

Wintergenussgondeln in Kufstein: Kulinarik und Gemütlichkeit erleben!

Genießen Sie unvergessliche Abende in den „Park Eleven“-Wintergenussgondeln in Kufstein!
Kulinarische Highlights mit regionalen Zutaten und exklusivem Ambiente erwarten Sie. Jetzt reservieren!

Im Kufsteiner Stadtpark erleben Gäste vom 22. November bis zum 30. Dezember ein ganz besonderes Event: Die „Park Eleven“-Wintergenussgondeln. Diese besonderen Gondeln laden bis zu sechs Personen ein, um in einer gemütlichen Atmosphäre unvergessliche Momente zu genießen. Ob für einen entspannten Abend mit Freunden, ein festliches Familienessen oder eine Firmenfeier – hier wird Genuss großgeschrieben.

Stephan Mauracher, der hinter diesem Konzept steht, betont, dass die Gäste eine bezaubernde Zeit erwarten dürfen. „Unsere Gondeln bieten eine private Kulisse, um die kulinarischen Köstlichkeiten in vollen Zügen zu genießen“, erklärt er. Dabei liegt der Fokus natürlich auf dem hervorragenden Essen, das mit Liebe und Hingabe zubereitet wird.

Kulinarisches Erlebnis

Das Highlight des Abends ist ein dreigängiges Menü mit Wahlmöglichkeiten zwischen verschiedenen Fondue-Klassikern. Gäste können sich entscheiden zwischen Fondue Chinoise mit Huhn und Hochlandrind oder einer Variante mit Wild aus hiesigen Jagdrevieren. Zudem gibt es ein köstliches Käsefondue aus hochwertigem Heumilchkäse, der von regionalen Partnern stammt. Mauracher legt großen Wert auf Nachhaltigkeit und

regionale Herkunft der Zutaten. „Wir garantieren höchste Qualität und das besondere Geschmackserlebnis durch frische, regionale Produkte“, so Mauracher.

„Unser Fleisch kommt direkt vom Lindhof in Thiersee, wo wir größten Wert auf das Tierwohl und eine artgerechte Haltung legen“, betont er.

Als Vorspeise erwartet die Gäste ein knuspriges Brotgedeck mit einer liebevoll hergerichteten Wurst- oder Käseplatte, gefolgt von einem knackigen Salat. Highlight bleibt jedoch das Fondue, ergänzt mit verschiedenen Saucen, Knoblauchbrot, Pommes Frites und frischem Gemüse. Zum süßen Abschluss gibt es Ananas-Carpaccio mit Vanilleeis.

Regionalität im Fokus

Die Philosophie von Mauracher basiert auf Regionalität, Nachhaltigkeit und Authentizität. Der 250 Jahre alte Lindhof, den seine Familie 2016 übernahm, spielt eine zentrale Rolle in seinen Gastronomiekonzepten. „Die Produkte vom Lindhof sind nicht nur frisch, sie erzählen auch die Geschichte unserer Region“, erklärt Mauracher. Auf dem Hof gedeihen Obstbäume, frisches Gemüse und Kräuter, während Hochlandrinder, Schafe und Hühner artgerecht gehalten werden. Diese enge Verbindung zur Natur und die Erinnerungen aus seiner Kindheit prägen Maurachers Vision für seine Gastronomiebetriebe.

Mit nur 24 Plätzen pro Abend wird jeder Abend in den Wintergenussgondeln zu einem exklusiven Erlebnis. Die Gäste können das Event in einem privaten Rahmen genießen, was das Ganze noch besonderer macht. Pro Person kostet der Abend 48 Euro, wobei die Getränke nicht inbegriffen sind. Die Reservierung kann unter der Telefonnummer +43 5372 62122 oder per E-Mail an hotel@alpenrose-kufstein.at erfolgen.

Die Gondeln sind von Donnerstag bis Sonntag geöffnet, und die Plätze sind begrenzt, sodass eine zügige Reservierung empfohlen wird. Der Veranstalter verweist darauf, dass die Idee hinter den Wintergenussgondeln während der Zeit von Mauracher in der Schweiz entstanden ist.

Für weitere Informationen zu diesem kulinarischen Erlebnis stehen die sozialen Kanäle zur Verfügung, während aktuelle Nachrichten aus Kufstein auf www.meinbezirk.at nachgelesen werden können.

Details zu den Wintergenussgondeln im Überblick:

- Eventzeitraum: 22. November bis 30. Dezember jeden Donnerstag bis Sonntag.
- Maximal 6 Personen pro Gondel; insgesamt 24 Gäste pro Abend.
- Menüoptionen: Fondue Chinoise mit Fleisch oder Käsefondue aus regionalem Heumilchkäse.
- Reservierungsstellen: Telefonisch unter +43 5372 62122 oder per E-Mail an hotel@alpenrose-kufstein.at.

Details

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at