

Neuer Gastro-Hotspot in Wien: Legeres Fine Dining in Leopoldstadt!

In Leopoldstadt eröffnet das neue Fine Dining-Restaurant merk&würdig, das italienische Aperitivo-Kultur in entspannter Atmosphäre bietet.



Ausstellungsstraße 53, 1020 Wien, Österreich - In der Leopoldstadt hat sich ein neuer Gastro-Hotspot etabliert, der das Herz für Feinschmecker höher schlagen lässt: Das **merk&würdig**. Geöffnet von Dienstag bis Samstag ab 16 Uhr, findet man das Lokal an der Ausstellungsstraße 53, 1020 Wien. Unter der Leitung von Roland Soyka, bekannt für die beliebten STUWER-Beisl, bietet das neue Konzept eine harmonische Verbindung aus legerem Fine Dining und klassischer italienischer Aperitivo-Kultur.

Das lema „come as you are“ sorgt für eine entspannte Atmosphäre, die auch die klimatisierten Räumlichkeiten widerspiegeln. Die Speisekarte hält sowohl schnelle Snacks als

auch ausgedehnte Dinner-Erlebnisse bereit. Geschlemmt werden kann unter anderem grüne Tomate mit italienischem Stracciatella Käse, Alpensaibling mit Melanzane und eine Neuinterpretation des Klassikers Paprikahuhn mit Kimchi. Ergänzt wird das Angebot durch hausgemachtes Sauerteigbrot und speziell ausgewählte Drinks, wie Schaumweine von Cava bis Sekt, die glasweise serviert werden.

Kaffeehauskultur mit italienischem Flair

In der Innenstadt von Wien hat das Lokal **Zwischengang** ebenfalls frischen Wind in die Kaffeehauskultur gebracht. Eine gelungene Symbiose aus traditionellem Wiener Kaffeehaus und italienischer Aperitivo-Bar, das eine breite Palette an Köstlichkeiten bietet. Chef Paul Riedmüller hat die Speisekarte mit Wiener Klassikern, leichter veganer Küche und kreativen Eigenkreationen wie dem „Fiakerkrapfen“ modern interpretiert.

Die Wandgestaltungen, die bekannte Motive mit popkulturellen Elementen aus den 1980er-Jahren kombinieren, versprühen Retro-Charme. Elemente aus den 1950er- bis 1970er-Jahren geben dem **Zwischengang** das besondere Etwas und beleben das historische Ambiente, das bis in die frühen 2000er-Jahre als Designikone galt. Mit Einrichtungsgegenständen von Österreichischen Herstellern wird der Vintage-Look der Location adäquat inszeniert.

Immaterielles Kulturerbe und seine Bedeutung

Am 17. Oktober 2023 wurde der internationale Tag des Immateriellen Kulturerbes von der UNESCO in deren 42. Generalkonferenz ins Leben gerufen, wie **UNESCO** berichtet. Ziel ist es, das Bewusstsein für die Bedeutung des lebendigen Erbes zu schärfen und auf die Herausforderungen aufmerksam zu machen, die mit der Urbanisierung einhergehen.

Das Immaterielle Kulturerbe umfasst lebendige Praktiken, die Gemeinschaften prägen und deren Erhalt essenziell für den sozialen Zusammenhalt in urbanen Räumen ist. Besondere Beachtung finden auch die Beiträge des immateriellen Erbes zur ökologischen Entwicklung und zur Förderung kulturellen Dialogs. Aktuelle Themen, wie die Rolle von künstlicher Intelligenz im Bereich des Kulturerbes, zeigen die Dynamik und den Wandel in diesem Bereich auf.

Zusammenfassend lässt sich festhalten, dass sowohl neue Gastronomiekonzepte wie „merk&würdig“ und „Zwischengang“ als auch die Themen rund um das Immaterielle Kulturerbe einen wichtigen Beitrag zur kulturellen Landschaft in Wien leisten. Hier treffen Tradition und Innovation aufeinander und zaubern ein vielfältiges Bild der Wiener Kaffeehaus- und Gastrolandschaft.

Details	
Ort	Ausstellungsstraße 53, 1020 Wien, Österreich
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.oe24.at• wienerbezirksblatt.at• www.unesco.at

Besuchen Sie uns auf: aktuelle-nachrichten.at