

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: Zu Frühstück, Lunch und Nachmittagscafé hat sich im Herbst 2015 noch ein weiteres Highlight gesellt: Aus der mit internationalen Klassikern gespickten Karte wählt man nun von früh bis spät. Speisenqualität gepaart mit Raumästhetik schaffen eine ganz besondere Atmosphäre – gleichermaßen passend fürs Treffen mit Freunden wie fürs Businessmeeting! Mit der Ausweitung des Speisesaal-Konzepts bereichert Florian Weitzer die Gastronomie am rechten Murufer um eine spannende Facette.

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. Andalusische Gazpacho, Marokkanisches Zitronenhuhn, Thai Curry und als Nachtisch englischen Battenberg Cake – 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 südeuropäischen Wein-Highlights sehr international gespannt. Wer Lust auf einen preisgekrönten Rosé hat, für den ist der „Miraval“ des französischen Weinguts von Angelina Jolie und Brad Pitt ein absolutes Muss.

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, das an Wochenenden und Feiertagen bis 12.00 Uhr zum Brunch ausgeweitet wird. À la carte werden die zahlreichen Muntermacher – vom Frühstück des Nordens bis zu Baked Beans mit Spiegelei à la Bud Spencer – noch zwei Stunden länger angeboten. Extras wie hausgemachte Buttermilchwaffeln mit Früchten und Ahornsirup runden das wie in der Karte zitierte „Spectacle à la carte“ ab. Ein Spektakel für sich ist schon die À-la-carte-Kaffeeauswahl. 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. Französischer Käse mit Apfel Kürbischutney und einer guten Flasche Wein hat nie besser geschmeckt! 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 jetzt 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 freistehenden Badewannen, Schatzkisten, Plattenspielern und im bunten Mix-and Match-Stil ausgestatteten Zimmer. Genauso wie eine „Frau Barbier“, ein türkisches Dampfbad, Waffenräder zum Ausleihen und etliche Überraschungen mehr. ([www.hotelwiesler.com](http://www.hotelwiesler.com)).

**PRESSEKONTAKT:**

Ulli Leonhartsberger

Mail: [press@hotelwiesler.com](mailto:press@hotelwiesler.com)

Tel.: +43 664 8406689

**FÜR RÜCKFRAGEN ZUM  
UNTERNEHMEN GENERELL:**

Theresa Reichart

Weitzer Hotels BetriebsgesmbH

Grieskai 12 – 16, 8020 Graz

Tel.: +43 (0) 316 703600

E-mail: [theresa.reichart@weitzer.com](mailto:theresa.reichart@weitzer.com)

[www.weitzer.com](http://www.weitzer.com)