



KLEINOD esterstart im â€žKLEINOD AM RINGâ€œ â€“ BILD

— AM —
R I N G 2 | 23.12.2025 | Kunde: KLEINOD AM RING | Ressort:
CHRONIK A-sterreich | Medieninformation

Bei Spezialitäten von Perrier-Jouët und anderen großen Namen aus der Champagne sowie Austern klingt das alte Jahr im jüngsten Mitglied der „KLEINOD“-Flotte schon ab 15 Uhr aus.

Bilder zur Meldung in der [Mediendatenbank](#)

Wien (LCG) – Selbst noch nicht mal ein Jahr alt und schon wird es zum Anziehungspunkt, um das alte Jahre ausklingen zu lassen: Fernab vom Treiben des Silvesterpfads in der Wiener Innenstadt lädt das „KLEINOD AM RING“ am 31. Dezember 2025 zum stilvollen Einklang des Jahresausklangs. Schon ab 15 Uhr servieren die „KLEINOD“-Masterminds **Alexander Batik, Oliver Horvath, Philipp Schreiber** und **David Schober** gemeinsam mit **Salar Gerami** und Küchenchef **Felix Albiez** die richtige Unterlage für eine prickelnde Silvesternacht.

„Noch vor dem großen Fest und dem Läuten der Pummerin wollen wir im ‚KLEINOD AM RING‘ dem neuen Jahr freundlich entgegenlächeln und mit guter Laune in den Abend starten. Die Champagnerauswahl lässt alle Fans perlender Spezialitäten auf den Geschmack kommen und steigert die Vorfreude“, so Schober.

Im neuen Hotspot der „KLEINOD“-Gruppe versammelt sich das Best-of aus der Champagne, um sich geschmackvoll vom alten Jahr zu verabschieden und auf eine lange Nacht vorzubereiten. Das Champagnerhaus Perrier-Jouët ist mit Grand Brut, Blason Rosé, Blanc de Blancs und Belle Epoque Blanc, Belle Epoque Rosé und Belle Epoque Blanc de Blancs vertreten, während Bollinger mit der Special Cuvée Brut und Rosé aufwartet. Von Dom Pérignon sind Vintage und Vintage Rosé auf der Karte zu finden, von Krug die Grand

Cuvée Brut und von Laurent-Perrier die Cuvée Rosé Brut. Pol Roger steuert Brut Vintage, Rosé Vintage und die erlesene Sir Winston Chruchill bei. Von Roederer gibt es Rosé Vintage und die legendäre Cristal sowie von Ruinart Rosé und Blanc de Blancs. Insgesamt 19 Champagnersorten laden zu perlenden Gaumenfreuden – viele davon werden für den gemeinsamen Trinkgenuss auch in der Magnumflasche kredenzt. Die Preise für die Flasche (0,75 Liter) bewegen sich zwischen 99 und 720 Euro. Die günstigste Magnumflasche beginnt bei 229 Euro.

Frische Austern aus der Küche von **Felix Albiez** runden das kulinarische Vergnügen im „KLEINOD AM RING“ ab und sorgen für einen genussvollen Start in den Abend.

Weitere Informationen auf kleinodamring.wien

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 Stile 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“ als „Neueröffnung des Jahres“. Weitere Informationen auf kleinod.wien

Silvester im „KLEINOD AM RING“

Datum: Mittwoch, 31. Dezember 2025

Uhrzeit: ab 15.00 Uhr

Ort: KLEINOD AM RING

Adresse: 1010 Wien, Stubenring 20

Lageplan: maps.app.goo.gl/rET7xJUP8JihRETB7 Website:
kleinodamring.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)

