

# yamm! à la carte

## Wiener Restaurant am Universitätsring präsentiert neue Speisekarte mit kreativer veganer wie vegetarischer Kost und startet Event-Reihe Table Talks.

Wien, 03.05.2022. – Vieles neu macht der Mai bei yamm!: Das Buffet weicht einer frischen Auswahl an à-la-carte-Gerichten, kreiert von **Executive Chef Daniel Jäger**. Seine Küche bringt **internationale Geschmäcker aus regionalen, zu 100 % biologischen Zutaten** nach Wien. Zwei Drittel des Angebots sind vegan. Zum Thema nachhaltige und gesunde Ernährung lädt das Restaurant ab sofort zu seinen **Table Talks mit internationalen und lokalen Expert:innen**. Los geht's am 7. Mai.



## yamm! Modern Veggie Kitchen

Vegane Kimchi Rolls oder Tatar mit Roter Rübe, Edamame und grünem Apfel auf Joseph Brot; Karfiolcarbonara mit Tempeh-Speck aus fermentierten, gepressten Sojabohnen mit weichgekochtem Ei und Spinat auf einem Beet aus Karfiol-Parmesan-Creme; und zum Abschluss Frischkäsecreme mit Cashew, Erdbeere, Gänseblümchen-Honig und Nuss-Crumble aus der hauseigenen Patisserie. So liest sich die Empfehlung der neuen saisonalen à-la-carte-Karte von yamm! Executive Chef Daniel Jäger. Ab 11. Mai stehen hier auch saisonale Highlight-Zutaten wie Bärlauch und Spargel im Fokus. **Fine Dining, aber zu leistbaren Preisen.**



*„Unsere Küche ist puristisch und konzentriert sich auf den grundeigenen Geschmack der Lebensmittel. Wir möchten Menschen zusammenbringen, die Freude am gesunden Genuss haben und sich gerne überraschen lassen. Jedes unserer Gerichte lebt durch das natürliche Zusammenspiel der einzelnen Zutaten“, so Daniel Jäger, der internationale Erfahrung mit nach Wien bringt. „Mit dem à-la-carte-Konzept reduzieren wir einerseits Abfälle und machen mehr Platz für kreative Geschmacks-Kompositionen, die wir mit sehr viel Bedacht zusammenstellen.“*

Neben Stationen im Wiener Bristol und anderen 5-Sterne-Häusern der Dach-Region wirkte der gebürtige Tiroler in renommierten



Küchen des Westin Tokyo in Japan und Westin Najing in China. Seit Mai 2021 prägt er gemeinsam mit Küchenchef Gerald Angelmahr und ihrem internationalen Team die yamm! Küche mit seiner Experimentierfreude, neuen Techniken und einer Reinterpretation von längst vergessenen Rezepten – stets in Verbindung mit hochwertigen, in Österreich produzierten Lebensmitteln.

## **yamm! Table Talks**

yamm! bietet nicht nur vegane und vegetarische Genusserlebnisse der besonderen Art, sondern engagiert sich laufend für eine stärkere Bewusstseinsbildung in Sachen gesunde Ernährung und Nachhaltigkeit in der Gastronomie. Die neu ins Leben gerufene Event-Serie **Table Talks** lädt dazu regelmäßig zum Gespräch mit Expert:innen. Am 7. Mai startet die Reihe mit der Buchpräsentation „Kinder haben Hunger“ von und mit Autorin Sara Pancot. Die zertifizierte Ernährungstrainerin und Leiterin der Bildungseinrichtung „Spielzimmer 5 Sinne“, die sich auf die pflanzliche Ernährung von Müttern und Kindern spezialisiert hat, ist um 16:00 Uhr zu Gast im yamm! Restaurant am Universitätsring 10 in 1010 Wien. Der Eintritt ist frei.

Alle Informationen und Anmeldungsdetails zu den Events gibt es laufend unter: [www.yamm.at](http://www.yamm.at)

## **Über yamm!**

Das yamm! Restaurant am Universitätsring ist Teil der Yamm Gourmet Group (YGG), einem Netzwerk von veganen und vegetarischen Restaurants mit dem Fokus auf nachhaltige Gastronomie. Neben innovativer, regionaler und zu 100 % biologischer Kochkunst hat sich das Unternehmen zum Ziel gesetzt, Menschen zu einem gesünderen und bewussteren Lebensstil zu ermutigen und neue Standards in Sachen Nachhaltigkeit zu setzen. Die Unterstützung lokaler kleiner und mittelständischer Produzenten, der Zero Waste Gedanke sowie der respektvolle Umgang mit unseren Ressourcen sind dabei Eckpfeiler der gelebten Restaurant-Philosophie. Zum YGG-Portfolio gehören auch das yamm! am Naschmarkt und das Marina Restaurant am Ufer der Donau.

[www.yamm.at](http://www.yamm.at)

### **Pressekontakt:**

Kommunikationswerkstatt

MMag. Katharina Florian

[mail@katharinaflorian.com](mailto:mail@katharinaflorian.com)

+43 650 333 7665

### **Bilderdownload:**

[yamm.at/presse/](http://yamm.at/presse/)

