

ON Market

<http://www.diefruehstueckerinnen.at/2013/05/on-market/#more-8371>

„Silent Cook“ Simon Xie Hong bastelt weiter an seinem Wiener Gastro-Imperium und hat neben dem ON im 5. Bezirk und der wunderbaren China Bar in der Burggasse vor Kurzem ein drittes Lokal am Naschmarkt eröffnet: das ON Market. Man mag sich vielleicht fragen, ob man hier wirklich noch ein (Frühstücks-)Lokal braucht, aber in dem Fall ist die Antwort klar: Ja! Wo sonst am Naschmarkt bekommt man endlich wieder mal außergewöhnliches, qualitativ hochwertiges Frühstück serviert? Das Lokal zwischen Sopherl und Café Savoy wurde nach großem Umbau jetzt einmal mit 300 m² Fläche eröffnet, im Herbst folgt dann noch die Bar im Untergeschoß.

Besonders ins Auge sticht die große Theke/Bar und die wirklich imposante Lampe, die fast den gesamten Raum einzunehmen scheint. Der Kontrast aus grauen Wänden und bunten Stoffbahnen ist wirklich gut gelungen und schafft ein außergewöhnliches Ambiente, auch wenn der Lärmpegel eher hoch ist. Nachdem wir uns endlich alles angeschaut haben, hat der Magen schon laut geknurrte – es war Zeit fürs Frühstück!

Und hier gleich die gute Nachricht für die Frühaufsteher & Langschläfer: Frühstück wird täglich von 07.00 bis 16.00 Uhr serviert. Die Frühstückskarte ist sehr umfangreich und ob klassisch, asiatisch oder vegetarisch – hier ist für jeden was dabei: „On Market Basic“ (Bio Handsemmel, Bio Kipferl, Bio Vollkornbrot, Butter, GoQi Apfelmarmelade/Ingwerhonig, Burrata, frisches Obst) um € 4,70, „Frühstück für Eilige“ (Kaffee/Tee/Schokolade/Heißer Soja-Sesamdrink, Bio Handsemmel/Bio Kipferl, Butter, GoQi Apfelmarmelade/Ingwerhonig/Burrata) um € 4,70, „Wiener Frühstück Plus“ (Heißgetränk, 1/8 l frisch gepresster Orangensaft, Bio Handsemmel, Bio Vollkornbrot, Butter, Burrata/Sobrasada Picante, Serrano, Beinschinken, Finocchiona „Fiorucci“, weiches Ei/Spiegelei/knuspriges Ei mit weichem Kern) um € 10,80, „Good Morning Asia“ (Heißgetränk, 1/8 l frisch gepresster Orangensaft, „Bao-Zi“ Germteigtaschen mit Fleischfüllung, Kraftreis- oder Nudelsüppchen/Reis- oder Gemüsenudeln, Shanghai Rührei) um € 10,20, „On Market am Meer“ (Heißgetränk, 1/8 l frisch gepresster Orangensaft, Bio Handsemmel, Bio Kipferl, Bio Vollkornbrot, GoQi Apfelmarmelade/Ingwerhonig/Burrata, Gebeizte Forelle, Saibling (hausgemacht), Algensalat, Oliven, Kapern) um € 10,80, „Vegetarisch“ (Heißgetränk, Bio Handsemmel, Bio Vollkornbrot, Tofu-Kräuteraufstrich, Wok-Gemüse/eingelegtes Gemüse, frisches Obst) um € 8,90 und das „Frühstück mit dir“ ab 2 Personen (Prosecco/Champagner plus 3 Euro, Heißgetränk, 1/8 l frisch gepresster Orangensaft, Bio Handsemmel, Bio Vollkornbrot, Bio Kipferl, GoQi Apfelmarmelade/Ingwerhonig, Burrata, Schinken- und Salamiteller, gebeizte Forelle, Saibling, Fischtartar, Drachenkopffischpastete, weiches Ei/Spiegelei/knuspriges Ei mit weichem Kern/Shanghai Rührei) um € 15,- pro Person.

Fast alle Bestandteile können auch extra bestellt werden, zusätzlich kann man noch aus verschiedenen Eiergerichten (Ei im Schälchen Japan Style ab € 2,80, Eier mit Tomaten aus dem Wok € 5,80, Sol-Ei mit Sauce € 3,50, Serrano & Eier China Style € 9,50, Omelette ON Market mit Shrimps/veg/Huhn € 8,50), Fleisch (Chorizo Ibérico, Lomo Embuchado, Salamivariationen von € 3,50 bis € 9,50) und Pasteten und Tofu wählen.

Der Kaffee ist bio und fairtrade und stammt von der Röstertei Alt Wien. Neben hausgemachten Limonaden (zB. Ginger Honey Rose, Coffee Cardamom Cola, Rooibos Earl Grey Lime Sparkling Ice Tea) werden auch frisch gepresste Säfte (zB. Karotte/Apfel, Sellerie/Apfel, Grapefruit) serviert.

Wir haben das Wiener Frühstück Plus, die (wunderbaren!) Eier mit Tomaten aus dem Wok, das Good Morning Asia und das Vegetarisch probiert. Die Portionen waren für den großen Hunger eher klein, die Qualität aber wirklich hervorragend. Leider waren um 11.30 Uhr bereits Burrata und Sobrasada Picante aus, wir mussten daher mit Tofu-Kräuteraufstrich vorliebnehmen. Ich hätte auch sehr gerne die GoQi Apfelmarmelade probiert, die war leider auch schon aus. Besonders zu erwähnen ist aber die Fenchelsalami, köstlich! Einzig das Good Morning Asia konnte uns nicht ganz überzeugen – es handelt sich zwar um eine kreative Zusammenstellung, aber die Rühreier waren sehr fett und sojalastig.

Das bringt mich dann auch gleich zum einzigen, aber massiven Schwachpunkt vom ON Market: das Service. Beim Abendessen die Woche davor sind uns die extrem überforderten MitarbeiterInnen zwar schon negativ aufgefallen, da war das Lokal aber auch voll. Beim Frühstück war das Lokal fast leer (bis auf den Außenbereich) und man hatte den Eindruck, dass hier niemand weiß, was er tut. Es gab viele MitarbeiterInnen, die alle unkoordiniert zwischen Lokal und Schanigarten gewechselt sind, wir mussten trotzdem fast 15 Minuten auf den ersten Kaffee warten, der 2. Kaffee und eine extra Semmel wurden ganz vergessen und eine Bestellung aufzugeben erwies sich generell als schwierig.

Fazit: Endlich ein Frühstückslokal am Naschmarkt mit interessantem, hochwertigem Frühstücksangebot – ich freue mich schon auf meinen nächsten Besuch. Man muß aber Zeit und vor allem gute Nerven mitbringen!

Gut zu wissen: Dauer, bis der 1. Caffé Latte serviert wurde: 14 Min. 57 Sekunden

Preis/Leistung:	🌟	🌟	🌟	🌟	🌟	🌟
Service:	🌟	🌟	🌟	🌟	🌟	🌟
Qualität:	🌟	🌟	🌟	🌟	🌟	🌟
Auswahl:	🌟	🌟	🌟	🌟	🌟	🌟
Ambiente:	🌟	🌟	🌟	🌟	🌟	🌟