

Steirasia: Asiatische Gaumenfreuden treffen steirische Tradition in Wien!

Entdecken Sie das SteirAsia in Wien-Alsergrund, wo steirische und asiatische Küche aufeinandertreffen.

Hochwertige Zutaten, kreative Gerichte und ein ansprechendes Ambiente erwarten die Gäste.



Servitengasse 3/1/1, 1090 Wien, Österreich - In der Servitengasse 3 in Wien hat sich ein ganz besonderes Restaurant etabliert, das die Geschmäcker der Steiermark und Asiens auf kreative Weise miteinander verbindet. Das **Steirasia** bietet eine spannende Kulinarik, die nicht nur die traditionellen Zutaten der Steiermark ins Rampenlicht rückt, sondern auch die Aromen Asiens geschickt in die Gerichte integriert.

Inhaberin Tini Zhou, die bereits aus einer gastronomieaffinen Familie stammt, hat mit ihrem Team ein Konzept entwickelt, das auf hochwertigen Produkten basiert. Die „Steira Roll“, eine Maki-Variation mit Sushi-Reis, gerösteten Kürbiskernen, steirischem

Kren und Preiselbeeren, ist nur eines der vielen Highlights auf der Speisekarte. Auch der „Steirasia Chicken Salat“, zubereitet mit gegrilltem Huhn, Chili-Mayo und hausgemachter Vinaigrette, zeigt, wie gut sich die Geschmäcker ergänzen lassen. Rund 90% der angebotenen Weine stammen aus der Steiermark und harmonisieren perfekt mit den Gerichten, während Wiener Spezialitäten wie der gemischte Satz ebenfalls verfügbar sind.

Ein Geschmackserlebnis mit Hintergrund

Die gesamte Speisekarte ist auf das umfangreiche Weinangebot abgestimmt, um ein rundum gelungenes Geschmackserlebnis zu bieten. Im **Steirasia** wird großer Wert auf Qualität gelegt, was sich auch in der Herkunft der Produkte widerspiegelt. Kren, Essig und Öle stammen direkt aus der Steiermark, und einige exklusive Weine sind im kleinen Shop des Lokals erhältlich, der auch Produkte zum Mitnehmen anbietet.

Die ersten Gäste äußern sich durchweg positiv über ihren Besuch. Nutzerin Grace English beschreibt das Ambiente als schick und hipp, während die Portionen als gigantisch eingeschätzt werden. Kombinationen wie die Schweinezunge, die an vietnamesisches Essig-Dip-Rindfleisch erinnern, bekommen ebenfalls positives Feedback. Ein Gericht, das einfach, aber köstlich ist, ist das Nudelgericht, das lediglich mit Sojasauce zubereitet wird. Für die Gäste bietet das **Gastro.news** einen großen Anreiz, immer wieder zurückzukehren.

Ein Ort für Geselligkeit

Das Restaurant hat Platz für etwa 35 Personen drinnen und 25 im Außenbereich, was es zu einem einladenden Ort für gesellige Abende macht. Die offene Küche zieht viele Feinschmecker an, die sich für die Zubereitung der Gerichte interessieren. Aktuell befindet sich das Restaurant im Soft-Opening, eine große Eröffnung steht noch an, doch die ersten Reaktionen der Gäste stimmen optimistisch.

Mit einem Konzept, das Tradition und Innovation vereint, präsentiert sich das Steirasia als neue gastronomische Adresse im Alsergrund. Wie Tini Zhou selbst sagt, hat Wien sie angezogen und die Servitengasse ist für sie eine Hommage an ihre Heimat Graz. Wer auf der Suche nach einem kulinarischen Abenteuer ist, sollte dem Steirasia unbedingt einen Besuch abstatten – es lohnt sich!

Details	
Ort	Servitengasse 3/1/1, 1090 Wien, Österreich
Quellen	• www.meinbezirk.at • steirasia.at • www.gastro.news

Besuchen Sie uns auf: aktuelle-nachrichten.at