



Genuss im Vorbeigehen: Die Sieger des „Falstaff Streetfood Guide“

ID: LCG23240 | 20.06.2023 | Kunde: Falstaff | Ressort: Chronik
Österreich | Medieninformation

In dem jüngst zum dritten Mal erschienen „Falstaff Streetfood Guide“ wurden die besten nationalen Streetfood-Joints ausgezeichnet, in Wien zudem eigene Kategorie-Sieger. Insgesamt wurden 543 Betriebe bewertet, 357 davon in der Hauptstadt.

Wien (LCG) – Was einst als Trend begann, hat sich mittlerweile zu einer fest etablierten und äußerst beliebten Kulinarikbewegung entwickelt: Streetfood. Die Faszination für die vielfältigen Geschmackserlebnisse und die authentische Atmosphäre der Straßengastronomie ist ungebrochen. Dahingehend hat sich der „Streetfood Guide“ von Falstaff als unverzichtbare Quelle für Feinschmecker etabliert – von internationalen Köstlichkeiten über regionale Spezialitäten bis hin zu innovativen Kreationen fusionierter Küchen präsentiert das größte Magazin für kulinarischen Lifestyle alljährlich eine bunte Vielfalt an Geschmackserlebnissen. Wert gelegt wird hierbei auf die sorgfältige Bewertung nicht nur des Essens, sondern auch des Services und des Ambientes der verschiedenen Anbieter.

„Mit dem neuen ‚Falstaff Streetfood Guide‘ eröffnen wir unseren Leserinnen und Lesern eine Welt voller einzigartiger Geschmackserlebnisse, die nur abseits der ausgetretenen Pfade zu finden sind. Mit einer Fülle an handverlesenen Empfehlungen und Bewertungen ist der Guide der ultimative Begleiter für Feinschmeckerinnen und Feinschmecker sowie Streetfood-Enthusiastinnen und -Enthusiasten“, so Falstaff-Herausgeber **Wolfgang M. Rosam** .

Neben den allgemein besten Anlaufstellen für Streetfood in den Bundesländern listet Falstaff zudem die besten Streetfood-Joints Wiens – jeweils eingeteilt in landesspezifische Küchen und Spezialitäten. Wie bereits in den Vorjahren wurden die Sieger in der Hauptstadt in 20 Kategorien unterteilt, um der vielfältigen Auswahl gerecht zu werden.

Die besten Streetfood-Joints Österreichs

Im Burgenland begeistert das Restaurant „Neu Neusiedler“ in Neusiedl am See. Trotz einer breiten Auswahl an Naturweinen und köstlichen veganen Bowls, bleiben die Burger das unangefochtene Highlight – sei es in der „Smash“-Version oder vom hochwertigen Steppenrind-Fleisch von **Teresa Karlo**. In Kärnten erobert das „Hafenstadt Urban Area“ in Klagenfurt die Herzen der Besucher. Neben gemütlichem Lokal für Frühstück und Co. ist die Hafenstadt auch Treffpunkt der kreativen Szene und eigener Lebensraum mit kulinarischem Plus. Das in Niederösterreich erstplatzierte „Beef + Burger Steakhouse“ in Herzogenburg steht ganz im Zeichen von Fleisch: Mit hausgemachten Burgern und erstklassigen Steaks, die ausschließlich aus frischesten Zutaten zubereitet werden, überzeugt das Restaurant auf ganzer Linie. Das rustikale Ambiente des Steakhauses rundet das Genusserlebnis perfekt ab.

In Oberösterreich brillieren gleich drei Streetfood-Lokale. Die „Pastamacher“ in Linz begeistern mit einer Vielzahl handgemachter Nudeln und einer breiten Auswahl an köstlichen Produkten, die frisch zu feinen Gerichten mit viel Frische, Kreativität und Geschmack verarbeitet werden. „Leberkas Pepi“ hingegen überzeugt mit österreichischem Leberkäse in verschiedenen Variationen, während „Steckerlfische Trawöger-Dorfner“ in Altmünster perfekt gegrillte Fische direkt am Traunseeufer serviert, begleitet von Schwarzbrot und Zitronenschnitzen. Im Salzburger Land bietet „Josef und Yuki“ in Obertauern eine einzigartige Verbindung von alpinen und asiatischen Aromen. Hier werden regionale Produkte in außergewöhnlichen Kreationen präsentiert, einschließlich einer hausgemachten veganen Sojasauce.

In Tirol hat sich der „Futterkutter“ in Innsbruck mit seinem Lastenrad-Konzept und köstlichen Topfgerichten aus aller Welt einen Namen gemacht. Täglich werden hier umweltfreundlich im Glas verpackte Speisen angeboten, immer auch mit veganer Option und frischem Brot – ein wahrer Gaumenschmaus. In Vorarlberg triumphiert das „GAMS 1648“ in Bezau mit sensationellen Pizza-Kreationen aus einem riesigen, originalen Steinofen. In den rustikalen Holzstuben können die Besucher entspannt ihre Pizza bestellen, Getränke und Desserts aus dem Kühler holen oder Wein aus der Vinothek wählen. In der Steiermark holt erneut „Frankowitsch“ den Sieg. Die Warteschlangen reichen oft bis auf die Straße, das Angebot hingegen vom klassischen Aufstrichbrötchen bis hin zum köstlichen Beinschinkenbrötchen. Zudem überzeugt die erstklassige Auswahl an Bier, Wein und Champagner sowie überragende Mignons und Torten.

Die Sieger des „Falstaff Streetfood Guide“ im Überblick

- Burgenland: **Neu Neusiedler** , Neusiedl am See (94 Falstaff-Punkte)
- Kärnten: **Hafenstadt Urban Area**, Klagenfurt (94 Falstaff-Punkte)
- Niederösterreich: **Beef + Burger Steakhouse** , Herzogenburg (94 Falstaff-Punkte)
- Oberösterreich: **Die Pastamacher** , Linz (93 Falstaff-Punkte) und **Leberkas-Pepi** , Linz (93 Falstaff-Punkte) und **Steckerlfische Trawöger-Dorfner** , Altmünster am Traunsee (93 Falstaff-Punkte)
- Salzburg: **Josef und Yuki** , Obertauern (95 Falstaff-Punkte)
- Tirol: **Futterkutter** , Innsbruck (94 Falstaff-Punkte)
- Vorarlberg: **GAMS 1648**, Bezau (96 Falstaff-Punkte)
- Steiermark: **Frankowitsch** , Graz (95 Falstaff-Punkte)

Die besten Streetfood-Joints Wiens

- Asia: **Champa**, 1230 Wien (95 Falstaff-Punkte)
- Balkan: **Merak**, 1150 Wien (94 Falstaff-Punkte)
- Bowls & Salate: **HONU Tiki Bowls** , mehrere Filialen (95 Falstaff-Punkte)
- Brote & Sandwiches: **Joseph Brot**, 1030 Wien (95 Falstaff-Punkte) und **Ströck-Feierabend** , 1030 Wien (95 Falstaff-Punkte)
- Burger: **XO Grill**, 1050 Wien (95 Falstaff-Punkte)
- Hausmannskost: **Heu & Gabel**, 1120 Wien (94 Falstaff-Punkte) und **Schachtelwirt** , 1010 Wien (94 Falstaff-Punkte)
- Indisch: **Ganesha**, 1180 Wien (94 Falstaff-Punkte)
- International: **Atlantis**, 1180 Wien (94 Falstaff-Punkte) und **Wulfisch**, 1020 Wien (94 Falstaff-Punkte)

- Italienisch: **Monte Ofelio** , 1020 Wien (95 Falstaff-Punkte)
- Japan & Sushi: **Kikko BÄ•** , 1040 Wien (95 Falstaff-Punkte) und **O.M.K. Deli** , 1010 Wien (95 Falstaff-Punkte)
- Levantinisch: **Miznon** , 1010 Wien (94 Falstaff-Punkte)
- Orientalisch: **Oriental Sandwich Bar** , 1010 Wien (93 Falstaff-Punkte)
- Pizza: **Riva Favorita** , 1040 Wien (94 Falstaff-Punkte)
- Ramen: **Maka Ramen** , 1070 Wien (94 Falstaff-Punkte) und **Mochi Ramen Bar** , 1020 Wien (94 Falstaff-Punkte)
- Suppe: **SUPPITO** , 1060 Wien (95 Falstaff-Punkte)
- Tapas & Tacos: **Maíz** , 1050 Wien (96 Falstaff-Punkte) und **Reserva Ibérica by PACO** , 1010 Wien (96 Falstaff-Punkte)
- Thai: **Mamamon Thai Eatery** , 1080 Wien (95 Falstaff-Punkte) und **Pumpui** , 1030 Wien (95 Falstaff-Punkte)
- Türkisch & Kebap: **Ferhat Döner** , 1010 Wien (95 Falstaff-Punkte)
- Vegetarisch & Vegan: **TIAN Staff Food** , 1010 Wien (95 Falstaff-Punkte)
- Vietnamesisch: **Vietthao** , 1010 Wien (94 Falstaff-Punkte)

Der Guide mit all seinen Bewertungen ist ab sofort online auf falstaff.at einzusehen.

Über Falstaff

Falstaff ist mit einer Reichweite von 3,1 Prozent in Österreich (Mediaanalyse 2022) sowie einer Auflage von rund 142.000 Exemplaren und über 999.000 Unique Clients (Österreichische Web Analyse 05/23) das größte Magazin für kulinarischen Lifestyle im deutschsprachigen Raum. Weitere Informationen auf falstaff.com

+ + + BILDMATERIAL + + +

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

