

Pressemitteilung, 23. September 2026

Lebendig, leicht und unbeschwert – neues Konzept für Ribelli in Wien



Wien: Mit dem Reopening des Ribelli in Wien trifft italienische Gastfreundschaft auf urbanes Flair. Direkt am Weghuberpark gelegen, bietet das Restaurant den idealen Ort für ein ausgedehntes Mittagessen, einen Aperitivo oder ein Dinner mitten in der Stadt. Das Ribelli ist inspiriert von der Leichtigkeit italienischer Strandbäder, auch Lidos genannt, jene Orte am Meer, die Lebensfreude und gesellige Nachmittage versprechen. Hierfür hat sich 25hours mit BWM Designers & Architects zusammengetan, die auch für das kürzliche Lobby-Redesign im 25hours Hotel beim

MuseumsQuartier verantwortlich sind. Das bunte, lebhafte Interior in strahlenden Blau- und Gelbtönen sorgt für eine warme, einladende Atmosphäre. Bei der neu kreierten Speisekarte wird auf hochwertige Zutaten und Gerichten zum Teilen gesetzt, was das Restaurant zum Treffpunkt für große Gruppen, Familien und Locals macht. Neben italienischen Klassikern und neapolitanischen Pizzen bietet die Karte eine vielfältige Auswahl an Antipasti, Insalata und Zuppe.

„Bei unserer Neuausrichtung war uns wichtig, dass wir dem Ribelli einen zeitgemäßen und leichten Ausdruck verleihen. Im Mittelpunkt stand deshalb die Idee des Italian Lido. Es geht bewusst um Sonne, Rhythmus und Optimismus. Das neue Ribelli soll sich unkompliziert, lebendig und voller italienischer Lebensfreude für unsere Gäste anfühlen“, sagt Patricia Rzehatschek, General Managerin des 25hours Hotel beim MuseumsQuartier. Und Erich Bernard, BWM Designers & Architects, ergänzt: „Wir freuen uns immer sehr darüber, mit 25hours an neuen sowie bestehenden Konzepten zu arbeiten – für das Ribelli ging es darum, die Leichtigkeit eines Sommertages am sonnigen Lido zu vermitteln.“



come as you are.

Auch auf der Karte spiegelt sich die neue Philosophie wider. Es finden sich unter den Primi Piatti z. B. ein klassisches sizilianisches Schmorgericht mit Auberginen – die Caponata mit Melanzani, Oliven, Tomaten, Sellerie, Stracciatella und Ciabatta – oder gebackene Garnelen, die Fritto Misto mit Calamari, Sardinen, Zander und Spicy Mayonnaise. Dazu gibt es eine Zuppa di Patate e Porri (Kartoffel-Lauch-Suppe mit Guanciale) oder einen Insalata di Spinaci (einen Spinatsalat mit Kürbiskernöl, Kürbiskernen, Ricotta und Trauben). Zu den Pasta- und Risottogerichten gehören u. a. ein Rinderragù mit Tomate und Parmesan und Panzerotti gefüllt mit Pilzen, Karfiolpüree, Nussbutter und Salbei. Bei den Secondi Piatti kann z. B. zwischen einem Cotoletta Milanese (Panko-paniertes Kalbskotelett mit Rucolasalat, Tomaten und Zitronenmayonnaise) und dem Pollo alla Cacciatora (Hühnchen mit Caponata und Polenta) gewählt werden. Zudem ergänzen kreative neue Pizza-Kreationen das Angebot – zum Beispiel eine Pizza Bianca mit Friarielli, Salsiccia und Mozzarella Fior di Latte. Dazu gibt es verschiedene Spritzgetränke, mit und ohne Alkohol, eine Auswahl erlesener Weine, Bier und Softgetränke.



Presse- und Bildmaterial zu 25hours Hotels:

<https://25hours-hotels.com/de/vienna/at-museums-quartier/media-page/>
<https://25hours-hotels.com/de/vienna/at-museums-quartier/media-page/#images>
<https://25hours-hotels.com/de/vienna/at-museumsquartier/>
Weitere Informationen zu allen 25hours Hotels: 25hours-hotels.com
Videos zu den 25hours Hotels: youtube.com/25hourshotels

Über 25hours Hotels

Die 25hours Hotels sind Teil von Ennismore, einem in Kultur und kreativem Netzwerk verwurzelten Hospitality-Unternehmen. Das globale Kollektiv ist von Gründerpersönlichkeiten geprägt und beinhaltet Marken, bei denen zeitgemäße Gastfreundschaft im Mittelpunkt steht. Ennismore ist ein Joint-Venture mit Accor. Accor ist Mehrheitsaktionär.

Die Marke 25hours bauten die vier Initiatoren Christoph Hoffmann, Kai Hollmann, Ardi Goldman und Stephan Gerhard von 2005 an auf. Heute gibt es 18 Hotels in europäischen Destinationen wie Hamburg, Berlin, Paris, Kopenhagen und Florenz sowie in den internationalen Metropolen Jakarta, Dubai und Sydney. 25hours ist eine smarte Hotelidee, die von charmant-lockerem Service geprägt, Antworten auf die Anforderungen eines urbanen, kosmopolitischen Reisenden sucht. Die Marke setzt auf Individualität, Authentizität und Persönlichkeit und gestaltet unter dem Motto „Kennst du eins, kennst du keins“ jedes ihrer Hotels mit unterschiedlichen Designern und einzigartigem Stil. Trojena, Kairo und Bangkok zählen zu den zukünftigen Destinationen.

come as you are.

Pressekontakt

25hours Hotels
Anaïs Hars
Senior PR Manager - Northern & Central Europe
Zollhaus, Ericus 1
20457 Hamburg
m +49 173 1536476
media@25hours-hotels.com

come as you are.