

À la carte Restaurants ausgezeichnet

Naturhotel Forsthofgut im Falstaff Restaurantguide 2022 mit dreifacher Top-Bewertung

Kulinarisch überzeugt das Naturhotel Forsthofgut mehrfach: Der kürzlich erschienene Falstaff Restaurantguide 2022 zählt gleich drei à la carte Restaurants des Hotels zu den besten Österreichs. Das Restaurant „1617“ wurde wie im Vorjahr erneut mit 87 Punkten und zwei Gabeln ausgezeichnet, das Fine Dining-Restaurant „echt. gut essen.“ erreicht ausgezeichnete 91 Punkte sowie drei Gabeln und präsentiert sich damit als die Nummer 1 im österreichischen Leogang. Das japanische Seerestaurant „Mizumi“ wird in diesem Jahr erstmalig als Neueinsteiger mit hervorragenden 88 Punkten bewertet und gewinnt zwei Gabeln. Mit einer Auszeichnung von insgesamt sieben Gabeln beweist das Naturhotel Forsthofgut somit weiterhin kulinarische Spitzenleistungen.

Die à la carte Restaurants des Naturhotel Forsthofgut widmen sich ganz dem Genuss der Gäste und servieren sowohl traditionelle als auch fernöstlich inspirierte Gerichte. Das Restaurant 1617 bietet all die Favoriten der österreichischen Küche wie Kasnock'n, traditionellen Kaiserschmarren, heimischen Hirschrücken oder auch Leibspeisen nach Omas Rezept. Der Name 1617 ist übrigens eine Hommage an die Geschichte des Forsthofguts, die 2017 mit dem 400-Jahr-Jubiläum gefeiert wurde. Beim Private Cooking im Fine Dining-Restaurant „echt. gut essen.“ wird in privater Atmosphäre über die Schultern von Küchenchef Michael Helfrich und seinem Team geschaut, während sie erstklassige Neun-Gänge Menüs auf die Teller der Gäste zaubern. Seit 2021 begeistert das neue japanische Seerestaurant Mizumi mit großer Terrasse am See und offener Showküche, an dem Gastfreundschaft und fernöstliche Genusskultur zelebriert werden. Gäste genießen hier exklusives Sushi, japanische Grillgerichte, Gebackenes sowie Ramen und auch die Getränkeauswahl ist von fernöstlichen Traditionen inspiriert und beinhaltet zahlreiche Sake-Kreationen. Der fließende und kraftvolle Name „Mizumi“ steht für das Wasser und den See, der das Restaurant umgibt und wunderbar auf die Ikigai-Philosophie einzahlt, die so viel wie „Lebenssinn“ bedeutet und sich wie ein roter Faden durch das Konzept des Seerestaurants zieht.



Weitere Informationen des naturverbundenen Hotels gibt es unter www.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 sowie Bianka Bitter das traditionsreiche Haus. 105 Zimmer und Suiten, viele davon mit atemberaubendem Bergpanorama, erstrahlen in alpinem Design mit modernen Elementen. Ruhesuchende entfliehen dem Alltag im 5.700 Quadratmeter großen waldSPA, atmen bei einer Behandlung auf einer Waldlichtung tief durch oder ziehen ihre Runden im 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:

Hien Tran
uschi liebl pr GmbH, emil-geis-straße 1, 81379 münchen
tel. +49 89 7240292-0, fax +49 89 7240292-11
mail: ht@liebl-pr.de