

## sGerstl Bar & Restaurant in Wels Neueröffnung am 28. November 2014

Das Welser „Gerstl Bräu“ wird zum „sGerstl“ und ein bekanntes Lokal im Herzen der Innenstadt erwacht am Freitag, 28. November 2014, zu neuem Leben. Wer das Traditionelle ebenso liebt wie den Lifestyle, ist hier genau richtig. Im sGerstl lässt man sich mit herzhaft-raffinierter Küche verwöhnen, trifft sich mit Freunden, zelebriert das „Fortgehen“ wie vor 25 Jahren und feiert selbst große Feste mit weit über 100 Gästen.

„G'miatlich wie daheim und guat wie bei der Oma ist es im sGerstl. Nur viel unterhaltsamer!“, beschreiben Marcus Jungwirth und Daniel Steiner, die beiden Gesellschafter, das neue In-Lokal mit ganz bodenständigen Worten. Und mit genau dieser unkomplizierten Bodenständigkeit möchten sie ihre Gäste nicht nur kulinarisch verwöhnen, sondern vielmehr einen gemütlichen Ort schaffen, an dem man gut essen, abschalten, genießen, feiern und den Alltag vergessen kann.

### sGerstl – das Restaurant

Der Küchenchef zaubert von Dienstag bis Samstag zwischen 11.00 Uhr und 22.00 Uhr lecker-leichte österreichische Schmankerl und bittet an Wochentagen mit g'schmackigen und günstigen Mittagsmenüs zum *sGerstl Mittagstisch*. Für Senioren und Studierende gibt es spezielle Angebote.

Die verschiedenen Restaurantbereiche bieten für jede Gelegenheit das ideale Ambiente – für das ausgedehnte Mittagsmahl mit Kaffee und Kuchen, die schnelle Mittagspause, das Geschäftsessen, den kleinen Hunger bzw. die Brotzeit zwischendurch und natürlich das köstliche Dinner zu zweit oder mit Freunden und Familie.

Eine Reservierung empfiehlt sich besonders am Abend, vor allem bei größeren Feiern oder außergewöhnlichen Wünschen hinsichtlich Speisenangebot, Dekoration oder Rahmenprogramm, die immer gern erfüllt werden. „Wir möchten unsere Gäste nicht nur mit dem Besten aus Küche und Keller verwöhnen, sondern ihnen eine schöne Zeit mit positivem Lebensgefühl bei uns im sGerstl bereiten – ganz nach ihren persönlichen Vorlieben und individuellen Vorstellungen. Dafür haben wir auch baulich alle Maßnahmen getroffen und sind für kleine Gruppen bis hin zu Feiern mit bis zu 240 Personen das perfekte Lokal“, beschreibt Marcus Jungwirth die sGerstl-Philosophie.

Dass dieses gastronomische Angebot direkt am Welser Stadtplatz auch für Messeaussteller und -besucher bzw. vor allem für Unternehmen aus der näheren und weiteren Umgebung überaus attraktiv ist, zeigt der große Ansturm bei der Reservierung für Weihnachtsfeiern, über die sich die Betreiber bereits vor der Eröffnung freuen dürfen. Aber nicht nur für Firmenfeiern aller Art, sondern sogar für Meetings und Tagesseminare sind die aufs Modernste ausgestatteten Räumlichkeiten bestens geeignet.

„Besonders stolz sind wir auf unseren großen „Freiraum“, der mit behaglich-moderner Atmosphäre, eigener Bar sowie Sound- und Lichtsystem bzw. Beamer für Veranstaltungen jeder Art ein absoluter Geheimtipp ist“, sagt Daniel Steiner, der selber gern als DJ für Stimmung sogt.

### **sGerstl – die Bar**

Wenn es um angenehme Unterhaltung, beste Stimmung und den einen oder anderen Flirt geht, gilt natürlich die große Bar im fabelhaft inszenierten Eingangsbereich als erste Adresse und ist damit das lebendige Herzstück vom neuen sGerstl.

Ob mit oder ohne vorherigen Restaurantbesuch, man trifft sich hier oder lässt den Abend schwungvoll ausklingen. Gefeiert wird mit Open End und vor allem bei Familien- und Firmenfeiern freuen sich die Gäste, dass ihnen der unliebsame Lokalwechsel erspart bleibt.

Wels hat mit dem sGerstl in jedem Fall einen neuen Lieblingstreffpunkt zum Essen, Plaudern, Feiern und Fortgehen, der an folgenden Tagen geöffnet hat:

Dienstag bis Samstag ab 11.00 Uhr  
Warme Küche von 11.00 bis 22.00 Uhr

### **Informationen zum sGerstl Wels**

Adresse: Freiung 9-11, A-4600 Wels  
Ansprechpartner: Marcus Jungwirth  
Telefon: +43 650 532 12 10  
E-Mail: info@sgerstl.at  
Internet: www.sgerstl.at

### **Pressekontakt**

Agentur: hanner inc. GmbH  
Ansprechpartner: Birgit Hanner  
Adresse: Kreuzweg 1, A-4111 Walding  
Telefon: +43 7234 83199  
Fax: +43 7234 83199-11  
E-Mail: birgit.hanner@hannerinc.at  
Internet: www.hannerinc.at