

Start > Food & Beverage > Hotel Am Konzerthaus Vienna: "Apron" verteidigt Michelin-Stern

Hotel Am Konzerthaus Vienna "Apron" verteidigt Michelin-Stern

11. Februar 2022



Koch Stefan Speiser ist Küchenchef im Restaurant "Apron". (Bild: Lukas Kirchgasser)

Bereits vor zwei Jahren zeichnete der Restaurantführer Guide Michelin das „Apron“ im Hotel Am Konzerthaus Vienna aus der MGallery Hotel Collection mit einem Stern aus. Dieser konnte nun von Küchenchef Stefan Speiser verteidigt werden.

Das für seine Küche mehrfach ausgezeichnete „Apron“ im **Hotel Am Konzerthaus Vienna** der MGallery Hotel Collection bietet unter dem Motto „Essen ist Erlebnis. Erlebnis ist Freude.“ moderne Interpretationen der österreichischen Küche. Küchenchef **Stefan Speiser** setzt bei der Zubereitung seiner Kompositionen, die aus lokalen und saisonalen Zutaten bestehen, nach eigenen Angaben den Schwerpunkt auf Authentizität und Zeitlosigkeit.

Das Interior des Restaurants wurde 2019 mit dem Austrian Interior Design Award in der Kategorie „Innenarchitektur, Gastronomie, Hotellerie“ ausgezeichnet. Die **offene Schauküche** ermöglicht einen direkten Austausch mit dem Küchenteam und einen Blick auf die verschiedenen Zubereitungen.



Das „Apron“ wurde 2019 mit dem Austrian Interior Design Award ausgezeichnet (Bild: Fabian Wenninger)

Das Hotel wurde 1983 errichtet. Im **Jahr 2020** wurden die insgesamt 208 Zimmer sowie Bar, Restaurant und Hub-Spots von dem BWM Architekten **umfassend renoviert**. So finden sich jetzt klassische Elemente wie Tafelparkettboden, Messing, Marmor, Samt und Spiegeldecken mit Lichtinstallationen und weiteren Komponenten aus der Welt des Theaters im Hotel Am Konzerthaus Vienna – Mgallery.

TAGS [Guide Michelin](#) [Hotel Am Konzerthaus Vienna](#)

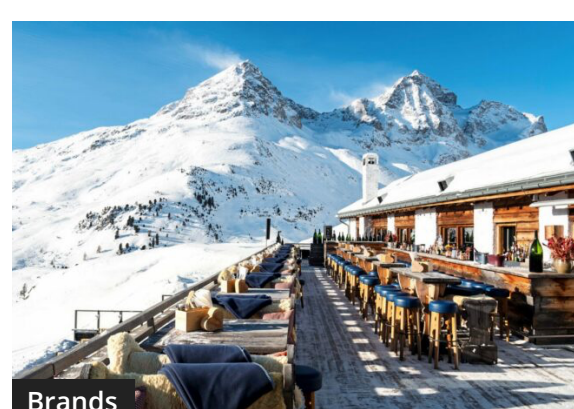
Diesen Beitrag teilen



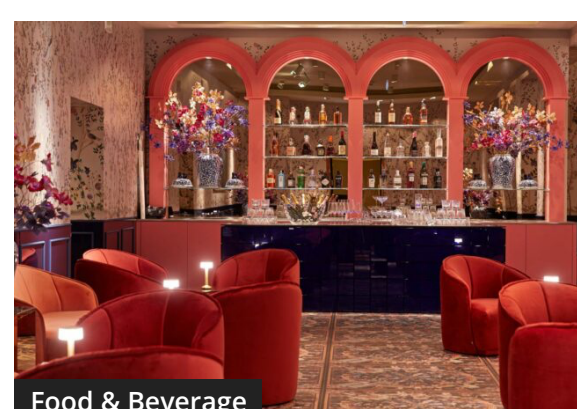
Vorheriger Artikel
Gastbeitrag: Wie gelingt gesundes Arbeiten im Hotel?

Nächster Artikel
Instagram: Die 10 meist geposteten Hotels in Deutschland

VERWANDTE ARTIKEL



Brands
Badrutts Palace Hotel: "Paradiso" Teil des kulinarischen Portfolios



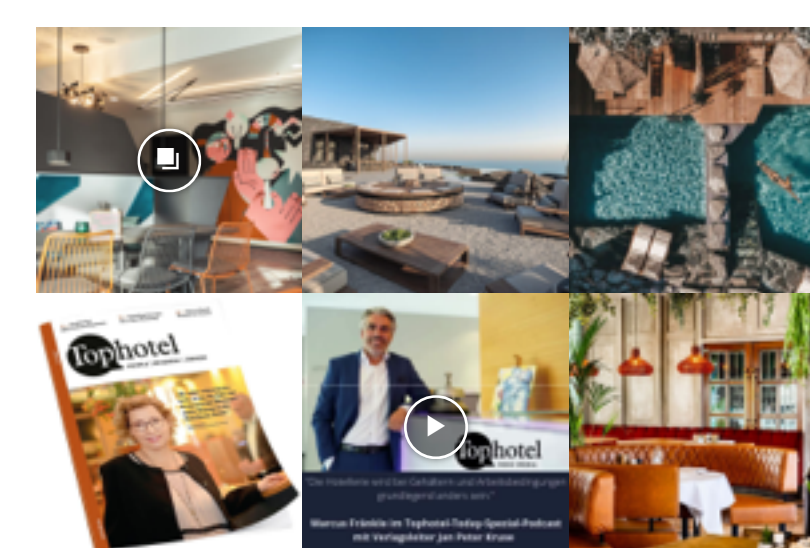
Food & Beverage
Steigenberger Parkhotel Düsseldorf: Restaurant „Pink Pepper“ eröffnet



Food & Beverage
Expertentipps: So gelingt das Geschäft mit dem perfekten Kaffee



Folgen Sie uns auf Instagram



App-Guide



> MEHR APPS