

## **Die Mochi-Familie stellt sich vor**

**Seit Tobias Müller, Sandra Jedliczka, Eduard und Nicole Dimant 2010 zusammen das Mochi eröffnet haben, ist die Restaurant-Familie um einige Adressen gewachsen. Unverändert geblieben ist dagegen die Begeisterung der Gastgeber für japanische Esskultur, hochwertige, frische Zutaten und gemeinsames Essen in gemütlicher, familiärer Atmosphäre, die sich durch alle Lokale zieht.**

### **Mochi – Sushi & Grill Restaurant**

Mochi sind kleine gefüllte Klebreisbällchen, die in Japan bei besonderen Anlässen und zu Neujahr als Glücksbringer verschenkt werden. Weil ihr Name mindestens so toll klingt wie sie schmecken, hat das Vierergespann kurzerhand sein erstes gemeinsames Lokal danach benannt. Das Mochi verbindet traditionelle japanische Küche mit europäischen und internationalen Einflüssen. Sushi und Sashimi, Tapas, Karaage (Gebackenes), Yakitori (gegrillte Spieße) und Robata (Grillgerichte) kommen wie bei Freunden zuhause zum Teilen in die Tischmitte. Beim mittäglichen Business Lunch stehen Donburi – Reisschalen mit Fleisch, Fisch oder Gemüse – im Mittelpunkt. Im Sommer lädt neben der Bar entlang der offenen Küche und den Tischen im Lokal ein schattiger Schanigarten zum Verweilen ein.

*Mochi*

*Praterstraße 15, 1020 Wien*

*Mo - Sa: 11.30 - 22 Uhr*

### **o.m.k. – Take-away & Deli**

Das 2014 eröffnete o.m.k. befindet sich direkt gegenüber vom Mochi. Die Abkürzung steht für O-Mochi-Kaeri, was auf Japanisch soviel wie „Take-away“ bedeutet. Der Name ist Programm, denn im japanischen Pendant zur Greisslerei lassen sich nicht nur Sushi, Maki, hausgemachte Tapas und Salate, sondern auch japanische Produkte wie Sake und Miso sowie eine kleine, feine Auswahl an japanischer Keramik mit nachhause nehmen. Seit Sommer 2019 kann man es sich im angeschlossenen Deli inklusive Schanigarten bei Kaffee, Matcha, einem Glas Sake oder Wein zu japanischen Sandwiches (Sando) und japanischer Pâtisserie gutgehen lassen.

*o.m.k & o.m.k Deli*

*Praterstraße 16, 1020 Wien*

*Mo - Sa: 11 - 21.30 Uhr*

### **Mochi Ramen Bar**

Die Mochi Ramen Bar ist eine Hommage an die Nudelsuppenküche Japans. Seit Anfang 2017 wird die japanische Kultsuppe am Vorgarten Markt im zweiten Bezirk mit täglich frisch hausgemachten Ramennudeln, kräftigen Brühen und vielfältigen Toppings zelebriert. Zum Auftakt gibt's japanische Tapas, zu Mittag wechselnde Tagesspecials und zum Abschluss Desserts, Mochi natürlich auch. Anders als im Stammhaus werden in der Mochi Ramen Bar keine Reservierungen entgegen genommen – first come, first served!

*Mochi Ramen Bar*

*Vorgartenmarkt Stand 12 & 29, 1020 Wien*

*Di – Sa: 11.30 - 21.30 Uhr*

### **Kikko Bā – Wine Bar & Snacks**

Mit der Kikko Bā in der Schleifmühlgasse hat der Haussake Kikko, der in den anderen Lokalen der Mochi-Familie längst Stammgast ist, 2019 ein Zuhause auf unbestimmte Zeit bekommen: eine Sake- und Weinbar mit wechselnden Snacks und internationalem Naturweinangebot. Ausgangspunkt für die kleinen Gerichte bleibt die japanische Küche. Von ihr ausgehend bricht die Küchenmannschaft zu kulinarischen Abstechern in andere Länder auf.

*Kikko Bā*

*Schleifmühlgasse 8, 1040 Wien*

*Mo - Fr: 11:30 – 14:00 / 17 – 22.00 Uhr*

Kontakt für Rückfragen:

Sandra Jedliczka

Sandra.jedliczka@mochi.at