

## **Vegane Gansl-Alternativen: Genuss für alle Wiener im Herbst**

Entdecke die besten Wiener Lokale für veganes Gansl zur Martiniganslzeit! Unser Artikel präsentiert Alternativen für Veganer und feine kulinarische Erlebnisse. Jetzt lesen!

In Wien gibt es zur Herbstsaison nicht nur das klassische Martinigansl für Fleischliebhaber, sondern auch köstliche vegane Alternativen, die die Gastronomie der Stadt bereichern. Rund 80 Prozent der Wienerinnen und Wiener genießen laut einer Umfrage im Herbst ein Gansl, doch für Veganer:innen wird zunehmend ein Umdenken deutlich. Immer mehr Lokale bieten kreative pflanzliche Varianten des traditionellen Gerichts an, um auch diese Gäste zufriedenzustellen.

Die Gansl-Saison beginnt traditionell um den 11. November, dem Martinstag. Die Vorfreude auf die Rolle von Rotkraut und Knödeln in diesem Gericht zieht viele in die Wiener Restaurants. Doch was können auf pflanzliche Ernährung fokussierte Menschen dabei erwarten?

### **Wo veganes Gansl genießen?**

Ein sehr empfehlenswertes Lokal ist der „Vegan Junk Punk“ in der Kaiserstraße 121. Hier wird von saftigen Smashed Burgers bis zu veganen Gansln alles geboten. Bis zum 23. November kann man dort ein selbstgemachtes veganes Gansl mit Rotkraut und Maroniknödel für 28,90 Euro genießen.

Weiter geht es im „Zweitbester“, wo seit dem 23. Oktober das vegane Gansl auf der Speisekarte steht. Nach dem Essen kann

man sich bei einem der Cocktails entspannen. Reservierungen sind per E-Mail oder über die Webseite möglich.

Im Café-Bistro „Harvest“ wird ab November das „Vegansl“ angeboten, und im „Velani“ wird die beliebte Speise im Meidlinger Restaurant mit knusprigen Erdäpfel- oder Serviettenknödeln serviert. Beide Lokale sorgen dafür, dass auch Veganer auf ihre Kosten kommen.

Ein weiteres Highlight ist das Gasthaus „Napoleon“, das seit dem 19. Oktober „Gans ohne Gans“ anbietet. Hier sollten Interessierte rechtzeitig reservieren, um sicherzugehen, dass sie das vegane Gericht genießen können.

Das Restaurant „Tisch“ bietet ein fünfgängiges Menü an, das auch ein veganes Martinigansl umfasst. Mit einer innovativen Idee können Gäste ihre Rechnung gemäß den eigenen finanziellen Möglichkeiten begleichen und erhalten so die Möglichkeit, die gastfreundliche Atmosphäre zu erleben.

Eine andere besondere Option findet sich im Café „Schillwasser“. Vom 8. bis 17. November wird ein 4-Gang-Menü angeboten, das ein Vegansl mit traditionellen Beilagen umfasst. Auch hier ist eine Reservierung sinnvoll.

Für alle Bierliebhaber gibt es im „Bierosophie“ die „Jack Gans“, die seit Mitte Oktober erhältlich ist, während das „Bootshaus“ an der Alten Donau eine spannende vegane Gans-Variation im Angebot hat.

## **Weitere Optionen in der Stadt**

Es gibt auch mehrere weitere Lokale, die ein veganes Gansl im Angebot haben. Dazu gehören unter anderem das „Formosa Food“, „Rupps“ Bierlokal und „Landia“. Zu den Öffnungszeiten und Kontaktdaten kann man sich direkt an die jeweiligen Restaurants wenden, um eine Reservierung vorzunehmen.

Mit diesen neuen, kreativen pflanzlichen Optionen wird deutlich, dass die Wiener Gastronomie mehr Vielfalt bietet und den Anforderungen einer wachsenden veganen und umweltbewussten Klientel Rechnung trägt. Die Umstellung sorgt für schmackhafte Alternativen, die neben den traditionellen Gerichten stehen und zeigt, dass auch in der klassischen Wiener Küche Platz für kreative Neuerungen ist.

Details

**Besuchen Sie uns auf: [die-nachrichten.at](https://www.die-nachrichten.at)**