



# HOCHGENUSS

  
**GipfelRestaurant**  
Bismackstraße 1, 99431

*Josef Steffner*

**GENUSS  
SKITAGE**  
falstaff & Zell am See  
Kaprun



**DER GLETSCHER.**  
3.029 m | 9.940 ft

# DER GIPFEL DER GAUMENFREUDEN

Das Gipfel Restaurant am Kitzsteinhorn auf 3.029 Metern ist Salzburgs höchstgelegenes Restaurant und somit der wohl würdigste Rahmen für kulinarische Genüsse auf höchstem Niveau. Schon in den Vorjahren fanden sich im Rahmen der Gourmet-Serie "HOCHGENUSS" internationale Spitzenköche ein, die vor der einzigartigen Kulisse des atemberaubenden 5-Sterne-Panoramas mit Kulinarik auf Haubenniveau begeisterten.

Am 19. März 2022 wird im Rahmen der "Falstaff Genuss-Skitage in Zell am See-Kaprun" ein weiterer Meilenstein für anspruchsvolle Gourmets gesetzt. Josef Steffner, hochdekoriertes und Falstaff-prämierter Koch vom Mesnerhaus, begeistert mit einem Genuss-Erlebnis unter dem Motto "Kochen im Einklang mit der Natur". Begleitet wird dieses unvergessliche Arrangement von Qualität, Regionalität und Kreativität auf 3.029 Metern von den Falstaff-prämiierten Top Winzern Hannes Hirsch (Kamptal) und Walter Glatzer (Carnuntum). Abschließend zum Digestif verwöhnt traditionell Siegfried Herzog von Herzog-Destillate (Saalfelden) mit seiner Sonderedition 21.

Anmeldungen für den HOCHGENUSS am 19. März 2022 unter [www.genuss-skitage.at](http://www.genuss-skitage.at)



## GipfelRestaurant

*PanoramaGenuss auf 3.029 m*

## HOCHGENUSS mit **JOSEF STEFFNER** Mesnerhaus, Mauterndorf

„Die Natur ist unser bester Lieferant“, so der 4-Haubenkoch Josef Steffner über den Einfluss seiner Heimat in seine Kochkunst. Seit 13 Jahren verwöhnt Josef Steffner im Mesnerhaus, längst eines der genussvollsten Refugien rund um Mauterndorf, seine Gäste mit einer traditionellen Küchenlinie, die sich zugleich durch einen frechen, fantasievollen Ideenreichtum auszeichnet.

Auszeichnungen:

- Mitglied Jeunes Restaurateurs
- 4 Hauben Gault Millau
- 94 Punkte Falstaff
- 4 Sterne A la Carte



### **Programm, Samstag, 19. März 2022**

- 17:00 Uhr Bergfahrt ab Gletscherjet 1 Talstation
- 17:45 Uhr Ankunft auf 3.029 m mit Aperitif
- 18:30 Uhr Abendessen im Gipfel Restaurant auf 3.029 m
- 22:00 Uhr Talfahrt zurück zur Gletscherjet 1 Talstation

# GENUSS IM GLAS

## **JOHANNES HIRSCH – Weingut Hirsch, Kamptal** „Winzer mit Eigensinn“

Auszeichnungen:

- Falstaff Winzer des Jahres 2011
- 3 mal 98 Punkte James Suckling
- 3 mal in Folge Kamptal Sortensieger Grüner Veltliner

## **WALTER GLATZER – Weingut Glatzer, Carnuntum** „Denn Winzer sein ist mehr als ein Beruf. Es ist Berufung.“

Auszeichnungen:

- Falstaff Rotweinwinzer des Jahres 2018
- Rotwein-Sieger A la Carte

## **SIEGFRIED HERZOG – Herzog-Destillate, Saalfelden** „Künstler und Alchemist“

Auszeichnungen:

- Falstaff Meisterbrenner 2015
- Mehrfacher Destillata Edelbrenner des Jahres in Gold



Weingut Hirsch



Walter Glatzer

# HOCHGENUSS MENÜ

## BROT UND AUFSTRICH

### HAPPEN AUS DEM BIOSPHÄRENPAK LUNGAU

2020 Magnum Zöbing Riesling Weingut Hirsch\*

2020 Hanna Rosè Weingut Glatzer\*

## LACHSFORELLE AUS DER MUR

### GELBE ENZIANWURZEL - QUINOA - SELLERIE

2019 Sauvignon Blanc Weisser Donauschotter Weingut Glatzer\*

2020 Magnum Kammern Grüner Veltliner Weingut Hirsch\*

## „BINKEL“

### ROTE RÜBEN - YACONWURZEL BERGWIESENKRÄUTER

2016 Magnum Ried Zöbinger Gaisberg Riesling Weingut Hirsch\*

2019 Göttlesbrunn weiß Weingut Glatzer\*

## LUNGAUER ÄCHTLENG

### EIDOTTER - SAUERRAHM - KAVIAR VOM WALTER GRÜLL

2018 Magnum Chardonnay Ried Kräften Weingut Glatzer\*

2014 Ried Zöbinger Heiligenstein Riesling Weingut Hirsch\*

## BERG GAMS

### HAFERWURZEL - WILDER BROCCOLI - WACHOLDER

2018 Blaufränkisch Ried Bärnreiser 1 ÖTW Weingut Glatzer\*

2013 Jeroboam Ried Kammerner Lamm Grüner Veltliner Weingut Hirsch\*

## FLECHTEN

### ZOTTER SCHOKOLADE - A 2 MILCH - SCHWARZBEEREN

2008 Magnum St. Laurent Altenberg Weingut Glatzer

2015 Trockenbeerenauslese Riesling "Sepp" Weingut Hirsch

## MACCERON

### WHISKY - FICHTE

Menü mit Aperitif, Weinbegleitung, Digestif, Mineralwasser  
und Kaffee inklusive Berg- & Talfahrt auf 3.029 m

\*BIO



Gletscherbahnen Kaprun AG  
5710 Kaprun, [office@kitzsteinhorn.at](mailto:office@kitzsteinhorn.at)  
[www.kitzsteinhorn.at](http://www.kitzsteinhorn.at)

