

## **Gault Millau in Osttirol: raffiniert traditionell**

### **Kulinarischer Genuss auf höchstem Niveau**

Osttiroler Erfolgsrezept in der Haute Cuisine Szene geht weiter steil bergauf: Zwölf von Gault Millau 2025 ausgezeichnete Restaurants in Osttirol bringen es auf ganze 25 Hauben. In einem so kleinen Radius so viel prämierte Kochkunst: das gibt es nur in Osttirol.

Der neue Restaurantguide 2025 von Gault Millau reiht wieder zahlreiche Osttiroler Restaurants an die vordersten Plätze der österreichischen Spitzengastronomie. Zölf Köche aus Leidenschaft tragen insgesamt 25 Hauben. Josef Mühlmann, seines Zeichens Inhaber und Koch im Gannerhof in Innervillgraten, der nun schon 2 Jahre mit seinem Team als erster Osttiroler Betrieb 4 Hauben und 17 Punkte erkochen konnte, ist weit über die Grenzen hin bekannt. Im über 300 Jahre alten Gannerhof wird nach dem Prinzip der kurzen Wege gekocht, deshalb ist er auch berühmt für seine alpine traditionelle Küche – ausgefallen präsentiert und verfeinert.

Das Saluti in Matrei ist die einzige von Gault Millau mit 3 Hauben und 15 Punkten ausgezeichnete Pizzeria, gepaart mit ausgezeichneter Alpe-Adria-Küche. Dabei spielt Koch Ernst Moser weit mehr Stückerln. Dann ist die Rede von Espuma mit Trüffel oder Taube mit Sellerie-Apfelpüree. Der rührige Gastgeber hat schon im Palais Schwarzenberg sowie im Hotel Imperial gekocht.

Geschichte und Tradition finden im Restaurant „Das Pfleger“ in Anras Einzug in die Küche, befindet sich doch das Anraser Pflegehaus gleich nebenan und liegt direkt an der Pustertaler Höhenstraße. Und überdies sind die Köche Tom Mascher und Michael Rainer auch noch Mitglied bei der Tiroler Wirtshauskultur. Sie haben wieder 3 Hauben und 15 Punkte erkocht.

Mit 3 Hauben und 15 Punkten neu in der Reihe der hochdekorierten Restaurants in Osttirol ist das „La Rosa“ im Belmonte Boutique Hotel in Sillian. Es überzeugt durch seine herausragende Architektur, die herzliche Atmosphäre und die perfekte Balance zwischen Modernität und Gemütlichkeit. In Küchenchef Stefan Königsberger vereint die Leidenschaft zum Kochen und die Liebe zu den Produkten. Gekocht wird mit regionalen Produkten, die Inspiration und Kreativität geht aber weit über die Grenzen hinaus.

Max van Triel, der aufgehende Stern am Osttiroler Gourmethimmel, erkochte im diesjährigen Gault Millau 2 Hauben und 14,5 Punkte für die Rauterstube der Familie Obwexer. Unglaubliche 42 Jahre ununterbrochen mit mindestens einer Haube ist die Rauterstube in Matrei dekoriert, weitem bekannt für Osttiroler Klassiker und regionale Feinheiten aus den europäischen Genussregionen, begleitet von einer weit über die Grenzen hinweg beachteten Weinkarte.

Sillian hat einen weiteren Neuzugang in Sachen kulinarischer Raffinesse zu bieten: das Hotelrestaurant Gesser ist der neue Treffpunkt für Genießer. Alpinkoch Clemens Gesser überrascht mit seinem Chef's Table – ein alpines Überraschungsmenü mit regionalen und respektvoll verarbeiteten Produkten und erkocht sich damit 2 Hauben mit 14 Punkten.

Zum Genuss mit Dolomitenblick kommen Feinschmecker im Restaurant Vincena im Dolomitengolfresort in Lavant. Gäste genießen Köstlichkeiten aus der 2-Haubenküche mit 13,5 Punkten am liebsten auf der großen Südterrasse mit Blick auf die 27-Loch Golfanlage.

Täglich frischen Fisch aus eigenen Quellteichen tischt das Parkhotel Tristachersee auf, wobei hier als Geheimtipp der Huchen kredenzt wird – ein Markenzeichen des Haubenrestaurants mit 13 Punkten und 2 Hauben. So direkt an der Quelle bietet sich alternativ Fischconsommé mit Leberockerl vom Alpenlachs oder Karpfen „blau“ mit frischem Kren an.

„Unter der Haube“ mit 12,5 Punkten befindet sich auch das Restaurant „Im Stadl“ in Nussdorf-Debant, wo man sich auf gehobene, leichte und regionale Küche spezialisiert hat. Neben saisonalen und regionalen Fisch- und Fleischprodukten inspiriert das Team um Werner Wibmer auch internationale Angebote und vegane oder vegetarische Speisen.

Nicht nur der Ausblick durch die großen Panoramafenster, auch was sich auf den Tischen im Gradonna Mountain Resort abspielt, erfreut das Auge und den Gaumen. Bodenständige Küche schaut über den Tellerrand hinaus und trifft auf internationale Raffinesse – bestens ausgedacht und zubereitet von Haubenkoch Michael Karl und seinem Team, mit 12 Punkten haben sie sich 1 Haube verdient.

Österreichische und internationale Gaumenfreuden bietet das Hotel Strasserwirt, welches mit dem besonderen Ambiente und einer Haube und 12 Punkten als absoluter Wohlfühltempel bezeichnet werden kann. Die leichte, kreative Küche von Koch Werner Gander macht jeden Besuch zu einem Erlebnis.

Der Tradition verbunden heißt das Motto der Jakobistube im Alpinhotel Jesacherhof in St. Jakob im Defereggental. Neben der großzügigen Alpin-Wellness-Residenz schaffte es das traditionsreiche Hotel-Restaurant wieder mit viel Charme und Gerichten aus eigener Jagd und Fischzucht mit 1 Haube und 11 Punkten in die Elite der Kochkünste.

Allen Osttiroler Gastronomen, egal ob Almwirtschaft oder Haubenlokal, ist eines gemeinsam: Sie verwenden nur Produkte von höchster Qualität, zum Großteil aus der heimischen, biologischen Landwirtschaft und aus artgerechter Tierhaltung. Wer sich durch die faszinierende Natur und der Haubenküche „durchgekostet“ hat, wird Osttirol gerne als Genuss-Tipp weiterempfehlen.

[www.osttirol.com](http://www.osttirol.com)