



Pressemitteilung · uschi Liebl pr

30. Oktober 2017

Fine Dining in familiärer Atmosphäre
Restaurant „echt. gut essen.“ im Naturhotel Forsthofgut mit
zwei Hauben ausgezeichnet

Filigrane Kompositionen mit regionaler Note: Das über Jahre hinweg mehrfach ausgezeichnete Fine Dining-Restaurant „echt. gut essen.“ des Naturhotels Forsthofgut in Leogang wurde erneut für seine Gourmetküche vom Restaurantführer Gault&Millau 2018 mit gleich zwei Hauben (15 Punkte) prämiert. Kreativer Geist, regionale Einflüsse und höchste Qualität gehen hier eine geschmackvolle Symbiose ein. Besonderes Augenmerk legt Haubenkoch Michael Helfrich auf Qualität und die Verwendung lokaler Zutaten. Gleichzeitig zeugen seine Kreationen auch von hoher schöpferischer Kreativität und Originalität. Diese Liebe zum Genuss spiegelt sich ebenfalls in der erhaltenen „À la Carte“-Bewertung 2018“ wider, bei der das „echt. gut essen.“ mit 82 Punkten als zweitbestes Restaurant im Pinzgau ausgezeichnet wurde.

Michael Helfrich gelingt im Restaurant „echt. gut essen.“ die genussvolle Verbindung von heimischen und natürlichen Produkten mit kreativem Fine Dining auf höchstem Niveau. Die elegante Alholzstube, in der sich das „echt. gut essen.“ befindet, bietet in traditionellem und dennoch modern-alpinem Ambiente Platz für bis zu 20 Personen. In der Region verwurzelte Materialien wie feinste Filzstoffe und sonnengegerbtes Alholz bilden einen stimmigen Kontrast zu handgefertigten edlen Möbeln sowie modernen Deko-Elementen und schaffen mit viel Fingerspitzengefühl ein harmonisches Gesamtbild. In exklusivem Rahmen und privater Atmosphäre werden monatlich wechselnde, saisonal abgestimmte Gourmet-Menüs im Einklang mit Natur und Region sowie korrespondierende Weine serviert.

Früher als kleine Pension mit Forstwirtschaftsbetrieb bekannt, gilt das Naturhotel Forsthofgut heute als eines der renommiertesten Hotels der Alpen. Dabei liegt der Fokus auf der herzlich-familiären Atmosphäre und der Naturverbundenheit, die in jedem Winkel des Hauses zu spüren ist. Ob Wildfütterung mit Gastgeber Christoph Schmuck oder die Region rund um Leoganger Steinberge und Asitz zu Fuß, per



Bike oder Ski erkunden – das Forsthofgut ist der ideale Rückzugsort für Naturliebhaber, Aktive und Familien. Ruhesuchende entfliehen dem Alltag im 3.800 Quadratmeter großen waldSPA, atmen bei einer Behandlung auf einer Waldlichtung tief durch oder ziehen ihre Runden im Bio-Badesee. Kleine Gäste kommen den heimischen Tieren im Pinzgauer miniGUT, dem hauseigenen kleinen Bauernhof, näher.

Weitere Informationen unter www.forsthofgut.at.

Pressekontakt:

Nicole Steib | Hannah Bernard

uschi liebl pr GmbH, emil-geis-straße 1, 81379 münchen

tel. +49 89 7240292-0, fax +49 89 7240292-19

mail: ns@liebl-pr.de | hb@liebl-pr.de

