



Kulinarische Festtage am Wiener Spittelberg

Harald Brunner feiert das Dreijahresjubiläum seines Restaurants. Anlass für eine formidable „Chef-Party“ und einen besonderen Abend mit Vierhaubenkoch Simon Taxacher im September.

Wien, 23. Juli 2019

Drei Jahre nach der Eröffnung seines Restaurants Das Spittelberg lädt das Urgestein der Wiener Gastronomieszene Harald Brunner Gäste, Freunde und Kochkollegen zum kulinarischen Fest. „Es gibt nichts Schöneres, als mit meinen Freunden und Weggefährten zu feiern!“ So bittet er gemeinsam mit Vierhaubenkoch Simon Taxacher vom Restaurant Simon Taxacher im Relais & Châteaux Rosengarten in Kirchberg in Tirol am Mittwoch, dem 18. September, zum „Spiel der Aromen“. Ein kulinarisches Highlight mit Sechs-Gänge-Menü und exquisiter Weinbegleitung. Am Freitag, dem 20. September, geht es ab 16 Uhr zu Saxophonklängen entspannt in die „Chef-Party des Jahres“ mit Christian Petz, Max Stiegl vom Gut Purbach, Jürgen Winter von der Wiener Schneckenmanufaktur Gugumuck und Martin Feichtinger vom Das Spittelberg. Die Gäste schauen den Köchen in die Kochtöpfe und trinken Weine aus der Großflasche von Top-Winzern, Champagner von Veuve Clicquot, „Brunner’s Gin“ und Cocktails von Hubert Peter aus dem „Bruder“. Beide Veranstaltungen sind ab sofort buchbar unter anmeldung@das-spittelberg.at oder telefonisch unter +43 1 587 76 28.

Harald Brunner & Das Spittelberg. Das Restaurant Das Spittelberg am historischen Wiener Spittelberg im siebten Bezirk wurde Ende 2016 von Harald Brunner eröffnet und vom Falstaff-Magazin als „Eröffnung des Jahres“ gefeiert. Harald Brunner ist bekannt für seine puristische moderne Wiener Küche, am liebsten brät er auf der Molteni-Rotisserie in der Show-Küche große Stücke von der alten Kuh oder seine berühmte knusprige Ente, „the best duck of town“. Für das gut sortierte Weinangebot sorgt Sommelier Matthias Eigler.

Im Anhang druckfähige Fotos © siehe Bildunterschrift, Abdruck bei Erwähnung honorarfrei. Wir danken für Ihre Berichterstattung.



RESTAURANT DAS SPITTELBERG

Spittelberggasse 12, 1070 Wien

Telefon +43 1 587 76 28, E-Mail: anmeldung@das-spittelberg.at

www.das-spittelberg.at

Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag von 17 bis 1 Uhr

DREI JAHRE SPITTELBERG

Mittwoch, 18. September 2019, um 19 Uhr

„Das Spiel mit den Aromen“

Gourmetabend mit Simon Taxacher & Harald Brunner

Preis pro Person für das Sechsgang-Menü: 150 Euro

Weinbegleitung: 50 Euro

Freitag, 20. September 2019, ab 16 Uhr

„Chef-Party des Jahres“ mit kulinarischen Überraschungen von Harald Brunner, Christian Petz, Max Stiegl, Jürgen Winter und Martin Feichtinger. Getrunken werden Weine aus der Großflasche.

Preis pro Person für „Eat & Drink“: 100 Euro

Rückfragehinweis:

Sylvia Petz, havel & petz

Fillgradergasse 15/11, 1060 Wien, www.havel-petz.at

E-Mail: s.petz@havel-petz.at, Tel. +43 699 1100 8040, skype [sylvia.petz](https://www.skype.com/name/sylvia.petz)