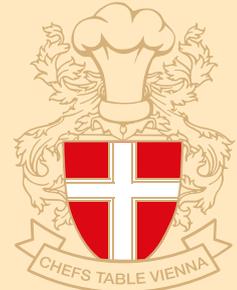




SPITZENKÖCHE

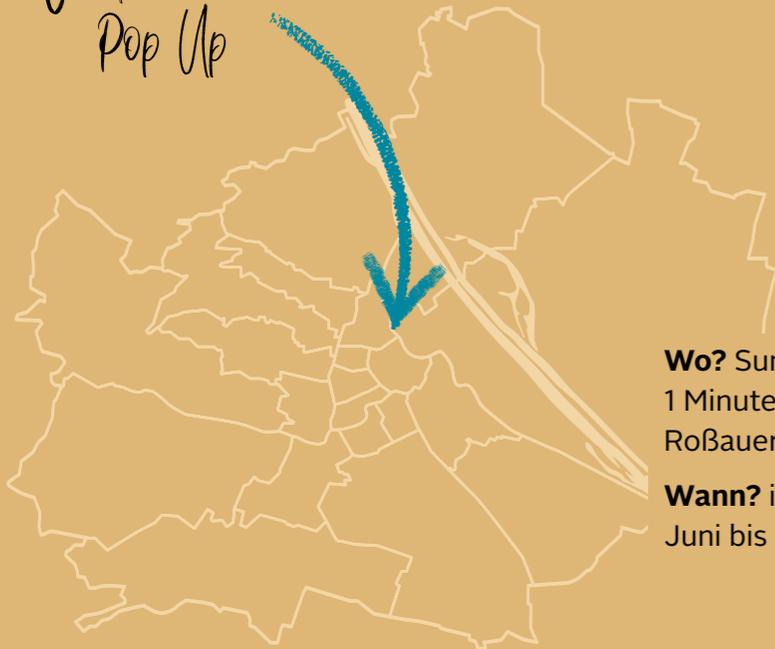
& Summer Vibes





MANUEL GRATZL

Gratzls Fusion
Pop Up



Wo? Summerstage, 1090 Wien,
1 Minute Fußweg von U-Bahn-Station
Roßauer Lände

Wann? immer samstags von
Juni bis August ab 18:00 Uhr

GRATZLS FUSION POP UP

Die Idee

Immer samstags auf der Summerstage:

Wiens beste Köche, außergewöhnliche Menüs
& entspannte Summer Vibes.

Es erwartet Sie ein einzigartiges 4-Gänge-Menü,
kreiert von den **Meistern der Wiener
Spitzengastronomie.**

Perfekt für alle, die außergewöhnlichen Genuss in
entspannter Sommer-Atmosphäre lieben.





*„Wir leben nicht um zu essen,
sondern um gut zu essen.“*

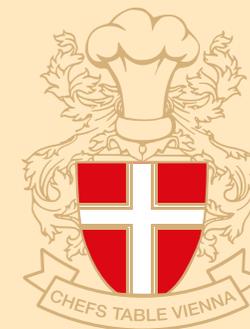
CHEFS TABLE WIEN

Eine Gemeinschaft der Besten

Wo Wiens Spitzenköche zusammenkommen.

Der **Chefs Table Wien** ist eine exklusive Vereinigung renommierter Küchenchefs aus Wiens 4- und 5-Sterne-Hotels, sowie hochklassigen Restaurants.

Hier zählt nicht der Wettbewerb, sondern der gemeinsame Anspruch, **Kulinarik neu zu definieren.**





**CHEFS TABLE WIEN KOCHT
FÜR DEN GUTEN ZWECK**

4-GÄNGE MENÜ

€ 128 pro Person

TERMINE

**Menü
4-Gänge
18:00 Uhr**

- | | |
|-----------------------|--|
| Sa, 07. Juni | Stefan Hierzer , Außerordentliches Mitglied |
| Sa, 14. Juni | Rupert Schnait , Ehrenpräsident des Chefs Table Wien |
| Sa, 21. Juni | Robert Wanko , Ehrenpräsident & Gründer des Chefs Table Wien |
| Sa, 28. Juni | René Poysl , Executive Chef - Figlmüller Gruppe |
| Sa, 05. Juli | Stefan Lorenz , Executive Chef & Ralf Geese , Executive Chef |
| Sa, 12. Juli | Konrad Zellner , Executive Chef im Hilton Vienna Waterfront |
| Sa, 19. Juli | Thomas Seifried , Executive Chef Mandarin Oriental Vienna |
| Sa, 26. Juli | Manuel Gratzl , Präsident des Chefs Table Wien |
| Sa, 02. August | René Molnar , Corporate Executive Chef |
| Sa, 09. August | Max Kischnick , Executive Chef der Imperial Riding School |
| Sa, 16. August | Rob Morton , Summerstage-Gastgeber und Multi-Gastronom |
| Sa, 23. August | Johann Schwarz , Executive Chef und Schriftführer |
| Sa, 30. August | Jakob Karner , Küchenchef im Restaurant Apron |

Di, 02. September Chefs Table Charity-Event Start 17:00



*„Kulinarik lebt von Begegnungen,
Leidenschaft, Kreativität
& echtem Handwerk“*

MANUEL GRATZL

Gratgeber & Visionär

Mit **Gratzls Fusion Kitchen** in der Rotensterngasse 16 im zweiten Bezirk hat er einen Ort geschaffen, an dem **Sushi, Grillgerichte vom Lavastein und kreative Wirtshausküche** aufeinandertreffen. Immer mit einem klaren Fokus auf hochwertige Zutaten und innovatives Handwerk.

In Zusammenarbeit mit den **Besten der Wiener Gastronomieszene**, bringt er mit Gratzls Fusion Pop Up neue Geschmackserlebnisse auf die **Summerstage**.



STEFAN HIERZER

Executive Chef und Koch der Köche

Stefan Hierzer prägte jahrzehntelang die Wiener Spitzengastronomie – vom *Hotel Sacher* über das *Panhans* am Semmering bis ins *Hotel Imperial*, wo er als Küchenchef tätig war. Gekocht hat er für Staatsgäste, Prominenz, für den ORF und für den Discovery Channel. 2007 wurde er zum „**Koch der Köche**“ gewählt.

Seine Küche? Klassisch geprägt, mit Finesse, Leidenschaft und viel Erfahrung am Herd.



Samstag, 7. Juni

MENÜ

von Stefan Hierzer

Räucherlachs und Stör
mit Kaviar und Blinis

Saibling
mit Fenchel und glacierten Kumquats

Lammrack
mit Rotweinschalotten und Polenta

Topfenknödel
mit Beerenragout



RUPERT SCHNAIT

Ehrenpräsident des Chefs Table Wien

Rupert Schnait kochte für das holländische Königshaus, Staatsoberhäupter und im *OPUS* im *Hotel Imperial* (3 Gault-Millau-Hauben).

Mit dem **Silbernen Verdienstzeichen der Republik Österreich** ausgezeichnet, verbindet er Tradition mit moderner Eleganz.

Seine Küche? Tief verwurzelt in der klassischen Haute Cuisine, aromatisch fein abgestimmt, auf das Wesentliche reduziert.



Samstag, 14. Juni

MENÜ

von Rupert Schnait

Poularden-Leber-Perle

mit Mille-feuille, Granatapfel-Karamell, Trüffel

Black Tiger Garnele

mit Kohlrübe, Fenchel, Bisque

Entrecôte „Café de Paris“

mit Pak Choi, Paprika, Aubergine

Topfen-Gâteau

mit Mango, Erdbeere, Honig



ROBERT WANKO

Ehrenpräsident & Gründer des Chefs Table Wien

Robert Wanko prägte 24 Jahre die **Spitzengastronomie in 5-Sterne-Hotels weltweit** – von Kanada über die Fiji-Inseln, Indonesien und Sri Lanka bis Dubai. Seine internationale Erfahrung gibt er seit über 22 Jahren als Lehrender an der Tourismusschule Modul weiter.

Seine Küche? International, präzise und inspiriert von seinen Stationen weltweit.



Samstag, 21. Juni

MENÜ

von Robert Wanko

URLAUB IN SÜDOSTASIEN

Thailand – Pikanter Garnelensalat
mit Wasserkastanien im Knusperkorbchen

Indien – Karotten-Kokos-Macchiato
mit Gemüse Pakora

Indonesien – Beef Rendang-Südsumatra
mit Kurkuma-Basmatireis

Sri Lanka – Watalappan-Gewürz-Kokos-Karamell
mit Mangoeis



RENÉ POYSL

Executive Chef – Figlmüller Gruppe

René Poysl hat sich in den **renommiertesten 5-Sterne-Hotels** am Wiener Ring einen Namen gemacht – vom *Hotel Imperial* bis zum *The Ring Hotel*. Sein Weg führte ihn bis ins höchste Restaurant Österreichs und weiter nach Zürich. Heute prägt er als Küchenchef des *Joma (Figlmüller Gruppe)* die Wiener Gastroszene.

Seine Küche? Trendbewusst, zeitlos, mit echter Handschrift.



Samstag, 28. Juni

MENÜ

von René Poysl

Tatar vom Rind

mit Crunchy Kataifi, Soja & Toast

Tataki vom Wildlachs Avocado

mit Honigzwiebel, Trüffelmayo & Sesam

Geschmortes Schweinsbackerl

vom Figlmüller Strohschwein mit Eierschwammerl & Safranpolenta

Chocolate Bar

mit Schokomousse, Joghurt & Himbeere

STEFAN LORENZ & RALF GEESE

Kulinarisches Highlight im Doppelpack

Stefan Lorenz und **Ralf Geese** kreieren gemeinsam ein einzigartiges Menü. Mit kreativen Ideen vereinen sie ihre Stile und Zutaten zu einem kulinarischen Meisterwerk. Während der eine mit Leidenschaft die Aromen perfekt abstimmt, sorgt der andere für die perfekte Technik. Ihre Zusammenarbeit spiegelt die Kunst des Kochens wider: Harmonie aus Können und Kreativität, die das Menü zu einem unvergesslichen Erlebnis macht.



Samstag, 5. Juli

MENÜ

von Stefan Lorenz & Ralf Geese

Gebeizter Lachs an Safransauce
mit süß-saurem Gurkenrelish und Garnelen

Champagner Senfsuppe
mit Croutons

Geschmorte Ochsenbacke in Salbei
auf Selleriepüree und Trüffelpolenta

Kardinaltörtchen
mit Erdbeeren



STEFAN LORENZ

Executive Chef

Stefan Lorenz verbindet **kulinarische Exzellenz mit Führungsstärke**. Nach seiner Ausbildung im *Hotel Imperial* führte ihn seine Karriere in Spitzenhotels, auf Hochseeschiffe und in innovative Konzepte wie gluten- & laktosefreie Gastronomie.

Seine Küche? Ein Zusammenspiel aus Qualität, Teamgeist, modern interpretiert und klar in der Handschrift.



RALF GEESE

Executive Chef

Ralf Geese bringt **jahrzehntelange Erfahrung aus internationalen Spitzenhäusern** mit – vom *Schlosshotel Kronberg* über die *Traube Tonbach* bis zum *InterContinental Wien*, wo er als Executive Chef wirkt.

Seine Küche? Bodenständig im Fundament, präzise im Handwerk und offen für feine, neue Akzente.



KONRAD ZELLNER

Executive Chef im Hilton Vienna Waterfront

Konrad Zellner kocht seit über 27 Jahren für *Hilton*. Von München über Kopenhagen, Innsbruck nach Wien. Er bekochte Royals, Spitzensportler sowie Größen aus dem Showbusiness, **gewann 2015 die Hilton F&B Masters** in Istanbul und kochte für die Miss Earth Wahl mit 90 Missen für den guten Zweck.

Seine Küche? Regionale und Saisonale Klassiker neu interpretiert mit Hingabe zubereitet und souverän serviert.



Samstag, 12. Juli

MENÜ

von Konrad Zellner

Steinpilz Carpaccio

*mit marinierten Eierschwammerln & schwarzem Chorizo
Walnuss Pesto*

Krustentier Bolognese

mit Linguine & bunten Wiener Kirsch Paradeiser

Rindsbackerl geschmort & Krokette

mit Dijon Senf Erdäpfeln, Baby Karotten & Portweinjus

Zitronen Mascarpone Mousse

mit Himbeersauce & Kiwi



THOMAS SEIFRIED

Executive Chef Mandarin Oriental Vienna

Thomas Seifried prägte als Executive Chef elf Jahre lang das einzige **5 Sterne Forbes Restaurant in der Karibik**, *Blue by Eric Ripert*. Seine Laufbahn führte ihn von Wien über München & Kitzbühel bis nach China & Grand Cayman.

Seine Küche? Fein komponiert, mit klarer Handschrift, ruhiger Präzision und voller Charakter.



Samstag, 19. Juli

MENÜ

von Thomas Seifried

Amuse Bouche (Oysters „Le Sept“)

Dorade Ceviche

mit Aquachile, Caviar, Tostones

Grilled St. Pierre

mit Zucchini Flower & Crème, Chorizo – Muschel Emulsion

Seared Veal Tenderloin & Bread Crusted Butterschnitzel

Wild Shrimp Cassoulet, Vanilla – Cannellini Bean, Kampot Pepper-Shrimp Jus

Mara de Bois

mit Erdbeere, Mascarpone, Hibiskus



MANUEL GRATZL

Präsident des Chefs Table Wien, Gastronom und Visionär

Manuel Gratzl ist bekannt für seine unverwechselbaren kulinarischen Konzepte. Er kochte schon für Staatsoberhäupter, Königshäuser, die Singapore Pop Series und das St. Moritz Gourmet Festival.

Seine Küche? Kreativ, mit einer Prise Liebe und einer Fülle an Leidenschaft.



Samstag, 26. Juli

MENÜ

von Manuel Gratzl

Hong Kong Roll

Crispy Chicken, Karamell & Wasabi, Senfkörner & Apfelmarmelade

Peri Peri Chicken

Jalapeño Miso, Thailandischer Papaya Salat, Limette

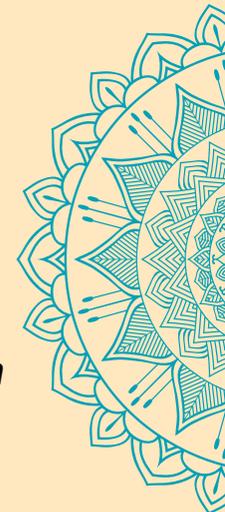
Australisches Wagyu Steak

Goma Dare, Wilder Brokkoli & Erdnuss

Karibischer Traum

Joghurt-Kokos-Panna Cotta, Guave Gelee, Exotic Ragout aus Litschi, Bananen, Ananas und Passionsfrucht

Glückskeks



RENÉ MOLNAR

Corporate Executive Chef

René Molnar brennt für die Gastronomie – und das seit fast zwei Jahrzehnten. **Vom Beachclub bis zur Präsidentensuite** – er hat schon überall gekocht, wo es heiß hergeht. Doch bei allem Trubel bleibt er ein Teamplayer mit Geschmack. Für ihn zählt nicht nur der Teller, sondern der Moment, in dem Gäste glücklich sind.

Seine Küche? Qualität als Basis, Teamgeist als Antrieb und jedes Gericht mit einem Augenzwinkern serviert.



Samstag, 2. August

MENÜ

von René Molnar

Seesaibling von der Flamme geküsst

Fermentierter Spargel, Liebstöckel, Erdäpfel

Tartar vom Iberico Schwein „Mett-Style“

Perlzwiebel, Chorizo, Sanddorn

Hirsch³ von PANNATURA

Melanzane, Burgenländische Kichererbse, Pfirsich

Donnerskirchner Edelkirsche

Zotter Schokolade

MAX KISCHNICK

Executive Chef der Imperial Riding School

Max Kischnick, geboren 1986 in Berlin, bringt **über 20 Jahre Erfahrung als Koch und Gastgeber** mit. Seine Karriere führte ihn durch renommierte Wiener Häuser wie das *Radisson Palais Hotel*, das Restaurant *Korso* im Hotel Bristol und das *Hotel Meliá Wien*. Als Executive Chef der *Imperial Riding School*, *Autograph Collection* prägt er nun die Wiener Gastronomieszene.

Seine Küche? Neugierig, detailverliebt und immer offen für Neues.



Samstag, 9. August

MENÜ

von Max Kischnick

Vitello Tonnato vom Kalb rosé
mit Sashimi Thunfisch, Sesam & Kaper

Geröstete Tomatencremesuppe
mit Burrata, Basilikum & Sauerteigbrot

Österreichisches Rinderfilet gefüllt
Cult Beef, Lardo, Spitzpaprika, Trüffel, Gnocchi

Brownie Tiramisu
mit Zartbitter Schokolade, Mascarpone & Salzkaramell



ROB MORTON

Summerstage-Gastgeber und Multi-Gastronom

Rob Morton weiß, wie man Gäste beeindruckt. Er ist ein Meister seines Fachs mit jahrzehntelanger Erfahrung in der Spitzengastronomie. In London, Kitzbühel und Wien schwang er in mehreren Hauben-Restaurants den Kochlöffel. Als **Koch für Ihre Majestät Queen Elisabeth** zählt Rob zu jenen Kulinarik-Koryphäen, die Genuss mit Grandezza verbinden.

Seine Küche? Eine Reise durch die Welt bodenständig, weltoffen und stets mit dem gewissen Etwas.



Samstag, 16. August

MENÜ

Rob Morton

Bio Lachs gebeizt

mit Granny Smith, Chicorée rot, Gartenkresse

Jakobsmuschel

mit Kürbiscrème, Trüffelschaum

Rinderfilet

mit Sesam-Koriander-Chili, Kräuterseitling, Wasabipüree

Grießflammerie

mit Quitte, Amarenakirschen



JOHANN SCHWARZ

Executive Chef und Schriftführer

Johann Schwarz hat sich mit Hingabe, Können und Neugier seinen Weg in die **Spitzenhotellerie** erkocht. Vom *Kurhotel in Bad Schönau* über die Karibik und das *Hotel Imperial Wien* bis hin zum Opernball in Tokio. Große Buffets, feine Teller und **prominente Gäste** wie **Michael Jackson**, die **Rolling Stones** oder **Bill Clinton**.

Seine Küche? Eine Meisterschaft, geprägt von klarer Handschrift und spürbarer Überzeugung.



Samstag, 23. August

MENÜ

von Johann Schwarz

Tatar von der Lachsforelle

mit Mango, Limonengurke, Forellenkaviar & Sprossen

Nektarinen Kaltschale

mit Chili, Black Tiger Garnelen & Orangensorbet

zerlei Kalb

*Kalbsbackerl, Kalbsfilet, Eierschwammerln, Blaukartoffeln,
Rucola & Holunderjus*

Schoko-Crunchy Cake

mit Erdbeer Espuma, Rhabarber und Joghurt-Crumble



JAKOB KARNER

Küchenchef im Restaurant Apron

Jakob Karner entdeckte seine Leidenschaft für die gehobene Küche schon früh – als Lehrling im *Hotel Bristol*, später im *Opus* und im *Apron*, wo er heute Küchenchef ist. Ausgezeichnet mit 1 Michelin-Stern und 4 Gault-Millau-Hauben, steht er für präzise Kreativität.

Seine Küche? Klar, charakterstark, mit feinem Gespür fürs Detail.



Samstag, 30. August

MENÜ

von Jakob Karner

Alpengarnele ^{BCDFGLO}

Kaviar, Kohlrabi, Buttermilch

Huchen ^{DFGOL}

Kalbszunge, Spargel, Erdäpfel

Kalbstafelspitz ^{ACDFGNMO}

Erbse, Kimchi, Tanzpilz

Marille ^{CGHO}

Schafstopfen, Vanille, Olivenöl

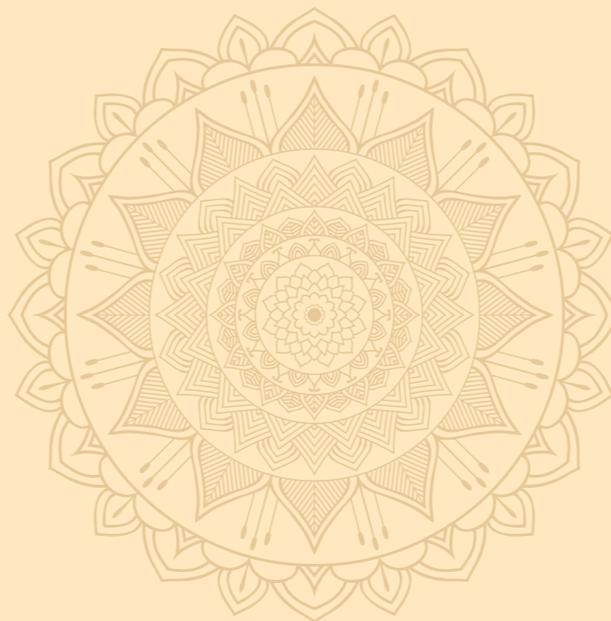


GENIESSEN & GUTES TUN!

Mit jedem Gang, der auf den Teller kommt, und jedem Glas, das eingeschenkt wird, **unterstützen wir gemeinsam eine gute Sache.** Denn die Köche vom Chefs Table Wien verbinden auf der Summerstage Kulinarik mit sozialem Engagement.

Während Spitzenköche Sie kulinarisch verwöhnen, fließt ein Teil des Erlöses dorthin, wo Hilfe gebraucht wird.

So wird aus Genuss ein Beitrag für mehr Miteinander und mehr Menschlichkeit.



CHEFS TABLE WIEN KOCHT FÜR EINEN GUTEN ZWECK!

CHARITY-EVENT BEI GRATZLS FUSION POP UP

Am **2. September 2025** verwandelt sich Gratzls Fusion Pop Up in eine Bühne für festliche Stimmung.

Einlass 16:00

Start 17:00





RESERVIERUNG & KONTAKT

Gratzls Fusion Pop Up auf der Summerstage, 1090 Wien
Jeden Samstag von Juni bis August **ab 18:00 Uhr**

Reservieren Sie rechtzeitig & stoßen Sie mit uns an!

info@manuelgratzl.at oder +43(0)660 70 72 908



Gratzls Fusion
Pop Up

Wir danken unseren Sponsoren:



Öfferl



KATTUS

