

} THE AMAURIS {

VIENNA



THE AMAURIS VIENNA

Das prächtige Stadtpalais aus dem 19. Jahrhundert in bester Ringstraßenlage, am Kärntner Ring 8, wird nach aufwendigen Renovierungsarbeiten zum neuen Design-Hotspot der Stadt Wien. Zwischen Kultur und Kunst finden Interior-Fans, Gourmets, anspruchsvolle Reisende und Freunde des gehobenen Komforts ein neues Kleinod. Die 62 eleganten Zimmer und Suiten des Luxury-Boutique-Hotels bieten größten Komfort. Herzliche Gastfreundschaft und kulinarische Erlebnisse stehen hier im Mittelpunkt. Daher hat sich Johann Breiteneder, CEO der Breiteneder Immobilien Parking AG, bewusst für die Mitgliedschaft bei der renommierten Hotel- und Restaurantvereinigung Relais & Châteaux entschieden, die diese Ideale teilt und lebt. „The Amauris Vienna ist ein Ort höchster Qualität, das gilt für alle Bereiche des Hauses. Die individuelle Betreuung unserer Gäste steht an erster Stelle“.

BILDER

Die Bildrechte liegen bei The Amauris Vienna. Alle Fotos dürfen nur in Verbindung mit einer redaktionellen Berichterstattung unter Nennung von The Amauris Vienna und verwendet werden. Eine kommerzielle Nutzung ist ausdrücklich untersagt.

PRESSE BILDER ZUM DOWNLOAD

KONTAKT



Olga Schuster

Director of Sales & Marketing

olga.schuster@theauris.com

+43 1 22 122 30

+43 676 456 7759



Yara El-Sabagh

Assistant Marketing Manager

yara.elsabagh@theauris.com

+43 1 22 122 33

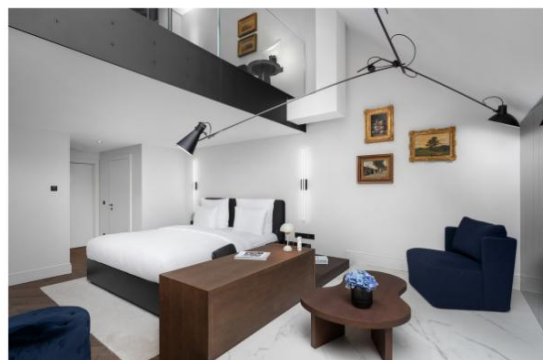
+43 676 530 2070

Folgen Sie uns auf Social Media: @theaurisvienna | @glasswingrestaurant | @glasswingbar

Webseite: www.theauris.com

} THE AMAURIS {

VIENNA



DATEN & FAKTEN

- 4190 m²
- Teil der Relais & Châteaux Hotelvereinigung
- Glasswing Restaurant by Alexandru Simon (1 Michelin Stern)
- Glasswing Bar & Bistro
- 100 Mitarbeiter: innen
- Eigentümer: Breiteneder Immobilien Parking AG
- General Manager: Mike Faber

ZIMMER & SUITEN

- 45 Zimmer und 17 Suiten
- Zimmerkategorien:
 - Superior Zimmer: 25-29 m²
 - Deluxe Zimmer: 35-39 m²
 - Grand Deluxe Zimmer: 40 m²
 - Junior Suite: 50 m²
 - Executive Suite: 55 m²
 - Maisonnette Suites: 60 m²
 - Grand Maisonnette Suites: 72 m²
 - Loft Suite: 72 m² + Terrasse
 - Opera Suite: 120 m² + Balkon
 - Opera Suite mit 3 Schlafzimmern 226 m² + Balkon
- Die Zimmerpreise reichen von 400€ bis 4.500€ pro Nacht
- Smart-Room-System in allen Zimmern
- Aqua di Parma Pflegeprodukte
- Dyson Haartrockner
- Devialet Bluetooth Lautsprecher
- Nespresso Kaffeemaschine

INTERIOR DESIGN

- Das Hotel wurde vom renommierten Architekturbüro HOPPE+PARTNER ZT-GMBH entworfen.
- Das Interior Design stammt von Nikola Arambašić aus dem Studio OCD Arhitekti d.o.o.
- Insgesamt wurden 160 Tonnen Marmor im gesamten Hotel verarbeitet. Alle Zimmertüren sind mit hochwertigem Marmor verkleidet, darunter Carrara Bianco, Calacatta Viola, Guatemala Verde, Nero Marquina und Rosso Levanto.
- Das neu gestaltete Treppenhaus ist mit dem Kunstwerk *"Hubirds"* der kroatischen Künstlerin Klara Rusan bemalt.
- In ausgewählten Suiten, dem Gourmetrestaurant Glasswing by Alexandru Simon und der Glasswing Bar & Bistro sind Originalkunstwerke aus dem 19. Jahrhundert aus der Privatsammlung der Eigentümerfamilie ausgestellt.
- Exklusive Designermöbel von Gallotti & Radice, Cassina, Meridiani, Roche Bobois sowie Lampen von Serge Mouille und FLOS verleihen den Räumen ein einzigartiges Ambiente.
- Der eigens kreierte Raumduft SENSE OF THE AMAURIS sorgt für eine unverwechselbare Atmosphäre.
- A Collection of Pieces: Jedes Zimmer beherbergt eine sorgfältig kuratierte Sammlung einzigartiger Kunstwerke.

– GASTRONOMIE

– Philosophie

- Die Küche ist eine Hommage an die Stadt Wien und verbindet klassische Gerichte mit modernen Interpretationen
- Zutaten im Fokus: Produkte höchster Qualität, weitgehend von heimischen Produzenten und Züchtern bezogen
- Zero-Waste Kreislaufwirtschaft: Die genutzten Produkte werden fast zur Gänze verarbeitet und verwertet
- Ein Dachgarten soll in Zukunft für eigens angebaute Kräuter und Gemüse sorgen
- Personen:
 - Executive Chef: Herr Alexandru Simon
 - Sommelier: Herr Max Populorum
 - Barkeeper: Herr Sebastian Stahlschmidt

GLASSWING RESTAURANT BY ALEXANDRU SIMON

- Ausgezeichnet mit 1 Michelin Stern 2026
- Geöffnet von dienstags bis samstags mit einem 7-Gang Tasting Menü und ausgewählten À la Carte Gerichten - auf Michelin-Stern-Niveau
- 45 Sitzplätze
- Offene Küche: Gäste erhalten einen Einblick in die Kreation der Speisen und das perfekte Zusammenspiel zwischen Service- und Küchenteam
- 5 exklusive Logen sowie ein Chef's Table für ein besonders intensives Fine-Dining-Erlebnis
- Frühstück: Tägliches À la Carte Frühstück für Externe- und Hausgäste

GLASSWING BAR & BISTRO

- Täglich geöffnet mit einem asiatisch-österreichisches Menü.
- Angebot von Mixology-Cocktails und Signature Drinks. Besonderheiten wie in Eichenfässern gereifte Cocktails und fettgewaschene Spirituosen.
- Schanigarten mit Blick auf die Wiener Staatsoper, der ganzjährig geöffnet ist.
 - Sommer: Entspannte Atmosphäre mit Champagner.
 - Winter: Glühwein und kuschelige Decken für wohlige Gemütlichkeit.
- Live-Musik an den Wochenenden: Jazz, Blues und DJ-Beats.

THE AMAURIS SPA

- Wellnesspool mit Gegenstromanlage, Massagedüsen und Wasserfall, gelegen im historischen Innenhof mit offenbarem Glasdach
- Finnische Sauna
- Dampfbad
- Erlebnisduschen
- Eisbrunnen
- Treatment-Raum für Massagen und Kosmetikbehandlungen
- Fitnesscenter mit Technogym-Geräten
- Spa exklusiv für Hotelgäste

AWARDS

2026

- | | |
|--|---|
| – Falstaff Hotel Guide | Best City Hotel (99 Punkte) |
| – Michelin Guide | 1 Michelin Stern für Glasswing Restaurant |
| – Falstaff - Glasswing Restaurant | 97/100 Punkte, 4 Gabeln |
| – Falstaff - Glasswing Bar&Bistro | 94/100 Punkte, 3 Gabeln |
| – Die 101 Besten | Top 10 Hotels im DACH Region |
| – LUXlife Travel and Tourism Awards 2026 | Best Luxury Hotel 2026 Vienna |

2025

- | | |
|-----------------------------------|--|
| – Condé Nast Traveller | Top 10 Hotels in Central & Southern Europe |
| – Falstaff - Glasswing Restaurant | 97/100 Punkte |
| – Falstaff - Glasswing Bar&Bistro | 94/100 Punkte |
| – THE TIMES | 17 of the Best Hotels in Vienna – Ranked #2 |
| – Die 101 Besten | Luxury Design & Lifestyle Resort of the Year |
| – BILANZ Hotel Ranking | The 100 Best City Hotels in Europe |
| – Guide Michelin | 2 Keys |
| – Forbes | Best Hotel For Design Lovers In Vienna |

2024

- | | |
|---------------------------------------|--|
| – Guide Michelin | 2 Keys |
| – Condé Nast Traveller | Top 10 Hotels in Central Europe |
| – TripAdvisor Travelers' Choice Award | Top 10% Worldwide |
| – Booking.com | Score of 9.6 |
| – Forbes | Hotel with the best Location in Vienna |
| – Falstaff Hotel Guide | Best of Austria |
| – Falstaff Restaurant Guide | 4 Gabeln |
| – Gault&Millau Restaurant Guide | 3 Hauben |
| – Trip.Best | Top Luxury Hotel Austria |
| – Rebrand100 | Distinction Global Award |

- Rolling Pin 100 Best Chefs of Austria
- A La Carte Top 100 Restaurants of Austria
- Die 101 Besten Hotels Schweiz, Österreich, Südtirol und Deutschland

2023

- Gault & Millau Hotel Guide Best Hotel Opening of the Year
- Falstaff Hotel Guide Best of Austria
- Trip.Best Expert's Choice #23 Europe
- Connoisseur Circle Ausgezeichnet
- Gault&Millau Restaurant Guide 3 Hauben
- Rolling Pin 100 Best Chefs of Austria
- Alexandru Simon: Newcomer of the Year

PRESSEMEDLUNGEN

Der Guide MICHELIN zeichnet das *Glasswing Restaurant by Alexandru Simon* mit einem MICHELIN Stern aus

München/Wien, 18. März 2026



Das *Glasswing Restaurant by Alexandru Simon* im Luxury-Boutique-Hotel *The Amauris Vienna* wurde heute mit einem MICHELIN-Stern ausgezeichnet.

Das im Jahr 2023 in bester Ringstraßenlage eröffnete Hotel zählt damit nun auch kulinarisch zu den Spitzenadressen der Stadt. Das Fine-Dining-Restaurant überzeugt nicht nur durch sein außergewöhnliches Design, sondern vor allem durch die exzellente Küche unter der Leitung von Executive Chef Alexandru Simon, die auch von KritikerInnen hochgelobt wird.

Die neuen Ergebnisse für Österreich 2026 wurden heute auf der MICHELIN-App sowie auf der Webseite veröffentlicht. Am 23. März werden die neuen MICHELIN-Sterne im Rahmen einer festlichen Veranstaltung in Schladming in der Steiermark gebührend gefeiert.

»Unser Ziel ist es, dem Gast ein kulinarisches Erlebnis zu bieten, dass die Sinne anspricht und die Esskultur auf höchstem Niveau zelebriert. Ich bin sehr stolz und freue mich über diese ganz besondere Bestätigung unserer Arbeit für das gesamte Team«, freut sich Alexandru Simon über die Auszeichnung des französischen Gastronomieführers. Auch General Manager Mike Faber weiß um die Wertschätzung: »Wir freuen uns sehr über die positive Resonanz unseres Gourmetrestaurants und die Anerkennung unserer Arbeit durch den renommierten Guide MICHELIN.«

Der passionierte Executive Chef des Glasswing Restaurant kreiert in der Küche einzigartige kulinarische Erlebnisse, indem er geschickt Innovation und Tradition miteinander verbindet. Subtile Aromatik, das reiche kulturelle Erbe Wiens und internationale Einflüsse verschmelzen auf den Tellern des *Glasswing Restaurant by Alexandru Simon* zu Kunstwerken. Hier genießen Gäste herausragende Kulinarik umgeben von Stil, spannender Historie und zeitgenössischer Kunst.

Weitere Informationen finden Sie unter: www.glasswing-restaurant.com, [@theamaurisvienna](https://www.instagram.com/theamaurisvienna) & [@glasswingvienna](https://www.instagram.com/glasswingvienna).

THE AMAURIS VIENNA: NEUER GENERAL MANAGER MIKE FABER

München/Wien, 26. Februar 2025:



Ab 1. März 2025 ist Mike Faber der neue General Manager des Luxury-Boutique-Hotels The Amauris Vienna

Das Luxury-Boutique-Hotel The Amauris Vienna freut sich, bekanntzugeben, dass Mike Faber ab dem 1. März 2025 die Rolle des General Managers übernehmen wird. Mit über 25 Jahren Erfahrung in der internationalen Luxushotellerie tritt er die Nachfolge von Nicole Zandt an, die das Hotel seit seiner Eröffnung im Februar 2023 mit großer Expertise geleitet hat.

Im Laufe seiner Karriere hat Mike Faber wertvolle Erfahrungen in Führungspositionen bei renommierten Hotelgruppen wie Banyan Tree und Melia Hotels International gesammelt, was ihn u.a. zu einem echten Branchenexperten gemacht hat. Seit 2019 war er an der Seite von Nicole Zandt tätig und begleitete das The Amauris Vienna als Director of Sales & Marketing zur spektakulären Neueröffnung im Februar 2023. Mit außergewöhnlichem Know-how und strategischem Weitblick hat er sich bereits als treibende Kraft hinter der positiven Entwicklung des Hotels etabliert. Nun wird er ab März 2025 als General Manager für jeden Aspekt im Haus verantwortlich sein, von der Optimierung des Gästerlebnisses bis hin zur strategischen Ausrichtung des gesamten Luxury-Boutique-Hotels.

„Es ist mir eine große Ehre, künftig in der Rolle des General Managers des The Amauris Vienna tätig zu sein“, so Mike Faber. „Ich freue mich darauf, mit unserem hervorragenden Team zusammenzuarbeiten, um den Gästen weiterhin außergewöhnliche Erlebnisse zu bieten und das Hotel als Synonym für Luxus und erstklassigen Service zu etablieren.“ Seine Vision verbindet Eleganz mit authentischer Herzlichkeit. Er sieht das Hotel als einen Ort, an dem Luxus und Persönlichkeit harmonisieren – ein exklusiver Rückzugsort für Reisende aus aller Welt, die mehr als nur einen Aufenthalt suchen, sondern ein Zuhause auf Zeit und eine Atmosphäre, die in Erinnerung bleibt.