

Presseinformation  
Wien, 28. November 2024

## **Schnitzel im Stanitzel: Gerstner begeistert mit Wiener Klassikern am Weihnachtsmarkt Schloss Schönbrunn**

*Im Ehrenhof von Schloss Schönbrunn sorgt heuer erstmals auch die Traditionsmarke Gerstner für vorweihnachtliche Stimmung.*

In imperialer Atmosphäre erwartet Besucher:innen des neu gestalteten Weihnachtsmarkts Schloss Schönbrunn am Stand von Gerstner (Nummer 16C) ein echter Wiener Klassiker, neu interpretiert: Das Schnitzel im Stanitzel überzeugt mit vollem Geschmack und ist besonders praktisch für das Schlendern durch den festlich geschmückten Ehrenhof. Außerdem können sich Besucher:innen auf Hühnerschnitzel im Brioche-Weckerl mit hausgemachter Trüffel-Mayonnaise oder Coleslaw freuen. Natürlich dürfen auch Punsch und Glühweinvariationen nicht fehlen. Für die jüngsten Gäste gibt es als Stärkung nach zahlreichen Attraktionen wie dem Eislaufplatz, einer Fahrt mit dem Riesenrad oder dem Karussell den Happs-Burger – ein Mini-Schnitzel mit Ketchup im Weckerl.

„Der Weihnachtsmarkt Schloss Schönbrunn ist einer der kulturell bedeutendsten Adventmärkte Wiens. Dementsprechend freut es uns, dass wir heuer mit Gerstner, der ebenfalls für Tradition und höchste Qualität steht, am Weihnachtsmarkt vertreten sind. Unseren Besucher:innen bieten wir verschiedene Variationen des Wiener Schnitzels, das definitiv ein kulinarisches Highlight eines jeden Wien-Besuchs ist“, so Herbert Fuchs, Geschäftsführer der GMS GOURMET GmbH, zu der auch Gerstner gehört.

Der Weihnachtsmarkt Schloss Schönbrunn ist täglich ab 10:00 Uhr und auch über die Weihnachtsfeiertage bis zum 6.1.2025 geöffnet.

### **Top Empfehlung: Die Gerstner K. u. K. Hofzuckerbäcker Show**

Ein Besuch des imperialen Weihnachtsmarkts wird durch die K. u. K. Hofzuckerbäcker Show zum unvergesslichen Erlebnis. Direkt neben dem Markt, im Café-Restaurant des Gerstner K. u. K. Hofzuckerbäckers im Kavalierrast des Schlosses Schönbrunn, können Besucher:innen täglich um 11:00, 12:00, 15:00 und 16:00 Uhr live dabei sein, wie feinsten Wiener Apfelstrudel in der traditionellen Backstube zubereitet wird und diesen auch gleich verkosten. Das Café-Restaurant lädt nicht nur zum Aufwärmen, sondern auch zum Genießen ein. Neben herzhaften Spezialitäten am Stand gibt es hier eine Auswahl an exquisiten Süßspeisen wie die berühmte Gerstner Torte, die Sisi Torte oder klassische Kaffeespezialitäten.

### **Wiener Rathauskeller am Christkindlmarkt am Rathausplatz**

Wer noch einen weiteren Adventmarkt besuchen möchte, ist am Christkindlmarkt am Rathausplatz genau richtig. Bereits seit 2022 ist der Wiener Christkindlmarkt ein ÖkoEvent und steht auch heuer wieder ganz im Zeichen der Nachhaltigkeit. Am Stand des Wiener Rathauskellers mit der Nummer 78 gibt es BIO-Langos und hausgemachten BIO-Punsch.

### **Zu GOURMET:**

Als Experte für Gastronomie-Dienstleistungen führt **GOURMET** renommierte Gaststätten und traditionsreiche Kaffeehäuser in Wien wie das Café Schwarzenberg, das Café & Restaurant im Kunsthistorischen Museum Wien und den Wiener Rathauskeller und ist Spezialist für hochwertiges Catering Service in Event-Locations sowie bei Großevents im Bereich Sport, Pop & Kultur. In der Spitzengastronomie ist GOURMET mit der traditionsreichen Marke

Gerstner, bekannt als Opernball-Caterer mit Weltruf, in den berühmtesten Häusern Wiens vertreten. GOURMET ist ein Tochterunternehmen der VIVATIS Holding AG.

Fotohinweise:

Foto 1: Jürgen Dulhofer, Geschäftsfeldleitung Gastronomie & Events der GMS GOURMET GmbH, Stephan Oefner, Leitung Gerstner und Herbert Fuchs, Geschäftsführer der GMS GOURMET GmbH am Stand von Gerstner am Weihnachtsmarkt Schloss Schönbrunn.

Foto 2: Das Schnitzel im Stanitzel ist ein Wiener Klassiker als praktische Variante zum Mitnehmen.

Foto 3: Im Café-Restaurant des Gerstner K. u. K. Hofzuckerbäckers können Besucher:innen süße Köstlichkeiten probieren sowie die Gerstner K. u. K. Hofzuckerbäcker Show besuchen.  
© GOURMET. Abdruck honorarfrei, bitte nur im Kontext der Presseinformation.

Rückfragehinweis:

GOURMET Unternehmenskommunikation

Martina Baumeister MSc, +43 664 966 45 42, [martina.baumeister@gourmet.at](mailto:martina.baumeister@gourmet.at)

Lena Schiwampl, BA, +43 664 966 46 67, [lena.schiwampl@gourmet.at](mailto:lana.schiwampl@gourmet.at)