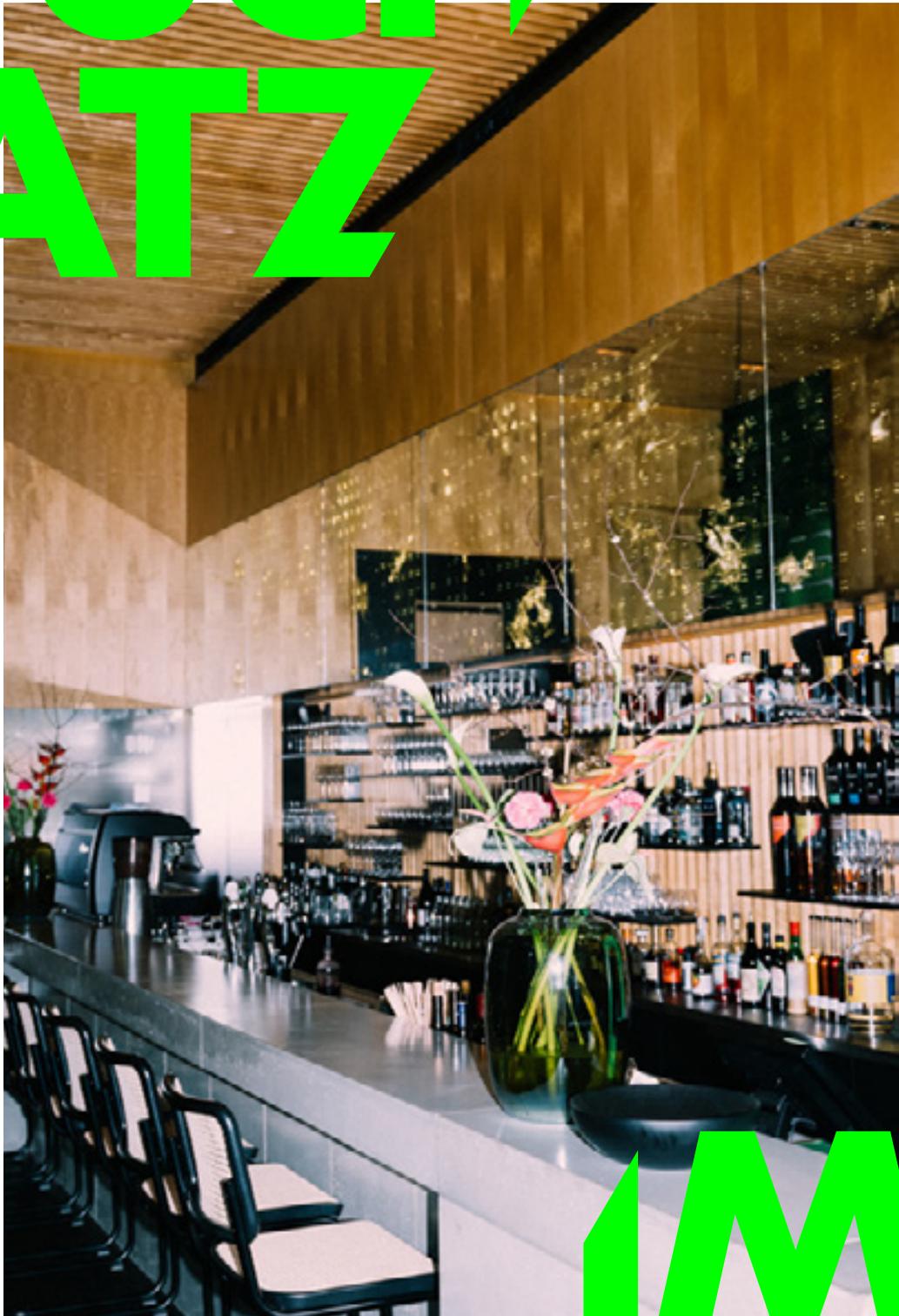


**SCH
ATZ**



**IM
HOF**

SH

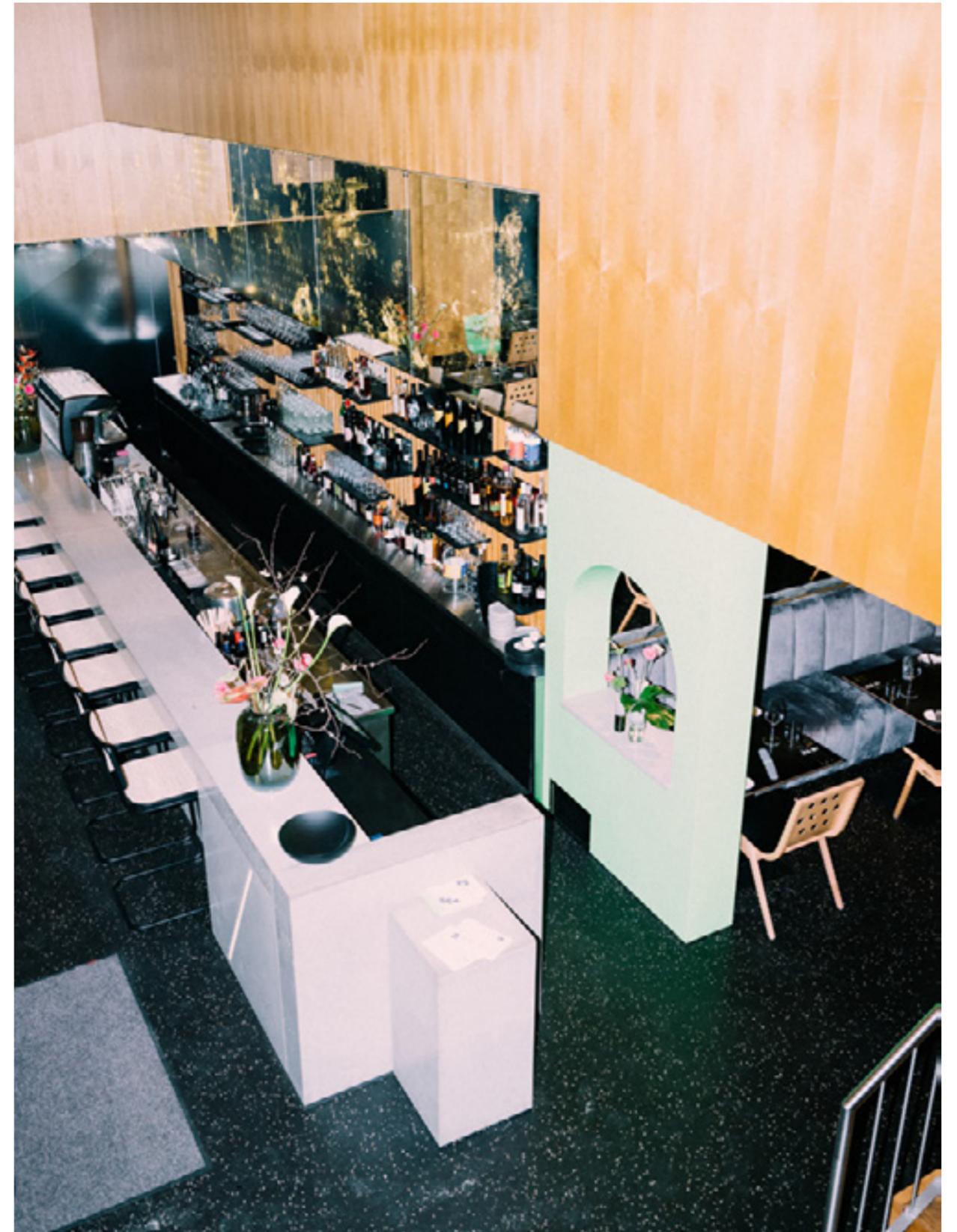
SCHATZ IMHOF – das sind Sebastian Schatz und Martina und Gregor Imhof. Als Betreiber des SASS Music Club im ersten Bezirk in Wien liegen die Wurzeln von Gregor und Sebastian in der Nacht – in der Bar- und Clubkultur. Unsere bisher private Leidenschaft für Kulinarik und Wein hat uns zu SCHATZ IMHOF geführt. Es geht um Essen. Es geht um Wein. Es geht um Barkultur. Und um euch, unsere Gäste. Um gute Gespräche. Um eine schöne Zeit. SCHATZ IMHOF – das sind auch und vor allem unsere Mitarbeiter*innen. Und Leidenschaft. Und Gastronomie. In diesem Sinne: Gebraucht eure Zungen, um zu schmecken.

Unsere Speisen. Zubereitet von Max und Elena. Und ihrem Team. Unsere Weine. Kuratiert von Gregor und Sebastian. Dekantiert von Caro und ihrem Team. Unsere Cocktails. Konzipiert und durchgeschüttelt von Paul. Gebraucht eure Zungen, um zu geniessen. Das leidenschaftliche Service von Caro. Und Berni. Und Niki. Und Gregor. Gebraucht eure Zungen, um euch zu unterhalten, und füllt diese Räume mit Inhalt und Leben. Und nachdem ihr einen grossartigen Abend bei uns verbracht habt – gebraucht eure Zungen, um euch zu lieben.

SCHATZ IMHOF – das ist kulinarik. kuratiert.



**ES GEHT UM ESSEN.
ES GEHT UM WEIN.
ES GEHT UM BARKULTUR.
UND UM EUCH,
UNSERE GÄSTE.
UM GUTE GESPRÄCHE.
UM EINE SCHÖNE ZEIT.
IN DIESEM SINNE:
GEBRAUCHT EURE ZUNGEN,
UM ZU SCHMECKEN.
UNSERE SPEISEN. ZUBEREITET
VON MAX UND ELENA.
UNSERE WEINE.
KURATIERT VON
GREGOR UND SEBASTIAN.
DEKANTIERT VON CARO
UND IHREM TEAM.
UNSERE COCKTAILS.
KONZIPIERT UND DURCH-
GESCHÜTTELT VON PAUL.
GEBRAUCHT EURE ZUNGEN,
UM ZU GENIESSEN. UND
UM EUCH ZU UNTERHALTEN.
UND FÜLLT DIESE RÄUME
MIT INHALT UND LEBEN.**



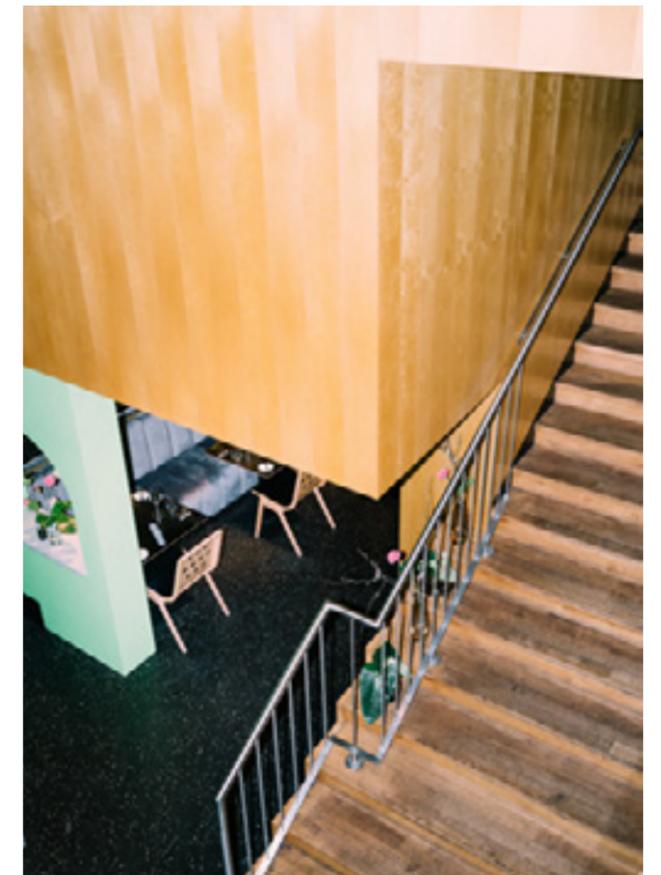


Gregor und Sebastian haben die Location im September 2022 im laufenden Betrieb als Stadtkind übernommen und am 9. Dezember als SCHATZ IMHOF neu eröffnet. Begonnen hat alles mit der Entwicklung des Corporate Designs. Dabei haben sowohl die bestehende Architektur als auch Gedanken

SI
H

zur Weiterentwicklung und Überarbeitung eine zentrale Rolle gespielt. Holz, als dominierendes Element im gesamten Restaurant, sollte aufgebrochen und ergänzt werden. Sowohl im Sinne des Materials als auch farblich. Als Basis ist das Zusammenspiel aus Warm und Cool

Gray-Tönen entstanden. Neongrün wurde als Akzentfarbe definiert. Diese bietet zum einen den grössten Kontrast zu den warmen, fast goldenen Holztönen, wird aber zum anderen auch gerade dadurch getragen. Das war die Ausgangsbasis für das Interior Design. Gemeinsam mit Thomas Waidhofer hat sich Martina Imhof mit der Frage beschäftigt, wie man die vorhandene Architektur weiterentwickeln kann, ohne sie zu zerstören. Aufgabe war es, jene Elemente herauszuarbeiten, die erhalten werden sollen, und neue Materialien zu finden, die erweitern und ergänzen. So ist als ein zentrales Element die Betonbar entstanden. Beton im Sinne von Cool Gray, als Kontrast zu Holz – Warm Gray. Die Holzlamellen an den Fenstern wurden durch grüne Glaslamellen ersetzt und in dem



Gedanken, so viel wie möglich weiterzuarbeiten, in die Backbar integriert. So wurde innerhalb kürzester Zeit Schritt für Schritt aus dem Stadtkind SCHATZ IMHOF. Aus den alten Ledersitzbänken im hinteren Restaurantbereich wurden nach dem Design von Thomas Waidhofer gemütliche Samtpolsterbänke. Und in Kombination mit Raumteilern – neongrüne Holzbögen, die die Form der grossen Fenster im vorderen Bereich des Restaurants zitieren – wurden intime Sitzmöglichkeiten geschaffen. Die vorhandenen Roland-Rainer-Stadthallensessel wurden von der Tischlerei PLANK restauriert und um einige Spezialanfertigungen in Neongrün ergänzt. Um diesen Designklassikern im gesamten Restaurant treu zu bleiben, finden sich entlang der Betonbar Freischwinger von Thonet.

WEI



Unser Weinkeller ist in stetiger Bewegung – wie auch unser Team. Wir bieten dir einige ausgewählte Weine glasweise an, oder du wählst eine Flasche aus unserer Weinkarte. Caro, Gregor und ihr Team beraten dich gerne.



Wir lieben Wein und trinken ihn auch gerne. Das hat nicht zuletzt unsere Weinkarte beeinflusst. Sie umfasst eine umfangreiche Auswahl von nationalen wie auch internationalen Weinen. Wenn du dich auf die Lektüre einlässt, wanderst du von Niederösterreich, der Steiermark und dem Burgenland über Slowenien und Ungarn nach Deutschland und landest nach einem ausgiebigen Aufenthalt in Italien, Frankreich und Spanien sowie Israel und Kalifornien.



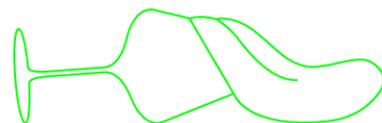
**ES GEHT
UM
ESSEN.
ES GEHT
UM WEIN.
ES GEHT
UM
BARKULTUR.
UND UM
DICH
UND DEINE
GÄSTE.
UM GUTE
GESPRÄCHE.
UM EINE
SCHÖNE
ZEIT.**



N

WEI

In diesem Sinne – steht auf der Website geschrieben – gebraucht eure Zungen, um zu schmecken. Unsere Weine. Kuratiert von Gregor und Sebastian. Dekantiert von Caro und ihrem Team.



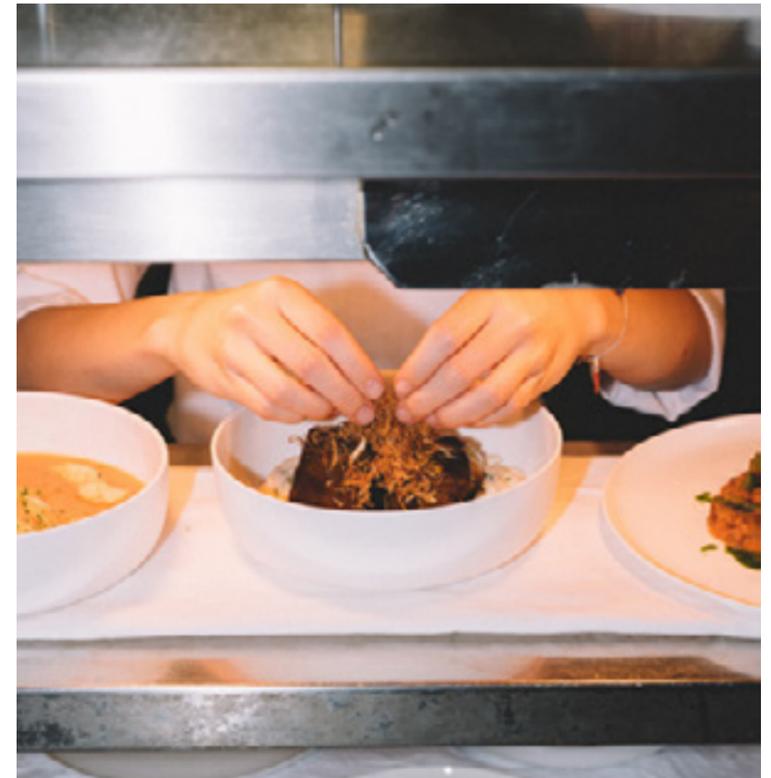
AB



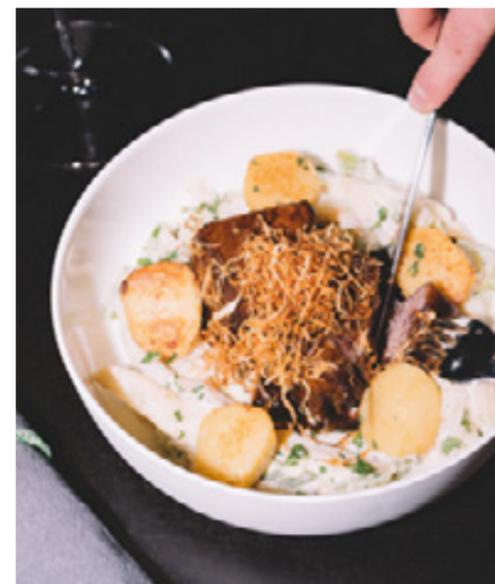
Unser Team ist das Herzstück von SCHATZ IMHOF. Wir tragen uns nicht nur gegenseitig – im wahrsten Sinne des Wortes – auf Händen, sondern auch euch. Also gebraucht eure Zungen, um zu genießen. Das leidenschaftliche Service von Caro und ihrem Team.

DEN

GE- BRAUCHT EURE ZUNGEN, UM ZU SCHME- CKEN.



Unsere Speisen. Zubereitet von Max und Elena. Und Michael. Mit unerlässlicher Unterstützung von Tetyana.



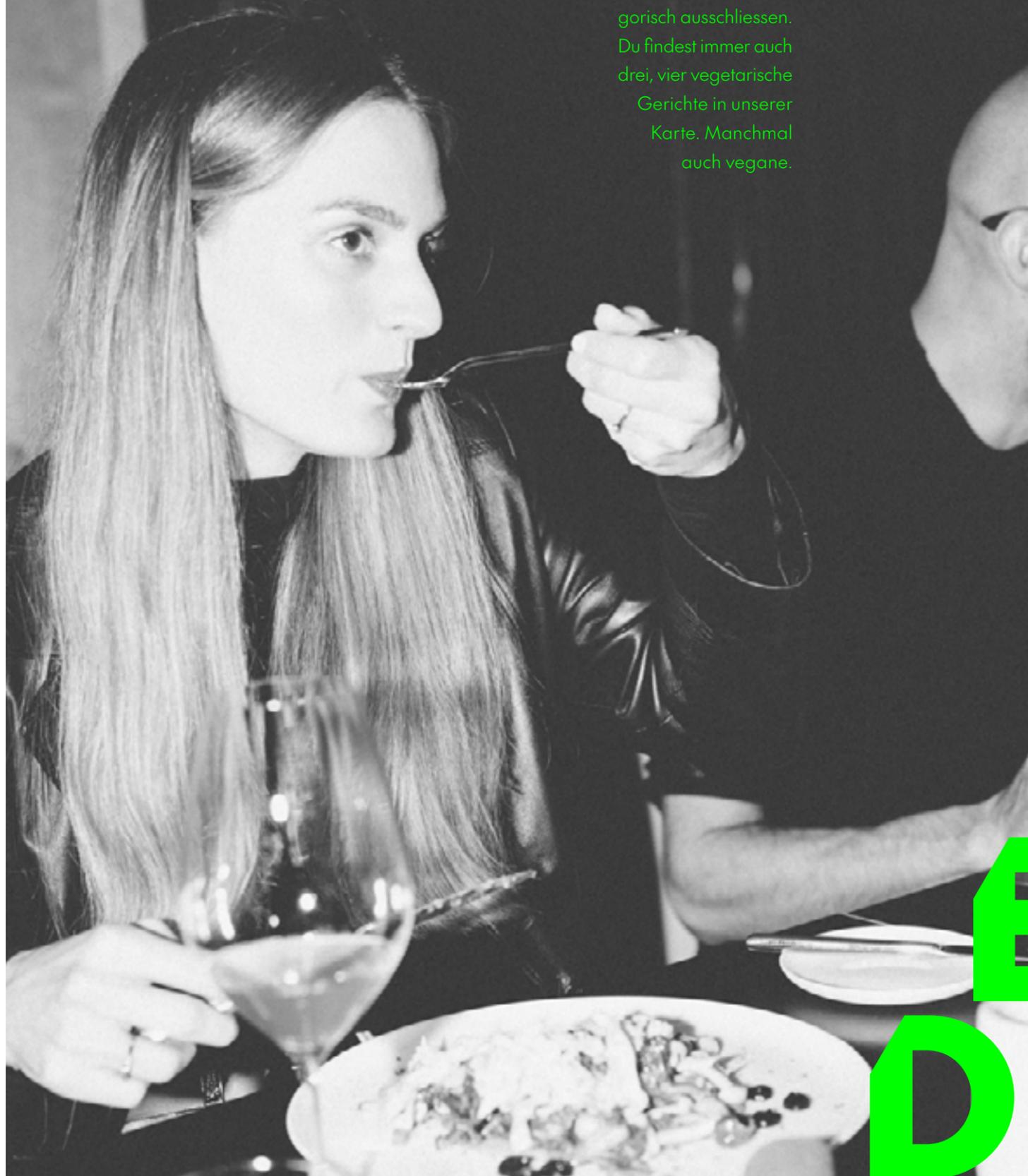
Geschmortes Rind

Chinakohl
Knödel
Kerbel

SI H

AB

Unser kulinarischer Schwerpunkt liegt im Genuss. Das bedeutet, dass wir nichts kategorisch ausschliessen. Du findest immer auch drei, vier vegetarische Gerichte in unserer Karte. Manchmal auch vegane.



EN D



KEIN FLEISCH. VIEL GENUSS.

Portobello
Erbse
Sprosse
Preiselbeere

Sakura-Salat
Romana
Karotte
Paradeis
Schalotte

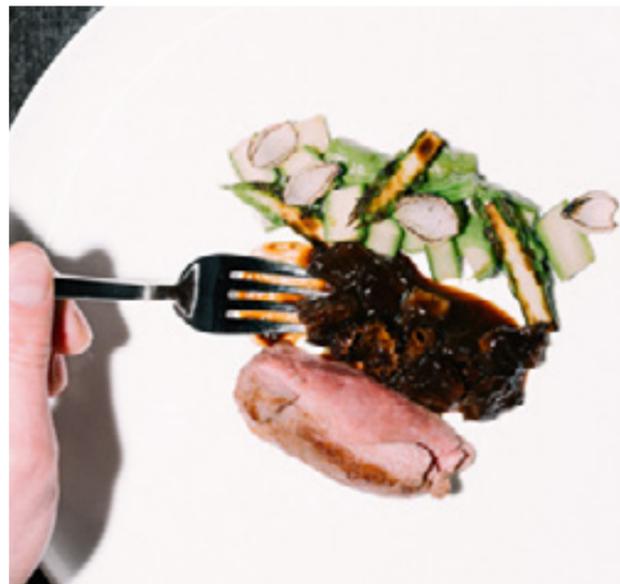


ME

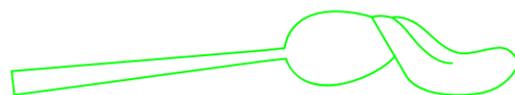


Jakobsmuschel
weisser Spargel
Mangold
Chili

**NICHT
NACH-
DENKEN.
GENIES-
SEN.
UNSER
MENÜ.**



Reh
grüner Spargel
Morchel
Perlzwiebel



Nicht überlegen, was davor,
was dazwischen und was
danach. Kein Entweder-oder.
Keine Entscheidungen.
Unsere Küche übernimmt das.
Ihr dürft euch einfach
zurücklehnen. Und geniessen.
Unser Menü.



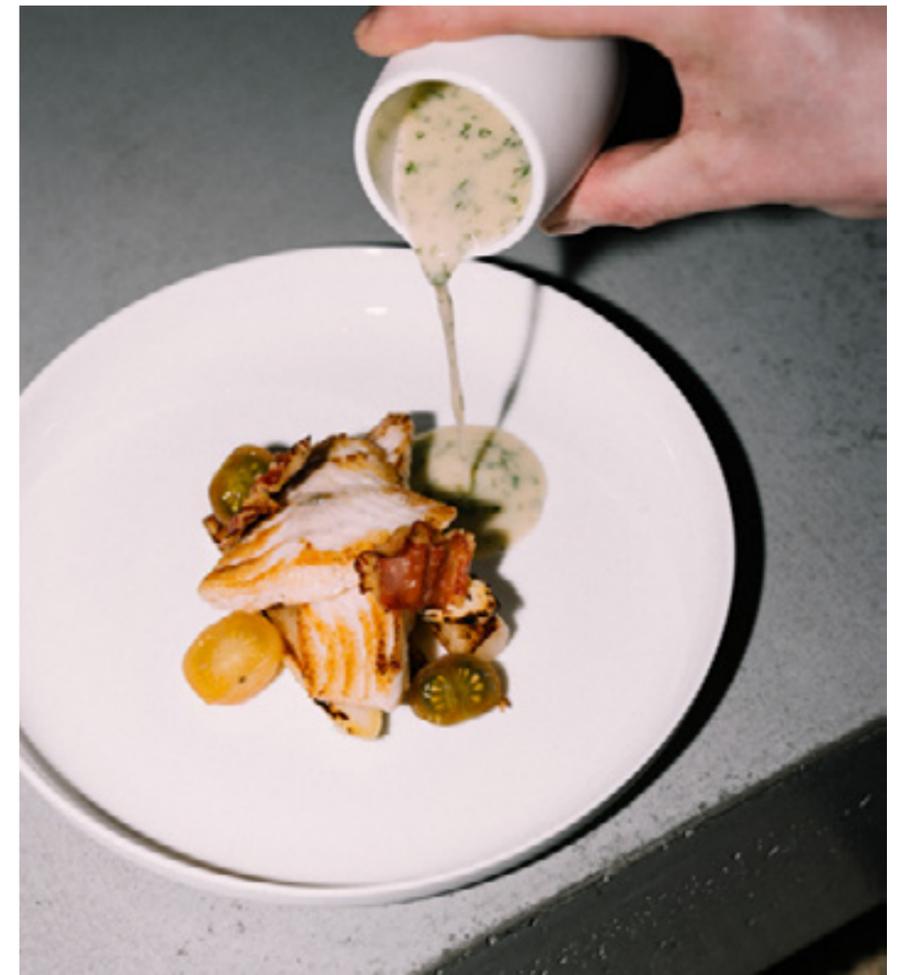
NÜ

ME

**WIR
MACHEN,
WAS WIR
LIEBEN,
UND WIR
TUN
ES AUS
LEIDEN-
SCHAFT.**



Wir wissen, wir wiederholen uns. Auf jeder Seite. Aber das ist der Kern unserer Unternehmung. Das macht Gastronomie für uns aus. Darum sollte es gehen. Und das sollt ihr spüren. Darum sagen wir es immer und immer wieder.



Steinbutt
weisser Spargel
Paradeis
Mangalitza



Délice von weisser Schokolade
Rhabarber
weisser Spargel
Rum (David Gölles)

NÜ

BA



Wir haben eine Cocktailkarte. Aber am besten, ihr ignoriert sie und fragt einfach Paul. Denn das meiste steht nicht in der Karte. Und es wäre ein Fehler, sich nicht von Paul beraten zu lassen.



Negroni
Hands On Gin (David Gölles)
Antica Formula Vermouth
Campari



Für alle, die es noch nicht wissen: Das ist Paul. Und er liebt seine Arbeit.

ES
GEHT
UM
BAR-
KULTUR.
UM
LEIDEN-
SCHAFT.
UM
FREUDE
UND
SPASS
AN DEM,
WAS
MAN
TUT.

R

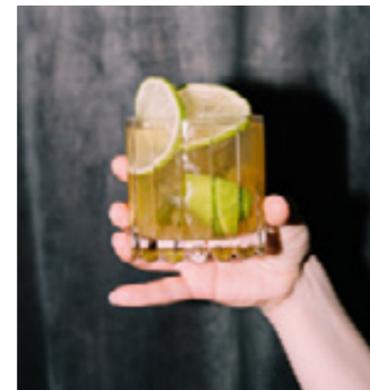
BA



**ES GEHT
DARUM,
ZU GE-
NIESSEN.
DIE ZEIT
ZU VER-
GESSEN.
FÜR EINEN
AUGEN-
BLICK
LOSZU-
LASSEN.**



1910
Mezcal
Cognac
Wermut



Plum 'n' Oil
Plum Rum
(David Gölles)
Falernum
Limette



In diesem Sinne: Ge-
braucht eure Zungen,
um zu schmecken.
Unsere Cocktails.
Konzipiert und durch-
geschüttelt von Paul.

R

BA



Old Cuban

Dark Rum (David Gölles)
Champagner
Minze

Wir lieben
Champagner.
Und Champagner-
Cocktails. Und
Menschen, die das
so richtig geniessen.
Und Paul. Weil er
dafür sorgt, dass wir
das können.

R

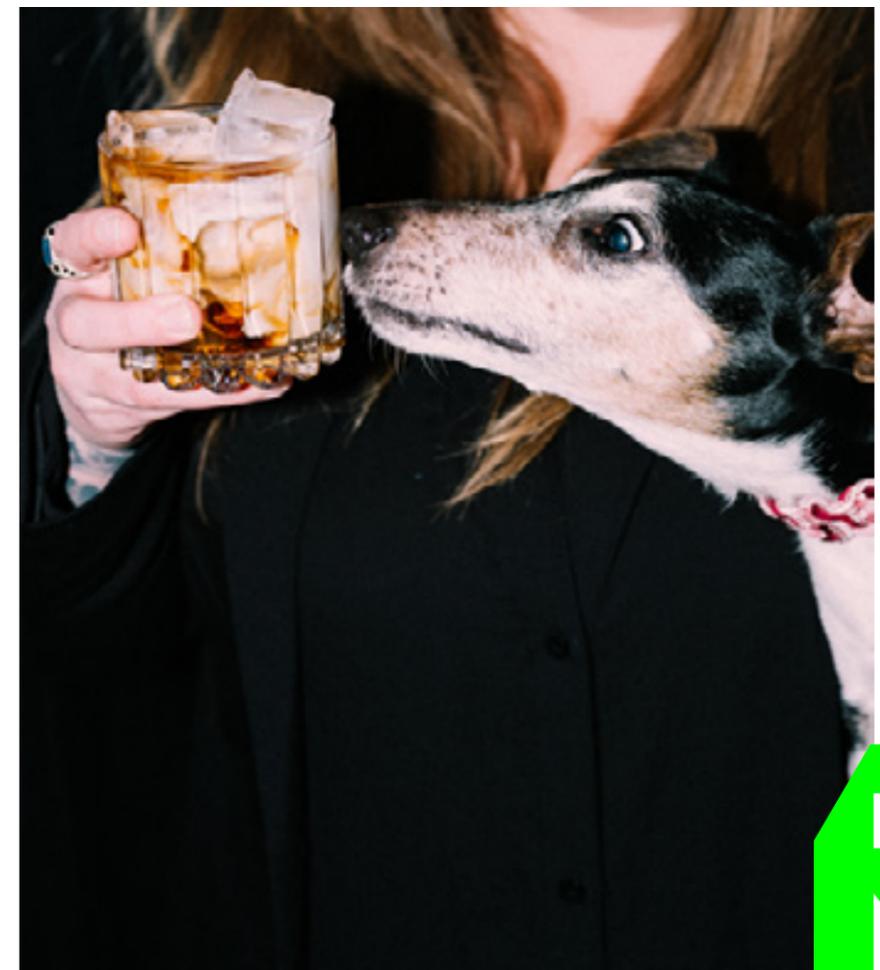
BA



Pauls Hände sind Kunstwerke. Seine Cocktails auch.



Espresso Martini
Saljut Wodka
Kahlúa
Espresso



White Russian
Kahlúa
Saljut Wodka
Milch

R

BA karte



R

Manchmal reicht ein Glas Wein oder ein Cocktail zum Glückhsein. Um das kulinarisch abzurunden, findet ihr in unserer Barkarte kleine Köstlichkeiten von Produzent*innen, die wir schätzen.



Basil Smash
Hands On Gin
(David Gölles)
Basilikum
Zitrone

GE NIE

Egal ob du einen Drink an unserer Bar nimmst oder dich für einen Platz im Restaurant entscheidest. Wir möchten, dass du einen schönen Abend bei und mit uns geniesst. Deshalb haben Küche, Bar und Service bei uns denselben Stellenwert. In allen drei Bereichen arbeiten Menschen mit grosser Leidenschaft für Gastronomie. Wir wollen, dass du dich bei uns wohlfühlst.



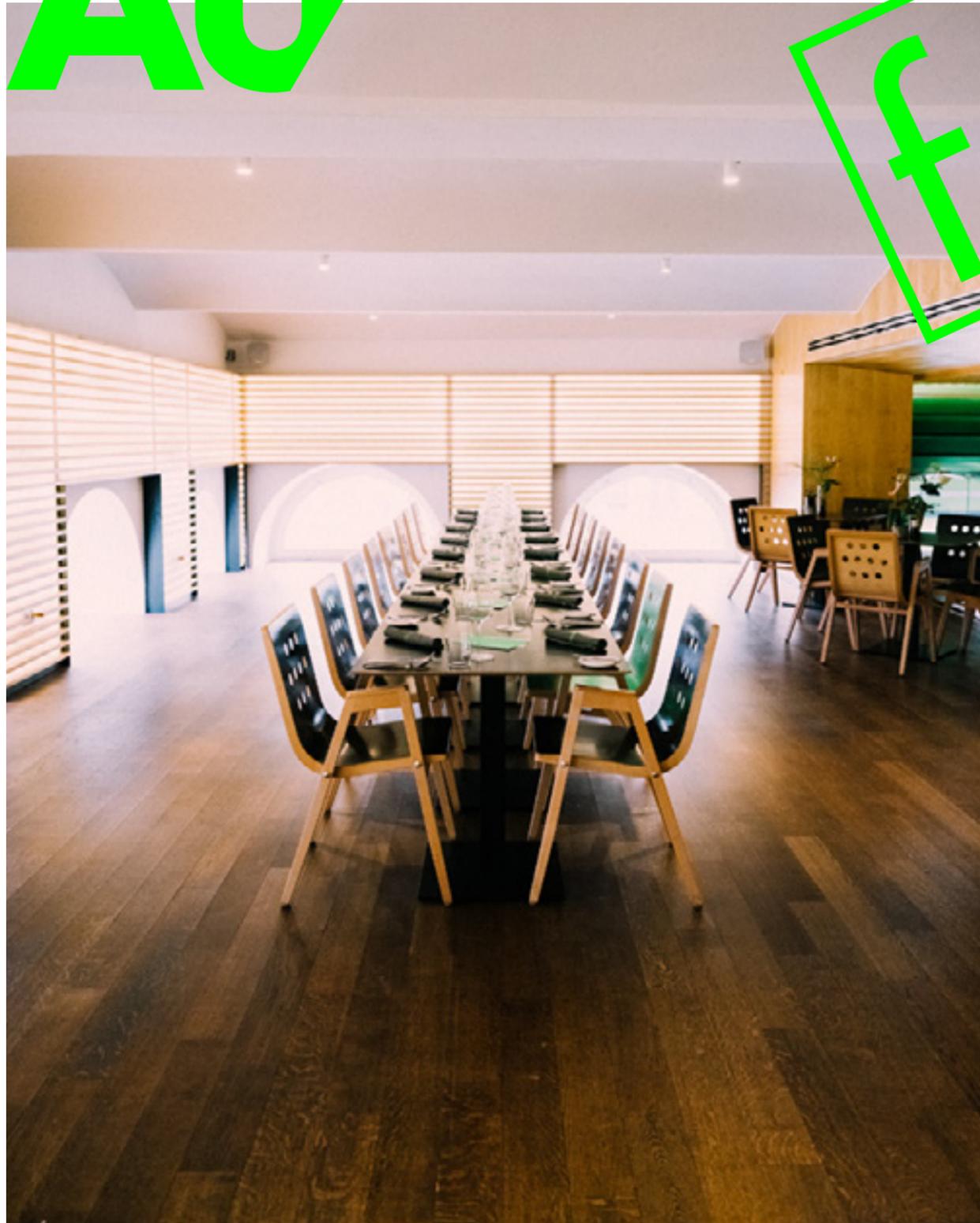
Bramble
Hands On Gin
(David Gölles)
Himbeere
Brombeere
Zitrone



SS EN

AU R

für



deine veranstaltung.

M

**GEBURTSTAGS-
ODER
FAMILIENFEIER,
FIRMEN-
VERANSTAL-
TUNG
ODER
PRESSE-
KONFERENZ,
WEIN-
PRÄSENTATION
ODER
VERKOSTUNG,
LOCKERES
GET-TOGETHER
ODER
VORTRAG.
DER RAUM IM
ERSTEN STOCK
STEHT DIR
ZU DEINER
INDIVIDUELLEN
NUTZUNG
ZUR
VERFÜGUNG.**



Wir unterstützen dich gerne bei der Planung und helfen dir, deine Veranstaltung nach deinen Vorstellungen umzusetzen.

LAGE

- / universitätsstrasse 11
- / 1010 wien

Das Restaurant SCHATZ IMHOF liegt im Herzen Wiens, eingebettet in das Rathaus- und Universitätsviertel, in

Sichtweite der Votivkirche. Darüber hinaus bietet der Standort eine hervorragende Verkehrsinfrastruktur.

DAS LOKAL

- / 54 sitzplätze im restaurantbereich
- / 12 sitzplätze an der bar
- / abendkarte 17–22 uhr
- / barkarte immer bis spät
- / 5-gänge-menü
- / separater raum im ersten stock mit galerie
- / barrierefreie toilette

Beim Betreten des SCHATZ IMHOF erblickt man zu seiner Linken dunkle Tische, die an grossen Fenstern gelegen sind. Hier sitzt man auf Roland-Rainer-Sesseln, einige davon sind eine Spezialanfertigung in der CI-Farbe des Restaurants: Neongrün. Im Anschluss daran bieten sich legere Sitzmöglichkeiten entlang der Betonbar. Hier kann man ein Glas Wein oder einen Cocktail geniessen, ebenso Speisen aus der Abend- und Barkarte. Denn auch die Barhocker – Freischwinger von Thonet – laden zum bequemen Verweilen ein. Begibt

man sich in den hinteren Teil des Restaurants, Richtung Küche, findet man einen intimeren Bereich, der durch offene Raumteiler mehr Privatsphäre schafft. Hier hat man die Wahl zwischen Samtbänken und Holzstühlen, natürlich ebenfalls von Roland Rainer. Im oberen Geschoss befindet sich ein grosser, eigenständiger Raum. Eine Verbindung zum Restaurant- und Barbereich im Untergeschoss entsteht durch die Galerie, die durch Schiebetüren aus Glas akustisch getrennt werden kann.

KAPAZITÄT

- / stehend bis zu 100 personen
- / sitzend bis zu 80 personen

Ganz nach deinen Bedürfnissen erstellen wir mit dir ein Raumkonzept.

KÜHL- MÖGLICHKEITEN

- / zwei mal lieberr grand cru

Der Raum ist mit zwei Kühlschränken ausgestattet, die individuell nach deinen Bedürfnissen befüllt werden können.

GALERIE

- / mit glasschiebetüren verschliessbar

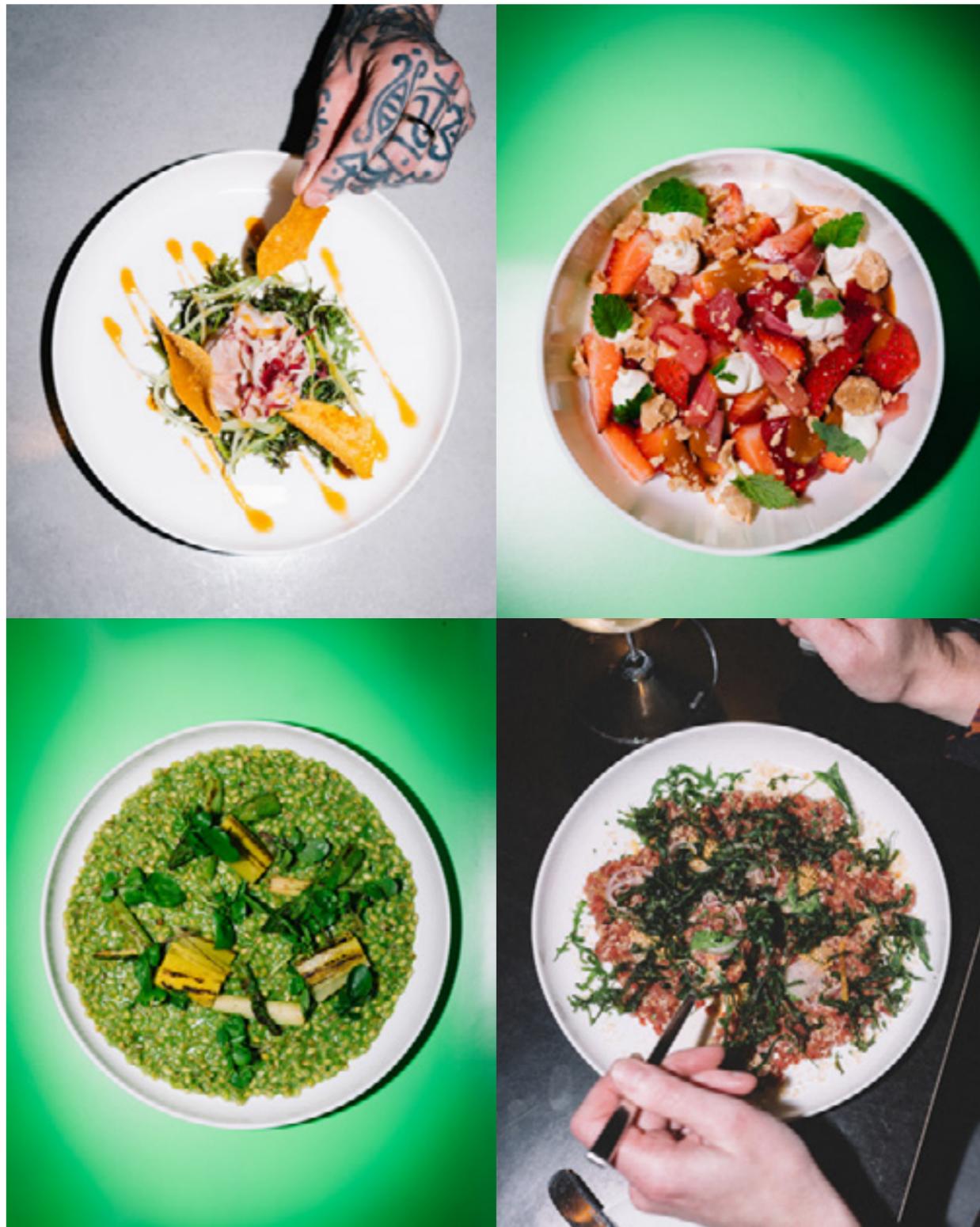
Dadurch entsteht für dich und deine Gäste keine Beeinträchtigung durch den laufenden Restaurantbetrieb.

GESTALTUNG

- / individuelle dekorationsmöglichkeiten
- / blumendeko über unseren floristen
gerne dazu buchbar

Du hast die Möglichkeit, den Raum nach deinen Vorstellungen zu dekorieren. Gerne konzipiert unser Florist in Abstimmung mit dir eine Blumendekoration.





SPEISEN

- / flying menü
- / gesetztes menü

Abhängig von der Anzahl der Personen und deinen Wünschen erstellt unser Küchen-Team einen Menüplan aus unserer aktuellen Karte für dich.

GETRÄNKE

- / flexibel anpassbar
- / keine pauschale
- / verrechnung nach verbrauch

Unsere Restaurantleitung hilft gerne bei der Auswahl aus unserer Getränkekarte.

WEIN

- / weinbegleitung
- / auswahl aus unserer weinkarte
- / stoppelgeld für eigene weine

Ob individuelle Weinbegleitung oder eine Auswahl an Flaschen aus unserer Weinkarte – unser Team steht zu deiner Verfügung und berät dich gerne.



kulinarik.



kuratiert.

grafikdesign & gestaltung

Martina Imhof / DIE FRAU IMHOF – Grafikdesign und Konzeption

texte

Martina Imhof / DIE FRAU IMHOF – Grafikdesign und Konzeption

interior design

Thomas Waidhofer

Martina Imhof / DIE FRAU IMHOF – Grafikdesign und Konzeption

handwerk

Moritz Chales de Beaulieu / MACHWERK WIEN

PLANK-Sitzmöbel

Sebastian Gärtner / VON GÄRTNER

fotos

Ingo Pertramer

The image features a large, bold, black graphic consisting of the letters 'S' and 'H' stacked vertically. The 'S' is positioned above the 'H'. The background is a repeating pattern of light green, stylized, leaf-like or feather-like shapes arranged in a grid. The overall composition is clean and modern.

