



> [Login](#)

> [Registrieren \(kostenlos\)](#)

> [Passwort vergessen](#)



News



Gemeinsam essen verbindet

Sonntag ist Zeit für die Familie - was gibt es da Schöneres, als gemeinsam am festlich gedeckten Tisch Platz zu nehmen und sich rundum verwöhnen zu lassen.



Foto: © Christian Houdek/Steigenberger [Hotel Herrenhof](#)

Das Steigenberger Hotel Herrenhof in Wien lässt ab Ende Februar jeden Sonntag die Tradition des Familientisches neu aufleben.

Früher versammelten sich am Sonntag viele Familien im trauten Heim oder bei den Großeltern, um gemeinsam einen traditionellen Sonntagsbraten zu [genießen](#). Das [Steigenberger Hotel Herrenhof](#) lässt die schöne Tradition des sonntäglichen Familienessens neu aufleben und präsentiert mit exklusiven Partnern - darunter die Wiener Porzellan-Manufaktur Augarten, die Silberschmiede Jarosinski & Vaugoin, die Wiener Silbermanufaktur und Zur Schwäbischen Jungfrau - auch erlesene Tischkultur.

Ab 27. Februar 2011 können Familien oder Freunde (Reservierungen sind ab 5 Personen möglich) jeden Sonntag im Herrenhof am Familientisch Platz nehmen und sich von Küchenchef Marcel Neumann kulinarisch verwöhnen lassen. Hauptakteur am Familientisch ist der Sonntagsbraten, der im Ganzen auf den Tisch kommt und erst vor den Augen der Gäste tranchiert wird. Ob klassischer Rindsbraten, gefüllter Truthahn, Kalbsbraten oder wahlweise Fisch in der Salzkruste, die angebotenen Speisen wecken Kindheitserinnerungen und jeder Gast kann nach Belieben einen Nachschlag nehmen. Die Suppe wird in Terrinen aufgetragen und die klassischen Beilagen kommen in Schüsseln auf den Tisch. Eine leckere Herrenhoftorte bildet den süßen Abschluss des sonntäglichen Beisammenseins.

„Mit diesem neuen gastronomischen Angebot in der Wiener Innenstadt wollen wir alle Generationen ansprechen. Im Herrenhof sollen sich alle Gäste von klein auf [wohlfühlen](#)“, umschreibt General Manager Elisabeth Perwanger das Konzept des Familientisches und bedankt sich bei allen Partnern: „Gemeinsam zeigen wir hier gehobene Wiener Tischkultur, die Genuss und Lebensfreude vermittelt.“

Der Familientisch im Steigenberger Hotel Herrenhof ist ab 5 Personen buchbar. Preis: 39.- Euro, Kinder bis 5 Jahre frei, Kinder von 6-12 Jahren erhalten 50% Ermäßigung.

Partner der erlesenen Tischkultur

Porzellanmanufaktur Augarten

1718 gegründet, ist die Wiener Porzellanmanufaktur Augarten die zweitälteste Europas.

Heute wie damals wird unser Porzellan von Hand gefertigt und bemalt. Somit erwirbt jeder Kunde ein einzigartiges Stück - ein Unikat.

Die Designs von Augarten werden seit Bestehen der Manufaktur in Kooperation mit namhaften Künstlern kreiert.

Dem heutigen Zeitgeschmack begegnet die Manufaktur mit modernen Formen und reduziertem Dekor. Junge Designer werden aktiv in die Entwicklung eingebunden.

Wir produzieren umweltbewusst und nachhaltig im Herzen Wiens, schaffen bleibende Werte und wahren gleichzeitig eine fast 300 jährige Tradition. Porzellan der Wiener Manufaktur ist ein Stück österreichisches Kulturgut.

Jarosinski & Vaugoin

Jarosinski & Vaugoin ist Wiens traditionsreichste und älteste Silbermanufaktur. Seit 160 Jahren erzeugt Jarosinski & Vaugoin kostbare Bestecke, Tafel- und Gebrauchsartikel, sowie Schmuck und Kunstgegenstände aus Silber. Die Formenvielfalt der mehr als 200 verschiedene Besteckmuster reicht von Jugendstil bis Napoleon III., von Historismus bis Biedermeier, von Art Deco bis Rokoko. Der Name Jarosinski & Vaugoin steht für erstklassige Handwerkskunst und exquisites Silberdesign.

www.vaugoin.com

Wiener Silber Manufactur

Die Wurzeln der Wiener Silber Manufactur reichen bis ins Jahr 1882 zurück. Das Sortiment an Bestecken, Tafelsilber und Accessoires wird in aufwändiger Handarbeit bei Wien ausgeführt und ist mit einem besonders hohen Silbergehalt von 940/000 (höherwertiger als Sterling Silber) anlaufbeständiger.

Das Archiv umfasst 11.000 Original-Entwürfe unter anderem von Josef Hoffmann und Kolo Moser. Nun gilt es, gemeinsam mit zeitgenössischen Topdesignern wie Thomas Feichtner oder Claesson, Koivisto und Rune in die Zukunft zu investieren.

www.wienersilbermanufactur.com

Zur Schwäbischen Jungfrau

Seit 1720 ist die Schwäbische Jungfrau ein Begriff für erlesene Tisch-, Bett- und Frotteewäsche. Die Philosophie des Hauses ist hochwertige Qualität, geschmackvolles Niveau sowie bestes Service. Über die vielen Jahrhunderte war die Schwäbische Jungfrau Lieferant der Aristokratie und des guten Bürgertums. Sie bietet heute ihren Kunden aus nah und fern:

- Tischwäsche aus Leinen und Baumwolle in Damast oder uni sowie mit Spitze, handgewoben, bestickt, bedruckt oder auch handbemalt für jeden Anlass und in allen Größen.
- Bettwäsche mit abgestimmten Tagesdecken aus Leinen, Baumwolle und Seide in Damast oder uni, handgestickt, bedruckt oder mit Schweizer Stickereibordüren für alle Maße.
- Frotteewaren in vielen Farben uni und bestickt mit abgestimmten Bademänteln, auch zur Bettwäsche passend sowie Waffelpiquée und Leinenfrottee.

- Polster und Decken mit Füllungen wie Daunen, Kaschmir, Kamelhaar und Seide sowie Spezialdecken für Allergiker und Plaids aus Wolle und Kaschmir.

Um den Kunden aus nah und fern Luxus Pur anbieten zu können, ist dem Verkaufsgeschäft ein eigenes Atelier angegliedert. Dadurch ist es möglich, Wünsche wie spezielles Design, alle Maßanfertigungen aus besonders hochwertigen Materialien sowie Stickereien und Monogramme nach eigenen Entwürfen zu verwirklichen.

Die Anfertigung kann auch nach einer Beratung vor Ort erfolgen, wie zum Beispiel bereits beim Sultan von Pahang und dem König von Malaysia, die wir komplett ausgestattet haben.

www.schwaebische-jungfrau.at

Quelle pr.com PR

Gefällt mir

Fellner Andreas und 13
anderen gefällt das.



[WEITERSAGEN](#) [f](#) [t](#) [✉](#) ...



[Günstige Flüge buchen! Jetzt bei ab-in-den-urlaub.de!](#)

Populärste News

[12. S.Pellegrino Kulinarische Auslese: 100 Sterne und viel Prominenz feierten die große Galanacht der Spitzenköche in Schuhbecks teatro](#)

[Starkes Feedback: rund 3´500 Gäste beim 18. St. Moritz Gourmet Festival](#)

[10 Jahre Wein am Berg](#)

[Lagostina – Kochen auf Italienisch](#)

[Chef Touch – KitchenAid bringt die Zukunft in die Küchen](#)

[Schweizer Hotels für die außergewöhnliche Nacht](#)

[Restaurant Kastell – Mit Phönix aus der Asche in den Sternenhimmel](#)

[Letzte Chance auf Karten für das RHEINGAU GOURMET & WEIN FESTIVAL 2011](#)

[Saffron – Das neue asiatische Restaurantkonzept im Beach House Maldives](#)

[Der Himbeere Kern](#)

Populärste Köche

[Daniel Bumann](#)

[Sebastian Zier](#)

[Andreas Krainer und Astrid Kaden](#)

Populärste Restaurants

[Gourmetrestaurant Dieter Müller](#)

[Gourmet-Restaurant Ikarus](#)