

Neues Steak-Konzept im Victor's Residenz-Hotel München Regionale Fleisch-Spezialitäten ab sofort mit „The Grill“

Unterschleißheim, 22. April 2024 (w&p) – Fans von hochwertigen Steaks kommen ab sofort im Victor's Residenz-Hotel München in Unterschleißheim voll auf ihre Kosten. Hier bietet das Hotel-Restaurant „The Club“ nun immer montags bis samstags neben der regulären Speisekarte eine Zusatzkarte namens „The Grill“ an, die auf eindrucksvoll servierte Fleisch-Spezialitäten aus der Region setzt.

Fleischgenuss vom heißen Stein

„The Grill – Hot Stone & more by Victor's“, so der vollständige Name des neuen gastronomischen Konzepts, ist das derzeit einzige Steak-Angebot in Unterschleißheim. Nicht nur die regionale Herkunft der verarbeiteten Produkte, sondern auch die Art des Servierens ist eine echte Besonderheit: Das gewünschte Steak wird in der Küche nur leicht angebraten und dem Gast auf einem 300 °C heißen Lavastein präsentiert. Direkt am Tisch kann dieser nun das Steak bis zum gewünschten Garpunkt selbst weitergrillen. Dazu werden typische Steakhouse-Beilagen wie Trüffel-Parmesan-Fries oder Coleslaw gereicht. Zum Verfeinern des Steaks gibt es dazu auf Wunsch hausgemachte Kräuterbutter-Variationen und würzige Saucen wie Chimichurri.

Nur das Beste aus der Region

Wie die neue Restaurantleiterin Stefanie Leimböck (ehemals Landgasthof-Hotel Alter Wirt, Unterschleißheim) betont, werden für „The Grill“ nur hochwertige Fleisch-Spezialitäten aus Bayern und dem Allgäu verarbeitet. Dazu zählt mindestens 21 Tage lang trocken am Knochen gereifte „Allgäuer Färsé“, die besonders zart, aromatisch, aber auch fettarm ist. Neben Dry Aged Beef stehen Lamm, Kalb und Spanferkel vom Gutshof Polting, der in der Spitzengastronomie einen hervorragenden Ruf genießt, auf der Speisekarte.

Auch externe Gäste herzlich willkommen

Die Steak-Karte „The Grill“ wird im Restaurant „The Club“ ab sofort montags bis samstags von jeweils 18 bis 21:30 Uhr angeboten. An warmen Tagen steht den Gästen auch die großzügige Sonnenterrasse zur Verfügung. „The Club“ ist sowohl für Hotelgäste als auch für externe Besucher geöffnet und bietet köstliche Kulinarik à la carte. An ausgewählten Tagen kommen diese hier außerdem in den Genuss von spannenden Live-Sport-Übertragungen bei Sky und DAZN. Jeden Montag- bis Freitagmittag zählt zudem ein vergünstigter Mittagstisch zum



PRESS INFORMATION

PRESSEINFORMATION

PRESS INFORMATION

gastronomischen Angebot des Hotel-Restaurants. Weitere Details unter:
www.victors.de/muenchen

Über die Victor's Residenz-Hotels

Seit 1996 steht die Marke Victor's Residenz-Hotels unter dem Dach der Victor's Group für herzliche Gastlichkeit, persönlichen Service und gehobenen Komfort. Aktuell zählen deutschlandweit 14 Häuser mit rund 850 Mitarbeitern zur Gruppe, die sowohl Business- als auch Freizeitgäste anspricht. Vom schicken Cityhotel im pulsierenden Berlin bis zum 5-Sterne-Superior-Domizil in den Weinbergen der Mosel zeichnet Victor's besonders die Vielfältigkeit und Individualität seiner mit viel Liebe zum Detail eingerichteten Häuser aus. Mehr Informationen unter: www.victors.de

Für weitere Presseinformationen und Bildmaterial:

Theresa Greiderer | Marius Dorn
Wilde & Partner Communications GmbH
Tel. +49 (0)89 - 17 91 90 - 48
victorsgroup@wilde.de | www.wilde.de

Christine Jüngling
Victor's Residenz-Hotels
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Tel. +49 (0)681 93613 - 658
presse@victors.de | www.victors.de