



Hilton

HOTELS & RESORTS

Das Restaurant „LENZ -Social Dining“ im runderneuertem Hilton Vienna Park ¼berrascht mit neuen Konzepten “ BILD

ID: LCG21218 | 20.06.2021 | Kunde: Hilton Hotels & Resorts |
Ressort: Chronik Österreicher | Medieninformation

Liebhaber der traditionellen und innovativen österreichischen Küche, regionaler Spitzenweine und gemütlicher, stilvoller Atmosphäre erwartet in der Landstraße Hauptstraße ein neuer kulinarischer Hotspot.

Bilder zur Meldung in der [Mediendatenbank](#) : © Hilton Hotels & Resorts

Wien (LCG) – Seit Herbst letzten Jahres erstrahlt das Hilton Vienna Park nach umfassenden Renovierungsarbeiten im neuen Glanz. Neben den Konferenzräumlichkeiten, Zimmern und dem Fitnessbereich wurden auch die Lobby, die Bar und das Restaurant nach den Entwürfen des Londoner Designerteams von Goddard Littlefair in Anlehnung an die Wiener Moderne gestaltet. Das „LENZ-Social Dining“ im Stil des Art déco und der Wiener Werkstätten empfängt mit inspirierenden, harmonischen Farbkombinationen. Die großzügige, begrünte Terrasse lädt mit schattigen Plätzen zum Verweilen an heißen Sommertagen.

Lokaler Genuss im „LENZ -Social Dining“

Küchenchef **David Kindler** sorgt mit heimischer Küche für regionale authentische Spezialitäten. Verarbeitet werden die frischesten Produkte aus Wien und der nächsten Umgebung. Man legt Wert auf höchstmögliche Qualität und die persönliche Beziehung zu Produzenten und Lieferanten. Honig und verschiedene Kräuter werden am Dach des Hotels selbst erzeugt und angepflanzt.

„Wir sind stolz auf eine umfassende Auswahl österreichischer Spitzenweine, die 95 Prozent unserer Weinkarte einnehmen. Ein Schwerpunkt liegt auf Rosé-Sorten. Geplant sind auch monatliche, exklusive Weinverkostungen in Anwesenheit bekannter österreichischer Winzerinnen und Winzer“, freut sich Hoteldirektor **Ronald Diesenreiter** .

Das hoch motivierte Restaurantteam unter der Leitung von **Christian Minarik** sorgt für innovative Konzepte und entspannte, gemütliche Wohlfühlatmosphäre, getreu des Wiener Charmes.

In den Sommermonaten gibt es das „LENZ Summer Pop-up“, von Dienstag bis Samstag, mit leichten, saisonalen Speisen von Alpenlachs bis Rhabarber als Vorgeschmack auf die große Herbstkarte. Alle Speisen sind natürlich auch zum Abholen für einen Mittagsteller am Arbeitsplatz möglich.

Wein Benedict

Ab 15. August 2021 startet das neue Brunch-Erlebnis „Wein Benedict“. Im Mittelpunkt steht das köstliche US-Frühstücksgericht Eggs Benedict. Ein Hochgenuss aus pochierten Eiern auf Spinat, Schinken oder Lachs, überzogen mit Sauce Hollandaise. Dazu gibt es eine kalte Vorspeisenvariation bestehend aus diversen Aufstrichen und Schmankerln, danach eine Auswahl aus verschiedenen österreichischen Hauptgerichten, gefolgt von verführerischen kalten und warmen Desserts. Begleitet wird der opulente Sonntagsbrunch von dazu passenden Weinen, persönlich präsentiert vom jeweiligen Partnerwinzer des Monats. Die Weine können auch vor Ort zu Ab-Hof-Preisen erstanden werden. (Pauschalpreis 59 Euro) Das Highlight ist der monatliche Chef's Table, auch bekannt unter dem Namen #Tischnummer10.

Weitere Informationen auf lenz-socialdining.at und [Instagram](#)

Über Hilton Hotels & Resorts

Hilton Hotels & Resorts setzt durch Innovationen und herausragende Services weltweit Maßstäbe für die Gastfreundschaft. Die 580 Hotels auf sechs Kontinenten befinden sich an den attraktivsten Reisezielen der Welt für Gäste, die wissen, dass es darauf ankommt, wo sie wohnen. Hilton-Honors-Mitglieder, die direkt über bevorzugte Hilton-Kanäle buchen, haben Zugang zu einzigartigen und attraktiven Vorteilen. Beginnen Sie Ihre Reise auf hiltonhotels.com und erfahren Sie mehr, indem Sie newsroom.hilton.com/hhr besuchen und Hilton Hotels & Resorts auf [Facebook](#), [Twitter](#) und [Instagram](#) sowie [YouTube](#) folgen.

+ + + BILDMATERIAL + + +

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Verwendung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild- und Informationsmaterial im Pressebereich auf leisure.at

(Schluss)