



schiefe laterne

SEIT 1912

Neuer Küchenchef im 99 Jahre alten Grazer Traditions-Restaurant:

2-Hauben-Koch Thomas Seifried leitet ab sofort die Küche der „Schiefen Laterne“ in Graz



Thomas Seifried:

**Der 26-Jährige will die
„Schiefe Laterne“ in Graz auf
eine neue Erfolgsspur führen.**

Credit: Werner Krug/ROLLING PIN

GRAZ. Seit 99 Jahren zählt die „Schiefe Laterne“ in der Grazer Jungferngasse zu den absoluten Traditionsbetrieben der Stadt. Jedoch so gut wie jetzt, schmeckte die „Schiefe“ – wie das Restaurant in Graz liebevoll genannt wird – noch nie. Grund ist der neue Küchenchef, den Patron Günther Plattner an Bord holen konnte: Thomas Seifried, der zuletzt im Restaurant „at eight“ im Wiener Luxushotel „The Ring“ zwei Gault-Millau-Hauben erkochen konnte. „Ein toller kulinarischer Zugewinn für die Genuss Hauptstadt Graz und ihre vielen Genießer“, wie Plattner betont.

Neben einem kleinen optischen Facelifting wird die „Schiefe Laterne“ unter der Regie von Seifried vor allem kulinarisch neue Wege gehen: Seifried will vor allem steirische Top-Produkte in seiner international ausgerichtete Küche in den Vordergrund spielen. So finden sich auf seiner Abendkarte Gerichte wie „Rosa Kalbstafelspitz, Kalbsbries, Eierschwammerl, Kürbis, Wildkräuter“ oder „Rinderfilet, Steinpilz, Portweinkartoffelcrème, Pommes Pont Neauf, Senf – Schallottenjus“. Mittag präsentiert Seifried ein zweigängiges Menü, der Samstag steht ganz im Zeichen eines ständig wechselndes Samstagbratens.

Schiefe Laterne | Jungferngasse 3 | 8010 Graz | willkommen@schiefelaterne.at

www.schiefelaterne.at



schiefe laterne

SEIT 1912

Eine Neuheit in der „Schiefen Laterne“ ist auch die Weinbar. Steirische, österreichische und internationale Top-Weine werden hier ausgeschenkt und dazu kleine Häppchen serviert. Somit passt sich die „Schiefe“ optimal an international erfolgreiche Gastrokonzepte an, die sowohl für den kleinen Hunger als auch für den großen Hunger ihre Gäste zufriedenstellen und mit kreativer Küche überraschen.

Seifried kann trotz seiner erst 26 Jahren auf eine erstaunliche Karriere zurückblicken. Im Wiener Grand Hotel kochte er als Sous Chef unter der damaligen 3-Hauben-Köchin Jacqueline Pfeiffer, danach übernahm er als Chef die Küche im „The Ring“-Restaurant „at eight“, wo er mit 24 Jahren 2009 zum jüngsten 2-Hauben-Koch Wiens aufstieg. Zuletzt heuerte der Erfolgskoch als Küchenchef in Kitzbühels Traditionsbetrieb „Tenne“ an, wo Größen wie Franz Beckenbauer oder die Klitschko-Brüder zu seinen begeisterten Stammgästen zählten.

Schiefe Laterne:

Jungferngasse 3

8010 Graz

Tel.: +43 (0) 316 840340

Öffnungszeiten: DI bis SA von 11.30 bis 22 Uhr

RÜCKFRAGEN:

Agentur RED BERRY

Michael Pech

Tel.: 0699/10777613

Mail: michael.pech@redberry-pr.com

Schiefe Laterne | Jungferngasse 3 | 8010 Graz | willkommen@schiefelaterne.at

www.schiefelaterne.at