

Hype um Oktopus-Döner: Pescobar eröffnet erstmals in Österreich

18.05.2026 | Kunde: Pescobar | Ressort: Wien / Chronik / Gastronomie |
Presseaussendung

Kulinarischer Gezeitenwechsel in Wien. Was in London und Karlsruhe bereits für lange Warteschlangen sorgt, gibt es ab sofort auch im Domenig-Haus auf der Favoritenstraße 118. In der „Pescobar“, international bekannt als „Oktopus-Döner“, serviert Gründer Paul Nicolau in seinem Lokal mit 300 Sitzplätzen und einer großen Terrasse für 50 Personen eine gesündere Alternative zum klassischen Street-Food. Neben dem Oktopus-Kebab (14 Euro) stehen auch Oktopus-Wraps, Hummer im Spaghetti-Bett um nur 29 Euro, Fisch und bis zu 4,7 Kg schwere Meeresfrüchteplatten auf der Karte. Infos:

pescobaroktopus.com

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

Wien, am 18. Mai 2026. Kann ein Döner mit Saugnäpfen schmecken? Wer kulinarische Experimente liebt, sollte im Domenig-Haus auf der Favoritenstraße vorbeikommen. Ab sofort hat hier die erste Pescobar Österreichs – besser bekannt als „Oktopus-Döner“ – geöffnet. Das Konzept der rumänischen Gastronomiekette von **Paul Nicolau** ist so simpel wie ungewöhnlich: Hochwertiger Tintenfisch wird mitsamt seinen Tentakeln in die Form eines klassischen Dönerspießes gepresst und langsam knusprig gegrillt. Die vom Spieß geschnittenen Stücke landen jedoch nicht direkt im Brot, sondern werden auf einer Grillplatte nochmals kurz mit speziellen Gewürzen verfeinert. In das frisch gebackene Fladenbrot kommen anschließend knackiger Salat, frische Radieschen, Gurken und eine hausgemachte Aioli, die dem Gericht seine cremige Note verleiht. Obwohl das Produkt auf den ersten Blick seinem fleischlichen Vorbild ähnelt, zeigt der erste Biss die zarte Textur und das feine Aroma der Meeresfrüchte. Um diese Qualität zu gewährleisten, bezieht die Pescobar ihre Rohware direkt aus erstklassigen Fanggebieten vor den Küsten Mauretaniens, Marokkos und des Senegal. Der Entscheidung für Wien als neuen Standort geht der Erfolg in Städten wie London und Karlsruhe, wo der Oktopus-Döner bereits eine treue Fangemeinde aufgebaut hat, voraus.

Vom rumänischen Fischmarkt zur internationalen Erfolgsgeschichte

Hinter der Marke steht eine bemerkenswerte Erfolgsgeschichte aus Rumänien. Gründer **Paul Nicolau** startete sein Projekt ursprünglich mit dem Ziel, frischen Fisch und Meeresfrüchte aus der Nische teurer Restaurants herauszuholen. In seinem Heimatland ist die Pescobar längst Kult und zieht große Menschenmengen an – ein Erfolg, der Nicolau schließlich dazu motivierte, das Konzept international auszurollen. „Mein Oktopus-Kebab ist frischer und gesünder als das herkömmliche Angebot, ohne dabei für den Gaumen völlig fremd zu sein“, erklärt Nicolau. „Während klassischer Döner oft aus stark verarbeitetem Fleisch mit vielen gesättigten Fettsäuren und versteckten Zusatzstoffen besteht, setzen wir auf ein unverfälschtes Naturprodukt. Oktopus liefert hochwertige Proteine und wertvolle Omega 3 Fettsäuren, die das Herz-Kreislauf-System unterstützen. In Kombination mit frischem Gemüse und gesunden Fetten in unseren Saucen

bieten wir eine Mahlzeit, die nährstoffreicher und gleichzeitig deutlich kalorienärmer ist als die Fleischvariante.“

Hummer und XXL-Seafood-Platten zum kleinen Preis

Neben den schellen Oktopus-Kebab für Zwischendurch finden sich im Restaurant spektakuläre Angebote, die das Herz eines jeden Meeresfrüchtefans höher schlagen lässt. Das Angebot reicht vom im Ganzen gegrillten Oktopus (950 g) bis zur mittelgroßen Krake mit Chimichurri auf Ofenkartoffeln für zwei Personen. Auch moderne Varianten wie der Wrap mit Oktopus und Garnelen mit hauseigener Speziialsauce, der klassische Oktopus Kebab in Pita, ein Oktopus Wrap mit Käse und Kapern sowie der Oktopus Hotdog mit Aioli und Chimichurri erweitern das Sortiment. Für größere Runden bietet Pescobar mehrere opulente Sharing Platten an. Die 4,7 Kilo schwere „Top of the World“-Platte um 159 Euro kombiniert Black Tiger Garnelen, Steinbutt, Hummer, Oktopus, Calamari, Muscheln, Polenta und Kartoffeln mit einer Flasche Wein. Die Flusskrebse Platte (1250 g) um 57 Euro vereint saftige, frisch zubereitete Flusskrebse mit ausgewählten Meeresfrüchten und der Hummer im Spaghetti-Bett für unglaubliche 29 Euro setzt in Österreich preisliche Maßstäbe. Alle Platten sind auch in kleineren Varianten für zwei bis drei Personen erhältlich und beinhalten jeweils eine Flasche Weißwein oder Rosé.

Was: Pescobar Favoriten

Wo: Favoritenstraße 118, 1100 Wien

Öffnungszeiten: täglich 11:00-24:00 Uhr

Über Pescobar und Paul Nicolau

Pescobar ist eine internationale Seafood Marke des rumänischen Unternehmers Paul Nicolau, der in seiner Heimat zu den bekanntesten Gastronomen zählt. Seine Mission: hochwertige Meeresfrüchte aus der Nische teurer Restaurants holen und einem breiten Publikum zugänglich machen. Bekannt wurde Nicolau zunächst mit „Taverna Racilor“, einer erfolgreichen Kette für Fisch- und Meeresfrüchteküche, bevor er mit Pescobar ein modernes, urbanes Fast Seafood Konzept entwickelte. Der „Oktopus-Döner“ ist das Signature Produkt der Marke und hat in Städten wie London und Karlsruhe bereits Kultstatus erreicht. Heute betreibt Nicolau ein wachsendes Netzwerk aus Restaurants, Online Food Services und Lifestyle Marken, beschäftigt hunderte Mitarbeiter und erreicht über Social Media ein Millionenpublikum. Seine Philosophie verbindet harte Arbeit, Authentizität und den Mut, ungewöhnliche Ideen groß zu denken.

Infos: pescobaroktopus.com

