



GAMS (A)	(13,5)			(89)	(17)
SCHIFF (A)	(15,5)	(84)		(93)	(17)
HALLER (A)	(15)	(79)		(87)	(17)
ROTE WAND: CHEF'S TABLE (A)	(18,5)	(96)		(98)	(18)
ROTE WAND: STUBEN (A)	(15)			(91)	(18)
MONTAFONER HOF (A)	(14)	(72)		(88)	(17)
SCHALBER (A)	Das 5-Sterne-S-Hotel konzentriert seine Küchenqualität auf das hohe Niveau der Halbpension mit Topmenüs wie in einem Spitzenrestaurant.				
YSCLA: RESTAURANT STÜVA (A)	(18,5)	(97)		(97)	(19)
YSCLA: SPACE 73 (A)	(13)			(87)	(19)
HOHENFELS (A)	((17))	(94)		(90)	(17)
POST LERMOOS (A)	((14,5))	(90)		(94)	(19)
THERESA (A)	Kein eigenes À-la-carte-Restaurant, daher keine Bewertungen. U. a. 2011 im Spitzenfeld beim Gault Millau-, Top Wellness Award* für ausgezeichnete Kombination aus Entspannung und Kulinarik.				
LANERSBACHERHOF (A)	(13,5)	(81)		(90)	(18)
ALPIN (A)	(16)	(80)		(92)	(18)
UNTERLECHNER (A)	(13,5)	(82)		(82)	(17)
DER BÄR (A)	(13)	(68)		(91)	(18)
SPORTALM (A)	(15)	(92)		(92)	(17)
TRISTACHERSEE (A)	(12)	(72)		(91)	(18)
KARNERHOF (A)	((15))	(84)		(88)	(18)
MOERISCH (A)	(13)	(70)		(85)	(16)
DIE FORELLE (A)	(17,5)	(94)		(97)	(18)
DIE RIEDERALM (A)	(14)	(83)		(87)	(17)
SALZBURGERHOF (A)	(15,5)	(80)		(93)	(19)
SONNHOF (A)	(17,5)	(91)		(92)	(18)
DÖLLERER: GENIESSERREST. (A)	(18,5)	(99)		(98)	(20)
DÖLLERER: WIRTSCHAUS (A)	(14,5)	(82)		(94)	(20)
DAS TRAUNSEE (A)	(18)	(94)		(96)	(18)
MÜHLTALHOF (A)	(18)	(93)		(95)	(18)
BERGERGUT (A)	(14)	(84)		(91)	(17)
BACHER (A)	(18,5)	(98)		(99)	(20)
KRAINER (A)	(16,5)	(82)		(90)	(18)
VILLA ROSA & GESCHWISTER RAUCH (A)	(18)	(96)		(92)	(18)
DER WILDE EDER (A)	(15,5)	(74)		(89)	(16)
SATTLERHOF (A)	(15,5)	(75)		(89)	(18)
SEEWIRT (A)	(14)	(79)		(90)	(17)
SONNALP (SÜDTIROL)	(15)	erscheinen nicht in Südtirol			
BAD SCHÖRGAU (SÜDTIROL)	(16)	erscheinen nicht in Südtirol			
LA MAIENA MERAN RESORT (SÜDTIROL)	(14,5)	erscheinen nicht in Südtirol			
DER WALDHOF² (SÜDTIROL)		erscheinen nicht in Südtirol			
LE GRAND CHALET (SCHWEIZ)	(16)	entspricht nach neuer Bewertung			
BIRKENHOF (D)	(17)	entspricht n. neuer Bewertung / Guide Michelin			

GAULT MILLAU

- Prägende Küche, führend in Kreativität, Qualität und Zubereitung
- Hoher Grad an Kochkunst, Kreativität und Qualität
- Sehr gute Küche, die mehr als das Alltägliche bietet
- Ambitionierte Küche
- () Wegen Lockdown kein Test möglich, Bewertung aus Guide 2020

FALSTAFF RESTAURANT GUIDE

Maximal 100 Punkte erreichbar, setzen sich aus den Kategorien Küche (max. 50), Service (max. 20), Wein- und Getränkekarte (max. 20) und Ambiente (max. 10) zusammen.

95 - 100 P. 90 - 94 P. 85 - 89 P. 80 - 84 P.

A LA CARTE

- Österreichs beste Küchen
- Kreative Küche für höchste Ansprüche
- Sehr gute Küche
- Perfekte bodenständige Küche
- Ambitionierte, solide Küchenleistung
- Empfehlenswerte Küche



- Weinkarte und Glaskultur von internationalem Format
- Erstklassige Glas- und Weinkultur
- Seriöses, ausgewogenes Weinprogramm mit ausgesuchten Flaschen

MICHELIN

- Eine Spitzenküche - einen Umweg wert
- Eine Küche voller Finesse - einen Stopp wert