



Vinissimo - Pizza, Pasta & mehr - 25. März 2025

Vinissimo – alles bleibt besser: Corinna Allmeyer hat von Michael Platzer übernommen

Generationswechsel in Hermagors traditionsreicher Pizzeria: Michael Platzer hat sich in den (Un-)Ruhestand verabschiedet. Corinna Allmeyer, seine über viele Jahre wichtigste Mitarbeiterin, hat übernommen.

"Unter dem Motto 'Alles bleibt besser' habe ich von Michael Platzer, der in Pension gegangen ist, das Vinissimo übernommen und begonnen, behutsam neue Ideen umzusetzen. Dazu gehören die einmal pro Monat stattfindenden Kulinarik-Abende, die seit der Premiere großes Gästeinteresse hervorrufen", betont die neue Vinissimo-Chefin Corinna Allmeyer. Das sehr beliebte Mittagsmenü gibt es wie gewohnt. Ebenso Pizza, Lasagne & Salate weiterhin durchgehend von 11:30 bis 21:00 Uhr. Das Pasta-Angebot ermöglicht noch mehr Wahlmöglichkeiten als bisher. "Jeder Gast kann sich seine Lieblingsnudeln und die gewünschte Sauce sowie die Portionsgröße individuell zusammenstellen. Das ermöglicht maximale Flexibilität und begeistert die Gäste", freut sich Allmeyer. Auch bei den Getränken gibt es News. "Wir setzen auf die herausragend guten Biere von Gösser und bieten dank der erfrischenden Pago-Fruchtsäfte noch mehr Getränke-Vielfalt", verrät die Vinissimo-Chefin. Wie gewohnt werden all unsere Köstlichkeiten im einladenden Lokal in der Eggerstraße im Zentrum und auf unserer prächtigen Sonnenterrasse, der schönsten in ganz Hermagor, serviert.

Vinissimo - original italienischer Genuss, speziell auch am Abend

Original italienisch, frisch zubereitet und bestes Preis-Leistungsverhältnis, dafür steht das Vinissimo seit jeher. Besonders einladend ist es am Abend. "Wir bieten am Abend bereits ab 17.00 Uhr (bis 21.00 Uhr) all unsere köstlichen Spezialitäten, serviert in gemütlich-entspannter Atmosphäre und wann immer es warm genug ist, auch auf unserer wunderschönen Terrasse. Damit sind wir die ideale Adresse für ein sehr gutes, relaxtes und trotzdem günstiges Abendessen", erklärt Allmeyer.

NEU: Kulinarik-Abende - jedes Monat ein Highlight

An einem Samstag-Abend im Monat geht es kulinarisch im Vinissimo noch höher her als sonst. Denn Corinna Allmeyer zelebriert Monat für Monat einen Genuss-Schwerpunkt. Calamari, Cordon Bleu und Stelze gab es bereits. Spare Rips (26.4.), Backhendl (17.5.), Burger (14.6.) und Salatwerkstatt (12.7.) sind die nächsten Samstag-Abend-Highlights.



NEU: Gösser-Bier und noch mehr Fruchtsaft-Vielfalt von Pago

"Da Bier ebenso hervorragend zu Pizza und Pasta passt wie Wein, haben wir zahlreiche Biere und Biergetränke verkostet und uns, weil sie uns am besten schmecken, für das Gösser Märzen und das alkoholfreie Gösser Naturgold – beides vom Fass – entschieden. Als erfrischenden Durstlöscher wird der Gösser Naturradler Zitrone serviert. Überdies gibt es Edelweiss hefetrübes Weizenbier und alkoholfreies Edelweiss Weizenbier", schwärmt Corinna Allmeyer von ihren Bierspezialitäten. Noch mehr fruchtige Auswahl als bisher gibt es dank der erfrischenden, natürlichen Fruchtsäfte von Pago. Neben den Klassikern Apfel und Orange werden Johannisbeere, Birne, Marille, Mango, Erdbeere u.a. angeboten. "Beim Mineralwasser haben wir uns, weil es uns sehr gut schmeckt und weil wir in einer alpinen Region liegen, für das aus den Hohen Tauern stammende Gasteiner Mineralwasser entschieden", erklärt die Vinissimo Chefin.

Michael Platzer - nach 45 Berufsjahren im wohlverdienten Ruhestand

"Mir ist es wichtig, dass das Vinissimo mit seinen vielen Stammgästen, in das ich über Jahrzehnte viel Herzblut gesteckt habe, weiterbesteht. Deshalb ist die Übernahme durch Corinna Allmeyer, die den Betrieb und die Stammgäste genauso gut kennt wie ich, die ideale Lösung. Damit ist garantiert, dass das Vinissimo die erste Adresse für frisch zubereitete, original italienische Küche bleibt, die wie gewohnt auch auf der schönsten Sonnenterrasse in ganz Hermagor serviert wird", ist Vinissimo-Gründer Michael Platzer mit der Nachfolgelösung übergelukkig.

Vinissimo - die Fakten

- Lage - mitten in Hermagor, in der Eggerstraße 9, mit großer Sonnenterrasse und Parkplätzen direkt vor der Tür
- Seit 30 Jahren Pizza- & Pasta-Spezialitäten – original italienisch, frisch zubereitet
- Zusätzlich: Einige traditionelle Speisen, etwa klassisches Wiener Schnitzel
- Pizza zum Mitnehmen ist um 1,- Euro günstiger
- NEU: Kulinarik-Abende an einem Samstag im Monat (Details siehe unten)
- NEU: Gösser Märzen und alkoholfreies Gösser Naturgold – beides vom Fass. Gösser Naturradler Zitrone. Edelweiss hefetrübes Weizenbier und alkoholfreies Edelweiss Weizenbier. Noch vielfältiger ist die erfrischende Auswahl an natürlichen Pago-Fruchtsäften.
- ÖFFNUNGSZEITEN:
Montag bis Samstag (ausgenommen Feiertage)
Alle Speisen von 11:30 bis 14:00 und von 17:00 bis 21:00 Uhr
Pizza, Lasagne & Salate: durchgehend von 11:30 bis 21:00 Uhr

Pizzeria Vinissimo | Corinna Allmeyer | Eggerstraße 9 | 9620 Hermagor | +43 4282 3793 | pizzeria.vinissimo@gmail.com | www.pizzeria-vinissimo.at



NEU: Vinissimo Kulinarik-Abende

Jedes Monat ein kulinarisches Samstag-Abend-Highlight erleben!

- Spare Rips-Abend – Samstag, 26. April 2025, 18.00 Uhr: "Unsere herzhaften Spare Rips sind ein Hit! Folienkartoffel und Knoblauchsauce runden den Gaumenschmaus ab."
- Backendl-Abend – Samstag, 17. Mai 2025, 18.00 Uhr: "Saftiges, besonders gutes Backendl ist ein genialer Genuss! Wir servieren es mit einer Beilage nach Wahl."
- Burger-Abend – Samstag, 14. Juni 2025, 18.00 Uhr: "Klassisch, abwechslungsreich, kreativ – wir präsentieren eine Vielzahl von Burgern! Eine unserer Beilagen nach individueller Wahl rundet den Genuss ab."
- Salatwerkstatt – Samstag, 12. Juli 2025, 18.00 Uhr: "Salatwerkstatt – sommerlich, saisonal – samt köstlicher Toppings, individuell wählbar, sind der Höhepunkt dieses lauen Sommerabends."

Reservierung jeweils bis Mittwoch unter +43 4282 3793 oder pizzeria.vinissimo@gmail.com

WEITERE INFORMATIONEN:

VINISSIMO - Pizza, Pasta & mehr

Presse-Ansprechpartner: Oliver Pichler | +43-664-1032462 | office@opmedia.at

Web-Servicebereich (Infos, Fotos ...): <http://www.opmedia.at/presse/Vinissimo>

25.03.25.Vinissimo-Neu.docx