

Presseaussendung/ Terminaviso

Wien, am 9. April 2013/ Kulinarische Highlights/ Sommer/ VIVUS, das Salettl in der Hauptallee

Ab in den Frühling mit drei kulinarischen Eventhighlights im VIVUS

„Disco Griller“, „Wein, Speis' und Gsang“ & „Salon der Sinne“ machen den Prater noch attraktiver

Der Frühling lässt sich zwar noch immer nicht blicken und die Wiener können es kaum erwarten die ersten Sonnenstrahlen in „ihrem“ Wiener Prater zu genießen. Gleich am Anfang des Praters befindet sich das VIVUS, das Salettl in der Hauptallee, das nicht nur durch eine exzellente österreichische Küche, sondern auch durch seine herrliche Lage und einer großer Sonnenterrasse besticht.

Unter dem Motto „Fein Essen von Sonnenaufgang bis Sonnenuntergang“ genießen Insider die exquisite Küche des VIVUS auch gerne in den Wintermonaten. Sie wissen, dass sie sich rechtzeitig „ihr“ Platzerl auf der stets vollen Sonnenterrasse reservieren müssen, wenn der Frühling allmählich Einzug hält. Auf der Speisekarte des VIVUS findet man vorwiegend Österreichische Schmankerln sowie die beliebtesten Speisen aus den Kronländern. Als besonderes Highlight bietet das VIVUS neuerdings das US Rib-Eye Steak, das sechs bis acht Wochen „abhängt“ bevor es mit Wasabi-Erdäpfelpüree oder Letschogemüse auf den Tellern der Feinschmecker landet. Alle Produkte stammen aus biologischer Haltung und werden selbstverständlich stets frisch zubereitet. In den Sommermonaten bietet das VIVUS für Jung und Alt das passende Programm und startet im Mai mit einer abwechslungsreichen Eventreihe, die für jeden Geschmack etwas bietet und die man auf keinen Fall verpassen sollte.

Disco Griller – Essen zu den Beats der DJs jeden Montag ab 6. Mai 2013

Ab **6. Mai** heißt es jeden Montag ab 18.00 Uhr wieder Fein Essen zu gutem Sound. Der Disco Griller im VIVUS ist seit 2 Jahren ein Fixpunkt für musikkaffine Gourmets, die in entspannter Atmosphäre sommerliche Cocktails und gegrillte Spezialitäten zu coolen Beats genießen möchten. Auf dem Grill finden sich diverse Steaks vom Lungenbraten über das Porterhouse Steak bis hin zum exquisiten Rib-Eye Steak sowie den klassischen Grillspezialitäten wie dem hausgemachten Leberkäse, den Kalbsbratwürsten sowie Cevapcici und Pleskavica vom Kalb. Mittelmeerfeeling bringen die Riesengarnelen mit. Diverse Beilagen, Salate und den selbstkreierten Saucen wie Chili-Marmelade oder Ribisel Chutney complimentieren jeden Grillabend. An den Turntables DJ Herb – sein Motto: „Tricky Dicky Disco Funky“.

Disco Griller Spezial – Studenten Aktion:

Das VIVUS heißt jetzt schon die Studenten der Wirtschaftsuniversität Neu, die ab Oktober 2013 im Prater den Dienst aufnimmt, auf das herzlichste Willkommen: Für alle Studenten der Wirtschaftsuniversität Neu gibt es ein ganz besonderes Schmankerl. Gegen Vorweis des Studentenausweises gibt es beim Disco Griller zur Begrüßung ein Gläschen „UGO“ oder ein „Corona“ gratis zum Essen.

Reservierungen unter salettl@vivus.cc Betreff „Disco Griller“ oder telefonisch unter 06641888080

Wein, Speis' und Gsang – Fein Essen im ¾ Takt jeden Mittwoch ab 8. Mai 2013

Wiener Musik live and unplugged an einem der schönsten Plätze Wiens. Für all jene, die die alten Wiener Lieder und den Wiener Schmäh lieben, bietet das VIVUS an jedem Mittwoch ab **8. Mai 2013** einen Wiener Abend nach Vorbild der legendären Spitzbuben. Unter den Kastanienbäumen der Prater Hauptallee wird im VIVUS zwischen 19.00 und 22.00 Uhr zu den Klängen der Wiener Gstanzeln und deftigen Witzen die Wiener Spezialität serviert: das „Wiener Schnitzel“. In einer noch nicht dagewesenen Vielfalt kann man das „Wiener“ vom Kalb, Huhn, Wildschwein, Hirsch oder vom Rind in verschiedensten Panaden probieren. Der Kreativität des Kochs sind hier kaum Grenzen gesetzt. Der lauwarme Erdäpfelsalat und Wiener Wein runden die kulinarische Reise des Wiener Abends ab! Reservierungen unter salettl@vivus.cc Betreff „Wein, Speis und Gsang“ oder telefonisch unter 06641888080

Salon der Sinne – die etwas andere Weinverkostung ab 16. Mai 2013

Zum Themenschwerpunkt Weinbaugebiete Österreichs bittet das VIVUS heuer insgesamt fünf Mal zum „Salon der Sinne mit einer Weinverkostung“. Der Salon der Sinne findet seinen Ursprung in der französischen Literatur. Es wird berichtet, dass in den 60er Jahren des vergangenen Jahrtausends, eine Industriellenwitwe all monatlich eine erlesene Gästeschar aus Politik, Wissenschaft, Kunst und Kultur sowie Wirtschaft und Society zum Essen bat. Es war eine Ehre dazu geladen zu sein und als Besonderheit war jeder Abend einem bestimmten Farbmotto unterworfen, das sich nicht nur im Essen spiegelte, sondern sich auch in der Garderobe der Gäste wieder fand.

Das VIVUS greift diese Idee nun auf und erweitert den Salon der Sinne um eine Weinverkostung. Der Dresscodes des jeweiligen Abends sowie das viergängige Menü sind auch im VIVUS einer bestimmten Farbe unterworfen.

Auftakt macht das Weinbaugebiet **Neusiedlersee** und die Farbe **Gelb** am Donnerstag, dem **16. Mai** und am Freitag, dem **17. Mai 2013**. Der Salon der Sinne beginnt um 17.00 Uhr mit der Vorstellung der Weinbauern Kracher aus Illmitz sowie Altenburger aus Jois und einer anschließenden, kostenlosen Weinverkostung. Höhepunkt bildet um 19.00 Uhr das Vier-Gänge-Menü, das auch bei der Wahl der Speisen der genannten Farbe unterworfen sein wird. Dresscode an diesem Abend ist ebenfalls die Farbe Gelb. Die Kosten betragen pro Person € 40,- (exkl. Getränke). Für eine musikalische Begleitung ist gesorgt. Reservierung erforderlich unter salettl@vivus.cc Betreff „Salon der Sinne“ oder telefonisch unter 06641888080

Weitere Termine:

- 13. und 14. Juni 2013 Region Weinviertel, Farbe Grün
- 18. und 19. Juli 2013, Region Wagram, Farbe Braun
- 15. und 16. August 2013, Region Steiermark, Farbe Orange
- 12. und 13. September 2013, Thermenregion, Farbe Rot

Öffnungszeiten im VIVUS

Montag bis Sonntag von 8.00 bis 22.00 Uhr. Reservierungen telefonisch unter 0664 188 80 80, per Mail unter salettl@vivus.cc oder per Mausclick unter www.vivus.cc sowie einfach per Smartphone mit QR Code.

Über VIVUS, das Salettl auf der Hauptallee

Das VIVUS hat seinen Namen aus dem im 16. Jahrhundert gemauerten VIVARIUM abgeleitet, aus welchem sich durch die Jahrhunderte hinweg die Prater Hauptallee entwickelte. Umgeben von alten Kastanienbäumen finden im VIVUS sowohl Ruhesuchende als auch Freizeitsportler, Familien oder einfach Genießer aus aller Welt Erholung und Entspannung. Das VIVUS versteht sich als „Gastgeber“ im Sinne des Wortes. Man gibt hier dem Gast, wonach er sucht: Eine exzellente Küche, die vorwiegend Österreichische Spezialitäten sowie Speisen aus den Kronländern bietet, ein freundliches und kompetentes Service sowie ein angenehmes und familiäres Ambiente an einem der schönsten Plätze Wiens. Biologische Produkte sowie die stets frische Zubereitung aller Speisen, angefangen vom Brot bis hin zum gezogenen Apfelstrudel, sind hier eine Selbstverständlichkeit. www.vivus.cc, Prater Hauptallee 1, 1020 Wien.

Fotonachweis © VIVUS, Abdruck honorarfrei!



Foto 1

VIVUS, das Salettl in der Hauptallee (innen)



Foto 2

VIVUS Bar



Foto 3

VIVUS, das Salettl in der Hauptallee (außen)



Foto 4

Spezialität des Hauses US Rib-Eye Steak



Foto 5

Logo VIVUS

Für Presserückfragen:

Harnoncourt PR

Marguerite Harnoncourt, Tel. +43 664 83 19 112, mailto: mh@harnoncourt-pr.com

Strozzigasse 15/14, 1080 Wien, www.harnoncourt-pr.com