



Heurigenbuffet Zum Gschupftn Ferdl wird zwei und serviert künftig auch „Spritzta statt Nizza“ am Donaukanal -BILD

ID: LCG16193 | 20.05.2016 | Kunde: Zum Gschupftn Ferdl | Ressort:
Chronik Österreich | Medieninformation

- **Wiens erster Bio-Heuriger „Zum Gschupftn Ferdl“ unter neuer Leitung.**
- **Ab sofort serviert Ober-Ferdl Ferdinand Freninger in der Sommer-Dependance, dem „Gspritztn Ferdl“, Spritzer und Schmankerl am Wiener Donaukanal.**

Bilder zur Meldung unter [http://presse.leisuregroup.at/gspritzterferdl/Pressefotos_GspritzterFerdl/](http://presse.leisuregroup.at/gspritzterferdl/Pressefotos_GspritzterFerd/)

Mit dem Gspritztn Ferdl eröffnet das neu aufgestellte Team hinter dem legendären Heurigenbuffet aus dem sechsten Wiener Gemeindebezirk die neue Dependance am Donaukanal. Unter dem Motto „Spritzta statt Nizza“ dürfen sich die WienerInnen beim Gspritztn Ferdl künftig auf regionale Heurigenschmankerl und alles was das anspruchsvolle Trankler-Herz begehrt freuen.

Das offizielle Opening Weekend findet von Freitag bis Sonntag, dem 20. bis 22. Mai 2016, statt. Solange die Sonne scheint, wird auch der Ferdl am Donaukanal mit seinen Gästen um die Wette strahlen.

Künftig nah am Wasser gebaut -Der Gspritzte Ferdl am Donaukanal

„Der Ferdl ziagt neben den gelb und grün gestreiften Socken heuer auch die Badehosen an!“

Nach zwei erfolgreichen Jahren feiert Wiens erster Bio-Heuriger das Heurigenbuffet Zum Gschupftn Ferdl im Mai 2016 seinen zweiten Geburtstag und erfreut sich seit 2014 an einer stets wachsenden Gäste-Schar. Mit dem neuen Gastgeber **Ferdinand Freninger** (er heißt wirklich Ferdl) beschenkt sich das Heurigenbuffet auch gleich mit einer neuen Dependance. Zwischen dem 20. und 22. Mai 2016 öffnet

der Gspritzte Ferdl seine Pforten und verführt seine Gäste direkt am Wasser mit „Spritza statt Nizza“ und regionalen Köstlichkeiten.

„Der Ferdl wollte seit jeher den Wienern den Heurigen zurückgeben, die Staubschicht vom Konzept Heurigenbuffet abputzen und seiner Essenz neuen Glanz verleihen. Das ist dem Gschupftn Ferdl mit Gemütlichkeit, Gastfreundschaft, einer großen Prise Humor und Wiener Schmääh in den letzten beiden Jahren hervorragend gelungen. Jetzt schnuppern wir Promenadenluft am Donaukanal und ergänzen mit dem Gspritztn Ferdl unseren innerstädtischen Tempel der zünftigen Jausenkultur“, freut sich Ferdinand Freninger.

Feinste Bio-Schmankerl im Ferdl-Pixel-Look

Auch im Gspritztn Ferdl werden dem biophilen Vielfraß Köstlichkeiten aus den verschiedenen Regionen Österreichs serviert.

Das Speisenangebot ist dabei im Vergleich zum Gschupftn Ferdl leichter und sommerlicher. Auf klassischen Jausnbrettln serviert man verschiedene Aufstriche ("Streichquartett Chopin") oder Beinschinken mit Kren von Roman Thum („Kren de la Kren“). Im Glas kredenzt der Gspritzte Ferdl Heurigen-Salate, wie u.a Linsen oder Tafelspitz-Kernöl und Radieschen mit Butter („Bojenschwimmer von St. Tropez“).

Auf Vorbestellung gibt es Schweinsbraten Döner („Donau Döner“) und natürlich des Gschupftn Ferdls beste Jausnplatte („Der Bauer als Millionär“). Alle Speisen werden ergänzt von Bio-Holzofenbrot.

In der Getränke-Hitlist finden sich mit dem Gemischten Satz von **Fritz Wieninger**, sowie Weinen und Marillenschnaps vom mit 100-Parker-Punkten prämierten Weingut Nikolaihof, einige der besten Bio-Weine Österreichs. Für die kühle Erfrischung am Kanal sorgen hausgemachte Limonaden (Brombeere-Limette oder Kren-Zitrone) und natürlich Spritzer bis die Sonne untergeht.

Raumgestaltung im Pixellook

Der Gspritzte Ferdl eifert seinem großen Bruder dem Gschupftn Ferdl nach und ähnelt ihm in seinem Designkonzept: „Hauptthema auch am Donaukanal ist der „Pixellook“ der sich irgendwo zwischen 80er Commodore Pixeloptik und klassischen Stickdeckerl abspielt“, erklärt Piffl. Der Gastgarten am Donaukanal wurde bepflanzt und damit eine beruhigende Abgrenzung zum Radweg geschaffen.

Ferdls Team

Als Ober-Ferdl seit März 2016 im Einsatz ist **Ferdinand Freninger**, der sich mit seinem neuen Team hervorragend um seine Gäste kümmert, gutes Essen und Gemütlichkeit schätzt und beide Ferdls gleichermaßen schupft. **Mike Lanner** und **Moriz Piffl** haben sich mit ihren Projekten **Gebrüder Stitch** und als Initiatoren der Vollpension einen Namen gemacht und das Konzept für den Gschupftn Ferdl 2014 entwickelt.

Bei der künstlerischen Gestaltung wurden die Gebrüder von **Sebastian Rahs** unterstützt, der die pixelgenaue Realisierung des Konzeptes über hatte, welches in enger Kooperation mit den Bildwerkern entstanden ist.

Für die Realisierung des Gspritztn Ferdls am Donaukanal wurde das Team erweitert:

Mit **Vera Wiedermann** (MOA Eating Products, kulinarisches Produktdesign und Gastronomie Consulting) holte man sich Unterstützung bei der Konzeption und Projektentwicklung.

Mit **Phillip Davidoff** und **Raphael Böhnel** wurde das Serviceteam neu aufgestellt.

Weitere Bilder zur Meldung, Grafikmaterial, sowie eine strukturierte Pressemitteilung finden Sie unter <http://download.moa-eatingproducts.com/Gspritzter-Ferdl-Presskit.zip>

~

Basisdaten zum Gspritztn Ferdl

Öffnungszeiten: Bei Schönwetter von 12.00 bis 24.00 Uhr

Ort: Am Donaukanal, Höhe Badeschiff

Adresse: Donaukanal zwischen Schweden- und Aspernbrücke

Lageplan: <https://goo.gl/maps/WafpZAJqvVB2> Website:

<http://www.ferdl.wien> Facebook: <http://www.facebook.com/zumguschupftenferdl> Basisdaten zum Gschupftn Ferdl

Öffnungszeiten: Mo bis Sa ab 18.00 Uhr

Gastgarten: Raimundhof bis 22.00 Uhr, Windmühlgasse bis 23.00 Uhr

Adresse: 1060 Wien, Windmühlgasse 20

Lageplan: <https://goo.gl/maps/QdNokJXCQj42> Website:

<http://www.ferdl.wien> Email: info@ferdl.wien ~

+ + + BILDMATERIAL + + +

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Veröffentlichung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung.

Weiteres Bild-und Informationsmaterial im Pressebereich unserer Website auf <http://www.leisure.at>. (Schluss)

