

TIERschutz

konsequent

VEREIN GEGEN TIERFABRIKEN – A-1140 WIEN, WAIÐHAUSENSTRASSE 13/1 – SPENDENKONTO: PSK NR. 92 029 958

VEGETARISCH/VEGANE GASTRONOMIE

Burgenland

Cateringservice:

vegee food, no worries with rubbernecks
Neudorf 99, A-7341 St. Martin
Tel: +43 (0)2618-3461
Fax: +43 (0)2618-3461
email: rubbernecks@gmx.at
web: www.rubbernecks.at
indisch, bei fast allen Veranstaltungen am Festivalgelände Wiesen
Jazzpub Wiesen, Franz Bogner
Führen auch Fleisch und/oder Fisch
Rathausplatz 2, A-7203 Wiesen
Tel: +43/2626/81648-0
Fax: +43/2626/81648-29
Fr 21.00-04.00
email: info@jazzpub-wiesen.at

Kärnten

Bio Landhaus zur Arche

Vollwertweg 1a, A-9372 St. Oswald bei Ebenstein,
Tel: +43 (0)4264 / 8120
Fax: +43 (0)4264 / 8120
email: bio.arche@hotel.at
web: www.bio.arche.hotel.at
Vollwertfeinschmeckeressen, wandern in der sonnigsten Gegend Österreichs, Blick über halb Kärnten, Massagen, 1. Hotelbetrieb mit staatl. Umweltzeichen, Reiten, Längsee, keltisches Kulturland, Rutengehen, Kinderparadies, HP in Vollholz-ZI ab € 37,-
NEU: Lehm-Appartements
Erhard Leitner
Gassen 11, A-9714 Stockenboi (Nähe Weißensee), Tel: +43 (0)4761 7 641
Pension
Kleeblatt, Gertrude Rieder
Führen auch Fleisch und/oder Fisch
St. Veiter Ring 31, A-9010 Klagenfurt,
Tel: +43 (0)463-502174
Mo-Fr 11.00-18.00.
Nettes Lokal mit mehreren kleinen Räumen für insgesamt ca. 50 Personen, mit kleinem Gastgarten.

Niederösterreich

Burgstüberl, Edith + Johann Kössner

Führen auch Fleisch und/oder Fisch
Waidhofener Strasse 1
A-3860 Heidenreichstein
Tel: +43 (0)2862/53101
Fax: +43 (0)2862/53634
www.burgstueberl.at

Bodenständige österreichische und internationale Küche, Glutenschnitzel
Castelli Stüberl
Triesterstraße 368, A-2331 Vösendorf
Tel: +43 (0)664 / 581 08 09
Di-So 9.00-18.00
email: gasthaus@aon.at
web: www.castelli-stueberl.at
Restaurant beim Wiener Tierschutzhaus
EVI-Naturkost

Klostergasse 25, A-3100 St. Pölten
Tel: +43 (0)2742 35 20 92
Fax: +43 (0)2742 35 20 92-4
Mo-Fr 11.30-13.30
vegetarisches, meist sogar veganes Mittagmenü, Salate, Schnitzel, Laibchen, Wochenspeiseplan per Fax.
Gasthaus Schillinger, Charly & Irene Schillinger
Hauptstraße 46, A-2002 Großmugl
Tel: +43 (0)2268 / 6672
Di, Mi, Fr 11.30-13.30 + 18.30-24.00
Sa, So 11.30-24.00.

Bodenständige österreichische und internationale Küche, veganes (80%) gekennzeichnet. Besonders empfehlenswert: „Backhendl“salat, Hausplatte, Cordon bleu, „Blunzn“ in Essig & Öl, Spieße, „Kas“nock'n, süße Waffeln,... mobiler Würstelstand bei Veranstaltungen.
Die „Sohnsucktsküche“ der ehemaligen FleischesserInnen.

Möhls Seminar- & Bio-Gasthof, Doris Möhls

Führen auch Fleisch und/oder Fisch
Nr. 7, A-3663 Laimbach am Orstrong
Tel: +43 (0)2758/5005
Fax: +43 (0)2758/5005-5
email: office@healthbalance.at
web: www.healthbalance.at/
Fr - Mo 11.30-14.30, 18.00-21.00, So 11.30-21.00, Di, Mi, Do nur für Hausgäste geöffnet.
Biologisches Gasthaus, Seitanschnitzel und andere Spezialitäten
Natürlich Verena, Verena Berger
Führen auch Fleisch und/oder Fisch
Linzerstrasse 5 - 7, A-3100 St. Pölten
Tel: +43 (0)2742/284 77
Fax: +43 (0)2742/284 77
Mo-Fr, 9.00 - 18.00, Sa, 9 - 12.
Biologisches Restaurant & Kaffeehaus, Vollwertküche, offenes Biobier
Seminarhaus „Die Lichtung“

Schloß Rastenberg, A-3532 Rastendorf,
Tel: +43 (0)2826 / 360
web: www.die-lichtung.at
vegetarische, auf Wunsch vegane Vollpension
subterraneo
Wiener Str. 98, A-3300 Amstetten

Tel: 0676-9391976, Mi-Sa 19.00-2.00
email: subterraneo@8ung.at,
web: www.8ung.at/subterraneo
Musiklokal mit vegetarisch/vegane Küche. Warme Küche bis 0.30 Uhr. Regelmäßig Konzerte, Kabarett und Filmvorführungen

Oberösterreich

Haus Sanitas, Monika Theloy

Füring 10, A-4150 Berg bei Rohrbach
Tel: +43 (0)7289 / 6433
web: www.members.aon.at/sanitas
Vegetarische Pension und Seminarhaus (ca. 50km nordwestlich von Linz)

Mangold

Hauptplatz 3, A-4020 Linz
Tel: +43 (0)732 / 78 56 88
Restaurant, Selbstbedienung
paa restaurant lounge, hannes braun
Altstadt 28, A-4020 Linz
Tel: 070 776461
Mo-Sa, 11:00 - 24:00
saturday breakfast from 9:00 on.
email: giannimarrone@gmx.at
web: www.paa.cc

Restaurant, 100% biologisch, mit sternchen gekennzeichnete speisen sind vegan. grossküchenkonzepte, gastronomiekonzepte, küchenworkshops/referate, kochseminare/kurse, eat-art kunstprojekte, schulküchenkonzepte

Sylvia Schaubergers Naturprodukte

Sylvia Schaubberger
Hauptplatz 4, A-4020 Linz
Tel: 0732 779 053
Mo-Fr, 08:00 - 18:00, Sa 08:00 - 12:00.
email: sylvia.schaubberger@aon.at
web: members.e-media.at/Schaubberger/
Vegetarischer Mittagstisch von Montag bis Freitag. Montags: „Sylvias indische Spezialitäten“. Suppen € 2.20 Hauptspeisen € 6.- Desserts: € 1.90-2.20
Tierparadies Schabenreith, Doris Hofner-Foltn und Harald Hofner
Nr. 23, 4562 Steinbach am Ziehberg,
Tel: ++43(0)7582/7309
email: tierparadies@eunet.at, web: www.tierparadies.at
Gnadenhof mit vegetarischer/vegane Frühstückspension.

Salzburg

Keimling

Loigerstraße 220, A-5071 Wals
(im Raikagebäude an der Airportcent-erkreuzung)

Tel: +43 (0)662/85 36 75
Di-Fr 9.00-18.00.
vegetarischer Vollwertimbiss (warme Küche ab 11.30)
Naturkost Norbert Leitner
Müllner Hauptstraße 29
A-5020 Salzburg, Tel: +43 (0)662 / 43 88 35, Mo-Fr 11.30-14.00
Imbiss. vegetarisches/veganes Menü 69 \$
10er block 530S, Salatbuffet, vegane Torten und Kuchen auf Bestellung!
Klein aber fein - sehr empfehlenswert; der Chef kennt sich in Bezug auf Veganismus recht gut aus. Es gibt auch vegane Käse und Schokolade.
Nichtraucher-Pension Haus Leo
Frau Rosemarie Kepplinger
Am Rauchenberg, Gumping 11
A-5092 St.Martin bei Lofer
Tel: +43 (0)6588 / 7065
Fax: +43 (0)6588 / 7065
email: pension.leo@aon.at
web: www.salzburgerland.com/leo/
Die Pension Haus Leo liegt sehr ruhig am Waldrand an einem klaren Gebirgsbach, umgeben von Wiesen. Spezialität: veget. Küche und Vollwertkost aus vorwiegend biolog.

Anbau. Auf Wunsch tierisch eiweißfreie Kost nach Dr. Bruker
Spicy's Ananda, Lacchini
Friedensstraße 10
A-5020 Salzburg
Tel: +43 (0)662 / 627224
Mo-Sa 09.00-22.00
web: www.spicy-spices.com
vegetarisch/vegane, indische, biologische Köstlichkeiten. Günstiges Mittagessen für Studenten, abends à la carte.

Spicy Spices
Wolf-Dietrich-Straße 1
A-5020 Salzburg
Tel: +43 (0)662 / 87 07 12
Mo 11.00-21.00, Di-Sa 10.00-18.00, So 12.00-18.00
web: www.spicy-spices.com
Indisches Restaurant. Überwiegend vegan und gekennzeichnet. Vegane Süßspeisen.
Vegy Vollwertkost
Schwarzstraße 21, A-5020 Salzburg
Tel: +43 (0)662 / 87 57 46
Restaurant

Steiermark

Gilma

Grazbachgasse 33, Ecke Klostergasse
A-8010 Graz, Tel: +43 (0)316 / 81 56 25
Mo-Fr 11.30-20.00, Sa 11.30-18.00.
So, Ftg Ruhetag, Restaurant

Mangold

Griesgasse 11, A-8010 Graz
Tel: +43 (0)316 / 91 80 02
Mo-Fr 11.00-20.00, Sa 11.00-17.00.
Restaurant
Naturhaus Lehnwieser; Familie Pleninger
Vorberg 20, A-8972 Ramsau
Tel: +43 (0)3687 / 815 76
Fax: +43 (0)3687 / 815 76 - 7
email: naturhaus.lehnwieser@aon.at
web: www.naturhaus-lehnwieser.at
1150m hoch. Zimmer und Ferienwohnungen, traumhafte vegetarische, auf Wunsch vegane Halbpension 100% bio. Abendessen à la carte nach Voranmeldung.
Naturkostladen Liebstöckl Familie Pleninger
Lendplatz, neben Brauerei A-8972 Schladming
Mo-Fr 8.00-19.00, Sa 8.00-15.00
10 Minuten vom Bahnhof, direkt beim Busbahnhof, vegane Laibchen, Burger, Salate.

Tirol

Gartenzwerg, Inh. Köhle

Münchner Str. 35, A-6100 Seefeld
Tel: +43 (0)5212 / 5131
Fax: +43 (0)5212 / 5131
Di-So 9.00-14.00 + 17.00-22.00
Restaurant. Nichtraucherlokal, vollwertige, auch vegane Speisen (biologisches Getreide), auch zum Mitnehmen, hervorragende Küche, sehr angenehme Atmosphäre.

Gesundheits-, Bio- und Nichtraucherhotel „Florian“

Bichlachweg 258, A-6370 Reith/Kitzbühel
Tel: +43 (0)5356 / 65 242
Fax: +43 (0)5356 / 65 242 - 4
email: office@hotel-florian.at
web: www.hotel-florian.at
Seit 1979 vegetarische Vollwertküche nach Dr.M.O.Bruker. Alle Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau, selbstgemachtes Brot, Brötchen, Aufstriche, Marmeladen uvm. Seit 1989 eigenes Seminarzentrum.
Speise und Trank, Inh. Sieberer
Klammstraße 12, A-6250 Kundl
Tel: +43 (0)5338 / 6622
Mo-Fr 17.00-24.00.
mexikanisch-vegetarisch

Wien

Art of Life, Süß & Sitta OEG

Führen auch Fleisch und/oder Fisch
Stubenring 14, A-1010 Wien
Tel: +43 (0)1 / 5125553, Fax: DW 21
www.artoflife.at, office@artoflife.at
Mo-Sa, 11.30-16.00 (selfservice) 18.00-23.00 (a la carte)
Makrobiotisches Restaurant, hausgemachtes veganes Eis.
Banyan
Führen auch Fleisch und/oder Fisch
Nussdorfer Str. 22, 1090 Wien
Tel: +43 (0)1 / 319 22 57, Fax: +43 (0)1/3192356, Mo-So 11.00-23.00
email: banyan@banyan.at, www.banyan.at
Asiatische Küche. Viele unterschiedliche Fleischspeisen auf pflanzlicher Basis. Großer Terrassengarten. Führen seit kurzem auch sehr viele Fleischspeisen. Entwicklung ist abzuwarten.

Café Kalka

Capistrangasse 8, A-1060 Wien
Mo-Sa, 8.00-23.00.
Durchgehend warme Küche, Menü und veg* Speisen.
Curry Insel
Führen auch Fleisch und/oder Fisch
Schlossgasse 24, A-1080 Wien
Tel: +43 (0)1 / 406 92 33

Fax: +43 (0)1 / 406 92 33
Di-Fr 17:00-24:00 Sa+So 11.00-24:00
email: reservierung@curryinsel.at
web: www.curryinsel.at
sri lanka-restaurant, veganes gekennzeichnet, auf Wunsch können auch vegane speisen nach eigenen vorstellungen zusammengestellt werden.
Running Curry: Sa 12.30
Die BioBar von Antun, Antun Petrovic
Drahtgasse 3, A-1010 Wien
Tel: +43 1 968 93 51
Mo-Sa, 11.30-23.00
email: antuns_bio_bar@hotmail.com
web: www.biobar.at
Imbiss, Menü, Partyservice, 90% vegan und gekennzeichnet.

Dreiklang

Führen auch Fleisch und/oder Fisch
Wasagasse 28, A-1090 Wien
Tel: +43 (0)1 / 3101703
Biologisches Restaurant. Essen, Trinken & Hoagaschtln.

Gesundes

Lilienbrunnengasse 3
A-1020 Wien
Tel: +43 (0)1 / 219 53 22
Mo-Fr 9.00-18.00
email: gesundes@aon.at
Imbiss mit Bioladen, biologische Spezialitäten und vegetarische Kostlichkeiten nach den 5 Elementen. Mittagessen ab 11:30 solange Vorrat reicht; telefon. Vorbestellung möglich. Das Mittagessen ist meist vegan, manchmal ein Teil vegetarisch (Gee), die anderen Teile vegan. Den ganzen Tag über gibts: Misosuppe und vegane Mehlspeisen.

Gesundheitsecke

Schottengasse 9, A-1010 Wien
Tel: +43 (0)1 / 5354899
Mo-Fr, 7.30-18.00
Willi Dungal erweiterte seine Wiener Dependence um eine Küche und einen Buffetbereich.

Gewußt wie Drogerie

Donauzentrum, A-1210 Wien
Mo-Fr 9.00-19.00 Sa 9.00-17.00
Imbiss. Menüs, Burger, Salate
Govinda
Lindengasse 2, A-1070 Wien
Tel: +43 (0)1 / 522 28 17
Imbiss. Mittagsmenü.

Green Way

Spitalg. 1, A-1090 Wien
Mo-Fr 11.00-18.00
Vegetarische Spezialitäten aus aller Welt. Alle Speisen auch zum Mitnehmen. Selbstbedienung. Hauptspeisen mit Salat ab € 3,8.

Hollergasse vegetarisch

Hollerg. 9, A-1150 Wien
Tel: +43(0)1/8923356
Mo-Sa 11.30-15.00, 18.00-24.00
e-mail: info@hollergasse.at
web: www.hollergasse.at
Gehobene Küche. Kleiner, netter Schanigarten.

Hollerei vegetarisch

Pfeilgasse 2/Ecke Strozsigasse, 1080 Wien , Tel: +43 (0)1 / 406 25 69
Mo-Sa 09.00-21.00 + So 10.00-15.00.
Das zweite Lokal von Hollergasse vegetarisch. Kleiner Garten.

Imbiss Broccoli & Co.

Untere Augartenstr. 44, A-1020 Wien , Tel: 01/ 2183561, Mo-Fr 09.00-17.00
email: broccoli.co@a1.net , web: www.broccoli.co.at
Das "original" Broccoli - der Imbiss.

Inkal

Fleischmarkt 16, A-1010 Wien
Tel: +43(0)1/5132318
tägl. 11.30-23.30
email: info@inkal.at
web: www.inkal.at
Cosmobiotische, biologische Haute Cuisine mit rein pflanzlichen Zutaten. Mittagsmenüs ab 11.30

Kiechererbse

Speisingerstraße 38, A-1130 Wien
Tel: 01/ 80206, Mo-Fr 9.00-18.00
email: kiechererbse@utanet.at
web: www.kiechererbse.at
Imbiss. Vegetarische Menüs. Spezialitäten von frischen Saisongemüse und Kräutern, Kuchen und Desserts. Partyservice und Kochkurse.

Kräuterdrogerie

Kochgasse 34, A-1080 Wien
Reformhaus mit Imbiss.

Lebenbauer

Führen auch Fleisch und/oder Fisch
Teinfaltstrasse 3, A-1010 Wien
Tel: +43 (0)1 / 533 55 56
Fax: +43 (0)1 / 533 55 56-11
Mo-Fr 11.30-14.30 + 17.30-22.30
email: lebenbauer-restaurant@chello.at
web: www.lebenbauer.cc
Restaurant; Vollwertgerichte, vegetarische Gerichte und Naturküche, Salat- und Dessertbuffet (MM Euro 10,03/HS Euro 7,63 bis Euro 15,62), interessante Weinkarte. Erstes Vollwert-Haubenrestaurant Österreichs (1Haube/14 Punkte). Kindersessel; Nichtrauchertraum für 20 Personen.
Makrokosmos
Fleischmarkt 16, A-1010 Wien
Tel: +43 (0)1 / 513 19 47
Mo-Fr 10.00-18.30, Sa 10.00-13.00
Naturkostladen mit Imbiss. Veganes Menü ab 11.30 Uhr solange Vorrat reicht oder reservieren. Bio-Veganes Eis vom Konditor!

Naturkost am Ring, Franziska Huber

Führen auch Fleisch und/oder Fisch
Schottenring 24, A-1010 Wien
Tel: +43 (0)1 532 64 02
web: www.naturkostamring.at
Mo - Fr zwei Menüs, auch vegane Speisen.

Naturkost St. Josef

Zollergasse 26, A-1070 Wien
Tel: +43 (0)1 / 526 68 18
Mo-Fr 11.00-14.00
Imbiss. Hausgemachte Glutenschnitzl. Feiertags geschlossen.

Naturprodukte Wallner I

Wiedner Hauptstraße 66, A-1050 Wien
Tel: 01/ 5860671, Mo-Fr 7.30-18.30, Sa 7.30-14.00, Imbiss
Naturprodukte Wallner II
Hietzinger Hauptstr. 23, 1130 Wien
Tel: +43 (0)1 / 879 25 43
Mo-Fr 9.00-18.30, Sa 9.00-13.00
Imbiss

Nice Rice

Mariahilfer Straße 45 / Raimundhof Top 49, A-1060 Wien
Tel: 01/5862839, Mo-Sa 9.00-24.00
Orientalisches Restaurant.
Vieles vegan bzw. veganisierbar. Feiertags geschlossen.

Reformhaus Buchmüller

Neubaugasse 17, A-1070 Wien
Tel: +43 (0)1 / 523 72 97
Mo - Fr 9.00-18.30, Sa 9.00-16.30
Imbiss. Menü, Burger, Salate, Mehlspeisen, wenig veganes, veganer Kase.

Reformhaus Regenbogen

Garnisongasse 12, A-1090 Wien
Tel: +43 (0)1 / 408 65 85
Mo-Fr 7.30-18.15
Imbiss. Besonders das Salatbuffet ist empfehlenswert.

Rupp's vegetarisches Cafe

Arbeitergasse 46, A-1050 Wien
Tel: +43 (0)1 / 545 22 84
Mo-Do 18.00-2.00
Fr+Sa 19.00-4.00, So 18.00-2.00.
Beisl. Irish Pub. Von Juni bis September sonntags geschlossen. Deftige Küche, Traumgulasch, Reisfleisch, Wiener Schnitzel,... Veganes gekennzeichnet.

Tiempo

Führen auch Fleisch und/oder Fisch
Johannesgasse 16/Hegelgasse 9

A-1010 Wien , Tel: +43 (0)1 / 5131985
Fax: +43 (0)1 / 5132841
Mo-Mi 10.00-24.00, Do-Sa 10.00-01.00
buch-café-bar. Menü und á la carte

Vegetasia I

Ungargasse 57, A-1030 Wien
Tel: +43 (0)1 / 713 83 32
Mi-Mo 11.30-15.00 + 17.30-23.00
Di 11.30-15.00.
taiwanesisches Restaurant, pflanzliche Nachbildung klassischer Speisen. 95% vegan, Rest als vegetarisch gekennzeichnet. Montag - Samstag, Preisgünstiges Mittagbuffet. Nichtraucherliche. Spezialitäten (besonders für UmsteigerInnen): Backhuhn, Ente, Fische, Ripperl, Rindfleisch, Schweinefleisch...

Vegetasia II

Kaiserstraße 45 (nahe Westbahnhof), A-1070 Wien, Tel: +43 (0)1 / 523 10 91
Mo-So 11.30-15.00 + Di-So 17.30-23.00
wunderschöner Gastgarten sonst wie Vegetasia I.

Vegle, Lee Chiu-Ching

Naschmarkt Stand 232 - 234 (vis á vis Theater an der Wien), A-1040 Wien
Tel: +43 (0)1 / 5866607
Mo-Sa, 11.30-22.00
Imbiss, Asiatische Speisen (ähnlich Vegetasia), nicht-vegane Speisen gekennzeichnet (Eier).

Vegle-Point

Florianigasse 18, A-1080 Wien
Mo-So 11.00-21.00
täglich 11 bis 21; vegetarisches Restaurant und Take away; Gassenverkauf (HS Euro 2,- bis Euro 5,-), frischgepresste Säfte. Im Sommer gemeinsamer Schanigarten mit dem benachbarten und dazugehörigen Merkur.

Vegirant

Währinger Straße 57, A-1090 Wien
Tel: +43 (0)1 / 407 82 87
So-Fr 11.30-14.30, Restaurant

Vego

Neubaugasse 81, A-1070 Wien
Tel: +43 (0)1 / 522 59 07
Di - So 11.30-15.00 + 18.00-23.00
Indisches Restaurant

Vürststand

Führen auch Fleisch und/oder Fisch
Wallensteinplatz, A-1200 Wien
11.00-4.00.
Erster Vürststand Österreichs mit großem veganen Vurstangebot (Marke VegaVita, wie bei Merkur)

Wellness Cafe

Führen auch Fleisch und/oder Fisch
Siebterngasse 46, A-1070 Wien
Tel: 01/9294114, Mo-Sa 13.00-24.00
email: office@wellness-cafe.at
web: www.wellness-cafe.at
Auch viele Speisen mit kontrolliert biologischen Zutaten.

Wrenkh

Führt auch Fleisch und Fisch!
Bauernmarkt 10, A-1010 Wien
Tel: +43 (0)1 / 533 15 26
Mo-So 11.30-24.00
email: bauernmarkt@wrenkh.at
Restaurant + Bar. Führt seit kurzem leider auch Fleisch und Fischgerichte. Wenig vegane Speisen.

Anmerkungen:

Wir bemühen uns, die Liste ständig auf dem aktuellsten Stand zu halten. Wenn Ihnen Änderungen bekannt werden (Anzahl und Auswahl der veg* Gerichte, neue Lokale, Telefon- od. Adressänderungen) bitte uns kontaktieren. (christine.braun@vgt.at, 01/9291498)
Restaurants, die auch Fleisch und/oder Fisch führen, sind extra gekennzeichnet und werden nur solange auf dieser Liste geführt, solange der veg* Anteil der Gerichte deutlich überwiegt.
Wir sind für jedes Feedback von Ihnen dankbar.