



Presseinformation

## **Stefan Speiser vom Hotel Imperial ist Aufsteiger des Jahres 2017**

*Der Guide Gault&Millau kürt den Head Chef des Restaurant OPUS mit der begehrten Auszeichnung*

**Wien, 29. September 2016 – Stefan Speiser, Head Chef des Restaurant OPUS und Sous Chef des Hotel Imperial, zählt mit der besonderen Prämierung durch den Feinschmecker-Führer nun offiziell zur Gourmet-Elite Österreichs. Seit Eröffnung des Restaurant OPUS vor drei Jahren trägt der 35-Jährige die kulinarische Verantwortung für die Genussoase im Hotel Imperial und erkochte dafür 17 Punkte und drei Hauben von Gault&Millau sowie einen Michelin Stern.**

Der Niederösterreicher Stefan Speiser freut sich: „Ich bin überrascht und kann mein Glück noch fast nicht fassen. Mein Dank gilt meinem Spitzenteam und vor allem Chef de Cuisine Rupert Schnait, der mir von meinem ersten Tag an mit dem Restaurant OPUS eine eigene Gourmet-Spielwiese im Hotel Imperial anvertraut hat.“

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 österreichisches Dry Aged Beef, ein Neusiedler-Zander oder eine südburgenländische Taube.

Seit seiner Kindheit wollte Stefan Speiser Koch werden und entschied sich im Alter von 16 Jahren für seinen Traumberuf, den er mit höchster Kreativität und Leidenschaft ausübt. Die Ideenwerkstätte für das außergewöhnliche Koch-Talent, ein Spezialist in Sachen österreichischen Gemüses, ist die tägliche Zugfahrt, denn die vorbeiziehende Landschaft der weiten Felder Niederösterreichs ist seine Inspiration für neue Küchenkreationen. Seine beruflichen Stationen vor seiner Tätigkeit im legendären Hotel Imperial umfassen u.a. das Fünfsterne-Superior Hotel Kulm in St. Moritz, das Fünfsterne Hotel Central in Sölden, das Meinl am Wiener Graben und das Landhaus Bacher von Lisl Wagner-Bacher in Mautern.

Generaldirektor Mario Habicher gratuliert: „Ich bin sehr stolz auf Stefan Speiser und danke für seinen vorbildlichen Einsatz für täglich herausragende Gästeerlebnisse. Gleichzeitig freue ich mich gemeinsam mit Chef de Cuisine Rupert Schnait, Maître d'hôtel Manfred Legl und dem gesamten Kulinarik-Team über die dritte Haube, die dank großartiger Teamarbeit und der Motivation, kulinarisch neue Wege zu gehen, erzielt werden konnte.“

Anlässlich der hohen Auszeichnung wird eigens ein spezielles Menü offeriert, das ebenso à la carte bestellt werden kann:

**LAUWARM GEBEIZTE LACHSFORELLE**

Geräuchertes Joghurt, Gurke, Sonnenblumenkerne, Rosenblütenfond  
*2015 Grüner Veltliner Nussberg, Fritz Wieninger, Stammersdorf/Wien*

**BLAUER HUMMER**

Erbse, Passionsfrucht, Piemontreis  
*2013 Sauvignon blanc Sandberg, Weingut Fidesser, Platt/Weinviertel*

**MARCHFELD-ARTISCHOCKE & ROMANASALAT**

Mimolettefond, Erdnüsse  
*2011 Riesling Offenberg Smaragd, Johann Donabaum, Spitz/Wachau*

**SPANNFERKELKOTELETT**

Fenchel in Chorizofond, Bohnen, Birne  
*2007 Pino. T – Sulztal, Manfred Tement, Berghausen/Südsteiermark*

**ENTRECÔTE VOM DRY AGED BEEF**

gesurte Rinderrippe BBQ, Mais, Zwiebel, Kartoffel  
*2008 Cuvée Border, Weingut Kopfensteiner, Deutsch-Schützen/Südburgenland*

**GAPERON D'AUVERGNE**

Himbeere, Balsamico, Pumpernickel-Eis  
*2006 Sämling Trockenbeerenauslese, Roland Velich, Apetion/Neusiedlersee*

**MANGO & SHISO**

Fingerlimes, schwarzer Sesam  
*2005 Grüner Veltliner Eiswein, Martin Nigl, Senftenberg/Kremstal*

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

[www.restaurant-opus.at](http://www.restaurant-opus.at); Tel: +43 1 50 110-389; E-Mail: [Opus.Restaurant@luxurycollection.com](mailto:Opus.Restaurant@luxurycollection.com)

# # #

**Restaurant OPUS (Ein Michelin Stern, 17 Punkte und drei Hauben von Gault&Millau)**

Das im Dezember 2013 eröffnete Restaurant OPUS vereint künstlerische Feinarbeit 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 Restaurant OPUS gilt als das „kulinarische Meisterstück“ des Hauses. Head 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 österreichisches Dry Aged Beef, ein Neusiedler-Zander 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](http://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, unter anderem auch die berühmte Imperial Torte, kredenzt. Als Juwel in der Riege der weltweit besten Gourmettempel gilt das mit einem Michelin Stern und drei Hauben ausgezeichnete Restaurant OPUS. Das gesellschaftliche Herzstück des Hauses ist die glanzvolle Lobby Lounge »1873-HalleNsalon«, wo Musikliebhaber unvergessliche Jazz- und Klavierabende live erleben können. Weitere Informationen finden Sie unter [www.imperialvienna.com](http://www.imperialvienna.com) oder unter @imperialvienna auf [Instagram](https://www.instagram.com/imperialvienna) sowie [www.facebook.com/hotelimperialvienna](https://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 begehrenswertesten 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. Weitere Informationen finden Sie unter [www.luxurycollection.com](http://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](https://www.facebook.com/theluxurycollection).

### **Pressekontakt:**

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