



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.		
YSCLA: RESTAURANT STÜVA (A)	☺☺☺☺ (18,5)	☺☺☺☺☺☺	☺☺☺☺ (97) ☺ (19)
YSCLA: SPACE 73 (A)	☺☺ (13,5)	☺☺☺	☺☺ (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)		☺☺	☺☺ (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)
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 WALDHOF ² (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.