

GENUSS- ZEITEN



Kulinarischer Guide
November 2014
bis
Mai 2015

The Ring
VIENNA'S CASUAL LUXURY HOTEL


GRAND HOTEL
WIEN

VORWORT



Liebe Gäste!

Die pralle Vielfalt an kulinarischen Events, die das Leben noch ein Stückchen schöner machen, liegt nun in Ihren Händen!

Wir freuen uns, Ihnen hiermit einen Überblick über unsere zahlreichen Promotions in allen Restaurants und Bars des Grand Hotel Wien und des „The Ring, Vienna's Casual Luxury Hotel“ geben zu können.

Um Sie noch aktueller informieren zu können, haben wir beschlossen, jährlich zwei Ausgaben des „Kulinarischen Kalenders“ herauszubringen. Diese Ausgabe umspannt die Monate November 2014 bis Mai 2015. Auch der Titel ist neu und trifft den Kern der Botschaft: Dies ist Ihre Einladung zu vielen „GENUSSZEITEN“.

Wie gehabt gibt es die Rubriken „Ganzjährig“ und „Saisonal“, um für Sie einen noch leichteren Überblick zu schaffen.

Freuen Sie sich mit uns auf viele besondere Veranstaltungen, bekannte und neue!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und darauf, Sie über Ihre Erwartungen in unseren beiden Häusern verwöhnen zu können.

Herzlichst,

Ihr Horst Mayer

General Manager

Grand Hotel Wien und The Ring, Vienna's Casual Luxury Hotel

Ihre Reservierung in unseren Restaurants

Unsere Restaurants und Frau Chadim freuen sich auf Ihre Buchungen zu den einzelnen Veranstaltungen. Bitte finden Sie auf der nachfolgenden Seite eine kleine Legende, die Ihnen mit einer Erklärung aufzeigt, wo Sie entsprechend reservieren können. Die Abkürzungen finden Sie bei unseren Veranstaltungen wieder. Somit können Sie ersehen, welches Restaurant sich auf Ihre Buchungswünsche freut.

Bei Sonderveranstaltungen wie beispielsweise Weihnachten und Silvester nimmt Frau Sonja Chadim gerne Ihre Reservierungswünsche entgegen. Ausserhalb der genannten Zeiten können Sie sich gerne direkt an die jeweiligen Restaurants wenden.

Öffnungszeiten und Kontaktdaten der Restaurants und Bars im Grand Hotel Wien

- SC** Frau Sonja Chadim: Mo bis Fr 07:00 – 16:00 Uhr
Tel.: +43-1-515 80 1850, Email: schadim@jjwhotels.com
- AF** Herr Alexander Fuchs: Mo bis Fr 08:00 – 16:30 Uhr
Tel.: +43-1-515 80 1823, Email: afuchs@jjwhotels.com
- LC** Restaurant Le Ciel:
Mo bis Sa 12:00 – 14:30 Uhr und 19:00 – 23:00 Uhr
Tel. +43 1 515 80 – 9100, Email: leciel@jjwhotels.com
- U** Restaurant Unkai:
Di bis So 12:00 – 14:30 Uhr und Mo bis So 18:00 – 23:00 Uhr
Tel. +43 1 515 80 – 9110, Email: unkai@jjwhotels.com
- GC** Grand Café:
Täglich 06:30 – 24:00 Uhr
Tel. +43 1 515 80 – 9120, Email: hgw-grandcafe@jjwhotels.com
- RG** Rosengarten:
Täglich 09:00 – 24:00 Uhr
Tel. +43 1 515 80 – 9150, Email: hgw-rosengarten@jjwhotels.com
- SG** Schanigarten:
Saison von 15. März bis Ende Oktober 11:00 – 23:00 Uhr
Tel. +43 1 515 80 – 9150, Email: hgw-rosengarten@jjwhotels.com
- US** Unkai Sushi Bar:
Täglich 11:00 – 23:00 Uhr
Tel. +43 1 515 80 9773, Email: unkai@jjwhotels.com
- KB** Kavalierbar:
Täglich 06:30 – 02:00 Uhr
Tel.+43 1 515 80 9140, Email: hgw-rosengarten@jjwhotels.com
- KG** Warendorf Event Store: Herr Alexander Fuchs:
Mo bis Fr 08:00 – 16:30 Uhr, Tel.: +43-1-515 80 1823,
Email: afuchs@jjwhotels.com

Öffnungszeiten und Kontaktdaten des Restaurants im Hotel The Ring

- SC** Frau Sonja Chadim: Mo bis Fr 07:00 – 16:00 Uhr
Tel.: +43-1-515 80 1850, Email: schadim@jjwhotels.com
- AT** Restaurant at eight:
Täglich 06:30 – 15:00 Uhr und 18:00 – 23:30 Uhr
Tel. +43 (1) 22 1 22 3830, E-Mail : ateight@jjwhotels.com
- SG** Schanigarten:
Saison von 15. März bis Ende Oktober 06:30 – 23:00 Uhr
Tel. +43 (1) 22 1 22 3830, E-Mail : ateight@jjwhotels.com

INHALTSVERZEICHNIS

Unsere Restaurants und Bars für Ihre Reservierung	Seite 1-2
Ganzjährige Veranstaltungen	Seite 5-8
Saisonale Veranstaltungen	Seite 9-22
November 2014	Seite 23-27
Dezember 2014	Seite 28-47
Januar 2015	Seite 49-56
Februar 2015	Seite 57-65
März 2015	Seite 66-72
April 2015	Seite 73-77
Mai 2015	Seite 78-83



日本料理
UNKAI
Japanese Restaurant

GANZJÄHRIGE VERANSTALTUNGEN

PICKNICKKÖRBE

GC

Während Sie sich an der Natur erfreuen, sorgen wir mit einem Picknickkorb für Ihren Genuss. Wählen Sie Ihren persönlichen Favoriten aus „Grand Picknick“, „Grand Picknick Deluxe“, „Grand Picknick Vital“ und „Grand Picknick Japanisch“. Erfrischen Sie sich z.B. mit einer Flasche Fleury Champagner, exquisiten Canapés, Snacks und leckeren Salaten sowie feinen Desserts.

Preis pro Korb für zwei Personen von 155 Euro bis 245 Euro.
(zzgl. 80 Euro Deposit für den Korb)

SUSHI KOCHKURS

SC

Schon eine Tradition im Grand Hotel Wien sind die Sushi Kochkurse. Die Teilnehmer werden von unserem Unkai Küchenchef Masahiro Yamada persönlich unter fachlicher Anleitung in die Kunst der Sushi Zubereitung eingeführt. Neben dem Erlernen des Handwerks erhalten die Gäste viele Hintergrundinformationen über die japanische Kultur und die schmackhafte Küche.

Wann: 11:00 bis 15:00 Uhr

Wo: Im Restaurant **Unkai** im 7. Stock des Grand Hotel Wien

Preis: 165 Euro pro Person inklusive Verkostung, Getränke und Grand Hotel Wien-Schürze

Wichtig! Bitte rechtzeitig reservieren, da hohe Nachfrage und maximale Teilnehmerzahl: 15 Personen

Termine: 17. November; 9. Februar; 9. März; 13. April; 11. Mai;

CHEF'S MONDAY IM UNKAI SUSHI – ALL YOU CAN EAT

Jeden ersten Montag im Monat

In unserer Sushi Bar gibt es jeden ersten Montag im Monat ein ganz besonderes Highlight. Unser japanischer Küchenchef Masahiro Yamada bereitet Ihnen höchstpersönlich seine leckeren Sushi Kreationen zu. Schauen Sie dabei zu, wählen und schlemmen Sie ganz nach Ihrem Gusto und genießen Sie so viel Sie möchten!

Wann: 11:30 bis 14:30 Uhr

Wo: **Unkai Sushi** Bar im Erdgeschoss des Grand Hotel Wien

Preis: 33 Euro pro Person / keine Tischreservierungen möglich

Termine: 3. Nov. 2014; 1. Dez. 2014; 2. Februar 2015; 2. März 2015; 13. April 2015; 4. Mai 2015;

DER WEINFREITAG IM RESTAURANT AT EIGHT

SC

Wir haben während unseres kulinarischen Jahres einmal im Monat einen Wein Freitag im Restaurant **at eight** im Hotel The Ring. Dazu laden wir Winzer aus verschiedenen Regionen ein, die Ihnen ihre Weine vorstellen sowie viel Wissenswertes darüber berichten. Welche Winzer das genau sind und wofür sie stehen, entnehmen Sie bitte den Beschreibungen in den jeweiligen Monaten.

Termine: 7. Nov. 2014; 9. Jan. 2015; 20. Feb. 2015; 6. März 2015; 3. April 2015; 8. Mai 2015



SUSHI BRUNCH

U

Genießen Sie bei unserem Sushi-Brunch so viele frische Sushi-Spezialitäten wie Sie möchten. Finden Sie dabei in aller Ruhe heraus, welche Ihnen aus der großen Vielfalt am besten schmecken.

Wann: Von 12:00 bis 14:30 Uhr jeden Sa, So- und Feiertag (ausser an Montagen)

Wo: Im Restaurant **Unkai** im 7. Stock des Grand Hotel Wien

Preis: 33 Euro pro Person, Kinder von 4 bis 11 Jahren bezahlen die Hälfte

THE RING LAZY WEEKEND

AT

Einfach lecker!

Für alle Langschläfer serviert das Restaurant At Eight im Hotel the Ring das Frühstück bis 14:30 Uhr. Gerne können Sie alles à la carte bestellen, angefangen von Früchten, Pancakes, Eiergerichten, Schinken, Bagels, Joghurt und Müsli, bis hin zu Lachs und Smoothies. Einfach herrlich, die Stadt im Wechsel der Jahreszeiten zu erleben und dabei das Ringfrühstück mit seitlichem Blick auf die Oper und die Ringstrasse zu genießen! Von März bis Oktober gerne auch in unserem Schanigarten.

Wann: Samstags, sonntags und feiertags immer von 06:30 bis 14:30 Uhr
Wochentags bieten wir das à la carte Frühstück von 06:30 bis 11:00 Uhr an

Wo: Im Restaurant **at eight** im Hotel The Ring

Preis: Ab 23 Euro pro Person



UNSER SPECIAL NACH DER OPER UND DEN VORSTELLUNGEN DES MUSIKVEREINS

Das Grand Café erwartet Sie nach den Aufführungen das ganze Jahr hindurch mit einem köstlichen Salat- und Antipasti-Buffer. Gegen Vorlage der Eintrittskarte gibt es dazu ein Glas Bründlmayer Sekt gratis.

Wo: Im **Grand Café** im 1. Stock des Grand Hotel Wien

Preis: 13,50 Euro pro Person



HAUSGEMACHTE LIMONADE @ AT EIGHT

Ein Highlight zu jeder Jahreszeit sind die selbstkreierten Limonaden im Restaurant at eight. Im Sommer mit erfrischenden Durstlöcher-Zutaten wie Limette, Minze oder Holunder, finden sich im Herbst und im Winter Honig oder Ingwer in den köstlichen Limonaden. Ob zu einem exquisiten Menü oder als Erfrischung zwischendurch - die selbstgemachten Limonaden erfreuen zu jeder Gelegenheit.

Wo: Im Restaurant **at eight** im Hotel The Ring

SAISONALE VERANSTALTUNGEN

15. Oktober 2014 – 31. März 2015

AFTERNOON TEA

RG

Diese schöne Fünf-Uhr-Tradition, die einst im frühen 18. Jahrhundert die britische Herzogin von Bedford einführte, war bereits im Grand Hotel Wien um 1900 ein fester Bestandteil des gastronomischen Angebots. Die Herzogin führte den Afternoon Tea ein, weil ihr die Zeit zwischen Lunch und Dinner einfach zu lang erschien. Dieses kulinarische Nachmittagserlebnis der Extraklasse können Sie bei uns auf zwei Arten erleben - very british oder klassisch österreichisch.

Wann: Täglich von 15:00 bis 18:00 Uhr

Wo: Im **Rosengarten** des Grand Hotel Wien

Preis: 35 Euro pro Person, mit einem Glas Fleury Champagner
47 Euro pro Person

SAISONALE
VERANSTALTUNGEN



11. - 16. November

MARTINIGANSL

SC

Drum wir billig halten auch
Diesen alten Martinsbrauch,
Laden fein zu diesem Fest
Unsre allerliebste Gäst
Auf die Martinsgänslein ein
Bei Musik und kühlem Wein.
Simon Dachs Zeitvertreiber (1700)

Das Brauchtum des Martinigansl Essens geht zurück bis ins Jahr 300 n. Chr. Bis heute lässt man sich dieses Vergnügen nicht entgehen. Der verlockende Geruch und der einmalige Geschmack – das knusprig gebratene Gansl ist ein Klassiker und erfreut sich größter Beliebtheit bei Jung und Alt.

Wann: Zu den regulären Öffnungszeiten der Restaurants

Wo: Im Restaurant **Le Ciel** im 7. Stock des Grand Hotel Wien und im **Grand Café** im 1. Stock des Grand Hotel Wien

Preis: 29 Euro pro Person im Restaurant Le Ciel
22 Euro pro Person im Grand Café

SAISONALE
VERANSTALTUNGEN



NEU

KÜCHENGESCHICHTEN

Der deutsche Premium Küchenhersteller Warendorf eröffnete in Kooperation mit dem Grand Hotel Wien am 16. Oktober 2014 einen Warendorf Event Store für Exklusive Küchen im Bereich Projektgeschäft, Cooking Lounge und Gourmet Events mit dem Titel „Küchen, Kochen und Küchengeschichten“. Zentral gelegen im 1. Stock der Ringstrassen-Galerien bietet der große Schauraum mehrere hochwertige Musterküchen und eine großzügige Aktivküche mit zwei Kochinseln und bester Ausstattung. An der großen Tafel, die für bis zu 16 Personen Platz bietet, können die selbst zubereiteten Speisen im Anschluss genossen werden. Die gemütliche Lounge eignet sich hervorragend für einen entspannten Aperitif oder für den perfekten Ausklang des Kochevents.

Das Grand Hotel Wien bietet verschiedene Kochkurse, wie zum Beispiel zum Thema Japanische Küche, Frühlingsküche, Backen oder Chefs Table, in dem neuen Event Store an. Das Geschäftslokal wird aber auch für eigene Kochevents, Feiern und Anlässe verschiedener Art exklusiv vermietet.

Weitere Informationen finden Sie unter www.kuechengeschichten.at



WARENDORF



19. November

„SUSHI & TEMPURA KOCHKURS“

AF

Das Restaurant Unkai zählt zu den besten Japanern Wiens. Chefkoch Masahiro Yamada bietet am 19. November 2014 erstmalig einen Sushi-Tempura-Kochkurs im neuen Concept Store für Exklusive Küchen, Cooking Lounge und Gourmet Events „Küchen, Kochen und Küchengeschichten“ in den Ringstrassen-Galerien an. Nach einer kurzen Begrüßung und einem erfrischenden Ingwersekt als Aperitif geht es gemeinsam mit Masahiro Yamada ans Werk, und anschließend wird mit den passenden Weinen verkostet. Als Erinnerung bekommt jede/r TeilnehmerIn eine Kochschürze sowie eine kleine Sushi-Kochkurs-Broschüre mit nach Hause.

Wann: 19.11.2014, 18:30 bis 21:30 Uhr

Wo: Warendorf Event Store für Exklusive Küchen, Cooking Lounge und Gourmet Events „Küchen, Kochen und Küchengeschichten“

Ringstrassen-Galerien; Kärntner Ring 9-13, 1010 Wien

Preis: 189 Euro pro Person

Die Mindestteilnehmerzahl beläuft sich auf zehn Personen.



26. November

NEU

„GANS ANDERS“

AF

Fabian Phillers Kochkurs steht ganz im Zeichen des etwas anderen Ganslessens. Der mit zwei Hauben ausgezeichnete Chefkoch des Restaurant „at eight“ hat sich zu diesem Anlass ein Menü der besonderen Art einfallen lassen. In neuen Concept Store für Exklusive Küchen, Cooking Lounge und Gourmet Events „Küchen, Kochen und Küchengeschichten“ in den Ringstrassen-Galerien können kochbegeisterte Gourmetfans ein dreigängiges Menü rund um die Gans zubereiten, und anschließend mit ausgesuchter Weinbegleitung genießen. Auf dem Menüplan stehen Vorspeise, Suppe und Hauptspeise, alle mit hochwertigsten Zutaten zubereitet. Als Erinnerung an dieses außergewöhnliche Ganslessen bekommt jede/r TeilnehmerIn eine Kochschürze und Rezepte unseres Küchenchefs mit nach Hause.

Wann: 26.11. 2014, 18:30 Uhr bis 21:30 Uhr

Wo: Warendorf Event Store für Exklusive Küchen, Cooking Lounge und Gourmet Events „Küchen, Kochen und Küchengeschichten“

Ringstrassen-Galerien; Kärntner Ring 9-13, 1010 Wien

Preis: 189 Euro pro Person

Die Mindestteilnehmerzahl beläuft sich auf zehn Personen.



Fabian Philler

29. November

„KIDS AND COOKIES“

AF

Der neue Event Store für Exklusive Küchen, Cooking Lounge und Gourmet Events „Küchen, Kochen und Küchengeschichten“ in den Ringstrassen-Galerien bietet am 29. November 2014 ein spezielles Vorweihnachtsprogramm für Kinder und Eltern an. Gemeinsam mit Pâtissière Nadine Burdinski können Kinder im Alter von vier bis zehn Jahren beim Kekse backen Spaß und Spannung miteinander vereinen. Um 15 Uhr startet der Kochkurs mit dem Zubereiten des Teiges, dann werden die Vanillekipferl, Linzeraugen sowie eine Bandbreite an Plätzchen und Keksen von den Kindern geformt, ausgestochen und verziert. Während dieser Zeit können sich die Eltern ihren Weihnachtseinkäufen in Ruhe widmen. Ab 17.00 Uhr ist das Backerlebnis auch für die Eltern zugänglich, und garantiert mit der Verkostung der leckeren Bäckereien in Verbindung mit Kinderpunsch, Punsch und Glühwein schöne vorweihnachtliche Stimmung. Als Erinnerung an diesen Backspaß erhalten die Kinder ein Sackerl mit den selbst gebackenen Keksen, eine Kinderschürze inklusive Kochhaube, sowie einen eigenen Grand Hotel Keksausstecher.

Wann: 29.11. 2014, 15:00 Uhr bis 17:00 Uhr Backspaß; 17:00 bis 18:00 Uhr Verkostung mit den Eltern

Wo: Warendorf Event Store für Exklusive Küchen, Cooking Lounge und Gourmet Events „Küchen, Kochen und Küchengeschichten“

Ringstrassen-Galerien; Kärntner Ring 9-13, 1010 Wien

Preis pro Kind: 49 Euro; Eintritt der Eltern ist frei

Die Mindestteilnehmerzahl beläuft sich auf zehn Personen.



6. - 12. Jänner

RUSSISCHES NEUJAHR IM UNKAI – KAISEKI SPEZIALMENÜ

U

Wir feiern mit Ihnen und einem Sechs-Gang Menü das russische Neujahr. Lassen Sie sich von uns überraschen, wenn wir Ihnen Hummer, Toro – ein Bauchstück vom Thunfisch, Weichschalenkrabben, das edle Wagyu Rind und vieles mehr servieren. Auf Wunsch und gegen Aufpreis gerne auch in einem unserer Tatami-Räume.

Wann: Zu den regulären Öffnungszeiten des Restaurants

Wo: Restaurant **Unkai** im 7. Stock des Grand Hotel Wien

Preis: 180 Euro pro Person

Jänner und Februar

BALLSAISON IM LE CIEL UND IM RESTAURANT AT EIGHT

SC

LC

AT

Die Wiener Ballsaison beginnt am 11. November und endet jeweils am Faschingsdienstag. Jedoch fangen die großen Bälle erst am Silvesterabend an, wie zum Beispiel der Kaiserball in der Hofburg, und setzen sich dann in den ersten beiden Monaten des Jahres fort. Wir öffnen unsere Restaurants an diesen Tagen für Sie früher, damit Sie in aller Ruhe Ihr Menü genießen können, um dann mit der richtigen Ballstimmung rechtzeitig zur Balleröffnung vor Ort zu sein.

Wann: Zu den jeweiligen Veranstaltungsterminen der Bälle

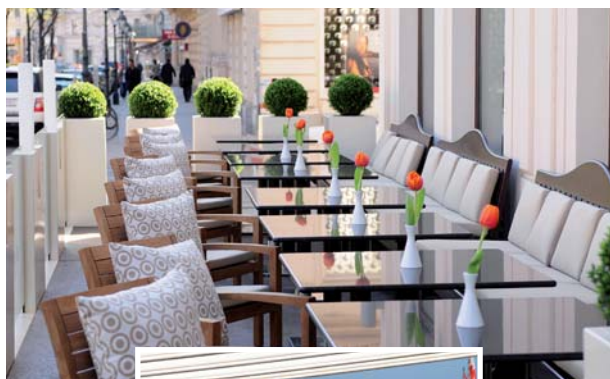
Wo: Im Restaurant **Le Ciel** in der 7. Etage des Grand Hotel Wien und Restaurant **at eight** im Hotel The Ring

Mitte März 2015 bis zum Ende der Sommersaison

SCHANIGARTENSAISON

Die Tage werden länger, die Sonne gewinnt an Strahlkraft und das Leben verlagert sich von drinnen nach draußen. Unsere Restaurants, beliebter Treffpunkt für Wiener und internationale Gäste, öffnen nun ihre Türen und laden zum gemütlichen Verweilen in unsere Schanigärten mit Blick auf den Kärntner Ring ein. Genießen Sie bei sommerlichen Temperaturen kühle Getränke, leckere Gerichte oder unsere feine hauseigene Patisserie und beobachten Sie dabei das rege Treiben der Wiener Innenstadt.

Wo: Auf der Terrasse des Restaurants **Le Ciel**, im Schanigarten des **Rosengarten**, des **Unkai Sushi** und des Restaurants **at eight**



Schanigarten
at eight



Terrasse Le Ciel

11. März

NEU

„SAKE & IZAKAYA“

AF

Masahiro Yamada, Chefkoch des Restaurants Unkai im Grand Hotel Wien, präsentiert den TeilnehmerInnen bei diesem Kochkurs die populäre japanische Gastronomiesparte „Izakaya“, bei der der Genuss von Sake im Vordergrund steht. In Japan werden in Verbindung mit dem Genuss von Alkohol stets auch kleine warme Speisen verzehrt. Masahiro Yamada vermittelt das Können, diese kleinen Speisen auf höchstem Niveau zuzubereiten, die anschließend als Begleitung zum Sake verkostet werden. Sake-Sommelière Jelena Harms-Tisma kümmert sich um das perfekte Sake-Erlebnis, und präsentiert Spannendes und Wissenwertes rund um das japanische Getränk.

Wann: 11.03.2015, 18:30 Uhr bis 21:30 Uhr

Wo: **Warendorf Event Store** für Exklusive Küchen, Cooking Lounge und Gourmet Events „Küchen, Kochen und Küchengeschichten“

Ringstrassen-Galerien; Kärntner Ring 9-13, 1010 Wien

Preis: 189 Euro pro Person

Die Mindestteilnehmerzahl beläuft sich auf zehn Personen.



16. April

NEU

„FRÜHLINGSKÜCHE“

AF

Der neue Concept Store für Exklusive Küchen, Cooking Lounge und Gourmet Events „Küchen, Kochen und Küchengeschichten“ in den Ringstraßengalerien bietet pünktlich zum Frühlingsanfang ein besonderes Kocherlebnis mit Fabian Philler, Chefkoch des Restaurant „at eight“. Fabian Philler kocht mit den TeilnehmerInnen leichte, gesunde Gerichte, und präsentiert vor allem das Kochen mit Kräutern, Blüten, Aromen und saisonellen Produkten. Die anschließende Verkostung mit passender Weinbegleitung verzaubert die Geschmacksinne und heißt den Frühling willkommen. Als Erinnerung an die Frühlingsküche bekommt jede/r TeilnehmerIn eine Kochschürze und Rezepte unseres Küchenchefs mit nach Hause.

Wann: 18:30 Uhr bis 21:30 Uhr

Wo: **Warendorf Event Store** für Exklusive Küchen, Cooking Lounge und Gourmet Events „Küchen, Kochen und Küchengeschichten“

Ringstrassen-Galerien; Kärntner Ring 9-13, 1010 Wien

Preis: 189 Euro pro Person

Die Mindestteilnehmerzahl beläuft sich auf zehn Personen.

SAISONALE
VERANSTALTUNGEN



23. April

NEU

„CHEF´S TABLE SURPRISE“

AF

Erstmalig veranstaltet der neue Chefkoch des Restaurant Le Ciel im Grand Hotel Wien einen Chef´s Table. Im neuen Concept Store für Exklusive Küchen, Cooking Lounge und Gourmet Events „Küchen, Kochen und Küchengeschichten“ in den Ringstrassen-Galerien erwartet die TeilnehmerInnen die Zubereitung eines Überraschungsmenüs. Lassen Sie sich begeistern von der interaktiven Zubereitung hervorragender Gerichte. Interessante Gespräche und Austausch mit dem Küchenchef machen die anschließende Verkostung der zubereiteten Speisen mit ausgesuchter Weinbegleitung zu einem Erlebnis der Extraklasse.

Wann: 23.4.2015, 18:30 Uhr bis 21:30 Uhr

Wo: Warendorf Event Store für Exklusive Küchen, Cooking Lounge und Gourmet Events „Küchen, Kochen und Küchengeschichten“

Ringstrassen-Galerien; Kärntner Ring 9-13, 1010 Wien

Preis: 209 Euro pro Person

Die Mindestteilnehmerzahl beläuft sich auf zehn Personen.

14. Mai

„MENÜPLANUNG EINMAL ANDERS“

AF

Der Wein wird passend zu den Speisen ausgewählt? Nicht mit uns! In Zusammenarbeit mit einem namhaften Winzer wird ein Menü aus Weinen zusammengestellt und mit hochwertigen Gerichten untermalt. Chefkoch des haubengekrönten Restaurant „at eight“, Fabian Philler, präsentiert dieses Experiment im Rahmen des neuen Concept Store für Exklusive Küchen, Cooking Lounge und Gourmet Events „Küchen, Kochen und Küchengeschichten“ in den Ringstraßengalerien. Eine spannende Herausforderung, die Kochbegeisterte nicht versäumen sollten!

Wann: 14.05.2015, 18:30 Uhr bis 21:30 Uhr

Wo: Warendorf Event Store für Exklusive Küchen, Cooking Lounge und Gourmet Events „Küchen, Kochen und Küchengeschichten“. Ringstraßengalerien; Kärntner Ring 9-13, 1010 Wien

Preis: 189 Euro pro Person

Die Mindestteilnehmerzahl beläuft sich auf zehn Personen.

SPARGEL IN ALLEN RESTAURANTS UNSERER HOTELS

Götterspeise bezeichnete einst ein Pharao des alten Ägyptens (300 Jahre v. Chr.) den grünen Spargel. Ihm wurden Heilkräfte zugeschrieben und überall, wo ein opulentes Mahl zubereitet wurde, durfte dieses Edelm Gemüse nicht fehlen. Der heute überaus beliebte weiße Spargel ist erst seit dem 18. Jahrhundert bekannt und hat sich trotz seines Vorreiters sofort in die Herzen aller Gourmetliebhaber gespielt.

Unsere Küchenchefs der Restaurants Grand Café, Le Ciel, Unkai und at eight haben auch dieses Jahr wieder köstliche Gerichte mit Marchfelder Spargel aus dem Norden Wiens für Sie kreiert. So servieren wir z.B. Marchfelder Spargel mit Sauce Vinaigrette oder mit Beinschinken oder die klassischen Varianten wie zum Beispiel mit Sauce Hollandaise, Polonaise oder zerlassener Butter.

Wann: Ab Ende April / Anfang Mai bis 24. Juni

Wo: In den Restaurants **Le Ciel**, **Grand Café**, **Unkai** oder im **at eight**

Mai

ERDBEEREN!

Schon die Dichter Vergil und Ovid priesen einst die hohe Qualität dieser Frucht. Erleben Sie viele variantenreiche Kombinationen dieser Frucht in unserem Rosengarten. Es erwarten Sie beispielsweise Erbeeren mit Waldmeisterei mit einem Glas Fleury Champagner oder klassisch im Glas mit Schlagobers.

Wo: Im **Rosengarten** des Grand Hotel Wien und im **Schanigarten**



Ende März bis Anfang Mai

KIRSCHBLÜTENFEST IM UNKAI

SC

Hanami (jap. „Blüten betrachten“) ist die japanische Tradition, in jedem Frühjahr mit sogenannten „Kirschblütenfesten“ die Schönheit der in Blüte stehenden Kirschbäume zu feiern.

Die japanische Kirschblüte (sakura) blüht je nach Gegend in Japan von Ende März bis Anfang Mai. Über den zeitlichen und geografischen Verlauf (Kirschblütenfront) der lokal etwa zehn Tage dauernden Blüte wird in den Medien berichtet.

Die japanische Kirsche trägt keine essbaren Früchte und hat besonders viele Blüten. Der Februar ist in Japan der kälteste Monat. Zusammen mit den Kirschblüten erfreut man sich angenehmerer Temperaturen und fühlt die Kräfte der Natur erwachen.

Aus diesem Anlass servieren wir ein spezielles Kaiseki Menü mit Wein- oder Sakebegleitung im Unkai.

Preis ab 95 Euro, Weinbegleitung ab 45 Euro, Sakebegleitung ab 50 Euro pro Person.



NOVEMBER

NOVEMBER

3. November

CHEF'S MONDAY – wie in der Rubrik „Ganzjährig“
beschrieben



Unkai Sushi Bar



WEINFREITAG – WEINGUT STADLMANN & AT EIGHT

SC

Seit sieben Generationen betreibt die Familie Stadlmann den Weinbau in der Thermenregion im Süden von Wien. Eine lange Reihe von Winzern, die seit mehr als 200 Jahren ihre Weingärten an den Hängen des Anningers und den sonnenreichen Rieden um Traiskirchen kultivieren. Der Familie entstammen besonders innovative, engagierte und behutsame Weinbauern mit einem feinem Sensorium für das spezielle Terroir der Region, und großer Ambition hinsichtlich der richtigen und nachhaltigen Pflege ihrer Rebstöcke.

„Große Tradition aber, als Basis für modernes Arbeiten genützt, ist von unschätzbarem Wert.“

Heute bewirtschaftet das Weingut Stadlmann 20 Hektar Weingärten in den besten Lagen der Thermenregion nach kontrolliert biologischen Richtlinien. In der Verbindung mit der großen Zahl an Sonnenstunden und der steten kühlenden Luftbewegung zwischen der pannonischen Ebene und den kalkreichen Hängen des Anningers bestehen hier die idealen Voraussetzungen für die Kultivierung anspruchsvoller Reben, wie etwa der autochthonen Sorten Zierfandler und Rotgipfler.

„Weinbau ist die schönste Verbindung aus Landwirtschaft, Handwerk und Kunst.“

Die Gärten des Weinguts Stadlmann weisen überwiegend alte Rebstöcke auf und werden nach dem strengen Prinzip der konsequenten Ertragsbeschränkung bewirtschaftet. Der Ausbau der Weine wird auf den lagenspezifischen Charakter und das Potenzial der Trauben abgestimmt und individuell vollzogen. Der Faktor Zeit, das langsame Heranreifen im großen Holzfass ist für Stadlmann das auch heute noch gültige Rezept für außergewöhnlich vielschichtige und charaktervolle Weine.

Weine aus den bekannten Rieden Mandel-Höh, Tagelsteiner oder Höfen werden wiederholt international mit ehrenvollem Lob ausgezeichnet.

Wann: 19:00 bis 23:00 Uhr

Wo: Restaurant **at eight** im Hotel The Ring

Preis: 85 Euro pro Person inklusive Sektempfang, Fünf-Gang Menü, korrespondierende Weine, Mineralwasser und Kaffee

Bitte rechtzeitig reservieren, da maximale Teilnehmerzahl 20 Personen

11. November

FASCHINGSBEGINN

Zum traditionellen Faschingsbeginn am 11.11.2014 möchten wir Sie mit einer wunderbaren Tradition erfreuen: Allen Gästen des Grand Hotel Wien überreichen wir an diesem Tag in der Lobby einen herrlich duftenden, backfrischen Krapfen aus der hauseigenen Patisserie!



PUNSCH & GLÜHWEIN

Wo: Im **Grand Café** und **Rosengarten**

KAMINFEUER

Myers's Rum, Cassis, Johannisbeersaft, Früchtetee

ORANGEN PUNSCH

Myers's Rum, Triple Sec, Orangensaft, Honig, Earl Grey Tee

NUSSKNACKER PUNSCH

Amaretto, Southern Comfort, Mandelsirup, Orangensaft

STORMY WEATHER

Wodka, Myer's Rum, Triple Sec, Orangensaft, Zitronensaft, Roses Lime, Grenadine, Honig

WINTERKLANG

(alkoholfrei)
Orangensaft, Maracujasirup, Erdbeersirup

GLÜHWEIN ROT /WEISS



12. November

NOVEMBER

time4africa FASHION & ACCESSORIES @ THE RING

Dieser Mittwoch bietet Crossover Designs als erfrischende Abwechslung zum Mode-Mainstream: Das junge Wiener Label time4africa setzt Traditionelles zeitgemäß in Szene und übersetzt die fröhliche Farbenpracht afrikanischer Stoffe in heimische Dirndl.

Jedes Modell von time4africa ist ein perfekt sitzendes Einzelstück für die moderne und weltoffene Frau, die Wert auf Individualität legt. Die Designerin Imma Baumgartner sucht die Stoffe persönlich in Afrika aus. Die Dirndl werden in Österreich von Hand geschneidert und nach Maß angepasst.

Genießen Sie die Anprobe dieser extravaganen Mode und Accessoires in der exklusiven Atmosphäre der Ring Suite bei einem prickelnden Welcome Drink. Erfahren Sie von der Designerin die Geschichte zu Stoffen und Perlen. Und lassen Sie sich von der neuen Pret à Porter-Linie von time4africa überraschen, mit Kleidern, Röcken, Tops, Jacken und Mänteln im Businessstyle.

www.time4africa.com

Wann: 14:00 Uhr bis
21:00 Uhr

Wo: In der **Ring Suite**
im Hotel The Ring

© Helmut Spudic



17. November

SUSHI KOCHKURS – wie in der Rubrik
„Ganzjährig“ beschrieben

SC





GRAND HOTEL WIEN

DEZEMBER

1. Dezember

CHEF'S MONDAY – wie in der Rubrik „Ganzjährig“ beschrieben

DEZEMBER

IHRE WEIHNACHTSFEIER – BEI UNS IN BESTEN HÄNDEN

Bedanken Sie sich bei Ihren Mitarbeitern und Freunden für ihre während des Jahres erbrachten Hochleistungen zu Weihnachten. Ob das große Firmenfest im Ballsaal oder die Abteilungsfeier in einem unserer Restaurants – wir haben für Sie vielfältige Angebote mit All-Inclusive-Pauschalen, z. B. ein Drei-Gang-Menü inklusive Weinbegleitung, Mineralwasser und Kaffee, Menükarten und weihnachtlicher Tischdekoration ab 78 Euro pro Person. Oder wie wäre es mit einem Adventspunsch, Maroni und Bratäpfeln auf unserer Terrasse des Grand Hotel Wien über den Dächern der Stadt oder in Ihrem Büro? Gerne kommen wir auch zu Ihnen. Unser hoteleigener Cate-ringservice Grand Catering sorgt professionell für Alles, vom Stuhl über den Tisch bis hin zu den lukullischen Gaumenfreuden und feinen Weinen mit exzellentem Service.

Für Anfragen und Buchungen kontaktieren Sie bitte unser Bankettbüro unter Tel: +43 1 51580-1823, Fax: +43 1 515 80-14, Email: banquetooffice-vienna@jjwhotels.com

WEIHNACHTLICHES LEBKUCHEN- HAUS IM GRAND HOTEL WIEN

Neben dem sechs Meter hohen, schön geschmückten Weihnachtsbaum, der mittlerweile zur Institution geworden ist, wird heuer zur Weihnachtszeit erstmals auch ein Lebkuchenhause in der Lobby des Grand Hotel Wien stehen. Das vom Grand Hotel Wien in aufwendiger Arbeit selbst hergestellte, mannshohe Haus wird mit zahlreichen Lebkuchen geschmückt sein. Von 29. November bis einschließlich 24. Dezember kann man hier Punsch, Glühwein und Waffeln bester Güte genießen, während auf der Wiener Ringstraße vor der Türe der Weihnachtstrubel vorbeizieht. Den Grand Guglhupf in zwei verschiedenen Größen kann man ebenfalls erstehen und mit nach Hause nehmen.



NIKOLO

Ein besonderes Highlight im heurigen Jahr ist der Besuch des Heiligen Nikolaus im Grand Hotel Wien. Auf einem prächtigen Thron in der Lobby wird er am 6. Dezember 2014 nachmittags an Gäste, Kinder und Schaulustige kleine Geschenke verteilen. Wer hinter der Bischofsmütze steckt, wird an dieser Stelle nicht verraten, aber so viel ist gewiß: Es wird für manchen eine große Überraschung sein!



WEIHNACHTEN IM GRAND HOTEL WIEN

Zum Fest der Liebe und der Familie freuen wir uns ganz besonders, Sie in unserem Hotel begrüßen zu können. Während der besinnlichsten Zeit des Jahres verführen wir Ihre Sinne mit unseren Kreationen.



24. DEZEMBER WEIHNACHTSMENÜ IM RESTAURANT GRAND CAFÉ

SC

GC

Geräucherte Entenbrust mit sautierten Zimt-Kohlsprossen
und hausgemachtem Orangenöl



Hummerbisque mit Kürbiskernstangerl
und Crème Fraîche



Filetsteak mit Apfel-Portweinrisotto und Wacholderglace
oder

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Sepianudeln,
eingemachten Roten Rüben und Krensaucе
oder

Hausgemachte Steinpilzravioli mit getrockneten Tomaten
und gerösteten Pinienkernen



Weihnachtliches Dessertbuffet

Preis: Ab 18:00 Uhr Vier-Gang Menü 75 Euro pro Person

24. DEZEMBER WEIHNACHTSMENÜ IM RESTAURANT LE CIEL

Amuse Bouche

Gänseleberterrinen mit Ofenfeige und Amaretti
oder

Hummermousse mit Limette, Thymianbrot
und Mangoldroulade
oder

Getrüffelte Sellerievariation mit Winterportulak

■
Maroncrèmesuppe mit Preiselbeerschaum
und Wildhase
oder

Entenconsommé mit Confit und Orange

■
Ochsenschwanzravioli mit Berberitzen
und Selleriepüree
oder

Seezungen-Fenchelspieß mit Lardo
und Five Spice

■
Gebackener Karpfen mit Kartoffel-Vogerlsalat
oder

Hirschrücken mit Quittengemüse, Ginsauce
und Schupfnudeln
oder

Schwarzwurzelpastete mit Wacholderschaum
und säuerlichen Pilzen

■
Käseauswahl
oder

Bûche de Noël mit Kaffee
und Muskatblüteneis
oder

Ananas mit Honigkuchen
und Macadamianusseis
oder

Rotweinfeigentarte mit schwarzen Nüssen
und Pistazieneis

Weihnachtliche Mignardises

Preis: Vier-Gang Menü 135 Euro pro Person
Fünf-Gang Menü 140 Euro pro Person

24. DEZEMBER WEIHNACHTSMENÜ IM RESTAURANT AT EIGHT

SC

AT

Amuse Bouche

Entenleber, Süßwein, Granny Smith, Brioche

Wildconsommé, Rotkraut, Pinienkerne

Wolfsbarsch, Kren, Kürbis, Granatapfel

Rehrücken, Maroni, Quitte, Wirsing

Schokolade, Mandarine, Lebkuchen, Walnuss

Weihnachtliche Mignardises

Preis: Vier-Gang Menü 99 Euro pro Person

Fünf-Gang Menü 109 Euro pro Person

DEZEMBER



Restaurant „at eight“

25. UND 26. DEZEMBER WEIHNACHTSMENÜS IM LE CIEL

SC

LC

DEZEMBER

Amuse Bouche

Geräucherter Stör mit Safran-Crème Fraîche,
Relish und Kaviar

oder

Lauwarmer Fenchel mit Pici,
Walnüssen und karamellisierter Zimt-Limette
oder

Rehterrine mit Koriandergelee,
Pak Choy und Granatapfel

■

Pastinakencrèmesuppe mit Anisschnecke
oder

Hummerconsommé mit Rettich und Estragon

■

Kürbis-Knoblauchflan mit Kohlsprossen
und Knoblauch

oder

Bouillabaisse „Le Ciel“

■

Heilbutt mit Orangenchorée
und Schalottensauce
oder

Kalbsfilet mit Herbsttrompeten,
Sellerie und gebratenen Parisiennekartoffeln
oder

Topinamburtascherl
mit geräuchertem Ricotta und Kürbissauce

■

Käseauswahl
oder

Quittenstrudel
mit schwarz-weißer Schokoladenvariation
oder

Maronimousse mit Cranberry und Whisky
oder

Weihnachtliche Mandarine mit Mandelpraline,
Spekulatius und Baiser

Weihnachtliche Mignardises

Preis: Drei-Gang Menü 86 Euro pro Person
Vier-Gang Menü 97 Euro pro Person
Fünf-Gang Menü 107 Euro pro Person

IM RESTAURANT UNKAI WIRD AM 24. DEZEMBER EIN WEIHNACHTLICHES KAISEKI-MENÜ SERVIERT.

SC U

Gelee von Yamswurzel und Sojabohnen,
schwarze Bohnen mit Frischkäse,
Hühnerpastete mit Sesam

Klare Suppe mit gedämpfter Austerneinlage

Sashimi vom Lachs, Gelbschwanz und Jakobsmuschel

Gegrillte Charalais Beiriedschnitte auf Stein
mit Gemüse

Sushi vom Thunfisch, Weißfisch, Makrele,
Garnele und Lachskaviar, Klare Suppe

Kürbis Crème Brûlée mit Eis vom Grünen Tee

Preis: Fünf-Gang Menü 95 Euro pro Person, Weinbegleitung
ab 45 Euro / Sake-Begleitung ab 50 Euro jeweils pro Person

Sechs-Gang Menü 105 Euro pro Person, Weinbegleitung
ab 45 Euro / Sake-Begleitung ab 50 Euro jeweils pro Person

Mittags servieren wir einen Sushi Brunch zum Preis von
45 Euro pro Person.

DEZEMBER

TEPPANYAKI KAISEKI-MENÜ

SC U

Gelee von Yamswurzel und Sojabohnen,
schwarze Bohnen mit Frischkäse, Hühnerpastete mit Sesam

Thunfisch, Steinbutt, Garnelen, Makrelen und Lachskaviar Sushi
Klare Suppe

Fische und Meeresfrüchte vom Grill:
Lachs, Weißfisch, Riesengarnele und Jakobsmuschel

Japanischer Salat auf Unkai Art

Fleisch vom Grill:
Rindsfilet oder Entrecôte, dazu Reis und Misosuppe

Flambiertes Eis mit Weihnachtsüberraschung

Preis: Fünf-Gang Menü 95 Euro pro Person, Weinbegleitung
ab 45 Euro / Sake-Begleitung ab 50 Euro jeweils pro Person

Sechs-Gang Menü 105 Euro pro Person, Weinbegleitung
ab 45 Euro / Sake-Begleitung ab 50 Euro jeweils pro Person

GROSSE SILVESTERGALA IM BALLSAAL QUADRILLE MIT UNTERHALTUNGSPROGRAMM BIS 3:00 UHR FRÜH

SC

DEZEMBER

Unser Ballsaal Quadrille lädt Sie zu einer prunkvollen Silvesternacht vom Feinsten ein: es erwartet Sie ein exquisites Gala-Silvester-Buffer und ein ausgezeichnetes Unterhaltungsprogramm. Die Showband „Dukeland“ begleitet Sie in das neue Jahr 2015.

Wann: 21:00 Uhr

Preis: Galanacht im Ballsaal **Quadrille** 260 Euro pro Person



Ballsaal „Quadrille“

GALA-SILVESTER-BUFFET

Vorspeisen und Salate vom Buffet:

Jeder Gast erhält vorweg als Amuse Bouche
einen halben Hummer mit traditioneller Garnitur

Kaviar mit traditioneller Garnitur
Hausgebeizter Lachs und Schottischer Räucherlachs
Fasanenterrine mit Hagebuttengelee
Rindsfilet "Colbert"
Gänseleberterrinen mit Apfel-Calvadossalat
Verschiedene Pasteten und Terrinen
Auswahl von verschiedenen Schinkensorten
Räucherforellenparfait mit Keta Kaviar
Marinierte Garnelen mit Sauce Vinaigrette
Meeresfrüchtecocktail
Kalbsrücken garniert mit Gemüse
Wildpastete mit Preiselbeeren
Sushi-Auswahl

Eine große Auswahl an Blatt- und gemischten Salaten
mit verschiedenen Dressings

Suppe vom Buffet:

Hummerbisque mit Trüffelschöberl

Hauptgerichte:

Kalbsfilet mit Feigen-Nusskruste,
gebratenen Polentaschnitten und Honig-Senfsoße
Gebratene Garnelen mit Sesamöl,
Wokgemüse und Safran-Basmatireis
Filet vom Styria Beef mit Morcheln à la crème
und geschmorten Rosmarin-Babykartoffeln
Lammkarree mit Auberginencreme und Thymianglace
Kürbisrisotto mit gefüllter steirischer Maishendlbrust
Gebratenes Lachssteak auf Mangoldsauce
Hausgemachte Ravioli
mit Maroni-Semmelfülle und Trüffelbutter
Rehrückenfilet mit Zimt-Rotkraut
und Brioche-Semmelknödel

Desserts vom Buffet:

Eine Auswahl an österreichischem
und internationalem Käse vom Brett
sowie eine große Auswahl an Torten-, Süß- und Mehlspeisen
sowie warmen Nachspeisen und Eis

Espresso




GRAND HOTEL
WIEN

Restaurant „Grand Café”

GRAND CAFÉ



Erleben Sie den Jahresausklang in gediegener Atmosphäre und mit einem Vorspeisen- und Dessert Buffet, das keine Wünsche offen lässt. Den Hauptgang servieren wir Ihnen.

Vorspeisen und Salate vom Buffet:

Räucherlachs und Graved Lachs mit Garnituren
Räucheraal und geräucherte Forelle
Garnelen auf Eis mit verschiedenen Saucen
Rohschinken mit Melone
Hummermedaillons
Crevettencocktail
Austern auf Eissockel
Verschiedene kleine kalte Vorspeisen

Eine große Auswahl an Blatt- und marinierten Salaten
mit verschiedenen Dressings

Suppe vom Buffet:

Macadamia-crèmesuppe mit Topinamburchips

Hauptgerichte werden aus der Küche serviert:

Kalbsmedaillons mit Morchelrahm,
Kräuterschupfnudeln und Romanesco
oder
Thunfischsteak mit Erdnussauce,
Wildreis und Zuckererbsenschoten
oder
Gebackene Beiriedschnitte auf getrüffelem Risotto
mit Roter Rüben Nage
oder
Knusprige Perlhuhnbrust
mit glasiertem jungen Gemüse, Süßkartoffelpüree
und Piment Supreme

Silvester Dessertbuffet

Stärkung nach Mitternacht

Chili Con Carne

Wann: 20:00 Uhr

Wo: Im Restaurant **Grand Café** des Grand Hotel Wien

Preis: Gala-Buffet 169 Euro pro Person

Genießen Sie das Jahresende in eleganter Atmosphäre im Restaurant Le Ciel mit einem Sechs-Gang-Silvester-Gala Menü. Musikalische Begleitung durch unseren Pianisten Stanislav Jenis.

- Amuse Bouche
(Gelierte Auster mit Wodka, Paprika,
Rettich und Zitronenmelisse)
- Lauwarmer Lachs mit Roten Rüben,
Kaviar und Kressesorbet
-
- Gebratene Jakobsmuschel mit getrockneten Oliven,
Erbsenschaum, Corail und Kerbelnudeln
-
- Granatapfel-Limetten Spoom mit Pomelo
-
- Filet vom Jungstier mit Trüffelkruste,
Kohlrabi und Mangold
-
- Käsefondue mit Perigord Trüffel
-
- Karamellmousse mit Fleur de sel, Banane und Pithaya
- Silvester Mignardises
- Birnen-Champagnerpralinen
- Mitternachtsüberraschung
Glücksschweinderl im Glas

Wann: 20:00 Uhr

Wo: Im Restaurant **Le Ciel** im 7. Stock des Grand Hotel Wien

Preis: Gala Menü 335 Euro pro Person, Weinbegleitung
230 Euro pro Person.



AT EIGHT

SC AT

In unserem Zwei Hauben Restaurant im Hotel The Ring erwartet Sie unser Chefkoch Fabian Philler mit seinem Team, um Sie mit unserem festlichen Silvestergala-Menü zu verwöhnen.

Amuse Bouche

Jakobsmuschel, Rote Rübe, Basilikum, Karfiol

Geflügelconsommé, Quitte, Tapioka, Schnittlauch

Bio Ei, Alpenkaviar, Erdäpfel, Wildkräuter

Ente, Süßkartoffel, Trüffel, Kohlsprossen

Brillant Savarin, rote Zwiebel, Passionsfrucht

Birne, Nougat, Rosmarin, Zimt

Mignardises

Wann: 19:00 Uhr

Wo: Restaurant **at eight**

Preis: Gala Menü 124 Euro pro Person

DEZEMBER





Kavalierbar

KAVALIERBAR UND ROSENGARTEN

SC

Tanzmöglichkeit in der Lobby mit Live Unterhaltung der Showband „Exite“ bis 3:00 Uhr morgens

Für alle Gäste, die sich nicht für eines unserer Restaurants entscheiden können, reservieren wir gerne ab 19 Uhr einen Tisch in unserer eleganten Kavalierbar oder unserer Lobbybar Rosengarten.

Wir servieren dort einen Gourmetteller mit kalten kulinarischen Köstlichkeiten und ein Glas Champagner zum Preis von 55 Euro pro Person.

Wann: ab 19:00 Uhr

Wo: In der **Kavalierbar** und im **Rosengarten** im Erdgeschoss des Grand Hotel Wien

Reservierung erbeten.

DEZEMBER



Rosengarten

JÄNNER

1. und 2. Jänner 2015

OSECHI- NEUJAHRSMENÜ IM UNKAI UND TAKE AWAY

SC U

Beginnen Sie das japanische Neujahrsfest mit einem speziellen Sieben-Gang Menü unseres japanischen Chefkochs.

Wann: 12:00 Uhr durchgehend geöffnet

Wo: Restaurant **Unkai**, 7. Stock im Grand Hotel Wien

Preis: 140 Euro pro Person

Take away möglich bei Vorbestellung bis 30. Dez 2014

Reservierung erbeten.

JÄNNER





Restaurant „Le Ciel”

NEUJAHRSMENÜ IM RESTAURANT LE CIEL

Bereits am 1. Tag des Jahres bereiten wir Ihnen im Le Ciel genussvolle Stunden mit unserem exklusiven Neujahrsmenü.



Amuse Bouche

Lachs und Garnele mit Sellerie,
Apfel und Gewürzabayon
oder

Gefüllte Artischocken mit Blutorangen,
confierten Champignons und Macadamiasabayon
oder

Eingelegter Kaninchenrücken mit Maroni,
Schwarzwurzpüree und Kräuter-Radicchiosalat



Topinamburcrèmesuppe mit Thymian-Lavendelflan
oder

Steinbuttessenz mit Brokkoli



Racasse mit geschmortem Pulpo und cremiger Rollgerste
oder

Wachtelbrust mit Steckrüben, Rosenwasser und Kürbis



Seesaibling mit Neuburgeressigschaum,
Kartoffelterrinen und Rote Rübe mit Kümmel
oder

Geschmorte Kalbsbackerl mit Kohlrabiquiche



Käseauswahl
oder

Apfel-Mille Feuille mit Dulce Ganache,
Krokant und braunem Butteis
oder

Chai Latte mit Sesam und Limette
oder

Mohnfondant mit Birnenpüree und Rote Rübeneis

Kleine Naschereien zum Neuen Jahr

Wann: 13:00 bis 14:30 Uhr und 19:00 bis 23:00 Uhr

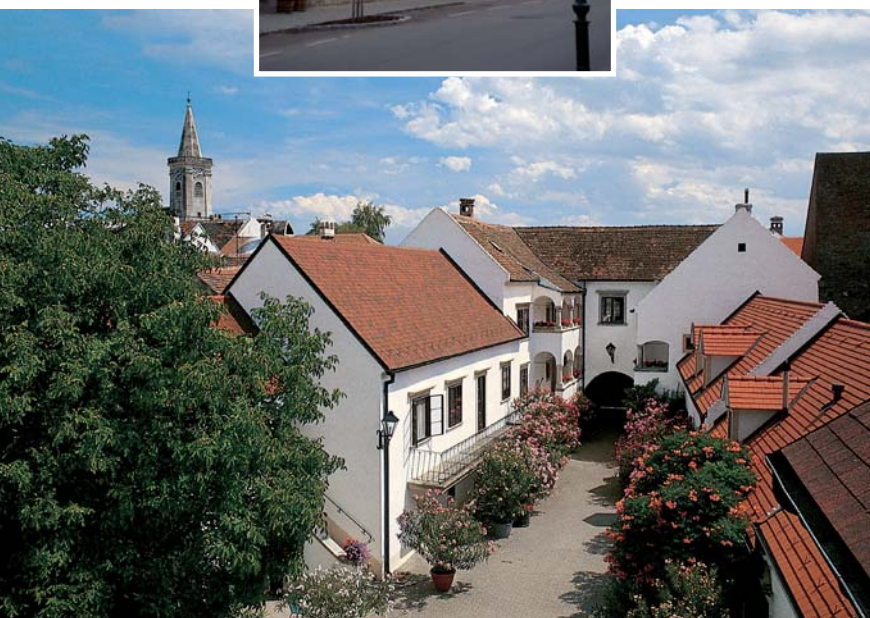
Wo: Im Restaurant **Le Ciel**, 7. Stock im Grand Hotel Wien

Preis: Drei-Gang Menü: 86 Euro pro Person

Vier-Gang Menü: 97 Euro pro Person

Fünf-Gang Menü: 107 Euro pro Person

Reservierung erbeten.



WEINFREITAG – WEINGUT FEILER-ARTINGER & AT EIGHT

SC

Wo die Natur lebt ...
... lebt es sich wunderbar.

In Rust, dem seit Jahrhunderten berühmten Weinort, betreibt unsere Familie seit Generationen Weinbau. Der von Karoline und Gustav Feiler gegründete Betrieb bewirtschaftet heute 29 ha in den besten Rieden des Ruster Hügellandes. Geführt wird das Weingut im wunderschönen Bürgerhaus im Zentrum von Rust von Kurt Feiler und seiner Gattin Katrin.

Gesunder Boden und intakte Natur sind Grundvoraussetzung für vitale Reben und große, charaktervolle Weine. Seit jeher behandeln wir daher Natur und Umwelt aber auch unsere Produkte und Partner mit größter Sorgfalt und höchstem Respekt. Die Umstellung auf bio-dynamische Produktion war somit nur ein weiterer logischer Schritt im Streben nach höchster Qualität und Nachhaltigkeit. Seit 2011 sind alle Weine zertifiziert bio-dynamisch!

Die Palette der Weine bietet die sogenannte „Ruster Trilogie“ – von den trockenen Weißweinen über die Rotweine bis zu den edelsüßen Kreszenzen, deren Spitze der Ruster Ausbruch darstellt. Angebaut werden fast ausschließlich autochthone Sorten, die auf den Urgesteins- bzw. Kalkböden in Rust besonders gut gedeihen. Bei den Roten ist die Hauptsorte daher Blaufränkisch, gefolgt von Zweigelt und Pinot Noir. Ergänzt wird das rote Spektrum von der Spezialität Cabernet Franc. Bei den Weißen liegt der Schwerpunkt vor allem bei den Burgundersorten Pinot blanc und Chardonnay. Weiters gedeihen Welschriesling und Gelber Muskateller, die beide vor allem als Süßwein brillieren. Die weiße Spezialität stellt die alte österreichische Rebsorte Neuburger dar.

Genießen Sie bei dieser Präsentation eine Auswahl erlesener Weine mit einem erstklassigen Fünf-Gang Menü von unserem Küchenchef Fabian Philler.

Wann: 19:00 bis 23:00 Uhr

Wo: Restaurant **at eight** im Hotel The Ring

Preis: 85 Euro pro Person inklusive Sektempfang, Fünf-Gang Menü, korrespondierende Weine, Mineralwasser und Kaffee

Bitte rechtzeitig reservieren, da maximale Teilnehmerzahl 20 Personen



Olivenöl & Co
www.olivenoelundco.at



ACUSHLA
organic olive oil



PORTUGAL – LOVE AT FIRST BITE!

Am 29. Januar 2015 steht der Ballsaal des Grand Hotel Wien ganz im Zeichen Portugals. In Zusammenarbeit mit der portugiesischen Handelskammer und Olivenöl & Co. veranstaltet das Grand Hotel einen portugiesischen Tag, der vom kulinarischen Erlebnis über einzigartiges Ambiente noch viel mehr zu bieten hat.

Der portugiesische Nachmittag im Wiener Ballsaal

Olivenöl & Co. steht für Nachhaltigkeit und einzigartige Geschmackserlebnisse, und bringt der Stadt Wien mit ihren hochwertigen Produkten das unvergleichliche Aroma Portugals näher. Im Rahmen einer Verkostungsmesse im Ballsaal des Grand Hotel Wien kann sowohl Fachpublikum als auch die Öffentlichkeit bei freiem Eintritt hervorragende Produkte verkosten sowie einzigartiges portugiesisches Flair, begleitet von musikalischen Highlights, genießen. Auf keinen Fall zu verpassen: die Tombola. Tolle Preise, darunter eine Reise nach Portugal, garantieren unvergessliche Erlebnisse.

Wann: 15:00 Uhr bis 17:00 Uhr Produktpräsentation für Fachpublikum

17:00 Uhr bis 19:00 Uhr Produktpräsentation öffentlich zugänglich

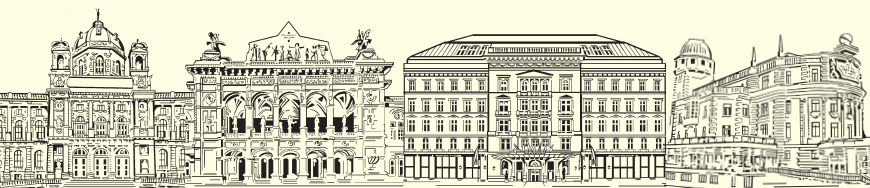
Wo: **Ballsaal** Grand Hotel Wien; Restaurant **Le Ciel** Grand Hotel Wien

Das portugiesische Abendmenü im Restaurant „Le Ciel“ **LC**

Das Restaurant Le Ciel lädt am Abend des 29. Jänners dazu ein, portugiesische Delikatessen zu passender Weinbegleitung zu verkosten. Wer sich bereits am Nachmittag Appetit auf die hochwertigen Zutaten geholt hat, kann diesen nun auf einzigartige Weise im Rahmen eines 4-Gang Dinners stillen. Für unvergesslichen Genuß sorgt hierbei ein speziell für diesen Abend eingeladenener portugiesischer Koch, der die Gaumen der Besucher verzaubern wird.

ab 20:00 Uhr 4-Gang Dinner (Achtung, limitierte Teilnehmerzahl. Wir bitten um Anmeldung)

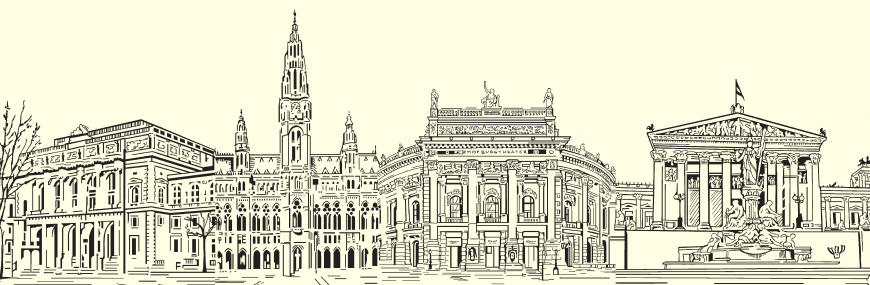
Preis: 85 Euro pro Person für das 4-Gang Dinner inklusive Weinbegleitung



GRAND GUGLHUPF SPECIAL EDITION

150 Jahre Wiener Ringstraße

2015 feiert die berühmte Wiener Ringstraße ihr 150. Jubiläum! Am 1. Mai 1865 eröffnete Kaiser Franz Joseph höchstpersönlich und in sehr feierlichem Rahmen die Prunkstraße, die rund um die Wiener Innenstadt führt. Dieses geschichtsträchtige Jubiläum feiert auch das Grand Hotel Wien, das übrigens das allererste Hotel an der Ringstraße war, gebührend. Unter anderem gibt es ab Jänner 2015 die Sonderedition des Grand Guglhupf „150 Jahre Wiener Ringstraße“ zu kaufen. Auf der wunderschönen Dose können Sie all die berühmten Gebäude, vom Kunsthistorischen Museum über das Parlament und die Wiener Staatsoper bis hin zum Grand Hotel Wien betrachten. Die Sonderedition kann auch über den Onlineshop www.grandguglhupf weltweit versendet werden.



FEBRUAR

2. Februar

CHEF´S MONDAY – wie in der Rubrik
„Ganzjährig“ beschrieben



FEBRUAR

9. Februar

SUSHI KOCHKURS – wie in der Rubrik
„Ganzjährig“ beschrieben

SC

12. Februar

OPERNBALL MENÜ IM RESTAURANT LE CIEL

SC LC

Unser Küchenchef hat für den Ball der Bälle auch das passende Menü kreiert.

Damit unsere Gäste die großartige Eröffnung auf keinen Fall versäumen, öffnet das Le Ciel an diesem Abend schon um 18.00 Uhr.

Das spezielle Menü für diesen ganz speziellen Abend lassen wir Ihnen gerne auf Anfrage zukommen.

Preis: 295 Euro pro Person
Weinbegleitung 99 Euro pro Person



FEBRUAR

VALENTINSTAG

LC

Für alle Verliebten hat sich unser neuer Küchenchef im Le Ciel ein besonderes Menü ausgedacht.

Mehr Details lassen wir Ihnen gerne auf Wunsch zukommen.

Wann: 19:00 Uhr

Wo: Im Restaurant **Le Ciel** im 7. Stock des Grand Hotel Wien

Preis: 63 Euro pro Person

Wir bitten um rechtzeitige Reservierung.

Unser Valentins Menü für Sie im Restaurant at eight:

AT

Amuse Bouche

Jakobsmuschel, Granatapfel, Wildkräuter, Schwarzwurzel

■
Kürbisgnocchi, Trüffel, Spinat, Pecorino

■
Dorade, Oliven, Rosmarin, Sellerie

■
Lamm Osso Bucco, Petersilie, Bulgur, Karotte

■
Feige, Vanille, Mandel, Schokolade

Mignardises

Wann: 18:00 Uhr

Wo: Im Restaurant **at eight** im Hotel The Ring

Preis: Drei-Gang Menü: 45 Euro pro Person

Fünf-Gang Menü : 59 Euro pro Person

Wir bitten um rechtzeitige Reservierung.

FEBRUAR



18. Februar

TRADITIONELLER HERINGSSCHMAUS IM GRAND HOTEL WIEN

LC U

Köstlichkeiten aus den Küchen der Restaurants „Le Ciel“ und „Unkai“ am Aschermittwoch im Grand Hotel Wien zum Start der Fastenzeit.

Lassen Sie sich verwöhnen mit exzellenten Speisen, ausgesuchten Weinen und unserem ausgezeichneten Service und erleben Sie einen Abend der kulinarischen Spitzenklasse im Grand Hotel Wien.

Wann: 19:00 Uhr

Wo: In den Restaurants **Unkai** und **Le Ciel** im 7. Stock des Grand Hotel Wien

Preis: 180 Euro pro Person

Um vorherige Reservierung wird gebeten.

FEBRUAR





© Christof Wagner



© Steve Haider



© Christof Wagner

20. Februar

WEINFREITAG – WEINGUT EBNER-EBENAUER @ AT EIGHT

SC

Im Jahr 2007 legten Marion Ebner und Manfred Ebenauer den Grundstein für ihr gemeinsames Schaffen. Erst haben sie geheiratet, dann wurden Marions Negociant-Weinhaus und Manfreds Weingut zusammengelegt und schlussendlich bei der Weinmacherkapazitäten gebündelt.

Ebner-Ebenauer war geboren. Und sie haben gut daran getan, denn von Anfang an zählten ihre Weine zu den besten, die das Weinviertel zu bieten hat. Eigenheiten, Kanten und Ecken dürfen sein, was nicht sein darf, sind angepasste Weine. Das Herzstück des Sortiments bilden ausschließlich Einzellagenweine die von mindestens 30ig jährigen Rebstöcken gekeltert werden. Die ältesten Rebstöcke (Grüner Veltliner, Weißer Burgunder, Riesling) sind zwischen 50-66 Jahre alt, und werden als solche auch am Etikett betitelt. Im Keller wird auf große Technik verzichtet, der Wein bekommt die Zeit im Fass die er benötigt. Geerntet wird im 15 Hektar Weingut ausschließlich händisch, selektioniert wird direkt im Weingarten (25kg Kisten). Der Großteil der Weine bekommt Maischestandzeit, wird mittlerweile spontan ohne Temperaturkontrolle im Holz oder Stahl vergoren, und anschließend auf der Feinhefe gelagert. So sieht sich Manfred Ebenauer nicht als Weinmacher sondern als Weinbegleiter.

„Unsere Weine sind **unbeeinflusst**, brauchen Zeit um sich zu entwickeln, sie sind **keine Blender**, wirken **nachhaltig** und sind langlebig. **Die Natur schreibt das Drehbuch unserer Weine, wir führen die Regie!**“

Genießen Sie bei dieser Präsentation eine Auswahl erlesener Weine mit einem erstklassigen Fünf-Gang Menü von unserem Küchenchef Fabian Philler.

Wann: 19:00 bis 23:00 Uhr

Wo: Im Restaurant **at eight** im Hotel The Ring

Preis: 85 Euro inklusive Sektempfang, Fünf-Gang Menü inklusive korrespondierender Weine, Mineralwasser und Kaffee

Bitte rechtzeitig reservieren, da maximale Teilnehmerzahl 20 Personen



MÄRZ

1. - 10. März

HINA-MATSURI FESTIVAL

U

Am 3. März wird in Japan der Hina-Matsuri Feiertag begangen, das japanische Puppenfestival, das auch „Tag der Mädchen“ genannt wird. Japanische Familien mit Töchtern stellen dafür kunstvolle Puppen auf, die einen kaiserlichen Hofstaat darstellen. Die Tochter der Familie empfängt dann vor den Augen dieses Hofstaates Freundinnen und Familie, um zu zeigen, dass sie als Gastgeberin die Kunst der Bewirtung nach allen Regeln der Etikette beherrscht. Der Brauch will es, dass die Puppen bereits vor dem 4. März wieder weggeräumt werden, sonst findet die Tochter des Hauses im kommenden Jahr keinen Ehemann.

In unserem Restaurant Unkai wird anlässlich des Hina-Matsuri Festes vom 1. bis 10. März ein spezielles Kaiseki Menü serviert.

Wann: Mo bis So: 18:00 bis 23:00 Uhr

Wo: Im Restaurant **Unkai** im 7. Stock des Grand Hotel Wien

Preis: Ab 90 Euro / Weinbegleitung ab 45 Euro / Sake-Begleitung ab 50 Euro

Reservierung erbeten.

2. März

CHEF'S MONDAY – wie in der Rubrik „Ganzjährig“ beschrieben

MÄRZ



© Florian Schulte



6. März

AT EIGHT WEINFREITAG – WEINGUT WINKLER HERMADEN

SC

Das Weingut Winkler-Hermaden befindet sich am Kapfensteiner Kogel, einem erloschenen Vulkan, in der Südoststeiermark. Die 40 ha Weingartenfläche werden nach biologischen Richtlinien in dritter Generation bearbeitet und stammen aus den alten Beständen des Gräflisch Stürgkh'schen Weingutes.

Neben der Sortentypizität ist es dem Weingut Winkler-Hermaden ein Anliegen, die Charakteristik der Region und der Weinbergslage im Produkt wiederzuerkennen. Ganz besonders gilt das für die sogenannten Lagenweine, deren Böden, Mikroklima und Reben zu einem einzigartigen Charakter führen. Und diesen ausgezeichneten Geschmack können Sie bei unserem Wein Freitag verkosten.

Genießen Sie eine erlesene Auswahl dieser Weine bei einem erstklassigen Menü von unserem Küchenchef Fabian Philler. Während Sie die Weine vom Gut Winkler-Hermaden testen, wird Ihnen der Winzer viel Wissenswertes über sein Weingut berichten.

Wann: 19:00 bis 23:00 Uhr

Wo: Im Restaurant **at eight** im Hotel The Ring

Preis: 85 Euro inklusive Sektempfang, Fünf-Gang Menü mit korrespondierenden Weinen, Mineralwasser und Kaffee

Bitte rechtzeitig reservieren, da maximale Teilnehmerzahl 20 Personen.

9. März

SUSHI KOCHKURS – wie in der Rubrik „Ganzjährig“ beschrieben

SC

MÄRZ



15. März

SCHANIGARTEN OPENING EVENT

Es ist eines der Highlights der Saison, auf das wir uns lange vorfreuen: Der Beginn der Schanigarten Saison. Traditionsgemäß fällt er auf den 15. März. 2015 wollen wir Sie zu einem kleinen feinen Opening Event ab 17 Uhr einladen. Während der Schanigarten vom Café „Rosengarten“ Würstel und Gebäck aufwartet, bietet der Schanigarten des „Unkai Sushi“ Makis und Sake an. Für Wein oder heißen Glühwein bei kalten Temperaturen ist ebenso gesorgt wie für musikalische Unterhaltung.

Eintritt: frei.



MÄRZ

ab 15. März

FRÜHSTÜCK IM SCHANIGARTEN

RG

Ab 15. März 2015 wird es im Schanigarten des Cafés Rosengarten die Möglichkeit geben, ein luxuriöses Frühstück mit Blick auf die Wiener Ringstraße zu genießen. Während das geschäftige Wiener Stadtleben an der Ringstraße vorbeizieht, lässt man sich in der wärmenden Sonne mehrere Gänge mit Gebäck, Aufschnitt, Joghurt, Müsli, Plundergebäck und eine Auswahl an warmen Frühstücksgerichten an den Tisch servieren. Als Krönung gibt es ein Glas Champagner.

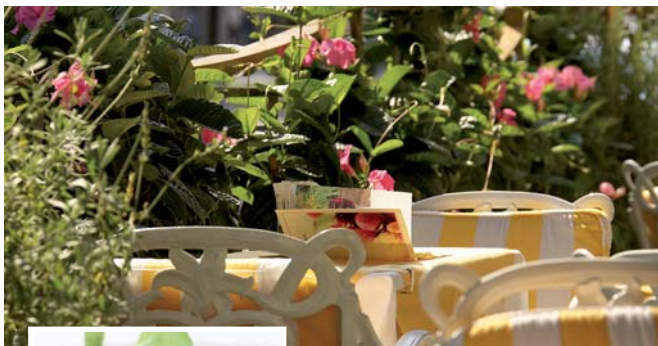
Wo: im **Schanigarten** des Café Rosengarten

Wann: ab 15. März 2015; täglich ab 09.00 Uhr

Preis: 49 Euro pro Person

Um Reservierung wird gebeten.

MÄRZ



APRIL

1.- 30. April

ZUI-UN MENÜ HANAMI - wie in der
Rubrik „Saisonal“ beschrieben

U



APRIL



3. April

AT EIGHT WEINFREITAG – WEINGUT FREIGUT THALLERN

SC

FREIGUT THALLERN

Weingut seit 1141

Das Freigut Thallern ist eines der ältesten und traditionsreichsten Weingüter Österreichs, erbaut im Stile des heute weltbekannten Clos de Vougeot in der Burgund. Im Oktober 1141 ging das damalige Winzerdorf Thallern durch Schenkung des Markgrafs Leopold IV an das Stift Heiligenkreuz und wird seitdem ohne Unterbrechung bewirtschaftet.

Heute wird dieses Weingut von drei erfolgreichen Winzern. Karl Alphart, Leo Aumann, Erich Polz garantieren gemeinsam mit dem Weinfachmann Willibald Balanuk den hohen Qualitätsanspruch. Rund 30 Hektar Rebfläche werden bewirtschaftet, zu denen einige der besten Rieden des Gebiets wie „Wiege“, „Ronald“ oder „Student“ zählen. Das Freigut Thallern ist ein echtes Vorzeigeprojekt für die Thermenregion.

Genießen Sie eine erlesene Auswahl dieser ausgezeichneten Weine, mit einem erstklassigen Fünf-Gang Menü von unserem Küchenchef Fabian Philler.

Wann: 19:00 bis 23:00 Uhr

Wo: Im Restaurant **at eight** im Hotel The Ring

Preis: 85 Euro inklusive Sektempfang, Fünf-Gang Menü mit korrespondierenden Weinen, Mineralwasser und Kaffee

Bitte rechtzeitig reservieren, da maximale Teilnehmerzahl 20 Personen.

APRIL



4. - 6. April

OSTERFRÜHSTÜCK

GC AT

Kommen Sie am Osterwochenende einfach mit Ihren Lieben ins Grand Hotel Wien oder ins Hotel The Ring!

Es erwartet Sie ein österliches Frühstück mit vielen Köstlichkeiten - angefangen von Osterschinken über Räucherlachs-Spezialitäten bis hin zu feinen Mehlspeisen, Heissgetränken, einer großen Auswahl an Säften sowie Fleury Champagner.

Wann: 06:30 bis 11:30 Uhr im **Grand Café** im Grand Hotel Wien
06:30 bis 15:00 Uhr im Restaurant **at eight** im Hotel The Ring

Preis: Jeweils 34 Euro pro Person

Reservierung erbeten.



APRIL

OSTER-MENÜ

AT

Zu Ostern geht es in den Familien kunterbunt zu: Kinder suchen eifrig die versteckten Nester und der beliebte Brauch des Eierpeckens sorgt für ausgelassene Stimmung. Dazu möchten wir Sie gerne mit unseren Ostermenüs im kleinen Kreise oder im großen Stil verwöhnen. Wir servieren Ihnen im haubengekrönten Restaurant at eight ein Festmenü, das keine Wünsche offen lässt.

Wann: Von 12:00 bis 15:00 und 18:00 bis 23:00 Uhr

Wo: Im Restaurant **at eight** im Hotel The Ring

Preis: 55 Euro pro Person inklusive Gedeckpreis

Reservierung erbeten.

13. April

CHEF'S MONDAY – wie in der Rubrik
„Ganzjährig“ beschrieben

13. April

SUSHI KOCHKURS – wie in der Rubrik
„Ganzjährig“ beschrieben

SC

UNKAI TAKE-AWAY

US

Sie wollen es sich zu Hause gemütlich machen und gleichzeitig die japanischen Köstlichkeiten des Restaurants Unkai genießen? Kein Problem! Bestellen Sie einfach eine Take-Away-Box telefonisch bei uns und wenige Zeit später können Sie Ihre Box abholen. Sie können zwischen kleiner oder großer Bento Box, Maki Sushi, gemischten Sushi oder Sho Sushi Moriawase wählen.



APRIL

PARTY SUSHI

Sie wollen Ihr Fest zu etwas ganz Besonderem machen? Mit unseren Party Sushi Sets hinterlassen Sie garantiert einen unvergesslichen Eindruck bei Ihren Gästen! Bitte bestellen Sie eine der vier Sushiplatten einen Tag im Voraus.
Telefonische Vorbestellung unter +43 (1) 515 80 - 9773.



MAI

8. Mai

AT EIGHT WEINFREITAG IM MAI – WEINGUT POLZ & TSCHEPPE

SC

Das Weingut Erich & Walter Polz liegt in einer der besten Lagen der Südsteiermark. Die geologische Beschaffenheit des Bodens, viele Sonnenstunden und gut verteilte Niederschläge sind nahezu ideale Bedingungen für den Weinbau. Doch liegt die Qualität eines Weines nicht alleine im Wohlwollen der Natur.

Polz vereint Qualität, Erfahrung und Emotion

Es sind die über Jahrzehnte gesammelten Erfahrungen, Nachhaltigkeit im Denken und Handeln sowie ein kompromissloser Qualitätsanspruch, die aus einer guten Ernte einen charaktervollen Wein machen. So steht der Name Polz seit vielen Generationen für ein nahezu von Hand herausgearbeitetes Terroir, das unsere ganze Leidenschaft und die Liebe zum Detail im Glas erlebbar macht.

Genießen Sie eine erlesene Auswahl dieser Weine bei einem erstklassigen Menü von unserem Küchenchef Fabian Philler.

Wann: 19:00 bis 23:00 Uhr

Wo: Im Restaurant **at eight** im Hotel The Ring

Preis: 85 Euro inklusive Sektempfang, Fünf-Gang Menü, korrespondierender Weine, Mineralwasser und Kaffee

Bitte rechtzeitig reservieren, da maximale Teilnehmerzahl 20 Personen

MAI

DER TAG DER OFFENEN TÜR

Am 1. Mai 2015 öffnet das Grand Hotel Wien zum zweiten Mal seine Türen für die Öffentlichkeit. Diesmal steht der Tag der offenen Türe unter dem Motto „Geschichtsträchtige Tradition trifft auf modernsten Luxus“.

Das Grand Hotel wurde 1870 als erstes Hotel an der Wiener Ringstraße eröffnet - somit wurde als Datum für diesen besonderen Event der Tag der 150-Jahre-Feier der Ringstraße gewählt.

Von 12 bis 17 Uhr erwarten die Gäste laufend Führungen durch viele spannende Stationen, die Einblicke in die Historie des Grand Hotels und Eindrücke des heutigen Luxus geben. Historische Kostüme und Persönlichkeiten spielen ebenso eine Rolle wie ein Blick in die Küche der Haubenrestaurants, eine Führung durch die neu gestalteten Suiten, eine Bilderausstellung zum Grand Hotel um 1870 und das Erleben des neu eröffneten Kochstudios.

Die Gäste dürfen sich darüber hinaus auf viele kulinarische Highlights, Live Musik, Interaktivität, ein tolles Gewinnspiel und jede Menge Überraschungen freuen!



BOWLE ZEIT

Wenn im Frühsommer die Erdbeeren einen so richtig fruchtigen Geschmack haben und die Abende länger werden, dann ist es Zeit für Bowle.

Im Schanigarten können Sie zwischen Erdbeer- und Waldmeisterbowle wählen und diese im gepflegten Rahmen genießen.

Preis: 7,50 Euro



4. Mai

CHEF'S MONDAY – wie in der Rubrik
„Ganzjährig“ beschrieben

10. Mai

MUTTERTAG

AT

Niemand hat es wohl mehr verdient, geehrt und beschenkt zu werden, als alle geliebten Mütter! Und genau aus diesem Grund haben wir exzellente Gerichte zu ihren Ehren komponiert. Sie haben die Möglichkeit, daraus Ihr Vier-Gang Menü selbst zusammenzustellen. Wir empfangen Sie mit Lillet Vive als Aperitif, ein ausgesprochen edler Starter.

Wann: 12:00 bis 14:00 und von 18:00 bis 23:30 Uhr

Wo: Im Restaurant **at eight** im Hotel The Ring

Preis: 55 Euro / Weinbegleitung 30 Euro pro Person
im Restaurant at eight

Reservierung erbeten.



11.Mai

SUSHI KOCHKURS – wie in der Rubrik
„Ganzjährig“ beschrieben

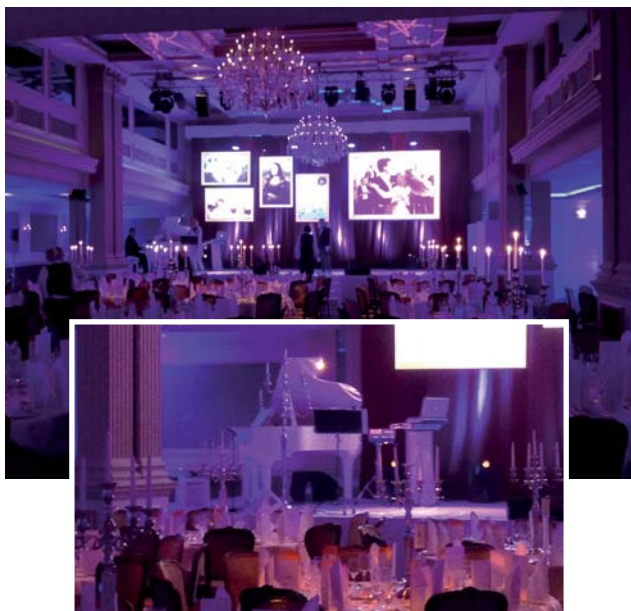
SC

23. Mai

NIGHT OF THE SONG CONTEST

Als Conchita Wurst 2014 den Song Contest gewann, war die österreichische Bevölkerung in hellster Freude ob der Nachricht, justament den 60. Eurovision Song Contest vom 19. bis 23. Mai 2015 in Österreich als Gastgeberland ausrichten zu dürfen! Die Nacht des Songcontests wollen wir mit Ihnen gemeinsam gebührend feiern und laden Sie zu einem Cocktailabend mit Live Übertragung in den Ballsaal des Grand Hotel Wien ein! Stylish Outfits, coole Drinks, köstliches Fingerfood und bombastische Stimmung garantiert!

Weitere Informationen und Kartenverkauf unter
www.grandhotelwien.com.



MAI



**Food & Beverage Büro
Grand Hotel Wien & The Ring Hotel**

Frau Sonja Chadim
+43-1-51580-1850
schadim@jjwhotels.com

Grand Hotel Wien

Kärntner Ring 9
1010 Wien
www.grandhotelwien.at

The Ring, Vienna's Casual Luxury Hotel

Kärntner Ring 8
1010 Wien
www.theringhotel.com

Preise, Öffnungszeiten, Kontaktdetails Stand Oktober 2014.
Änderungen vorbehalten.

Die nächste Ausgabe des kulinarischen Guide erscheint im
Juni 2015.



Herausgeber: Grand Hotel Wien, 1010 Wien, www.grandhotelwien.com. Anzeigen: Dirninger & Dirninger. Konzept, Text und Umsetzung: Céline Auersperg, Grand Hotel Wien. Grafik: Brigitte Schlesinger, Grand Hotel Wien. Druck: Janetschek