

FLEMINGS

HOTELS

Picknick-Time in Wien: Regionale Schmankerl to go

Wien, 16. August 2021 (w&p) – Take it easy: Mit den neuen Picknickkörben der Flemings Hotels lassen sich ganz entspannt die grünen Seiten der Stadt entdecken. Ab sofort haben Wiener und Wien-Besucher die Möglichkeit, mit nur zwei Tagen Vorlauf ein Picknick zum Mitnehmen vorzubestellen. Für Outdoor-Fans bietet die Hotelküche zwei Varianten, beide regional und nachhaltig: Wiener Schmankerl oder ein vegetarisches Picknick. Neben einer bunten Mischung aus süßen und herzhaften Snacks enthalten die Picknicks jeweils auch passende Getränke. Die Picknickkörbe to go gibt es nach Vorbestellung unter <https://www.flemings-hotels.de/angebote/picknick-to-go> für 59 Euro für zwei Personen, zuzüglich 100 Euro Korbpfand. Nach Abholung im [Flemings Selection Hotel Wien-City](#) oder im [Flemings Conference Hotel Wien](#) geht es mit dem Picknick gleich ab ins Grüne. Neben den vielen Innenstadtparks bieten auch das Donauufer sowie die Donauinsel den perfekten Rahmen.

Traditionell gut

Egal zu welcher Tageszeit – ein Picknick passt immer und verbindet Outdoor-Zeit mit Kulinarik. Der Wiener Picknickkorb mit regionalen Produkten lässt dabei keine Wünsche offen: Baguette mit Liptauer und Heurigen Bretteljause mit Käsewurst, Krakauer und Bergkäse sorgen für traditionelles Flair. Kartoffelsalat, Radieschen und saure Gurken ergänzen die deftigen Schmankerl. Als Nachtisch gibt es mit Ananas, Trauben und einem Melonen-Mix frisches Obst und dazu einen Schoko-Gugelhupf. Mit im Gepäck sind eine Flasche Wiener Gemischter Satz und eine Flasche Wasser, mit oder ohne Kohlensäure.

Fleischlos glücklich

Auch der vegetarische Picknickkorb steckt voller regionaler Spezialitäten. Baguettes mit Kräuterfrischkäse, Rote Bete Hummus mit Paprika und Karotten-Sticks lassen Veggie-Herzen höherschlagen. Daneben freuen sich Vegetarier auf Pita mit Tomatentartar sowie Bulgur-Paprika-Salat und Käsewürfel mit Trauben und Feigensenf. Zum Dessert gibt es hier einen Ananas- und Melonenmix sowie einen Früchte-Crumble mit Vanillesauce. Mit im Korb stecken eine Flasche Wein und ein stilles oder kohlenstoffhaltiges Mineralwasser.

Bestellung und Abholung

Flemings Selection Hotel Wien-City
Josefstädter Str. 10-12, 1080 Wien
Telefon: 01- 205 99 10 01
E-Mail: wien.city@flemings-hotels.com

Flemings Conference Hotel Wien
Neubaugürtel 26-28, 1070 Wien
Telefon: 01- 2 27 37 0
E-Mail: frontoffice.vie.conference@flemings-hotels.com

Infos unter <https://www.flemings-hotels.de/angebote/picknick-to-go>

FLEMINGS

HOTELS

Über die Flemings Hotels:

Die Flemings Hotels mit Sitz in Frankfurt am Main wurden 1990 gegründet. Insgesamt zählen 14 Mid- bis Upscale-Hotels zur Flemings Gruppe: acht zentral gelegene City-Hotels der Marke Flemings Hotels & Restaurants in Frankfurt, München, Wien und Wuppertal sowie drei Franchisebetriebe der Steigenberger Hotels AG und der IntercityHotel GmbH, zwei Boardinghäuser der Marke „LiV'iN Residence by Flemings“ sowie das Savigny Hotel Frankfurt City. Die Flemings Gruppe ist in Deutschland und Österreich tätig und beschäftigt etwa 600 MitarbeiterInnen. Weitere Details unter www.flemings-hotels.de.

Für weitere Informationen:

Maren Dragon
Flemings Hotels
Bleichstraße 52
60313 Frankfurt am Main
Tel. +49 (0)69 37003 – 190
maren.dragon@flemings-hotels.com
www.flemings-hotels.com

Katrin Engelniederhammer | Antje Annika Singer
Wilde & Partner Communications GmbH
Franziskanerstraße 14
81669 München
Tel. +49 (0)89 - 17 91 90 - 43
flemings@wilde.de
www.wilde.de