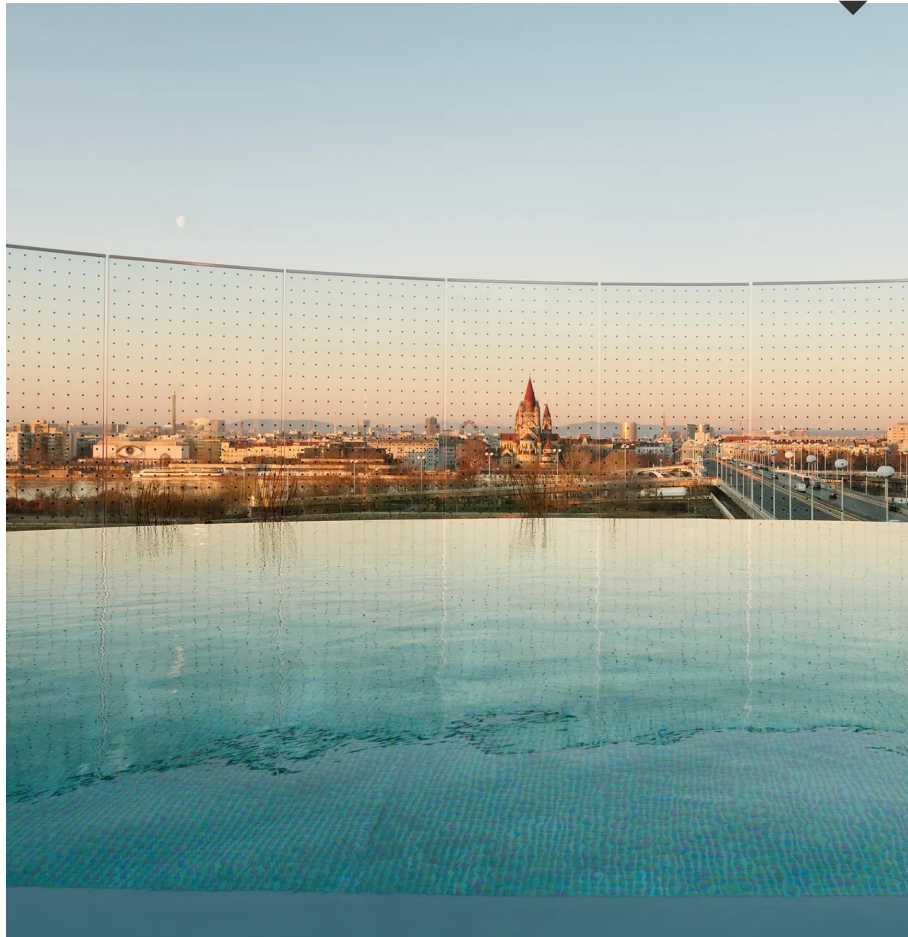




[Home](#) > [News](#) > [Gourmet](#) > »A by Adina«: Neues Hotel im Wiener Wolkenkratzer DanubeFlats

»A BY ADINA«: NEUES HO IM WIENER WOLKENKRA DANUBEFLATS

Neueröffnung

Wien

Hotel

Am 2. April eröffnete das neue Apartment-Hotel an der Donau. Kulinarisch wird's im hauseigenen Hotel »Lottie's«.

07.04.2025

Am 2. April 2025 eröffnete mit dem »A by Adina Vienna Danube« ein neues Apartment-Hotel im 180 Meter hohen DanubeFlats-Wolkenkratzer in Wien. Die Marke »A by Adina«, bisher vor allem in Australien vertreten, feiert damit ihr Europa-Debüt. Das Haus bietet 120 Apartments – vom Studio bis zur Zwei-Zimmer-Wohnung – mit eigener Küchenzeile, Wohnbereichen und Arbeitsplätzen.

Gestaltet wurde das Haus in Zusammenarbeit mit dem Wiener Architekturbüro »BWM Designers & Architects«. Die Innenräume orientieren sich an der australischen Designphilosophie: **lichtdurchflutete Räume, warme Erdtöne und**

natürliche Materialien. (Mehr Design-News gibt's bei unsere Kolleg:innen von Falstaff LIVING)



DAS LOTTIE'S

Die Küche im hauseigenen Restaurant »Lotti's« wird von einem international zusammengesetzten Team geleitet: **Theodoros Avgenikou** aus Griechenland, **Francisco Malm Green** aus Argentinien und **Filipe Marks** mit australisch-brasilianischem Hintergrund bringen jeweils eigene kulinarische Erfahrungen mit ein.

Das Angebot konzentriert sich auf »Small Plates«. Die Karte im »Lottie's« wird regelmäßig angepasst, abhängig von **der saisonalen Verfügbarkeit frischer Zutaten**. »Wir machen vieles in-house – von Feigen Marmelade bis Apfelgelee, Butter, Pickles oder Kuchen«, erzählt Constance Schrader, General Manager im »A by Adina Vienna Danube«, gegenüber *Falstaff*. Die Gerichte sind bewusst klein gehalten und lassen sich **teilen, kombinieren und flexibel anpassen**. Auf eine festgelegte Karte wird bewusst verzichtet – stattdessen orientiert sich das Angebot an dem, was saisonal und lokal verfügbar ist. Die Küche verfolgt einen ressourcenschonenden Ansatz, der möglichst vollständige Verwertung der Zutaten einschließt.

Ergänzt wird das Food-Konzept durch eine Getränkekarte, die klassische Cocktails mit modernen Akzenten kombiniert. Neben einem **Old Fashioned mit geräuchertem Eukalyptus** oder einem **Spritz mit Litschi** finden sich auch alkoholfreie Alternativen – alles mit dem Ziel, den Abend nur zu begleiten, nicht zu dominieren.

GOURMET- & WEIN-NEWS DIREKT IN IHRE MAILBOX

Ihre E-Mail-Adresse

Ihre E-Mail-Adresse

Mit meiner Anmeldung erkläre ich mich einverstanden, dass die Falstaff Verlags-Gesellschaft m.b.H. meine Daten zur Serviceverbesserung und zum Versand des Newsletters speichert und verarbeitet. Ich kann den Newsletter jederzeit per Abmeldelink im Newsletter oder formlos per E-Mail an widerruf@falstaff.com abbestellen. Weitere Informationen über die Verarbeitung personenbezogener Daten finde ich in der Datenschutzerklärung.