



KLEINOD **rung: Das „KLEINOD AM RING“ geht vor Anker** BILD

AM

RING 2 | 20.02.2025 | Kunde: KLEINOD AM RING | Ressort:
KULINARIK A-Sterreich | Medieninformation

Vielfach ausgezeichnete „KLEINOD“-Gruppe eröffnet Fusion aus American Bar, Dining und Tanzbar. Yacht-Designer Ben Julian Toth bringt maritimes Flair an die Wiener Ringstraße und Küchenchef Felix Albiez ausgezeichneten Geschmack.

Bilder zur Meldung in der [Mediendatenbank](#)

Wien (LCG) – Stilvolles Wachstum: „KLEINOD“ und „KLEINOD PRUNKSTÜCK“ bekommen Zuwachs an der Wiener Ringstraße. Wo „Comida y Ron“ und „Red Room“ über viele Jahre Kulinarikfans und Nachtschwärmer anzogen, entsteht mit dem „KLEINOD AM RING“ eine gediegene Erlebniswelt aus American Bar, Dining und Tanzbar, in der Cocktailkultur ebenso großgeschrieben wird wie Tanzfreude und extravagante Kulinarik. Die „KLEINOD“-Macher **Alexander Batik**, **Oliver Horvath**, **Philipp Scheiber** und **David Schober** haben gemeinsam mit Gastronomielegende **Salar Gerami** in über einjähriger Konzeptions- und Planungsarbeit ein elaboriertes Gesamtkunstwerk für alle Sinne entwickelt, das seinesgleichen in Wien sucht. Erstmals sind Kulinarik, Bar und Tanzbar in einem großen Ganzen vereint, das fließend und harmonisch ineinander übergeht. In der warmen Jahreszeit erweitert sich das „KLEINOD AM RING“ um einen großzügigen Gastgarten, in dem sich der Tagesausklang zelebrieren lässt. Gästen stellt sich nicht mehr die Frage des Entweder-Oder, sondern sie finden an einem Ort alles vor, was einen unvergesslichen Abend ausmacht. Erklärtes Ziel der „KLEINOD“-Crew ist es, die After-Work-Kultur in der Wiener Innenstadt neu zu beleben und abermals einen neuen Akzent in der Gastronomie zu setzen.

„Im ‚KLEINOD AM RING‘ mixen wir Bewährtes aus der ‚KLEINOD‘-Erfolgsrezeptur mit neuen Elementen. Das ‚KLEINOD AM RING‘ ist eine Evolution unseres Konzepts, die mit den Ansprüchen unserer Gäste wächst. Wir laden in ein Wohnzimmer, in dem der Abend früher beginnen und später enden kann. Im Zentrum steht die Bar mit einer neuen Auswahl an Signature-Drinks, die von Kulinarik und Tanzbar bereichert wird. Drei Komponenten befruchten sich gegenseitig und bringen unterschiedliche Geschmäcker zusammen. Die Grenzen zwischen Kulinarik, Drinks, Beats und Tanz verschwimmen zu einem ganzheitlichen Erlebnis“, so **David Schober** im Namen der „KLEINOD“-Gründer.

Das „KLEINOD AM RING“ bietet im Innenbereich Platz für rund 260 Gäste auf zwei Etagen.

In der Tanzbar werden künftig nationale und internationale DJs stimmige Sounds am Plattenteller servieren und das ausgelassene After Work wieder zurück in die Innenstadt holen. Zu Beginn bilden acht DJs den Kern des guten Klangs.

Maritime Eleganz und komplexe Technik

Für das Interior Design arbeitet das „KLEINOD AM RING“ erneut mit Yacht-Designer **Ben Julian Toth** zusammen, der den maritimen „KLEINOD“-Stil weiterentwickelt und dem Lokal eine unverwechselbare Identität verleiht. Onyx- und Quarzmarmor sorgen in Kombination mit Vollholz und Echtleder für die elegante Anmutung. Stimmige Farbakzente in der Möblierung sorgen für eine klare optische Differenzierung zu den anderen „KLEINOD“-Betrieben und unterstreichen die Hochwertigkeit des neuen Lokals an der historischen Wiener Ringstraße. Die aufwendige Deckengestaltung lässt eine Vielzahl von Lichtsituationen zu und erinnern an den Salon einer historischen Yacht. Passend beleuchtete Stehtische runden das Lichtkonzept ab, das über die

Stunden mutiert und die Stimmung im Bar- und Restaurantbereich prägt.

„Meine Komposition aus Ordnung und Ekstase spiegelt den Zeitgeist spielerisch wider – zwischen Selfie-Tauglichkeit, zeitlosem Überfluss und kunstvollem Handwerk. KI-generierte Akzente, überzeichnete Motive, optische Illusionen und kontrastreiche visuelle Reize treffen auf Reflexionen und geometrische Formen. So entsteht eine Umgebung, in der die Augen spazieren gehen und die Seele zwischen buntem Genuss und gepflegtem Rausch schweben kann“, so Designer **Ben Julian Toth** über sein Konzept.

Auffälliger Eyecatcher ist die rund 60 Quadratmeter große Wandtapete, die mit floralen Elementen auf Jungle-Motive anspielt. Das Grunddesign wurde mit Künstlicher Intelligenz erstellt und in rund 300 Arbeitsstunden um verspielte und detailreiche Verfeinerungen ergänzt. Bei jedem Besuch entdecken die Gäste neue Details, die zum Schmunzeln anregen und das Ergebnis menschlicher Kreativität und digitaler Interpretation sind.

Im Club-Bereich gelingt Toth die Übersetzung des ehemaligen „Red Rooms“ in die maritime Gesamtoptik des „KLEINOD AM RING“. Samtiges Violett und dunkle Holztöne ergeben mit dem ausgeklügelten Lichtkonzept ein harmonisches Ganzes. Insgesamt wurden rund vier Kilometer LED-Leuchten verbaut und rund 30 Kilometer Kabel verlegt, um den Club im Souterrain des „KLEINOD AM RING“ nicht nur in ein optisches, sondern auch ein technisches Meisterwerk zu verwandeln. Jeder Tisch kann individuell beleuchtet werden, wodurch den optischen Effekten nahezu keine Grenzen gesetzt sind. Die aufwendige Beleuchtung der rund acht Meter langen Bar in warmen Lichttönen lässt sie zum Zentrum eines Raums werden, der sich als Tanzbar und nicht als kühler Club präsentiert.

„Die visuelle Entgrenzung der Raumlänge durch die Endlosspiegelung der Seitenwände – erzeugt durch aufwendig mit dynamischen Leuchtpunkten gerasterte Holzlamellen – dehnt das Raumgefühl. Bei synchronisierter Steuerung wird die Vision wahr, hier in hochwertiger akustischer Beschallung mit vielseitigem Sound der guten alten Disco-Ekstase auch ohne Rausch auf angenehme und ganz natürliche Weise bewusst näherzukommen“, ergänzt der Designer, der zur Umsetzung seiner Visionen von seinem Geschäftspartner **Toby Sturge** und Interior-Design-Team bei STURGE&TOTH in Südfrankreich unterstützt wurde.

Elaborierte Cocktail-Karte

Neben den beliebten „KLEINOD“-Klassikern lädt eine große Auswahl an raffinierten Signature-Cocktails zu Entdeckungen ein. Die Komposition der Kreationen spiegelt internationale Einflüsse wider und bringt das Beste von unterschiedlichen Kontinenten im Cocktailglas zusammen. Bei den Zutaten wird neben Premium-Spirituosen auf Hausgemachtes wie Sauer mix und außergewöhnliche Infusionen gesetzt, die für geschmackliche Überraschungen sorgen. Connaisseurs können sich unter anderem auf „Pandan Daiquiri“ (Havana 3y Rum, hausgemachter Pandansirup, hausgemachter Sauer mix, Kokos Espuma; 15 Euro), „Habibi Margarita“ (Olmeca Altos Plata Tequila, Garnatapfel, Hibiskus, Zucker, hausgemachter Sauer mix; 15,50 Euro), „Knock Out“ (Szechuanpfeffer infused Absolut Vodka, hausgemachter Grapefruitcordial, Zucker, hausgemachter Sauer mix; 15,50 Euro), „Breakfast Club“ (Earl Grey infused Beefeater Gin, Marille, Zucker, Eiweiß, hausgemachter Sauer mix; 15 Euro), „Levante“ (Oliven infused Beefeater Gin, Italicus, Limettensaft, Soda; 15 Euro), „Thom Kha“ (Green Pepper infused Monkey 47 Gin, Kokos, hausgemachte Lemongras-Kaffir-Essenz, Limettensaft; 16,50 Euro) oder „Mexican Pine“ (Del Maguey Vida Mezcal, Zirbe,

Zucker, hausgemachter Sauermix, Chocolate Bitters; 16 Euro) freuen.

Unter „Most Wanted“ finden sich teils sanft adaptierte Klassiker wie „Earl Grey Fizz“ (Earl Grey infused Beefeater Gin, Zitronensaft, Zucker, Soda; 15,50 Euro), „Garden Tonic“ (Monkey 47 Gin, Hollunder, Limettensaft, Sellerie Bitters, Tonic Water; 16,50 Euro), „Old Cuban“ (Havana 7y Rum, Perrier-Jouët Grand Brut, Limettensaft, Zuckersirup, Minze; 21 Euro), „Oriental Rosé“ (Lillet Rosé, Hibiskus, Granatapfel, Rosenwasser, Perrier-Jouët Blanson Rosé; 22,50 Euro), „Persian Mule“ (Lemongras infused Absolut Vodka, Limettensaft, Maracuja, Ginger Beer; 15,50 Euro), „Spicy Margarita“ (Olmeca Altos Plata Tequila, Orangenlikör, Limette, Chili; 15,50 Euro) oder „Tutto Bene“ (Amaretto, Grapefruitsaft, Kardamon, Zuckersirup, Sauerwasser; 15,50 Euro). Beliebte Kreationen wie „Espresso Martini“, „Negroni“ oder „Pornstar Martini“ sind selbstverständlich Fixstarter auf der Cocktailkarte.

Auch die legendären Shots wie „Lavalampe“ und Co. bekommen im „KLEINOD AM RING“ Zuwachs. Für den kurzen Genuss werden an der Theke unter anderem auch „Take Five“ (Havana 3y Rum, Old Judge, Falernum, Limettensaft, Minze (5,50 Euro), „Kleiner Herzschmerz“ (Kirschtee infused Lillet Blanc; 3 Euro), „Gazpacho“ (Absolut Vodka, Tomatensaft, hausgemachte Gewürzmischung; 5,50 Euro) oder „Solero Shot“ (Absolut Vodka, Likör 43, Maracuja, Zucker; 5,50 Euro) gereicht.

Alkoholfreier Genuss

Einen Schwerpunkt setzt das „KLEINOD AM RING“ auf alkoholfreie Drinks und den kreativen Umgang mit alkoholfreien Alternativen. Ohne Volumenprozent, aber mit anregendem Geschmack lassen sich unter anderem genießen: „Nogroni“ (Beefeater 0,0% Gin, Lyre's Aperitif Rosso, Lyre's Italian Orange; 10,50 Euro), „Elder Breeze“ (English Breakfast Tee, Gurke, Holunder, hausgemachter Sauermix; 10,50 Euro), „Moviestar Martini“ (English Breakfast Tee, Vanille, Maracuja, Vanillemilch Espuma; 11,50 Euro),

„Sashimi“ (Ginger Beer, Koriander, Sojasauce, Sushi-Ingwer; 10,50 Euro) oder „Wilhelm Tell“ (Apfelsaft, Buttermilch, Lemongras-Kaffir-Sirup, hausgemachter Sauermix, Salz; 10,50 Euro).

Tapas und Barfood meets Sharing Dinner

Küchenchef **Felix Albiez**, der bereits Hauben erkochte, entfaltet im „KLEINOD AM RING“ seine Kreativität und setzt auf lokale Produzenten und Spezialitäten, um einen kulinarischen Blick über den Tellerrand zu werfen. Alle Speisen können natürlich alleine genossen werden, zeigen als Sharing Dinner jedoch die ganze Raffinesse der Karte des Küchenchefs.

Als Starter serviert Albiez beispielsweise „Eingelegte Baby Paradeiser“ (Amalfi Zitrone, Bourbon Vanille; 7 Euro), „Salatherzen (Zitrus-Ingwer-Dressing, Mandarine, Cashew; 8 Euro), „Petite Madame“ (Öfferl Bio Natursauerteigbrot, Rohmilchbutter, Olivenöl; 8 Euro), „Hokkaido Kürbis Gyoza“ (Kürbiskern Shoyu, Sesam, Jungzwiebeln; 11 Euro), „Belgische Fries“ (doppelt frittiert, Trüffelmayonnaise; 7,50 Euro), „Bio Tafelspitz Nigiri“ (Carpaccio, Kren; 12 Euro), „Petite Wagyu Burger“ (steirisches Wagyu Rind, Zwiebelmarmelade; 12 Euro), „Beef Tartar“ (140 Gramm, handgeschnitten, Eidottercreme, Perlzwiebel, Topinambur, Chips, Brioche; 19 Euro), „Ceviche“ (Kabeljau, Granny Smith Apfel, Limette, Habanero, Koriander; 15 Euro) oder „Yellowfin Thunfisch“ (Avocado, Sesam, Wasabi, Misoreis; 19 Euro).

Als Hauptgang können sich Gourmets unter anderem „Artischocke“ (im Ganzen, Zitrone, Kräuter-Vinaigrette; 17 Euro), „Gefüllte Gnocchi“ (Ziegenheumilchkäse, Spinat, Wintertrüffel; 19 Euro), „Black Tiger Garnelen“ (Kürbis-Texturen, Knoblauch, Chili, Petersilie; 15 Euro), „Skrei“ (Winter-Kabeljau, persischer Safran, Bouillabaisse-Sud, Muscheln, Baby-Kartoffel; 24 Euro), „Steirisches Maishuhn“ (ausgelöste Keule gebacken, Chilimayonnaise, Avocadocreme; 13 Euro) oder „Shortribs“ (Zitronen,

Petersiliengremolata, Sauce Bordelaise, Süßkartoffel; 21 Euro) sowie Rinderfilet (Trüffeljus, Kerbelknolle, Romanesco, Kartoffelkrapfen; ab 35 Euro) auf Wunsch mit Rossini-Gänseleber (14 Euro) schmecken lassen. Eine Auswahl von hausgemachten Saucen rundet das geschmackliche Erlebnis ab.

Als süßer Abschluss werden „Pina Colada“ (Ananas, Kokos, Babu au Rhum; 12 Euro), „Bananen Cheesecake“ (Dulce de Leche; Euro) und „Gefüllte Churros Knödel“ (Nougat, Zimt-Zucker; 9 Euro) serviert.

Internationale Erfahrung im „KLEINOD AM RING“

Haubenkoch **Felix Albiez** startete seine Laufbahn 2006 im Waldhotel am Notschrei (Todtnau, Deutschland). 2007 wechselte er als Chef de Partie und Mitglied des Opening-Teams in das Schlosshotel Velden, dessen Restaurant „Schlossstern Haute Cuisine“ mit zwei Michelin-Sternen prämiert wurde. Seine Expertise brachte er auch in das Opening-Team des Hotel Capella Castlemartyr in Irland ein, dessen Gourmetrestaurant „Belltower“ ebenfalls mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. Mit DO&CO bereiste er als Chef de Partie des Formel-1-Catering die Welt. Weitere Stationen waren das „Rot Flüh Stüberl“ im Traumhotel Liebes Rot Flüh als Chef de Gardemanger, das Wiener „Novelli“ (ein Michelin-Stern) als Sous Chef, das „Fabios“ als Chef Saucier, das „Restaurant Konstantin Fillipou“ (zwei Michelin-Sterne) als Sous Chef oder das „Henrici“ in Eisenstadt als stellvertretender Küchenchef. 2014 avancierte Albiez im Wiener „Loca“ zum Küchenchef. In dieser Position war er in Folge in der „Kuchlmasterei“ und im „Das Schick“ im Hotel am Parkring tätig. Vor seinem Wechsel in das „KLEINOD AM RING“ verantwortete Albiez seit 2020 die Küche im „Liebsteinsky“.

Öffnungszeiten

Restaurant und Bar im „KLEINOD AM RING“ haben von Montag bis Mittwoch, von 17.00 bis 2.00 Uhr, und von Donnerstag bis Samstag, von 17.00 bis 4.00 Uhr, geöffnet. Die Tanzbar mit Cocktailbar öffnet von Mittwoch bis Samstag, ab 20.00 Uhr. Sonntag ist Ruhetag.

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 Getränkekreationen im klassischen Stil einer American Bar. Unter der Marke „KLEINOD“ wurde eine Unternehmensgruppe mit Schwerpunkt auf gastronomische Dienstleistungen und Innovation formiert. Sie umfasst die Bars „KLEINOD“, „KLEINOD PRUNKSTÜCK“ und „KLEINOD AM RING“, wo Haubenkoch Felix Albiez Feinschmecker auf ihre Kosten kommen lässt. 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 und 2022 wurde die gesamte „KLEINOD“-Gruppe vom führenden Magazin für kulinarischen Lifestyle zweimal in Folge als „Bestes Bar-Team des Jahres“ ausgezeichnet. 2023 folgte die Auszeichnung als beste „Restaurantbar“. 2024 holte sich die „KLEINOD“-Gruppe erneut den Titel als „Bestes Bar-Team des Jahres“. Weitere Informationen auf [https:// www.kleinod.wien](https://www.kleinod.wien)

KLEINOD AM RING

Adresse: 1010 Wien, Stubenring 20

E-Mail: amring@kleinod.wien Telefon: +43 664 2683681

Lageplan: [https:// maps.app.goo.gl/ y2SBG8kbZBXLLUJX9](https://maps.app.goo.gl/y2SBG8kbZBXLLUJX9) Website:

[https:// www.kleinodamring.wien](https://www.kleinodamring.wien)

+++ BILDMATERIAL +++

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

