

Teekultur trifft Fine Dining

**Anantara Palais Hansen Vienna mit erstem Michelin Afternoon Tea in Wien
THEO's TEA TIME by Paul Gamauf startet am 30. November 2025 -**

Wiener Sternstunde am Nachmittag: Ab 30. November 2025 serviert die THEO's Lounge & Bar im Anantara Palais Hansen Vienna Hotel den ersten Afternoon Tea der Stadt, der von einem Sternekoch kuratiert wurde. Inspiriert von der kaiserlichen Kaffeehauskultur Wiens interpretieren Paul Gamauf, Head Chef des hauseigenen Sternerestaurants EDVARD, und Dieter Stamminger, Executive Chef des Hotels, die klassische Tee-Tradition gemeinsam neu. Angerichtet werden die exklusiven Speisen auf einem handgefertigten Gusseisenbaum, der an die sezessionistische Pergola erinnert, die als markantes Designelement über der Bar thront. Herzhafte Köstlichkeiten wie Langos mit Kürbisgulasch, Kalbsbraten mit Knödel und Saiblings-Tartar in einer Austernschale treffen hier auf süße Kompositionen wie Blinis mit Heidelbeeren-Kaviar und Sauerrahm oder Gateau au Chocolat mit Marzipan und Pistazien - eine Hommage an Österreichs kulinarisches Erbe und mit vielen Zutaten aus der Region. Begleitet wird das Menü von einer erlesenen Tee-Selektion. Als Aperitif können Gäste zudem zwischen Champagner oder Sparkling Tea wählen. Das alkoholfreie Pendant zeichnet sich durch Noten von Jasmin, Kamille und Zitrus aus, während Weiß- und Grüntees dabei für einen runden, vielschichtigen Geschmack sowie Darjeeling First Flush für feine Tannine im Abgang sorgen. Der Afternoon Tea findet täglich von 14 bis 17 Uhr in THEO's Lounge & Bar statt und ist pro Person für 55 Euro mit einem Glas Sparkling Tea oder 75 Euro mit einem Glas Champagner buchbar. Für 115 Euro pro Person erhalten Gäste Champagner unlimitiert. Reservierungen sind telefonisch unter +43(1)2361000 per E-Mail, unter rsv.palaishansen@anantara-hotels.com oder online auf <https://sevn.ly/xagSg2NV> möglich. Weitere Informationen finden sich unter www.anantara.com/en/palais-hansen-vienna.

„THEO's Tea Time ist für mich weit mehr als ein klassischer Afternoon Tea - es ist eine Möglichkeit, die Kreativität und das Handwerk meines Teams auch außerhalb der Michelin-Welt erlebbar zu machen. Durch die moderne Interpretation bekannter K&K-Aromen mit regionalen Zutaten und unserer Low-Waste-Philosophie schaffen wir ein genussvolles Erlebnis, das Tradition und Innovation verbindet. Dieses Projekt liegt mir persönlich sehr am Herzen, denn es ist eine Hommage an unsere kulinarische Herkunft,“ schwärmt Paul Gamauf, Head Chef des Sternerestaurants EDVARD.

.../2



Mit THEO's Tea Time überträgt Paul Gamauf seine Handschrift auf ein neues Format; im Fokus auch hier Regionalität und Saisonalität. Die Zutaten stammen von sorgfältig ausgewählten Produzenten aus Wien und Niederösterreich, die für Qualität stehen. So kommt der Saibling aus der Fischzucht Oberwasser im Schwarza-Tal, die sich durch reinstes Gebirgswasser auszeichnet und wo die Fische vom Ei an gezüchtet werden sowie nicht mit Besatzfischen gearbeitet wird. Der Gateau au Chocolat, eine Neuinterpretation der traditionellen Mozartkugeln, wird mit Schokolade der Marke Original Beans zubereitet. Das Ergebnis: Ein Afternoon Tea, der Wiener Geschichte, moderne Spitzengastronomie und bewussten Genuss harmonisch vereint - für Hotelgäste und Einheimische gleichermaßen.

Das Anantara Palais Hansen Vienna Hotel verbindet seit März 2024 moderne Eleganz mit historischer Architektur. Das denkmalgeschützte Gebäude, das 1873 von dem berühmten Architekten Baron Theophil Edvard von Hansen erbaut wurde, liegt im Herzen der österreichischen Hauptstadt an der berühmten Ringstraße und empfängt seine Gäste in 152 Zimmern und Suiten. Seit der Übernahme durch Anantara, wurde das Fünf-Sterne-Hotel sukzessive renoviert und die letzten Arbeiten im September 2025 abgeschlossen. Neben THEO's Lounge & Bar begeistert das hoteleigenen Sterne-Restaurant EDVARD mit kreativer, Low-Waste-Küche auf höchstem Niveau. Im Anantara Spa entspannen sich Städte- und Geschäftsreisenden auf 800 Quadratmetern. Für Veranstaltungen steht der elegante Theophil Hansen Ballroom zur Verfügung.

Über Anantara Hotels & Resorts

Die Luxushotelmarke Anantara Hotels & Resorts steht seit 2001 für authentische Gastfreundschaft an weltweit einzigartigen Orten. Persönliche Begegnungen mit Land und Leuten, unaufgeregter Luxus und passionierte Gastgeber bilden dabei das Herz der Marke und lassen sich in jedem der einzigartigen, durchdacht gestalteten Luxushotels und -resorts rund um den Globus erfahren. Derzeit verfügt die Gruppe über mehr als 50 Hotels und Resorts in Thailand, auf den Malediven, in Indonesien, Vietnam, China, Kambodscha, Malaysia, Sri Lanka, Mauritius, Mosambik, Sambia, den Vereinigten Arabischen Emiraten, Katar, Oman, Portugal und Spanien sowie in Asien, dem Indischen Ozean, dem Nahen Osten und Afrika.

Anantara Hotels & Resorts ist eine Marke der globalen Hospitality-Gruppe Minor Hotels und honoriert seine Gäste mit dem einheitlichen Treueprogramm Minor DISCOVERY, Teil von GHA DISCOVERY.

Weitere Informationen über Anantara Hotels & Resorts finden sich online unter www.anantara.com oder auf Facebook, Instagram, TikTok, X und YouTube.

Über Minor Hotels:

Minor Hotels ist ein weltweit führender Akteur der Hotellerie mit über 640* Hotels, Resorts und Residenzen in 59 Ländern. Die Gruppe kreiert innovative und inspirierende Erlebnisse durch ihre Hotelmarken Anantara, Elewana Collection, The Wolseley Hotels, Tivoli, Minor Reserve Collection, NH Collection, nhow, Avani, Colbert Collection, NH, Oaks und iStay. Ergänzt wird das Portfolio durch eine Vielzahl an Restaurants und Bars, Reiseerlebnissen sowie Spa- und Wellnessmarken. Mit über vier Jahrzehnten Erfahrung stärkt Minor Hotels seine Marken, pflegt langfristige Partnerschaften und treibt den geschäftlichen Erfolg voran - stets mit dem Fokus auf das, was Gästen, Mitarbeitenden und Partnern am wichtigsten ist.

Minor Hotels ist stolzes Mitglied der Global Hotel Alliance (GHA) und honoriert seine Gäste mit dem einheitlichen Treueprogramm: Minor DISCOVERY - Teil von GHA DISCOVERY.

Weitere Informationen finden sich unter minorhotels.com und auf den Social Media-Kanälen von Minor Hotels Facebook, Instagram und LinkedIn.

*Die Anzahl der Häuser umfasst sowohl bereits betriebene Hotels als auch fest zugesagte Projekte im Rahmen von Eigentum, Joint Ventures, unterschriebenen Miet- und Managementverträgen

München/Wien, 3. November 2025

Für weitere Presseinformationen:

Victoria Kraft / Sophia Schmidt
STROMBERGER PR GmbH
81379 München
Kistlerhofstraße 70
Deutschland
T +49(0)89/189478-71
M +49 (0)173 4503855
AnantaraEurope@strombergerpr.de
www.strombergerpr.de

Vedad Bakovic
Director of Sales & Marketing
Anantara Palais Hansen Vienna Hotel
Schottenring 24, 1010 Wien
Österreich
T +43 236 1000 8032
M +43 676 323 4832
v.bakovic@anantara-hotels.com
www.anantara.com