

AUS DEM MAGAZIN | ESSEN & TRINKEN

8 neue Lokale in Salzburg

... zum Schmausen, Shoppen und Schauen.



22. JANUAR 2020

Restaurants, Cafés, Shops. Die Salzburger Gastroszene war letztes Jahr motiviert und präsentierte uns fast wöchentlich eine Neueröffnung in der Stadt. Hier kommen unsere Highlights.

Xincho Vietnamese Street Food



Gute Nachrichten für alle, die sich im letzten Urlaub in die herrliche Küche Vietnams verliebt haben. In Salzburg gibt es jetzt einen Imbiss, der sich ganz auf vietnamesisches Streetfood spezialisiert hat. Damit feiert auch ein von uns heiß geliebtes Gericht seinen längst überfälligen Einzug in Salzburg: das Bánh mì. Bei [Xincho](#) gibt es aber auch andere Schätze aus Vietnam: zum Beispiel das Suppengericht Pho oder köstliche Sommerrollen.

Schwarzstraße 12

Little Bakery



Alle Mamas und Papas, die schon ewig nach kinderfreundlichen Cafés gesucht haben, sind in der [Little Bakery](#) am richtigen Ort. Betreiberin Petra, selbst Mutter, war schockiert darüber, wie wenige familienfreundliche Gastro-Adressen es in Salzburg gibt. Deshalb wird in der Little Bakery lautes Kinderlachen gerne gehört. Und die Eltern? Die können in der Zwischenzeit Kaffee trinken oder hausgemachte Süßspeisen, pikante Snacks und ordentliche Mittagsmenüs probieren.

Bundesstraße 37, 5071 Wals

Alchimiste Belge Guggenthal



In nur sieben Monaten Bauzeit ist im Guggenthal ein neuer Biertempel entstanden: der [Alchimiste Belge](#) hat sein Headquarter am Fuße des Nocksteins eröffnet. Mastermind Dirk Baert lädt hier zum Afterwork-Stopp, Coworking oder Biertrinken ein. Über 50 verschiedene Biersorten gibt es zurzeit – Tendenz steigend. Dirk möchte regelmäßig Instore-Konzerte, Bierseminare und Fußballabende veranstalten. Und das Auto kann man auch zuhause lassen, der Bus bleibt quasi vor der Haustüre stehen.

Wolfgangseestraße 26, 5023 Guggenthal

The Mozart



Ein bisschen verstaubt und voller Touris. So hatten wir das [Mozart Hotel](#) in der Franz-Josef-Straße in Erinnerung. Bis wir vor Kurzem dort eingekehrt sind. Das Hotel und der Bar-Bistro-Bereich haben eine Generalsanierung bekommen. Alles schaut einfach nur fancy aus und das Essen schmeckt!

Franz-Josef-Straße 27

Damn Plastic



Plastik ist der Teufel. Das weiß inzwischen jedes Kleinkind. Kein Wunder also, dass sich im Bereich der Plastikvermeidung jede Menge neue Geschäftsfelder auftun. So auch bei Victoria und Stephanie, die sich mit [Damn Plastic](#) den Traum vom eigenen Laden erfüllt haben. Es gibt Taschen, Schuhe, Spielzeug und Deko – alles ohne Plastik, eh klar. Das Besondere ist, dass auch von Großkunden bestellt werden kann und die Produkte in Gastro und Co. Verwendung finden.

Münzgasse 2

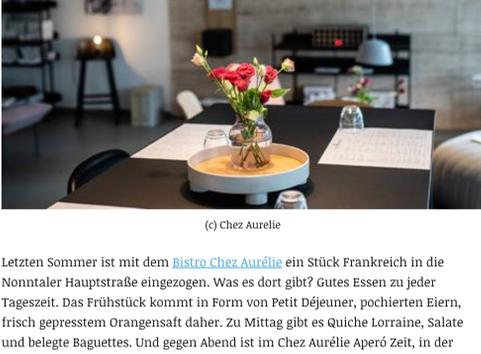
Uncle Falafel



Uncle Van kennen wir ja bereits. Jetzt gibt es in Salzburg auch einen [Uncle Falafel](#). Der befindet sich in Itzling und serviert nahöstliche Kost in Form von Falafel, Humus, Taboulé, Shish Tawook Sandwich und mehr. Die Gerichte schonen das Börsen und gibt es auch in einer Veggie-Version. Wer sich nicht von der Couch losreißen kann, bestellt am besten bei Uncle Falafel und lässt es sich liefern, das geht nämlich auch.

Elisabethstraße 53a

Chez Aurélie



(c) Chez Aurélie

Letzten Sommer ist mit dem [Bistro Chez Aurélie](#) ein Stück Frankreich in die Nonntaler Hauptstraße eingezogen. Was es dort gibt? Gutes Essen zu jeder Tageszeit. Das Frühstück kommt in Form von Petit Déjeuner, pochierten Eiern, frisch gepresstem Orangensaft daher. Zu Mittag gibt es Quiche Lorraine, Salate und belegte Baguettes. Und gegen Abend ist im Chez Aurélie Aperó Zeit, in der man sich ein gutes Glas Wein gönnt. Das Interior-Design ist übrigens skandinavisch und kann beim Besuch auch gleich gekauft und mitgenommen werden.

Nonntaler Hauptstraße 75

Sempre



Im Stadtwerk Lehen kann man sich nicht nur weiterbilden, sondern auch kulinarisch verwöhnen lassen. Im [Sempre](#) kommt ein Stück Italien auf den Teller – in Form von Pizzen, Risotto und Pasta. Auch die Frühstückskarte ist recht üppig und punktet mit einer Kombi aus regionalen Produkten und italienischen Spezialitäten, wie diversen Käsesorten. Das Lokal ist außerdem ziemlich hip eingerichtet.

Strubergasse 28



ÜBER MIRIAM KREISEDER:

Miriam hat ihre Zelte in Wien, Kufstein und Porto aufgeschlagen, bevor es sie wieder nach Salzburg gezogen hat. Am liebsten schreibt sie über Musik und Alltagsgeschichten.

[VORHERIGER BEITRAG](#)[NÄCHSTER BEITRAG](#)Suche... 

Werbung



Kostenlose Werbeanzeige



Ähnliche Beiträge

[Fräulein Flora Schnabulier-Guide](#)[9 Länder in Salzburg](#)[Heute ist Weihnachten: Feiern mit einer StudentCARD vom Salzburg Verkehr](#)[10 Dinge, die ihr über Salzburg vermutlich nicht gewusst habt*](#)

Fräulein Floras Schnabulier-Guide



Hol dir jetzt Salzburgs ultimativen Print-Guide für Cafés, Bars und Restaurants

100 % Realness! No Tourist Traps, no Bullshit!

[JETZT GRATIS BESTELLEN!](#)