



Kulinarisches Rendezvous: Rosa & Marie laden mit „Ströck-Feierabend“ zum Pop-up-Genuss â€“ BILD

ID: LCG25099 | 08.04.2025 | Kunde: Ströck | Ressort: Chronik
Österreich | Medieninformation

Mit Rosa & Marie startet am 11. April 2025 die Pop-up-Saison 2025 im „Ströck-Feierabend“ Burggasse. Von 14 bis 21 Uhr servieren sie gemeinsam mit dem „Ströck-Feierabend“-Team außergewöhnliche Gerichte, die es so nur an diesem Tag gibt – zum Teilen, Genießen und gerne auch zum Mitnehmen.

Bilder zur Meldung in der [Mediendatenbank](#)

Wien (LCG) – Ein Nachmittag, zwei Teams und viele besondere Geschmacksmomente: Beim ersten Pop-up des Jahres trifft die präzise Handwerkskunst von „Ströck-Feierabend“ auf die genussvolle Experimentierfreude von Rosa & Marie. Das Duo, bekannt für stilvolle Kulinarik und kompromisslose Qualität, bringt seine persönliche Note in den „Ströck-Feierabend“ – voller Hingabe, Raffinesse und mit einem Augenzwinkern.

„Unsere Mission ist es, Kulinarik zu kreieren, wie wir sie selbst lieben – voller Geschmack und mit viel Respekt gegenüber Mensch, Tier und Umwelt. Der Pop-up im ‚Ströck-Feierabend‘ ist für uns die schönste Gelegenheit, das mit vielen Menschen zu teilen. Oder wie unsere Oma sagt: Schmecken muaß!“, so **Emilia Orth-Blau** von Rosa & Marie über das Pop-up-Debüt.

Auch die Gastgeber von „Ströck-Feierabend“ zeigen sich begeistert: „Wir freuen uns sehr, die Pop-up-Saison mit Rosa & Marie zu eröffnen. Ihre Herangehensweise an Kulinarik ist leidenschaftlich, unkonventionell und passt perfekt zu unserem ‚Feierabend‘-Spirit – gemeinsam genießen, Neues probieren und sich etwas gönnen“, so **Stephanie Dürrstein** von „Ströck-Feierabend“.

Ein Blick auf das Menü

Den Auftakt bildet der Kuvert-Brotgang mit ausgewählten „Ströck-Feierabend“-Brotspezialitäten, serviert mit Carbonara-Butter von Rosa & Marie und eingelegtem Gemüse aus gemeinsamer Produktion. Das Beef Tatar auf frittiertes Brioche – einer neu interpretierten Pinze – überzeugt mit Tiefe und Textur.

Für Gemüsefans gibt es Frühlingsgemüse-Tempura – schon mit dem ersten Gemüse aus dem „Ströck-Feierabend“-Garten in Aspern. Herzhaft geht es mit dem vegetarischen Fiakergulasch-Handsemmerl weiter. Die „Smashed Pierres Croissant“ mit Bio-Rindfleisch, Bio-Schmelzkäse verwöhnt mit einer Special-Burgersauce. Fischliebhaber kommen beim Wiener Wels von Blün mit Altbrot-Chips, Salzzitronen-Aioli und Erbsenguacamole auf ihre Kosten.

Zum süßen Abschluss servieren Rosa & Marie eine Neuinterpretation des Scheiterhaufens mit Krapfen oder das „Feierabend Croissant Eis“ – wahlweise im „Ströck-Feierabend“-Croissant.

Alle Gerichte sind auch to go erhältlich – ganz unkompliziert, ganz „Ströck-Feierabend“.

Mehr Infos auf feierabend.stroeck.at

Über Ströck

Das Familienunternehmen mit zwei Produktionsstandorten in Wien Donaustadt wurde 1970 gegründet, umfasst bereits 80 Filialen in Wien und Umgebung und beschäftigt über 1.650 Mitarbeiter. Mit 43 Lehrlingen investiert das Unternehmen in die Ausbildung der

nächsten Generation. Brot und Gebäck ohne Zusatzstoffe, lange Teigreife und ein breites veganes und vegetarisches Sortiment mit Heißgetränken in Bio-Fairtrade-Qualität überzeugen die Kunden Tag für Tag. Der Bioanteil des verwendeten Mehls liegt bereits bei 70 Prozent, das Getreide stammt zu 100 Prozent aus Österreich. Die Restaurants „Ströck-Feierabend“ servieren Speisen rund ums Brot und setzen auf regionale und saisonale Zutaten; viele davon werden im eigenen Garten in Aspern geerntet. Die drei „Ströck-Feierabend-Bäckereien“ befinden sich auf der Landstraßer Hauptstraße und in der Rotenturmstraße und Burggasse. Weitere Informationen auf feierabend.stroeck.at und stroeck.at

+ + + BILDMATERIAL + + +

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

