ppe feiert Auszeichnungen, Jubilà ¤um des Stammhauses und samte ⊑volution im "KLEINOD PRUNKSTÜCK" – BILD

ID: LCG25319 | 26.10.2025 | Kunde: KLEINOD PRUNKSTÜCK | Ressort: Chronik Ã-sterreich | Medieninformation

"KLEINOD PRUNKSTÜCK" startet mit sanfter Weiterentwicklung in den Herbst. Magazin "Falstaff" prämiert "KLEINOD AM RING" als "Neueröffnung des Jahres" und zeichnet KLEINOD Gruppe zum fünften Mal als "Bar-Team des Jahres" aus.

Bilder zur Meldung in der Mediendatenbank

PRUNKSTÜCK

Wien (LCG) - Gleich einige Gründe zum Feiern haben die KLEINODMasterminds Alexander Batik , Oliver Horvath , Philipp Scheiber und
David Schober . Zum fünften Mal werden die Gastronomen von
"Falstaff" als "Bar-Team des Jahres" ausgezeichnet, nachdem sie
sich den Titel bereits 2019, 2021, 2022 und 2024 holten. Rosen
streut das Magazin für kulinarischen Lifestyle auch dem jüngsten
Flottenmitglied der KLEINOD Gruppe und zeichnet das "KLEINOD AM
RING" als "Neueröffnung des Jahres" aus. Dort können sich Gäste
seit Februar 2025 nicht nur über erlesene Cocktail-Kreationen
freuen, sondern auch kulinarische Highlights aus der Küche von
Haubenkoch Felix Albiez genießen und den Abend in der Tanzbar im
Souterrain bei DJ-Sounds ausklingen lassen. Das Stammhaus
"KLEINOD" zelebrierte erst vor wenigen Tagen seine erste Dekade
und legte den Grundstein für Erfolge, auf die in mittlerweile drei
Bars angestoßen wird.

"Diese Auszeichnungen sind eine großartige Anerkennung für die Leidenschaft und den Einsatz unseres gesamten Teams. Wir freuen uns besonders, dass das "KLEINOD AM RING' als Neueröffnung des Jahres ausgezeichnet wurde – und gleichzeitig das KLEINOD-Team als bestes Bar-Team des Jahres geehrt wird. Das zeigt, dass wir gemeinsam die Sprache der Nacht immer wieder neu übersetzen dürfen", so Oliver Horvath, Mitgründer der KLEINOD Gruppe.

"KLEINOD PRUNKSTÜCK" entwickelt sich weiter

Die neuen Drinks, die ab November 2025 im "KLEINOD PRUNKSTÜCK" serviert werden, verbinden klassische Handwerkskunst mit modernen Einflüssen und erweitern die geschmackliche Bandbreite der bisherigen Karte. Mit dem kommenden Launch der neuen Karte und Konzeptadaption setzt das "KLEINOD PRUNKSTÜCK" ein weiteres Zeichen für zeitgemäße Barkultur – im Herzen der Wiener Innenstadt und, wie immer, der schönen Nacht gewidmet.

Ebenfalls neu ist, dass das "KLEINOD PRUNKSTÜCK" seine Gäste in Zukunft auch am Sonntag empfängt und ganzwöchig eine feine Snack-Auswahl auftischt. Freunde alkoholfreien Genusses können sich ebenfalls freuen: Sie erwarten künftig hochwertig, eigens kreierte und detailgetreu gemixte Cocktails ohne Volumenprozent.

"Mit den sanften Weiterentwicklungen heben wir den Genuss und das Erlebnis im ,KLEINOD PRUNKSTÜCK' auf ein neues Niveau. Jede der ,KLEINOD'-Bars bietet das spezielle Etwas, mit dem wir Gästen unvergessliche Abende gestalten und eine unverwechselbare Atmosphäre schaffen möchten", so David Schober, Mitgründer der KLEINOD Gruppe.

Sneak Preview auf die konzeptuelle Weiterentwicklung

Einen ersten Blick auf die Neuerungen im "KLEINOD PRUNKSTÜCK" warfen bei der offiziellen Party des "Bar & Spirits Festival" von "Falstaff" unter anderem Luigi Barbaro (Barbaro Group), Lisi Brandlmaier (Moderatorin und Genussexpertin), Elisabeth Kamper (Falstaff), Martin Lenikus (Unternehmensgruppe Lenikus), Ilona Perrot (Atout France), Paul Rittenauer (JPR Entertainment), Helene Roba (Wiener Tourismusverband) oder Saskia Wiesenthal (Hotel Altstadt Vienna).

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 und 2025 holte sich die KLEINOD Gruppe erneut den Titel als "Bestes Bar-Team des Jahres". 2025 prämierte "Falstaff" das "KLEINOD AM RING" am "Neueröffnung des Jahres". Weitere Informationen auf kleinod.wien

+++BILDMATERIAL+++

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