



GAMS (A)	(☺☺ (13,5))		☺☺☺☺☺ (89) ☺☺ (17)
SCHIFF (A)	(☺☺☺ (15,5))	☺☺☺	☺☺☺☺☺ (93) ☺☺ (17)
HALLER (A)	☺☺☺ (15)		☺☺☺☺☺ (87) ☺☺ (17)
ROTE WAND: CHEF'S TABLE (A)	☺☺☺☺ (18,5)	☺☺☺☺☺↑	☺☺☺☺☺☺ (99) ☺☺ (19)
ROTE WAND: STUBEN (A)	☺☺☺ (15)	☺☺☺	☺☺☺☺☺ (93) ☺☺ (19)
MONTAFONER HOF (A)	☺☺☺ (15)	☺☺☺↑	☺☺☺☺☺ (88) ☺☺ (17)
SCHALBER (A)	Das 5-Sterne-S-Hotel konzentriert seine Küchenqualität auf das hohe Niveau der Halbpension mit Topmenüs wie in einem Spitzenrestaurant.		
HOHENFELS (A)	(☺☺☺☺ (17))	☺☺☺	☺☺☺☺☺ (90) ☺☺ (17)
POST LERMOOS (A)	(☺☺☺ (14,5))		☺☺☺☺☺ (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)		☺☺☺☺☺ (90) ☺☺ (18)
ALPIN: GOURMET-STÜBERL (A)	☺☺☺☺ (16)	☺☺☺☺↑	☺☺☺☺☺☺ (92) ☺☺ (18)
ALPIN: GENIESSER-WIRTSCHAUS (A)		☺☺☺	☺☺☺☺☺ (88) ☺☺ (18)
DER BÖGLERHOF (A)	☺☺☺ (14)	(☺☺☺)	☺☺☺☺☺ (86) ☺☺ (16)
UNTERLECHNER (A)	☺☺☺ (13,5)	☺☺☺☺	☺☺☺☺☺ (83) ☺☺ (17)
DER BÄR (A)	(☺☺☺ (13))	☺☺☺☺	☺☺☺☺☺ (91) ☺☺ (18)
SPORTALM (A)	☺☺☺☺ (15)	☺☺☺☺	☺☺☺☺☺ (92) ☺☺ (17)
TRISTACHERSEE (A)	☺☺☺ (12)	(☺☺☺↑)	☺☺☺☺☺ (91) ☺☺ (18)
KARNERHOF (A)	(☺☺☺☺ (15))	☺☺☺☺	☺☺☺☺☺ (88) ☺☺ (18)
MOERISCH (A)	(☺☺☺☺ (13))		☺☺☺☺☺ (85) ☺☺ (16)
DIE FORELLE (A)	☺☺☺☺☺ (18)	☺☺☺☺☺☺	☺☺☺☺☺☺ (97) ☺☺ (18)
DIE RIEDERALM (A)	☺☺☺☺ (15)	☺☺☺☺	☺☺☺☺☺ (90) ☺☺ (18)
WEYERHOF (A)	☺☺☺☺ (15,5)	☺☺☺☺	☺☺☺☺☺ (91) ☺☺ (15)
SALZBURGERHOF (A)	☺☺☺☺ (15,5)	☺☺☺☺☺↑	☺☺☺☺☺☺ (93) ☺☺ (19)
SONNHOF (A)	☺☺☺☺☺ (17,5)	☺☺☺☺☺☺	☺☺☺☺☺☺ (92) ☺☺ (18)
DÖLLERER: GENIESSERRESTAURANT (A)	☺☺☺☺☺ (18,5)	☺☺☺☺☺☺☺	☺☺☺☺☺☺☺ (98) ☺☺ (20)
DÖLLERER: WIRTSCHAUS (A)	☺☺☺☺ (14,5)	☺☺☺☺	☺☺☺☺☺☺ (93) ☺☺ (20)
DAS TRAUNSEE (A)	☺☺☺☺☺ (18,5)	☺☺☺☺☺↑	☺☺☺☺☺☺ (96) ☺☺ (18)
MÜHLTALHOF (A)	☺☺☺☺☺ (18,5)	☺☺☺☺☺☺↑	☺☺☺☺☺☺☺ (97) ☺☺ (18)
BERGERGUT (A)	☺☺☺☺ (14)	☺☺☺☺	☺☺☺☺☺☺ (91) ☺☺ (18)
BACHER (A)	☺☺☺☺☺ (18,5)	☺☺☺☺☺☺☺	☺☺☺☺☺☺☺ (99) ☺☺ (20)
KRAINER (A)	☺☺☺☺☺ (16,5)	☺☺☺☺☺	☺☺☺☺☺☺ (90) ☺☺ (18)
VILLA ROSA & GESCHWISTER RAUCH (A)	☺☺☺☺☺ (18)	☺☺☺☺☺☺↑	☺☺☺☺☺☺☺ (93) ☺☺ (18)
DER WILDE EDER (A)	☺☺☺☺☺ (15,5)	☺☺☺☺☺↑	☺☺☺☺☺☺ (90) ☺☺ (16)
SATTLERHOF (A)	☺☺☺☺☺ (15,5)	(☺☺☺☺↑)	☺☺☺☺☺☺ (88) ☺☺ (18)
SEEWIRT (A)	☺☺☺☺ (14)	☺☺☺☺↑	☺☺☺☺☺☺ (90) ☺☺ (17)
SONNALP (SÜDTIROL)	☺☺☺☺☺ (15)	☺☺☺☺☺	erscheint nicht in Südtirol
BAD SCHÖRGAU (SÜDTIROL)	☺☺☺☺☺ (16)	☺☺☺☺☺	erscheint nicht in Südtirol
LA MAIENA MERAN RESORT (SÜDTIROL)	☺☺☺☺☺ (14,5)	☺☺☺☺☺↑	erscheint nicht in Südtirol
DER WALDHOF² (SÜDTIROL)			erscheint nicht in Südtirol
LE GRAND CHALET (SCHWEIZ)	☺☺☺☺☺ (16)	☺☺☺☺☺↑	ersch. nicht in der Schweiz

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, letzte Bewertung

SCHLEMMERATLAS

- ☺☺☺☺☺☺ Eine der besten Küchen
- ☺☺☺☺☺ Hervorragende Küche
- ☺☺☺☺☺ Sehr gute Küche
- ☺☺☺☺☺ Gute Küche
- ☺☺☺☺☺ Empfehlenswerte Küche
- ☺☺☺☺☺ Zwischen zwei Bewertungsstufen

MICHELIN

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

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.