

# FLEMINGS

## HOTELS

### Picknick-Time in Wien: Regionale Schmankerl to go

**Wien, 16. August 2021 (w&p)** – Take it easy: Mit den neuen Picknickkörben der Flemings Hotels lassen sich ganz entspannt die grünen Seiten der Stadt entdecken. Ab sofort haben Wiener und Wien-Besucher die Möglichkeit, mit nur zwei Tagen Vorlauf ein Picknick zum Mitnehmen vorzubestellen. Für Outdoor-Fans bietet die Hotelküche zwei Varianten, beide regional und nachhaltig: Wiener Schmankerl oder ein vegetarisches Picknick. Neben einer bunten Mischung aus süßen und herzhaften Snacks enthalten die Picknicks jeweils auch passende Getränke. Die Picknickkörbe to go gibt es nach Vorbestellung unter <https://www.flemings-hotels.de/angebote/picknick-to-go> für 59 Euro für zwei Personen, zuzüglich 100 Euro Korbpfand. Nach Abholung im [Flemings Selection Hotel Wien-City](#) oder im [Flemings Conference Hotel Wien](#) geht es mit dem Picknick gleich ab ins Grüne. Neben den vielen Innenstadtparks bieten auch das Donauufer sowie die Donauinsel den perfekten Rahmen.

#### Traditionell gut

Egal zu welcher Tageszeit – ein Picknick passt immer und verbindet Outdoor-Zeit mit Kulinarik. Der Wiener Picknickkorb mit regionalen Produkten lässt dabei keine Wünsche offen: Baguette mit Liptauer und Heurigen Bretteljause mit Käsewurst, Krakauer und Bergkäse sorgen für traditionelles Flair. Kartoffelsalat, Radieschen und saure Gurken ergänzen die deftigen Schmankerl. Als Nachtisch gibt es mit Ananas, Trauben und einem Melonen-Mix frisches Obst und dazu einen Schoko-Gugelhupf. Mit im Gepäck sind eine Flasche Wiener Gemischter Satz und eine Flasche Wasser, mit oder ohne Kohlensäure.

#### Fleischlos glücklich

Auch der vegetarische Picknickkorb steckt voller regionaler Spezialitäten. Baguettes mit Kräuterfrischkäse, Rote Bete Hummus mit Paprika und Karotten-Sticks lassen Veggie-Herzen höherschlagen. Daneben freuen sich Vegetarier auf Pita mit Tomatentartar sowie Bulgur-Paprika-Salat und Käsewürfel mit Trauben und Feigensenf. Zum Dessert gibt es hier einen Ananas- und Melonenmix sowie einen Früchte-Crumble mit Vanillesauce. Mit im Korb stecken eine Flasche Wein und ein stilles oder kohlenstoffhaltiges Mineralwasser.

#### **Bestellung und Abholung**

Flemings Selection Hotel Wien-City  
Josefstädter Str. 10-12, 1080 Wien  
Telefon: 01- 205 99 10 01  
E-Mail: [wien.city@flemings-hotels.com](mailto:wien.city@flemings-hotels.com)

Flemings Conference Hotel Wien  
Neubaugürtel 26-28, 1070 Wien  
Telefon: 01- 2 27 37 0  
E-Mail: [frontoffice.vie.conference@flemings-hotels.com](mailto:frontoffice.vie.conference@flemings-hotels.com)

Infos unter <https://www.flemings-hotels.de/angebote/picknick-to-go>

# FLEMINGS

## HOTELS

### Über die Flemings Hotels:

Die Flemings Hotels mit Sitz in Frankfurt am Main wurden 1990 gegründet. Insgesamt zählen 13 Mid- bis Upscale-Hotels zur Flemings Gruppe: neun zentral gelegene City-Hotels der Marke Flemings Hotels & Restaurants in Frankfurt, München, Wien und Wuppertal sowie ein Franchisebetrieb der Intercityhotel GmbH, zwei Boardinghäuser der Marke „LiV'iN Residence by Flemings“ sowie das Savigny Hotel Frankfurt City. Die Flemings Gruppe ist in Deutschland und Österreich tätig und beschäftigt etwa 600 MitarbeiterInnen. Weitere Details unter [www.flemings-hotels.de](http://www.flemings-hotels.de).

### Für weitere Informationen:

Maren Dragon  
Flemings Hotels  
Bleichstraße 52  
60313 Frankfurt am Main  
Tel. +49 (0)69 37003 – 190  
[maren.dragon@flemings-hotels.com](mailto:maren.dragon@flemings-hotels.com)  
[www.flemings-hotels.com](http://www.flemings-hotels.com)

Katrin Engelniederhammer | Antje Annika Singer  
Wilde & Partner Communications GmbH  
Franziskanerstraße 14  
81669 München  
Tel. +49 (0)89 - 17 91 90 - 43  
[flemings@wilde.de](mailto:flemings@wilde.de)  
[www.wilde.de](http://www.wilde.de)