

Modern Austrian Cuisine mitten in Wien

RESTAURANT VERANDA IM HOTEL SANS SOUCI WIEN

Der charakteristische Charme des Sans Souci findet sich auch im Restaurant Veranda ganz klar wieder. Regionale und saisonale Spezialitäten finden sich stets modern interpretiert. In allen Gerichten steht das Produkt klar im Vordergrund.

Der einflussreiche Restaurantführer Gault Millau zeichnete das Küchenteam zum wiederholten Male mit einer Haube aus. Bei aller Freude an Kreativität und Feinsinnigkeit verliert das Restaurant jedoch nie an Authentizität. So wird in der Küche des Veranda besonderer Wert auf biologische und saisonale Produkte von heimischen Produzenten aus Wien und Umgebung gelegt. Über 75% der Lebensmitteleinkäufe im Restaurant Veranda werden aus biologischer Landwirtschaft bezogen. Dies wurde durch AT-BIO-401 kontrolliert.

Charmanter Service, der sich am Gast orientiert, ist für Andrea Fuchs, Head of Hospitality eine Selbstverständlichkeit. „Dynamisch, höflich, zuvorkommend und unkompliziert – das beschreibt unser Service Team am besten“, erklärt Andrea Fuchs.

Easy Business Lunch – kulinarische Meetings

Von 12 Uhr bis 14:30 Uhr wird im Veranda von Montag bis Freitag ein genussvolles, zweigängiges Lunch Menü mit Vor- und Hauptspeise, Café Gourmand und Petit Fours ab Euro 25 in ungezwungener Atmosphäre serviert.

Candlelight Dinner – romantische Abende zu zweit

Einen unvergesslichen Abend zu zweit verbringt man im Veranda bei einem vier oder fünf Gänge Menü um Euro 79 oder Euro 95 pro mit einer süßen Überraschung zum Abschluss. Die romantische Atmosphäre mit Kerzenschein rundet dieses besondere Erlebnis ab.

Veranda Frühstück

Ausschlafen und sich anschließend kulinarisch verwöhnen lassen? Im Restaurant Veranda findet jeden Samstag, Sonntag sowie an Feiertagen von 11 bis 14 Uhr das „Veranda Frühstück“ statt. Saisonale und regionale Köstlichkeiten, Spezialitäten aus aller Welt sowie Brunch-Klassiker erwarten die Gäste. Das Veranda Frühstück zum Preis von 55 Euro pro Person beinhaltet ein Glas Laurent Perrier Champagner, Buffet mit à la carte Gerichten sowie Heißgetränke und einen Smoothie des Tages.

Le Bar im Hotel Sans Souci

Auch die Sans Souci Bar widmet sich ganz dem sinnlichen Genuss und der Eleganz des – wie könnte es anders sein – Champagners. Neben klassischen alkoholischen und antialkoholischen Getränken, Longdrinks und Cocktails werden über 60 erlesene Champagnersorten serviert. Das Barteam kredenzt außerdem regelmäßig wechselnde Eigenkreationen und auf die Wünsche des Gastes zugeschnittene Signature Cocktails.

Als Einstieg in die große Welt des französischen Lebenselixiers empfiehlt sich das „Champagne Tasting mit Canapées“ um Euro 69. Das Tasting besteht aus 3+1 Gläser (0,05l) Champagner inklusive einem extra Glas des Lieblingschampagners. Zweimal pro Monat stellt ein Vertreter der monatlich wechselnden Champagnerhäuser die Champagner in einer kommentierten Verkostung von 19 bis 21 Uhr persönlich vor. Aufgrund der starken Nachfrage werden die Tastings täglich auch im privaten Rahmen angeboten.

Während der Sommermonate haben Gäste die Gelegenheit in der hauseigenen **Laurent Perrier Sommer Lounge** erfrischende Getränke kombiniert mit feinen Snacks zu genießen.

Öffnungszeiten

Restaurant Veranda

Frühstück

Montag bis Freitag von 7:00 bis 10:30 Uhr

Samstag, Sonntag und Feiertag von 7:00 bis 14:00 Uhr

Lunch

Montag bis Freitag von 12:00 bis 14:30 Uhr

Dinner

Mittwoch bis Samstag von 18:00 bis 24:00 Uhr

Warme Küche bis 21:30 Uhr.

Le Bar

täglich 17:30 – 24:00 Uhr

Veranda im Sans Souci Wien Burggasse 2, 1070 Wien

Reservierungen unter Tel. +43-1-522 25 20 194 oder Mail veranda@sanssouci-wien.com

Wien, 12.10.2023

Information unter: <http://www.veranda.wien>



Veranda Wien

[facebook.com/verandawien](https://www.facebook.com/verandawien)



Hotel Sans Souci Wien

[instagram.com/verandawien](https://www.instagram.com/verandawien)

#verandawien

Für Rückfragen wenden Sie sich bitte an:

Theresa Berger, Director of Marketing & Sales

Mail: marketing@sanssouci-wien.com | Tel. : +43-1-522 25 20 -252