
Genuss von A bis Z

18.12.2013, 12:28 | Tourismus, Auto & Verkehr

Pressemitteilung von: *STROMBERGER PR*

Presseagentur: *Stromberger PR*



Hüttenschmaus

In Saalbach Hinterglemm kommt jeder Feinschmecker auf seine Kosten –
Von ausgezeichnet, gesund, hausgemacht oder traditionell bis zünftig

Hauben- oder Hüttenküche: In diesem Winter begeistert Saalbach Hinterglemm im Salzburger Land mit vielfältigen kulinarischen Einkehrschwüngen. Längst sind die Zeiten vorbei, wo der Gast mit schnellen Pommes, Würstchen oder Pizza beim oder nach dem Skifahren zufrieden war. Nicht umsonst wurden nun viele Betriebe vom renommierten Restaurantführer Gault Millau mit Auszeichnungen bedacht. Auch innovative Küchenkonzepte von vegan über naturnah bis hausgemacht sorgen für köstliche Abwechslung im Winterurlaub. Weitere Informationen finden sich unter www.saalbach.com.

Ausgezeichnet

Saalbach Hinterglemm wartet mit kulinarischem Hochgenuss auf. Gleich zweimal wurden den Wolf Hotels in Hinterglemm vom renommierten Restaurant- und Hotelführer Gault Millau Hauben verliehen. Der Weinkeller Arte Vinum des Fünf-Sterne-Wellnesshotels Alpine Palace erhielt für seine Drei- und Fünf-Gang-Wahlmenüs zwei Hauben und 15 Punkte. Der Guide lobte besonders den „hohen Grad an Kochkunst, Kreativität und Qualität“ der Küche von Chefkoch Ingo Lugitsch und seinem Team. Auch das Hotel Zur Dorfschmiede bekam für seine Küche mit dem „Faible für die österreichischen Klassiker“ in der Guten Stube eine Haube sowie 13 Punkte. Über eine Haube und 14 Punkte freut sich der Schwarzacher in Hinterglemm. Das Gourmetrestaurant, das zum Hotel Unterschwarzachhof gehört wurde für seine feine Küche prämiert. www.wolf-hotels.at, www.der-schwarzacher.at.

Fleischlos glücklich

„Kulinarik für den Körper und für die Seele“ lautet das Credo der Vitrine, Saalbachs erstem veganem Lokal. Unter der Leitung von Vanessa Thomas gehört das BIO zertifizierte Restaurant zum elterlichen Alpenhotel Saalbach. Serviert werden raffinierte Gerichte aus der Schauküche, die den Gästen Lust auf einen gesunden, veganen Lebensstil machen sollen. Von Ravioli vom Kohlrabi, Rote Rübe und Polenta bis hin zum thailändischen Curry verbindet die ständig wechselnde Speisekarte verschiedenste Elemente der internationalen Küche. www.vitrine.me.

Naturnah

Im WIESERGUT in Hinterglemm ist „Back to the roots“ die Philosophie. Dazu werden überwiegend Produkte aus der familiengeführten Landwirtschaft und der Region eingesetzt. Hotelbesitzer Josef Kröll legt viel Wert auf Qualität und so kommen Speck, Rindfleisch vom Pinzgauer Milchkalb, Milch und Eier aus der eigenen Erzeugung. Unkomplizierte Gerichte mit erntefrischen Naturprodukten und einer hausgemachten Wildkräuterküche verwöhnen selbst anspruchsvolle Gaumen. Back to the roots steht auch hinter der Idee der „essbaren Gärten“, die die Gäste vor ihren GartenSuiten finden. Hier können sie den Produkten beim Wachsen zusehen und naschen im Sommer von den Streuobstwiesen oder den Wildkräuter-, Beeren- und Lavendelbeeten. www.wiesergut.com.

Zünftig

Im Xandl Stadl am Fuße des Zwölferkogels kommt ein „Stück uriges Glemmtal“ auf den Teller. Der ambitionierte Familienbetrieb der drei Gensbichler-Geschwister bringt wo möglich Produkte vom eigenen Bauernhof des Bruders Wolfgang auf den Teller. In der Küche schwingt Rosi den Kochlöffel und begründet mit Gerichten wie „Bradl in da Rein“ die traditionelle Stadl-Küche. Aber auch asiatische Köstlichkeiten oder ein geselliges Fondue stehen auf der Speisekarte. Eva, die Dritte im Bunde, reicht als ausgebildete Diplom-Sommeliere dazu den passenden Tropfen Wein. www.xandl-stadl.at.

Portrait

Über Saalbach Hinterglemm

Zwischen den Pinzgauer Grasbergen und den schroffen Spitzen der Kitzbüheler Alpen auf 1.003 Höhenmetern gelegen bietet Saalbach Hinterglemm im Sommer wie Winter vielfältige Outdooraktivitäten für die ganze Familie. Gäste haben bei einem Aufenthalt die Wahl zwischen Unterkünften für jeden Geschmack und jeden Geldbeutel: von kuscheligen Almhütten, komfortablen Wellnesshotels, modernen Ferienwohnungen oder familientauglichen Kinderhotels bleiben keine Wünsche offen. Saalbach Hinterglemm ist Teil des Skicircus, eines der größten Skigebiete der Alpen mit 200 Pistenkilometern in unterschiedlichen Schwierigkeitsgraden.

News-ID: 767878 • Views: 118 (Stand: 07.06.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/767878/Genuss-von-A-bis-Z.html>