



Pressemitteilung uschi liebl pr

31. März 2022

Anlässlich des Anti-Diät-Tags am 6. Mai

Die besten Restaurants für genussvolle Verwöhnmomente

Weltweit soll der Anti-Diät-Tag am 6. Mai ein Zeichen für ein gesundes Körperbewusstsein und gegen überzogene Diäten setzen. Warum also nicht diesen wichtigen Aktionstag zum Anlass nehmen, um mal wieder nach Herzenslust, trotzdem gesund und vor allem ganz ohne schlechtes Gewissen zu genießen? Die folgenden außergewöhnlichen Restaurants – ob auf Ibiza, auf den Malediven, in Rom oder in Österreich – warten mit ihren kulinarischen Kreationen darauf, von Connaisseurs entdeckt zu werden:

Japanische Fusionküche trifft auf Ibiza-Flair im Nobu Hotel Ibiza Bay

Im Fünf-Sterne-Nobu Hotel Ibiza Bay können Gäste den Anti-Diät-Tag bereits beim Lunch ausgiebig zelebrieren: Im letztes Jahr eröffneten BiBo Ibiza Bay des Sternekochs Dani García genießen Gäste kreative Tapas, die mediterrane Köstlichkeiten mit iberischen Aromen kombinieren. Nach einem erholsamen Nachmittag am Pool wartet am Abend ein Besuch im renommierten Nobu Restaurant, das mit den unverwechselbaren Gerichten von Nobu Matsuhisa, wie dem weltbekannten Yellowtail-Sashimi mit Jalapeno und dem mit Miso marinierten Schwarzen Kabeljau, begeistert. Wer den Abend stimmungsvoll ausklingen lassen möchte, genießt in der neuen Nobu Lounge außergewöhnliche Cocktailkreationen bei typischen Ibiza-Beats von lokalen DJs.

„Harvest Table“ im Gewächshaus des Le Méridien Maldives Resort & Spa

Als Vorreiter einer bewussten Resort-Küche gilt das kulinarische Konzept des Le Méridien Maldives Resort & Spa. Das 500 Quadratmeter große Gewächshaus „The Greenhouse“ des im September 2021 eröffneten Resorts ist eine der größten hochmodernen Hydrokultur-Farmen auf den Malediven und versorgt das Resort sowie umliegende Inseln mit frischem, vitaminreichem Blattgemüse. Eine exklusive

Dining Experience, die das „Farm to Table“-Konzept auf ein neues Level hebt, bietet das wöchentlich stattfindende Dinner-Erlebnis „Harvest Table“. Beim Dinner in besonderem Ambiente im Gewächshaus genießen Gäste raffinierte Gerichte mit Lokalbezug wie gegrillter Hummer mit Knoblauchbutter, eingelegten Zitronen und hydroponischem Gemüse oder Carpaccio vom maledivischen Riff-Fisch serviert mit hydroponischem Gemüse und Kräutern aus eigenem Anbau.

Süße Versuchung im W Rome

Das Ende letzten Jahres neu eröffnete W Rome lässt mit seiner Patisserie Zucchero X Fabrizio Fiorani die Herzen von Liebhabern der Süßspeisen höherschlagen und ist damit der ideale Ort, um sich am Anti-Diät-Tag selbst zu verwöhnen. Gäste kommen in den Genuss komplexer Aromen und Texturen sowie kreativer Interpretationen ihrer Lieblings Süßigkeiten. Die süßen Versuchungen reichen vom frisch zubereiteten Eis bis hin zum sizilianischen Dessert Cannoli. Als Verweis auf die verspielte Art des bekannten Konditors Fabrizio Fioranis können Gäste im Zucchero Münzen in einen Süßigkeiten-Automaten werfen, der mit kleinen handgefertigten Pralinen gefüllt ist – der köstliche Abschluss eines süßen Tages.

Charmantes Ambiente im Herzl Gastgarten des Hotels Goldener Hirsch

Einen gemütlichen Genuss-Ort unter freiem Himmel finden Reisende wie Einheimische am Anti-Diät-Tag im neuen Herzl Gastgarten des Fünf-Sterne-Superior Hotels Goldener Hirsch, a Luxury Collection Hotel, Salzburg. Direkt am Herbert von Karajan Platz und damit im Herzen der Mozartstadt gelegen, lädt der 200 Quadratmeter große Gastgarten zum entspannten Einkehren am Fuße des imposanten Mönchsberges ein. Gäste dürfen sich dabei auf die kulinarische Raffinesse von Küchenchef Daniel Mild freuen, welcher klassische österreichische Schmankerl aus qualitativ hochwertigen Zutaten zeitgemäß interpretiert. Bei traditionellem Tafelspitz, Filet von der Fuschlsee Lachsforelle, Salzburger Nockerl oder Marillenpalatschinken sowie erfrischenden Drinks genießt man hier mit garantiert gutem Gewissen den Charme der Salzburger Altstadt.

Prämierte Hauben-Küche in der Gourmet Stube des Hotels Post Lermoos

„Ausgezeichnet“ speisen können Gäste in der prämierten Gourmet Stube des Vier-Sterne-Superior Hotel Post Lermoos, welche während der Adults Only-Wochen donnerstags bis samstags sowohl für Hotelgäste als auch für Feinschmecker von

außerhalb geöffnet hat. Gäste kommen bei einem Sechs-Gänge-Gourmetmenü im Zwei-Hauben-Restaurant unter der Leitung von Thomas Strasser in den Genuss ausgezeichneter Kompositionen aus regionalen und hochwertigen Zutaten. Eine wunderbare Gelegenheit für einen genussvollen Anti-Diät-Abend bietet das Gourmet Night-Package rund um das Strasser'sche Sechs-Gänge-Gourmetmenü, inklusive Übernachtung und der Annehmlichkeiten der Post Lermoos ab 369 Euro pro Person.

Erlebnis-Dinner am Chef's Table im Interalpen-Hotel Tyrol

In einem „Open Kitchen Ambiente“ wird das Dinner zum besonderen Erlebnis: Beim Chef's Table im Interalpen-Hotel Tyrol sitzen Gäste nicht im Restaurant, sondern direkt in der Küche des eleganten Fünf-Sterne-Superior Hotels. Dabei genießen Feinschmecker exquisite Köstlichkeiten frisch vom Herd und schauen Küchenchef Mario Döring, Sous Chef Mathias Hendl und Chef Patissier Michael Hollaus bei jedem Handgriff über die Schultern. Begleitet wird das mehrgängige Degustationsmenü am Chef's Table von verschiedenen handverlesenen und zum jeweiligen Menü passenden Weinen. Buchbar ist der Chef's Table ab der Wiedereröffnung des Interalpen-Hotel Tyrol am 5. Mai 2022 montags bis freitags für 230 Euro pro Person – rechtzeitig, um das erlebnisreiche Gourmetdinner der haubenprämierten Küche am Anti-Diät-Tag zu genießen.

Haubenküche trifft auf Weinexpertise im Hotel Sonnenhof im Tannheimer Tal

Wer sich auch nach dem Anti-Diät-Tag noch genussvoll verwöhnen lassen möchte, kann dies im Gourmetrestaurant Alps & Ocean oder im Wirtshaus Das Müllers im Vier-Sterne-Superior Hotel Sonnenhof tun, welches nach liebevoller Renovierung seiner Zimmer am 13. Mai wiedereröffnet. Die mit insgesamt fünf Hauben gekrönten Restaurants unter der Leitung des Küchenchef-Duos Patrick Müller und Daniel Walch locken hier mit Kompositionen aus alpiner und maritimer Küche. Dabei hat Rainer Müller, Hotel-Chef und passionierter Weinexperte, immer den passenden Tropfen für die vielfältigen Menüs seines Bruders Patrick Müller parat. Ganze 1.150 Weinpositionen und 70 Champagner umfasst seine erlesene Weinkarte, welche vom renommierten Restaurantführer Gault&Millau zur „Weinkarte des Jahres 2022“ ernannt wurde und die kulinarischen Hochgenüsse edel abrundet.

Weitere Bilder finden sich [hier](#).

Pressekontakt

uschi Liebl pr, emil-geis-str. 1, 81379 münchen
tel. +49 89 7240292-12, fax +49 89 7240292-19
mail: team@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.