

Nom Nom

Vegan Bakery & Confectionery

Die sündhaften Cupcakes, Brownies, Punschkrapfen, Cookies und wechselnden Torten im Nom Nom sind nicht nur komplett vegan, sondern großteils auch aus biologischen und fair-gehandelten Zutaten gebacken. Die Bakery selbst ist so zuckersüß eingerichtet, wie die Kuchen schmecken. Natürlich wird hier täglich frisch gebacken und alle Süßspeisen sind handgemacht. Falls du die veganen Leckereien künftig selbst zuhause zubereiten möchtest, probier doch einen Backkurs aus!

Nom Nom's mouth-watering cupcakes, brownies, punch cakes, cookies and varying cakes are not only completely vegan, but also mostly made of organic and fair-trade ingredients. By the way, the bakery's interior is as sugarsweet as the cakes taste. Naturally, all desserts are homemade and prepared freshly on a daily basis. If you would like to learn how to bake those vegan treats, you can book a baking class!



Web: nomnom-v.com

Adress: 1020, Lilienbrunnngasse 5

Tel: +43 (0)660 6697 544

Öffnungszeiten: 12.00-19.00 Di-Fr, 12.00-16.00 Sa







Vegetasia

Buffet-Style Vegan Asian Fusion Cuisine

Seit 1988 bietet Österreichs ältestes veganes Restaurant ein glutamatreies, typisch asiatisches Mittags- und Abend-Bufferet an. Zu fairen Preisen kannst du dir hier den Bauch genüsslich mit Sushi, Frühlingsrollen, gebratenem Seetang, knusprig frittiertem Tofu, Crispy Salty Soja, Udon Nudeln oder gefüllten Teigtaschen voll schlagen. Wer auf vegane Fusionsküche steht und schon immer mal gebackenes Soja statt Schweinefleisch probieren wollte, ist hier richtig!

Since 1988, Austria's oldest vegan restaurant has been offering glutamate-free, typical Asian buffet-style lunch and dinner. For a fair price, you can gorge on sushi, spring rolls, roasted seaweed, fried tempura, crispy salty soy, udon noodles or Chinese dumplings. If you fancy vegan fusion cuisine and have been wanting to try deep-fried soy instead of pork, you should give it a try!



Web: vegetasia.at

Adresse: 1030, Ungargasse 57

Tel: +43 (0)1 7138 332

Öffnungszeiten: 11.30-15.00 und 17.30-22.00 Mi-So



Hidden Kitchen

Deluxe Salad Bar & Restaurant

Versteckt? Das gilt vielleicht für die Filiale in der Inneren Stadt, aber nicht für die Hidden Kitchen im 3. Bezirk: In einem luftigen Raum mit großen Fenstern, ausladender Theke und Vintage-Möbeln bekommst du in der hier eine große Auswahl an außergewöhnlichen kalten und warmen Salaten, zum Beispiel Artischocken-Kichererbsen Salat mit Tahina-Spinat-Dressing oder Safran-Kurkuma Juwelenreis mit Gojibeeren, gerösteten Kartoffeln und Röstzwiebeln. Natürlich werden alle Speisen frisch und ohne künstliche Aromen, Konservierungsmittel, Emulgatoren oder Glutamat zubereitet.

Hidden? That may be true for the branch in the city centre, but not for the Hidden Kitchen in the 3rd district. In an airy room with huge windows, a sprawling counter and vintage furniture, you can try a great selection of extraordinary, tasty salads, both warm and cold; for example artichoke-chickpea salad with tahini-spinach dressing or saffron-turmeric jewel-rice with goji berries, roasted potatoes and fried onions. All food is prepared freshly without preservatives, emulsifiers, glutamate, and flavour enhancers.

Web: hiddenkitchen.at

Adresse: 1010, Färbergasse 3

Tel: +43 (0)1 2768 398

Öffnungszeiten: 10.00-16.00 Mo-Fr

Adresse: 1030, Invalidenstrasse 19

Tel: +43 (0)1 9716 093

Öffnungszeiten: 8.30-17.00 Mo-Fr
9.00-14.00 Sa



Weinschenke

Tasty Burgers & Austrian Wine

Uriges Interieur inklusive 70er-Jahre-Fliesen, lackierter Holzvertäfelung, rauchiger Luft und Resopal-Möbeln — wenn man die Weinschenke betritt, erwartet man alles andere als Burger vorgesetzt zu bekommen. Noch dazu zählen sie zu den besten der Stadt und werden gemeinsam mit einer beachtlichen Auswahl an österreichischen Weinen serviert. Ein veganer Burger mit hausgemachtem Seitan und eine vegetarische Variante mit Halloumi stehen auf der Karte und beide sind köstlich und in der Heurigen-Vitrine gibt es meist auch ein paar vegane Vorspeisen zur Auswahl. Wen der Rauch stört, sollte die rauchfreie Weinschenke auf dem Karmelitermarkt im 2. Bezirk ausprobieren.

Rustic interior including seventies tiles on the floor, varnished wood panelling, smoky air and Resopal furniture — when entering Weinschenke, burgers are the last thing you would expect to get. On top of that, they are some of the best burgers in the city and come with a great selection of Austrian wines. Weinschenke serves one vegan burger with homemade seitan and a vegetarian one with halloumi, which both are delicious. If you don't like the smoke, you should try the smoke-free restaurant at Karmelitermarkt in Vienna's 2nd district.



Web: www.weinschenke-wien.com

Adresse: **1050, Franzensgasse 11**

Tel: **+43 (0)660 5076 301**

Öffnungszeiten: **11.30-1.00 Mo-Fr**

17.00-1.00 Sa-So

Adresse: **1020, Karmelitermarkt**

Stand 10-12

Tel: **+43 (0)676 7440 108**

Öffnungszeiten: **11.00-23.00 Mo-Sa**



Bao Bar

Modern Taiwanese Diner & Bao Bar

Das Momofuku in New York ist berühmt dafür und auch das Mochi in Wien bietet sie an, doch die winzige Bao Bar hat etwas, das all den anderen fehlt: Eine vegane Variante der leckeren Gua Baos. Diese weichen, gedämpften Teigfladen aus Taiwan sind eine Art asiatischer Burger und werden in der Bao Bar in einem selbstgebauten Bambusdämpfer hergestellt. Die fleischlose Version ist mit Tofu, Avocado, Limette, Rotkraut und Kimchi-Sauce gefüllt, wer Hunger auf mehr hat bestellt sich dazu hausgemachte Süßkartoffel-Pommes mit Kimchi-Ketchup.

86



Momofuku in New York is famous for it and Vienna's Mochi offers them, too, but the tiny Bao Bar has got something anyone else doesn't: A vegan version of the delicious Gua Baos. These soft, steamed buns from Taiwan are an Asian take on burgers, and they are homemade here in a self-built bamboo steamer. The meat-free option is filled with tofu, avocado, lime, red cabbage and kimchi sauce, and if you are hungry for more, you can order homemade sweet potato fries with kimchi ketchup with it.

Web: baobar.at

Adresse: 1070, Zollergasse 2

Öffnungszeiten: 12.00-20.00 Mo-Sa

