

Medienmitteilung vom 28.02.13 zur freien Veröffentlichung

Neueröffnung Restaurant Hopfenau

## **Für Wiediker und Zürcher**

**Angelehnt an eine klassische schöne Beiz, präsentiert sich das neue Restaurant Hopfenau ab dem 13. März 2013 an der Hopfenstrasse 19. Zum Speisen setzt man sich an einen der dunklen Holztische, für den Aperitif oder den Drink zwischendurch hat die kleine Quartierbeiz eine Bar. Die Speisekarte wartet mit frischen und gutbürgerlich zubereiteten Speisen auf. Frisch, gut und einfach ist hier die Devise. Ausgeschenkt wird neben Bier auch allerhand viel Wein aus Europa.**

Das schöne Ecklokal an der Hopfenstrasse 19 wird am 13. März eröffnet. Ohne grossen Pomp und Schnickschnack. Genau so wie die Beiz ist, gemütlich und ehrlich.

Der aufstrebende Kreis 3 hat es sich verdient. Endlich! Eine kleine gemütliche Quartierbeiz mit guter Küche und feinem Wein. Eine Quartierbeiz für jedermann ist sie. Das Lokal besticht durch seine Gemütlichkeit und versprüht den Charme der guten Stube. An den schönen Akazien-Holztischen lässt sich ein ganzer Abend bei Speis und Trank verweilen. Wer nur schnell für ein Glas Wein vorbeikommt ist an der Bar oder am langen Holztisch in der Mitte des Raumes gut aufgehoben.

Wer mittags das Restaurant aufsucht wird eine Auswahl an Tagesmenüs und eine kleine Speisekarte vorfinden. Zu vernünftigen Preisen werden täglich wechselnd zwischen zwei und drei Menüs angeboten. Eines davon ist sicher immer vegetarisch, aber auch Fleisch- und Fischliebhaber werden auf ihre Kosten kommen. Die Speisen auf der Karte sind saisonal und frisch - Fertigprodukte werden keine verwendet.

Mit Küchenchef Georg Ruis kocht kein Unbekannter im Restaurant Hopfenau. Der erfahrene Koch war unter anderem bereits im Münsterhöfli und Tizziani für das Kulinarische verantwortlich. Gekocht werden traditionelle und klassische Gerichte aus frischen, regionalen Zutaten. Modern und zeitgemäss zubereitet - einfach und ehrlich. Auf der Karte finden sich zum Beispiel Felchen aus dem Zürisee, Käse aus dem Zürcher Oberland oder butterzarter Schmorbraten vom Zürcher Rind. Kombiniert werden diese Gerichte mit Beilagen wie Erbsen-Pfefferminze Risotto und geschmortem Gemüse oder Pastinaken-Kartoffelgratin. Zum süssen Abschluss bietet die Karte kleine oder grosse Desserts. Je nach Lust und Laune.

Verantwortlich für das Restaurant und die Seele des Hauses wird Britsch Lüthi sein. Als Gastgeberin mit Leib und Seele ist auch sie keine unbekante Person in der Zürcher Gastronomie-Szene. Lange war sie für das Wohl der Gäste in der Daniel H. Bar im Kreis 4 verantwortlich, nun folgt der Wechsel in den Kreis 3. Als überzeugte Zürcherin ist Britsch Lüthi schon lange mit Wiedikon verbunden. Ihr gefallen die Dynamik und der stetige Wandel des Quartiers. Mit dem Restaurant Hopfenau haben Wiediker und Zürcher nun einen Ort in ihrem Quartier an welchem man schlemmen und geniessen kann.

Betrieben wir das Restaurant Hopfenau von der Hotrest & Night AG. Neben dem Restaurant Hopfenau betreibt diese seit letztem Oktober bereits das Restaurant Du Théâtre im Zürcher Seefeld, in welchem eine internationale und saisonale Küche angeboten wird. Der japanische Chefkoch Keisuke Takatori sorgt dafür, dass Fisch, Fleisch und Pasta mit vielen spannenden Einflüssen daherkommen.

**RESTARUANT HOPFENAU**

Anzahl Plätze: 40 Sitzplätze  
Adresse: Hopfenstrasse 19, 8045 Zürich  
Telefon: 044 211 70 60  
Email: [contact@hopfenau.ch](mailto:contact@hopfenau.ch)  
Homepage: [www.hopfenau.ch](http://www.hopfenau.ch)

**Weitere Auskünfte**

Markus Marti  
044 840 08 36  
079 245 77 42  
[markus@hotrestnight.ch](mailto:markus@hotrestnight.ch)  
[www.hotrestnight.ch](http://www.hotrestnight.ch)

---

**RESTARUANT DU THEATRE**

Anzahl Plätze: 65 Sitzplätze  
Adresse: Dufourstrasse 20, 8008 Zürich  
Telefon: 044 251 48 44  
Email: [contact@du-theatre.ch](mailto:contact@du-theatre.ch)  
Homepage: [www.du-theatre.ch](http://www.du-theatre.ch)

**Weitere Auskünfte**

Jürg Müller  
044 251 48 44  
079 670 45 83  
[contact@hotrestnight.ch](mailto:contact@hotrestnight.ch)  
[www.hotrestnight.ch](http://www.hotrestnight.ch)