

Presseinformation
Wien, 03. Juni 2022

Sommerliche Genüsse im Café Zeit

In der Sommerlocation des Wiener Rathauskellers können Gäste saisonale Schmankerl, ein köstliches Mittagsmenü und erfrischende Getränke genießen.

Mitten im Herzen Wiens pures Sommerfeeling mit kühlen Getränken und köstlichen Speisen genießen – das ist ab jetzt wieder im Café Zeit, der Sommerlocation des Wiener Rathauskellers, möglich. Die Terrasse auf der Freitreppe des Wiener Rathauses ist von 23. Mai bis zum 4. September jeden Tag ab 11:30 Uhr für Gäste geöffnet und lädt dazu ein, sich eine Auszeit zu nehmen und zu entspannen – in der Mittagspause mit Arbeitskolleg*innen oder um den Tag mit Freund*innen oder der Familie ausklingen zu lassen. Für ein After Work mit besonderem Flair sorgen auch mehrere Special Events mit DJ und Getränkeaktionen. Der Wiener Rathauskeller schafft mit dem Café Zeit eine tolle Location für warme Tage, an denen man die Zeit lieber draußen verbringen möchte.

Leichter sommerlicher Genuss gemischt mit Wiener Klassikern

Für die gute Qualität der Kulinarik im Café Zeit sorgt auf bewährte Weise das Küchenteam des Wiener Rathauskellers. Neben echten Wiener Klassikern stehen viele leichte, vegane und vegetarische Gerichte zur Auswahl. Als Vorspeise können die Gäste beispielsweise veganen Feta mit Melonen-Paradeiser-Salat oder marinierten Couscous-Salat genießen. Als Hauptspeise serviert das Café Zeit vegetarische Schmankerl wie Erdäpfelpuffer und Kohlrabischnitzel sowie eine große Auswahl an gegrillten Spezialitäten, wie Rostbraten vom Bio-Rind oder Spareribs. Als Dessert eignet sich die leichte Mascarponecreme perfekt für heiße Tage. Schokoladenfans kommen mit dem veganen Schokomousse voll auf ihre Kosten.

Genussvolle Mittagspause

Mittagsgäste können von Montag bis Freitag, zwischen 11:30 und 15:00 Uhr ein ausgezeichnetes 2-Gang-Menü auf der schönen Sommerterrasse des Café Zeit genießen. Die Menüpläne wechseln dabei von Woche zu Woche, zur Auswahl steht jeweils eine vegetarische Speise und ein Fleischgericht. Als Nachspeise wird ein köstliches Dessert serviert.

Bei Schlechtwetter können alle Gäste, die im Café Zeit reserviert haben, automatisch einen Tisch im Restaurant Ziehrer in Anspruch nehmen.

Über den Wiener Rathauskeller

Seit seiner Eröffnung 1899 gilt der **Wiener Rathauskeller** als „Sitz des guten Geschmacks“. Hier treffen Tradition und Genuss in einzigartigem Ambiente aufeinander. Kulinarisch verwöhnt das Team des Wiener Rathauskeller mit saisonal wechselnden Gerichten und feinsten Wiener Küche mit zeitgenössischen Trends. Der Wiener Rathauskeller ist Teil von GOURMET und ein innovativer Catering-Partner für besondere Anlässe – von der Firmenfeier, über private Feste bis zu exklusiven Empfängen und Veranstaltungen. Mehr Information unter dazu auf der neuen Website: www.wiener-rathauskeller.at

GOURMET steht für Genuss und Erlebnis sowie herausragende Gastronomiekompetenz. Das Unternehmen ist Marktführer für Gemeinschaftsverpflegung in Österreich, betreibt höchst erfolgreich Gastronomiebetriebe in Wien, wie den Wiener Rathauskeller, das Café Schwarzenberg und das Café & Restaurant im Kunsthistorischen Museum Wien und bietet Catering-Service in Top-Event-Locations an. Qualität, Sicherheit, Verlässlichkeit und

Nachhaltigkeit haben bei GOURMET einen besonderen Stellenwert. GOURMET ist ein Tochterunternehmen der VIVATIS Holding AG. Mehr dazu unter www.gourmet.at

Fotohinweise:

Bild 1: Die Terrasse auf der Freitreppe des Wiener Rathauses lädt zum Entspannen und Verweilen ein.

Bild 2: Im Café Zeit können die Gäste eine Auswahl an Wiener Klassikern und leichten sommerlichen Speisen genießen.

Bild 3: Kühle Getränke dienen als Abkühlung an heißen Tagen.

Abdruck honorarfrei im Kontext der Presseinformation. Alle Fotos: © Gourmet

Rückfragehinweis:

GOURMET, Ltg. Kommunikation

Martina Baumeister MSc

Mobil: +43 664 966 45 42

martina.baumeister@gourmet.at

GOURMET, Public Relations Manager

Lena Schiwampl, BA

Mobil: +43 664 966 46 67

[lena.schiwampl@gourmet.at](mailto:lana.schiwampl@gourmet.at)

www.gourmet.at, <http://blog.gourmet.at>