

## Neues Wiener Lokal &#039;Frigo&#039;;: Kroketten, Weinvielfalt und Gaumenfreuden!

Neues Lokal &quot;Frigo&quot; eröffnet in Wien. Erfahrene Betreiber bieten kreative Gerichte und interessante Weine in stilvollem Ambiente.



**Große Neugasse 31, 1040 Wien, Österreich** - Das neue Restaurant „Frigo“, das im vierten Bezirk von Wien, in der Großen Neugasse 31, eröffnet wurde, sorgt derzeit für Aufsehen. Die Gründer, Philip Radakovits und Florian Villiger, bringen gemeinsam eine beeindruckende kulinarische Expertise mit in den Betrieb. Radakovits ist erfahren in der Leitung von Luxushotels, während Villiger bei renommierten Schweizer Spitzenköchen gelernt hat. Diese Kombination verspricht ein durchdachtes Konzept und hochwertige gastronomische Erlebnisse.

Das Interieur des „Frigo“ ist eine gelungene Mischung aus Tradition und Moderne. Der Charme des Lokals bleibt durch die Beibehaltung des ursprünglichen Mosaikbodens und der Fabrikfensterspiegel erhalten. Auch der gemütliche Gastgarten bleibt unverändert und lädt zum Verweilen ein. Laut **Die Presse** legt das Restaurant besonderen Wert auf eine vielfältige und interessante Weinkarte, die weniger bekannte, aber dennoch preiswerte Weine und Schaumweine in den Mittelpunkt rückt.

## **Kulinarische Highlights**

Für Feinschmecker hat das „Frigo“ eine attraktive Auswahl an Kleingerichten im Rahmen eines Aperitivos ab 16 Uhr zu bieten. Gäste können sich auf ein Set-Preis-Angebot von 16 Euro pro Person freuen, das ab zwei Personen gilt. Besondere Leckerbissen sind das Sauerteigbrot mit Butter und Fencheldip sowie die Krokette mit Schweinskopf und Erdäpfelbrandteigröllchen, die für 8,50 Euro angeboten werden. Wer auf frische und leichte Gerichte steht, wird die Gazpacho schätzen: Eine kreative Kombination aus Paradeiserwasser mit Wassermelonen, Paprika und Stangensellerie, die für 12 Euro erhältlich ist.

Ein bemerkenswerter Aspekt der Speisekarte ist die Ceviche, die als gebeizter Fisch auf einer säuerlichen Sauce serviert wird. Die betont regionale und saisonale Ausrichtung der Gerichte passt gut zu den aktuellen Gastronomietrends. Die Gastronomie wird laut **Kaya Kato** für 2024 eine transparente und kluge Angebotsgestaltung erfordern, um die Gäste auch in Zeiten steigender Preise und zurückhaltendem Konsum zu überzeugen.

## **Gastronomische Trends im Blick**

Die Zeit ist herausfordernd für die Gastronomie, insbesondere in Anbetracht der steigenden Nebenkosten und der Inflation. Laut dem Gastronomie-Fachjournalisten Jan-Peter Wulf sind Transparenz und Effizienz im Gastronomiebereich unverzichtbar. Der Trend reicht von der Aufforderung zur Offenheit über Preise

bis hin zur Einführung digitaler Tools, um Abläufe zu optimieren. Gleichzeitig betonen Expert:innen wie Hanni Rützler, dass die kulinarische Zukunft abwechslungsreich und regional sein wird. Regionalität gewinnt an Bedeutung, und Angebote, die auf lokale Produkte setzen, sind gefragter denn je. Der Slogan „Regional schlägt Bio“ verdeutlicht diesen Wandel eindrucksvoll.

In dieser sich wandelnden Landschaft positioniert sich das „Frigo“ als kompetenter Anbieter, der nicht nur innovative Trends aufgreift, sondern auch wertvolles Vertrauen bei den Gästen schöpft. Die durchdachte Weinkarte und die kreativen Speisenoptionen könnten genau das Richtige sein, um in der Wettbewerbssituation bestehen zu können.

Das „Frigo“ hat unter der Woche von Dienstag bis Donnerstag von 16 bis 23 Uhr sowie am Freitag und Samstag bis 24 Uhr geöffnet. Interessierte Gäste können das Lokal telefonisch unter +43/(0)681 20 11 33 11 erreichen, um sich einen Tisch zu reservieren und die kulinarischen Highlights selbst zu erleben.

Details	
<b>Ort</b>	Große Neugasse 31, 1040 Wien, Österreich
<b>Quellen</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="http://www.diepresse.com">www.diepresse.com</a></li><li>• <a href="http://www.kaya-kato.de">www.kaya-kato.de</a></li><li>• <a href="http://www.gast.at">www.gast.at</a></li></ul>

**Besuchen Sie uns auf: [aktuelle-nachrichten.at](http://aktuelle-nachrichten.at)**