



Pressemitteilung uschi liebl pr

25. Oktober 2018



Außenansicht InterAlpen-
Hotel Tyrol

© InterAlpen-Hotel Tyrol



V. l. n. r.: T. Lichtmanegger (Chef
Sommelière), M. Döring
(Küchenchef), D. Senst (Stv.
Küchenchef), N. Hicker (Chef
Pâtissière)

© InterAlpen-Hotel Tyrol



Küchenchef Mario Döring

© InterAlpen-Hotel Tyrol

InterAlpen-Kulinarik: mehrfach haubenprämiert Gault&Millau verleiht dem InterAlpen Chef's Table 3 Hauben und 17 Punkte

Sensationelle Prämierung für Küchenchef Mario Döring und sein Team im InterAlpen-Hotel Tyrol: Der renommierte Restaurantführer Gault&Millau, der neben dem Guide Michelin zu den einflussreichsten Restaurantführern zählt, hat erstmals den InterAlpen Chef's Table in die Wertung einbezogen und gleich mit hervorragenden drei Hauben und 17 Punkten ausgezeichnet. Das À la carte Restaurant des 5-Sterne-Superior-Hotels wurde mit zwei Hauben und 15 Punkten geehrt. Diese Noten würdigen nach der Philosophie des Gault&Millau ausschließlich die Küchenleistung. Service, Ambiente und Weinkultur fließen als Bestandteile des kulinarischen Erlebnisses in die Beschreibung mit ein.

Das À la carte Restaurant im InterAlpen-Hotel Tyrol zeichnet sich durch eine hervorragende Gourmetküche aus, welche die Gäste in den traditionellen Tiroler Stuben oder im Wintergarten genießen können. Auf der vielfältigen Speisekarte sind österreichische Klassiker mit internationalen Einflüssen zu finden und so werden

in den Gerichten gekonnt regionale Verwurzelung mit Impulsen aus aller Welt kombiniert.

Einen kulinarischen Hochgenuss der besonderen Art bietet der exklusive Interlpen-Chef's Table: die Gäste dinieren in der Küche des Interlpen-Hotel Tyrol und können so Küchenchef Mario Döring und seinem Team über die Schulter schauen. Daneben testen sie die Köstlichkeiten der kreativen Cuisiniers frisch vom Herd.

Bei der Zubereitung der Gerichte orientiert sich Mario Döring an Rezepten aus aller Welt, ohne dass der starke regionale Bezug verloren geht und schafft kreative Gerichtskompositionen, die Augen und Gaumen gleichermaßen erfreuen. Das variantenreiche Degustationsmenü wird auf Wunsch von verschiedenen, handverlesenen Weinen, die für jeden Gang passend vom Interlpen-Sommelier-Team um Theresa Lichtmanegger ausgewählt werden, begleitet. Wer die alkoholfreie Variante bevorzugt, kann aus einer großen Zahl an frischen Säften wählen, die ebenfalls auf die einzelnen Gerichte abgestimmt werden.

Das Küchenteam rund um Chefkoch Mario Döring wurde neben dem Gault&Millau auch vom À la carte Gourmetguide und Falstaff ausgezeichnet. Der À la carte Gourmetguide verlieh 4 Sterne und 94 Punkte für den Chef's Table. Falstaff ehrt den Chef's Table mit 3 Falstaff Gabeln und 90 Punkten und das À la Carte Restaurant mit 2 Falstaff Gabeln und 89 Punkten.

Der Chef's Table kann jeweils von Montag bis Freitag zum Dinner gebucht werden. Reservierungen von zwei bis maximal 16 Gästen werden bis zu zwei Tage vorab entgegengenommen. Tischreservierungen sind sowohl für den Chef's Table als auch für das À la carte Restaurant obligatorisch.

Weitere Informationen zum Hotel unter www.interlpen.com.

Hintergrund:

Das Interlpen-Hotel Tyrol, das sich auf einem Hochplateau bei Seefeld befindet, ist ein elegantes Hideaway in exklusiver Panorama-Alleinlage und vor traumhafter Bergkulisse: Auf 1.300 Metern Seehöhe gelegen, besticht das Fünf-Sterne-Superior-Hotel mit 282 charmanten Luxuszimmern (45 – 78 Quadratmeter) im alpinen Design sowie Suiten im klassischen Stil, einer haubenprämierten Küche unter der Leitung von Chefkoch Mario Döring, einem über 5.300 Quadratmeter großen Spa sowie großzügigen Tagungs- und Veranstaltungsräumen und einer Tiroler Almhütte. Erholungssuchende wie Aktive sind vom Interlpen-Hotel Tyrol gleichermaßen begeistert: Während die einen im Spa Energie tanken, können sich die anderen beim Golfen, Mountainbiken, Wandern oder Tennisspielen auf hoteleigenen In- und Outdoorplätzen auspowern. Das Interlpen-Hotel Tyrol gehört zu den „The Leading Hotels of the World“™.

www.interlpen.com

Pressekontakt Interalpen-Hotel Tyrol:

Cornelia Schneider
Marketing & PR
Dr.-Hans-Liebherr-Alpenstr. 1
6410 Telfs-Buchen, Österreich
tel. +43 50 809 31658
mail: cornelia.schneider@interalpen.com

Pressekontakt uschi liebl pr:

Yvonne Pollakowsky
uschi liebl pr GmbH, emil-geis-straße
1
81379 münchen
tel. +49 89 7240292-0
fax +49 89 7240292-19
mail: yp@liebl-pr.de



uschi liebl pr GmbH, emil-geis-straße 1, 81379 münchen
Sitz der Gesellschaft: München, Geschäftsführende Gesellschafterin: Ursula Liebl-Wickstead
Amtsgericht München, HRB 234865, USt-ID DE313008758