

Glacis Beisl im MuseumsQuartier feiert 10-Jahre-Jubiläum



Personen (v.l.n.r.): Michael Tojner (Miteigentümer)
Ingrid Turkovi-Wendl (ehemalige Eiskunstläuferin), Otto Schenk (Theaterlegende), Manfred Bodner (Miteigentümer), Eva Marchart (CEO Centrotrade), Daniela Enzi (Geschäftsführerin WertInvest), Paul Bodner (Geschäftsführer Glacis Beisl), Thomas Blimlinger (Bezirksvorsteher) und Wolfgang Waldner (Außenministerium)

Credit: Glacis Beisl
Fotograf: Joe Haider



Otto Schenk

Credit: Glacis Beisl
Fotograf: Joe Haider

Utl.: Das traditionsreiche Glacis Beisl feierte 10-jähriges Jubiläum. Unter den rund 300 Gratulanten fanden sich zahlreiche Vertreter aus Politik, Kultur, Architektur, Wirtschaft und Medien. =

Wien (TP/OTS) - Otto Schenk, der Doyen des österreichischen Theaters, begeisterte am vergangenen Samstag die Gäste mit Anekdoten aus seinen "Sachen zum Lachen", im Anschluss feierten zu den Klängen von "Cosy Famous" unter anderem der Leiter der kulturpolitischen Sektion im Außenministerium, Dr. Wolfgang Waldner, NAbg. Beate Meisl-Reisinger, Burgtheater-Direktorin Karin Bergmann-Blau und Architekt Luigi Blau sowie Rabenhof-Direktor Thomas Gratzner, Centrotrade-CEO Dr. Eva Marchart und Eiskunstlauflegende Ingrid Wendl. Auch Stammgäste wie Bezirksvorsteher Thomas Blimlinger, Architekt Erich Bernard und die Künstler Peter Sengl und Rudi Holdhaus genossen die altösterreichischen Küchenklassiker im wunderschönen Gastgarten.

Miteigentümer Michael Tojner zeigte sich sehr erfreut, dass sich das Glacis Beisl zu einem kulinarischen Fixpunkt Wiens entwickelt hat und

Theaterlegende Otto Schenk für das Jubiläum gewinnen konnte.

Unterstützt wurde das Fest von den Weingütern Christian Tschida, Judith Beck und Sepp Moser sowie der Sektkellerei Szigeti und der Schlossbrauerei Eggenberg.

Das Glacis Beisl, das bereits lange vor der Gründung des MuseumsQuartier auf dem Gelände angesiedelt war, setzt die kulinarische Tradition des Lokals unter dem Motto "Viennese with a twist" fort. Klassiker der Wiener und altösterreichischen Küche werden neuinterpretiert und bilden somit eine ideale Ergänzung zu den anderen Lokalen des MuseumsQuartier.

Der ruhige Gastgarten mit den alten Nussbäumen ist eine Grünoase inmitten der hektischen Innenstadt und lädt zum Verweilen ein. In der kalten Jahreszeit lässt sich die entspannte Atmosphäre vom Wintergarten aus genießen.

Jedes Monat wird ein Winzer vorgestellt, dessen Weine an einem Abend verkostet und danach ein Monat lange zu Ab-Hof-Preisen erworben werden können. Der Schwerpunkt liegt dabei auf naturbelassenen Weinen, die zum Teil gänzlich ohne zugesetzten Schwefel hergestellt sind.

Der Innenraum wurde von Arkan Zeytinoglu in Zusammenarbeit mit Söhne und Partner gestaltet und orientiert sich in seiner Anordnung und Materialwahl am traditionellen Wiener Beisl: dunkles Holz, Resopalplatten für die Tische, geschliffener Terrazzo als Bodenbelag, Parkettboden im Thekenbereich.

Bild(er) zu dieser Aussendung finden Sie im AOM / Originalbild-Service sowie im OTS-Bildarchiv unter <http://bild.ots.at>

~

Rückfragehinweis:

Glacis Beisl Betriebs GmbH
Paul Bodner
Tel: 0664 /100 11 98
E-Mail: mail@glacisbeisl.at
Web: www.glacisbeisl.at

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/17734/aom>

*** OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLIESSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.OTS.AT ***

OTS0163 2015-05-11/13:36

111336 Mai 15

Link zur Aussendung:

http://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20150511_OTS0163