



Kindersteak-Döner vom Holzkohlengrill: Premium-Imbiss „Steak Döner“ eröffnete auf der Taborstraße

09.01.2024 | Kunde: Steak Döner | Ressort: Wien / Chronik / Gastronomie |
Presseaussendung

Die Wiener Premium-Döner-Szene bekommt Zuwachs: Mit „Steak Döner“ auf der Taborstrasse 22 eröffnete ein kleiner, aber feiner Streetfood-Imbiss, der sich auf besonders hochwertige Döner und Kebaps spezialisiert hat. Täglich werden hier 90 Kilo feinste Rindersteaks auf den Drehspieß gesteckt und vor den Augen der Gäste am Holzkohlengrill knusprig gegart. Das frisch gebackene Brot kommt aus einem eigens angefertigten Lavash-Ofen und wird noch warm serviert. Infos: www.steakdoener.at

Honorarfreies Bildmaterial, Copyright siehe Dateinamen, finden Sie im [Pressebereich](#)

Wien, am 9. Jänner 2024. Im neuen Premium-Imbiss Steak Döner auf der Taborstraße 22 werden feinste Rindersteaks zu Gourmet-Dönern, Dürüms oder Kebaps veredelt und ofenwarm mit frisch gebackenem Lavash-Brot serviert.

Fleischgenuss vom Feinsten

Steak Döner vereinen die Kunst der orientalischen Küche mit der Qualität des österreichischen Fleischhandwerks. **Ufuk Sezer:** „Unsere österreichischen Rindersteaks werden sorgfältig ausgewählt und in unsere Spezialmarinade eingelegt. Nach einem Tag in der Marinade stecken wir 90 Kilo davon von Hand auf die Spieße und grillen sie über Holzkohle. Das gibt dem Fleisch ein rauchiges Aroma. Wir servieren Fleischgenuss pur und verzichten, damit sich der Geschmack des Fleisches voll entfalten kann, auf Soßen.“

Wer sich nicht dem Steakgenuss hingeben möchte, kann aus einer großen Auswahl an Falafel wählen. Die frittierten Bällchen aus Kichererbsen stammen ursprünglich aus dem arabischen Raum, sind aber auch in Österreich schon lange bekannt. Bei Steak Döner werden sie als Sandwich, Döner, Dürüm in der Box oder als Falafelteller angeboten. Dazu gibt es je nach Geschmack frisches Lavash-Brot, Humus, Pommes, Salate und vieles mehr...

Frisch gebackenes Lavash-Brot

Bei dem verwendeten Lavash-Brot handelt sich um ein mehrmals täglich frisch gebackenes, sehr dünnes Fladenbrot, dessen ungesäuerter Teig aus Mehl, Wasser und Salz hergestellt wird. Es ist ein traditionelles Brot, das in verschiedenen Ländern des Nahen Ostens wie Armenien, Aserbaidschan, Türkei, Iran und Georgien verbreitet ist. Unmittelbar nach der Bestellung durch den Kunden wird der Teig auf einen eigens aus der Türkei importierten Drehofen gelegt. Nach einer Backzeit von zwei bis drei Minuten und durch den Kontakt mit dem heißen Blech weist das Brot viele kleine braune Brandflecken und Blasen auf, ist sehr knusprig und wird noch ofenwarm serviert.

Kontakt:

Steakdöner

Taborstraße 22

1020 Wien

Öffnungszeiten: Montag – Sonntag von 10:00 bis 22:00 Uhr

www.instagram.com/steakdoener.wien

www.steakdoener.at