



GAMS (A)			(89) (17)
SCHIFF: WÄLDER STUBE 1840 (A)	(15)		(93) (17)
SCHIFF: ERNELE (A)	(14)		(91) (17)
HALLER (A)	(15,5)		(87) (17)
ROTE WAND: CHEF'S TABLE (A)	(18,5)		(98) (19)
ROTE WAND: STUBEN (A)	(15)		(93) (18)
MONTAFONER HOF (A)	(15)		(90) (18)
ALPENSTERN (A)	(13)		(90) (19)
SCHALBER (A)	Das 5-Sterne-S-Hotel konzentriert seine Küchenqualität auf das hohe Niveau der Halbpension mit Topmenüs wie in einem Spitzenrestaurant.		
SONNENHOF: ALPS & OCEAN (A)	(16)		(95) (20)
SONNENHOF: DAS MÜLLERS (A)	(14,5)		(92) (20)
POST LERMOOS (A)	(15)		(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)			(90) (18)
ALPIN: GOURMET-STÜBERL (A)	(17,5)		(94) (18)
ALPIN: GENIESSER-WIRTSCHAUS (A)	(13,5)		(89) (18)
DER BÖGLERHOF (A)	(15)		(85) (17)
UNTERLECHNER (A)	(15)		(85) (17)
DER BÄR (A)			(91) (18)
SPORTALM (A)	(15)		(94) (18)
TRISTACHERSEE (A)	(12,5)		(91) (18)
RAUTER (A)	(15)		(93) (19)
KARNERHOF (A)	À-la-carte nach Vorreservierung am Vortag (u. a. ☺), der Schwerpunkt liegt bei feiner Kombination aus Wellness und Kulinarik für Hotelgäste.		
MOERISCH (A)	(13)		(85) (16)
DIE FORELLE (A)	(18,5)		(98) (18)
DIE RIEDERALM (A)	(17)		(93) (18)
WEYERHOF (A)	(16,5)		(94) (17)
SONNHOF (A)	(18,5)		(95) (18)
DÖLLERER: GENIESSERRESTAURANT (A)	(19)		(99) (20)
DÖLLERER: WIRTSCHAUS (A)	(14,5)		(94) (20)
DAS TRAUNSEE (A)	(18,5)		(99) (19)
MÜHLTALHOF (A)	(18,5)		(98) (19)
BERGERGUT (A)	(15)		(90) (18)
BACHER (A)	(18,5)		(99) (20)
KRAINER (A)	(17)		(91) (18)
ROSA & RESTAURANT GESCHW. RAUCH (A)	(18)		(95) (19)
ROSA & WIRTSCHAUS GESCHW. RAUCH (A)	(14,5)		(93) (19)
DER WILDE EDER (A)	(16,5)		(95) (19)
SATTLERHOF: RESTAURANT (A)	(16,5)		(92) (18)
SATTLERHOF: WIRTSCHAUS (A)			(87) (18)
SONNALP (SÜDTIROL)	(15)		erscheint nicht in Südtirol
BAD SCHÖRGAU (SÜDTIROL)	(16)		erscheint nicht in Südtirol
LA MAIENA MERAN RESORT (SÜDTIROL)			erscheint nicht in Südtirol

GAULT MILLAU

- Höchste Note für die weltbesten Restaurants
- 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

SCHLEMMERATLAS

- Eine der besten Küchen
- Hervorragende Küche
- Sehr gute Küche

- Gute Küche
- Empfehlenswerte Küche
- Zwischen zwei Bewertungsstufen

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.