

wien / GRAND FERDINAND

ABIN DEN SÜDEN

Das neue Restaurant
»Limón« hat im
Dachgeschoss des
Ringstraßenhotels
»Grand Ferdinand«
seinen Platz gefunden.

TEXT MARTIN KUBESCH

Die Einrichtung des neuen Restaurants
»Limón« im Dachgeschoss des
Hotels »Grand Ferdinand« zitiert
die lebensfrohe Innenarchitektur
des Fin-de-Siècle-Paris.

314 falstaff

Fotos: Michael Königshofer



Der Barbereich erinnert an eine spanische Hacienda, die Atmosphäre im »Limón« ist freundlich und entspannt.



Die Küche im neuen Restaurant »Limón« vereint die besten Elemente aus Spanien, Frankreich und Italien.



Es lebe das Mittelmeer!
 Das Hotel »Grand Ferdinand« am Schuberttring frisch seine Gastronomie auf und überrascht pünktlich zum Winterbeginn mit einem neuen mediterranen Lokalkonzept für sein Restaurant im Dachgeschoss. Unter dem Motto »La Cucina del Sud« steht im neuen »Limón« all das auf der Karte, was die Küchen von Spanien, Frankreich und Italien so unwiderstehlich macht. »Wir wollen ein bisschen sommerliche Wärme gegen den Winterblues in die Stadt bringen, deshalb haben wir uns für dieses Konzept entschieden«, erläutern Alexander Pellizari und Sebastian Hurnaus, »Patrón« und »Le chef«, die Beweggründe. Und weiter: »Das »Limón« bringt die besten und beliebtesten Gerichte des gesamten Mittelmeerraums nach Wien.«

NEUES KONZEPT

Um die neue Ausrichtung des Restaurants auch optisch zu transportieren, wurde das gesamte Interieur des Lokals im Dachgeschoss des »Grand Ferdinand« erneuert. Das Temperament und die Wärme des Südens vermittelt die neue Signature-Farbe, ein kräftiges, feuriges Rot, das sich nun an den Wänden und am Boden ebenso findet wie auf Möbeln und Accessoires – und an einer eigenen Campari-Bar, denn das tiefrote Mailänder Kultgetränk nimmt im »Limón« breiten Raum ein. Die Bar mit Spezialisierung auf Campari und Aperitivo steht dienstags bis sonntags jeweils ab

17 Uhr für alle Gäste offen. Punkto Möblage und Lamperie

zitiert das Restaurant vor allem französische Vorbilder. Mit ein bisschen Fantasie könnte man sich auch in einem Pariser Grand Café des Fin de Siècle wähen. Fehlen nur mehr die Cancan-Tänzerinnen. Und auch auf der neuen Karte ist Frankreich gut vertreten. Salade niçoise, Bouillabaisse, Tournedos Rossini oder Bœuf bourguignon zelebrieren französische Brasserie-Küche auf das Feinste. Ergänzt wird das Angebot durch hausgemachte

LA CUCINA DEL SUD – UNTER DIESEM MOTTO BIETET DAS NEUE »LIMÓN« DAS BESTE AUS DEM MITTELMEERRAUM.

italienische Pasta (Lingune Tartufate, Raviolo alla carbonara) sowie spanische Highlights (Pollo a la mallorquina oder Gefüllte Calamari mit Gemüserisotto). Sebastian Hurnaus: »Ein Besuch bei uns verspricht eine kulinarische Reise ans Mittelmeer, Entspannung für die Seele und Anreiz für den Gaumen.« Bellissimo! <

DIE WEITZER-HOTELGRUPPE

MEHR ALS 100 JAHRE GESCHICHTE

Im Jahr 1910 pachtete Johann Weitzer das »Hotel Florian« in der Grazer Griesgasse. Es firmiert heute unter dem Namen »Hotel Weitzer« und ist die Keimzelle der Weitzer-Hotelgruppe. Der heutige Firmenchef, Florian Weitzer, ist der Urenkel von Johann Weitzer. Er hat die Gruppe sukzessive ausgebaut auf heute sechs Hotels sowie sieben Lokale in Wien, Graz, Salzburg und am Semmering.

In Wien betreibt die Weitzer-Gruppe heute das Hotel »Grand Ferdinand« an der Ringstraße sowie das »Hotel Daniel« beim Hauptbahnhof.

Dazu kommen die Restaurants »Meissl & Schadn« im Parterre des »Grand Ferdinand« (spezialisiert auf Wiener Schnitzel und benannt nach einem legendären Hotel und Restaurant aus dem Wien der vorletzten Jahrhundertwende), das »Gulasch & Söhne«, ebenfalls im »Grand Ferdinand«, sowie die lässige »Daniel Bakery«, in der vor allem Street- und Soulfood-Klassiker auf der Karte stehen.

Und dann das neue »Limón« im Dachgeschoss des »Grand Ferdinand«. Es steht morgens und mittags Hotelgästen exklusiv zur Verfügung und öffnet ab 17 Uhr auch für Abendgäste. Das Restaurant hat sich der mediterranen Küche verschrieben und bietet Küchenklassiker aus Spanien, Frankreich und Italien.

Restaurant Limón/Hotel Grand Ferdinand, 8. Etage, Schuberttring 10–12, 1010 Wien, Tel: +43 1 902110, restaurant@cucinailimon