

TIROLERIN

GENUSS

Guide

1. AUSGABE
2026



WIR HOLEN
DEN GENUSS
VOR DEN VORHANG





So schmeckt unser Tirol.

DIE INFO-PLATTFORM DER
TIROLER LEBENSMITTELGEWERBE



www.tirol-schmeckt.at

Alle Infos & Stories:



EDITORIAL

Welche Bilder haben Sie vor Augen, wenn Sie an die Tiroler Küche

denken? Knödel, Kaspatzln, Kiachl oder ein herzhaftes Gröstl? Keine Frage: Diese Klassiker gehören fest zu unserer kulinarischen Identität. Doch Tradition ist nur ein Teil der Tiroler Kulinarik. Denn die heimische Genusslandschaft ist heute kreativer und vielfältiger denn je. Mit diesem Genuss Guide möchten wir Sie auf eine kulinarische Reise durch unsere Region mitnehmen. Dafür haben wir Tirols Top-Adressen für Genießer:innen zusammengetragen, jede Menge Rezepte ausprobiert und Profiköch:innen ihre besten Tricks entlockt. Wussten Sie zum Beispiel, dass die perfekte dunkle Sauce bereits beim Tomatenmark beginnt? Etliche weitere Tipps und kulinarische Entdeckungen finden Sie auf den folgenden Seiten. In diesem Sinne: Viel Freude beim Entdecken, Nachkochen – und natürlich beim Genießen!



Leonie Werus
Genussredaktion

VORWORT

Die Tiroler BergKulinarik steht für eine Genusskultur, die untrennbar mit unserem Lebensraum verbunden ist. Es sind die alpine Landschaft, das raue Klima und vor allem die Menschen, die sie mit Leidenschaft bewirtschaften, die Tirols Lebensmittel zu charakterstarken Botschaftern ihrer Herkunft machen.

Aus diesem Miteinander entstehen hochwertige Produkte, die von Authentizität, handwerklichem Können und einer tiefen Verbundenheit mit der Region geprägt sind. Gleichzeitig bewahrt die bäuerliche Landwirtschaft unsere Kulturlandschaft und bildet die Grundlage für einen regionalen Kreislauf, der Landwirtschaft, Lebensmittelhandwerk, Gastronomie und Tourismus miteinander verbindet.

Diese Werte werden tagtäglich gelebt. Die Initiative „Bewusst Tirol“ macht dieses Bekenntnis sichtbar: Ausgezeichnete Betriebe setzen bewusst auf heimische Lebensmittel und zeigen, wie Regionalität, Qualität und Herkunft zu unverwechselbaren Genusserlebnissen werden.

Der erste TIROLERIN Genuss Guide lädt Sie ein, diese alpine Genusskultur zu entdecken – mit inspirierenden Persönlichkeiten, außergewöhnlichen Produkten und Betrieben, die den Geschmack Tirols authentisch auf den Teller bringen.



Matthias Pöschl,
Geschäftsführer
Agrarmarketing Tirol

”

Wo alpine Landschaft, engagierte Menschen und hochwertige Lebensmittel zusammenkommen, entsteht echter Tiroler Genuss.

INNS'

Kraut & Knolle

Markttage

So. 20. Sep. | 11 Uhr
Festumzug
Start Franziskaner Platz

18.–20. Sep.
ab 11 Uhr
Marktplatz

BRUCK



AI Foto: KI generiert

Mit freundlicher Unterstützung von



TIROLER
GEMÜSE
BAUERN

INNS'
BRUCK
REGION

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

WKO
WIRTSCHAFTSKAMMER TIROL
DER HANDEL



Alle Infos zum Markt,
Live-Musik & Rahmenprogramm
innsbruckmarketing.at

VORWORT

Was wäre Tirol ohne seine gastronomische Vielfalt? Sie ist ein wichtiger Teil dessen, was unser Land ausmacht. Sie bringt Menschen zusammen, macht regionale Produkte erlebbar und schafft Orte, an denen man gerne bleibt – manchmal länger, als man eigentlich vorhatte.

Genuss in Tirol bedeutet für mich deshalb weit mehr als ein gutes Essen. Es sind die Menschen dahinter: die Wirtinnen und Wirte, die Gastgeberinnen und Gastgeber, die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Sie alle geben unserer Gastronomie ihr Gesicht und sorgen jeden Tag dafür, dass aus hochwertigen Produkten besondere Erlebnisse für unsere Gäste werden.

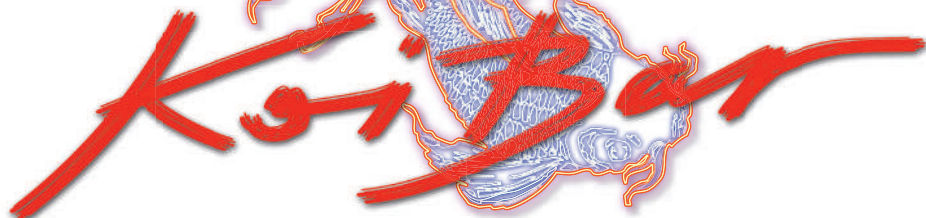
Wir können in Tirol stolz darauf sein, was unsere Gastronomiebetriebe leisten. Sie verbinden Tradition mit Innovation, Regionalität mit Kreativität und Bodenständigkeit mit internationalem Anspruch. Als Obfrau der Fachgruppe Gastronomie in der Wirtschaftskammer Tirol ist es mir ein besonderes Anliegen, diese Betriebe zu unterstützen und ihre Leistungen sichtbar zu machen und zu würdigen.

Dieser Genuss Guide zeigt, wie vielfältig Tirol schmeckt. Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Entdecken, Genießen und Ausprobieren – und natürlich: guten Appetit!



Anna Kurz,
Fachgruppenobfrau
Gastronomie,
Wirtschaftskammer Tirol

DAS 7. FESTIVAL!



Koi Bar

FOOD FESTIVAL

LANSEERSEE

26. - 27. SEPTEMBER 2026

TICKETS JETZT ONLINE & AM SEE ERHÄLTICH

WWW.KOI.BAR/FOOD-FESTIVAL



GRILL / SMOKER / SPIESSBRATEN / LIVE COOKING / STREET FOOD / COCKTAILS
WEINE / JAPANISCH / KOREANISCH ... / AUCH VEGAN / VORTRÄGE / VERKOSTUNGEN
WORKSHOPS / DJs / INDOOR & OUTDOOR / BEI JEDEM WETTER

TIROLERIN

INHALT

AUSGABE 2026



THEMEN

78

- 12 **NACHGEFRAGT**
Das sind die liebsten Tiroler Lokale
unserer Leser:innen
- 26 **HINGESCHAUT**
Content Creatorin Anna Lang
(@narrischguat) im Interview
- 40 **AUFGEDECKT**
Tiroler Kochprofis verraten
uns ihre Küchenhacks
- 60 **DURCHPROBIERT**
Die liebsten Brunch-Spots
von @innsbruck_insights

VERZEICHNIS

- 68 **UMGEBLÄTTERT**
Die „Bewusst Tirol“-Betriebe
im Überblick

40



© (2) Unplash/Emprints, Taylor Heery

IMPRESSUM

Medieninhaber & Herausgeber Tirolerin Verlags GmbH | Brunecker Straße 3, 6020 Innsbruck | 0512 / 55 16 00-0 | office@tirolerin.at
Geschäftsführung Katharina Egger-Zierl, Ferdinand R. Marquez **Assistenz der Geschäftsführung** Laura Jenewein **Redaktionsteam**
Andrea Pfeifer-Lichtfuss, Tjara-Marie Boine, Leonie Werus **Grafikteam** Lea Vogelsberger, Cheryl Kapferer, Martina Frötscher, Sonja Heiser,
Barbara Schattaneck **Anzeigen** Ferdinand R. Marquez, Daniela Mallau, Ursula Meyer, Bettina Huber, Victoria Mayr **Druck** betdruckt
GmbH, Emmericher Straße 10, 90411 Nürnberg



Das Fest für alle Sinne!

Donnerstag, 15.10.2026

10:00 – 22:00 Uhr

(Handelsschluss 20:00)

FEIERLICHE
ERÖFFNUNG
um 11:00 Uhr

Die Marktfamilie möchte sich bei Ihren Stammkunden:innen und Freunden für Ihre Treue bedanken und ladet herzlich zum 4. Marktfest ein. **LIFE RADIO** und die stimmungsvolle **LIVE-MUSIK** der Rathauscombo werden das Fest musikalisch begleiten.

Programm: Tolle Aktionen & Verkostungen, Bierdeckelweitwurf Battle mit 3x100€ Gewinnchance, Live-Cooking mit den Seminarbäuerinnen, Kreativstation für die kleinen Gäste mit Malen & Basteln Mangott.



REDAKTIONSBAROMETER

Was bei unserem Team besonders oft auf dem Teller landet.

FOTOS: Birgit Pichler, TIROLERIN/Cheryl Kapferer

Momentane Obsession: Gebackene Süßkartoffel mit Banane und Erdnussbutter. Noch ein paar Kokoschips, Kakaonibs und Zimt drauf – Himmel in Tellerform!

Am liebsten etwas mit vieeel Gemüse – dank der ganzen veganen Alternativprodukte, die es mittlerweile gibt, wird's nie langweilig. What a time to be alive!



Martina Frötscher
Grafik



Tjara-Marie Boine
Redaktion

WAS KOCHST DU ZUHAUSE AM LIEBSTEN?



Ferdinand Marquez
Geschäftsführung



Lea Vogelsberger
Grafikleitung

Zu Hause serviere ich am liebsten verschiedene Gerichte zum Teilen – besonders, wenn Familie oder Freund:innen mit am Tisch sitzen. Meine wichtigste Zutat dabei: hochwertiges Olivenöl.



Andrea Pfeifer-Lichtfuss
Chefredaktion

Mein All-Time-Favorite: Ofen Gemüse mit Feta und Sauerahm-Dip. Die beste Resteverwertung – schnell, lecker und unkompliziert.

Mein aktuell liebstes Girl Dinner ist geräucherte Forelle auf Toast mit Kren und Zitrone! Ob das allerdings unter „Kochen“ fällt, sei dahingestellt ...

FAFGA MEETS FUTURE

Fachmesse für Gastronomie,
Hotel & Design – seit 1987.

NEU: AB SONNTAG!

20.–22.
SEPT. '26

Messe Innsbruck



NUR FÜR
FACHPUBLIKUM

Wo genießt Tirol am liebsten? Via Social Media
haben wir unsere Leser:innen nach den besten
Adressen für besondere Genussmomente gefragt.
Die Top 10 jeder Kategorie finden Sie hier.

GESCHMACKS SACHE



TIROLER SCHMANKERL

PLATZ 1

GASTHAUS ARZKASTEN | Obsteig

PLATZ 2

ALPENGASTHOF
PRAXMAR | St. Sigmund im Sellrain

PLATZ 3

ISSERWIRT LANS | Lans

STANGLWIRT | Kitzbühel

GASTHOF GAPPEN | Kramsach

GASTHOF LEHEN | Telfs

DER RESCHENHOF | Innsbruck

WEISSES RÖSSL | Mils

POST GASTHOF GEMSE | Zams

CAFÉ HEINER | Ötz

Im Gasthaus Arzkasten kommen regionale und bäuerlich erzeugte Lebensmittel auf den Tisch.



„Tipico italiano“ ist in der Pizzeria La Rustica nicht nur die Pizza, sondern auch Antipasti und Dolci.



PLATZ 1

LA RUSTICA | St. Johann in Tirol

PLATZ 2

LE MURGE | Innsbruck

PLATZ 3

DIE PIZZEREI | Innsbruck

DUE SICILIE | Innsbruck

UNA PIZZA | Innsbruck

LA FARINA | Innsbruck

DOLCE VITA | Kufstein

TONY'S | Innsbruck

IL CONVENTO | Innsbruck

DON CAMILLO | Oberlängenfeld

DOLCE VITA

PFLANZEN POWER

PLATZ 1

RESTAURANT OLIVE | Innsbruck

PLATZ 2

GUATZESSEN | Stumm

PLATZ 3

DAS BLUM | Innsbruck

EBI | Innsbruck (Veggie-Optionen)

CAFE NAIV. | Innsbruck

SHIVANI | Vomp (Veggie-Optionen)

BRUGGERWIRT | St. Veit
(Veggie-Optionen)

GOLDKIND | Mayrhofen
(Veggie-Optionen)

MEOW
PIZZERIA VERDE | Innsbruck

DIE WILDERIN | Innsbruck
(Veggie-Optionen)

Das Restaurant Olive verzaubert
mit liebevoll angerichteten,
veganen Kreationen.





© Eric Chen

Ein Besuch im Restaurant
Weiko verspricht eine
kulinarische Reise nach Asien.

PLATZ 1

WEIKO | Innsbruck

PLATZ 2

HAO - ASIA FUSION
KITCHEN KUFSTEIN | Kufstein

PLATZ 3

NAMI | Innsbruck

MIZU | Innsbruck

SEESUSHI ACHENSEE | Pertisau

GUUZENRAMEN | Innsbruck

KOMU | Innsbruck

THAI-LI-BA | Innsbruck

VIET SPICE | Innsbruck

KIMI SUSHI | Landeck

MIT STÄBCHEN

INTERNATIONAL

PLATZ 1

MACHETE -
BURRITO KARTELL | Innsbruck

PLATZ 2

BOMBAY | Kufstein

PLATZ 3

RESTAURANT BURKIA |
Innsbruck

HIMMELBLAU | Lienz

PINK BANANA
RESTAURANT | Schwoich

GRINGO'S TACORIA | Innsbruck

NAMI | Innsbruck

HIMALAYAN
NEPALI KITCHEN | Innsbruck

VILLA MASIANCO | St. Johann

HIMAL | Innsbruck

Burritos, Tacos und mehr:
In der Machete dreht sich alles
um mexikanische Küche.



© Anna Rogler

Regional inspiriert und mediterran
verfeinert ist die Küche im
Hotel & Restaurant Das Köhle.

PLATZ 1

DAS KÖHLE | Serfaus

PLATZ 2

SCHWARZFISCHER | Stams

PLATZ 3

DAS SCHINDLER | Innsbruck

ONIRIQ | Innsbruck

ALPENRESORT
SCHWARZ | Obermieming

STÜVA | Ischgl

BISTRO HÖLL | Pfaffenhofen

ZUM WILDEN MANN | Lans

ANNERHOF | Innervillgraten

RESTAURANT ZOMM | Seefeld

© Marco Landekay/Hotel Das Köhle

FINE DINING

NASCHKATZEN

PLATZ 1

CAFÉ-KONDI TOREI
PEINTNER | Innsbruck

PLATZ 2

MOCAFE | Lienz

PLATZ 3

KARAFFU COFFEE | Innsbruck

CAFÉ-KONDI TOREI
VALIER | Innsbruck

GELATERIA
TOMASELLI | Innsbruck

REGENSBURGER | Imst

CAFÉ MUNDING | Innsbruck

CAFÉ MAURER | Mieming

DAS BLUMENCAFÉ | Innsbruck

CAFÉ VERENAS | Innsbruck

Seit 1958 steht die Konditorei
Peintner für süße Genussmomente.
– von Torten, Kuchen und Eis
bis Frozen Yoghurt.



© Natascha Liebecka

Ob in der Früh, zu Mittag
oder nachmittags – in der Bar
Centrale gibt es köstlichen
Kaffee oder kühle Drinks in
feiner Atmosphäre.



© Lukas Peller

PLATZ 1

BAR CENTRALE | Innsbruck

PLATZ 2

BLAUE BRIGITTE | Innsbruck

PLATZ 3

HIGH 5 BAR | Seefeld

BOTTEGA 11 | Telfs

FUCHS & HASE | Innsbruck

DUNLIN BAR | Innsbruck

DAS WILTEN | Innsbruck

CAFÉ BAR LOUNGE
ZEITLOS | Lienz

STOLLEN 1930 | Kufstein

THE PENZ HOTEL -
THE FIFTH FLOOR | Innsbruck

GESCHÜTTELT & GERÜHRT

EDLE TROPFEN

PLATZ 1

WEINHAUS TYROL | Innsbruck

PLATZ 2

VINOTHEK | Lienz

PLATZ 3

PAVINOTHEK | Innsbruck

INVINUM | Innsbruck

CULINARIUM | Innsbruck

WEIN NEURURER | Arzl im Pitztal

FUCHS & HASE | Innsbruck

DIE WEINEREI | Absam

BAR RIQUE | Mayrhofen

VIN.BANC | Innsbruck

Im Weinhaus Tyrol stehen
österreichische, italienische und
andere internationale Weine und
Edelgetränke im Mittelpunkt.



© Weinhaus Tyrol

GENUSS AUF SPITZENNIVEAU

Ischgl als ganzjährige
Kulinarik-Destination



Ischgl ist vor allem als Skimetropole bekannt, doch auch abseits der Berge und Pisten gibt es hier so einiges zu entdecken – ganz besonders für Genießer:innen. Die Region hat sich nämlich als eine der führenden Gourmetdestinationen Tirols etabliert. Die hohe Qualität der Ischgl-Gastronomie wird regelmäßig von renommierten Restaurantführern bestätigt: Guide Michelin, Gault & Millau, À la Carte und Falstaff führen mehrere Restaurants der Region unter ihren Top-Adressen. Die besondere Stärke der Gourmetküche in Ischgl liegt dabei in ihrer Vielfalt: Tiroler Klassiker und regionale Produkte treffen auf internationale Inspirationen, moderne Techniken und raffinierte Kompositionen. Paznauner Bergkäse, heimisches Wild, Lamm, Rind, Kräuter und weitere hochwertige Produkte aus der Region bilden häufig den Ausgangspunkt der Menüs. Regionalität wird dabei als Ausdruck von Herkunft, Qualität und Verbundenheit mit dem Tal verstanden.

Persönlichkeiten, die das kulinarische Profil der Region prägen. Zu den bekanntesten Vertreter:innen der Ischgl Spitzengastronomie zählt Benjamin Parth. In seinem Gourmetrestaurant Stüva verwöhnt er Gäste am liebsten mit seinem beliebten „Signature Dish“: gebratener Seesaibling auf flaumigem Kartoffelpüree mit Enzianschaum (im Bild rechts oben). Martin Sieberer wiederum verbindet in der Paznaunerstube regionale Spitzenprodukte wie Tiroler Wild, Fisch und Kräuter mit internationalen Einflüssen. Gemeinsam mit Thomas und Michael Sieberer widmet er sich in der Heimatbühne einer bodenständigeren, handwerklich aber ebenso anspruchsvollen Auslegung der Tiroler Küche. Küchenchef Patrick Raaß setzt in der Schlossherrnstube auf das Zusammenspiel von alpiner Bodenständigkeit und internationaler Eleganz, und auch das Fliana Chef's Table unter Andreas Spitzer steht für ein exklusives kulinarisches Erlebnis. Die



Jagdstube im Bergwiesenglück in See unter René Zangerl stärkt darüber hinaus die Positionierung des gesamten Paznauns als hochwertige Genussregion.

Genuss als Teil eines ganzjährigen Bergerlebnisses. Ischgl ist zu jeder Jahreszeit ein Reiseziel für Menschen, die Aktivität, Natur und Genuss miteinander verbinden möchten. Im Winter führen die Wege von Pisten, Loipen und Winterwanderwegen direkt an die ausgezeichneten Tische der Region. Im Sommer locken Wanderungen, Bergtouren und die Trails der Silvretta Bike Arena Ischgl/Samnaun. Gerade diese Verbindung macht den besonderen →





© TVB Paznaun - Ischgl



© TVB Paznaun - Ischgl



© TVB Paznaun - Ischgl



© TVB Paznaun - Ischgl

Reiz der Region aus: Ein Tag kann sportlich auf dem Bike oder zu Fuß in den Bergen beginnen und am Abend mit einem mehrgängigen Gourmetmenü ausklingen.

Kulinarischer Fixpunkt im Paznauner Sommer. Von Juli bis Oktober wird das Paznaun zum Treffpunkt für alpine Genussmomente. Beim Kulinarischen Paznaun übernehmen die heimischen Spitzenköche jeweils die Patenschaft für eine der teilnehmenden Hütten und bringen dort ein exklusives Gericht aus regionalen

Zutaten, das den ganzen Sommer über serviert wird, auf die Karte. Alpine Tradition und moderne Gourmetküche verbinden sich dabei vor der eindrucksvollen Kulisse der Tiroler Bergwelt. Ein besonderes Highlight sind die Hüttenfeste mit Live-Musik, bei denen die jeweiligen Kreationen in festlichem Ambiente präsentiert werden. Den Auftakt bildet traditionell der Eröffnungsabend beim Kulturzentrum St. Nikolaus in Ischgl. 2027 fällt der Startschuss am 2. Juli - ein genussvoller Termin zum Vormerken!



**Guide
Michelin**



**Gault
Millau**



**A la
Carte**



Falstaff

STÜVA

Benjamin Parth 2 Sterne | 5 Hauben (19 P.) | 5 Sterne | 4 Gabeln (98 P.)

PAZNAUNERSTUBE

Martin Sieberer 1 Stern | 4 Hauben (18 P.) | 4 Sterne | 4 Gabeln (98 P.)

SCHLOSSHERRNSTUBE

Patrick Raaf 1 Stern | 4 Hauben (17,5 P.) | 1 Stern | 3 Gabeln (92 P.)

JAGDSTUBE

René Zangerl 4 Hauben (17 P.)

FLIANA CHEF'S TABLE

Andreas Spitzer 3 Hauben (16,5 P.) | 1 Stern | 2 Gabeln (86 P.)

HEIMATBÜHNE

Martin Sieberer 3 Hauben (16 P.) | 1 Stern | 4 Gabeln (95 P.)

SPACE 73

Benjamin Parth 2 Hauben (13,5 P.) 2 Gabeln (87 P.)

WEINSTUBE

Patrick Raaf 2 Hauben (13 P.) 2 Gabeln (85 P.)

ALPENHAUS VIP

1 Haube (11 P.) 2 Gabeln (87 P.)



WWW.ISCHGL.COM



„ERST WIRD FOTOGRAFIERT, DANN GEGESSEN“

Food-Creatorin Anna Lang über ihre Leidenschaft für gutes Essen – dazu gibt's ein dreigängiges Menü für den Spätsommer.

REDAKTION: Leonie Werus

REZEPTE & FOTOS:

Anna Lang/narrischguat

Sind Sie auch jemand, der vor dem ersten Bissen erst einmal das Handy zückt? Ein schnelles Foto vom Teller gehört für viele zum Restaurantbesuch dazu. Für Anna Lang ist daraus seit 2017 ein Teil ihres Berufs geworden. Als „narrischguat“ nimmt die Tirolerin ihre über 15.000 Follower:innen auf Instagram mit auf kulinarische Entdeckungsreisen. Uns hat sie erzählt, was gute Restaurants ausmacht, welche Trends sie in der Gastronomie beobachtet – und drei spätsommerliche Lieblingsrezepte verraten.

Woher kommt deine Leidenschaft für gutes Essen? Anna Lang: Meine Oma und meine Mama haben viele Stunden in der Küche verbracht, um Familie und Gästen

einen schönen Abend zu bereiten. Dadurch habe ich früh erlebt, dass Essen viel mehr sein kann, als satt zu werden. In der HBLA habe ich erkannt, wie schön es ist, anderen Menschen mit gutem Essen zu erfreuen. Ich liebe es, neue Restaurants zu entdecken und zu sehen, was Köch:innen aus guten Produkten machen.

Was hat dich dazu bewogen, deine kulinarischen Entdeckungen online zu teilen, und wie viel Arbeit steckt hinter deinem Content? Als ich narrischguat 2017 gestartet habe, war Food-Content auf Instagram noch lange nicht das, was er heute ist. Dass daraus eine so große Community und sogar ein Teil meines Berufs entstehen würde, hätte ich mir nie gedacht. Von der Idee über die Planung, das Kochen oder den Restaurantbesuch, Fotografieren und Filmen bis hin zum Schneiden, Texten und Posten kommt einiges an Aufwand zusammen. Aber wenn am Ende jemand aufgrund eines Beitrags ein neues Restaurant entdeckt oder ein Rezept ausprobiert, hat sich die Arbeit gelohnt. Wer mit mir essen geht, kennt die Spielregeln: Erst wird fotografiert, dann gegessen. Und meine Gabel macht dabei gerne einen kleinen Ausflug zum Nachbarsteller – schließlich muss man wissenschaftlich fundiert beurteilen, was die anderen bestellt haben. →

Worauf achtest du, wenn du ein Restaurant mit deiner Community teilst? Beim ersten Eindruck machen für mich Atmosphäre und Service sehr viel aus. Dann kommt das Konzept dazu. Ist es ein unkompliziertes Fast Food-Angebot, steht für mich das Essen im Vordergrund: Wie appetitlich sieht es aus und wie schmeckt es? Bei einem Restaurant oder Wirtshaus sind mir auch die Menschen dahinter wichtig. Wenn ich einen Platz mit mei-

ner Community teile, möchte ich ihn guten Gewissens empfehlen können, weil ich das Gefühl habe: Hier passt das Gesamtpaket.

Welche Entwicklungen und Trends beobachtest du in der Tiroler Gastronomie?

In Tirol tut sich gerade viel – auch am Land. Besonders spannend finde ich die Rückbesinnung auf Regionalität und Tradition, allerdings nicht in einer altmodischen Form. Junge Köch:innen sammeln im Ausland Erfahrungen, lernen neue Techniken und Küchen kennen und kommen zurück nach Tirol, um ihr Know-how in modernen Konzepten umzusetzen. Gleichzeitig wird die Gastronomie immer vielfältiger. Asiatische Küche wird auch am Land präsentiert, und es entstehen zunehmend Asia-Shops. Und was ich schön finde: Es muss nicht immer Fine Dining sein – ich sehe große Wertschätzung für gute Wirtshäuser und ehrliches Gastgebersein.

Was wird die Branche in Zukunft am meisten beschäftigen? Gute Leute langfristig zu finden, wird eine der größten Herausforderungen sein. Dazu kommen steigende Kosten und die Frage der wirtschaftlichen Planbarkeit. Social Media kann heute dafür sorgen, dass ich auf ein Lokal aufmerksam werde – eine Chance ohne großes Marketingbudget. Aber: Wenn das Essen nicht schmeckt, bringt auch der schönste Feed nichts.

Welche kulinarischen Wünsche hast du für Tirol? Ich wünsche mir, dass der Serviceberuf wieder mehr Wertschätzung bekommt. Außerdem sollten wir uns weiterhin auf die Schätze der Tiroler Kulinarik besinnen: kleine, regionale Konzepte, dafür richtig gute Qualität. Und ganz wichtig: mehr Wertschätzung, Geduld und Verständnis von den Gästen – denn auch Gastgeber:innen dürfen einmal einen schlechten Tag haben. ●

AUF RESTAURANTSUCHE IN EINER NEUEN STADT?

1. Michelin-App öffnen

Zuerst schaut Anna bei den Bib-Gourmand-Empfehlungen: Restaurants ohne Stern, aber vom Guide Michelin empfohlen.

2. Instagram durchsuchen

Dann sucht sie zwei bis drei Food-Influencer:innen aus der Stadt, deren Stil zu ihr selbst passen, und stöbert durch ihre Empfehlungen.

3. Google-Fotos checken

Die Bilder verraten meist mehr als Bewertungen und Rezensionen.

4. Spontan bleiben

Nicht alles durchplanen! Anna fragt auch gerne Einheimische nach ihren Lieblingsplätzen.

FEIGENCARPACCIO MIT STRACCIATELLA, PISTAZIEN & MINZE

Zutaten für 2 Personen

- 4–5 reife Feigen
- Ca. 100 g Stracciatella
- 2 EL Pistazien, grob gehackt
- Frische Minzblätter
- 1–2 EL hochwertiges Olivenöl
- Grobes Meersalz & frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1. Die Feigen schälen und jeweils halbieren. Mit der Schnittseite nach oben auf einen Teller legen.
2. Die Feigenhälften mit einem Stück Backpapier bedecken und vorsichtig mit dem Boden eines Glases flach drücken, sodass eine dünne, gleichmäßige Carpaccio-Schicht entsteht. Das Backpapier anschließend vorsichtig abziehen.
3. Die Stracciatella in kleinen, cremigen Portionen auf den flach gedrückten Feigen verteilen.
4. Die grob gehackten Pistazien darüberstreuen und mit frischen Minzblättern garnieren.
5. Das Carpaccio mit Olivenöl beträufeln und mit Meersalz und schwarzem Pfeffer abschmecken. Servieren und genießen.



GNUDI MIT GERÖSTETER TOMATEN- PAPRIKA-SAUCE

Zutaten für 2 Personen

Für die Gnudi:

- 250 g Ricotta
- 60 g Parmesan, fein gerieben
- 1 Ei
- Ca. 50–70 g Mehl
- Abrieb von 1/2 Bio-Zitrone
- Salz & frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Für die Sauce:

- 250 g Kirschtomaten
- 1 rote Paprika
- 2 Knoblauchzehen
- 150 g weiße Bohnen, abgetropft
- Olivenöl
- Salz
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Für das Topping:

- Geröstete Haselnüsse, grob gehackt
- Parmesanspäne
- Schnittlauchöl
- Frische Basilikumblätter
- Zitronenzesten





ÖTZTALER STUBE

SEIT 1969

GROSSE GESCHICHTE(N) IN DER ÖTZTALER STUBE

Regionale Wurzeln treffen auf
internationale Küche.
Ein Gourmetabend mit Stefan Speiser,
der in Erinnerung bleibt.



MICHELIN



ÖFFNUNGSZEITEN

**Mittwoch – Samstag
ab 18.30 Uhr**

08.07. – 19.09.2026

04.11. – 17.04.2027

Zubereitung

1. Ricotta, Parmesan, Ei und Zitronenabrieb vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl zu einer weichen Masse verarbeiten. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Die Masse zu einer großen Rolle formen und mit einem Messer kleine Gnudi herunterstechen.
3. Tomaten, Paprika und Knoblauch mit Olivenöl, Salz und Pfeffer bei 200°C ca. 25–30 Minuten im Ofen rösten. Anschließend mit den weißen Bohnen fein pürieren und abschmecken.
4. Gnudi in Salzwasser garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Herausheben und vorsichtig in der warmen Sauce wenden.
5. Auf Tellern anrichten und mit gerösteten Haselnüssen, Parmesanspänen, Schnittlauchöl, Basilikum und Zitronenzesten garnieren

**RESERVIEREN
SIE JETZT
IHREN TISCH**



ZWETSCHGENKNÖDEL

Zutaten für 6 Knödel

- 6 Zwetschgen
- 6 TL Zwetschgenmarmelade (optional, wenn die Zwetschgen nicht süß genug sind)

Für den Topfenteig:

- 250 g Topfen
- 50 g Weizenmehl
- 50 g Grieß
- 1 Ei
- 1 EL Maisstärke
- 1 EL Butter, zerlassen
- 1 Prise Salz

Für das Kochwasser:

- 1 Zimtstange
- 5 ganze Nelken
- 3 Zitronenscheiben

Für die Butterbrösel:

- 70 g Butter
- 150 g Semmelbrösel
- 1 TL Zimt
- 2 EL Kristallzucker

Zubereitung

1. Alle Zutaten für den Teig kurz mit dem Handmixer zu einem glatten Teig verrühren und zugedeckt mindestens 1,5 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Die Zwetschgen aufschneiden, den Kern entfernen und – falls nötig – jeweils mit 1 TL Zwetschgenmarmelade füllen.

3. Für das Kochwasser Wasser mit Zimtstange, Nelken und Zitronenscheiben einmal auf-

kochen und bis zur Verwendung zugedeckt ziehen lassen.

4. Für die Brösel die Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Semmelbrösel darin goldbraun rösten und Zimt und Kristallzucker unterrühren.

5. Den Topfenteig in 6 Portionen teilen und jede Zwetschge vollständig mit einer Portion Teig umhüllen. Die Knödel in das leicht siedende Kochwasser geben und 12 Minuten sanft köcheln lassen. Den Herd ausschalten und die Knödel weitere 6–8 Minuten zugedeckt ziehen lassen.

6. Die Zwetschgenknödel aus dem Wasser heben, in Butterbröseln wenden und mit Staubzucker bestäubt servieren.





FINE DINING AM WALCHSEE

Wo Geschmack zur Auszeit wird.

Im gehobenen À-la-Carte-Restaurant Das Lakes im Das Lakeside vereinen sich stilvolle Atmosphäre und höchste Kochkunst in einzigartiger Lage direkt am See. Hier wird Kulinarik zu einer erlebbaren Sinnesreise: Regionalität trifft auf internationale Raffinesse, Kreativität auf meisterhafte Handwerkskunst und die Move & Relax Küche auf mediterran-alpine, gesunde Speisen. In elegant-modernem Ambiente werden nährstoffreiche Gerichte neu definiert – als harmonisches Zusammenspiel von Geschmack, Stimmung und Balance. Ob feines Frühstück, exquisites Mittagsgeschicht, hausgemachte Kuchen und Snacks am Nachmittag, erlesenes Abendessen oder private Feiern und Firmenevents: Das Lakes bietet den idealen Rahmen für lukullische Höhepunkte und besondere Momente.

Cin cin! Tagsüber oder als krönender Abschluss eines erstklassigen Abendessens bietet die Bar eine kuratierte Auswahl an hochwertigen Weinen, kreativen Cocktails, aromatischen Spirituosen und köstlichen Leckereien für den kleinen Gusto. Die erfahrenen Barkeeper:innen kreieren Drinks mit Leidenschaft und Fingerspitzengefühl, während Sie den Blick über den See schweifen lassen und die Abendsonne das Kaisergebirge in warmes Rot taucht. Ein Ort, an dem jeder Schluck zum Erlebnis wird. ●

KONTAKT

DAS LAKES - RESTAURANT & BAR

Kirchgasse 6 • 6344 Walchsee i. Tirol
Tel.: +43 (0) 5374 5331 500
welcome@daslakeside.at
www.daslakes.at

EXKLUSIVER SEE-KRAFTPLATZ.

Damit der Abend nicht mit dem letzten Gang endet, laden die 22 eleganten Suiten des Das Lakeside zum Verweilen ein. Sie vereinen höchsten Komfort mit zeitloser Ästhetik und schaffen Raum zum Regenerieren sowie Auftanken.



© Simon Haidberger



© Mathias Gartner

SCHON PROBIERT?

Wer durch die Regale von MPREIS geht, findet neben Bekanntem auch einiges, das es so nicht überall gibt. Das Tiroler Familienunternehmen setzt in verschiedenen Sortimentsbereichen bewusst eigene Akzente – mit regionalen Bio-Produkten, der Eigenmarke «M» und einem neuen Italien-Sortiment, das ausgewählte Spezialitäten traditionsreicher Familienbetriebe nach Tirol bringt.

Bio aus der Region.

Ein besonderes Beispiel dafür ist BIO vom BERG. Unter der Marke sind mittlerweile über

MPREIS vereint regionale Bio-Spezialitäten, Qualität zum fairen Preis und ausgewählte italienische Genussprodukte unter einem Dach.

200 Bio-Produkte aus der Tiroler Berglandwirtschaft und dem nahen Südtirol exklusiv bei MPREIS erhältlich. Regionalität wird dabei nicht an politischen Grenzen festgemacht, sondern an geografischer Nähe, kurzen Wegen und sinnvoller Zusammenarbeit. Südtiroler Produkte tragen deshalb die Kennzeichnung „Sonnenland Südtirol“. Neu im Sortiment sind etwa die Bio-Struzen der Ultner Bäckerei: knusprige Brotchips aus Südtiroler Getreide, verfeinert mit regionaltypischem Brotklee, Früchten und Nüssen. Auch das BIO vom BERG Tiroler Helle setzt ganz auf heimische Zutaten und Tiroler Brautradition.



Qualität zum fairen Preis. Mit «M» hat MPREIS im vergangenen Jahr zudem eine Eigenmarke eingeführt, die gute Qualität mit einem attraktiven Preis verbinden soll. Das Sortiment reicht von Produkten aus der eigenen Lebensmittelherstellung – etwa der Bäckerei Therese Molk und der Alpenmetzgerei – bis zu Artikeln ausgewählter Lieferanten. Die charakteristisch gestalteten Verpackungen sorgen dabei für schnelle Orientierung im Markt. Mittlerweile findet sich «M» in zahlreichen Sortimentsbereichen – von Lebensmitteln bis Non-Food.

Ein Stück Italien im Regal. Noch mehr Auswahl gibt es seit August für Fans italienischer Spezialitäten. Durch seine eigenen Märkte in Südtirol ist MPREIS der italienischen Genusskultur seit Jahren verbunden. Nun widmet ihr das Unternehmen einen eigenen Bereich: Unter dem Motto „Das Beste aus Italien“ zieht ein Regalmeter mit Produkten traditionsreicher italienischer Familienbetriebe in die Märkte ein. Pasta, natives Olivenöl extra, Antipasti



und Sughì treffen dort auf Espresso, süße Aufstriche und Gebäckspezialitäten. Entscheidend für die Auswahl waren nicht große Namen, sondern Herkunft, Qualität und die Geschichte hinter den Produkten – und auch diese Spezialitäten sind exklusiv bei MPREIS erhältlich.



KONTAKT

MPREIS WARENVERTRIEBS GMBH

Landesstraße 16 • 6176 Völs

Tel.: +43 (0)50321

info@mpreis.at

EIN SCHLUCK HEIMAT

Quellfrisch, ideenreich und fest in der Region verwurzelt:
Silberquelle verbindet die Kraft der Herkunft mit
der Lust auf neue Geschmackserlebnisse.



Ein gutes Getränk gehört einfach dazu: zum Mittagessen mit der Familie, zur Pause an einem Sommertag, zu einem langen Abend mit Freund:innen. Es soll erfrischen, schmecken und zum Moment passen. Klingt simpel – doch dahinter steckt jede Menge Erfahrung, Sorgfalt und gutes Gespür. Seit bereits drei Generationen ist die Silberquelle in Brixlegg zu Hause, und genau dort entspringen auch die Mineralwasserquellen des Tiroler Familienunternehmens. Diese enge Verbindung zum Standort prägt bis heute, wie hier gearbeitet wird: Regionalität ist kein Zusatz, sondern vielmehr der Ausgangspunkt.

Am Puls der Zeit. Als Familienunternehmen plant man bei der Silberquelle langfristig. Wissen und Erfahrung werden über Generationen weitergegeben, und trotzdem bleibt das Unternehmen in Bewegung. Bewährte Produkte haben ihren festen Platz, genauso wie neue Getränkekreationen – denn auch die Ansprüche an Genuss verändern sich: Alkoholfreie Alternativen werden wichtiger, natürliche Zutaten sind gefragt, und viele Menschen wünschen sich leichte, abwechslungsreiche

Erfrischungen. In Brixlegg entstehen deshalb hauseigene Kreationen, die diese Entwicklungen aufgreifen, ohne die eigenen Wurzeln aus dem Blick zu verlieren. Neue Geschmacksrichtungen und zeitgemäße Produktideen treffen auf das Wissen eines Unternehmens, das seinen Markt und seine Kundschaft seit vielen Jahren kennt.

Vielfalt unter einem Dach. Wie breit man Genuss denken kann, zeigt sich am Sortiment des Hauses. Unter den Marken Silberquelle, Montes und Tirola Kola werden natürliche Mineralwässer, Limonaden, Fruchtsaftgetränke bis hin zu Sirupen abgefüllt. Mit Gruber Schanksysteme bringt das Unternehmen zusätzlich Know-how in den Bereich, in dem Getränke professionell ausgeschenkt werden. So ist die Silberquelle nicht nur im Lebensmittelhandel und Getränkiefachgroßhandel präsent, sondern auch eng mit der Gastronomie verbunden.



WWW.SILBERQUELLE.AT



Die Geschäftsführer:innen Daniela Gruber und Günther Gruber



Der Vorteil: kurze Wege, direkter Austausch, Lösungen, die sich am tatsächlichen Bedarf der Kund:innen orientieren.

Genuss für jede Gelegenheit. Geschmäcker sind verschieden – und das ist auch gut so! Manche greifen am liebsten zu gekühltem Mineralwasser, andere möchten neue Geschmäcker entdecken oder wählen bewusst alkoholfreie Alternativen. Neben Sortenklassikern wie Apfelsaft gspritzt gibt es moderne, kreative Sorten wie Mango-Maracuja oder Pink Grapefruit. Aber das Sortiment folgt nicht nur den Trends, sondern bietet für jeden Anlass den passenden Genussmoment. ●

Die Lebensmittelgewerbe der Wirtschaftskammer Tirol haben für ihre Mitgliedsbetriebe ein Online-Schaufenster geschaffen, das die Fülle an köstlicher, handwerklich geprägter heimischer Genusskultur multimedial zelebriert.

TIROL SCHMECKT



die Grenzen Tirols hinaus Beachtung findet. „Als Wirtschaftskammer wollen und müssen wir unseren Mitgliedern einen echten Mehrwert bieten, auch in werblicher Hinsicht. Gerade kleinere Betriebe können aufwändige Marketingmaßnahmen budgetär nicht leisten. Für uns war klar, dass wir für unsere Branche einen innovativen Ansatz brauchen, um die heimische Qualitätsfülle sichtbar zu machen“, erklärt Georg Schuler, Innungsmeister der Tiroler Lebensmittelgewerbe in der Wirtschaftskammer Tirol.

Wie begeistert man die Tiroler Öffentlichkeit für die enorme regionale Produktvielfalt der Bäcker:innen, Metzger:innen, Konditor:innen sowie Nahrungs- und Genussmittel-Produzent:innen des Landes? Mit dieser Frage hat sich die Innung der Lebensmittelgewerbe in der Wirtschaftskammer Tirol intensiv auseinandergesetzt – und sie erfolgreich beantwortet: mit der multimedialen Kampagne „Tirol Schmeckt“, die mittlerweile weit über





Die Website als Online-Markthalle. Als Ergebnis dieser Überlegungen haben Schuler und sein Team die Initiative Tirol Schmeckt ins Leben gerufen. Deren Herzstück ist die Website www.tirol-schmeckt.at – eine Online-Markthalle, hinter deren Pforten sich für die User:innen die kulinarische Vielfalt der Tiroler Lebensmittelgewerbe eröffnet. Die Stories beinhalten Porträts bekannter Traditionsbetriebe und geben Einblicke hinter die Kulissen der Produktion. Erzählt werden Geschichten junger Gründer:innen, die mit Engagement ihr eigenes Business gestartet haben. Und natürlich geht es um die Produkte, die Tirols Esskultur bereichern. „Es sind die Menschen vor und hinter der Bühne des Lebensmittelgewerbes, die heimische

Handwerkskunst authentisch darstellen. Sie rücken wir ins Rampenlicht“, betont Gerd Jonak, stellvertretender Innungsmeister.

Vorzeigeprojekt mit Strahlkraft über Tirol hinaus. Damit die Geschichten auch die entsprechende Reichweite erzielen, wurden begleitende Social-Media-Kanäle aufgebaut. Egal ob Postings, Stories oder Reels – die Tirol-Schmeckt-Community honoriert einzelne Beiträge mit teils tausendfachen Aufrufen und hunderten Likes. Die Betriebe erhalten von ihren Kund:innen begeistertes Feedback. Das Projekt gilt mittlerweile österreichweit als Vorzeigemodell. „Wir werden in anderen Bundesländern immer wieder darauf angesprochen, dass die WK Tirol mit Tirol Schmeckt ein echtes Best-Practice-Beispiel für gelungene Branchenkommunikation geschaffen haben“, weiß Thomas Peintner, Berufsgruppensprecher der Tiroler Konditor:innen. ●



K O C H E N W I E D I E P R O F I S



Oft sind es die kleinen Kniffe, die in der Küche den Unterschied machen. Tirols Küchenprofis verraten ihre besten Tricks, die jede und jeder zuhause nachmachen kann.

REDAKTION: Leonie Werus

Unser Küchenhack, der in keiner Küche fehlen darf: das Einfrieren von Zitrusfrüchten wie Zitronen, Limetten oder Orangen. Dadurch entfalten sie ein intensives Aroma und man kann jederzeit etwas frische Schale abreiben, ohne die ganze Frucht verarbeiten zu müssen. Zum Beispiel eignen sich Orangen ideal für Saucen, Zitronen für Desserts und Limetten für Fischgerichte sowie Pasta. Praktisch, nachhaltig und voller Geschmack.



Genießerhotel Alpen
Achenkirch



s'Morent
Zöblen

Mein Go-to-Küchenhack: Übrig gebliebene Kräuter mit etwas Spinat für die Farbe und Sonnenblumenöl fein mixen. Das Öl bei mittlerer Hitze erwärmen und bis kurz vor dem Kochen immer wieder umrühren. Sobald sich feste und flüssige Bestandteile trennen, abkühlen lassen und durch ein feines Passiertuch gießen – nicht ausdrücken! Danach vollständig auskühlen lassen, in Flaschen füllen und kühl, dunkel lagern. Perfekt zum Verfeinern von Vorspeisen und Suppen.

Wenn man reife Tomaten – am besten sogar selbst gezogen und im eigenen Garten gewachsen – für einen Tag in den Tiefkühlschrank gibt und sie am nächsten Tag mit einer „Microplane“-Küchenreibe gefroren über einen Sommersalat reibt, ergibt das einen enormen Frischekick und sorgt außerdem für jede Menge Umami! →



Guat'z Essen
Stumm

Eine wirklich gute dunkle Sauce erkennt man nicht nur am Geschmack, sondern auch an ihrer tiefen, glänzenden Farbe. Der Schlüssel dazu: Das Tomatenmark, das maßgeblich für Farbe und Aroma verantwortlich ist, wird bei mir immer separat verarbeitet. Dabei wird es nicht einfach kurz angeröstet, sondern über einen längeren Zeitraum behutsam geschmort, bis sich die Farbe in ein intensives Violettbraun verwandelt. Ich bereite gleich eine größere Menge zu und friere sie portionsweise ein. So kann ich das Tomatenmark bei Bedarf jederzeit zu den bereits gerösteten Knochen und dem Gemüse für meine dunklen Saucen geben.



Hotel Trofana Royal
Ischgl



zeitlos Restaurant
Hopfgarten im Brixental

Klassischer Römersalat für Caesar Salad wird normalerweise kalt serviert. Für ein intensiveres Geschmackserlebnis kann man diese Regel brechen: Dazu die Salatköpfe der Länge nach halbieren und den Salat kurz und scharf auf der Schnittfläche anbraten. Dadurch karamellisieren die äußeren Blatttränder leicht, entwickeln intensive Röstaromen und verbinden sich besser mit einem cremigen Parmesandressing, während das Herz des Salats knackig, frisch und kalt bleibt.

Vertraut nicht nur auf das Rezept, sondern auf euren Geschmack. Beim Kochen immer wieder probieren und bewusst wahrnehmen: Fehlt Salz? Braucht es Säure? Etwas Süße oder Schärfe? Oft verändert schon ein kleiner Spritzer Zitronensaft ein Gericht komplett. Auch frische Kräuter, geröstete Nüsse oder ein gutes Öl können am Ende den entscheidenden Unterschied machen. Kochen wird leichter, wenn man aufhört, nur nach Anleitung zu arbeiten, und anfängt, wirklich zu schmecken!



SonnZeit
Matrei in Osttirol

JOACHIM JAUD



© Alpenresort Schwarz/
Bernhard Stedl

Restaurant 141
Obermieming

Mein Küchenhack betrifft das Thema Fleischbraten. Für ein perfektes Steak zieht man das ungewürzte Fleisch von beiden Seiten durch heiße, aufgeschäumte Butter in der Pfanne und gart es anschließend bei etwa 140 °C im Ofen auf 49 °C Kerntemperatur. Sich eine Temperaturnadel mit einer feinen Spitze anzuschaffen, wäre dafür mein zweiter Küchenhack. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, kurz rasten lassen, dann heiß nachgrillen, erst danach würzen, nochmals kurz rasten lassen, aufschneiden und genießen.

Das Erdäpfelpüree ist für viele von uns eine kulinarische Kindheitserinnerung – bei uns daheim hat es die Nonna (Oma) am besten gemacht. Es gelingt besonders gut, wenn man die Erdäpfel in der Schale kocht, noch warm schält und sofort durch die Presse drückt. Dann lauwarmer Milch und reichlich gesalzener Bauernbutter einarbeiten, mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss abrunden – so wird aus einem Alltagsprodukt ein herrlich cremiges Essen für die Seele.

BENJAMIN PARTH



© Yscla

Hotel Yscla
Ischgl

MICHAEL PLONER



© Bildagentur/
Tom Precher

s'kammerli
Nauders

Viele Hobbyköch:innen wundern sich, dass ihr Steak trotz schöner rosa Garstufe zäh bleibt. Das liegt nicht nur an der Qualität des Fleisches, sondern vor allem an der Reifung. Je jünger das Fleisch ist, desto zäher ist es nach dem Garen. Milchsäurebakterien müssen das Fleisch erst zersetzen, und das braucht Zeit. Sehr frisches Fleisch eignet sich deshalb hervorragend für Tatar, für Steaks sind gut gereifte Stücke die bessere Wahl. Am besten fragt man in der Metzgerei des Vertrauens nach dem Reifegrad oder lässt vakuumiertes Rindfleisch etwas nachreifen. Zusätzlich sollte ein Steak nie direkt aus dem Kühlschrank auf den Grill kommen. →

Das Trocknen und Einlegen von Bergkräutern, die rund um die Umbrüggl Alm an der Nordkette wachsen, bringt den puren Geschmack der Natur auf unsere Teller. Ob getrockneter Bergmajoran, frische Kapuzinerblätter aus unserem Garten oder eingelegte Holunderbeeren, die rund um die Alm wachsen – wir machen die Schätze unserer Umgebung haltbar und nutzen sie das ganze Jahr über in unserer Küche. Ein besonderes Highlight sind die frischen Maiwipferl: Sie verleihen Salaten eine feine, harzige Frische und eignen sich auch hervorragend als besondere Zutat in Cocktails. So wird aus dem, was direkt vor unserer Haustür wächst, ein ganz gewaltiger Geschmack der Umbrüggl Alm.



Umbrüggl Alm
Innsbruck



Hotel Austria
Obergurgl

Mein persönlicher Küchenhack ist das Einlegen und Haltbarmachen von Gemüse und Obst. So lassen sich saisonale Aromen weit über ihre Erntezeit hinaus bewahren – im Sommer für den Winter und im Winter für den Sommer. Mit Einweckgläsern, Essig, Wasser sowie Salz, Zucker und Gewürzen entstehen im Handumdrehen individuelle Kreationen. Als bewährte Basis verwende ich auf 1 kg Gemüse 250 ml Essig und 500 ml Wasser. Den Feinschliff übernimmt der persönliche Geschmack.

Oft hat man das Gefühl, dass bei einem Gericht oder vor allem bei einer Sauce das gewisse „Etwas“ fehlt. Meist liegt das nicht am Salz, sondern an fehlender Säure. Daher mein Tipp: Ein Schuss guter Essig (Fruchtessige oder Sherry eignen sich hervorragend) oder Limettensaft hilft oft, ein Gericht auf die nächste Stufe zu heben.



Pieler Agency
Hall in Tirol

ALPINE VITALKÜCHE

Der „Geschmack der Berge“ hat viele Liebhaber:innen. Doch die herzhafte Kost von früher ist heute nicht mehr ganz zeitgemäß. Karin Hofinger verbindet deshalb Tradition mit neuen Trends und serviert eine modern interpretierte Vitalküche, die sich mit regionalen Zutaten und altüberlieferter Zubereitung ihren typischen alpinen Charme bewahrt. Viele Rezepte sind vegetarisch oder vegan,



dazu gibt es Einblicke in Berglandwirtschaft, Umweltschutz und Lebensmittelhandwerk.

von Karin Hofinger,
ISBN: 978-3-7022-4392-0, Tyrolia Verlag, € 35,-

HABITAT: DIE NEUE TIROLER KÜCHE

In „Habitat“ stehen die Wurzeln der Tiroler Kulinarik sowie ein nachhaltiger und bewusster Umgang mit regionalen und saisonalen Lebensmitteln im Mittelpunkt. Neben rund 50 Rezepten von Hauskoch Christoph Krabichler gewährt das mehrfach ausgezeichnete Kochbuch Einblicke in die Philosophie der Neuen Tiroler Küche. Porträts der Menschen hinter den Produkten erzählen von ihrer Leidenschaft und ihrem kompromisslosen Anspruch an höchste Qualität.



von **Christoph Krabichler, ISBN: 978-3-98541-068-2, Matt-
haes Verlag, € 51,30**

KOCH DICH NACH SÜDTIROL

Die Südtiroler Küche ist so vielfältig wie die Region selbst und dabei dennoch bodenständig, einfach und kreativ. Geprägt und inspiriert wurde sie sowohl von österreichischen Spezialitäten wie Kaiserschmarrn, Apfelstrudel und dem Tiroler Gröstl als auch von italienischen Klassikern wie Pizza und Pasta. 30 Rezepte laden in diesem Buch zu einem alpin-mediterranen Genussleben-



nis – für ein Gefühl wie jenseits des Brenners.

von Veronika Siflinger-Lutz & Zora Klipp, ISBN: 978-3-7459-2138-0, EMF Verlag, € 12,-

BROT FÜR JEDEN TAG

Marian Moschen teilt auf seinem Blog „Mann backt“ seit 2012 Rezepte mit seiner Community. Auch in seinem neuen Buch (erhältlich ab 7. September) steht absolute Gelingsicherheit im Vordergrund. Ob knusprige Feierabend-Weckerl, klassisches Mischbrot für die Jausenbox oder Varianten mit kurzer Gezeiten: Dank der Schritt-für-Schritt-Anleitungen und Praxistipps steht den Erfolgserlebnissen im Umgang mit Hefe und Sauerteig nichts mehr im Wege.



von Marian Moschen, ISBN: 978-3-7022-4391-3, Tyrolia Verlag, € 35,-

Von Berggasthaus bis Sternerrestaurant:
Tirols Gastronomie verbindet
Tradition mit neuen Ideen.

GENUSSVOLLE VIELFALT



Essen gehen ist längst mehr als satt werden – es ist ein Erlebnis. Gäste suchen heute Regionalität, Qualität und besondere Momente, und Tirols Gastronomie antwortet darauf mit beeindruckender Vielfalt: vom urigen Berggasthaus auf 2.000 Metern über das traditionsreiche Wirtshaus bis zum prämierten Sternerrestaurant im Tal. Höchste kulinarische Qualität findet sich dabei selbst an den entlegensten Orten – ein echtes Aushängeschild für die Region.

Mit Wurzeln und Weitblick. Besonders macht Tirol die gelungene Verbindung von Tradition und Aufbruch. Junge Wirt:innen hauchen Familienbetrieben neuen Glanz ein, während Sternerrestaurants auch abseits





© Pexels/Doga Luncer

der großen Städte internationale Maßstäbe setzen. Gleichzeitig bleibt die Verwurzelung in der Region ein Erfolgsfaktor: Produkte aus Tirol, kurze Wege und gelebte Authentizität stehen bei vielen Betrieben im Mittelpunkt.

Bewusster genießen. Auch die Wünsche der Gäste eröffnen neue Chancen. Man geht bewusster essen, entdeckt neue Geschmackserlebnisse und schätzt die Qualität regionaler Zutaten. Kreative No- und



© Pexels/Yeehoo

KONTAKT

WIRTSCHAFTSKAMMER TIROL - FACHGRUPPE GASTRONOMIE

Tel.: 05 905 90 1220

tourismus@wktiro.at

[www.wko.at/tirol/tourismus-freizeitwirtschaft/
gastronomie/start](http://www.wko.at/tirol/tourismus-freizeitwirtschaft/gastronomie/start)



Low-Alcohol-Angebote ergänzen das Angebot und zeigen: Genuss lässt sich immer wieder neu denken.

Bereit für morgen. Tirols Gastronomiebetriebe beweisen damit eindrucksvoll ihre Anpassungsfähigkeit. Sie greifen neue Bedürfnisse mit Kreativität auf und schaffen dabei etwas Bleibendes: eine lebendige, zukunftsfähige Gastronomie, die Tirols Identität bewahrt und stetig neu interpretiert. ●



GIPFEL DER GENÜSSE

Es gibt diese Plätze, an denen man nicht einfach nur einkehrt. Man kommt an, zieht die Skijacke aus und beschließt ziemlich schnell, dass die nächste Abfahrt noch ein wenig warten kann. Die Verwallstube am Galzig ist so ein Ort.

Auf 2.085 Metern gelegen, zählt sie zu den besonderen Genussadressen in St. Anton am Arlberg. Draußen das eindrucksvolle Bergpanorama, drinnen stilvolle alpine Gemütlichkeit und eine Küche, die Handwerk, Qualität und Raffinesse verbindet.

Küchenchef Matthias Weinhuber und sein Team stehen für Haubenküche mit Gespür für das Besondere. Dazu kommen erlesene Weine und ein exzellentes Serviceteam rund um Geschäftsführer Stefan Fahrner, das mit viel Herzlichkeit und Kompetenz für ein rundum gelungenes Erlebnis sorgt. Die Verwallstube ist damit der perfekte Ort für den kulinarischen Genuss nach den Abfahrten, dazu ein gutes Glas Wein und zum Ausklang ein Dessert, für das man sich gerne noch Zeit nimmt. →



Die Verwallstube am Galzig
verbindet alpine Lebensart
mit feinsten Küche.

KONTAKT

VERWALLSTUBE

Bergstation Galzigbahn
St. Anton am Arlberg
Tel.: +43 (0)5446 2352 510
verwallstube@abbag.com
www.verwallstube.at





Candlelight Dinner. Jeden Donnerstag bekommt dieses Erlebnis eine ganz besondere Atmosphäre. Dann öffnet die Verwallstube zum Candlelight Dinner, wenn nur noch die Pistengeräte unterwegs sind und es am Berg still wird.

Schon die Anreise gehört zum Abend: Nach einem Aperitif an der Talstation geht es mit der Galzigbahn hinauf auf 2.085 Meter. Oben erwarten die Gäste Kerzenschein,

stilvolle Live-Musik und ein Gourmet-Menü von Matthias Weinhuber und seinem Team. Drei, vier oder fünf Gänge stehen zur Auswahl, begleitet vom nächtlichen Blick auf das einzigartige Lichtermeer von St. Anton.

So wird aus einem Dinner eine kleine Auszeit vom Alltag. Exklusiv, genussvoll und außergewöhnlich, ohne dabei die alpine Bodenhaftung zu verlieren.

KONTAKT

HIMMELECK

Bergstation Gampen
 St. Anton am Arlberg
 Tel.: +43 (0)5446 2352 538
gampenrestaurant@abbag.com

Tiroler Gemütlichkeit im Restaurant Himmeleck. Einfach gut essen und die besondere Atmosphäre am Berg genießen: Das Restaurant Himmeleck am Gampen steht für Tiroler Küche, gelebte Gastlichkeit und gemütliche Stunden inmitten der Bergwelt von St. Anton am Arlberg.

In heimischem Ambiente kommen traditionelle Köstlichkeiten auf den Tisch: bodenständig, herzlich und genau richtig nach einem aktiven Tag im Schnee. Hier trifft man sich zum gemeinsamen Mittagessen, zur entspannten Einkehr oder bleibt einfach ein bisschen länger sitzen, wenn draußen die Bergkulisse lockt und drinnen die Gemütlichkeit. Genusstipp: Der Chef des Hauses, Valentino Schwarz, empfiehlt gerne das passende Glas Wein aus ausgewählten österreichischen Tropfen.

Ein besonderes Erlebnis ist das Restaurant am Gampen auch am Abend: Beim Rodelabend lässt sich die Einkehr mit einer Fahrt auf der beleuchteten Naturrodelbahn verbinden. ●





HOFTAFELN

EIN TISCH FÜR NEUE BEGEGNUNGEN

Ein Überraschungsmenü, unbekannte Tischnachbar:innen und neu entdeckte Orte: Die Hoftafeln von Innsbruck Tourismus sind eines der außergewöhnlichsten Kulinarikformate des Herbstes 2026.

Im September verwandeln sich drei besondere Schauplätze – der Kulturstadt Oberhofen, das Sägewerk Dollinger in Aldrans und das historische Canisianum Innsbruck – in spannende Genuss- und Begegnungsräume. An einer langen Tafel kommen Bewohner:innen und Gäste zusammen – Menschen, die sich zuvor vermutlich noch nie getroffen haben. Was sie verbindet, ist die Bereitschaft,

sich auf einen Abend einzulassen, der weit mehr ist als ein gemeinsames Essen. Jede Hoftafel erzählt eine eigene Geschichte und schafft Raum für überraschende Perspektiven. Statt eines klassischen Dinnerabends erwartet die Gäste ein Erlebnis, bei dem sich Kulisse, Kulinarik und persönliche Begegnungen zu einer gemeinsamen Reise verweben.



Peter Paul Mölk, Obmann von
Innsbruck Tourismus

Zusammenspiel. Initiiert wurde das Projekt von Innsbruck Tourismus, das Kreativkonzept stammt von DILON Studio, dessen kuratierter Zugang zu Genuss, Interaktion und Gastfreundschaft die Idee des Formats prägt. Gemeinsam mit Agrarmarketing Tirol als Veranstalter, regionalen Produzent:innen und starken Partnerbetrieben entstehen drei völlig unterschiedliche Abende mit jeweils eigener Atmosphäre, eigenem Charakter und eigener Geschichte, die weit über bisher Bekanntes hinausgehen. „Mit den Hoftafeln schaffen wir unvergessliche Momente, die

Einheimische und Gäste miteinander verbinden und die Besonderheiten unserer Regionen genussvoll in den Mittelpunkt stellen. Es geht um Gastfreundschaft und um das gute Gefühl, gemeinsam an einem besonderen Ort Platz zu nehmen“, sagt Peter Paul Mölk, Obmann von Innsbruck Tourismus.

Küchenvielfalt. Auch kulinarisch trägt jeder Abend eine eigene Handschrift. Gerhard Jenewein vom Restaurant Der WALZL Lans bespielt das Sägewerk Aldrans, und die Brüder Thomas Penz vom Hotel Maximilian und Daniel Penz vom Stage12 Hotel kochen im Canisianum Innsbruck. Gemeinsam mit regionalen Produzent:innen und dem Catering-Team von Alpine Elements entstehen Menüs, die Tiroler Lebensmittel authentisch und kreativ in Szene setzen. „Die Hoftafel steht beispielhaft für das, wofür wir als Agrarmarketing Tirol arbeiten: hochwertige bäu-

erliche Lebensmittel aus Tirol dort erlebbar zu machen, wo sie Menschen begeistern. Gemeinsam mit kreativen Gastronominnen und Gastronomen entstehen an außergewöhnlichen Orten kulinarische Erlebnisse, bei denen Produkte mit dem Gütesiegel ‚Qualität Tirol‘ eine wesentliche Rolle spielen. So schaffen wir echte Begegnungen zwischen Landwirtschaft, Kulinarik und den Menschen, die regionalen Genuss schätzen“, so Matthias Pöschl, Geschäftsführer Agrarmarketing Tirol.

Genussmomente. Die drei Hoftafeln bilden den Auftakt für ein Veranstaltungsformat, das sich langfristig als Fixpunkt in der Region Innsbruck etablieren soll. „Wir möchten außergewöhnliche Erlebnisse schaffen, die Menschen begeistern und gleichzeitig einen neuen Anlass bieten, die Region Innsbruck zu besuchen“, erklärt Peter Paul Mölk.



DIE HOFTAFELN 2026

19. September

Kulturstadt Oberhofen in der Region Inntal-Telfs |
ein Gastronom aus der Region Inntal-Telfs

24. September

Sägewerk Aldrans, Region Patscherkofel |
mit Gerhard Jenewein (Der WALZL)

26. September

Canisianum Innsbruck | mit Thomas & Daniel Penz
(Hotel Maximilian bzw. Stage12 Hotel)



Informationen
und Tickets unter
**[www.innsbruck.info/
destination/hoftafel](http://www.innsbruck.info/destination/hoftafel)**



Die Innsbrucker Markthalle ist ein beliebter Treffpunkt bei Einheimischen und Gästen aus aller Welt.

© Innsbruck Tourismus / Eva Baur

EINE REGION, DIE SCHMECKT

Kochkunst zwischen Heimat, Hauben und Horizont.

In der Region Innsbruck zeigt sich Genuss als zwei Seiten derselben Medaille: Hier, wo bodenständige Küche und Haute Cuisine sowie Tradition und Moderne aufeinandertreffen, begibt man sich auf eine kulinarische Reise, die so facettenreich wie köstlich ist. Wer echte Tiroler Wirtshauskultur erleben möchte, findet sie insbesondere in Gasthäusern, die sich am grünen Schild mit den drei Blättern erkennen lassen: Etwa im historischen Gasthof Isserwirt in Lans oder im Weissen Rössl mitten in der Altstadt genießt man in uriger und authentischer Wirtshausatmosphäre frische Produkte aus der heimischen Landwirtschaft, mit viel Expertise und Hingabe verarbeitet zu köstlichen Schmankerln.



© Innsbruck Tourismus / Stefan Rungen

Selber fischen oder fangen lassen? Im Schwarzfischer in Stams dreht sich alles um den heimischen Fisch

Tradition trifft moderne Genussskultur. Will man wiederum die moderne Seite der Region entdecken, führt kein Weg am Restaurant 141 by Joachim Jaud vorbei: zwei Michelin-Sterne für die Fusion aus österreichischer Küche und japanischer sowie französischer Raffinesse. Das mit zwei Falstaff-Gabeln ausgezeichnete Schwarzfischer in Stams hingegen verwöhnt Gäste mit Fisch aus eigener Zucht. Internationale Genüsse runden das Bild ab: die kurzen Wege der Region führen zu italienischen Trattorien, japanischem Sushi sowie nepalesischen Restaurants. Und in der Innsbrucker Markthalle begegnet man sowohl kulinarischem Erbe als auch innovativer Küche: Es warten Gaumenfreuden wie etwa Tiroler Alpengarnelen, exotische Gewürze und mediterrane Köstlichkeiten. ●

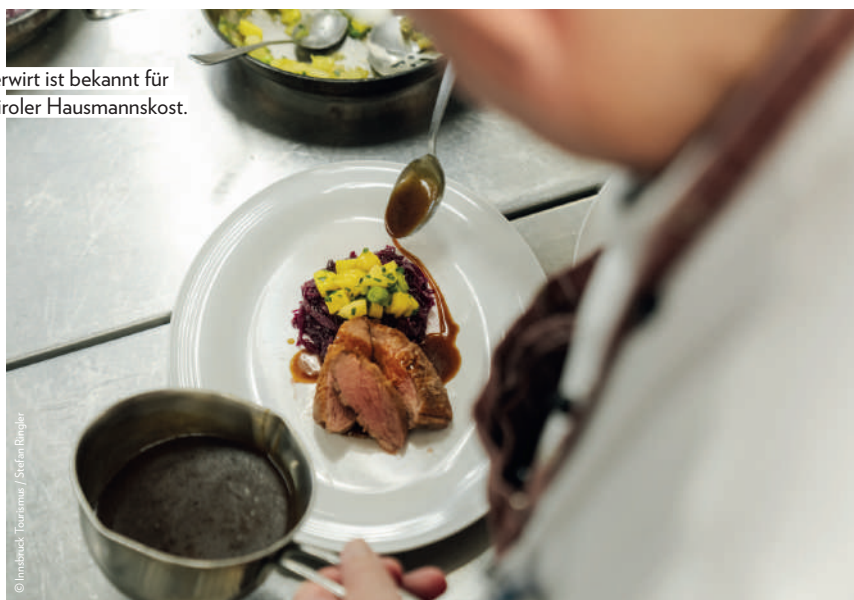


© Innsbrucker Tourismus / Eva Beer

Hier finden Sie alle Informationen zu den kulinarischen Highlights der Region Innsbruck im Überblick.



Der Isserwirt ist bekannt für echte Tiroler Hausmannskost.



© Innsbrucker Tourismus / Stefan Rungler

Seit 1896 wird im Restaurant Sailer gegessen, gefeiert und angestoßen. Auch 130 Jahre später ist die Leidenschaft für gutes Essen und Trinken ungebrochen.

130 JAHRE
1896
2026

IN ALLER MUNDE

Wer in Innsbruck gut essen (und trinken) möchte, kommt am Restaurant Sailer kaum vorbei. Seit 130 Jahren nehmen hier Gäste Platz, verbringen ihre Mittagspause, feiern besondere Anlässe oder lassen den Tag bei einem guten Essen ausklingen. 1896 als Gasthof eröffnet, befindet sich das Haus bis heute in Familienbesitz. Generationen haben es geprägt – und zugleich dafür gesorgt, dass es sich immer wieder weiterentwickelt.



© Hotel Sailer



© Hotel Sailer

Köstliche Desserts aus der
hauseigenen Pâtisserie

Leidenschaft, die man schmeckt. Das zeigt sich besonders in der Küche: Tiroler Gerichte und österreichische Klassiker bilden ihre Basis, werden aber zeitgemäß interpretiert und durch internationale Einflüsse ergänzt. Im Mittelpunkt stehen dabei Zutaten aus der Region. Fleisch kommt etwa von der Metzgerei Beermeister, Fisch von der Familie Steixner und Gemüse von Ischia. So bleiben die Wege kurz, heimische Betriebe werden unterstützt und die Herkunft der Lebensmittel ist stets nachvollziehbar. Die Jahreszeiten geben den Takt des Menüs vor: Je nachdem, was ge-

ENTGELTLICHE EINSCHALTUNG

rade wächst und verfügbar ist, wechseln Gerichte und kulinarische Schwerpunkte. Vegetarische und vegane Optionen ergänzen das Angebot. Regionalität ist hier also keine dekorative Überschrift, sondern beginnt bei der Auswahl der Produkte. Dazu gehört auch ein bewusster Umgang mit Ressourcen. Wo immer möglich, setzt das Haus auf Mehrweggebinde sowie unter anderem auf energiesparende Beleuchtung, umweltsertifizierte Reinigungsmittel und weniger Papier. Und weil das Sailer nur wenige Gehminuten vom Innsbrucker Hauptbahnhof entfernt liegt, beginnt ein nachhaltiger Besuch auf Wunsch bereits mit der Anreise.

Platz nehmen und genießen. Jetzt heißt es nur noch: Platz nehmen und genießen! Zum Beispiel in einer vollständig getäfelten Stube, die ursprünglich aus einem Herrenhaus im Paznauntal stammt. Oder



© Jan Hoffmann



© Die Fotografen



Das Restaurant Sailer hat täglich geöffnet.

© Sailer, Kaser

an einem warmen Sommertag unter den Bäumen des schattigen Gastgartens. Dazu: ein feiner Tropfen aus dem großzügigen Weinkeller, den Gastgeber Joschi Sailer persönlich zum gewählten Gericht empfiehlt. Wohl bekomm's! ●

KONTAKT

HOTEL & RESTAURANT SAILER

Adamgasse 8 • 6020 Innsbruck
Tel.: 0512 / 53 63
hotel@sailer-innsbruck.at
www.sailer-innsbruck.at



KOSTBAR READY

Weil deine Zeit kostbar ist.

Frisch gekocht, schnell bestellt und READY, wenn du es brauchst: Mit der kostbar READY eröffnet im neuen RAIQA am Raiffeisenplatz in Innsbruck ein modernes Gastronomiekonzept für alle, die wenig Zeit haben, aber beim Essen keine Kompromisse eingehen wollen. Denn hier stehen echte Köche hinter den Gerichten:

KONTAKT

KOSTBAR READY

Raiffeisenplatz 3
6020 Innsbruck
ready@kostbar.tirol



Es wird selbst gekocht, frisch zubereitet und täglich eine abwechslungsreiche Auswahl angeboten. Qualität und Genuss auf dem Teller sind bei aller Geschwindigkeit die oberste Prämisse.

Wer das kostbar Essen kennt, für den ist vor allem neu, wie einfach man in der kostbar READY zu seinem Essen kommt. Mit der eigens entwickelten kostbar App lässt sich die aktuelle Tageskarte jederzeit abrufen und das gewünschte Gericht, je nach Bedarf kalt oder war, bequem vorbestellen. Zur gewählten Zeit ist alles READY zur Abholung, ohne Anstellen und unnötiges Warten. Perfekt für eine Mittagspause, von der möglichst viel zum Genießen bleiben soll.

Die App kann aber noch mehr: Lieblingsgerichte speichern, Benachrichtigungen erhalten, wenn ein Favorit wieder auf der Karte steht, Treue-Gabeln sammeln und Vorteile sichern. Auch Guthabekarten und Arbeitgeber-Gutscheine können bequem genutzt werden.

Die kostbar READY verbindet frische Küche mit dem Tempo von heute und ist dann READY, wenn du es brauchst. ●



**Jetzt kostbar APP
downloaden und dein
Essen READY abholen!**



OBST GEMÜSE NIEDERWIESER

Wo Einkaufen noch Freude macht

Seit 108 Jahren steht die Familie Niederwieser für Qualität, Frische und persönliche Beratung. Regional, wann immer es geht, und täglich das Beste aus aller Welt, wenn es das Besondere sein darf. Mit Freundlichkeit, Fachwissen und einem offenen Ohr für individuelle Wünsche wird Einkaufen hier zum persönlichen Genusserebnis. Niederwieser – ein Fachgeschäft, in dem der Kunde und die Freude am guten Produkt im Mittelpunkt stehen.

KONTAKT

OBST GEMÜSE NIEDERWIESER

Museumstraße 19

6020 Innsbruck

obst@niederwieser.tirol



RISE & SHINE

Vom versteckten Café
bis zur Dachterrasse:
Die 5 liebsten Brunchspots
von @innsbruck_insights.

Frühstücken zwischen den Bücherregalen
CAFÉ MOMO



Versteckt im ersten Stock der Wagner'schen Buchhandlung liegt einer unserer liebsten Frühstücksplätze der Stadt. Man geht durch die Buchhandlung, biegt ab und landet plötzlich in einem kleinen Café mit einer wunderschönen Sonnenterrasse im Hinterhof. Serviert wird Frühstück mit frischem Sauerteigbrot, dazu bio-zertifizierter Kaffee und selbstgebackene Tartes. Genau dieses Zwischending aus Buchhandlung und Café macht den Charme aus.



 INNSBRUCK_INSIGHTS

Kennen die Tiroler Landeshauptstadt wie kaum jemand anderes: Das Mutter-Tochter-Duo Marie-Thérèse Granbichler und Carina Fontan

Der Klassiker, der einfach dazugehört
CAFÉ CENTRAL

Wer in Innsbruck sagt „gehen wir ins Central“, meint immer dasselbe: dieses altwienersiche Kaffeehaus mit Stuck, Kristalllustern und Marmortischen, das seit dem 19. Jahrhundert einfach dazugehört. Hier frühstückt man klassisch und in aller Ruhe, mit einer riesigen Auswahl an Frühstücksvariationen, und das bis weit in den Abend. Dazu ein Verlängerter oder eine Wiener Melange, wie es sich gehört. Es ist kein Ort für schnell und trendy, sondern für Zeitunglesen, Sitzenbleiben und echte Kaffeehauskultur. Manche Dinge sind Klassiker aus gutem Grund, und das Central ist genau so einer.



Frühstück über den Dächern
THE PENZ HOTEL 5TH FLOOR



Für den großen Auftritt geht es in den 5th Floor auf dem Dach des The PENZ Hotels. Das Frühstücksbuffet ist in ganz Innsbruck bekannt, und das zu Recht: exotische Früchte, Lachs, Crémant und alles, was es für ein ausgiebiges Frühstück braucht. Der eigentliche Star ist aber der 360-Grad-Blick über die Dächer der Stadt bis hinauf zur Nordkette. Das ist Frühstück als kleines Erlebnis, perfekt für besondere Anlässe oder wenn Besuch da ist. Unser Tipp: einen Platz auf der Terrasse sichern, sich Zeit lassen und einfach genießen.

Wo die Eggs Benedict am besten schmecken
SUMMIT & FRIENDS

Gut versteckt zwischen Maria-Theresien-Straße und Landhausplatz liegt dieses hippe Café, in das wir immer wieder gerne zurückkommen. Hier gibt es unserer Meinung nach die besten Eggs Benedict der Stadt, mit perfekt pochierten Eiern und cremiger Sauce Hollandaise. Die Karte ist bewusst klein gehalten, dafür ist alles hausgemacht. Weil es so klein und beliebt ist, kann es schnell voll werden, wer sichergehen will, kommt am besten früh. Für uns einer dieser besonderen Orte, die man liebt und am liebsten für sich behalten würde.

100 % vegan, 100 % gut
CAFÉ SPIRAL



Im Wiltener Wohngebiet, ein paar Schritte von der Triumphpforte entfernt, liegt das Spiral, ein zu hundert Prozent veganes Café. Wir lieben hier vor allem die Açaí Bowls, frisch püriert, cremig und noch dazu absolut instagramable. Dazu kommen hausgemachte Zimt- und Pistazienschnecken, feiner Kaffee und ein kleiner Innenhof zum Verweilen. Das Interieur ist schlicht, hell und schick, ganz nach dem Motto „Every meal is an opportunity to change the world“. Ein Ort, der zeigt, wie gut vegan schmecken kann, auch wenn man sonst gar nicht darauf achtet.

Padre^{azul}

THAT'S MAGIC.



WORLD'S HIGHEST RATED TEQUILA



WWW.PADREAZUL.COM

Wer in Tirol einkehrt, möchte nicht nur gut essen, sondern auch wissen, woher die Lebensmittel auf dem Teller kommen. Genau hier setzt „Bewusst Tirol“ an: Die Auszeichnung macht sichtbar, welche Betriebe in Gastronomie und Hotellerie bewusst auf Lebensmittel aus Tirol setzen und damit Regionalität erlebbar machen.



© Hotel Edenheim

ENTGELTLICHE EINSCHALTUNG

REGIONALER GENUSS

Die Auszeichnung „Bewusst Tirol“ zeichnet Gastronomie- und Hotelleriebetriebe aus, die auf regionale Lebensmittel setzen.

Regionalität. „Bewusst Tirol“ Betriebe setzen regelmäßig auf Lebensmittel, die in Tirol produziert und verarbeitet werden – von Milch und Fleisch über Gemüse und Obst bis hin zu Eiern. Wie hoch der Anteil regionaler Produkte ist, wird jährlich erhoben und überprüft. Nur Betriebe, die die festgelegten Kriterien erfüllen, dürfen die „Bewusst Tirol“ Münze tragen. Besonders engagierte Betriebe werden darüber hinaus als Bezirkssieger ausgezeichnet: Sie erzielen in ihrer Region den höchsten Anteil an Tiroler Lebensmitteln.

Verantwortung. Mit rund 270 ausgezeichneten Betrieben ist „Bewusst Tirol“ ein sichtbares Bekenntnis zur heimischen Landwirtschaft und zur regionalen Wertschöpfung. Jeder Betrieb, der verstärkt auf Tiroler Lebensmittel setzt, schafft Absatzmöglichkeiten für heimische Produzentinnen und Produzenten und bringt regionale Qualität auf den Teller. Für Gäste wiederum bietet die Auszeichnung eine verlässliche Orientierung bei der Suche nach authentischem Genuss aus Tirol.

Qualität. Die Auszeichnung basiert auf klaren und nachvollziehbaren Kriterien. Die teilnehmenden Betriebe ermöglichen der Agrarmarketing Tirol, die bezogenen Mengen an Tiroler Lebensmitteln zu erfassen, und geben ergänzend Kennzahlen wie die Anzahl der zubereiteten Mahlzeiten bekannt. Daraus wird der durchschnittliche Einsatz regionaler Lebensmittel pro Mahlzeit ermittelt. Werden dabei mehr als 300 Gramm Tiroler Lebensmittel pro Mahlzeit verwendet, erfüllt der Betrieb die Voraussetzung für eine Auszeichnung mit „Bewusst Tirol“.

TIROLER GENUSSGUTSCHEIN

Mit dem Tiroler Genussgutschein regionale Köstlichkeiten genießen oder verschenken – einlösbar in rund 300 Betrieben der Initiativen „Bewusst Tirol“ und „Tiroler Wirtshaus“.



WWW.BEWUSST.TIROL

„BEWUSST TIROL“ BEZIRKSSIEGER 2025

Wie sehr die Auszeichnung auch für einzelne Betriebe eine Herzensangelegenheit ist, zeigen die jeweiligen Bezirksieger.

INNSBRUCK DAS SCHINDLER



© Das Schindler

Kurze Wege, persönliche Partnerschaften:
Die Nähe zu Tirols Landwirt:innen sorgt für
besondere Frische und Qualität.

INNSBRUCK - LAND LANDGASTHOF WILDER MANN



© Gasthof Zum Wilden Mann

Traditionelle Gerichte mit Tiroler Zutaten: Hier
wird heimische Produktion zum authentischen
Genusserlebnis.

IMST HOTEL ANGERER ALM



© Hotel Angerer Alm

Mit Sorgfalt und Herzblut veredelt: Tiroler
Zutaten werden hier zu einem wertvollen Stück
Heimat auf dem Teller.

KITZBÜHEL GENIESSERHOTEL MINGLERS SPORTALM



© AMTrol

Regionale Kulinarik, die Geschichten erzählt:
Hier werden Lebensmittel und ihre Herkunft
für Gäste erlebbar gemacht.

KUFSTEIN DAS EGGEN - CAFÉ BISTRO



© AMTrol

In jedem Genussmoment steckt ein Stück Tirol
– vom eigenen Hof und von regionalen
Partner:innen aus der Umgebung.

LANDECK BERGRESTAURANT „GRATLI 2220m“



© Huber Web Media GmbH

Der Geschmack der Berge: Käse und Fleisch
von der eigenen Almwirtschaft machen den
Besuch auf 2220 m besonders.

LIENZ DER ORTNERHOF HOTEL & REITERHOF



© Ortnerhof/Johannes Brunner

Ein echtes Stück Tirol erleben: Heimische
Produkte sind die Wurzeln der authentischen
Küche.

SCHWAZ HOTEL & APARTMENTS EDENLEHEN



© Hotel Edenlehen

Erlesene Zutaten und echtes
Handwerk schaffen besondere
Tiroler Gerichte.

REUTTE MELLOW MOUNTAIN HOSTEL



© Mellow Mountain Hostel

Erlesene Auswahl zum Frühstück: Was auf den
Tisch kommt, überzeugt mit regionaler
Herkunft und bester Qualität.

VIELFALT GENIESSEN

Entdecken Sie die „Bewusst Tirol“ Betriebe
im jeweiligen Bezirk.

INNSBRUCK

BEZIRKSSIEGER

Das Schindler

Innsbruck | www.dasschindler.at

Altstadthotel Weisses Kreuz

Innsbruck | www.weisseskreuz.at

Austria Trend Hotel Congress

Innsbruck | www.austria-trend.at

Hotel Bierwirt

Innsbruck | www.bierwirt.com

Hotel Café Central

Innsbruck | www.central.co.at

Hotel Gasthof Dollinger

Innsbruck | www.dollinger.at

Hotel Restaurant Goldener Adler

Innsbruck | www.goldeneradler.com

Hotel Sailer

Innsbruck | www.sailer-innsbruck.at

Restaurant Blum

Innsbruck | www.dasblum.com

INNSBRUCK - LAND

BEZIRKSSIEGER

Landgasthof Wilder Mann

Lans | www.wildermann-lans.at

Alpengasthof Praxmar

St. Sigmund | www.praxmar.at

Alpenhotel ... fall in Love

Seefeld in Tirol | www.alpenlove.at

Alpin Resort Stubaierhof

Fulpmes | www.stubaierhof.at

Alpin Resort Sacher

Seefeld in Tirol | www.seefeld.sacher.com

Bergsporthotel Antonie

Gries im Sellrain | www.hotel-antonie.at

Biohotel Rastbichlhof

Neustift im Stubaital | www.rastbichlhof.at

Café Morgenbrot

Fulpmes | www.morgenbrot.at

Das Hotel Eden

Seefeld in Tirol | www.eden-seefeld.at

Der Reschenhof

Mils bei Hall | www.reschenhof.at

Der Walzl

Lans | www.gasthof-walzl.at

ERIKA Pure Panoramahotel *S**

Neustift | www.erika.at

Ferienparadies Natterer See

Natters | www.natterersee.com

Gasthof Ebner

Absam | www.gasthof-ebner.at

Gasthof Gröbenhof

Fulpmes | www.groebenhof.at

Gasthof Hirschen

Reith bei Seefeld
www.gasthof-hirschen.com

Gasthof Lamm

Matrei am Brenner | www.gasthoflamm.at

Gasthof zum Stollhofer

Inzing | www.gasthof-stollhofer.at

Gasthof zur Mühle

Leutasch | www.gasthof-zur-muehle.at

Hinterhornalm

Gnadenwald | www.hinterhornalm.at

Hotel Brugger

Fulpmes | www.hotel-brugger.at

Hotel Der Stubaierhof

Neustift | www.der-stubaierhof.at

Hotel Gasthof Handl

Schönberg im Stubaital | www.hotel-handl.at

Hotel Hoferwirt

Neustift | www.hoferwirt.at

Hotel Inntalerhof

Mösern | www.inntalerhof.com

Hotel Klosterbräu *** & SPA**

Seefeld in Tirol | www.klosterbraeu.com

Hotel Quellenhof Leutasch

Leutasch | www.quellenhof.at

Parkhotel Hall

Hall in Tirol | www.parkhotel-hall.at

Potsdamer Hütte

Sellrain | www.potsdamer-huette.de

Relais & Châteaux SPA-HOTEL Jagdhof

Neustift | www.hotel-jagdhof.at

Restaurant & Appartements Alt Mösern

Mösern | www.alt-moesern.at

Waldgasthaus Triendlsäge

Seefeld in Tirol | www.triendlsaegel.at

I M S T

BEZIRKSSIEGER

Hotel Angerer Alm

Hochgurgl | www.hotel-angereralm.at

AD VINUM Restaurant

Sölden | www.ad-vinum.at

Almwirtschaft Gampe Thaya

Sölden | www.gampethaya.at

Alpengasthof Gaislach-Alm

Sölden | www.gaislachalm.com

Alpengasthof Grüner

Sölden | www.gruener-soelden.com

Aqua Dome Tirol Hotel Längenfeld

Längenfeld | www.aqua-dome.at

Aqua Dome Tirol Therme Längenfeld

Längenfeld | www.aqua-dome.at

Armelen Hütte

Oetz | www.armelenhuette.at

art & relax Hotel Bergwelt

Obergurgl | www.hotelbergwelt.com

Bergrestaurant Sonnblick

Sölden | www.riml.com/berggastronomie

Brandalm

Längenfeld | www.brandalm-apartments.com

Bubis Schi- & Almhütte

Sölden | www.bubis-schihuette.at

Der Stern

Obsteig | www.hotelstern.at

Erlanger Hütte

Umhausen | www.alpenverein-erlangen.de/huetten/erlanger-huette

Ferienhotel Lärchenhof

Obsteig | www.laerchenhof.com

Gasthaus Moosalm

Mieming | www.moosalm.at

Gasthof Andreas Hofer

Umhausen | www.gasthofandreashofer.at

Gasthof Grauer Bär

Sölden | www.grauer-baer.com

Gasthof Krone

Umhausen | www.krone-umhausen.at

Gasthof Neue Post

Sölden/Zwieselstein | www.post-soelden.at

Genusshotel Alpenblick **S**

Längenfeld | www.hotelalpenblick.com

Giggi Tenne

Sölden | www.giggitenne.at

Gletschertisch in Sölden

Sölden | www.riml.com/berggastronomie

Hotel & Restaurant Grünerhof

Obergurgl | www.gruenerhof.at

Hotel Alpenaussicht

Obergurgl | www.alpenaussicht.at

Hotel Alpenhof

St. Leonhard im Pitztal
www.alpenhof-pitztal.com

Hotel Alpina Resort

Wenns im Pitztal | www.alpina-pitztal.at

Hotel Bergland

Sölden | www.bergland-soelden.at

Hotel Bergland

St. Leonhard im Pitztal | www.hotel-bergland.at

Hotel Bergwelt

Längenfeld | www.bergwelt.at

Hotel Burgstein - Alpin & Lifestyle

Längenfeld | www.hotel-burgstein.at

Hotel Edelweiss & Gurgl

Obergurgl | www.edelweiss-gurgl.com

Hotel Gotthard-Zeit

Obergurgl | www.gotthard-zeit.com

Hotel Hochsölden

Hochsölden | www.hotelhochsoelden.at

Hotel Jagdschloss-Resort

Kühtai | www.jagdschloss-resort.at

Hotel Olympia

Obergurgl | www.hotel-olympia.at

Hotel RITA

Längenfeld | www.hotel-rita.com

Hotel Schöpf

Längenfeld | www.hotel-schoepf.com

Hotel Silbertal

Sölden

www.hotel-soelden-silbertal.com

Hotel Tauferberg

Umhausen | www.tauferberg.com

Natur- & Alpinhotel Post

Vent | www.alpinhotel-post.com

Naturhotel Waldklaus

Längenfeld | www.waldklaus.at

Ötztalerei

Umhausen | www.oetztalerei.at

Pollesalm

Längenfeld | www.pollesalm.at

Posthotel Kassl

Oetz | www.posthotel-kassl.at

Produktionsküche der Riml Betriebe

Sölden | www.riml.com/berggastronomie

Restaurant Infang

Längenfeld | www.camping-oetztal.com

Rettenbach Market Restaurant

Sölden | www.riml.com/berggastronomie

Seehüter's Hotel Seerose

Oetz | www.seerose.at

Stabele Alm

Längenfeld | www.website.at

Tiefenbach Gletscher Restaurant

Sölden | www.riml.com/berggastronomie

Vier-Studios & Restaurant

Längenfeld | www.vier-studios.at

Wiesle

Längenfeld | www.wiesle.at

Wurzberg-Alm

Längenfeld | www.wurzbergalm-oetztal.at

KITZBÜHEL**BEZIRKSSIEGER****Geniesserhotel Minglers Sportalm**

Kirchberg in Tirol | www.hotel-sportalm.at

Aktivhotel Schweizerhof

Kitzbüchel | www.hotel-schweizerhof.at

Alpenhotel Kitzbühel

Kitzbüchel | www.alpenhotel-kitzbuehel.at

Alte Mittel Berggasthaus

Westendorf | www.altemittel.at

Bruggerhof

Kitzbüchel | www.hotel-bruggerhof.at

Erlebnisgut Oberhabach

Kirchdorf in Tirol | www.oberhabach.at

Fuchswirt Kelchsau

Hopfgarten | www.fuchswirtkelchsau.at

Gamskogelhütte

Westendorf | www.gamskogelhuetten.com

Gasthaus Steinberg

Westendorf | www.gasthaus-steinberg.at

Hotel Aschauer Hof z'Fritzn

Kirchberg in Tirol | www.hotel-aschauerhof.at

Hotel Gasteiger Jagdschlössl

Kirchdorf in Tirol | www.jagdschloessl.at

Hotel Penzinghof

Oberndorf in Tirol | www.penzinghof.at

Hotel Waidachhof

Kössen | www.waidachhof.com

Kaiserhotel Neuwirt

Oberndorf in Tirol | www.kaiserhotels.com

Landhotel Schermer

Westendorf | www.schermer.at

Peternhof Wohlfühlresort

Kössen | www.peternhof.com

Rosi's Sonnbergstuben

Kitzbühel | www.sonnbergstuben.at

Seehotel Brunner

Kössen | www.seehotelbrunner.com

Stanglwirt

Going am Wilden Kaiser | www.stanglwirt.com

Staudachstub'n

Kirchberg in Tirol | www.staudachstubn.at

K U F S T E I N**BEZIRKSSIEGER****Das Eggen - Café Bistro**

Reith im Alpbachtal
www.eggenhof.com/das-eggen

Alpengasthof Gruberhof

Söll | www.gruberhof.at

Berggasthof Bärnstatt

Scheffau | www.baernstatt.at

Biobauernhof Hintertalensberg

Wildschönau | www.hintertalensberg.at

Böglerhof

Alpbach | www.boeglerhof.at

Connys - Original Tiroler Wirtshaus

Alpbach | www.connys.com

Gasthaus Herrnhaus

Brixlegg | www.herrnhaus.at

Gasthaus Mariathal

Kramsach | www.gasthaus-mariathal.at

Gasthof Almhof

Wildschönau | www.gasthof-almhof.com

Gasthof Dorfwirt

Reith im Alpbachtal | www.dorfwirt-reith.at

Gasthof Gradlspeitz

Wildschönau | www.gradlspeitz.at

Gasthof Oberstegen

Söll | www.oberstegen.at

Gasthof Schöntal

Wildschönau | www.gasthof-schoental.at

Hotel Alpengasthof Pinzgerhof

Reith im Alpbachtal | www.pinzgerhof.at

Hotel Alpenrose Kufstein

Kufstein | www.alpenrose-kufstein.at

Hotel Garni Tirol

Walchsee | www.hotel-garni-tirol.at

Hotel Mariasteinerhof

Mariastein | www.mariasteinerhof.at

Hotel Silberberger

Wildschönau | www.silberberger.at

Hotel Stockerwirt

Reith im Alpbachtal
www.hotel-stockerwirt.com

Hotel Thierseerhof

Thiersee | www.thierseerhof.at

Hotel Wirtshaus Seminar SATTLERWIRT

Ebbs | www.sattlerwirt.at

Juffing Hotel & Spa

Thiersee | www.juffing.at

Landhotel Tirolerhof

Wildschönau | www.hoteltirolerhof.at

Ledererwirt

Ebbs | www.ledererhof.at

Pension Waidmannsruh

Wildschönau | www.waidmannsruh.eu

Postgasthof Fischerwirt

Walchsee | www.fischerwirtwalchsee.at

Restaurant Der „Brantlhof“

Kramsach | www.der-brantlhof.tirol

Traditionsgasthof Weißbacher

Wildschönau-Auffach
www.traditionsgasthof-weissbacher.com

Wittlinger Therapiezentrum

Walchsee
www.wittlinger-therapiezentrum.com

LANDECK**BEZIRKSSIEGER****Bergrestaurant „Gratli 2220 m“**

See | www.versing.at

Alpenhotel Tirol

Galtür | www.alpenhotel-tirol.com

Baby- & Kinderhotel Laurentius

Fiss | www.laurentius.at

Bergdiamant

Fiss | www.serfaus-fiss-ladis.at

BERGHof Pfunds

Pfunds | www.berghof-pfunds.com

Burgstadl Aparthotel & Restaurant

Ladis | www.burgstadl.at

Chesa Monte

Fiss | www.chesa-monte.com

Dorfwirt Stanz

Stanz bei Landeck | www.dorfwirtstanz.at

Gartenhotel Linde

Ried im Oberinntal | www.hotel-linde.at

Gasthof Greif

Landeck | www.gasthof-greif.at

Hotel & Garni DAS Köhle

Serfaus | www.das-koehle.at

Hotel Bergblick

Fiss | www.bergblick-fiss.com

Hotel Bergfrieden

Fiss | www.hotel-bergfrieden.at

Hotel Castel

Ischgl | www.castel-ischgl.at

Hotel Edelweiß

Kaunertal | www.hoteledelweiss.com

Hotel Enzian

Landeck | www.hotel-enzian.com

Hotel Fisserhof

Fiss | www.fisserhof.com

Hotel Garni Alpenland

St. Anton am Arlberg | www.alpenland.tirol

Hotel Gasthof zum Rössle

Galtür | www.huber-hotels.at

Hotel Glöckner & Hotel Residenz Glöckner

Mathon | www.gloeckner-ischgl.at

Hotel Goldener Adler

Ischgl | www.adler-ischgl.at

Hotel Gridlon

Pettneu am Arlberg | www.gridlon.com

Hotel Höllroah

Kappl | www.hoellroah.at

Hotel Ischgl

Ischgl | www.hotelischgl.at

Hotel Ischglerhof

Ischgl | www.ischglerhof.at

Hotel Landle

Galtür | www.hotel-landle.at

Hotel Lenz

See | www.hotel-lenz.at

Hotel Lux Alpinae

St. Anton am Arlberg | www.luxalpinae.at

Hotel Mallaun

See | www.hotel-mallaun.at

Hotel Platzergasse 5 + 9

Fiss | www.platzergasse.at

Hotel Post Baldauf GmbH

Nauders | www.post-nauders.com

Hotel Sonne

Ischgl | www.sonne-ischgl.at

Hotel Talblick

Ischgl | www.talblick-ischgl.at

Hotel Tannenhof

Ischgl | www.tannenhof-ischgl.com

Hotel Tirol

Ischgl | www.tirol-ischgl.at

Hotel Tirol

Fiss | www.hotel-tirol.net

**Hüttendorf Ladizium &
Restaurant Feuer & Flamme**

Ladis | www.ladizium.at

Kinderhotel Laderhof

Ladis | www.laderhof.at

Möseralm

Fiss | www.serfaus-fiss-ladis.at

Muirenhof & Muiren Lounge

Serfaus | www.muirenhof.com

Natürlich. Hotel mit Charakter

Fiss | www.natuerlich-fiss.at

Panorama Hotel Almhof

Galtür | www.huber-hotels.at

Panoramarestaurant der Bergbahnen See

See | www.bergbahn.com

Postgasthof Gemse

Zams | www.postgasthof-gemse.at

Restaurant & Pizzeria Köhles Kulinarium

Serfaus | www.das-koehle.at

Restaurant Lassida

Serfaus

www.serfaus-fiss-ladis.at/de/Blog/Genuss-der-Region/Lassida

Schöngampalm

Fiss | www.serfaus-fiss-ladis.at

Sonnenburg

Fiss | www.serfaus-fiss-ladis.at

Sporthotel Almhof

Ischgl | www.almhof-ischgl.at

Wonnealm

Fiss | www.serfaus-fiss-ladis.at

Zammer Alm

Zams | www.zammer-alm.at

Zirbenhütte

Fiss | www.serfaus-fiss-ladis.at

L I E N Z

BEZIRKSSIEGER

Der Ortnerhof Hotel - Reiterhof

Prägraten | www.ortnerhof.at

Der Gannerhof

Innervillgraten | www.gannerhof.at

Der Oswalderhof

Obertilliach | www.oswalderhof.at

Dolomitenresidenz Sporthotel Sillian

Sillian | www.sporthotel-sillian.at

Gradonna Mountain Resort Châlets & Hotel

Kals am Großglockner | www.gradonna.at

Hotel Gasthof Unterwöger

Obertilliach | www.hotel-unterwoeger.at

Hotel Hinteregger

Matrei i. Osttirol | www.hotelhinteregger.at

R E U T T E

BEZIRKSSIEGER

Mellow Mountain Hostel

Ehrwald | www.mellowmountain.at

Berger Hof

Tannheim | www.berger-hof.at

Hotel „Zum Ritter“

Tannheim | www.hotel-ritter.at

Hotel Goldene Rose

Lechaschau | www.hotel-goldene-rose.at

Hotel Sonnenspitze

Ehrwald | www.sonnenspitze.com

Rimmlstube

Berwang | www.rimmlhof.at

Sonnalm Lechtal

Bach im Lechtal | www.sonnalm-lechtal.at

Stearawirts Hauserei

Steeg | www.der-stern.at

Wellnesshotel der Engel

Grän | www.engel-tirol.at

S C H W A Z

BEZIRKSSIEGER

Hotel & Apartments Edenlehen

Mayrhofen | www.edenlehen.com

Aktiv- & Wellnesshotel Bergfried

Tux | www.bergfried.at

Alpenhotel Kramerwirt

Mayrhofen | www.kramerwirt.at

Alpenhotel Tyrol

Pertisau | www.alpenhotel-tyrol.at

Alpenwohlfühlhotel Dörflwirt

Hainzenberg | www.doerflwirt.at

Alpin Family Resort Seetal

Kaltenbach | www.seetal.at

Berggasthaus Höllensteinhütte

Tux | www.roedel.tirol

Bergrestaurant Kreuzjochalm

Stummerberg | www.kreuzjoch.at

Bichlalm

Tux | www.jagdhof-tux.at

Das Kaltenbach

Kaltenbach | www.hotel-kaltenbach.at

Das Karwendel

Pertisau am Achensee
www.karwendel-achensee.com

Der Goglhof

Fügenberg | www.goglhof.at

Die Eng - das Naturhotel

Hinterriss | www.eng.at

Frühstückspension Bergkristall

Tux | www.bergkristall.at

Gartenhotel Crystal

Fügen | www.gartenhotel-crystal.at

Gästehaus Schneeberger

Mayrhofen | www.gaestehaus-schneeberger.at

Gasthaus/Pension Golfvilla

Pertisau | www.golfvilla.at

Gasthaus-Metzgerei zum Nester

Stumm | www.nester.at

Gasthof Märzenklamm

Stumm | www.maerzenklamm.at

Gasthof Tannen-Alm

Stummerberg | www.tannenalm.at

Gasthof-Hotel Post

Strass im Zillertal | www.gopost.at

Gramai Alm

- Alpengenuss & Natur SPA

Pertisau | www.gramaialm.at

Hotel Achantalerhof

Achenkirch | www.achentalerhof.at

Hotel Alpenhof

Tux | www.alpenhof.at

Hotel Alpina

Ried im Zillertal | www.alpina-ried.at

Hotel Central

Pertisau am Achensee | www.central-pertisau.at

Hotel der Wiesenhof

Pertisau | www.wiesenhof.at

Hotel Eckartauerhof

Mayrhofen | www.eckartauerhof.at

Hotel Eden

Tux-Juns | www.eden.at

Hotel Forelle

Tux | www.forelle.at

Hotel Gaspingerhof

Gerlos | www.gaspingerhof.at

Hotel Gletscher & Spa Neuhintertux

Tux | www.neu-hintertux.com

Hotel Hintertuxerhof

Hintertux | www.hintertuxerhof.at

Hotel Jörglerhof

Hainzenberg | www.ferienhotel-joerglerhof.at

Hotel Klausnerhof

Hintertux | www.klausnerhof.at

Hotel Pinzger

Tux | www.pinzger.tirol

Hotel Pramstraller

Mayrhofen | www.pramstraller.at

Hotel Roswithas Almhof

Hippach | www.almhof-roswitha.at

Hotel Schönerh

Gerlos | www.schoenerh.at

Hotel Standlhof

Uderns | www.standlhof.at

Hotel STOCK resort

Finkenberg | www.stock.at

Hotel Tuxerhof

Tux | www.tuxerhof.at

Hotel Wagnerhof

Pertisau | www.wagnerhof.at

**Kräuterhotel Hochzillertal
mit Restaurant Liebstöckl**

Kaltenbach | www.hotel-hochzillertal.at

Marendalm

Kaltenbach
www.hochzillertal.com/kulinarik/marendalm

Mountain Loft Spieljoch

Fügen | www.spieljochbahn.at/kulinarik

Mountain View

Kaltenbach
www.hochzillertal.com/kulinarik/mountain-view

Restaurant am Tuxer Fernerhaus

Tux | www.hintertuxergletscher.at

Restaurant Erbhofa

Gerlos | www.farmresort.at

Restaurant Hochleger

Tux | www.hintertuxergletscher.at

Restaurant Sommerberg Alm

Tux | www.hintertuxergletscher.at

Restaurant Tiroler Stuben

Mayrhofen | www.landhaus-carla.at

Spannagelhaus

Tux | www.hintertuxergletscher.at

Sport- und Wellnesshotel Held

Fügen | www.held.at

Tappenalm

Schwendau
www.mayrhofen.at/de/service-providers/tappenalm

Wellnesshotel Theresa

Zell am Ziller | www.theresa.at

Wirtshaus am Tuxer Ferner

Tux | www.hintertuxergletscher.at

Wohlfühlhotel Schiestl

Fügenberg | www.hotel-schiestl.com

ZillergrundRock**– Luxury Mountain Resort**

Mayrhofen | www.zillergrund.at

VOLLER GENUSS

Eine Auswahl der schönsten Genussmärkte
und kulinarischen Feste in ganz Tirol.

BEZIRK LANDECK

Landecker Frischemarkt

Innenstadt, ganzjährig, jeden Freitag
09:00 - 17:00 Uhr

Kulinarisches Paznaun

Ischgl, 03.07. bis 04.10.2026

Internationale Almkäseolympiade

Galtür, 26.09.2026

Genussherbst Serfaus-Fiss-Ladis

06.09. bis 11.10.2026

Bauernmarkt im „s'Paules & Seppls Haus“

Fiss, 02.10.

Bauernmarkt Breitenbach am Inn

Feuerwehrhaus, jeden 2. Samstag
09:00 - 11:30 Uhr

BEZIRK IMST

Bauernmarkt „Insrix“

Gurgltal, März bis Dezember
jeden Samstag 09:00 - 13:00 Uhr

Haiminger Markttage

10. bis 17.10.2026

BEZIRK INNSBRUCK-STADT

Bauernmarkt Sparkassenplatz

ganzjährig, jeden Freitag
09:00 - 14:00 Uhr

Bauernmarkt Wiltener Platzl

Stadtteil Wilten, ganzjährig, jeden Samstag
08:00 - 12:30 Uhr

Markthalle Innsbruck

Herzog-Siegmund-Ufer, ganzjährig
Montag bis Samstag



Bauernmarkt am Hafen

ganzjährig, jeden Samstag
08:00 - 12:00 Uhr

Bauernmarkt DEZ

Einkaufszentrum DEZ, ganzjährig,
jeden Freitag 11:00 - 18:00 Uhr

Bauernmarkt Hötting West

Viktor-Franz-Hess-Straße, ganzjährig
jeden Samstag 07:30 - 11:30 Uhr

Bauernmarkt Sillpark

Einkaufszentrum Sillpark, ganzjährig
jeweils letzter Donnerstag & Freitag im Monat
09:00 - 20:00 Uhr

Bauernmarkt St. Nikolaus

am Brunnenplatzl, ganzjährig
jeden Samstag, 08:00 - 11:00 Uhr

BEZIRK INNSBRUCK-LAND

Axamer Monatsmarkt

ganzjährig, jeden 1. Samstag im Monat
08:30 - 12:30 Uhr

Völser Monatsmarkt

11.04 - 12.09.2026
jeden 2. Samstag im Monat 08:30 - 13:00 Uhr

Bauernmarkt CYTA Völs

Cytastraße 1, ganzjährig
jeden Freitag 10:00-15:00 Uhr

Bauernmarkt Rum

Musikpavillon
05.04.2026 bis 1. Advent 2026
jeden Samstag 07:30 - 11:30 Uhr

Bauernmarkt Neu-Rum

Innstraße 48, April bis November
jeden Mittwoch 17:30 - 19:00 Uhr

Seefelder Dienstagsmarkt

02.06. bis 29.09.2026
jeden Dienstag 10:00 - 16:00 Uhr

Bauernmarkt Matrei am Brenner

04.10.2026 (Sonntag)

Bauernmarkt Steinach am Brenner

März bis Dezember, jeden 2. Mittwoch
ab 10:00 Uhr

Bauernmarkt Telfs

Inntalcenter, jeden Donnerstag
08:00 - 12:00 Uhr
Parkplatz Engalapothke, jeden Samstag
08:00 - 13:00 Uhr

Gemeindemarkt Wattens

Wattens (Musikpavillon)
ganzjährig, 1. und 3. Samstag im Monat



BEZIRK SCHWAZ

Bauernmarkt Schwaz

Pfundplatz, 28.03. bis 24.10.2026
jeden Samstag 08:30 - 11:00 Uhr

Bauernmarkt Fügen

11.09., 09.10., 13.11.2026, jeweils Freitag
09:00 - 13:00 Uhr

Bauernmarkt Zell am Ziller

Musikpavillon, bis 23.09.2026
jeden Mittwoch 15:00 - 18:00 Uhr

Bauernmarkt Gerlos

Musikpavillon, bis 24.09.2026
jeden Donnerstag 15:00 - 18:00 Uhr

Bauernmarkt Brixlegg

Herrenhausplatz, ganzjährig, jeden 1. Samstag
im Monat 08:30 - 12:00 Uhr



**Zillertal
Bier**



**So
schmeckt
Türol.**

BEZIRK KUFSTEIN

Bauernmarkt Wörgl

Gradl Angerplatz hinter Stadtpfarrkirche
07.03. bis 21.11.2026, jeden Samstag
07:30 - 12:30 Uhr

Bauernmarkt Ebbs

28.03. bis 12.12.2026,
außer März/April jeden 2. Samstag
09:00 - 13:00 Uhr

Bauernmarkt Kufstein

Arkadenplatz bei der Festung, ganzjährig
jeden Freitag 09:00 - 14:00 Uhr

Genuss-Promenade Drachental

Familienpark Drachental
12.09. bis 10.10.2026

Almfestwoche Söll am Wilden Kaiser

14. bis 20.09.2026

BEZIRK KITZBÜHEL

Bauernmarkt St. Johann in Tirol

Hauptplatz, 28.03. bis 24.10.2026
jeden Samstag 08:30 - 11:30 Uhr

Bauernmarkt Kitzbühel

Marktplatz, Ende Juni bis Ende Oktober
jeden Samstag 08:00 - 12:00 Uhr

Knödelfest St. Johann in Tirol

19.09.2026

BEZIRK REUTTE

Bauernmarkt Elbigenalp

Isserplatz, jeden Donnerstag 08:00 - 13:00 Uhr
Lechpark, jeden 2. Freitag 08:00 - 13:00 Uhr

Almabtriebsfest Tannheim

21.09.2026



BEZIRK LIENZ (OSTTIROL)

Lienzer Stadtmart

Messinggasse, ganzjährig
Freitag 13:00 - 18:00 Uhr
Samstag 08:30 - 12:30 Uhr

Erntedankfest am Lienzer Stadtmart

Messinggasse
Freitag 03.10.2026
13:00 - 18:00 Uhr
Samstag 04.10.2026
08:30 - 12:30 Uhr

Bauernmarkt „Gluschn und Hoangaschn“

Rauterplatz
Mitte Juni bis Ende September
jeden Donnerstag 13:00 - 18:00 Uhr

Bauernmarkt Innervillgraten

ganzjährig, jeden Freitag 14:00 - 18:00 Uhr

Seefeld

TIROLS HOCHPLATEAU



WWW.SEEFELD.COM

DIE QUELLE DES GENUSSES.



www.montes.at

MONTES
Das Feinste vom Wasser