

ISCHGL[®]
SPRING
BLANC
2022

dine.
around

16. BIS 24. APRIL 2022
EXKLUSIVES AMBIENTE & GOURMET GENUSS

THAT'S ISCHGL

Initiator dieser Gourmet-Veranstaltungen in Ischgl 2022



Hauptpartner dieser Gourmet-Veranstaltungen in Ischgl 2022



Liebe Ischgl-Gourmets,

heuer geht das Haubenfestival als **dine.around** im Rahmen des diesjährigen **Spring Blanc** im April tatsächlich in die 2. Runde. Musste die Veranstaltung im letzten Jahr noch wegen der Einschränkungen durch die Pandemie abgesagt werden, so findet die Gourmet-Veranstaltung in diesem Jahr vom **16. bis 24. April** statt.

Innerhalb eines Jahres hat sich vieles verändert, von dem niemand etwas geahnt hat. Geblieben ist aber eines der schönsten Skigebiete der Welt und eine große Dichte an Fünf-Sterne und Vier-Sterne Hotels, die ihre Gäste mit lukullischen Genüssen und Wellness par excellence verwöhnen. Es gibt wohl kaum einen Ort in Österreich oder gar in den Alpen, der so eine große Haubendichte an Gourmetrestaurants wie Ischgl aufweisen kann. Lassen Sie sich also verzaubern von kulinarischen Köstlichkeiten zwischen 1.388 und 2.307 Metern Höhe.

Mit **grenzenlos.kulinarisch** am Flimjoch startet das **dine.around** am Samstag, den 16. April 2022. In der gesamten Woche vom 16. bis 24. April bieten Ischgler Gourmetrestaurants ihre kulinarischen Spezial-Arrangements an, die Sie vor Ort in den jeweiligen Restaurants buchen können.

Natürlich werden in allen gastronomischen Betrieben die geltenden Hygienemaßnahmen voll und ganz berücksichtigt.

Viel Spaß beim Genießen in Ischgl
Ihr Team von Champagne Laurent-Perrier

grenzenlos.kulinarisch



16. April 2022 | 11:30 - 15:00 Uhr

Silvretta Seilbahn AG

Spring Blanc – der weiße Frühling in Ischgl
... weil Skifahren im April am schönsten ist!

Lust auf ein kulinarisches Gipfeltreffen, begleitet von den Klängen regionaler Musiker? Dann ab aufs Flimjoch, dem Grenzbereich zwischen Österreich und der Schweiz! Dort erwarten Sie ausgelassene Stimmung und kulinarisch-musikalische Hochgenüsse. Das Beste: Der Erlös wird für den guten Zweck gespendet. Unbedingt vormerken: 16. April 2022!





Paznaunerstube



Martin Sieberer



Die **PAZNAUNERSTUBE** im Hotel Trofana Royal

ROYAL Gourmet

Verbringen Sie unvergessliche Skitage mit Firnschnee und Sonnenschein in der Silvretta Arena, vereint mit Köstlichkeiten aus Küche und Keller im Hotel Trofana Royal.

Spring Blanc Special zum Haubenfestival

Im Rahmen des ROYAL Gourmet genießen Sie Hochgenüsse aus dem vielseitigen Repertoire von unserem Küchenchef Martin Sieberer und lassen sich mit exquisiten Champagnerkreationen aus dem Hause Laurent-Perrier verwöhnen.

- 4 Übernachtungen
- 3 Tagesskipass
- Genussabend in der Heimatbühne

- Champagnerdinner mit Laurent-Perrier | Paznaunerstube
- Laurent-Perrier Champagnerverkostung

von 02. bis 16. April 2022 ab € 1.733,00 pP im DZ de Luxe
von 16. bis 28. April 2022 ab € 1.481,00 pP im DZ de Luxe

Kulinarische Hüttentour mit Martin Sieberer im Ischgl Skigebiet:

- am Samstag, 23.04.2022 - der Preis beträgt € 180,00 pro Person inklusive Skipass / € 125,00 pro Person ohne Skipass
- ### Gourmetsafari im kulinarischen Mekka der Alpen
- am Freitagabend 22.04.2022 - der Preis beträgt € 260,00 pro Person inklusive Getränke pendeln Sie einen Abend lang durch die preisgekrönten Ischgl Gourmetlokale.
- Nähere Informationen unter www.trofana.at



Heimatbühne



Martin Sieberer



HEIMATBÜHNE im Hotel Trofana Royal

Das Restaurant Heimatbühne stellt Regionales ins Rampenlicht und lässt nichts aus was auf Österreichs Esstischen seit jeher her „in“ ist.

Erleben Sie Martin Sieberers Herzensprojekt – er lässt die traditionelle Kochkunst wieder aufleben und holt kompromisslos (man könnte auch sagen: fanatisch) regionale Produkte vor den Vorhang.

Der Paznauner Highländer, das Schafel, das Wildkalb aus dem Fimbatal, die Diasbachforelle, der vielfach prämierte Almkäse – hier bekommen sie eine Bühne, auf der sie glänzen können. Und Omas Küche im Haute-Cuisine-Stil überzeugt.

Besonderheiten im Zeitraum von 16. – 24. April 2022

- „traditionell & exklusiv“ 6-Champagner-Menüs mit Laurent-Perrier
- Laurent-Perrier Champagnerverkostung
- Kulinarische Hüttentour mit Martin Sieberer im Ischgler Skigebiet am 23.04.2022
- Gourmetsafari im kulinarischen Mekka der Alpen - am Freitagabend, den 22. April 2022 pendeln Sie einen Abend lang durch die preisgekrönten Ischgler Gourmetlokale

Nähere Informationen unter www.trofana.at



KOYA

JAPANESE CUISINE &
BRASSERIE

Koya



Klaus Brunmayr

KOYA – Japanische Küche inmitten der Berge
Feines aus Fernost.

Sein Handwerk hat er bei Küchengrößen wie Alfons Schuhbeck, Joël Robuchon und Gordon Ramsay gelernt, er ist Gründer der „Lucy Wang“ Restaurants in Ischgl, Innsbruck und Mallorca und gilt als einer der gefragtesten Konzept-Entwickler für die High-End-Gastronomie – nun stellt Ausnahmekoch Klaus Brunmayr sein Können im neuen KOYA unter Beweis.

Die Hotelierfamilie von der Thannen widmet einen Bereich ihrer Trofana Alm in Ischgl ab sofort nämlich der Japanese Cuisine. Und genau hier nimmt Brunmayr seine Gäste mit in die außergewöhnliche Welt der japanisch-internationalen Köstlichkeiten.

Kulinarik auf höchstem Niveau!

Prickelndes KOYA Spring Sushi am Ski serviert
vom 02. April bis 27. April 2022
32 Stück Sushi Vielfalt und eine Flasche Laurent Perrier brut
Für 2 Personen € 160,00

KOYA in der Trofana Alm
Dorfstrasse 91, 1. Stock, 6561 Ischgl

Nähere Informationen unter:
www.trofana-alm.at/koya-trofana-alm



© Hannes Niederkofler



Schlossherrnstube



Patrick Raaß

SCHLOSSHERRNSTUBE

Gourmetgenuss für alle Sinne

In unserer Schlossherrnstube überzeugt das Ambiente mit urigem Tiroler Charme und kulinarisch werden Sie in eine Welt der Köstlichkeiten entführt. Dabei wird besonderes Augenmerk auf die Verwendung bester und frischer Produkte aus der Region gelegt, doch die Kreativität geht weit über die Landesgrenzen hinaus.

Von Gault&Millau ausgezeichnet mit 4 Hauben und 17 Punkte ist unser Gourmetrestaurant eines der Besten in Österreich.

Unter dem Motto „Besondere Geschmackserlebnisse erleben“ werden Sie von unserem neuen Executive Chef de Cuisine Patrick Raaß verwöhnt.



© Hannes Niederkofler

Gourmetpauschale 4 Hauben Genuss

- 4 Übernachtungen in der jeweiligen Zimmerkategorie
- Langschläfer Frühstück mit regionalen und internationalen Köstlichkeiten täglich bis 12:00 Uhr
- 3 einzigartige Abendessen in unserem Kristallsaal im Rahmen unserer Halbpension
- inklusive 1 x 4 Gang Gourmetdinner in unserem Haubenrestaurant „Schloßherrnstube“
- freie Benützung unseres Schloss-Spa
- Inklusive aller Schlosshotel-Verwöhnleistungen ab € 1.020,00 pro Person im Doppelzimmer Comfort

Nähere Informationen unter www.schlosshotel-ischgl.com



© Hannes Niederkofler

WEINSTUBE

Traditionell mit internationalem Flair

Eingebettet in den einzigartigen Charme unseres Weinkellers, kombiniert mit Tiroler Flair offeriert unsere Weinstube die feinsten Klassiker mit regionalen Produkten und leidenschaftlicher Kochkunst, ausgezeichnet von Gault&Millau mit 2 Hauben und 13 Punkten.

Mit diesem besonderen Ambiente speisen Sie in exklusiver Atmosphäre und genießen dabei die erlesenen Weine der Vinothek.



Weinstube



Patrick Raaß



© Hannes Niederkofler

Unsere Weinstube bietet herzhaftes Köstlichkeiten aus der traditionellen österreichischen Küche.

Kochen bedeutet für unseren Küchenchef Patrick Raaß Berufung, Leidenschaft und Liebe zu den Produkten.

Ein Besuch in der Weinstube wird so zu einem ganz besonderen Erlebnis.

Nähere Informationen unter www.schlosshotel-ischgl.com



Stiar



Gunther Döberl



Das Gourmetrestaurant **STIAR** im Sport – und Genusshotel Silvretta

Eine wahre Genussdestination: hier verzaubert Haubenkoch Gunther Döberl mit seiner innovativen und puristischen Alpinküche seine Gäste.

Unter dem Leitfaden „Speisekammer Alpen – Inspiration Heimat“ lässt er auf raffinierte und harmonische Weise fast vergessene Ursprungsprodukte wieder neu aufleben. Eine hohe Qualität der Produkte sowie der bewusste Umgang mit Nahrungsmitteln aus der Region und angrenzenden Alpenländer stehen im Vordergrund.

In diesem inspirierenden Rahmen zelebriert er seine Vision einer modernen, alpinen Feinschmeckerküche und rückt regionale Traditionsgerichte wieder in den Fokus der Kochkunst.

- Open Farm, Besichtigung des Maashof (eigene Landwirtschaft und Metzgerei) mit Produktverkostung
- Alpe-Adria Menü (neue Trends und alte Rezepte, Gegensätze zwischen Meer und Alpen)
- Gourmetsafari im kulinarischen Mekka der Alpen am Freitagabend, den 22. April 2022: pendeln Sie einen Abend lang durch die preisgekrönten Ischgler Gourmetlokale.

Nähere Informationen unter: www.sporthotel-silvretta.at
www.stiar.at



Fliana Gourmet



Andreas Spitzer



Im **FLIANA GOURMET** wird Genuss groß geschrieben!

Andreas Spitzer, der vielversprechende Küchenchef schafft meisterliche Kreationen und verwirklicht auf unwiderstehliche Weise seine Idee von hoher Kochkunst. Unter Verwendung von bevorzugt einheimischen und regionalen Produkten vermittelt er den Gästen ein echtes Genusserebnis. Lassen Sie sich von Küchenchef und Käsesommelier Andreas Spitzer, 2020 von Gault&Millau mit 3 Hauben ausgezeichnet, verzaubern.

Um das kunstvolle Arrangement zu vollenden, berät unser Sommelier mit Weinen aus aller Welt und hilft Ihnen, edle Tropfen hoher Winzerkunst zu finden, die optimal mit den Speisen harmonisieren.

Im Gourmet Fliana steht der Gast immer im Mittelpunkt. Erleben Sie einen einzigartigen Abend, der lange positiv in Erinnerung bleiben wird!

In der Woche vom 16. bis 24. April 2022 finden spezielle Themenabende in unserem Restaurant im Hotel Fliana statt: **GOURMET WOCHE - „Käse trifft Wein“**

- Käsesommelier Andreas Spitzer präsentiert eine Vielzahl an nationalen und internationalen Käsespezialitäten und somit öffnet sich eine neue Geschmackswelt bei jedem Käseliebhaber.
- WINE TIMES – TOP WINZER präsentieren Ihre besten Tropfen. Im Vordergrund steht die Harmonie des Gaumengefühls, also das Zusammenspiel der Texturen von Käse und Wein.

Im Fliana Gourmet erwarten Sie auch heuer im Winter „Kulinarische Highlights“ (Mittwoch Ruhetag). Reservierungen erbeten: Tel. +43-5444-5543-0 | hotel@fliana.at | www.fliana.com

Nähere Informationen unter www.fliana.com



Lucy Wang



Raphael Herzog



LUCY WANG

das japanische Restaurant im Herzen Ischgl, überzeugt mit kreativen und außergewöhnlichen Sushi Variationen und klassischer französischer Küche. Einzig hochwertige Zutaten, aus denen mit technischer Perfektion frische Speisen zubereitet werden, finden den Weg auf Ihren Teller.

Feinschmecker und Sushi-Liebhaber kommen bei uns voll auf ihre Kosten. Das Sushi Restaurant Lucy Wang in Ischgl bietet Ihnen das besondere Luxus-Erlebnis. Dinieren Sie exklusiv in einer unvergleichlichen Atmosphäre.

Wir heißen Sie am 21. April 2022 herzlichst willkommen zu unserem „Classic Sharing Menü“ Abend.

Zum Preis von € 65,00 erwartet Sie tolle Musik, stylisches Ambiente, ein Glas Laurent-Perrier Cuvée Rosé zum Warm-Up und die Signatur Dishes vom Lucy Wang in Puerto Portals und Ischgl!
Kontakt: info@lucywang.at

Auf Ihr Kommen freut sich das komplette Lucy Wang Team.

Nähere Informationen unter www.lucywang.at/ischgl/



ALPENHAUS
IDALPE

Restaurant Alpenhaus



Manuel Überlackner

Das Restaurant ALPENHAUS

Feinschmecker und Liebhaber des Exklusiven haben das Alpenhaus schon lange auf ihrer Liste gehabt.

2020 erhielt das Alpenhaus, hoch oben auf der Idalpe, auf über 2.300 Metern gelegen, erstmals vom Gault&Millau eine Haube verliehen.

Im stilvollen Ambiente des Alpenhauses erwarten die Gäste regionale und internationale Spezialitäten vom neuen Küchenchef Manuel Überlackner, ob im Restaurant, in der VIP-Lounge oder auf der wunderschönen Sonnenterrasse mit atemberaubendem Blick auf die Bergwelt.



Im Rahmen des 2. Ischglter Haubenfestivals bietet das Alpenhaus eine Vorspeise und eine Hauptspeise begleitet von den Cuvées Laurent-Perrier La Cuvée und Laurent-Perrier Cuvée Rosé:

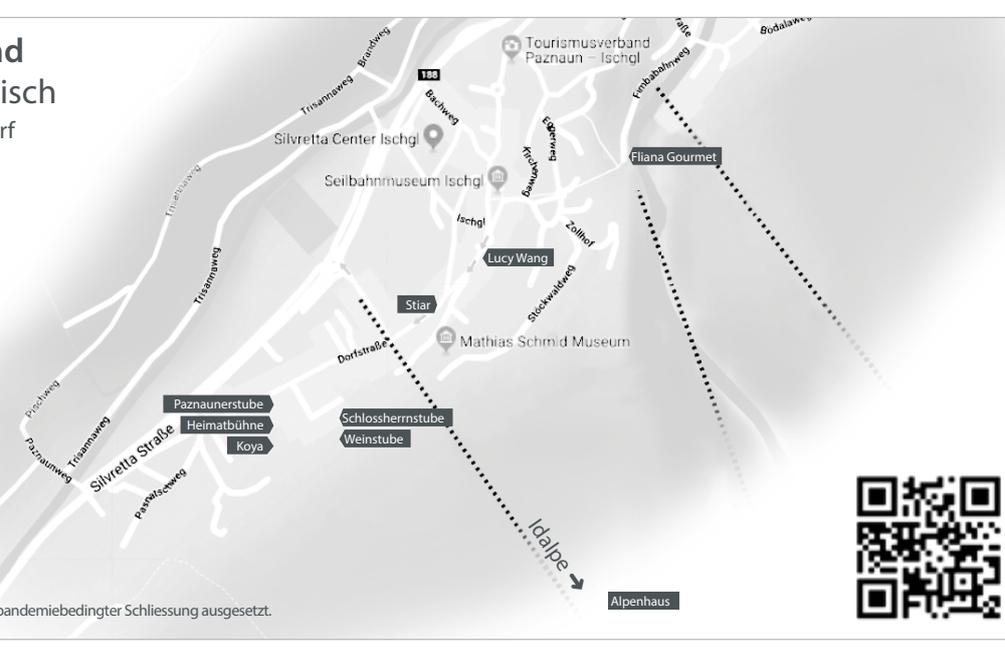
- Geschmortes Bäckchen vom heimischen Spanferkel mit einem Glas Laurent-Perrier Cuvée Rosé 0,1L - € 45,00
- Gebackener Paznauner Almkäse / Sauce Tatar mit einem Glas Laurent-Perrier La Cuvée 0,1L - € 35,00

Nähere Informationen unter www.ischgl.com/de/Active/



dine.around Ischgl kulinarisch

Das Haubendorf
im Paznaun



* Bewertung in 2022 auf Grund pandemiebedingter Schliessung ausgesetzt.



Die Ischgl Haubenköche freuen sich auf Ihren Besuch



Raphael Herzog
Lucy Wang



Andreas Spitzer
Filiana



Martin Sieberer
Paznaunerstube
& Heimatbühne



Patrick Raaß
Schlossherrnstube
& Weinstube



Gunther Döberl
Stiar



Klaus Brunmayr
Koya



Manuel Überlackner
Alpenhaus

SPRING BLANC

2. APRIL BIS 1. MAI 2022

SONNE, BERGE & PERFEKTE PISTEN

THAT'S ISCHGL