



Kulinarische Spitzenleistung in Schwangau

Gourmetrestaurant Gams & Gloria wird erstmals von Gault & Millau geehrt - Das Rübezahl bietet Genuss mit allen Sinnen

Großartige Leistung nach nur zwölf Monaten: Das Gourmetrestaurant Gams & Gloria des Vier-Sterne-Superior-Hotels Das Rübezahl wurde nur ein Jahr nach der Eröffnung im Oktober 2017 von Gault & Millau mit 15 Punkten und zwei Hauben ausgezeichnet. Unter der Leitung des Küchenchefs Michael Bernhard erhielt das Romantik- und Wellnessrefugium im Allgäu nun den begehrten Eintrag im Gourmetführer. Der 32-jährige Bernhard steht an der Spitze eines jungen und innovativen Küchenteams, dessen kreatives Potenzial ungewöhnliche Kompositionen wie Weißwurst auf Blaukraut-Gel und Weizenbier-Granité im Miniglas sowie Bachforelle unter Brotkruste erkennen lassen. „Im Gams & Gloria haben wir den Anspruch, zu überraschen und mit der Aromenvielfalt der Berge zu überzeugen. Umso mehr freut es uns, dass unser alpines Genusskonzept mit zwei Hauben und 15 Punkten gewürdigt wurde“, so der Küchenchef. Bevor er dem Allgäu zu neuen kulinarischen Glanzpunkten verhalf, lernte und arbeitete er in Hauben- und Sterne-Restaurants wie Alfons Schuhbecks Südtiroler Stuben und mit Bobby Bräuer im damaligen Restaurant Petit Tirolia im Hotel Grand Tirolia in Kitzbühel. Die Auswahl der Produkte im Gams & Gloria trifft er persönlich und mit höchster Sorgfalt, vieles stammt direkt von Erzeugern aus der Umgebung. Stimmig begleitet werden die exklusiven Gerichte von Spitzenweinen aus Weinregionen der Alpenländer von Jungsommelière Caroline Zuber. Außergewöhnliche Aperitif- sowie Rum- und Whiskeykreationen von Barchef Christian Wellisch und Regina Varga runden die kulinarische Entdeckungsreise im Gams & Gloria ab. Im edlen aber trotzdem gemütlichen Ambiente der Zirbelstube finden bis zu zwölf Personen Platz. Das Gourmetrestaurant ist von Freitag bis Dienstag geöffnet und steht Hausgästen wie auch externen Besuchern zur Verfügung. Eine Tischreservierung ist erforderlich und wird unter +49 (0) 8362 8888 entgegen genommen. Eine Übernachtung im Doppelzimmer ist ab 144 Euro pro Person und Nacht inklusive Verwöhnension buchbar. Weitere Informationen finden sich auf der Website unter www.hotelruebezahl.de.

.../2



Das Rübezahl

In einer der besten Lagen des Allgäus, mit direktem Blick auf die Königsschlösser Neuschwanstein und Hohenschwangau, fügt sich Das Rübezahl harmonisch in das Landschaftsbild ein. Mit viel Liebe zum Detail schuf Familie Thurm einen romantischen Rückzugsort, der Allgäuer Tradition mit zeitgenössischem Wohngefühl verbindet. Das familiengeführte Vier-Sterne-Superior-Hotel verfügt über 54 hochwertig und individuell gestaltete Deluxe-Zimmer und Design-Suiten. Herzstück des Hauses ist die Lobby mit Rezeption, Lounge, Bar und Vinothek. Die Beauty-Alm und der Wellnessbereich mit verschiedenen Saunen, Whirlpools sowie beheiztem Außenpool, Panoramasauna und Sonnendeck mit Schlossblick laden zum Entspannen ein. Das stilvolle Restaurant Louis II und das Gourmetrestaurant Gams & Gloria verwöhnen mit modern interpretierter alpenländischer Küche des ehemaligen Schuhbeck Schülers Michael Bernhard. Regelmäßig stattfindende geführte Wanderungen inklusive uriger Einkehr in die hoteleigene Berghütte runden das Angebot des märchenhaften Hideaways ab.

München/Schwangau, 22. November 2018

Für weitere Presseinformationen:

Bettina Ruhland/Sonia Becker
STROMBERGER PR
Haydnstraße 1
D - 80336 München
T +49(0)89/189478-87
ruhland@strombergerpr.de
www.strombergerpr.de

Familie Thurm
Das Rübezahl
Am Ehberg 31
D - 87645 Schwangau
T +49(0) 8362/8888
info@hotelruebezahl.de
www.hotelruebezahl.de