



HOTEL STEFANIE
WIEN

Wolfgang Gumhalter avanciert in Wiens Ältestem Hotel zum Küchenchef â€“ BILD

ID: LCG25209 | 29.07.2025 | Kunde: HOTEL STEFANIE | Ressort:
Chronik Österreich | Medieninformation

**Nach 15 Jahren im Hotel Stefanie zeichnet Gumhalter für die
Kulinarik im Restaurant „Stefanie“ verantwortlich. Er wird von
Dennis Nikolic als Souschef unterstützt.**

Bilder zur Meldung in der [Mediendatenbank](#) : © Christian Jobst

Wien (LCG) – Seit 425 Jahren ist das familiengeführte Hotel Stefanie als Wiens ältester Beherbergungsbetrieb ein Ort der Gastfreundschaft. Mit **Wolfgang Gumhalter** (35) hält nun frischer kulinarischer Wind im gleichnamigen Restaurant des traditionsreichen Vier-Sterne-Hotels Einzug. Gumhalter ist bereits seit 2010 für die Schick Hotels Gruppe tätig. Er zeichnet für ein 18-köpfiges Team verantwortlich und wird das kulinarische Angebot des im Jahr 1600 gegründeten Hauses in die Zukunft führen. Als Souschef fungiert sein langjähriger Wegbegleiter **Dennis Nikolic** (30).

„Wir sind stolz darauf, im familiengeführten Hotel Stefanie die Karrierewege langjähriger, verdienter Mitarbeiter zu begleiten und zu fördern. **Wolfgang Gumhalter** steht für die konsequente Weiterentwicklung der Kulinarik mit Finesse und sein hoher Qualitätsanspruch zeichnet ihn aus“, so General Manager **Peter Buocz**. „**Dennis Nikolic** ist ein routinierter Teamplayer und seit Jahren an der Seite von **Wolfgang Gumhalter**. Gemeinsam bilden sie ein schlagkräftiges und zielstrebiges Führungsteam, das kulinarische Tradition perfekt mit innovativen Akzenten weiterentwickelt und Prozesse optimiert.“

„Besondere Wünsche sind bei uns nicht nur willkommen – sie sind Teil unserer Philosophie und unseres Anspruchs, mit dem wir sowohl internationale als auch einheimische Gäste willkommen heißen. Mein Team rund um Souschef **Dennis Nikolic** und ich freuen uns darauf, besonders die Wienerinnen und Wiener zu Stammgästen zu machen“, sagt Gumhalter zu seiner neuen Aufgabe.

Authentische Wiener Küche mit frischer Inspiration

Im Restaurant „Stefanie“ trifft Wiener Tradition auf moderne Leichtigkeit. Der Signature Dish, die siebengängige „Altwiener Schmankerlreise“, erzählt kulinarisch die Geschichte Wiens. Küchenchef Gumhalter interpretiert Klassiker ausgewogen und zeitgemäß – auch mit vegetarischen Varianten und Rücksicht auf Unverträglichkeiten oder besondere Ernährungswünsche.

Im historischen Ambiente des Restaurants „Stefanie“ kommen Gäste auch beim Gourmet-Sonntagsbrunch, dem beliebten viergängigen Mittagsbuffet oder bei Events wie „ZauberDelikatEssen“ auf den Geschmack.

Gumhalter begann seine Karriere als Jungkoch im Schwesterhotel Erzherzog Rainer, bevor er gruppenintern 2010 in das Hotel Stefanie wechselte, wo er seither durchgehend zuerst als Chef de Partie und zuletzt als Souschef tätig war.

Nikolic startete 2017 als Koch im Hotel Stefanie und avancierte 2022 zum zweiten Souschef. Weite Teile seiner Laufbahn sind von der engen Zusammenarbeit mit Gumhalter geprägt.

Weitere Informationen auf [hotelstefanie.wien](https://www.hotelstefanie.wien)

Über Schick Hotels

Die familiengeführte Schick Hotels Gruppe steht seit fünf Generationen für herzliche Wiener Gastfreundschaft, exzellentes Service und hohe Qualität. Mit fünf Vier-Sterne-Hotels, zwei Restaurants und vielfältigen Möglichkeiten für Veranstaltungen gehört die Schick Hotels Gruppe zu den Top-Adressen in der Bundeshauptstadt. Rund 170 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter machen die Schick Hotels zu einem der größten Arbeitgeber im Wiener Tourismus. Zum Portfolio zählt auch das Hotel Stefanie, Wiens ältestes Hotel, das seit 1600 Gäste empfängt. Weitere Informationen auf [schick-hotels.com](https://www.schick-hotels.com)

+ + + BILDMATERIAL + + +

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

(Schluss)

