

Neues Bistro Frigo in Wien: Gaumenfreuden und regionale Köstlichkeiten!

Philip Radakovits und Florian Villiger eröffnen am 3. Juni 2025 das Bistro Frigo in Wieden, Wien, mit regionalen, teilbaren Gerichten.



Große Neugasse 31, 1040 Wien, Österreich - In Wien Wieden tut sich etwas Spannendes im Bereich der Gastronomie: Am 3. Juni 2025 eröffnen Philip Radakovits und Florian Villiger ihr neues Bistro namens **Frigo** in der ehemaligen Alma Gastrotheque, gelegen in der Großen Neugasse 31. Laut **Gault Millau** erwartet die Gäste ein gastronomisches Konzept, das gehobene Bistroküche mit der Vielfalt der spanischen Tapas-Kultur vereint.

Das Augenmerk von Frigo liegt auf einer gemüselastigen Speisekarte, die vor allem aus regionalen Zutaten besteht. Die

Gerichte sind zum Teilen gedacht und laden die Gäste ein, neue Köstlichkeiten zu entdecken. Auf der Karte findet man unter anderem ein **Beef Tatar** für 17 Euro und **Ceviche vom Eismeersaibling mit Rhabarber**, ebenfalls für 17 Euro. Zudem gibt es **Hendlkeulen** für 21 Euro und **Miso-Melanzani mit Ajo Blanco** für 19 Euro. Die Weinkarte bietet sowohl klassische Positionen als auch biodynamische Weine aus Österreich und Europa – ein echtes Highlight für Weinliebhaber.

Ein Bistro für alle

Bistros in Wien haben sich in den letzten Jahren zu beliebten Treffpunkten entwickelt, da sie traditionelle kulinarische Wurzeln mit modernen Akzenten kombinieren. Wie **World of Mouth** berichtet, schaffen diese Orte eine einladende Atmosphäre für Einheimische und Besucher gleichermaßen. Zu den bereits etablierten und empfohlenen Bistros zählen unter anderem **Die Rundbar**, bekannt für ihre entspannte Atmosphäre und kreative Tagesangebote, und **MAST Weinbistro**, das mit einer durchdachten Weinauswahl und kleinen, raffinierten Gerichten punktet.

Ein weiterer Trend, der auch bei Frigo zu beobachten ist, spiegelt sich in der Gastronomie 2025 wider. Laut **The Fork Manager** legen immer mehr Menschen Wert auf nachhaltige Werte und regionale Zutaten. Insbesondere die Rückkehr zu saisonalen und regionalen Produkten wird von den Gästen bevorzugt, die nach authentischen Gerichten mit kurzen Transportwegen suchen. Dies zeigt sich auch in der Auswahl der Zutaten bei Frigo, wo heimische und saisonale Produkte höchste Priorität genießen.

Trends und kulinarische Vielfalt

Die neuesten gastronomischen Trends setzen auf Individualisierung des Erlebnisses und bieten den Gästen maßgeschneiderte Optionen, sei es durch Themenabende oder Gemeinschaftstische. Bei Frigo können Gäste nicht nur die

Speisen teilen, sondern auch eine Wohlfühlatmosphäre genießen, die den spirituellen Trend des Zeitgeists aufnimmt. Kleinere und saisonale Menüs mit einem starken Fokus auf pflanzliche Alternativen sind – passend zu den Wünschen der Gäste – keine Ausnahme.

Das Eröffnungsevent von Frigo verspricht, ein weiteres aufregendes Kapitel in der Wiener Gastronomieszene zu schreiben. Wenn du Genuss und eine angenehme Atmosphäre suchst, könnte dieses Bistro genau das Richtige für dich sein! Mach dich bereit, die Vielfalt zu entdecken, die die Wiener Bistros zu bieten haben. Denn wie wir wissen: In der kulinarischen Landschaft der Stadt gibt es immer etwas Neues zu probieren!

Details	
Ort	Große Neugasse 31, 1040 Wien, Österreich
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.gaultmillau.at• www.worldofmouth.app• www.theforkmanager.com

Besuchen Sie uns auf: aktuelle-nachrichten.at