

Dritter Streich für Simon Xie Hong

a-list.at 25.4.2013, Nina Glatzel

Nach On und Chinabar, Wehrgasse und Burggasse verschlug es Asia-Koch Simon Xie Hong mit seinem dritten Lokal nun zum Wiener Naschmarkt.



Hohe Räume, imposanter Luster, bunte Stoffbahnen - das On Market macht einen fröhlichen Eindruck.

On Market

Linke Wienzeile 36

1060 Wien

+43 1 5811250

www.on-market.at

Eine mittlere Portion Déjà-vu beim Betreten des neuen Lokals von Simon Xie Hong neben dem Wiener Naschmarkt lässt sich nicht abstreiten: Mehrstöckiges Lokal mit multifunktionaler Nutzung (ebenerdig Restaurant, unten in Bau befindlicher Club), extrem hohe Räume, ausgiebige Öffnungszeiten (7-2 Uhr), umfangreiche Speisekarte mit großer Frühstückssektion. Na, klingelt´s? Was das Café Francais kürzlich auf französisch am Wiener Schottentor vormachte, zeigt das On Market seit 20. April in asiatischer Interpretation.

Jin's Tea House und der Club Market mussten dem neuen Reich von Simon Xie Hong auf der Linken Wienzeile weichen, sechs Monate lang verschmolz der TV-"Silent Cook" (und Besitzer der Restaurants On und Chinabar) die beiden Lokale zu einer 600 Quadratmeter großen Einheit. Das Interieur des On Market gestaltete er mit bunten Stoffbahnen an den Wänden und einem riesigen Stoffluster an der Decke auffällig, seine Speisekarten steckte er zusätzlich in fröhliche Ledereinbände des Wiener Pelzwerkstatt-Betreibers Marcel Jouja.

Und was steht drin? Eine Mischung aus südchinesischer und japanischer Küche, als Vorspeise kalte Variationen vom Fleisch, Fisch, Tofu oder Seetang, als Hauptspeise gegrillter Heilbutt, Kanton-Ente oder geschmortes Iberico-Schwein. Außerdem Asia-Frühstück mit gefüllten Teigtaschen, Nudelsuppe und Shanghai-Rührei. Echte Höhepunkte offenbart die Getränkekarte, die mit natürlichen Energy Drinks namens Austrian Picnic (Apfel, Birne, Gurke) oder Asian Power (Ginger Beer, Ginseng, Cranberry) und Weinen der Wiener Winzerin Jutta Ambrositsch wirklich Spaß macht.