

Sterne am Mittag: Silvio Nickol lädt wieder zum Lunch ins Palais Coburg



Copyright: Palais Coburg

GROÙE KÜCHE AM SAMSTAGMITTAG

Was lange fehlte, kehrt nun zurück: ein Lunch-Format, das die kulinarische Handschrift eines der besten Restaurants Wiens auch zur Mittagszeit erlebbar macht. Klassische Präzision, klare Produkte und fein gesetzte Kontraste bestimmen das Bild, ergänzt durch saisonale Akzente, die das Menü von Termin zu Termin variieren lassen. Gerichte wie Entenleber mit Harissa, Walnuss und Stachelbeere oder 'Nuart Lamm' mit Morchel, Mangold und Lardo geben einen ersten verführerischen Einblick in das, was GästInnen erwartet. Das viergängige Menü wird dabei von einem Auftakt aus der Küche und einem stimmigen Ausklang gerahmt – kompakter als das Abendmenü, aber in keiner Weise weniger anspruchsvoll.

EINE BEWUSSTE EINLADUNG – SILVIO NICKOLS KÜCHE NEU ENTDECKEN

Hinter dem neuen Lunch-Angebot steckt mehr als ein gastronomisches Experiment – es ist eine klare Haltung. "Der Gedanke, wieder einen Lunch anzubieten, ist für mich auch eine bewusste Einladung an neue Gäste. Nicht jeder hat abends die Zeit für ein langes Menü. Mit diesem Format schaffen wir ein kulinarisches Erlebnis, das konzentriert, zugänglich und dennoch kompromisslos in der Qualität ist. Es ist eine andere Form, unsere Küche zu erleben, aber genauso präzise und durchdacht", erklärt Silvio Nickol, Executive Chef des Hauses. Geprägt von Stationen bei Größen wie Harald Wohlfahrt, Roger Souvereyns und Heinz Winkler, vereint sein Stil französische Inspiration, handwerkliche Präzision und kreative Kraft – Qualitäten, die er seit 2011 im Palais Coburg auf höchstem Niveau lebt, und die ihn bereits 2009 im Schlosshotel Velden zu zwei Michelin-Sternen geführt haben.

BUCHBAR AN AUSGEWÄHLTEN SAMSTAGEN IM JUNI UND JULI

Das Format richtet sich an all jene, die Nickols Küche erstmals kennenlernen möchten, ebenso wie an Stammgäste, die das Restaurant in einer anderen Tagesstimmung erleben wollen. Für die einen ist der Samstagmittag im Palais Coburg ein erster Zugang zu einem der bedeutendsten kulinarischen Orte Wiens, für die anderen eine willkommene Gelegenheit, Nickols Handschrift in komprimierter, unmittelbarer Form neu zu entdecken. Gebucht werden kann der Lunch an ausgewählten Samstagen im Juni und Juli jeweils ab 12:00 Uhr, zum Preis von 185 Euro pro Person inklusive Wasser, Kaffee und Tee. Auf Wunsch begleitet das Team den Lunch mit einer auf die Menüfolge abgestimmten Weinbegleitung aus dem hauseigenen Weinarchiv – zubuchbar um 80 Euro pro Person.

ÜBER DAS PALAIS COBURG

Das Palais Coburg zählt zu den ikonischen Luxusadressen im Herzen des 1. Wiener Bezirks und ist Mitglied bei 'The Leading Hotels of the World'. Derzeit wird das Haus umfassend renoviert, die Wiedereröffnung für Sommer 2026 geplant: Aus dem Luxushotel entsteht ein exklusives 'Private Guesthouse' mit 36 individuell gestalteten Suiten, ausgerichtet auf 'Quiet Luxury', höchste Privatsphäre und maßgeschneiderten Service. Bis dahin bleiben die kulinarischen Aushängeschilder des Hauses in vollem Betrieb – neben dem 'Silvio Nickol Gourmet Restaurant' auch die 'Clementine im Glashaushaus' sowie ausgewählte Veranstaltungsbereiche, Kasematten und das legendäre Weinarchiv für exklusive Anlässe.

(kjz)

Weitere Informationen {<https://www.palais-coburg.com/wine-dine/silvio-nickol>}
Palais Coburg Homepage {<https://www.palais-coburg.com/>}



Copyright: Palais Coburg



Copyright: Palais Coburg