

# Gastlichkeit am Wiener Naschmarkt



KommR Peter Dobcak, MSc  
Obmann der Fachgruppe Gastronomie

## Gastlichkeit am Wiener Naschmarkt

Der Wiener Naschmarkt, der größte Markt Wiens, ist ein beliebtes Ziel für die Wiener Bevölkerung aber auch ein Muss für Besucher aus dem In- und Ausland. Mit immerhin 2,315 Hektar bietet der Markt für jeden Geschmack etwas. Seit dem Jahr 2000 hat sich hier auch eine rege Gastronomie entwickelt. Ein Teil der Marktstände wurde dazu in mehr oder weniger kleine Restaurants umgebaut. Dies nicht immer zur Freude der anderen Marktteilnehmer oder des Magistrats. Inzwischen wurde mit zirka 30 % Gastronomieanteil am Gesamtmarkt eine gutes Verhältnis für ein harmonisches Miteinander gefunden.

Für die Besucher bietet die Mischung aus heimischer Landwirtschaft, exotischen Früchten, guten Weinen gemeinsam mit der dort angesiedelten Gastronomie genau jenes Flair, das den Naschmarkt so besonders macht.

Sich in der milden Herbstsonne nach getanem Einkauf auf einen Kaffee oder einen kleinen Imbiss in einen der Schanigärten am Markt zu setzen und das Treiben zu beobachten, hat schon etwas Besonderes an sich! Für die Besucher des Naschmarktes ist es wie der Eintritt in eine andere Welt, für mich persönlich ist so ein Vormittag am Naschmarkt wie ein Kurzurlaub: Man vergisst völlig, dass man nicht eine fremde Stadt besucht, sondern mitten in Wien ist.

Herzlichst  
Ihr



## JAKOV'S WEINKELLER

Zu erlesenen Weinen, Bier vom Fass, ausgewählten Spirituosen sowie Kaffee, Tee & alkoholfreien Getränken munden die liebevoll zubereiteten Snacks besonders gut! Probieren Sie unbedingt den Prosciutto Crudo, den Trüffelkäse oder den Roten Kaviar!

Mo-Sa 10-23 Uhr

1060-Wien, Wiener Naschmarkt Stand 975,  
direkt an der Schleifmühlbrücke  
Tel. 0699 122 16 879



## ZAREWNA

Probieren Sie die verschiedensten Gerichte der Sowjetischen-Küche (Russische-, Ukrainische-, Usbekische-, Tadschikistan-Spezialitäten uvm.). Alle Speisen werden hier händisch nach alten Rezepten zubereitet und liebevoll serviert.

Mo – Sa 8 -19 Uhr  
1060 Wien

Naschmarkt Stand 980,  
Tel.: 0676/645 87 68





# Gastlichkeit am Wiener Naschmarkt



## LIS COOKING

Genießen Sie hier am Rande des bunten Markt-Treibens original-asiatische Küche, die für ihre schmackhaften und schonend zubereitenden Gerichte bekannt ist. Sehr schmackhaft und ballaststoffreiche Kost mit Fisch, wenig Fleisch, frischem Gemüse und pikanten Gewürzen – ganz im Trend der modernen Ernährungsprinzipien!



Mo-Sa 10.30-23.30 Uhr  
1040 Wien  
Naschmarkt Stand 126 – 129,  
Tel : 585 40 57

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



## LANDSKNECHT-TREFF

Eines der letzten Wiener Originale! Das hausgemachte Gulasch ist ein Gedicht! Beliebt sind auch die steirischen Schmanckerln, die Hauswürstel, der Wurzelspeck und das Verhackerte, sowie Köstlichkeiten der Wiener Küche und Sandwiches. Hausbier, erlesene Weine und Schnäpse.

Mo-Sa 10-23 Uhr  
1040 Wien, Naschmarkt Stand 217 – 219  
vis-a-vis Theater a.d.Wien

## ZUM GOCKELHAHN

Der Geheimtipp für  
Bio & Freilandprodukte  
Wild- & Weidegänse  
Ital. & franz. Spezialitäten  
Sulmtaler Hühner  
4., Naschmarkt Stand 176  
Tel. 587 51 64



## GOCKELHAHN IMBISS

Bekannt für frische Grill- & Backhühner

Wiener Küche  
Gemütlicher Schanigarten  
Unsere Öffnungszeiten:  
Mo-Sa von 8:00-18:00 Uhr  
4., Naschmarkt Stand 180-183  
Tel. 587 54 60  
[www.zumgockelhahn.at](http://www.zumgockelhahn.at)



## UMARFISCH AM NASCHMARKT

Mittags täglich wechselnde Menüs oder à-la-carte. Abends bereitet man auch den Fisch, den Sie aus der Vitrine zur Zubereitung wählen können, nach Ihren Wünschen zu.  
Alle Fische & Meeresfrüchte kommen frisch aus dem angeschlossenen Geschäft.

Mo-Sa 11-23 Uhr  
4., Naschmarkt Stand 76-79  
Tel. 587 04 56  
[office@umarfisch.at](mailto:office@umarfisch.at)