

Wiener Franz-Josefs-Kai: Vom Hundeklo zur indischen Genuss-Oase!

Entdecken Sie die Transformation des Franz-Josefs-Kai in Wien: Gastronomie, moderne Räume und indische Küche seit 2025.



Innere Stadt, Wien, Österreich - Ein wenig still, aber doch voller Leben: Der Franz-Josefs-Kai in Wien hat sich in den letzten Jahren merklich gewandelt. Von einem eher unattraktiven Teil der Ringstraße, der wenig repräsentative Prachtbauten bietet und wo Grünflächen oft mehr als Hundeklo denn als Erholungsräume genutzt werden, hat sich der Kai zu einem Ort mit Charakter entwickelt. Ehemalige Textillager erstrahlen nun als Schauräume für Luxusmöbel, während Schmuckdesigner und Werbeagenturen sich niedergelassen haben. Doch gastronomisch war der Kai lange wenig einladend. Der einzige Platz im Ringturm, der die örtliche Gastronomie vertreten hat, ist eine Bäckereikette.

In den letzten Jahren gab es jedoch Lichtblicke. Während einige gastronomische Konzepte, wie das Bio-Burger-Lokal und ein ungarisches Franchise, gescheitert sind, hat sich das Lokal Hendricks etabliert. Der Erfolg des Eckhauses spricht für sich: Es bietet Sportübertragungen und eine Lounge-Atmosphäre. Auf der Speisekarte stehen beliebte Gerichte wie Burger, Toasts und Käsekrainer-Fries. Besonders bemerkenswert ist jedoch das alteingesessene Lokal Kerala India Gate, das sich auf die Küche des indischen Bundesstaates Kerala spezialisiert hat und bereits seit 15 Jahren besteht. Hier wird mit modernisiertem Outfit und traditioneller südindischer Küche geworben, darunter Gerichte wie Masala Dosa und frittierte Vada.

Indische Küche in Wien

Die indische Küche ist in Wien mehr als ein Trend. Sie ist bunt, aromatisch und reicht von den scharfen Currys des Südens bis hin zu den deftigen Gerichten des Nordens. Wie die **Chefkoch** berichtet, gibt es eine immense Vielfalt regionaler Spezialitäten. So finden sich in den Küstenregionen vermehrt Fischgerichte, während im Norden viele Milchprodukte und Fleisch verarbeitet werden. Ein beliebtes Gericht, das nicht nur bei Touristen sehr gefragt ist, ist das Chicken Tikka Masala, das als britisches Nationalgericht gilt, obwohl es von einem indischen Koch kreiert wurde.

In Wien gibt es zahlreiche Restaurants, die sich der indischen Gastronomie verschrieben haben. **Warda** listet einige der besten indischen Restaurants auf. Dazu gehören unter anderem „Elefant and Castle“ in der Neubaugasse, das eine Vielzahl von Spezialitäten aus ganz Indien bietet, und „Taste of India“ in der Margaretenstraße, das sich durch großzügige Portionen und traditionelle Gerichte wie Murg Tandoor auszeichnet.

Ein Schmelztiegel der Kulturen

Die indische Küche reflektiert nicht nur die Vielfalt der Zutaten, sondern auch die kulturelle Diversität Indiens mit über 180

Sprachen und 500 Dialekten. Die Bereitstellung von Beilagen wie Chutneys ist in der indischen Esskultur ebenfalls von großer Bedeutung, und viele Einheimische essen mit der rechten Hand – eine Tradition, die auch von Touristen gerne ausprobiert wird.

Der Franz-Josefs-Kai mag in der Vergangenheit wenig einladend gewesen sein, doch mit innovativen Gastronomiekonzepten und schmackhaften kulinarischen Angeboten zieht er zunehmend sowohl Einheimische als auch Touristen an. Vor allem die indische Küche, die in Restaurants wie Kerala India Gate zelebriert wird, hat sich zu einem echten Genussmittel entwickelt, das die Menschen in die Herzen der kulturellen Vielfalt Indiens entführt.

Details	
Ort	Innere Stadt, Wien, Österreich
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.falter.at• www.chefkoch.de• warda.at

Besuchen Sie uns auf: aktuelle-nachrichten.at