

The Amauris Vienna

GRANDIOSER NEWCOMER IN ALTER HÜLLE



TEST-HIGHLIGHT
Die vielleicht besten Eggs Royale der Stadt zum Frühstück

GRANDEZZA IN GRAU Der elegante Lobbybereich vom The Amauris Vienna



Das Hotel „The Ring“ war noch gar nicht so alt, da kaufte während der Pandemiezeit die Garagenbesitzer-Familie Breiteneder das Ringstraßen-Palais nahe der Staatsoper und baute es für 50 Mio. Euro völlig um. Das Ergebnis ist eindrucksvoll. Vier Marmorarten prägen zusammen mit viel Holz das Interieur, ohne protzig zu wirken. Originell sind im nunmehrigen „Amauris“ (der Name eines Edelfalters mit transparenten Flügeln) die klinkenlosen Eingangstüren. Im gesamten Haus fällt die penible Handwerksarbeit auf – bei keiner Fuge, bei keinem Schnitt scheint getrickst worden zu sein. Von der alten Bausubstanz geblieben sind ein Stiegenhaus mit einem Fahrstuhl aus dem Jahr 1900 sowie die Stuckatur im Besprechungsraum der 120 m² großen Opera Suite in der Beletage. In den Gästezimmern sorgen Stuckleisten an den Decken und Wänden für ein klassisches Grand-Hotel-Flair, eigens für das Amauris entworfene Kommoden beinhalten neben der Minibar u. a. auch dünnwandige Zalto-Weingläser und eine herausfahrbare Kaffeemaschine. Die Doppelfenster zur Ringstraße sind bestens schallisoliert. Das Zusammenspiel von Tradition und Zeitgemäßem

unterstreichen in den Zimmern Fotografien von Wiener Skulpturen, die auf einen Teil der Zimmertapete gezogen wurden – wobei in jedem der 63 Zimmer ein anderes Motiv gewählt wurde. Behaglichkeit erzeugt nicht zuletzt das indirekt Licht, das im Amauris einen wesentlichen Teil des Interior Design-Konzepts darstellt. Die Sauna ist bei der Kernsanierung vom Dachgeschoß in die erste Etage gewandert, wo überdies ein kleines, überdachtes Schwimmbaden den Innenhof schmückt. Oben sind nun mehrere Suiten, mit freistehenden Badewannen neben dem Bett, zu finden. Sie sind naheliegender Weise allesamt nach Schmetterlingen benannt. In den Suiten hängen Ölgemälde aus der Kunstsammlung der Eigentümer, die auch dem Restaurant und dem Bistro eine Museumsaura verleihen und hauptsächlich von österreichischen Malern um 1900 (und ein wenig später) stammen. Fazit: Die Hotelvereinigung Relais & Châteaux ist um ein wertvolles Haus reicher!

TEXT: STEPHAN BURIANEK

PERFEKT FÜR ...
kunstaffine Genießer

Lage | zentral an der Ringstraße, unweit der Staatsoper und vieler Sehenswürdigkeiten

Kategorie | 5 Sterne, Mitglied der Hotelvereinigung Relais & Châteaux

Architektur | ein Ringstraßen-Palais aus der Gründerzeit, das innen zeitgemäß und geschmackvoll interpretiert wurde

Zimmer & Suiten | 63 insgesamt, in 11 Kategorien und Größen zwischen 20 und 120 m²

CCircle-Tipp | einen der Grand Deluxe Rooms mit Blick auf die Ringstraße oder eine der 60 m² großen Maisonette-Suiten über zwei Etagen

Stil & Ambiente | Boutique-Hotel mit modern interpretiertem Grand-Hotel-Feeling

Facilities | Glasswing Bar & Bistro, Glasswing Restaurant

Spa | kleiner, überdachter Infinity-Pool im Innenhof, Sauna, Dampfbad, Fitness- und Massageräume

Service | authentisch, freundlich, aufmerksam und ausgesprochen hilfsbereit

Kontakt | Kärntner Ring 8, 1010 Wien, T. +43 1 221 22, www.theamauris.com



UNSER RATING 90 Punkte
Details online auf ccircle.cc



Hotel Sans Souci Wien

EIN GEHEIMTIPP AUCH FÜR WIENER



TEST-HIGHLIGHT
Der kostenlose Kaffee-Zimmerservice rund um die Uhr

GLAMOUR TRIFFT GESCHICHTE im Hotel Sans Soucis Wien

Lage | direkt beim Volkstheater und Museumsquartier

Kategorie | Boutique-Hotel mit 5-Sterne-Anspruch, jedoch ohne Klassifizierung – dafür aber mit beehrtem Green Globe-Zertifikat

Architektur | ein Hotel im klassischen Gründerzeit-Stil

Zimmer & Suiten | 58 insgesamt in 5 Kategorien, zwischen 25 und 70 m²

CCircle-Tipp | unbedingt eine Suite mit Blick auf Volkstheater und die Museen auf der Ringstraße reservieren

Stil & Ambiente | schicker „Klimbim“ in den öffentlichen Bereichen, stilvoll-zurückhaltend die Gästezimmer mit klassisch-wienerischen Anklängen

Facilities | Restaurant Veranda, Champagner-Bar, Salon für private Events

Spa | 450 m², stilvoller 20-Meter-Indoorpool, der Spa-Bereich steht auch externen Gästen offen

Service | freundlich und professionell, Kaffee kommt jederzeit auf Wunsch mit dem Zimmerservice

Kontakt | Burggasse 2, 1070 Wien, T. +43 1 522 25 20, www.sanssouci-wien.com

Genau ein Jahrzehnt ist es nun alt, das erste Boutique-Hotel des Wiener Immobilien-Unternehmers Norbert Winkelmayr, unmittelbar neben dem Volkstheater gelegen (2025 soll ein weiteres Sans Souci in Grado folgen).

Der Weg von der Eingangstür zum fensterlosen Rund der Rezeption nährt die Vermutung, dass einst russische Touristen für die Wahl des Designs eine gewisse Rolle gespielt haben: Vier jahreszeitliche Musen, teilweise goldbeschlagene Türen sowie goldene Köpfe als Abstellflächen versprühen zunächst New-Rich-Charme – aber das täuscht. In den Gästezimmern überraschen zurückhaltende Ockertöne und gerade Linien. Zugleich reflektiert das von Philippe Starck gegründete Designerkollektiv Yoo im Sans Souci die Geschichte des Hauses, das im Jahr der Wiener Weltausstellung, also vor genau 150 Jahren, als Hotel Höller eröffnet wurde. Dass man sich nicht in Paris oder New York befindet, signalisieren beispielsweise die Teppiche in den Fluren, die aus quadratischen Mustern bestehen, die von Bodenfliesen aus Wiener Gründerzeit-Häusern übernommen wurden. Für eine klassische Eleganz sorgen in den Zimmern

u.a. die Parkettböden im Fischgrät-Muster, das sich sogar auf den Badezimmerfliesen fortsetzt. Die mit Jugendstil-Gewächsen veredelten Glasscheiben in den Flügeltüren sind eine weitere Hommage an die Vergangenheit. Ebenfalls schön: Die Fernsehgeräte wurden in den meisten Zimmern elegant hinter riesigen Spiegeln versteckt (eine Ausnahme bilden manche Suiten, bei denen der Bildschirm aufgrund der großen Distanz zwischen Bett und Spiegel an einer bettnahen Stelle aus der Wand ragt). Angenehm riecht zudem der in Grasse in der Provence komponierte Green-Tea-Raumduft. In jedem Zimmer hängt ein Kunstwerk bzw. ein originaler Kunstdruck, der Eigentümer ist einer der größten Roy-Liechtenstein-Sammler. Ein Geheimtipp unter Wien-Insidern ist die intime Champagner-Bar, die im Wesentlichen aus einem kleinen, behaglichen Raum mit Spiegeln, Lüstern und sonstigem Mobiliar im üppigen, guldernen Stil von Ludwig XIV. besteht. Daneben bietet die Küche österreichische Klassiker auf bestem Niveau. TEXT: STEPHAN BURIANEK

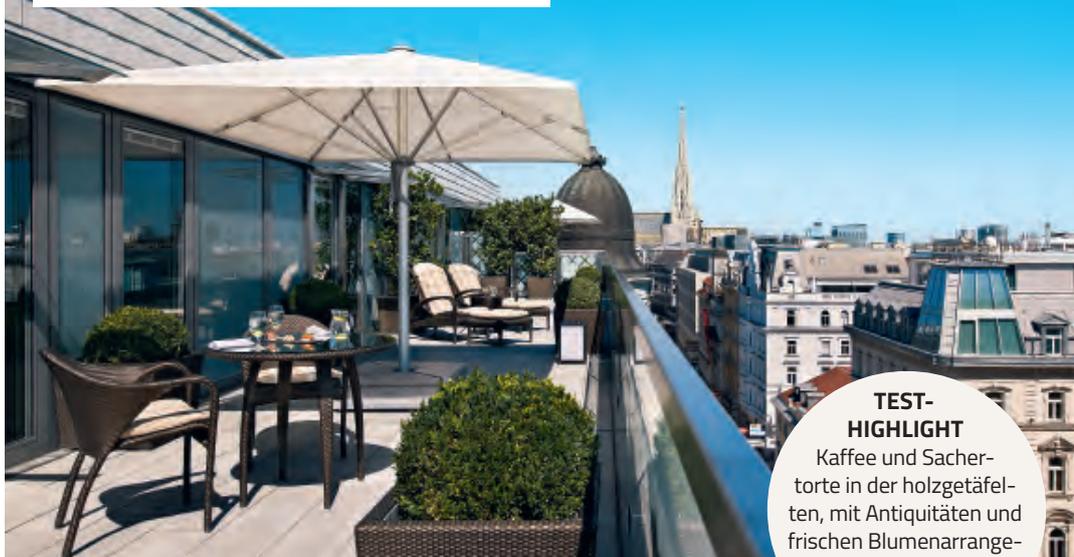
PERFEKT FÜR ...
verliebte Paare und Champagnerfreunde



UNSER RATING 86 Punkte
Details online auf ccircle.cc

Hotel Sacher

BLIND DATE FÜR KUNSTFREUNDE



PLATZ AN DER SONNE in einer der Dachgeschoss-Suiten

TEST-HIGHLIGHT
Kaffee und Sachertorte in der holzgetäfelten, mit Antiquitäten und frischen Blumenarrangements geschmückten Lobby



Eine Übernachtung im wohl bekanntesten Hotel Österreichs hat etwas von einem Blind Date. In meiner „Junior Suite mit Blick“ erwarten mich beispielsweise Wäscherinnen und Gaukler. Sie stammen von einem Heimatmaler um 1900 und sind Teil einer der größten privaten Kunstsammlungen in Österreich. Jedes Gästezimmer hat zumindest ein Original, bildet also in gewisser Weise, zusätzlich zu den galerieartigen Fluren, ein individuelles Museum. Obwohl die meisten Gemälde aus dem 19. Jh. datieren, gibt sich das Sacher seit einer umfassenden Sanierung vor etwas mehr als zehn Jahren alles andere als verstaubt. Das österreichisch-imperiale Flair in den von Pierre-Yves Rochon gestalteten, in unterschiedlichen Farben buchbaren Zimmern ist erhalten geblieben: Goldene Spiegel, gestickte Stofftapeten und Kronleuchter mit Stuckrosetten nehmen wohl dosiert Bezug auf die Vergangenheit. Auf dem Couchtisch steht ein Strauß mit dreizehn hellgelben Rosen, im Bad grüßen hauseigene Pflegeprodukte. Im Zimmer fällt die „Fake“-Feuerstelle stilistisch ein wenig aus dem Rahmen, dafür schlummert im schnörkellosen Kaminsims, nobel versteckt, ein riesiger Bildschirm. Zeitgemäß ist außerdem das „Suite-Pad“-Tablet, auf dem neben den Hotelinformationen auch internationale Zeitschriften aufgerufen werden können. Die gibt es unten in der Lobby auch in gedruckter Form – womit wir wieder bei der Tradition sind. An der Rezeption erhält man den obligaten Zimmerchip nicht im Kartenformat, sondern an einem großen Lederhalter – der, wie seinerzeit, vor den Streifzügen durch die



Stadt beim Personal abgegeben werden kann. Das Frühstück im hellroten Marmorsaal lässt keine Wünsche offen. Neben den klassischen Eierspeisen à la carte und fein ausgewählten Käse- und Fleischschmankerln sowie einer Vielzahl an Aufstrichen besticht am Buffet nicht zuletzt die Kuchenauswahl. Die Sachertorte darf natürlich auch nicht fehlen. Meinem achtjährigen Sohn war dieses Schlemmerparadies eher gleichgültig: Er wollte, wie jeden Tag, eine Striezel-Scheibe mit Nutella. Das gab es ebenfalls.

TEXT: STEPHAN BURIANEK

Lage | an der Rückseite der Staatsoper, an der Ecke zur Kärntner Straße

Kategorie | 5*, Mitglied bei Leading Hotels of the World

Architektur | mehrere zusammengelegte Gründerzeit-Häuser

Zimmer & Suiten | 152 Zimmer, darunter 77 Suiten, jeweils mit oder ohne Blick: Deluxe Room (27-39 m²), Junior Suite (40-55 m²), Signature Suite bzw. Signature Suite Terrace (50-65 m²), Grand Signature Suite (>95 m²), zwei Präsidenten-Suiten: Madame Butterfly & Philharmoniker (175 m²)

CCircle-Tipp | Junior Suite mit Blick auf Albertina und Hofburg

Stil & Ambiente | traditionell, stilvoll, elegant

Facilities | Restaurants: Rote Bar und Grüne Bar, Cafés: Café Sacher und Café Bel Étage, Blaue Bar

Spa | erstes Wiener Stadthotel-Spa, relativ groß, unterschiedliche Anwendungen („Time to Chocolate“-Signature-Treatment), mit Fitness-Center, aber ohne Pool

Service | aufmerksam, professionell, auffallend viel Personal, kleine Überraschungen für Kinder und hundefreundlich

Kontakt & Info |

Philharmoniker Str. 4,
1010 Wien,
T. +43 1 514560,
www.sacher.com

UNSER RATING 89 Punkte
Details online auf ccircle.cc

PERFEKT FÜR ...
Fans geschichtsträchtiger Grand Hotels

Hotel Imperial Vienna

LEGENDÄRES PALASTHOTEL



EINE INSTITUTION AN DER RINGSTRASSE Das Imperial

TEST-HIGHLIGHT
Der Weg ins Fürstenstiege und die Beletage



Die Erbauer des weltbekannten Hauses hängen als überlebensgroße Gemälde in der Eingangshalle: Philipp Alexander von Württemberg und Erzherzogin Marie Therese von Habsburg-Lothringen bezogen 1863 eines der ersten Palais an der Ringstraße – und stellten bald fest, dass es nicht angenehm ist, inmitten der größten Baustelle Europas zu wohnen. Als für die Weltausstellung 1873 dringend Unterkünfte benötigt wurden, verkauften sie ihren Palast und zogen in eine ruhigere Gegend. Seither zählt das Imperial zu den ersten Hoteladressen der Stadt. Wer im Imperial absteigt, der findet die prachtvolle Vergangenheit, die er sucht: Die imposante Fürstenstiege mit ihren Stuccolustro-Wänden, einem Lobmeyr-Luster und der hübschen Donauweibchen-Statue unter einem Bild von Kaiser Franz Joseph ist zweifellos ein Wiener Sightseeing-Highlight – sie führt zu den prunkvollen Neo-Renaissance-Suiten in der Beletage. Die hellen Gästezimmer in dem denkmalgeschützten Gebäude versprühen allesamt ein nobles, klassisches Ambiente: Teppichböden, florale Stofftapeten, Möbel im Empire-Stil, Badezimmer aus Marmor

– kein Wunder, dass das Imperial bei Staatsbesuchen hoch im Kurs steht und Gäste sich das Haus gelegentlich mit Sicherheitskräften teilen müssen. In der „Straße der Geschichte“ im Erdgeschoß listen Info-Tafeln einige der bekanntesten Gäste auf. Richard Wagner übernachtete hier, Gustav Mahler war Stammgast im Café, und durch ein Fenster im OPUS Restaurant (16/20 Gault-Millau-Punkte) soll Charlie Chaplin erstmals in ein Mikrofon gesprochen haben. Aufgrund der unmittelbaren Nachbarschaft zum Musikverein bekommt man bis heute namhafte Dirigenten und Musiker zu Gesicht, auch die Rolling Stones haben sich in einem der Gästebücher verewigt, die im Safe des Hoteldirektors lagern. Das Imperial ist übrigens ein Hotel mit eigenem Archivar: Herr Moser war zuvor 30 Jahr lang „Portier“, wie der Concierge in Österreich heißt – und diente dem Regisseur Wes Anderson als Inspiration für seinen Film „Grand Budapest Hotel“.

TEXT: STEPHAN BURIANEK

PERFEKT FÜR ... stilsichere Traditionalisten

Lage | zentral an der Ringstraße, unmittelbar neben dem Musikverein und unweit vom Schwarzenbergplatz

Kategorie | 5*, das Hotel Imperial gehört zur Luxury Collection von Marriott

Architektur | ein ebenso ikonisches wie imposantes Ringstraßen-Palais aus der Gründerzeit

Zimmer & Suiten | 138 insgesamt in 11 Kategorien von 30 bis 150 m²

CCircle-Tipp | eine Maisonette-Suite mit Galeriegeschoss, schmaler Terrasse und Blick über das Dach des Musikvereins auf die Karlskirche sowie bis zu den Hügeln des Wienerwalds

Stil & Ambiente | klassisches Grand-Hotel mit viel Geschichte und einem Hauch von Glamour

Facilities | legendäres Café, Restaurant Opus, Lobby-Bar mit gelegentlicher Live-Musik, Fest- und Marmorsaal u.a. für Hochzeiten oder Gala-Diners

Spa | nicht vorhanden, Treatments können extern gebucht werden, kleiner Fitnessraum

Service | freundlich-entspannt und vergleichsweise förmlich

Kontakt | Kärtner Ring 16, 1010 Wien, T. +43 1 5011 00, www.marriott.com



UNSER RATING 86 Punkte
Details online auf ccircle.cc



Aufgetischt

Nichts gegen Schnitzel, Tafelspitz oder einen Besuch am Würstelstand! Aber Wien kann auch anders – wunderbar wild zum Beispiel. Oder very vegetarisch. Oder glamourös und g'schmackig zugleich ...

TEXT: JÖRG BERTRAM, STEPHAN BURIANEK, ANDREAS JAROS

■ DAS BOOTSHAUS

Tretbootfahren, Stand-up-Paddeln oder im legendären Gänsehäufel einen faulen Strandbad-Tag verbringen: Die Alte Donau ist das „Meer der Wiener“ – und befindet sich nur sieben U-Bahn-Minuten (U1) vom Stephansplatz entfernt. Als beste Adresse für frittierte Ährenfische mit Limettenmayo oder gegrillten Jungsaibling fungiert „Das Bootshaus“. Wer auf der schwimmenden

Außenterrasse des zum „Café Landtmann“ gehörenden Ausflugslokals keinen Platz findet, speist drinnen im IVY-Ruderclub-Ambiente. www.dasbootshaus.at

■ TIAN

Ihr Fleisch heißt Gemüse? Dann ist Österreichs einziges vegetarisches Restaurant, das sowohl mit einem Guide-Michelin-Stern als auch mit vier Gault-Millau-Hauben ausgezeichnet wurde, die perfekten Wahl! So puristisch die Kreationen von Chef de Cuisine

Paul Ivić auch klingen mögen, auf dem Teller präsentieren sich „Kohlrabi | Erdmandel | Kräuter“ oder „Rettich | Holler | Raps“ als wahre Kunstwerke, die auch die Geschmacksnospen jubilieren lassen. Während im Hauptrestaurant abends fixe 6- oder 8-Gängemenüs serviert werden, kommt im legeren „Tian Bistro am Spittelberg“ Feines aus dem „Sharing Chef's Garden“ auf die Holztische. www.tian-restaurant.com

■ MRÄZ & SOHN

Von ein paar sehr guten kroatischen Konobas einmal abgesehen, präsentiert sich die Brigittenau eher als kulinarische Diaspora. Köstlich-kreative Ausnahme im Arbeiterbezirk: das mit zwei Guide-Michelin-Sternen gekrönte „Mräz & Sohn“! Der Empfang findet fast in der Küche statt, und auch sonst ist hier nichts, wie man es aus klassischen Gourmettempeln kennt. Wild(er) und wunderbar(er) geht es hier

zu – und garantiert ganz ohne Schäumchen und Chichi auf dem Teller. Serviert werden 13 Gänge, für die es keine Speisekarte gibt, weil man sie eh nicht beschreiben könnte. Was außerdem sprachlos macht: der Käsewagen mit um die 50, auf den Punkt gereiften Sorten! www.mrazundsohn.at

■ KONSTANTIN FILIPPOU

Ob „Brandade vom Amurkarpfen mit Kaviar“, „Zander mit Sellerie und Herzmuschel“ oder ein zart gegarter und leicht angeräucherter Langostino mit Kraut, Grapefruit und knusprig gebratener Cochayuyo-Braunalge: Fisch und allerlei Meeresgetier – in Perfektion zubereitet und von seinen griechischen Wurzeln ebenso inspiriert wie von der französischen Haute Cuisine – stehen bei Konstantin Filippou im Fokus. In seiner offenen Küche zaubert der Zwei-Sterne-Koch daraus wahre Kunstwerke – sowohl geschmacklich als auch optisch. Tipp: der 6-Gänge-Businesslunch für 184 Euro ist preislich zwar nicht unbedingt eine Okkasion, dafür aber eine Offenbarung! www.konstantinfilippou.com

■ MEIEREI IM STADTPARK

Über dem Wienfluss und unter dem „Steirereck“ gelegen, ist die „Meierei im Stadtpark“ eine der besten Frühstücksadressen Wiens. Wer's morgens schon gerne herzhaft mag, wählt Gabelbissen à la Beef Tatar, Kalbsbeuschel oder Steirereck-Gulasch. Eher der süße Frühstück? Dann probieren Sie die Sauerteigwaffeln mit geschmorten Erdfrüchten, Kamille & Apfel. Wer mittags oder abends kommt, genießt in der Meierei feine Wiener Küche zu wohlfeil kalkulierten Preisen. Ganztags im Angebot: 140 (!) verschiedene Käsesorten. www.steirereck.at

■ NEUE HOHEIT

Bei unserem abendlichen Lokalaugenschein in der „Rosewood“-Brasserie in der 6. Etage hieß die Devise: Fisch auf den Tisch! Als Starter eine Ceviche, als Hauptgang Sole Meunière: Rotzunge am Knochen gebraten, mit

brauner Butter, Kapern, Petersilie, Zitrone – köstlich! Auch die Weinbegleitung war perfekt, schließlich kommt Kellner Adrian aus Stammersdorf, einer bekannten Wiener Weingegend über der Donau. Generell wirkt das junge Personal, obwohl ordentlich Betrieb herrschte und es Ausfälle gab, sehr eingespielt und entspannt. Zeit für ein Lächeln blieb immer. Spoilerwarnung: Wer zum Absacker in die Bar einen Stock höher wechseln will, muss angesichts des Ausblicks damit rechnen, „dass einem die Spucke wegbleibt“ (Gastrokritiker Florian Holzer). www.neuehoheit.at

■ OPUS / HOTEL IMPERIAL

Es sind fünf, sieben oder elf Gänge, die aus der saisonal wechselnden Menükarte gewählt werden können, jeden daraus gibt es als vegetarische Variante. Der mit drei Gault-Millau-Hauben gekrönte Küchenchef Werner Pichlmaier spricht von einer „regio-globalen Küche“, will heißen: Die meisten Zutaten der bei unserem Besuch im Frühling auffallend bunten, intensiv schmeckenden Kompositionen kommen aus Österreich, die Ausrichtung ist europäisch-international mit französischen Bezügen. Gekocht wird für lediglich acht Tische in einem Ambiente, das wie aus der Zeit gefallen wirkt: Die Architekten Josef Hoffmann und Oswald Haerdtl waren herausragende Vertreter der Wiener Werkstätte. www.restaurant-opus.at

MEIEREI IM STADTPARK
Nicht nur zum Frühstück
eine erstklassige Adresse



■ RESTAURANT VERANDA / HOTEL SANS SOUCI

Die österreichische Küche vom klassischen Wiener Schnitzel bis hin zu modernen Interpretationen wird in diesem bio-zertifizierten Restaurant mit großartig ausgewählten Weinen kombiniert, bei denen der Geschmack wichtiger ist als der Bekanntheitsgrad der Weingüter. Das ganztägig bespielte Restaurant weist eine – höchst verdiente – Gault-Millau-Haube auf. Zur Wahl stehen ein Chefmenü oder Klassiker à la carte. www.sanssouci-wien.com

■ GLASSWING RESTAURANT / HOTEL THE AMAURIS

Der in Straßburg geborene und in Rumänien aufgewachsene Küchenchef Alexandru Simon kochte bereits vor der umfassenden Renovierung im selben Haus, als es noch

„The Ring“ hieß. Die neue Ausrichtung hin zu einer mondäneren, internationalen Küche mit vorzugsweise regionalen Zutaten ist geglückt, die Expertise bei vegetarischen Gerichten ist geblieben. Die Kreationen sind nicht nur ein Fest fürs Auge, sondern erfüllen auch den Anspruch geschmacklicher Komplexität. In Bezug auf die Weinbegleitung traut man sich punktuell die Empfehlung naturnaher Weine (konventionelle Alternativen stehen selbstverständlich auch zur Verfügung). Die zeitgemäß-elegante Atmosphäre mit Gemälden aus der Privatsammlung der Eigentümer macht das Lokal zu einem neuen Aushängeschild des frankophilen Genussverbunds Relais & Châteaux. www.theamauris.com

ALEXANDRU SIMON
sorgt für Genuss im
Glasswing.



155 | connoisseur

NEUE HOHEIT
Fine Dining im
Rosewood Hotel

