

Tosca Maria Felle • Yves Hebinger • Christian Schneider

/ / . . /

# *Entdeckerungsvreise*

DURCH TIROL UND VORARLBERG

**UMSCHAU**

# INHALT

Übersichtskarte	10
Einführung	14
OSTTIROL	18
Gannerhof	20
Innervillgraten	
<i>Lammkoteletts mit Ingwersauce und Rotweinschalotten</i>	
Villgrater Naturprodukte Josef Schett KG	22
Innervillgraten	
Gourmethotel Defereggental	24
Hamacher Hotel- und Beteiligungs GmbH	
St. Veit im Defereggental	
<i>Rehrücken im Wacholder-Biskuitmantel</i>	
UNTERINNTAL, KAISERWINKL	26
UND KUFSTEIN	
ZILLERTAL	28
Sporthotel Reisch	30
Kitzbühel	
<i>Kavalierspitz mit klassischen Beilagen</i>	
Restaurant Sonnenhof	32
Kössen	
<i>Forelle Blau</i>	
Sennereigenossenschaft	34
Hatzenstädt GmbH	
Niederndorferberg	
Gasthof Blaue Quelle	35
Erl	
<i>Bachsaibling mit Kräutern und Gemüse in Alufolie</i>	
Wohlfühl- und Vitalhotel Postwirt	38
Ebbs	
<i>Kürbiskernbrot</i>	
Der Kirchenwirt	40
Reith im Alpbachtal	
<i>Rehrückenfilets mit Johannisbeersauce</i>	

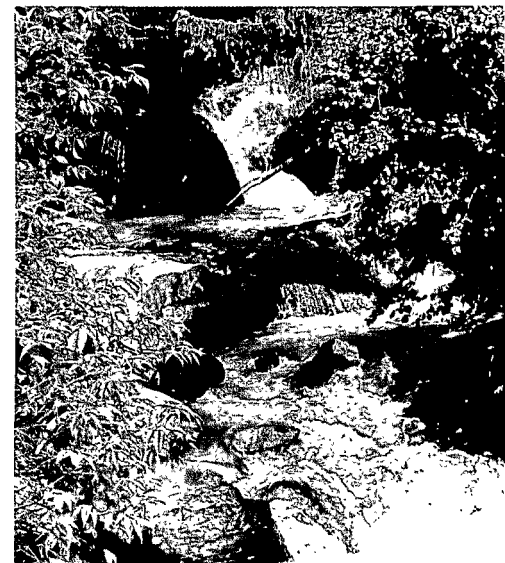


Hotel Restaurant Sieghard	43
Hippach/Schwendau	
<i>Gamsrücken mit Kürbiskernen und Herbstaromaten</i>	
Kristalhütte Eder GmbH	44
Kaltenbach	
Hotel Lamark	46
Restaurant Alexander	
Hochfügen	
<i>Zillertaler Krapfen auf Spinatsauce mit Flusskrebse</i>	
Gourmethotel Lanersbacher Hof	48
Tux / Lanersbach	
<i>Zwetschkenknödel</i>	
ACHENSEE	50
Achensee'r Edelbrennerei	51
Maurach/Achensee	
Restaurant ft Bar See-Eck	52
Achenkrich	
<i>Lammstelzen, geschmort, auf Kartoffelnestl</i>	
Landgasthof Hotel Weererwirt	54
Weer	
<i>Schweinefilets „Landpfarrers Art“</i>	
Parkhotel Hall	56
Hall	
INNSBRUCK	58

## OLYMPIAREGION SEEFELD, KUHTAI UND RIETZ

Maquin	
DSL GastroConsulting GmbH	
Innsbruck	
Cafe Katzung	
Innsbruck	
Wirtshaus Kracherlemoos	
Seefeld	
<i>Tafelspitzsülzchen mit Kernöl und Kräuternessig aufVogelrissalat</i>	
Interalpen - Hotel Tyrol	
Telfs-Buchen	
<i>Bergsaibling, filetiert, mit Kürbis und Steinpilzen</i>	
Mair's Beerengarten	
Rietz	
Sporthotel Kühtai	
Dr. Huter Hotelbetriebs-GesmbH	
Kühtai	
Hotel Astoria	
Dr. Huter Hotelbetriebs-GesmbH	
Kühtai	
<i>Tiroler Weidelammkrone ayurvedische Art</i>	

## IMST-GURGLTAL



ÖTZTAL, PITZTAL,  
FERIENREGION TIROL WEST

Gasthof Stuibenthal  
Umhausen / Niederthai  
*Moosbeernocken*

Naturhotel Waldklaus  
Längenfeld  
*Buchweizen-Apfelsouffle*

GampeTaya  
Martin Riml GmbH  
Sölden

Brauerei Schloss Starkenberg  
Tarrenz

Romantik Hotel Post  
Imst  
*Lammkrone mit Knoblauch-Kräuterkruste*

Muttekopfhütte  
Wenns

Feindestillerie Christoph Kössler  
Landeck / Stanz

Hotel Jägerhof  
Zams  
*Gamsrückenmedaillons*

Mondwellnesshotel Alpenriede  
Jerzens  
*Riesengarnelen, gebraten, an  
Weißweinschaumsauce mit Spinatnudeln  
und glacierten Paprika*

La Vita  
Patschi Gastronomie GmbH  
Serfaus  
*Hirsch filet im Heu gegart*

Hotel Yscla  
Ischgl  
*Zitronen-Chili-Backhendl mit  
Erdäpfel-Feldsalat*

76  
78  
80  
84  
86  
88  
90  
91  
92  
94  
96  
98  
118



Alpenromantikhotel Wirler Hof  
Huber Hotels  
Galtür  
*Zweierlei Karottencremesuppe mit  
Ingwer-Grissini*

ARLBERG  
102

ST. ANTON AM ARLBERG  
104

Hotel Alte Post  
St. Anton am Arlberg  
*Sauerrahmschmarren mit Rumschaum  
und klarer Vanillesauce*  
106

MooserWirt  
108

St. Anton am Arlberg  
*MooserWirt Almnudeln*

Rud-Alpe,  
110

Balmalp Et Icebar  
Lech am Arlberg

LECHTAL  
112

AUSSERFERN  
114

Lechtaler Naturkäserei  
115

Steeg  
116

Fischerstube  
116

Elbigenalp  
*Forellen filet mit Weißweinrahmsauce*

Landgasthof Adler  
Hinterhornbach  
*Pilzbuchteln auf Bärlauchsauce*

ViaSalina  
120

Hotel am See  
Nesselwängle  
*Feige, gebacken, aufPunschabayon  
mitSpekulatius-Mascarpone-Törtchen*

FERIENREGION REUTTE  
122

Gasthof Kreuz  
124

Rieden bei Reutte  
*Polenta-Auflauf mit Ziegenkäse*

Hotel zum Mohren  
126

Reutte  
*Kalbsgulasch mit Eierspätzle und  
Schnittlauchsauerrahm*

Gasthof zum Schluxen  
128

Reutte

Alpenhotel Emberg  
129

Breitenwang



GOLFANLAGE TIROLER ZUGSPITZE  
130

Restaurant Golfino  
132

Ehrwald  
*Carpaccio vom Hirschrücken*

Alpen Residence  
134

Ehrwald  
*Reh filet auf Cassissauce mit  
Kartoffelkrapfen und glasierten Kastanien*

# INHALT



Hotel Post Lermoos <i>Strudel vom Tiroler Berglamm</i>	136
A. Linzgieseder Getränkhandel GmbH et Co KG Schnapsboutique Et Vinothek Ehrwald	139
Hotel Fischeram See	140
Heiterwang	
MIEMINGER PLATEAU	142
Gasthaus Arzkasten Obsteig	145
Hotel Holzleiten Obsteig <i>Dorade Royal unter der Räucherlachskruste auf Fenchelragout</i>	146
Hotel Gasthof Stern Obsteig <i>Hirschmedaillons, rosa gebraten, an Pflifferlingrahmsauce mit Röstinchen, Rotkraut und Granten-Äpfeln</i>	148

KLEIN	WALSERTAL	152
Alpengasthof Hörnlepass		154
Riezlern <i>Lendchen Hörnlepass</i>		
Scharnagl's Alpenhof Riezlern <i>Schokoladenlasagne mit mariniertem Basilikum-Pfirsich</i>		156
Genießerhotel Almhof Rupp Riezlern <i>Lachs filet im Sud pochiert mit Erbsenmousseline</i>		158
S <sup>1</sup> Käslädele Riezlern <i>Dinkel-Bergkäs'-Knöpfe</i>		160
Alpenhof Jäger Riezlern <i>Wirsing wickel vom Bodenseezander auf Specklinsensauce</i>		162
BREGENZERWALD		164

Gebrüder Bentele Schaubrennerei Egg/Großdorf	166
Berghof Fetz Dornbirn/Bödele <i>Käsknödel</i>	168
Käsehaus Andelsbuch Andelsbuch	170
Naze's Hus - Bregenzerwälderhaus Mellau <i>Bregenzerwälder Raclette</i>	172
Jägeralpe Warth <i>Milchkalbsrücken mit Gaiskäse-Kräuterfüllung</i>	174
BIOSPÄRENPAK GROSSES WALSERTAL	176
Schäfer's Hotel Fontanella <i>Parfait aus Bergtee-Kräutern mit Quittengelee</i>	178
Erlebnissenerei Sonntag-Boden Sonntag im Großen Walsertal	180
BREGENZER FESTSPIELE	182





KORNMARKT 184

Messmer 186

Hotel am Kornmarkt  
Bregenz  
*Bodenseezanderfilet mit grünem Spargel  
und Safransauce*

Restaurant Kornmesser 188

Bregenz  
*Bodenseefelchen in roter  
Zitronen-Zwiebelbutter*

Theatercafe 190

Bregenz

Michelehof 191

Hard

Restaurant Mangold 192

Lochau

*Feichen filet aus dem Bodensee mit  
rotem Gartenpaprika*

VORARLBERG ISST 194

Restaurant Faerber's 195

Faerber's Gastronomie GmbH  
Oorbirn

Im Palast 197

Palast Gastronomie GmbH  
Hohenems

Restaurant Torggel 198

DerTorggel Dex Rauch GmbH  
Röthis  
*Maishendlbrust mit Kräuterfüllung*

Feeling-Zauber der Düfte 200

Schllins  
*Grapefruit-Citrus Paradisi*

BLUDENZ, MONTAFON 202

UND BRANDNERTAL

Föhrenhof 205

Brand

Hotel Valavier 206

Brand  
*Brandner Apfelkühle mit „Lugmilch“*

Gasthof Traube 208

Braz  
*Rehrücken im Pfifferling-Kräutermantel  
mit Wacholdersauce*

Hotel Montafoner Hof 210

Tschagguns  
*Bananenkuchen*



Partenerhof 212

Dorfghasthof- Restaurant - Hofstadel  
Partenen  
*Kalbsfilet vom „Ländle Kalb“ auf  
Montafoner Sauerkäse („Sura-Kees“)  
mit Steinpilzsaute' und Butterrösti  
vom Sauerkäse*

KULINARISCHE EMPFEHLUNGEN 214

KULINARISCHES LEXIKON 221

REZEPTVERZEICHNIS 222

IMPRESSUM 224

