



Marco Simonis © Abbilderei / Dieter Sajovic

Marco Simonis eröffnet eine Zweigstelle

Das »Feinkoch« in der Theobaldgasse in Wien Mariahilf ist geschlossen, Nachmieter ist Marco Simonis mit seinem Genuss-Universum.

27. Juni 2017

»Ich wollte immer schon Filialen machen, wenn mein Stammhaus gut eingeführt ist«, erzählt Marco Simonis im Gespräch mit Falstaff. »Nun ja, jetzt ist es so weit.«

Der Gastronom, der mit seinem urbanen Lifestyle-Konzept an der Dominikanerbastei seit drei Jahren aktiv ist, eröffnet eine Niederlassung im sechsten Wiener Gemeindebezirk. Die Anschrift Theobaldgasse 14 ist mit einer schlechten Nachricht verbunden, denn hier konnte bis vergangenen Samstag noch beim Indoormarkt »Feinkoch« eingekauft werden. Der ist jetzt geschlossen.

Ausschließlich autochthone Rebsorten

Simonis will das erfolgreiche Konzept seines Innenstadtlokals kopieren, allerdings mit einer Einschränkung: Es wird keine Gastronomie geben. Lediglich die für den Einzelhandel erlaubten acht Plätze können mit kleinen Gourmandisen bespielt werden. Die Feinkost mit Sandwiches, Schinken, Käse, Pâtisserie etc. wird es in erster Linie als Takeaway geben. Geplant sind zudem Thementage mit warmen Speisen wie Roastbeef. Und wie im »Bastei 10« wird es erlesene Pasta, Olivenöl, Accessoires, Geschirr und Bücher ebenso geben wie die etablierten Eigenmarken. Für das Weinangebot hat sich Simonis etwas besonderes überlegt: Er will ausschließlich Weine aus autochthonen Rebsorten anbieten. Ihm ist wichtig, dass die Kunden besonders viel Produktinfo bekommen.

Ab 20. Juli geöffnet

Die Umbauarbeiten beginnen ab sofort, zentrales architektonisches Element soll ein großer Luster mit Murano-Gläsern werden, die von einem Designer inszeniert werden. Anders als in der City wird Wochentags bis 19.30 Uhr sowie auch am Samstag geöffnet sein. Die Eröffnung ist für den 20. Juli geplant.

INFO

Marco Simonis - Urban Appetite 1060

Theobaldgasse 14

1060 Wien

www.marcosimonis.com



MEHR ENTDECKEN



16.02.2017

Marco Simonis – Der Genussgreißler von der Bastei

INTERVIEW: Dass Kulinarik, Kunst und Kultur nicht nur den selben Anfangsbuchstaben haben, sondern in vielerlei Hinsicht miteinander...

Café

Marco Simonis

1010 Wien

Wien, Österreich

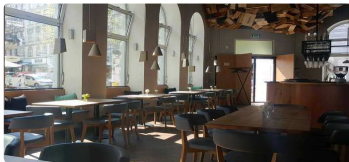
Restaurant/Gasthaus



19.05.2017

»Mast«: Drei Typen und ein Lokal

Erste Falstaff-Kritik zum eben eröffneten »Mast« mit hervorragender Küche und einer großartigen Weinauswahl.



19.06.2017

Bachls Restaurant der Woche: Heunisch und Erben

Eine kleine aber feine Speis – und eine umso umfangreichere Weinkarte zeichnet das »Heunisch und Erben« rund um Robert Brandhofer aus.

IHRE MEINUNG ZUM THEMA

Bitte melden Sie sich an um einen Beitrag zu erstellen.

[Login/Register](#) ›
