

Immer mehr kleine Lokale bieten in schickem Ambiente hochwertiges Essen. Meist handelt es sich um innovative junge Unternehmen, die ein neues Zeitalter der Ernährung ausgerufen haben. Gesund, regional und kreativ ist das Motto. Besonders zu Mittag sollte man sich ausgewogen ernähren, um sich den restlichen Tag fit zu fühlen.

Innovative Lokale mit internationaler Küche, wie die „hiddenkitchen“ im 1. Bezirk oder das „Verde“ in der Josefstadt, haben es vorge-macht, und viele sind gefolgt und folgen. Sie nennen sich „Mittagstisch“, „Saladbox“ oder „Suppenbar“. Wir können hier nur wenige nennen, denn es gibt mittlerweile eine ganze Fülle an tollen Mittagsimbiss-Möglichkeiten.

Das „**Little Lunch**“ gehört zu den jüngsten in der Riege. Hier besticht das wunderbare Essen, von bunten Salaten bis zu herzhaften Quiches, zu moderaten Preisen. Ein heißer Tipp für Pikantes und Süßes ist die „Pie Factory“. Hier findet man vom Chicken-, Ratatouille- und Chili-Con-Carne-Pie über Cream-Cheese-Pie bis zum Blueberry-Pie alles, was der Gaumen begehrt. Im Gegensatz dazu gehören bei „Essenti“ Salate und Eintöpfe zu den Spezialitäten – und nicht zu vergessen das hausgemachte Frozen Yogurt. Auf den „Esstisch“ kommen zum Beispiel Crêpes mit Pilzen oder Kartoffel-Lauch-Strudel mit Tsatsiki. Hier sitzen die Gäste gemeinsam an einem großen Tisch – egal ob man einander kennt oder nicht.



© Babette

„Babette's“ bietet alles
rund ums Kochen

INFO:

Hiddenkitchen: 1., Färbergasse 3,
www.hiddenkitchen.at

Verde: 8., Josefstädterstraße 27,
www.verde1080.at

Little Lunch: 8., Florianigasse 5
Facebook: Little Lunch