NewsRoom.pr

Kulinarischer Hochgenuss im Zillertal

Das Zillertal ist nicht nur ein Garant für den perfekten Skiurlaub im Winter, sondern auch für regionalen Genuss auf höchstem Niveau. Das beweisen die jüngsten Auszeichnungen des Gault&Millau 2022. Von preisgekrönter Kulinarik im Tal, der Tiroler Wirtshauskultur, bis zu exquisiten Haubenmenüs direkt neben der Piste, kommen Genießer im Zillertal jedenfalls voll auf ihre Kosten.

26.11.2021 *Zillertal* *Zillertal Tourismus*

Köstliche Zillertaler Graukäsenockerl.

13 Haubenlokale im Zillertal, drei Senkrechtstarter neu im Gourmet-Guide

Gleich beim ersten Antreten ist das Restaurant GuatzEssen in Stumm mit drei Hauben prämiert worden. Der frisch gekürte Haubenkoch Peter Fankhauser verwöhnt seine kulinarisch anspruchsvollen Gäste mit vegetarischen und veganen Menüs, und setzt dabei vor allem auf regionale Zutaten, die er hauptsächlich in seinem eigenen Permakulturgarten neben dem Restaurant anbaut. Auf Anhieb ist das hippe Restaurant mit 15 Punkten in den Gault Millau Restaurantführer 2022 eingestiegen. Auch zwei weitere Zillertaler Restaurants sind erstmals im Gourmetführer vertreten. Und zwar das Bergfried Chef's Table in Tux, das es bei seiner Premiere zu zwei Hauben gebracht hat, und sich nach der Kür zu Österreichs Wellnesshotel des Jahres jetzt eine weitere, renommierte Auszeichnung holt. Ebenfalls neu im Gault&Millau 2022 ist das Restaurant Mountain Loft in Fügen, direkt an der Bergstation der Spieljochbahn gelegen, das seine erste Haube erkocht hat. Dort können Wintersportler nach dem Skivergnügen auf der Piste nicht nur Sonne tanken, sondern sich auf knapp 1.900

Metern Seehöhe exklusiv kulinarisch verwöhnen lassen.

Topkulinarik trifft Regionalität
Von Haute Cuisine bis hin zu traditioneller Zillertaler Hausmannskost erleben Genießer im Zillertal in den vielen authentischen Lifestyle-Hütten kulinarische Hochgenüsse. Hier werden Gerichte vom Kaiserschmarrn bis zum Pulled-Pork-Burger auf zillertalerisch neu interpretiert und können in den vielen, vom Gault&Millau prämierten, Hütten genossen werden – wie der Kristallhütte und der Wedelhütte (Skigebiet Hochzillertal), der Holzalm, Gartalm-Hochleger und 8er Alm (Hochfügen) sowie der Wimmertalalm (Gerlos), der Bergfriedalm (Tux) und der auf knapp 2.400 Metern gelegenen Olperer Hütte (Ginzling). „Fest steht: am Berg wie im Tal erleben Gäste und Einheimische im Zillertal echten, kulinarischen Hochgenuss – und das sind gourmagische Momente, die noch lange in Erinnerung bleiben!“, so **Beate Kassner**, Geschäftsführerin der Zillertal Tourismus GmbH. Eben ganz nach dem Motto ‚Das schmeckst du nur hier! Willkommen im Zillertal.‘

Factsheet Gault&Millau 2022:
Österreichweit sind 887 Restaurants bewertet worden, unter anderem was Frische, Qualität und Kreativität der Speisen betrifft. Prämierte Restaurants im Zillertal:

- Geniesserstube im Alpenhof, Tux (3 Hauben, 15 Punkte)
- GuatzEssen, Stumm (3 Hauben, 15 Punkte)
- Bergfried Chef’s Table, Tux (2 Hauben, 14,5 Punkte)
- Lanersbacher Hof, Tux (2 Hauben, 13,5 Punkte)
- Sieghard, Hippach (2 Hauben, 13 Punkte)
- Mañana’s, Gerlos (1 Haube, 12,5 Punkte)
- Huber’s Boutiquehotel, Mayrhofen (1 Haube, 12,5 Punkte)
- Schulhaus, Zellberg (1 Haube, 12,5 Punkte)
- Hotel Berghof Crystal Spa & Sports, Hintertux (1 Haube, 12,5 Punkte)
- Landgasthof Linde, Stumm (1 Haube, 12 Punkte)
- Nester, Stumm (1 Haube, 12 Punkte)
- Die Genusswerkstatt, Uderns (1 Haube, 11 Punkte)
- Mountain Loft, Fügen (1 Haube, 11 Punkte)

Über das Zillertal
Tal der Dreitausender, des ewigen Eises, der kulinarischen Höhepunkte und der Musik.
Vom Hochfeiler, dem mit 3.509m höchsten Berg des Zillertals, zieht sich das Zillertal über 47km östlich und westlich des Zillers talauswärts. Die berühmte Zillertaler Gastfreundschaft der mehr als 35.000 Einwohner können Sie in den 25 Gemeinden des Zillertals selbst erleben. Sommer wie Winter stehen Wohlbefinden, Regionalität und Genuss an oberster Stelle. Egal ob einzigartige Bergerlebnisse oder einfach nur die Natur genießen, Möglichkeiten gibt es im aktivsten und musikalischsten Tal der Welt wie Nadeln im Zirbenwald. Dazu kommt höchster Genuss – regionale Kulinarik von echter Zillertaler Hausmannskost, bis hin zu exquisiten Gourmet-Menüs. Der nächste Urlaub im „Tal der unzähligen Möglichkeiten“ kann kommen!
Willkommen im Zillertal – das fühlst du nur hier.

Artikel-Statistiken

Aa Zeichen: 3805
Zeichen ohne Leerzeichen: 3289
Wörter: 551
Lesezeit: 3 Minuten

Anhang

Fotos, 300 dpi

Köstliche Zillertaler Graukäsenockerl.

Zillertaltourismus / Kevin Ilse

https://www.zillertal.at/info/partnerinfo/presse/lizenzbedingungen.html

Beerige Kreation: Honig Rinderfilet aus dem Zillertal.

Zillertaltourismus / Kevin Ilse

https://www.zillertal.at/info/partnerinfo/presse/lizenzbedingungen.html

Kreative Kreation: das Zillertaler Lammfilet garniert mit glacierten Trauben.

Zillertaltourismus / Kevin Ilse

https://www.zillertal.at/info/partnerinfo/presse/lizenzbedingungen.html

Köstliche Varianten gemacht mit leckerem Graukäse aus dem Zillertal.

Zillertaltourismus / Kevin Ilse

https://www.zillertal.at/info/partnerinfo/presse/lizenzbedingungen.html

Ein Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat ist in jedem Zillertal Urlaub ein Muss.

Zillertaltourismus / Kevin Ilse

https://www.zillertal.at/info/partnerinfo/presse/lizenzbedingungen.html

Moosbeernocken - eine süße Versuchung aus dem Zillertal.

Zillertaltourismus / Kevin Ilse

https://www.zillertal.at/info/partnerinfo/presse/lizenzbedingungen.html

Superfood der Extraklasse: die Zillertal-Bowl.

Zillertaltourismus / Kevin Ilse

https://www.zillertal.at/info/partnerinfo/presse/lizenzbedingungen.html

Glacierte Trauben in herrlicher Kombination mit Zillertaler-Ziegenkäse - ein Genuss der besonderen Art.

Zillertaltourismus / Kevin Ilse

https://www.zillertal.at/info/partnerinfo/presse/lizenzbedingungen.html

Das traditionelle "Tiroler Tris" besteht aus einer Kasnocken, einem Spinatknödel und Schlutzkrafpen.

Zillertaltourismus / Kevin Ilse

https://www.zillertal.at/info/partnerinfo/presse/lizenzbedingungen.html

Bei Schlutzkrapfen kommt es auf die Fülle an. Graukäse verleiht ihnen ein besonders "gschmackiges" Aroma.

Zillertaltourismus / Kevin Ilse

https://www.zillertal.at/info/partnerinfo/presse/lizenzbedingungen.html

Entweder man liebt sie, oder eben nicht: die Graukäsesuppe. Probieren lohnt sich in jeden Fall.

Zillertaltourismus / Kevin Ilse

https://www.zillertal.at/info/partnerinfo/presse/lizenzbedingungen.html

Medienkontakt

Mag. Jennifer Plattner
ProMedia
Brunecker Str. 1
6020 Innsbruck
t: +43 512 214004 - 17
m: +43 664 5208373
www.newsroom.pr
jennifer.plattner@pro.media

Rückfrage-Hinweis

Dominik Steinlechner
Zillertal Tourismus
Gewerbegebiet Nord 1
6262 Schlitters
m: +43 664 500 33 02
presse.zillertal.at

dominik.steinlechner@zillertal.at