## Genuss ohne Grenzen: Die neue Speisekarte im â€žJOMAâ€œ â€“ BILD

ID: LCG25037 | 18.02.2025 | Kunde: JOMA -FiglmÃ¼ller Group | Ressort: Chronik Ã-sterreich | Medieninformation

**Das „JOMA": Eine Mischung aus Wiener Klassik, internationaler Raffinesse und urbanem Flair. Die neue Speisekarte setzt jetzt noch einen drauf – mit mehr Geschmack, mehr Vielfalt und mehr Überraschung.**

Bilder zur Meldung in der Mediendatenbank

Wien (LCG) – Das „JOMA" am Hohen Markt steht für urbanes Design, Wiener Gemütlichkeit und eine Küche, die Tradition mit Innovation verbindet. Nun geht das Team der Figlmüller Group noch einen Schritt weiter: Mit einer neuen Speisekarte bringt das „JOMA" ab sofort aufregende Gerichte auf den Teller, die klassische Aromen mit kreativen Twists vereinen.

> „Im ‚JOMA' lieben wir es, Grenzen zu überschreiten – nicht nur im Design und in der Atmosphäre, sondern auch in der Kulinarik", erklärt **Hans Figlmüller** .

> „Ob für einen schnellen Lunch, ein entspanntes Dinner oder einen genussvollen After-Work-Drink, das neue Menü lädt zum Entdecken und Genießen ein", ergänzt **Thomas Figlmüller** .

## Highlights der neuen Speisekarte

Die neue Speisekarte bietet eine Fülle an köstlichen Kreationen. Unter anderem das „JOMA Triple Chicken Trüffel Sandwich" mit Trüffel-Maishuhn, knusprigem Speck und Spiegelei. Die geschmorte Süßkartoffel wird mit einer knusprigen Joghurt-Kichererbsenkruste überbacken und von einer frischen Hibiskus-

Granatapfel-Salsa begleitet. Der „JOMA Trüffel Croque Monsieur" überzeugt mit würzigem Schinken, Trüffelcreme und schwarzem Trüffel für ein raffiniertes Geschmackserlebnis. Für Liebhaber von Fisch gibt es das saftig gegrillte Lachsfilet mit Kräuterseitlingen in süß-saurer Sauce und knusprigem Reis sowie die gegrillten Garnelen in einem aromatischen Kräuter-Zitrus-Sud, serviert mit knusprigem Öfferl-Brot. Der Avocado-Papayasalat hingegen kombiniert frische Avocado und Papaya mit Bulgursalat und Minze zu einem leichten, erfrischenden Genuss.

Auch die Spezialkarte, die alle sechs Wochen wechselt, überrascht mit neuen Highlights. Das Tuna Tatar besticht mit Chilimayo, crispy Avocado und Limette, während der Winter Cod auf einem aromatischen roten Linsen Dal mit Tamarinde und Minzjoghurt serviert wird. Das Plant Based Steak mit Smashed Sweet Potato wird von wildem Brokkoli begleitet und zeigt, dass kreative Küche auch ohne Fleisch begeistern kann. Das Chicken Koi Soy verwöhnt mit zartem Hähnchen in einem Kokosmilch-Sud mit Egg Noodles, Koriander und Limette. Den perfekten süßen Abschluss bildet der Sticky Toffee Cake – ein saftiger Dattel-Kuchen mit Zimt und Pekannüssen.

Weitere Informationen auf joma-wien.at

## Über die Figlmüller Group

Seit 1905 setzt die Figlmüller Group gekonnt Akzente in der Wiener Gastronomieszene und verfolgt einen konstanten Expansionskurs. In den Restaurant-Konzepten spiegeln sich die Werte wider, die tief in der Unternehmenskultur verankert sind: höchste Qualität, stetige Tradition und Innovation. Heute vereint die international bekannte Figlmüller Group acht Gastronomiebetriebe in Wien. Das „Lugeck", in dem die gute alte Wiener Wirtshauskultur zu neuem Leben erweckt wurde. Das „Figls", ein Bierlokal inmitten der Grinzinger Weinberge. Das „JOMA", eine gelungene Mischung aus Café, Brasserie und Bar. Zusätzlich runden der Coffeeshop „Daily Roast" und die Champagnerbar „Daily Bar" am Wiener Flughafen das vielfältige kulinarische Angebot ab. Das Café „Zwischengang" interpretiert die Wiener Kaffeehauskultur zeitgemäß. Im Frühjahr

2025 wird das Café renoviert, um seine Gäste danach in noch komfortablerem und stilvollerem Ambiente zu empfangen. Im „Brioche und Brösel" gibt es vier Klassiker der Wiener Küche erstmals to go als das österreichische Pendant zum amerikanischen Burger. Und natürlich die beiden weltbekannten „Figlmüller"-Restaurants, die Heimat des Schnitzels. Weitere Informationen auf figlmueller-group.at

**+ + + BILDMATERIAL + + +**

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

(Schluss)