

Gault&Millau 2023: Pyhrn Priel überrascht mit Gourmet-Ehrungen

Entdecken Sie die Neuigkeiten von „Q Restaurant“ und Gasthaus Seebauer, die im Gault&Millau ausgezeichnet wurden. Erfahren Sie mehr über kulinarische Spitzenleistungen und Nachhaltigkeit in der Pyhrn Priel Region.

ROSSLEITHEN/WINDISCHGARSTEN. Der kürzlich erschienene Gourmetführer „Gault&Millau“ hat in seiner 46. Ausgabe über 1.600 gastronomische Adressen bewertet und viele kulinarische Talente ins Rampenlicht gerückt. Besonders erfreulich ist, dass gleich zwei Betriebe aus der Region Pyhrn Priel ausgezeichnet wurden. Das „Q Restaurant“ in Windischgarsten erhält zum ersten Mal die begehrte Gault&Millau-Haube, während das Gasthaus Seebauer am Gleinkersee mit dem Future Award Oberösterreich geehrt wird.

Das „Q Restaurant“ hat mit einer beeindruckenden Gesamtwertung von 12,5 Punkten überzeugt. Das Team, bestehend aus dem Gourmet-Duo Peter Angerer und Küchenchef Christoph Schmid, punktet mit einer vielfältigen und kreativen Speisekarte. Die Gerichte reichen von erfrischendem Ceviche über eine pikante Kokosnussuppe bis hin zu speziellen Köstlichkeiten wie Q-Zirbenfisch und einem himmlischen Callebaut-Schokoladen-Mousse.

Nachhaltigkeit und kulinarische Exzellenz beim Gasthaus Seebauer

Das Gasthaus Seebauer am malerischen Gleinkersee hat sich

den Future Award Oberösterreich aufgrund seines ökologischen Engagements erarbeitet. Die Betreiber Gundula und Klaus Dutzler setzen auf Nachhaltigkeit und höchste kulinarische Qualität. In den Sommermonaten können Gäste sich auf Spezialitäten von besonderen Rinderrassen wie Pustertaler Sprinzen und Angus freuen, die nicht nur durch ihren Geschmack überzeugen, sondern auch durch ihre verantwortungsvolle Zucht.

Die Anerkennung durch „Gault&Millau“ und der Future Award sind nicht nur prestigeträchtig, sondern zeigen auch die wachsende kulinarische Vielfalt in der Region. Solche Auszeichnungen fördern das Bewusstsein für hochwertige und nachhaltige Gastronomie und setzen neue Maßstäbe für andere Betriebe in der Umgebung.

Die Auszeichnungen für diese beiden Restaurants sind ein schöner Beweis für das Engagement und die Kreativität in der Gastronomie der Pyhrn Priel Region. Weitere Informationen zu den Preisträgern und den Kriterien des Gault&Millau finden Sie **hier**.

Details

Besuchen Sie uns auf: [die-nachrichten.at](https://www.die-nachrichten.at)