



Pressemitteilung  
Wien, November 2023

## **Das Restaurant vasco hat eröffnet!**

*Wien bekommt ein neues mediterranes Restaurant. Mit 28. November 2023 öffnet das kleine, feine vasco in der Seilerstätte 19 in Wien 1 und orientiert sich kulinarisch an den Mittelmeerländern Italien, Spanien, Portugal und Frankreich.*

Seit einigen Wochen konnten Nachbarn und Passanten an der Adresse Seilerstätte 19 eine neue Betriebsamkeit feststellen. Handwerker gingen ein und aus und wichen irgendwann den Lieferanten für hochwertige kulinarische Produkte aus dem Mittelmeerraum. Das vasco-Team mit Gastgeber Max Wimmer und Küchenchef Cristian Vespucci feilte indessen an der Speisekarte und stellte das Wein- und Getränkesortiment zusammen.

Das kulinarische Programm umfasst etwa Ceviche de Vasco (Wolfsbarsch / Zitrone / Olivenöl), Pimientos chimichurri (Roter Paprika / Chimichurri / Oliven), Tagliata di Chianina (Toskanisches Rind / Erdäpfel in Salzkruste) oder Sole à la meunière (Seezunge / Petersilerdäpfel / Weißweinsauce). Auch mittags ist geöffnet, hier können die Gäste aus einer eigenen, wochenweise wechselnden Karte wählen.

### **Für Freunde und Nachbarn**

Die Weinkarte ist für jede Genusslaune sortiert, von einer Auswahl an leichten Einstiegsweinen bis hin zu finessenreichen oder auch kräftig-komplexen Gewächsen ist alles dabei. Der Bogen erstreckt sich von noch weniger bekannten Weingütern wie Sabaté i Coca (Penedès), Talenti (Toskana) oder Benanti (Sizilien) bis hin zu Monumenten wie Castello del Terriccio (Toskana) oder Vega Sicilia (Ribera del Duero).

Gedacht ist das vasco als Restaurant für Freunde und Nachbarn, die hochwertigen Genuss genauso wie eine familiäre Atmosphäre schätzen. Alle Zutaten für die Speisen sowie die Weine und diversen Getränke sind sorgfältig ausgesucht. Hier ist jeder willkommen – ob auf einen Kaffee oder das Glas Wein zwischendurch an der Bar, zu einem gediegenen Businesslunch oder fulminanten Abendessen.

Beim Interieur wurde auf warme Farben geachtet, als Zitat zur mediterranen Landschaft, das Blau im Corporate Design stellt den Bezug zum Meer her. Ein Blickfang in dem heimeligen Lokal ist der Leuchter über dem zentral positionierten runden Tisch, der sich als markantes Element im Logo wiederfindet.

### **Das vasco-Team:**

#### **Max Wimmer, Gastgeber**

Max Wimmer startete seine gastronomische Laufbahn im Restaurant Höldrichsmühle in Hinterbrühl. Heute kann er auf eine abwechslungsreiche Karriere zurückblicken, die ihn unter anderem in das Grand Hotel Wien und das Grand Hotel Sauerhof Baden führte. Dem folgte die Position des Catering- und Schulungsleiters bei Gerstner Catering und im Anschluss die des Schulungs- und Projektleiters bei TST Personaldienstleistung mit Kunden wie dem Palais Coburg, Ritz Carlton Wien, Park Hyatt Wien oder den Salzburger Festspielen. Nach einer Zeit als Betriebsleiter bei Gerstner Catering für die Wiener Hofburg folgten Jahre der Selbstständigkeit mit einer Eventagentur inklusive Videoproduktion. Im Jahr 2021 kehrte er in die Gastronomie zurück, in das Restaurant Gaudium in Münchendorf, wo seine Leidenschaft für Speisen und Weine mediterraner Herkunft entfacht wurde.



### **Cristian Vespucci, Küchenchef**

Der gebürtige Sarde stammt aus einer Gastronomenfamilie und verfügt über berufliche Erfahrung in Italien, Spanien, Portugal und Deutschland. Als junger Koch zog es ihn nach Spanien, wo er unter anderem an der Costa Blanca ein Restaurant namens La Perla betrieb. Später ging er nach Portugal, wo er zunächst in Lissabon im Il Gattopardo des Hotels Dom Pedro als Sous Chef engagiert war. Danach hatte er die Position des Küchenchefs in Restaurants wie Dom Pomodoro, lo specchio und Mama Rosa inne. 2014 folgte der Sprung nach Deutschland, wo er für einige Jahre eine Pizzeria betrieb. Nach Sardinien kehrte er zwischendurch immer wieder zurück – auch beruflich als Koch in den verschiedenen Gastronomiebetrieben seiner Familie. Seit 2023 ist Cristian Vespucci in Österreich. Für das Restaurant vasco ist er mit all seiner Erfahrung in der mediterranen Küche die Idealbesetzung.

### **vasco**

Seilerstätte 19 | 1010 Wien  
+43 660 110 22 04 | [restaurant@vasco.wien](mailto:restaurant@vasco.wien) | [www.vasco.wien](http://www.vasco.wien)

**Öffnungszeiten:** Montag bis Freitag 12:00 bis 22:00 Uhr  
Feiertags geschlossen

### **Kontakt**

Max Wimmer | vasco  
Seilerstätte 19 | 1010 Wien  
+43 660 110 22 04 | [restaurant@vasco.wien](mailto:restaurant@vasco.wien) | [www.vasco.wien](http://www.vasco.wien)

### **Pressekontakt**

Dagmar Gross | grosswerk public relations & art promotion  
Liniengasse 20/6 | 1060 Wien | +43 1 236 26 64  
[werk@grosswerk.com](mailto:werk@grosswerk.com) | [www.grosswerk.com](http://www.grosswerk.com)