

beef & glory - Steakerei

Florianigasse 35, 1080 Wien

+43 664 91 21 049

<http://www.beefandglory.at>

Eine Ode an Beef

Steakliebhaber frohlockt. Josefstadt, als kleinster Wiener Gemeindebezirk, ist um ein Stück Genuss reicher. In der Florianigasse 35 eröffnete mit Freitag, den 15.09.2017 die Steakerei „beef & glory“. Die Inhaberin, Vlatka Bijelac, erzählt ihre Liebesgeschichte zum Beef und verbindet internationale Steakhaus-Kultur im 8. Bezirk.

Im exklusiven Ambiente werden „glorreiches“ Dry Aged Beef sowie Special Cuts serviert. Das Rindfleisch der höchsten Qualität reicht vom österreichischen Simmentaler-Rind, über Grass Fed Beef aus Übersee bis hin zu Wagyu Beef aus Japan und Australien. Die Zubereitung erfolgt im eigens aus den USA importierten Broiler und sorgt mit Temperaturen von 1.000 °C für ein unvergessliches Fleisch-Erlebnis.

Die Marke und das Interior, das gemeinsam mit dem Team von Derenko entwickelt wurde verbindet Alt mit Neu und präsentiert klassische Stilelemente, verspielte Kunst mit kulinarischem Erlebnis.

Eine Ode an Beef (Langversion)

Steakliebhaber frohlockt. Josefstadt ist um ein Stück Genuss reicher. Im kleinsten Wiener Gemeindebezirk eröffnete am 15.09. die Steakerei „beef & glory“ ihre Pforten. Die Inhaberin, Vlatka Bijelac, erzählt mit der Steakerei „beef & glory“ ihre Liebesgeschichte zu Beef und bietet internationale Steakhaus-Kultur an.

Im ehemaligen „Jahrh100beisl“ in der Florianigasse 35 entstand in den letzten Monaten ein Steaklokal der besonderen Art. In dem zum Teil denkmalgeschützten Räumlichkeiten wurde der Altbestand liebevoll restauriert und mit modernen Interior und Akzenten verfeinert. Das Design und CI, federführend von den Innenarchitekten Derenko, erzählt die mythologische Liebesgeschichte zwischen Zeus und Europa, eine Geschichte von Liebe und Lust. Im Fall von „beef & glory“ die Liebe zum Rind.

Das Fleisch von höchster Qualität reicht vom österreichischen Simmentaler-Rind, über Grass Fed Beef aus Übersee bis hin zu Wagyu Beef und wird unter anderem im hauseigenen Dry Ager noch zusätzlich veredelt. Das Dry Aged Beef sowie zusätzliche Special Cuts werden im eigens aus den USA importierten Broiler bei Temperaturen von 1.000 °C zubereitet und sorgen für ein unvergessliches Fleisch-Erlebnis. Diese Methode verpasst den edlen Cuts in sekundenschnelle eine unglaubliche Kruste mit intensiven Röstaromen, wobei es von innen noch mit einer zarten Textur gesegnet ist.

Abgerundet wird das Angebot durch eine interessante Auswahl an Vorspeisen wie geräuchertes Carpaccio mit einer Beef Tartare Praline oder dem amerikanischen Crab Cake mit Curry-Mayonnaise. Die glory Desserts runden den Abend mit einer vielversprechenden Kreation aus Mohn, Schokolade, Buttermilch und Früchten ab.

Neben einer feinen Karte an exklusiven Weinen und Spirits, überzeugt das Team mit ausgezeichneter Beratung und Leidenschaft.

Die Besitzerin Vlatka Bijelac, ist durch ihre Familie in der Gastronomie groß geworden und hat sich mit „beef & glory“ ihre Leidenschaft zur Berufung gemacht. Um internationalem Flair nach Wien zu holen, hat sie ihren Management-Posten auf den Nagel gehängt – und Martin Krebs als den Küchenchef, mit viel internationaler Erfahrung, ins Boot geholt. Gemeinsam mit ihrem Team wird sie unsere Hauptstadt von nun an mit Gaumenfreuden und regelmäßigen Special Cuts aus aller Welt bereichern.

DERENKO Innenarchitektur für Hotellerie und Gastronomie

Die Derenko GmbH ist ein familiengeführtes Design- und Projektmanagementbüro für Hotellerie und Gastronomie mit Sitz in Wien und Niederösterreich. Gegründet 1910 als Tischlerei, begleitet das Unternehmen mit rund 35 Mitarbeitern, von der ersten Konzeptentwicklung, Design, Funktionsplanung, Kostenermittlung über technische und Behörden- Planung und Projektmanagement bis hin zur kompletten Umsetzung als Generalunternehmer, rund 150 Hotel- und Gastronomieprojekte pro Jahr. Eine eigene Tischlerwerkstatt und Grafikagentur runden das Gesamtkonzept ab.

Derenko GmbH (Innenarchitektur & Generalunternehmer)

Seegasse 6, 1090 Wien

Mathias Trimmel

+43 676 55 9999 1

m.trimmel@derenko.at

www.derenko.at