

Pressemappe

Stand: 2011-04-06

Facts & Figures

Gesellschaft:	TAPP Gastro GmbH
Adresse:	Millennium City 1200 Wien, Wehlistraße 64-66 Top 232-233 Tel.: +43 664 9747509 E-Mail: office@zwei-raum.at
Website:	www.zwei-raum.at
Öffnungszeiten:	Montag bis Freitag : ab 11.00 Uhr Samstag, Sonntag und Feiertag : ab 13.00 Uhr
Eigentümer:	Philipp Pracser, Philipp Moritz, Tomas Vojtko
Küchenchef:	Andreas Ochensberger
Größe gesamt:	rund 650 Quadratmeter
Sitzplätze:	300
Küchenrichtung:	Österreichisch, international, asiatisch, amerikanisch
Preise:	Vorspeisen ab 5,40 Euro Suppen ab 3,40 Euro Salate ab 3,20 Euro Hauptspeisen ab 6,80 Euro Desserts ab 3,40 Euro Mittagsmenü (2 Gänge) 6,20 Euro
Biersorten:	22
Rauchersituation:	Raucher und Nichtraucher
Kreditkarten:	Visa, Diners Club, Master Card, Maestro
Presse-Downloads :	http://presse.leisuregroup.at/zweiraum
Pressekontakt :	leisure communications Sarah Gasser Tel. : +43 664 8563001 E-Mail : gasser@leisuregroup.at

Presseinformation

Chillen und schlemmen im Zweiraum

Gastronomen-Trio eröffnet kreative Mischung aus Restaurant, Pub und Lounge in Wiens modernstem Lifestyle- und Entertainmentcenter =

Wien – Neuer kulinarischer Wind weht seit kurzem in der Millennium City, Wiens modernstem Lifestyle- und Entertainmentcenter an der Waterfront, für den die Neo-Gastronomen Philipp Pracser, Philipp Moritz und Tomas Vojtko verantwortlich zeichnen. Mit ihrem „Zweiraum“ erfüllen sich die Drei den Traum ihres eigenen Lokals und bringen erstmals ein gehobenes Gastronomiekonzept in eine Shoppingmall. Mit ihrer gelungenen Mischung aus Restaurant, Pub und Lounge setzen sie ein offenes Konzept um, das „alle Wünsche und Bedürfnisse“ abdecken soll. Ein Raum, das Pub steht für Altbewährtes in neuem Gewand und stellt sich in warmen und erdigen Farbtönen als Neuinterpretation der Brauhauskultur dar. Hier werden alle relevanten nationalen und internationalen Fußballspiele auf einer Leinwand und zusätzlichen Plasmaschirmen übertragen. Der zweite Raum, die Lounge, besticht hingegen durch modernes Ambiente in kräftigen Farben und fließenden Formen und bietet mit ihren gemütlichen Sitzmöbeln und architektonischen Akzenten das perfekte Ambiente um die Seele baumeln zu lassen. „Der Standort ist eine spannende Herausforderung: zu unseren Gästen zählen die Business People aus dem Millennium Tower ebenso wie Kinobesucher oder Menschen, die zwischen ihren Einkäufen in der Millennium City schnell mal einen Kaffee trinken wollen“, erklärt Pracser. Dementsprechend will und kann sich das Zweiraum auch gar nicht einordnen lassen. „Unser Konzept ist offen und passt sich an die Gäste und ihre Wünsche an, die natürlich den Tageszeiten entsprechend variieren“, ergänzt Moritz.

Altbewährte Speisen und kreative Köstlichkeiten

Kulinarisch bietet das Zweiraum allen Feinschmeckern, Nachtschwärmern und Fußballfans einen vielfältigen Mix aus Wiener Schmankerln, amerikanischen Klassikern sowie Highlights der asiatischen und italienischen Küche. Allen gemein ist, dass sie von Küchenchef Andreas Ochensberger selbst zubereitet werden. „Bei uns gibt es kein

Convenience-Food!“, unterstreichen Pracser und Moritz. So werden beispielsweise sogar die Würstel selbst gemacht oder Teigwaren selbst gezogen.

Während das Pub seinen Schwerpunkt auf Wiener Küche, Grillspezialitäten, Spareribs, Burger und internationale Bierspezialitäten legt, erwarten einen in der Lounge neben einer Standardkarte die unter anderem Grünes Thaicurry, gebackene Erdäpfelknödel oder mariniertes Hühnerfilet aus dem Wok beinhaltet, eine stetig wechselnde saisonale Marktkarte mit internationalen Köstlichkeiten und eine Cocktailkarte mit über 170 geschmackvollen Kreationen.

Auszug aus der Speisekarte

Heimische Schmankerln und internationale Highlights

Gebackene Erdäpfelknödel mit Bierkäse und Prosciutto gefüllt, dazu süße Chilisauße	5,50 Euro
Zweiraum Bruschetta Getoastetes Weißbrot mit frischem Basilikum, Paradeisern und Knoblauch	5,40 Euro
Crispy Chicken Salad Bunter Blattsalat mit Hühnerbruststreifen in Sesampanade mit Chili-Orangendressing	8,60 Euro
BBQ Burger Mit knusprigem Speck, Hickory Smoke BBQ Sauce und frittierten Zwiebelringen	8,40 Euro
Emmentaler am Spieß Emmentaler und Beinschinken am Spieß gebacken, mit Preiselbeeren und Sauce Tartare	8,50 Euro
Linguine Nero Schwarze Nudeln in Safran-Obstersauce mit Flusskrebsschwänzen und frischen Kräutern	11,80 Euro
Grünes Thaicurry mit asiatischem Gemüse und Räuchertofu	9,80 Euro
Panna Cotta serviert im Gals mit Erdbeersauce	4,50 Euro