

ALLGÄU Auf einen Blick

Hotels

1 Boutiquehotel Blaue Burg
Eindrucksvolle Lage auf dem Falkenstein mit weitem Rundumblick; historisches Flair trifft auf zeitgemäßes Design, jedes Zimmer ist individuell gestaltet. Große Panoramaterasse, stimmungsvolle Bar, zwei Restaurants. Idealer Ausgangspunkt für den Besuch von Neuschwanstein.
●●● Auf dem Falkenstein 1, 87459 Pfronten, Tel. 08363-914550, www.blaueburg.com, 12 Suiten, DZ ab € 280 🏠🍷📶🚰

2 Hubertus Mountain Refugio
Die Verbindung von traditionell alpinen Elementen und moderner Architektur machen den Charme des stilvollen Ferienhotels mitten in der Natur aus. Schwerpunkt ist das ganzheitliche Wellnesskonzept (Yoga, Meditation, großzügiges Spa), die Küche ist vom Slow-Food-Gedanken geprägt.
●●● Dorf 5, 87538 Balderschwang, Tel. 08328-92000, www.hotel-hubertus.de, 66 Zi. und Suiten, DZ ab € 320 🏠🍷📶🚰

3 Ifen Hotel
Modernes Haus mit großer Geschichte, das mit seiner Lage inmitten der imposanten Bergwelt des Kleinwalsertals beeindruckt. Ein Rückzugsort für Naturliebhaber, Wanderer wie Wintersportler kommen auf ihre Kosten. Stilvoller Komfort, moderner Spabereich und Fokus auf regionale Küche.

●●●● Oberseitestraße 6, 6992 Hirschegg, Österreich, Tel. 0043-5517-6080, www.arosahotels.de, 125 Zi. und Suiten, DZ ab € 190 🏠🍷📶🚰

4 Schlossanger Alp
Familiengeführtes Berghotel mit gehobener Kulinarik. Idyllische Lage auf 1130 Metern oberhalb von Pfronten inmitten unberührter Natur. Großes neues Wellnessangebot mit Saunen, beheiztem Außenpool und einem Naturbadeteich. Ideal für Ruhesuchende und Wanderer.
●●● Am Schlossanger 1, 87459 Pfronten, Tel. 08363-

914550, www.schlossanger.de, 35 Zi. und Suiten, DZ ab € 300 🏠🍷📶🚰

5 Sonnenalp Resort
Das idyllisch gelegene Luxusresort in den Allgäuer Alpen steht für Tradition, Familienfreundlichkeit und ein umfassendes Wellnessangebot. Großer Spabereich, hauseigener Golfplatz, viele Outdoor-Aktivitäten. Alleinlage mit Blick auf die Allgäuer Alpen; mehrere Restaurants.
●●●●● 87527 Ofter-
schwang, Tel. 08321-2720, www.sonnenalp.de, 218 Zi. und Suiten, DZ ab € 560 (inkl. Halbpension) 🏠🍷📶🚰

Restaurants

6 Alpe Dornach
Juniorchefin Christine Dornachs „Allgäuer Alpinküche“ bietet eine große Auswahl, von rustikal bis anspruchsvoll-zeitgemäß, von Kässpätzle bis zu Bergsailing mit Heu-Beurre-blanc. Schöne Terrasse mit Rundumblick!
●● Sesselweg 16, 87561 Oberstdorf, Tel. 08322-6630, www.alpe-dornach.de, tgl. 7.30-23 Uhr, Hauptgerichte € 15-39 🍴🍷📶🚰

7 Helmer
Im Restaurant des gleichnamigen sympathischen Ferienhotels kocht Simon Prokscha eine engagierte bayerische Küche auf Basis regionaler Zutaten. Schöne Sonnenterrasse.
●● Mitteldorf 10, 87645 Schwangau, Tel. 08362-9800, www.hotel-helmer.de, Mi-So 18-22 Uhr, So 12-14 Uhr,



Hauptgerichte € 28–50,
Menü € 66 🍷🍴🍷🍷

8 Kilian Stuba

Sascha Kemmerer ist die Nummer eins im Kleinwalser-
tal; in seiner stilvollen „Stu-
ba“ tischt er kreativ durch-
komponierte Menüs auf, die
Bestes aus der Region mit
internationalen Topproduk-
ten zusammenbringen.

Sehr gute Weinkarte; schöne
Terrasse mit Bergblick!

●●●● im Ifen Hotel, Ober-
seitestraße 6, 6992 Hirsch-
egg, Tel. 0043-5517-608541,
www.arosahotels.de,
Mi-Sa 18–22 Uhr,
Menü € 140 🍷🍴🍷🍷

9 Landgasthof Löwen

In vierter Generation von
Alexander und Simone
Ruhland geführt, ein Gast-
haus mit engagierter Küche,
von bodenständigem Zwie-
belrostbraten bis raffiniertem
Rinderrücken mit getrüffel-
tem Käsespätzle-Strudel.

●● Kirchdorfer Str. 8,
88457 Kirchdorf an der Iller,
Tel. 08395-667, www.loewen-
oberopfingen.de, Do-So
17.30–22 Uhr, So auch 11.30–
14 Uhr, Hauptgerichte €
20–35, Menü € 89 🍷🍴🍷🍷

10 Obere Mühle

Gasthof mit historischen
Stuben und idyllischem Bier-
garten. Engagierte regionale
Küche von Allgäuer Kässpät-
zen bis zum deftigen Schwe-
nebraten. Eigene Biokäserei
und Ferienwohnungen.

●● Ostrachstraße 23,
87541 Bad Hindelang,
Tel. 08324-2857,
www.obere-muehle.de, Di-Sa
17–23.30 Uhr, Hauptgerichte
€ 19,50–42 🍷🍴🍷🍷

11 Ondersch

Unten die coole Streetfood-
Bar mit Burgern, Tacos etc.,

oben die „Genusswirtschaft“
mit Casual Fine Dining à la
Kalbsfilet mit Kräuterkruste
und Kartoffelgratin. Schöner
Biergarten, gute Stimmung.

●● Ludwigstraße 7,
87561 Oberstdorf,
Tel. 08322-3004885,
www.ondersch.de, Di-Sa
18–23 Uhr, Hauptgerichte
€ 24–42, Menü € 69 🍷🍴🍷🍷

12 Pavo

Kleines Gourmetlokal,
großer Ausblick! Man sitzt
angenehm abgeschirmt auf
blauen Polstern und genießt
Simon Schlachters im tren-
digen Sharing-Stil servierte
Kreationen, die sein Asia-
Faible mit Produkten aus der
Region schmackhaft paaren.

●●● im Boutiquehotel Blaue
Burg, Auf dem Falkenstein 1,
87459 Pfronten, Tel. 08363-
914550, www.blaueburg.
com, Do-So 18–22 Uhr,
Menü € 185 🍷🍴🍷🍷

13 Schlossanger Alp

Juniorchef Bastian Ebert, in
besten Häusern ausgebildet,
hat die Küche von seiner
Mutter übernommen; sein
Küchenstil reicht vom coolen
Wildschwein-Gyoza am Mit-
tag bis Steinbutt mit Beurre
Blanc abends. Ausgezeichne-
te Weinkarte und -beratung!

●●● im Hotel Schlossanger
Alp, Am Schlossanger 1,
87459 Pfronten, Tel. 08363-
914550, www.schlossanger.
de, tgl. 13–16 und 18.30–
21 Uhr, Hauptgerichte €
25–40, Menü € 85 🍷🍴🍷🍷

14 Silberdistel

Es lohnt sich, einen Fenster-
platz zu reservieren – die
Aussicht aus dem vierten
Stock ist eindrucksvoll! Flo-
rian Wagenbach kombiniert
im Menü „Weitblick“ Zutaten
aus der Region und aller
Welt zu kreativen Gerichten;

freitags und sonntags reicht
er die „Klassiker“-Karte.

●●● im Sonnenalp Resort,
87527 Ofterschwang,
Tel. 08321-272-900,
www.sonnenalp.de,
Mi-So 18–22 Uhr,
Menü ab € 139 🍷🍴🍷🍷

15 Walserstuba

Nachhaltigkeit und Regionali-
tät werden bei Jeremias Riez-
ler großgeschrieben: In seiner
gemütlichen Stube kocht er
nach überlieferten Rezepten,
etwa Walser Lammkarree
mit Kräuterkruste, serviert
mit Polenta und Gemüse.

●● im Biohotel Walserstuba,
Eggstr. 2, 6991 Riezlern,
Tel. 0043-5517-53460,
www.walserstuba.at,
Do-So 18–21 Uhr,
Menü € 159 🍷🍴🍷🍷

Einkaufen

16 Bergfischzucht

Gunzesried

Inmitten des Nagelfluh-Natur-
parks werden Saiblinge in
eiskaltem Quellwasser ge-
züchtet. Beim Einkauf gibt's
Zubereitungstipps gratis;
wer mag, kann Fischgerichte
in der Berghütte direkt vor
Ort genießen.

• Säge 2A, 87544 Blaichach-
Gunzesried, Tel. 08321-
6755670, www.bergfisch-
zucht.de, 10–18 Uhr,
abweichende Öffnungszeiten
nach Saison 🍷

17 Holzofenbäckerei Schroth

Familie Schroth steht für
ursprüngliches Handwerk:
Natarsauerteigbrote ohne
jede Zusatzstoffe erhalten
durch das Backen im Holz-
ofen ihre besonders knuspri-
ge Kruste und den unver-
wechselbaren Geschmack.
Bestseller sind das kräftige
„Allgäuer Holzofenbrot“ und
der „Vollkorn-Dinkel-Laib“
mit feiner Nussnote.

• Sonthofener Str. 8, 87561
Oberstdorf, Tel. 08322-3725,
www.holzofenbaeckerei-
schroth.de, Mo-Fr 6–18 Uhr,
Sa 6–13 Uhr 🍷

18 Jamei Laibspeis

Die handwerklich in kleinen
Mengen hergestellten Roh-
milchkäse reifen in einem
alten Klosterkeller bis zu fünf
Jahre. Tipp: der „Heumilch-
käse“ verdankt seinen Ge-
schmack den Bergkräutern,
von denen sich die Kühe
auf den Almen ernähren.

• Hildegardplatz 3, 87435
Kempten, www.jamei-
laibspeis.de, Mi und Sa
8–13 Uhr, Fr 12–18 Uhr 🍷

19 Kaffeerösterei Muckefuck

In der Rösterei entstehen
feine Mischungen und Single-
Origin-Kaffees wie der
„Äthiopien Yirgacheffe“. Die
Bohnen stammen aus fairem
Handel, die Verarbeitung
erfolgt schonend. Im eigenen
Café gibt's zur Kaffeervielfalt
hausgemachte Kuchen.

• Jahnstr. 9, 87616 Markt-
oberdorf, Tel. 08342-
9154345, www.muckefuck.
de, Mo-Fr 9–19 Uhr,
Sa 9–17 Uhr 🍷

20 Puralp

Ursprünglicher Honig und
naturreine Heilkräuter aus
eigenem Anbau inmitten der
Allgäuer Berge stehen hier
im Mittelpunkt. Alle Produkte
sind von Hand gemacht. Tipp:
„Allgäuer Bergblütenhonig“
von heimischen Wildblumen.

• Trettachstr. 1, 87561
Oberstdorf, Tel. 08322-
9879150, www.puralp.de,
Mo-Fr 10–18 Uhr,
Sa 10–14 Uhr 🍷

NEW YORK

Auf einen Blick

Restaurants

1 Bungalow

In seinem farbenfrohen Restaurant stellt New Yorks indischer TV-Koch Vikas Khanna noch wenig bekannte Traditionsgerichte aus Indien vor. So verfeinert er Galouti Kebab aus Lammhack und Papaya noch mit Lotuswurzel.

●● OT East Village, 24 First Avenue (nahe 2nd Street), New York, NY 10009, Tel. 001-212-5001740, www.bungalowny.com, So-Mi 17-22 Uhr, Do-Sa 17-23 Uhr, Hauptgerichte € 14-33 🍷🍴🌱

2 Carnitas Ramirez

Im Mini-Restaurant stehen Gäste für New Yorks beste Carnitas an. Die mit Schwein gefüllten Maisfladen, eine Spezialität aus dem mexikanischen Michoacán, gibt es mal mit Bauch, Backe, Zunge, Ohr, Schnauze oder Hirn.

● OT East Village, 210 East 3rd Street (nahe Avenue B), New York, NY 10009, www.carnitasramirez.com, Mi und Do 12-21 Uhr, Fr und Sa 12-22 Uhr, So 12-18 Uhr, Gerichte € 5-27 🍷🍴🌱

3 Coqodaq

Hier pulsiert die Stadt. Im weitläufigen Restaurant mit Retro-Backsteinbögen trifft koreanische Kneipenkultur auf Schickeria. Zum glutenfreien „Chef's Fried Chicken Feast“ (Festmahl) wird mit Champagner angestoßen. Es wird laut.

●● OT Flatiron District, 12 East 22nd Street, Tel. 001-646-4905099, www.coqodaq.com, Mo-Fr 12-15 und 17-23 Uhr, Sa und So 17-23 Uhr, Gerichte € 18-41 🍷🍴🌱

4 Lola's

In ihrem stilvoll minimalistischen Restaurant überzeugt Küchenchefin Suzanne Cupps, indem sie Elemente der philippinischen sowie der Südstaatenküche vereint. Etwa beim Seafood Chowder mit Shrimps, Krabbe, Sellerie und Kartoffel.

●● OT NoMad, 2 West 28th Street, New York, NY 10001, Tel. 001-646-9414787, www.lolasnyc.com, Di-Sa 17-21.30 Uhr, So und Mo 17-21 Uhr, Hauptgerichte € 21-37 🍷🍴🌱

5 Sappe

Im sympathischen Restaurant, das optisch an die goldenen Zeiten von Thailands Eisenbahn erinnert, wird Isaan Küche aus Thailands Nordostregion serviert. Etwa Papayasalat mit Chili, Limette und gesalzenen Süßwasserkrabben.

●● OT West Village, 240 West 14th Street, New York, NY 10011. Tel. 001-212-4666361, www.sappenyc.com, So-Do 12-15.30 und 17-22 Uhr, Fr und Sa 12-15.30 und 17-23 Uhr, Hauptgerichte € 20-27 🍷🍴🌱

6 YAO Modern

Cantonese Cuisine

In New Yorks erstem Fine-Dining-Restaurant mit kantonesischer Küche tischt Küchenchef Kenny Leung traditionelle Gerichte auf, wie mit Sesam marinierte Qualle, über Tee geräucherter Wachtel oder Peking-Ente. Kreative Cocktails.

●●● OT Financial District, 213 Pearl Street, New York, NY 10038, Tel. 001-917-2658119, www.yaonyc.com, tgl. 11.30-22 Uhr, Hauptgerichte € 27-85 🍷🍴🌱

Bars

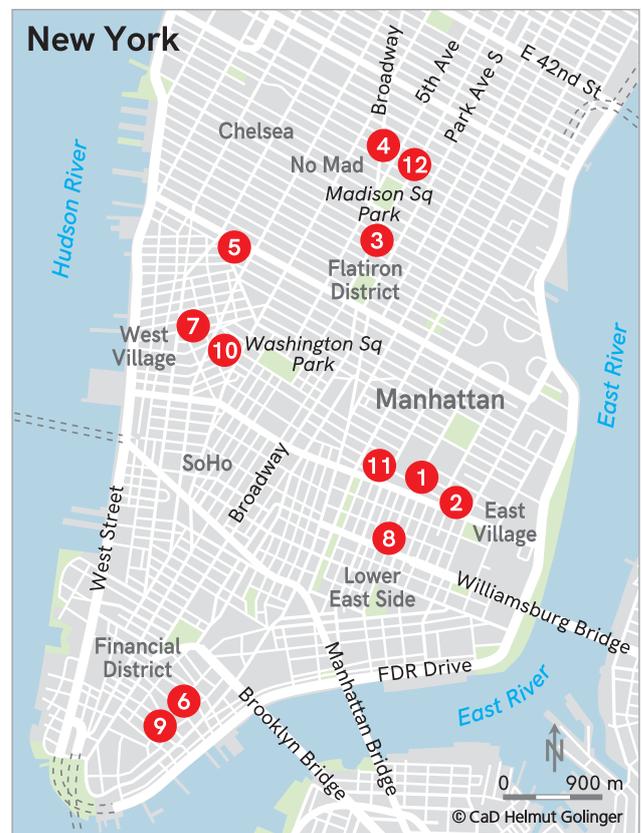
7 Angel's Share

Erina Yoshida hat die Kultbar ihres Vaters Tony Yoshida an neuer Stelle neu eröffnet. Hausklassiker wie „Painted Paradise“ oder „Cheek to Cheek“ mit Rum, Früchten und Mascarpone sind legendär. Speakeasy-Atmosphäre.

• OT West Village, 45 Grove Street, New York, NY 10014, www.angelssharenyc.com, Di-Sa ab 17 Uhr 🍷

8 Bar Contra

Das Restaurant „Contra“ ist nun Bar mit besonderem



Barfood. Zu mit Flüssigstickstoff gezauberten Drinks von Cocktail-Star Dave Arnold reicht die Küche mit Stilton gefüllte Chicken Wings oder Pilz-Rauchaal-Tartelette.

●● OT Lower Eastside,
138 Orchard Street,
New York, NY 10014,
www.barcontra.com,
Mo-Sa 17.30-24 Uhr, Gerichte
€ 15-23 🍷🍴

9 Overstory

Im 64. Stockwerk im Art-déco-Wolkenkratzer genießt man Cocktails „In the Clouds“ aus Whiskey, Earl Grey und Champagner beim spektakulären Blick über die Stadt. Als Walk-in kommt man am besten schon früh oder dann spät.

▪ OT Financial District,
70 Pine Street 64th Floor,
New York, NY 10005,
Tel. 001-212-3393963,
www.overstory-nyc.com,
Mo-Do 17-24 Uhr, Fr und Sa
16-1 Uhr, So 16-24 Uhr 🍷🍴

10 Sip & Guzzle

Zwei Welten in einem; oben sympathisches New Yorker Pub, unten geniale Bar mit Cocktails wie „Wagyu Old Fashioned“ aus Bourbon, Erdnussbutter und Wagyu Beef. Dazu gutes Barfood ab 22.30 Uhr. Fried Chicken.

●● OT West Village,
29 Cornelia Street, New York,
NY 10014, kein Telefon,
www.sipandguzzlenyc.com,
So und Di 17-1 Uhr,
Mi-Sa 17-2 Uhr,
Gerichte € 22-27 🍷

11 Superbueno

In der No. 2 der 50 Best Bars in Nordamerika werden allabendlich bei Cocktails wie dem „Mole Negroni“ aus Fat-Washed Mezcal, Amari und Xocolatl Mole Bitter die Kulturen und Genüsse Mexikos zelebriert.

▪ OT East Village, 13 First Avenue, New York, NY 10003,
Tel. 001-347-8667739,
www.superbuenonyc.com,
Mo-Do 16-2 Uhr,
Fr-So 14-2 Uhr 🍷

12 The Tusk Bar

Die wiederhergestellte Bar im „Evelyn Hotel“ von 1905 ist neuer After-Work-Hotspot an der Fifth Avenue. Tristan Xavier Brunel reicht Cocktails wie „Ruby Slipper“ aus Joghurt-Washed Gin mit Amante, Vermouth, Grapefruit, Gurke.

▪ OT NoMad, 7 East 27th Street, New York, NY 10016,
Tel. 001-212-9719746,
www.brassny.com,
tgl. 16-24 Uhr 🍷

STOPOVER LJUBLJANA

Auf einen Blick

Hotels

1 Zlata Ladjica

Elegantes, in einem prächtig renovierten Haus aus dem 16. Jahrhundert untergebrachtes Boutiquehotel am Flusssufer. Mit 15 individuell eingerichteten Zimmern und Suiten, mit Holzbalken an den Decken, renovierten historischen Möbeln, Parkettböden und Teppichen wurde hier eine stilvolle Bleibe geschaffen. Die besten Zimmer im „Goldenen Boot“, so die Übersetzung des Namens, sind jene mit Balkon und Blick in Richtung Süden auf den Fluss und sein begrüntes Ufer.

●●●● Jurčičev trg 1, 1000 Ljubljana, Tel. 00386-1-4211111, <https://zlataladjica.com/sl/home>, 15 Zi., DZ ab € 298
 📶📶📶📶📶📶

2 AS Boutique Hotel

Vor Kurzem eröffnet, zentrumsnah in einem begrünten Hinterhof gelegen. Das hell und licht mit viel Glas und Holz modern gestaltete Hotel bietet komfortable, geschmackvoll eingerichtete Zimmer. Fast alle verfügen über einen Balkon beziehungsweise eine Terrasse – von dort geht der Blick auf die Laibacher Burg. Obendrein punktet der Familienbetrieb neben Spa und Fitnessraum mit Ana Roš' „JAZ“, dem besten Restaurant der Stadt, das auch für exzellentes Frühstück sorgt.

●●●● Čopova ulica 5,

1000 Ljubljana, Tel. 00386-1-5476666, <https://ashotel.si/en/home-page>, 30 Zi., DZ ab 170 📶📶📶📶📶📶

3 The Hotel

Der etwas uninspirierte Name steht für ein neues Haus direkt am Fluss und in der Altstadt. Das Gebäude ist historisch, die Einrichtung zeitgenössisch-modern. Einige Zimmer sind mit Balkonen ausgestattet und bieten Ausblick in beide Richtungen, also sowohl auf den Fluss als auch auf die Burg. Im Erdgeschoss ist ein empfehlenswertes Restaurant (mit dem erwartbaren Namen „The Restaurant“) mit kleiner Küche und mächtigem Grill un-

tergebracht, auf dem sowohl Steaks als auch Fische gegrillt werden. Gutes Frühstück mit zahlreichen heimischen Produkten.

●●●● Cankarjevo nabrežje 29, 1000 Ljubljana, Tel. 00386-51404101, www.thehotel.si/de/hotel, 39 Zi., DZ ab € 120 📶📶📶📶📶📶

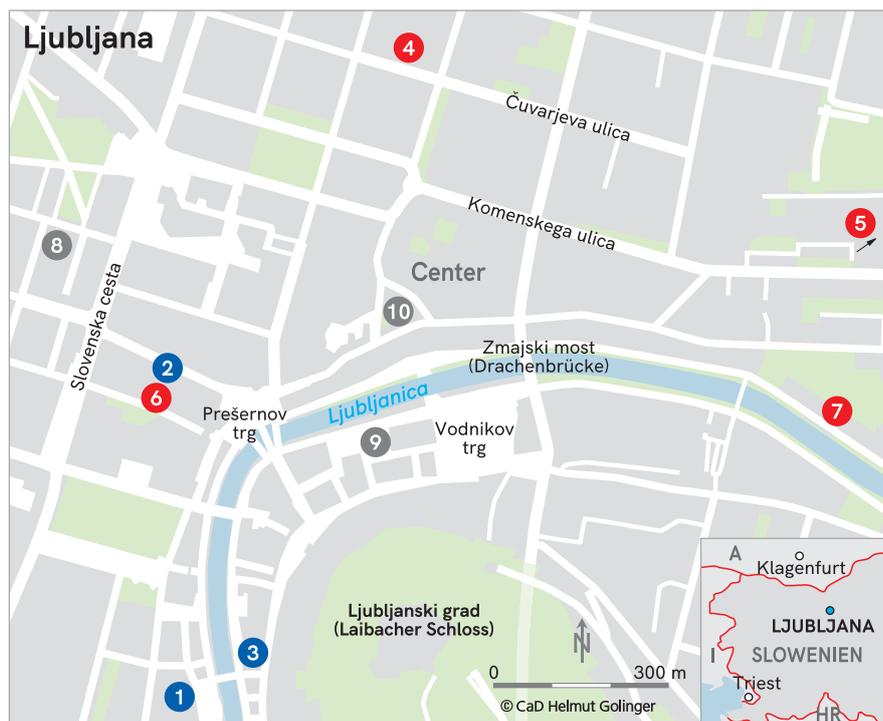
Restaurants

4 Georgie bistro

Wirt und Küchenchef Gregor Jelnicar und sein junges Team betreiben ein helles, freundliches Lokal mit herzlichem Empfang in einem ruhigen Winkel der Altstadt. Das Ambiente mutet skandinavisch an, mit moderner Kunst an den Wänden und

einer geradlinigen, auf exzellente Zutaten und seriöse Arbeit setzenden Küche. Man wählt zwischen mehreren Menüs oder à la carte – etwa die überzeugend knackigen Kutteln mit eingelegten Sauerkirschen oder die butterzarten Rindswangen mit Wurzelgemüse. Unbedingt probieren: den in Koji eingelegten und trocken gereiften Schweinenacken. Dazu Craft-Bier und Naturweine.

●●● Čufarjeva ulica 5, 1000 Ljubljana, Tel. 00386-40431123 www.georgiebistro.si, Mo 12-17 Uhr, Di-Fr 12-22 Uhr, Sa 15-22 Uhr, Hauptgerichte € 19-29, Menüs € 30-87 📶📶📶📶📶📶



5 Gostilna „Pri stričku“

Gasthäuser mit guter traditioneller Küche sind rar in Ljubljana. Nennenswerte Ausnahme ist das Gostilna „Pri stričku“ der Familie Marincelj. Vieles ist hausgemacht wie etwa die hervorragenden Blut-, Leber- und Bratwürste oder die Mlinci (eine Art gebratene Nudeln). Als Begleitung zu Gänse- oder Entenbraten gibt es Sauerkraut, saure Rüben und/oder Rotkohl. Für ein bodenständiges Wirtshaus unerwartet frisch und knackig präsentieren sich die saisonalen Blattsalate, auf Wunsch mit frischen Grieben. Nettes Detail: Am Tisch stehen sowohl Kürbiskernöl aus der slowenischen Steiermark als auch Olivenöl von der Adriaküste. Nur mit tags geöffnet und stets gut besucht. Es gibt Fassbier oder einfache, aber tadellose slowenische Weine.

● Kodrova ulica 8, 1000 Ljubljana, Tel. 00386-15416171, www.facebook.com/pri.stričku, Mo-Fr 7-17 Uhr, Hauptgerichte € 10-20 🍷🍴🍴🍴

6 JAZ by Ana Roš

Sloweniens berühmteste Köchin Ana Roš eröffnete ihr erstes Restaurant in der Hauptstadt im neuen Hotel As. Im Unterschied zum Stammhaus „Hiša Franko“ auf dem Land kann man hier auch à la carte bestellen oder nur auf ein Glas Wein oder einen Cocktail vorbeikommen. Das Licht ist gedämpft, die Musik sanft, die Stimmung entspannt. Küchenchef Alessandro Iaccarinos Küchenlinie geht von

traditionell bis kreativ und ist unpräzise und hervorragend. Der Rehrücken ist auf den Punkt gebraten, das Brot hausgemacht, das Vitello tonnato mit Kapern und frischen Kräutern umwerfend.

●●● Čopova ulica 5a, 1000 Ljubljana, Tel. 00386-15476662, <https://jaz.anaros.eu>, Mo-So 7-10.30 Uhr, Di-Sa 16-22 Uhr, Hauptgerichte € 25-38 🍷🍴🍴🍴🍴

7 Tabar

Das Restaurant präsentiert sich mit einladender Terrasse am Flussufer. Verantwortlich für das moderne Ambiente mit dunklen Möbeln und bunten Lampen ist ein junges, lokales Design-Büro. Im Erdgeschoss werden einfachere, traditionellere Speisen geboten. Im Obergeschoss lässt Küchenchef und „Steirer“-Schüler Jakob Pintar seiner Kreativität freien Lauf: dry-aged Rehfilets mit seinen Innereien und Trockenfrüchten oder ein Gericht namens „Sozialist“, einer Brioche mit Jakobsmuscheln und Trüffeln aus Istrien. Eindrucksvolle Auswahl an lokalen Weinen auch per Glas, kompetent empfohlen von Sommelier Jurij Osole.

●●● Trubarjeva cesta 72, 1000 Ljubljana, Tel. 00386-31764 063, <https://tabar.si>, Mo-Sa 11-24 Uhr, Menü € 95 🍷🍴🍴🍴

Erleben

8 Café Nebotičnik

Von der Dachterrasse des einst höchsten Gebäudes im ehemaligen Jugoslawien,

dem sogenannten „Wolkenkratzer“ (Nebotičnik), hat man einen perfekten Rundumblick über Ljubljana.

▪ Štefanova ulica 5, 1000 Ljubljana, Tel. 00386-041395003, www.neboticnik.si, Mo, Mi, Do 8-14 und 19-22 Uhr, Fr 8-14 u. 19-1 Uhr, Sa 19-1 Uhr, So 12-22 Uhr 🍷🍴🍴

9 Open Kitchen - Odrta kuhna

Zahlreiche Wirte der Stadt bauen ihre Stände auf beim beliebten Food-Festival und verkaufen ihre Spezialitäten – Winzer stellen ihre Weine vor, Brauer ihre Biere. Fröhliche Stimmung und vor eindrucksvoller Kulisse der von Architekt Jože Plečnik gestalteten Marktgebäude mit ihren Kolonnaden.

▪ Pogačarjev trg, 1000 Ljubljana, www.odprtakuhna.si/en, März-Sept. Fr 10-22.30 Uhr

10 Štorija

Gleichermaßen chaotisch wie bestens sortierte Weinbar in einer pittoresken Fußgängerzone im Zentrum, in der man sich gut einen Überblick über die lebendige slowenische Naturweinszene machen kann. Betreiber David Šinigoj ist mit vielen Winzern befreundet und versteht sich darin, deren Philosophie zu erläutern.

▪ Trubarjeva cesta 17, 1000 Ljubljana, Tel. 00386-40690096, Mo-Fr 10-19 Uhr, Sa 10-13 und 16-19 Uhr 🍷