



Neues Leben im Grätzl: Taverna eröffnet in der Albertgasse 49

Andreas Flatscher eröffnet die "Taverna" in der Josefstadt: Ein neuer sozialer Treffpunkt mit italienisch-amerikanischer Küche und erfrischenden Cocktails. Entdecken Sie die Spezialitäten und das besondere Ambiente!



Im Herzen der Josefstadt tut sich etwas Vorzeigbares, denn ein bekanntes Gesicht in der Gastronomie kehrt zurück. Andreas Flatscher, ehemaliger Inhaber der beliebten „Wäscherei“, hat beschlossen, seine Leidenschaft für die Gastronomie wieder aufblühen zu lassen und eröffnet sein neues Restaurant „Taverna“ an alter Wirkungsstätte in der Albertgasse 49.

Die Taverna soll ein Ort der Geselligkeit werden. Mit seiner Vision für das Lokal möchte Flatscher sowohl ein Restaurant für besondere Anlässe bieten, als auch einen informellen Ort schaffen, an dem die Menschen einfach zusammenkommen können, um ein Getränk zu genießen. „Was im achten Bezirk wirklich fehlt, ist ein solcher sozialer Treffpunkt,“ erklärt er. Das neue Konzept vereint die Welt der Cicchetteria mit italienischem Grill.

Ein Ort mit Charakter

Die Taverna gibt es nicht ohne Grund: Flatscher schöpft aus seiner Begeisterung für den sizilianischen Likör Averna, was sich in vielen Details im Restaurant widerspiegelt. Die Einrichtung, die an eine stilvolle Zigarrenbar der 70er Jahre erinnert, verspricht eine einladende Atmosphäre, die nachts besonders zum Tragen kommt – „Die Einrichtung strahlt am Abend noch einmal einen ganz eigenen Charme aus“, so der Gastronom.

Jeder Gast ist in der Taverna willkommen, sei es für einen entspannten After-Work-Drink oder für eine festliche Dinner-Reservierung. Das Crossover-Konzept lädt die Besucher geradezu ein, spontan an einem Tisch Platz zu nehmen oder sogar an der Bar zu verweilen. Flatscher hebt hervor, dass es ihm wichtig ist, dass sich jeder im Lokal wohlfühlt.

Kulinarische Highlights

Gastronomie bedeutet für Flatscher auch Vielfalt. Ein absolutes Muss für jeden Gast ist das Cioppino, ein köstlicher Eintopf aus frischen Meeresfrüchten und Fisch. „So lange der Vorrat reicht,

wird er frisch zubereitet," erklärt er. Darüber hinaus erwartet die Besucher eine sorgfältig kuratierte Cocktailkarte, die vor allem von Averna inspiriert ist. Für jene, die nicht auf den herben Likör stehen, empfiehlt er besonders den Seaside-Negroni, der auch bei seiner Frau, die Averna normalerweise nicht mag, sehr beliebt ist.

Die Taverna wird im Sommer auch eine Terrasse mit Platz für etwa 70 Personen bieten. Flatscher plant zudem an den Wochenenden einen italienischen Brunch, sobald die Temperaturen steigen.

Das Taverna hat von Dienstag bis Donnerstag und am Sonntag von 16 bis 0 Uhr geöffnet; freitags und samstags bis 1 Uhr. Weitere Informationen sind auf der Webseite **t-averna.bar** verfügbar.

Details

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at