

# LAGUNE × FRIENDS

**Noch bis August: NENI's Levante-Küche**

Frische Bowls, aromatische Mezze und orientalische Aromen: Noch bis August serviert das Pop-up-Restaurant NENI moderne Levante-Küche in der „Lagune“. Ob individuell zusammengestellt oder bereit zum Mitnehmen – die moderne Levante-Küche lebt von frischen Zutaten und Geschmackserlebnissen zum Teilen.

**Ab August: Figlmüllers Traditionsküche**

Wiener Wirtshauskultur hält Einzug in die „Lagune“: Das Traditionshaus Figlmüller serviert in der Autostadt unter anderem sein berühmtes Wiener Schnitzel. Seit mehr als 120 Jahren steht Figlmüller für die klassische Wiener Küche und gehört für viele zum kulinarischen Pflichtprogramm bei einem Wienbesuch.



# DIE AUTOSTADT RESTAURANTS

GUT ESSEN

Foto: Carina Adam

## LAGUNE

Im Restaurant „Lagune“ setzen wir auf frische und regionale Highlights. Auf unserer Außenterrasse genießen Sie einen wunderschönen Blick über die Park- und Lagunenlandschaft.

### LAGUNE × FIGLMÜLLER CLASSICS

**Ab 22. August, 11:30 bis 19 Uhr**  
Wiener Klassiker, wie man sie sonst rund um den Stephansdom genießt, kommen ab August in die Autostadt: Gemeinsam mit dem Restaurant Figlmüller bringt die „Lagune“ österrei-

chischen Genuss nach Wolfsburg. Das Traditionshaus steht seit 1905 für Wiener Küche und ist weit über die Stadtgrenzen hinaus bekannt – vor allem für sein berühmtes Schnitzel. Neben typischen Spezialitäten aus Wien hält mit „Brioche & Brösel“ auch das moderne Streetfood-Konzept aus dem 1. Bezirk Einzug. Eine genussvolle Gelegenheit für alle, die Lust auf Wiener Küche mit zeitgemäßem Twist haben.

### WEINFESTIVAL

**19. September, 18 bis 22 Uhr**  
Acht Genussstände und elegante Weine verschiedener Winzer laden zu einem Streifzug durch die Welt der Weine und zu Köstlichkeiten der Saison ein. Wer mehr über Herkunft, Ausbau und Charakter der guten Tropfen erfahren möchte, kommt direkt mit den Winzern ins Gespräch. Serviert werden dazu Gerichte mit regionalen und internationalen Einflüssen – von frischen Suppen über Fisch- und Gemüsegerichte bis hin zu raffiniert zubereitetem Fleisch. Ebenfalls auf der Karte an diesem Abend: ein Winzersalat mit warmem Ziegenkäse und Desserts mit herbstlicher Note.  
**79 € pro Person**



Reservierungen für die Restaurants „BEEF CLUB“, „AMano“ und „Lagune“ sind auch über das Portal [opentable.de](https://opentable.de)

## MONDO ITALIANO

### AFTER WORK

**Jeden Donnerstag, ab 17 Uhr**  
Genießen Sie lockere Beats, coole Drinks und kleine Snacks in entspannter Atmosphäre am Mittellandkanal.

### COCKTAIL-WORKSHOP

**22. August und 16. September, 17 bis 22 Uhr**  
Shaken, gerührt oder mit perfektem Schaum? Beim Cocktail-Workshop laden wir Sie hinter den Bartresen ein: Unsere Bartender weihen Sie in die Geheimnisse klassischer Cocktails und moderner Drink-Kreationen ein – vom ersten Handgriff bis zum perfekten Serve. In entspannter Atmosphäre und keiner Runde wird nicht nur gemixt, sondern auch verkostet.

**69 € pro Person**  
**Inklusive Drinks und Snackauswahl**  
**Ab 18 Jahren**



Foto: feinfarben by Franziska Ring

## AMANO

Benvenuti! Im italienischen Familienrestaurant „AMano“ in der Autostadt wird mediterrane Esskultur großgeschrieben. Genießen Sie knusprige Steinofenpizza, hausgemachte Pasta, frische Salate und himmlische Desserts – wie in Bella Italia!

**A**

Reservierungen für die Restaurants „BEEF CLUB“, „AMano“ und „Lagune“ sind auch über das Portal [OpenTable](https://www.opentable.de) möglich: [opentable.de](https://www.opentable.de)

### EINSCHULUNGSBÜFFETT

**15. August, 12 bis 15 Uhr**

Benvenuto, piccolo scolaro! In Italien gibt es zwar keine Schultütentradition – dafür weiß man dort umso besser, wie schön gemeinsames Essen mit der Familie ist. Beim Einschulungsbüffett im „AMano“ feiern wir den Beginn des neuen Lebensabschnitts darum ganz italienisch: mit knuspriger Pizza, frischer Pasta, Antipasti und süßen Klassikern wie Tiramisu. Lassen Sie den aufregenden Tag fröhlich und entspannt ausklingen und stoßen Sie gemeinsam mit Ihren Lieben auf die Zukunft an. Die kleinen Stars des Tages sind eingeladen und essen kostenlos. **39 € pro Person**  
**Zuzüglich Getränke**  
**Einschulungskinder zahlen nichts**

### KINDERGEBURTSTAG

Zu einem richtig schönen Kindergeburtstag gehört natürlich auch das Lieblingsessen – und das wird im „AMano“ selbst gemacht. Die Gäste schlüpfen in die Rolle eines Pizzabäckers und belegen ihre eigenen Pizzen nach Lust und Laune: bunt, kreativ kombiniert oder klassisch italienisch. Erlaubt ist, was schmeckt! Und wenn die Pizzen dann frisch aus dem Steinofen kommen, geht der Geburtstag in die leckerste Runde des Tages. Buon appetito!

**12,50 € pro Kind**  
**Inklusive Pizza und Apfelschorle**  
**Das Geburtstagskind zahlt nichts**

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

Foto: Karolin Klüppel

## ERSTE SAHNE

Im Café „Erste Sahne“ erwarten Sie frisch gerösteter Kaffee, feine Konditoreikreationen und hausgemachtes Bioeis – perfekt für eine genussvolle Auszeit.

### TÖRTCHEN UND TALK – COFFEE CLUB RÖSTWORKSHOP

**3. September, 15 bis 18 Uhr**

Kaffee schmeckt nicht einfach nur – hinter dem liebsten Heißgetränk vieler Menschen stecken viel Wissen, Handwerk und Erfahrung. Der Coffee Club Röstworkshop gibt spannende Einbli-

cke in die Welt des Kaffees – von Anbau und Ernte bis zur Röstung. Gäste erfahren, wie die einzelnen Schritte den Charakter eines Kaffees prägen, verkosten verschiedene Sorten und erleben live, worauf es beim Rösten ankommt. Dazu werden feine Kleinigkeiten aus der Konditorei sowie Wasser serviert.

**39 € pro Person**

### BARISTASEMINAR

**19. August und 30. September, 17 bis 20 Uhr**

Werden Sie zum Kaffeeprofi! Unter fachmännischer Anleitung lernen Sie, den perfekten Espresso oder Cappuccino aus der Siebträgermaschine zu zaubern. Wie stellt man Mühlen ein? Was ist der richtige Mahlgrad oder die richtige Temperatur? Sie nehmen wert-

volles Wissen aus der Welt des Kaffees mit. Dazu gibt es süße Kleinigkeiten aus unserer Konditorei sowie Wasser.

**99 € pro Person**

### LATTE-ART-SEMINAR

**24. August und 21. September, 17 bis 20 Uhr**

Herzen, Blumen, Blätter: Zum wahren Barista werden Sie nur, wenn Sie auch Latte-Art beherrschen. Denn sie ist das i-Tüpfelchen auf jeder Milch-Kaffee-Spezialität. Erfahren Sie, was den perfekten Milchschaum ausmacht und wie Sie mit Ihrem Können anderen ein Lächeln ins Gesicht zaubern können. Dazu reichen wir süße Kleinigkeiten aus unserer Konditorei sowie Wasser.

**79 € pro Person**



## ESSZIMMER

Ob Firmenfeier, Familienfest oder ein besonderer Abend mit Freunden – im „Esszimmer“ sind Sie mit 30 bis 100 Gästen genau richtig. Freuen Sie sich auf entspannte Stunden in stilvollem Ambiente.

### SONNTAGSBRUNCH

**Ab September, jeden Sonntag, 10 bis 14 Uhr**

Klassisches Brunchbüfett mit kalten und warmen Speisen, dazu Kaffee und Wasser.

**39 € pro Person**

### EINSCHULUNGSBÜFETT

**15. August, 12 bis 15 Uhr**

Hurra, endlich Schulkind! Damit der aufregende Tag genauso schön wird wie die prall gefüllte Schultüte, wartet im „Esszimmer“ nach der Feier ein großes Büfett für die ganze Familie. Genießen Sie mit Ihren Lieben herzhaftes Gerichte, kleine Lieblingsessen und süße Desserts. Die ABC-Schützen dürfen sich kostenlos bedienen – das ist unsere Art zu gratulieren!

**39 € pro Person**

**Zuzüglich Getränke**

**Einschulungskinder zahlen nichts**

## DAS BROT.

Der Duft von ofenfrischem Brot liegt in der Luft: In unserer Hausbäckerei trifft Backkunst auf Leidenschaft. Hier verwöhnen wir Sie täglich mit frischem Brot und knusprigen Brötchen, die wir vor Ort in Handarbeit herstellen und backen. Während Ihres Einkaufs können Sie unseren Bäckerinnen und Bäckern bei der Arbeit zusehen.

### BACKSTUBEN-HIGHLIGHTS

#### JULI

##### Tigerbrot und Tigerbrötchen

Die haben Biss! Unser knuspriges Tigerbrot und die passenden Tigerbrötchen aus Weizenmehl mit charakteristischer Reismehlkruste passen besonders gut zu Gegrilltem und sommerlichen Dips.

#### AUGUST

##### Tomaten-Grillbrot und Olivenstangen

Fruchtige Tomaten und mediterrane Aromen machen diese Brotspezialitäten zum feinen Begleiter für laue Sommerabende.

#### SEPTEMBER

##### Gerstebrot und Kürbisbrötchen

Der Herbst lässt grüßen: Kräftiges Gerstebrot und saftige Kürbisbrötchen geben schon einen Vorgesmack auf die goldene Jahreszeit.

##### BROTBACKKURS MIT „KORN & KRUSTE“

**26. August und 17. September, 18:30 bis 21:30 Uhr**

Mehl an den Händen, der Duft von frischem Brot in der Backstube und am Ende ein warmer Laib aus dem Ofen: Michaela Hasenpusch von der Backschule „Korn & Kruste“ führt Sie in unserer Profibackstube Schritt für Schritt in die Kunst des traditionellen Brotbackens ein. Gebacken wird mit ausgewählten unbehandelten Mehlen – mal mit Sauerteig, mal mit langer Teigführung. Nach dem Workshop wartet am langen Tisch oder draußen auf der Terrasse ein gemütliches Abendbrot mit frisch gebackenen Broten aus unserer Manufaktur. Dazu gibt es Biokäse, Schinken, Salami, Feigensenf, Trauben und Meersalzbutter. Für kleine oder größere Gruppen buchbar, auch als Teamevent möglich.  
**129 € pro Person**  
**Maximal 12 Personen**



Foto: Carina Adam

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

## BEEF CLUB

Der „BEEF CLUB Fire & Salt“ ist ein Ort für besondere Genussmomente. Exzellentes Fleisch, fein abgestimmte Aromen und kreative Gerichte garantieren ein Geschmackserlebnis, das in Erinnerung bleibt.

A

Reservierungen für die Restaurants „BEEF CLUB“, „AMano“ und „Lagune“ sind auch über das Portal [OpenTable](https://www.opentable.de) möglich: [opentable.de](https://www.opentable.de)

### CHEF'S TABLE

**29. August, ab 19 Uhr**

Regionale Produkte vom Hof und portugiesische Weinkultur an einem Abend: Küchenchef Daniel Kluge stellt die Zusammenarbeit mit dem Hof Behn vor und serviert Gerichte mit ausgewählten Zutaten aus der Region. Portugiesische Weine begleiten den Abend ebenso wie persönliche Einblicke in Herkunft, Handwerk und die Menschen hinter den Produkten.

**89 € pro Person**  
**Inklusive Menü und Weinverkostung**

### RUM MEETS BEEF

**25. September, 18 bis 22 Uhr**

Rum kann weit mehr als süß und schwer: In der aktuellen Folge unserer Reihe „... meets Beef“ steht die facettenreiche Spirituose im Mittelpunkt – ein Getränk, das seit Jahrhunderten mit Seefahrt, fernen Ländern und Abenteuergeschichten verbunden wird. Mal als Daiquiri oder Highball, mal pur serviert, begleiten vier ausgewählte Rumdrinks ein abgestimmtes Drei-Gänge-Menü mit vielfältigen Grillgerichten. Dazu gibt es Wissenswertes und spannende Geschichten rund um den Rum.

**89 € pro Person**

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN