



Kulinarische Renaissance

Juffing Hotel & Spa lädt zum Genuss in Gourmetstube Alt Juffing - Tradition neu interpretiert

Wo Historie auf Moderne trifft: Im Adults-Only-Hotel Juffing in Hinterthiersee, Tirol, stehen Tradition und der Mut zu Neuem seit jeher in perfekter Balance. In der 2021 neueröffneten Gourmetstube Alt Juffing begeben sich Gäste auf eine Zeitreise. Im Herzen des Hauses legte Sigi Juffinger vor knapp 60 Jahren als Koch des ehemaligen Gasthauses Juffing das Fundament für das heutige Hotel mit 53 Zimmern und Suiten sowie einem großen Spa. An gleicher Stelle bringt der gebürtige Salzburger Küchenchef Manuel Schratl nun nahezu vergessene Rezepte, Zutaten und Zubereitungsarten kreativ und ausgewogen auf die Teller. Wahlweise als Fauna-Menü mit Fisch und Fleisch, als vegetarisches Flora-Menü oder einer Kombination aus beidem. Auf der Karte finden sich beispielsweise Bergkas Crème brûlée mit Bärlauchkapern, Zwiebelmarmelade und Schüttelbrot, glasierter Wildfang-Flusskrebis aus der Traun mit Krebschaum, Pastinake und Walnuss sowie Flank Steak vom Lengauer Hof, Bio-Heu, Tiroler Süßkartoffel, Vogelbeere und Kohlsprossen. Das Alt Juffing begrüßt von Montag bis Mittwoch ab 18.30 Uhr bis zu 15 Personen. Hausgäste kommen für einen Aufpreis von 45 bis 55 Euro in den Genuss des Fünf-Gang-Fine-Dining-Menüs. Für externe Gäste kostet das Menü zwischen 79 Euro und 94 Euro. Die Getränkebegleitung gibt es für 30 Euro dazu; diese umfasst die auf die einzelnen Gänge abgestimmten Weine oder alkoholfreie Varianten.

Im Rahmen des Arrangements „Gourmetherbst“, sind drei Übernachtungen bis 6. Dezember 2021, jeweils im Zeitraum von Sonntag bis Freitag, für zwei Personen im Doppelzimmer ab 894 Euro buchbar. Inkludiert sind die Dreiviertel-Naturgenießerpension, eine Demi-Bouteille Ayala Champagner als Willkommensgruß auf dem Zimmer, die Teilnahme am Besinnen-Beginnen-Programm sowie ein Abend mit Menü in der Gourmetstube. Der Wellnessbereich kann am Abreisetag noch bis 17 Uhr genutzt werden und ein kulinarisches Abschiedsgeschenk lässt den Genuss zuhause nachwirken. Tischreservierungen und Buchungen werden unter der Telefonnummer +43 53 76 5 58 50, per Mail an info@juffing.at oder auf der Website www.juffing.at entgegengenommen. .../2



Gemäß der Philosophie der Grünen Haube, die das Haus seit 2014 durchgehend schmückt, stammen sämtliche Produkte für Hauptrestaurant und Gourmetstube aus regionaler Landwirtschaft und sind zum größten Teil biozertifiziert. Zudem zählt das Haus zu den „Bewusst Tirol“-Betrieben und ist mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet. Beides unterstreicht den Fokus auf Produkte mit hochwertiger regionaler Herkunft. Abgerundet wird der Genuss durch einen aufmerksamen Service und ein angenehmes Ambiente. Während das Restaurant mit teils raumhohen Glasfronten und einer unverbaubaren Aussicht auf den Wilden und Zahmen Kaiser überzeugt, schaffen in der mit Zirbenholz verkleideten Stube edle Stoffe von Dedar in Altrosa, Beige- und Brauntönen mit Goldschimmer die perfekte Kulisse für einen besonderen Abend. Geschirr von Serax, Geminiano Cozzi und Cookplay unterstreicht die moderne Tischkultur.

In dritter Generation begeistern die Gastgeber Sonja Juffinger-Konzett und ihr Mann Elmar Konzett zudem mit nachhaltiger Unternehmensführung und einem dem Zeitgeist entsprechenden, ganzheitlichen Wellnesskonzept. Neben der Kulinarik umfasst dieses gleichermaßen entspannende und aktivierende Angebote von Meditation über Yoga und Waldbaden, beste Voraussetzungen für tiefen Schlaf und eine große Auswahl an Büchern für positive gedankliche Impulse. Gleichzeitig werden die Werte der Eltern und Großeltern wie herzliche Gastfreundschaft und Heimatverbundenheit gelebt.

Über das Juffing Hotel & Spa

Das Angebot des für Erwachsene konzipierten Boutiquehotels Juffing steht ganzjährig im Zeichen von Ruhe und nachhaltiger Entspannung. Alle 53 großzügigen, modernen Zimmer und Suiten sind der sonnigen Südseite zugewandt und bieten herrliche Ausblicke auf den Hausberg Pendling und das Kaisergebirge. Das 2.000 Quadratmeter große Spa wartet unter anderem mit Saunalandschaft, vier Ruheräumen und einer großen Gartenanlage auf. Neben verschiedensten Wellness- und Beautyanwendungen haben Gäste die Möglichkeit am inkludierten Besinnen-Beginnen-Wochenprogramm, angeleitet von einem Expertenteam, zu dem unter anderem eine Waldbademeisterin, eine Vitaltrainerin und ein Saunameister gehören, teilzunehmen. Eine bewusste Kulinarik im Hauptrestaurant und der neuen Gourmetstube Alt Juffing, optimale Voraussetzungen für einen tiefen Schlaf sowie die große Literatúrauswahl des Hauses mit über 3.600 Büchern runden das Angebot ab.

Bildnachweise:

Bild 1: © Juffing Hotel & Spa / Goodlight
 Bild 2: © Juffing Hotel & Spa / wildbild.at
 Bild 3: Juffing Hotel & Spa / Thorben Jureczko

München/Hinterthiersee, 28. September 2021

Für weitere Informationen

Melanie Meisersick/Sonia Becker
 STROMBERGER PR GmbH
 Kistlerhofstraße 70, Haus 5, Gebäude 188
 81379 München
 Deutschland
 T +49(0)151 240 377 56
meisersick@strombergerpr.de
www.strombergerpr.de

Sonja Juffinger-Konzett
 Juffing Hotel & Spa
 Hinterthiersee 79
 6335 Thiersee
 Österreich
 T +43 5376 5585 0
info@juffing.at
www.juffing.at