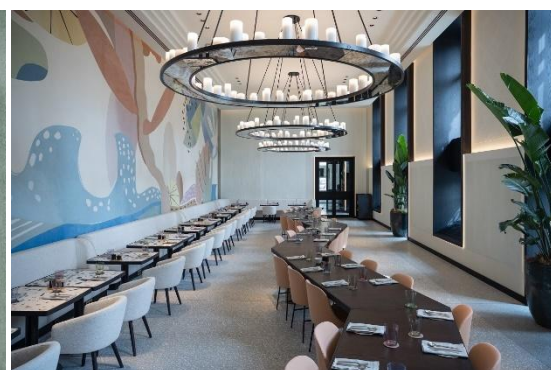


# ALMANAC

PALAIS VIENNA



## Market to Table: Neues Kulinarikkonzept „Thursday Markets“

**Das Almanac Palais Vienna wird ab sofort jeden letzten Donnerstag im Monat zu einem belebten Marktplatz für gesunde Küche – als Hommage an die Bauernmärkte in Wien**

*München / Wien, 31. Januar 2025* – Das Almanac Palais Vienna hat ein neues kulinarisches Konzept gelauncht, das den Charme vergangener Zeiten in die Gegenwart holt: die „Thursday Markets“ im Restaurant Donnersmarkt. Jeden letzten Donnerstag im Monat wird das Restaurant des Hotels zu einem lebendigen Marktplatz, auf dem lokale Produzenten und Erzeuger ihre besten Produkte anbieten – inspiriert von Wiens Tradition der Bauernmärkte. Dieses historische Erbe wird nun im Almanac Palais Vienna unter der Leitung des neuen Chefkochs Albrecht Seltmann wieder lebendig, der dabei besonderen Wert auf Nachhaltigkeit und regionale Zutaten legt. Weitere Informationen unter [www.almanachotels.com/vienna/Thursday-Markets-Donnersmarkt](http://www.almanachotels.com/vienna/Thursday-Markets-Donnersmarkt).

Der Name des Restaurants Donnersmarkt ist nicht nur eine Hommage an den Standort des Hotels, sondern auch an die Geschichte der Familie Donnersmarck, die einst das heutige Almanac Palais Vienna bewohnte. Die Familie handelte mit frischen Produkten von ihrem Gut in der Nordslowakei und brachte diese regelmäßig auf die Wiener Märkte, die traditionell an einem Donnerstag stattfanden – und so entstand der Name Donnersmarkt. Das Hotel, das sich heute über die ehemaligen Palais Henckel von Donnersmarck und Leitenberger erstreckt, trägt das Erbe dieser handelnden Familie weiter und bringt mit diesem neuen Konzept die historische Tradition des Marktes zurück.

Mit Albrecht Seltmann als Chefkoch wird das Restaurant Donnersmarkt ab sofort jeden letzten Donnerstag im Monat zu einem Zentrum für regionale Feinkost, auf dem Foodies nicht nur einkaufen, sondern auch genießen können. Die Marktstände bieten Produkte lokaler Erzeuger, darunter Brauschneider Organic Craft Beer, Augora Fermente, Meister der Wildfermentation, und Hut & Stiel, ein nachhaltiger Pilzzüchter. Auch Öfferl Brot, eine Wiener Brotbäckerei, die stolz auf ihre handwerklichen Methoden ist, und die Käserei Jumi sind vor Ort. Diese handwerklich erzeugten Zutaten bilden zugleich die Grundlage für ein dreigängiges oder fünfgängiges Menü. Seltmanns Vision für den Donnersmarkt ist dabei klar: Er möchte eine moderne, von den österreichischen Alpen inspirierte Küche kreieren, mit einer Speisekarte, die sich auf Gemüse, Kräuter, Blumen und Käse aus der Region konzentriert, und das alles mit einem Zero-Waste-Ethos. Sein Ziel ist es, ein wirklich nachhaltiges kulinarisches Erlebnis zu bieten, das lokale kulinarische Traditionen mit einer innovativen Herangehensweise an das Kochen in Einklang bringt. Der lange, einladende Tisch im Restaurant fördert das gemeinschaftliche Genusserlebnis und lädt dazu ein, sich mit anderen zu verbinden und die kulinarische Vielfalt zu entdecken. Die Donnerstagsmärkte sind eine Einladung, die Geschichte Wiens durch den Geschmack zu erleben – und gleichzeitig ein Schritt in die Zukunft nachhaltiger Gastronomie.

# ALMANAC

P A L A I S V I E N N A

## Über Almanac Palais Vienna

In der lebenswertesten Stadt der Welt vereint das Almanac Palais Vienna modernes Design mit zeitgenössischer Kunst und historischem Charakter. In den Zimmern und Suiten mit bis zu zwei Schlafzimmern erzählen gedeckte Farben gepaart mit stilvollem Interior die imperiale Geschichte zweier historischer Stadtpalais, die nun zu einem Anwesen verbunden sind. Die Wiener Kaffeekultur bedient das Almanac Palais Vienna mit dem hauseigene Elias Coffee Shop, in dem es neben Barista-Kaffee auch Smoothies, Stadthonig und traditionelle Wiener Backwaren gibt. Cocktailliebhaber sind zudem in der Donnerstagmarkt Bar an der richtigen Adresse: Prickelnde Getränke, süße und pikante Snacks und österreichische Weine sorgen für den perfekten Abschluss eines ereignisreichen Wientages. Im Schanigarten vor dem historischen Stadtpalais sitzt man direkt im Herzen der Stadt. Weitere Informationen unter [www.almanachotels.com/vienna](http://www.almanachotels.com/vienna).

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

### Buchungskontakt:

Almanac Palais Vienna  
Parkring 14-16  
1010 Wien  
Österreich  
Telefon: +43 1 266 0108  
[info.vienna@almanachotels.com](mailto:info.vienna@almanachotels.com)  
[www.almanachotels.com/vienna](http://www.almanachotels.com/vienna)

### Presse- und Fotoanfragen:

segara Kommunikation® GmbH  
Elena Giggenbach & Rena Haliassos  
Harmatinger Straße 2  
D-81377 München  
Telefon: +49 (0) 89 552 797 60  
[elena@segara.de](mailto:elena@segara.de) & [rena@segara.de](mailto:rena@segara.de)  
[www.segara.de](http://www.segara.de)