



PRESSEINFO

Wien, 21. Juni 2022

Neues Restaurant im Designer Outlet Parndorf

Alex Stranig (38) und Gerald Brunnmayr (40) eröffnen ihr neues Restaurant „Lia’s“ im McArthurGlen Designer Outlet Parndorf.

Unter dem Motto „Delicious Moments“ wollen Journalist Alex Stranig und Gastronom Gerald Brunnmayr im Designer Outlet Parndorf künftig Kunden kulinarisch verwöhnen. Das neue Restaurant mit dem Namen „Lia’s“ bietet Platz für rund 160 Gäste und liegt mitten im beliebten Shopping Center im Burgenland. Das Inneneinrichtungskonzept wurde von Derenko (Wien) umgesetzt. Bei der Namenswahl für das Restaurant war man sich schnell einig, es ist nach Gerald Brunnmayrs Tochter Lia (2) benannt.

Das neue Lokal präsentiert sich hell, freundlich und frisch in der Farbgestaltung. Im zeitgemäßen Design wird der internationale Gast mit seinen vielschichtigen Bedürfnissen gleichermaßen gut abgeholt. Das Konzept richtet sich an diejenigen, die eine schnelle Mahlzeit zwischen den Einkäufen einnehmen möchte, genauso wie an die Personen, die sich eine längere Verschnaufpause gönnen und während der Shoppingtour entspannen möchten. Sowohl gemütliche Holzbänke, als auch kleine Sitzgruppen oder Barhocker am Tresen bieten ausreichend Platz für Jung und Alt. Bei Schönwetter lädt der Gastgarten zum Verweilen ein. Zwei Verkaufstresen, einer Richtung Einkaufspassage, der andere Richtung Parkplatz, bieten auch dem vorbeiziehenden Gast leckeres Eis sowie erfrischende Getränke und Coffee-to-Go.

Das individuelle Lichtkonzept im Lia’s ermöglicht die Einstellung verschiedener Lichtstimmungen, angepasst an die jeweilige Tageszeit und sorgt somit vom entspannten Morgenkaffee bis zum Aperol-Spritz bei angenehmer Barstimmung für die jeweils passende Atmosphäre.

Alte junge Bekannte

Verantwortlich für die Speisekarte ist Wolfgang Ensbacher (52). Der Küchenchef leitete zuletzt 17 Jahre lang die Küche des Restaurants Mole West in Neusiedl am See. „Ich war sofort Feuer und Flamme für Lia’s und freue mich, dass ich von Anfang an bei der Konzeption dabei sein durfte“, sagt Ensbacher. Nicht mehr am See sondern in einem Outlet-Center zu kochen, ist auch für ihn neu. „Gäste, die zum Einkaufen kommen, haben andere Bedürfnisse als jene, die in der Sonne am Wasser sitzen. Wir haben unsere Karte darauf ausgerichtet, ohne dabei auf Qualität zu verzichten“, sagt der Küchenchef, der bereits für Heinz Reitbauer kochte. Das Fleisch für den Bio-Angus Burger kommt direkt aus dem Nationalpark Seewinkel, die Burger-Buns von Felix Krupbauer aus Bruck an der Leitha. Obst und Gemüse werden von Josef Unger aus Pamhagen bezogen.

Delicious Moments

Das Angebot im Lia’s ist breit und international gefächert. Für den perfekten Start in den Shopping-Tag starten Gäste hier bereits mit Frühstücksgerichten wie Avocado Toast mit Stunden-Ei, Lia’s Breakfast Bagel oder einem ausgiebigen Frühstück für Zwei. Weiters finden sich neben österreichischen Klassikern wie dem Schnitzel mit Erdäpfel Vogerlsalat, auch gesunde und vegane Gerichte wie Lia’s Feelgood Bowl mit Avocado, Mango und Kichererbsen oder italienische Gerichte auf der Karte. „Bei der Gestaltung der Speisekarte war uns wichtig, auf unterschiedliche Bedürfnisse einzugehen und dabei nicht beliebig zu sein“, sagt Alex Stranig.

/volumes/csf/graphik_marketing/presse/lia's/parndorf_derenko_interior
design_2022.docx



Neben Risotto und Pasta-Gerichten gibt es eine eigene Karte mit Pinsa Romana. Die hippe Schwester der Pizza wird aus Weizen-, Soja- und Reismehl gemacht und belegt als Margherita mit Fior di Latte oder scharf mit Salsiccia und karamellisierten Zwiebeln am Holzbrett mit Schere serviert.

Auch bei der Eiskarte haben Gäste die Qual der Wahl und genießen zum Beispiel Spaghetti Eis aus 100 Prozent Bio-Vanille-Eis von Eismacher Toni Harrer aus Sollenau.

Die Menschen hinter Lia's

Gerald Brunnmayr ist ein Gastronomie-Profi und arbeitete bereits am Standort in Parndorf. Acht Jahre lang arbeitete er für den Wiener Szene-Gastronom Bernd Schlacher. Zuvor war er unter anderem in namhaften Betrieben wie dem Hotel 25 Hours (Wien) oder dem Restaurant Freiraum (Wien) tätig.

Alex Stranig ist Gastro-Journalist, Autor und Sprecher. In der Tageszeitung Der Standard schreibt er eine regelmäßige Kolumne. Außerdem war er bis zuletzt Chefredakteur des Lokal-Führers „Wien Wie Es Isst“ (Falter Verlag). Als Autor schrieb er unter anderem für das VOX-Format „Prince Charming“, welches mit dem deutschen Grimme-Preis ausgezeichnet wurde. Die letzten 2 Jahre war er als Sprechtrainer für Radio-Stationen wie Antenne Kärnten und Antenne Steiermark tätig. Seine erste gastronomische Erfahrung sammelte Stranig mit der Eröffnung der Event-Location „Franz von Grün“ in Arbesthal (NÖ) 2020.

DERENKO Innenarchitektur für Hotellerie und Gastronomie

DERENKO ist ein familiengeführtes Design- & Projektmanagementbüro für die Hotellerie und Gastronomie mit Sitz in Wien und Niederösterreich. 1910 als Tischlerei gegründet, begleitet das Unternehmen heute mit rund 45 Mitarbeitern von der ersten Konzeptentwicklung über Design, Funktionsplanung, technische und Behördenplanung bis hin zur kompletten Umsetzung als Generalunternehmer. Pro Jahr werden rund 150 Projekte realisiert. Eine eigene Tischlerwerkstatt und Grafikagentur runden das Angebotsportfolio ab.

Derenko GmbH
Seegasse 6
1090 Wien
www.derenko.at

Pressekontakt:
Mag. Andrea Hiehs
Marketing
+43 676 55 999 82
andrea.hiehs@derenko.at

