2023/24 DE

KochArt

Köstliches aus den Kitzbüheler Alpen

Das Gute liegt so nah.

Die KochArt ist eine Vereinigung von Wirten, die Produkte von heimischen Bauern und Produzenten verarbeiten und besonders gekennzeichnet in ihren Speisekarten ausweisen. Die KochArt-Wirte bieten ihren Gästen mehrmals im Jahr gemeinsame Spezialitätenwochen und Raritätentage mit dem Schwerpunkt regionaler Erzeugnisse.

In speziellen Kochworkshops bei ausgezeichneten Köchen werden traditionelle und innovative Zubereitungsmethoden trainiert. Besonderes Augenmerk wird darauf gelegt, bereits vergessene Spezialitäten der regionalen und der österreichischen Küche wiederzuentdecken und anzubieten.

Die KochArt-Wirte möchten einen wesentlichen Beitrag dazu leisten, die Region Kitzbüheler Alpen als kulinarische Region zu positionieren. Heimische Qualitätsprodukte und die Zusammenarbeit mit den Bauern vor Ort und dem Tourismus stehen dabei im Mittelpunkt.

Die Transparenz der Herkunft der Produkte ist den KochArt-Wirten besonders wichtig. Mitglied im Verein KochArt werden deshalb ausschließlich Betriebe, welche die Philosophie des regionalen Einkaufs leben und fördern.

KochArt

Das Gute liegt so nah.

AMA GENUSS REGION

Gäste erkennen durch das Gütesiegel AMA GENUSS REGION auf den ersten Blick, dass in diesem Gastronomiebetrieb regionale Lebensmittel wie Fleisch, Eier, Milch und Milchprodukte, Erdäpfel, Gemüse und heimischer Fisch sowie Wild zubereitet werden. Betriebe mit dem Gütesiegel AMA GENUSS REGION Gastronomie kochen frisch und bieten regionale Spezialitäten an. Beim Einkauf wird zu 100 % auf Qualität und Regionalität der Produkte geachtet. Es werden Rohstoffe aus Qualitätsprogrammen wie dem AMA-Gütesiegel, dem AMA-Biosiegel oder dem Gütesiegel AMA GENUSS REGION verwendet. Die Gäste können sich sicher sein, heimische Lebensmittel am Teller zu haben.
www.genussregionen.at

In Workshops bei Spitzenköchen und Top-Produzenten suchen wir stets nach neuen Erkenntnissen.

In speziellen Workshops bilden sich unsere KochArt Wirte weiter. Wir setzten hierbei auf Kolleg*innen die sich im Bereich Nachhaltigkeit und Regionalität engagieren. Und Produkte von Nose to Tail verwenden. Gemeinsam mit Spitzenköchen und Top-Produzenten suchen wir so stets nach neuen Erkenntnissen und Zubereitungsmethoden.

Gutes braucht seine Zeit!

UNSERE RARITÄTENTAGE

LAMM: 12.-21.01.2024
FISCH: 14.-23.06.2024
GEMÜSE: 9.-18.08.2024
ALMSCHWEIN: 6.-15.09.2024

*solange der Vorrat reicht

*Die Produkte, denen wir unsere Spezialitätenwochen widmen, stehen nur zu bestimmten Jahreszeiten und in sehr kleinen Mengen zur Verfügung.
Die Qualität ist dafür umso höher und der Geschmack einzigartig!*

St. Johanner Wochenmarkt

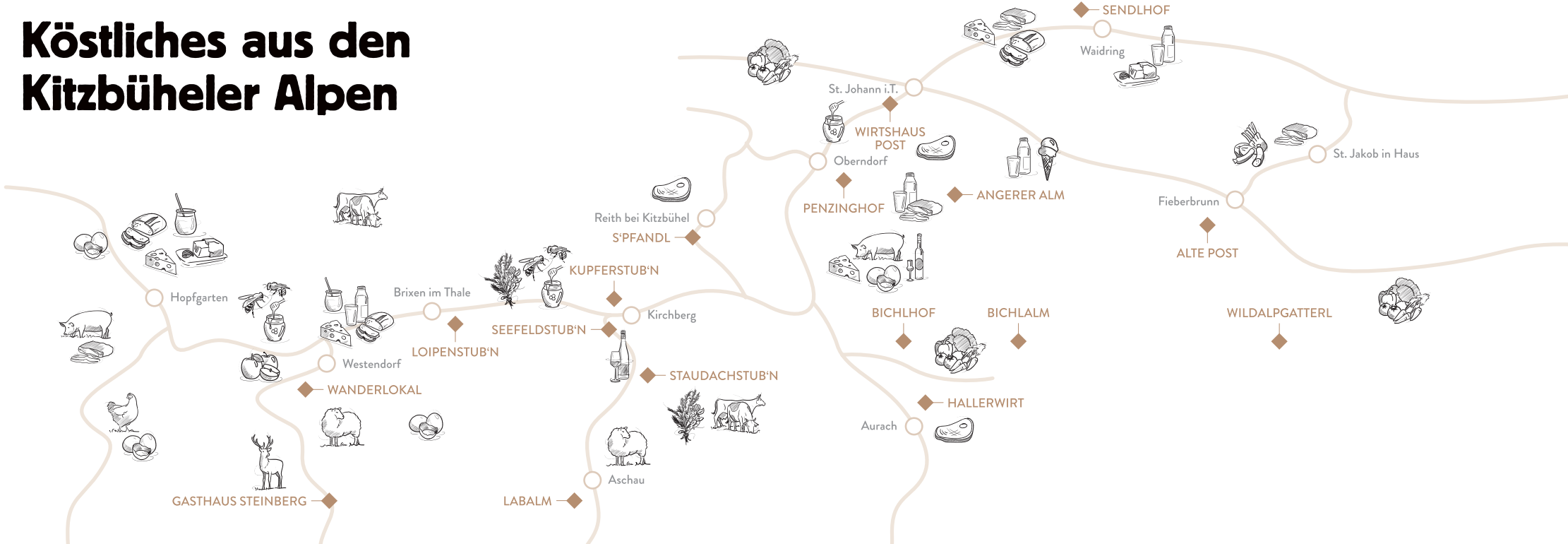
Regionalität, die schmeckt!

Die KochArt geht „on Tour“ und kreiert aus frischen, heimischen Zutaten köstliche, saisonale Gerichte.
www.kochart.tirol/wochenmarkt

KochArt mobil am St. Johanner Wochenmarkt
Jeden 1. Freitag im Monat von April bis November

Regionalität die schmeckt aus dem KochArt Foodtruck, heißt es ab April jeden 1. Freitag im Monat beim Wochenmarkt in St. Johann in Tirol.

Köstliches aus den Kitzbüheler Alpen



UNSERE KOCHART LIEFERANTEN

Heimische Qualitätsprodukte

Wir setzen auf artgerechte Haltung und Aufzucht sowie natürliche Fütterung und arbeiten dabei eng mit unseren heimischen Bauern zusammen. Einige der KochArt Wirte produzieren ihre Produkte selbst oder führen sogar eine eigene Landwirtschaft. Weitere Lebensmittel werden aus Betrieben der umliegenden Region zugekauft. Lieferanten mit qualitativ hochwertigen regionalen Produkten sind eines der wichtigsten Kriterien der KochArt.

Folgende Lieferanten beliefern die Betriebe der KochArt. Und dies ist nur ein kleiner Auszug der Zulieferbetriebe. Laufend kommen neu Produzenten dazu.

PETRI-HEIL BEIM FISCH-LEO

Juni – Heimischer Fisch

Fisch ist seine Welt und das eigentlich schon immer. „Scho ois kloana Bua hob i gern mit de Fisch tu.“ Und als ihm sein Vater ein eigenes Fischbecken baute, war das Schicksal von Leo Trixl besiegelt. Heute ist der Fieberbrunner weit über das Tal hinaus für seine hervorragende Qualität und den nachhaltigen Umgang mit Fisch und Natur bekannt. Was Leo Trixl von anderen Fischzüchtern unterscheidet? Er züchtet vorallem die Tiroler Bachforelle. Leo setzt sich nachhaltig dafür ein, Bäche und Flüsse wieder mit den „echten“ Forellen zu besiedeln. „Do kemmans donn von weit her für meine Fisch,“ erzählt er.

LEO TRIXL AUS FIEBERBRUNN

DER BIO-GEMÜSE AVANTGARDIST

August – Heimisches Gemüse

Dass bei Gemüsebauer Toni nur Bio aufs Feld kommt, war von Anfang an klar. Und der Erfolg gibt ihm recht. Denn auf seinen Feldern zwischen Tiroler Ache und Niederkaiser gedeihen an die 60 verschiedene Gemüsesorten - in Mischkultur versteht sich. Von Winterportulak bis Melone. Von Tomatenraritäten bis Tiroler Hosbohnen. Bereits in jungen Jahren wurde bei Toni der Grundstein zum Biolandbau gelegt. Am eigenen Hügelbeet versuchte er sich, inspiriert durch die Ansätze Sepp Holzers, am Konzept der nachhaltigen Landwirtschaft - der Permakultur. Dem ist er bis heute treu geblieben.

ALMSCHWEIN GEHABT!

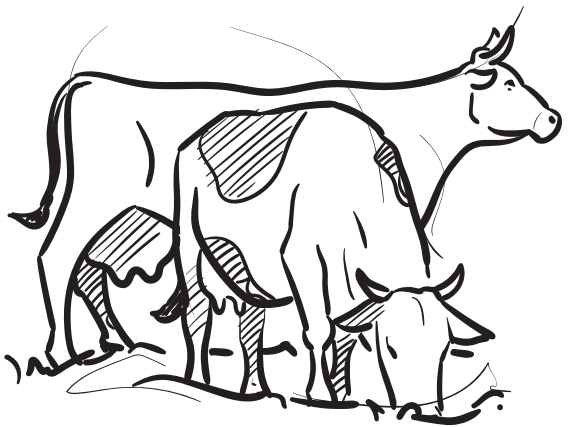
September – Brixentaler Almschwein

Hoch oben, über der Kelchsau auf 1.440 Meter, thront die „Holzalm“. Sie zählt zu den größten Bio-Milchalmen des Landes. Neun junge Leute bewirtschaften Haus und Hof, versorgen Kühe und Schweine und produzieren hier eigenen Käse.
Das Fleisch der Almschweine kann man mit „normalem“ Schweinefleisch einfach nicht vergleichen. Es ist viel zarter und aromatischer“, erklärt uns der Wirt. „Wichtig ist, dass sich die Schweine wohlfühlen und es ihnen gut geht. Stress mögen sie gar nicht und das merkt man später auch beim Fleisch“, betont Christian. Genügend Auslauf und Platz zum Suhlen und Wühlen ist wichtig, erklärt er uns.

LAND & LEUTE

Die Geschichten hinter den Menschen

Die Bauern hierzulande arbeiten immer noch unmittelbar in und mit der Natur wie keine andere Berufsgruppe. Ihnen verdanken wir die in jahrundertelanger Arbeit gestaltete Kultur- und Naturlandschaft der Kitzbüheler Alpen mit ihren gepflegten Wiesen, Wäldern, Almen und natürlichen Lebensräumen. Diese besonderen Menschen mit ihren Gesichtern und Geschichten möchten hier vorstellen.



GASTHAUS STEINBERG

Familie Grafl
6363 Westendorf, Hinterwindau 54
Telefon +43 5334 2534
E-Mail: info@gasthaus-steinberg.at
www.gasthaus-steinberg.at

Spezialitäten
- Wild
- Fisch
- Kräuter

Öffnungszeiten online unter:
www.kochart.tirol/steinberg

Entdecke die kulinarischen Schätze des Gasthauses Steinberg - ein Ort der Tradition, Qualität und Gastfreundschaft. In unserem Familienbetrieb der 4. Generation erwarten dich heimische Gerichte mit regionaler Qualität, zubereitet nach alten Familienrezepten.
Unsere traditionsreiche Küche, inspiriert von neuen Einflüssen, ist unser Markenzeichen. Tauche ein in unsere authentische alpine Küche mit Wildspezialitäten aus dem Windautal und Kräutern aus unserem eigenen Garten. Erlebe Freizeit und Genuss - im Gasthaus Steinberg.

AGATA & MICHAEL GRAFL

WANDERLOKAL

Falstaff Profi Start-Up des Jahres 2023

Wanderlokal OG Catering &
Private Dining
Sophie Aschaber & Peter Laiminger

Telefon +43 664 3625699
E-Mail: info@wanderlokal.com
www.wanderlokal.com

Öffnungszeiten online unter:
www.kochart.tirol/wanderlokal

Wandern heißt für uns weitergehen, sich wundern und wohlfühlen, offen sein und über den Tellerrand hinausblicken. Gehen Sie ein Stück des Weges mit uns! Die Liebe zur Kochkunst, das Bewusstsein für gesunde Ernährung und hochwertige Zutaten, die Philosophie Traditionelles zu bewahrenund mit frischen Ideen neu zu interpretieren, die Freude an kreativen Herausforderungen sowie die Neugier stets nach dem besonderen Genuss Ausschau zu halten – all dies verbindet uns und formt die Seele unseres Wanderlokals. Als kulinarische Weltenbummler nehmen wir Sie mit auf eine unvergessliche Reise. Wir freuen uns auf Sie!

PETER LAIMINGER & SOPHIE ASCHABER

RESTAURANT LOIPENSTUB'N

Familie Fuchs-Beihammer
6364 Brixen im Thale, Feuringweg 36
Telefon +43 5334 8381
E-Mail: hotel@loipenstubn.at
www.loipenstubn.at

Spezialitäten

- Tiroler Küche
- Gegrilltes
- Kuchen & Torten

Öffnungszeiten online unter:
www.kochart.tirol/loipenstubn

Wir verwöhnen Sie mit heimischen Spezialitäten vom Rind, Kalb, Lamm und Wild, sowie mit bodenständigen Schmankerln aus der Brixentaler Küche.

Schon am Morgen verwöhnen wir unsere Gäste mit einem reichhaltigen Frühstücksbuffet aus heimischen Produkten. Im à la carte Restaurant kochen wir Tiroler Köstlichkeiten genauso wie internationale Spezialitäten. Bekannt ist die Loipenstub'n auch für die herrlichen selbstgebackenen Kuchen und Torten, sowie für den Grillabend mit Live-Musik, jeden Dienstag ab 18.30 Uhr im Juli & August.

MARTINA FUCHS & ANDI BEIHAMMER

RESTAURANT SEEFELDSTUB'N

Familie Schroll/Klingsbigl
6365 Kirchberg, Stöcklfeld 33
Telefon +43 5357 2158
E-Mail: office@seefeldstubn.at
www.seefeldstubn.at

Spezialitäten
- Österreichische Küche
- Fisch
- Vegetarisch
- Feines aus Fluss und Meer 14.-24.03.23

Öffnungszeiten online unter:
www.kochart.tirol/seefeldstubn

Familie Klingsbigl heißt Sie herzlich willkommen. Ob in den gemütlichen Stuben mit Kachelofen oder auf der Sonnenterrasse mit Ausblick auf die Skiwiese und Langlaufloipe. Erleben Sie bei Tiroler Gastlichkeit gesellige Stunden mit Freunden und lassen Sie sich mit Köstlichkeiten aus Küche und Keller verwöhnen.

Ob Herzhaftes, Saftiges oder Pikantes, hier findet man sowohl die traditionelle heimische als auch die raffinierte feine Küche in all ihren delikaten Nuancen. Auch die Vegetarier werden bei uns fündig.

ALPENGASTHOF LABALM

Familie Schroll/Klingsbigl
6365 Kirchberg, Unterer Grund 85
Telefon +43 676 6450342
E-Mail: office@labalm.at
www.labalm.at

Spezialitäten
- Österreichische Küche
- Tiroler Küche
- Vegetarisch

Öffnungszeiten online unter:
www.kochart.tirol/labalm

Beliebtes Ausflugsziel am Fuße des Großen Rettenstein im Landschaftsschutzgebiet Spertental. Ob zu Fuß, mit dem Fahrrad oder mit dem Auto, die Labalm ist immer einen Besuch wert. Im Gastgarten kann man die Ruhe & die herrliche Aussicht genießen.

Genießen können Sie von typisch tirolerischen Spezialitäten aus heimischen Produkten (wie unseren beliebten Knödelteller, Kasspatzl, Bauernbratl, sowie auch Wildspezialitäten) über eine herzhafte Brettljause bis hin zu hausgemachten Mehlspeisen & Joghurt, alles was die regionale Küche zu bieten hat.

PATRIK & CHRISTIANE SCHROLL

BERGGASTHOF STAUDACH STUB'N

Familie Flecksberger
6365 Kirchberg, Brandseite 10
Telefon +43 5357 2084
E-Mail: info@staudachstubn.at
www.staudachstubn.at

Spezialitäten
- Rind & Kalb
- Tiroler Küche
- Kräuter

Öffnungszeiten online unter:
www.kochart.tirol/staudachstubn

Familie Flecksberger führt in der 2. Generation den Berggasthof mit alten Rezepten und der traditionellen Verwendung von Kräutern in der Küche weiter. Unsere Spezialität liegt in der Verarbeitung unseres eigenen Kalb- und Rindfleischs sowie Hühnerfleisch von unseren Sulmtaler Hühnern.

Wander- & Radwege führen direkt bei uns vorbei. Auf dem Spielplatz haben die Kleinsten jede Menge Platz zum Toben. Bei der Auswahl der Rohstoffe legen wir höchstes Augenmerk auf Qualität. Den Großteil der Zutaten produzieren wir selbst und einiges beziehen wir direkt aus der Region.

MARKUS & SANDRA FLECKSBERGER

RESTAURANT KLAUSEN

Familie Hauser
6365 Kirchberg, Klausen 8
Telefon +43 5357 2128
E-Mail: hotel@klausen.at
www.klausen.at

Spezialitäten
- Österreichische Küche
- Tiroler Küche
- Fisch

Öffnungszeiten online unter:
www.kochart.tirol/klausen

Unser Haus, direkt an der Fleckalmbahn in Kirchberg, bietet Ihnen Sommer wie Winter kulinarische Highlights. Andreas Hauser ist ein sehr heimatverbundener Mensch und deshalb wird heimische Tradition und Qualität großgeschrieben. Kehren Sie nach einem erlebnisreichen Tag bei uns ein und lassen Sie sich von unserem Team verwöhnen.

Qualität im Sinne von ausgesuchten Produkten, viele davon beziehen wir von heimischen Jägern und Bauern, und alles frisch zubereitet, das ist unser Grundprinzip.

ANDI & LISBETH HAUSER

RESTAURANT KUPFERSTUB'N

Familie Erber
6365 Kirchberg, Kitzbüheler Straße 9
Telefon +43 664 3333332
E-Mail: info@kupferstube.at
www.kupferstube.at

Spezialitäten
- Homemade Dry Aged Steaks
- Ripperl
- BBQ

Öffnungszeiten online unter:
www.kochart.tirol/kupferstubn

Wo man auch Platz nimmt, in den 3 Stuben unseres Restaurants – entweder im irischen Stil, im edlen Design oder im urigen Gewölbe – in der Kupferstub'n ist es überall gemütlich und heimelig.

Mit Liebe gemacht – mit Liebe gebracht! Die Liebe zum Kochen übernimmt unser Chef Peter. Ob saftige Steaks, knackige Salate, herrliche Ofenkartoffel, frischer Fisch, oder eines unserer traumhaften Desserts, bei uns bekommt jeder sein ganz spezielles Schmankerl. Die Liebe im Service übernimmt die Chefin Hildegard ganz persönlich. Wir kochen ab 17.00 Uhr volles Programm!

PETER ERBER

RESTAURANT S'PFANDL

1 Haube Gault Millau 2022 (11/20)
1 Falstaff Gabel 2023

Familie Hagleitner
6370 Reith / Kitzbühel, Kitzbüheler Str. 69
Telefon +43 5356 62271
E-Mail: info@pfandl.co.at
www.pfandl.co.at

Spezialitäten
- Wild
- Fisch
- Vegetarisch

Öffnungszeiten online unter:
www.kochart.tirol/spfandl

Schon seit 1985 steht das Pfandl für echten Genuss, regionale Speisen & kreative Schmankerln. Bekannt wurde das Restaurant mit herzhafter Tiroler Hausmannskost, die in riesigen gusseisernen Pfannen serviert wird. Neben unseren rustikalen Spießen bieten wir eine ständig wechselnde Empfehlungskarte mit regionalen & internationalen Spezialitäten an.

Der neu renovierte Weinkeller dient nicht nur zur Lagerung edler Weine, sondern lädt ebenso zum gemütlichen Beisammensein ein. Zum Verfeinern der Speisen legen wir großen Wert auf frische Kräuter aus dem eigenen Garten.

THOMAS HAGLEITNER

HALLERWIRT

1 Haube Gault & Millau 2021 (12/20)
2 Falstaff Gabeln 2023

Familie Stelzhammer
6371 Aurach bei Kitzbühel, Oberaurach 4
Telefon +43 5356 64502
E-Mail: willkommen@hallerwirt.at
www.hallerwirt.at

Spezialitäten
- Österreichische Küche
- Tiroler Küche
- Rind

Öffnungszeiten online unter:
www.kochart.tirol/hallerwirt

Der Erbhof Hallerwirt ist das größte & älteste Holzblockhaus im Raum Kitzbühel. Ein bauliches Juwel, das von Generation zu Generation in der Familie Filzer weitergegeben wurde. Seit 2002 wird das Haus von Monika (geb. Filzer) und Jürgen Stelzhammer geführt. Küche & Weinkeller des Hallerwirts sind für Genießer weit mehr als ein Geheimtipp.

Denn was wir nicht selbst produzieren, beziehen wir in bester Qualität aus der Region. Hochwertige Lebensmittel gehörten schon immer zum Hallerwirt. Ebenso die eigene Bio-Landwirtschaft mit den Pinzgauer Rindern und ihrer besonders guten Fleisch- und Milchqualität.

MONIKA & JÜRGEN STELZHAMMER

RESTAURANT BICHLHOF

3 Falstaff Gabeln 2023
Österreichisches Umweltzeichen
AMA Gütesiegel

Familie Hopfner
6370 Kitzbühel, Bichlnweg 153
Telefon: +43 5356 64022
E-Mail: office@bichlhof.at
www.bichlhof.at

Spezialitäten
- Fisch
- Gemüse
- Vegetarisch

Öffnungszeiten online unter:
www.kochart.tirol/bichlhof

Ehrlich. Authentisch. Ganz nach Ihren Wünschen. So verwöhnen wir unsere Gäste mit wahren Gaumenfreuden auf Haubenniveau. Wir überzeugen nicht nur mit Kulinarik, sondern auch mit einem tollen Blick auf Kitzbühel.

Unser Küchenteam verfolgt seit Jahren das Prinzip der Verarbeitung heimischer und regionaler Produkte. Selbst angebautes Gemüse, Kräuter und Beeren stammen aus der eigenen Landwirtschaft „Bichln“. Die Forellen kommen 365 Tage im Jahr aus den eigenen Fischteichen. Dadurch wird ein hoher Qualitätsstandard garantiert.

WALTER HOPFNER **KÜCHENCHEF KARL AICHHOLZER**

BICHLALM BERGGASTHOF

Familie Gasteiger
6370 Kitzbühel, Ried Henntal 41
Telefon +43 5356 71888
E-Mail: info@bichlalm.at
www.bichlalm.at

Spezialitäten
- Österreichische Küche
- Tiroler Küche
- Vegetarisch

Öffnungszeiten online unter:
www.kochart.tirol/bichlalm

Ein Kitzbüheler Urgestein auf 1.600 m Seehöhe erstrahlt seit 2015 in neuem Glanz. Mit sensationellem Ausblick, Panorama-Lounge, Kaminstube, Blitza-Stiwei, Komfort-Zimmer, Alpin-Sauna, Sonnenterrasse, Seminar-Raum & natürlich g'schmackiger Bergkulinarik.

Dass Klaus & Niko Gasteiger überzeugte Qualitätsverfechter sind, sieht man an & in der Küche. Hier spielt die kulinarische Musik auf hohem Niveau – begleitet von Küchenchef Jürgen Nentwich – mit besten regionalen Produkten & Schmankerln, die den Geschmack der Wanderer, Skitourengeher, Hochschaukler (Lift bis zum Haus) & „Nachtler" allesamt treffen.

NIKO GASTEIGER

KÜCHENCHEF JÜRGEN NENTWICH

RESTAURANT PENZINGHOF

Auszeichnungen: „Initiative Regional Aufgetischt“ & „Bewusst Tirol“

Familie Lindner
6372 Oberndorf in Tirol, Penzingweg 14
Telefon +43 5352 62905
E-Mail: info@penzinghof.at
www.penzinghof.at

Spezialitäten
- Molkeschwein
- Rind
- Vegetarisch

Öffnungszeiten online unter:
www.kochart.tirol/penzinghof

Echt. Natürlich. Genießen! Auf der Sonnenterrasse am Fuße des Kitzbüheler Horns mit Panoramablick zum Wilden Kaiser und in unserem gemütlichen Wirtshaus, wo Tradition auf Moderne trifft. Chefin Christine kocht mit Liebe - kreativ und pfiffig! Mit Produkten vom eigenen Bauernhof, der Hofkäserei Schörgerer und den Bauern aus der Region.

Unsere Spezialitäten: Molkeschwein, Rind- & Kalbsfleisch vom eigenen Bauernhof Schörgerer, hauseigene Schnapsbrennerei.

Highlight im Herbst: Steirische Wochen von 20.9. - 27.10.2024

CHRISTINE LINDNER

ANGERER ALM

2 Falstaff Gabeln 2022

Annemarie Foidl & Katharina Weiss
6380 St. Johann in Tirol, Berglehen 53
Telefon +43 5352 62746
E-Mail: info@angereralm.at
www.angereralm.at

Spezialitäten
Tiroler Küche
Kräuter
Wein

Öffnungszeiten online unter:
www.kochart.tirol/angereralm

Genuss & Gastlichkeit ist die Leidenschaft von Wirtin Annemarie, Kochen die Leidenschaft von Tochter Katharina – das schmeckt man auf der Angerer Alm in St. Johann in Tirol unterhalb des Kitzbüheler Horns. Der Tag beginnt mit einem herzhaften Almfrühstück mit Bircher-Müsli, hausgemachten Marmeladen, Eiern uvm.

Am Abend kommen feine À-la-carte-Gerichte auf den Tisch, mit Kräutern, die vor der Almtür wachsen & edlen Weinen aus dem sommeliergepflegten Weinkeller. All das vor der einzigartigen Kulisse der Kitzbüheler Alpen. Und wer nachts noch die Sterne erleben will, kann in einem der 13 urigen Zimmer übernachten.

WIRTSHAUS POST

1 Haube Gault Millau 2023 (12,5/20)
1 Falstaff Gabel 2022
Österreichisches Umweltzeichen

Familie Blumschein
6380 St. Johann i.T., Speckbacherstraße 1
Telefon +43 05352 63643-54
E-Mail: office@dashotelpost.at
www.dashotelpost.at

Spezialitäten

- Tiroler Küche
- Brunnhof Rind & Kalb
- Wein

Öffnungszeiten online unter:
www.kochart.tirol/wirtshauspost

Das Hotel & Wirtshaus Post hat in seinen 700 Jahren Geschichte schon vieles erlebt & steht noch lange nicht still. Das traditionsreiche & urbane Hotel mit all seinen Lifestyle Outlets steht für Qualität & Glück. Unser Fokus liegt immer auf Regionalität, Genuss & Gastronomie auf höchstem Niveau.
Ausgezeichnet mit 1 Haube & dem Österreichischen Umweltzeichen stehen die Produkte heimischer Produzenten im Vordergrund. Besonderes Augenmerk wird daraufgelegt, bereits vergessene Spezialitäten der regionalen & österreichischen Küche wieder zu entdecken & anzubieten – mit Liebe umgesetzt von Küchenchef Benjamin Leitner.

MAX & SIGRID BLUMSCHEIN

SENDLHOF

Christoph Riedlsperger
6384 Waidring, Grünwaldweg 10
Telefon +43 5353 20183
E-Mail: info@hotel-sendlhof.at
www.hotel-sendlhof.at

Spezialitäten
- Wild
- Tiroler Küche
- Österreichische Küche

Öffnungszeiten online unter:
www.kochart.tirol/sendlhof

Der Sendlhof wurde 2017 neu errichtet & spiegelt einen charmanten Mix aus natürlicher Tradition & modernen Elementen wieder. Im Restaurant verwöhnen wir Sie mit regionaler Hausmannskost & internationalen Schmankerln, vom Chef persönlich zubereitet.
Bei uns werden alle Speisen frisch und mit Liebe zubereitet, hergestellt aus natürlichen Qualitätsprodukten – weitgehend aus der Region und der Saison.

Würzige Suppen, schmackhafte Wild-, Fleisch- & Fischgerichte, sowie auch vegetarische Speisen & hausgemachte Süßspeisen - es ist für jeden etwas dabei.

CHRISTOPH RIEDLSPERGER

HOTEL ALTE POST

Peter Eder
6391 Fieberbrunn, Dorfstraße 21
Telefon +43 5354 56257
E-Mail: info@alte-post-fieberbrunn.at
www.alte-post-fieberbrunn.at

Spezialitäten
- Rind & Kalb
- Fisch
- Vegetarisch

Öffnungszeiten online unter:
www.kochart.tirol/altepost

In der Alten Post in Fieberbrunn verstehen wir Kochen als ehrliches Handwerk. Ganz nach dem Motto: „Genuss aus der Region“, setzen wir bei all’ unseren Gerichten überwiegend auf heimische Produkte. Unser nachhaltiges Angebot richtet sich dabei nach der Saison und nach dem, was die Region und die Erzeuger aus der Umgebung liefern.

Die Verwendung von Fleisch und Fisch von heimischen Bauern macht uns besonders stolz. Wir freuen uns, Sie mit Köstlichkeiten aus den Tiroler Wäldern, Wiesen und Feldern zu verwöhnen. Gäste können auf Voranmeldung das 5-Gänge-Menü genießen.

PETER EDER

BERGGASTHOF WILDALPGATTERL

„Beste Almhütte für die Familie“ Gault & Millau 2021

Peter Angela Fürhapter
6391 Fieberbrunn, Almen 57
Telefon +43 5354 52655
E-Mail: office@wildalpgatterl.at
www.wildalpgatterl.at

Spezialitäten

- Lamm (im Winter Wild)
- Kräuter
- Holzofen-Brot

Öffnungszeiten online unter:
www.kochart.tirol/wildalpgatterl

Das Wildalpgatterl in Fieberbrunn, auf 1.300 m Seehöhe, gilt seit vielen Jahren als Sehnsuchtsort. Die Verwendung reiner Zutaten, von ausgewählten Produzenten, ist das Geheimnis unserer einzigartigen Küche. Gemüse, Kräuter, Blumen und Beeren aus dem eigenen Garten, Lamm und Damwild aus eigener Zucht, Pilze aus umliegenden Wäldern.

Fieberbrunner Edelbrände und das Bier von hier. Eigener Kräutergarten, sommerliches Gemüse und Fisch aus der Region. Hausgemachtes Bauernbrot aus dem Holzofen. Überraschungsgourmetmenü mit Weinbegleitung jeden Freitagabend im Juli und August.

Marillenknödel mit Topfenteig

für 10-12 Stk.

Zutaten:

500 g Topfen (aushängen lassen)
320 g weiße Brösel
(entrindetes, zerkleinertes Toastbrot)
150 g weiche Butter
½ TL Vanillezucker
5 Dotter
5 Eiweiß
1 Prise Salz
Marillen
Würfelzucker

Butter, Dotter und Vanillezucker schaumig rühren. Weiße Brösel und Topfen dazugeben. Eiweiß mit einer Prise Salz schaumig schlagen und unterheben. Falls notwendig noch etwas Brösel dazugeben. Teig ½ Stunde kühl rasten lassen. Marillen entkernen und mit Würfelzucker füllen, dann mit dem Topfenteig umhüllen. Wasser mit einer Prise Salz, Zucker und Zitrone zum Kochen bringen. Die Knödel einlegen und 15 Minuten ziehen lassen.

Rezepte der KochArt Wirte

Von traditionell bis Haut Cuisine inspiriert – aus den KochArt Küchen zur Verfügung gestellt. Wir wünschen gutes Gelingen und viel Freude beim Nachkochen!

Der KochArt GENUSSSCHEIN

Die passende Geschenksidee für jeden Anlass!

Erhältlich in allen KochArt Betrieben und in den örtlichen Tourismusbüros der Kitzbüheler Alpen zum Stückwert von EUR 25,–.

Der Gutschein ist bei allen Mitgliedsbetrieben der KochArt einlösbar!

KochArt

Köstliches aus den Kitzbüheler Alpen

Herausgeber: Verein KochArt, Obmann Michael Grafl, c/o Regionalmanagement regio3 , Regio-Tech 1, 6395 Hochfilzen
info@kochart.tirol, www.kochart.tirol, ZVR-Nr. 672628627. Konzeption, grafische Gestaltung und Text: Katie & Kurt Tropper, i-create.at
Bilder: Christina Ehammer, Michael Huber, Kurt Tropper, Netzwerk Kulinarik/wildbild.at, Midjourney
Druck: Hutter Druck Medien, St. Johann in Tirol
Änderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten. © 2024

www.kochart.tirol