

Ihr gratis Exemplar - Your complimentary copy

The Ring

VIENNA'S CASUAL LUXURY HOTEL



www.theringhotel.com
reservation@theringhotel.com

Herbst / Winter 2013 / 2014
Autumn / Winter 2013 / 2014

TRAUM | EWIGKEIT



125
Jahre

BUCHERER

1888

UHREN SCHMUCK JUWELEN

Wien | Basel Bern Davos Genève Interlaken Lausanne Locarno Lugano Luzern St. Gallen St. Moritz Zermatt Zürich
Berlin Düsseldorf Frankfurt Hamburg München Nürnberg | Paris | bucherer.com



Horst Mayer
General Manager
The Ring, Vienna's Casual
Luxury Hotel &
Grand Hotel Wien

Editorial

Liebe Gäste,

Wir freuen uns ganz besonders, Ihnen mit dieser Ausgabe unseres Hotelmagazins die Winteredition mit vielen Neuigkeiten rund um die schönen Hotels, das Grand Hotel Wien und das Hotel The Ring, Vienna's Casual Luxury Hotel präsentieren zu dürfen.

Heuer haben wir wieder einmal mit überwältigendem Erfolg einen Tag der offenen Tür im Grand Hotel durchgeführt. Über 800 Besucher hatten die Gelegenheit, einmal hinter die Kulissen unseres Grand Hotels zu schauen und von uns hautnah Informationen über Abläufe in einem Hotel zu bekommen. Unsere Schatzkarte mit Fragen zum Hotelgeschehen mit anschließender Gewinnverlosung fand großen Anklang.

In dieser Ausgabe möchten wir Ihnen auch gerne den neuen Chefkoch Masahiro Yamada unseres Japanischen Restaurants Unkai vorstellen und Sie gleichzeitig auf das 20-jährige Jubiläum hinweisen, zu dessen Anlass wir am 30. Januar eine kulinarische Reise mit Rahmenprogramm in das Land des Lächelns veranstalten werden.

Zudem möchten wir Ihnen gerne einige Projekte und Menschen näher bringen, die wir mit Freude unterstützen und die uns wichtig sind.

Im Namen meines Teams wünsche ich Ihnen nun viel Freude bei der Lektüre und stets eine angenehme Zeit in unseren beiden Hotels hier in Wien.

Mit herzlichen Grüßen
Ihr

Horst Mayer
General Manager

Dear Guests,

We are pleased to present the winter edition of our hotel magazine, with lots of exciting news about our beautiful hotels - the Grand Hotel Wien and The Ring.

This year, we repeated our highly successful open house event at the Grand Hotel. More than 800 visitors had a chance to look behind the scenes at the Grand Hotel and learn from us firsthand about life in a luxury hotel. The treasure map with questions about hotel activities and the chance to participate in a prize draw were especially popular.

In this edition, we will also be introducing the new head chef at our Japanese restaurant Unkai, Masahiro Yamada. And, while we are on the topic of Unkai, if you happen to be in Vienna on the 30th of January, take advantage of the chance to celebrate the restaurant's twentieth anniversary with a special culinary evening accompanied by an entertainment programme.

Finally, we would like to tell you about some projects and people we are happy to support because we consider them important.

On behalf of my team, I wish you an enjoyable read and, as always, a pleasant stay at our two hotels here in Vienna.

With my best wishes,

*Horst Mayer
General Manager*

Inhalt / Contents

- 4** The Ring Guestbook
- 6** Jasmin Schneider, neue Restaurantleiterin im At Eight
Introducing Jasmin Schneider, new Manager of At Eight Restaurant
- 11** Gästezimmer & Suiten
Rooms and Suites
- 12** The Ring Day Spa
Behandlungen / Treatments
- 15** Interview mit Mohammed Ahmed Yehia, ehemaliger Student der MODUL University
Interview with Mohammed Ahmed Yehia, former student of Modul University
- 17** Kulinarischer Kalender
Culinary Calendar
- 18** Auszeichnungen für das Restaurant At Eight
Accolades for restaurant at eight
- 21** Lunch Special
- 22** JW Hotels & Resorts heißt Sie herzlich in Portugal willkommen
JW Hotels and Resorts welcomes you to Portugal
- 24** At Eight Wein Freitag
Wine Friday At Eight
- 27** Casual Treat @ The Ring
- 28** Donnerstag @ Drings
Thursdays @ Drings



Inhalt

IMPRESSUM: Herausgeber: Dirninger & Dirninger, Handels-, Verlags- und Werbeges. m. b. H., 1050 Wien, Emil Kralik-G. 3, Tel. 545 28 11-0, E-mail: dirninger@dirninger.com, Anzeigen: Reinhold Dirninger, Lektorat: Karin Dirninger, Susan Schwarz, Grafik: Brigitte Schlesinger, Grand Hotel Wien, Druck: Berger, Horn. Redaktion & Text: Kristina Vinzing, The Ring, Vienna's Casual Luxury Hotel.



Guestbook The Ring, Vienna's Casual Luxury Hotel



1
Burton Morris

2
C2C

3
Cherryl

4
Cro

5
Fat Freddy's Drop

6
Kiera Chaplin

Guestbook The Ring, Vienna's Casual Luxury Hotel



7
OneRepublic

8
Queens of the Stone Age

9
Spectrum Road

10
Zucchero

11
Myles & Selena Kennedy

12
Alter Bridge

XX
MEISSEN
Joaillerie



1739
Royal Blossom
COLLECTION



www.meissen.com

MEISSEN® Boutique Wien
Jasomirgottstraße 3-5 · Telefon: +43/ 1/5 35 26 45



Wir stellen vor – Jasmin Schneider, neue Restaurantleiterin im At Eight

Ausgezeichneter Service und Kreativität zeichnen die neue Restaurantleiterin Jasmin Schneider aus. Sie komplettiert das Team im Restaurant At Eight rund um Küchenchef Fabian Philler und arbeitet mit ihm gemeinsam an der Erfüllung Ihrer kulinarischen Wünsche. Sie startete im At Eight 2011 und wurde aufgrund ihres großen Engagements nach nur acht Monaten als Chef de Rang zur Assistentin der Restaurantleitung befördert. Ihre hervorragenden Service- und Führungsqualitäten machten es dem Hotel Management sehr einfach, sie nach weiteren 18 Monaten zur Restaurantleiterin zu promoten.

Davor konnte sie in ihrer jungen Karriere schon Erfahrungen im Ausland sammeln. So war sie in den Fine Dining Restaurants des Old Government House Hotel & Spa auf der Insel Guernsey und des Bellavista Hotels in Ascona tätig. Die von der Höheren Bildenden Lehranstalt für Tourismus und wirtschaftliche Berufe in Wien ausgebildete Tourismus Managerin liebt es, für ihre Gäste da zu sein und neue Ideen zu entwickeln. So geht der monatlich stattfindende Wein Freitag, an dem österreichische Topwinzer ihre Weine persönlich während eines Vier-Gang Menüs präsentieren, auf Jasmins Initiative zurück. Dass diese Idee genau richtig war, zeigt das lebhaftes Interesse unserer Gäste, Genaueres über verschiedenste Weine zu erfahren.

Wer für solch kurzweiligen Abende keine Zeit findet, den berät die 26-Jährige in Weinfragen gerne auch selbst. Denn die im At Eight vornehmlich österreichischen Weine kennt sie als ausgebildete Sommelière selbst sehr genau. Von ihrem Fachwissen profitieren zudem auch ihre jüngeren Kollegen, die sie mit ausbildet. Ausgleich findet die gebürtige Wienerin bei sportlichen Aktivitäten wie Yoga und Laufen sowie beim Reisen und Lesen. Mehr Informationen zum Restaurant At Eight und zu den kommenden Veranstaltungen finden Sie auf unserer Website www.ateight-restaurant.com und in unserem Kulinarischen Kalender.

CANALI



Fay

HERNO

BOGLIOLI

EDUARD DRESSLER



JACOB COHEN

van Laack

MANDELLI®

allegri

Gran Sasso



MONCLER

BORRELLI
NAPOLI

ANDREA
FENZI

HÖLLWARTH
HERRENAUSSTATTER

Tegetthoffstraße 6 · 1010 Wien



Introducing Jasmin Schneider, new Manager of At Eight Restaurant

Outstanding service and creativity are two qualities that make Jasmin Schneider just right as new manager at our restaurant At Eight. She perfectly complements the team and works in close collaboration with chef Fabian Philler to fulfill culinary desires. She started her career in 2011 in our restaurant At Eight and due to her commitment to her job as Chef De Rang she was promoted to assistant manager only eight month after. And due to her brilliant service and management qualities, it was easy for the hotel management to promote her after another 18 months to head up the service team.

Jasmin Schneider has already had extensive experience abroad before. She worked in numerous fine dining restaurants at the Old Government House Hotel & Spa on the island of Guernsey as well as at the family-run Bellavista Hotel in Ascona, Switzerland. As a qualified tourism manager, she loves to serve and advise others and she constantly comes up with fresh ideas for her guests; for instance, At Eight's monthly Wine Friday was her initiative. During those events our guest can taste Austrian wines and receive more information about wine making traditions and the wine maker himself. Our guests' interest in learning more about our various wines demonstrates that the idea was just right, and, if the next Friday event does not fit your schedule, Jasmin will be pleased to respond to your wine questions in person. Indeed, as a trained sommelier, she is very familiar with the predominantly domestic wines on At Eight's list. Plus, when she participates in training her younger colleagues, they get to benefit from her expertise. A native of Vienna, in her free time she enjoys sports like yoga and running as well as traveling and reading. For more information about At Eight restaurant and upcoming events, visit our website www.ateight-restaurant.com or refer to our Culinary Calendar.



Gästezimmer und Suiten

Rooms and suites



Gästezimmer und Suiten

The Ring, Vienna's Casual Luxury Hotel verfügt über 68 Zimmer und Suiten, die durch einen Mix aus zeitgemäßem und klassischem Design beeindruckend sind.

Fünf verschiedene Kategorien stehen den Gästen zur Auswahl, darunter die 120m² große Ring Suite.

Rooms and suites

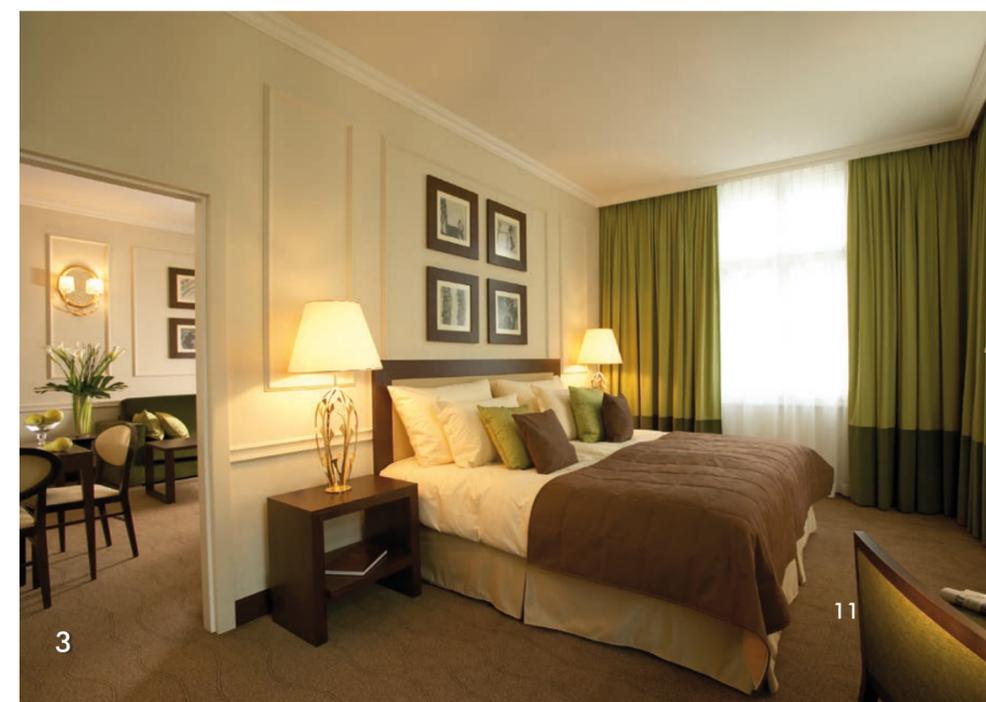
The Ring hotel has 68 rooms and suites which are beautifully designed mixing modern and classical features.

Our guests can choose from five different categories, among which is the impressive Ring Suite which is 120m².

1 Ring Suite.

2 X-Ordinary.

3 Cosmopolitan Suite.





FUR GALLERY
VIENNA PELZ & MODE

RINGSTRASSEN - GALERIEN TOP EG 67
KÄRNTNER RING 11-13, A- 1010 WIEN
MOB.: + 43 (0) 699 11382554
E.MAIL: FUR_GALLERY@HOTMAIL.COM

Erfolgsgeschichte – das MODUL Stipendium der MBI Al Jaber Foundation

Mohamed Ahmed Yehia aus Ägypten war einer der ersten Studenten an der MODUL University Vienna, der vom Stipendienprogramm der MBI Al Jaber Foundation profitierte. Heute hat er als Kabinettsmitglied eine wichtige Position im Ägyptischen Tourismus Ministerium inne.

Mohamed Yehia arbeitete bereits im Ägyptischen Fremdenverkehrsamt und studierte in Kairo für seinen Masterabschluss, als er als einer von 50 Bewerbern für das Studium ausgewählt wurde. Der Aufenthalt in Wien und das Studium an der MODUL University verhalfen ihm nicht nur zu interessanter Auslandserfahrung, sondern auch zu besserem Verständnis für die westliche Tourismusbranche. So erhielt er die Gelegenheit durch Praktika bei Mondial, einer europaweiten Agentur, seine Erfahrungen zu vertiefen. Mohamed Ahmed ist überzeugt: „Das MBI Stipendienprogramm machte mein Studium an der MODUL University überhaupt erst möglich. Es hat meinen Horizont wesentlich erweitert und die Kontakte, die ich dort knüpfen konnte, waren für meine weitere Karriere sehr wertvoll.“

Der Tourismus ist für die ägyptische Wirtschaft sehr entscheidend. Millionen Jobs hängen von den Menschen ab, die wegen unseres kulturellen Erbes und der Naturschönheiten des Roten Meeres in unser Land kommen. Derzeit bewerben wir Ägypten mit unserem Papyrus Festival und dem neuen YouTube Channel. Diese Initiativen basieren auf Ideen, die ich während meines Studiums bei der MODUL University entwickelt habe.“ Sie sollen dazu beitragen, die Sichtweise auf den Mittleren Osten zu verändern. Die Stipendien, die von Scheich Mohamed seit mehr als zwei Jahrzehnten zur Verfügung gestellt werden, besonders im Bereich der Tourismusausbildung, tragen dazu bei, den kulturellen Dialog wieder zu stärken und zwar sowohl durch Bildung als auch durch den Aufbau neuer Handelsbeziehungen.

Success Stories: The MODUL Scholarship Programme, Sponsored by HE Sheikh Mohamed Bin Issa Al Jaber

Mohamed Ahmed Yehia from Egypt was one of the first students to benefit from the MODUL scholarship programme... and today the former MODUL student holds a prominent role within the Egyptian tourism ministry as a Cabinet Member of the Tourism Minister.



Mohamed was already studying for a Masters in Cairo and working at the Egyptian Tourist Board when he was one of 50 students accepted for one of the early scholarship intakes. The course gave him a first-hand experience of travel, western culture tourists, and a range of tourism firms. "The scholarship made my studies at MODUL possible. It opened my eyes to a wider world, and the contacts I made through it have proven invaluable in my career." Said Mohamed.

Through the course he was given the opportunity to do an internship at Mondial... before graduating and returning to work for the Egyptian Tourist Board. It was here that he was able to continue with one of his greatest passions, promoting the beauty, history and rich cultural heritage of Egypt to the rest of the world.

"Tourism is crucial to the Egyptian economy," begins Mohamed, "with millions of jobs depending upon those who come to enjoy the cultural heritage of Egypt and the natural wonders of the Red Sea. Now we are promoting Egypt through our Papyrus festival and new YouTube channel. These initiatives are based on ideas I developed while at MODUL University, and are helping to change perceptions of the Middle East for the better. The scholarships provided by Sheikh Mohamed over the last two decades, particularly those within the hospitality industry, will help rebuild that cultural dialogue through education and through the forging of commercial links."



The Ring Day Spa Herbst / Winter Programm

Lassen Sie sich von unserem kompetenten Spa Team beraten und verwöhnen. Einige Vorschläge für Massagen und Kosmetikbehandlungen, die wir Ihnen in der kühlen Jahreszeit anbieten, finden Sie hier.

MASSAGE

Aromaölmassage	60 Min.	€ 120,00
----------------	---------	----------

Diese Massage wirkt harmonisierend und befreit von Stress. Duftende ätherische Öle, die speziell auf Sie abgestimmt sind, ermöglichen Ihnen Entspannung und Wohlbefinden. Je nach Zusammensetzung ist die Massage vitalisierend oder entspannend. Speziell für kalte Tage bieten wir Öle aus Sandelholz, Koriandersamen und Ingwer, die die Seele wärmen. Grapefruit, Blutorange, Ylang Ylang und Patchouliöl stimulieren Ihre Sinne und machen Sie fit für den Tag. Mit Ölen aus Orange, Lavendel und Zimtrinde hingegen finden Sie wohltuende Entspannung und lassen den Alltag hinter sich.

Anti Stress Dreamland Massage	70 Min.	€ 130,00
-------------------------------	---------	----------

Totale Entspannung für Körper, Geist und Seele. Angenehme, regenerierende Massagegriffe mit essentiellen Ölen entlang der Meridiane nach der chinesischen Lehre von Yin und Yang. Damit stellen Sie Ihr inneres Gleichgewicht wieder her!

Shiatsu Massage	90 Min.	€ 158,00
-----------------	---------	----------

Shiatsu wird auch Kunst der achtsamen Berührung genannt. Lassen Sie sich zutiefst entspannen und erneuern. Mit Handflächen, Daumen oder Ellenbogen wird ein tiefwirkender, sanfter Druck entlang der Meridiane, deren Basis das chinesische Konzept von Yin und Yang ist, ausgeübt. Weiche Dehnungen und Gelenkrotationen runden diese wunderbar regenerierende Ganzkörperbehandlung ab. Diese Behandlung bieten wir Ihnen auch auf Ihrem Zimmer an!

ISHI GOURMET-BEHANDLUNGEN

Alle angebotenen Gesichtsbehandlungen beinhalten Hautanalyse, Reinigung, Peeling, Wirkstoffe, Maske, Packung und Gesichtsmassage!

VISO DI VINO	70 Min.	€ 148,00
--------------	---------	----------

Eine regenerierende, stimulierende Weinbehandlung mit Antistress- und Anti-Aging-Effekt. Die Behandlung besteht aus:

Rotweinblätter - Tee zur Einstimmung, Peeling mit Sangiovese-Traubenmost aus toskanischer Chianti-Traube und Lavendelhonig, konzentriertes Serum aus rotem Weinlaub aus Montalcino, Aprikosensaft und sizilianischer Grapefruit, Gelmaske aus Chardonnay-Traube mit Erdbeere, Ingwer und Himbeerhonig, Nachtcreme mit toskanischen Sangiovese-Chianti-Trauben und mit Soja-Isoflavonen, schützendem und pflegendem Tagesfluid, mit toskanischen Sangiovese-Chianti-Trauben und Koenzym Q 10.

TRÜFFELTHERAPIE	70 Min.	€ 158,00
-----------------	---------	----------

Ein Behandlungsritual der Extraklasse für Ihr Gesicht. Die Trüffelkosmetik regeneriert, hellt auf und strafft Ihre Haut. Die Behandlung besteht aus: Schokoriegel zur Einstimmung, Peeling mit Sangiovese-Traubenmost aus der Chianti-Region der Toskana und Lavendelhonig, aufhellendes Serum: Triumph der weißen Trüffel aus Alba und Steinpilz mit Zitronensaft, Kaviarmaske aus schwarzen Sommertrüffeln mit Sternanis, Kardamon und Koriander, Trüffelreis und Pilze mit Himbeeröl, Creme mit Kichererbsenmehl und Buchweizen mit schwarzer Trüffel und Spargel in Olivenöl mit wildem Fenchel.

ISHI NEO SKIN FORTE	ca. 90 Min.	€ 180,00
---------------------	-------------	----------

Feuchtigkeitsspendende, belebende Anti-Aging-Behandlung mit ultrareinem Kollagen. Ideal zur Behandlung von Falten und Dehydrierung und zur Vorbeugung von Hautalterungserscheinungen an Gesicht und Dekolleté. Die Behandlung besteht aus: Nährende und stimulierende Lifting Maske mit Magnesium, Sonnenblumenöl und Sojakeim-Extrakt, reichhaltiger Aktiv-Lösung mit Süßholz-Extrakt und Zitronensäure, Neo-Skin-Vlies aus reinem Kollagen, Ampulle mit stimulierendem Anti-Aging Komplex aus Weizenprotein, Hyaluronsäure und abschließender Gesichtsmassage.



The Ring Day Spa Fall / Winter Programme

This list is but a sampling of the offerings from the Fall/Winter programme at The Ring Day Spa. For an overview of the full range of massages, cosmetic treatments, pedicures, manicures, and much more, stop by the front office or visit www.theringdayspa.com. Our spa team is also happy to advise you on suitable treatments.

Massages

Aroma Therapy Oil Massage	60 min.	€ 120.00
---------------------------	---------	----------

This massage has a harmonising effect and seeks to relieve stress. Aromatic essential oils selected to suit your needs bring you relaxation and well-being. Depending on the oils chosen, the massage can be invigorating or calming, so let yourself be pampered and enchanted by the gentle massage treatment and fragrant oils. Especially for cold days, we offer oils made out of sandalwood, coriander seed and ginger to warm your soul. Alternatively, you could be invigorated by essence of grapefruit, blood orange, ylang ylang and patchouli. Or, with orange, lavender and cinnamon oil you can leave your troubles behind as you sink to a state of relaxation.

Anti-Stress Dreamland Massage	70 min.	€ 130,00
-------------------------------	---------	----------

Total relaxation for body, mind and spirit. This comforting, regenerative massage treatment is done with essential oils along the meridians based on the Chinese concept of yin and yang. Tension is released and inner equilibrium is restored.

Shiatsu Massage	90 min.	€ 158.00
-----------------	---------	----------

"Leave the cares of your working day behind. Feel the stress of that long flight flow from your body. Come to that quiet inner place once again. Shiatsu"
Shiatsu is a Japanese massage technique that promotes wellness and healing through deep relaxation. Shiatsu works holistically, not just the physical body, but also the psychological, emotional and spiritual being. The therapist uses fingers, thumbs and elbows in a massage combining acupressure and stretching techniques along the meridians, which are based on the Chinese concept of yin and yang. This massage is also available in your room.

VISO DI VINO	70 min.	€ 148.00
--------------	---------	----------

A regenerating, stimulating wine treatment with an anti-stress and anti-aging effect. After relaxing with a red grape leaf infusion tea, move on to a peel with Sangiovese grape from Tuscany's Chianti region and lavender honey; a concentrated skin serum made of red grape leaves from Montalcino, apricot juice and Sicilian grapefruit; a gel mask with Chardonnay grapes, strawberries, ginger, and raspberry honey; and the application of night cream with Sangiovese grapes and soy isoflavones along with a protective and nurturing day fluid, and coenzyme Q 10.

TRUFFLE THERAPY	70 min	€ 158.00
-----------------	--------	----------

This is a first-class treatment ritual for your face. Truffle cosmetics regenerate and tighten the appearance of your skin. A luscious chocolate bar starts off the treatment, followed by a peel with Sangiovese grape from Tuscany's Chianti region and lavender honey. The next course is a brightening serum, a triumphant blend of white truffle from Alba and porcini mushrooms with lemon juice, then there's a caviar mask with black summer truffles, star anise, cardamom and coriander, topped off with truffle rice and mushrooms with raspberry oil, chickpea flour cream, and buckwheat with black truffles, asparagus in olive oil, and wild fennel.

ISHI NEO SKIN FORTE	90 min	€ 180.00
---------------------	--------	----------

Moisturising, invigorating, and anti-aging treatments with collagen - ideal for improving the appearance of wrinkles, soothing dehydration, and preventing signs of aging on the face and décolleté. Features a nourishing and stimulating lifting mask with magnesium, sunflower oil and soy germ extract; a rich active solution with liquorice extract and citric acid; a 'Neo Skin Fleece' with pure collagen; an ampule of stimulating anti-aging complex made of wheat protein, hyaluronic acid; and a face massage to conclude.

WEINGUT BRÜNDLMAYER

„Austria's best sparkling Wine“
(Hugh Johnson Pocket Wine Guide 2013)

Bründlmayer Brut – Cuvée Speciale Willkommen im Grand Hotel Wien

Für den englischen Weinjournalisten Stuart Pigott ist der Bründlmayer Brut schlicht und einfach „der beste Sekt im deutschsprachigen Raum!“ Speziell für die anspruchsvollen Gäste des Wiener Grand Hotel wird jedes Jahr vom Weingut Bründlmayer unser Sekt „Cuvée Spéciale Brut“ abgefüllt.

Cuvée Speciale Brut By Bründlmayer Welcome to the Grand Hotel Vienna

For the British wine journalist Stuart Pigott, Bründlmayer Brut is simply “the best sekt in the German-speaking area”. Every year from hand selected grapes of the renowned Kamptal Vineyards Willi Bründlmayer creates our ‘Cuvée Spéciale Brut’, dedicated to the Vienna Grand Hotel’s discerning guests.

Weingut Bründlmayer
Zwettlerstrasse 23, A-3550 Langenlois,
T: +43 2734 21720, F: +43 2734 3748
weingut@bruendlmayer.at

www.bruendlmayer.at



KULINARISCHER KALENDER



CULINARY CALENDAR

KULINARISCHER KALENDER PRÄSENTIERT ALLE SONDERVERANSTALTUNGEN DES HOTEL THE RING UND DES GRAND HOTEL WIEN

Lernen Sie die außergewöhnliche kulinarische Bandbreite unserer verschiedenen Restaurants wie dem At Eight, der Drings Bar, des Le Ciel, des Unkai, der Unkai Sushi Bar, des Rosengarten sowie der Kavalierbar und im Sommer unserer Schanigärten kennen und planen Sie mit und für Ihre Lieben daheim einen besonderen Abend in unseren Hotels. Mit unserem Kulinarischen Kalender nehmen wir Sie mit auf eine Reise der Genüsse mit erlesenen Veranstaltungen, die feinste Menüs und vorzügliche Gaumenfreuden versprechen. So können Sie ganz nach Ihrem Gusto wählen, egal ob für ein Special, einen Drink oder ein Menü. Unsere Broschüre liegt kostenfrei in unseren Restaurants und an der Rezeption im Hotel The Ring und im Grand Hotel Wien zur Abholung für Sie bereit. Gerne schicken wir Ihnen diese auch per Post nach Hause. Senden Sie uns dafür bitte einfach Ihre Anschrift. Ihre Ansprechpartnerin dafür ist Frau Sonja Chadim, die Sie per Email unter schadim@jjwhotels.com oder per Telefon unter +43 (0)1-515 80 1850 erreichen können. Sie erhalten den Kalender auch als Download auf unserer Website <http://www.grandhotelwien.at/restaurants/kulinarischer-kalender>. Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen bei der Lektüre und würden uns freuen, Sie bald als Gast in unserem Haus begrüßen zu dürfen.

OUR CULINARY CALENDAR COVERS ALL SPECIAL EVENTS AT THE RING AND GRAND HOTEL WIEN

Get to know the extraordinary culinary diversity of our many different restaurants, including the At Eight, Drings Bar, Le Ciel, Unkai, Unkai Sushi Bar, Rosengarten, Kavalierbar, and our outdoor terraces in the summer and plan a special evening in our hotels with and for your loved ones at home. Our Culinary Calendar invites you on a delightful journey with wonderful events, exquisite menus and outstanding taste sensations. Consult the calendar and discover everything from restaurant specials and featured drinks to multi-course menus at Le Ciel and Unkai. Pick up your free calendar anytime in one of our restaurants or find it at the reception of the The Ring Hotel or the Grand Hotel Wien. We will also be glad to post it to your home address. To request a printed version, please provide your postal address to Ms Sonja Chadim at schadim@jjwhotels.com or give her a call at +43 (0) 1 515 80 1850. You can also download a digital version from our website at <http://www.grandhotelwien.at/restaurants/kulinarischer-kalender>. We wish you an entertaining read and hope to welcome you soon as a guest in one of our hotels.

PHILIPP PLEIN




PHILIPP PLEIN VIENNA / Bauernmarkt 2 / 1010 Vienna
& auch erhältlich bei
FISHER's by the Sea / Europaplatz 1 / 9220 Velden
SHOP PLEIN.COM



Das At Eight punktet Restaurant At Eight erhielt kulinarische Auszeichnungen

Das Restaurant At Eight im Hotel The Ring steigerte sich im jährlich erscheinenden A La Carte Guide von 62 auf 66 Punkte. Zur Aufwertung des Restaurants At Eight schreibt A La Carte: „Das gelingt mit viel handwerklichem Geschick, besten Produkten und interessanten Kontrasten. Die Weinkarte ist vor allem mit österreichischen Weinen bestückt, mit einer Ergänzung von internationalen Facetten.“ Auch der Gault Millau zeichnete das Restaurant wieder mit zwei Hauben und 15 Punkten aus und schreibt, „...dass man in dieser Qualität selten in Wien zu Mittag essen kann.“ Chefkoch Fabian Philler bietet einen Zwei-Gang Business Lunch zum Preis von 18 Euro an oder wartet mit seinen Kreationen bei den jeweiligen Specials auf, die Sie unserem Kulinarischen Kalender entnehmen können. Wer gerne am Wochenende oder feiertags lange schläft, kann zum Beispiel das Ring Lazy Weekend Frühstück bis 15:00 Uhr mit Pancakes, Früchten, Eiergerichten, Schinken oder Bagels genießen - ab März auch gerne wieder in unserem Schanigarten.

Accolades for At Eight At Eight Restaurant Receives Culinary Awards

At Eight restaurant at The Ring Hotel recently saw its position in the annually published A La Carte Guide rise from 62 to 66 points. A La Carte was keen to praise the restaurant, writing that we had "A lot of culinary skill, best quality ingredients and interesting contrasts". They also mentioned that "The wine list features predominantly Austrian wines, accentuated with a few international selections." In addition, the Gault Millau once again awarded the restaurant two toques and 15 points, and wrote "... places where you can enjoy this kind of quality at lunch are rare in Vienna". For this we have chef Fabian Philler to thank, who regularly offers two-course business lunches for EUR 18 and special events, which you'll find in our culinary calendar. Our restaurant also serves breakfast, and people who like to sleep in can enjoy the Ring Lazy Weekend breakfast right up until 3pm.





Die Internationale Apotheke

Die Internationale Apotheke steht mit ihrem Namen für Engagement, Service und Leistung in Sachen Gesundheit, Schönheit und Wohlbefinden ihrer in- und ausländischen Kunden. Unsere Priorität ist nicht nur die Besorgung von Arzneimitteln aus aller Welt, sondern auch Kosmetik, sowie Fitness und Sport sind uns ein großes Anliegen. Unsere geschulten Beraterinnen bemühen sich durch regelmäßige Hautanalysen, Pflege- und Schminkeberatungen um ihr Wohlbefinden. Ausgebildete Wellnesscoaches stehen den Hobbysportlern und Fitnessbewußten mit Rat und Tat zur Seite. Das Team der Internationalen Apotheke freut sich, Sie beraten zu dürfen, damit sie „Gesund werden und gesund bleiben“!

The International Pharmacy

The International Pharmacy stands for commitment, service and efficiency concerning health, beauty and well-being of its Austrian and foreign customers. We make it our top priorities to procure medicine from around the world and to offer a wide variety of health and beauty products such as cosmetics, sports and fitness supplements, vitamins, herbs and much more. Trained wellness coaches are available to those who are interested in intelligent fitness. It will be a great pleasure to the team of the International Pharmacy to help you to "get well and stay well"!



INTERNATIONALE APOTHEKE INTERNATIONAL PHARMACY

Nur wenige Schritte vom Grand Hotel Wien und The Ring Hotel | Just a few steps from Grand Hotel Wien and The Ring Hotel
1010 Wien, Kärntner Ring 17, T: +43 (0)1 512 28 25, F: +43 (0)1 512 28 259 • www.internationale-apotheke.at

Lunch Menu Daily Special

Zusätzlich zur Hauptkarte erwartet Sie im Restaurant At Eight täglich ein spezielles Lunch Menü mit zwei eigens von Küchenchef Fabian Philler kreierten Gängen. Dieses Lunch Special ist der perfekte Einstieg, um die vielfach preisgekrönte Aromaküche des jungen Küchenchefs für sich zu entdecken. Besuchen Sie das At Eight zu Mittag und lassen Sie sich vom „Daily Special“ um nur 18 € pro Person kulinarisch verwöhnen und überraschen.

Every day at lunchtime, At Eight chef Fabian Philler lets his imagination run wild and creates two surprise lunch courses for his guests. This lunch special is the perfect way to discover the young chefs multiaward winning concept of aroma cuisine. Visit At Eight at lunch and let yourself be pampered and surprised by the lunch menu daily special for only 18€ per person. www.ateight-restaurant.com

LUNCH
SPECIAL
18 €
2 courses



JJW Hotels & Resorts Unveils the 5-Star... Penina Hotel & Golf Resort, Algarve

JJW Hotels & Resorts is proud to own and operate a number of outstanding hotels, golfing resorts and exclusive golf courses in Portugal. The 5-star Penina Hotel & Golf Resort is located in the picturesque region of Portimão in the Algarve... and has been voted Portugal's Leading Golf Resort by the World Travel Awards.

Set within 360 acres of perfect grasslands and natural beauty, the resort is renowned as the spiritual home of golf in the Algarve. With three golf courses - including the Algarve's first 18 hole course - and 188 luxury rooms and suites, this award-winning hotel & resort leads the way in high-class luxury, Portuguese charm and exceptional golf.



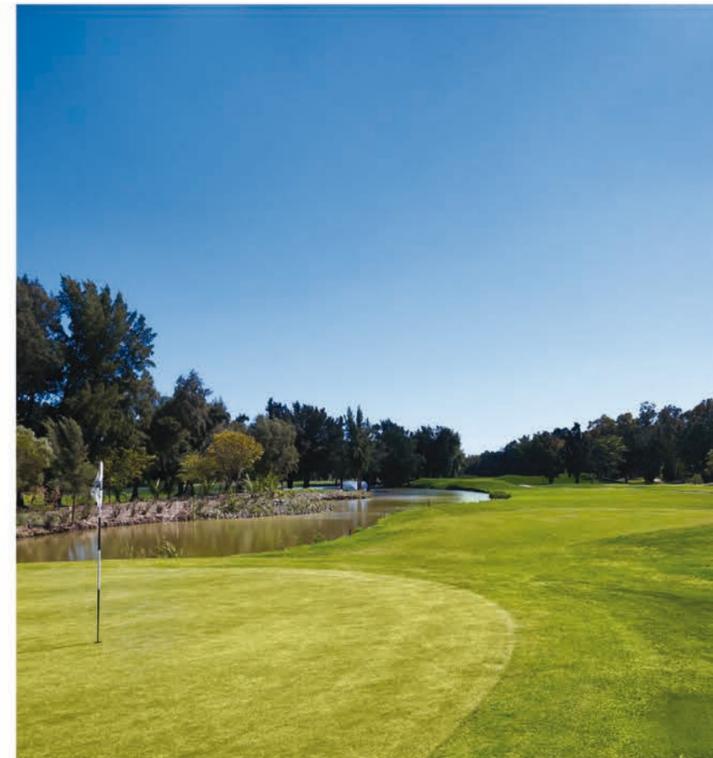
Golf at the Penina Hotel & Golf Resort

Positioned in the western Algarve, Penina Hotel & Golf Resort benefits from breathtaking scenery, a dazzling array of nature and the award winning Sir Henry Cotton Championship Course. The Sir Henry Cotton Course has been a frequent holder of the Portuguese Open and is known for some of the finest and most challenging golf in the world.

The resort also contains an exceptional Golf Academy that boasts a state of the art driving range - considered one of the best in Europe - that caters for up to 70 golfers and includes 12 covered practice bays.

Leisure & Amenities

Penina Hotel & Golf Resort provides some of the most extensive range of leisure facilities in the whole of Portugal. In addition to the extensive golfing facilities, there are swimming pools - including the largest private outdoor pool in the Algarve - an exclusive beach club, a football pitch and tennis courts... along with six bars and restaurants serving a range of local, gourmet and international cuisine.



Penina Hotel & Golf Resort is located a short drive away from Faro International airport... and five minutes from the private Portimão airport and aerodrome.

Penina Hotel & Golf Resort

PO Box 146, Penina, Portimão, 8501-952, Algarve, Portugal

For more information, or to book, contact:

T: +351 282 420200 or E: penina@jjwhotels.com

www.penina.com



**PENINA HOTEL
& GOLF RESORT**

★ ★ ★ ★ ★



Weinfreitage im At Eight

Sonne pur und der richtige Boden sorgen in Österreich für die perfekte Kombination zum Weinanbau. Lernen Sie die teilweise jahrhundertalten Traditionen im Weinanbau kennen und probieren Sie aus den vielfältigen Regionen Österreichs die unterschiedlichsten Trauben und Weine, die geschickt mit den Menüs unseres haubengekrönten Küchenchefs Fabian Philler kombiniert werden. Die von uns eingeladenen Winzer lassen mit ihrem Wissen und Geschichten die Abende kurzweilig werden und stehen Ihnen für Gespräche und Fragen zur Verfügung. Für alle Weinkenner und solche, die es werden wollen, ist das damit ein absoluter Pflichttermin. Der Preis für das Menü inklusive der Weine beträgt jeweils 79 Euro pro Person. Der Beginn ist jeweils um 19:00 Uhr. Anmeldungen bei Frau Sonja Chadim unter schadim@jjwhotels.com oder per Telefon unter +43 (0)1 515 80 1850. Pro Abend stehen maximal 20 Plätze zur Verfügung.

Termine:

10. Januar 2014, 19:00 – 23:00 Uhr
Weingut Pfaffl @ At Eight
www.pfaffl.at

21. Februar 2014, 19:00 - 23:00 Uhr
Weingut Domäne Wachau @ At Eight
www.domaene-wachau.at

7. März 2014, 19:00 - 23:00
Weingut Mayer am Pfarrplatz
www.pfarrplatz.at

4. April 2014, 19:00 - 23:00 Uhr
Weingut Scheiblhofer
www.scheiblhofer.at

2. Mai 2014, 19:00 - 23:00 Uhr
Weingut Loimer
www.loimer.at

6. Juni 2014, 19:00 - 23:00 Uhr
Weingut Goldenits
www.goldenits.at

Wine Friday At Eight

Lots of sun and the right soil are the perfect combination for Austria's wine growing. We cordially invite you to discover the long-standing traditions of Austria's wine-makers as you taste their products as part of our restaurant's 'Wine Fridays'. The events will allow you to learn about vintners' grape varieties and listen as they share years of wine-making experience. Guests can enjoy a range of wines along with a carefully selected four-course menu created by our chef Fabian Philler. All of this and more makes Wine Fridays an absolute must for wine fans and for anyone who wants to learn more about wine-making in Austria. The evening begins at 7pm and costs 79 Euros per person. For reservations, please contact Ms Sonja Chadim at schadim@jjwhotels.com or +43 (0) 1 515 80 1850. Seating is available for a maximum of twenty guests at these events.

Dates:

10 January 2014, 7:00-11:00 p.m.
Pfaffl Winery @ At Eight
www.pfaffl.at

21 February 2014, 7:00-11:00 p.m.
Domäne Wachau Winery @ At Eight
www.domaene-wachau.at

7 March 2014, 7:00-11:00 p.m.
Mayer am Pfarrplatz Winery
www.pfarrplatz.at

4 April 2014, 7:00-11:00 p.m.
Scheiblhofer Winery
www.scheiblhofer.at

2 May 2014, 7:00-11:00 p.m.
Loimer Winery
www.loimer.at

6 June 2014, 7:00-11:00 p.m.
Goldenits Winery
www.goldenits.at

k.u.k. Hof-  Lieferant
JOH. SPRINGER'S ERBEN
 Vienna since 1836



Your hunting specialist in Austria! Ваш специалист по охоте в Австрии!

Visit our flagship store located near your hotel in Weihburggasse 27, 1010 Vienna. We offer a large selection of exclusive hunting guns and rifles as well as a wide range of accessories and clothing by all renowned manufacturers.

Or come to our new store at Hoher Markt 8-9, 1010 Vienna, where you find a fine selection of accessories and clothing.

In addition, we are happy to organize your one-day or weekend hunting trip on short notice in the best hunting grounds presented around Vienna.

Don't miss Vienna's unique simulated game shooting range in our shop in Josefsplatz 10, 1080 Vienna!

Contact:

- Weihburggasse 27, 1010 Vienna, +43-1-512 77 32, wbg27@springer-vienna.com
- Hoher Markt 8-9, 1010 Vienna, +43-1-904 90 90, hm@springer-vienna.com

Посетите наш флагманский магазин прямо возле Вашего отеля по адресу Weihburggasse 27, 1010 Вена. Мы предлагаем большой выбор эксклюзивного охотничьего оружия, аксессуаров и одежды от всех известных производителей. Либо приходите в наш новый магазин по адресу Hoher Markt 8-9, 1010 Вена, где представлено разнообразие тщательно отобранных аксессуаров и одежды.

Также будем рады организовать для Вас охоту на один или пару дней в лучших охотничьих угодьях под Веной.

Не упустите шанс пострелять в ультимедийном тире в нашем магазине по адресу Josefsplatz 10, 1080 Вена!

Вы можете связаться с нами по телефону

- Weihburggasse 27, 1010 Вена, +43-1-512 77 32 либо по эл. почте wbg27@springer-vienna.com
- Hoher Markt 8-9, 1010 Вена, +43-1-904 90 90 либо по эл. почте hm@springer-vienna.com

STORES. AUCTIONS. HUNTING. WORKSHOP.

www.springer-vienna.com



Casual Treat @ The Ring

„Casual Treat @ The Ring“ ist das perfekte Arrangement für einen kurzen Wienaufenthalt unter der Woche: Genießen Sie zwei Nächte in einem luxuriös und modernst ausgestatteten Zimmer mit Blick auf die berühmte Wiener Ringstraße inklusive unseres beliebten The Ring Frühstück. An einem Abend Ihrer Wahl verwöhnen wir Sie mit einem exklusiven Drei-Gang Menü im Restaurant At Eight, dessen „Aromaküche“ sensationelle Gerichte aus frischen Kräutern und ätherischen Ölen aus aller Welt zubereitet. Die erste Haube des führenden Gourmet Guides „Gault Millau“ wurde dem Restaurant At Eight nur ein Jahr nach der Eröffnung verliehen. Um Ihr Wien-Erlebnis perfekt abzurunden, empfehlen wir einen Aufenthalt im The Ring Day Spa. Relaxen Sie in der Sauna oder im Dampfbad oder genießen Sie eines unserer zahlreichen Treatments! Der Preis von 369 Euro pro Person im Doppelzimmer beinhaltet zwei Übernachtungen mit Frühstück, Drei-Gang Menü sowie die Nutzung des Spa Bereichs. Buchungen können per Telefon unter +43(0)1-515 80 3700, per Fax unter +43(0)1-515 80 12 oder per Email unter reservation@theringhotel.com getätigt werden.

Casual Treat @ The Ring

‘Casual Treat @ The Ring’ is the perfect package for short stays in Vienna. Enjoy two nights in a modern, luxurious room with views across the famous Ringstraße, along with our exclusive Ring Breakfast. We will also indulge you with an expertly prepared three-course dinner at our restaurant At Eight on the evening of your choice. Only one year after opening, At Eight was awarded one toque by the famous gourmet guide Gault Millau, so you are set to enjoy some world-class cuisine here. To make your experience in Vienna complete, we also recommend spending some time at The Ring Day Spa, relaxing in the sauna or steam bath or enjoying one of our treatments. The rate for this package starts at 299 Euro in a double room. For bookings please contact our reservations department via telephone under +43(0)1-515 80 3700, via Fax under +43(0)1-515 80 12 or via Email on reservation@theringhotel.com.



Donnerstag @ Drings

Jeden 1. Donnerstag im Monat steht unsere Drings Bar ganz im Zeichen einer besonderen Drink-Kreation. Dann lässt unser Barchef, bekannt für seine grandiosen Infusion - Kreationen, keine Geschmackswünsche offen. Die Fülle an Aromen ist eine Sensation, das müssen Sie probieren! Für den entsprechenden Sound sorgt an diesem Abend unser DJ HouseVerstand. Los geht es jeweils um 19:00 Uhr, der Eintritt ist natürlich frei.

Thursday @ Drings

On the first Thursday of every month our Drings Bar features a special drink creation. For our barman, it is the perfect occasion to show off his famous infusions. These delightful concoctions always comprise an unforgettable collection of flavours, and visiting the bar to try one is an experience not to be missed. There is always a great atmosphere in the bar on first Thursdays, thanks to our DJ HouseVerstand. The evening starts at 7pm, and admission is free.