20 Jahre Nirvana – Wiens Pionier der modernen indischen Küche feiert

Nirvana wird 20 – und bedankt sich auf seine ganz besondere Art. Als Wiens Vorreiter der modernen indischen Küche feiern wir nicht nur zwei Jahrzehnte voller Geschmack und Kultur, sondern laden zu einer genussvollen Entdeckungsreise mit kulinarischen Überraschungen ein.

Ein Jubiläum, das uns mit Stolz erfüllt: 20 Jahre Nirvana – ein Ort, an dem Genuss, Gastfreundschaft und Authentizität zuhause sind. Von den ersten Anfängen bis heute ist das Nirvana ein Synonym für Qualität und Beständigkeit. Unsere Geschichte erzählt von Hingabe, vom Mut zur Innovation und von der Freude, Gäste immer wieder aufs Neue zu begeistern. Dieses Jubiläum ist nicht nur Rückblick, sondern auch ein Versprechen: Wir gehen den Weg weiter, den wir vor 20 Jahren begonnen haben – voller Leidenschaft und Inspiration.

Den Auftakt macht ein echtes Novum: Modern Indian Breakfast – Wiens erstes indisches Frühstückskonzept.

Ab dem **10. November** servieren wir authentisch, neu gedacht und mit einem kreativen Twist schon morgens Gewürze, Aromen und Genuss auf indisch. Der Launch kommt zur perfekten Zeit: Mit dem Beginn der vorweihnachtlichen Saison laden wir dazu ein, den Tag mit etwas Besonderem zu starten – und seine Liebsten mit außergewöhnlichen Frühstücksmomenten zu verwöhnen. Das Ergebnis ist eine Metapher unseres eigenen Lebens: die Verbindung indischer Alltagskultur mit europäischer Vielfalt – zu einem harmonischen Ganzen. Auf der Karte stehen Frühstücksgerichte, die Grenzen sprengen – allen voran **Akuri, Tikki & Tartar**: fluffige indische Scrambled Eggs, dazu Avocado-Erdäpfellaibchen, veredelt mit Lachstartar– ein köstlicher Brückenschlag zwischen Mumbai und Wien. Dazu **Eggs-Stravaganza**, wo zartes Hühnerfaschiertes mit Spiegelei, Chili-Drizzle und Koriander zur scharfen Liebeserklärung wird. Oder **The Bombay Sandwich** – ein ikonisches Streetfood mit Erdäpfel-Crush, Roter Bete, Gurken, Minze und Koriander Chutney, Paneer und Cheddar. Abgerundet wird das Frühstückangebot mit dem bekannten **Railway Egg Curry und Masala Omelette & spiced baked beans**, eine Ode an der Anglo-Indian Küche. Die Reise geht weiter mit **King of the North – Punjabi Chole Kulche**, einem kräftigen Kichererbsencurry mit frittiertem Fladenbrot, und **Queen of the South – Idli Sambhar**, das mit gedämpften Reis- und Linsenlaibchen, samtigem Linsencurry und Kokos-Chutney den Süden Indiens auf die Frühstückstafel bringt. Den perfekten Ausgleich bieten traditionelle indische Morgenrituale in flüssiger Form: der **Miracle Moringa Latte** mit Kichererbsenprotein und Gewürzen, der strahlend goldene Sunshine **Turmeric Latte** oder der **Prana Boost** – ein belebendes Immun-Elixier aus Roter Bete, Karotten, Kurkuma, Sellerie und Amla/Indische Stachelbeere

Auch tagsüber bleibt Nirvana in Bewegung:

Mit dem neuen **All Day Dining**-Ansatz überrascht eine saisonal wechselnde Mittagskarte mit leichter Kreativität und spiegelt die kulinarische Vielfalt Indiens wider. Geschätzt wird unser beliebtes **Business & Economy Lunch**, das stets Signature Curries bereithält: und zwar von All Time Favorit, dem Chicken Tikka Masala, bis hin zu einem würzigen Fish Vindaloo. Für alle, die bewusster genießen, bieten wir beliebte **Ayurveda Lunches**, die Körper und Geist in Balance bringen. Ein Highlight ist unsere farbenfrohe **Buddha Bowl – Full of Happiness**. Und wer es innovativ mag, freut sich auf wechselnde Fusion-Kreationen wie unser **Butter Chicken Mac 'n' Cheese** – ein köstliches Spiel zwischen Tradition und Moderne.

Abends laden unsere beliebtesten Klassiker zum Genießen, Teilen und Verweilen ein – wie immer mit dem gewissen Nirvana-Spirit.

Und das Beste: Nirvana ist ab sofort an sieben Tagen die Woche geöffnet – ein Ort für alle, die moderne indische Küche lieben, leben und mit uns weiterdenken wollen.

20 Jahre Nirvana – und das ist erst der Anfang.