

»PRESSEINFORMATION, 15. OKTOBER 2012«

## Neues Flaggschiff österreichischer Gastlichkeit am Knoten Steinhäusl bei Wien

### Landzeit setzt eines der größten Raststättenprojekte in Österreich um

Das neue Landzeit Autobahn-Restaurant Steinhäusl bei Wien gehört zu einem der größten Raststättenprojekte, die jemals in Österreich umgesetzt worden sind. Baubeginn ist Ende 2012. Im Winter 2014 soll der neue Standort eröffnet werden. „Wir haben in Steinhäusl bei Wien unser Gourmet-Markt-Konzept noch weiterentwickelt und ausgeweitet“, erklärt Landzeit-Gastgeber Wolfgang Rosenberger. Neu ist das Landzeit-Essbar-Restaurant „Naschmarkt“, in der Gäste mitten im Markt bedient werden. Auch eine Busfahrer-Lounge mit drei Massagestühlen inklusive Visualisierungsbrille in eigenen Kabinen gehört zu den Innovationen. Daneben gibt es in Steinhäusl bei Wien eine eigene Kaffeerösterei, Fleischreiferei, Lachsräucherei, Gelateria und Naturteigbackstube. Bei den Gästen besonders beliebt sind zudem Stände mit selbstgemachten Pasta-Spezialitäten, Delikatessen und Salaten, Kanadischen Waffeln und Mehlspeisen. Das Restaurant bietet Platz für 400 Personen. Im eigenen Kinderrestaurant servieren Landzeit-Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter den kleinen Gästen und deren Eltern das Essen. Angeschlossen ist ein Motor-Hotel mit 40 Zimmern und acht Seminarräumen mit moderner Seminartechnik. „Der Gourmet-Markt Steinhäusl bei Wien wird ein Vorzeigeprojekt“, ist Landzeit-Gastgeber Wolfgang Rosenberger überzeugt. Rund 21 Millionen Euro werden in den neuen Standort investiert. Landzeit Steinhäusl bei Wien wird im Altwiener Stil errichtet. Das Gebäude erinnert an das Schmetterlingshaus im Burggarten der Wiener Hofburg oder an weitere berühmte Jugendstil-Häuser. Das neue Flaggschiff österreichischer Gastlichkeit liegt am Knotenpunkt Steinhäusl – beim Zusammenschluss von der A1, der Westautobahn, und der A21, der Wiener Außenring-Autobahn. Der Standort kann von beiden Fahrtrichtungen angefahren werden. Im Schnitt passieren diese Stelle täglich rund 60.000 Fahrzeuge. Ende dieses Jahres wird mit dem Bau von Landzeit Steinhäusl begonnen. Im Winter 2014 wird der neue Gourmet-Markt voraussichtlich eröffnet.

### Essbar-Restaurant „Naschmarkt“

Für den neuen Standort Steinhäusl bei Wien hat Landzeit-Gastgeber Wolfgang Rosenberger sein Gourmet-Markt-Konzept neu überarbeitet und ausgeweitet. Eine der Besonderheiten ist das Landzeit Essbar-Restaurant „Naschmarkt“: Mitten im Markt stehen zwei halbkreisförmige Essbars, an denen die Gäste bedient werden. „Man hat hier regelrecht das Gefühl auf dem Wiener Naschmarkt zu sein“, freut sich



**Landzeit Steinhäusl bei Wien:**  
*Der neue Landzeit-Standort soll im Winter 2014 eröffnet werden. Rund 21 Millionen Euro werden in das Projekt investiert.*

Wolfgang Rosenberger schon heute auf dieses Novum im Gourmet-Markt. Von der Essbar „Naschmarkt“ überblicken die Gäste die Marktstände und können somit das bunte Treiben besser beobachten und den Landzeit-Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern bei der Arbeit zusehen.

### **Lounge für Busfahrer und Reiseleiter**

„Reisebusfahrer sind die Botschafter des regionalen Tourismus“, ist Wolfgang Rosenberger überzeugt. Daher gibt es im neuen Gourmet-Markt Steinhäusl bei Wien eine eigene Lounge für Busfahrer und Reiseleiter. Auf drei Massagestühlen können sie sich bei guter Musik und mit der Visualisierungsbrille entspannen und relaxed ihre Weiterreise antreten.

### **Kinderrestaurant mit Bedienung für die kleinen Gäste**

Kinder benötigen Essplätze, an denen sie sich wohlfühlen und die an ihre Körpergröße angepasst sind. Im Kinderrestaurant in Steinhäusl bei Wien wird auf diese Anforderungen eingegangen: Es gibt kindgerechte Tische und Stühle sowie Spielgeräte mitten im Restaurant, sodass die kleinen Gäste die Wartezeit aufs Essen überbrücken können. Eltern und Kinder nehmen bequem Platz, wählen ihre Speisen aus und genießen. Für die Mädchen und Buben stehen verschiedene Kindermenüs zur Auswahl. Dazu bekommen die Kleinen Malstifte, ein Tisch-Malset, einen Gas-Luftballon, eine Katzenmaske und eine Crazy-Figur als Geschenke. Eltern von Kleinkindern steht ein Still- und Wickelraum zur Verfügung.



**Landzeit-Kinderrestaurant:** *das Restaurant wird an die Bedürfnisse der kleinen Gäste angepasst.*

### **Erlebnis für Gaumen und Augen**

Der Gourmet-Markt verbindet erfolgreich Genuss und Erlebnis, im Mittelpunkt stehen erntefrisches Gemüse und Obst. Gäste flanieren durch den Markt, gustieren und stellen sich ihre Gerichte selbst zusammen. „Vor ihren Augen werden die Speisen zubereitet“, erklärt Wolfgang Rosenberger. Ein besonderes Erlebnis sind die eigene Lachsräucherei, Fleischreiferei, Gelateria und Kaffeerösterei.

### **Hauseigene Kaffeerösterei**

Landzeit kauft hochwertigen Rohkaffee aus aller Welt ein, der in der Rösterei mehrmals täglich frisch geröstet wird. „Frisch gerösteter Kaffee hat ein unvergleichliches Aroma“, betont Wolfgang Rosenberger. Der Landzeit-Kaffee schmeckt leicht, weich, rund und ist besonders aromatisch.



**Hauseigene Kaffeerösterei:** *Der Landzeit-Kaffee hat einen bittersüßen Geschmack. Der Kaffee wird täglich frisch geröstet.*

### Steaks aus der hauseigenen Trocken-Fleischreiferei „Dry Aging“

In der Trocken-Fleischreiferei „Dry Aging“ reifen Rinderrücken aus geprüfter Herkunft bis zu 30 Tagen. Dabei wird das Fleisch besonders zart und mürbe und erhält seinen intensiven Geschmack.



**Frisch, saftig Landzeit:** Landzeit lässt Rindersteaks in seiner Fleischreiferei reifen, bevor sie am Holzofengrill rare, medium oder à point gegrillt werden.

### Hausgeräucherter Lachs

Im Gourmet-Markt ist Räucherlachs eine besondere Spezialität. Die Fische werden in der hauseigenen Fischräucherei nach alter Tradition bei 28 Grad kalt geräuchert. Bereits vor dem Räuchern liegen die Fische 48 Stunden lang in einer feinen Marinade.



**Feiner Geschmack:** Räucherlachs wird nach alter Tradition über Buchen- und Lärchenholz geräuchert.

### Eis aus der Landzeit-Gelateria

In der Landzeit-Gelateria werden bis zu 30 verschiedene Sorten Eis täglich frisch hergestellt. Um einen einzigartigen Genuss zu erzielen, verknüpft Landzeit alte und moderne Geschmacksrichtungen sowie Techniken und Gewohnheiten vieler Generationen miteinander. Cremiges Milcheis und erfrischendes Fruchteis werden mit Nüssen und Gewürzen verfeinert.



**Landzeit-Eis:** In der Landzeit-Gelateria werden abwechselnd bis zu 30 Sorten Frucht- und Milcheis hergestellt.

### Mürbes Fleisch aus der Feuerwand

Rotisserie-Spezialitäten gehören zu den weiteren Besonderheiten des Gourmet-Marktes. Fleisch-, Fisch- und Geflügelsorten werden auf sich drehende Spieße gesteckt und von der dahinterliegenden Feuerwand schonend gegart. Das Fleisch wird dadurch besonders mürbe.



**Feinste Braten:** von der Feuerwand sind besonders zart und mürbe.

### Selbstgemachte Pasta

Zu einer der Lieblingsspeisen der Gäste gehören Pastagerichte. Die Teigwaren werden mitten im Markt geknetet, geschnitten und gekocht. Die Nudeln werden ohne Konservierungsstoffe hergestellt, täglich wechseln sich Spaghetti, Tagliatelle, Bandnudeln oder Candeale ab. An der Pasta-Station gibt es al dente gekochte Pasta mit verschiedensten feinen Saucen wie Sauce Carbonara, Spargelsauce oder Sauce mit Meeresfrüchten. Pasta ist gesund: Sie enthält Vitamine und Mineralien. Teiggerichte fördern zudem die Konzentration, die beim Autofahren lebenswichtig ist.



**Hausgemachte Pasta:** Pasta wird täglich frisch geknetet, geschnitten und gekocht.

### Leichte und köstliche Delikatessen

Am Salat- und Delikatessenbuffet laben sich Gäste mit köstlichen, leichten Gerichten, die mit frischen Kräutern und Sprossen verfeinert werden. Täglich werden mindestens zehn unterschiedliche Antipasti-Gerichte angeboten. Dazu kommen mehr als zwölf verschiedene Salate. Spezielle Essige und Öle vom Wiener Naschmarkt verleihen den Salaten eine besondere Note.



**Salatbuffet mit Kräuterzeile:** Knackig frisches Gemüse steigert die Lebensqualität.

### Naturgesundes Rösti

Zu den weiteren Spezialitäten bei Landzeit gehören goldgelb gebratene Rösti, extra große Ofenkartoffeln mit verschiedenen Zutaten. Die Kartoffeln sind speckig, damit die Spezialität schön knusprig wird und nicht zerfällt. Durch ein spezielles Backverfahren benötigt Landzeit als Zutaten nur Kartoffeln und etwas Salz. Somit ist die Speise naturgesund.



**Goldgelb gebratene Rösti:** schmecken köstlich und sind sehr gesund.

### Einzigartiger Frischegeschmack – Selbstgemachtes Landzeit Gebäck und Brot

Selbst gemachte Köstlichkeiten haben einen intensiven Geschmack und schmecken einzigartig frisch. In Steinhäusl bei Wien kommt alle drei Stunden handgemachtes, ofenfrisches Brot und Gebäck aus der Naturteigbackstube. „Wir backen nach alter Handwerkstradition auf Steinplatten“, lüftet Wolfgang Rosenberger das Geheimnis feiner Krusten und des guten, aromatischen Geschmacks. Hausgemacht sind zudem köstliche Suppen, feinste Mehlspeisen und fruchtige Marmeladen. Landzeit Konditoren und Bäcker backen mit Leidenschaft. Torten, Kuchen und Strudel werden täglich frisch zubereitet.



**Gesundes Naturteiggebäck:** Alle drei Stunden wird naturgesundes Naturteiggebäck frisch gebacken. Dabei werden keine chemischen Zusatzstoffe verwendet.

### **Selbstgemachte Kanadische Waffeln**

Für die Kanadischen Waffeln verwendet Landzeit original kanadisches Mehl von der Meeresküste sowie original Ahornsirup aus Kanada. Die Waffeln werden mit frischem Obst der Saison und einer Kugel Eis serviert. Frisch gepresste Obst- und Gemüsesäfte vom Saftstand beleben und sind gesund.



**Kanadische Waffeln:** werden je nach Saison mit frischen Erdbeeren oder Bananen serviert.

### **Ausgewogen und kalorienarm**

Landzeit lebt die österreichische Gastfreundschaft und überrascht seine Gäste immer wieder mit neuen Köstlichkeiten. Engagierte und kreative Köche komponieren aus frischen und saisonalen Produkten der Region schmackhafte Gerichte. Dabei achten sie auf ausgewogene Kost. Viele Speisen werden besonders kalorienarm zubereitet. Gäste schätzen die Vielfalt und Abwechslung der Gerichte und loben den authentischen Geschmack der Speisen.

### **Corporate Data**

Unter der Marke Landzeit präsentieren Wolfgang Rosenberger und sein Team das einzigartige Frische-Gastronomie-Konzept. Erlesene Kombinationen aus hauseigenen Rezepten bereiten Lebensfreude und Genuss. Wolfgang Rosenberger hat das Konzept der Gourmet-Märkte entwickelt und in Österreich erfolgreich umgesetzt. An 16 Standorten entlang Österreichs Autobahnen bietet Landzeit neben bester Qualität Gesundheit, Vielfalt und Herzlichkeit. Im Bereich Full Service Autobahn-Restaurants nimmt Landzeit einen Spitzenplatz ein. Sechs Millionen Gäste im Jahr genießen die Gastfreundschaft bei Landzeit. Das Unternehmen ist somit ein wichtiger Repräsentant der österreichischen Gastlichkeit.



**Das erfolgreiche Landzeit-Team:**  
*In jedem Landzeit-Restaurant arbeitet ein Küchenteam, Konditoreiteam, Backstubenteam und Serviceteam, um täglich die perfekte Frische zu garantieren. Wir sind stolz darauf, wenn Sie unterwegs Österreich genießen.*

#### **ÜBER RÜCKFRAGEN FREUT SICH:**

**Mag. Elisabeth Rosenberger**

Voralpenkreuz 2

4642 Sattledt, Austria

Tel.: +43 7244 20250

Fax: +43 7244 20250-320

E-Mail: [zentrale@landzeit.at](mailto:zentrale@landzeit.at)

*Alle Fotos: Landzeit*