



WIEN

## Frühlingssauftakt im Private Members Club „AM HOF 8“

17.03.2025 | 17.03.2025 | Kunde: AM HOF 8 | Ressort: Chronik  
Österreich | Medieninformation

**Der Private Members Club „AM HOF 8“ eröffnet die Frühlingssaison mit zwei außergewöhnlichen Highlights: eine exklusiven Weinreise mit Château Figeac und einem hochkarätigen Guest Chef Dinner mit Haubenkoch Roland Huber.**

Bilder zur Meldung in der [Mediendatenbank](#)

Wien (LCG) – Genuss hoch zwei! Während Château Figeac seine besten Jahrgänge präsentiert, sorgt **Roland Huber** mit einem exquisiten Menü für unvergessliche Gaumenfreuden – beides in einem stilvollen Ambiente, das den hohen Ansprüchen des Private Member Clubs gerecht wird.

„Mit diesen beiden Events setzen wir neue Maßstäbe in der Verbindung von Wein- und Speiseerlebnissen. Unser Ziel ist es, unseren Members und Gästen einzigartige Genussmomente zu bieten – mit herausragenden Produzenten und außergewöhnlichen Persönlichkeiten der Kulinarik“, so **Johannes Kattus**, Gastgeber von „AM HOF 8“.

### Château Figeac x „AM HOF 8“ – Eine Weinreise der Extraklasse

Wenn es um große Weine geht, führt kein Weg an Château Figeac vorbei. Eines der legendärsten Weingüter aus Saint-Émilion bringt seine besten Jahrgänge am 2. April 2025 nach Wien – präsentiert von niemand Geringerem als **Frédéric Faye**, Geschäftsführer des Ausnahmeweinguts. Auf Einladung von Kate & Kon erleben Weinliebhaber eine Degustation, die in Erinnerung bleibt – die Plätze sind streng limitiert.

Zur Verkostung stehen: 2009, 2010, 2015, 2016 sowie die Jahrgänge 2018 bis 2021 – große Weine, die ihr Reifepotenzial bereits eindrucksvoll zeigen. Der Abend startet mit Champagner „Bollinger La Grande Année 2015“, bevor das perfekt abgestimmte Dinner von Küchenchef **Michael Piroška** serviert wird. Zum Abschluss sorgt der „Bollinger Rosé 2015“ für einen stilvollen Ausklang.

## Guest Chef Dinner: Roland Huber x Weingut Hirsch – Best of Kamptal

Am 23. April 2025 öffnet „AM HOF 8“ seine Türen für einen besonderen Gastkoch: **Roland Huber**, Michelin-Sterne Koch und Küchenchef des „Esslokal“, kreiert ein exklusives 5-Gänge-Menü für Gourmets. Passend zum Motto „Best of Kamptal“ sorgt das renommierte Weingut Hirsch für die perfekte Weinbegleitung zu jedem Gang. Zum Auftakt erwartet die Gäste ein eleganter Champagner-Aperitif von Laurent-Perrier, bevor sie in einen Abend voller Genuss eintauchen. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt – eine frühe Reservierung wird empfohlen.

## Über „AM HOF 8“

„AM HOF 8“ wurde im Herbst 2022 als Private Members Club, inspiriert von internationalen Vorbildern, von **Johannes Kattus** im traditionsreichen Gründungshaus der Wiener Schaumwein Manufaktur KATTUS etabliert. Der Club bietet seinen Gästen und deren Mitgliedern zwei Restaurants, drei Bars, zahlreiche Conference- und Meeting-Räumlichkeiten, Lounges, einen Co-Working-Raum sowie ein Fitnesscenter, zwei Hotelzimmer und einen Nachtclub. Mitglieder genießen in „AM HOF 8“ zusätzlich zu den gastronomischen Annehmlichkeiten und eigenen Wein- und Sekt-Editionen ein breit gefächertes Veranstaltungsprogramm und profitieren von Partnerschaften mit renommierten Members Clubs rund um den Globus. Für das international prämierte Interior Design zeichnet **Theresa Obermoser** verantwortlich. Weitere Informationen auf [amhof8.com](http://amhof8.com)

**+++ BILDMATERIAL +++**

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Veröffentlichung im

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