

## KULINARISCHE HÖHENFLÜGE ÜBER DEN DÄCHERN WIENS

TAGSÜBER AUF GESCHÄFTSLEUTE AUSGERICHTET, ABENDS ZUSÄTZLICH AUCH AUF DEN PRIVATEN GAST VON WIEN UND UMGEBUNG, SO STARTET „**DAS TURM**“ IM BUSINESS PARK VIENNA IN SEINEN ZWEITEN KULINARISCHEN FRÜHLING – MIT NEUEM KONZEPT, NEUEM AMBIENTE UND NEUER FÜHRUNG. NUR EINES IST GLEICH GEBLIEBEN: DER SPEKTAKULÄRE BLICK ÜBER DIE DÄCHER WIENS.

Geschäftsführer **Gottfried Krasser** und Küchenchef **Jörg Domansky** waren schon in den beiden Wiener Innenstadtlokalen Cantinetta Antinori und Procacci ein höchst erfolgreiches Gespann. Jetzt führen sie gemeinsam das als Restaurant-Bar-Lounge konzipierte „**Das Turm**“ in jene qualitativen Höhen, die dem hochgelegenen Standort im 21. und 22. Stockwerk des Immofinanz-Towers auch entsprechen. Denn schon seit der Errichtung des Towers ist ein Restaurant auf hohem Niveau Bestandteil des Standortkonzeptes. Der Anspruch „hohe Qualität für die anspruchsvollen Mieter“ wird im Business Park Vienna damit weiterhin voll erfüllt.

### EIN RIESIGES POTENZIAL

Das neue Restaurant-Ambiente ist luftig und leicht, die Mitarbeiter sind erfahren und motiviert, das Umfeld ist vielfältig und interessant. Mehr als 5.000 Menschen arbeiten in den Büros des Business Park Vienna und über 1.000 Besucher frequentieren ihn zusätzlich täglich. Dazu kommen tausende Geschäftsleute aus den unmittelbaren traditionellen und neu entstandenen Nachbarbürostandorten. „Aus diesem Potenzial wollen wir tagsüber den anspruchsvollen Lunch-Kunden ansprechen. Und der private Gast aus Wien und dem südlichen Umfeld steht im Fokus für den Abend. Unser Gesamtangebot ist genau auf diese Zielgruppen ausgerichtet, denn in Bezug auf qualitativ hochwertige Kulinarik ist das gesamte Umfeld für uns fast konkurrenzlos“, erläutert Gottfried Krasser.

### EIN FEINES ANGEBOT

Mit kontinentaleuropäischer und mediterraner Küche erobern Krasser und sein Küchenchef die Gaumen der Geschäftsleute und Privatgourmets. Regional ausgerichtet, frisch und traditionell lautet das Motto für Speisen und Zutaten. Auf eine klare Präsentation am Teller wird viel Wert gelegt. „Der Gast soll sehen, was er bekommt“, so Krasser. Klar wie die Speisenpräsentation ist auch die Angebotsgestaltung. Es gibt Saisonkarten, Wochenkarten und ein jeweiliges Tagesangebot. Sechs Köche sorgen dafür, dass à la carte immer die höchsten Genussansprüche erfüllt werden. Und bei speziellen Anlässen werden auch befreundete Köche aus dem In- und Ausland ihre Künste unter Beweis stellen.

### EIN ZUSÄTZLICHER ANREIZ

Gleich unter dem Restaurant befindet sich die ebenfalls neu adaptierte Cocktail-Bar mit Terrasse. Genau der richtige Treffpunkt für einen Cocktail in chilliger After-Work-Atmosphäre oder einen Drink vor bzw. nach einem romantischen Dinner. Der Blick von der Terrasse ist atemberaubend und die Auswahl an Rum und Gin groß. Die Bar und das Restaurant erreicht man übrigens bequem und direkt von der Parkgarage P2 des Business Park Vienna, in der man vier Stunden gratis parken kann.

Gefragt nach dem Geheimnis des Erfolgs im Gastronomiegewerbe, antwortet Gottfried Krasser: „Man braucht Herz und Hirn sowie viel Respekt vor den Gästen, den Mitarbeitern und den Grundstoffen, die unseren kulinarischen Produkten ihren ehrlichen Charakter verleihen.“

### **DAS TURM, RESTAURANT-BAR-LOUNGE**

RESTAURANT: MONTAG BIS FREITAG 11.00–23.00 UHR, SAMSTAG 16.00–24.00 UHR

BAR: MONTAG BIS SAMSTAG 16.00–24.00 UHR