



Pressemitteilung uschi liebl pr

25. November 2019



Exzellente Kulinarik am
Interalpen Chef's Table

© Interalpen-Hotel Tyrol



Küchenchef Mario Döring
und sein Chef's Table
erhielten 4 Hauben

© Interalpen-Hotel Tyrol



Das Interalpen-Hotel Tyrol
inmitten der weitläufigen
verschneiten Landschaft

© Interalpen-Hotel Tyrol

Gault&Millau-Auszeichnung

Vier Hauben für den Interalpen Chef's Table

Der renommierte Restaurantführer Gault&Millau Österreich honoriert Küchenchef Mario Döring und sein Team im Interalpen-Hotel Tyrol für die exzellente Gourmetleistung. Der Chef's Table wird erneut mit hervorragenden 17 von 20 Punkten und in diesem Jahr erstmals mit vier von maximal fünf Hauben ausgezeichnet. Dem À-la-carte-Restaurant verliehen die kritischen Tester 14.5 Punkte und zwei Hauben.

Der Gault&Millau passt sich ab diesem Jahr den internationalen Maßstäben an und vergibt neu maximal fünf statt vier Hauben für herausragende Küchenleistungen. Das Interalpen-Hotel Tyrol, ein Mitglied der "The Leading Hotels of the World™", bietet kulinarische Hochgenüsse am exklusiven Interalpen-Chef's Table, der erneut mit 17 von 20 Punkten und neu vier von maximal fünf Hauben ausgezeichnet wird. Hier sitzen die Gäste nicht im Restaurant sondern direkt in der Küche, wo sie die perfekt abgestimmten Abläufe rund um Küchenchef Mario Döring und seinem Team beobachten können. Der Gault&Millau 2020 beschreibt den Besuch am Interalpen-Chef's Table mit den Worten: "Ein Highlight jagte das nächste". So beeindruckten unter anderem die Jakobsmuscheln mit brauner Butter, Apfelchutney und Holunderblüten samt Holunderkapern, aber auch

zart schmelzendes Wagyu-Beef neben feinem Bohnenpüree und Varianten von Melanzani. Zum Abschluss begeisterte eine hauchzarte Zauberkuigel, die "meisterlich" vom Pâtissier mit Sauerrahmeis, Sauerampfer und Rhabarber gefüllt wurde. Besonders hervorgehoben werden die Kenntnisse von Sommelière Theresa Lichtmanegger, die über alle Gänge hinweg vinophile Akzente von klassisch bis experimentell setzte.

Prämierte Halbpension im À-la-carte-Restaurant

Das À-la-carte-Restaurant im 5-Sterne-Superior Hotel zeichnet sich durch eine hervorragende Gourmetküche aus, welche in den traditionellen Tiroler Stuben oder im Wintergarten serviert wird. Der Gault&Millau 2020 testete in diesem Jahr das Halbpensions-Menü und kommt zur Schlussfolgerung: "Bodenständiges paart sich mit Internationalem, Mediterranes mit Heimischem". Besonders herausragend wurde die Süsskartoffelschaumsuppe mit Limettenraviolo bewertet. Die Tester verleihen dem À-la-carte-Restaurant 14.5 Punkte und zwei Hauben. Bei der Zubereitung der Gerichte orientiert sich Küchenchef Döring an Rezepten aus aller Welt, bei denen der starke regionale Bezug nicht verloren geht. Er schafft dabei kreative Gerichtskomponenten, die Augen und Gaumen gleichermaßen erfreuen. Das variantenreiche Degustationsmenü wird auf Wunsch von verschiedenen, handverlesenen Weinen begleitet, die für jeden Gang passend vom Interlpen-Sommelier-Team ausgewählt werden. Wer alkoholfreie Getränke bevorzugt, kann aus einer großen Zahl an frischen Säften wählen, die auf die einzelnen Gerichte abgestimmt werden.

Auszug aus dem Gault&Millau 2020

"Vielfältige Einflüsse prägen die Küche von Mario Döring, die er meisterlich mit seiner unmittelbaren Umgebung im Naturschutzgebiet unter der mächtigen Hohen Munde verwebt: Einerseits Kräuter, Pilze und Flechten aus der Natur, aber auch hochwertige Alpengarnelen, die roh mit einem Allerlei vom Karfiol und selbst angesetztem Kombucha den kulinarischen Auftakt machten. Überhaupt sind die Kreationen auch dieses Jahr wieder in geschmacklicher Hinsicht und punkto Präsentation von überzeugender Stimmigkeit."

Weitere Informationen zum Hotel unter www.interalpen.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 Interlpen-Hotel Tyrol:

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

Pressekontakt uschi Liebl pr:

Yvonne Pollakowsky
uschi Liebl pr GmbH
emil-geis-straße 1
81379 münchen
tel. +49 89 7240292-0
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

**Sie können dem Versand dieser Mitteilungen durch uschi Liebl pr jederzeit widersprechen, indem Sie [hier](#) klicken.
Should you wish to unsubscribe from the ulpr mailing list, please click [here](#).**

Unsere Datenschutzerklärung finden Sie [hier](#). / For details on our privacy policy, see [here](#).

Der Inhalt dieser E-Mail ist vertraulich und ausschließlich für den bezeichneten Adressaten bestimmt. Wenn Sie nicht der vorgesehene Adressat dieser E-Mail oder dessen Vertreter sein sollten, so beachten Sie bitte, dass jede Form der Kenntnisnahme, Veröffentlichung, Vervielfältigung oder Weitergabe des Inhalts dieser E-Mail unzulässig ist. Wir bitten Sie, sich in diesem Fall mit dem Absender der E-Mail in Verbindung zu setzen.

This electronic message transmission contains information that may be proprietary, confidential and/or privileged. The information is intended only for the use of the individual(s) or entity named above. If you are not the intended recipient, be aware that any disclosure, copying, distribution or use of the contents of this information is prohibited. If you have received this electronic transmission in error, please notify the sender immediately.