AM RINGâ€œ Ã¶ffnet das Sonnendeck â€“ BILD

3 | 27.05.2025 | Kunde: KLEINOD AM RING | Ressort: Chronik Österreich | Medieninformation

Maritimes Design und leichte Sommerkarte erwarten die Gäste im neuen Sommer-Hotspot an der Wiener Ringstraße, während das „KLEINOD STADTGARTEN" pausiert. Freitag und Samstag startet das entspannte Day Drinking bereits zu Mittag.

Bilder zur Meldung in der Mediendatenbank

Wien (LCG) – Erst kürzlich haben die „KLEINOD"-Masterminds **Alexander Batik**, **Oliver Horvath**, **Philipp Scheiber** und **David Schober** gemeinsam mit **Salar Gerami** das jüngste Flottenmitglied vom Stapel gelassen, in dem klassische American Bar, Tanzbar und ansprechende Kulinarik vereint sind. Jetzt legt das „KLEINOD AM RING" in die Sommersaison ab und öffnet das Sonnendeck, auf dem sich das elegante maritime Design aus der Feder von Yacht-Designer **Ben Julian Toth** fortsetzt. Beeindruckende 14 Kubikmeter Räuchereiche wurden verarbeitet, um die neue Open-Air-Location an der historischen Prachtstraße zu gestalten, die weit mehr als ein klassischer Gastgarten ist. Das merken die Gäste schon, wenn sie über den edlen Fischgratboden zu einem der 170 Sitzplätze, die sich in vier Zonen über Ringstraße und Falkestraße erstrecken, flanieren. Für Erfrischung an heißen Sommertagen sorgen nicht nur die leichte sommerliche Küche von Küchenchef **Felix Albiez** und die mehrfach prämierten Drinks der „KLEINOD"-Crew, sondern auch eine Wasserdampfanlage.

„Das neue Sonnendeck im ‚KLEINOD AM RING' knüpft an die Erfolgsgeschichte des ‚KLEINOD STADTGARTEN' an und setzt das mondäne Yacht-Design nahtlos ins Freie fort. Bei leichten Gerichten von Küchenchef **Felix Albiez** klingt der Tag entspannt aus und geht in einen pulsierenden Abend über. Direkt am historischen Prachtboulevard gelegen, lädt das Sonnendeck diesen Sommer zu abendlichen Genuss-Kreuzfahrten", fasst **David Schober** das. Konzept zusammen.

Kulinarische Entdeckungen an der Wiener Ringstraße

Für Feinschmecker beginnt der Abend beispielsweise mit „Bio Tafelspitz Nigiri" (Carpaccio, Kren; 12 Euro), Artischocke im Ganzen mit Zitrone und Kräutervinaigrette (17 Euro) oder „Süßkartoffel Gyoza" (Thai-Pfeffer, Sesam, Jungzwiebel, Kokos, Kaffir-Limette; 11 Euro).

Frisch aus dem Meer kommen Ceviche (Hamachi, Passionsfrucht, Limette, Amarillo, Passepierre; 22 Euro) oder Yellowfin Thunfisch (Avocado, Sesam, Wasabi, Misoeis; 21 Euro) sowie Black-Tiger-Garnelen (Erbsen-Texturen, Knoblauch, Chili, Petersilie; 15 Euro) und Galizischer Oktopus (fermentierter Knoblauch, Lauchherz, Piment de Espelette, Babykartoffel; 26 Euro).

Zu Saisonbeginn serviert Albiez noch Marchfelder Solo-Spargel (Yuzu Hollandaise, Heurige, Radieschen; 16 Euro), der auf Wunsch mit Thum-Beinschinken aufgetischt wird. Für mediterranen Genuss sorgt die Trüffel-Pasta (Rigatoni, Straciatella die Nurrata, Spinat, Sommertrüffel; 16 Euro), während sich mit dem „Rinderfilet Rossini" (Madeira-Trüffeljus, gebratene Gänselieber, Sommertrüffel, Kartoffelkrapfen; 52 Euro) ein Highlight für Fleischliebhaber auf der Karte findet.

Die „Dekonstruierte Lava Lampe" (Waldbeere, grüner Pfeffer, Vanille Espuma, Licor 43; 14 Euro) oder „Gefüllte Churros

Knödel" (Nougat, Zimt-Zucker; 9 Euro) lassen das kulinarische Vergnügen süß ausklingen.

Kreativer Anspruch auf der Cocktailkarte

Bei der Kreation der Signature Cocktails hat sich die „KLEINOD"-Crew weit über den Tellerrand gewagt und Kreativität mit Präzision und Perfektion in den Shaker gefüllt. Cocktail-Liebhaber sollten sich diesen Sommer unter anderem durch folgende Drinks kosten: „Habibi Margarita" (Olmeca Altos Plata Tequila, Granatapfel, Hibiskus, Zucker, hausgemachter Sauermix; 15,50 Euro), „Knock Out" (Szechuanpfeffer infused Absolut Vodka, hausgemachter Grapefruitcordial, Zucker, hausgemachter Sauermix; 15,50 Euro), „Pineapple Negroni" (Plantation Pineapple Rum, butterwashed Kokos Campari, Wermut; 15,50 Euro), „Peach Perfect" (Beefeater Gin, Weißwein, Pfirsich, Enzian, hausgemachter Sauermix, Zucker, Vanillemilch-Espuma; 15 Euro), „Cherry Lewis" (Wildkirsch infused Beefeater Gin, Weißwein, Zucker, hausgemachter Sauermix; 15,50 Euro), „Tom Kha" (Green Pepper infused Beefeater Gin, Kokos, Lemongras, Kaffir, Limette; 16,50 Euro) oder „Mexican Pie" (Del Maguey Vida Mezcal, Zirbe, Zucker, hausgemachter Sauermix, Chocolate Bitters; 16 Euro).

Den Wochenausklang bereits zu Mittag genießen

Das Sonnendeck im „KLEINOD AM RING" hat von Montag bis Donnerstag, ab 17 Uhr, geöffnet. Am Freitag und Samstag lädt der Gastgarten bereits ab 12 Uhr zum Boarding. Im Anschluss an den Freiluftgenuss kann in der Tanzbar im „KLEINOD AM RING" weitergefeiert oder an der Bar weiter das Cocktailschlürfen zelebriert werden.

Aufgrund der Sanierung des Kursalon Hübner ist das „KLEINOD STADTGARTEN" in diesem Sommer nicht geöffnet.

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 kleinod.wien

---

```
---------
KLEINOD AM RING
---------

Adresse:  1010 Wien, Stubenring 20
Lageplan: maps.app.goo.gl/ tn1S5kzCjbdUu9q39 Website:
kleinodamring.wien
```

- Das „KLEINOD AM RING" eröffnet das Sonnendeck mit maritimem Design und einer leichten Sommerspeisekarte.
- Die Open-Air-Location an der Wiener Ringstraße bietet 170 Sitzplätze in vier Zonen.
- Küchenchef **Felix Albiez** und die „KLEINOD"-Crew bieten eine sommerliche Küche und prämierte Drinks.
- Eine Wasserdampfanlage sorgt für Erfrischung an heißen Tagen.
- Das Sonnendeck ist von Montag bis Donnerstag ab 17 Uhr sowie am Freitag und Samstag ab 12 Uhr geöffnet.

+ + + BILDMATERIAL + + +

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

(Schluss)