



Im Moment suchen wir: Koch/Köchin/Küchenhilfe

WEN SUCHEN WIR

„Wir suchen Teampayer keine Einzelkämpfer.“

Berufserfahrung solltest du schon mitbringen. Außer du möchtest bei uns die Lehre antreten. Ja das wäre auch möglich! Uns ist deine Vorgeschichte aber grundsätzlich egal. Unsere Erfahrung hat gezeigt, dass ein/e ambitionierte/r Hobbyköch/in mit Blick fürs große Ganze nicht selten besser kocht und dabei noch höflich zu seinen Arbeitskollegen bleibt als ein/e Köch/in mit viel Erfahrung, der/die meint nichts mehr dazu lernen zu müssen.

WAS SERVIEREN WIR

„Hand- und hausgemachte Speisen mit Liebe zum Detail.“

Freu dich auf österreichische Küche mit internationalem Weitblick. Von klassischen Gerichten, die wir gerne neu denken über Crossover-Speisen schränken wir uns nur sehr wenig ein. Wichtig: Speisen müssen am Teller Sinn ergeben. Keine sinnlosen "Chichi-Komponenten" die nur hübsch sind aber sonst keinen Sinn ergeben. Ob hausgemachtes Brot, selbstgedrehte Kroketten oder mit dem Messer feingeschnittenes Beef Tatar - Speisen und Getränke wie es sich gehört ohne Wenn und Aber. Fleisch, Fisch, Obst und Gemüse wo möglich aus Österreich und in Bioqualität. Ein hand- und hausgemachtes Geschmackserlebnis. Das ist uns wichtig und dafür brennen wir.

WER SIND WIR

„Willst du schnell gehen, geh allein. Willst du weit gehen, geh mit anderen.“

Bekannt sind wir nicht nur wegen unserer offenen und unkomplizierten Atmosphäre. Wir leben moderne Gastronomie mit moderner Mitarbeiterführung. Das ist uns wichtig! Was bedeutet das? Wir sind ein kleines Team, in dem jeder jedem hilft. Eine flache Hierarchie und ein gepflegter, freundschaftlicher Umgang sind uns wichtig. Wir duzen uns und wir teilen unser Trinkgeld durch alle! Warum? Die Arbeit in der Gastronomie ist schon hart genug. Da müssen wir es uns nicht auch noch selbst schwer machen.

WAS SAGEN ANDERE ÜBER UNS

Falstaff sagt über uns: "Frischer Wind im Stuwerviertel: Optisch gibt man sich schlicht, kulinarisch schöpft man aus dem Vollen. Fantasivoller Mix aus heimischer und internationaler Küche. So geht das neue Wiener Beisl!"

Gault&Millau sagt über uns: „Jedes Grätzl braucht sein Beisl – das einst verruchte, jetzt hippe Viertel hat mit dem Stuwerviertel ein solches gefunden. [...] Ein ausgewogenes Speiseangebot bringt die Klassiker der Wiener Küche solide auf den Teller, mit Kichererbsen-Dal oder Gemüse-Langos wird auch an Freunde des fleischlosen Genusses gedacht.“

WIR FREUEN UNS AUF DEINE BEWERBUNG!

Dein
Stuwer

NEUES WIENER BEISL