

**Gastrofürer  
Eimsbüttel & Schanze**

Kulinarisch durchs Viertel

**WERDEN SIE TEIL DES  
NEUEN GASTROFÜHRERS!**



# GASTROFÜHRER

## Kulinarisch durch Eimsbüttel & die Schanze\*

Frühstück & Brunch    Mittagstische

internationale Küchen    Restaurants

Bars & Kneipen    Fine Dining    Cafés

Hamburger Klassiker    Feinkost

Ob zum ausgiebigen Frühstück, schnellen Lunch oder exklusiven Abendessen: Die Gastroszene in Eimsbüttel und im Schanzenviertel lädt ein, sich durch den Tag zu schlemmen.

Das facettenreiche Angebot macht es schwer, den Überblick zu behalten. An diesem Punkt setzt unser Gastroführer ein: Er bietet Orientierung in der kulinarischen Nachbarschaft.

Im Mittelpunkt des Magazins stehen Advertorials, in denen sich Gastronomen vorstellen. Eingebettet werden diese Porträts in redaktionelle Beiträge rund um das Thema Kulinarik im Viertel. Das Magazin erscheint im praktischen A5-Format.

Interessiert? Dann werden Sie Teil des Gastroführers „Kulinarisch durch Eimsbüttel & Schanze“!



Cover-Entwurf (DIN A5)

**ITALIENISCHE KÜCHE**  
**LA VITA DUE**  
»DAS KLASSISCHE ITALIENISCHE ABENDRESTAURANT«



**D**ie Olivenblume vor der Tür lässt es deutlich ahnen: Hier gibt's ein Gefühl wie am Mittelmeer, und zwar mitten in Eimsbüttel. Das La Vita due ist ein Italiener für die gesamte Nachbarschaft. In dem schönlichtlos eingerichteten Abendrestaurant können die Gäste unter der Woche ab 16.30 Uhr und am Wochenende ab 14 Uhr klassische italienische Gerichte genießen – neben der besten Speisekarte gibt es monatlich wechselnde, saisonal angepasste Kreationen.

Das Rot und die Antipasti sind handgemacht, bei den Pizzen reicht die Auswahl von Pizza Tarantula über Pizza Genovese Burrata bis zur Pizza Salomone e Spinaci, daneben gibt es verschiedene Fleisch- und Fischgerichte. Auch Pastagerichte stehen zur Auswahl – darunter ein echter

Blickfang: die kleinen Kartoffel Coscchi in Bolognese- oder Truffle Sauce mit Parmesan und Pecorino. Sie werden unter dem Namen „Porko di Parma“ in einer Pizza-Bowl serviert. „Wer das am Nachbartisch sieht, will es mit ebenfalls essen“, sagt Inhaber Erbek Pak.

Er selbst steht in den modernen, dezant dunkel gestalteten Räumlichkeiten, die sich auch für Feiern eignen, meistens an der Bar und schenkt Bier, Wein oder Aperitiv wie Limoncello Spritz oder Lillet Wild Berry aus. Nach dem Essen kann sich jeder Gast über einen Digestivo anti-Haus freuen – Stammgäste sogar manchmal über eine kostenlose Nachspeise.

**Tipps des Hauses:** Tortiglioni al Tonfo von Erbek  
**Stelling Weg 31, Tel. 040 8906492**

**ALPINE KÜCHE**  
**REICHLICH**



Auf der Speisekarte stehen von Dienstag bis Sonntag modern inspirierte alpine Köstlichkeiten wie etwa saisonal angepasste Ravioli, braungebräuter Salsbiterl oder Zwiebelknödelchen vom Bürgemeisterstück. Nach alter Familientradition gibt es sonntags immer Wiener Schmezzl und Kaiserschmarrn – jedoch werden auch Vegetarier und Veganer fündig. Die Weinkarte schmückt um die 150 Positionen. Besonders Highlight in der kalten Jahreszeit: die Wintermark vor dem Restaurant. Das Reichlich ist auch ideal für Feiern.

**Tipps des Hauses:** Bratfelder Wollgästel für zwei Personen oder ganz Warm: Bratwurst für zwei Personen  
**Oberstraße 1, Tel. 040 72003149, www.reichlichrestaurant.de**

---

**ITALIENISCHE KÜCHE**  
**LA VITA DUE**  
»DAS KLASSISCHE ITALIENISCHE ABENDRESTAURANT«



**D**ie Olivenblume vor der Tür lässt es deutlich ahnen: Hier gibt's ein Gefühl wie am Mittelmeer, und zwar mitten in Eimsbüttel. Das La Vita due ist ein Italiener für die gesamte Nachbarschaft. In dem schönlichtlos eingerichteten Abendrestaurant können die Gäste unter der Woche ab 16.30 Uhr und am Wochenende ab 14 Uhr klassische italienische Gerichte genießen – neben der besten Speisekarte gibt es monatlich wechselnde, saisonal angepasste Kreationen.

Das Rot und die Antipasti sind handgemacht, bei den Pizzen reicht die Auswahl von Pizza Tarantula über Pizza Genovese Burrata bis zur Pizza Salomone e Spinaci, daneben gibt es verschiedene Fleisch- und Fischgerichte. Auch Pastagerichte stehen zur Auswahl – darunter ein echter

Blickfang: die kleinen Kartoffel Coscchi in Bolognese- oder Truffle Sauce mit Parmesan und Pecorino. Sie werden unter dem Namen „Porko di Parma“ in einer Pizza-Bowl serviert. „Wer das am Nachbartisch sieht, will es mit ebenfalls essen“, sagt Inhaber Erbek Pak.

Er selbst steht in den modernen, dezant dunkel gestalteten Räumlichkeiten, die sich auch für Feiern eignen, meistens an der Bar und schenkt Bier, Wein oder Aperitiv wie Limoncello Spritz oder Lillet Wild Berry aus. Nach dem Essen kann sich jeder Gast über einen Digestivo anti-Haus freuen – Stammgäste sogar manchmal über eine kostenlose Nachspeise.

**Tipps des Hauses:** Tortiglioni al Tonfo von Erbek  
**Stelling Weg 31, Tel. 040 8906492**

**ALPINE KÜCHE**  
**REICHLICH**



Auf der Speisekarte stehen von Dienstag bis Sonntag modern inspirierte alpine Köstlichkeiten wie etwa saisonal angepasste Ravioli, braungebräuter Salsbiterl oder Zwiebelknödelchen vom Bürgemeisterstück. Nach alter Familientradition gibt es sonntags immer Wiener Schmezzl und Kaiserschmarrn – jedoch werden auch Vegetarier und Veganer fündig. Die Weinkarte schmückt um die 150 Positionen. Besonders Highlight in der kalten Jahreszeit: die Wintermark vor dem Restaurant. Das Reichlich ist auch ideal für Feiern.

**Tipps des Hauses:** Bratfelder Wollgästel für zwei Personen oder ganz Warm: Bratwurst für zwei Personen  
**Oberstraße 1, Tel. 040 72003149, www.reichlichrestaurant.de**

---

**ALPINE KÜCHE**  
**ALPENKANTINE**



**D**ie Alpenkantine an der Osterstraße bringt Alpenflair direkt nach Eimsbüttel. Die Gäste erwartet eine wechselnde Karte mit saisonalen Angeboten. Dabei setzt die Küche auf hochwertiger Lebensmittel und viel Hausgemachtes – auch in veggie und vegan.

**Tipps des Hauses:** drei Tapas pro Person (bestellen und gemeinsam genießen)  
**Osterstraße 98, Tel. 040 84899191, www.alpenkantine.de**

**ALPINE KÜCHE**  
**ALPENKANTINE**



Das Gerüchle soll nicht zu kurz kommen. Neben Klassikern wie Schnitzel und Knödel wird die Alpenküche von Inhaberin Nicole Conzel neu interpretiert. Zum Beispiel mit Tapas aus den Alpen, die perfekt zum Teilen und für einen Abend mit Freunden sind. So können die Gäste viel probieren, ohne sich für ein Gericht entscheiden zu müssen. Ob Müllhaufen, Gulaschsalat oder Süßk. Varianten – alles lässt sich kombinieren. Und mit dem Currykumpel kann man sich die Alpen auch direkt nach Hause holen.

**Tipps des Hauses:** drei Tapas pro Person (bestellen und gemeinsam genießen)  
**Osterstraße 98, Tel. 040 84899191, www.alpenkantine.de**

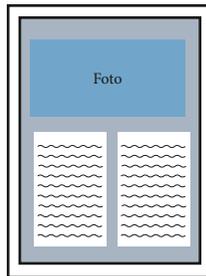
Beispielseite Advertorials



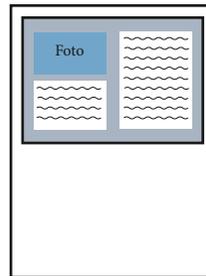
# WERBEFORMATE & DATEN

Advertorial  
(inkl. Foto- und  
Textservice)

650 Euro \*  
(1/1 Seite)

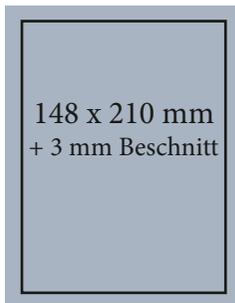


450 Euro \*  
(1/2 Seite)

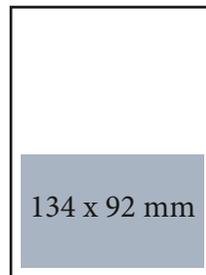


Anzeige

650 Euro \*  
(Vollformat)



450 Euro \*  
(1/2 Seite)



schematische Darstellung

\*Alle Preise zzgl. MwSt. (15 % AE möglich.)

Unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen: <https://shopeimsbuetteler-nachrichten.de/agb>



## PRINTMAGAZIN

Die EIMSBÜTTELER NACHRICHTEN produzieren seit 2015 ein Printmagazin, das aus Eimsbüttel nicht mehr wegzudenken ist. Dazu ergänzend folgt nun ein Gastroführer für das Viertel.

Der Gastroführer wird als Beilage im EIMSBÜTTELER NACHRICHTEN Magazin erscheinen, das sowohl an Kiosken verkauft als auch in Cafés, Kneipen und Arztpraxen ausgelegt wird. Zusätzlich erhalten alle teilnehmende Gastronomen Exemplare zum Auslegen. Das sorgt für eine starke Präsenz im Viertel.

Für Advertorials bieten wir einen kostenlosen Foto- und Textservice an.

<b>Auflage</b>	10.000
<b>Verkaufspreis</b>	kostenlos
<b>EVT</b>	Juli 2025

## TECHNISCHES

<b>Format</b>	148 x 210 mm
<b>Vollformat</b>	+ 3 mm Beschnitt
<b>Farbprofil</b>	PSO coated V3

# HERAUSGEBER

## EIMSBÜTTELER NACHRICHTEN

Die EIMSBÜTTELER NACHRICHTEN sind ein lokales Online- und Printmagazin, das Qualitätsjournalismus für den Bezirk Eimsbüttel liefert. Keine PR-Plattform, keine Boulevardzeitung und kein Anzeigenblatt.



## MEDIADATEN

100.000

UNIQUE USER\*

10.300

INSTAGRAM-FOLLOWER

200.000

PAGE IMPRESSIONS\*

18.000

FACEBOOK-ABONNENTEN

\*MONATLICH

5.000

PRINTAUFLAGE

EIMSBÜTTELER NACHRICHTEN MAGAZIN



# IHR ANSPRECHPARTNER



**Jan Hildebrandt**

Geschäftsführer

Telefon: +49 40 46 87 37 40

E-Mail: [vertrieb@eimsbuetteler-nachrichten.de](mailto:vertrieb@eimsbuetteler-nachrichten.de)



**EIMSBÜTTELER  
NACHRICHTEN**

EMU Eimsbüttel Media UG (haftungsbeschränkt)  
Herlingsburg 16  
22529 Hamburg

