

1 Euro Espresso und Neapolitanisches Streetfood: Das Geheimnis von Diegos!

Neues italienisches Streetfood-Restaurant „Diegos“ eröffnet in Neubau, Wien. Authentische Gerichte und lebendige Atmosphäre erwarten die Gäste.



Westbahnstraße 21, 1070 Wien, Österreich - Ein Hauch von Neapel in Wien - das bietet das neu eröffnete „Diegos Street Food Neapolitano“ in der Westbahnstraße. Die Betreiber, Davide de Luca und Katia Rellino, möchten ihren Gästen nicht nur authentische neapolitanische Speisen servieren, sondern auch ein Stück italienische Lebensart näherbringen. Mit einem Preis von nur einem Euro für ihren starken Espresso setzen sie ein Zeichen für den guten alten Café-Genuss und schaffen damit ein einladendes Ambiente für Neapolitaner, Wiener und Italienfans, die einfach nur kurz verweilen wollen.

„Diegos“ hat Ende Mai 2025 seine Türen geöffnet und steht in

der beliebten Westbahnstraße, die perfekt für Fußgänger und Touristen gelegen ist. Die Einrichtung ist ein Fest der italienischen Kultur, geschmückt mit Trikots und Fanartikeln aus Neapel, einer Hommage an den legendären Diego Maradona sowie an den Sohn des Paares. Hier geht es um mehr als nur Essen; man möchte ein Gefühl von Gemeinschaft und Zugehörigkeit schaffen, was sich auch in der lebhaften und chaotischen Atmosphäre des Lokals widerspiegelt. Alle Speisen werden nach Familienrezepten zubereitet und sind frisch, ohne tiefgekühlte Zutaten.

Der Geschmack Neapels

Auf der Speisekarte finden sich beliebte neapolitanische Gerichte wie Arancini, die goldbraun mit Safran und Käse gefüllt sind, sowie Mozzarella in Carrozza, eine köstliche, knusprig panierte Spezialität. Auch die Pizza frita, die luftig und fettig daherkommt, ist ein Highlight. Süßschnäbel werden mit Sfogliatella Riccia und Cornetto mit Pistazienfüllung verwöhnt. Die Speisen sind nicht nur für den Genuss vor Ort gedacht, sondern auch ideal zum Mitnehmen – perfekt für schnelle, frische Mahlzeiten auf die Hand.

Das „Diegos“ ist mehr als nur ein Fast-Food-Lokal; das Team aus langjährigen Mitarbeitern betont eine familiäre Atmosphäre, die beim Genießen der Speisen sofort spürbar wird. So haben die Betreiber ein Konzept geschaffen, das auf Identität und Gemeinschaft setzt und gleichzeitig die junge italienische Diaspora unterstützt, indem Jobs und Wohnungen angeboten werden.

Ein Eldorado für Italienfans

Die italienische Gastronomie in Wien ist farbenfroh und vielfältig. Während „Diegos“ sich auf das neapolitanische Streetfood konzentriert, finden sich in der Stadt zahlreiche weitere italienische Restaurants, die mit einem breiten Angebot überzeugen. Von größeren Restaurants wie „Cantina Friulana“

bis hin zu kleineren, persönlichen Lokalen wie „Passione Da Ferdinando“, das ebenfalls neapolitanisches Streetfood bietet, zeigt sich die Vielfalt der italienischen Küche in der Hauptstadt. Diese kulinarischen Perlen spiegeln die Authentizität und den Geschmack Italiens wider – und „Diegos“ möchte hier mit einem einzigartigen, dennoch vertrauten Konzept ein Stückchen weit dazugehören.

Die Öffnungszeiten sind kundenfreundlich gestaltet: Montag bis Freitag von 7:00 bis 23:00 Uhr, sowie Samstag von 7:00 bis 23:30 Uhr, sodass jeder die Gelegenheit hat, die köstlichen Angebote zu probieren. Wie die Betreiber betonen, ist es ihnen wichtig, auch Einheimischen und Touristen ein bisschen italienisches Flair und Genuss in den Alltag zu bringen. Wer also Lust auf echten neapolitanischen Genuss hat, sollte sich die Gelegenheit nicht entgehen lassen.

Für alle, die beim nächsten Besuch in Wien die italienische Küche abseits der ausgetretenen Pfade erleben möchten, ist „Diegos Street Food Neapolitano“ ein absoluter Geheimtipp, den man sich merken sollte.

Heute, **Gastro.news** und **Warda** berichten über die neue gastronomische Bereicherung in Wien, die nicht nur mit günstigen Preisen begeistert, sondern auch mit einem Herzen für italienische Kultur und Gemeinschaft.

Details	
Ort	Westbahnstraße 21, 1070 Wien, Österreich
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.heute.at• www.gastro.news• warda.at

Besuchen Sie uns auf: aktuelle-nachrichten.at