

Kleiner Lokalbummel gefällig?

Vom Hauben- bis zum Inlokal: Tipps mit Geschmack für größere und kleinere Geldbörsen



KOSTBAR UND „OHRWASCHL“-KOJEN: Harry's Time überzeugt mit der richtigen Mischung aus Spitzengastronomie und urbaner Gemütlichkeit

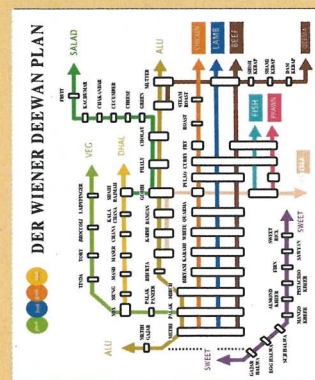
Harry's Time bleibt kost-bar. Das von Gault Millau haubendekorierte Lokal von Florian Prandstätter hat in dem vom Atelier Heiss gestalteten neuen Lokal am Dr.-Karl-Lueger-Platz ein „Gesicht“ erhalten, das unaufdringliche Eleganz und urbane Behaglichkeit ausstrahlt. An der „Kostbar“ können nach dem „Running-Sushi“-Prinzip Klassiker des Hauses und neue Kreationen verkostet werden. Das höher gelegene Restaurant überrascht mit heiter-sinnlicher Gestaltung. Und wer die himmlischen Schokotörtchen beim Dessert nicht teilen möchte, versteckt sich am besten in den kleinen ellipsenförmigen Kojen („Ohrwaschl“).

■ **Harry's Time, 1., Dr.-Karl-Lueger-Pl. 5, Tel.: 512 45 56, Mo.–Fr. 9 bis 2 Uhr, Sa. 18 bis 2 Uhr**



Rochus Durchgestylt von der Bar bis zur Toilette mit viel Leder, bietet das Rochus mit seinem offenen Raumkonzept (Bar, Café, Restaurant und Inlokal) für jede (Ausgeh-)Laune das richtige Plätzchen. Verführerisch beim Frühstück: Bohnenkaffee aus Treviso und Kakao von Domori aus Turin!

■ **Rochus, 3., Landstraßer Hauptstraße 55–57, Tel.: 710 10 60, 8 bis 2 Uhr**



Der Wiener Deewan „All you can eat – pay as you wish“ ist das Motto des kleinen Currylokals. Wechselndes Tagesbuffet mit köstlichen vegetarischen Curries, Fleischgerichten, Basmatireis, Salaten, Saucen und Süßspeisen; Getränke haben Fixpreise. Absolute Topqualität!

■ **Der Wiener Deewan, 9., Liechtensteinstraße 10, Tel.: 925 11 85, Mo.–Sa. 10 bis 23 Uhr**

STADT +++ Vier Tipps, wo Sie sich's gut gehen lassen können +++

Ein Engel am Naschmarkt Klein, aber fein kommt die „Schwester“ des gleichnamigen Lokals in der Neustiftgasse daher. Buchstäblich in den Topf kann man schauen und das Werden von Gaumenfreuden in bester Qualität beobachten. Sehr gute Weinkarte!

■ **Engel am Naschmarkt, 4., Marktstand 232–235, Tel.: 586 66 07, Mo.–Sa. 8 bis 22 Uhr**



Aromat Das kleine gemütliche Lokal mit Wohnzimmeratmosphäre kitzelt den Gaumen mit einer großen Auswahl an Crêpes und Galettes und täglichen Fleisch- und vegetarischen Menüs. Auch besondere Speisewünsche z. B. von Allergikern werden gerne berücksichtigt.

■ **Aromat, 4., Margaretenstraße 52, Tel.: 913 24 53, Di.–So. 10 bis 22 Uhr**

