

## Neuer Genuss in Stadtschlaining: Mamsell Lieu eröffnet mit Kreativität!

Angela Postmann übernimmt „Mike's Cafe Pub“ in Stadtschlaining, jetzt als „Mamsell Lieu“ mit regionaler Küche und neuem Konzept.



**Stadtschlaining, Österreich** - In Stadtschlaining hat sich mit der Übernahme von „Mike's Cafe Pub“ durch Angela „Angie“ Postmann ein neuer kulinarischer Hotspot etabliert. Das Lokal, nun unter dem Namen „Mamsell Lieu“ bekannt, wird bereits in der zweiten Generation von der Familie Postmann geführt. Dieser Wechsel bringt frischen Wind und aufregende kulinarische Angebote mit sich, die sowohl Einheimischen als auch Besuchern ein Lächeln ins Gesicht zaubern sollen.

**MeinBezirk** berichtet, dass Angie Postmann mit ihrem Team – bestehend aus Nici, Heidi, Olivia und Eva – auf eine ehrliche und kreative Küche setzt, die mit regionalen Produkten besticht.

Das Konzept von „Mamsell Lieu“ zielt darauf ab, eine behagliche

Atmosphäre zu schaffen, in der sich jeder wohlfühlt, vom Arbeiter bis zum Bankdirektor. So bietet das Restaurant nicht nur eine Vielfalt an bodenständigen Gerichten, sondern auch feine Gastronomie sowie ein breites Pizza-Angebot. Interessierten steht auch die Möglichkeit offen, Essen zum Mitnehmen zu bestellen, während kulinarische Begleitungen für Familienfeste, Geburtstagsfeiern und kleine Events im Angebot sind.

## **Umbau und Vielfalt**

Ein bemerkenswerter Umbau des Lokals, der in nur fünf Wochen abgeschlossen wurde, hat dem „Mamsell Lieu“ ein umfassendes Facelifting beschert. Als Generalunternehmer konnte Postmann den Tischler Manuel Divos aus Großpetersdorf gewinnen, dessen handwerkliches Geschick das Ambiente deutlich aufgepeppt hat. Die Betreibenden sind besonders dankbar für die Unterstützung von Helfern und Unternehmern während dieser Zeit. Die Wurzeln des Lokals reichen bis ins Jahr 1989 zurück, als Michael und Olivia Postmann das ursprüngliche Cafe Pub gründeten und 1999 um einen Gastraum und Küchenbereich erweiterten.

Zusätzlich zu den kulinarischen Köstlichkeiten bietet das „Mamsell Lieu“ Platz für verschiedene Veranstaltungen. Der Speisesaal fasst etwa 40 Personen, der Innenhof ist gut für 50 Gäste ausgelegt und im Café können 20 Personen Platz nehmen. Besonders an warmen Tagen kann der schattige Gastgarten genossen werden. Das Lokal eignet sich zudem für Feierlichkeiten wie Hochzeiten, Geburtstage und Taufen und heißt Bus- und Schulgruppen ebenfalls herzlich willkommen.

## **Ein Treffpunkt für Genießer**

Total im Trend liegt nicht nur die Speisekarte, die 20 verschiedene Pizzasorten sowie eine große Auswahl an Getränken, darunter Kaffeespezialitäten und Vitamincocktails umfasst, sondern auch die Vinothek. Hier finden sich zahlreiche erlesene Weine des Burgenlandes, die Weinliebhaber begeistern

werden. Buffets für Weinverkostungen und andere Veranstaltungen runden das Angebot ab und bieten somit eine wunderbare Gelegenheit, die regionale Weinkultur zu erleben, welche sich aktuell durch die Herausforderungen des Klimawandels stark verändert. **Feinschmecker** berichtet über diese Veränderungen, die selbst vor dem Weinbau nicht Halt machen.

Die Erfolgsgeschichte von „Mamsell Lieu“ wird nicht zuletzt durch die starke Verbundenheit zur Region und das große Netzwerk von Michael Postmann in der Fußballwelt unterstützt. Gerade in den vergangenen 36 Jahren haben zahlreiche prominente Gäste, darunter U21-Teamchef Werner Gregoritsch und Didi Kühbauer, das alte Cafe Pub besucht. Diese Tradition wird auch unter der neuen Leitung weitergeführt und bietet Raum für neue Begegnungen und Erlebnisse.

Details	
<b>Ort</b>	Stadtschlaining, Österreich
<b>Quellen</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="http://www.meinbezirk.at">www.meinbezirk.at</a></li><li>• <a href="http://www.stadtschlaining.at">www.stadtschlaining.at</a></li><li>• <a href="http://www.feinschmecker.de">www.feinschmecker.de</a></li></ul>

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