

Eissaison in Wien: Die Top-Eissalons laut Gault&Millau enthüllt!

Eissaison 2025 in Wien eröffnet: Gault&Millau kürt die besten Eissalons. Entdecken Sie die Top-Adressen und innovative Eissorten!

Margaretenstraße 42, 1040 Wien, Österreich - Die Eissaison in Wien hat offiziell begonnen und lockt zahlreiche Schaulustige an die Eissalons der Stadt. Lange Schlangen vor den Geschäften zeugen von der großen Vorfreude auf die kühlen Köstlichkeiten, die in diesem Jahr besonders vielfältig ausfallen. In diesem Kontext hat Gault&Millau die beliebtesten Eissalons der Stadt gekürt, was nicht nur die Eiskultur widerspiegelt, sondern auch die emotionale Bindung der Wiener zu ihren Lieblingsorten für Speiseeis verdeutlicht. Laut [oe24] bietet die Eissaison 2025 nicht nur Klassiker, sondern auch innovative Geschmacksrichtungen, die für Abwechslung sorgen.

Die Top 5 der Eissalons in Wien, die Gault&Millau bezeichnet, sind ein echter Genuss für alle Eisliebhaber:

Rang	Eissalon	Besonderheiten
1.	Trento	Täglich frisch nach italienischem Rezept, Klassiker und wöchentliche Sorten.
2.	Tichy	Berühmt für Eismarillenknödel, seit 1952 in Betrieb.
3.	Schelato	Ausgefallene Sorten

		wie Matcha und vegane Optionen.
4.	Castillo's Eis & Bar	Kombination aus Eissalon und Cocktail-Bar, intensive Geschmäcker.
5.	Bortolotti	Traditionelles Familienrezept, wechselnde Wochenangebote.

Innovative Eistrends und Spezialitäten

Zusätzlich zu den etablierten Lieblingen sorgen neue und kreative Eissorten für Aufsehen. Die offizielle Saisoneroöffnung fand am 19. März statt, organisiert von Branchensprecher Andrew Nussbaumer und Luca Alberti von der Wirtschaftskammer Österreich (WKÖ). Sie kündigten die „Johann Strauss Eiswochen“ und die „Kinder Eiswochen“ an, bei denen speziell für die jüngsten Eisfans kreative Eiskreationen entwickelt werden.

In 2025 wird auch dem 200. Geburtstag von Johann Strauss (Sohn) Rechnung getragen. Eissalon-Betreiber bieten spezielle Geschmäcker, die die Werke des Komponisten widerspiegeln, zum Beispiel das Champagner-Gelato „Die Fledermaus“ und das Tiramisu-Eis „Eine Nacht in Venedig“. Europewweit gibt es außerdem das „Hallelujah“-Eis, eine Mischung aus Gianduja-Eis mit gerösteten Haselnüssen und Schokolade, das ebenfalls die Geschmäcker der Saison anführt.

Besondere Events und soziale Engagements

Ein weiterer wichtiger Termin im Eiskalender ist der „Tag des handwerklich erzeugten Speiseeises“ am 24. März, an dem viele Eissalons besondere Aktionen und neue Sorten anbieten. Auch das EU-Projekt „GelatoOn the Road“ bringt von 10. bis 18. April

und von 20. bis 31. Mai Aktionen nach Österreich, um handwerklich erzeugtes Speiseeis zur Geltung zu bringen. Dies geschieht in Verbindung mit Live-Kochshows und weiteren Promotionen.

Die Eissalonbetreiber in Wien zeigen seit fast 25 Jahren Unterstützung für die St. Anna Kinderkrebsforschung, was dem kulinarischen Genuss auch eine soziale Komponente verleiht. Vor diesem Hintergrund verspricht die Eissaison 2025 nicht nur geschmackliche Höhepunkte, sondern auch ein starkes Engagement in der Gemeinschaft. Die Wiener Eislandschaft ist bereit, ihre Besucher mit einer beeindruckenden Auswahl und originellen Ideen zu begeistern, während die Stadt sich auf einen heißen Sommer vorbereitet.

Weitere Informationen zu den Eistrends erhalten Sie auf der Website des Wiener Bezirksblatts [wienbezirksblatt.at].

Details	
Vorfall	Sonstiges
Ort	Margaretenstraße 42, 1040 Wien, Österreich
Quellen	• www.oe24.at • wienbezirksblatt.at

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at