

GENUSS- ZEITEN



Kulinarischer-Guide
Mai 2015
bis
November 2015

The Ring
VIENNA'S CASUAL LUXURY HOTEL


GRAND HOTEL
WIEN

VORWORT



Liebe Freunde des Grand Hotel
und The Ring!

Wie schnell doch die Zeit vergeht – und schon ist sie da, die neue Ausgabe unserer „Genusszeiten“, und macht Lust auf kulinarische Abenteuer auf höchstem Niveau.

Wie aus den vorangehenden Ausgaben bekannt, verleihen Ihnen die Rubriken „ganzjährig“ und „saisonal“ einen Überblick über die Vielfalt unserer Veranstaltungen und Angebote. Viel hat sich dabei getan in den letzten Wochen: das Le Ciel erlebt eine Neuausrichtung unter der Schirmherrschaft von Toni Mörwald und dem neuen Chefkoch Roland Huber und das at eight begrüßt seinen neuen Chefkoch Alexander Kristen. Diese Zusammenarbeit wird mehr denn je herausragende Gästeerlebnisse schaffen, denen sich auch die nächste Ausgabe der „Genusszeiten“, November 2015 bis Mai 2016, ausführlich widmen wird.

Die aktuelle Ausgabe der „Genusszeiten“, die Sie gerade in Händen halten, umspannt die Monate Mai bis November 2015. Altbekanntes, wie unsere beliebten Sushi Kochkurse im Japanischen Haubenrestaurant Unkai, in Verbindung mit großartigen Highlights wie dem Eurovision Song Contest sind unsere Zutaten für das Erfolgsrezept dieser Ausgabe.

Wir können Ihren Besuch bei uns kaum erwarten und sind stolz, Sie in unseren beiden Häusern begrüßen und kulinarisch verwöhnen zu dürfen!

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 by Toni Mörwald:
Di bis Sa 12:00 - 14:30 Uhr und 19:00 - 22:45 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:
Mo bis Sa 18:00 - 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
Le Ciel by Toni Mörwald	Seite 4-5
Alexander Kristen	Seite 6-7
Küchenstudio	Seite 8-11
Ganzjährige Veranstaltungen	Seite 13-16
Saisonale Veranstaltungen	Seite 17-27
Mai 2015	Seite 29-35
Juni 2015	Seite 37-39
Juli & August 2015	Seite 41
September 2015	Seite 42-45
Oktober 2015	Seite 46-49
November 2015	Seite 50-55



Roland Huber & Toni Mörwald

LE CIEL BY TONI MÖRWALD

Das Le Ciel bekommt ein neues Gesicht: ab 05. Mai 2015 wird es unter der Schirmherrschaft von Toni Mörwald geführt. Das Team rund um Service Manager Günter Moser bleibt bestehen. Toni Mörwald zeichnet ab sofort für das neue Konzept verantwortlich und freut sich schon sehr auf seine neue Aufgabe. Mit den „Besten der Besten“ zu arbeiten, ist Resultat seines langjährigen Schaffens und macht den Sternekoch ganz besonders stolz.

Im Zuge dessen werden sich die Öffnungszeiten des Le Ciel wie folgt verändern: Dienstag bis Samstag 12.00 Uhr bis 14.30 Uhr und 19.00 Uhr bis 22.45 Uhr; Sonntag und Montag geschlossen.

Wir freuen uns schon sehr, Sie im „Le Ciel by Toni Mörwald“ begrüßen und kulinarisch verwöhnen zu dürfen!



Restaurant Le Ciel



Alexander Kirsten

HERZLICH WILLKOMMEN ALEXANDER KRISTEN!

Das at eight begrüßt seinen neuen Chefkoch – Alexander Kristen. Der gebürtige Österreicher war im Laufe seiner Karriere schon in ganz Europa tätig, vor seiner Position als Chefkoch im at eight kochte er als Sous Chef im Gourmetrestaurant Le Ciel im Grand Hotel Wien. Alexander Kristen orientiert sich am bewährten Stil des at eight, der durch Aromaküche und Verwendung von Kräutern und Essenzen geprägt ist. Er ergänzt dieses Erfolgsrezept mit seinen ganz persönlichen Zutaten Purismus und Verspieltheit.

Alexander Kristen und sein Team freuen sich schon sehr auf Ihren Besuch und können es kaum erwarten, Sie ab April 2015 mit neuer Karte zu verwöhnen!



Restaurant at eight



KÜCHENGESCHICHTEN BY GRAND HOTEL WIEN

Im ersten Stock der Wiener Ringstrassen-Galerien betreibt das Grand Hotel Wien in Zusammenarbeit mit Warendorf seit Oktober 2014 sehr erfolgreich einen kulinarischen Event Store. Der Warendorf Event Store für Exklusive Küchen, Cooking Lounge und Gourmet Events „Küchen, Kochen und Küchengeschichten“ hat seit der Eröffnung einige außergewöhnliche Kochevents und Kochkurse beherbergt und erfreut sich großer Beliebtheit bei Begeisterten des kulinarischen Luxus.

Von „Kids and Cookies – Backen mit Kindern“ über „Sushi und Tempura“ bis hin zu Kochkursen mit Puls 4 Starkoch Oliver Hoffinger in Zusammenarbeit mit Gusto ist für jeden Geschmack etwas dabei. Veranstaltungen wie das Bemalen von Ostereiern durch Prominente wie Placido Domingo, die Verabschiedung von Claudia Stöckl von ihrem indischen Schützling Surovi oder ein exklusives Treffen der BIZLADIES haben im Event Store ebenfalls ihren passenden Rahmen gefunden.

Küchengeschichten by Grand Hotel Wien kann man auch mieten – für Team Building Events, exklusive Firmenfeiern, zum Kochen mit seinen besten Freunden und der Familie oder einfach als außergewöhnliche Location der etwas anderen Art, zu privaten oder geschäftlichen Anlässen. Dabei ist der Event Store top ausgestattet: in der großzügigen Aktivküche mit zwei Kochinseln versehen erstklassige Geräten der Marke Miele ihren Dienst. Die große Tafel in der Mitte des Raumes bietet bis zu 20 Personen Platz.

Die Bezeichnung „Cooking Lounge“ wird erst so richtig greifbar, wenn man sich nach getanen Kochkünsten mit einem Gläschen Wein oder einer Tasse aromatischem Kaffee auf die weitläufige Sofalandschaft zurückzieht, um dem gerade erlebten kulinarischen Abenteuer einen gemütlichen Ausklang zu verleihen.

Weitere Informationen finden Sie unter:

www.kuechengeschichten.at
Herr Alexander Fuchs
+43 1 515 80 1823
afuchs@jjwhotels.com





Restaurant Unkai

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: 15. Juni; 13. Juli; 12. Oktober; 16. November;

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

Daten: 1. Juni; 6. Juli; 3. August; 7. September; 5. Oktober;
9. November; 7. Dezember;

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.

Daten: 8. Mai; 5. Juni; 4. September; 2. Oktober; 6. November;



Restaurant at eight

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 über 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-Buffet. 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



Restaurant Grand Café

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 2015 - 31. März 2016

AFTERNOON TEA FÜR KINDER UND ERWACHSENE 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.

Den Afternoon Tea gibt es jetzt auch für Kinder! Zu den Öffnungszeiten des Lobbycafé Rosengarten bieten wir für unsere kleinen Gäste liebevoll zusammen gestellte Köstlichkeiten wie hausgemachten Beereneistee, Cookie mit Smarties, Marshmallows, Cake Pop, Schokolademuffin, Heidelbeermuffin, getunkte Schokoladenerdbeere und glasierten Mini Bananenspieß an.

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; Kinder-Afternoon Tea € 15,00 pro Person



Kinder-Afternoon Tea

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** by Toni Mörwald, im Schanigarten des **Rosengarten**, des **Unkai Sushi** und des Restaurants **at eight**



Schanigarten

Den ganzen Sommer über

KÜHLE ERFRISCHUNG VON UNSEREM EISWAGEN

Eisliebhaber werden bei Schönwetter mit erfrischenden Köstlichkeiten von Eis Greissler am Max-Weiler-Platz verwöhnt. Holen Sie sich täglich ab 12 Uhr die leckeren Bio- Eissorten, die in Wien Kultstatus genießen. Und wer beim Eis essen lieber etwas verweilen möchte, kann in unserem **Grand Café, Rosengarten** und **Schanigarten** schlemmen.

Wann: 12:00 bis 19:30 Uhr

Wo: Am **Max-Weiler Platz Ecke Kärntner Ring** am Grand Hotel Wien und in den erwähnten Restaurants



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 Edलगemüse 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** by Toni Mörwald, **Grand Café**, **Unkai** oder im **at eight**



Mai und Juni

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 Erdbeeren mit Waldmeisterei mit einem Glas Fleury Champagner oder klassisch im Glas mit Schlagobers.

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

28. Juni - 28. Juli

ARABISCHE KARTE IM GRAND CAFÉ

Das Grand Hotel Wien verfügt über einen arabischen Küchenchef, der gemeinsam mit seinem Team erlesene arabische Spezialitäten kredenzt. Eine arabische Speisekarte steht allen Gästen in den Restaurants und auf den Zimmern zur Verfügung. Im Restaurant Grand Café erleben Sie jeden Tag arabische Köstlichkeiten an unserem opulenten, einladenden Frühstücksbuffet. Alle Speisen sind Hallal. Lassen Sie sich mit Vorspeisen wie Hommos, Muhamara, Babganouj, gefüllten Weinblättern oder Fatoush verwöhnen. Als Hauptgericht servieren wir Kibbe, Falaffel, Sambousek, Shish kebab, shish taouk, Makluba und Lamm Ouzi. Desserts wie Kataif assafiri, Baluza und gemischte arabische Süßigkeiten runden Ihr arabisches Menü ab.

Wann: Täglich von 12:00 bis 23:30 Uhr

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



KAISEKI ZUI-UN MENÜ SOMMER

„Kai“ steht übersetzt für Kimono und „Seki“ für warmer Stein und gemeint ist damit eine sehr besondere japanische Esskultur, die sich aus alter Tradition heraus entwickelt hat. Im 16 Jhd. haben sich die Zen-Mönche, um bei langen Meditationsperioden nicht zu sehr an Hunger zu leiden, warme Steine in die innenliegende Brusttasche ihres Kimonos auf den Magen gelegt. Die Mönche aßen leichte Kost von höchster Qualität zubereitet in engster Verbindung mit der Natur. Anfänglich war Kaiseki ein vegetarisches Mahl, welches zur Teezeremonie serviert wurde. Aus dieser eher kargen Küche hat sich über die Jahrhunderte, die heute äußerst beliebte und sehr aufwendige Kaiseki- Küche entwickelt.

Lassen Sie sich von der kreativen Menüfolge überzeugen und genießen Sie die Besonderheiten der einzelnen Monate im Hinblick auf die Produkte, Gewürze, Farbe und auch Art der Zubereitung. Dann werden Sie verstehen, warum unser Unkai Küchenchef rund zwei Monate an der Kreation eines neuen Kaiseki Menüs arbeitet, bis er es auf die Speisekarte setzt. Zudem wird kunstvolle und zugleich essbare Dekoration gestaltet und die passende Wein- und Sakebegleitung ausgesucht.

Wann: Täglich von 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 jeweils pro Person



Im September

SCHWAMMERL

SC

Lang entbehrt und endlich wieder da – die Schwammerl. In unseren Restaurants verwenden wir nur die hochwertigsten Zutaten. Im Grand Café, sowie im Le Ciel by Toni Mörwald und im Gourmetrestaurant at eight stehen auf unseren Wochenkarten zur Schwammerlsaison Gerichte wie beispielsweise sämiges Waldpilzrisotto mit Parmesankörbchen und glacierten Babykartoffeln, Eierschwammgulasch mit Brioche Soufflée und gebackene Steinpilze mit Aoli- Schnittlauchsauce zur Auswahl.

Wann: zu den jeweiligen Öffnungszeiten der Restaurants

Wo: in den Restaurants **Le Ciel** by Toni Mörwald, Grand Café, at eight

Gesamter September

„BACK TO SCHOOL“ – SUSHI

U

Die Ferien sind vorbei und mit viel neuem Elan geht es los ins neue Schuljahr und zurück in den Alltag. Ab September bieten wir täglich in unserem Unkai Sushi im Erdgeschoss des Grand Hotel Wien gegen Vorlage eines Schüler- oder Studentenausweises eine Sushi-Box mit zehn Sushi und einer 0,25 Liter Flasche Mineralwasser an.

Wann: Von 11:30 bis 14:30 Uhr

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

Preis: 8 Euro pro Portion

Gesamter September und Oktober

KAISEKI ZUI-UN MENÜ HERBST

U

Ein Kaiseki-Menü ist ein akribisch ausgefeiltes Menü, das wochenlang vorbereitet wird und außerhalb Asiens üblicherweise nur schwer zu bekommen ist. Geschirr, Dekoration, Wein und Sake – all das wird nach höchsten Qualitätskriterien aufeinander abgestimmt.

Im September und Oktober wird im Unkai das Zui-un Herbstmenü serviert.

Wann: Bis Ende Oktober, täglich 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 jeweils pro Person

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** by Toni Mörwald 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



Restaurant Grand Café

KÜRBISSAISON IM GRAND HOTEL WIEN UND THE RING

Endlich ist wieder Kürbissaison – auf Sie warten köstliche, klassische und auch experimentelle Gerichte mit dem beliebten Gemüse. Die von unseren Restaurants verwendeten Kürbissorten tragen Namen wie Langer von Neapel, Bischofsmütze, Butternut Squash, Hokkaido und Muskatkürbis, und versprechen ebenso wohlschmeckenden Genuss. Im Grand Café, sowie im Le Ciel by Toni Mörwald und im Gourmetrestaurant at eight stehen auf unseren Wochenkarten zur Kürbissaison Gerichte wie beispielsweise Kürbistarte mit Blattsalat und Walnussdressing; Gnocchi mit gewürfeltem Muskatkürbis, Wurzelchips und Kresse und Kürbisgulasch mit Kräuterserviettenknödel und Creme fraiche zur Auswahl.

Wann: Zu den jeweiligen Öffnungszeiten der Restaurants

Wo: In den Restaurants **Le Ciel** by Toni Mörwald, **Grand Café** und **at eight**



Restaurant at eight



GRAND HOTEL WIEN

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!





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

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





23. Mai

NIGHT OF THE SONG CONTEST

Am 23. Mai 2015 ist es soweit: der 60. Songcontest wird in Wien ausgetragen. Das Grand Hotel Wien ist live dabei – mit einem großen Gala-Abend zum Eurovision Song Contest, mit Live-Übertragung aus der Wiener Stadthalle. Mit eigener Moderation, Gewinnspiel, glamourösem Dinner inklusive Weinbegleitung, alkoholfreien Getränken und bombastischer Stimmung!



Ablauf des Gala-Abends im Ballsaal des Grand Hotel Wien:

19.30 Uhr: Einlass und Sektempfang

20.00 Uhr: Eröffnung des Gala-Buffets

21.00 Uhr: Beginn der Show in der Wiener Stadthalle

24.00 Uhr: Ausklang des Gala-Abends

Preis pro Person: **€ 120,00**

Preis pro Person inklusive zwei Nächte im Doppelzimmer
inklusive Frühstück: **€ 502,00**

Wir freuen uns, diesen einzigartigen Abend mit Ihnen
gemeinsam zu zelebrieren!

Information und Kartenverkauf über Frau Sonja Chadim
+43 1 515 80 1850, schadim@jjwhotels.com oder als
Gutschein unter www.theringhotel.com/gutscheine



JUNI

1. Juni

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



JUNI

16. Juni

SUSHI KOCHKURS – wie in der Rubrik „Ganzjährig“ beschrieben

SC



5. Juni

AT EIGHT WEINFREITAG IM JUNI – WEINGUT HANS IGLER

SC

Das auf Rotwein spezialisierte Weingut im Mittelburgenland setzt auf naturnahen Weinbau. Die Erfolgsgeschichte des Weingutes begann 1960 mit 1 ha Anbaufläche, die mittlerweile auf das 40-fache angewachsen ist. Der naturnahe Weinbau (Gründüngung durch Einbringung von Aussaaten, mechanische Bodenbearbeitung, etc.), niedrige Hektarerträge (Wegbrechen der Triebe und Ausdünnen der Trauben, etc.), eine späte schonende Lese, sowie die sorgfältige Weiterverarbeitung stellen die Grundlage der regionaltypischen Qualitätsweine dar. Die Betriebsphilosophie hat sich seit den vergangenen 50 Jahren nicht geändert, denn auch heute hat der Leitsatz „Mit dem Erreichten nie zufrieden sein und stets an der Verbesserung zu arbeiten“, Gültigkeit.

Genießen Sie eine erlesene Auswahl dieser Weine bei einem erstklassigen Menü von unserem Küchenchef Alexander Kristen.

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



JULI

6. Juli

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

13. Juli

SUSHI KOCHKURS – wie in der Rubrik
„Ganzjährig“ beschriebene



AUGUST

3. August

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

JULI

AUGUST



SEPTEMBER

4. September

AT EIGHT WEINFREITAG – WEINGUT SCHEIBLHOFFER

SC

Mit den meisten Sonnenstunden und den höchsten Temperaturspitzen ist Andau als Hitzepol Österreichs bekannt. Dies ist nicht nur ein touristischer PR-Gag des östlichsten Weinbauorts Österreichs, sondern Garant für hochreifes Traubengut und vollmundig opulente Weinkultur.

Mit rund 40 ha Eigenfläche in den besten Lagen Andaus gehört das Weingut Scheiblhofer zu den größeren Weingütern im Burgenland. Deren lustig-laszive Lebenseinstellung kombiniert mit fast krankhaft beinhartem Perfektionismus in der Weinbereitung und Kellerwirtschaft bringt einzigartige Preisleistungs-Monumente hervor. Auf nationalen und internationalen Prämierungen führen die edlen Tropfen die Erfolgslisten an. In den letzten Jahren wurde das Weingut Scheiblhofer immer wieder mit dem internationalen Titel „Winery of the Year“ ausgezeichnet.

Genießen Sie eine erlesene Auswahl dieser Weine bei einem erstklassigen Menü von unserem Küchenchef Alexander Kristen.

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

7. September

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

SEPTEMBER



Restaurant Le Cie



Restaurant at eight

29. September bis 5. Oktober

WIENER SCHNECKENFESTIVAL

Fastenzeit ist Schneckenzeit! Die Wiener Weinbergschnecke hat eine lange Geschichte. Dank Feinschmecker-Mönchen, die auf ihr leibliches Wohl großen Wert legten, wurde die Schnecke im 19. Jahrhundert in Wien auch als „Wiener Auster“ angepriesen und damit kurzerhand der Gattung Fisch zugeordnet. Da der Verzehr von Fisch in der Fastenzeit erlaubt war, mutierte die Schnecke zur Fastenspeise par excellence und erfreut sich bis heute großer Beliebtheit.

Landwirt Andreas Gugumuck ist für seine Weinbergschnecken-Zucht mit dem EU-Innovationspreis für Junglandwirte ausgezeichnet worden. Im Zuge des alljährlichen Schneckenfestivals beliefert uns der Landwirt mit seinen auf Freilandbasis gezüchteten Weinbergschnecken, die wir Ihnen auf unserer Speisekarte präsentieren.

Das **Le Ciel** by Toni Mörwald serviert Steinbutt-Wiener Weinbergschnecken „Cordon Bleu“ mit Fontinakäse, Kürbis und Erbsen.

Im Haubenrestaurant „**At Eight**“ in unserem Hotel The Ring erwarten Sie Wiener Schnecke, Maroni, Apfel & Römersalat.

Reservierung erbeten.





OKTOBER

2. Oktober

AT EIGHT WEINFREITAG – WEINGUT SCHLOSS GOBELSBURG SC

In einer Zeit, in der in vielen großen internationalen Kellereien versucht wird, kontinuierlich gleichförmige Weine zu produzieren, die einen möglichst breiten Geschmack treffen, verschreibt sich das Weingut Schloß Gobelsburg aus Langenlois in Niederösterreich dem authentischen Wein, dessen Persönlichkeit durch Individualität und durch seine Herkunft geprägt ist. Wie der Wind und die Sonne das Gesicht und den Ausdruck im Gesicht des Bauern prägen, so ist authentischer Wein ein Abbild des Bodens, des Regens, der Sonne und des Windes.

Auch die Behältnisse, in denen diese Weine reifen, tragen zur Formung des Charakters bei. Für die großen und kleinen (Barrique) Eichenfässer werden Hölzer vom Manhartsberg (die Region nördlich von Langenlois) verwendet. Der Charakter dieses Holzes entspricht genau dem Klima und den Witterungsbedingungen der Region, in der auch die Reben gewachsen sind und unterstützt die Weine daher optimal in ihrer Ausformung.

Genießen Sie eine erlesene Auswahl dieser Weine bei einem erstklassigen Menü von unserem Küchenchef Alexander Kristen.

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

5. Oktober

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

12. Oktober

SUSHI KOCHKURS – wie in der Rubrik
„Ganzjährig“ beschriebene

6. - 26. Oktober

U

SUKIYAKI UND SHABU-SHABU

Das Restaurant Unkai wartet in diesem Monat mit zwei weiteren Spezialitäten auf: Zum einen Shabu Shabu, ein japanisches Brühfondue, bestehend aus dünn geschnittenen Scheiben Fleisch und Gemüse mit einer passenden Dip-Sauce. Zum anderen: Sukiyaki, bestehend aus hauchdünn geschnittenem Rindfleisch, Tofu, Konnyaku-Nudeln, Lauch, Zwiebeln, Chinakohl und Enoki-Pilzen. Die Zutaten werden in einem gusseisernen Topf in Sojasauce, Zucker und Mirin geköchelt und vor dem Essen in eine Schale mit gequirtem Ei getunkt. Das Sukiyaki wird direkt am Tisch zubereitet. Sie haben auch die Möglichkeit die Zubereitung selbst zu übernehmen. Hierfür erhalten Sie eine Menükarte mit der genauen Erklärung.

Sowohl Shabu-Shabu als auch Sukiyaki ist im Unkai auf Wunsch auch mit Wagyu-Rind erhältlich.

Wann: Täglich 18:00 bis 23:00 Uhr

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

Preis: ab 42 Euro pro Person



NOVEMBER

6. November

AT EIGHT WEINFREITAG – WEINGUT JURTSCHITSCH

NOVEMBER

Veränderungen müssen nicht immer laut sein, sie können auch leise und stetig passieren. So wie der langsame Generationenwechsel am Weingut Jurtschitsch. Alwin Jurtschitsch und seine Frau Stefanie leiten die Geschicke am Familienweingut. Sie reisten um die Welt und arbeiteten in Weinbauregionen von Frankreich bis Neuseeland. Behutsam wurde die Rebfläche verkleinert, um sich auf die interessantesten Terroirs des Kamptales zu fokussieren. Die Familienweingärten wurden sensibel auf biologisch-organische Wirtschaftsweise umgestellt und auch der Weinstil erlebt eine Veränderung, so bezeichnet der Gault Millau das Weingut Jurtschitsch als das momentan spannendste in Langenlois.

Genießen Sie eine erlesene Auswahl der vielfältigen Weine des Weinguts Jurtschitsch bei einem erstklassigen Fünf-Gang Menü. Während Sie die Weine verkosten, wird Ihnen der Winzer einiges Wissenswertes über sein Weingut zum Besten geben.

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

9. November

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

11. November

FASCHINGSBEGINN

Zum traditionellen Faschingsbeginn am 11.11.2015 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





**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 April 2015.
Änderungen vorbehalten.

Die nächste Ausgabe des kulinarischen Guide erscheint im
Dezember 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