

## Meissl & Schadn in der Getreidegasse eröffnet Die große österreichische Küche lässt grüßen

Nun hat auch Salzburg sein Meissl & Schadn. Ein legendärer Name findet seinen Platz an einer nicht minder legendären Adresse – in der Getreidegasse 50. Ganz nach dem Wiener Vorbild verschreibt sich auch das neue Restaurant ganz der großen österreichischen Küche und legt den Fokus auf die kulinarischen Wahrzeichen beider Städte, Wiener Schnitzel und Salzburger Nockerln! Ein Ort von zeitlos schönem Ambiente, der Küchentradition mit hoher Qualität kombiniert, dabei aber nie auf Charme und Witz vergisst.

### WIENER SCHNITZEL UND SALZBURGER NOCKERLN MIT BOTSCHAFT

In der Welthauptstadt des Wiener Schnitzels hat sich das 2017 eröffnete Meissl & Schadn binnen kürzester Zeit höchst erfolgreich behauptet. Nirgendwo anders wird Schnitzel Love mit solcher Hingabe und Achtsamkeit zelebriert wie in Florian Weitzers Restaurant an der Ringstraße. Dem Anspruch, der liebsten Speise der Nation einen würdigen Tempel zu bauen, wird man natürlich auch in Salzburg gerecht und setzt auf eine offene Salonküche direkt im Restaurant. Bodentiefe Fenster erlauben selbst ein Zuschauen von der Getreidegasse aus, wenn das ausschließlich aus dem Kaiserteil des Kalbs geschnittene Schnitzel plattiert und vor Ort paniert wird. Ob man es lieber in Butter- oder Schweineschmalz oder in neutralem Pflanzenöl goldbraun ausbacken lässt, entscheidet der Gast. Und ebenso, mit welchen – zum Teil fast vergessenen – Beilagen und Garnituren es serviert wird.

Darüber hinaus bietet die Karte kulinarisch Legendäres von der Kaisersuppe über das Rindfleisch vom Wagen bis hin zu den Salzburger Nockerln, die man im Meissl & Schadn übrigens auch einzeln als „Mönchsberg“ kredenzt bekommt. Ihnen kommt – gleich dem Wiener Schnitzel – in Salzburg natürlich die Rolle eines Signature Dish zu. Für Florian Weitzer gehen sie „eine Allianz mit dem Wiener Schnitzel ein und tragen, unterstützt von zahlreichen anderen kulinarischen Klassikern, das Österreichische in die Welt hinaus.“ „Die neue Standorteröffnung bedeutet demnach die angestrebte Vervollständigung der Marke Meissl & Schadn“, so der Eigentümer der Florian Weitzer Hotels & Restaurants weiter.

## WIE DIE KULINARIK, SO DAS AMBIENTE

Die Spuren der über 1000-jährigen Geschichte der Salzburger Fürsterzbischöfe sind in Salzburg an allen Ecken und Enden sichtbar. Dass Florian Weitzer sich dem Thema Prunk stets mit einem Augenzwinkern nähert, hat er schon in Wien bewiesen. In Anlehnung an die Ringstraßenära werden dort das Grand Ferdinand und das im Erdgeschoß des Hotels beheimatete Meissl & Schadn mit zeitgemäßen Ideen bespielt. Auch in Salzburg verzichtet er auf Verstaubtes, entlehnt der Tradition aber wiederum den Genuss und das Schöne.

Heraus kommt ein zeitlos elegantes und gleichzeitig entspanntes Umfeld, das dem hohen Anspruch an die Kulinarik um nichts nachsteht. Mit dem umfangreichen Umbau der Räumlichkeiten in der Getreidegasse 50, die zuletzt das Restaurant Carpe Diem beherbergten, wurde der Salzburger Architekt DI Fritz Genböck betraut. Neben einem Anbau im Hofbereich wurde unter anderem auch die Decke im Eingangsbereich großzügig geöffnet. Dort hängt jetzt ein prachtvoller Maria-Theresien-Luster von Lobmeyr, der als Bindeglied zwischen Erd- und Obergeschoß den Gästen über die schlichte, formschön geschwungene Treppe den Weg weist.

Im Großen und Ganzen hat sich Florian Weitzer, der wie immer für die Gestaltung des Interieurs verantwortlich zeichnet, an den stimmigen Materialmix der Marke Meissl & Schadn orientiert: hochglanzlackierte Wandvertäfelungen aus Holz, helle Keramikfliesen, Thonet-Stühle, bordeauxrot-lederbezogene Bänke, Leisten und Tischbeine aus Messing, Zementfliesen und Holzböden. Bei der Ausführung wurde besonderer Wert auf Eleganz und Feinheiten gelegt, wie fugenlos verlegte Fliesen, Parkett in Wabenoptik, Wände mit Stuckleisten und Wandleuchten in Glasstäbchen-Optik beweisen. Was auffällt, sind die durch Säulen, Nischen und verschiedenen hohe Bodenniveaus optisch aufgelockerten, gemütlichen Essbereiche, umgeben von viel Grün. Ein harmonisches Gesamtbild, das in seiner Zurückhaltung einfach Freude macht! Lustvoll essen lässt es sich im Meissl & Schadn übrigens auf bis zu 190 Sitzplätzen im Innenbereich und weiteren 60 im Gastgarten.

## DER NÄCHSTE SCHRITT IN DER UNTERNEHMENSGESCHICHTE

Die der Pandemie geschuldete verspätete Eröffnung des Meissl & Schadn in Salzburg tut der Freude keinen Abbruch. Eine offizielle Eröffnungsfeier hebt man sich allerdings für den Herbst auf. Man stelle sich voller Zuversicht der Herausforderung, das vielfach ausgezeichnete Wiener Erfolgsmodell auch in Salzburg mit Erfolg umzusetzen, lässt Eigentümer Florian Weitzer wissen.

Aber auch wenn das Meissl & Schadn in Salzburg auf dem Konzept des Wiener Namensgebers basiert, wird das neue Restaurant natürlich von der Steiermark, dem Hauptsitz des Unternehmens, und nicht von Wien aus gesteuert“, so Florian Weitzer weiter. Das neue Meissl & Schadn in Salzburg spielt auch in weiterführenden strategischen Überlegungen des Unternehmens eine Rolle: So sei man bestrebt, die Entwicklung nach Hamburg, Berlin und Zürich fortzusetzen.

DIE GESCHICHTE DES MEISSL & SCHADN

20 verschiedene Sorten vom gesottenen Rind und noch mehr Beilagen wurden im Meissl & Schadn um die Jahrhundertwende angeboten – ergänzt durch zahlreiche andere, aus den verschiedensten Ecken des imperialen Vielvölkerstaates beeinflusste, große und kleine Klassiker der Wiener Küche. Auch nach dem Zusammenbruch der Monarchie bis zu seiner Zerstörung im Jahr 1945 war das berühmte Hotel und Restaurant am Neuen Markt in Wien für seine traditionellen Speisen berühmt. Mit der Eröffnung des Meissl & Schadn im Erdgeschoß des Hotels Grand Ferdinand am Schubertplatz ging 2017 ein lang gehegter Wunsch Florian Weitzers in Erfüllung. Ein weiterer erfüllt sich nun mit der Eröffnung in Salzburg.

RESTAURANT

*Meissl & Schadn*

SALZBURG

Getreidegasse 50, 5020 Salzburg

+43 662 90 302

salzburg@schnitzellove.com

www.schnitzellove.com

PRESSEKONTAKT

Ulli Leonhartsberger

+43 664 8406689

press@schnitzellove.com

www.schnitzellove.com

FÜR RÜCKFRAGEN ZUM  
UNTERNEHMEN GENERELL

Nicole Schweinzer

Weitzer Hotels BetriebsgesmbH

Grieskai 12 -14, 8020 Graz

+43 316 703618

nicole.schweinzer@weitzer.com

www.weitzer.com

Meissl & Schadn

DU GLÜCKLICHES ÖSTERREICH