



“ Donâ€™t Ask Whyâ€™s erâ€™ffnet im Kleinen Haus der Kunst â€™”

ID: LCG21206 | 14.06.2021 | Kunde: 404 -Don't Ask Why | Ressort:
Chronik Ã–sterreich | Medieninformation

Genussliebhaber erwarten im neuen Restaurant der Dots Group Spezialitäten aus der „Newman Manufaktur“, ein Trffelhumidor, Pizzen von Carmine Cilento und Cocktails auf der weitläufigen Terrasse am Naschmarkt. Serviert wird auf Geschirr von Künstler Marcin Glod.

Bilder zur Meldung in der [Mediendatenbank](#) : ©Mato Johannik

Wien (LCG) – Bella Italia kommt pünktlich zu den neuen Lockerungen der Covid-19-Maßnahmen durch die sterreichische Bundesregierung nach Wien: Sein neues Restaurant im Kleinen Haus der Kunst vis-à-vis der Seccession am Naschmarkt widmet Unternehmer **Martin Ho** der italienischen Kche und dem Dolce Vita. Damit öffnet er das Art-Déco-Juwel im Eigentum der LNR Development wieder für das Publikum und überrascht mit Details, die Gourmetherzen höherschlagen lassen. Als Kleines Haus der Kunst hat die knapp 100 Jahre alte Immobilie in den letzten Monaten eine neue Identität erhalten, die sie zu ihren historischen Wurzeln als weltoffenes Haus und Verbindung in die ganze Welt zurckfhrt. Künftig wird sie auch den neuen Kultur-und Ausstellungsbetrieb beheimaten und dem einheimischen Publikum sowie internationalen Gästen offenstehen.

„Im ‚404 – Don’t Ask Why‘ erweitern wir das kulinarische Universum der Dots Group. Unsere unverkennbare Handschrift zieht sich wie ein roter Faden durch das neue Restaurant. Kunst und Kulinarik finden im Kleinen Haus der Kunst eine neue Beziehung zueinander. Mediterrane Lebensfreude trifft auf Art Déco“, beschreibt Ho das stimmige und detailverliebte Gesamtkonzept.

Zum Namen des Restaurants, der an den bekannten Fehlercode aus dem Internet („404 – Page Not Found“) erinnert, verrät Ho: „Die Pandemie hat die gesamte Branche in ein anderes Licht gerückt. Dieses Projekt verbirgt sich hinter einer geschichtsträchtigen Fassade und ist ein Gesamtkunstwerk, das sich nicht auf eine Pizzeria reduzieren lässt und nur mit dem Satz ‚Don’t Ask Why‘ zu beantworten wäre.“

Eine runde Sache mit individueller Note von Mario und Luigi

Für die perfekte neapolitanische Pizza aus dem Ofen zeichnet **Carmine Cilento** verantwortlich, der derzeit wohl gefragteste Pizzaiolo des Landes. Für das „404 – Don’t Ask Why“ ließ er in Italien extra ein eigenes Mehl mischen, das exklusiv nach Wien importiert wird und die Basis für den ultimativen Pizzateig ist. In einem mehrtägigen Workshop entwickelte er mit der italienischen Manufaktur die formidable Mischung, die künftig in den original neapolitanischen Ofen kommt. So überrascht es auch nicht, dass alle Pastasorten frisch hausgemacht werden. Sie können auch in der „Newman Manufaktur“ gekauft und mitgenommen werden.

Optisch überraschen die Pizzaiolos mit ihren Outfits. In Anlehnung an den Nintendo-Klassiker „Super Mario Cart“ sind sie als **Mario** und **Luigi** gestylt und bringen die Kultfiguren hinter den Pizzaofen.

Neun Pizzen (13 bis 22 Euro) finden sich auf der Karte, darunter der Klassiker der süditalienischen Metropole. Die „Marinara DOC“

kommt ganz traditionell mit Marzano-Tomaten, sizilianischen Sardellen, Oliven und Kapern auf den Tisch. Fischliebhaber können sich auf „Diversamente Tonno“ freuen, die als frisches Thunfisch-Tartar auf Focaccia serviert wird. Ein Highlight der Pizzakarte ist die „Truffle Pizza“ mit Tartar vom Chianina-Filet und Butter aus der Normandie.

Mit Delikatessen aus der „Newman Manufaktur“ (vier bis neun Euro pro 100 Gramm) erhält jede Pizza ihre individuelle Note. Von „Lardo di Colonnata“ über „Bresaola di Magatello“ bis hin zu gefüllten Auberginen reicht die Palette der aus Italien stammenden Köstlichkeiten. Einen kleinen Ausreißer stellt der Vulcano-Schinken dar, der aus dem steirischen Vulkanland kommt. Sämtliche Produkte aus der „Newman Manufaktur“ gibt es auch zum Mitnehmen für den Genuss zuhause. Die Auswahl variiert saisonal.

Trüffel, Kaviar und ein Drive-in

Für den Genuss in den eigenen vier Wänden gibt es einen eigenen Pizza-Drive-in am weitläufigen Areal des Kleinen Haus der Kunst. Wer vorab bestellt, bekommt die Pizza von charmanten Hostessen direkt ans Auto geliefert und kann sich gleich wieder auf den Weg machen. Alternativ kann auch direkt vor Ort bestellt werden.

Wer Pizza und Co. eine Brise Extravaganz verleihen möchte, wird im Trüffelhumidor fündig, in dem je nach Saison weiße und schwarze Schätze (ab fünf Euro pro Gramm) auf Feinschmecker warten. Auch der hauseigene „Ricemoney Caviar“ (ab 160 Euro für 125 Gramm) verleiht den italienischen Gerichten das besondere Etwas.

Mit frischen Trüffeln aus dem Humidor werden auch Klassiker wie Trüffel-Carpaccio (15 Euro) oder Tagliatelle al Tartufo (19 Euro) serviert. Sie machen sich auch am Bistecca alla Fiorentina (69 Euro für 800 Gramm) oder den Tower Fries (sieben Euro) gut.

Wer leichte mediterrane Sommersnacks bevorzugt, lässt sich die „404 Antipasti“ (18 Euro), den „404 House Salad“ (acht Euro) oder den Salade Niçoise (14 Euro) schmecken. Abgerundet wird die Karte von Focaccias (12 Euro) und Empanadas (sieben Euro), womit auch

weitere Mittelmeerländer Eingang in die Karte des „404 – Don’ t Ask Why“ finden.

Kühle Erfrischungen gibt es bei einem kleinen Eisstand, der an warmen Tagen im Garten des Lokals steht und auch Passanten zum schnellen Genuss einlädt. „Newman Gelato“ serviert Bio-Eis in diversen Sorten und ist die jüngste Erweiterung des erfolgreichen „Newman“-Konzepts.

Internationale Frühstückskarte

In der ausgiebigen Frühstückskarte finden sich Klassiker von Wien bis New York. International inspiriert sind beispielsweise „Breakfast at Tiffany’s“ (Lachs-Bagel mit Avocado, getrüffelten Eiern und frischem Obst (15,90 Euro)) oder „Eggs Bene“ (pochierte Eier auf getoastetem Bagel mit Schinken aus der „Newman Manufaktur“, Sauce Hollandaise und frischer Gartenkresse (11,90 Euro)). Etwas traditioneller kommt das „Viennese Breakfast“ (zwei Eier im Glas, Bio-Brot und Croissant, Schinken aus der „Newman Manufaktur“ und Buttermilch (8,90 Euro)) oder das „The KHK Breakfast“ (Käse und Schinken aus der „Newman Manufaktur“, weiche Eier, hausgemachte Marmelade und Buttermilch (12,90 Euro)).

Für den Kaffee setzt das „404 – Don’ t Ask Why“ auf eine eigene Spezialröstung von Naber Kaffee, die Kaffeeguru **Marco Salvatori** im Traditionshaus eigens für das neue Lokal der Dots Group komponiert hat.

Ab Juli 2021 wird es an den Sonntagen auch einen ausgedehnten Brunch mit Live-Entertainment geben.

Vitaminreiche und gesunde Säfte kommen aus der Saftpresse. Frisch serviert werden Orangen- und Granatapfelsaft. In Zusammenarbeit mit Höllinger tischt das „404 – Don’ t Ask Why“ auch Bio-Marillen- und Apfelsaft auf.

Kunstvolles Design

Nicht nur das, was im „404 – Don't Ask Why“ auf den Teller kommt, beeindruckt. Selbst das Geschirr ist ein Blickfang. Teller, Schalen und Kaffeeservice wurden vom österreichischen Künstler **Marcin Glod** in seinem unverkennbaren Stil mit humorvollen Pop-Art-Anlehnungen designt. Was auch immer eingeschenkt wird: Die Gläser stammen allesamt aus der eigenen „Ricemoney“-Kollektion in Zusammenarbeit mit der Manufaktur Riedel. Sowohl Gläser als auch Geschirr können erworben werden und bringen den Stil des neuen Hot-Spots in die eigenen vier Wände.

Lichtkunst und Olivenöl

Während das Kleine Haus der Kunst nach einer kurzen Renovierungsphase außen wieder in seinem ursprünglichen Weiß erstrahlt, dominiert beim Interieur die Handschrift des österreichischen Künstlers **Thomas Rhuber**, dessen Werke die Wände zieren. Ho widmete ihm bereits 2013 eine umfassende Ausstellung in seiner Galerie. Interior- und Exteriorsdesign kommt wie bei allen Betrieben der Dots Group von **Alex Riegler** (Mumu Design). Seit Gründung der Unternehmensgruppe im Jahr 2005 setzt der Lichtkünstler und Designer alle Lokale ins rechte Licht. Besonders viel Zeit und Liebe wurde der Cocktailbar aus handgeschliffenem Terrazzo gewidmet. Sie fügt sich harmonisch in das Art-Déco-Ambiente ein.

Gemeinsam mit seinem Partner **Michael Stor** steuert Riegler auch das biologisch und nachhaltig hergestellte Olivenöl „Revolt“ bei, das im „404 – Don't Ask Why“ eine wichtige Rolle bei fast allen Gerichten spielt. Nachdem Stor 2011 nach Spanien übersiedelte, um sich dort Projekten in Andalusien und Gibraltar zu widmen, setzte er sich mit der Zerstörung von Ökosystemen durch die industrielle Landwirtschaft auseinander. In Olivenhainen müssen Jahrhunderte alte Bäume genmanipulierten Hybridbäumen weichen, um die Erträge zu erhöhen. Um die alten Bäume zu erhalten, bieten die „Revolt“-Macher sie gemeinsam mit den Bauern zur Miete an. Den Unterstützern danken sie mit einem Jahresvorrat des hochwertigen Öls. Die Bauern erhalten über dieses Projekt wesentlich mehr Geld als von

industriellen Abnehmern, durch die aufwändigere Ernte finden mehr Menschen Beschäftigung und durch die Einnahmen wird die Bio-Zertifizierung vorangetrieben, um die Landwirtschaft langfristig von der Industrie unabhängig zu machen.

Durch die sehr frühe Ernte der Oliven eignet sich „Revolt“ hervorragend zum Kochen und unterscheidet sich damit wesentlich von den meisten Olivenölen. Das Öl ist besonders frisch und herb sowie lange haltbar. Da die Oliven binnen drei Stunden ab Ernte bereits in der Mühle sind und nicht in den Gärten gelagert werden, bleiben die wertvollen und gesunden Inhaltsstoffe (Polyphenole) erhalten.

Für das „404 – Don't Ask Why“ produziert „Revolt“ eine Exklusiv-Abfüllung von Lemon-Chili-Öl und die auf 99 Stück limitierte Künstler-Edition „haenkateo“ mit Beteiligung zweier junger Wiener Künstler.

Demnächst wird im Außenbereich des Kleinen Haus der Kunst auch der Skulpturengarten eröffnet, der aus Hos Sammlung bespielt wird. Dort werden Arbeiten von **Daniel Ashram**, **Martin Grandits**, **Constantin Luser** oder **Erwin Wurm** als Kunst im öffentlichen Raum zu sehen sein.

Vollmundig: Von Italien bis Napa Valley

Zentraler Blickfang im Inneren des „404 – Don't Ask Why“ ist der Weinkühlschrank. Darin findet sich das Beste aus Italien, Frankreich, Österreich und dem Napa Valley. Besondere Aufmerksamkeit ist herausragenden italienischen Rotweinen gewidmet. Die Weinkarte umfasst knapp 100 Positionen und lässt keine Wünsche offen.

Als perfekten Begleiter zum Wein tischt das italophile Restaurant „Hallstein Artesian Water“ (15 Euro für 0,7 Liter) auf, das für seine Reinheit und Klarheit bekannt ist und perfekt mit erlesenen Tropfen harmoniert.

Für den unkomplizierten Genuss serviert das „404 – Don't Ask Why“ den eigenen „404 Frizzante“ vom Fass (vier Euro).

Negronis und Cocktails in den Abendstunden

Dem italienischen Gesamtkonzept folgt auch die Cocktailkarte, auf der sich beispielsweise der beliebte „Newman House Negroni“ („Chin Chin“-Gin, „Carpano Antica Formula“, „Campari“ und Bitters (neun Euro)) findet. Für den stimmungsvollen Tagesausklang auf der weitläufigen Terrasse mit Blick über den angrenzenden Naschmarkt tischt die Outdoor-Cocktailbar Signature-Drinks wie „BodÅ« Wellness“ („BodÅ«“-Wodka, Traubensaft, frische Trauben und Sodawasser (neun Euro)), „404 Margarita“ („Clase Azul Plata“, Orangenlikör, Limette (18 Euro)) oder „Espresso Martini“ („BodÅ«“-Wodka, Espresso, Wiener Mocca (zwölf Euro)) auf.

Jeden Donnerstag: „Margherita und Margarita“

Der Donnerstagabend ist zwei Klassikern beim stimmungsvollen After-Work-Event gewidmet. Pizza Margherita und der Cocktail „Margarita“ sind das wohlschmeckende Duo, um den Tag bei Live-Entertainment entspannt ausklingen zu lassen und sich den schönen Seiten des Lebens zu widmen.

Weitere Informationen auf kleineshausderkunst.at und dontaskwhy.at

404 - Don't Ask Why

Öffnungszeiten: täglich 9 bis 24 Uhr
Adresse: 1010 Wien, Friedrichstraße 7
Lageplan: goo.gl/maps/iMDmU3vV4rj26Y1aA Website:
dontaskwhy.at

Über die Dots Group

Seit 2005 setzt die Dots Group von Unternehmer **Martin Ho** in Wien mit Restaurant- und Clubbetrieben einzigartige Akzente. Heute umfasst die Dots Group mit rund 250 Mitarbeitern die Restaurants „Dots

Establishment“, „Dots im Brunnerhof“ und „404 – Don‘t Ask Why“. In der Multi-Concept-Location „One of One“ sind die „Ho Gallery“ für zeitgenössische Kunst, die „Chin Chin – The Dry Martini Bar“, das Fine-Dining-Restaurant „Mr. Wow“ und die Sportsbar „Goat Club“ als auch der Concept-Store für seltene Uhren beheimatet. Die beiden Nachtclubs „VIEiPEE“ und „Pratersauna“, der exklusive Membersclub „X“ und der „Sauna Strand Klub“ sind ebenfalls Teil der Dots Group, wie auch die vietnamesischen Street-Kitchen-Lokale „Ivy‘ s Pho“ House und „Ivy‘ s Pho & Grill“. Den jüngsten gastronomischen Neuzugang bilden die 2020 eröffnete Tagesbar „Newman“ und die 2021 eröffnete „Y Mini Bar“. Seit 2018 betreibt die Dots Group überdies das Boutiquehotel „La Petite Ivy“ im 1302 errichteten Trenninghof in der Wachau. Das Golfmagazin „Perfect Eagle“ aus dem Verlag „Score 54“ ist ebenfalls der Unternehmensgruppe zugehörig. Der 2018 eingeführte eigene Gin „Chin Chin“ und der Premium-Wodka „BodÅ«“ (2020) sowie der „Ricemoney“-Kaviar (2020) und heimische Delikatessen aus der hauseigenen „Newman Manufaktur“ runden das Portfolio ab. Weitere Informationen auf dotsgroup.eu

+ + + BILDMATERIAL + + +

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Verwendung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild- und Informationsmaterial im Pressebereich auf leisure.at

(Schluss)

