



Gault Millau nell' Osttirol: raffinatamente tradizionale Piacere culinario al massimo livello

Il successo del l' Osttirol nella scena dell'alta cucina continua a crescere: 12 ristoranti premiati da Gault Millau 2025 nell' Osttirol raggiungono un totale di 25 cappelli. Tanta arte culinaria premiata in un raggio così piccolo: solo nell' Osttirol.

La nuova guida ai ristoranti 2025 di Gault Millau colloca nuovamente numerosi ristoranti dell' Osttirol ai primi posti della gastronomia austriaca. 12 chef appassionati hanno ottenuto un totale di 25 cappelli. Josef Mühlmann, proprietario e chef del Gannerhof a Innervillgraten, che da due anni è il primo ristorante dell' Osttirol ad aver ottenuto 4 cappelli e 17 punti con il suo team, è famoso ben oltre i confini regionali. Nel Gannerhof, risalente a oltre 300 anni fa, si cucina secondo il principio della filiera corta, motivo per cui è famoso anche per la sua cucina tradizionale alpina, presentata in modo insolito e raffinato.

Il Saluti di Matrei è l'unica pizzeria premiata da Gault Millau con 3 cappelli e 15 punti, abbinata a un'eccellente cucina dell'Alpe Adria. Lo chef Ernst Moser gioca su più tavoli. Si parla poi di espuma al tartufo o piccione con purea di sedano e mele. L'attivo padrone di casa ha già cucinato al Palais Schwarzenberg e all'Hotel Imperial. Storia e tradizione trovano spazio nella cucina del ristorante "Das Pfleger" ad Anras, situato proprio accanto alla Pflughaus di Anras e direttamente sulla strada panoramica della Val Pusteria. Inoltre, gli chef Tom Mascher e Michael Rainer sono anche membri della Tiroler Wirtshauskultur (Cultura tirolese delle locande). Hanno nuovamente ottenuto 3 cappelli e 15 punti. Con 3 cappelli e 15 punti, il "La Rosa" nel Belmonte Boutique Hotel di Sillian è una nuova entrata nella lista dei ristoranti più premiati dell' Osttirol. Conquista per la sua architettura eccezionale, l'atmosfera accogliente e il perfetto equilibrio tra modernità e intimità. Lo chef Stefan Königsberger unisce la passione per la cucina e l'amore per i prodotti. Si cucina con prodotti regionali, ma l'ispirazione e la creatività vanno ben oltre i confini.

Max van Triel, astro nascente nel firmamento gastronomico dell' Osttirol, ha conquistato quest'anno nel Gault Millau 2 cappelli e 14,5 punti per la Rauterstube della famiglia Obwexer. Da ben 42 anni consecutivi, il Rauterstube di Matrei è decorato con almeno un cappello ed è famoso in lungo e in largo per i classici della cucina tirolese e le prelibatezze regionali provenienti dalle regioni gastronomiche europee, accompagnati da una carta dei vini apprezzata ben oltre i confini nazionali.

Sillian ha un'altra novità da offrire in fatto di raffinatezza culinaria: il ristorante dell'hotel Gesser è il nuovo punto d'incontro per i buongustai. Lo chef alpino Clemens Gesser sorprende con il suo Chef's Table, un menu alpino a sorpresa con prodotti regionali lavorati con rispetto, che gli è valso 2 cappelli e 14 punti.

I buongustai possono gustare le prelibatezze del ristorante Vincena nel Dolomitengolfresort di Lavant con vista sulle Dolomiti. Gli ospiti possono gustare le delizie della cucina premiata con 2



cappelli e 13,5 punti preferibilmente sulla grande terrazza esposta a sud con vista sul campo da golf a 27 buche.

Il Parkhotel Tristachersee serve ogni giorno pesce fresco proveniente dai propri laghetti, dove viene servito come specialità il salmone del Danubio, un marchio di fabbrica del ristorante premiato con 13 punti e 2 cappelli. Direttamente alla fonte, in alternativa, si può gustare un consommé di pesce con gnocchetti di salmone alpino o carpa "blu" con rafano fresco.

Con 12,5 punti, anche il ristorante "Im Stadl" a Nussdorf-Debant, specializzato in cucina raffinata, leggera e regionale, è "sotto il cappello". Oltre ai prodotti ittici e di carne stagionali e regionali, il team di Werner Wibmer propone anche piatti internazionali e opzioni vegane o vegetariane.

Non solo la vista dalle grandi finestre panoramiche, ma anche ciò che viene servito sui tavoli del Gradonna Mountain Resort delizia gli occhi e il palato. La cucina tradizionale va oltre i confini e incontra la raffinatezza internazionale, ideata e preparata alla perfezione dallo chef stellato Michael Karl e dal suo team, che con 12 punti si sono guadagnati 1 cappello.

Delizie austriache e internazionali sono offerte dall'Hotel Strasserwirt, che con la sua atmosfera speciale e un cappello e 12 punti può essere definito un tempio del benessere assoluto. La cucina leggera e creativa dello chef Werner Gander rende ogni visita un'esperienza indimenticabile.

Legati alla tradizione è il motto della Jakobistube nell'Alpinhotel Jesacherhof a St. Jakob im Defereggental. Oltre alla spaziosa residenza benessere alpina, il ristorante dell'hotel, ricco di tradizione, è riuscito ancora una volta a conquistare l'élite dell'arte culinaria con molto fascino e piatti preparati con selvaggina e pesce di propria produzione, ottenendo 1 cappello e 11 punti.

Tutti i ristoratori dell'Osttirol, che si tratti di malghe o ristoranti stellati, hanno una cosa in comune: utilizzano solo prodotti di altissima qualità, provenienti in gran parte dall'agricoltura biologica locale e da allevamenti rispettosi del benessere degli animali. Chi ha assaporato l'affascinante natura e la cucina stellata, raccomanderà volentieri l'Osttirol come meta gastronomica.

www.osttirol.com

