

## **PI: Startschuss der Sommergenusswoche: Kulinarik trifft Sommerfrische**

**Utl:** Über 70 Top-Restaurants bieten vom 30. Juni bis 06. Juli 2025 Fine Dining zu Fixpreisen

- **Lunch- und Dinnermenüs in Haubenlokalen zu Fixpreisen**
- **Mehr als 8.000 erwartete Besucher:innen**
- **Reservierungen online unter: [Genusswoche | Gastro.News](#)**

### **Das Konzept der Sommergenusswoche**

Wenn die Tage länger werden und die Temperaturen steigen, ist es Zeit für genussvolle Abende, kreative Sommergerichte und das Beste aus der regionalen Küche: Die **Gastro.News Sommergenusswoche** verwandelt vom **30. Juni bis 06. Juli 2025** ausgewählte Restaurants in Wien, Niederösterreich und dem Burgenland in Hotspots für Feinschmecker:innen.

Ob mediterrane Leichtigkeit, raffinierte Grillkreationen oder vegetarische Highlights, bei der Sommergenusswoche trifft kulinarische Vielfalt auf höchsten Anspruch. Im Fokus stehen saisonale Zutaten, kreative Umsetzung und das Zusammenspiel mit passenden Getränkebegleitungen.

Zum Fixpreis von **€ 39,50** erwartet Gäste ein **4-Gänge-Menü in Restaurants ohne Haube** bzw. ein **3-Gänge-Menü mit einer Haube**; Betriebe mit mehreren Hauben können pro zusätzlicher Haube **€ 10,-** Aufpreis verlangen.

### **Eine Woche voller Sommer, Geschmack und Lebensfreude**

Mit dem Duft von Basilikum in der Luft, einem geeisten Gruß aus der Küche und Hauptgängen, die den Sommer auf den Teller bringen, wird die **Sommergenusswoche 2025** zum Fest für alle Sinne. Über **70 Top-Restaurants** beteiligen sich, von modernen Bistros bis zu vielfach ausgezeichneten Gourmettempeln.

Die Veranstalter rechnen mit einer Rekordbeteiligung: **Mehr als 8.000 Gäste** werden erwartet, die sich dieses einzigartige Fine-Dining-Erlebnis nicht entgehen lassen wollen.

### **Sommer, wie er schmeckt**

Die Sommergenusswoche ist wie ein Urlaub am Teller: Der erste Biss nach einem langen Sommertag, ein Glas Wein bei Sonnenuntergang, das Klingeln von Besteck unter freiem Himmel. Zwischen Zitronenmelisse und Lavendel, Holunderblüte und Grilltomate entfaltet sich in jedem Gang ein kleines Stück Sommer.

*„Mit der Sommergenusswoche möchten wir Menschen zusammenbringen, die Freude an gutem Essen, besonderen Momenten und echter Gastfreundschaft haben – eine genussvolle Auszeit vom Alltag, die den Sommer in all seinen Facetten feiert.“* -Thomas Haas, Organisator der Genusswoche.

Die Menüs erzählen von lauen Nächten, südlichen Märkten und der Leichtigkeit des Seins, überraschend, frisch und mit ganz viel Gefühl für das Jetzt.

### **Sponsoren der Sommergenusswoche**

Ein besonderer Dank gilt unserem Partner **Transgourmet**, der die Sommergenusswoche 2025 mit seiner Unterstützung möglich macht.

**Rückfragehinweis:**

Lara-Sophie Schindler

Marketingassistenz Culinarius

[lara-sophie.schindler@culinarius.at](mailto:lara-sophie.schindler@culinarius.at)

+43 (0) 664 1379672