

PALAIS COBURG

Medienmitteilung

Hotellerie | Reisen | Kulinarik | Pop-up

Der Schweizer Gourmet-Koch Patrick Mahler begeistert Wien mit exklusivem Pop-up im Palais Coburg Residenz

Wien im Januar 2025 – Ein kulinarisches Highlight erwartet die Wiener Gourmetszene: vom **24. Jänner bis 1. Februar 2025** präsentiert der vielfach ausgezeichnete Chefkoch Patrick Mahler vom Schweizer [Restaurant focus ATELIER](#) vom Fünfsterne-Deluxe Hotel [Park Hotel Vitznau](#) seine preisgekrönte Küche im prächtigen Ambiente des «[Palais Coburg](#)». Der mit **18 Gault-Millau-Punkten** und **zwei Michelin-Sternen** ausgezeichnete Koch gehört zu den renommiertesten seiner Zunft.



Bild 1: Vom 24. Jänner bis 1. Februar präsentiert Patrick Mahler seine preisgekrönten Kreationen im «Palais Coburg».

Feinschmecker:innen können sich auf ein aussergewöhnliches kulinarisches Erlebnis freuen: Im renommierten Gourmet-Restaurant Silvio Nickol, ausgezeichnet mit zwei Michelin-Sternen und 19 Gault-Millau-Punkten, präsentiert der Schweizer Patrick Mahler gemeinsam mit seinem talentierten Team ein exklusives 7-Gänge-Menü.

PALAIS COBURG

Das Menü vereint auf eindrucksvolle Weise Kreativität, Raffinesse und höchste Kochkunst und wird für eine begrenzte Zeit als Pop-up im stilvollen Ambiente des «Palais Coburg» serviert. «Die Möglichkeit, unsere kulinarische Philosophie in Wien zu präsentieren, ist für mich und mein Team eine grossartige Gelegenheit. Das Palais Coburg mit seiner unvergleichlichen Eleganz und Geschichte ist der ideale Ort, um die Feinheiten unseres Menüs in einem ganz besonderen Ambiente erlebbar zu machen», so Patrick Mahler, der mit 18 Gault-Millau-Punkten und zwei Michelin-Sternen zu den führenden Köchen Europas zählt.



Bild 2: Dieses exklusive Pop-up im Gourmet-Restaurant Silvio Nickol bietet nicht nur einen seltenen Einblick in Mahlers einzigartige Kochkunst, sondern auch die Möglichkeit, zeitlosen Genuss auf höchstem Niveau zu erleben.

Genuss auf höchstem Niveau: Eine kulinarische Reise der Spitzenklasse

Das Menü besticht durch die kunstvolle Kombination klassischer Techniken mit internationalen Einflüssen. Mahler und sein Team überzeugen mit fantasievollen Gerichten, die eine Fülle an Aromen, spannende Kontraste und überraschende Elemente in perfekter Harmonie vereinen.

Das 7-Gänge-Menü nimmt die Gäste mit auf eine kulinarische Reise, die japanische Akzente, nordische Inspiration und eine klassische Basis nahtlos verbindet. «Es geht uns darum, Genuss und Ästhetik miteinander zu verbinden und unseren Gästen ein Erlebnis zu bieten, das nachhaltig begeistert», erklärt Mahler. Dieses exklusive Pop-up im Gourmet-Restaurant Silvio Nickol bietet nicht nur einen seltenen Einblick in Mahlers einzigartige Kochkunst, sondern auch die Möglichkeit, zeitlosen Genuss auf höchstem Niveau zu erleben.

PALAIS COBURG



Bild 3: Patrick Mahler und sein Team überzeugen mit fantasievollen Gerichten, einer Fülle von Aromen, spannenden Kontrasten und überraschenden Elementen.

Die harmonische Weinauswahl

«Zu jedem Gang bietet die Weinkarte des Palais Coburg eine perfekte Ergänzung: Unsere Weinkeller sind weltweit einzigartig und bieten die ideale Auswahl, um das Menü von Patrick Mahler abzurunden», erklärt Silvio Nickol, der den Besuch Mahlers als besondere Bereicherung für die Wiener Gourmetszene beschreibt. Die Weinkeller des «Palais Coburg» wurden in historischen Gemäuern aus dem 16. Jahrhundert angelegt. Sechs verschiedene Räume mit eigenständigem Charakter und spezieller Widmung bilden das Weinarchiv. Auf 755 Quadratmetern lagern mehr als 60.000 Flaschen, darunter zahlreiche wertvolle Raritäten, die zu den höchst dotierten Sammlungen der Welt zählen.

Veranstaltungsdetails

- Daten: 24. Jänner bis 1. Februar 2025
- Ort: Silvio Nickol Gourmet Restaurant Palais Coburg, Wien
- Zeiten: Freitag bis Sonntag sowie Dienstag bis Freitag, Start jeweils von 18:30 bis 19:45 Uhr
- Preise:
 - 7-Gänge-Menü: € 285,-
 - Weinbegleitung: +€160,-

PALAIS COBURG



Bild 4: Zu jedem Gang bietet die Auswahl in den Weinkellern des «Palais Coburg» eine perfekte Ergänzung.

Reservierung und Kontakt

Die Plätze für dieses exklusive Event sind limitiert. Reservierungen sind ab sofort über das Palais Coburg möglich.

www.palais-coburg.com

Hinweis an die Redaktionen

Anzahl Zeichen: 3791 Zeichen inkl. Leerzeichen ohne Boilerplate.

Bilder zu dieser Mitteilung finden Sie [hier](#).

Palais Coburg Residenz (Kurztext)

Das Palais Coburg ist ein Fünf-Sterne-Superior-Hotel inmitten des ersten Wiener Gemeindebezirks und gehört zu den The Leading Hotels of the World. Auf dem Fundament historischer Bausubstanz aus dem 16. Jahrhundert ruhend, wurde die Hotelresidenz 2003 neu eröffnet. 34 Luxussuiten, die nach Mitgliedern der ursprünglichen Eigentümerfamilie Sachsen-Coburg-Gotha benannt wurden und sich auch als Wohnungen nutzen lassen sowie ein Spa mit Pool und ein wunderschöner Garten sorgen für einen luxuriösen, entspannenden Aufenthalt. Kulinarisch hat sich das Palais Coburg sowohl mit dem zweiten Guide Michelin-Sterne-Restaurant Silvio Nickol als auch mit dem jungen, modernen Hotspot «Clementine im Glashaus» für ein ganztägiges Dining-Erlebnis einen Namen bei Gästen und Einheimischen gemacht. Gepaart werden die Speisen mit Weinen aus dem hoteleigenen, beeindruckenden Weinarchiv, das über 60.000 Flaschen umfasst. Im Weinkeller ebenso wie auch in den renovierten Prunkräumen und Kasematten in der ehemaligen Befestigungsanlage lassen sich unvergessliche Events und Veranstaltungen im exklusiven Rahmen ausrichten.

PALAIS COBURG

Das renommierte [Fünf-Sterne-Superior-Hotel Palais Coburg](#) im Herzen Wiens renoviert ab dem 6. Januar 2025 seine Suiten und Residenzen. Das [Gourmetrestaurant Silvio Nickol](#) (zwei Michelin-Sterne und 19 Gault Millau Punkte), das «[Clementine im Glashaus](#)» und die Veranstaltungsräume bleiben weiterhin geöffnet. Die Wiedereröffnung ist ab Dezember 2025 geplant.

Die Pühringer Foundation Group

Die Gruppe betreibt vier Hotels als Drehscheibe für ihre Förderprojekte: das Campus Hotel Hertenstein, das Park Hotel Vitznau, das Neuro Campus Hotel DAS MORGEN in Vitznau, Schweiz sowie das klassizistische Palais Coburg in Wien, das die Pühringer Foundation 1997 erwarb und 2000 bis 2003 zu einem Luxushotel mit zwei Gourmet-Restaurants umbaute. Geführt werden die Betriebe von der Hospitality Visions Lake Lucerne AG, welcher Urs Langenegger als CEO vorsteht. Mit seiner Stiftung engagiert sich der österreichische Investor Peter Pühringer seit mehr als 25 Jahren für Forschung, Aus- und Weiterbildung in den Kernbereichen Health & Wealth, Entrepreneurship und Hospitality.

Für weitere Informationen:

Palais Coburg Hotel Residenz

Herr Cem Celik, Director of Sales & Marketing

Coburgbastei 4

1010 Wien (Österreich)

Tel 0043/1/518 18-0

c.celik@hvll.ch

www.palais-coburg.com

Medienkontakt Schweiz, Deutschland und Österreich

ESTHER BECK Public Relations

Frau Esther Beck

Bim Zytglogge 1 3011 Bern (Schweiz)

Telefon +41 31 961 50 14

Mail: contact@estherbeck.ch

www.estherbeck.ch