

WIESLER

Hotel seit 1909

„Speisesaal“ im Hotel Wiesler

IN ENTSPANNT-SCHICKER ATMOSPHÄRE LÄSST ES SICH KOSMOPOLITISCH ESSEN. UND DAS VON FRÜH BIS SPÄT, 365 TAGE IM JAHR!

Als abendlicher Hotspot ist der Speisesaal bereits eine Grazer Institution – offen für Hotelgäste und Locals. Der kulinarische Genuss wird aber auch den ganzen Tag über groß geschrieben, denn aus der mit internationalen Klassikern gespickten Karte wählt man von früh bis spät. Zum breiten Angebot gesellen sich außerdem der sonntägliche Soul Brunch mit DJ Musik sowie die Steaknight am Donnerstagabend. Speisenqualität und Raumästhetik schaffen eine ganz besondere Atmosphäre – gleichermaßen passend fürs Treffen mit Freunden wie fürs Businessmeeting!

4,30 m Raumhöhe, klassische Kronleuchter, stilvolle Lederbänke und die wandfüllende moderne Street-Art des Grazer Künstlers Josef Wurm geben dem kulinarischen Angebot im Speisesaal einen imposanten äußeren Rahmen. In dem spannenden Mix aus Alt und Neu bestehen altes Silberbesteck und schöne Tischwäsche problemlos neben abgebeizter Holzvertäfelung. Nichts wirkt durchgestylt, was zählt, ist das Lebendige. Im Gesamtpaket mit dezenter Soulmusik, Licht und kreativer Pflanzendeko ergibt das Metropolenfeeling pur mitten in Graz. „Thailändische Limetten-Kokoscremesuppe“, „Koreanisches Bulgogi vom Rind“ oder „Buffalo Chili Chicken Popcorn“ – die weite Welt findet sich in den internationalen Gerichten wieder, die mit einer Prise „Speisesaal“ versehen zeitgemäß interpretiert werden. Die allseits beliebten Speisesaal-Burger und -Steaks sowie Gemüse und Feta werden am Herzstück der Küche, dem wahrscheinlich besten Holzkohlegrill im Süden Österreichs, zubereitet. Auch bei den Getränken wird der Bogen vom heimischen Kardamint Spritzer über das tschechische Starobrno vom Fass bis zu internationalen Wein-Highlights gespannt.

Und was hat der Speisesaal-Tag abseits der großen Karte zu bieten? Von 6.30 bis 11.00 Uhr lockt ein umfangreiches Buffet zum Frühstück. À la carte werden zahlreiche Muntermacher – vom Frühstück des Nordens bis zu Baked Beans mit Spiegelei à la Bud Spencer

angeboten. Extras wie hausgemachte Buttermilchwaffeln mit Früchten und Ahornsirup runden das Angebot ab. Der für das Hotel Wiesler oft verwendete Begriff „Luxus neu interpretiert“ wird deutlich, wenn der Espresso in einer kleinen, original italienischen Mokka-Maschine oder in einer Danish Coffee Press direkt bei Tisch serviert wird. Mit dem Filterkaffee zum Selbermachen würdigt man wiederum Melitta Bentz, die Anfang des Jahrhunderts den Kaffee vom Kaffeesud trennte.

Wer sich zu Mittag schnell entscheiden will, verzichtet auf die große Speisekarte und wählt aus 2 Menüs vom Mittagstisch, eines davon immer vegetarisch. Darauf folgt den ganzen Nachmittag Feinstes vom Kaffee. Begleitet von hausgemachten Kuchen, Torten, Brownies und Cupcakes wird der Speisesaal damit zur echten Kaffeehaus-Alternative in Graz. Zum Unterschied, dass dieses 365 Tage im Jahr geöffnet hat.

Was sich im Speisesaal nicht geändert hat, ist das altbewährte Konzept für den Abend. Bei souligem Sound und Kerzenlicht zeigt der Speisesaal seinen Gästen, was „nobel“ auf entspannte Art bedeutet – nämlich absolute Wohlfühlatmosphäre. „Steak Frites“, eine Hommage ans Pariser Lokal „Le Relais de Venise“, hat nie besser geschmeckt - serviert für mindestens Personen und immer mit einer Karaffe Bordeaux. Dass hier außerdem bis 23.00 Uhr aufgekocht wird, macht den Speisesaal zum beliebten Einkehrlokal nach Abendveranstaltungen. Sich davor zu stärken ist auch keine schlechte Idee - schließlich lässt sich die Karte, wie beschrieben, den ganzen Tag lang rauf und runter bestellen.

Florian Weitzer hat im Hotel Wiesler seit dem Sterneverzicht vor fünf Jahren schon viele unkonventionelle Ideen umgesetzt. Auch das erweiterte Speisesaal-Konzept passt perfekt zu einem Hotel, in dem man der Vergangenheit und den schönen alten Dingen mit Geschichte Platz einräumt, aber nie aufhört, nach neuen Dingen zu suchen. Das bezeugen auch die in den letzten beiden Jahren restaurierten und – je nach Kategorie – mit frei stehenden Badewannen, Schatzkisten, Plattenspielern und im bunten Mix-and Match-Stil ausgestatteten Zimmer. Genauso wie eine „Frau Barbier“, eine Wohlfühl-Oase, Puch Räder zum Ausleihen und etliche Überraschungen mehr. (www.hotelwiesler.com).

PRESSEKONTAKT:

Ulli Leonhartsberger

E press@hotelwiesler.com

T +43 664 8406689

**FÜR RÜCKFRAGEN ZUM
UNTERNEHMEN GENERELL:**

Sabrina Hödl

Hotels Daniel & Wiesler BetriebsgesmbH

Griesgasse 12-14, 8020 Graz

T +43 316 703600

E sabrina.hoedl@weitzer.com

www.weitzer.com