KITZSTEINHORN
ZELL AM SEE · KAPRUN

HOCHGENUSS

GENUSS AUF HÖCHSTEM NIVEAU

Wir laden Sie am Samstag, den 18. März 2023 ein zu einem kulinarischen Abend im Einklang mit der Natur. Der HOCHGENUSS findet am Kitzsteinhorn im Rahmen der prestigereichen Genuss-Skitage by falstaff & Zell am See-Kaprun statt.

Los gehts mit einer exklusiven Seilbahnauffahrt. In Salzburgs höchstgelegenem Restaurant auf 3.029 Metern angekommen, empfängt Sie Prickelndes aus Österreich auf der Panorama-Plattform „TOP OF SALZBURG" zum Aperitif. Anschließend verwöhnen Johann Schmuck & Franz Meilinger, zwei hochkarätige Haubenköche der österreichischen Gourmetgastronomie, mit einem exquisiten 6-Gänge-Degustationsmenü, begleitet von einer erlesenen Selektion an österreichischen Spitzenweinen. Gemeinsam mit unserem Partner, der Vinothek Wedl, bieten wir eine Auswahl an seltenen und limitierten Schätzen nationaler Topwinzer. Eine Masterclass vor atemberaubender Hochgebirgskulisse.

Regionalität spielt in unseren gastronomischen Betrieben am Kitzsteinhorn eine zentrale Rolle. Den Großteil unserer Produkte beziehen wir von heimischen Anbietern. Denselben Werten folgt auch der HOCHGENUSS. Auf den Teller kommt eine raffinierte Interpretation vom Besten, was Region und Saison zu bieten haben.

GipfelRestaurant

PanoramaGenuss auf 3.029 m

HOCHGENUSS mit

JOHANN SCHMUCK

Die Mühle & TERRA 📍 Stainz; Broadmoar 📍 Oisnitz

8 Gault&Millau-Hauben. Kein anderer Koch in Österreich hat mehr. Der junge Weststeirer betreibt drei Restaurants – Die Mühle und das TERRA in Stainz sowie das Broadmoar in Oisnitz. Was bei Schmuck auf den Teller kommt, bestimmt die Umwelt. Seine Küche erzählt von der Verwurzelung der kulinarischen Künste mit der Natur.

(c) Achromatic Photography

HOCHGENUSS mit

FRANZ MEILINGER

Weyerhof Bramberg

Gutbürgerliche Haubenküche ist, wenn Tradition, Regionalität und Leidenschaft verschmelzen. So entsteht Vorzügliches – wie jede Kreation von Meilinger in seinem 3-Hauben-Restaurant Weyerhof in Bramberg. Hier zelebriert der Salzburger Spitzenkoch die alpine Küche mit regionalen Produkten auf höchstem Niveau: „Unsere Küche zeichnet sich aus einer Mischung aus typisch österreichischen (Wirtshaus-)Klassikern und einer modernen, leichten, alpinen Küche mit Fokus auf Regionalität und Nachhaltigkeit aus."

(c) Christoph Wagner

GENUSS SKITAGE

falstaff & Zell am See Kaprun

HOCHGENUSS MENÜ

APERITIF

Kattus Heritage Reserve Rosé Sekt | Stieglgut Wildshut Bio-Perlage

KOHLRABI-SALAT MIT SAIBLING, HIMBEER-ESSIG & SENF

2021 Riesling Nussberg Weißer Marmor • Mayer am Pfarrplatz, Wien

KASTANIENFLAN MIT HASELNUSS, BIRNE & ROTE-RÜBEN-SPECK

2012 Sauvignon Blanc 30 • Skoff, Südsteiermark

LACHSFORELLEN MIT GURKE & FERMENTIERTEM HOLLER

2019 Chardonnay Gloria • Kollwentz, Burgenland

GESCHMORTER TOPINAMBUR MIT HASELNÜSSEN, CHINAKOHL & SCHNITTLAUCH

2019 Grüner Veltliner Blaue Mauritius • Gritsch, Wachau

ZWEIERLEI VOM KALB, RÜCKEN & BRIES, SCHWARZWURZEL & VOGELMIERE

2016 Raue Liebe • Lang, Burgenland

ZIRBENKARAMELL MIT MANDELSCHAUM & MOOSBEERSORBET

1993 Traminer • Müller, Südoststeiermark | Wildshut Bio Antique

Weine & Spirituosen VINOTHEK WEDL

KITZSTEINHORN
ZELL AM SEE · KAPRUN

Gletscherbahnen Kaprun AG
www.kitzsteinhorn.at