

FUSCHLSEEREGION

salzkammergut

Die 6 Hauben vom Fuschlsee

In der Fuschlseeregion rund um den Fuschlsee haben sich auf beiden Seeseiten, in Fuschl am See und Hof bei Salzburg Spitzenrestaurants angesiedelt. Wobei Gourmetküche am Fuschlsee ja nichts Neues ist, denn das Restaurant Brunnwirt in Fuschl am See und das Schloss Restaurant in Hof bei Salzburg verwöhnen bereits seit Jahrhunderten ihre Gäste mit exquisiten Gaumenfreuden.

Im November 2019 punktierten die zwei Spitzenrestaurants am Fuschlsee mit jeweils 15,5 von 20 Punkten und drei Hauben von Gault & Millau.

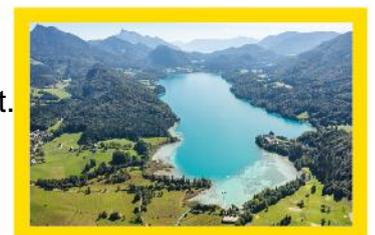
Das Schloss Restaurant gehört zum Hotel Schloss Fuschl, A Luxury Collection Resort & Spa, das Essen im Schlossrestaurant ist nicht nur kulinarisch, sondern auch landschaftlich ein echtes Highlight, mit seinem einzigartigen Blick über den ganzen Fuschlsee. Eine moderne Küche kombiniert saisonale, österreichische Spezialitäten mit internationalen Einflüssen auf höchstem Niveau und bietet frische Produkte aus der Region sowie fangfrische Fische aus dem Fuschlsee. Der hauseigene Weinkeller umfasst eine große Auswahl an österreichischen und internationalen Spitzenweinen, welchen vom Sommelier passend zu allen Gerichten ausgewählt werden, um den Geschmack des Gerichtes zusätzlich zu unterstreichen.

Besonders schön ist es, wenn Sie in dieser besinnlichen Zeit des Jahres, in stilvollem Ambiente, eingewickelt in eine Felldecke auf der Schlossterrasse im Standkorb sitzen und die legendäre Feuerzangenbowle mit Blick auf den türkisfarbenen Fuschlsee genießen. Anschließend flanieren Sie über das romantisch beleuchtete Schloss Gelände, wo Sie bei der einen oder anderen Hütte mit Kunsthandwerk aus der Region sich das perfekte Geschenk für Ihre Lieben finden.

Die drei Hauben auf der anderen Seite des Sees, wollen aber auch wahrhaftig verdient sein, denn das Kochen liegt der Familie Brandstätter seit mehr als 600 Jahren im Blut.

@fuschlseeregion

f fuschlseeregion



FUSCHLSEEREGION

salzkammergut

Ein Abendessen im Brunnwirt ist etwas ganz Besonderes, dies merkt man bereits bevor man überhaupt das Haus betritt. Nach betätigen des Klingelknopfes öffnet der Hausherr selbst, Johannes Brandstätter die Tür um einen zu empfangen und zum Tisch zu geleiten.

In der urigen Stube des Brunnwirts genießen am Abend maximal 25 Personen die kulinarischen Kreationen von Hr. Brandstätter. Er setzt vor allem auf größtmögliche Nachhaltigkeit, beste heimische und absolut frische Produkte, die sorgfältig ausgewählt wurden, regional und saisonal das ist die Divise. Dies kombiniert mit erlesenen internationalen Köstlichkeiten und viel Liebe, ist das Geheimnis seiner 3 Hauben Küche. Die Küchenlinie ist traditionell, das Team versteht es, aus hochwertigen Produkten und mit handwerklicher Perfektion das Beste herauszuholen. Dabei ist man nicht nur an die Region gebunden, sondern macht kulinarisch auch Ausflüge ans Meer (Oktopus, Jakobsmuscheln oder schottischer Lachs), was die Experten des Gault & Millau auch heuer wieder überzeugen konnte.

Wie im Märchen wohnt Johannes Brandstätter in 6. Generation mit Frau Gerti und seinen 3 Töchtern im Brunnwirt. Ein charmantes Haus mit zauberhaften Garten, direkt am Südufer des kristallklaren Fuschlsees. Ab Ostern 2020 kann in diesem renommierten Haus auch genächtigt werden, 6 neu ausgestattete Studios heimelig und luxuriös zu gleich lassen keine Wünsche offen.

Weitere Infos zur Region und den Restaurants aus der Fuschlseeregion finden Sie unter www.fuschlseeregion.com

Nähere Informationen

Fuschlseer Tourismus GmbH

Lebachstraße 1, 5322 Hof bei Salzburg, AUSTRIA

T: +43/(0)6226-8384, info@fuschlseeregion.com

www.fuschlseeregion.com

Meldung 2019

@fuschlseeregion

fuschlseeregion

