

rolling pin



Das Magazin für echte Helden der Gastronomie & Hotellerie

WILDES JAGDFIEBER

AUF DER PIRSCH NACH
DEM HIRSCH: **DAS GROSSE
WILD-SPECIAL AUF MEHR
ALS 30 SEITEN**

DER NOBU- ERFINDER

DREW NIEPORENT: DAS
EXKLUSIV-INTERVIEW MIT
AMERIKAS **RESTAURATEUR NR. 1**

DIE KUNST DER FERMENTATION

GRUNDLAGEN, GÄRPROZESSE
UND GAUMENKICK
**BACKSTAGE IM SCIENCE
BUNKER DES NOMA**

STEALTH LUXURY MARKETING

GEHEIMES GELDAUSGEBEN:
DIE NEUE **ZIELGRUPPE DER
ANONYMEN SUPERREICHEN**

INKLUSIVE
HUNDERTER
★★★★★
JOBS

MEPHISTO ODER MESSIAS

**ROLAND TRETTL ÜBER ABRECHNUNG, ABBITTE,
ARSCHLÖCHER UND DIE ZUKUNFT DER GASTRONOMIE**

4 196290 507001

00181

OKTOBER/NOVEMBER 2015
EUR 7,00 (incl. MwSt. 8,00 CHF 10,00)
3 D. Druck: 19/2015 Nr. 8/12, 29
Verlagsort: Wien, 1060
Verlagsnummer: 423-003-17

inspiration

f JOIN US ON FACEBOOK
facebook.com/magazin.rollingpin

+++ WIE ANDERE KONZEPTE FUNKTIONIEREN UND WARUM: EIN BLICK AUF DIE SPANNENDSTEN HOTELS, BARS UND RESTAURANTS UND DARAUFG, WIE SIE SICH UMSETZEN LASSEN +++



PLATZ AN DER SONNE

GRAND FERDINAND, WIEN

KONZEPT Melange aus Altwiener Eleganz, Gastlichkeit und modernem Komfort.

HOTEL 188 Zimmer in fünf Kategorien und drei Restaurants. Der Preis für das Doppelzimmer beträgt 220 Euro.

SPECIALS Rooftop-Pool mit sensationellem Blick auf die Ringstraße, Stadtrundfahrt im geschichtsträchtigen Jaguar.

www.grandferdinand.com

Hotelier Florian Weitzer ist mit seiner neuesten Hotelöffnung Grand Ferdinand an der Sonnenseite der berühmten Wiener Ringstraße angekommen. Dabei setzt Weitzer wie bei seinen Grazer Hotels auf den bereits bewährten Stilmix aus verschiedenen Zeitepochen, die zu einer stilvollen Gesamtkomposition zusammengefügt werden: Die gusseisene Jugendstil-Badewanne trifft auf die nach alten Entwürfen handgefertigten Prachtluster des Wiener Traditionshauses Lobmeyr und auf Duschwände aus Glasbausteinen aus den 1950er-Jahren. Farblich einheitlich gestalten sich die Hotelzimmer: Es dominieren weiße Möbel, dunkle Holzböden und anthrazitfarbene Wände. Auch für Gaumenfreuden ist im Grand Ferdinand gesorgt, wobei man die Qual der Wahl zwischen drei verschiedenen Restaurants hat: Im Grand Ferdinand Restaurant kann man altösterreichische Speisen wie Kalbsniedl, Fleischlaberln à la Metternich oder Veilcheneis Sisi genießen. Dem lokalen, kultur- und ballbegeisterten Publikum werden im Gulasch & Champagne Gulasch, Würstel und Leberkäsemmel bis nach Mitternacht kredenzt, wahlweise mit einem Glas Bier oder exquisitem Champagner. Die exklusive Grand Étage über den Dächern von Wien bleibt dafür nur den Hotelgästen und deren Besuchern vorbehalten.