



**UNGEWÖHNLICHE FUSION.** Im boomenden fünften Wiener Gemeindebezirk hat vor Kurzem das „Ghisallo“ eröffnet. Im Ambiente edler Rennräder warten Espresso, Branzino und ein beachtliches Gin-Sortiment. Als erster reiner Rennradstore in Österreich vertreibt „Ghisallo“ die legendären italienischen Marken Pinarello, Colnago und Bianchi.

**INFO:** Ghisallo, Schönbrunnerstraße 97, 1050 Wien, [ghisallo.cc](http://ghisallo.cc)



**REVIVAL.** Vor etwa 30 Jahren gab es in der Laimgrubengasse 22, wo einst Ludwig van Beethoven eine Zeit lang wohnte, das Beisl „Ludwig van“. Am 9. Jänner öffnet das Gasthaus wieder seine Pforten. Walter Leidenfrost steht in der Küche und Oliver Jauk zeichnet für das Konzept verantwortlich.

**INFO:** Restaurant Ludwig van, Laimgrubengasse 22, 1060 Wien, [ludwigvan.wien](http://ludwigvan.wien)



**MIT KLARER ANSAGE.** Beim neuen Mittagsmenü namens „Schneller Teller“ im Restaurant Arsenal kann man auf die Uhr schauen. Wenn es länger als 15 Minuten dauert, bis das Essen serviert wird, geht das Menü auf Kosten des Hauses.

**INFO:** Imperial Riding School Renaissance Vienna Hotel, Ungargasse 60, 1030 Wien, [borromaeus.at](http://borromaeus.at)

## Integration



## Essen verbindet

**IDEE MIT MEHRWERT.** Das iranische Kulturhaus in der Schottenfeldgasse hatte Ende 2016 eine besondere Idee: Es wurde Geld gesammelt und damit Essen im Flüchtlingsprojekt Purple Eat am Meidlinger Markt bestellt. Dieses servierte man dann den Menschen in der Gruft, die somit iranische Küche, Gastfreundschaft und Herzlichkeit kennenlernen konnten. Bestellungen für Essen aus den Herkunftsländern der Flüchtlinge für die Schützlinge der Gruft können ab sofort bei Purple Sheep unter [office@puresheep.at](mailto:office@puresheep.at) in Auftrag gegeben werden.