



© Grand Hotel Wien (2)

Alle Jahre wieder

Das Hotel im Zentrum Wiens, in unmittelbarer Nähe von Staatsoper und Kärntner Straße, wird gern für Weihnachtsfeiern gebucht.

Es weihnachtet im Grand Hotel

Das noble Haus am Kärntner Ring gibt eine Vorschau auf festliche Genüsse rund um die Feiertage.

WIEN. Christmas in Vienna rückt mit Riesenschritten näher. Das spürt man auch in der Wiener City, die sich schon langsam auf die Weihnachtszeit vorzubereiten beginnt. Anfang Dezember ist es auch im Grand Hotel Wien wieder so weit. Dann wird in der Hotellobby eine mächtige Tanne aufgestellt – und mit edler Dekoration, in vielen Stunden Arbeit und unter reger Anteilnahme der Hotelgäste zum prächtigen Weihnachtsbaum aufgeputzt. Dazu passend wird die Fassade festlich geschmückt – und auch das Interieur des Hauses am Kärntner Ring.

Feiern im „Himmel“

Zum Vorfeiern bietet das Grand Hotel viele Gelegenheiten: Ob beim Weihnachts-Gala-Menü im Michelin-Sterne-Restaurant Le Ciel by Toni Mörwald mit Blick über die winterliche Stadt oder im japanischen Restaurant

Unkai beim exotischen Fünf-Gänge Dinner; ganz traditionell österreichisch geht es in der Grand Brasserie zu. Das Grand Hotel bietet natürlich auch an den Feiertagen *nach* dem Heiligen Abend die gesamte Bandbreite an kulinarischen Genüssen (www.grandhotelwien.com/de/christmas-new-year-2017-18/).

Das Hotel in unmittelbarer Nähe der Wiener Staatsoper, nur einen Katzensprung von Kärntner Straße und Stephansdom entfernt, wird gern für Weihnachtsfeiern gebucht – in privater Runde, mit Geschäftspartnern oder Kollegen. Das Gourmetrestaurant Le Ciel, ausgezeichnet mit einem Michelin-

Stern und drei Hauben, empfiehlt am Weihnachtsabend und für die Feiertage danach ein festliches Vier- bzw. Fünf-Gänge-Wahlmenü, inklusive einer vom Sommelier empfohlenen Weinbegleitung.

Alternativ dazu bietet sich am Weihnachtsabend das Fünf- bzw. Sechs-Gänge-Dinner des Restaurants Unkai an, authentisch japanisch und auf Hauben-niveau, auf Wunsch ebenfalls mit Weinbegleitung. „Unkai“ bedeutet übrigens übersetzt „Wolkenmeer“ – ein durchaus passender Name für die Location im 7. Stock des Hotels, mit beeindruckender Aussicht über die Dächer Wiens.

Kochkunst, Feuer, Farben

Das Restaurant ist im modern japanischen Stil eingerichtet, verwöhnt seine Gäste mit Sushi und Maki bester Qualität, beeindruckender Koch-Show an zwei Teppanyaki-Tischen sowie typisch traditionellen Gerichten, serviert im À la carte-Restaurant bzw. wahlweise in einem der vier privaten Nebenräume – original Tatami oder im europäischen Stil. Neben den Spezialitäten genießt man an den Teppanyaki-Tischen die Fingerfertigkeit der Köche, die vor den Gästen die besten Zutaten in ein unvergessliches Gericht verwandeln – ein Erlebnis aus Kochkunst, Gerüchen, Feuer und Farben. (red)

www.grandhotelwien.com



Festtagsambiente im Grand Hotel: mit prächtig dekoriertem Weihnachtsbaum.