

Salon Marie

RESTAURANT & BAR

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

Zeitlose Eleganz, weltoffenes Flair, echter Genuss – dafür steht das Grand Hôtel Wiesler von Florian Weitzer. Und im Besonderen dessen neu 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 neue, einzigartige Bar inklusive!

Auf den „Speisesaal“ folgt mit „Salon Marie“ ein Restaurant, das den krönenden Abschluss der Renovierung aller 102 Zimmer bildet und perfekt in ein Grand Hôtel mit internationaler Ausrichtung passt. Auf der neuen Speisekarte finden sich internationale Klassiker von Thunfisch Tataki über französisches Steak Frites bis hin zu Salzburger Nockerln. Mit dem propagierten „Return of the Cordon Bleu“, einem mit echtem Brie und Prosciutto di Parma gefüllten Kalbssteak, stellt Küchenchef Aleš Rascan 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 und Falafeln.

Durch das Auflösen der Übergänge von Lobby und Restaurant hat sich der Essbereich vergrößert, verfügt aber durch erhöhte Bodenniveaus über behagliche Nischen und Loungebereiche. Darauf wurden muschelförmig geschwungenen Kojen aus Nussholz platziert, die Lederbänke in warmen Farbtönen mit Chesterfield-Steppung umhüllen. Florian Weitzer, der wieder für die gesamte Neugestaltung verantwortlich zeichnet, folgt dabei wie üblich keinem speziellen Stil, kreierte das

ZURÜCK ZUM
GUTEN LEBEN

Salon Marie

RESTAURANT & BAR

Interieur des neuen Restaurants aber als lebendiges, ästhetisches Gesamtbild. Dennoch gehen einige Elemente als Reminiszenzen an die Jugendstil-Vergangenheit des Hauses durch: Geschwungene Linien, florale Ornamente, Messing und viel Grün, das in Form von riesigen Blumentöpfen und von in Maschengitter drapierten, 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“ steht. 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.

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 Weitzer Hotels, ist es seit knapp 10 Jahren 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

**GRIESKAI 4-8, 8020 GRAZ, +43 316 706683,
OFFICE@SALONMARIE.AT, WWW.SALONMARIE.AT**

**ÖFFNUNGSZEITEN:
MO-SO 06:30-01:00,**

PRESSEKONTAKT:

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

Für Rückfragen zum Unternehmen generell:
Theresa Reichart, Hotels Daniel & Wiesler BetriebsgesmbH,
Griesgasse 12-14, 8020 Graz, +43 316 70 36 18,
theresa.reichart@weitzer.com, www.weitzer.com

ZURÜCK ZUM
GUTEN LEBEN