

Eisgartl in Penzing eröffnet: 18 Sorten frisch vom Meister!

Neueröffnung des „Eisgartl“ in Penzing: 18 frische Eissorten, täglich Servierzeiten und baldiger Schanigarten für Genuss.



Huttengasse 1, 1140 Wien, Österreich - In Wien-Penzing gibt es seit kurzem einen neuen Hotspot für Eisliebhaber: das „Eisgartl“. Die Inhaberin Bianca Wenger, die vielen als Restaurantleiterin des „Biergartl“ bekannt ist, hat eine ehemalige Büro- und Lagerräumlichkeit in der Huttengasse 1 in eine einladende Eisdiele umgewandelt. Das Angebot umfasst somit 18 Eissorten, die täglich frisch von der renommierten Manufaktur Polly aus dem 20. Bezirk geliefert werden. „Da liegt was an“ – das Geschäft läuft besonders gut in den warmen Monaten, wo viele Spaziergänger spontan anhalten, um sich ein köstliches Eis zu gönnen und gerne wiederzukommen.

Momentan wird das Eis „to go“ verkauft, aber Frau Wenger plant

bereits die Errichtung eines kleinen Schanigartens, wo die Gäste Platz nehmen können, um ihr Eis in entspannter Atmosphäre zu genießen. Die Öffnungszeiten sind von Montag bis Sonntag, täglich von 11 bis 21.30 Uhr. **MeinBezirk** berichtet, dass das Angebot nicht nur regional geschätzt wird, sondern auch auf größtes Interesse stößt.

Neue Trends in der Gastronomie

Während das „Eisgartl“ in Penzing für ein breites Publikum sorgt, eröffnet im bayerischen Anzing ebenfalls eine neue Eisdiele, die „Gelatery“. Diese ist ein verstecktes Schmuckstück, direkt im hinteren Teil des Kirchenwirts gelegen. Terezia Kanosova, die Chefin, hat ihre Eismaschine in der großen Küche perfekt zum Laufen gebracht und legt großen Wert auf frische Zutaten, die sie aus ihrer Heimat für die Eisherstellung bezieht. In ihrer Gelatery wird alles in Handarbeit produziert, ganz ohne industrielle Hilfsmittel. **Süddeutsche** hebt hervor, dass Kanosova ursprünglich aus der Slowakei stammt und ihre Eiskunst aus Italien mitgebracht hat. Mit Kreationen wie Blaubeer-Lavendel und Brezl-Eis hat sie ihren individuellen Stil etabliert.

Besonders wird bei Kanosova auch das Thema Nachhaltigkeit großgeschrieben. Sie geht mit gutem Beispiel voran und setzt auf umweltfreundliche Praktiken, wie die Wiederverwendung von Wasser. Zudem stellt die Gelatery saisonale Sorten wie Holunderblüten-Sorbet im Sommer und Kürbiskucheneis im Herbst her. Dies spricht demgegenüber den allgemeinen Trend an, der in der Gastronomie zunehmend an Bedeutung gewinnt: der Fokus auf Nachhaltigkeit und innovative Produkte. Laut der **Gastro-Marktplatz** analysiert die Food-Expertin Hanni Rützler aktuelle Entwicklungen, die auch für Eisdiele relevant sind. Der Wandel in der Einstellung zu tierischen Produkten und die steigende Nachfrage nach pflanzlichen Lebensmitteln formen die Gastronomie der Zukunft.

Wenn Sie also auf der Suche nach einem köstlichen Eis sind,

bieten sowohl das „Eisgartl“ in Wien als auch die „Gelatery“ in Anzing erfrischende Möglichkeiten, die die Gemüter im Sommer erhellen und eine kreative Auszeit vom Alltag bieten. „Da hält man gerne an“. Genießen Sie die Vielfalt!

Details	
Ort	Huttengasse 1, 1140 Wien, Österreich
Quellen	• www.meinbezirk.at • www.sueddeutsche.de • gastro-marktplatz.de

Besuchen Sie uns auf: aktuelle-nachrichten.at