Erfolgsgeschichten

#schaffenwir

© privat

Qualität

Verdammt gute Dumplings

Fabian Bican und Dominic Ertl , ballroom – damn.good.dumplings

Zwei Gründer führen ihr Lokal nach dem Motto: "These guys have balls, come and grab some!"

Wir sind beide 32 Jahre alt, Fabian war früher Koch im Wiener 3-Sterne-Restaurant Mraz & Sohn, Dominic war Sales Manager bei Bookabtable by Michelin. Vor kurzem haben wir unser Lokal "ballroom - damn.good.dumplings" gegründet. Die Spezialität unseres Hauses sind Balls – von vegan bis zu geschmortem Schweinebauch – frisch hergestellt aus regionalen und saisonalen Zutaten. Im Bastkörbchen à la minute gedämpft und mit superköstllichen Sides serviert.

> "Abends sind wir ein citynaher Hotspot für alle, die Lust auf eine ebenso unkomplizierte wie innovative Streetfood-Kitchen haben."

Das gesamte Speisenangebot wird aus zumeist regionalen Zutaten in der eigenen ballroom-Manufaktur hergestellt. So, wie man es aus asiatischen Garküchen kennt, werden die

Dumplings nach der Bestellung in chinesischen Bambuskörbchen erhitzt und frisch serviert. Als Standort für ihren ersten ballroom haben wir uns ein ehemaliges privates Fitness-Studio nach unseren Bedürfnissen adaptiert. Für uns die perfekte Location: Mittags treffen in unserem von der jungen Interior-Designerin Mariella Guiotto konzipierten Lokal die Studenten der Hauptuni und des Juridicums auf die Angestellten der zahlreichen Banken, Büros und Kanzleien aus der unmittelbaren Nachbarschaft. Abends sind wir ein citynaher Hotspot für alle, die Lust auf eine ebenso unkomplizierte wie innovative Streetfood-Kitchen haben. Wer will, kann unsere Gerichte übrigens auch zum Mitnehmen bestellen. Außerdem werden wir in diesem Jahr noch mit einem Lieferservice starten. www.damngooddumplings.at

Online seit 06.12.2019 (Aktualisiert: 21.03.2023)