

Pressecommuniqué vom 15.05.13 zur freien Veröffentlichung

Alles komplett im Restaurant Hopfenau

## **Wohl kennen Sie uns bereits?**

**Kurz nach der Eröffnung sind die Weichen für eine erfolgreiche Zukunft gestellt. Unser Küchenchef hat seinen Dienst nach dem Skiunfall wieder aufgenommen, die Terrasse steht bereit und die Gäste werden mit jedem Tag zahlreicher. Für einen erfolgreichen Sommer fehlt nur noch das schöne Wetter.**

Nach sieben Wochen Betrieb kann das Restaurant Hopfenau an der Hopfenstrasse 19 in Zürich mit Stolz sagen: „Der Anfang ist geglückt!“

Der gelungene Start war nicht immer vorauszusehen. Aber nun alles der Reihe nach... Kurz vor der Eröffnung hat sich der Küchenchef Georg Ruis beim Skifahren das Kreuzband verletzt und wurde dadurch für einige Wochen ausser Gefecht gesetzt. Der vorübergehende Küchenersatz hat tadellos funktioniert, wobei die Speisen im Sinne des Erfinders gekocht wurden. Georg Ruis unterstützte so gut er konnte. Jedenfalls reichte die Energie für das Herstellen seiner weitherum bekannten „Nidel-Zältli“. Die Gäste freuten sich darüber.

In der Leitung des Restaurants hat sich kurz nach der Eröffnung ein Wechsel ergeben. Der Betrieb wird nun von Markus Marti geleitet, der dies im Auftrag der Hotrest & Night AG tut. Der Geschäftsführer, der davor lange Zeit im Widder Hotel Zürich als F&B Manager tätig war, wird von Stefanie Diederich unterstützt. Sie hat vor ihrem Engagement im Hopfenau für das Park Hyatt Zürich gearbeitet.

Mittags werden täglich drei Menus angeboten. Eines davon ist immer vegetarisch. Alle Speisen sind ausgewogen, frisch, mit guten Zutaten und für 19 bis 25 Franken erhältlich. Im Preis inbegriffen ist die Tagessuppe oder der Blattsalat mit

Hausdressing, welches so fein ist, dass es auch für zu Hause verkauft wird. Zusätzlich wird jeweils ein Bratengericht angeboten, welches der Chefkoch nach Lust und Angebot kreiert. Garantie gibt es im Hopfenau für Qualität. Die Speisen werden alle hausgemacht und frisch gekocht. Kein Wunder hat sich der Mittag so schnell zu einem beliebten Treffpunkt für die umliegenden Büroangestellten und Geschäftsleuten gemausert.

Abends haben die Gäste mehr Zeit im Restaurant. Der Geniesser ist hier richtig. Die gemütliche und ungezwungene Atmosphäre mit viel Kerzenlicht zieht Gäste aus der ganzen Stadt an. Wer einmal da war der kommt wieder, soviel ist sicher. Die vielen positiven Rückmeldungen der Gäste lassen annehmen, dass wir auf dem richtigen Pfad sind. Auch abends wird eine frische, saisongerechte Küche angeboten. Von Fisch bis Fleisch bis hin zu vegetarisch ist alles im kleinen, aber feinen Angebot vorhanden. Klein und fein ist die Devise. Frische soll auf den Tisch! Tagesempfehlungen ergänzen das Angebot. Die Karte wird stetig erneuert und angepasst, der Saison, den Gepflogenheiten. Somit können unsere Stammgäste immer wieder etwas Neues entdecken und erleben.

Seit geraumer Zeit sind auch unsere Gartentische bereit. Dank diesen haben wir eine farbenfrohe kleine Oase mit viel Grün vor dem Restaurant geschaffen. Diese lässt für einen kurzen Moment vergessen, dass man in der Mittagspause weilt und schon bald wieder den Nachmittag im Büro bestreiten muss. Ob Mittagessen, Abendessen oder Aperitif – auf unserer Terrasse kann vieles genossen werden.

Als Begleiter zum Essen servieren wir natürlich auch guten Wein. Aus unserem kleinen aber breit abgestützten Weinangebot kann sich jeder seinen Lieblingstropfen aussuchen und kredenzen lassen. Die Weine kommen ausschliesslich aus Europa, sind qualitativ ansprechend und zu fairen Preisen

erhältlich. Wer den Wein lieber zu Hause als auswärts genießt, der kann den Wein zu einem Vorzugspreis direkt im Restaurant abholen.

Das Hopfenau kann in nur so kurzer Zeit bereits einige Geschichten erzählen. Wir freuen uns auf noch so viele mehr und schauen freudig in die Zukunft.

**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)  
[Auf Facebook unter Hopfenau](#)

**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)

---

Im gleichen Besitz befindet sich auch das Restaurant du Théâtre

**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)  
[Auf Facebook unter Restaurant Du Théâtre](#)

**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)

**Betreiber der beiden Restaurants ist die**

Hotrest & Night AG  
Althardstrasse 160  
8105 Regensdorf  
Email: [contact@hotrestnicht.ch](mailto:contact@hotrestnicht.ch)  
Homepage: [www.hotrestnight.ch](http://www.hotrestnight.ch)