

trude & t ochter

Ab 7. Dezember im Wien Museum:
trude & t ochter bitten zu Tisch

trude - das neue Restaurant im Wien Museum, & t ochter - die Café-Bar im Terrassengeschoss des Museums, laden ab 7.12.2023 als urbaner Treffpunkt zu Kulinarik und einem spektakulären Blick auf den Karlsplatz ein.

Das Restaurant trude

trude, das Restaurant mit großem Gastgarten am Karlsplatz, bittet stilvoll in entspannter Atmosphäre zu Tisch. Serviert wird modern interpretierte Wiener Küche aus hochwertigen regionalen und saisonalen Lebensmitteln. Hier kann man sich von 8 bis 24 Uhr treffen: Bei köstlichem Frühstück, unkompliziertem Business Lunch, beim urbanen After Work, dem gemütlichen Abendessen und zum Tagesausklang an der Bar. „trude hat alles, um zum verlängerten Wohnzimmer der Gäste zu werden. Ambiente und K che sind modern und unkompliziert. Und die Location, an einem der urbansten Plätze Wiens, bietet sich als perfekter Treffpunkt mitten in der Stadt an“, freut sich Herbert Fuchs, Geschäftsführer der GMS GOURMET GmbH, die trude & t ochter betreibt. trude bietet Platz für 75 Gäste. Im Frühjahr, wenn der Gastgarten öffnet, haben weitere 100 Gäste die Möglichkeit, hier zu genießen - mit freier Sicht auf die Karlskirche.

Die Café-Bar & t ochter

& t ochter laden in die Café-Bar und auf die wunderbare Dachterrasse im dritten Stock des neuen Wien Museums. Mit fantastischem Blick auf den Karlsplatz oder ins Museum, auf den früheren Prater-Wal Poldi. In l ssigem Ambiente trifft der Geschmack Wiens auf den Zeitgeist und das starke Selbstverständnis der neuen Generation. Perfekt, um einen kleinen Snack oder Aperitif zu genießen oder es sich bei Kaffee und Kuchen gutgehen zu lassen. Hier gilt Selbstbedienung.

trude & t ochter wird am Donnerstag, 7.12.2023 eröffnet und lädt auch außerhalb der Museums ffnungszeiten zum Verweilen und Genießen ein.

Die Namensgeberin Trude Fleischmann

Mit dem Namen trude & t ochter wird die großartige Fotografin Trude Fleischmann gewürdigt. Die gebürtige Wienerin war eine außergewöhnliche K nstlerpers nlichkeit, die das klassische M nnerfach der Fotografie nachhaltig beeinflusste. Sie wurde 1895 in Wien geboren, musste nach 1938 emigrieren und starb 1990 in den USA. Trude Fleischmann war für ihre Portrait- und Modefotografie, ihre Bewegungsstudien sowie die Aufnahmen von Wolkenkratzern und Straßenschluchten aus ungewöhnlichen Perspektiven bekannt. Das Wien Museum besitzt eine große Sammlung ihrer Werke.

Exklusives Catering von Gerstner für Veranstaltungen

Mit Gerstner Catering verantwortet GOURMET auch das kulinarische Angebot in den neuen, modernen Veranstaltungsräumen des Wien Museums. Gerstner bietet Wiener Catering-Tradition auf höchstem Niveau - von facettenreicher Kulinarik in erlesener Qualität bis hin zum perfekten Service. Bekannt als Caterer des Opernballs ist Gerstner in den berühmtesten Häusern Wiens vertreten. Die Veranstaltungsräume im dritten Obergeschoß des neuen Wien Museums sind individuell nutzbar und bieten so wie trude & t ochter ebenfalls eine beeindruckende Aussicht.

trude & t ochter Karlsplatz 8, 1040 Wien, www.trudeund.at

trude: Di-So 8-24 Uhr, Küche bis 22.30 Uhr, & t ochter: Di-Fr 10-18 Uhr, Sa-So 9-18 Uhr

Zu GMS GOURMET GmbH:

GOURMET steht für Genuss und Erlebnis sowie herausragende Gastronomiekompetenz. Das Unternehmen ist Marktführer für Gemeinschaftsverpflegung in Österreich, betreibt höchst erfolgreich Gastronomiebetriebe in Wien wie das Café Schwarzenberg, das Café & Restaurant im Kunsthistorischen Museum Wien, den Wiener Rathauskeller sowie den Gerstner K. u. K. Hofzuckerb cker und betreut Top-Event-Locations wie die Wiener Stadthalle, die Messe Wien und das Ernst-Happel-Stadion. Seit 2021 gehört auch die Traditionsmarke Gerstner zum Unternehmen. Qualität, Sicherheit, Verlässlichkeit und Nachhaltigkeit haben bei GOURMET einen besonderen Stellenwert. GOURMET ist ein Tochterunternehmen der VIVATIS Holding AG. Mehr dazu unter www.gourmet.at

Fotos: Abdruck honorarfrei im Kontext der Presseinformation. Alle Fotos:   Gourmet

Rückfragehinweis für Medien: GOURMET Unternehmenskommunikation

Martina Baumeister MSc, +43 664 966 45 42, martina.baumeister@gourmet.at

Lena Schiwampl, BA, +43 664 966 46 67, lena.schiwampl@gourmet.at