alten Backstube backen wir noch heute nach Omas Rezepten.“  
Gabriele Diglas



### DAS „KLEINE DIGLAS“

Seit 1999 gibt es die Diglas-Filiale am Fleischmarkt, in der Nähe der Rotenturmstraße. Ein kleines, feines Mehlspeisen-Paradies, wo neben Touristen auch Stammgäste Kaffee und Kuchen genießen. Die hausgemachten Süßigkeiten werden täglich frisch zubereitet. In der hauseigenen Pâtisserie, die auch das Stammhaus der Familie Diglas in der Wollzeile beliefert.



## EISPETER BADEN

- Eissalon
- Montag bis Sonntag
- Klassiker & saisonale Sorten
- Kaffee, Kuchen, Snacks
- Schanigarten

2500 Baden  
Beethovengasse 1

**T +43 2252 452 63**

[www.eispeter-baden.at](http://www.eispeter-baden.at)



### AUSSERGEWÖHNLICH GESCHMACKVOLL

Seit mehr als 30 Jahren macht EISPETER Eis in Baden. Hier beherrscht man die hohe Kunst des Eismachens. Aus feinem Schlagobers, Milch, frischen Früchten und natürlichen Zutaten ohne Konservierungsstoffen werden fruchtige, cremige und saisonale Sorten zubereitet – täglich frisch und vor Ort, zum Mitnehmen oder gleich Genießen.

„Beim Eismachen dürfen zwei Dinge nie fehlen: die Liebe zum Eis und der Spaß bei der Arbeit.“

Doris Resch



## EL GAUCHO IM DESIGN TOWER

- Restaurant
- Steaks, argentinische und österreichische Küche
- Mittag, Abend
- Montag bis Samstag

1020 Wien  
Praterstraße 1

T +43 1 202 12 10

[www.elgaucho.at](http://www.elgaucho.at)

### JEDE MENGE STEAKS

Ob Porterhouse, T-Bone, Rumpsteak, Huftsteak, Filet oder Rib-Eye: Im El Gaucho im Stilwerk gibt es die besten Stücke, die das Rind zum Grillen zu bieten hat. Im ersten Wiener Steaklokal der Grazer Gastronomiefamilie Grossauer setzt man auf eine ausgewogene Mischung aus österreichischem Dry-Aged-Rindfleisch und argentinischem Bio-Rindfleisch. Alles von höchster Qualität und frisch zubereitet.

„Das perfekte Steak muss gut gereift sein, erst dann stimmen Konsistenz und Geschmack.“

Peter Kazianschütz



### MEAT & MORE

Das El Gaucho am Rochusmarkt ist Restaurant und Bar. Es gibt hier wie gewohnt exzellente Steaks und erstmals kann man in einem El Gaucho auch frühstücken. Am zweiten Wiener Standort des beliebten Steaklokals werden aus hochwertigen Produkten und frischen regionalen Zutaten herrliche Frühstücksspecials zubereitet. Und jeden Donnerstag findet in der El-Gauchos-Bar der Meat & Beat Club mit DJ-Sounds statt.

„Am Rochusmarkt bieten wir unseren Gästen facettenreichen Steakgenuss.“

Peter Kazianschütz

## EL GAUCHO AM ROCHUSMARKT

- Restaurant
- Frühstück (Montag bis Samstag), Mittag, Abend
- Steaks, argentinische und österreichische Küche
- Montag bis Sonntag

1030 Wien  
Rochusplatz 1

T +43 1 381 000

[www.elgaucho.at](http://www.elgaucho.at)



## FIGAR 1040

- Szene
- Montag bis Sonntag
- Internationale Küche
- Schanigarten
- Frühstück, Mittag, Abend

1040 Wien  
Schleifmühlgasse 7

T +43 1 890 31 60

<http://1040.figar.net>

[www.figar.net](http://www.figar.net)



### FANCY FRÜHSTÜCK

Das figar 1040 gehört mit Abstand zu den besten Frühstückslocations in Wien. Sozusagen der Frühstückshimmel auf Erden. Mit Frühstücksklassikern, Frühstücksburgern und herrlichen Frühstückskombinationen. Hier wird der Speisenqualität höchster Tribut gezollt und alles ausschließlich aus frischen Bio-Produkten regionaler Herkunft zubereitet.

„Die Schleifmühlgasse ist der perfekte Ort für ein neues figar.“

Ergo Seiler



### ALL-TIME FAVORITE

Ein Muss für alle, denen das Frühstück die liebste Mahlzeit des Tages ist: das figar in der Kirchengasse. Hier gibt es Frühstück bis spät nachmittags. In minimalistischem Ambiente mit auffälliger Wandgestaltung. Geboten werden Frühstücksklassiker, Frühstücksburger und hervorragende Frühstückskombis, die ausschließlich aus frischen Bio-Produkten regionaler Herkunft zubereitet werden.

„Gastronomie erfüllt – kein Tag ist wie der andere“

David Figar



## FIGAR 1070

- Szene
- Frühstück, Mittag, Abend
- Schanigarten
- Internationale Küche
- Montag bis Sonntag

1070 Wien  
Kirchengasse 18

T +43 1 890 99 47

<http://1070.figar.net>

[www.figar.net](http://www.figar.net)



## FREIRAUM

- Szene
- Internationale Küche
- Frühstück, Mittag, Abend
- Gastgarten
- Montag bis Sonntag

1060 Wien  
Mariahilfer Straße 117

T +43 1 596 96 00

[www.freiraum117.at](http://www.freiraum117.at)



## NOMEN EST OMEN

Kreativität und Inszenierung treffen Gastronomie – besser könnte man das Konzept „freiraum“ nicht beschreiben. Es gibt im wahrsten Sinne des Wortes Raum, sich zu entfalten: sowohl in architektonischer als auch gastronomischer Hinsicht. Im freiraum wird Gastronomie inszeniert und kulinarisch größter Wert auf Hausgemachtes und frische, regionale Produkte gelegt.

„Es ist uns eine Freude und Selbstverständlichkeit, uns ständig zu verbessern und unsere Gäste zu verwöhnen.“

Wolfgang Jappel



## BODENSTÄNDIG & GEDIEGEN

Im Herzen von Neustift am Walde zwischen Weinbergen und dem Wienerwald liegt einer der beliebtesten Heurigen Wiens: die Buschenschank Fuhrgassl-Huber. Hier genießen Heurigenliebhaber echte Wiener Heurigenkultur, Qualitätsweine vom eigenen Weingut und traditionelle, aber auch saisonale Speisen, die frisch zubereitet und typischer Weise vom Buffet geholt werden.

„Zu einem guten Glas Wein braucht es immer auch eine gute kulinarische Grundlage.“

Theresa Huber

## FUHRGASSL-HUBER BUSCHENSCHANK

- Heuriger
- Mittag (Sonntag),  
Nachmittag, Abend
- Buffet
- Montag bis Sonntag
- Gastgarten

1190 Wien  
Neustift am Walde 68

T +43 1 440 14 05

[www.fuhrgassl-huber.at](http://www.fuhrgassl-huber.at)



## GASTHAUS MÖSLINGER

- Restaurant, Gaststätte
- Österreichische Küche, Waldviertler Spezialitäten
- Dienstag bis Samstag
- Schanigarten
- Durchgehend warme Küche

1020 Wien,  
Stuwerstraße 14

T +43 1 728 01 95

[www.gasthausmoeslinger.at](http://www.gasthausmoeslinger.at)

## KULINARISCHES ERBE

Wie ein Stück Waldviertel nach Wien kommt!? Am besten in kulinarischer Form. Bereits in zweiter Generation wird im Gasthaus Möslinger in der Wiener Leopoldstadt Waldviertler Kochkunst gepflegt. Und der Erhalt von alten österreichischen Rezepten, die aus regionalen und saisonalen Zutaten nachhaltiger Hersteller zubereitet werden.

„Es ist unsere gastronomische Pflicht, zum Erhalt der Qualität unserer Lebensmittel beizutragen.“

Fam. Taudes



## TYPISCH WIENERISCH

Längst kein Geheimtipp mehr ist das gemütliche Vorstadtgasthaus Stern in Wien Simmering. Spezialitäten der guten alten Wiener Küche werden hier täglich frisch und aus regionalen Bio-Produkten zubereitet: Qualität auf allerhöchstem Niveau. Vor allem Liebhaber von Innereien kommen hier auf ihre Rechnung: „Weiße Nierndl“ (Stierhoden) stehen hier regelmäßig auf der Speisekarte.



## GASTHAUS STERN

- Restaurant, Gaststätte
- Montag bis Sonntag
- Traditionelle Wiener Küche
- Gastgarten
- Mittag, Abend

1110 Wien  
Braunhubergasse 6

T +43 1 749 33 70

[www.gasthausstern.at](http://www.gasthausstern.at)

„Wir kochen nur mit bester frischer Ware, die wir, so gut es geht, gleich in der Küche verarbeiten.“

Christian Werner



## GELATERIA ARNOLDO

- Eissalon
- Italienische Eisspezialitäten
- Kaffee & Crepes
- Gastgarten
- Montag bis Sonntag

1170 Wien  
Hernalser Hauptstraße 145

T +43 1 486 68 94

[www.arnoldo.at](http://www.arnoldo.at)



### SEIT 1897

Bei den Arnoldos ist Eis eine Familien- und Herzensangelegenheit. Bereits in vierter Generation machen sie heute in der Gelateria Arnoldo Eis in Wien: aus natürlichen Rohstoffen, frischen Früchten, frischer Milch und nach alten traditionellen Familienrezepten. Italienisches Eis von höchster Qualität und das seit mehr als 100 Jahren.

„Wir sind im Eissalon unserer Eltern aufgewachsen. Durch unsere Adern fließt geschmolzenes Eis.“  
Fausto & Michela Arnoldo



## EIN STÜCK WIENER WIRTSCHAUSKULTUR

Das Griechenbeisl ist Wiens älteste erwähnte Gaststätte. Seit 1447 wird hier gegessen, getrunken und gefeiert. Seinen heutigen Namen bekam das Griechenbeisl im 17. Jahrhundert, als sich am Fleischmarkt griechische und levantinische Kaufleute ansiedelten und das Gebiet als „Griechenviertel“ bezeichnet wurde. Gekocht wird bis heute aber traditionell Wienerisch.

„Für unsere Gerichte und saisonalen Spezialitäten verwenden wir ausschließlich österreichische Produkte.“  
Thomas Tukovic

## GRIECHENBEISL

- Restaurant, Gaststätte
- Wiener und Internationale Küche
- Mittag, Abend
- Montag bis Sonntag
- Schanigarten

1010 Wien  
Fleischmarkt 11

T +43 1 533 19 77

[www.griechenbeisl.at](http://www.griechenbeisl.at)



## HAUSMAIR'S GASTSTÄTTE

- Restaurant, Gaststätte
- Wiener Küche & Wild
- Schanigarten
- Mittag, Abend
- Montag bis Freitag

1070 Wien  
 Lerchenfelder Straße 73

T +43 676 754 60 18

[www.hausmair.at](http://www.hausmair.at)

## EHRlich WÄHRT AM LÄNGSTEN

Echte, ehrliche Wiener Küche, stets frisch und ausschließlich mit regionalen Produkten zubereitet - dafür steht das Traditionsgasthaus in Wien Neubau. In Hausmair's Gaststätte genießt man typische Hausmannskost und böhmische Nachspeisen. Und weil der Küchenchef selbst begeisterter Jäger ist, gibt es bei Herbert Hausmair auch herrliche, selbst erlegte Wildspezialitäten.

„Meine Inspiration sind meine Kinder  
 und meine Gäste.“  
 Herbert Hausmair



## NEXT GENERATION

Zwischen Kaffee-Klassikern und neuesten Kaffee-Trends: Die J. Hornig Kaffeebar bietet derzeit Österreichs modernstes Kaffee-Erlebnis. Hier gibt es nur nachhaltigen, direkt gehandelten Kaffee, traditionell oder alternativ zubereitet, mit herrlich frischem Milchschaum. Süßes aus dem „Mehlspeis-Labor“ rundet das Gesamtkonzept „Kaffee & Kuchen“ ab.



## J. HORNIG KAFFEEBAR

- Café, Kaffeebar, Rösterei
- Kuchen, Torten
- Montag bis Sonntag
- Schanigarten
- Frühstück am Wochenende

1070 Wien  
 Siebensterngasse 29

T +43 1 522 22 51

[www.jhornig.com/stories/j-hornig-kaffeebar](http://www.jhornig.com/stories/j-hornig-kaffeebar)

„Es ist die Vielfalt des Kaffees und seiner Zubereitungsmethoden, die uns bei der Arbeit inspirieren.“

Barbara Bauer



## KLEE AM HANSLTEICH

- Szene
- Österreichische Küche
- Montag bis Sonntag
- Mittag, Abend
- Wienerwald

1170 Wien  
Amundsenstraße 10

T +43 1 480 51 50

[www.klee.wien](http://www.klee.wien)

### THE PLACE TO BE

Mitten im Wienerwald am Ufer des Hanslsteichs steht das Klee. Entstanden aus einem ehemals winzigen Wirtshäusl. Heute kann man hier im Sommer wie im Winter herrlich entspannen und genießen: hervorragende österreichische Küche mit mediterranen Akzenten, exzellente Weine und herzlich-familiäre Gastfreundschaft. Das perfekte Ambiente, den Stress der Stadt hinter sich zu lassen.

„Wir haben einfach Spaß an dem, was wir tun!“  
Monika Wlaschek, Werner Helnwein



### NEU & MODERN

Mit der Übernahme der Meierei ist die Familie Diglas zu ihren Wurzeln zurückgekehrt: Das Café-Restaurant wurde bereits 1888 von Franz Diglas betrieben. Geschmackvoll und zeitgemäß renoviert, erstrahlt es heute in neuem Glanz. Serviert werden im Türkenschanzpark jetzt frische Mehlspeisen aus der haus-eigenen Pâtisserie. Außerdem Wiener Klassiker und moderne Köstlichkeiten.

„Die Meierei ist eine ehemalige Milchhalle. Milchprodukte haben hier deshalb einen besonderen Stellenwert.“  
Elisabeth Diglas

## MEIEREI DIGLAS

- Café, Restaurant
- Dienstag bis Sonntag (März bis Dezember)
- Wiener Küche
- Türkenschanzpark
- Frühstück, Mittag, Abend

1180 Wien  
Hasenauerstraße 56

T +43 1 479 43 76

[www.meierei-diglas.at](http://www.meierei-diglas.at)



## MÖRWALD RESTAURANT „ZUR TRAUBE“

- Restaurant
- Gehobene österr. Küche
- Kein Ruhetag
- Mittag, Abend
- Sonntagsbrunch
- Gastgarten

3483 Feuersbrunn am Wagram  
Kleine Zeile 13-17

T +43 2738 2298 0

[www.moerwald.at/  
restaurant-zur-traube](http://www.moerwald.at/restaurant-zur-traube)

### AM PULS DER ZEIT

Toni Mörwald liebt traditionelle Rezepte und hochwertige frische Produkte aus der Region. In der „Traube“ kreiert der Spitzenkoch daraus zeitgemäße Klassiker der österreichischen Küche. Mit seinen legendären Kochkünsten hat er aus dem kleinen beschaulichen Wirtshaus seiner Eltern in Feuersbrunn ein Restaurant mit Wirtshausküche und Haube gemacht.



„Mein Motto und meine Inspiration:  
Essenszeit ist Lebenszeit.“

Toni Mörwald



### LATE-NIGHT-DINNER

Nur 150 Meter vom Travel Shack, Wiens berühmter Backpacker-Bar, befindet sich das Mozart's. Beliebter Treffpunkt für Nachtschwärmer und junge Leute aus Wien und aller Welt, die zu später Stunde hungrig sind oder werden. Im urig-gemütlichen ehemaligen Mozartstüberl gibt es bis in die frühen Morgenstunden frische österreichisch-regionale Küche und einen der coolsten Burger.



## MOZART'S RESTAURANT

- Restaurant
- Österreichische Küche, Burger
- Abend
- Montag bis Sonntag
- Essen für Nachtschwärmer

1150 Wien  
Haidmannsgasse 8

T +43 1 892 08 78

[www.mozartsvienna.com](http://www.mozartsvienna.com)

„Der persönliche Umgang mit den Gästen und ihre Wünsche sind für mich extrem wichtig.“  
Franz Unterrainer



## NESTROY

- Restaurant, Gaststätte
- Österreichische Küche
- Montag bis Freitag
- Mittag, Abend
- Gastgarten

1020 Wien  
Weintraubengasse 7

T +43 1 581 13 46

[www.gasthausnestroy.at](http://www.gasthausnestroy.at)

## KEIN THEATER

Traditionell österreichisch wird im Gasthaus Nestroy in der Leopoldstadt gekocht. Mit besonderem Augenmerk auf Frische und Regionalität. Hier genießt man Kulinarisches aus Österreich, saisonale Schmankerln und regionale Spezialitäten von österreichischen Bauern. Viel Wert legt der Küchenchef übrigens auf frische Milchprodukte: Er ist im „Butterfass“ groß geworden.

„Ich experimentiere in der Küche gerne mit frischen Produkten, wenn möglich aus der Region.“

Hans Stöckl



## KLASSISCH MODERN

Im Radisson Blu Style Hotel in der Wiener Innenstadt fügen sich modernes Design und historisches Ambiente harmonisch ineinander. Diese einzigartige Verbindung von Tradition und Moderne gelingt auch im hoteleigenen Restaurant ganz hervorragend. Hier wird mit frischen Produkten aus der Region typisch österreichisch und mit saisonalen Akzenten gekocht.

„Wir kochen österreichisch und es ist ein Privileg, mit heimischen Produkten arbeiten zu dürfen.“

Verena Radlgruber-Forstinger & Martin Zahradnik

## RADISSON BLU STYLE HOTEL VIENNA

- Hotel, Restaurant, Bar
- Österreichische Küche
- Montag bis Sonntag
- Frühstück, Mittag, Abend
- Übernachten

1010 Wien  
Herrengasse 12

T +43 1 22 78 00

[www.radissonblu.com/de/stylehotel-vienna](http://www.radissonblu.com/de/stylehotel-vienna)



## ROCHUS

- Szene
- Montag bis Sonntag
- Wiener & internationale Küche
- Schanigarten
- Frühstück, Mittag, Abend

1030 Wien  
Landstraßer Hauptstraße 55

T +43 1 710 10 60

[www.rochus.at](http://www.rochus.at)

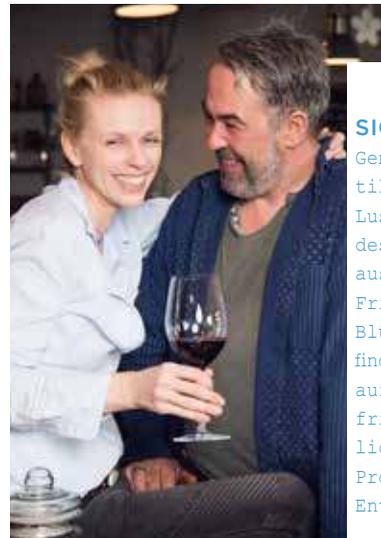


## EIN LEBENSGEFÜHL

Zeitlos zeitgeistig ist das ROCHUS am Rochusmarkt und längst zu einer Institution geworden: Urbane Bar-, Restaurant- und Loungekultur trifft Szene und Society. Im ROCHUS genießt man Wiener und internationale Küche aus frischen Produkten der Region. Vom Frühstück bis zum Abendessen kulinarische Vielfalt und eine saisonal wechselnde Marktkarte.

„Gut essen und sich wie zu Hause fühlen – das ist es, was wir im ROCHUS unseren Gästen täglich bieten.“

Mario Minar



## SICH ZEIT NEHMEN

Genuss, Geschmack und Ästhetik: Die SCHNEIDEREI ist die Lust an den schönen Dingen des Lebens. Eine Mischung aus Café-Bar-Restaurant und Friseur. Die Köchin Tamara Blümel will nichts Neues erfinden, sondern besinnt sich: auf eine ehrliche Küche mit frischen saisonalen Kostlichkeiten aus regionalen Produkten. Eine kulinarische Entführung.



## SCHNEIDEREI DIE KÖCHIN

- Café, Bar, Restaurant
- Internationale Küche, mediterrane Spezialitäten
- Donnerstag bis Sonntag
- Frühstück, Mittag, Abend
- Gastgarten

2443 Leithaprodersdorf  
Hauptplatz 14

T +43 2255 7376-20

[www.schneiderei-te.at](http://www.schneiderei-te.at)

„Wohlfühlen, Genießen, Essen, Trinken, Entspannen – sich mit allen Sinnen hingeben und die Lust spüren.“

Tamara & Egon Blümel



## S'PIFF

- Restaurant, Gaststätte
- Mittag, Abend
- Gastgarten
- Wiener Küche
- Mittwoch bis Sonntag

1190 Wien  
Rathstraße 4

T +43 1 440 27 20

[www.s-pfiif.at](http://www.s-pfiif.at)

## GEMÜTLICH & GESELLIG

Frage: Was liegt in Neustift und ist kein Heuriger? Richtige Antwort: s'Pfiif. In der Gaststätte der Heurigendynastie Huber werden die Gäste mit ausgewählter Hausmannskost und saisonalen Spezialitäten der heimischen Küche kulinarisch verwöhnt. Hier isst und trinkt man ganz gediegen in einer von fünf Stuben oder im wunderschönen Gastgarten.

„Nur aus regionalen und frischen Zutaten kann ein qualitativ hochwertiges Gericht entstehen.“

Michaela Huber



## STADTCAFE

- Szene
- Frühstück, Mittag, Abend
- Internationale Küche, selbst gerösteter Kaffee
- Montag bis Sonntag
- Schanigarten

1010 Wien  
Freyung 1

T +43 20 53 53

[www.stadtcave-wien.at](http://www.stadtcave-wien.at)

## FÜR JEDE GELEGENHEIT

Das STADTCAFE ist der perfekte Ort, um den Tag zu beginnen, zu genießen und ausklingen zu lassen. Hierher kommt, wer Lust hat auf Frühstück oder eine Kleinigkeit zu Essen, wer sich auf einen Business-Termin vorbereiten oder vom Shoppen erholen will. Mit selbst geröstetem Kaffee, herrlichen Drinks und frischen nationalen und internationalen Gerichten.

„Bei uns gibt es garantiert frische und höchste Qualität am Teller und in der Tasse.“

Wolfgang Jappe



## SWEET HELL

- Eissalon, Café
- Ausgefallene Eissorten
- Sorbets, Kaffee & Snacks
- Montag bis Sonntag (März bis Dezember)
- Gastgarten

1190 Wien  
Döblinger Gürtel,  
U-Bahnbogen 186

T +43 1 367 09 89

[www.sweethell.at](http://www.sweethell.at)

## EINE SÜNDE WERT

Wenn Kreativität auf guten Geschmack trifft, dann wird daraus höllisch gutes Eis. Zumindest im Sweet Hell, dem wahrscheinlich ungewöhnlichsten Eissalon in ganz Wien. Wo die Kunst des Eismachens neu interpretiert wird. Mit ausgefallenen Eissorten, die in Eigenproduktion ausschließlich aus regionalen Zutaten und mit frischer Milch hergestellt werden.



Das Besondere ist selten genug  
und Qualität kennt keine Kompromisse.“  
Andreas Bachofen von Echt



## EIS VON MEISTERHAND

Der Eissalon am Tuchlauben ist berühmt für sein herrliches Nougateis. Seit 1962 wird hier Eis der Oberliga produziert. In bester handwerklicher Tradition der Gelateria werden bis heute die verschiedenen Sorten händisch und täglich frisch zubereitet. Die Eismacher verwenden dazu nur die besten Rohstoffe und ausschließlich frische Milch aus Österreich.



## TUCHLAUBEN EIS

- Eissalon
- Klassiker & saisonale Sorten
- Italienische Eisspezialitäten
- Montag bis Sonntag
- Schanigarten

1010 Wien  
Tuchlauben 15

T +43 1 533 25 53

[www.eissalon-tuchlauben.at](http://www.eissalon-tuchlauben.at)

„Die Kunst des Eismachens besteht immer auch darin, Neues auszuprobieren.“  
Regina Gavran-Grinberg



## ULLMANN'S ZUCKERBÄCKEREI

- Café, Konditorei
- Frühstück, Mittag
- Snacks
- Hausgemachte  
Eisspezialitäten
- Montag bis Sonntag

1020 Wien  
Walcherstraße 11A

T +43 1 728 01 58

[www.ullmanns.at](http://www.ullmanns.at)

„Mit immer neuen Torten- und Pralinenkreationen entführen wir unsere Gäste in eine Welt der süßen Genüsse.“

Thomas Ullmann

### SÜSSE AUSZEIT

Seit gut 50 Jahren bäckt Familie Ullmann feinste Torten und Mehlspeisen. Seit 2013 genießt man sie in der außergewöhnlichen Atmosphäre von Ullmann's Zuckerbäckerei. Gemeinsam mit einem Tee oder Kaffee. Oder nach einem Frühstück, einer Suppe, einem Mittagessen. In jedem Fall mit viel Liebe zum Detail und ausschließlich unter Verwendung von Naturprodukten hergestellt.



### MODERNE WIRTSCHAUSTRADITION

Genussvoll und bodenständig ist es in Wagners Wirtshaus in Hollabrunn. Hier wird regional und saisonal gekocht und klassische Wirtshausküche kreativ und zeitgemäß interpretiert. Mit hohem Anspruch an das eigene Können und an die Frische und Qualität der verwendeten Produkte. Dazu servieren die Wagners die passenden Weine. Wirtshausküche in Höchstform!

„Wir sind im Wirtshaus unserer Eltern aufgewachsen. Das hat unsere Vorstellung von Gastlichkeit und Kulinarik geprägt.“  
Philipp & Christoph Wagner

### WAGNERS WIRTSCHAUS

- Restaurant, Catering
- Klassische österreichische Wirtshausküche
- Mittag, Abend
- Gastgarten & Terrasse
- Donnerstag bis Sonntag

2020 Hollabrunn  
Brunnthalgasse 19

T +43 676 308 65 36

[www.diewagners.at](http://www.diewagners.at)



## WEINDOMIZIL HAGN

- Restaurant & Weingut
- Österreichische Küche, Weinviertler Spezialitäten
- Donnerstag bis Sonntag
- Abend
- Übernachten

2024 Mailberg  
Mailberg 154

T +43 676 849 01 55 10

+43 2943 2256

[www.weindomizil.at](http://www.weindomizil.at)

„Die Region, in der wir leben und arbeiten, ist unsere Inspiration.“  
Carina & Wolfgang Hagn

## EIN ORT ZUM WOHLFÜHLEN

Am Mailberg, umgeben von Weinbergen liegt das Weindomizil Hagn. Namhaftes Weingut und Top-Restaurant mit Lounge, Kost.Bar und Terrasse. Ein Ort, an dem man mit klassischer Weinviertler Küche aus regionalen und biologischen Zutaten verwöhnt wird, an dem man ausgewählte Weine genießen und in einem von sechs Gästezimmern übernachten kann.



## WESTPOL

- Restaurant, Catering
- Europäische Küche, levantinische Spezialitäten
- Montag bis Sonntag
- Frühstück, Mittag, Abend
- Gastgarten

1070 Wien  
Lerchenfelderstraße 71

T +43 1 944 38 95

[www.westpol-wien.at](http://www.westpol-wien.at)

## WO DIE SONNE AUFGEHT

Das Westpol ist eine charmante Mischung: aus europäischer und levantinischer Küche, aus gutem Essen und Trinken, aus Freunde treffen und Zeitunglesen. Hier kümmert sich der Chef am liebsten selbst um seine Gäste. Mißt frisch gekochten Gerichten aus regionalen Produkten, mit Fair-Trade-Kaffee, mit selbst gebackenem Kuchen und hausgemachten Säften.

„Wer einmal die Liebe zur Küche entdeckt hat, kommt nicht mehr von ihr los.“  
Zabit Fidan



## WIRR

- Szene
- Internationale Küche
- Frühstück, Mittag, Abend
- Schanigarten
- Montag bis Sonntag

1070 Wien  
Burggasse 70

T +43 1 929 40 50

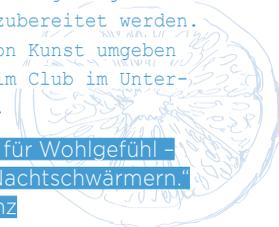
[www.wirr.at](http://www.wirr.at)

## BERLIN STYLE

Von morgens bis spätabends, vom Brunch oder Lunch bis zum Dinner - im WIRR gibt es für jede Gelegenheit eine Auswahl internationaler Köstlichkeiten, die aus nachhaltig hergestellten, frischen Bio-Produkten zubereitet werden. Hier wird auf ebener Erde, von Kunst umgeben gegessen und getrunken. Und im Club im Untergeschoß getanzt und gefeiert.

„Wir sorgen rund um die Uhr für Wohlfühl- bei Frühaufstehern UND bei Nachtschwärmern.“

Andreas Knünz



## SUMMER LOOK

Ein bisschen shabby, ein bisschen bobo ist das WIRR am Brunnenmarkt. Die „sommerliche Filiale“ der Burggasse steht direkt am Yppenplatz. Ein schicker Kubus mit Schanigarten und genialer Dachterrasse, die über eine Außentreppe erreichbar ist. Kulinarisch setzt das WIRR am Brunnenmarkt auf Hipster-Frühstück/Brunch und Streetfood, alles aus frischen Bio-Produkten.

„Wir haben uns am Brunnenmarkt vom Used-Look der Standln rundherum inspirieren lassen.“

Manuel Köpf

## WIRR AM BRUNNENMARKT

- Szene
- Frühstück, Mittag, Abend
- Snacks
- Schanigarten & Dachterrasse
- Montag bis Samstag

1160 Wien  
Brunnenmarkt Stand 157

T +43 1 402 30 98

[www.facebook.com/Wirr-am-Brunnenmarkt-830701193742448](https://www.facebook.com/Wirr-am-Brunnenmarkt-830701193742448)





## ZUR GOLDENEN KUGEL

- Wirtshaus
- Gast- & Schanigarten
- Wiener Küche, Hausmannskost, Innereien
- Montag bis Freitag, Sonntag (nur Mittags)
- Mittag, Abend

1090 Wien  
Lazarettgasse 6

T +43 1 405 83 63

[www.zurgoldenenkugel.at](http://www.zurgoldenenkugel.at)

## GESCHMACK AUS LEIDENSCHAFT

Seit gut 100 Jahren zieht es Feinschmecker in das Wirtshaus in der Lazarettgasse. Bis heute gibt es hier original Wiener Küche mit einem Schwerpunkt auf Innereien und Altwiener Spezialitäten. Gekocht wird in der Goldenen Kugel ausschließlich mit frischen und saisonalen Produkten aus der Region. Eine kreative, ehrliche, leidenschaftliche Küche.



„Nur mit frischen Produkten von höchster Qualität macht Kochen und Essen Spaß.“

Christian Berger



## KÜCHE MIT HERZ

Mit Liebe, Lust und Begeisterung wird bei der „Herknerin“ gekocht. Ihre Version der Wiener Küche: geradlinig, bodenständig, unverfälscht und nur aus frischen, regionalen und saisonalen Zutaten. Serviert werden Gerichte, die der Köchin etwas bedeuten oder sie an etwas erinnern – wie ihre geliebten Krautrouladen, die inzwischen auch ihre Gäste lieben.



## ZUR HERKNERIN

- Wirtshaus
- Feinste Wiener Küche
- Dienstag bis Freitag
- Abend
- Schanigarten

1040 Wien  
Wiedner Hauptstraße 36

T +43 699 1522 05 22

[www.zurherknerin.at](http://www.zurherknerin.at)

*Frische ist kompromisslos.*

„Ich lebe und liebe kulinarische Regionalität. Das hab' ich so gelernt und da mache ich auch keine Abstriche.“  
Stefanie Herkner

Etwa 3.100 Milchbauern aus der  
Region liefern täglich die  
frische nöm Milch.



Foto@weinfranz.com



FrISChe ist  
regional.



## Bleib frisch.

In der NÖM beherrscht man die hohe Kunst des Milchhandwerks. Hier werden aus regionaler Milch, erlesenen Zutaten und nach ausgewählten Rezepturen liebevoll veredelte Milchprodukte hergestellt: für Gastronomie und Endkonsumenten – für alle, die bewusst leben und sich gesund ernähren wollen.

### RUNDUM FRISCH.

Knapp 400 Gastronomie-Kunden werden – wie die NÖM-Frischebotschafter – vom NÖM-Frischespezialist mit Molkereiprodukten, Getränken, Eiern, Wurst, Selchwaren, Obst, Gemüse und anderen Köstlichkeiten versorgt. Die überwiegend regionalen und österreichischen Produkte werden direkt von den Herstellern bezogen und kommen aus Niederösterreich, Wien und



dem Burgenland. Die NÖM-Frischespezialist-Mitarbeiterinnen und -Mitarbeiter sind dabei absolute Frische-Profis und haben den „Riecher für das Gute“. Sie sorgen mit individuellen und flexiblen Logistik- und Lieferkonzepten dafür, dass alle Bestellungen immer frisch und zum richtigen Zeitpunkt beim Kunden ankommen: sechs Tage die Woche, 24 Stunden täglich.



Milch ist ein wichtiger Energielieferant und enthält wertvolle Proteine, Vitamine und Kalzium.

nöm Milch wird strengstens kontrolliert. Alle Milchprodukte sind mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnet.

{ MILCH LIEBLINGE }



### VERLÄSSLICH REGIONAL.

Jahrelange Erfahrung, modernste Technologie und vor allem die regionale Verbundenheit der NÖM mit ihrem Umland und ihren Bauern machen ihre Milchprodukte zu etwas ganz Besonderem. Die Milch, die zur weiteren Veredelung nach Baden geliefert wird, stammt ausschließlich von kleinen familiengeführten Bauernhöfen in Niederösterreich, dem Burgenland und der Oststeiermark. Ihre Herkunft ist jederzeit zu 100 Prozent nachvollziehbar. Und die lokale Nähe wirkt sich dank kurzer Transportwege positiv auf den ökologischen Fußabdruck aus.

### STETS NACHHALTIG.

Die NÖM setzt bei der Herstellung ihrer Milchprodukte auf innovative Konzepte und Nachhaltigkeit. Gesellschaftliche und ökologische Verantwortung werden konsequent gelebt und umgesetzt. Als erste Molkerei

in Europa produziert die NÖM seit 2009 ausschließlich gentechnikfrei. Der Wasserverbrauch konnte in den vergangenen Jahren um 25 Prozent reduziert werden. Und dank nachhaltiger Technologien, mehr Energieeffizienz und Ökostrom aus Österreich wurde zuletzt auch der CO<sub>2</sub>-Ausstoß drastisch verringert bzw. neutralisiert: Seit 2016 ist die NÖM die erste CO<sub>2</sub>-neutrale Molkerei in Österreich.



Milch und Milchprodukte  
werden bei der NÖM  
völlig neu interpretiert.

LIKE



Frische ist  
inspirierend.



## Orange-Kurkuma-Smoothie

Sommer ist, was dein Gaumen erlebt. Dieser Mix aus fruchtiger Orange, cremigem **nöm Naturjoghurt** und würzigem Kurkuma ist 1001 Nacht to go!



ZEIT: 5 Minuten

FÜR: 1 Portion

### ZUTATEN:

3 Orangen  
100 g **nöm Naturjoghurt**  
½ Zitrone  
1 Banane  
½ TL Kurkumapulver  
2 EL Cashewkerne



### ZUBEREITUNG:

Die Cashewkerne über Nacht ins Wasser legen, damit sie weich werden (wer Nussstücke in Smoothies mag, kann diesen Schritt auch überspringen). Die Banane in Stücke schneiden und mit dem **nöm Naturjoghurt**, den geschälten Orangen (das Albedo, das ist die weiße faserige Schicht, kann mit in den Smoothie und sorgt für zusätzliche Ballaststoffe), dem Zitronensaft, den Cashewkernen und dem Kurkumapulver im Mixer fein pürieren.

## Superbeeren-Bowl mit Haselnuss

Ob als Frühstück, Power-Snack für zwischendurch oder im Büro: Die Hafer-Bowl aus frischer **nöm Vollmilch** und fruchtigem Beerenmix liefert eine Extra-Portion Vitamine und Energie.

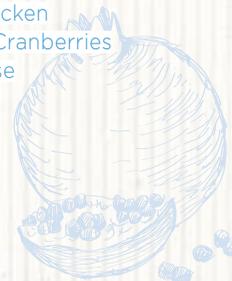


ZEIT: 5 Minuten

FÜR: 3 Portion

### ZUTATEN:

250 ml **nöm Vollmilch**  
2 EL Granatapfel-Kerne  
2 EL frische Himbeeren  
1 EL frische Brombeeren  
7 EL feine Haferflocken  
2 EL getrocknete Cranberries  
Ein paar Haselnüsse



### ZUBEREITUNG:

In einer Schüssel die **nöm Vollmilch** mit den Haferflocken vermischen. Anschließend die Früchte dazugeben (Menge und Art der Früchte können individuell verändert werden). Die Bowl zuletzt mit gehackten Haselnüssen und getrockneten Cranberries garnieren. **Tipp:** Zum Auslösen der Granatapfel-Kerne den Granatapfel vierteln und in einer Schüssel mit kaltem Wasser die Kerne unter Wasser aus dem Gehäuse entfernen.

## Joghurtsuppe mit Mango-Chili-Shrimps

Knackig gebratene Shrimps, fruchtige Mango und feuriges Chili auf eisgekühltem **nöm Naturjoghurt** – so leicht und vielfältig schmeckt der Sommer.



ZEIT: 30 Minuten

FÜR: 4 Portion

### ZUTATEN:

600 g Shrimps (bzw. Garnelen)  
 3 Knoblauchzehen, 1 rote Zwiebel  
 1 EL **nöm Teebutter**  
 1 reife Mango  
 2 EL Honig  
 ½ TL Chilipulver  
 2 Becher **nöm Naturjoghurt**  
 5 Eiswürfel, ½ Gurke  
 1 Handvoll gehackte Minze  
 2 Limetten  
 50 g gehackte Cashewkerne  
 Salz, Pfeffer

### ZUBEREITUNG:

**nöm Naturjoghurt**, Eiswürfel, Gurke und Limettensaft mit dem Pürierstab cremig mixen. Salzen, pfeffern und im Kühlschrank kaltstellen. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. In heißer **nöm Teebutter** anbraten. Die Mango in Stücke schneiden, mit Honig und Chili ca. 5 min köcheln. Salzen, pfeffern, abkühlen lassen und mit dem Pürierstab fein mixen. Die Shrimps in der Mangoglasur wenden und scharf anbraten. Die kalte Joghurtsuppe in Schüsseln anrichten, mit Shrimps und gehackten Cashewkernen garnieren.

## Rahm-Eiernockerl mit Speckchips

Klassische Eiernockerln neu interpretiert: mit gerösteten Speckchips und frischer Avocado-Balsamicocreme. Eine wahre Gaumenfreude!



ZEIT: 25 Minuten

FÜR: 2 Portion

### ZUTATEN:

200 g **nöm Sauerrahm**  
 1 EL **nöm Teebutter**  
 6 Eier  
 140 g glattes Mehl  
 140 g griffiges Mehl  
 1 Avocado  
 1 Schuss Balsamicoessig  
 5-6 Streifen Speck  
 100 ml kaltes Wasser  
 ½ Bund Schnittlauch  
 Salz, Pfeffer

### ZUBEREITUNG:

Für den Nockerlteig Mehl, 2 Eier, **nöm Sauerrahm**, Schnittlauch und Salz mit Wasser vermengen, bis der Teig eine glatte Konsistenz erhält. Speck in Stücke schneiden, knusprig braten und anschließend abtropfen lassen. Avocado mit Balsamicoessig pürieren, salzen, pfeffern. Wasser zum Kochen bringen. Den Teig durch einen Spätzlehobel ins kochende Wasser drücken und umrühren. Schwimmen die Nockerln an der Oberfläche: abgießen und anschließend in heißer **nöm Teebutter** schwenken. Eier, Salz und Pfeffer dazugeben, umrühren und stocken lassen. Mit den knusprigen Speckchips, Schnittlauch und Avocado-Balsamicocreme servieren!

## Topfen-Muffins mit Birne & Speck

Ob als Partysnack, im Büro oder zum Spiele-Abend: Diese Muffins lassen Genießer-Herzen höherschlagen und verzaubern mit ihrem fruchtig-pikanten Mix aus feiner Birne und deftigem Speck.

ZEIT: 40 Minuten

FÜR: 6 Portion



### ZUTATEN:

2 Eier  
3 EL **nöm Milch**  
50 g **nöm Teebutten**  
250 g **nöm Topfen**  
250 g Vollkornmehl  
1 TL Backpulver  
80 g Parmesan  
1 kleiner Bund Petersilie  
200 g Birnen  
3 Streifen Frühstücksspeck

### ZUBEREITUNG:

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Muffin-Backform mit **nöm Teebutten** einfetten.  
**nöm Topfen**, Vollkornmehl, Backpulver, Parmesan, gehackte Petersilie, **nöm Milch** und Eier zu einem Teig verquirlen. Speck und Birnen würfelig schneiden und unterheben. Teig in die Muffin-Backform füllen. 25 bis 30 Minuten goldbraun backen. Die warmen Muffins aus der Form nehmen und servieren.

## Amerikanischer Walnuss Coleslaw

Manche Dinge im Leben sind schwierig. Dieser amerikanische Krautsalat mit feinem Dressing aus **nöm Schlagobers** ist es definitiv nicht.

ZEIT: 15 Minuten

FÜR: 3 Portion



### ZUTATEN:

150 g Weißkraut  
2 Karotten  
Eine Handvoll Radieschen  
1 kleine rote Zwiebel  
50 ml **nöm Schlagobers**  
1 EL Senf  
1 EL Zucker  
2 EL Weißweinessig  
2 EL Schnittlauch  
Salz, Pfeffer  
Eine Handvoll Walnüsse

### ZUBEREITUNG:

Weißkraut, Karotten, Radieschen und Zwiebel in feine Streifen schneiden und vermischen. Walnüsse und Schnittlauch hacken und unter den Weißkraut-Mix heben. Für das Dressing **nöm Schlagobers**, Senf, Zucker, Weißweinessig und Schnittlauch vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dressing über den Weißkraut-Mix geben und ziehen lassen oder gleich genießen.

# Index

## FRISCHEBOTSCHAFTER

### WIEN

#### 1010 WIEN

Buxbaum Restaurant .....	14
Café de l'Europe .....	16
Café Diglas .....	17
Café Diglas im Schottenstift .....	18
Diglas am Fleischmarkt .....	26
Griechenbeisl .....	37
Radisson Blu Style Hotel Vienna .....	45
STADTCAFE .....	49
Tuchlauben Eis .....	51

#### 1020 Wien

Die Allee zum Genuss .....	24
El Gaucho im Design Tower .....	28
Gasthaus Möslinger .....	34
Nestroy Gasthaus & Biergarten .....	44
Ullmann's Zuckerbäckerei .....	52

#### 1030 Wien

El Gaucho am Rochusmarkt .....	29
ROCHUS .....	46

#### 1040 Wien

figar 1040 .....	30
Zur Herknerin .....	59

#### 1060 Wien

Freiraum .....	
Bar. Café. Restaurant. Lounge. ....	32

#### 1070 Wien

Café Leopold .....	20
figar 1070 .....	31
Hausmair's Gaststätte .....	38
J. Hornig Kaffeebar .....	39
Westpol .....	55
WIRR BarRestaurantClub .....	56

#### 1090 Wien

Café Telegraph .....	21
Das Kolin .....	23
Zur Goldenen Kugel .....	58

#### 1100 Wien

Gasthaus Stern .....	35
----------------------	----

#### 1140 Wien

die metzgerei .....	25
---------------------	----

#### 1150 Wien

Mozart's Restaurant .....	43
---------------------------	----

#### 1160 Wien

Blunzenstricker .....	13
Café C.I. Club International .....	15
Café Frida .....	19
WIRR am Brunnenmarkt .....	57

#### 1170 Wien

Gelateria Arnoldo .....	36
Klee am Hanslteich .....	40

#### 1180 Wien

Meierei Diglas .....	41
----------------------	----

#### 1190 Wien

Fuhrgassl-Huber Buschenschank.....	33
s'Pfiff .....	48
Sweet Hell .....	50



### NIEDERÖSTERREICH

#### 2020 Hollabrunn

Wagners Wirtshaus .....	53
-------------------------	----

#### 2024 Mailberg

Weindomizil Hagn .....	54
------------------------	----

#### 2443 Leithaprodersdorf

Schneiderei Die Köchin .....	47
------------------------------	----

#### 2500 Baden

EISPETER .....	27
----------------	----

#### 3001 Mauerbach bei Wien

Berghotel Tulbinger Kogel .....	12
---------------------------------	----

#### 3483 Feuersbrunn am Wagram

MÖRWALD .....	
Restaurant „Zur Traube“ .....	42

© 2018 NÖM AG, Vöslauer Straße 109, 2500 Baden, [www.noem.at](http://www.noem.at)  
Konzept und Texte: russlinder PR, [www.russlinder.at](http://www.russlinder.at)  
Grafik und Gestaltung: conrad//grafikdesign, [www.gabrieleconrad.at](http://www.gabrieleconrad.at)  
Fotocredits: NÖM AG, [Foto@weinfranz.com](mailto:Foto@weinfranz.com), Ben Leitner, Werner Krug (El Gaucho - DesignTower),  
Pollygraphy/UberEATS (Radisson Blu), [unsplash.com](https://unsplash.com), [AdobeStock.com](https://adobe.com)  
Druck: Grasl FairPrint, 2540 Bad Vöslau, [www.grasl.eu](http://www.grasl.eu)



GEDRUCKT MIT  
PFLANZENÖLFARBE

