

## Lokaleröffnung "Hirsch & Kamel": Österreichisch-Persische Fusionsküche erstmals in 1070 Wien



"Hirsch & Kamel" das neue Fusionslokal im 7. Bezirk mit über 50 Sitzplätzen und ruhigem Gastgarten.

Credit: Hirsch und Kamel / Jürgen Hammerschmid  
Fotograf: Jürgen Hammerschmid



Inhaberehepaar des neuen Fusionslokals "Hirsch & Kamel", das erstmals Österreichisch-Persische Küche vereint.

Credit: Hirsch und Kamel / Jürgen Hammerschmid  
Fotograf: Jürgen Hammerschmid

Wien (TP/OTS) - "Die Idee österreichische und persische Küche zu kombinieren entstammt meiner eigenen Lebensgeschichte. Geboren in Persien, aufgewachsen in Österreich verbinde ich diese beiden Kulturen in meinem täglichen Leben und nun auch kulinarisch im "Hirsch &Kamel" so Austro-Perser und Inhaber Alireza Starkl.

Am Donnerstag, 15. März, wurde die gastronomische Neuheit im 7. Bezirk mit Partnern, Nachbarn, Freunden und Familie eröffnet. Rund 100 Gäste feierten gemeinsam mit dem jungen Inhaberehepaar Elisabeth und Alireza Starkl. Gereicht wurden selbstverständlich kleine Kostproben aus der österreichisch-persischen Fusionsküche.

Im "Hirsch & Kamel" vereinigen sich österreichische Wirtshauskultur und persische Gastlichkeit. Der Perserteppich neben dem Kachelofen, die geschmorte Hühnerbrust in Granatapfelsauce und Basmati-Safran-Nussreis , der hausgemachter Kardamon-Milchreisauflauf mit Rosenwassersirup , der persischer Chai oder ein Glas kühles Helles, alles harmonische Kombinationen dieser beiden Kulturen.

Abgerundet wird das Angebot durch eine facettenreiche Getränkekarte mit einer feinen Auswahl an österreichischen Weinen und Schnäpsen aber auch Cocktails und internationalen Spirituosen mit Besonderheiten wie den Safron Gin.

Das Team rund um den Küchenchef Peter Hartmann nimmt auch gerne spezielle kulinarische Wünsche entgegen. Für Firmenfeiern, Geburtstagsfeiern oder sonstige geschlossene Veranstaltungen steht das Lokal auch außerhalb der normalen Öffnungszeiten zur Verfügung.

Facts and Figures:

- Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag, 10:00 bis 24:00 Uhr  
Sonntag, Montag und Feiertage geschlossen
- Küche: durchgehend warme Küche von 11:00 bis 23:00 Uhr
- tägliches Mittagmenü
- Besonderheit: 11 verschiedene Whiskysorten, ausgefallene Ginsorten und umfangreiche Weinkarte mit über 20 offenen Rot- und Weißweinen
- 50 Sitzplätze
- Gastgarten mit rund 30 Sitzplätzen im Sommer

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

Rückfragehinweis:

Mag.(FH) Elisabeth Starkl  
Tel.: +43 (0)699 19326007  
[info@hirschundkamel.at](mailto:info@hirschundkamel.at)  
<http://www.hirschundkamel.at>  
<http://www.tourismuspresse.at/redirect/HirschKamel>

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/13899/aom>

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

TPT0001 2012-03-16/09:09

160909 Mär 12

Link zur Aussendung:

[http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT\\_20120316\\_TPT0001](http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20120316_TPT0001)