

Salon Marie

RESTAURANT & BAR

„ZURÜCK ZUM GUTEN LEBEN“ – DIE GENUSSVOLLE WELT IM RESTAURANT DES GRAND HÔTEL WIESLER

Zeitlose Eleganz, weltoffenes Flair, echter Genuss – dafür steht das Grand Hôtel Wiesler von Florian Weitzer. Und im Besonderen dessen im Herbst 2019 eröffnetes Restaurant „Salon Marie“, das mit wohklingendem Namen zusammenfasst, wofür die Neuausrichtung steht: für die pure Freude am kulinarischen Genuss, eingebettet in stilvolles Wohlfühlambiente. Viel Grün, extravagante Materialien von Leder bis Messing und eine einzigartige Bar inklusive!

Auf den „Speisesaal“ folgte mit dem „Salon Marie“ ein Restaurant, das perfekt in ein Grand Hôtel mit internationaler Ausrichtung passt. Auf der Speisekarte finden sich internationale Klassiker von Thunfisch Tataki über Steak Frites bis hin zu Café Gourmand. Mit dem propagierten „Return of the Cordon Bleu“, einem mit echtem Brie und Prosciutto di Parma gefüllten Kalbssteak, stellt Küchenchef Ruslans Zimnohs das „Signature Dish“ des Salon Marie vor. Die Ehre könnte aber auch dem beinahe in Vergessenheit geratenen Holstein Schnitzel zuteil werden. Oder – auf veganer Seite – den hausgemachten Frühlingsrollen.

Der durch das Auflösen der Übergänge von Lobby und Restaurant weitläufige Essbereich verfügt über erhöhte Bodenniveaus sowie behagliche Nischen und Loungebereiche. Diese wurden mit muschelförmig geschwungenen Kojen aus Nuss Holz und mit Lederbänken in warmen Farbtönen und Chesterfield-Steppung ausgestattet. Florian Weitzer, der wieder für die gesamte Neugestaltung verantwortlich zeichnet, folgt dabei wie üblich keinem speziellen Stil, kreierte das Interieur des Restaurants aber als lebendiges, ästhetisches Gesamtbild. Dennoch gehen einige Elemente als Reminiszenzen an die Jugendstil-Vergangenheit des Hauses durch:

ZURÜCK ZUM
GUTEN LEBEN

Salon Marie

RESTAURANT & BAR

Geschwungene Linien, florale Ornamente, Messing und viel Grün, das in Form von riesigen Blumentöpfen und von in Maschengitter drappierten, vom Plafond hängenden Pflanzen bezaubert.

Inmitten des entspannt-eleganten Interieurs stellt die Bar ein Prunkstück für sich dar. Hier glänzt nicht nur die für den Gastronomiebereich einmalige Thekenauflage aus Zinn, auch die mit floral gemusterten Stoff tapezierte und einem rautenförmigen Messinggitter definierte Barfront vereint Geschmack und Raffinesse - beides Charakteristika, denen die angebotenen großen Weine nationaler und internationaler Weingüter um nichts nachstehen. Gemeinsam mit den Prime Cocktails und einer extra großen Auswahl an Champagnersorten sind sie Teil der genussvollen Welt, für die der Salon Marie und sein Slogan „Zurück zum guten Leben“ stehen. Dass man sich auch „Perrier-Jouët-Bar“ nennen darf, spannt den Bogen zu einem legendären Champagnerhaus, das Qualität und Ästhetik vereint. Auch sein vor über 100 Jahren entworfenes berühmtes Anemonen-Emblem steht dem Grand Hôtel wie angegossen. Perrier-Jouët lässt sich außerdem auch mit „Press for Champagne“ bequem per Knopfdruck vom Tisch aus und ohne Ruf nach dem Servicepersonal bestellen.

Ein Hauch des Besonderen umweht das Grand Hôtel Wiesler in Graz schon seit seiner Gründung 1909, denn es war schon immer mehr als bloß ein guter Ort zum Übernachten. Seit 1999 im Besitz der Florian Weitzer Hotels, ist es an Florian Weitzer, das Haus mit zukunftsweisenden Ideen zu füllen, ohne dabei auf seine geschichtsträchtige Vergangenheit zu vergessen. Die Realisierung des Restaurants Salon Marie reiht sich hier nahtlos ein und ist ein weiterer Meilenstein in der Geschichte eines internationalen Grand Hôtels, das im Heute angekommen ist.

ZURÜCK ZUM
GUTEN LEBEN

Salon Marie

RESTAURANT & BAR

GHW BETRIEBSGESMBH
GRIESKAI 4 – 8, 8020 GRAZ, +43 316 706683
OFFICE@SALONMARIE.AT
WWW.SALONMARIE.AT

AKTUELLE ÖFFNUNGSZEITEN:
SIEHE WEBSITE

PRESSEKONTAKT:

Ulli Leonhartsberger
press@grandhotelwiesler.com
+43 664 84 066 89

Für Rückfragen zum Unternehmen generell:
Nicole Schweinzer, Florian Weitzer Holding GmbH
Griesgasse 12-14, 8020 Graz, +43 316 70 36 18
nicole.schweinzer@weitzer.com, www.weitzer.com

ZURÜCK ZUM
GUTEN LEBEN