

Johann
Frank

Das neue Gesicht am Neuen Markt â€“ BILD

5 | 21.11.2018 | Kunde: Johann Frank | Ressort: Chronik
Ã–sterreich | Medieninformation

Gastrounternehmer Joshi Ercin erÃ¶ffnet am Neuen Markt einen Genuss-Tempel auf drei Ebenen. Nach inertationalem Vorbild kÃ¶nnen sich die GÃ¤ste ab sofort auf FrÃ¼hstÃ¼ck, Lunch, Fine Dining und pulsierenden Club freuen.

Bilder zur Meldung in der **Mediendatenbank** : ©leisure communications/ Christian Jobst

Wien (LCG) – Am Neuen Markt in der Wiener City stehen die Zeichen auf VerÃ¤nderung. WÃ¤hrend der historische Platz in den nÃ¤chsten Monaten erneuert wird, zieht jetzt schon ein neues Gastronomiekonzept am Neuen Markt in der Wiener Innenstadt ein. Die Familie rund um Gastronomieunternehmer **Joshi Ercin**, der in Wien erfolgreich mehrere Restaurants und Bars betreibt, macht aus dem rund 800 Quadratmeter groÃen Lokal auf drei Etagen einen Genuss-Tempel nach internationalem Vorbild. Mit Haubenkoch **Daniel Hoffmeister**, der zuletzt in der StadtkÃ¤serei Lingenhel kochte, hat das „Johann Frank“ einen kreativen und beliebten KÃ¼chenchef gefunden. Mit mediterran-Ã¶sterreichischer Cuisine kocht sich der gebÃ¼rtige Salzburger in die Herzen der Wiener. Er serviert feine KÃ¼che im lockeren, lÃ¤ssigen und legeren Ambiente. Ob ausgewogenes FrÃ¼hstÃ¼ck, abwechslungsreicher Lunch oder Fine Dining mit Freunden, das neue Gastronomie Konzept des „Johann Frank“ lÃ¤sst keine WÃ¼nsche offen.

Preislich bewegt sich das neue Restaurant im Mittelfeld und wird mit tÃ¤glich wechselnden, saisonalen und marktfrischen Gerichten zu Mittag die Gaumen der Business-Community erfreuen. In den Abendstunden lÃ¤dt die neue Cocktailbar mit erfrischenden Kreationen zum entspannten After Work ein. An den Wochenenden wird

im Souterrain der Club „Johann F...!“ künftig die urbane Anlaufstelle für Nachtschwärmer.

„Das , Johann Frank` bringt frischen Wind auf den Neuen Markt. Mit dem neuen Konzept bewegen wir uns auf internationalem Niveau. Nach dem Dinner noch an die Bar auf ein paar Cocktails und Drinks. Wer noch feiern möchte, kann im Club , Johann F...` zu den heißen Beats unserer DJs tanzen. Im , Johann Frank` sollen sich unsere Gäste rund um die Uhr rundum wohlfühlen“, sagt Gastronomieunternehmer **Dominik Ercin** .

Wonach Wiener immer gesucht haben

International sind All-In-One-Konzepte beliebt, aber noch Mangelware in Wien. Fine Dining, elegante Cocktailbar und pulsierender Club sind im „Johann Frank“ unter einem Dach vereint und laden zu ansprechenden Genussmomenten von früh bis spät. Jeder Gast findet genau das, wonach er sucht: Ob ausgewogenes und reichhaltiges Frühstück mit unterschiedlichen Smoothies, abwechslungsreicher Lunch mit Kollegen oder Geschäftspartnern, entspannte After-Work-Drinks, Dinner mit Freunden oder Brunch am Wochenende. Das neue Gastronomie Konzept des „Johann Frank“ lässt keine Wünsche offen.

Daniel Hoffmeister kocht auf

Daniel Hoffmeister wurde 1978 in Salzburg geboren und startete seine Karriere 1997 im Restaurant „Goldener Hirsch“, Es folgten Stationen im „Restaurant Obauer“ (Commis de Cuisine) sowie als Chef de Partie im Chateau de Sureau in den Vereinigten Staaten, DO&CO Haas Haus, Restaurant „Purzelbaum“ und Restaurant „Ikarus“ im Hangar 7. 2004 kehrte er als Souschef zu DO&CO Albertina zurück, wo er zwei Jahre lang kochte, bevor er 2007 in gleicher Position in das „Gaumenspiel“ wechselte. Als Küchenchef war er unter anderem im Restaurant „Hollmann“ und „Limes“ tätig. Von 2011 bis 2014 kochte er im „Motto am Fluss“ als Executive Souschef. 2014

wechselte er als Küchenchef in das Grand Hotel Wien und ein Jahr später in gleicher Position in das „Artner am Franziskanerplatz“. Vor seinem Engagement im „Johann Frank“ kochte Hoffmeister seit 2016 in der Stadtkäserei „Lingenhel“. 2008 erkochte er seine erste Haube im Restaurant „Hollmann“.

Ein Blick nach oben und nach unten: Johann F...!

Die charmante Bar im ersten Stock lädt zu entspannten Stunden bei ausgesuchten Weinen und erfrischenden Cocktails mit Blick auf die Wiener Innenstadt und den Donnerbrunnen. Neben altbewährten Cocktail-Klassikern wie „Gin Basil Smash“ (Gin, Citrus, Basilikum), „Mojito“ (Rum, Limette, Minze, Soda) oder „Moscow Mule“ (Vodka, Limette, Orange, Minze, Ginger Beer) bietet die Bar fünf neue kreative Signature-Cocktails wie „Johannic“ (Vodka, Sherry, Holunder, Limette, Himbeeren, Tonic), „Sweet Johann“ (Vodka, Kaffeelikör, Baileys, Apricot, Vanille, Schlag, Marshmallows), „Fresh Johann“ (Gin, Vanille, Mastiha, Rosmarin, Himbeere, Zitrone, Cranberrysaft) „Green Johann“ (Gin, Maracujapüree, Limette, Gurke) und „Johann Frank“ (Tequilla, Cointreu, Mangopüree, Limetten, Chilisaucen).

Im Souterrain wird der Club „Johann F...!“ künftig an den Wochenenden geöffnet haben. Heiße Hip-Hop- und RnB-Beats von **DJ Cream-T**, **DJ El Amin** und **DJ Reza** lassen „Johann F...!“ die urbane Anlaufstelle für Nachtschwärmer werden.

Öffnungszeiten des Johann Frank

Das Restaurant hat Montag bis Sonntag, von 8.00 Uhr bis Mitternacht, geöffnet. Die Bar lädt von Sonntag bis Donnerstag, von 14.00 bis 2.00 Uhr, und an den Wochenenden, bis 4.00 Uhr, zu Cocktails und Drinks. Wer tanzen möchte, kann jeden Freitag und Samstag im Souterrain im eigenen Club „Johann F...!“, von 21.00 bis 6.00 Uhr, ausgelassen feiern.

+ + + BILDMATERIAL + + +

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Veröffentlichung im

Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung.
Weiteres Bild-und Informationsmaterial im Pressebereich auf
[https:// www.leisure.at](https://www.leisure.at) . (Schluss)