

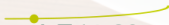
KochArt

Köstliches aus den Kitzbüheler Alpen



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus


LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum



Europäischer
Landwirtschaftsfonds
für die Entwicklung
des ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete



Europäische Union Investitionen in Wachstum & Beschäftigung, Österreich.

KochArt

Das Gute liegt so nah.



Mit dem AMA-Gastrosiegel bekennen sich Österreichs Gastgeber zu Gerichten aus der Region - hergestellt aus hochwertigen, heimischen Produkten. Eine verlässliche Orientierungshilfe, die kulinarischen Genuss und bodenständige Qualität garantiert.

Die KochArt ist eine Vereinigung von Wirten, die Produkte von heimischen Bauern und Produzenten verarbeiten und besonders gekennzeichnet in ihren Speisekarten ausweisen. Die KochArt-Wirte bieten ihren Gästen mehrmals im Jahr gemeinsame Spezialitätenwochen mit dem Schwerpunkt regionale Erzeugnisse.

In speziellen Kochworkshops bei ausgezeichneten Köchen werden traditionelle und innovative Zubereitungsmethoden trainiert. Besonderes Augenmerk wird darauf gelegt, bereits vergessene Spezialitäten der regionalen und der österreichischen Küche wieder zu entdecken und anzubieten.

Die KochArt-Wirte möchten einen wesentlichen Beitrag dazu leisten, die Region Kitzbüheler Alpen als kulinarische Region zu positionieren. Heimische Qualitätsprodukte und die Zusammenarbeit mit den Bauern vor Ort und dem Tourismus stehen dabei im Mittelpunkt.

Die Transparenz der Herkunft der Produkte ist den KochArt-Wirten besonders wichtig. Mitglied im Verein KochArt werden deshalb ausschließlich Betriebe, welche die Philosophie des regionalen Einkaufs leben und fördern.



In Workshops bei Spitzenköchen und Top-Produzenten suchen wir stets nach neuen Erkenntnissen.





FR, 5. APRIL 2019 - Wochenmarkt St. Johann

SA 6. APRIL 2019 - Genussmarkt Kitzbühel

KITZ & LAMM

FR, 3. MAI 2019 - Wochenmarkt St. Johann

SA, 4. MAI 2019 - Genussmarkt Kitzbühel

KRÄUTER & KALB

FR, 7. JUNI 2019 - Wochenmarkt St. Johann

TIROLER BACHFORELLE

FR, 5. JULI 2019 - Wochenmarkt St. Johann

TIROLER ALMRIND

FR, 2. AUGUST 2019 - Wochenmarkt St. Johann

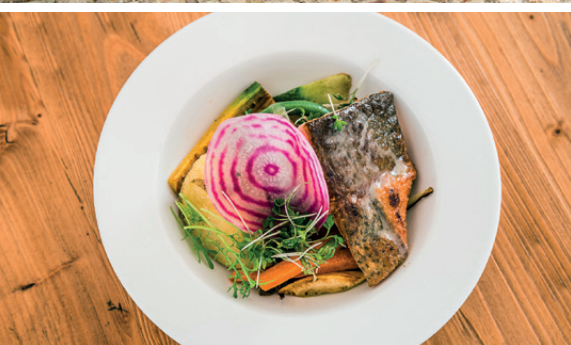
GEMÜSE & CO

FR, 6. SEPTEMBER 2019 - Wochenmarkt St. Johann

BRIXENTALER ALMSCHWEIN

FR, 4. OKTOBER 2019 - Wochenmarkt St. Johann

HEIMISCHES WILD



Unsere heimischen Spezialitätentage

Gutes braucht seine Zeit!

Die Produkte, denen wir unsere Raritätentage widmen, stehen nur zu bestimmten Jahreszeiten und in sehr kleinen Mengen zur Verfügung.
Die Qualität ist dafür umso höher und der Geschmack einzigartig!

AB 28. JULI 2019
TIROLER BACHFORELLE

23. AUG. - 3. SEPT. 2019
FEINSTES VOM ALMSCHWEIN

AB 20. SEPTEMBER 2019
GEMÜSE & CO

10. - 19. JÄNNER 2020
LAMMSPEZIALITÄTEN

*solange der Vorrat reicht



Das Gute liegt so nah!



www.kochart.tirol



Gasthaus im Sportresort Hohe Salve

Man nehme Tiroler Gastlichkeit, Zutaten aus der Region und bringe alle Generationen an einen Tisch. Unser Gasthaus steht für typische Tiroler Gastlichkeit, dabei legen wir großen Wert auf Zutaten aus der Region. Egal ob Wiener Schnitzel vom Kalb oder die typischen Tiroler Schlutzkrapfen, der Geschmack heimischer Produkte überzeugt.

An Sonn- und Feiertagen ist übrigens Bratl-Tag. Pünktlich zu Mittag holen wir unseren ortsbekannten Braten aus dem Rohr. Aber Achtung - nur so lange der Vorrat reicht und der ist meist ganz schnell weg. Jeden Sonntag kommen bayrische Weißwürste auf den Tisch, Ripperl gibt's immer auf Vorbestellung und im Winter tischen wir auf Vorbestellung klassisches oder Käse-Fondue auf.

Öffnungszeiten:

Ganzjährig geöffnet. Gasthaus von 9:00 bis 23:00 Uhr. Warme Küche von 11:30 bis 21:30 Uhr.
Im Sommer Montag und Dienstag Ruhetag.

Regionale Produkte: Rind vom eigenen Hof, Wild aus eigener Jagd, Käse von der Holzalm, Erber Schnäpse, Nordtiroler Gemüse.



Nicole Ortner & Team
6361 Hopfgarten, Meierhofgasse 26
Telefon +43 5335 2420
E-Mail: restaurant@hohesalve.at
www.hohesalve.at



Hotel & Restaurant Alpenhof

Unser Restaurant ist in der Region ein Begriff – Dank unserer Kombination aus lokalen Spezialitäten und mediterranen Genüssen. Kein Wunder, denn unser Küchenchef hat sein Handwerk in Südtirol gelernt und bietet als Könner und Kenner zu jedem Gericht auch die passende Weinempfehlung dazu.

Öffnungszeiten:

Anfang Dezember bis Ende März und Anfang Mai bis Ende Oktober. Im Sommer Donnerstag Ruhetag.

Regionale Produkte: Wild aus der Windau, Lamm, Kaninchen, Schwein und Hendl aus der Region. Hausgemachte Nudeln. Weine von der Familie Waltschek aus Kirchberg. Eier vom Koglerbauer aus Westendorf. Hausgemachter Moosbeerler.

Küche: Wohlfühlen im gemütlichen Ambiente und sich dabei kulinarisch verwöhnen lassen. Die Küche präsentiert sich italienisch und traditionell. Ein besonderes kulinarisches Erlebnis sind die regionalen Produkte – wie wärs mit einem Kaninchen auf mediterrane Art zubereitet, oder zarte Rehmedaillons in einer herrlichen Rotweinsauce?



Familie Götsch
 6363 Westendorf, Dorfstraße 116
 Telefon +43 5334 6273
 E-Mail: alpenhof.westendorf@aon.at
www.alpenhof-westendorf.at



Gasthaus Steinberg

Freizeit erleben, Freizeit genießen. Fernab von Hektik und Trubel schöne erholsame Stunden im Windautal erleben. Bei uns verbindet sich Kulinarik mit einer einzigartigen noch unberührten Natur. Gönnen Sie sich eine Auszeit!

Öffnungszeiten:

Juni - Oktober und Mitte Dezember bis Ende März geöffnet. Im Winter Mittwoch Ruhetag. Im Sommer Mittwoch und Donnerstag Ruhetag. Warme Küche von 11:30 - 14:00 und 18:00 - 20:30 Uhr

Regionale Produkte:

Schwein, Kalb und Rindfleisch aus heimischer Produktion, Wild direkt aus dem Windautal, hausgemachte Marmeladen, Kräutertees, Arnika, Wermut, Kräuteressige und Schnäpse aus der eigenen Brennerei.

Küche: Ehrlichkeit, die Liebe zum Produkt und zum Beruf, zeichnen unsere Küche aus. Mit großer Sorgfalt und mit frischen Produkten aus der Region möchten wir Sie in ein kulinarisches Windautal entführen. Vom Spinatknödel über einen rosa Rehrücken oder ein 5-Gang Abendmenü. Auf Ihre Entdeckungslust freuen wir uns sehr.



Familie Grafl
 6363 Westendorf, Hinterwindau 54
 Telefon +43 5334 2534
 E-Mail: info@gasthaus-steinberg.at
www.gasthaus-steinberg.at



Restaurant Thalhof

Seit mehr als 30 Jahren ein echter Geheimtipp für jeden, der noch den ehrlichen kulinarischen Genuss sucht und dazu Gemütlichkeit, stimmungsvolles Ambiente, Herzlichkeit und echte Gastfreundschaft erleben will.

Öffnungszeiten:

Mittwoch – Montag Küche von 17:00 – 21:00 Uhr oder nach Vereinbarung. Dienstag Ruhetag.

Regionale Produkte:

Rind-, Kalb-, Lamm- und Wildfleisch. Kräuter, Obst und Gemüse, Speck, Milchprodukte und Almkäse. Hausgemachte Nudeln, Brot und Eis. Ausgewählte österr. Weine, heimische Destillate.

Küche:

Gaumengenuss wird hier groß geschrieben: Wir legen höchsten Wert auf die Verwendung von besten Zutaten, die direkt aus der Region kommen. Alles was frisch von Wald, Acker, See und Fluss kommt, wird variantenreich, raffiniert, bodenständig und ehrlich zubereitet. Tafelspitzsülzchen, Lachsforelle mit hausgemachten Nudeln und Steinpilzen, Hirschragout mit Walnusskräpferl mit Wacholdersauce u.v.m.



Klaus Wallner
 6364 Brixen im Thale, Schwimmbadweg 8
 Telefon +43 5334 8468
 E-Mail: kulinarium@thalhof.at
www.thalhof.at



Restaurant Hotel Reitlwirt

Ihr gemütliches und familiär geführtes Haus in den Kitzbüheler Alpen. Der traditionell, gemütliche Charakter des Hauses mit seinen warmen Stuben lässt einen in die romantische Zeit der alten Wirtshausstradition entgleiten.

Öffnungszeiten:

Geöffnet von Mitte Dezember bis Anfang April und von Pfingsten bis Anfang Oktober.

Regionale Produkte:

Rindfleisch, Wild, Lamm aus der Region. Obst und Gemüse, heimische Käsesorten und Schnaps. Frische Forellen aus der eigenen Zucht am Jochstüb'nsee in 1.600 m Seehöhe. Wein von der Familie Waltschek aus Kirchberg.

Küche: Die bekannt gutbürgerliche Küche wird Sie mit typischen „Tiroler Spezialitäten“ oder Österreichs Küche verwöhnen. Genießen Sie das Leben in einer herzlichen Atmosphäre, denn dazu bietet der „Reitlwirt“ das Beste aus Küche und Keller. Eine schmackhafte Tiroler Jause, ein erlesener Schluck Wein oder ein Gourmet-Menü – ganz nach Ihren Wünschen.



Familie Wahrstätter
 6364 Brixen im Thale, Dorfstraße 31
 Telefon +43 5334 8119
 E-Mail: info@hotelreitlwirt.at
www.reitlwirt.at



Restaurant Hotel Loipenstub'n

Wir verwöhnen Sie mit heimischen Spezialitäten vom Rind, Kalb, Lamm und Wild, sowie mit bodenständigen Schmankerln aus der Brixentaler Küche. Unsere herrliche Sonnenterrasse und unsere gemütlichen Stüberl sind ein beliebter Treffpunkt zum Genießen und Feiern.

Öffnungszeiten: Anfang Dezember bis Ende März wochentags ab 15:00 Uhr, an Sonn- und Feiertagen ab 11:00 Uhr.

Mitte Mai bis Anfang Oktober wochentags ab 15:00 Uhr, an Sonn- und Feiertagen ab 11:00 Uhr.

Regionale Produkte:

Speck, Käse, Butter und Eier beziehen wir von heimischen Bauern. Feinstes Wild, Rind-, Kalb- und Lammfleisch natürlich aus der Region.

Küche: Schon frühmorgens verwöhnen wir unsere Gäste mit einem reichhaltigen Frühstücksbuffet aus heimischen Produkten. Im allseits beliebten á la carte Restaurant kochen wir bodenständige Tiroler Köstlichkeiten genauso wie internationale Spezialitäten. Die Rohprodukte stammen nach Möglichkeit natürlich aus der Region. Bekannt ist die Loipenstub'n auch für die herrlichen selbstgebackenen Kuchen und Torten.



Fam. Fuchs-Beihammer
6364 Brixen im Thale, Feuringweg 36
Telefon +43 5334 8381
E-Mail: hotel@loipenstubb.at
www.loipenstubb.at



Restaurant Seefeldstub'n

Familie Klingsbigl heißt Sie herzlich willkommen. Ob in den gemütlichen Stuben mit Kachelofen oder auf der Sonnenterrasse mit Ausblick auf die Schiwiase und Langlaufloipe. Erleben Sie bei Tiroler Gastlichkeit gesellige Stunden mit Freunden und lassen Sie sich mit Köstlichkeiten aus Küche und Keller verwöhnen.

Öffnungszeiten:

Geöffnet von Anfang Dezember bis Anfang April.
Täglich von 10:00 – 24:00 Uhr. Küche von
11:00 – 21:30 Uhr, kein Ruhetag.

Regionale Produkte:

Wild, Lamm, Rindfleisch, Forellen, Käse, Speck und Schnäpse aus der Region.

Küche: Ob Herzhaftes, Saftiges oder Pikantes, hier findet man sowohl die traditionelle heimische als auch die raffinierte feine Küche in all ihren delikaten Nuancen. Auch die Vegetarier werden bei uns fündig.



Hanni und Harald Klingsbigl
6365 Kirchberg, Stöcklfeld 33
Telefon +43 5357 2158
E-Mail: office@seefeldstubn.at
www.seefeldstubn.at



Bistro-Restaurant Rosengarten

Typisch österreichisch. Modern alpin. Raffiniert präsentiert sich die ALPINE ELEMENTS-Cuisine im Bistro-Restaurant Rosengarten, dem zweiten Restaurant im Feinschmecker-Mekka von 4-Haubenkoch Simon Taxacher in Kirchberg. Hier kreieren Küchenchef Martin Kinast und Team unter Taxachers Patronanz Bodenständiges, locker & leger interpretiert, mit regionalen Schwerpunkten. Vereint zu Gaumenfreuden, die den Energiehaushalt genussvoll in Balance bringen. Vom Gourmet-Frühstück über einen leichten Lunch bis zum Gourmet-Dinner. Im stilvollen Rahmen des Bistro-Restaurant und im Sommer auf der herrlichen Sonnenterrasse.

Öffnungszeiten: Täglich MITTAGS: ab 12:00 Uhr, letzte Bestellannahme 14:00 Uhr. ABENDS: ab 18:00 Uhr, letzte Bestellannahme 21:30 Uhr. Snackkarte 14:00 – 18:00 & 21:30 – 23:00 Uhr

Schließzeiten:

25.03.2019 – 16.05.2019

07.10.2019 – 06.12.2019

Regionale Produkte: Hausgemachte Marmeladen und Nudeln, heimische Käsesorten, Rindfleisch, Süß-

wasserfische, Gemüse & Speck, Kräuter aus eigenem Anbau. Die Produkte beziehen wir vorwiegend von regionalen Lieferanten unseres Vertrauens.



Hotel Restaurant Spa Rosengarten
Simon Taxacher

6365 Kirchberg, Aschauer Straße 46

Telefon +43 5357 4201

welcome@rosengarten-taxacher.com

www.rosengarten-taxacher.com



Alpengasthof Labalm

Beliebtes Ausflugsziel am Fuße des Großen Rettenstein im Landschaftsschutzgebiet Spertental. Ob zu Fuß, mit dem Fahrrad oder mit dem Auto, die Labalm ist immer einen Besuch wert. Im schönen Gastgarten kann man die Ruhe und die herrliche Aussicht genießen.

Öffnungszeiten:

Geöffnet von Anfang Mai bis Ende Oktober. Warme Küche von 11:00 – 20:00 Uhr. Im Mai und Juni Dienstag Ruhetag, danach täglich geöffnet.

Regionale Produkte:

Hochwertige regionale Produkte und Zutaten von heimischen Lieferanten. Rind-, Lamm- und Wildfleisch, Milch, Joghurt, Käse, und Kräuter aus der Region.

Küche:

Genießen können Sie von typisch tirolerischen Spezialitäten aus heimischen Produkten (wie unseren beliebten Knödelteller, Kasspatzl, Bauernbratl, Kaiserschmarrn sowie auch Wildspezialitäten) über eine herzhafte Brettljause bis hin zu hausgemachten Mehlspeisen und Joghurt so einiges, was die regionale traditionelle Küche anzubieten hat.



Familie Klingsbigl
 6365 Kirchberg, Unterer Grund 85
 Telefon +43 676 6450342
 E-Mail: office@labalm.at
www.labalm.at



Berggasthof Staudachstub'n

Wir empfehlen unsere hauseigenen Produkte (Jung-
rind, Kalb), gewürzt mit Wildkräutern der Region, die
nicht nur gesund und schmackhaft sind, sondern auch
wichtige Vitamine und Mineralstoffe enthalten. Selbst-
gemachte Würste in verschiedenen Variationen kreiert
und natürlich mit wertvollen Kräutern gewürzt.

Öffnungszeiten:

Sommer- und Winterhauptsaison durchgehend geöff-
net. In der Zwischensaison von Freitag bis Sonntag
von 10:00 - 21:00 Uhr. Genauere Informationen bitte
auf www.staudachstubn.at entnehmen.

Regionale Produkte:

Rind- und Kalbfleisch vom eigenen Bio-Hof. Milchpro-
dukte von heimischen Heumilchbauern. Kräuter vom
eigenen Garten und der Alm.

Küche: Bei der Auswahl der Rohstoffe legen wir
höchstes Augenmerk auf Qualität. Einen Groß-
teil der Zutaten produzieren wir selbst und eini-
ges beziehen wir von Produzenten direkt aus der
Region.



Familie Flecksberger
6365 Kirchberg, Brandseite 10
Telefon +43 5357 2084
E-Mail: info@staudachstubn.at
www.staudachstubn.at



Restaurant Hotel Klausen

Unser Haus, direkt an der Fleckalmbahn in Kirchberg, bietet Ihnen Sommer wie Winter kulinarische Highlights. Andreas Hauser ist ein sehr heimatverbundener Mensch und deshalb wird heimische Tradition und Qualität groß geschrieben. Kehren Sie nach einem erlebnisreichen Tag bei uns ein und lassen Sie sich von unserem Team verwöhnen.

Öffnungszeiten:

vom 25. Mai bis 23. Oktober 2019

Restaurant SA/SO/MO sonntags DI bis FR ab 16 Uhr

Regionale Produkte: Fisch von Fischzucht Trixl (Fieberbrunn), Erdäpfel vom Ragglbauer (Roppen), Käse von der Niederkaseralm (Kelchsau), Rind vom Schösserbauer (Kirchberg/Klausen), Wild von der Saukaserjagd, Eier vom Koglerbauern (Westendorf), Kalb vom Rummlerbauern (Reith bei Kitzbühel).

Küche: Qualität im Sinne von ausgesuchten Produkten, viele davon beziehen wir aus der eigenen Landwirtschaft, von heimischen Jägern & Bauern, und alles frisch zubereitet, das ist unser Grundprinzip. Ausgezeichnet mit dem AMA-Gütesiegel.



Familie Hauser
 6365 Kirchberg, Klausen 8
 Telefon +43 5357 2128
 E-Mail: hotel@klausen.at
www.klausen.at



Restaurant Kupferstub'n

Wo man auch Platz nimmt, in den 3 Stuben unseres Restaurants – entweder im irischen Stil, im edlen Design oder im urigen Gewölbe – in der Kupferstub'n ist es überall gemütlich und heimelig.

Öffnungszeiten: Anfang Dezember bis Mitte April. Ende Juni bis Mitte Oktober. Da wir nie ganz genau wissen wie lange wir definitiv offen haben, bitte vor eurem Besuch einfach kurz und unverbindlich anrufen. Wir freuen uns auf euch!

Regionale Produkte: Rindfleisch von heimischen Bauern, Lamm vom Onkel Andrä, Rinderspeck vom Brigglbauer, Tiroler Obst, Gemüse uvm. Regionalität liegt uns am Herzen – überzeugen Sie sich vom ausgezeichneten Geschmack.

Küche: Mit Liebe gemacht – mit Liebe gebracht! Die Liebe zum Kochen übernimmt unser Chef Peter. Ob saftige Steaks, knackige Salate, herrliche Ofenkartoffel, frischer Fisch, oder eines unserer traumhaften Desserts, bei uns bekommt jeder sein ganz spezielles Schmankerl. Die Liebe im Service übernimmt die Chef-in Hildegard ganz persönlich.

Wir kochen ab 16:00 Uhr volles Programm!



Hildegard & Peter Erber
 6365 Kirchberg, Kitzbühelerstraße 9
 Telefon +43 664 3333332
 E-Mail: info@kupferstube.at
www.kupferstube.at



Restaurant s'Pfandl

Schon seit 1985 steht das Pfandl für echten Genuss, regionale authentische Speisen und für kreative Schmankerln. Bekannt wurde das Restaurant mit herzhafter Tiroler Hausmannskost, die in riesigen gusseisernen Pfannen serviert wird. Neben unseren rustikalen Spießen bieten wir eine ständig wechselnde Empfehlungskarte mit regionalen und internationalen Spezialitäten. Der neu renovierte Weinkeller dient nicht nur zur Lagerung edler Weine, sondern lädt ebenso zum gemütlichen Beisammensein ein. Vielleicht kann Sie das Pfandl schon beim nächsten Besuch mit neuen Ideen überraschen.

Öffnungszeiten:

Dienstag - Sonntag warme Küche ab 17:00 Uhr.
Montag Ruhetag.

Regionale Produkte:

Lamm und Wild von heimischen Bauern, Süßwasserfische (Forelle, Sailbling) von der Fischzucht Schwendt, Gemüse, Milch und Käseprodukte aus der Region.

Küche:

Zum Verfeinern der Speisen legen wir großen Wert auf frische Kräuter aus dem eigenen Garten.



Familie Hagleitner
6370 Reith / Kitzbühel, Kitzbüheler Str. 69
Telefon +43 5356 62271
E-Mail: info@pfandl.co.at
www.pfandl.co.at



Hallerwirt

Der Erbhof Hallerwirt ist das größte und älteste Holzblockhaus im Raum Kitzbühel. Ein bauliches Juwel, das von Generation zu Generation in der Familie Filzer weitergegeben wurde. Seit 2002 wird das Haus von Monika (geb. Filzer) und Jürgen Stelzhammer mit neuen Ideen geführt, und somit die Familientradition aufrecht erhalten.

Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Sonntag 11:30 bis 23:30 Uhr

Regionale Produkte:

Man sagt: „Das, was vor der Haustür wächst hat besondere Kraft.“ Küche und Weinkeller des Hallerwirts sind deshalb für einheimische und auswärtige Genießer weit mehr als ein Geheimtipp. Denn was wir nicht selbst produzieren, beziehen wir in bester Qualität aus der Region. Hochwertige Lebensmittel gehörten schon immer zum Hallerwirt. Ebenso die eigene Bio-Landwirtschaft mit den Pinzgauer Rindern und ihrer besonders guten Fleisch- und Milchqualität.

Küche: Wir bringen die Klassiker der österreichischen Küche originalgetreu auf den Teller.



Monika und Jürgen Stelzhammer
 6371 Aurach bei Kitzbühel, Oberaurach 4
 Telefon +43 5356 64502
 E-Mail: willkommen@hallerwirt.at
www.hallerwirt.at



Hotel Restaurant Bichlhof

„Griaß enk im Bichlhof!“ Ehrlich. Authentisch. Ganz nach Ihren Wünschen. So verwöhnen wir unsere Gäste mit wahren Gaumenfreuden auf Haubenniveau. Nicht nur mit Kulinarik überzeugen wir, sondern auch mit der besonderen Lage auf der sonnigsten Seite Kitzbühels neben der Talstation Bichlalm-Lift.

Öffnungszeiten: Mitte Dezember – April & Mitte Mai – Mitte Oktober. Warme Küche von 12:00 – 14:00 Uhr und von 18:30 – 21:00 Uhr.

Regionale Produkte:

Die Verwendung von regionalen und selber hergestellten Produkten hat seit vielen Jahren oberste Priorität im Bichlhof und auch bei unserem langjährigen Küchenchef und Genussgaranten Karl Aichholzer. Bergkäse und Butter beziehen wir von der hauseigenen Alm auf der Bichlalm, Bauernbrot und Marmeladen werden selber hergestellt, Forellen, Lachsforellen und Saiblinge züchten wir in unseren Fischteichen. Im Sommer kommen verschiedene Gemüsesorten, Beeren, Blumen und Kräuter aus dem „Bichlhof Hausgarten!“ direkt in die Bichlhof Küche. Heimische Fleischspezialitäten und Wurstwaren werden von regionalen Produzenten bezogen.



Familie Andrea & Walter Hopfner
 6370 Kitzbühel, Bichlnweg 153
 Telefon: +43 5356 64022
 E-Mail: office@bichlhof.at
www.bichlhof.at



BichlAlm Berggasthof

Ein Kitzbüheler Urgestein auf 1600 m Seehöhe erstrahlt seit Dezember 2015 in neuem Glanz. Die Hausherren Klaus Gasteiger und Sohn Niko haben hier viel Liebe und Leidenschaft investiert und aus der alten Bichlalm ein sprichwörtlich neues Kitzbüheler Highlight erschaffen. Mit sensationellem Ausblick, Panorama-Lounge, Kaminstube, Blitz-Stiwei, Komfort-Zimmer, Alpin-Sauna, Sonnenterrasse, Seminar-Raum und natürlich g'schmackiger Bergkulinarik. Dass beide überzeugte Qualitätsverfechter sind, sieht man schon an und in der Küche. Hier spielt die kulinarische Musi auf hohem Niveau – begleitet von Küchenchef Jürgen Nentwich – mit besten regionalen Produkten und Schmankerln, die den Geschmack der Wanderer, Skitourengeher, Hochschaukler (Lift bis zum Haus) und „Nachtlter“ allesamt treffen.

Öffnungszeiten:

Ganzjährig (April und November teilweise geschlossen). Direkt erreichbar mit dem Bichlalm-Lift.

Regionale Produkte: Bauernprodukte, hausgemachtes Brot, Nudeln und Mehlspeisen. Selbst geräucherter Speck & Lachs, Käse vom Nachbarn, Destillate aus der Region, österreichische Weine.



Klaus & Niko Gasteiger
 6370 Kitzbühel, Ried Henntal 41
 Telefon +43 5356 71888
 E-Mail: info@bichlalm.at
www.bichlalm.at



Restaurant Hotel Penzinghof

ECHT. NATÜRLICH. GENIESSEN! Auf der Sonnenterrasse am Fuße des Kitzbüheler Horns mit Panoramablick zum Wilden Kaiser und im Wirtshaus, wo Tradition Moderne trifft.

Erholung pur für unsere Hotelgäste! Sonnendurchflutete Zimmer, ausgestattet mit natürlichen Materialien und heimischen Hölzern, 1000 m² Lavendel Spa mit Infinity Pool & Naturschwimmteich mit Kinderbecken direkt vor dem Hotel.

Sommelière Barbara begeistert mit Geheimtipps aus der österreichischen Weinszene. Gerne kredenzen wir Ihnen Schnaps'! aus der hauseigenen Brennerei – der prämierte Meisterwurz von Bruder Andreas schmeckt besonders gut!

Öffnungszeiten: Anfang Mai bis Ende Oktober und Anfang Dezember bis Anfang April. Warme Küche von 12:00 – 14:00 Uhr und von 18:00 – 21:30 Uhr.

Regionale Produkte: Chefin Christine kocht mit Liebe - kreativ und pfiffig! Mit Produkten vom eigenen Bauernhof, der Hofkäserei Schörgerer und den Bauern aus der Region: Pinzgauer Rind, Milchkalb, Lamm, Kitz, Forelle, selbstgebackenes Brot, Mehlspeisen, u.v.m.



Familie Lindner
 6372 Oberndorf in Tirol, Penzingweg 14
 Telefon +43 5352 62905
 E-Mail: info@penzinghof.at
www.penzinghof.at



Angerer Alm

Genuss und Gastlichkeit ist die Leidenschaft von Wirtin Annemarie Foidl, Kochen die Leidenschaft von Tochter Katharina und Gerald Weiss – das schmeckt man auf der Angerer Alm in St. Johann in Tirol unterhalb des Kitzbüheler Horns von morgens bis abends. Der Tag beginnt mit einem herzhaften Almfrühstück mit Bircher-Müsli, hausgemachten Marmeladen, Eiern, die sich jeder selbst nach Lust und Laune zubereiten kann, u.v.m. Untertags wird den Gästen traditionelle österreichische Hausmannskost serviert. Feine À-la-carte-Gerichte oder mehrgängige Überraschungsmenüs kommen am Abend auf den Tisch, z.B. ein Wildkräutersüppchen mit Kräutern, die vor der Almtür wachsen, mit feinen Weinen aus dem sommerliegepflegten Weinkeller begleitet. All das wird vor der einzigartigen Kulisse der Kitzbüheler Alpen genossen. Und wer nachts noch die Millionen Sterne erleben will, kann in einem der 13 urigen Zimmer übernachten.

Öffnungszeiten:

Anfang Dezember bis Mitte April (je nach Schneelage) & Mai bis Oktober

Regionale Produkte:

Unsere Produkte beziehen wir weitestgehend aus der

Region von Lieferanten, die wir persönlich kennen und schätzen. Fleisch und Wild stammt teilweise vom eigenen Bauernhof und der eigenen Jagd.



Annemarie und Katharina Foidl
 6380 St. Johann in Tirol , Berglehen 53
 Telefon +43 5352 62746
 E-Mail: info@angereralm.at
www.angereralm.at



Hotel & Wirtshaus Post

Unser Wirtshaus in den Kitzbüheler Alpen setzt auf das Beste der heimischen Küche, begleitet durch frische und moderne Akzente sowie einer Reihe an Spezialangeboten. Lassen Sie sich gemütlich in unseren verschiedenen Stuben oder dem Restaurant nieder und genießen Sie abwechslungsreiche, frische und raffinierte Kulinarik. Danach ein kleiner Absacker an der Postbar. Einige der hervorragenden heimischen Erzeugnisse finden Sie in unserem Genussladen Postmarkt, der ersten Adresse für Feinschmecker und Genießer.

Regionale Produkte:

Küchenchef Benjamin Leitner hebt gemeinsam mit seinem Team die Post-Kulinarik auf ein noch höheres Qualitätsniveau. Mit großer Leidenschaft und Hingabe zaubern sie traditionelle Klassiker wie Oma Resi's Erdäpfelblattn, aber auch innovative Kreationen, sei es ein „Orientalischer Garten“ mit Hummus, Zucchini, Melanzani, Couscous & Petersielöl oder weitere Klassiker wie die Forelle Müllerin & der Zwiebelrostbraten mit Zwiebelsauce, Spatzl & Speckbohnen, dazu kommen saisonale Gerichte, mit modernen Gartechniken und viel Pfiff.

Öffnungszeiten:

Ganzjährig geöffnet. Frühstück 06:30 - 10:30 Uhr (Sa und So ab 07:00 Uhr). Warme Küche von 11:30 bis 14:00 Uhr und 17:30 bis 21:00 Uhr.



Sigrid und Maximilian Blumschein
 6380 St. Johann i.T., Speckbacherstraße 1
 Telefon +43 5352 63643-0
 E-Mail: office@dashotelpost.at
www.dashotelpost.at



Sendlhof

Tiroler Hausmannskost und internationale Gerichte werden im Wirtshaus in Waidring Ihren Gaumen erfreuen. Vom Könner für Kenner zubereitete Speisen mit dem besonderen Touch! Der Chef des Hauses ist weitem für seine zarten, schmackhaften Wildgerichte vom Wild aus heimischen Revieren bekannt. Natürlich gibt es auch Fischgerichte, Süßspeisen, Suppen oder herz hafte Salate, und allerlei Deftiges und Würziges. Wir führen zudem eine große Palette an Qualitätsweinen zu „bodenständigen“ Preisen.

Regionale Produkte:

Unsere Produkte beziehen wir aus der nahen Umgebung wie zum Beispiel das Wild von unseren Waidringer Jägern.

Öffnungszeiten:

Anfang Dezember bis Anfang April.

Warme Küche täglich 11:30 - 14:00 Uhr und 17:30 - 21:00 Uhr. Ruhetag: 24.12. 2018



Familie Riedlsperger
 6384 Waidring, Grünwaldweg 10
 Telefon +43 5353 20183
 E-Mail: info@hotel-sendlhof.at
www.hotel-sendlhof.at



Restaurant Esskultur by Unterlechner

Kochen nach dem kategorischen Imperativ: Kochen ist die wohl kurzweiligste Kunst überhaupt. Von Beginn an dem Untergang durch ihren Verzehr geweiht. Deshalb sollte man die Kochkunst auch von Anfang bis zum Ende zelebrieren und genießen! Dabei stets den individuellen Geschmack im Fokus haben, Trends mal Trends sein lassen und das eigene Können stetig weiterentwickeln. Mit einer ordentlichen Portion Respekt, Tradition, Fleiß und Erfahrung erkochte Küchenchefin Yvonne Pobel mit dieser Einstellung eine Haube für das Restaurant „Esskultur“ im Genießerhotel Unterlechner. Offensinnig für allerlei Weltaromen, bleiben dabei hauseigene Gewürzmischungen und Kräuter aus dem eigenen Garten die Hauptzutaten – neben den natürlichen Produkten aus der Region und Umgebung. Einfach mal „passieren“ lassen. Ganz unverfälscht und ehrlich. Eben einzigartige Esskultur – „made by Unterlechner“.

Öffnungszeiten:

Öffnungszeiten: Von Dezember bis Oktober Donnerstag bis Samstag ab 18:00 Uhr

Lieferanten: Gemüse von Anton Baldauf aus Kirchdorf, Die Bayrische Garnele aus Erding, Wiener Schne-

cke von Andreas Gugumuck, Fisch, Flusskrebse und Kaviar von Walter Grüll aus Grödig, Saibling und Forellen von Leo Trixl aus Fieberbrunn, Bio-Safran aus dem Burgenland, Atterochs uvm.



Familie Unterlechner

6392 St. Jakob in Haus, Reith 23

Telefon +43 5354 88291

E-Mail: anfrage@unterlechner.com

www.esskultur.unterlechner.com



Restaurant Hotel Alte Post

In der Alten Post in Fieberbrunn verstehen wir Kochen als ehrliches Handwerk. Ganz nach dem Motto: „Genuss aus der Region“, setzen wir bei all’ unseren Gerichten überwiegend auf heimische Produkte. Unser nachhaltiges Angebot richtet sich dabei nach der Saison und nach dem, was die Region und die Erzeuger aus der Umgebung liefern. Die Verwendung von Fleisch und Fisch von heimischen Bauern, wie z.B. unser Forellenfilet vom Scheffaurer Bauer aus Fieberbrunn, macht uns besonders stolz. Wir vom Hotel Alte Post freuen uns immer auf’s Neue, Sie mit Köstlichkeiten aus den Tiroler Wäldern, Wiesen und Feldern zu verwöhnen.

Bei uns kommt alles frisch auf den Teller: Erleben Sie authentische österreichische Küche – bei uns in der Alten Post in Fieberbrunn!

Öffnungszeiten: Montag bis Sonntag. Warme Küche von 11:30 - 14:00 Uhr und 17:30 - 21:00 Uhr. In der Nebensaison Mittwoch Ruhetag.

Regionale Produkte: Wir beziehen unsere Produkte vorwiegend von regionalen Lieferanten unseres Vertrauens, die wir kennen und schätzen.



Familie Eder
 6391 Fieberbrunn, Dorfstraße 21
 Telefon +43 5354 56257
 E-Mail: info@alte-post-fieberbrunn.at
www.alte-post-fieberbrunn.at



Berggasthof Wildalpgatterl

Das Wildalpgatterl in Fieberbrunn, inmitten des Ski- und Wandergebietes auf 1300 m Seehöhe, gilt seit vielen Jahren als Sehnsuchtsort. Der Berggasthof vermittelt auf stilvolle Art Kunstsinn, Tradition und Geborgenheit. Langsam gewachsen, behutsam umgebaut. Mit Liebe eingerichtet. Herzlichkeit zu leben und zu bewahren ist unsere Philosophie. In unserem Berggasthof gibt es 19 Übernachtungsmöglichkeiten in 6 urigen Hüttenzimmern mit Stockbetten. Die Anreise ist zu Fuß, mit der Gondel, den Skiern oder dem Mountainbike möglich.

Öffnungszeiten:

Winter durchgehend von Dezember bis April. Sommer von Mai bis Oktober – Ruhetage laut Aushang

Regionale Produkte:

Die Verwendung reiner Zutaten, von ausgewählten Produzenten, ist das Geheimnis unserer einzigartigen Küche. Unser Brot wird im Holzofen gebacken, Gemüse, Kräuter, Blumen und Beeren aus dem eigenen Garten, das Lammfleisch vom Nachbarbauern, Pilze aus umliegenden Wäldern, das Damwild aus eigener Zucht, Fieberbrunner Edelbrände und das Bier von hier.



Familie Fürhapter Angela
6391 Fieberbrunn, Almen 57
Telefon +43 5354 52655
E-Mail: office@wildalpgatterl.at
www.wildalpgatterl.at

Unser KochArt GENUSSSCHEIN

... zu jedem Anlass die passende Geschenksidee!

Erhältlich ist der Gutschein bei den KochArt-Wirten und in den örtlichen Tourismusbüros der Kitzbüheler Alpen zum Stückwert von € 25,-

Der Gutschein ist bei allen Mitgliedsbetrieben der KochArt einlösbar.

www.kochart.tirol

Das Gute liegt so nah.

KochArt
Köstliches aus den Kitzbüheler Alpen

**KochArt
GENUSSSCHEIN***

MUSTER

* Gutschein im Wert von € 25,-
(fünfundzwanzig Euro)

Einzulösen bei allen Mitgliedsbetrieben der KochArt.
Der Gutscheinwert kann nicht in Bargeld abgegolten werden.

A top-down view of a white ceramic bowl filled with a thick, creamy, light-colored soup. In the center of the bowl sits a single, round, golden-brown fried duck liver dumpling. The dumpling is garnished with a small sprig of fresh green herbs. The soup has a fine, bubbly texture. The bowl is set against a light-colored, textured background.

Krenschaumsuppe mit gebackenen Entenleberknödel

Zutaten für 4 Personen

1 Stück Zwiebel
500 ml Gemüsefond
500 ml Sahne
ca. 50 g Kren
100 ml Weißwein
Salz, Pfeffer

Zwiebel klein schneiden und in Öl anschwitzen, mit Weißwein, Gemüsefond aufgießen, den Kren begeben und etwas köcheln lassen. Sahne begeben, mixen und wenn nötig etwas abbinden. Abschmecken mit Salz und Pfeffer.

Entenleberknödel:

200 g Knödelbrot
1 TL Majoran
1 TL gehackte Petersilie
1 Stück Zwiebel
ca. ¼ Milch
1 Ei
150 g faschierte Leber
Salz, Pfeffer

Knödelbrot in einer Schüssel mit Gewürze vermengen. Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in Fett anschwitzen bis sie goldbraun sind, mit Milch aufgießen und über die Knödelmasse geben. Das Ei und die Leber untermischen und vermengen. Etwas ziehen lassen und dann einen kleinen Knödel drehen und in Fett herausbacken.

Lachsforelle in Kräutern gebeizt

Zutaten für 6 Personen

600 g Lachsforellenfilets ohne Haut
1 Bund Petersilie frisch
2 Bund Dill frisch
2 g Pfeffer schwarz ganz
2 g Zitronenthymian
2 g Estragon frisch
24 g Meersalz grob
12 g Kristallzucker
5 g Wacholderbeeren ganz
5 g Pökelsalz
2 g Koriander ganz
7 ml Zitronensaft frisch gepresst
65 ml Olivenöl

Koriander, Pfeffer und Wacholder im Mörser grob zerstoßen. Kräuter hacken. Alle Zutaten in einer Schüssel gut vermischen. Einen Teil der Beize auf ein Blech verteilen. Die Lachsforellenfilets auflegen und mit der restlichen Beize gut abdecken und für ca. 12 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Die Beize in kaltem Wasser gut abwaschen und die gebeizten Filets trockenlegen.

Senfgurkentatar:

1 Gurke geschält, entkernt
120 ml g Hesperidenessig
80 g Kristallzucker
15 g Salz
eingelegte Senfkörner*
etwas Dill, frisch

Gurken in feine Würfel schneiden. Essig mit Zucker, Salz und Dillstängel aufkochen, Gurken und Senfkörner dazugeben und ca. 3 min köcheln lassen.

* Eingelegte Senfkörner aus einem herkömmlichen Gürkenglas (süßsauer) entnehmen.





Gefüllte Paprika mit Quinoa und Pastinake

Zutaten für 2 Personen

6 Stück Mini-Paprika
500 g Pastinake oder alternativ Petersilienwurzel
250 g Quinoa bunt
etwas Suppe (Rindsuppe oder Gemüsefond)
1/4 l Obers (Rahm)
Salz, Meersalz
etwas Butter
1 Zitrone

Pastinaken schälen, würfeln und mit etwas Suppe und Obers weichdünsten, dann mit der Butter fein pürieren. Mit einer Prise Salz abschmecken.

Zwei Minipaprika in feine Würfel schneiden und mit etwas Pastinakencreme mischen. Von den restlichen Mini-Paprika den Deckel abschneiden, Paprika aushöhlen und mit der Paprika-Pastinakenmasse befüllen. Deckel wieder auf den gefüllten Paprika setzen und im Ofen bei 180°C ca. 20 min schmoren.

Quinoa laut Anleitung kochen und mit ein wenig Suppe abschmecken.

Anrichten:

Auf den Teller etwas Pastinakencreme geben und mit dem Löffel in die Länge verteilen. Quinoa verteilen (siehe Bild) und Paprika dekorativ drauf setzen. Mit Meersalz bestreuen. Einen Spritzer Zitronensaft drauf und ein paar Zitronenzesten darüberstreuen.



Kitz-Knödelburger

Zutaten für 4 Personen

Zutaten:

250 g Kitzfleisch (Schulter)

50 g feingeschnittene Schalotten

1 TL Senf

Salz, Pfeffer, Petersilie, Thymian, Chili

8 Scheiben Serviettenknödel

Coleslaw (amerik. Krautsalat mit Mayonnaise,
Zitronensaft und Chili)

BBQ-Sauce

Sesam geröstet

Alle Zutaten für die Burger-Patties gut vermischen. Kleine
Laibchen formen und auf beiden Seiten in Olivenöl anbraten.
Serviettenknödel in Butter beidseitig hellbraun anbraten.

Anrichten:

Knödel, Coleslaw, BBQ-Sauce, Kitz-Laibchen, Sauerrahm,
Knödel, Sesam

KochArt

Köstliches aus den Kitzbüheler Alpen



www.kochart.tirol



Verein KochArt
(ZVR-Nr. 672628627)
c/o Regionalmanagement regio³
Obmann: Michael Grafl
A-6395 Hochfilzen, Regio-Tech 1

Text & Design: Kurt Tropper
Fotos: Michael Huber, Kurt Tropper,
Christina Ehammer