

Presseinformation  
Wien, 22. Februar 2024

## **Feiern und genießen im Herzen Wiens: Der Wiener Rathauskeller feiert 125-jähriges Jubiläum**

*Seit seiner Eröffnung im Februar 1899 steht der Wiener Rathauskeller für authentische Wiener Küche, österreichische Spezialitäten und geselliges Beisammensein.*

Im Keller des Wiener Rathauses lassen sich Genuss und Kultur auf eine unverwechselbare Art erleben. Der Wiener Rathauskeller ist schon seit jeher die ideale Location für Wiener Küche und unterschiedlichste Veranstaltungen. Er begeistert mit vielen altbewährten und auch neuen Events wie dem „Kriminal Dinner“, der „Austrian Dinner Show“, Comedy Dinners und Tanz- oder Musikveranstaltungen. Jährlich besuchen ihn rund 1,2 Millionen Wiener:innen und Tourist:innen. Tradition wird seit seiner Eröffnung großgeschrieben, was das Thema Nachhaltigkeit betrifft, hat sich der „Sitz des guten Geschmacks“ seit damals stark weiterentwickelt.

„Der Wiener Rathauskeller ist mit unserer regionalen und saisonalen Einkaufspolitik, dem sparsamen Umgang mit natürlichen Ressourcen und zahlreichen Maßnahmen zur Abfallvermeidung der ideale Partner für Öko-Events. Wir haben zum ersten Mal bereits im Jahr 2003 das Österreichische Umweltzeichen erhalten und sehen Umweltpolitik als wichtige Managementaufgabe“, so Herbert Fuchs, Geschäftsführer der GMS GOURMET GmbH, zu der der Wiener Rathauskeller gehört.

### **Zertifizierte Qualität auf der Speisekarte**

Als „Natürlich gut essen“-Betrieb leistet der Wiener Rathauskeller einen aktiven Beitrag für Umwelt und Tierwohl und durch die „BIOS AT-Bio-401“ BIO-Zertifizierung können Konsument:innen darauf vertrauen, dass auch wirklich BIO drin ist, wo BIO drauf steht. Die Speisen des Restaurants verkörpern Natürlichkeit, Bodenständigkeit, Echtheit sowie Regionalität. Traditionelle Wiener Speisen werden mit modernen Variationen kombiniert und zeigen die schönsten Seiten der Wiener Kulinarik.

### **Einzigartige Eventlocation im Herzen Wiens**

Der Rathauskeller, der einst dazu diente, Gäste des Rathauses oder großer Herrschaftshäuser zu Umtrunk und Zusammensein einzuladen, ist heute eine vielfältige Eventlocation für über 1.900 Veranstaltungen pro Jahr. Egal ob kleine private Feiern, Hochzeiten, Seminare oder große Firmenfeiern, Empfänge oder Gala-Dinner für bis zu 3.700 Gäste – das einzigartige Ambiente der traditionsreichen Räume macht das Feiern und Genießen zu einem ganz besonderen Erlebnis. Unterschiedlich große Räumlichkeiten je nach Bedarf und ohne Raummiete überzeugen ebenso wie die zentrale Lage, die gute Erreichbarkeit mit öffentlichen Verkehrsmitteln und die langjährige Erfahrung des Teams im Bereich Event-Organisation und -Durchführung.

Mehr Informationen finden Sie auf der Website unter [www.wiener-rathauskeller.at](http://www.wiener-rathauskeller.at)

### **Zum Unternehmen GMS GOURMET GmbH:**

GOURMET steht für Genuss und Erlebnis sowie herausragende Gastronomiekompetenz. Das Unternehmen ist Marktführer für Gemeinschaftsverpflegung in Österreich, betreibt höchst erfolgreich Gastronomiebetriebe in Wien wie das Café Schwarzenberg, das Café & Restaurant im Kunsthistorischen Museum Wien, den Wiener Rathauskeller sowie den Gerstner K. u. K. Hofzuckerbäcker und betreut Top-Event-Locations wie die Wiener Stadthalle, die Reed Exhibitions Messe Wien und das Ernst-Happel-Stadion. Qualität, Sicherheit, Verlässlichkeit und Nachhaltigkeit haben bei GOURMET einen besonderen

Stellenwert. GOURMET ist ein Tochterunternehmen der VIVATIS Holding AG. Mehr dazu unter [www.gourmet.at](http://www.gourmet.at)

Fotohinweise:

Bild 1: Der Wiener Rathauskeller im Herzen Wiens ist die ideale Eventlocation für unterschiedlichste Veranstaltungen.

Bild 2: Der traditionell gestaltetet Rittersaal bietet Platz für bis zu 300 Personen und kann bei Bedarf mit dem Augustin Stüberl erweitert werden.

Bild 3: Herbert Fuchs, Geschäftsführer GOURMET.

*Abdruck honorarfrei im Kontext der Presseinformation. © Gourmet*

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:lena.schiwampl@gourmet.at)