



Presseinformation

Hotel Imperial erstmals mit Michelin Stern ausgezeichnet

Das OPUS Restaurant des Hotel Imperial Wien erhält die begehrte Restaurant-Prämierung

Wien, 15. März 2016 - Das OPUS Restaurant des Hotel Imperial reiht sich mit der besonderen Anerkennung durch den Guide Michelin offiziell als Juwel in die Riege der weltweit besten Gourmettempel ein. Hinter dem Erfolg des nun mit einem Michelin Stern und zwei Gault Millau Hauben ausgezeichneten OPUS Restaurant steht seit drei Jahren Sous Chef Stefan Speiser.

Stefan Speiser, verantwortlich für die Küche des OPUS Restaurant, freut sich: „Ein langjähriger Traum ist - für mich ganz unerwartet - in Erfüllung gegangen.“ Die kulinarische Handschrift Speisers steht für exquisit leichte Gerichte der österreichischen Küche inspiriert von globalen Trends, verspielt angerichtet und modern interpretiert serviert. Mit Augenmerk auf regionale, nachhaltige Produkte von höchster Qualität und dank außerordentlicher Kreativität wird jede Speise zum Erlebnis – sei dies ein Neusiedler-Zander, ein Steinbutt oder eine südburgenländische Taube.

Ideenwerkstätte für den Sous Chef, ein Spezialist in Sachen österreichischen Gemüses, ist die tägliche Zugfahrt, denn die vorbeiziehende Landschaft der weiten Felder Niederösterreichs ist seine Inspiration für neue Küchenkreationen. Privat ein Fan von Nudeln in allen Variationen, kocht er auch für das OPUS Restaurant ausschließlich was er kulinarisch schätzt und liebt. Das außergewöhnliche Koch-Talent wurde von Rupert Schnait, Chef de Cuisine des Hotel Imperial, entdeckt. Der Küchenchef, selbst ein begnadeter Spitzenkoch, erfahrener Ausbildner und verantwortlich für die gesamte Kulinarik des Hauses, hatte dem heute 35-jährigen Stefan Speiser vom ersten Tag an mit dem OPUS Restaurant eine eigene Gourmet-Spielwiese anvertraut.

Das OPUS Restaurant gilt seit seiner Eröffnung vor drei Jahren als das „kulinarische Meisterstück“ des 5* Superior Hotels. Moderner Luxus trifft auf denkmalgeschützte Architektur im Stil Josef Hoffmanns und die OPUS Gäste auf Maître d’hôtel Manfred Legl. All seine Gäste berät der langjährige Imperial Mitarbeiter individuell, und Wünsche liest er meist von den Augen ab, bevor sie ausgesprochen werden.

Generaldirektor Mario Habicher freut sich über die hohe Auszeichnung für sein Team: „Mein Dank gilt Herrn Speiser, Herrn Legl sowie Herrn Schnait und dem gesamten OPUS Team für ihren unermüdlichen und leidenschaftlichen Einsatz. Ich bin stolz auf meine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie diese besondere Wertschätzung durch den Guide Michelin für unser OPUS.“

Die Karte des OPUS Restaurant bietet mehrere Menüs, darunter auch immer ein vegetarisches, wahlweise mit edler Weinbegleitung. Glutenfreie und allergenarme Gerichte werden auf Nachfrage gerne zubereitet. Anlässlich der hohen Auszeichnung wird eigens ein spezielles OPUS Degustationsmenü offeriert, das ebenso à la carte bestellt werden kann:

IRISCHER LACHS

mit Ponzu mariniert, Bärlauch, eingelegte Radieschen, junges Gemüse €24
2014 Sauvignon blanc Hochsteinriegl, G. Wohlmuth, Fresing/Südsteiermark 0,1l €8

STEINBUTTFILET

Grammeln, Kohlrabi, Erbsen, Morcheln €26/37*
2007 Grüner Veltliner Loibenberg, Rainer Wess, Wachau 0,1l €10

BIO-EI & SCHWARZER TRÜFFEL

Quinoa, glasierte Kalbszunge, Frühlingskräuter €23
2014 Weißburgunder ErDELuftGRAsundreBE, Claus Preisinger, Gols/Neusiedlersee 0,1l €12

ENTENBRUST

Fünf-Gewürze, gesalzene Mandarine, Brokkoli, Lotuswurzel €22/36*
2009 Pinot Noir Sonnenberg Reserve, B. Braunstein, Purbach/Neusiedlersee/Hügelland 0,1l €10

ENTRECÔTE VOM WAGYÚ-BEEF & OCHSENSCHLEPP

Rüben, Topinambur, geröstete Hefe, Kamille €49
2007 Blaufränkisch Kokomandl, H. Poller, Deutsch Schützen, Eisenberg 0,1l €12

RHABARBER & AYRAN

Gurke, Basilikum, Hendrick's Gin €17
2011 Welschriesling Eiswein Hölzer, Weingut Weinrieder, Kleinhadersdorf, Weinviertel 5 cl €14

Menü mit 6 Gängen	€106
Weinbegleitung	€ 56
Menü mit 4 Gängen (inkl. Dessert)	€ 85
Weinbegleitung	€ 42

* als Hauptspeise

Öffnungszeiten des OPUS Restaurant: Dienstag - Sonntag, von 18:00 – 24:00 Uhr

www.restaurant-opus.at; t: +43 1 50 110-389; e: Opus.Restaurant@luxurycollection.com

###

OPUS Restaurant (Ein Michelin Stern, zwei Gault Millau Hauben)

Das im Dezember 2013 eröffnete OPUS Restaurant vereint künstlerisches Schaffen und kulinarischen Genuss in imperialer Harmonie. Josef Hoffmanns denkmalgeschützter Architekturstil der 30iger Jahre trifft im OPUS auf Zeitgeist. Maßgefertigte Möbel aus italienischen Manufakturen ergänzen die kunstvollen Holzvertäfelungen und die marmornen Wandelemente, während feine Stoffe für wohltuende Farbakzente sorgen. Das 45 Sitzplätze umfassende OPUS Restaurant gilt als das „kulinarische Meisterstück“ des Hauses. Sous Chef Stefan Speiser ist verantwortlich für die Küche des Restaurants. Offeriert werden exquisit leichte Gerichte der österreichischen Küche inspiriert von globalen Trends, verspielt angerichtet, modern interpretiert serviert und wahlweise begleitet von edlen Weinen. Mit Augenmerk auf regionale, nachhaltige Produkte von höchster Qualität und dank außerordentlicher Kreativität wird jede Speise zum Erlebnis – sei dies ein Neusiedler-Zander, ein Steinbutt oder eine südburgenländische Taube. Seinen Name erhielt das OPUS (lat. „Werk“, insbesondere das eines Komponisten) nachdem das Hotel Imperial seit mehr als 140 Jahren ein Ort der Begegnung von Kunstschaffenden, vor allem aus dem nahe gelegenen Musikverein, ist. Weitere Informationen finden Sie unter www.restaurant-opus.at.



Hotel Imperial, a Luxury Collection Hotel, Vienna

Als Privatresidenz des Fürsten von Württemberg erbaut, verwandelte sich das hoheitliche Palais an der prachtvollen Wiener Ringstraße für die Weltausstellung 1873 zum Hotel Imperial Wien. Kostbare Antiquitäten, stilvolle Möbel, Wände in Seide gehüllt und marmorne Bäder vermitteln den Geist des 19. Jahrhunderts in Wien. Im Café Imperial Wien werden den Gästen klassische Wiener Spezialitäten und unter anderem auch die berühmte Imperial Torte kredenzt. Das mit einem Michelin Stern und zwei Gault Millau Hauben ausgezeichnete OPUS Restaurant vereint künstlerisches Schaffen und kulinarischen Genuss. Das gesellschaftliche Herzstück des Hauses ist die glanzvolle Lobby Lounge »1873-HalleNsalon«, wo Musikliebhaber live verwöhnt werden. Weitere Informationen finden Sie unter www.imperialvienna.com oder unter @imperialvienna auf [Instagram](https://www.instagram.com/imperialvienna) sowie www.facebook.com/hotelimperialvienna.

The Luxury Collection Hotels & Resorts

[The Luxury Collection](http://www.luxurycollection.com) ist eine Selektion von traditionsreichen Hotels und Resorts, die einzigartige Erlebnisse versprechen. Dem weltgewandten Reisenden bietet die Luxury Collection ein Tor zu den aufregendsten und begehrtesten Destinationen der Welt. Jedes einzelne Hotel reflektiert den Charme, die Geschichte und Schätze seines Standortes in authentischer Weise. Exquisites Interieur, spektakuläre Anlagen, exzellenter Service und modernster Komfort vereinen sich zu einer bereichernden Erfahrung. Derzeit besteht die ursprünglich 1906 unter dem Namen CIGA gegründete luxuriöse Kollektion aus über 100 Hotels und Resorts in 30 Ländern, die alle den Ruf genießen, zur Weltelite zu zählen. Zur Luxury Collection gehören viele preisgekrönte Hotels, die mit ihrem unvergleichlichen Service, Stil und Klasse die Erwartungen der Gäste stets übertreffen. All diese Hotels, darunter zahlreiche Häuser mit jahrhundertelanger Tradition, gelten als die besten der Welt. Wie alle Marken von Starwood Hotels & Resorts nehmen auch die Hotels der Luxury Collection am renommierten Bonusprogramm Starwood Preferred Guest teil. Weitere Informationen finden Sie unter www.luxurycollection.com oder unter @theluxurycollection auf [Twitter](https://www.twitter.com/theluxurycollection) und [Instagram](https://www.instagram.com/theluxurycollection) sowie www.facebook.com/theluxurycollection.

Starwood Hotels & Resorts

[Starwood Hotels & Resorts Worldwide, Inc.](http://www.starwoodhotels.com) ist mit knapp 1.300 Hotels in über 100 Ländern und mehr als 188.000 Mitarbeitern in eigenen Hotels und Management-Betrieben eine der führenden Hotelgesellschaften der Welt. Starwood ist Eigentümer, Betreiber und Franchisegeber von Hotels, Resorts und Residenzen der international bekannten Marken [St. Regis](http://www.starwoodhotels.com), [The Luxury Collection](http://www.luxurycollection.com), [W](http://www.starwoodhotels.com), [Westin](http://www.starwoodhotels.com), [Le Méridien](http://www.starwoodhotels.com), [Sheraton](http://www.starwoodhotels.com), [Tribute Portfolio](http://www.starwoodhotels.com), [Four Points by Sheraton](http://www.starwoodhotels.com), [Aloft](http://www.starwoodhotels.com), [Element](http://www.starwoodhotels.com) und der kürzlich eingeführten ausgebauten Partnerschaft mit [Design Hotels](http://www.designhotels.com). Das Kundenbindungsprogramm Starwood Preferred Guest (SPG) zählt zu den führenden Bonussystemen der Hotellerie. Mitglieder sammeln Punkte und können diese unter anderem gegen kostenfreie Übernachtungen, Zimmer-Upgrades und Flugtickets bei zahlreichen Airlines eintauschen – ganz ohne Sperrzeiten. Weitere Informationen finden Sie unter www.starwoodhotels.com oder unter @starwoodbuzz auf [Twitter](https://www.twitter.com/starwoodbuzz) und [Instagram](https://www.instagram.com/starwoodbuzz) sowie www.facebook.com/starwood.

Pressekontakt:

Hotel Imperial, a Luxury Collection Hotel, Vienna
Daniela Stoppel, MBA, BSc
t: +43 (1) 50 110-425; e: daniela.stoppel@luxurycollection.com
www.imperialvienna.com