



Pressemitteilung · uschi Liebl pr

29. November 2019

Ausgezeichnet Drei Hauben für das Naturhotel Forsthofgut

Ein Grund zum Feiern für das Naturhotel Forsthofgut: Der renommierte Restaurantführer Gault&Millau Österreich verleiht dem bislang mit zwei Hauben prämierten Fine Dining-Restaurant „echt. gut essen.“ drei Hauben und 15 Punkte und honoriert damit die ausgezeichnete kulinarische Leistung von Küchenchef Michael Helfrich und seinem Team. Das „echt. gut essen.“ ist in die Küche integriert, bietet Platz für acht bis zehn Personen und einen exklusiven Einblick hinter die Kulissen einer Gourmetküche. Besonders die äußerst kreative Küche und das „Feuerwerk an außergewöhnlichen Speisen“ wurden von Gault&Millau hervorgehoben.

Durch seine private Atmosphäre ist das „echt. gut essen.“ nicht nur eine beliebte Kulisse für ein romantisches Abendessen zu zweit, sondern auch für Feierlichkeiten mit Freunden und Familie. Wie in allen kulinarischen Bereichen liegt dem Naturhotel Forsthofgut auch im „echt. gut essen.“ die Verwendung heimischer Produkte besonders am Herzen. Diese stammen nicht nur von benachbarten Lieferanten aus Leogang, sondern auch vom hoteleigenen Bergbauernhof mit Gänsen, Schweinen, Hühnern und Lämmern auf 1.000 Metern Seehöhe. Regionalität, Nachhaltigkeit, fairer Handel sowie biologisch und ökologisch orientierte Landwirtschaft, aber auch das enge Vertrauensverhältnis zu den Partnern spielen für das naturverbundene Hotel eine ausschlaggebende Rolle. Dieses Verantwortungsbewusstsein findet sich auch in den hochwertigen Kreationen von Michael Helfrich wieder.

Weitere Informationen und Angebote des naturverbundenen Hotels gibt es unter forsthofgut.at.

Über das Forsthofgut

Einst als Forstwirtschaftsbetrieb und kleine Pension geführt, gilt das traditionsreiche Haus heute als Inbegriff für Naturverbundenheit, Heimatliebe, Ruheort und idealer



Ausgangspunkt, um in die Leoganger Bergwelt einzusteigen. Mit viel Herzblut und Liebe zum Detail führen Gastgeber Christina und Christoph Schmuck das traditionsreiche Haus. 102 Zimmer und Suiten, viele davon mit atemberaubendem Bergpanorama, erstrahlen in alpinem Design mit modernen Elementen. 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. Mit seiner exponierten Lage am Fuße der Leoganger Steinberge ist das Forsthofgut der ideale Ausgangspunkt für zahlreiche Aktivitäten wie Skifahren, Wandern oder Mountainbiken. Weitere Informationen unter www.forsthofgut.at.

Pressekontakt:

Nicole Steib

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

