

**e in der City: KLEINOD STADTGARTEN presented by Bombay  
Sapphire startet in die warme Jahreszeit â€“ BILD**

ID: LCG19115 | 05.04.2019 | Kunde: KLEINOD STADTGARTEN | Ressort:  
Chronik Ã–sterreich | Medieninformation

**Gastronomie-Kollektiv rund um KLEINOD-Crew, René Steindachner  
und Niko Mautner Markhof bringt Flair der Côte d'Azur gemeinsam mit  
Bombay Sapphire in den Wiener Stadtpark.**

Bilder zur Meldung in der [Mediendatenbank](#) : ©Niko Mautner Markhof

Wien (LCG) – In direkter Nachbarschaft des Kursalon Hübner ist in den letzten sechs Wochen Wiens neuer Sommer-Hot-Spot entstanden. Für entspannte Tage bei warmen Temperaturen hat sich eine bewährte Crew neuformiert, um für kühle Drinks, kulinarische Highlights, prickelnde Events und heiÙe Sounds zu sorgen. Nach zwei Jahren am KLEINOD SONNENDECK übersiedeln die KLEINOD-Masterminds **Alexander Batik**, **Oliver Horvath**, **David Schober** und **Philipp Schreiber** in den Wiener Stadtpark und treffen dort auf das Café Français von **René Steindachner**, der auch im Alto oder Francesco die Feinschmecker-  
Herzen höherschlagen lässt. Event-Veranstalter **Niko Mautner Markhof** komplettiert die Truppe mit seinen beliebten Formaten wie „Housebesuch“ oder „Le Jardin“. Gemeinsam präsentieren sie im KLEINOD STADTGARTEN presented by Bombay Sapphire die perfekte Möglichkeit für einen Kurzurlaub mit Nizza-Feeling.

„Schon im Biedermeier war der Park im Stil eines englischen Landgartens ein beliebter Unterhaltungsort. Mit dem Steirereck und dem jährlichen Genuss-Festival hat er sich zum kulinarischen Mekka entwickelt. Der KLEINOD STADTGARTEN presented by Bombay Sapphire bringt jetzt flüssige Unterhaltung, ansprechende Küche und stimmungsvolle Sounds in den Wiener Stadtpark. Wir interpretieren die Tradition des Parks als urbane und lustvolle Oase neu“, sagt Schober.

Gemeinsam mit Afterwork-Veranstalter Mautner Markhof knüpfen Steindachner und die KLEINOD-Crew mit einem entspannten und erwachsenen Angebot an die Zeiten an, in denen im Wiener Nachtleben kein Weg am Stadtpark vorbeiführte. Bis 2004 genossen Nachtschwärmer angesagte Clubbings in der Meierei, die heute Österreichs bestes Restaurant beheimatet. Heute lädt der KLEINOD STADTGARTEN presented by Bombay Sapphire zum stimmungsvollen Tagesausklang im charmant-lässigen Ambiente.

## Naherholung im Großstadtdschungel

Optisch entführt die neue Sommerlocation in der Bundeshauptstadt in elegante Yacht- und Beachclubs an den Stränden der Côte d'Azur. Die elegante, maritime Anmutung der Holzplanken und Messingelemente sowie die Weitläufigkeit des Gartens beeindruckt schon untertags. Detaillierte Lichtkonzepte unterstreichen die Urlaubs-Atmosphäre in den Abendstunden und bieten eine Mischung aus entspannter Gemütlichkeit, lockerer Eleganz und lässigem Charme. Zum Savoir-Vivre des KLEINOD STADTGARTEN presented by Bombay Sapphire zählt natürlich die gewohnt hochklassige Drinks- und Cocktail-Auswahl. Liebhaber erlesener Drinks können sich auf eine erfrischende Auswahl an Cocktails und Highballs-Drinks mit Produkten aus dem Hause Bacardi-Martini freuen, die in eleganten Cocktailgläsern serviert werden.

## Inspirierende Gin-Tonic-Variationen mit Bombay Sapphire

Der Star an der Bar ist Bombay Sapphire, der in zahlreichen neuen Kreationen für anregende Geschmackserlebnisse sorgt. Gin-Tonic wird in den Variationen „Garden Tonic“ (Bombay Sapphire, Holunderblüten-Sirup, frische Limette, Sellarire Bitters und Schweppes Dry Tonic um 11,50 Euro), „Salmoncito“ (Bombay Sapphire, Martini Bitter Riserva, Holunderblüten-Sirup und Schweppes Dry Tonic um 11,50 Euro) und „The Secret English Garden“ (Bombay Sapphire English Estate, Schweppes Ginger Ale, naturtrüber Apfelsaft, Zitrone und Thymian um 11,50 Euro) serviert.

Gin-Fans kommen in den Genuss des Bombay Sapphire English Estate, der in streng limitierter Auflage nur in wenigen, ausgesuchten Bars im ganzen Land erhältlich ist. Er stammt aus der englischen Landschaft rund um die Laverstoke-Mill-Distillerie. Zu den vertrauten Zitrusnoten von Bombay Sapphire mischen sich in der Limited Edition nun weitere Zutaten wie Polei-Minze, Hagebutte und geröstete Haselnüsse, die in der Heimat von Bombay Sapphire zu finden sind. Das Ergebnis ist ein zarter, trockener Londoner Gin echten englischen Ursprungs, der viel Spielraum für kreative Gin-Kreationen lässt.

### **Stir Creativity: Gin, Tee und Tonic**

Extra für die Sommermonate und getreu dem Bombay-Sapphire-Motto „Stir Creativity“ hat sich die KLEINOD-Crew neue Kreationen mit Gin, Tee und Tonic einfallen lassen, die zu einer geschmacklichen Fernreise einladen. Um jeweils 11,50 Euro gibt es „Earl Grey“ (Earl Grey Tee, Bombay Sapphire und Schweppes Dry Tonic), „Mango Tango“ (Mango Tee, Bombay Sapphire und Schweppes Dry Tonic) oder als Hommage an Wien „Apfelstrudel Marshmallow“ (Wiener Apfelstrudel-Tee, Bombay Sapphire und Schweppes Dry Tonic).

### **Der etwas andere Shake**

Statt Milchshake gibt es „Shake-Tails“ im KLEINOD STADTGARTEN presented by Bombay Sapphire – die süß-säuerlich-erfrischende Kombination aus Sour Cocktails und Ice-Cream-Shakes. Um jeweils

12,50 Euro erfrischen „Porn Shake“ (42 Below Vodka, frische Limetten, Vanille-Sirup, Passionsfrucht-Püree, Vanilleeis und Eiweiß), „Raspberry Club Shake“ (Bombay Sapphire, frische Limette, Zucker, frische Himbeeren, Himbeereis und Eiweiß) oder „Delicious Tails“ (42 Below Vodka, frische Zitrone, frische Gurke, Zimt, Zitroneneis und Eiweiß) hitzegeplagte Gaumen.

### **Eine Bühne für den prickelnden Genuss**

Etwas erhaben überblickt die Perrier-Jouët-Bar den KLEINOD STADTGARTEN presented by Bombay Sapphire und lädt auf gemütlichen Chesterfield-Sofas zur Entspannung bei prickelndem Genuss ein. Die Flasche Perrier-Jouët Grand Brut gibt es schon um 79 Euro, das Glas (0,1 Liter) um 11,50 Euro. Feinschmecker können sich auf köstliche Champagner-Cocktails wie „French 75“ (Bombay Sapphire, Zitrone, Zucker und Perrier-Jouët Grand Brut), „Ocho Old Cuban“ (Bacardi Reserva 8 Años, Limette, Zucker, Minze, Angostura Bitters und Perrier-Jouët Grand Brut), „Pornstar Martini & Champagner Shot“ (42 Below Vodka, Maracuja, hausgemachter Vanillesirup, Limette und Perrier-Jouët Grand Brut) oder „Royal Mojito“ (Bacardi Añejo Cuatro, Limette, Zucker, Minze und Perrier-Jouët Grand Brut) um jeweils 16 Euro freuen.

### **Schmackhafter City-Schick mit Blick ins Grüne**

Im Restaurantbereich serviert Steindachner bereits ab Mittag französisch-mediterrane Sommerküche und tischt Quiches, Bowls, Salate und Flammkuchen auf. So lässt sich schon der Business-Lunch mit einem Kurzurlaub vom Alltagsstress kombinieren, bevor sich die urbane Wohlfühloase auf den Feierabend oder das inspirierende Networken im Park einstimmt. Auf der Salatkarte finden sich unter anderem „Salade Chèvre Chaud“ (Ziegenkäse, Avocado, Mango und Pinienkerne auf Blattsalat mit Selleriestroh um 12 Euro) oder „Salade Niçoise“ (Blattsalat, Tomate, Ei, Oliven, Fisolen, Kartoffeln und Thunfisch um 12 Euro). Flammkuchen-Liebhaber kommen bei „Alsacienne“ (Crème Fraîche, Speck, Zwiebel und Frühlingszwiebel um 8 Euro), „Frommage“ (Crème Fraîche, Roquefort, Brie, Mozzarella mit Äpfel, Nüssen und Honig um 11 Euro)

oder „Poisson“ (Crème Fraîche, Ruccola, Räucherlachs, Kirschtomaten und Balsamico um 12 Euro) voll auf ihre Kosten. Herzhafte Bowls sind den schönsten Orten der französischen Riviera gewidmet: „Côte d'Azur“ (Filtewürfel, rote Zwiebel, Kirschtomate, Zitrone, Chili und Erdäpfel um 22 Euro) oder „Marseille“ (gegrillte Calamari, Koriander und Zitronenmayonnaise um 16 Euro). Natürlich dürfen auch Klassiker wie Trüffel-Pommes (6 Euro), Moules Frites (15 Euro) oder Coq au Vin blanc (15,50 Euro) nicht auf der Karte fehlen.

In den Abendstunden verwandelt sich der KLEINOD STADTGARTEN presented by Bombay Sapphire im 65.000 Quadratmeter großen Wiener Stadtpark zum Anziehungspunkt für die After-Work-Community, Nachtschwärmer, Wien-Besucher und natürlich Cocktail-Liebhaber. Herzstück der flüssigen Unterhaltung sind der Pavillion und die liebevoll gestalteten KLEINOD-Design-Bars und Stehtische im Außenbereich. Insgesamt 250 Plätze stehen den Gästen im KLEINOD STADTGARTEN in einem harmonischen Nebeneinander von Bar- und Restaurantbereich mit fließendem Übergang zu späterer Stunde zur Verfügung.

## Über das KLEINOD

Seit 2015 bereichern **Alexander Batik**, **Oliver Horvath**, **David Schober** und **Philipp Schreiber** mit dem KLEINOD die Wiener Bar-Kultur und verwöhnen ihre Gäste mit mehrfach ausgezeichneten Getränke-Kreationen im klassischen Stil einer American Bar. Unter der Marke KLEINOD wurde eine Unternehmensgruppe mit Schwerpunkt auf gastronomische Dienstleistung und Innovation formiert. Sie umfasst neben den Bars KLEINOD und KLEINOD PRUNKSTÜCK die Cocktail-Schule und Tasting-Location KLEINOD SALON sowie das Cocktail-Catering KLEINOD ÜBERALL. In der warmen Jahreszeit wird das KLEINOD STADTGARTEN presented by Bombay Sapphire im Wiener Stadtpark in Zusammenarbeit mit **René Steindachner** und **Niko Mautner Markhof** betrieben. Das KLEINOD wurde unter anderem bei den renommierten „Mixology Bar Awards“ als „Bar des Jahres Österreich“ (2018) und vom Fachmagazin „Falstaff“ als „Gastgeber

des Jahres“ (2018) und „Bestes Bar-Team des Jahres“ (2019) ausgezeichnet. Weitere Informationen auf <http://www.kleinod.wien> .

## Über Bombay Sapphire

In mehr als 120 Ländern genießen Gin-Liebhaber den außergewöhnlichen Geschmack von Bombay Sapphire . Die perfekte Balance aus der einzigartigen Kombination von zehn handverlesenen exotischen Botanicals aus aller Welt verdankt das Produkt der ganz besonderen Mischung feinsten Rohzutaten. Daher ist es kaum verwunderlich, dass Bombay Sapphire zu den beliebtesten Premium-Gins zählt und weltweit das größte Marktwachstum verzeichnet. Noch in den 1980er-Jahren wurde die markante, transluzent-blaue Glasflasche für Bombay Sapphire in Handarbeit gefertigt. Sie vereint reduziertes, modernes Design mit Kolonial-Symbolik und besinnt sich so auf die britische Herkunft des edlen Getränks, im Besonderen auf das Zeitalter Queen Victorias . Das Originalrezept von Bombay Sapphire basiert auf einer Familien-Rezeptur des englischen Destillateurs **Thomas Dakin** aus dem Jahre 1761. Schon damals stellte es die Wichtigkeit der im Gin enthaltenen Botanicals in den Vordergrund. Bis heute wählt der Master of Botanicals, Ivano Tonutti, weltweit spezielle Botanicals aus, um sie dem Gin mittels eines für Bombay Sapphire charakteristischen Dampfinfusionsverfahren zuzuführen. Das Ergebnis ist ein besonders volles Aroma und ein unverwechselbarer Geschmack. Weitere Informationen auf [https:// www.bombaysapphire.com](https://www.bombaysapphire.com) .

### **+ + + 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)

