



## PRESSE INFORMATION

### **Das feinste Eck von Wien: Willkommen im neuen Sacher Eck & Confiserie!**

**Wien, November 2017.** Mit Blick auf die Kärntnerstraße sowie auf die Wiener Staatsoper werden Kaffee und Schokolade im neuen *Sacher Eck* auf eine ganz neue Ebene gehoben – und das auch im Wortsinn: denn das feinste Eck von Wien umfasst nun zwei Etagen im unverkennbaren, gemütlichen Sacher-Stil. Edler Marmor in schwarz und weiß, oder plüschig rot: an jedem Ort des *Sacher Eck* genießt man nicht nur den köstlichen Sacher-Schokoladegeruch, sondern stets auch ein Stück Sacher-Geschichte.

Das neue *Sacher Eck* lädt seine Gäste aus Wien und der ganzen Welt auf eine charmante Zeitreise ein: Geschichten und Geschichte des Hauses seit seiner Gründung 1832 werden nicht nur in Abbildungen und Anekdoten, sondern auch mit historischen Gemälden erzählt. Die einzigartige Sammlung begleitet einen in der sieben Meter hohen Sacher-Galerie am Weg vom Erdgeschoß ins Mezzanin.

Diese außergewöhnliche Geschichte des Sacher im Herzen von Wien reflektieren auch zwei *Séparées*, „Anna Sacher“ und „Franz Sacher“. Sie eignen sich perfekt für Meetings und Feiern – und verdeutlichen, dass die legendäre Sacher-Tradition perfekt ins Hier und Jetzt passt.

Im neuen *Sacher Eck* verführen neben der einzigartigen Spezialität des Hauses, der Original Sacher-Torte, weitere exquisite Original Sacher-Produkte sowie herzhafte Schmankerl, Frühstückskreationen und Klassiker von Küchenchef Dominik Stölzer, während passionierte Baristas die unvergleichliche Wiener Kaffeevielfalt mit der hauseigenen Sacher-Röstung zubereiten.

Auch die neu gestaltete *Sacher Confiserie* bietet nun ganz besondere Erlebnisse. In großzügigem Ambiente kann man neben der Original Sacher-Torte in verschiedenen Größen auch die weitere exklusive Selection von Original Sacher-Produkten erwerben. Kompetente Beratung unterstützt die richtige Wahl. In der *Sacher Confiserie* erhält man zudem nie zuvor da gewesene Einblicke in die Herstellung der Original Sacher-Torte. Ihr kulinarisches Geheimnis kann man freilich auch in Zukunft nur erschmecken. Das feinste Eck von Wien ist dafür eine vorzügliche Adresse.

**Sacher Eck, Philharmonikerstraße 4, A-1010 Wien. Montag bis Sonntag, 8.00 – 1.00 Uhr**  
Erdgeschoß und Mezzanin bieten 164 Sitzplätze – 40 davon in den Sacher-*Séparées*.

[www.sacher.com](http://www.sacher.com)

[www.facebook.com/hotelsacher](https://www.facebook.com/hotelsacher) bzw. [www.facebook.com/originalsachertorte](https://www.facebook.com/originalsachertorte)  
[@sacherhotels](#), [#originalsacher](#), [#sachereck](#)

#### Kontakt:

Sandra Artacker, [sartacker@sacher.com](mailto:sartacker@sacher.com), + 43 1 51456 1163

Gertraud Auinger-Oberzaucher, [auinger-oberzaucher@themata.at](mailto:auinger-oberzaucher@themata.at), + 43 664 1035587