

So
schmeckt
das
Leben.

TUMMELPLATZ FÜR JUNG UND ALT

PROMENADEN
HOF

TUMMELPLATZ FÜR JUNG UND ALT

„Gastronomie, die bewegt“



Jemand sagte einmal, die Gastronomie sei ein sicheres Geschäft. Hunger und Durst hätten die Leute schließlich immer. Ganz so einfach ist es aber nicht. Lebensgenießer möchten nicht nur dem Gaumen ein Vergnügen bereiten, sondern auch dem Rest der Sinne.

Darum haben wir im Promenadenhof eine Genusswelt entstehen lassen, die kein Bedürfnis unerfüllt lässt: Haubenküche zum Wirtshauspreis, für jede Stimmung das passende Ambiente und ein engagiertes Team, das für Ihren angenehmen Aufenthalt sorgt. Wir sind stolz, mit unserem Konzept den Geschmack der Leute getroffen zu haben.

Der Großteil unserer Gäste sind Stammgäste, die uns immer wieder gern besuchen. Ohne Ihre Begeisterung und Ihre Treue wäre unsere Idee nie zu jener Marke geworden, die sie heute ist. Wir möchten an dieser Stelle auch unseren Mitarbeitern ein großes Kompliment für ihr Engagement aussprechen. Danke, dass ihr immer euer Bestes gebt. Auch unseren Lieferanten sagen wir Danke für die stets gute und unkomplizierte Zusammenarbeit.

Bis bald im Promenadenhof!

Christian Dattinger

Elfriede Seeber

Robert Seeber



DER PROMENADEN-HOFSTAB
„Gemeinsam erfolgreich sein“

„Ordnung ist
das halbe Leben.
Bleibt immer
noch eine Hälfte
für gutes Essen.“

JEDER TOPF FINDET SEINEN DECKEL „Wie das Trio zum Promenadenhof kam“

Stillstand bedeutet Rückschritt. Darum stehen erfolgreiche Menschen niemals still. Sie sind von einer großen Neugier geprägt, die sie immer wieder neue Visionen verwirklichen lässt. Genau diese Neugier haben auch Robert Seeber, Elfriede Seeber und Christian Dattinger seit jeher gespürt. Alle drei haben einen abwechslungsreichen Lebenslauf vorzuweisen. Sie haben viel gesehen, erfahren, erlernt und erlebt – ehe sie um die Jahrtausendwende erneut von einem starken Drang nach Veränderung gepackt wurden. Das Trio war bereit für eine ganz große Sache. Eine Großgastro-

nomie mit einem einzigartigen Konzept – das war der Plan. Als das damalige Theatercasino in Linz frei wurde, war für das Ehepaar Seeber und Küchenchef Christian Dattinger der Moment der Wahrheit gekommen.

Während monatelanger Umbauarbeiten entstand in der Nähe des Landhauses eine einzigartige Erlebnisgastronomie. Neun Themenwelten und ein charismatisches Führungstrio sind heute Erkennungszeichen für eines der bekanntesten Genussmeckas in Oberösterreich – den Promenadenhof.



AUSGEQUETSCHT WIE EINE ZITRONE

„Ein sympathisches Kreuzverhör“

Typisch Promenadenhof: Trotz der allgemeinen Hektik, die in einem Gastronomiebetrieb herrscht, verlieren Robert und Elfriede Seeber nie den Kontakt zu ihren Gästen. Sie drehen liebend gern ihre Runden durchs Lokal und haben für alle Gäste ein offenes Ohr. Diese schätzen die Aufmerksamkeit und die Präsenz der Eigentümer. Auch beim Interview begeistert das Trio mit erfrischender Ehrlichkeit. Erfahren Sie, was die drei immer im Kühlschrank haben, welches das Erfolgsgeheimnis des Promenadenhofs ist und warum Elfriede Seeber eines Abends an fast jeder Tankstelle in Linz anhielt.



Robert Seeber



Elfriede Seeber

Am Anfang des Gesprächs eine Frage zum Beginn des Promenadenhofs. Wie war die Eröffnung damals?

Robert Seeber: „Die erste Woche war im wahrsten Sinne des Wortes überwältigend. Wir hatten zirka 1.000 Gäste pro Tag – ein Ansturm, mit dem wir nicht gerechnet hatten. Es war unsere Premiere in der Großgastronomie. Schon nach einer Woche hatten wir alles im Griff.“

Was ist das Erfolgsgeheimnis des Promenadenhofs?

Robert Seeber: „Wir garantieren unseren Gästen kompromisslose Qualität, bieten ein einmaliges Ambiente und stehen als authentisches, engagiertes Team persönlich hinter der Marke Promenadenhof. Das macht unseren Erfolg aus. Und das honorieren die Gäste mit ihrer Treue.“

Was war der außergewöhnlichste Wunsch eines Gastes, an den Sie sich erinnern können?

Christian Dattinger: „Ein Amerikaner wollte ein Wienerschnitzel mit Sauerkraut, weil er das daheim nicht essen darf.“

Was war das außergewöhnlichste Kompliment, das Sie von einem Gast bekommen haben?

Robert Seeber: „Christian Ludwig Attersee war einmal bei uns zu Gast. Er war so positiv überrascht, dass er spontan nach Block und Bleistift verlangt hat.“

Elfriede Seeber: „Seine Zeichnung halten wir bei uns daheim in Ehren. Das ist ein besonderes Kompliment.“

Der Promenadenhof hat bestimmt viel zu erzählen. Verraten Sie uns doch bitte eine der Promenadenhof-Anekdoten.

Elfriede Seeber: „Wir hatten einmal eine Großveranstaltung zu der sich 400 Gäste angesagt haben. Gekommen sind doppelt so viele. Als dann die Knacker ausgingen, habe ich mich kurzerhand ins Auto gesetzt und die Knacker-Vorräte sämtlicher Tankstellen in ganz Linz aufgekauft.“

Der Promenadenhof hat eine große Bedeutung für Linz und Oberösterreich. War das euer Plan oder einfach eine sehr positive Entwicklung?

Robert Seeber: „Wir haben immer an den Standort, das Konzept und an uns selbst geglaubt. Außerdem haben wir alle drei sehr viel Erfahrung mitgebracht, sonst würde man sich über so ein Großprojekt nicht drübertrauen.“

Im Promenadenhof gehen Kapazunder aus Politik und Wirtschaft sowie Promis aus und ein. Wie behandelt ihr diese besonderen Gäste?

Elfriede Seeber: „Wie alle anderen auch. Wir sind für alle da, das ist uns ganz wichtig. Berühmt oder nicht, alt oder jung – bei uns ist jeder willkommen.“

Herr Dattinger, man hört, Ihnen arbeitet eine nicht unbekannte Mehlspeisköchin zu ...

Christian Dattinger: „Das ist niemand geringerer als Elfriede Seeber selbst. Sie macht jede Süßspeise selbst – und das macht sie ausgezeichnet.“

Zum Schluss noch eine persönliche Frage: Drei Dinge, die ihr daheim immer im Kühlschrank habt?

Robert und Elfriede Seeber: „Essiggurkerl, Marmelade und Activia.“

Christian Dattinger: „Marmelade, Joghurt und eine gute Flasche Weißwein.“



Christian Dattinger



WISSEN SIE NOCH?
„Erinnerungen aus dem Promenadenhof“



„Der Appetit kommt
beim Essen. Wenn's
ihm schmeckt, bleibt
er bis zum Nachtisch.“



LINZER WORTE

„Eine Stadt gratuliert“



Vor 10 Jahren hat unsere Landeshauptstadt mit dem Promenadenhof einen weiteren gastronomischen Glanzpunkt bekommen. Seither gehört er zu den ersten Adressen für Freunde der Qualitätskulinarik, aber auch für jene, die gerne für einige Stunden in geselliger, harmonischer Atmosphäre genießen wollen. Ich gratuliere Elfriede und Robert Seeber, ihrem Partner und Küchenchef Christian Dattinger sowie allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern des Promenadenhofs zum erfolgreichen ersten Jahrzehnt. Für die Zukunft wünsche ich weiterhin alles Gute und viel Erfolg!

Dr. Josef Pühringer
Landeshauptmann



In den vergangenen zehn Jahren haben Elfriede und Robert Seeber den Promenadenhof gemeinsam mit ihrem Partner und Küchenchef Christian Dattinger vom ehemaligen „Theatercasino“ zu einem außergewöhnlichen Restaurant mitten in Linz entwickelt, das einheimische Gäste ebenso wie TouristInnen anzieht. Ich gratuliere sehr herzlich zum runden Jubiläum!

Franz Dobusch
Bürgermeister der Landeshauptstadt Linz



Ich gratuliere ganz herzlich zu einem Jahrzehnt erfolgreicher Firmengeschichte und wünsche dem Promenadenhof, seinen Inhabern sowie allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern auch weiterhin viel Erfolg und alles Gute!

KommR Dr. Rudolf Trauner
Präsident der WKO Oberösterreich



KAPITEL 1 „Eine kühle Blonde für den kühlen Kopf“

Markus ist beim Rendezvous etwas früh dran. In der **Göss'n Bar** versucht er seine flatternden Nerven mit einem kühlen Seiterl zu beruhigen. Aber im Grunde wirkt schon das Ambiente entspannend auf ihn. Eigenartig, dass er nicht schon eher daran gedacht hat, hier abends einen anstrengenden Tag ausklingen zu lassen.

DEN PROMENADENHOF ERKUNDEN „Eine Weltreise in 9 Kapitel“

Im Promenadenhof sorgen 9 Themenwelten dafür, dass jeder Gast sein Platzl zum Wohlfühlen findet. So wie jeder Bereich des Promenadenhofs seine Geschichte erzählt, so haben auch wir die Beschreibung dieser in eine Geschichte verpackt.



GÖSS'N BAR



*Heimelig und modern –
der perfekte Stilmix für
bis zu 70 Personen.*



PROMENADEN
HOF



KAPITEL 2

„Noch Dolce Vita oder schon Paradies?“

Anja inhaliert bereits seit 2 Stunden die nach Oleander duftende Luft des **mediterranen Biergartens**. Ihre zwei besten Freundinnen haben sie begleitet, um ihr vor dem Blind Date Mut zu machen. Anja ist längst ruhig, ihre Freundinnen denken aber noch immer nicht ans Heimgehen. War ja irgendwie klar. Von diesem südländischen Ambiente kann man sich nur schwer trennen.



BIERGARTEN

Oberösterreichs einziger mediterraner Biergarten für bis zu 300 Freiluftgenießer.



KAPITEL 3

„Auf einen Sprung in die Toskana“

Aus dem **Toskanastüberl** dringt schallendes Gelächter und angeregtes Stimmengewirr. Eine Gruppe lebenshungriger Genießer tafelt auf dem großen Holztisch auf Italienisch. Die Wände haben sonnig-fröhliche Töne, aber die Stimmung ist auch so schon perfekt. Anja hat die Runde beim Vorbeigehen kurz beobachtet. Die Vorstellung, einmal selbst eine Großfamilie zu haben gefällt ihr ...



TOSKANASTÜBERL

Hier feiern Jubilare mit bis zu 19 Gästen Geburtstag, Hochzeitstag, Weihnachten oder sonstige Anlässe.



KAPITEL 4

„Zum Genießen in den Keller gehen“

Im **Weinkeller** ist es um diese Zeit noch ruhig. Ab und zu kommt ein Gast, gustiert und nimmt eine Flasche mit nach oben. Ansonsten lagern die 150 – von Sommelier Marcel geprüften – edlen Tropfen hier ungestört im stilvollen Ambiente. Der erlesene Chianti ahnt noch nicht, dass er heute dabei sein wird, wenn zwei Menschen damit beginnen den Rest ihres Lebens miteinander zu verbringen.



WEINKELLER

150 edle Weine versus 25 Sitzplätze.



KAPITEL 5

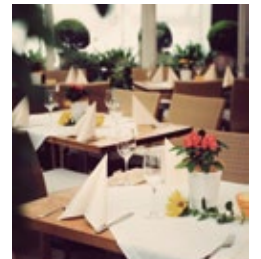
„Jetzt heißt es: Alltag raus, Genuss rein“

Ein hausgemachter Kaiserschmarrn“, kündigt der Kellner feierlich jenen Genuss an, den sich eine Dame im **Wintergarten** gleich gönnen wird. Markus beobachtet die Szene als er eine Runde durch den Promenadenhof dreht und lächelt. Die letzten Sonnenstrahlen des Tages fallen durch den Wintergarten. Und auch für die Geschmacksnerven der Mehlspeis-Tigerin geht in diesem Moment die Sonne auf.



WINTERGARTEN

Urlaubsstimmung für 40 bis 60 Personen.



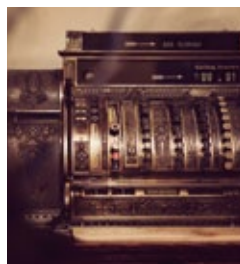
KAPITEL 6

„Gemütliches Ambiente bittet zu Tisch“

Das **G'wölb** scheint der perfekte Ort zu sein, um unauffällig ein Auge auf Markus und Anja zu werfen, die Elisa schon so lange verkuppeln wollte. Heute treffen sie sich hier im Promenadenhof. Elis Mann Tom versinkt geradezu in der abwechslungsreichen Speisekarte. Als er bei den Desserts ankommt, hat er schon fast vergessen, warum Elisa und er eigentlich hier sind.



G'WÖLB



Gastliche Gemütlichkeit für bis zu 60 Personen.

KAPITEL 7

„Olé! Hier lockt das Temperament Spaniens“

Klar, dass sich Diego in der **Bodega** wie zuhause fühlt. Der Spanier ist frisch nach Linz gekommen, um hier zu studieren – Heimweh hat er dennoch. Zwischen Weinfässern und schwerem Eichenholz fällt es ihm leicht, sich wie daheim zu fühlen. Anja lächelt ihn an, als sie erst einen kurzen Blick in die Bodega wirft und dann auf die Uhr: In 10 Minuten trifft sie sich mit Markus am Hofplatz.



BODEGA



Fiesta española für zirka 12 amigos.

KAPITEL 8

„Die vielleicht gemütlichste Stube des Landes“

In der **Landhausstube** treffen sich Geschäftsleute, um einen erfolgreichen Tag genussvoll ausklingen zu lassen. Mit Blick aufs Landhaus wird auf eine erfolgreiche Zukunft sowie auf die gelungenen Gespräche angestoßen. Der offizielle und traditionelle Rahmen wirkt fast so, als wäre er eigens für ihr Treffen inszeniert worden. Markus lächelt und schlendert weiter Richtung Hofplatz. Gleich lernt er Anja kennen.



LANDHAUSSTUBE



Mit Kachelofen und duftendem Fichtenholz. Hier fühlen sich 40 bis 60 Personen ganz „wia dahoam“.

KAPITEL 9

„Herzhaft genießen im Herzstück des Lokals“

Der **Hofplatz**, das freundliche Herzstück des Promenadenhofs, füllt sich langsam mit Gästen. In der Mitte ist ein Tisch reserviert. Hier werden Anja und Markus gleich Jakobsmuscheln auf Radiccio-Risotto bestellen, ans Mittelmeer denken und sich dabei im tiefen Blau der Augen ihres Gegenübers verlieren. Hier befindet sich auch die Salatbar und der Abgang in den historischen Weinkeller.



HOFPLATZ



Hier genießen bis zu 50 Gäste das fröhlich-mediterrane Flair.

„Aller guten Dinge
sind drei: Vorspeise,
Hauptspeise, Dessert.“



ESSKULTURHAUPTSTADT LINZ „Culinary Art Festival“

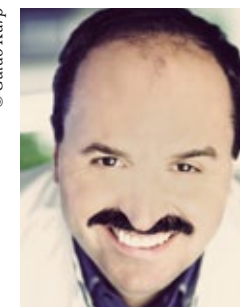
Als Obmann der Gastronomie- und Hotellerievereinigung HOTSPOTS gilt Robert Seeber zusammen mit seinen Vorstandskollegen als Initiator des Culinary Art Festivals. So gelang es ihnen mit dem Culinary Art Festival jährlich die Creme de la Creme der Köche aus aller Welt nach Linz zu locken. Das erste Festival ging im Linzer Kulturhauptstadtjahr 2009 über die Bühne. Seitdem findet die ebenso geniale wie köstliche Veranstaltung jährlich ihre Fortsetzung.

Wenn sich die Anzahl der Sterne-, Hauben- und TV-Köche in Linz verdächtig häuft, dann hat das einen guten Grund: das Culinary Art Festival. Das glanzvolle Fest ist Österreichs größtes Genuss-Spektakel dieser Art. Im Europa-Vergleich rangiert das Festival immerhin auf Platz 4. In den letzten Jahren – seit der Uraufführung im Jahr 2009 – standen bereits viele Spitzenköche hinter den Herden der Landeshauptstadt: Christian Domschitz, Roland Trettl, Alfons Schuhbeck, Christopf Zangerl, Toni Mörwald, Martin Baudrexel,

Ralf Zacherl, Andi und Alex – um nur einige der vielen großen Namen zu nennen. Die Köche schwangen jeweils für circa eine Woche die Kochlöffel in Linzer Restaurants, den Höhepunkt bildete ein Gala-Dinner für mehrere Hundert Gäste, das die Köche gemeinsam kredenzen. Womit bewiesen wäre, dass viele Köche den Brei doch nicht verderben. Jene vier Chefs de cuisine, die für einige Tage die Küche des Promenadenhofs regierten, haben sich bei uns sehr wohl gefühlt – wie man zwischen den folgenden Zeilen lesen kann.

STARKOCH-AUFLAUF IN LINZ „Gipfeltreffen der Genüsse“

© Guido Karp



Mit höchster Kompetenz und großen Idealen strebt der Promenadenhof unermüdlich danach Gästewünsche zu erfüllen. Ich wünsche dem gesamten Team für die Zukunft weiterhin die besten Erfolge und viele innovative Ideen zum Wohle der Gäste.

Johann Lafer zauberte beim Culinary Art Festival im April 2009 ein unvergessliches 6-gängiges Menü.



Ich gratuliere dem Promenadenhof zu seinem runden Jubiläum. Es hat mir sehr viel Freude bereitet im Rahmen des Culinary Art Festivals in dem geschmackvollen und sehr schönen Ambiente zu kochen. Ich wünsche dem Hause auch weiterhin alles Gute und viel Erfolg!

Heinz Winkler verwöhnte beim Culinary Art Festival im Oktober 2009 mit Haubenküche.



Liebe Familie Seeber! Weiterhin viel Erfolg mit euren kulinarischen Highlights, sowie alles Gute für die Zukunft wünscht euch, euer Hans.

Hans Haas kredenzte beim Culinary Art Festival 2010 ein spektakuläres Gala-Dinner.

© www.studiolassen.com



Als großer Österreich-Fan habe ich mich sehr darüber gefreut, am Culinary Art Festival teilzunehmen. Eine Herzlichkeit wie die der Gastgeber und Gäste im Promenadenhof Linz habe ich selten erlebt. Ich sende viele, viele kulinarische Grüße.

Cornelia Poletto sorgte beim Culinary Art Festival 2011 für einen gelungenen kulinarischen Gala-Abend.

DAS AUGES IST UND FEIERT MIT „Ihr Event in den Redoutensälen“

Jeder Event braucht einen gebührenden Rahmen, in dem er stattfinden kann. Die spätbarocken Redoutensäle im ersten Stock des Promenadenhofs sind der perfekte Ort für Hochzeiten, Firmenfeiern, Seminare, Jubiläen, Pressekonferenzen und viele weitere Anlässe. Der Promenadenhof kredenzt zu jeder Feierlichkeit ein exklusives Catering. Und auf Wunsch sogar ein Event-Konzept. Mehr Infos finden Sie auf www.redoutensaele-linz.com.

REDOUTENSAAL

Der Redoutensaal bietet ein stillvolles Ambiente mit festlichem Charakter.

- 220 m² (20,7 x 10,6 m) ohne Bühne
- 30 m² (10 x 3 m) Bühne
- Höhe bis Brüstung 4 m, gesamt 8 m
- Kinobestuhlung max. 350 Personen
- Bankettbestuhlung max. 220 Personen
- Seminarbestuhlung max. 240 Personen

SPIEGELSAAL

Der Spiegelsaal besitzt edles Flair für große Anlässe.

- 130 m² (18,7 x 7 m)
- Höhe 4,5 m
- Kinobestuhlung max. 150 Personen
- Bankettbestuhlung max. 140 Personen
- Seminarbestuhlung max. 80 Personen

LÄNDLERSAAL

Der Ländlersaal wird größtenteils als Seminarraum verwendet.

- 78 m²
- Höhe 4,5 m
- max. 80 Personen

HOFSAAL

Dieser Saal wird ebenfalls für Seminare genutzt.

- 82 m²
- Höhe 4,5 m
- max. 80 Personen

CLUBZIMMER

Das Clubzimmer ist neben dem Hofsaal und Ländlersaal mit einer Gesamtfläche von 55 m² der kleinste Seminarraum.

- 55 m²
- Höhe 4,5 m
- max. 50 Personen

REDOUTEN
SÄLE




Promenadenhof

Seeber Gastro GmbH
Promenade 39, 4020 Linz



Öffnungszeiten:

Restaurant: Montag bis Samstag, 10.00 Uhr - 1.00 Uhr

Durchgehend warme Küche: 11.00 Uhr - 23.00 Uhr

Göss'n - die Bar: Montag bis Samstag, 17.00 Uhr - 2.00 Uhr

Sonn- und Feiertage sind Ruhetage

Telefon: 0732 / 77 76 61, Fax: 0732 / 77 76 61 - 22

www.promenadenhof.at, office@promenadenhof.at

www.facebook.com/promenadenhof, www.flickr.com/promenadenhof

Unsere Partner:

