

Lindner Hotel & Sporting Club Wiesensee

NICHT NUR BESSER. ANDERS.

Es ist angerichtet! Neueröffnung des Steakhouse mooq

Passend zum neuen Steakhouse-Konzept präsentiert sich ein Restaurant im Lindner Hotel & Sporting Club Wiesensee im neuen Look. Das Team des Steakhouse mooq hat sich der Liebe zur Qualität sowie der Frische und Nachhaltigkeit der Produkte verschrieben. Und das schmeckt man bei jedem Bissen!

Westerwald, 10. Juni 2016. Der Name des neuen Steakhouses ist Programm - ‚mooq‘, gesprochen [mo:ku:], ist ein Gütesiegel des Lieferanten True Wilderness, einem Spezialisten für nachhaltige Rinderzucht und die Veredelung von deutschem Rindfleisch. Das kommt im Lindner Hotel & Sporting Club Wiesensee Gold-Labeled auf den Tisch, also nach 35-tägiger und intensiver, trockener Reifung am Knochen. Ausschließlich von ausgewachsenen weiblichen Tieren handverlesener Züchter stammt das Best German Beef Dry Aged, da dies geschmacklich am intensivsten ist. Nach Qualitätsmerkmalen wie Frische, Marmorierung, Farbe, Geruch und Haptik ausgewählt, wird es dem besonderen Reifungsprozess von True Wilderness unterzogen. Ein eigens konzipiertes System reguliert die Temperatur, Luftfeuchtigkeit und sogar die Geschwindigkeit der Luftzirkulation für die edelste Reifung.

Beste Qualität und Zubereitung

Aber nicht nur Freunde regionaler Produkte, sondern auch die Fans des zarten und saftigen U.S.-Beefs kommen im mooq voll auf den Geschmack: Das fein marmorierte Rindfleisch, das durch die spezielle Maisfütterung entsteht, stammt von den Greater Omaha Packers aus Nebraska.

Zubereitet wird das hochwertige Rindfleisch in den bekannten Garstufen rare, medium und well done. Küchenchef Timo Pletz empfiehlt black and blue, also stark angebraten und außen karamellisiert, innen roh und kalt. Dadurch kommt die Qualität des Fleisches besonders gut zur Geltung. Von



well done rät er hingegen ab, da durch den Garprozess Fleischqualität und Geschmacksnuancen verloren gehen.

Qual der Wahl

Neben dem erstklassigen Rindfleisch hat die Speisekarte des mooq aber noch mehr zu bieten: Auch iberisches Schweinefilet, Fjordlachs und vegane Gerichte finden sich darauf. Dank Baukastensystem können die Gäste ganz nach den persönlichen Vorlieben das Lieblingsgericht mit bevorzugter Beilage und favorisiertem Gemüse kombinieren. Die Auswahl von jungem Blattspinat, Pimentos de Patron, über Steakhouse Fries, Kartoffelstampf und Süßkartoffelpommes bis hin zu Saucen und Dips wie Honey Mustard, Tennessee Red und Red Peppa Jam lässt keine Wünsche offen.

Passend zum neuen Konzept wurde das Restaurant mooq mit Wintergarten im Lindner Hotel & Sporting Club Wiesensee komplett umgestaltet. Die stilvolle Einrichtung sorgt mit komfortablen Ledersesseln und rustikaler Holztheke für den passenden Steakhouse-Flair und edles Ambiente.

Einblicke in die mooq-Speisekarte

- Ziegenkäse im Speckmantel mit Rucola, getrockneten Strauchtomaten und Basilikumeis (16 Euro)
- Rahmsuppe von Süßkartoffeln (9 Euro)
- Mooq Entrecote (300 Gramm / 50 Euro)
- U.S. Striploin (300 Gramm / 49 Euro)
- Filet vom Fjordlachs (200 Gramm / 19 Euro)
- Filet vom iberischen Schwein (200 Gramm / 18 Euro)
- Millionär Burger 200 Gramm Patti vom Prime Black Angus im Brioche-Bun mit geschmorten roten Zwiebeln, Romanasalat und Trüffelmayonnaise (24 Euro)
- Gemüse-Tofuspieß vegan mit gegrillten Austerpilzen (14 Euro)
- Gebrannte Crème von der Schokolade mit in Rotwein pochierter Birne und Bourbon Vanilleeis (8,50 Euro)

Nach dem Essen sollst du ruhen, sagt man. Das geht natürlich auch direkt im Lindner Hotel & Sporting Club Wiesensee ab 114 Euro im Doppelzimmer. Bis September gilt der Sommersparpreis mit bis zu 50% Ermäßigung auf die Tagesrate. Buchungen und weitere Informationen unter dem Link

www.lindner.de, telefonisch unter 02663/991-196 oder per E-Mail an reservierung.wiesensee@lindner.de.

Lindner Hotel & Sporting Club Wiesensee

Das Sporthotel liegt idyllisch direkt am Wiesensee im Westerwald mit guter Anbindung an die Wirtschaftszentren Rhein-Main, Köln-Bonn und Rhein-Ruhr. Der 18-Loch-Golfplatz in direkter Seelage verfügt über abwechslungsreiche Geländestrukturen und bietet Spielmöglichkeit für Anfänger und Profis. Für Firmen und Feiern stehen elf klimatisierte Konferenzräume mit Tageslicht und Balkon oder Terrasse für bis zu 150 Personen sowie kreative Veranstaltungsmöglichkeiten und Incentive-Programme zur Verfügung. So wurde das Hotel auch im Jahr 2014 als eines der besten Tagungshotels Deutschlands prämiert. Zusätzlich versprechen 103 großzügige Zimmer und Suiten Erholung, ebenso wie das großzügige Wald & Wiesen Spa mit seinen regionalen Wellnessanwendungen, je nach Saison angepasst. Die Leser des Golf-Journals wählten das Lindner Hotel & Sporting Club Wiesensee gleich drei Mal in Folge in die Top 10 der besten Golfhotels.

Lindner Hotels & Resorts

Die familiengeführte Hotel-Gruppe (2.000 Mitarbeiter; 179 Millionen Euro Umsatz in 2015) betreibt 33 Hotels in sieben europäischen Ländern. Sie zählt damit zu den führenden deutschen Hotelgesellschaften. Neben modernen Businesshotels in Großstädten gehören zum Portfolio hochwertige Spa- und Sport-Resorts. Einige Häuser wurden aus schwierigen wirtschaftlichen Situationen übernommen und erfolgreich neu positioniert. Seit kurzem ergänzen Franchise-Betriebe das Angebot und bieten wie die bestehenden Häuser individuelle Urlaubskonzepte, hohe Qualitätsstandards und innovative Spa-Angebote. Die besonderen Hotelkonzepte von Otto Lindner, der das Unternehmen in zweiter Generation führt, erhielten zahlreiche Auszeichnungen: Das Lindner Park-Hotel Hagenbeck in Hamburg wurde zur „Hotelimmoblie des Jahres“ gekürt, Otto Lindner selbst wurde „Hotelier des Jahres“ und Geschäftsreisende wählten Lindner bei den Business Traveller Awards 2014 auf Platz zwei als „Beste Hotelgruppe für Geschäftsreisende in Deutschland“. Im Human-Resources-Bereich gewann Lindner schon zum dritten Mal den Hospitality HR Award sowie den zweiten Platz in der Studie „Die besten Arbeitgeber Deutschlands“ als mittelständisches Tourismus-Unternehmen.

Bildmotive zum Download unter www.lindner.de/bilder

Für den kleinen Nachrichtenhunger: twitter.com/lindner_hotels

Wer mehr sehen will: [instagram.com/lindnerhotels](https://www.instagram.com/lindnerhotels)

Neuigkeiten gibt es auch auf [facebook.com/LindnerHotels](https://www.facebook.com/LindnerHotels)

Unternehmenskommunikation Lindner Hotels & Resorts:

Catherine Bouchon (Director Public Relations)

Fon: +49 211 5997 1133

Mail: catherine.bouchon@lindner.de

Linda Böke (Junior Manager Public Relations)

Fon: +49 211 5997 1134

Mail: linda.boeke@lindner.de

Emanuel-Leutze-Str. 20

40547 Düsseldorf