

## **Neue Genusswelt in Kärnten: „Acht am Heu“ und „Bertis Brötchen“ eröffnen!**

Am 7. April 2025 eröffnet der ehemalige Cotitiano-Standort mit „Acht am Heu“ und „Bertis belegte Brötchen“ in Kärnten. Genießen Sie österreichische Klassiker und handgemachte Snacks.

**Kärnten, Österreich** - Am 7. April 2025 hat ein ehemaliger Cotitiano-Standort mit zwei neuen gastronomischen Konzepten eröffnet: „Acht am Heu“ und „Bertis belegte Brötchen“. Diese Lokale bieten eine innovative Mischung aus traditioneller österreichischer Küche und modernen Snack-Optionen. Laut **klick-kaernten.at** steht „Acht am Heu“ unter dem Motto „Keiner serviert feiner“ und lockt die Gäste mit Klassikern wie Schweinsbraten, Tafelspitz und Wiener Schnitzel.

Die Speisekarte von „Acht am Heu“ bietet nicht nur die beliebten traditionellen Gerichte, sondern auch wöchentliche Angebote und Mittagsmenüs für hungrige Büroarbeiter. Ein besonderes Highlight des Restaurants ist das Candle Light Dinner, das jeden Mittwohabend stattfindet. Alexander Prückler, der das Restaurant leitet, plant, die Gastfreundschaft auf ein neues Level zu heben.

### **Vielfältige Snacks und Zukunftsperspektiven**

Im Erdgeschoss überrascht „Bertis belegte Brötchen“ die Gäste mit frischen, handgemachten Snacks. Hier wird eine breite Auswahl an belegten Brötchen und süßen Variationen angeboten. Ab Mai 2025 wird auch eine Lieferung nach Hause

möglich sein, um den Bedürfnissen der modernen Kunden gerecht zu werden. Das Restaurant hat von Montag bis Samstag geöffnet und bietet eine angenehme Atmosphäre für jeden Geschmack.

Die Eröffnung dieser Gastronomiebetriebe spiegelt die aktuellen Trends in der österreichischen Küche wider. Im Jahr 2025 zeigt sich ein starkes Interesse an nachhaltigen Werten, regionalen Zutaten und innovativen Konzepten. Laut **theforkmanager.com** legen immer mehr Gäste Wert auf authentische Gerichte mit kurzen Transportwegen, wobei der Rückgriff auf saisonale Produkte und traditionelle Zubereitungsarten immer beliebter wird.

## **Nachhaltigkeit und Individualität im Fokus**

Außerdem ist die Nachfrage nach „No-Low“-Getränken gestiegen, und auch regionale Zutaten wie Wildkräuter, heimische Beeren und verschiedene Fischarten erfreuen sich großer Beliebtheit. Individuelle Restaurant-Erlebnisse nehmen zu; Gäste können zwischen verschiedenen Szenarien wie intimen Dinnern und haustierfreundlichen Bereichen wählen. Diese Trends unterstreichen den Wunsch nach einer Entschleunigung im Alltag und einem einfacheren Lebensstil.

Die Eröffnung von „Acht am Heu“ und „Bertis belegte Brötchen“ ist ein klarer Schritt in diese Richtung, indem sie eine harmonische Verbindung zu den Wünschen der heutigen Gastronomiegäste schafft. Die Kombination aus traditioneller Küche und modernen Ansätzen könnte durchaus ein Erfolgsrezept sein, vor allem, in Anbetracht der aktuellen Entwicklungen und der steigenden Anforderungen der Kundschaft.

### Details

<b>Ort</b>	Kärnten, Österreich
------------	---------------------

Details	
Quellen	<ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="http://www.klick-kaernten.at">www.klick-kaernten.at</a></li><li>• <a href="http://www.theforkmanager.com">www.theforkmanager.com</a></li></ul>

**Besuchen Sie uns auf: [die-nachrichten.at](http://die-nachrichten.at)**