|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | **Content name** | **Localise** | Where to eat in the Vienna - a food and dining guide | Où manger à Vienne - le guide des restaurants et produits typiques |
| 2 | **POS** | **Don't change** | HCOM\_FR | HCOM\_FR |
| 3 | **Locale** | **Don't change** | fr\_FR | fr\_FR |
| 4 | **URL friendly part** | **Don't change** | Where-to-eat-in-the-Vienna-a-food-and-dining-guide | Where-to-eat-in-the-Vienna-a-food-and-dining-guide |
| 5 | **Channels** | **Don't change** | WEB\_DESKTOP, WEB\_DESKTOP\_ON\_PHONE, WEB\_DESKTOP\_ON\_TABLET, WEB\_PHONE, WEB\_FEATURE\_PHONE, WEB\_TABLET, APP\_PHONE, APP\_TABLET, IPHONE, IPAD, BLACKBERRY, ANDROID, ANDROID\_TABLET, NOKIA, APP\_OTHER, APP\_OTHER\_FACEBOOK, APP\_TABLET\_IPAD, APP\_TABLET\_ANDROID, APP\_TABLET\_WIN, APP\_PHONE\_IPHONE, APP\_PHONE\_ANDROID, APP\_PHONE\_NOKIA, APP\_PHONE\_WIN, APP\_PHONE\_WIN8, APP\_PHONE\_BLACKBERRY, WEB\_PHONE\_IPHONE, WEB\_PHONE\_ANDROID, WEB\_TABLET\_IPAD, WEB\_TABLET\_ANDROID | WEB\_DESKTOP, WEB\_DESKTOP\_ON\_PHONE, WEB\_DESKTOP\_ON\_TABLET, WEB\_PHONE, WEB\_FEATURE\_PHONE, WEB\_TABLET, APP\_PHONE, APP\_TABLET, IPHONE, IPAD, BLACKBERRY, ANDROID, ANDROID\_TABLET, NOKIA, APP\_OTHER, APP\_OTHER\_FACEBOOK, APP\_TABLET\_IPAD, APP\_TABLET\_ANDROID, APP\_TABLET\_WIN, APP\_PHONE\_IPHONE, APP\_PHONE\_ANDROID, APP\_PHONE\_NOKIA, APP\_PHONE\_WIN, APP\_PHONE\_WIN8, APP\_PHONE\_BLACKBERRY, WEB\_PHONE\_IPHONE, WEB\_PHONE\_ANDROID, WEB\_TABLET\_IPAD, WEB\_TABLET\_ANDROID |
| 6 | **Go live date** | **Don't change** | 42150 | 42150 |
| 7 | **Tags** | **Don't change** | Where to Eat | Where to Eat |
| 8 | **Destination** | **Don't change** | Vienna Austria (39254) | Vienna Austria (39254) |
| 9 | **Article title** | **Don't change** | Where to eat in the Vienna - a food and dining guide | Where to eat in the Vienna - a food and dining guide |
| 10 | **Main image** | **Don't change** | default/vienna\_0\_131148278.jpg | default/vienna\_0\_131148278.jpg |
| 11 | **Introduction** | **Localise** | <p>  Vienna is without doubt, recognized all around the world for its coffee-house culture. Locals spend hours inside the walls of these informal national institutes to soak up the oasis they call Gemütlichkeit - translating as a happy, peaceful and welcoming place. Austria's central European location and imperial past means traditional Viennese cuisine contains mixed influences, but the schnitzel remains a firm favourite. Viennese cuisine is the only cuisine in the world to be named after a city too, so that's saying something!  </p> | <p>  Vienne est connue partout dans le monde pour sa culture des cafés. Les Viennois passent des heures à l’intérieur de ces monuments nationaux informels pour profiter de l’ambiance de ce qu’ils appellent Gemütlichkeit, que l’on pourrait traduire par un endroit accueillant, calme et joyeux. La situation centrale de l’Autriche en Europe et le passé impérial du pays expliquent que la cuisine viennoise soit composée de multiples influences, même si le schnitzel (l’escalope viennoise) reste le plat le plus populaire. La cuisine viennoise est la seule cuisine au monde à tirer son nom d’une simple ville, et ce n’est certainement pas pour rien !  </p> |
| 12 | **Body** | **Localise** | <p>    </p>  <strong>  Innere Stadt (1st District)  </strong>  <p>    </p>  Just inside the ring road, is family run Café Prückel, a firm favorite with the locals due to the Gemütlichkeit atmosphere. This old and traditional coffee house has been running for over 100 years, and is thus one of a few of its kind left. National and international newspapers adorn the tables for customers whilst fresh homemade pastries lure people in. Seating over 100 people outside on the terrace during the summertime, Puckle offers Viennese classics like boiled beef and vegetarian specialities as well as the strudel and historical named coffees like 'Maria Theresa'.  <p>    </p>  ?  <em>  Café Prückel  </em>  , Stubenring 24, Vienna A-1010. Tel: + 43 15126115  <p>    </p> | <p>  </p>  <strong>  Innere Stadt (1er arrondissement)  </strong>  <p>  </p>  Situé juste à l’intérieur du Ring, le Café Prückel est un café familial très apprécié des Viennois pour son atmosphère Gemütlichkeit. Cet ancien café traditionnel a plus de 100 ans et est l’un des rares établissements typiques restant à Vienne. Des journaux nationaux et internationaux attendent les clients sur chaque table et des pâtisseries fraîches et faites maison donnent envie de se précipiter à l’intérieur. Sur sa terrasse extérieure pouvant accueillir 100 personnes en été, le Puckle propose des plats typiquement viennois comme le bœuf bouilli, des spécialités végétariennes ainsi que des strudels et des cafés au nom historique, comme le « Maria Theresa ».  <p>  </p>  ?  <em>  Café Prückel  </em>  , Stubenring 24, Vienna A-1010. Tél : + 43 15126115  <p>  </p> |
| 13 | **Body 2** | **Localise** | <strong>  Landstrasse (3rd District)  </strong>  <p>    </p>  Salm Bräu Klosterbrauerei is a restaurant and a brewery in the 3rd district of Vienna, Landstrasse. The highlights of this restaurant cum brewery, otherwise known as a gastropub, are the famous whisky distillery and the 25 cm long ribs. Salm Bäru also sells its own brewed beers adding that personal and attractive touch. The restaurant is known for its good service and even better large portions of Viennese food, which is still very reasonably priced.  <p>    </p>  ?  <em>  Salm Bräu Klosterbrauerei  </em>  , Rennweg 8, next to Lower Belvedere Palace, Vienna 1030. Tel: +43 17995992  <p>    </p>  <strong>  Widen (4th District)  </strong>  <p>    </p>  Just off of the shopping street, are lots of besis (small eateries) wafting the smell of their freshly cooked food towards the hungry shoppers of the nearby markets. There are also lots of cafes and pubs to enjoy people watching from. The Anzengruber restaurant which has a café/ pub atmosphere near to the Naschmarkt, is family run with a small but appetising menu. Try goulash, stuffed peppers and the wiener schnitzel which is popular with the locals and wash it down with the original Czech Budweiser beer.  <p>    </p>  ?  <em>  Anzengruber  </em>  , Schleifmuhlgasse, Vienna, 1040. Tel: +43 5878297  <p>    </p>  <strong>  Neubau (7th District)  </strong>  <p>    </p>  Maschu Maschu in the 7th district of Neubau has a great relaxed atmosphere and is known for its quick service, falafels, hummus and salads. Food is reasonably priced and the Middle Eastern and Israeli food is authentic and generous. The menu is varied and it is a great place for a quick bite or a romantic dinner for two. Not forgetting the veggies, Maschu Maschu also does its own version of the Viennese favourite, a veggie schnitzel.  <p>    </p>  ?  <em>  Mashu Mashu  </em>  , Neubaugasse 20, Vienna A-1070. Tel: +43 19904713.  <p>    </p>  <strong>  Brunnenmarkt (16th District)  </strong>  <p>    </p>  For the best place to get really good Turkish food any time of day, (well until 2am), head to Kent in the 16th district. Keeping up with the culturally diverse food in Vienna, Kent offers authentic Turkish food. In the summer, the garden is one of the prettiest outdoor places to eat in town. Whilst the menu offers everything from breakfast to deserts, it is all available to take away too. Specialties are the ispanaki pide - a long Turkish pizza with sheep's cheese.  <p>    </p>  ?  <em>  Kent  </em>  , Brunnengasse 67, Vienna 1160. Tel: +43 14059173  <p>    </p> | <strong>  Landstrasse (3e arrondissement)  </strong>  <p>  </p>  Le Salm Bräu Klosterbrauerei est un restaurant-brasserie situé dans le 3e arrondissement de Vienne, sur la rue Landstrasse. Les points forts de ce restaurant, qui fait aussi bistrot, sont sa célèbre distillerie de whisky et ses ribs de porc de 25 cm de long. Le Salm Bräu propose également des bières brassées par la maison, pour une touche personnelle et sympa. Il est réputé pour son service très agréable et pour la taille gargantuesque de ses portions de plats typiquement viennois, pour un prix qui reste très raisonnable.  <p>  </p>  ?  <em>  Salm Bräu Klosterbrauerei  </em>  , Rennweg 8, next to Lower Belvedere Palace, Vienna 1030. Tél : +43 17995992  <p>  </p>  <strong>  Widen (4e arrondissement)  </strong>  <p>  </p>  Un peu à l’écart des rues commerçantes, les nombreux besis (petits restaurants) attirent les clients des marchés alentour par l’odeur de leurs petits plats fraîchement cuisinés. Il y a également de nombreux cafés et pubs desquels vous pourrez regarder les gens passer. Le restaurant Anzengruber est un petit restaurant familial à l’ambiance typique d’un pub qui sert un menu simple, mais appétissant. Profitez-en pour essayer le goulasch, les poivrons farcis et la célèbre escalope viennoise, très populaire parmi les locaux, accompagnée d’une vraie bière Budweiser, venant de Tchéquie.  <p>  </p>  ?  <em>  Anzengruber  </em>  , Schleifmuhlgasse, Vienna, 1040. Tél : +43 5878297  <p>  </p>  <strong>  Neubau (7e arrondissement)  </strong>  <p>  </p>  Situé dans le 7e arrondissement de Neubau, le Maschu Maschu offre une atmosphère relaxante et est réputé pour son service rapide, ses falafels, son houmous et ses salades. Les prix sont très accessibles et les recettes venues du Moyen-Orient et d’Israël sont authentiques et généreusement servies. Le menu propose de nombreux plats différents, ce qui en fait l’endroit idéal pour un en-cas sur le pouce ou un diner romantique en couple. Le Maschu Maschu propose également sa propre version du plat le plus typique de Vienne : une escalope viennoise végétarienne.  <p>  </p>  ?  <em>  Maschu Maschu  </em>  , Neubaugasse 20, Vienna A-1070. Tél : +43 19904713.  <p>  </p>  <strong>  Brunnenmarkt (16e arrondissement)  </strong>  <p>  </p>  Le meilleur endroit pour savourer une délicieuse cuisine turque à n’importe quelle heure de la journée (enfin, jusqu’à 2 h du matin) est le Kent, dans le 16e arrondissement. Faisant honneur à la diversité gastronomique de Vienne, le Kent propose des plats turcs authentiques. En été, son jardin abrite l’une des plus belles terrasses de la ville. Son menu proposant un choix énorme, du petit déjeuner aux desserts, est également disponible à emporter. La grande spécialité du Kent est le ispanaki pide - une longue pizza turque avec du fromage de brebis.  <p>  </p>  ?  <em>  Kent  </em>  , Brunnengasse 67, Vienna 1160. Tél : +43 14059173  <p>  </p> |
| 14 | **Similar destinations** | **Don't change** |  |  |
| 15 | **Meta title** | **Localise** | Where to eat in the Vienna - a food and dining guide | Où manger à Vienne - le guide des restaurants et produits typiques |
| 16 | **Meta description** | **Localise** | Where to eat in the Vienna - a food and dining guide | Où manger à Vienne - le guide des restaurants et produits typiques |
| 17 | **Meta keywords** | **Localise** | Vienna, Austria, where to eat, food, dining, restaurants, Hotels.com | Vienne, Autriche, où manger, nourriture, dîner, restaurants, Hotels.com |
| 18 | **Author name** | **Don't change** |  |  |
| 19 | **Author title** | **Don't change** |  |  |
| 20 | **Author description** | **Don't change** |  |  |
| 21 | **Author image** | **Don't change** |  |  |
| 22 | **Author logo** | **Don't change** |  |  |
| 23 | **Article URL** | **Don't change** | www.hotels.com/articles/ar003519 | www.hotels.com/articles/ar003519 |