

# Urbane Crossover Kulinarik im Herzen Wiens

**Pressemappe** anlässlich des Medien-  
Dinners im neu eröffneten **hochmann's**  
**#bar #restaurant #vienna** mit den  
Geschäftsführern **Hannes Hochmann**  
und **Andreas Schuster**.

Stand: 10. September 2013

## Facts & Figures

Eröffnung:	19. September 2013
Geschäftsführer:	Hannes Hochmann (gastronomisch) Andreas Schuster (kaufmännisch)
Kontakt:	hochmann's #bar #restaurant #vienna 1010 Wien, Neutorgasse 16 Tel.: +43 664 1045359 eMail: welcome@hochmanns.at
Website:	<a href="http://www.hochmanns.at">www.hochmanns.at</a>
Betreiber-gesellschaft:	JP Gastronomiebetriebsgesellschaft m.b.H.
Küchenchef:	Stephan Bernard
Signature Dishes:	Beef Tartar mit Grammeleierspeis und Kerbelcreme Kalbsalonbeuscherl mit Serviettenknödel Hausgemachter Gabelbissen mit Matjes und weichem Ei
Barchef:	Ernst Swoboda
Signature Cocktails:	Gimlet Deluxe - Absolut Vodka Elyx, Limejuice, Limette hochmann's Tropical - Absolut Vodka Elyx, Ingwer, Limette, Rohrzucker, Ginger Ale hochmann's Daiquiri - Havana Club 7y, Dom Benedictine, Limette, Vanille, Zimt, Ingwer
Öffnungszeiten:	Montag bis Donnerstag: 12.00 bis 24.00 Uhr Freitag: 12.00 bis 2.00 Uhr Samstag: 16.00 bis 2.00 Uhr
Größe gesamt:	300 Quadratmeter
Indoor:	240 Quadratmeter
Gastgarten:	40 Quadratmeter
Sitzplätze gesamt:	180
Indoor:	130
Gastgarten:	50

Preise:	Vorspeisen ab 9,50 Euro Hauptspeisen ab 9,50 Euro Nachspeisen ab 6,00 Euro Business-Lunch ab 9,90 Euro
Zahlungsmöglichkeiten:	Bar, Maestro, VISA, Master Card, Diners
Services:	Gratis WiFi
Medien-Downloads:	<a href="http://presse.leisuregroup.at/hochmanns">http://presse.leisuregroup.at/hochmanns</a>
Medien-Kontakt:	leisure communications Barbara Millonig Tel.: +43 664 8563004 eMail: <a href="mailto:bmillonig@leisure.at">bmillonig@leisure.at</a> <a href="http://www.leisure.at">www.leisure.at</a>

Presseinformation

LCG (CI)

10. September 2013

Wien/Gastronomie/Lokales/Essen/Szene/Buntes/Freizeit

## Crossover Kulinarik im Herzen Wiens - BILD

In einer gelungenen Symbiose aus urbaner Crossover-Kulinarik und Urban Art-Ambiente präsentiert sich das neu eröffnete hochmann's #bar #restaurant #vienna und wird zum neuen Hotspot der Innenstadtgastronomie =

Wien (LCG) - Mitten im Herzen des pulsierenden Lebens des Wiener Börseviertels besticht das neue hochmann's #bar #restaurant #vienna mit einer gelungenen Symbiose aus urbanem Lifestyle, modernem Ambiente und kulinarischem Crossover. Unter der Leitung des Geschäftsführer-Duos **Hannes Hochmann** und **Andreas Schuster** löst der kulinarische Hotspot unmittelbar zwischen dem Palais Hansen und der Börse die Ära des coolen Innenstadttrefugiums Divine ab. Nach einer kurzen Umbauphase präsentiert sich das neue Szene-Lokal im neuen Glanz und besticht auf 300 Quadratmetern mit einem modernen und stilvollen Ambiente. Für lukullische Hochgenüsse im neuen hochmann's #bar #restaurant #vienna sorgen zwei Koryphäen der Gastronomie: Küchenchef **Stephan Bernard** ist Meister seines Fachs und verwöhnte seine Gäste schon im Szenelokal „Fabios“ mit einzigartigen Kreationen. Barchef **Ernst Swoboda** hat sein Handwerk im benachbarten „Planter's Club“ erlernt und präsentiert Klassiker der Trinkkultur, internationale Cocktails und trendige Eigenkreationen. Sein Refugium ist der architektonisch einzigartige Barbereich, der das Herzstück des Designkonzepts im hochmann's bildet, das Gemütlichkeit und urbanen Chic miteinander verbindet. Mit individuellen Ansätzen und kreativer Redundanz schuf der Design-Ausstatter ARTIFICIUM ein edles und zeitloses Ambiente. Bei einer Raumhöhe von fast sieben Metern wirken Decken- und

Fensterbögen auf die Gäste und werden durch das künstlerische Konzept des Urban Art Künstlers **STIX** perfekt in Szene gesetzt.

### **Lukullischer Crossover-Genuss**

Auf zwei Ebenen mit insgesamt 180 Sitzplätzen präsentiert das hochmann's eine neue Interpretation der urbanen Crossover-Küche. Küchenchef **Stephan Bernard** setzt Altbewährtes neu in Szene und tischt saisonale Spezialitäten mit kulinarischen Evergreens auf. So trifft der Klassiker Beef Tartar auf Österreichische Traditionsküche und wird mit Grammeleierspeis und Kerbelcreme serviert. Klassische Hausmannskost wird extravagant veredelt und schafft innovative Genusskreationen wie Champagnerbeuscherl vom Rind. Der Gaumen wird mit einer runden Mischung aus Tradition und Moderne überrascht und verwöhnt. Das Ergebnis: Konzentration auf das Wesentliche. Fusionsküche weicht traditionellen Gerichten in frischer Aufmachung.

Das Herz des Lokals ist die dominante Bar, die sich über den gesamten Bereich erstreckt und das Refugium von Barchef und Cocktailmeister **Ernst Swoboda** ist. Neben internationalen Standards finden sich in der Cocktailkarte auch ein hochwertiges Single Malt Sortiment, das in ausgewählten Zigarrenspezialitäten den perfekten Begleiter findet. Mit geschmackvollen Cocktailkreationen wie dem Gimlet Deluxe oder dem hochmann's tropical, einer fruchtigen Mischung aus Vodka, Ingwer, Limette, Rohrzucker und Ginger Ale, verwöhnt Swoboda künftig seine Gäste und serviert Daiquiri mit Limette, Zimt und Ingwer, Hendricks-Tonic mit Gurkenscheibe und schwarzem Pfeffer oder eine Auswahl preisgekrönter Champagner.

Von Frühling bis Herbst kann das gesamte Angebot auch im Gastgarten genossen werden, der die Designlinie des Restaurants nach außen trägt. Kulinarische Begleiter finden sich in der erlesenen Weinkarte, die in einer gekonnten Zusammenstellung auf heimische Winzer setzt und erlesene Tropfen auch Glasweise bietet.

Bei smoothen Klängen lädt das hochmann's #bar #restaurant #vienna zum gemütlichen Verweilen und Genießen ein und ist der perfekte Treffpunkt für den Businessstark.

### Hochwertiges Design-Konzept

„Wir haben versucht eine Wohlfühloase im Herzen von Wien zu schaffen. Die helle, aber doch warme Farbgestaltung entschleunigt den Besucher. Beim Mobiliar setzen wir einen Trend fort, der auch die Modewelt prägt: Der Stil-Mix. Altes trifft neues, Moderne trifft Klassik, Holz trifft Metall. Es gibt keinen einheitlichen Look, aber trotzdem findet das Auge Struktur“, erklären Hochmann und Schuster. Für die Realisierung ihres Designkonzepts setzten sie auf die Expertise der Interior-Designer von ARTIFICIUM. „Das hochmann's lies viel Raum für Kreativität und individuelle Ansätze zu, in dem wir ein in der Form reduziertes aber in der Haptik hochstehendes Konzept verwirklichen konnten“, so ARTIFICIUM-Geschäftsführer **Damir Kurevija**. Der Barbereich, mit einer dominanten Bar aus Sichtbeton, wurde einfach und klar im Edelrostlook gestaltet und zieht sich wie ein roter Faden durch das Interieur. In Kombination mit gewachsener Eiche wurde ein edles, zeitloses und auf das Wesentliche konzentriertes Ambiente geschaffen. Im Außenbereich laden Lounges aus altem Bootsholz zum Verweilen ein und spiegeln das charmante Zusammenspiel verschiedener Stilrichtungen wider.

Durch die beeindruckende Raumhöhe von sieben Metern werden die Wände als Plattform für junge österreichische Kunst genutzt, die das Design-Konzept symbiotisch abrundet. In der aktuellen Ausstellung zeigt hochmann's #bar #restaurant #vienna bildgewordene sexuelle Phantasien aus dem Coffeetable-Book „Pandoras Dirty Picture Box“ von Erotik-Kolumnistin **Janina Lebiszczak-Schuster**, die zugleich für das Marketing im hochmann's verantwortlich zeichnet. Mit Werken des Fotografen **Christian Maricic** lüftet Lebiszczak-Schuster die schmutzigen Geheimnisse um die Mafia-Bosse **Reinhard Nowak** und **Roman Gregory**, den Priester **Mario Soldo** oder **Céline** und **Petra Roscheck**, die ihr Debüt als lesbische Barbies feiern.

Information

## Auszug aus der Speisekarte

### #davor

#hausgemachter gabelbissen Euro 8,50

#matjes #weiches ei

#büffelmozzarella Euro 10,50

#babyspinatsalat #pinienkerne

#beef tartar Euro 16,50

#grammeleierspeis #kerbelcreme

### #dazwischen

kalbsalonbeuscherl Euro 9,50

#serviettenknödel

#rauke Euro 12,50

#walnüsse #ziegenfrischkäse # feigen #speck

#gegrilltes wolfsbarschfilet Euro 15,50

#toskanischer brotsalat

#risotto Euro 10,50

#pilze #petersilie #crème fraîche

#risotto Euro 13,50

#schweinefilet #pilze #petersilie # crème fraîche

#rinderfiletsteak Euro 24,50

#3xkürbis #rare-medium-welldone

**#danach**

#hausgemachte apfeltarte Euro 6,50  
#kardamomeis

#crêpes Euro 6,00  
#pfirsich #portwein #vanilleeis

## Auszug aus der Cocktailkarte

**#hochmann's specials**

gimlet deluxe Euro 11,50  
absolut vodka elyx, limejuice, limette

hochmann's tropical Euro 11,50  
absolut vodka elyx, ingwer, limette, rohrzucker, ginger ale

hochmann's daiquiri Euro 11,50  
havana club 7y, dom benedictine, limette, vanille, zimt, ingwer

mojito deluxe Euro 11,50  
havana club 7y, minze, staubzucker, limette

dry martini Euro 11,50  
beefeater 24, noilly prat

french 75 Euro 11,50  
beefeater 24, zitronensaft, prosecco

old fashioned Euro 11,50  
four roses small batch, angostura, würfelzucker, soda

ti-punch Euro 11,50  
four roses small batch, vanille, zimt, ingwer, limette