

Ihr gratis Exemplar - Your complimentary copy



GRAND HOTEL WIEN



www.grandhotelwien.com
reservation@grandhotelwien.com

Herbst / Winter 2013 / 2014
Autumn / Winter 2013 / 2014

Wir haben zwei Jahre darauf verwendet, die
Ablesbarkeit des Großdatums noch weiter zu verbessern.
Wir hoffen, Sie werden es bemerken.



A. LANGE & SÖHNE
GLASHÜTTE 1/SA

Die LANGE 1 ist wohl eine der meist ausgezeichneten Uhren der letzten zwei Jahrzehnte und das Gesicht der MAXIMART. Mit der neuen GLASHÜTTE LANGE 1 setzt A. Lange & Söhne diesen Anspruch behaupten fort: Um die harmonische Gestaltung der LANGE 1 beizubehalten, wurde ihr charakteristi-

isches Zifferblatt exakt proportional vergrößert und eignet dafür ein konzipiert neues Uhrwerk konstruiert. Doch die Neuvergrößerung offenbaren sich erst bei genauerem Hinsehen - eine Zurückhaltung, welche unverkennbar die Werte von A. Lange & Söhne widerspiegelt. www.lange-soehne.com

WEMPE
FEINE UHREN & JUWELN

30324 Wien, Kärntner Straße 41, T: 06-6122 51 22

PARIS WIEN MADRID NEW YORK HAMBURG BERLIN MÜNCHEN WWW.WEMPE.AT



Kulinarische Reise ins Land der aufgehenden Sonne Restaurant Unkai feiert 20-jähriges Jubiläum

20 Jahre sind seit der Eröffnung unseres japanischen Restaurants Unkai vergangen. Zeit dies zu feiern und gleichzeitig ein wenig zurück zu schauen. Viele Gäste aus dem In- und Ausland konnten seitdem begrüßt werden. Darunter waren beispielsweise H.R.H. Prince Takamado von Japan, der als Mitglied des japanischen Kaiserhauses Rang 7 in der Thronfolge einnahm, die vielfach ausgezeichnete Sängerin und Schauspielerin Yoshiko Ishida und der Dirigent Hiroyuki Iwaki, der 30 Jahre lang die Oper von Melbourne leitete. Chefkoch Masahiro Yamada freut sich auf diesen Abend mit Ihnen. Schon im Alter von vier Jahren begann er in der Küche seiner Mutter zu kochen. Professionelle Erfahrungen sammelte er nach seiner Kochausbildung zehn Jahre lang im Benkei, einem Restaurant der Nikko Hotel Gruppe in Fukuoka. Dort kochte der heute 34-jährige vor allem traditionelle japanische Gerichte, die im Restaurant und für Veranstaltungen außer Haus angeboten wurden. Heute fasziniert den in der süd-japanischen Millionenstadt Fukuoka geborenen Küchenchef vor allem das harmonische Zusammenspiel proteinreicher, fett- und salzhaltiger Zutaten. Seine Küche ist geprägt durch die Verwendung saisonaler Produkte sowie die kreative Verbindung von fermentierten Elementen. Zu den Lieblingsgerichten des Japaners zählen Dong, eine Schale mit Reis, Lachs oder Hühnerfleisch und Miso Suppen. Sein größtes Ziel ist die Eröffnung eines Michelin Sterns, was für ein japanisches Restaurant in Europa eine absolute Sensation wäre. Fans der japanischen Küche und solche, die es noch werden wollen, nehmen wir an unserem Jubiläumabend gerne mit auf eine Reise ins Land des Lächelns. Bei einem Fünf-Gang Menü mit korrespondierenden Getränken und einer Sakeverkostung genießen Sie zudem ein japanisches Unterhaltungsprogramm zum Preis von insgesamt 135 Euro. Reservieren können Sie direkt im Restaurant Unkai oder bei Frau Sonja Chadim unter Telefon +43 (0)1-515 80 1845 oder per Email unter chadim@jjwhotels.com.



WAGNER

HOME OF DIAMONDS AND TIME

WAGNER

Solitaire.
WAGNER JEWELRY DESIGN



W
WAGNER
HOME OF DIAMONDS AND TIME

WIEN | KÄRNTNER STRASSE 32
WIEN | GRABEN 21 / TUCHLAUBEN 2
WIEN | TUCHLAUBEN 2 ROLEX BOUTIQUE
+43 (0) 1 512 0 512
+43 (0) 1 512 3 512
www.jewelry-wagner.at

CHANEL PANERAI Cartier BVLGARI ROLEX Chopard SIEMENS STEINER TITAN LONGINES BREGUET



Culinary journey to the Land of the Rising Sun Restaurant Unkai celebrates 20th anniversary

Twenty years have passed since we first opened our restaurant Unkai. The time has come to celebrate and look back. In the past two decades, we have welcomed many guests from Austria and all over the world, among them H.R.H. Prince Takamado of Japan, who was a member of the Imperial House of Japan and seventh in line to the throne. Other important visitors have included multiple award-winning singer and actress Yoshiko Ishida and director Hiroyuki Iwaki, who for 30 years was director of the Melbourne Opera.

The official anniversary celebration is on 30 January 2014, and chef Masahiro Yamada is looking forward to hosting you on the occasion. Yamada first started to cook at the age of four, in his mother's kitchen. After training as a chef, he gained professional experience for ten years at the Benkei, a restaurant of Nikko hotel group in Fukuoka. In that period he mainly cooked traditional Japanese dishes that were offered in the restaurant and for outside events. Born 34 years ago in Fukuoka, a large city in southern Japan, today he is fascinated with finding a harmonious balance between protein, fat and salt. Masahiro Yamada has been cooking at the Unkai since 2008. His cuisine is characterized by a predominance of seasonal products and a creative melding of Asian elements. One of his personal favorite dishes is don-gyo, a bowl of rice with salmon or chicken. He also likes miso soup. Yamada's goal is to earn a Michelin star, an accolade that would be an absolute sensation for a Japanese restaurant in Europe.

We invite all fans of Japanese cuisine and those who want to become one to visit us on the anniversary evening and make a journey to the east Asian island nation. For 135 euros, you will enjoy a five-course menu with corresponding beverages and a sake tasting as well as a Japanese entertainment program. Reserve your table directly at Restaurant Unkai or by contacting Ms Sonja Chadim at 01-515 80 1845 or schadim@whotels.com.



Asset Management •
Fund Management •
Financial planning •
Family office •
Capital market transactions •



- Designs for structuring collective investments
- Structuring of real estate holding
- Real estate brokerage
- Tax structuring



SCARABAEUS

Wealth Management AG



Wellfit durch den Winter

Wellfit heißt die Zauberformel, mit der Sie unser professionelles Spa Team durch den Winter begleitet. Lassen Sie sich verwöhnen und entfliehen Sie dem Alltag in unserem Grand Spa N°605. In unseren Behandlungsräumen Terra und Aqua entführen wir Sie in eine Welt der völligen Entspannung. Wie wäre es zum Beispiel mit ätherischen Ölen, Massagen oder einer Kosmetikbehandlung? Für die kalten Wintertage empfehlen wir eine besonders geschmeidige Behandlung mit Massagekerzen bestehend aus warmer hautpflegender Wachskomposition, die Sie selbst zwischen Shea Aloe, Wildrose, Madagaskar Vanille, Kokos Minze, Honig Ingwer oder Limette Bambus wählen können. Die revitalisierenden Öle und hautschützenden Extrakte verleihen der einzigartigen Massagekerze einen anregenden Charakter. Der Preis für die 50-minütige Behandlung beträgt 168 Euro. Wer zusätzlich noch etwas für seine Gesundheit tun möchte, dem stehen unsere Sauna, Dampfbad und Fitnessraum zur Verfügung.

Wellfit at the Grand Hotel Wien: A Perfect Winter Indulgence

Escape the hectic winter hustle and bustle with one of the revolutionary treatments available at our Grand Spa N°605... where you'll step inside our Terra and Aqua treatment rooms and be transported into a world of total relaxation. Here you can indulge in an essential oil treatment, a massage, or cosmetic treatment. But if you're looking for something extra special for cold winter days, we highly recommend a smooth and sumptuous candle massage treatment. You'll experience an indulgent massage consisting of warm wax and revitalizing oils and extracts, featuring a choice of Shea Aloe, Wild Rose, Madagascar Vanilla, Coconut Mint or Honey Ginger and Lime Bamboo. The price for this unbelievable relaxing experience is just 168 Euros and if you want to do even more for your sense of well-being, we also invite you take advantage of our sauna, steam bath and fitness room.

20 mal drei Golfbälle zu gewinnen!

Netzen Sie auf eine Komete und mit ein bisschen Glück gehören Sie zu den glücklichen Gewinnern.

Die Teilnahme ist kostenlos.
Die Dauer werden wir in Werbemaßnahmen veröffentlichen.

It is 20 times three golfballs!

Please complete the entry form and wish a little luck you'll be among the fortunate winners.

The legal notice is included.
For personal details will we contact you for the purpose of delivering an economical proposal.



Scarabaeus Wealth Management AG - Landstrasse 58 - Postfach 673 - 10200 Völs - Linzstrasse 1 - Telefon - 523 231 35 35 - Fax - 523 231 35 38
info@scarabaeus.at - www.scarabaeus.at



RINGSTRASSEN
DAS GALERIEN
EXKLUSIVE
INKLUSIVE



ringstrassen-galerien.at

70 SHOPS UND
RESTAURANTS



Auszeichnungen für Gourmet Restaurant Le Ciel mit Küchenchefin Jacqueline Pfeiffer

Das Restaurant Le Ciel im Grand Hotel Wien wurde im neuen A La Carte Guide von 85 Punkten auf 91 Punkte aufgewertet. Zur Begründung für das Restaurant Le Ciel schreibt der A La Carte Guide: „Frankophil und wildkräuterraffin, mediterran und saisonal, filigran und stimmig ist die Handschrift von Jacqueline Pfeiffer. Das Weinangebot zählt seit Jahren zu den am besten und vollständigsten dargebotenen der Stadt“. Zudem wurde unsere erfolgreiche Chefköchin Jacqueline Pfeiffer vom berühmten Gourmetführer Gault Millau Österreich erneut mit zwei Hauben und 15 Punkten ausgezeichnet. Damit gehört das Le Ciel schon seit Jahren konstant zu den besten der Stadt. Jacqueline Pfeiffer geht es aber vor allem und als erstes um die Gästezufriedenheit. Ihr Kochstil ist geprägt durch eine kreative Interpretation der österreichischen und französischen Küche und überrascht mit teilweise klassischen und ungewöhnlichen neuen Kombinationen, die gleichzeitig spannender Kontrastpunkt und perfekte Ergänzung sind und die Sie unbedingt probieren sollten. In gediegenem Ambiente erwartet Sie bei entspannender Klaviermusik unser zukünftiges Serviceteam, das sich auf Ihren Besuch freut.

More Accolades and Awards for Gourmet Restaurant Le Ciel and Head Chef Jacqueline Pfeiffer

The restaurant Le Ciel at the Grand Hotel Wien has been upgraded from 85 to 91 points in the new A La Carte Guide. Explaining this change, A La Carte Guide wrote of the restaurant: "Francophile with a penchant for fresh herbs, Mediterranean and seasonal, delicate and harmonious: these are Jacqueline Pfeiffer's signature qualities. The wine list has been considered one of the best and most complete in the city for years." In addition, the Austrian Gault Millau gourmet guide once again awarded our successful chef Jacqueline Pfeiffer with two toques and 15 points. Le Ciel has now been ranked as one of the best restaurants in the city for several years, a great honour indeed, and not unsurprising considering that Jacqueline Pfeiffer's first and foremost concern is always her guests' satisfaction. Her cooking style is characterized by a creative interpretation of Austrian and French cuisine, with some surprising accents of classic and unusual new combinations that introduce exciting contrasts and counterpoints. Le Ciel is an experience not to be missed. Our attentive service team is looking forward to welcoming you in a dignified atmosphere with relaxing piano music.