

Medieninformation

Wieder unter den Besten

Erneut 4 Hauben und 17,5 Punkte für das Oniriq in Innsbruck

Gestern Abend fand in Wien – wie immer unter großer Beachtung der Gastro- und Feinschmecker-Szene – im Hotel SO/Vienna die Präsentation des neuen Gault&Millau Restaurantführers statt. Unter den vielen ausgezeichneten Tiroler Betrieben findet sich erneut das Oniriq in der Innsbrucker Bürgerstraße.

Auch in der druckfrischen 45. Ausgabe des renommierten Restaurantführers ist das Oniriq als einziges 4-Hauben-Lokal der Tiroler Landeshauptstadt vertreten. Neo-Küchenchef Udo Herrmann, Souschef Benjamin Brkic und Restaurantleiter Marlon Hallmann knüpfen an Bewertung aus dem Vorjahr an und freuen sich sehr über die Bestätigung, erneut unter den Besten der österreichischen Gastronomie zu sein. „Wir sind überwältigt und sehen diese Auszeichnung als großen Ansporn dafür, genauso weiterzuarbeiten, wie wir es in der vergangenen Saison getan haben“, freut sich das junge, ambitionierte Dreiergespann. „Unser Konzept und die Idee, auch in der Spitzengastronomie vorzugsweise erstklassige, heimische Lebensmittel zu verarbeiten und einen Schwerpunkt auf deren kreative Veredelung zu setzen, geht damit voll auf.“ Dieser engagierte Zugang findet sich auch in der herausragenden, alkoholfreien Weinbegleitung wieder. Die selbst gestellte Aufgabe lautete, keine Säfte oder Tees fertig zu kaufen, sondern sich auch hier auf das handwerkliche Können zu verlassen und in komplette Eigenproduktion zu gehen. Verbunden mit großer Experimentierfreude und Ideenreichtum entstanden so exklusive Speisenbegleiter, die ihresgleichen suchen. Die wechselnden 7-Gänge-Menüs werden es in einer vegetarischen Variante und einer mit Fisch und Fleisch angeboten. Mittwochs und donnerstags gibt es zusätzlich ein preiswertes Menü in drei Gängen.

Kontakt für Rückfragen:

Daniela Senn
senn@inpublic.at
0676 - 7804847

Fotocredits: inpublic/Schmücking