

IRONSPITZ

Genussvolle Aussichten

Reisen geht wie die Liebe durch den Magen. Also auf zu besonderen kulinarischen Zielen - zum Dinner in ein malerisches Fischerdorf mit Blick auf die Weiten des Atlantik oder lieber urban dinieren über der Skyline Bangkoks?

So unterschiedlich die Restaurantkonzepte sind, so vereint sie doch alle eine einzigartige Aussicht. Sie begeistern mit ausgefallenen Ideen, besonderen Locations und malerischen Naturkulissen. In all diesen Hotel wird der Aufenthalt ein kulinarischer wie optischer Hochgenuss.

Auf den folgenden Seiten nehmen wir Sie mit auf eine Gourmet-Reise von Montenegro über Teneriffa bis in das ferne Thailand.
Lassen Sie sich überraschen.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben und Sie weitere Informationen zu den Hotels möchten, erreichen Sie mich gerne telefonisch unter +49(0)89/189478 79 oder per E-Mail unter rossello@strombergerpr.de.

Mit besten Grüßen
Julian Rossello
STROMBERGER PR

Hoch hinaus in Huwi's Alm

PRIESTEREGG Premium ECO Resort | Salzburger Land



© PRIESTEREGG Premium ECO Resort_guenterstandl.de

In Alleinlage auf 1.100 Metern liegt der Gasthof Huwi's Alm des PRIESTEREGG Premium ECO Resort auf einem Hochplateau mit Blick auf die Pinzgauer Grasberge und den Leoganger Steinbergen im Rücken. Das ursprüngliche Bauernhaus verbreitet ein rustikales, gemütliches Ambiente mit unbehandelten Holzmöbeln, Kachelofen, traditionellen Holz- und Schmiedearbeiten und kleinen Fenstern. Im Sommer schlemmen die Gäste im Almgarten mit weitläufiger Terrasse, offener Feuerstelle und angeschlossenem Fischräucherschrank.

Auf den Tisch kommen in Huwi's Alm vor allem regionaltypische Gerichte wie das traditionelle Hutessen. Gut zu wissen: Das Fleisch stammt teils aus eigener Galloway-Aufzucht, denn Gastgeber Huwi Oberlader ist zudem passionierter Landwirt.

www.priesteregg.at

Paella unterm Sternenhimmel

Royal Hideaway Corales Resort | Teneriffa



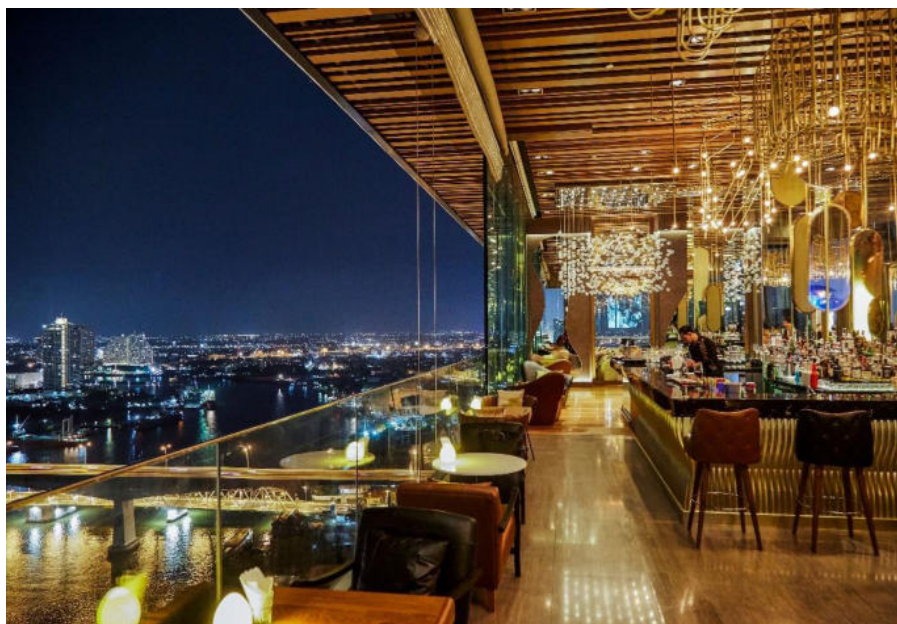
© Barceló Hotel Group

La Caleta gilt als eines der verträumtesten Fischerdörfer Teneriffas. Weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt, ist der Ort für seine exzellente Kulinarik. Unzählige Restaurants tummeln sich entlang der Promenade. Längst kein Geheimtipp mehr, aber zweifelsohne *die* Adresse für Gourmet-Erlebnisse schlechthin: das Hideaway Corales Resort mit insgesamt drei Michelin-Sternen verteilt auf zwei Restaurants. Ein Besuch lohnt sich auch im Starfish Atlantic Grill. Die Terrasse gibt den Blick über die Dächer bis nach La Gomera frei. Alleine dafür lohnt sich der Besuch. Wer etwas essen möchte, fragt am besten nach der Paella Valenciana oder probiert die fangfrischen Caramote aus dem Atlantik.

Den Sonnenuntergang noch spektakulärer erleben? Das geht in der Maresía Atlantic Bar auf dem Rooftop. Hier bestellen Gäste einen Sundowner aus Zutaten, die zu 100 Prozent von den Kanaren stammen. Für seine ausgefallenen Kreationen erhielt Yonathan Mesa bereits die Ehrung als bester Barkeeper der Inselgruppe. ¡Salud!

Be SEEN

Avani+ Riverside Bangkok Hotel | Thailand



© AVANI Hotels & Resorts

Man nehme eine unvergleichliche Rooftop Location im Herzen einer vibrierenden Metropole, füge einen europäischen Küchenchef hinzu und verbinde das Ganze mit einer japanisch-brasilianisch-portugiesischen Fusion-Küche - heraus kommt ein unvergessliches Geschmackserlebnis. Das und mehr erleben Städteurlauber im SEEN Restaurant des Avani+ Riverside Bangkok Hotel, das sich im 26. Stockwerk befindet und den Blick über die Skyline und den Chao Phraya Fluss freigibt. Zu den Spezialitäten auf dem Menü zählen Königskrabben-Risotto, Wagyu mit getrüffelnder Pasta und Unagi Foie Gras.

Im Anschluss haben Gäste die Wahl einen oder alle sieben der 7-SIN Cocktails zu verkosten, die Barkeeper Pattanarak Tesnate speziell für die SEEN Bar kreierte. Ins Glas kommen ausgefallene Zutaten wie Amaretto-Milch, Shiso Sirup, grüne Trauben.
Oder wie wäre es mit einem Cocktail auf Rotweinbasis?

Fine-Dining im historischen Fort

Mamula Island | Montenegro



© Mark Anthony Fox

Fine-Dining inmitten des Ozeans: Damit überzeugt das Restaurant Kamena im neuen Luxushotel Mamula Island ab 1. April 2023. Zwischen der kroatischen Halbinsel Prevlaka und der montenegrinischen Halbinsel Luštica gelegen, erhält das 1852 erbaute Fort nach sorgfältiger Restaurierung eine neue Bestimmung. Mit direktem Blick auf die Adria und den südlichsten Punkt Kroatiens erleben Gourmets bei einem sechsgängigen Degustationsmenü von Executive Chef Erica Archambault aus Kanada ein wahres Geschmackserlebnis. Zu den Signature-Gerichten der Kanadierin zählen Artischocken-Fenchel-Barigoule mit Hummer Bisque sowie Red Snapper Ceviche mit Rosenessig und Chilliöl.

Für den kleinen Hunger zwischendurch sollten Gäste das Sun Deck mit hauseigener Raw Bar aufsuchen, von wo sie bei guter Sicht bis zur kroatischen Halbinsel Prevlaka sehen. Frische Austern und Champagner inklusive.

www.mamulaisland.com

Se(e)hnsuchtsort

Seezeitlodge Hotel & Spa | Saarland



© Günter Standl

Sommerliches Flair auf der Terrasse und ein grandioser Blick über den Bostalsee: Im LUMI Restaurant in der Seezeitlodge Hotel & Spa setzt Küchenchef Daniel Schöfisch saisonale Köstlichkeiten mit Kräutern aus dem hoteleigenen Garten gekonnt in Szene. Dabei greift der gebürtige Berliner auf alte Traditionen zurück, beispielweise beim Räuchern oder Fermentieren von Fleisch und Fisch, das überwiegend aus der Region stammt. Das Brot aus der hauseigenen Backstube hat Tradition - schon die Großeltern von Kathrin Sersch hatten eine eigene Bäckerei.

Kräuter spielen nicht nur in der Küche eine wichtige Rolle, sondern auch bei der Zusammensetzung des Signature-Cocktails, der mit hauseigenem Gin und Tonic verfeinert wird. Dazu die Aussicht genießen und einen lauen Abend ausklingen lassen.

www.seezeitlodge-bostalsee.de