



#8 May31

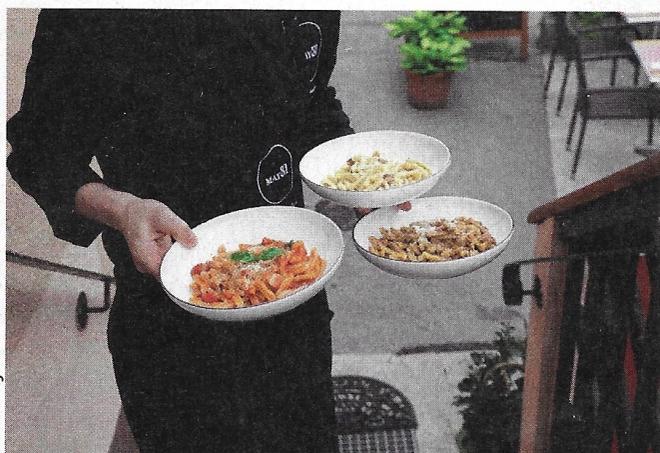
Die neue Pastaria in Hietzing begeistert nicht zwangsläufig mit dem Interieur, umso mehr jedoch mit der Speisekarte. Je nach Wetterlage kann man die herzhaften Gerichte auf der Terrasse oder in der liebevoll eingerichteten Pastastube genießen. Sämtliche Pasta wird von den Inhabern täglich frisch und eigenhändig aus Hartweizengrieß und Wiener Hochquellwasser produziert. Bei der Auswahl der Zutaten wird dabei ein besonderer Wert auf regionale Köstlichkeiten gelegt, ebenso gilt es die Lieferzeiten möglichst kurz, um den ökologischen Fußabdruck möglichst klein, zu halten. Je nach Saison wird die Speisekarte angepasst, sodass man auch die eine oder andere außergewöhnliche Nudel entdeckt.



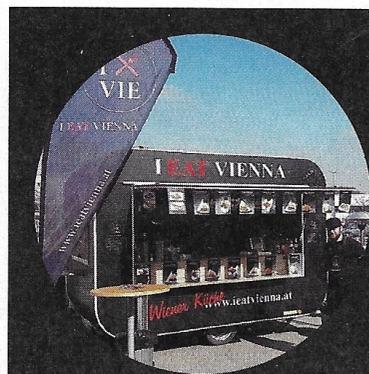
Wo: 13., Maygasse 31.

Öffnungszeiten: Mittwoch bis Sonntag, 12–15 Uhr und 18–22 Uhr.

Kontakt: www.restaurant-may31.at ■



Fotos: May31



Streetfood trifft Tafelspitz

Egal ob großes Festival oder Catering ab 50 Personen, das Team von I EAT VIENNA begeistert mit neu interpretierter Wiener Traditionsküche wie dem Hofburger mit zartem Tafelspitz oder der sous-vide gegarten Zwiebelrostbraten-Box. Gleich für Ihr nächstes Event anfragen und bei einem der nächsten Stops besuchen.

www.ieatvienna.at
Facebook: @ieatvienna

