

Würstel trifft Champagner: Wiens coolster Streetfood-Stand eröffnet am Donaukanal



Copyright: Collina am Berg

Seit April 2026 bringt 'Würstel am Kanal' den klassischen Wiener Würstelstand frisch und mutig interpretiert an den Donaukanal – mit Kimchi Hot Dogs, Champagner und urbanem Flair. Gastgeber Tono Soravia und sein Team setzen damit ein weiteres köstliches kulinarisches Ausrufezeichen im pulsierenden 'Taste'-Areal an Wiens beliebtester Flaniermeile.

WIENER KLASSIKER, ZEITGEMÄß NEU GEDACHT

Der Würstelstand gehört zur DNA Wiens wie der Stephansdom oder das Kaffeehaus. Doch während die Flaniermeile am Donaukanal kulinarisch längst eine beeindruckende Vielfalt bietet, fehlte bislang genau dieser Klassiker – in einer zeitgemäßen Interpretation. 'Würstel am Kanal' schließt diese Lücke mit Bravour: Das Konzept des Teams rund um Gastgeber Tono Soravia verbindet das Vertraute mit dem Unerwarteten und übersetzt den Geist des Wiener Würstelstands in ein urbanes, modernes Format. "Am Donaukanal gibt es kulinarisch nahezu alles. Unser Anspruch war es, dem klassischen Würstelstand eine neue Bühne zu geben und ihn gleichzeitig zeitgemäß weiterzudenken", so Soravia – und das Ergebnis gibt ihm recht.

FRANKFURTER, KIMCHI HOT DOG & CHAMPAGNER: EINE KARTE FÜR ALLE

Das kulinarische Angebot des neuen Standorts ist eine gelungene Reise zwischen Tradition und Innovation. Wer auf Bewährtes setzt, greift zur Frankfurter oder Käsekrainer in gewohnter Qualität; wer Neues entdecken möchte, wählt den 'Philly Cheese Krainer', den 'Wiener Reuben' oder einen Kimchi Hot Dog. Kreative Highlights wie Beef Tatar mit Senfkaviar und Toast oder ein Banh Mi mit Bratwurst, Fischsauce, Karotte und Koriander unterstreichen den internationalen Anspruch, während Wild-Varianten auf der Karte den Respekt vor hochwertigen, heimischen Produkten spürbar machen – eine unverkennbare Handschrift des 'Collina am Berg'. Besonders charmant: Im Getränkebereich wird Champagner zu attraktiven Preisen angeboten, ein bewusst gesetzter, herrlich augenzwinkernder Kontrast zum klassischen Streetfood-Kontext, der das Konzept endgültig aus der Gewöhnlichkeit hebt.

MEHR ALS EIN STAND: EVENTS, 'SUNDAY ROAST' & MARKENSTÄRKE

'Würstel am Kanal' versteht sich nicht als bloßer Imbiss, sondern als vielseitiger urbaner Begegnungsort. Geplant sind zusätzliche Formate wie Public Viewing während großer Sportereignisse, das vergnügliche Special 'Fried Chicken & Bubbles' sowie die Möglichkeit, den Standort für private Feiern und Corporate Events zu nutzen – eine Einladung an VeranstalterInnen, GeschäftsreisendInnen und FeierndelInnen gleichermaßen. Parallel entwickelt sich auch das Stammhaus 'Collina am Berg' am Spittelberg kontinuierlich weiter: Mit Formaten wie dem 'Sunday Roast' am Wochenende schärft es seine Positionierung als lebendiger, vielseitiger Gastronomiebetrieb. Beide Standorte zusammen vermitteln ein klares Bild: Tono Soravia und sein Team haben eine Marke geschaffen, die niedrigschwellig im Zugang ist und zugleich konsequent in der Qualität – und die ihre GästInnen immer wieder aufs Neue zu überraschen weiß.

ÜBER DAS 'COLLINA AM BERG'

Das 'Collina am Berg' eröffnete am 1. November 2023 am malerischen Spittelberg im siebten Wiener Gemeindebezirk und verwirklicht die Vision von Gastgeber Tono Soravia, nach zehn Jahren im Ausland sein erstes Restaurant in Österreich zu eröffnen. Küchenchef Oskar Kastowsky verarbeitet hochwertige Zutaten aus heimischen Gewässern, Jagden und biologischer Landwirtschaft zu internationalen Gerichten mit unverkennbar österreichischem Charakter. Die saisonal wechselnde Karte spiegelt Soravias internationale Erfahrungen und seine tiefe Verwurzelung in der österreichischen Natur wider, getragen von echtem Respekt vor natürlichen Ressourcen und einem achtsamen Umgang mit Lebensmitteln. Das modern-rustikale Jagdhaus-Ambiente lädt zum genussvollen Verweilen ein. Mit 'Würstel am Kanal' beweist das Team nun, dass kulinarische Qualität und urbane Zugänglichkeit kein Widerspruch sein müssen.

(kjj)

Weitere Informationen {<https://www.collina.wien>}



Copyright: Collina am Berg