

## GUIDE A LA CARTE 2022: TOP BEWERTUNG FÜR HUBERTUSSTUBE NEUSTIFT

3 STERNE, 86 PUNKTE, 3 WEINFLASCHEN, 1 FIXSTERN AM TIROLER GENUSSHIMMEL



**Für Österreichs Spitzengastronomie ist das jährliche Ranking in der Top 100-Liste des etablierten Gourmetführers „Guide A La Carte“ ein wichtiger Gradmesser. Auch heuer ganz vorne mit dabei: die Hubertusstube in Neustift mit 3 Sternen, 86 Punkten und 3 Weinflaschen. On Top: der rote A-La-Carte-Empfehlungsstern.**

Die kreativen Küchenleistungen der Hubertusstube bezeichnen die Gourmet-Tester im Guide 2022 als „zuverlässig gute Regionalküche auf gleichbleibend hohem Niveau“, und das ist dem „A La Carte“ gar einen zusätzlichen roten Stern zu den erneut 86 Punkten und 3 Weinflaschen wert. Der rote Stern wird nur an Köche vergeben, die seit Jahren mit ihrem zuverlässigen Angebot überzeugen können und deshalb eine besondere Empfehlung sind. Die Hubertusstube im SPA-Hotel Jagdhof in Neustift ist somit ein Fixstern für alle Feinschmecker am Tiroler bzw. österreichischen Genusshimmel.

„Gourmetrestaurant in luxuriösem Hotel. Die Küche arbeitet mit Zutaten aus der Region, internationale Ergänzungen beziehen sich vor allem auf Fisch und Meeresfrüchte. Toll auch die Weinkultur.“

*Auszug Guide A La Carte 2022*

Hotelchef und Hausherr Armin Pfurtscheller ist „hoherfreut, dass die Hubertusstube über die Landesgrenzen hinaus unter Gourmet- und Weinfreunden als konstantes Ziel für Hochgenuss steht und sich dies auch in den Bewertungen der Gourmet-Experten niederschlägt. Nur eine beständige Qualität und ein hoch motiviertes Team ermöglichen solche Spitzenresultate.“

Küchenchef Boris Meyer sieht sich einmal mehr bestätigt, regionale Spezialitäten der Tiroler Küche mit internationaler Finesse zu verbinden. „Herzlichen Dank an die Tester des Gourmet Guides! Wir freuen uns sehr, sowohl Tester als auch Gäste mit unseren vielfältigen Küchenkreationen immer wieder von Neuem überzeugen zu können.“

### Guide A La Carte Facts

Der Guide A La Carte erscheint einmal jährlich. Herausgeber ist der D+R Verlag, zu dem das österreichische Gourmet-Magazin „A LA CARTE“ gehört. Für anspruchsvolle Genießer der gehobenen Gastronomie.

Der Guide bewertet Österreichs beste Restaurants und Küchenchefs. Im Fokus steht die Top-100-Liste: ausgezeichnete Restaurants, die als absolute Spitzengastronomiebetriebe gelten. Dazu zählen Restaurants, die stil- und qualitätsbildend in einer Region sind: von Haute Cuisine in den Bergen bis zu gutbürgerlicher Küche in der Großstadt. Der neue 2022 Guide A La Carte empfiehlt 840 Restaurants aus Österreich und regionspezifischen Listings nach Bundesländern.

- ||| Top-100-Restaurant-Ranking
- ||| Bewertung der Weinkarte mit 1 bis maximal 3 Weinflaschen
- ||| Ein Restaurant erreichte heuer nach langer Zeit die Maximalbewertung von 100 Punkten
- ||| Bestnote für das Steirereck (Wien)
- ||| Newcomer des Jahres: Umar Fischbar (Wien)

#### DIE TOP 3 im Ranking 2022

- ||| Platz 1 mit 100 Punkten für das Steirereck, Wien
- ||| Platz 2 mit 99 Punkten für Döllerer's Genießerrestaurant, Golling
- ||| Platz 3 mit 98 Punkten für Konstantin Filippou, Wien, Landhaus Bacher, Mautern, Obauer, Werfen, Rote Wand Chef's Table, Lech am Arlberg, und Silvio Nickol, Wien

**PRESSEKONTAKT | marketing deluxe** | Nicole Ginzinger  
Tannenberggasse 2/G1 | 6130 Schwaz | Austria  
T +43 5242 61115 | [presse@marketing-deluxe.at](mailto:presse@marketing-deluxe.at) | [marketing-deluxe.at](http://marketing-deluxe.at)

