



EAT. DRINK. DANCE. REPEAT.
— THE LEO GRAND —

DOTS AT THE LEO GRAND: Französische Finesse trifft auf asiatische Cuisine â€“ BILD

ID: LCG22211 | 03.06.2022 | Kunde: DOTS AT THE LEO GRAND | Ressort: Chronik Ã–sterreich | Medieninformation

Küchenchef Jeremy Ilian serviert im neuen Restaurant der DOTS GROUP französisch-asiatische Fusionsküche. Die Weinkarte umfasst stolze 18 Kapitel. Im „THE LEO GRAND“ treffen die Kunstsammlungen von Martin Ho und Martin Lenikus aufeinander und sorgen für Kunstgenuss mit bedeutenden Positionen.

Bilder zur Meldung in der [Mediendatenbank](#)

Wien (LCG) – Mit dem „DOTS AT THE LEO GRAND“ eröffnet Unternehmer **Martin Ho** seinen fünften Betrieb in der Wiener Innenstadt und das erste Haus mit dem neuen Markenauftritt, der unter der Leitung von Künstler **Michel Comte** konzipiert wurde und ein neues Kapitel in der Geschichte der DOTS GROUP eröffnet, die künftig auch international avantgardistische Asia-Cuisine servieren wird. Vorerst aber öffnet die DOTS GROUP ihre Pforten allerdings in unmittelbarer Nähe des Stephansdoms im neuen 5-Sterne-Superior-Hotel „**THE LEO GRAND**“ der Unternehmensgruppe LENIKUS. Als exklusiver Gastronomiepartner verwöhnt sie nicht nur die in den extraordinär designten 76 Zimmern und Suiten des Boutiquehotels nächtigenden Gäste aus aller Welt, sondern schafft einen neuen Anziehungspunkt für Wiener Feinschmecker und Nachtschwärmer.

Martin Ho und **Martin Lenikus** verbindet nicht nur ihr Qualitätsanspruch und der Sinn für außergewöhnliches Design, sondern auch die Liebe zur Kunst, die allen Betrieben der DOTS GROUP ihren unverwechselbaren Charakter verleiht und die Gäste inmitten von Meisterwerken dinieren lässt. Im „THE LEO GRAND“

zeigen Ho und Lenikus in wechselnden Präsentationen Masterpieces ihrer Kollektionen. Unter anderem sind derzeit Werke von **Eva Schlegel**, **Constantin Luser**, **Irving Penn**, **Rudolf Polanszky** oder **Rita Nowak** in den historischen Gemäuern zu bewundern

„Das ‚THE LEO GRAND‘ ist ein architektonisches und stilistisches Gesamtwerk, das wir durch das zusammenwirkende Konzept aus Bar, Restaurant, Lounge, Gastgarten und privaten Salons mit Leben erfüllen. Hier entwickeln sich unser Anspruch an die Marke und das Design unserer Restaurants weiter. Das ‚DOTS AT THE LEO GRAND‘ markiert den Beginn einer neuen Epoche für die DOTS GROUP, in der wir die Messlatte für Qualität, Service, Design und Entertainment noch höher legen“, erklärt Ho.

Internationaler Anspruch für Gäste aus aller Welt

Getreu den Kernwerten „EAT.DRINK.DANCE.REPEAT“ findet im „DOTS AT THE LEO GRAND“ zusammen, was unvergessliche Momente und Genuss auf internationalem Niveau ausmacht. Im stilvollen Ambiente, für dessen verspielte Einzigartigkeit **Gabriele Lenikus** verantwortlich zeichnet, serviert Küchenchef **Jeremy Ilian** leichte französisch-asiatische Fusionsküche. Er vereint die Ausdrucksstärke asiatischer Aromen mit der kunstvollen Experimentierfreudigkeit, für die die DOTS GROUP seit 17 Jahren steht, mit französischer Eleganz und dem hohen Anspruch an österreichische Gastfreundschaft.

Das kulinarische Vergnügen beginnt mit einem von Hand gehackten Beef Tartar mit Sanddorn (19 Euro), der Wiener Interpretation des vietnamesischen Phos mit Kräuterpalatschinke (acht Euro), Hamachi Carpaccio mit Chili-Ponzu und Kaviar aus der „DOTS MANUFAKTUR“ (25 Euro), Golden Chicken Karaage mit Dukkah und Amarillo-Mayonnaise (22 Euro), Xijiao Dim Sum mit Garnele (neun Euro) oder Signature Edamame mit scharfer Zitrone (acht Euro).

Das New York Strip kommt im Rossini-Style mit Gänseleber, schwarzer Trüffel, Erdäpfeln und Brokkoli (49 Euro), die Udon-Nudeln mit Champagner-Crème, Onsen-Ei, Mangold und Topinambur-Crisp (19 Euro). Das Wagyu Miyazaki beeindruckt mit Sardellen, eingelegten Gurken und Black Pepper Oyster Sauce (125 Euro). Wer gerne teilt, kann sich gemeinsam das mit Honig glacierte gebratene Hähnchen mit Sriracha-Aioli (75 Euro), Hot Szechuan Catfish mit Melanzani und Frühlingszwiebeln (60 Euro) oder Côte de Bouef mit Sauce Béarnaise (95 Euro) schmecken lassen.

Liebhaber der avantgardistischen DOTS-Kreationen kommen bei experimentellen Maki-, Sushi- und Nigiri-Kreationen auf ihre Kosten. Neben bekannten Klassikern wie „Hello Kitty“ oder „Trüffel Spargel Maki“ und „Rainbow Maki“ finden sich auch „Made in Japan“ mit unter anderem Tartar vom Wagyu, Spargel, Kizami-Wasabi und frischen Kräutern (28 Euro) oder „Confusion“ mit geröstetem Pfeffer, Gochujang-Sauce, Avocado, Gurke, Schnittlauch und Feta (14 Euro) auf der Karte.

Zum Abschluss serviert Ilian Aprikosen-Dumpling (zwölf Euro), Erdbeersalat mit Kalamansi-Crème (neun Euro). Wer es etwas konservativer schätzt, lässt sich Schokoladenmousse (zwölf Euro) oder die Auswahl regionaler Käsespezialitäten (18 Euro) munden.

Frühstück für Wiener und Gäste aus aller Welt

Der Tag beginnt im „DOTS AT THE LEO GRAND“ außergewöhnlich mit „The Titanic Glory“ (Ei im Glas mit Schnittlauch, Maldon und Schnittlauchöl, Schinken, Salami, Emmentaler, Jersey Camembert, Aufstrich, Schafsjogurth mit Marmelade, Buttercroissant, Handsemmel, Marmelade und Butter um 21 Euro), „Aviator Delight“ (Ei im Glas mit Schnittlauch, Rohkost mit Kräuter-Landfrischkäse, Vollkornbrot um zwölf Euro), „Leo's Egg Royale“ (Räucherlachs, pochiertes Ei, Rote-Rüben-Hollandaise, Rotkraut, Landfrischkäse, Vollkornbrot um 14 Euro) oder „Once Upon a Time in Hanoi“ (Rühreier, Chilliwurst, Reis, Frühlingszwiebel und Sesam um zwölf Euro).

Vinophile Weltreise

Mit der Weinkarte übertrifft sich Chefsommelier **Victor William** selbst und bringt eine umfassende Auswahl erlesener Tropfen und seltener Raritäten aus alter und neuer Welt in das „DOTS AT THE LEO GRAND“. Ein Schwerpunkt ist selbstverständlich den biologisch angebauten Tropfen von Hausherr **Martin Lenikus** gewidmet, der mit über 30 Positionen auf der Karte vertreten ist; darunter „Wiener Gemischter Satz Erinnerungsgarten 2014“ (79 Euro), „Wiener Grüner Veltliner Nussberg 2011“ (59 Euro), „Wiener Weißer Burgunder 2018“ (64 Euro) oder „Merlot Ried Breiten 2018“ (68 Euro).

Weinkenner schätzen heimische Spezialitäten wie „Grüner Veltliner Smaragd Honivogl 2017“ (290 Euro) oder „Riesling Smaragd Singerriedel 2016“ (290 Euro) vom Weingut Hirtzberger, „Battonage 2019“ (299 Euro) von den legendären „Wildboys of Club Batonnage“ (**Erich Scheiblhofer , Gerhard Kracher , Markus Altenburger , Christian Tschida** und **Florian Geyer**) oder „Mystique 2015“ (249 Euro) vom burgenländischen Weingut Pöckl.

Fans französischer Weine begeistern unter anderem „Bâtard-Montrachet, Grand Cru 2014“ (1.290 Euro) von Domaine Henri Boillot oder „Bienvenue-Bâtard-Montrachet, Grand Cru 2010“ (1.100 Euro) von **Olivier Leflaive** sowie „Château Latour 2005“ (2.500 Euro), „Château Lafite Rothschild 2011“ (1.600 Euro) oder „Château Pétrus 1990“ (9.900 Euro). Italophile Trinkfreude versprechen „Masseto 2000“ (1.790 Euro) von **Tenuta Masseto** oder „Lodovico 2018“ (870 Euro) von Tenuta di Biserno. Aus Spanien finden sich unter anderem „Pingus 2015“ (1.890 Euro) von Dominio de Pingus oder „Unico Reserva Especial“, eine Cuvée aus den Jahrgängen 2005, 2006 und 2007 von Bodegas Vega Sicilia (770 Euro).

Deutschland ist beispielsweise mit „Riesling MarMar 2019“ (160 Euro) vom Weingut Von Winning vertreten, während die neue Welt beispielsweise durch „Cabernet Sauvignon 2014“ (1.490 Euro) von Promontory by Will Harlan, „Quella 2013“ (690 Euro) von Bond Winery, „Ao Yun 2017“ (750 Euro) aus der sagenumwobenen Region

Shangri-La in der chinesischen Provinz Yunnan oder „Grenache Le Chemin Vers L’Hérésie 2015“ von Sine Qua Non repräsentiert ist.

Für prickelnden Genuss sorgen unter anderem „Plénitude 2 Vintage 2003“ (1.600 Euro) und „Brut Rosé Vintage 2008“ (790 Euro) von Dom Pérignon, „Brut Rosé NV“ (890 Euro) von Armand de Brignac oder „Brut Cristal Vintage 2012“ (400 Euro) von Louis Roederer.

Eine feine Selektion von japanischem Premium-Sake rundet die Karte von SSA-Sakesommelier **Victor William** ab, die zu neuen Entdeckungen einlädt.

An der Bar beeindruckende Kompositionen, die den kreativen Charakter des „DOTS AT THE LEO GRAND“ widerspiegeln. Angestoßen wird unter anderem mit „Aloha Tonic“ (Aloha Fasionola, Tonic Water), „Ancient Marin“ (Rum, hausgemachtes Pimento Dram, Limetten- und Grapefruitsaft), „Kir Kalamansi“ (Champagner, Kalamansi, hausgemachtes Bergamotte-Püree), „Crémasse“ (Weißer Rum, Kokosnuss-Crème, Kondensmilch), „Campbeltown Sour“ (Campbeltown Single Malt Springbank 10, Lemon Curd, Zitronensaft, Eiweiß) oder „Xoài Xoài“ (Rum, Zitronensaft, Mangopüree, hausgemachter Mangoschaum).

Raum für Genuss: Imperiales Ensemble mit frechem Twist

Im liebevoll und detailreich sowie überraschend gestalteten Ambiente des „THE LEO GRAND“ verbindet das „DOTS AT THE LEO GRAND“ Restaurant, Bar, Lounge und Gastgarten zu einem harmonischen Gesamtkonzept, das auch bei mehrmaligen Besuchen immer wieder mit seinen stilistischen Akzenten überrascht. Bar und Restaurant werden von Lichtkünstler und -designer **Alexander Riegler** überlegt und pointiert ins rechte Licht gerückt, dessen Handschrift in allen Betrieben der DOTS GROUP zu bewundern ist und coole Cleanness mit gelassener Gemütlichkeit verbindet. Einer der schönsten Gastgärten Wiens befindet sich mit hoher Wahrscheinlichkeit im Inneren des historischen Vierkanthauses. Das Restaurant ist zentral im Innenhof situiert, den eine eigens konzipierte Sonnensegel-Konstruktion schützt, die bei schönem Wetter die

Sonnenstrahlen eindringen lässt und elegantes Open-Air-Feeling vermittelt. Während das Restaurant durch helle Farben und viel Weiß eine freundliche und elegante Atmosphäre ausstrahlt, sind die beiden Private-Dining-Séparées farbenfrohe Anspielungen an die osmanische und asiatische Geschichte, in deren Gestaltung ebenfalls charmantes Augenzwinkern einfließt, das sich durch das ganze Haus zieht und das mit freundlich-frechen Stilbrüchen an seinen Namensgeber **Kaiser Leopold I.** erinnert, der in Wien auch „Türkenpoldi“ genannt wurde.

Dunklere Töne, intime Logen mit Samt und Holz prägen den Bar- und Loungebereich, wo es sich entspannt in die Weiten der inspirierenden Cocktailkarte abtauchen lässt, um nur einen schnellen Drink zu genehmigen oder genüsslich einen ganzen Abend verstreichen zu lassen.

Zum Petersplatz öffnet sich der großzügige Gastgarten in der neu geschaffenen Fußgängerzone in der Freisingergasse. Rund 70 Gäste finden in der ruhigen Straße mit imposantem Blick auf die Kirche Platz und an heißen Sommertagen unter den großen Schirmen eine schattige Zuflucht vor der Hitze. Kühle Drinks von der Bar und Köstlichkeiten aus Ilians Küche lassen das „DOTS AT THE LEO GRAND“ mit der Stadt verschmelzen und öffnen das Haus als Einladung an die Wiener, die hier zum Frühstück, schnellen Business Lunch, entspannten After Work oder gediegenen Essen einkehren und den eleganten Twist zwischen imperialer Pracht und mondänem Chic genießen.

Wer das „DOTS AT THE LEO GRAND“ über einen der beiden Eingänge – entweder über die Bar oder die Hotelrezeption – betritt, dem erschließt sich auch in den oberen Stockwerken ein kunstvolles Ensemble mit wechselnden Ausstellungen und kreativen Interventionen in den historischen Gemäuern. Über dem Restaurant im ersten Stock ist die weitläufige Terrasse angesiedelt, auf der sich mit Blick auf das rege Treiben im Restaurant und den Live-DJ vorzüglich zu kulinarischen Höhenflügen mit erstklassiger Weinbegleitung abheben lässt.

Was in der Kongressstadt Wien nicht fehlen darf, wird im „THE LEO GRAND“ konsequent anders gedacht. Der Meeting- und Eventsalon ist das Gegenstück zum kühlen Besprechungsraum und sorgt mit seinen farbenfrohen, tropisch inspirierten Wandtapeten für Wohlfühlatmosphäre, in der ein Vortrag gerne auch etwas länger dauern kann, um einen kurzweiligen Streifzug durch die verspielte Dekoration mit ihren humorvollen Details zu machen. Die im Raum platzierte Bar macht aus dem Personal einen freundlichen Gastgeber, der aufmerksam Wünsche von den Lippen abliest und stets mit einer Erfrischung präsent ist. So liegt es nahe, dass dieser Salon nicht nur geschäftlichen Anlässen vorbehalten bleibt, sondern sich auch für stilvolle Privatanlässe öffnet, für die man die Mischung aus pulsierendem Genussensemble und intimer Abgeschlossenheit sucht.

Hauben und Sterne: Jeremy Ilan

Küchenchef **Jeremy Ilan** wurde 1986 in Camden (Vereinigtes Königreich) geboren und absolvierte die renommierte Lycée Hôtelier du Sacré-Coeur in Saint-Chély-d'Apcher. Nach ersten beruflichen Stationen in der gehobenen französischen Gastronomie war er 2010 als Chef de Partie im Grand Hôtel Auguy (ein Michelin-Stern) und 2011 als Senior Chef de Partie im Château de la Chèvre d'Or (zwei Michelin-Sterne) tätig. 2011 kam er als Senior Chef de Partie nach Österreich und kochte im „Motto am Fluss“, wo er schließlich zum Senior Sous Chef avancierte. 2015 wechselte er als Chef de Cuisine in das Hotel Sans Souci, wo er fünf Jahre tätig war und zwei Falstaff-Gabeln erkochte. Vor seinem Wechsel in das „DOTS AT THE LEO GRAND“ zeichnete er als Chef de Cuisine für das kulinarische Angebot im „360° Ocean Sky“ im Haus des Meeres verantwortlich. Sehern der PULS4-Sendung „Koch mit Oliver“ ist Ilan aus der Folge „Österreich trifft Frankreich“ bekannt.

Über die Unternehmensgruppe LENIKUS

Die Wiener **Unternehmensgruppe LENIKUS** hat als Entwickler von design- und architekturorientierten **Immobilienprojekten** in den letzten 30 Jahren „Made by LENIKUS“ zu einem Begriff gemacht. Neben

dem ökologischen Wohnbau entwickelt und betreibt das Unternehmen eigenständig auch nachhaltige **Hotel-und Gastronomieprojekte** sowie biologisch-vegane Weinbau. In diesen unterschiedlichen Geschäftsfeldern sowie mit der **Sammlung LENIKUS** leistet die Unternehmensgruppe LENIKUS immer auch relevante Beiträge zur Regionalentwicklung. Weitere Informationen zur Unternehmensgruppe auf lenikus.at

Über die DOTS GROUP

Seit 2005 setzt die von Unternehmer **Martin Ho** gegründete DOTS GROUP gastronomische Akzente in Österreich. Das expandierende Unternehmen erwirtschaftet in den Bereichen Gastronomie, Bars und Clubs, Hotellerie, Ausstellungstätigkeit und Kunsthandel mit etwa 250 Mitarbeitern rund 15 Millionen Euro Jahresumsatz. Zur Unternehmensgruppe gehören sechs Restaurants („DOTS ESTABLISHMENT“, „DOTS NUSSDORF“, „DOTS AT THE LEO GRAND“, „404 – Don't Ask Why“, „Newman“, „Mr. Wow“), das Konzept-Ensemble „DOTS PALAIS“ mit dem „One of One Concept Store“ für Sammleruhren, ein Street-Food-Lokal („IVY's PHO & GRILL“), sechs Clubs („DOTS – THE HIDDEN CLUB“, „Pratersauna“, „VIE i PEE“, „GOAT Club“, „X Club“ sowie „Take Five“ in Kitzbühel), zwei Bars („Chin Chin – The Dry Martini Bar“, „Y Mini Bar“) und das Hotel „La Petite Ivy“ in der Wachau. Der Ausstellungsbetrieb und Kunsthandel sind in der HO GALLERY gebündelt. Das Kleine Haus der Kunst wird gemeinsam mit der Berliner König Galerie bespielt. Im Getränkebereich werden die Eigenmarken „Bodu Vodka“ und „Chin Chin Gin“ erzeugt, für den Premium-Tequila „Clase Azul“ zeichnet die DOTS GROUP exklusiv für den Vertrieb in Deutschland und Österreich verantwortlich. Die Unternehmensgruppe unterstützt die „Blue Heart Campaign“ der Vereinten Nationen gegen Menschenhandel. Weitere Informationen auf dotsgroup.eu

+ + + BILDMATERIAL + + +

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Verwendung im Rahmen der

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