



美食分享

Ribs of Vienna

Ribs of Vienna。餐廳位於維也納市中心，距離聖史蒂芬大教堂步行約五分鐘，藏身於地下酒窖式建築中，用餐環境很有中古世紀餐館的氛圍。

店內最有名的就是整份**豬肋排（Ribs）**，一整排肋排搭配薯條、沙拉以及多種不同口味的醬料。肋排烤得十分軟嫩，幾乎可以直接骨肉分離，我點的是 Gourmet Ribs，非常喜歡她搭配的那碗白色的醬，吃起來是非常高級版的蛋奶香，我不喜歡美乃滋的人都覺得這個醬很搭，這真的是許多旅遊網站及交換學生都會推薦的維也納必吃餐廳！



Reinthaler's Beisl

如果想品嚐傳統奧地利家常菜，我最推薦 **Reinthaler's Beisl**，相較於觀光客眾多的名店，這裡保留了較傳統的 Beisl（奧地利小酒館）風格。

我在這裡有吃到最經典的**維也納炸豬排（Wiener Schnitzel）**，搭配馬鈴薯沙拉十分清爽，但個人覺得還是日式炸豬排更勝一籌。不過店內的 Onion Roast Beef 也非常好吃，肉質滿軟的，還有其他奧地利或中歐料理，非常適合第一次體驗當地飲食文化。



陳家麵館

如果想吃亞洲料理，位於維也納市中心的陳家麵館，我吃的是香辣牛肉麵，不過他的牛肉麵跟台灣的牛肉麵湯頭不太一樣，但搭配特製的辣油一起吃，覺得滿不錯的！除此之外還有很多中式料理如炸醬麵、水餃、滷肉飯等熟悉的亞洲料理。

雖然價格比台灣高一些，但當連續吃了好幾週歐洲料理後，能夠喝上一碗熱騰騰的牛肉麵，真的會有回家的感覺。



Pho Linh

這是在維也納吃的唯一一頓越南料理，招牌是各式牛肉河粉，湯頭清爽，但我更愛冷拌米線 Bún Bò Chả Giò，除了用酸甜的醬汁乾拌米線之外，還有牛肉、炸春捲、花生碎粒以及一些生菜，在炎熱的夏天吃這種酸甜的拌麵真的非常棒！價格雖然也滿貴的，但若想換換口味也可以來試試看這家。



Budapest Bagel Vienna

這家是奧地利本地人推薦給我的貝果店，店內主打各式現做 Bagel，經典的鮭魚、酪梨、雞肉、歐姆但等都有，非常適合當早餐或午餐。我喜歡它的原因在於搭配的抹醬！因個人很喜歡奶香濃郁的食物，而這間貝果店內非常多口味都會搭配一種白色的乳酪抹醬，此外麵包的口感也比台灣的有嚼勁、更有麵包香，不確定是不是因為有烤過，總之貝果的麵皮表層會有一點點脆脆的，吃起來口感豐富，也會有飽足感！



Öfferl (offerl)

麵包控一定不能錯過 **Öfferl**。**Öfferl** 是一間奧地利非常知名的精品麵包店，主打天然酵母及長時間發酵製作，每天都有新鮮出爐的麵包、可頌及各式甜點。

小紅書很多人都推她們家的開心果可頌，我覺得開心果的道非常濃郁，但吃到後面會有一點點過於甜膩，因此個人更愛 Bio Breakfast Sandwich，是以有機布里歐麵包製作，內餡包含火腿、水煮蛋、自製荷蘭醬以及但沙拉抹醬。雖然一塊 €8.9 跟超市麵包比起來實在非常昂貴，不過整塊吃完不會膩。同樣是充滿奶香味的食品讓我完全無法抗拒。



Gelateria La Romana dal 1947

最這間來自義大利的冰淇淋店，冰淇淋每天提供許多不同口味，像是開心果、榛果、巧克力、覆盆子等都非常濃郁，重要的是它還有推出維也納特色薩赫蛋糕口味。每次去店內也會有一到兩種很特別的口味，例如印度香料奶茶 Chai Tea，在購買前可以先跟他們要試吃再決定！

我當初吃到兩種口味令我特別驚艷，超級超級喜歡血橙以及蜂蜜優格口味，尤其是前者，我不是個愛吃酸的人，不過這間店的血橙以及蜂蜜優格都挺讓我驚豔。（價格比一班巧克力拌手禮多很多）

店家最大的特色，是在裝冰淇淋之前，會先在甜筒內層抹上一層融化巧克力，讓最後吃到甜筒時依然保持酥脆，這個小細節讓整體口感更加豐富，也是我第一次遇到這樣的做法。

