

Neuer maritimer Gastgarten „Otto will Meer“ am Donaukanal eröffnet!

Am 1. Mai 2025 eröffnet „Otto will Meer“ am Donaukanal in Wien einen maritimen Gastgarten mit vielfältigen, leichten Gerichten.



Nachrichten AG

Donaukanal-Promenade, 1010 Wien, Österreich - Am 1. Mai 2025 öffnete das neue Restaurant „Otto will Meer“ am Donaukanal in Wien seine Türen und lädt Besucher in einen maritimen Gastgarten ein. Die Eröffnung des neuen Außenbereichs, der in das denkmalgeschützte Schützenhaus von Otto Wagner integriert ist, steht ganz im Zeichen von Gemütlichkeit und einer warmen, einladenden Atmosphäre. Eigentümer Philipp Prascer, CEO der Litus Group, hat besonderen Wert auf Details und maritime Elemente gelegt, die dem Ambiente eine besondere Note verleihen.

Der Gastgarten präsentiert eine sommerliche Speisekarte mit einer Vielzahl leichter Gerichte, die hochwertigste Zutaten in den Vordergrund stellen. Zu den Highlights gehören Tuna Tataki, Burrata mit exotischen Tomatensorten, ein frischer Meeresfrüchtesalat sowie eine opulente Seafoodplatte, die Kaisergranat, Black Tiger Garnelen, Rotgarnelen und Oktopus umfasst. Besonderer Belag findet auch die vegane Paella, die sich von klassischen Rezepten abhebt, und der Geheimtipp Fenchel-Tomahawk, verfeinert mit Haselnüssen und Pistazien. Süße Köstlichkeiten wie Crema Catalana und Pistazien-Cheesecake runden das kulinarische Angebot ab.

Ein Welles des Genusses und kreatives Ambiente

Der Außenbereich des Lokals, das auch eine Fisch- und Meeresfrüchte-Theke bereithält, schafft eine lockere Atmosphäre mit variablen Sitzgelegenheiten. Diese reichen von kleinen Hochtischen bis zu einem großen Communal Table, der den geselligen Austausch fördert. Bestellungen können wahlweise direkt an der Bar oder über eine Tablet-Speisekarte aufgegeben werden. Die Inneneinrichtung des Erdgeschosses vermittelt ein mediterranes Bistro-Feeling, während das Obergeschoss mehr Restaurant-Charakter aufweist, aber mit identischem Speiseangebot.

Ein Afterwork-Special von Dienstag bis Donnerstag zwischen 16 und 19 Uhr bietet erfrischende Cocktails wie den El Duce und Porn Star Martini Spritz. Zu jeder Flasche Cava wird eine kalte Platte mit Oliven und Manchego gereicht, und es stehen auch verschiedene Tapas zur Auswahl, darunter Croquetas aus Spinat und Ricotta sowie Pimientos de Padron. Diese Option fördert das gesellige Beisammensein nach einem langen Arbeitstag.

Gastronomietrends für die Zukunft

Im Kontext der sich wandelnden Kulinarik hat die

Veröffentlichung der kulinarischen Trendprognose 2025 durch Kimpton einige spannende Entwicklungen aufgezeigt. Innovative Zutaten und Techniken haben sich zu einem zentralen Fokus entwickelt, wobei gesalzenes Eigelb, Chili-Crunch und hohe Qualitätsansprüche bei Snacks an Bedeutung gewinnen. Laut Scott Gingerich, Vice President of Restaurants bei IHG, ist es entscheidend, neue Geschmackserlebnisse zu schaffen und mit frischen, kreativen Ideen die Gastronomieszene zu bereichern.

Zu den kulinarischen Highlights zählen der Einsatz von schwarzem Tahini in der Küche und die Verwendung schwarzer Zitrusfrüchte, die süße und saure Aromen liefern. Zudem erfreuen sich pflanzliche Alternativen zunehmender Beliebtheit, was auch im Angebot von „Otto will Meer“ spürbar ist. Der Fokus auf kreative Lösungen zur Wiederverwertung von Lebensmitteln wird ebenfalls immer wichtiger, um der Lebensmittelverschwendung entgegenzuwirken.

Mit dieser Mischung aus mediterranen Einflüssen, innovativen Ideen und einem klaren Fokus auf Nachhaltigkeit positioniert sich „Otto will Meer“ als ein zukunftsorientierter Akteur auf der Wiener Gastronomieszene. In Verbindung mit den kulinarischen Trends für 2025 verspricht das Lokal nicht nur Genuss, sondern auch ein immer wieder neu zu entdeckendes Geschmackserlebnis.

Für mehr Informationen zu dieser Eröffnung und dem Konzept von „Otto will Meer“ lesen Sie die Berichte von **oe24**, **Gault&Millau** und **Gastro.news**.

Details	
Ort	Donaukanal-Promenade, 1010 Wien, Österreich
Quellen	• www.oe24.at • www.gaultmillau.at • www.gastro.news

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at