



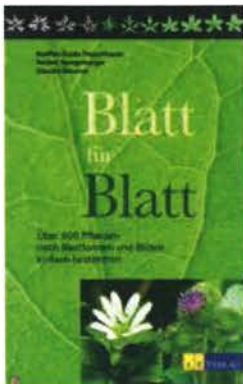
In der OMU Bar findet man Speisekreationen im Tapas Style. „Für Frühling und Sommer haben wir uns was Spezielles überlegt“, so Inhaberin Sabrina Royer. „**Wir haben uns auf das Spiel zwischen Leichtigkeit und intensivem Geschmackserlebnis konzentriert**“, ergänzt Küchenchef Alexander Royer. Knackig abgebratene Black Tiger Garnelen in Kräuter-Knoblauchöl, Thunfischtatar mit Wasabi und Süßkartoffelchips oder Hühner Wok mit frischem Gemüse finden sich auf der Karte. Barchef Felipe Betancourt mixt dazu frühlingshafte Aperitivi und Cocktails. Must try: Mushu mit Drachenfrucht.



TAPAS & DRINKS

.....
Lokal-Tipp

OMU bar & small eats
1090 Wien, Kolingasse 7
www.omu.bar



FÜR SAMMLER

.....
Buchtipps

Dieses Buch ist der ideale Begleiter für den nächsten Spaziergang und die erste Frühjahrswanderung. Damit sammeln Sie sicher und einfach Grünzeug für Salate, Saucen und Ihre Gewürzmischung. Dank toller Pflanzenfotos, Detailaufnahmen, präzisen wissenschaftlichen Zeichnungen und informativen Texten findet man Farne, Schachtelhalme, Gräser und Zwerggehölze in freier Natur. Einfache Symbole geben Aufschluss über Giftigkeit, Verbreitung, Schutzstatus und Verwendung als Arznei-, Gewürz- oder Speisepflanze.

Blatt für Blatt
AT Verlag; € 26,-



GELATO! GELATO!

.....
Handgemachtes Eis

Leones setzt auf hochwertige, regionale und (wo es geht) biologische Zutaten. Das Eis wird täglich frisch im hinteren Teil des Ladens gemacht. Nun gibt's für Partys die „Gelato Cool-Box“. Sie ist gefüllt mit zwei bis vier Sorten hochwertigem Eis und hält bis zu drei Stunden kühl. Die Box wird direkt zur Veranstaltung gebracht oder kann einfach selbst abgeholt werden – sie passt in den Kofferraum.

Leones Gelato
1080 Wien, Lange Gasse 78
1020 Wien, Praterstraße 16
www.leones.at