

## Haubenköche eröffnen die diesjährige Wiener Restaurantwoche – Reservierungsstart 06.02.2018



<https://www.apa-fotoservice.at/galerie/12182/> Im Bild v.l.n.r.: Mario Bernatovic: Kussmaul (2 Hauben); Marcel Ruhm: DiningRuhm (1 Haube); Felix Albiez: Das Schick (2 Hauben); Hiroshi Sakai: Sakai (1 Haube); Oliver Lucas: Grace (2 Hauben); Jürgen Gschwendtner: Meissl & Schadn (1 Haube); Fabian Philler: Clementine im Glashaus (1 Haube); Harald Brunner: Das Spittelberg (1 Haube); Lukas Olbrich: Cuisino Wien (1 Haube)

Credit: Culinarius Beteiligungs u Management GmbH/APA-Fotoservice/Juhasz  
Fotograf: Krisztian Juhasz

Wien (OTS) -

~

- \* Restaurantwoche vom 19. bis 25. Februar 2018
- \* Tische sind ab 6. Februar unter [[www.restaurantwoche.wien/](http://www.restaurantwoche.wien/)] (<http://www.restaurantwoche.wien/>) reservierbar
- \* Teilnehmer-Rekord: 100 Restaurants mit insgesamt 63 Hauben

~

Dieses Jahr startet die Wiener Restaurantwoche am 19. Februar in die nächste Runde! Das Gourmet Event lädt die Gäste dazu in 100 verschiedene Top Restaurants ein. Mit einer Steigerung von 20% der teilnehmenden Restaurants, im Vergleich zum Vorjahr, ist das nicht nur ein Rekord, sondern gewährt auch eine große Vielfalt an Speisen und Geschmäckern. Keine Veränderungen gibt es beim Preis: Eine ganze Woche lang können sich Gäste bei einem 2-gängigen Mittagmenü für 14,50 Euro oder einem 3-Gänge-Dinner um 29,50 Euro verwöhnen lassen. Pro weiterer Haube gibt es einen Preiszuschlag von 5 Euro mittags und 10 Euro abends. Reservierungen sind unter [[www.restaurantwoche.wien/](http://www.restaurantwoche.wien/)] (<http://www.restaurantwoche.wien/>) möglich.

Zwtl.: Statements von Haubenköchen zur Restaurantwoche

~

- \* Felix Albiez, Das Schick: „Mir gefällt, dass sich durch die Restaurantwoche immer wieder neue Gäste für die Hauben Gastronomie begeistern lassen. Dadurch probieren Viele neue Restaurants aus, in

die sie normalerweise nicht gehen würden. Außerdem finde ich es super, dass junge Menschen die Spitzengastronomie preiswert kennenlernen können."

\* Lukas Olbrich, Cuisino: „Mittlerweile sind wir schon zum 4. Mal bei der Wiener Restaurantwoche dabei, da uns die Zusammenarbeit immer sehr viel Freude bereitet und es einfach eine tolle Möglichkeit ist, neue Gäste kulinarisch von uns zu begeistern."

\* Marcel Ruhm, DiningRuhm: „Da wir das erste Mal an der Wiener Restaurantwoche teilnehmen, freuen wir uns dabei zu sein und sind schon sehr gespannt. Ich finde es eine tolle Präsentationsfläche, um das DiningRuhm neuen Gästen vorzustellen zu können. Wir werden unsere Signature Speisen im „Family Style“ präsentieren, das heißt, wenn man zu zweit kommt, werden pro Gang zwei verschiedene Speisen in der Tischmitte serviert. Somit kann jeder 6 verschiedene Speisen genießen."

~

Zwtl.: Die Wiener Restaurantwoche

Ob österreichisch, japanisch, vegetarisch oder italienisch - dieses kulinarische Ereignis ist ein Fixpunkt im Kalender eines jeden Feinschmeckers.

Die Wiener Restaurantwoche findet seit 2008 zweimal jährlich statt. Ihr Ziel ist es, die gehobene Küche einem breiten Publikum zu einem Fixpreis zugänglich zu machen, ohne Verzicht auf Qualität oder Genuss. Und das mit Erfolg: Die wohlschmeckenden und einfallreichen Speisen der Top-Restaurants sorgen stets für großes Interesse.

Alle teilnehmenden Restaurants finden Sie [hier]  
(<https://restaurantwoche.wien/#restaurants>).

Die Fotogalerie zu dieser Presseinformation finden Sie [hier]  
(<http://www.apa-fotoservice.at/galerie/12182>).

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

~

Rückfragehinweis:

Nina Dolezal (Junior PR Consultant), Culinarius Beteiligungs GmbH  
E-Mail: [nina.dolezal@culinarius.at](mailto:nina.dolezal@culinarius.at), Telefon: +43 (0) 151 22 557

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/17494/aom>

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

OTS0078 2018-02-05/12:16

051216 Feb 18

Link zur Aussendung:

[https://www.ots.at/presseaussendung/OTS\\_20180205\\_OTS0078](https://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20180205_OTS0078)