

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)	☺☺☺☺☺↑	☺☺☺☺☺ (98)	☺☺ (18)
ROTE WAND: STUBEN (A)	☺☺☺ (15)		☺☺☺ (91)	☺☺ (18)
MONTAFONER HOF (A)	☺☺ (14)		☺☺☺ (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)	☺☺ (19)
YSCLA: SPACE 73 (A)	☺☺ (13)		☺☺☺ (87)	☺☺ (19)
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)		☺☺		
UNTERLECHNER (A)	☺☺☺ (13,5)	☺☺☺	☺☺☺☺ (82)	☺☺ (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)	☺☺☺☺ (17,5)	☺☺☺☺	☺☺☺☺☺ (97)	☺☺ (18)
DIE RIEDERALM (A)	☺☺☺ (14)	☺☺☺	☺☺☺☺ (87)	☺☺ (17)
SALZBURGERHOF (A)	☺☺☺☺ (15,5)	☺☺☺☺↑	☺☺☺☺☺ (93)	☺☺ (19)
SONNHOF (A)	☺☺☺☺ (17,5)	☺☺☺☺	☺☺☺☺☺ (92)	☺☺ (18)
DÖLLERER: GENIESSERRESTAURANT (A)	☺☺☺☺ (18,5)	☺☺☺☺☺	☺☺☺☺☺ (98)	☺☺ (20)
DÖLLERER: WIRTSCHAUS (A)	☺☺☺ (14,5)	☺☺☺	☺☺☺☺ (94)	☺☺ (20)
DAS TRAUNSEE (A)	☺☺☺☺ (18)	☺☺☺☺↑	☺☺☺☺☺ (96)	☺☺ (18)
MÜHLTALHOF (A)	☺☺☺☺ (18)	☺☺☺☺☺↑	☺☺☺☺☺ (95)	☺☺ (18)
BERGERGUT (A)	☺☺☺ (14)	☺☺☺	☺☺☺☺ (91)	☺☺ (17)
BACHER (A)	☺☺☺☺ (18,5)	☺☺☺☺☺	☺☺☺☺☺ (99)	☺☺ (20)
KRAINER (A)	☺☺☺☺ (16,5)	☺☺☺	☺☺☺☺ (90)	☺☺ (18)
VILLA ROSA & GESCHWISTER RAUCH (A)	☺☺☺☺ (18)	☺☺☺☺☺↑	☺☺☺☺☺ (92)	☺☺ (18)
DER WILDE EDER (A)	☺☺☺☺ (15,5)	☺☺☺☺↑	☺☺☺☺ (89)	☺☺ (16)
SATTLERHOF (A)	☺☺☺☺ (15,5)		☺☺☺☺ (89)	☺☺ (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 WALDHOF ² (SÜDTIROL)			erscheint nicht in Südtirol	
LE GRAND CHALET (SCHWEIZ)	☺☺☺ (16)	entspricht nach neuer Bewertung ☺☺☺☺		
BIRKENHOF (D)	☺☺☺☺ (17)	☺☺☺☺☺	Guide Michelin ☺☺☺☺	

1) entspricht nach neuer Bewertung ☺☺☺☺

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

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.