



Les Clefs d`Or Austria

CONCIERGE d`HOTEL

Einladung Restaurant Herzig

Nach der Devise „Je heißer die Sommertemperaturen, desto cooler unsere Events“, flatterte per WhatsApp die Einladung ins Restaurant Herzig ein.

Top aktuell und von Restaurantkritikern bereits hoch gelobt, eröffnete Sören Herzig sein Restaurant Herzig, als topaktueller Neuzugang der Stadt.

Der Hamburger ist kein „Nobody“ in der Wiener-Kochszene, da er schon in namhaften Betrieben, sein Können beweisen durfte. Doch dieses ist sein eigenes Konzept, dem er viel Herzblut gemeinsam mit seiner Partnerin Saskia im ehemaligen Dorotheum-Gebäude gewidmet hat. Im Denkmalgeschützten-Haus im 15.Bezirk sind mittlerweile neben dem neuem, trendigen Lokal, vor allem Firmen eingezogen. Diese dürfen wochentags die tollen, preiswerten Mittagsgerichte vor Ort genießen. Auch Gäste von außen sind herzlich willkommen.

Auf persönliche Einladung von Sören, durften einige Mitglieder der Goldenen Schlüssel Wien am 17. Juli sich selbst ein Bild vom Neuzugang machen.

Neben dem Restaurant im Erdgeschoss, verfügt die Immobilie auch über eine atemberaubende Dachterrasse. Bei traumhaftem Wetter durften wir den Aperitif mit einem 360 Grad Rundblick genießen. Nach dem einem oder anderen Gespräch unter Kollegen beziehungsweise auch mit dem jungen, fachkundigen Sommelier und den motivierten Service-Mitarbeitern, starteten wir in einen spannenden-kulinarischen Abend.





Les Clefs d`Or Austria

CONCIERGE d`HOTEL

Eine Ayran-Dill-Rote Rübe Mischung im Reagenzglas machte den Anfang, gefolgt von eigens-interpretierter Carbonara, salzigem Brioche mit Verhackertem, Jakobsmuschel, Seeteufel, Kalbsrücken und einer Toast-Hawai Kreation.



Eine ausgefallene Idee hatte Sören und sein Team auch bei Wahl der Nachspeise. Inspiration hierbei war der Duft eines Parfums seiner Verlobten Saskia, welche er mit Himbeeren, Veilchen und Jasmin Reis interpretierte. Selbstgefertigte Pralinen auf Pop-Corn sowie eine bunte Variation an intensiven Geschmacksrichtungen rundeten diesen kulinarischen Abend stimmungsvoll ab.



Bemerkenswert war auch die tolle Weinbegleitung des jungen Sommeliers, der zu dem mehrgängigen Menü, ausgezeichnet-korrespondierende Weine und Schaumweinsorten von heimischen aber vor allem internationalen Weingütern präsentierte.



Les Clefs d`Or Austria

CONCIERGE d`HOTEL

Ein großes Dankeschön an Sören Herzig und sein professionelles Service- und Küchenteam für diese absolut gelungene “(Fine)-Dining Erfahrung unter Freunden.“

