

PRESSEINFORMATION

Guide A la Carte 2020: 5 Ischgler Restaurants unter Top 10 Tirols

Der am 4. Oktober erscheinende Gourmetführer „Guide A la Carte“ bestätigt Ischgl's herausragende Position als Gourmethotspot: Unter den Top 10 in Tirol sind 5 Ischgler Betriebe gelistet. Rund 800 Restaurants wurden in Österreich getestet, darunter sieben Ischgler Spitzen-Restaurants, die insgesamt 27 Sterne ins Paznaun holen.

Mit der Veröffentlichung des neuen Guide A la Carte 2020 bestätigt sich einmal mehr die Strahlkraft der Ischgler Kulinarik. Innovative Konzepte gepaart mit Fokus auf Regionalität oder Internationalität – in Ischgl staunt der geneigte Gast immer wieder über ausgefallene Geschmacksexplosionen. Eingebettet in die alpine Kulisse des Paznaun lässt sich die Zeit hier ideal auf kulinarischen Entdeckungstouren verbringen. Akzente setzt die Region außerdem mit jährlich wiederkehrenden Veranstaltungen wie dem Sterne-Cup der Köche oder dem Kulinarischen Jakobsweg.

Feinschmecker-Mekka Ischgl bestätigt

Die vom Guide A la Carte gekürten Restaurants sind keine Newcomer, die Preisträger können allesamt auf bereits gekrönte Gerichte zurückblicken. Der Ischgler Starkoch Benjamin Parth konnte seine Wertung erneut verbessern, mit seinem Gourmetrestaurant Stüva konnte er 97 Punkte und damit 5 Sterne erzielen. Lokalmatador Martin Sieberer konnte sogar zwei Restaurants unter den Top 10 platzieren: Seine Paznaunerstube konnte mit 95 Punkten 5 Sterne erreichen, Sieberer's Heimatbühne brachte es mit 92 Punkten auf 4 Sterne. Gustav Jantscher (Schlossherrnstube) und Gunther Döberl (Stiar) erwirkten je 4 Sterne bei 94 Punkten. Das Fliana Gourmet mit Andreas Spitzer kam auf 3 Sterne (80 Punkte). Das Lucy Wang mit Küchenchef Raphael Herzog erreichte 72 Punkte und damit 2 Sterne.

Die 29. Ausgabe des jährlich erscheinenden A la Carte-Guides listet rund 800 Restaurantempfehlungen in ganz Österreich. Die Bewertungen basieren mehrheitlich auf Restaurantbesuchen, die rund 60 von uns beauftragte Privatpersonen durchgeführt haben.

Sie haben die Lokale anonym besucht und danach ihre Meinung im standardisierten Test-Protokoll dargelegt. In jedem Test werden Punkte für Service, Tischkultur, Ambiente, Getränke und vor allem für die Küche vergeben. Letztere macht in der Gesamtrechnung mehr als 50 Prozent aus.

Weitere Informationen unter www.ischgl.com.

(2.328 Zeichen mit Leerzeichen)

Oktober 2019

Hier zum direkten Bilder-Download: [Guide A la Carte 2020](#)

Bildunterschriften:

Guide A la Carte_20_1: Ischgler Starköche (c) Laurent-Perrier

Alle Texte sowie Bilder gibt es unter www.ischgl.com/presse zum kostenlosen Download.