



Schöner speisen

JOHANN Schladming präsentiert neu gestalteten GENUSSraum - Steirische Haubenküche in drei gemütlichen Stuben

Das Auge isst mit: Das JOHANN Schladming hat seinem Gourmetrestaurant GENUSSraum einen neuen Anstrich verliehen. Passend zum lässigen Design des in der Stadtmitte gelegenen Lifestyle-Hotels präsentiert sich das mit zwei Hauben dekorierte Lokal im typischen urban-alpinen JOHANN-Look. Gedeckte Farben, hochwertige Möbel und schwarze Akzente stehen im Vordergrund. So kommen nun auch hier die edlen Stoffe vom lokalen Raumausstatter Maier aus dem Ennstal zum Einsatz, die Lampen sind von Light & Living, während die Möbel von der nahgelegenen Tischlerei Haigl aus Großarl stammen. Gleichzeitig wurden die Stuben des exklusiven Restaurants, das sich in dem denkmalgeschützten Gebäudeteil aus dem 17. Jahrhundert befindet, thematisch unterteilt. JOYful als größter Bereich bietet Platz für rund 26 Personen, OPEN MINDED empfängt etwa 24 Gäste, während im Bereich COZY 22 Genießer Platz finden. Für Gruppen eignen sich besonders die Bereiche JOYful und COZY, mit der Möglichkeit zwei lange Tafeln zu arrangieren. Für die facettenreiche Kulinarik im GENUSSraum, ist weiterhin das Trio um Küchenchef Lukas Cirjak verantwortlich und serviert montags bis sonntags authentische, steirisch-österreichische Köstlichkeiten aus vornehmlich regionalen und saisonalen Produkten. Mit Stolz präsentieren die Köche ihre Signature-Gerichte wie geschmorte Rehschulter mit Petersilienwurzel, Moosbeere und Buchteln Hotelgästen und Feinschmecker von außerhalb. Der GENUSSraum öffnet täglich abends ab 17.30 Uhr, warme Küche gibt es bis 21.30 Uhr. An den Wochenenden ist das Restaurant auch mittags von 11.30 Uhr bis 13.30 Uhr geöffnet. Die Hauptgerichte beginnen ab 24 Euro. Eine Übernachtung im JOHANN Schladming kostet ab 177 Euro pro Person im Doppelzimmer inklusive GENUSSpension im Hotelrestaurant ANNA. Weitere Informationen finden sich unter www.johann-schladming.at.

.../2



GENUSSraum - OPEN MINDED



Alexander Grabener, Lukas Cirjak,
Christian Podlessnig



Signature-Gericht: Rehschulter

Gastgeber Christian Gappmayr erklärt: „Wir haben nun auch im historischen GENUSSraum unsere moderne, alpin-urbane Architektur durchgezogen und so Tradition mit Zeitgeist verbunden.“ Seine Partnerin Alexandra Auböck ergänzt: „Insgesamt wählten wir erneut nur wenige Materialien, die sich überall im Haus wiederfinden. Für eine lässige Gemütlichkeit in den Gasträumen kombinieren wir heimische Eiche mit vielen Windlichtern und Pampasgras.“ Zu besonderen Anlässen wie Geburtstagen oder Jubiläen erhalten die Tische auf Wunsch eine entsprechende Dekoration.

Über JOHANN Schladming

Im Ortskern von Schladming am Rande der Fußgängerzone gelegen, verbindet das familiengeführte Hotel JOHANN Schladming in 63 stylishen Zimmern und Suiten urbanen Lifestyle mit alpinem Flair. Wie ein roter Faden zieht sich dabei das Leitmotiv Genuss durch alle Bereiche: Gäste speisen im neuen Hotelrestaurant ANNA, dem mit zwei Hauben dekorierten Restaurant JOHANN GENUSSraum sowie in der hauseigenen GENUSSbar. Zu den Highlights zählt der neue Spabereich enJOYness mit beheiztem Infinity-Pool auf der Dachterrasse, finnischer Sauna, Bio-Sauna, Sole-Dampfbad, Eisregen sowie Panorama-Ruheraum. Après-Ski-Feeling versprüht die hoteleigene Skihütte AlmArena an der Talstation Hauser Kaibling.

München/Schladming, 10. April 2024

Für weitere Informationen:

Sophia Schmidt/ Sonia Becker
STROMBERGER PR GmbH
Kistlerhofstraße 70, Haus 5, Gebäude 188
81379 München, Deutschland
T +49(0)89/189478-71
Schmidt@strombergerpr.de
strombergerpr.de

Alexandra Auböck
JOHANN Schladming
Hauptplatz 10
8970 Schladming, Österreich
T +43(0)3687 22571
info@johann-schladming.at
johann-schladming.at