

Entdecke den neuen Hotpot-Hotspot: „Hey! Hotpot“ in Josefstadt!

Entdecken Sie die neuen Hotpot-Restaurants „Hey! Hotpot“ und „Chois“ in der Josefstadt, Wien – ein Genuss für Hotpot-Liebhaber!



Strozzigasse 36, 1080 Wien, Österreich - In der Josefstadt tut sich so einiges – insbesondere für Liebhaber der asiatischen Küche. Das neue Restaurant „Hey! Hotpot“ in der Strozzigasse 36 hat die Türen geöffnet und verspricht Saftiges in geselliger Runde. Der Hotpot ist in den letzten Jahren in vielen Ländern hoch im Kurs und erfreut sich auch in Österreich wachsender Beliebtheit. Wie [meinbezirk.at](https://www.meinbezirk.at) berichtet, bietet dieses modern ausgestattete Restaurant Hotpot-Einzeltische, was jedem Gast ermöglicht, seine ganz persönliche Kreation zu zaubern.

Der Clou beim „Hey! Hotpot“ ist das Konzept „Ein Topf pro Person“. Hier stehen die Gäste vor der Wahl: verschiedene Brühen, frische Meeresfrüchte, Fleisch und auch reichlich

vegetarische Optionen sind im Angebot. Mit einem „All you can eat!“-Buffet können die Besucher aus einer großen Auswahl an rohen Zutaten schöpfen, um ihre individuellen Suppen zu kreieren. Sorgen um die richtige Sauce muss man sich ebenfalls nicht machen. Am Buffet stehen verschiedene Saucenempfehlungen zur Verfügung, damit kein Geschmack zu kurz kommt.

Ein modernes Ambiente und flexible Öffnungszeiten

Das modern gestaltete Ambiente ist einladend und mit Rauchabzügen sowie Filtersystemen ausgestattet, die für klare Luft sorgen. Die Öffnungszeiten sind großzügig geregelt: Montags, mittwochs und donnerstags von 17 bis 23 Uhr, sowie freitags bis sonntags von 12 bis 14:30 Uhr und 17 bis 23 Uhr.

Ein ganz anderes Erlebnis bietet das Restaurant Chois, welches traditionellen westchinesischen Feuertopf serviert. Wie **chois-hotpot.de** erklärt, basiert das Angebot auf alten Rezepten aus der Provinz Sichuan und bietet Brühvarianten vom Milden bis hin zur richtig scharfen Herausforderung. Hier wird das Essen am Tisch zubereitet und direkt serviert, ganz ohne Buffet. Hohe Qualität und Frische der Zutaten sind auch hier das Motto.

Hotpot-Tradition: Vom alten China in die Welt

Doch was genau macht den Hotpot so besonders? HotPot, auch bekannt als Huoguo, hat seine Wurzeln in China und geht auf eine jahrhundertealte Tradition zurück, die bis ins dritte Jahrhundert nach Christus reicht. Dieses kulinarische Erlebnis fördert nicht nur den Austausch am Tisch, sondern spiegelt auch die Esskultur Chinas wider, wie **hotpotblog.de** schildert. Die Zutaten, von Algen über Tofu bis hin zu dünn geschnittenem Rind- oder Lammfleisch, werden in einer gewählten Brühe gegart und können anschließend in verschiedenen Saucen

eingetaucht werden. Ob scharf oder mild – jeder kann hier seinen eigenen Geschmacksweg finden.

Die Hotpot-Tradition hat sich inzwischen auch in anderen Ländern etabliert. Besonders in Deutschland, den USA, Indien und natürlich Österreich ist der Feuertopf längst kein Geheimtipp mehr. Während sich die Zubereitungsarten regional unterscheiden, bleibt das gemeinsame Erlebnis beim Hotpot immer unverändert und zieht immer mehr Menschen in seine Bann. Wer also Lust auf ein neues Geschmackserlebnis hat, sollte „Hey! Hotpot“ oder auch Chois einen Besuch abstatten – es lohnt sich, gemeinsam zu schlemmen und neues auszuprobieren!

Details	
Ort	Strozzigasse 36, 1080 Wien, Österreich
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.meinbezirk.at• www.chois-hotpot.de• hotpotblog.de

Besuchen Sie uns auf: aktuelle-nachrichten.at