



Seit Freitag mixen Andreas Trattner und sein Team in der Salopp-Bar



Der Name ist Programm: Salopp will lässig, nicht hochgestochen sein

- Die Parfümerie**  
7., Neustiftgasse 84
- Hammond**  
2., Taborstraße 33
- Saloon**  
1., Passauer Platz 2
- Spelunke**  
2., Taborstraße 1
- Miranda Bar**  
6., Esterhazygasse 12
- Botanical Garden**  
9., Kolingasse 1
- Bar 3**  
3., Salesianergasse 25
- Stadlbar**  
1., Hanuschgasse 3
- Barfly's**  
6., Esterhazygasse 33

**Bar-Guide.** Klassiker erleben wie eine Renaissance. Die Glanzzeiten der Piña Colada sind vorbei – vorerst. Getrunken werden wieder die eleganten Cocktails. Etwa:

**Old Fashioned:** 4,5cl Bourbon oder Rye Whiskey, 2 Schuss Angostura Bitter, 1 Zuckerwürfel, Schuss Wasser. Zuckerwürfel in ein Old-Fashioned-Glas geben, mit dem Bitter tränken, Schuss Wasser dazugeben. Umrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Glas mit Eiswürfel auffüllen, Whiskey dazugeben. Mit Orangenscheibe garnieren.

**Madame Sert** (siehe Bild rechts) – ein Cocktail von Dominik Oswald, Bartender in der Hammond Bar: Courvoisier Cognac Champagner, hausgemachter Madame-Sert-Sirup, Pommeau de Normandie und ein Rand aus Lavendelzasse.

**Pro-Tipp:** Keinen Long Island Ice Tea bestellen. Den bereiten viele Bartender ungern zu, weil er ausschließlich dazu diene, sich zu betrinken.



Sigrid Schot hat der Hammond-Bar einen neuen Anstrich verpasst

# SALOPP BAR

IOIO Wien, Passauer Platz 2  
Tel.: 0664/578 20 07, Mo.-So. 18-02 Uhr  
www.salopp.at

In der Innenstadt können sich Wiener und Touristen künftig an High-End-Cocktails mit selbstgemachten Zutaten erfreuen. In der Salopp Bar werden den Gästen unter der Führung von Andreas Trattner, ehemaliger Barmanager des Dachboden im 25hours Hotel, Eigenkreationen wie Gin mit Parmesan oder Tequila mit Kastanien von international erfahrenen Bartendern serviert.



## Bar-Tipp Feine Drinks ganz salopp serviert

Neue Bar „Salopp“ ganz ohne Dresscode

**Wiens Hotspot.** Wenn der Barmanager Andreas Trattner der Dachboden-Bar im Wiener 25hours Hotel ein neues Projekt im Sinn hat, kann das ja nur zum Erfolg werden! Herausgekommen ist die neue Bar Salopp, wo man ganz ungezwungen seinen Lieblingsdrink genießen kann. Wichtig ist dem Salopp-Team aber die Diversität, denn die Bartender verarbeiten verschiedene Eindrücke, die sie auf Reisen gesammelt haben.

So gehört das klassische Gin Tonic der Vergangenheit an und wird durch die Cheese Selection, einem Drink mit Hendricks-Gin und Parmesan, zum absoluten Gaumenschmaus. Ausprobieren ist hier ausdrücklich erwünscht!

Passauer Platz 2, 1010 Wien  
Öffnungszeiten: Mo-Sa 18-2 Uhr  
www.salopp.at

## Gastronomie

## 01.12.2017 „Salopp“ im Umgang mit Gästen

Die Crew der Hotelbar im 25hours machte sich selbstständig und eröffnete das „Salopp“ im Ersten.

## Genuss & Lifestyle

**lokaltipp.at**  
Österreich | Burgenland | Kärnten | Niederösterreich | Oberösterreich | Salzburg

**Die SALOPP-BAR: Ein Ort, an dem der Gast**

Ein Ort, an dem der Gast eine neue Bar im 1. B. und zwanglos.

Ein Ort, an dem der Gast eine neue Bar im 1. B. und zwanglos.

Ein Ort, an dem der Gast eine neue Bar im 1. B. und zwanglos.

Fotos: Fotos: by-studio.buzz/jmushchev, Peter Pflanz, Michael Meier, Stefan Trachon (3), Christoph H. Bennis



Andreas Trattner (ganz li.) samt seinem Team Radu Ardelean, Kathi Schwaller und Siawash Sebhi in der neuen Salopp-Bar.

## Pop-up-Projekt in der Wiener City, begrenzt auf 6 Monate Salopp einen Cocktail schlürfen

Als das Restaurant Echo & City Thai heuer im Sommer seine Pforten schloss, dauerte es nicht lange, bis ein junges Team erkannte, dass die lange Theke und die dämmerige Alltagsflucht-Atmosphäre dieses Lokals wie geschaffen sind für eine American Bar neuen Stils.

Andreas Trattner, der neue Betreiber, hat seine Erfahrungen in der Dachboden-Bar im 25hours Hotel in der Lerchenfelder Straße gesammelt. Am neuen Ort gegenüber der Ruprechtikir-

che, einem der historisch ältesten Plätze Wiens, kann er nun seiner Fantasie freien Lauf lassen.

Es hat schon seinen besonderen Reiz, einen Arbeitstag um 18 Uhr mit einem anregend kräuterwürzigen Drink wie Sage in the cage (Gin mit Gurke, Campari, Apfelsirup, Lavendel und Salbei) ausklingen zu lassen, oder umgekehrt sich nach einem Diner spätabends einen Dark & Stormy zu gönnen, der im Wesentlichen aus Rum,

Limettensirup und Ingwerbier besteht.

Wer genug Neugierde auf Ungewöhnliches mitbringt, kann es zu jeder Nachtzeit auch mit Mrs. Pots versuchen, die neben Gin vor allem Kürbis-Sirup (!), Hibiskuslimonade und Bitter Truth Falernum (einen Likör auf Rum-Basis mit Vanillearoma) enthält. Der Abend kann kommen.

**Salopp-Bar, Passauer Platz 2, 1010 Wien, Mo-Sa 18-2, www.salopp.at**



Die Diversität soll sich nicht nur beim Gast wiederfinden, sondern sein, die ebenfalls schon im 25h Hotel die Gäste mit hervorragenden Cocktails bei sich die international sehr erfahrenen Bartender inspirieren, die sie auf Reisen gesammelt haben. Dabei ist eines...

## POP-UP-BAR Lokaltipp



Nomen est omen. Die **Salopp-Bar** ist unbekümmert und zwanglos. Ein Platz für alle, die sich in ganz ungezwungener und entspannter Atmosphäre dem guten Geschmack hingeben möchten. **Andreas Trattner** und sein Team, **Radu Ardelean**, **Kathi Schwaller** und **Siawash Sebhi**, arbeiteten schon in der Dachboden-Bar im 25hours Hotel zusammen. Bei der Auswahl der Cocktails ließen sich die Bartender von unterschiedlichen Eindrücken, die sie auf Reisen gesammelt haben, inspirieren. So gibt's **Heart Bittersweet**, **Cheese Selection**, **Terracotta** und andere ausgefallene Drinks. Wer weiß, vielleicht ist dieses Bar-Projekt auch gekommen, um zu bleiben...

Salopp-Bar  
1010 Wien, Passauer Platz 2  
www.salopp.at