

ON Market – Simon Xie Hong mal 3

http://www.toptipplokale.at/cms/index.php?article_id=2001

Das neue „Baby“ von Simon Xie Hong, dem Menschen, der mit Leidenschaft kocht, gerne isst und die Menschen an und für sich liebt, erfüllt alle Voraussetzungen die der Name ON-Market verspricht: Hier herrscht Marktatmosphäre auf hohem Niveau – reges Treiben an den Tischen, die sich in die eindrucksvoll hohen, mit langen, bunten Stoffbahnen (eine Idee von Architektin Birgit Eschenlor) geschmückten Räume einfügen, belebt diesen neuen Ort der sinnlichen Kulinarik & Kommunikation.



Dominiert wird der Raum aber von einer wahrlich imposanten Leuchte, dessen Bezug ein Entwurf des Künstlers Robert Thierry ist. Simon Xie Hong setzt damit die Longbar in Anthrazitfarbton, die er einfach sexy findet, so richtig in Szene.

Schlichte Gläser gefüllt mit in Salzwasser, Essig oder Öl eingelegtem Gemüse, Kräuter und ... Eiern! dekorieren die Barwand !

Die bunten Pölster auf den Sitzbänken sind mit den Farbbahnen an den Wänden abgestimmt und laden zum gemütlichen Verweilen, Durchkosten und das bunte Treiben Beobachten ein.

Die kreative Szene Wien ´s findet hier schon alleine aufgrund der Philosophie seinen neuen Treffpunkt für kulinarische Höhenflüge.

Wirklich eindrucksvoll zeigt sich auch die Getränkekarte, die mit einer imposanten Auswahl an Weinen aus Österreich, Frankreich, Italien aber auch aus Australien oder Neuseeland, Cocktails und Champagner aufwartet.

In der Küche beeindrucken der japanische Koch Haizaki und sein chinesisches Pendant Li Wei mit himmlisch scharfen Kreationen.

Das Frühstück – eines der wichtigsten Mahlzeiten für den urbanen Menschen – wird von 7 bis 16 h angeboten. Bio-Handsemmel und „Ei – Der Anfang“ sowie Frühstückvariationen für Zwei sorgen für einen gelungenen Start in einen neuen Tag.

Wir kosten uns durch köstliche Antipasti wie Tofu mit Sellerie, eingelegtem Saibling, Ente & Rind sowie Seetang mal 3 oder Rettich in rosa und weiß.



Währenddessen füllen sich die Tische mit kunterbuntem Publikum – Künstler, Mütter mit Kinderwagen, Hunde... hier fühlt sich einfach jeder wohl.

Im On-Market werden warme Vorspeisen wie Spießchen mal 3, Frühlingstempura oder duftende Garnelen und Hauptspeisen vom Saiblingsfilet mit Wok-Kartoffelscheiben, Calamari mit Sellerie & Koriander bis zu Bratnudeln mit Shrimps, Basilikum und Chili serviert.

Derzeit brodelt es in der Küche bis 12.00 Mitternacht - Simon Xie Hong möchte aber noch eine Stunde dranhängen.

Es soll ja ein Lokal das niemals schläft heranwachsen! Der nächste Schritt dazu wird im September getan, denn da wird die Bar seine Pforten im Keller öffnen.

Derzeit wartet das Untergeschoß trotzdem mit einer Besonderheit auf: ein Raucher-Séparée für 36 Personen, die Spaß an einer eigenen kleinen Zapfanlage haben, kann beansprucht werden.

ON Market
Linke Wienzeile 36
1060 Wien
Tel 01 / 5811250
www.on-market.at