



Bitzingers Würstelstand verkauft 2.000 Käsekrainer pro Woche.

ÖSTERREICH-Serie: Grünwalds Ausgeh-Tipps

Genuss-Tankstellen für Stadtbenützer

Christian Grünwald präsentiert im *À la Carte*-Bookazine die besten Take Aways Wiens.

Mittagessen ging man früher, Jetzt setzen wahre Genießer untertags auf Gourmet-Take-aways.

Kreative Küche. Schnell und gesund soll es sein, was in Stefan Taffents Kühl-Tankstelle landet. In den Wrap *Lena* wickelt *Mango* sind Frischkäse, Mango, Gurke, Radicchio, Hummus und Gouda, gemischt. *Lena & Laurenz*, 7., *Zollergasse 4*.

5 Elemente im Glas. Das *Suppito* setzt auf alles, was Saison hat und die 5-Elemente-Lehre der chinesischen Medizin vorschreibt. Es gibt Rote-Rüben-Suppe mit Apfel und Kren, Erdäpfel-Pilz-Suppe, Gemüsecurrys oder Chili con Carne. *Suppito*, 6., *Girardigasse 9*.

Würstel-Chic. Bitzingers



MEHR LOKALTIPPS: „SO ISST WIEN“ UM 16 EURO IM HANDEL.

Würstelstand präsentiert sich edel im gebürsteten Nirostamantel. Hinter der Staatsoper gehen von der Käsekrainer pro Woche bis zu 2.000 Stück weg. *Bitzinger*, 1., *Albertinaplatz*

Fresco Grill. Mexikanisches Restaurant mit Take-away-Bereich. Feine, üppig gefüllte Burritos und Soft-Shell-Tacos. *Fresco Grill*, 9., *Liechtensteinstraße 10*.

Burgermeister. Der beste Beweis, dass ein Hamburger mehr als nur ein Stück Fleisch zwischen zwei Brotscheiben sein kann. *Burgermeister*, 7., *Burggasse 12*.