

Start in die Saison: „Kleinod Stadtgarten“ feiert Eröffnung

BILD

ID: LCG24140 | 09.05.2024 | Kunde: KLEINOD STADTGARTEN | Ressort: Chronik Österreich | Medieninformation

Am Abend des 8. Mai 2024 läutete der „Kleinod Stadtgarten“ im Stadtpark Wien seine bereits sechste Saison ein. Bei erlesenen Drinks und coolen Tunes feierten die geladenen Gäste in den Sommer.

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

Wien (LCG) – In stilvollem Ambiente und vor der malerischen Kulisse des Wiener Stadtparks versammelten sich am Mittwochabend Feinschmecker sowie Liebhaber erlesener Drinks gleichermaßen, um im „Kleinod Stadtgarten“ gemeinsam die neue Saison einzuläuten. Die in dem Barguide des Genussmagazins Falstaff jüngst als beste Restaurantbar ausgezeichnete Venue beeindruckt vor allem mit einer einzigartigen Kombination aus exquisiter Kulinarik, herausragender Mixologie und satten DJ-Sounds, serviert in eleganter Atmosphäre. Verantwortlich für das erfolgreiche Konzept des „Kleinod Stadtgarten“ sowie dem Stammhaus „KLEINOD“ und dem Schwesternbetrieb „Kleinod Prunkstück“ zeichnen **Alexander Batik, Oliver Horvath, Philipp Scheiber** und **David Schober**.

„In enger Zusammenarbeit mit ‚l'authentico‘ beweisen wir auch in diesem Jahr, dass der ‚Kleinod Stadtgarten‘ eine wahre Hochburg für anspruchsvolle Genießer ist“, so „KLEINOD“-Gründer **David Schober**. „Die Eröffnung ist ein voller Erfolg und macht mehr als Vorfreude auf die kommende Saison!“

Erlesene Genüsse und köstliche Drinks

Seit über einem Jahrzehnt schon erobern die „l' autentico“-Gründer **André** und **Sandro Gargiulo** die Herzen und Gaumen der Wiener – und sorgen seit jeher auch für den kulinarischen Genuss im „Kleinod Stadtgarten“. Gebacken werden ihre preisgekrönten Pizzen in einem 3,5 Tonnen schweren, eigens aus Neapel importierten sowie original handgemauerten Schamottofen. Diese aufwendige Zubereitung verleiht den Pizze Napoletane ihren charakteristischen elastischen Boden und den etwas höheren Rand. Abgerundet werden die köstlichen Kreationen durch aus Süditalien stammende Zutaten sowie Obst und Gemüse von regionalen Anbietern. Ein unbestrittener Klassiker im „Kleinod Stadtgarten“: Die Pizza „Napoli“ (13,90 Euro) – flaumiger Teig, reichlich belegt mit Tomatensoße, Knoblauch, Oregano, Sardellen, Kapern, Kirschtomaten und Oliven. Neben Pizzen kredenzt das Team des „Kleinod Stadtgarten“ zudem typisch italienische Antipasti wie Vitello tonnato (ab 14,80 Euro) sowie herzhaftes Sandwiches (ab 8,50 Euro).

Ergänzend lässt die fein selektierte Getränkekarte des „Kleinod Stadtgarten“ keine Wünsche offen. Von erlesenen Weinen, erfrischenden Longdrinks, kreativen Cocktails bis hin zu alkoholfreien Alternativen wird Gästen auf der großzügigen „Bombay Sapphire“-Terrasse oder im einladenden Pavillon der Location eine breite Auswahl vielfältiger Genüsse geboten.

Gebührender Auftakt der Saison

Das Season Opening des „Kleinod Stadtgarten“ feierten unter anderem **Markus Altrichter** (Old Judge Spirits), **Sarah Amberger** (Santander Consumer Bank), **Lisa Asmus** (ORF-Enterprise), **Katharina Bajbakow** (Irian), **Dagmar Bärnthaler** (Bacardi Martini), **Benedikt Binder-Kriegelstein** (RX Austria), **Katharina Blank** (ÖBB Holding), **Philipp Breitenecker** (LG Electronics), **Michael Buchbinder** (ProSiebenSat.1 PULS 4), **Beatrice Cox-Riesenfelder** (Profil), **Doris Dannereder** (Dior), **Ronald Diesenreiter** (Maxx by Steigenberger), **Martin Distl** (Group M), **Sebastian Dungl** (Deloitte), **André Eckert** (Show Heroes), **Wolfgang Fischer** (DDSG), **Andreas Ferner** (Kabarettist), **Caroline Fischer** (Moët Hennessy), **Clara Sophie Floss** (Austria Wirtschaftsservice), **Barbara Forsthuber** (Be First Immobilien), **Phillip Fumolo** (Brame), **Isabella Funk** (Richardhof), **Lisa-Maria Geyer** (Wien Ticket), **Stefanie Glas** (Loisium), **Reinhold Gmeinbauer** (Alba Communications), **Gerti Gürtler** (Juristin), **Judith Haberlehner** (Lenovo Motorola), **Claudia Haide n** (Ammersin), **Miriam Haumer** (City Airport Train), **Julia Heiduk** (Kattus-Borco), **Stephan Hering-Hagenbeck** (Tiergarten Schönbrunn), **Alexander Höfler** (Mister Austria 2023), **Thomas Horetzky** (IP Österreich), **Sonja Horner** (Wirtschaftskammer), **Georg H. Jeitler** (Grant Thornton), **Michael Kaufmann** (Praterwirt), **Sandra Kendler** (Technocafé), **Paul Kitzmüller** (Top Spirit), **Andreas Kutschera** (Stargate Group), **Alexander Langgruber** (Yield), **William Martinez** (Eden Bar), **Evamaria Mayer** (Moderatorin), **Maximilian Mondel** (Momentum), **Fabian Morandell** (Morandell), **Rut Morawetz** (A1), **Marlies Nitschmann** (Kattus-Borco), **Niko Pabst** (Freudebringer), **Klaus Panholzer** (Schönbrunn Goup), **Ilona Perrot** (Atout France), **Thomas Prantner** (C3), **Sandra Prüger** (Frankl24), **Michaela Reisinger** (Verband Österreichischer Zeitungen), **Herbert Rieser** (café +co International), **Helene Roba** (Wien Tourismus), **Mario Rossori** (Poppate), **Wolfgang Ruckenbauer** (Aristo Bar), **Florian-Michael Salchenegger** (Bettel Alm), **Oliver Scherbaum** (Jurist), **Roman Schindler** (Mister Austria 2021), **Dominik Schrott** (Abgeordneter zum Nationalrat a. D.), **Raphael Sternfeld** (Stadt Wien), **Karl Welles** (IPG Mediabrands), **Marcus Zinn** (Goldbach) und **Stella Zinn** (Hilton

Vienna Plaza) .

Geöffnet ist das „Kleinod Stadtgarten“ diesen Sommer täglich ab 17 Uhr. Weitere Informationen auf kleinod-stadtgarten.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 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 STADTGARTEN“, wo gemeinsam mit „l'autentico“, Wiens laut Falstaff beliebtester Pizzeria, kühle Drinks und neapolitanische Köstlichkeiten im Wiener Stadtpark serviert werden. Das Cocktail-Catering „KLEINOD ÜBERALL“ bringt das beliebte „KLEINOD“-Ambiente samt charmanter Barcrew und exzellenten Drinks zu Firmenfeiern und privaten Anlässen. 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“. Weitere Informationen auf kleinod.wien .

+ + + BILDMATERIAL + + +

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

