

Innovativ, stylisch, viel Herz für ihre Gäste und eine große Portion Mut, neue Wege zu beschreiten! Dafür stehen die Schani Hotels. Mittlerweile sind es insgesamt vier Standorte in Wien und die Experimentier- und Expansionsfreude der Eigentümer-Brüder Alexander und Benedikt Komarek ist ungebrochen. So darf sich das im März eröffnete Hotel Schani UNO City auf einen spannenden Herbst freuen: Zum einen etabliert sich das hauseigene Restaurant „Seven Botanicals Bar & Kitchen“ als wahrer Hotspot in Wien – auch für Nicht-Hotelgäste! Zum anderen scharft eine neue Event-Serie in den Startlöchern: Mit dem „Spy Brunch“ lädt das „Seven Botanicals Bar & Kitchen“ ab November zum Brunchen und Spionieren ein. Und für Silvester hat man sich auch etwas ganz Besonderes einfallen lassen: das „Spy & Sparkles“ New Year’s Eve Dinner.

Die **Schani Hotels** sind alles andere als gewöhnliche Hotels und haben mit ihrem neuesten Geniestreich, dem **Hotel Schani UNO City** schon jetzt neue Maßstäbe in der Wiener Hotel- und Gastroszene gesetzt. Nur wenige Schritte vom Vienna International Centre entfernt, erwartet die Gäste dort nicht nur ein unverwechselbares Hotelerlebnis, das Innovation und Nachhaltigkeit vereint, sondern mit dem **„Seven Botanicals Bar & Kitchen“** auch ein einzigartiges und frisches kulinarisches Konzept, das seine Gäste mehr als begeistert.

„Wir haben ein modernes Food-Konzept entwickelt, bei dem wir uns von unseren geschätzten Nachbarn im Vienna International Centre inspirieren haben lassen: Streetfood neu interpretiert und als Schani-Soulfood wiedergeboren. So holen wir die große weite Welt hier her, nach Wien“, so **Alexander Lang**, General Manager Hotel Schani UNO City. Serviert wird das Beste aus allen Welten: von österreichischen Klassikern wie Omas Kalbsbutterschnitzel oder karamellisiertem Kaiserschmarrn bis zu Beef Tatar, Fish ‘n’ Chips und Reuben Sandwich im Brooklyn Style, Asian Pork Ribs oder Schani Tacos. Besonders beliebt sind die Pinsas. Die werden rund um die Uhr ofenfrisch kredenzt und punkten vor allem mit innovativen Toppings wie etwa die „Bologna Amore“-Pinsa, mit gelber Tomatensauce, Fior di Latte, italienischer Bologna Mortadella, Pistazien-Pesto und Parmesan. Oder die innovative „I am from Austria“-Pinsa, die mit roter Tomatensauce, Fior di Latte, Beinschinken, eingelegten Gurken und steirischem Kren belegt ist. Klar ist, auf der Speisekarte des „Seven Botanicals Bar & Kitchen“ ist für jeden Geschmack etwas dabei.

"Spy Brunch" – das kulinarische Abenteuer

Ab November 2024 wird das **Hotel Schani UNO City** zur Bühne für ein einzigartiges Erlebnis: den „**Spy Brunch**“. In fesselnder Spionage-Atmosphäre werden kulinarische Highlights vom reichhaltigen Buffet und den Live Cooking Stations serviert. Als Special Guest wird Mister Bond alias Bond-Double **Max Fraisl** erwartet, der die Gäste auf eine streng geheime Mission mitnimmt. Den perfekten Soundtrack für den spannungsgeladenen Nachmittag liefern musikalische Live-Performances. [Detaillierte Termine lesen Sie hier.](#)

Und auch für den Jahreswechsel hat sich das **Hotel Schani UNO City** etwas ganz Besonderes einfallen lassen. Silvester, wie Wien es noch nie erlebt hat! Es wird funkelnd, aufregend und geheimnisvoll: Im Rahmen des „**Spy & Sparkles**“ **New Year's Eve Dinner** werden ein 3-Gänge-Menü, stimmungsvolle Live-Musik und die eine oder andere Überraschung geboten. Eines darf man aber schon jetzt verraten: ein gewisser britischer Geheimagent hat sein Kommen bereits zugesagt.

Die **Schani Hotels** sind nicht nur bemüht neue Event-Formate zu etablieren und kulinarisch den aktuellen Trends zu folgen, sie entwickeln auch ihre Designsprache kontinuierlich weiter. „Eine Besonderheit der Wiener Schani Hotels ist ihre Individualität: Jedes Haus erzählt, von der Lage und der Gegebenheiten der Umgebung inspiriert, seine eigene Geschichte“, erklärt **Benedikt Komarek**, einer der beiden Eigentümer-Brüder. Deshalb dreht sich im neuen **Hotel Schani UNO City** alles um das Thema Spionage. Geheimdienstliche Tätigkeiten sind in Österreich nämlich nur verboten, wenn sie sich gegen das eigene Land richten. Deshalb gilt Wien als Hochburg der heimlichen Informationsbeschaffung. Also wird mit dem typischen Wiener Schmäh der thematische Fokus humorvoll aufgegriffen. So hängen über dem Frühstücksbuffet beispielsweise als Lampen umfunktionierte Überwachungskameras, die Wände in den öffentlichen Toilettenräumen sind mit Ausweisen von bekannten Geheimagenten bedruckt, und im Treppenhaus weisen comicartig gestaltete Spione den Weg.

Neuer Standort bereits in Planung

Das nächste Hotel ist bereits in der Pipeline und wird in der Nähe des Wiener Naschmarkts gebaut. Der ausgeprägte Innovationsgeist ist auch hier richtungsweisend. „Geplant ist, alle zwei Jahre ein neues Haus zu eröffnen und damit

nachhaltiges Wachstum zu fördern", so Benedikt Komarek. Das neue Hotelprojekt mit 85 Zimmern wird ganz im Schani-Stil ein auf die Lage abgestimmtes Thema tragen.

Über die Schani Hotels:

Unter der Marke Schani Hotels finden sich derzeit vier Standorte in den besten Lagen Wiens: am Hauptbahnhof, am Wilhelminenberg, auf der Mariahilfer Straße und seit März 2024 direkt gegenüber der UNO-City. Die smarten Lifestyle-Hotels vereinen Wiener Charme mit modernem Design und zukunftsweisenden Innovationen. Die digitale Guest Journey ermöglicht Gästen ein komfortables mobiles Check-in sowie den Zimmerschlüssel direkt auf ihrem Smartphone – und das ist nur der Anfang. Die Auszeichnungen mit dem österreichischen und europäischen Umweltzeichen belegen den verantwortungsvollen Umgang mit Natur und Umwelt, der ein zentraler Bestandteil der Unternehmensphilosophie ist. Eigentümer Mag. Benedikt Komarek setzt in Zusammenarbeit mit dem Forschungsinstitut Fraunhofer IAO die erfolgreiche Hotelierstradition seiner Familie aus Wien-Ottakring fort und bringt dabei eigene zukunftsweisende Projekte und frische Ideen ein. Weiter Informationen unter www.schanihotels.com.

Für weitere Informationen oder Bildmaterial wenden Sie sich bitte an:

VIBE Vienna PR & Communication

Nica Seper