

Außerfern begeistert: Top-Restaurants und der Gault&Millau 2023

Entdecken Sie im Gault&Millau 2024 die besten Restaurants im Tannheimer Tal! Mit mehreren Haubenlokalen setzt die Region neue Genussspitzen und überzeugt Gourmets im ganzen Außerfern.



Die Gastronomie im Außerfern glänzt erneut mit beeindruckenden Auszeichnungen. Am Montag fand die Veröffentlichung des neuen Gault&Millau Restaurantführers statt, der die besten kulinarischen Angebote in ganz Österreich würdigt. Die Herausgeber Martina und Karl Hohenlohe ermittelten die schönsten Restaurants und Hotels, und das Außerfern kann hier stolz auf seine Vielfalt an hochwertigen gastronomischen Erlebnissen verweisen.

Das Tannheimer Tal sticht hierbei besonders hervor, denn die Dichte an ausgezeichneten Haubenlokalen ist kaum zu übertreffen. Insgesamt haben acht Restaurants aus dem Bezirk Reutte nun Platz im berühmten Restaurantführer gefunden, was einmal mehr die hohe kulinarische Qualität in dieser Region

unterstreicht.

Auszeichnung der besten Restaurants

Spitzenreiter in der Bewertung ist das Restaurant **Alps & Ocean** im Hotel Sonnenhof in Grän, das es auf fabelhafte 16 von 20 Punkten bringt. Chefkoch Patrick Müller hat mit seiner kreativen Küche die Tester vollends überzeugt.

Mit 15 Punkten, und somit ebenfalls in der Liga der Drei-Hauben-Lokale, folgt die **Zirbenstube/Postamt** im Hotel Post in Steeg. Hier führt Florian Obwegeser die Kochlöffel. Ein ebenso hoch ausgezeichnetes Restaurant ist die **Grunstube** im Hotel Bergblick in Grän, wo Daniel Dieter Kill die Gäste mit seinen kulinarischen Kreationen begeistert.

Außerdem überzeugen die Zwei-Hauben-Lokale mit ihren anspruchsvollen Angeboten. Das **Müllers**, ebenfalls im Hotel Sonnenhof, erlangte 14,5 Punkte. Auf ähnliche Weise wurde das Restaurant **Das Walters** in Biberwier sowie **s'Morent** in Zöblen jeweils mit 14,5 Punkten ausgezeichnet. Küchenchefin hier ist Elisabetha Morent.

Besondere Anerkennung für Natur- und Biohotel

Ein besonderes Highlight ist die Auszeichnung des Natur- und Biohotels Bergzeit in Zöblen. Es erhielt den Tiroler „Future Award“ für seine innovativen Ansätze, die sich mit Themen wie erneuerbaren Energien und der Reduzierung von Lebensmittelabfällen beschäftigen. Diese Auszeichnung hebt das Engagement des Hotels für Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein hervor.

Insgesamt bestätigt die neue Gault&Millau-Ausgabe die ausgezeichnete Reputation der Gastronomie im Außerfern und lädt Gourmets dazu ein, die kulinarischen Schätze der Region zu

erkunden. Mehr Details und Bewertungen sind in der aktuellen Ausgabe des Gault&Millau nachzulesen.

Details	
Quellen	• www.meinbezirk.at

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at