

GAULT&MILLAU 2023

4 HAUBEN FÜR HUBERTUSSTUBE IN NEUSTIFT TRADITIONSHAUBEN MIT TRENDGESPÜR



Gourmetgipfelstürmer Tirol im Gault&Millau 2023: Erneut 4 Hauben und 17 Punkte für Stubai-Traditions-Gourmetrestaurant Hubertusstube in Neustift. Top-Bewertung für Gesamtgenusserlebnis im 5-Sterne-SPA-Hotel Jagdhof. Neuer und jüngster 5-Hauber in Tirol und Tirol führend im Österreich-Ranking der 4-Hauber und Aufsteiger.

Tirol Gourmetspitze

Die Superlative in der Tiroler Gourmetszene überschlagen sich: Neu-Ein- und Aufsteiger, die höchsten Zuwächse in der Haubendichte, der jüngste 5-Hauber – und dazu das beständige Feld der fixen Gourmetgrößen, die seit Jahren die Qualität der Tiroler Gourmetszene prägen und hochhalten. Die Hubertusstube in Neustift im 5-Sterne-SPA-Hotel Jagdhof ist so ein Fixstern am Gourmethimmel: Erneut wird die Auszeichnung mit 4 Hauben und 17 von 20 Punkten im Gault&Millau 2023 bestätigt.

Nachhaltige Entwicklungen – Back to the roots

„Regionalität, Nachhaltigkeit und Bio-Produkte werden immer mehr zum Standard. Das ist umso wichtiger, als vor allem in der Spitzengastronomie die Verwendung von Fleisch deutlich abnimmt.“ Gleichzeitig sei eine deutliche Hinwendung zu Klassikern zu verzeichnen, orten die Tester im Gault&Millau zwei wesentliche Entwicklungen in der Gastronomieszene. Trends, die im Jagdhof seit Jahren gelebte Philosophie sind. Mit dem Bekenntnis zur Regionalität, gepaart mit exklusiver Qualität und Raffinesse hat sich die Hubertusstube in der Gourmetszene Tirols etabliert. „Wir haben uns schon vor Jahren zur Regionalität, Tradition und Nachhaltigkeit bekannt und sie zum Leitsatz erhoben. Dabei bewahren wir uns Innovationsgeist und blicken über den Tellerrand. Das tolle Feedback der Gäste und Kritiker ist die größte Auszeichnung und Bestätigung für unser Schaffen“, freut sich Junior-Patron Alban Pfurtscheller. „Wir gratulieren unserem gesamten Team zur großartigen Bewertung. So eine Leistung ist nur möglich, wenn alle Rädchen ineinandergreifen – von der Küche über den Service bis zum Sommelier und darüber hinaus. Herzlichen Glückwunsch zu dieser großartigen Performance“, streut Armin Pfurtscheller seiner Mannschaft Rosen. Das bestätigt auch die ganz spezielle Bewertung im Gault&Millau 2023:

GAULT&MILLAU 2023 – Die Bewertung

Das Gourmetrestaurant des Hauses gehört zweifellos zu den besten Feinschmeckeradressen in Tirol. Und das renommierte 5-Sterne-Hotel Jagdhof in Neustift im Stubaital feilt stetig weiter an seinem ausgezeichneten Genussprofil. Das hat viel mit Junior-Patron Alban Pfurtscheller zu tun. Er, unterstützt von der gesamten Familie und einem ausgezeichneten Team, arrangiert viele unterschiedliche Kulinarikangebote, beginnend mit gleich vier Halbpension-Menüs (inklusive Low Carb), „Genuss-Gondel“ auf der Terrasse, Genussstouren zu Top-Lieferanten in der Region und „Wine & Dine“-Abende, wofür ein Weinkeller mit circa 1.200 Positionen und 20.000 Flaschen zur Verfügung steht.

In der Hubertusstube werden regionale und internationale Zutaten gemischt. Aus Tirol gibt es unter anderem Alpengarnelen (!), Wachteln, diverses Bio-Federvieh und bestes (Stein-)Wild. Nach vier gaumenschmeichelnden Aufmerksamkeiten zum Menüstart folgte Jakobsmuschel mit Dillöl, Schwarzwurzeln und Aromen von roten Weintrauben. Auch das Graupenporridge mit Comté-Hartkäse, ein Klassiker des Hauses, durfte nicht fehlen. Geschmacklich voll auf der Höhe war der Tiroler Kwell-Saibling mit Kohlrabi, Petersiliencreme und einer sagenhaft guten Dashi-Beurre-blanc-Sauce. Die meisterlich gut gegarte „Taube Royal“ mit Gewürzbrotnödel und junger Roter Bete im Ganzen und das Reh – aus eigener Jagd – mit „Crue de Cacao“-Kruste und Sellerie waren jeweils von einem kräftigen Tauben- beziehungsweise Reh-Jus begleitet. Küchenhandwerk vom Feinsten. Bei dieser Zubereitungsqualität kann man kaum auf Fleisch verzichten. Als Pre-Dessert wurde ein Kokos-Küchlein mit Mango-Eis gereicht. Auch die zweite Kreation aus der Patisserie, eine Dessert-Komposition aus weißer Valrhona-Schokolade mit Himbeeren beziehungsweise Himbeersorbet, Joghurtcreme und Apfelaromen, wusste zu überzeugen. Zu den am Schluss servierten Fleurons passte gut ein Edelbrand aus der sehr großen Fruchtbrände-Sammlung des Hauses. Diese Adresse bietet sich jeden Tag als lohnendes Restaurantziel an, hat es doch 365 Tage im Jahr geöffnet. Das 5-Sterne-Wellness-Angebot ist ebenfalls erstklassig.

Genusserleben von Gaumen bis Seele

Genuss mag am Gaumen gipfeln, aber bestimmt nicht dort enden. Das zeigt das Angebot im 5-Sterne-SPA-Hotel Jagdhof eindrucklich. Das Genusserlebnis beginnt hier beim Gourmetrestaurant, wandert am Gaumen zur klassischen jCUISINE und der innovative, Low-Carb-basierten jBALANCE (auch als Veggie-Variante), taucht ab in den hochdekorierten Weinkeller im traditionellen Gewölbe und im jSPA wieder auf. Selbst die Detox-Kur in der holistisch angesetzten jCURE wird hier – unterstützt durch das einmalige jFIT-Erlebnis – zum reinsten Genuss. Von der Familie bis zum Wein-Connaisseur, vom Porschefan bis zum gesundheitsbewussten Naturfreund, vom Gourmetkritiker bis zum Gletscherfreak: Im 5-Sterne-SPA-Hotel Jagdhof wird alles auf das Genusserleben von Gaumen bis Seele gesetzt, individuell wie die Bedürfnisse der Gäste. On Top gibt es Gastfreundschaft, wie sie aus der Tradition – im Jagdhof seit 45 Jahren – gewachsen ist und in Höchstform umgesetzt wird. „Wir freuen uns sehr, dass unser Angebot von unseren Gästen und den Kritikern gleichermaßen begeistert aufgenommen wird“, sagt Alban Pfurtscheller.

Gault&Millau 2023 – Tirol im Gourmethoch

Tirol wartet in der Gourmet-Oberliga mit einem neuen – und noch dazu dem jüngsten – 5-Hauben Österreichs auf: Benjamin Parth, Stüva, Ischgl (5 Hauben 19/20 Punkte). Mit dreizehn 4-Haubern führt Tirol zudem die Liste dieser Bewertungsstufe an und auch bei den Aufsteigern hat Tirol die Nase vorn: 10 Lokale wurden höher bewertet als im Jahr zuvor. Darunter Sigwarts Tiroler Weinstuben mit Traudl Sigwart – Österreichs einziger 4-Hauben-Köchin.

Gault&Millau 2023 – Zahlen & Fakten

- ||| 762 Haubenrestaurants
- ||| 1.486 Hauben gesamt
- ||| 45 Neueinsteiger
- ||| 36 Aufsteiger
- ||| 6 x 5 Hauben – 19/20 Punkte: Konstantin Filippou: Konstantin Filippou, Wien | Silvio Nickol: Silvio Nickol Gourmet Restaurant, Wien | Martin Klein: Ikarus, Salzburg | Karl & Rudolf Obauer: Obauer, Werfen | Benjamin Parth: Stüva, Ischgl | Heinz Reitbauer: Steirereck im Stadtpark, Wien



Gegründet wurde Gault&Millau 1969 von den Journalisten Henri Gault und Christian Millau. Die erste Österreich-Ausgabe des Restaurantguides erschien 1983. Bewertet wird im Gault&Millau Guide nach dem französischen Schulnotensystem von 0 bis 20 Punkten, wobei die Höchstnote 20 nicht vergeben wird, da „nur der liebe Gott, aber kein Mensch Vollkommenheit feststellen kann“. Die Bewertungen werden anonym von erfahrenen Testern durchgeführt, die „sachlich korrekt und menschlich fair urteilen“. Den Gault&Millau Österreich verlegen Martina und Karl Hohenlohe. Mit der 2020er-Ausgabe wurde im Gault&Millau Österreich das Bewertungssystem für eine bessere internationale Vergleichbarkeit dem französischen Vorbild angepasst und auf 5 Hauben ausgeweitet.

||| www.hotel-jagdhof.at

||| Download Photos: <https://bit.ly/spa-hotel-jagdhof-press-photos>



PRESSEKONTAKT | marketing deluxe | Nicole Ginzinger

Tannenberggasse 2/G1 | 6130 Schwaz | Austria

T +43 5242 61115 | presse@marketing-deluxe.at | marketing-deluxe.at

