

## Aufgetischt: Full House im „ON Market“

Falstaff 26.4.2013, Marion Topitschnig



Hell und großzügig präsentiert sich das ON Market / Foto: beigestellt

### **Spannendes Asia-Food in großzügigem Ambiente. Nur das Team muss sich noch besser einspielen.**

Simon Xie Hong kann man mittlerweile getrost als Multigastronomen bezeichnen. Aus dem Fernsehen als »Silent Cook« bekannt, ist er nicht nur mit seinem »ON« in Margareten, sondern auch mit seiner »China Bar« im 7. Bezirk erfolgreich. Nun eröffnete der gebürtige Chinese das »ON Market« - wie der Name schon erahnen lässt, auf der Linken Wienzeile am Naschmarkt.

#### **Hell und viel Platz**

Auf rund 300 Quadratmetern erstrecken sich hier Café und Restaurant und es erinnert schon ein wenig an eine schicke Bahnhofshalle, wenn man das Lokal betritt. Hohe zum Naschmarkt hin offene Fenster sorgen für viel Tageslicht, bunte Stoffbahnen an den Wänden für den Fern-Ost-Touch, Thonet-Sessel für den Wien-Bezug. Im Untergeschoss entsteht derzeit eine Bar, die dann - voraussichtlich ab Herbst - das Trio Café-Restaurant-Bar komplettieren wird. Trotz verlockend warmer Temperaturen wählen wir nicht den Schanigarten, sondern nehmen im gut klimatisierten Inneren Platz. Auch um dem doch noch recht hohen Verkehrsaufkommen auf der Wienzeile zu entkommen.

#### **Facettenreich**

Ein erster Blick in die Karte verrät - man hat hier viel vor. Vom abwechslungsreichen Frühstücksangebot über Tapas an der Bar und Sushi bis hin zu spannenden Vorspeisen und raffinierten Hauptgerichten reicht das Angebot.

Wir wählen die preislich vielleicht etwas hoch gegriffenen 2er-Variationen von Gemüse und Fleisch als Vorspeise und sind zunächst vom »Baukastensystem« begeistert. Als kulinarische Wundertüte könnte man diese Art, kleine Gerichte anzubieten wohl auch bezeichnen. Je nach Gusto bestellt man Tofu, Gemüse, Fisch oder Fleisch in 2er-, 4er-, 6er- oder 8er-Kombinationen. Wir bekommen beim fleischlosen 2er (€ 6,40) einmal Kimchi, scharf, aber nicht zu scharf mit frischer Säure und einmal zunächst profan wirkende, aber umso feinere eingelegte Pilze. Auf den Fleisch-Tellerchen (€ 10,-) erwartet uns ein wunderbar zartes in feine Scheiben geschnittenes, gekochtes Rindfleisch mit subtiler, aber spannender Asia-Würze und ein außergewöhnlich gutes Lamm in kleinen Würfeln und feuriger Sauce. So macht eine kulinarische Entdeckungsreise Spaß!

Als Hauptgerichte bestellen wir die Tagesgerichte: 3erlei Spieße (Iberico/Lamm/Rind) auf eingelegtem Gemüse (€ 9,10) und Shrimps mit gebratenen Nudeln, Basilikum und Chili (€ 9,10) - beides wunderbar frisch, weit ab vom gewöhnlichen Asia-Essen à la Glutamat-Keule.

### **Warten und die Getränkekarte studieren**

Doch zwischen Bestellung und Genuss der Speisen hieß es: warten - auf den Hauptgang und darauf, eine zweite Runde Getränke bestellen zu dürfen, denn die Gläser sind seit geraumer Zeit leer. Apropos Getränke: Ebenso wie die Speisekarte ist auch die Getränkeauswahl erfrischend anders. Neben selbstgemachten Limonaden, etwa eine fruchtig-frische Kombination von Hibiskus und Goji, findet sich eine breite Palette an Bier und ein interessantes, aber nicht unbedingt freundlich kalkuliertes Weinangebot. Abgerundet wird die Getränkekarte von, wie sollte es für eine Bar anders sein, Cocktails.



*ON Market bei Nacht - geöffnet hat das neue Lokal an der Linken Wienzeile von 7 Uhr morgens bis 2 Uhr nachts / Foto: beigestellt*



### **Übung macht den Meister**

Das Lokal ist bis auf den letzten Platz gefüllt und Service sowie Küche scheinen dem Ansturm noch nicht ganz gewachsen zu sein. Immer wieder stehen Kellner mit Tellern fragend im Raum, versuchen die Speisen an den Mann und die Frau zu bringen, fragen sich von Tisch zu Tisch durch, wem dies oder jenes denn gehört - hier besteht ganz klar noch etwas Übungsbedarf. Das »Krisen-Management« funktioniert immerhin schon: Die fehlende Aufmerksamkeit und Schnelligkeit wird von unserem Kellner mit Freundlichkeit wieder wett gemacht. Er entschuldigt sich mehrmals, erklärt die Situation und nimmt ein Hauptgericht schließlich als Wiedergutmachung nicht auf die Rechnung. »Ich hoffe, wir haben Sie nicht komplett vergrault«, schließt er hoffnungsvoll. Nein, auf keinen Fall. Wir kommen gerne wieder, wenn der erste Trubel abgeflaut ist und freuen uns schon jetzt auf neue kulinarische Überraschungen.

**ON Market**

**Linke Wienzeile 36, 1060 Wien**

**Öffnungszeiten: täglich 7– 2 Uhr**

**[www.on-market.at](http://www.on-market.at)**