

POP
UP
garden

omischer Wind poppt am Neuen Markt auf â€“ BILD

LD. 10010004 | 26.08.2018 | Kunde: POP UP garden | Ressort: Chronik
Ä-sterreich | Medieninformation

**Gastro-Unternehmerfamilie Ercin übernimmt das ehemalige Medusa.
Während des Umbaus lädt der „POP UP garden“ zu Erfrischungen.**

Bilder zur Meldung in der [Mediendatenbank](#) : © leisure
communications/ Christian Jobst

Wien (LCG) – Wo bis Ende Februar 2018 das „Medusa“ vor seinem Konkurs und zuvor das „Barbaro“ großteils internationale Gäste begrüßte, entsteht in den nächsten Wochen ein neues Gastronomiekonzept am Neuen Markt in der Wiener Innenstadt. Die Familie rund um Gastronomieunternehmer **Joshi Ercin**, der in Wien erfolgreich mehrere Restaurants und Bars betreibt, macht aus dem rund 800 Quadratmeter großen Lokal auf drei Etagen einen neuen Genuss-Tempel. Serviert werden neben asiatischer Fusionsküche künftig saftige Steaks und Burger. Preislich möchte sich das neue Restaurant im Mittelfeld bewegen und sich mit ehrlicher Küche auch wieder in die Herzen der Wiener kochen. Mit täglich wechselnden, saisonalen und marktfrischen Gerichten wollen die Gastronomen auch das Mittagsgeschäft wiederbeleben. In den Abendstunden lädt die neue Cocktailbar mit erfrischenden Kreationen zum entspannten After Work ein, während im Restaurant à la Carte gekocht wird. Bei einem ausgiebigen Frühstück mit unterschiedlichen Smoothies und einem umfangreichen Brunch am Wochenende lässt es sich gut in den Tag starten. Eröffnet wird das neue Restaurant, das derzeit noch einen Namen sucht, im Oktober 2018.

„Am Neuen Markt möchten wir einen Wohlfühlort in zentraler Lage mit ungezwungenem Ambiente schaffen, der kulinarisch überrascht und zu jeder Tageszeit Raum für Genussmomente bietet. Bereits Ende September wollen wir die ersten Gäste begrüßen und dann im Oktober die große Eröffnung feiern“, sagen **Dominik** und **Philipp Ercin** .

Pop-up-Garden verkürzt die Umbauzeit

Bis dahin lädt der POP UP garden zu kühlen Drinks an heißen Sommertagen. Die Gastronomen **Dominik** und **Philipp Ercin** servieren während der Umbau-Phase in zentraler City-Lage als Einstimmung auf den neuen Gastro-Hot-Spot unter anderem Sommer-Drinks wie „Pimm's No. 1 Cup“ (Pimm's, Ginger Ale, Limette, Orange, Gurkenscheibe; 8,50 Euro), „Martini Rosato e Tonic“ (7,80 Euro), „Aperol Royal“ (Aperol, Prosecco, Orange, Limetten, Cranberry; 8,50 Euro) oder „Campari Milano (Campari, Minze, Orange, Limette, Cranberry; 8,50 Euro). Cocktail-Liebhaber können sich über Klassiker wie „Cosmopolitan“ (10,50 Euro), „Gin Fizz“ (10,50 Euro) oder Spezialitäten wie „Gagolino“ (frische Erdbeeren, Wodka, Bananencreme, Orangen-, Ananas- und Limettensaft; 10,50 Euro) oder „Italian Colada“ (weißer und brauner Rum, Kokosnussirup, Amaretto, Schlagobers, Ananassaft; 11,50 Euro) freuen. Bereits jetzt werden im POP UP garden zahlreiche Milchshakes (7,80 Euro) und Smoothies (ab 7,50 Euro) serviert.

Geöffnet hat der neue POP UP garden am Neuen Markt täglich von 12.00 bis 24.00 Uhr.

POP UP garden

Adresse: 1010 Wien, Neuer Markt 8

Lageplan: <https://goo.gl/maps/yCtaudMtnYn>

+++ BILDMATERIAL +++

Das Bildmaterial steht zur honorarfremen Veröffentlichung im

Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung.
Weiteres Bild-und Informationsmaterial im Pressebereich auf
[https:// www.leisure.at](https://www.leisure.at) . (Schluss)