

## Gault & Millau Guide 2024 - Tirols kulinarische Exzellenz

**Entdecken Sie Kitzbühels kulinarische Exzellenz: Gault & Millau 2024 ehrt die besten Adressen im neuen Guide.**

21.12.2023 / Gault & Millau, die renommierte Instanz in der Welt der Gastronomie, hat in seiner Ausgabe 2024 einmal mehr bestätigt, dass Tirol an der Spitze der österreichischen Kulinarik steht. Die Region Kitzbühel, Reith, Aurach und Jochberg glänzt mit herausragenden Bewertungen und unterstreicht ihre Stellung als kulinarisches Herzstück Tirols.

### Exquisite Kulinarik in Kitzbühel

Kitzbühel, bekannt für seine malerische Landschaft und exklusiven Skigebiete, brilliert auch in der kulinarischen Landschaft. Der Gault & Millau 2024 zeichnet mehrere Betriebe für ihre außergewöhnlichen Leistungen aus:

:: Berggericht (4 Hauben): Ein herausragendes Beispiel für gehobene Küche und diversen Raritäten.

:: Chizzo (2 Hauben): Kulinarische Highlights mit italienischer Leichtigkeit für gehobene Ansprüche.

:: Lois Stern (2 Hauben): Urbane Schlichtheit gepaart mit asiatischem Küchenstil und internationalen Einflüssen.

:: Neuwirt (2 Hauben): Neu inspiriertes Konzept reicht von vegetarischer Kulinarik bis hin zu Energy Cuisine.

:: Tennerhof Gourmet Restaurant (2 Hauben): Gourmetkreationen mit Ausblick auf die legendäre Streif.

:: Zuma (2 Hauben): Fine-Dining im Winter-Pop-up mit zeitgenössischen japanischen Spezialitäten.

:: Seebichl (1 Haube): Bekannt für seine authentischen Kreationen und dem charmantem Interieur.

### Reith - Tradition trifft Moderne

In Reith, der charmanten Nachbargemeinde von Kitzbühel, setzt sich die Tradition der kulinarischen Exzellenz fort:

:: S'Pfandl (1 Haube): Ein Restaurant, das traditionelle Tiroler Küche mit einem modernen Touch anbietet und für sein gemütliches Ambiente bekannt ist.

### Jochberg - Kulinarische Vielfalt in idyllischer Lage

Jochberg, ein malerischer Ort in den Kitzbüheler Alpen, wurde ebenfalls im Gault & Millau 2024 für seine kulinarische Vielfalt ausgezeichnet:

:: Jodlbühel (1 Haube): Traditioneller und authentischer Küchenstil mit Fokus auf Wirtshausklassiker.

:: Schwarzer Adler (1 Haube): Eine zuverlässige Adresse für Tiroler Küche mit dem gewissen Extra.

:: Wirtshaus Bärenbichl (1 Haube): Regionale Spezialitäten und Klassiker in rustikalem Ambiente.



Diese Anerkennungen im Gault&Millau 2024 untermauern Tirols Ruf als kulinarisches Ziel von Weltrang. Sie sind eine Bestätigung für die außergewöhnliche Leidenschaft und Innovation, die in den Küchen von Kitzbühel, Reith und Jochberg zu finden sind.

Alle Informationen zur Destination Kitzbühel finden Sie unter [kitzbuehel.com](https://www.kitzbuehel.com)

Kontakt: Kitzbühel Tourismus | Hinterstadt 18 | 6370 Kitzbühel  
[info@kitzbuehel.com](mailto:info@kitzbuehel.com) | [www.kitzbuehel.com](https://www.kitzbuehel.com) | +43 5356 66660