

## **Die Barkultur, italienische Küche: Startschuss für die Saison im Kleinod Stadtgarten – BILD**

ID: LCG23177 | 11.05.2023 | Kunde: KLEINOD STADTGARTEN | Ressort: Chronik Österreich | Medieninformation

**Der Sommer 2023 läutet die fünfte Saison des „Kleinod Stadtgarten“ ein: Elegantes Ambiente trifft auf ausgelassene Stimmung, köstliche Drinks und Dolce Vita.**

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

Wien (LCG) – Zwischen der grünen Oase des Wiener Stadtparks und in direkter Nachbarschaft des historischen Kursalon Hübner gelegen, begrüßt das „Kleinod Stadtgarten“ mit dem Start in die fünfte Saison ab sofort wieder anspruchsvolle Feinschmecker sowie Liebhaber exquisiter Cocktails. Längst schon hat sich das Bar-Juwel im ersten Wiener Gemeindebezirk zu einer Institution etabliert, welche gleichermaßen für ihre erstklassigen Drinks wie charmante Atmosphäre bekannt ist und bietet auch in diesem Jahr eine wetterfeste Location für gemütliche Sommerabende. Der Pavillon des „Kleinod Stadtgarten“, liebevoll gestaltet und mit einer gelungenen Mischung aus klassischer Eleganz und ästhetischer Raffinesse, lädt zum Verweilen ein – die hellblauen Tischplatten mit kunstvollen Messingumfassungen und die floralen Wandtapeten im Inneren schaffen ein Ambiente, in dem man sich gerne niederlässt und dem hektischen Treiben des Alltags entflieht. Im Außenbereich lockt die weitläufige „Bombay Sapphire“-Terrasse, welche nicht nur ein visuelles Highlight, sondern auch Raum für private Events ist.

### **Italienische Gaumenfreuden à la „l'autentico“ und „AL TAGLIO“**

Doch nicht nur stilistisch, auch kulinarisch hat das „Kleinod Stadtgarten“ einiges zu bieten. So verwöhnt das Team des beliebten

Sommer-Hotspots die Gäste in Zusammenarbeit mit „l'autentico“ zudem mit köstlicher Pizza Napoletana. Deren überragenden Geschmack garantiert die Liebe zum Detail sowie die schonende, hefearme Zubereitung des Teiges und eine Gehzeit von mindestens 48 Stunden – gebacken wird in einem aus Neapel importierten sowie original handgemauerten Schamottofen. Die Zubereitung sorgt für den charakteristischen elastischen Boden und etwas höheren Rand einer originalen neapolitanischen Pizza.

Premiere für die klassisch römische Pizza im „Kleinod Stadtgarten“: In Zusammenarbeit mit „AL TAGLIO“ wird heuer erstmalig Schnittpizza serviert. Ebenfalls hefearm und mit einer Mindest-Gehzeit von 48 Stunden hergestellt, sorgen zwei zeitversetzte Backvorgänge für das leichte, knusprige Endergebnis, das sich schmecken lässt und auch den etwas kleineren Hunger stillt.

„Im ‚Kleinod Stadtgarten‘ verschmelzen Tradition und Moderne, Genuss und Geselligkeit. Die exzellenten Kreationen unseres ausgezeichneten Bartteams treffen auf italienische Gaumenfreuden à la ‚l'autentico‘ und ‚AL TAGLIO‘. Perfekt für laue Sommerabende in urbaner Atmosphäre“, so **David Schober**.

Klanglich begleitet werden die kulturellen Hochgenüsse von **DJ Mannix & Friends**, welche von Montag bis Samstag für den guten Ton sorgen. Das Ende der Arbeitswoche wird beim After Work jeden Donnerstagabend gefeiert, das gemeinsam mit **Nikolaus Mautner Markhof** (Le Jardin) und **Julian Zanzinger** (Gleitzeit) sowie stadtbekannten Hosts und DJs wie **Steve Hope** (Steve Hope & Friends) und **Sergio Flores** (Flores del Parque) gestaltet wird.

Geöffnet ist das „Kleinod Stadtgarten“ diesen Sommer von Montag bis Samstag ab 17 Uhr – auch bei Wetterkapriolen. Weitere Informationen auf [kleinod-stadtgarten.wien](http://kleinod-stadtgarten.wien)

**Über die Kleinod Gruppe**

Seit 2015 bereichern **Alexander Batik**, **Oliver Horvath**, **Philipp Scheiber** und **David Schober** 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. Neben den Bars „Kleinod“, „Kleinod Prunkstück“ und dem Cocktail-Catering „Kleinod Überall“ werden auch Tageskurse im Cocktail-Mixen für Unternehmen sowie Teambuilding-Incentives in der Tasting-Location „Kleinod Cocktail Salon“ angeboten. Das „Kleinod Stadtgarten“ lädt gemeinsam mit „l'autentico“, Wiens laut Falstaff beliebtester Pizzeria, in der warmen Jahreszeit zu kühlen Drinks und neapolitanischen Köstlichkeiten im Wiener Stadtpark. 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. 2021 wurde die gesamte Kleinod Gruppe vom führenden Magazin für kulinarischen Lifestyle als „Bestes Bar-Team des Jahres“ ausgezeichnet. Weitere Informationen auf [kleinod.wien](https://kleinod.wien)

## Über das „l'autentico“

Seit 2013 sind die Gründer **Andre** und **Sandro Gargiulo** mit süditalienischen Wurzeln in ihrem Stammhaus im 19. Wiener Bezirk für die Renaissance der neapolitanischen Pizza in Wien mitverantwortlich. Zwischenzeitlich auch im dritten Bezirk der Bundeshauptstadt präsent, haben sie mittlerweile gemeinsam mit ihren Chef-Pizzaioli **Luigi Tesoro** und **Roberto Esposito**, beide gebürtige Neapolitaner, zahlreiche Auszeichnungen sowohl von Fachzeitschriften (Falstaff) als auch bei Publikumswahlen erhalten. Weitere Informationen auf [lautentico.at](https://lautentico.at)

---

-----  
Kleinod Stadtgarten  
-----

Öffnung: Montag bis Samstag

Uhrzeit: 17.00 bis 2.00 Uhr

Adresse: 1010 Wien, Johannesgasse 33

Lageplan: [goo.gl/maps/VDK8tu2UBiW3oDTn7](https://goo.gl/maps/VDK8tu2UBiW3oDTn7) Website: [kleinod-stadtgarten.wien](http://kleinod-stadtgarten.wien)

---

**+++ BILDMATERIAL +++**

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Verwendung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild- und Informationsmaterial im Pressebereich auf [leisure.at](http://leisure.at)  
(Schluss)