

falstaff

LIVING

LUXUS MIT AUSSICHT
DAS FLAIR DER
DACHTERRASSEN

FORMSCHÖN
RUNDE POOLS MIT
GROSSER WIRKUNG

LUST AUF SEE
TOP-IMMOBILIEN
AM WASSER



OUTDOOR-VIBES

COOLE ACCESSOIRES & DESIGNTRENDS FÜR DEN GARTEN

»Für alle Globetrotter empfehle ich das »Zuma« in Knightsbridge. Hervorragende japanische Fusionsküche mit internationalem Publikum. Man muss allerdings mindestens vier Monate im Voraus reservieren, dafür gibt es das beste Nigiri-Sushi der Welt.«



Zuma, London, zumarestaurant.com

»Zum Brunch geht's in die »Spelunke!« Mein Tipp: ein Burger mit Trüffelpommes und als Draufgabe die Waffeln.«



Spelunke, Wien, spelunke.at

AUSWÄRTS ESSEN ...

Wo trifft neuestes Design auf gemütliches Ambiente, Kunst auf kulinarisches Konzept? Architekt Alexander Eduard Serda verrät seine Lieblingslokale und was sie auszeichnet.

Gleich einen gesamten Tag plant Architekt Alexander Eduard Serda in seiner Heimatstadt Wien. Vom ausgiebigen Brunch im Szenelokal »Spelunke«, in dem er nicht zuletzt wegen der genialen Wirtsleute häufig anzutreffen ist, bis hin zu einem gemütlichen Plätzchen für den Kaffee und die Lektüre am Nachmittag. Auch für Jetsetter hat er eine Empfehlung in petto – im »Zuma« speist schon mal Prominenz wie Mick Jagger am Nebentisch! Nur sein absolutes Lieblings-Pub in Notting Hill bleibt sein Geheimnis.



Sinn für Ästhetik
Alexander Eduard Serda studierte in Florenz Malerei und in Wien und Hamburg Architektur. Sein Post-graduate-Studium schloss er in London ab. Serda zählt zu den führenden Architekten des Landes und ist auf Privatresidenzen im Luxussegment spezialisiert. serda.at

Phil, Wien, phil.info



»Supersympathisches Personal und chilliges Ambiente.«

»Im Schatten der Bäume im herrlichen Garten. lassen sich im »Eckel« Hummersuppe und Wiener Schnitzel genießen, oder, für die Vegetarier unter uns, ein Eierschwammerlgulasch.«



Restaurant Eckel, Wien, restauranteckel.at

DO & CO Albertina, Wien, doco.com



»Für das Mittagessen empfehle ich einen Klassiker: »DO & CO Albertina« – wegen des unschlagbaren Blicks von der Terrasse und dem Baked Sushi.«