



KONRADS

AUSTRIAN STEAKS

Presseinformation

LCG12008 (CI)

Donnerstag, 5. Jänner 2012

Innsbruck/Hotellerie/Gastronomie/Essen/Trinken/Lokales/Eröffnung

Neues Restaurant KONRADS tischt Steaks aus Österreich auf - BILD

Bilder zur Meldung unter

<http://presse.leisuregroup.at/hilton/konrads/Pressefotos>

Utl.: Küchenchef Konrad Zellner tischt im neuen Restaurant „KONRADS Austrian Steaks“ im Hilton Innsbruck saftiges Alpenrind und frische Produkte von den regionalen Bauern auf =

Innsbruck (LCG) – Ob der Name des neuen Restaurants im Hilton Innsbruck, das das ehemalige „Guggeryllis“ im eleganten Hotel ablöst, eine eingedeutschte Hommage an **Conrad Hilton**, den Begründer der weltweit führenden Hotelkette, oder an den seit 2009 amtierenden Küchenchef, **Konrad Zellner**, ist, sei dahingestellt. Klar ist auf jeden Fall, dass mit dem „KONRADS Austrian Steaks“ frischer Wind in das Hotel einzieht und hier künftig die rot-weiß-rote Küche dominieren wird. „Mit der Eröffnung des ‚KONRADS‘ folgen wir dem Trend, in unseren Restaurants auf Regionalität, Authentizität und hochwertige Produkte aus Österreich zu setzen“, erklärt Hotel Manager **Sven Beissel**. Mit seinem neuen Restaurant schließt er an das kürzlich eröffnete „NASCH Austrian Tapas & Wein“ im Hilton Vienna Plaza und das „WATERFRONT Restaurant & Terrace“ im soeben wiedereröffneten Hilton Vienna Danube an, wo Produkte aus den österreichischen Genussregionen dominieren.

Der Name ist Programm

Schwerpunkt der neuen Speisekarte sind Spezialitäten vom Tiroler Rind, die frisch am Lavasteingrill zubereitet werden. Unter anderem tischt Zellner seinen Gästen Chateaubriand (ab 69 Euro für zwei Personen), Beiried (ab 13 Euro) oder klassisches Filet (ab 18 Euro) vom Tiroler Rind auf. Die Karte wird von schmackhaften Tiroler



KONRADS

AUSTRIAN STEAKS

Schmankerln wie einem Zillertaler Spanferkel (ab 12 Euro), Hirschkalb aus den Tiroler Wäldern (ab 20 Euro), Wipptaler Kalbskotelett mit Knochen (ab 19 Euro) oder Tiroler Gebirgsbachforellen (ab 14 Euro) ergänzt. Zudem gibt es auch Highlights der internationalen Küche wie Lachssteak vom Norwegischen Fjördlachs (ab 13 Euro), Neuseeländische Lambchops (ab 26 Euro) oder Flintsbacher Straußensteak (ab 19 Euro). Als Vorspeisen locken mit dem Messer geschnittenes Beef Tartar vom Alpenvorland Rind (13,50 Euro) oder Jacobsmuscheln vom Lavasteingrill (14 Euro). Eingefleischte Liebhaber der Tiroler Küche können sich Schlutzkrapfen (11,50 Euro) oder Tiroler Gröstl mit Wipptaler Rind (13,50 Euro) auf der Zunge zergehen lassen. Vegetarier erwartet eine große Auswahl an Salaten und verlockende Hauptspeisen wie Gemüse Schupfnudeln (11 Euro) und Gemüse Piccata (13 Euro). Dazu servieren Zellner und sein Team eine große Auswahl erlesener Tropfen aus dem In- und Ausland, bei der natürlich auch der rot-weiß-rote Schwerpunkt dominiert.

Zeitgemäß, elegant und gemütlich

Bei der Einrichtung des „KONRADS Austrian Steaks“ stand Gemütlichkeit mit modernen Akzenten im Vordergrund. Die helle Decke sorgt für eine freundliche Stimmung, während gemütliche Ecken mit rotem Leder und mit Kuhfell überzogene Lampen Gemütlichkeit ausstrahlen. Hohe Tische mit Barhockern laden zum schnellen Businesslunch ebenso ein, wie zum gemütlichen Achterl. Die Wände werden von ansprechenden Grafiken mit Kuhmotiven und schwarz-weiß Fotos mit Tiroler Motiven geziert, die eigens für das neue Restaurant gestaltet wurden. Er zeichnet auch für die grafische Umsetzung des Restaurant-Logos verantwortlich, das mit einem Kuhsignet die kulinarischen Vorzüge des „KONRADS“ optisch darstellt.

„Im ‚KONRADS‘ findet erstklassige Küche mit hochwertigen Produkten aus der Region und den Österreichischen Genussregionen einen wohligen, gemütlichen Platz, der zum Verweilen und genießen einlädt“, bringt es Zellner auf den Punkt. Neben den Hausgästen möchte er mit seinen regionalen Spezialitäten vor allem die Tiroler ansprechen und die Landeshauptstadt um ein kulinarisches Angebot bereichern.



KONRADS

AUSTRIAN STEAKS

Das neue „KONRADS Austrian Steaks“ im Hilton Innsbruck hat sieben Tage in der Woche geöffnet und serviert Frühstück, Mittagessen, einen kostengünstigen Business-Lunch und Abendessen.

Koch mit internationaler Erfahrung in der Spitzenhotellerie

Für das Konzept des neuen „KONRADS Austrian Steaks“ zeichnet Konrad Zellner verantwortlich, der seit zwei Jahren im Hilton Innsbruck kocht. Er wurde 1976 in Passau (Bayern, Deutschland) geboren und startete seine Karriere 1994 bei Holiday Inn in Passau als Commis de Cuisine. 1997 wechselte er als Demichef de Partie in das bekannte Restaurant „Lenbach“ in München. 1998 heuerte Zellner bei Hilton an, wo er zuerst im Hilton Munich Park als Chef de Partie und anschließend im Hilton Copenhagen Airport als Senior Kitchen Supervisor tätig war. Vor seinem Wechsel nach Innsbruck kochte Zellner seit 2004 in Österreichs größtem Hotel, dem Hilton Vienna am Stadtpark, zuletzt als Executive Sous Chef unter Küchenchef **Wolfgang Goedl** auf. Mit Innsbruck hat der passionierte Bergsportler auch eine ideale Freizeitumgebung gefunden.

Über Hilton Worldwide

Hilton Worldwide ist das führende, weltweit aktive Hotelunternehmen mit einem Angebot von Luxushotels und Resorts über Apartments für den Langzeitaufenthalt bis hin zu Hotels im mittleren Preissegment. Seit 93 Jahren bietet die Gesellschaft Geschäfts- und Urlaubsreisenden höchste Qualität in puncto Unterkunft, Service, Komfort und Preis-Leistung. In allen Marken verwirklicht Hilton Worldwide sein erklärtes Ziel, den Aufenthalt der Gäste zu einem außergewöhnlichen Erlebnis zu machen. Zum Portfolio gehören mehr als 3.800 Hotels sowie 630.000 Zimmer in 88 Ländern unter den Marken Waldorf Astoria Hotels & Resorts, Conrad Hotels & Resorts, Hilton Hotels & Resorts, DoubleTree by Hilton, Embassy Suites Hotels, Hilton Garden Inn, Hampton Hotels, Homewood Suites by Hilton, Home2 Suites by Hilton und Hilton Grand Vacations. Außerdem führt die Gesellschaft das Weltklasse-Bonus-Programm Hilton HHonors®. Weitere Informationen über die Gesellschaft unter <http://www.hiltonworldwide.com> oder unter <http://www.HiltonWorldwideGlobalMediaCenter.com>.



KONRADS

AUSTRIAN STEAKS

Über Hilton Hotels & Resorts

Hilton Hotels & Resorts haben sich in der Hotellerie einen Namen für stilvolle Gastlichkeit erworben, der zukunftsorientiert und weltweit führend ist. Über Bälle, Hollywood-Award-Galas bis hin zu Business Events und unvergesslichen Erlebnissen – Hilton ist der Ort, an dem Geschichten geschrieben und Geschäfte abgeschlossen werden. Es ist ein Ort, um auf besondere Anlässe anzustoßen oder einfach einmal alles hinter sich zu lassen. Hilton Hotels & Resorts, die führende Marke von Hilton Worldwide, baut weiterhin auf sein innovatives Erbe auf, indem es Produkte entwickelt und Serviceleistungen anbietet, die den Bedürfnissen des Reisenden von morgen entsprechen. 144.000 Mitarbeiter schaffen ein Ambiente in dem sich jeder Gast umsorgt, geschätzt und respektiert fühlen kann. Heutzutage bietet Hilton Hotels & Resorts mehr als 540 Hotels in insgesamt 78 Ländern an und die Marke steht weltweit als Synonym für „Hotel“. Informieren Sie sich unter <http://www.hiltonglobalmediacenter.com> über alle Neuigkeiten oder starten Sie Ihre Reise auf <http://www.hilton.com>. Social Media-Nutzer können über <http://www.twitter.com/hiltononline>, <http://www.facebook.com/hilton> und <http://www.youtube.com/hilton> mit Hilton Worldwide in Kontakt treten. Hilton Hotels & Resorts ist eine der zehn renommierten Marken von Hilton Worldwide.

~

Das neue „KONRADS Austrian Steaks“ im Hilton Innsbruck

Adresse: 6010 Innsbruck, Salurner Straße 15

Telefon: +43 1 5125925-0

E-Mail: innsbruck.events@hilton.com

Frühstück: Montag bis Freitag: 6.30 bis 10.30 Uhr
Samstag und Sonntag: 6.30 bis 11.00 Uhr

Lunch: täglich: 12.00 bis 14.30 Uhr

Dinner: täglich: 18.00 bis 22.30 Uhr

Website: <http://www.hiltonaustria.at>

Lageplan:

<http://maps.google.at/maps?q=6010+Innsbruck,+Salurner+Stra%C3%9Fe+15&ie=UTF8&oe=utf-8&client=firefox->



KONRADS

AUSTRIAN STEAKS

[a&hnear=Salurner+Stra%C3%9Fe+15,+Wilten+6020+Innsbruck,+Tirol&gl=at
&t=m&z=16&vpsrc=0](http://www.leisuregroup.at)

~

Das Bildmaterial steht zum honorarfreien Abdruck bei redaktioneller Verwendung zur Verfügung. Weiteres Bild- und Informationsmaterial im Pressebereich unserer Website unter <http://www.leisuregroup.at>. (Schluss)

Rückfragehinweis:

Hilton Hotels

Claudia Wittmann

Tel.: +43 1 71700-12003

<mailto:claudia.wittmann@hilton.com>

leisure communications

Alexander Khaelss-Khaelssberg

Tel.: +43 664 8563001

<mailto:akhaelss@leisuregroup.at>