

Feinere Klinge im Hollmann Salon.

Wien (TP/OTS) - Mit dem Jahreswechsel hat sich die Küche des Wiener Innenstadt Restaurants Hollmann Salon einen neuen Anstrich verpasst. Nicht nur im tatsächlichen Sinne sondern auch das Küchenzepter wurde in sehr talentierte und auch sehr erprobte neue Hände gelegt.

Mit Alfred Schoch (31) als neuem Küchenchef setzt der Hollmann Salon weiters auf seine bewährte zeitgemäße Österreichische Küche, jedoch mit deutlicherem Akzent auf das feine Küchenhandwerk. Mit Stationen wie dem Steirereck, Meinl am Graben unter Gradwohl, Palais Coburg unter Petz sowie zuletzt mitverantwortlich für Christian Petz's Erfolg am Badeschiff, belegt Alfred Schoch sein Können und seine Liebe zu kompromisslos gutem Essen.

Gepaart mit dem Setting in Wiens schönstem barocken Innenhof, dem nach wie vor charakteristischen Eichen-Schwarzstahl-Interieur und den langen Speisetafeln ergibt sich mit Schoch's Küche ein wunderbar ungezwungenes Essen auf Haubenniveau. Treu geblieben ist der Hollmann Salon seinen Credo's der Regionalität, Saisonalität und Nachhaltigkeit sowie den Eckpfeilern seiner Speisekarte: den monatlich wechselnden 4 Gang Menüs sowie dem Hollmann Salon Klassiker, dem Salonbrettl.

Zwtl.: Was findet sich Neues auf der Speisekarte?

- Restltrinken: Pendant zum erfolgreichen monatlichen Kartenausklang "Restlessen". 4 mal im Jahr wird die Weinkarte adaptiert und "auslaufende" Weine können unlimitiert und unkompliziert verkostet werden. Daneben werden laufend "Weinbeisser" serviert.
- Gemeinsam essen: dem Konzept der langen Tafeln entsprechend wird der Hollmann Salon vermehrt Speisen für mehrere Personen gemeinsam servieren und anschließend am Tisch anrichten.
 - Braten für 4 oder mehr: Auf Vorbestellung kann künftig z.B. ein Michlamm als ganzer Braten bestellt werden. Serviert und am Tisch mit seinen Begleitern angerichtet.
 - Steaks für 2: auf vielfachen Wunsch führt der Hollmann Salon seine Steaks für 2 wieder ein. Neu auf der Karte: Rib Eye Steak mit Kichererbsenpomes und Sauce Bearnaise.

Seit April begrüßt der Hollmann Salon seine Gäste auch wieder in seinem Gastgarten, inmitten des einzigartigen barocken Setting des Heiligenkreuzerhofes.

Hollmann Salon
Grashofgasse 3, im Heiligenkreuzerhof
A-1010 Wien
Tel.: +43 (0)1 961196040
Fax: +43 (0)1 961196044
essen@hollmann-salon.at
<http://www.hollmann-salon.at>

Mo-Fr: 12h-15h & 18h-22h
Sa: 10h-15h & 18h-22h
So- und Feiertage geschlossen

Rückfragehinweis:

Mag. (FH) Philipp Patzel

Hotel & Restaurant Manager
Hollmann Beletage / Hollmann Salon
Köllnerhofgasse 6
A-1010 Wien

philipp.patzel@hollmann-beletage.at
T.+43.1.9611960.42

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/7504/aom>

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

TPT0004 2012-04-25/09:30

250930 Apr 12

Link zur Aussendung:

http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20120425_TPT0004