

KochArt

Köstliches aus den Kitzbüheler Alpen



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION (LEADER)



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete



- 01 Gasthaus im Sportresort Hohe Salve
- 02 Gasthaus Steinberg
- 03 Hotel & Restaurant Alpenhof
- 04 Restaurant Thalhof
- 05 Restaurant Hotel Reitwirt
- 06 Restaurant Hotel Loipenstub'n
- 07 Alpengasthof Labalm
- 08 Restaurant Seefeldstub'n
- 09 Bistro-Restaurant Rosengarten
- 10 Restaurant Kupferstub'n
- 11 Restaurant Hotel Klausen
- 12 Gasthof Staudachstub'n

- 13 Schwarzer Adler Jochberg
- 14 Hallerwirt
- 15 Hotel Restaurant Bichlhof
- 16 BichlAlm Berggasthof
- 17 Restaurant s'Pfandl
- 18 Restaurant Hotel Penzinghof
- 19 Angerer Alm
- 20 Restaurant Hotel Alte Post
- 21 Restaurant Esskultur by Unterlechner
- 22 Berggasthof Wildalpgatterl



Hopfgarten
01 Gasthaus Hohe Salve

Brixen im Thale
04 Thalhof
05 Reitwirt
06 Loipenstub'n

Westendorf
03 Alpenhof

BRIXENTAL

Kirchberg
08 Kupferstub'n
09 Rosengarten
10 Staudachstub'n
11 Klausen

SPERTENTAL

Aschau
07 Labalm

Reith bei Kitzbühel
17 s'Pfandl

Oberndorf
16 Penzinghof

LEUKENTAL

Kitzbühel

Aurach
14 Hallerwirt
15 Bichlhof
15 Bichlalmitt

Jochberg
13 Schwarzer Adler

St. Johann in Tirol

19 Angerer Alm
Harschbichlbahn

PILLERSEETAL

Fieberbrunn
20 Alte Post

St. Jakob in Haus
21 Esskultur Unterlechner

22 Wildalpgatterl
Lärchlhögel
Scheuböden

KochArt

Das Gute liegt so nah.

Die KochArt ist eine Vereinigung von Wirten, die Produkte von heimischen Bauern und Produzenten verarbeiten und besonders gekennzeichnet in ihren Speisekarten ausweisen. Die KochArt-Wirte bieten ihren Gästen mehrmals im Jahr gemeinsame Spezialitätenwochen mit dem Schwerpunkt regionale Erzeugnisse.

In speziellen Kochworkshops bei ausgezeichneten Köchen werden traditionelle und innovative Zubereitungsmethoden trainiert. Besonderes Augenmerk wird darauf gelegt, bereits vergessene Spezialitäten der regionalen und der österreichischen Küche wieder zu entdecken und anzubieten.

Die KochArt-Wirte möchten einen wesentlichen Beitrag dazu leisten, die Region Kitzbüheler Alpen als kulinarische Region zu positionieren. Heimische Qualitätsprodukte und die Zusammenarbeit mit den Bauern vor Ort und dem Tourismus stehen dabei im Mittelpunkt.

Die Transparenz der Herkunft der Produkte ist den KochArt-Wirten besonders wichtig. Mitglied im Verein KochArt werden deshalb ausschließlich Betriebe, welche die Philosophie des regionalen Einkaufs leben und fördern.



Mit dem AMA-Gastrosiegel bekennen sich Österreichs Gastgeber zu Gerichten aus der Region - hergestellt aus hochwertigen, heimischen Produkten. Eine verlässliche Orientierungshilfe, die kulinarischen Genuss und bodenständige Qualität garantiert.



In Workshops bei Spitzenköchen und Top-Produzenten suchen wir stets nach neuen Erkenntnissen.



A man with a mustache, wearing a red polo shirt and green shorts, is walking on a concrete channel in a fish farm. He is holding a long-handled net. The background shows a wooden fence and green trees. The text "Im Fokus: unsere Lieferanten" is overlaid on the right side of the image.

Im Fokus: unsere Lieferanten

Wir setzen auf artgerechte Haltung und Aufzucht sowie natürliche Fütterung und arbeiten dabei eng mit unseren heimischen Bauern zusammen.



Petri Heil!

Beim Fisch-Leo in Fieberbrunn

Fische sind seine Welt, und das eigentlich schon immer. "Bereits als kleiner Bub' habe ich mich gerne um die Fische gekümmert." Als ihm dann sein Vater ein eigenes Fischbecken baute, war das Schicksal von Leo Trixl vorbestimmt.



Heute ist der Fieberbrunner weit über das Tal hinaus für seine hervorragende Qualität und den nachhaltigen Umgang mit Fisch und Natur bekannt. Was Leo Trixl von anderen Fischzüchtern unterscheidet? Er züchtet vor allem die Tiroler Bachforelle. Sie ist im Gegensatz zur aus Amerika stammenden räuberischen Regenbogenforelle, an die heimischen Bedingungen angepasst. Viele Jahre hatte die Bach- oder auch Bergforelle genannt, kein leichtes Leben in den Tiroler Gewässern, machte ihr doch die in Konkurrenz lebende Regenbogenforelle das Futter und vor allem den Lebensraum streitig. Leo Trixl setzt sich nachhaltig dafür ein, Bäche und Flüsse wieder mit den "echten" Forellen zu besiedeln. "Von überall her kommen Züchter um sich Fische von mir zu holen," erzählt er, denn die Tiroler Bachforelle ist auch über die Grenzen hinaus bekannt und beliebt.

"Aber man muss schon sagen, die Bachforelle hat ihre Ansprüche", schmunzelt der Fisch-Leo. "Die mag nur richtig sauberes, kühles Frischwasser." 8 bis 9 sauerstoffreiche Grad muss der Bach haben, damit der Tiroler Fisch sich wohl fühlt. Und selbstverständlich spielt auch hier das Futter eine große Rolle. In der Natur ernähren sich Forellen von Insekten die im Wasser leben, kleinen Fischen, Krebstieren, Schnecken und anderen Wassertieren. In der Teichwirtschaft, wird die Ernährung so naturgetreu wie möglich zusammengesetzt und deshalb wird bei Leo Trixl auch nur 100%-gentechnik- und antibiotikafreies Futter aus Österreich verwendet.

Und weil wir schon mal bei der Zucht sind, wollen wir wissen, was es mit den vielen Becken und Teichen auf sich hat. Da lacht Leo, "das ist sozusagen die Kinderstube, vom Kleinkindergarten über die Volksschule bis zur großen Welt."

Aber jetzt noch mal zurück zum Anfang - zum Ei. Am Anfang ist das Ei, das stammt von Mama Forelle die durch "abstreifen" ihre Eier ablaicht. Zusammen mit dem Samen der männlichen Forelle - der sogenannten Milch - und Frischwasser kommt es zur Befruchtung. Die stoß- und lichtempfindlichen Eier werden im Bruthaus permanent mit frischem Quellwasser versorgt. Nach zwei Monaten steht der erste größere Umzug an. Die geschlüpften Larven sind zu kleinen Fischen herangewachsen und fühlen sich im Freien sichtlich wohl. So richtig ausgewachsen ist eine Bergforelle erst mit drei bis vier Jahren. Bis dahin hat sie noch einige "Wohnungswechsel" vor sich.

Tja, Gutes braucht eben seine Zeit. Seinen Forellen gibt Leo die Zeit, die sie brauchen. Und das ist auch am Geschmack zu erkennen. Woran man es sonst noch merkt, verrät uns der Fischer selbst: "Sind alle Flossen gesund, das heißt, nahezu durchsichtig und ohne Abrieb, dann hatte der Fisch ein gutes Leben." Petri-Heil und guten Appetit!

Leo Trixl / Scheffaurer Bauer
6391 Fieberbrunn , Walchau 28
Telefon +43 664 4103147
E-Mail: info@fischundschnaps.at



KOCHART MOBIL AM WOCHENMARKT IN ST. JOHANN IN TIROL

KochArt
Köstliches aus den Kitzbühler Alpen

Freitag, 16. MÄRZ 2018
ERÖFFNUNG MIT KOCHART MOBIL

Freitag, 6. APRIL 2018
FEINES VOM KITZ

Freitag, 4. MAI 2018
KRÄUTER & FRÜHGEMÜSE

Freitag, 1. JUNI 2018
TIROLER BACHFORELLE

Freitag, 6. JULI 2018
BRIXENTALER BERGHENDL

Freitag, 3. AUGUST 2018
LAMMSPEZIALITÄTEN

Freitag, 7. SEPTEMBER 2018
ALMSCHWEIN

Freitag, 5. OKTOBER 2018
WILDSPEZIALITÄTEN

Freitag, 2. NOVEMBER 2018
GANSL & CO

jeweils 10:00 - 17:00 Uhr am Hauptplatz in St. Johann i.T.



UNSERE SPEZIALITÄTENTAGE

Gutes braucht seine Zeit!

Die Produkte, denen wir unsere Raritätentage widmen, stehen nur zu bestimmten Jahreszeiten und in sehr kleinen Mengen zur Verfügung. Die Qualität ist dafür umso höher und der Geschmack einzigartig!

15. - 24. JUNI 2018

TIROLER BACHFORELLE

AB 20. JULI 2018

BRIXENTALER BERGHENDL*

24. AUG. - 2. SEPT. 2018

FEINES VOM ALMSCHWEIN

11. - 20. JÄNNER 2019

LAMMSPEZIALITÄTEN

*solange der Vorrat reicht





Gasthaus im Sportresort Hohe Salve

Man nehme Tiroler Gastlichkeit, Zutaten aus der Region und bringe alle Generationen an einen Tisch. Unser Gasthaus steht für typische Tiroler Gastlichkeit, dabei legen wir großen Wert auf Zutaten aus der Region. Egal ob Wiener Schnitzerl vom Kalb oder die typischen Tiroler Schlutzkrapfen, der Geschmack heimischer Produkte überzeugt.

An Sonn- und Feiertagen ist übrigens Bratl-Tag. Pünktlich zu Mittag holen wir unseren ortsbekanntesten Braten aus dem Rohr. Aber Achtung - nur so lange der Vorrat reicht und der ist meist ganz schnell weg.

Freitag ist Knödltag und jeden Sonntag kommen bayrische Weißwürste auf den Tisch, Ripperl gibt's immer auf Vorbestellung und im Winter tischen wir auf Vorbestellung klassisches oder Käse-Fondue auf.

Öffnungszeiten: Ganzjährig geöffnet. Gasthaus von 9:00 bis 23:00 Uhr. Warme Küche von 11:30 bis 21:30 Uhr.

Regionale Produkte: Rind vom eigenen Hof, Wild aus eigener Jagd, Käse von der Holzalm, Erber Schnäpse, Nordtiroler Gemüse.

Markus Zeiser & Team
6361 Hopfgarten, Meierhofgasse 26
Telefon +43 5335 2420
E-Mail: restaurant@hohesalve.at
www.hohesalve.at



Gasthaus Steinberg

Freizeit erleben, Freizeit genießen. Fernab von Hektik und Trubel schöne erholsame Stunden im Windautal erleben. Bei uns verbindet sich Kulinarik mit einer einzigartigen noch unberührten Natur. Gönnen Sie sich eine Auszeit!

Öffnungszeiten: Juni - Oktober und Mitte Dezember bis Ende März geöffnet. Im Winter Mittwoch Ruhetag. Im Sommer Mittwoch und Donnerstag Ruhetag. Warme Küche von 11:30 - 14:00 und 18:00 - 20:30 Uhr

Regionale Produkte: Schwein, Kalb und Rindfleisch aus heimischer Produktion, Wild direkt aus dem Windautal, hausgemachte Marmeladen, Kräutertees, Arnika, Wermut, Kräuteresigge und Schnäpse aus der eigenen Brennerei.

Küche: Ehrlichkeit, die Liebe zum Produkt und zum Beruf, zeichnen unsere Küche aus. Mit großer Sorgfalt und mit frischen Produkten aus der Region möchten wir Sie in ein kulinarisches Windautal entführen. Vom Spinatknödel über einen rosa Rehrücken oder ein 5-Gang Abendmenü. Auf Ihre Entdeckungslust freuen wir uns sehr.

Familie Graf
6363 Westendorf, Hinterwindau 54
Telefon +43 5334 2534
E-Mail: info@gasthaus-steinberg.at
www.gasthaus-steinberg.at



Hotel & Restaurant Alpenhof

Unser Restaurant ist in der Region ein Begriff – Dank unserer Kombination aus lokalen Spezialitäten und mediterranen Genüssen. Kein Wunder, denn unser Küchenchef hat sein Handwerk in Südtirol gelernt und bietet als Köhner und Kenner zu jedem Gericht auch die passende Weinempfehlung dazu.

Öffnungszeiten: Anfang Dezember bis Ende März und Anfang Mai bis Ende Oktober. Im Sommer Donnerstag Ruhetag.

Regionale Produkte: Wild aus der Windau, Lamm, Kaninchen, Schwein und Hendl aus der Region. Hausgemachte Nudeln. Weine von der Familie Walt-schek aus Kirchberg. Eier vom Koglerbauer aus Westendorf. Hausgemachter Moosbeerler.

Küche: Wohlfühlen im gemütlichen Ambiente und sich dabei kulinarisch verwöhnen lassen. Die Küche präsentiert sich italienisch und traditionell. Ein besonderes kulinarisches Erlebnis sind die regionalen Produkte – wie wärs mit einem Kaninchen auf mediterrane Art zubereitet, oder zarte Rehmedaillons in einer herrlichen Rotweinsauce?

Familie Götsch
6363 Westendorf, Dorfstraße 116
Telefon +43 5334 6273
E-Mail: alpenhof.westendorf@aon.at
www.alpenhof-westendorf.at



Restaurant Thalhof

Seit mehr als 25 Jahren ein echter Geheimtipp für jeden, der noch den ehrlichen kulinarischen Genuss sucht und dazu Gemütlichkeit, stimmungsvolles Ambiente, Herzlichkeit und echte Gastfreundschaft erleben will.

Öffnungszeiten:
Mittwoch – Montag Küche von 17:00 – 21:00 Uhr oder nach Vereinbarung.
Dienstag Ruhetag.

Regionale Produkte: Rind-, Kalb-, Lamm- und Wildfleisch. Kräuter, Obst und Gemüse, Speck, Milchprodukte und Almkäse. Hausgemachte Nudeln, Brot und Eis. Ausgewählte österr. Weine, heimische Destillate.

Küche: Gaumengenuss wird hier groß geschrieben: Wir legen höchsten Wert auf die Verwendung von besten Zutaten, die direkt aus der unmittelbaren Region kommen. Alles was frisch von Wald, Acker, See und Fluss kommt, wird variantenreich, raffiniert, bodenständig und ehrlich zubereitet. Tafelspitzsülzchen, Lachsforelle mit hausgemachten Nudeln und Steinpilzen, Rehmedaillons mit Wacholdersauce u.v.m.

Klaus Wallner
6364 Brixen im Thale, Schwimmbadweg 8
Telefon +43 5334 8468
E-Mail: kulinarium@thalhof.at
www.thalhof.at



Restaurant Hotel Reitlwirt

Ihr gemütliches und familiär geführtes Haus in den Kitzbüheler Alpen. Der traditionell, gemütliche Charakter des Hauses mit seinen warmen Stuben lässt einen in die romantische Zeit der alten Wirtshausstradition entgleiten.

Öffnungszeiten:

Geöffnet von Mitte Dezember bis Anfang April und von Pfingsten bis Anfang Oktober 2018.

Regionale Produkte:

Rindfleisch, Wild, Lamm aus der Region. Obst und Gemüse, heimische Käsesorten und Schnaps. Frische Forellen aus der eigenen Zucht am Jochstüb'nsee in 1.600 m Seehöhe. Wein von der Familie Waltschek aus Kirchberg.

Küche: Die bekannt gutbürgerliche Küche wird Sie mit typischen „Tiroler Spezialitäten“ oder Österreichs Küche verwöhnen. Genießen Sie das Leben in einer herzlichen Atmosphäre, denn dazu bietet der „Reitlwirt“ das Beste aus Küche und Keller. Eine schmackhafte Tiroler Jause, ein erlesener Schluck Wein oder ein Gourmet-Menü – ganz nach Ihren Wünschen.

Familie Wahrstätter/Beihammer
6364 Brixen im Thale, Dorfstraße 31
Telefon +43 5334 8119
E-Mail: info@hotelreitlwirt.at
www.reitlwirt.at



Restaurant Hotel Loipenstub'n

Wir verwöhnen Sie mit heimischen Spezialitäten vom Rind, Kalb, Lamm und Wild, sowie mit bodenständigen Schmankerln aus der Brixentaler Küche. Unsere herrliche Sonnenterrasse und unsere gemütlichen Stüberl sind ein beliebter Treffpunkt zum Genießen und Feiern.

Öffnungszeiten: Anfang Dezember bis Ende März wochentags ab 15:00 Uhr, an Sonn- und Feiertagen ab 11:00 Uhr

Mitte Mai bis Anfang Oktober wochentags ab 15:00 Uhr, an Sonn- und Feiertagen ab 11:00 Uhr

Regionale Produkte:

Speck, Käse, Butter und Eier beziehen wir von heimischen Bauern. Feinstes Wild, Rind-, Kalb- und Lammfleisch natürlich aus der Region.

Küche: Schon früh morgens verwöhnen wir unsere Gäste mit einem reichhaltigen Frühstücksbuffet aus heimischen Produkten. Im allseits beliebten à la carte Restaurant kochen wir bodenständige Tiroler Köstlichkeiten genauso wie internationale Spezialitäten. Die Rohprodukte stammen nach Möglichkeit natürlich aus der Region. Bekannt ist die Loipenstub'n auch für die herrlichen selbstgebackenen Kuchen und Torten.

Fam. Fuchs-Beihammer
6364 Brixen im Thale, Feuringweg 36
Telefon +43 5334 8381
E-Mail: hotel@loipenstubn.at
www.loipenstubn.at



Alpengasthof Labalm

Beliebtes Ausflugsziel am Fuße des Großen Rettenstein im Landschaftsschutzgebiet Spertental. Ob zu Fuß, mit dem Fahrrad oder mit dem Auto, die Labalm ist immer einen Besuch wert. Im schönen Gastgarten kann man die Ruhe und die herrliche Aussicht genießen.

Öffnungszeiten:

Geöffnet von Anfang Mai bis Ende Oktober. Warme Küche von 11:00 – 20:00 Uhr. Im Mai und Juni Dienstag Ruhetag, danach täglich geöffnet.

Regionale Produkte:

Hochwertige regionale Produkte und Zutaten von heimischen Lieferanten. Rind-, Lamm- und Wildfleisch, Milch, Joghurt, Käse, und Kräuter aus der Region.

Küche: Genießen können Sie von typisch tirolerischen Spezialitäten aus heimischen Produkten (wie unseren beliebten Knödelteller, Kasspatzl, Bauernbrat'l, Kaiserschmarrn sowie auch Wildspezialitäten) über eine herzhafte Brettjause bis hin zu hausgemachten Mehlspeisen und Joghurt so einiges, was die regionale traditionelle Küche anzubieten hat.

Pächter Hanni und Harald Klingsbigl
6365 Kirchberg, Unterer Grund 85
Telefon +43 676 6450342
E-Mail: office@labalm.at
www.labalm.at



Restaurant Seefeldstub'n

Familie Klingsbigl heißt Sie herzlich willkommen. Ob in den gemütlichen Stuben mit Kachelofen oder auf der Sonnenterrasse mit Ausblick auf die Schiwiase und Langlaufloipe. Erleben Sie bei Tiroler Gastlichkeit gesellige Stunden mit Freunden und lassen Sie sich mit Köstlichkeiten aus Küche und Keller verwöhnen.

Öffnungszeiten:

Geöffnet von Anfang Dezember bis Anfang April. Täglich von 10:00 – 24:00 Uhr. Küche von 11:00 – 21:30 Uhr, kein Ruhetag.

Regionale Produkte:

Wild, Lamm, Rindfleisch, Forellen, Käse, Speck und Schnäpse aus der Region.

Küche: Ob Herzhaftes, Saftiges oder Pikantes, hier findet man sowohl die traditionelle heimische als auch die raffinierte feine Küche in all ihren delikaten Nuancen. Auch die Vegetarier werden bei uns fündig.

Hanni und Harald Klingsbigl
6365 Kirchberg, Stöcklfeld 33
Telefon +43 5357 2158
E-Mail: office@seefeldstubn.at
www.seefeldstubn.at



Bistro-Restaurant Rosengarten

Schmackhaft. Bodenständig. Biologisch. Herzlich. Attribute, die das Bistro-Restaurant Rosengarten im Relais & Châteaux Rosengarten präzise beschreiben. Serviert werden raffinierte Gerichte der typisch österreichischen und alpinen Küche. Der Genuss beginnt bei hausgemachtem Brot und Butter. Feinster Prosciutto wird auf einer originalen Berkel frisch geschnitten und mit gesalzener Butter gereicht. Die kulinarische Entdeckungsreise setzt sich fort mit dem Besten, was die Natur saisonal zu bieten hat. Dessert- und Käsevariationen vollenden den Genuss. Geheimtipp: Die Weinkarte.

Öffnungszeiten:

Täglich MITTAGS: 12:00 – 14:00 Uhr und ABENDS: 18:00 – 21:30 Uhr (letzte Bestellungenannahme)
Snackkarte 12:00 – 22:00 Uhr

Schließzeiten:

02.04. 2018 – 18.05. 2018
07.10. 2018 – 09.12. 2018

Regionale Produkte: Hausgemachte Marmeladen und Nudeln, heimische Käsesorten, Rindfleisch, Süßwasserfische, Gemüse & Speck, Kräuter aus eigenem Anbau. Die Produkte beziehen wir vorwiegend von regionalen Lieferanten unseres Vertrauens.

Simon Taxacher

6365 Kirchberg, Aschauerstraße 46

Telefon +43 5357 4201

welcome@rosengarten-taxacher.com

www.rosengarten-taxacher.com



Restaurant Kupferstub'n

Wo man auch Platz nimmt, in den 3 Stuben unseres Restaurants – entweder im irischen Stil, im edlen Design oder im urigen Gewölbe – in der Kupferstub'n ist es überall gemütlich und heimelig.

Öffnungszeiten: Anfang Dezember bis Mitte April. Ende Juni bis Mitte Oktober. Da wir nie ganz genau wissen wie lange wir definitiv offen haben, bitte vor eurem Besuch einfach kurz und unverbindlich anrufen. Wir freuen uns auf euch!

Regionale Produkte: Rindfleisch von heimischen Bauern, Lamm vom Onkel Andrä. Rinderspeck vom Brigglbauer. Tiroler Obst, Gemüse uvm. Regionalität liegt uns am Herzen – überzeugen Sie sich vom ausgezeichneten Geschmack.

Küche: Mit Liebe gemacht – mit Liebe gebracht! Die Liebe zum Kochen übernimmt unser Chef Peter. Ob saftige Steaks, knackige Salate, herrliche Ofenkartoffel, frischer Fisch, oder eines unserer traumhaften Desserts, bei uns bekommt jeder sein ganz spezielles Schmankerl. Die Liebe im Service übernimmt die Chefin Hildegard ganz persönlich.

Wir kochen ab 16:00 Uhr volles Programm!

Hildegard & Peter Erber

6365 Kirchberg, Kitzbühelerstraße 9

Telefon +43 664 3333332

E-Mail: info@kupferstube.at

www.kupferstube.at



Restaurant Hotel Klausen

Unser Haus, direkt an der Fleckalmbahn in Kirchberg, bietet Ihnen Sommer wie Winter kulinarische Highlights. Andreas Hauser ist ein sehr heimatverbundener Mensch und deshalb wird heimische Tradition und Qualität groß geschrieben. Kehren Sie nach einem erlebnisreichen Tag bei uns ein und lassen Sie sich von unserem Team verwöhnen.

Öffnungszeiten:

von 10. Mai bis 14.10. 2018
Restaurant SA/SO/MO ganztags DI bis FR ab 16 Uhr

Regionale Produkte: Fisch von Fischzucht Trixl (Fieberbrunn), Erdäpfel vom Ragglbauer (Roppen), Käse von der Niederkaseralm (Kelchsau), Rind vom Schösserbauer (Kirchberg/Klausen), Wild von der

Saukaserjagd, Eier vom Koglerbauern (Westendorf), Kalb vom Rummelbauern (Reith bei Kitzbühel).

Küche: Qualität im Sinne von ausgesuchten Produkten, viele davon beziehen wir aus der eigenen Landwirtschaft, von heimischen Jägern & Bauern, und alles frisch zubereitet, das ist unser Grundprinzip. Ausgezeichnet mit dem AMA-Gütesiegel.

Familie Hauser
6365 Kirchberg, Klausen 8
Telefon +43 5357 2128
E-Mail: klausen@kitz.net
www.klausen.at



Gasthof Staudachstub'n

Wir empfehlen unsere hauseigenen Produkte (Jung-rind, Kalb), gewürzt mit Wildkräutern der Region, die nicht nur gesund und schmackhaft sind, sondern auch wichtige Vitamine und Mineralstoffe enthalten. Selbstgemachte Würste in verschiedenen Variationen kreiert und natürlich mit wertvollen Kräutern gewürzt.

Öffnungszeiten:

Sommer- und Winterhauptsaison durchgehend geöffnet. In der Zwischensaison von Freitag bis Sonntag von 10:00 - 21:00 Uhr. Genauere Informationen bitte auf www.staudachstubn.at entnehmen.

Regionale Produkte:

Rind- und Kalbfleisch vom eigenen Bio-Hof. Milchprodukte von heimischen Heumilchbauern. Kräuter vom eigenen Garten und der Alm.

Küche: Bei der Auswahl der Rohstoffe legen wir höchstes Augenmerk auf Qualität. Einen Großteil der Zutaten produzieren wir selbst und einige beziehen wir von Produzenten direkt aus der Region.

Familie Flecksberger
6365 Kirchberg, Brandseite 10
Telefon +43 5357 2084
E-Mail: info@staudachstubn.at
www.staudachstubn.at



Schwarzer Adler Jochberg

Eines der ältesten und schönsten Wirtshäuser in der Region. Ein Traditionsgasthof aus dem 15. Jahrhundert, der seine originalen Stuben immer gepflegt und gehegt hat. Seit November 2014 führen nun Andi Lechner und sein Team den „SCHWARZEN ADLER“ - mit viel Liebe und Hingabe für eine österreichisch-regionale Wirtshausküche auf hohem Niveau. Zutaten mit Gütesiegel. Das will Andi Lechner immer wieder und findet die besten Zutaten vornehmlich in der Region, bei Bauernhöfen und wertebewussten Partnern. Denn hierzulande wachsen die besten Zutaten noch direkt vor der Haustüre.

Wer mit dem Herz kocht, hat den Topf am richtigen Fleck. Oder so ähnlich. In jedem Fall verderben Andi nur zwei Sachen den Magen: Kompromisse in der Qualität und wenn Stammgäste keinen Platz mehr bekommen.

Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Samstag ab 17:00 Uhr
Betriebsurlaub: April, Mai, Juni

Regionale Produkte:

Fisch, Kalb-, Lamm-, Kitz-, Rind-, Wild-, Kaninchen-, Schweinefleisch, Käse, Butter, Eier, Bier, Edelbrände, Speck uvm.

Andi Lechner

6373 Jochberg, Dorf 13

Telefon +43 5355 5215

E-Mail: andi@gasthofschwarzeradler.at

www.gasthofschwarzeradler.at

Hallerwirt

Der Erbhof Hallerwirt ist das größte und älteste Holzblockhaus im Raum Kitzbühel. Ein bauliches Juwel, das von Generation zu Generation in der Familie Filzer weitergegeben wurde. Seit 2002 wird das Haus von Monika (geb. Filzer) und Jürgen Stelzhammer mit neuen Ideen geführt, und somit die Familientradition aufrecht erhalten.

Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Sonntag 11:30 bis 23:30 Uhr

Regionale Produkte:

Man sagt: „Das, was vor der Haustür wächst hat besondere Kraft.“ Küche und Weinkeller des Hallerwirts sind deshalb für einheimische und auswärtige Genießer weit mehr als ein Geheimtipp. Denn was wir nicht selbst produzieren, beziehen wir in bester Qualität

aus der Region. Hochwertige Lebensmittel gehören schon immer zum Hallerwirt. Ebenso die eigene Bio-Landwirtschaft mit den Pinzgauer Rindern und ihrer besonders guten Fleisch- und Milchqualität.

Küche: Wir bringen die Klassiker der österreichischen Küche originalgetreu auf den Teller.

Monika und Jürgen Stelzhammer

6371 Aurach bei Kitzbühel, Oberaurach 4

Telefon +43 5356 64502

E-Mail: willkommen@hallerwirt.at

www.hallerwirt.at



Hotel Restaurant Bichlhof

„Griaß enk im Bichlhof!“ Ehrlich. Authentisch. Ganz nach Ihren Wünschen. So verwöhnen wir unsere Gäste mit wahren Gaumenfreuden auf Haubenniveau. Nicht nur mit Kulinarik überzeugen wir, sondern auch mit der besonderen Lage auf der sonnigsten Seite Kitzbühels neben der Talstation Bichlalm-Lift.

Öffnungszeiten:

Mitte Dezember – April & Mitte Mai – Mitte Oktober.
Warme Küche von 12:00 – 14:00 Uhr und von 18:30 – 21:00 Uhr.

Regionale Produkte:

Die Verwendung von regionalen und selber hergestellten Produkten hat seit vielen Jahren oberste Priorität im Bichlhof und auch bei unserem langjährigen Küchenchef und Genussgaranten Karl Aichholzer.

Bergkäse und Butter beziehen wir von der hauseigenen Alm auf der Bichlalm, Bauernbrot und Marmeladen werden selber hergestellt, Forellen, Lachsforellen und Saiblinge züchten wir in unseren Fischteichen. Im Sommer kommen verschiedene Gemüsesorten, Beeren, Blumen und Kräuter aus dem „Bichlhof Hausgarten“ direkt in die Bichlhof Küche. Heimische Fleischspezialitäten und Wurstwaren werden von regionalen Produzenten bezogen.

Familie Andrea & Walter Hopfner
6370 Kitzbühel, Bichlnweg 153
Telefon: +43 5356 64022
E-Mail: office@bichlhof.at
www.bichlhof.at



BichlAlm Berggasthof

Ein Kitzbüheler Urgestein auf 1600 m Seehöhe erstrahlt seit Dezember 2015 in neuem Glanz. Die Hausherrn Klaus Gasteiger und Sohn Niko haben hier viel Liebe und Leidenschaft investiert und aus der alten Bichlalm ein sprichwörtlich neues Kitzbüheler Highlight erschaffen. Mit sensationellem Ausblick, Panorama-Lounge, Kaminstube, Blitz-Stiwei, Komfort-Zimmer, Alpin-Sauna, Sonnenterrasse, Seminarraum und natürlich g'schmackiger Bergkulinarik.

Dass beide überzeugte Qualitätsverfechter sind, sieht man schon an und in der Küche. Hier spielt die kulinarische Musi auf hohem Niveau, mit besten regionalen Produkten und Schmankerln, die den Geschmack der Wanderer, Skitourengerher, Hochschaukler (Lift bis zum Haus) und „Nachtlter“ allesamt treffen.

Öffnungszeiten: Ganzjährig (April und November teilweise geschlossen)

Direkt erreichbar mit dem Bichlalm-Lift.

Regionale Produkte: Bauernprodukte, hausgemachtes Brot, Nudeln und Mehlspeisen. Selbst geräucherter Speck & Lachs, Käse vom Nachbarn, Destillate aus der Region, österreichische Weine.

Klaus & Niko Gasteiger
6370 Kitzbühel, Ried Henntal 41
Telefon +43 5356 71888
E-Mail: info@bichlalm.at
www.bichlalm.at



Restaurant s'Pfandl

Schon seit 1985 steht das Pfandl für echten Genuss, regionale authentische Speisen und für kreative Schmankerln. Bekannt wurde das Restaurant mit herzhafter Tiroler Hausmannskost, die in riesigen gusseisernen Pfannen serviert wird. Neben unseren rustikalen Spießern bieten wir eine ständig wechselnde Empfehlungskarte mit regionalen und internationalen Spezialitäten. Der neu renovierte Weinkeller dient nicht nur zur Lagerung edler Weine, sondern lädt ebenso zum gemütlichen Beisammensein ein. Vielleicht kann Sie das Pfandl schon beim nächsten Besuch mit neuen Ideen überraschen.

Öffnungszeiten:

Dienstag - Sonntag warme Küche ab 17:00 Uhr.
Montag Ruhetag.

Regionale Produkte:

Lamm und Wild von heimischen Bauern, Süßwasserfische (Forelle, Saibling) von der Fischzucht Schwendt, Gemüse, Milch und Käseprodukte aus der Region.

Küche:

Zum Verfeinern der Speisen legen wir großen Wert auf frische Kräuter aus dem eigenen Garten.

Familie Hagleitner

6370 Reith / Kitzbühel, Kitzbüheler Str. 69

Telefon +43 5356 62271

E-Mail: info@pfandl.co.at

www.pfandl.co.at



Restaurant Hotel Penzinghof

ECHT. NATÜRLICH. GENIEßEN! Auf der Sonnenterrasse am Fuße des Kitzbüheler Horns mit Panoramablick zum Wilden Kaiser und im Wirtshaus, wo Tradition Moderne trifft.

Erholung pur für unsere Hotelgäste! Sonnendurchflutete Zimmer, ausgestattet mit natürlichen Materialien und heimischen Hölzern, 1000 m² Lavendel Spa mit Infinity Pool & Naturschwimmteich mit Kinderbecken direkt vor dem Hotel.

Sommelière Barbara begeistert mit Geheimtipps aus der österreichischen Weinszene. Gerne kredenzen wir Ihnen Schnaps'l aus der hauseigenen Brennerei – der prämierte Meisterwurz von Bruder Andreas schmeckt besonders gut!

Öffnungszeiten: 01. Dezember bis 02. April 2018; 04. Mai bis 28. Oktober 2018. Warme Küche von 12:00 – 14:00 Uhr und von 18:00 – 21:30 Uhr.

Regionale Produkte: Chefin Christine kocht mit Liebe – kreativ und pfiffig! Mit Produkten vom eigenen Bauernhof, der Hofkäserei Schörgerer und den Bauern aus der Region: Pinzgauer Rind, Milchkalb, Lamm, Kitz, Forelle, selbstgebackenes Brot, Mehlspeisen, u.v.m.

Familie Lindner

6372 Oberndorf in Tirol, Penzingweg 14

Telefon +43 5352 62905

E-Mail: info@penzinghof.at

www.penzinghof.at



Angerer Alm

Genuss ist die Leidenschaft von Wirtin Annemarie Foidl, Kochen die Leidenschaft von Tochter Katharina und Gerald Weiss – das schmeckt man auf der Angerer Alm in St. Johann in Tirol unterhalb des Kitzbüheler Horns von morgens bis abends. Der Tag beginnt mit einem herzhaften Almfrühstück mit Bircher-Müsli, hausgemachten Marmeladen, Eiern, die sich jeder selbst nach Lust und Laune zubereiten kann, u.v.m. Untertags wird den Gästen traditionelle österreichische Hausmannskost serviert. Feine À-la-carte-Gerichte oder mehrgängige Überraschungsmenüs kommen am Abend auf den Tisch, z.B. ein Wildkräutersüppchen mit Kräutern, die vor der Almtür wachsen. All das wird vor der einzigartigen Kulisse der Kitzbüheler Alpen genossen. Und wer nachts noch die Millionen Sterne erleben will, kann in einem der 13 urigen Zimmerl übernachten.

Öffnungszeiten: Anfang Dezember bis Mitte April (je nach Schneelage) & Mai bis Oktober

Regionale Produkte: Unsere Produkte beziehen wir weitestgehend aus der Region, von Lieferanten, die wir persönlich kennen und schätzen. Das Fleisch stammt vom eigenen Bauernhof, das Wild aus der eigenen Jagd.

Annemarie und Katharina Foidl
6380 St. Johann in Tirol , Bergelehen 53
Telefon +43 5352 62746
E-Mail: info@angereralm.at
www.angereralm.at



Restaurant Hotel Alte Post

In der Alten Post in Fieberbrunn verstehen wir Kochen als ehrliches Handwerk. Ganz nach dem Motto: „Genuss aus der Region“, setzen wir bei all' unseren Gerichten überwiegend auf heimische Produkte. Unser nachhaltiges Angebot richtet sich dabei nach der Saison und nach dem, was die Region und die Erzeuger aus der Umgebung liefern. Die Verwendung von Fleisch und Fisch von heimischen Bauern, wie z.B. unser geräuchertes Forellenfilet vom Scheffauer Bauer aus Fieberbrunn, macht uns besonders stolz. Wir vom Hotel Alte Post freuen uns immer auf's Neue, Sie mit Köstlichkeiten aus den Tiroler Wäldern, Wiesen und Feldern zu verwöhnen.

Bei uns kommt alles frisch auf den Teller: Erleben Sie authentische österreichische Küche – bei uns in der Alten Post in Fieberbrunn!

Öffnungszeiten: Montag bis Sonntag. Warme Küche von 11:00 - 14:00 Uhr und 17:00 - 21:00 Uhr. In der Nebensaison Mittwoch Ruhetag.

Regionale Produkte: Wir beziehen unsere Produkte vorwiegend von regionalen Lieferanten unseres Vertrauens, die wir kennen und schätzen.

Familie Eder
6391 Fieberbrunn, Dorfstraße 21
Telefon +43 5354 56257
E-Mail: info@alte-post-fieberbrunn.at
www.alte-post-fieberbrunn.at



Restaurant Esskultur by Unterlechner

Regionalität und Qualität sind im Restaurant Esskultur in St. Jakob in Haus nicht nur Schlagworte, sondern gelebte Philosophie. Mit einer Riesenportion Herzblut zaubert Küchenchefin Yvonne Pobel hervorragende Kreationen auf den Teller. Hauseigene Gewürzmischungen, Kräuter aus dem eigenen Garten und regionale Produkte aus biologischer Landwirtschaft untermalen die kulinarische Philosophie des Hauses. In Zeiten des Überflusses und der andauernden Reizüberflutung, möchte die Familie Unterlechner das Wesentliche in den Mittelpunkt rücken: Genuss, Abschalten und einfach loslassen... Daher gibt es im Restaurant keine Große Speisekarte mehr, sondern die Wahl zwischen 3 und 8 Gängen. Nur die besten Produkte schaffen es in die Küche von Yvonne, dadurch entsteht der echte, unverfälschte und ehrliche Hochgenuss „Made by Unterlechner“.

Öffnungszeiten:

In der Saison Donnerstag bis Samstag ab 18:00 Uhr.

Regionale Produkte:

Flusskrebse vom Gernot Heigl aus Stegersbach, Wiener Schnecke vom Andreas Gugumuck, Gemüse vom Anton Hüttschader aus Kirchdorf, die Bayrische Garnelle von Crusta Nova aus Erding, uvm.

Familie Unterlechner

6392 St. Jakob in Haus, Reith 23

Telefon +43 5354 88291

E-Mail: anfrage@unterlechner.com

www.esskultur.unterlechner.com



Berggasthof Wildalpgatterl

Das Wildalpgatterl in Fieberbrunn, inmitten des Ski- und Wandergebietes auf 1300 m Seehöhe, gilt seit vielen Jahren als Sehnsuchtsort. Der Berggasthof vermittelt auf stilvolle Art Kunstsin, Tradition und Geborgenheit.

Langsam gewachsen, behutsam umgebaut. Mit Liebe eingerichtet. Herzlichkeit zu leben und zu bewahren ist unsere Philosophie. In unserem Berggasthof gibt es 19 Übernachtungsmöglichkeiten in 6 urigen Hüttenzimmern mit Stockbetten. Die Anreise ist zu Fuß, mit der Gondel, den Skiern oder dem Mountainbike möglich.

Öffnungszeiten:

Winter durchgehend von Dezember bis April. Sommer von Mai bis Oktober – Ruhetage laut Aushang

Regionale Produkte:

Die Verwendung reiner Zutaten, von ausgewählten Produzenten, ist das Geheimnis unserer einzigartigen Küche. Unser Brot wird im Holzofen gebacken, Gemüse, Kräuter, Blumen und Beeren aus dem eigenen Garten, das Lammfleisch vom Nachbarbauern, Pilze aus umliegenden Wäldern, das Damwild aus eigener Zucht, Fieberbrunner Edelbrände und das Bier von hier.

Familie Fürhapter Angela

6391 Fieberbrunn, Almen 57

Telefon +43 5354 52655

E-Mail: office@wildalpgatterl.at

www.wildalpgatterl.at

Unser KochArt GENUSSSCHEIN

... zu jedem Anlass die passende Geschenksidee!

Erhältlich ist der Gutschein bei den KochArt-Wirten und in den örtlichen Tourismusbüros der Kitzbüheler Alpen zum Stückwert von € 25,-

Der Gutschein ist bei allen Mitgliedsbetrieben der KochArt einlösbar.

www.kochart.tirol

Das Gute liegt so nah.

KochArt
Köstliches aus den Kitzbüheler Alpen

KochArt GENUSSSCHEIN*

* Gutschein im Wert von € 25,-
(fünfundzwanzig Euro)

Einzulösen bei allen Mitgliedsbetrieben der KochArt.
Der Gutscheinwert kann nicht in Bargeld abgegolten werden.

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



LE 14-20



Landesministerium für
Landwirtschaft, Forstwirtschaft
und Fischerei
KochArt Tirol
Köstliches aus den Kitzbüheler Alpen



Kaspresknödel in der Suppe

Zutaten für 4 Personen

250 g Knödelbrot
1/4 L warme Milch
3 gekochte, kalte Erdäpfel
250 g würziger Käse (auch gerne gemischt)*
100 g Mehl
2 Eier
Salz
1 Zwiebel
Petersilie
Butter zum Braten
1 L Rindsuppe

Die gekochten Kartoffeln schälen und in feine Würfel schneiden. Knödelbrot, Mehl, Salz, Eier, Kartoffel, Petersilie und geriebenen Käse in einer großen Schüssel mit warmer Milch vermengen und zugedeckt anziehen lassen, sodass ein fester Teig entsteht. Anschließend den Teig in gleich große Nocken formen und in heißer Butter braten, bis sie schön braun und knusprig sind.

Suppe:

Zwiebel fein schneiden und in heißer Butter anrösten, eventuell mit etwas Mehl stauben und mit Rindsuppe aufgießen. Nach Belieben würzen.

Vor dem Servieren die Pressknödel in der heißen Suppe durchziehen lassen (nicht mehr kochen!)

**Bei der Zubereitung von Kaspresknödel hat jeder seine eigene Philosophie und über Geschmack lässt sich bekanntlich streiten. Besonders geschmackvoll werden die Pressknödel zum Beispiel mit geriebenen, würzigen Rässkäse. Gerne nimmt man auch Käsesorten wie Bierkäse, würzigen Tilsäter, Bergkäse, etc. Viele schwören auf eine Mischung aus mehreren Käsesorten. Manche mischen auch noch etwas Graukäse und etwas Bröseltopfen bei. Das Verhältnis Käse zu den restlichen Zutaten sollte jedoch in etwa dem Rezept entsprechen.*



Rindsgulasch

Zutaten für 6 - 8 Personen

2,5 kg Zwiebeln
2 kg gut zugeputztes Schulterscherzel
1 Handvoll gewürfeltes Wurzelgemüse
20 g grob geschroteter schwarzer Pfeffer
25 g edelsüßes Paprikapulver
12 g Pul Biber (getrockneter und zerstoßener scharfer Paprika)
15 g Vegeta (natürliches Gewürzsalz)
200 ml Sonnenblumenöl
Salz

Vorgang dauert, wenn man es richtig macht, bis zu zwei Stunden). Währenddessen die Abschnitte, Sehnen und Flachsen mit Wasser und Wurzelgemüse kalt zustellen, aufkochen und köcheln lassen.

Dann das Fleisch zu den Zwiebeln geben, kurz anbraten, bis es nicht mehr rot ist und die Temperatur senken. Pfeffer, Paprikapulver, Pul Biber und Vegeta dazugeben, gut durchrühren und unter wiederholter Zugabe von etwas Fond aus den Abschnitten weitere 45 Minuten dünsten. Erst 20 Minuten vor der Fertigstellung salzen.

Zwiebeln fein schneiden. Fleisch parieren und in Würfel mit 5 bis 6 cm Kantenlänge schneiden. Abschnitte, Sehnen und Flachsen aufheben.

In einem großen Topf mit doppeltem Boden Öl und Zwiebeln kalt zustellen, einmal stark erhitzen und dann bei geringer Hitze die Zwiebeln langsam und unter ständigem Rühren dunkelbraun rösten (dieser



Buchteln mit Vanillesauce

Zutaten für 4 Personen

15 g Germ
1/8 l lauwarme Milch
300 g glattes Mehl
55 g weiche Butter
2 Dotter
1 Ei
60 g Staubzucker
1 Packung Vanillezucker
2 cl Rum
Salz
Schale von 1/2 Zitrone, abgerieben
ca. 100 g Powidlmarmelade
60 g flüssige Butter
1/8 l Milch mit 1 EL Zucker verrührt
zum Übergießen

restliches Mehl beifügen und zu einem glatten Teig verarbeiten (am besten mit der Knetmaschine). Den Teig nochmals an einem warmen Ort ca. 30 Minuten auf das doppelte Volumen gehen lassen oder für 12 Stunden in den Kühlschrank stellen. Germteig auf einer bemehlten Stelle nochmals durchkneten und zu einer 40 cm langen Rolle formen. In Scheiben schneiden und mit 1 TL Powidl belegen. Teig über der Füllung zusammendrehen, in der flüssigen Butter wenden und mit der Verschlussseite nach unten dicht an dicht in die Form setzen. Zugedeckt nochmals 20 Minuten gehen lassen.

Im vorgeheizten Rohr auf mittlerer Schiene bei 180°C etwa 35 Minuten backen. Nach etwa 15 Minuten die Buchteln mit der gesüßten Milch übergießen. Buchteln öfter mit flüssiger Butter bestreichen. Buchteln aus dem Rohr nehmen, mit Staubzucker bestreuen und mit Vanillesauce anrichten.

Germ in 1/8 l lauwarmer Milch auflösen und mit etwa 50 g Mehl glatt rühren. Zugedeckt an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen. Butter mit Dottern, Ei, Staub- und Vanillezucker, Rum, einer Prise Salz sowie der abgeriebenen Zitronenschale gut verrühren. Dampf und



Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster

Zutaten für 4 Personen

Zutaten:

5 Eier
2 EL Zucker
Prise Salz
200 ml Obers
300 g glattes Mehl
1 EL Vanillezucker
70 g Butter
40 g Rosinen (in Rum eingeweicht)
30 g Kristallzucker
Staubzucker zum Bestreuen

Eier trennen. Dotter mit Zucker, einer Prise Salz und Obers zu einem glatten Teig verrühren. Eiklar zu steifem Schnee schlagen, Vanillezucker einrieseln lassen und den Eischnee steif und glänzend aufschlagen. Mit dem Mehl abwechselnd unter den Teig heben.

50 g Butter in einer Pfanne erhitzen. Masse einfüllen

und mit Rosinen bestreuen und bei geringer Hitze 5 bis 7 Minuten anbacken.

Masse in der Pfanne teilen, nacheinander wenden und im vorgeheizten Rohr bei 200°C 10 bis 15 Minuten hellbraun backen lassen. Pfanne herausnehmen und den Teig mit zwei Gabeln in Stücke teilen. Restliche Butter dazugeben, Schmarren mit Kristallzucker bestreuen und am Herd bei geringer Hitze unter ständigem Wenden noch 2 bis 3 Minuten karamelisieren.

Zwetschkenröster

600 g Zwetschken entkernen und der Länge nach vierteln. Mit 15 g Kristallzucker, Saft von einer halben Zitrone sowie einer Zimtstange kurz aufkochen und zugedeckt weich dünsten. Auskühlen lassen.

TERMINE & EVENTS



Jeden Dienstag im Sommer
GRILLABEND
Restaurant Loipenstub'n

Jeden Dienstag
RIPPERLESSEN
Restaurant Kupferstub'n

Jeden Donnerstag im So & Wi
GRILLEN, CHILLEN, BIERLI KILLEN
Mit Grill-Weltmeister Peter Erber.
Restaurant Kupferstub'n

Jeden Sonntag ab Juni vormittags
**KRÄUTERWORKSHOP
MIT KOCHKURS**
Anmeldung erforderlich bis 16:00 Uhr
am Vortag. Gasthaus Steinberg

Jeden Freitag im Juli und August
**BERGFREITAG
AM WILDALPGATTERL**
Überraschungsmenü mit Weinverkostung.
Gondelbetrieb bis 23:00 Uhr

Jeden Freitag im Juli und August
BBQ & PLATZKONZERT
Schwarzer Adler

03.-12.02. 2017
**WINDAUTALER
KALBFLEISCHWOCHE**
Gasthof Steinberg

21.02. 2018
**WINZERDINNER
mit Willi Opitz, Ilmitz**
Angerer Alm

14.03. 2018
**WINZERDINNER
mit Josef Reumann, Deutschkreuz**
Angerer Alm

15.03. - 25.03. 2018
FEINES VOM FISCH
Restaurant Seefeldstub'n

Rund um Ostern
SPEZIALITÄTEN VOM LAMM & KITZ
Restaurant Kupferstub'n

30.03. - 08.04. 2018
OSTERKITZWOCHE
Restaurant Hotel Klausen

13.04. 2018
WINE & DINE
5 Köche, 5 Gänge ... und dazu Wein-
präsentation der Winzer Polz, Burger
& Domäne Wachau
Sportresort Hohe Salve

26.05. 2018
**KOCHART AM STRAWANZEN
OPEN AIR WESTENDORF**
Restaurant Hotel Klausen

30.05. - 10.06. 2018
BRIXENTALER HAUSMANNSKOST
Restaurant Hotel Klausen

02.06. 2018
ROSENGARTEN KÜCHENPARTY
Restaurant Rosengarten

08. - 24.06. 2018
**WILDPFLANZEN &
KRÄUTERWOCHE**
Gasthaus Steinberg

14.06. 2018
WEINWANDERTAG
Penzinghof / Angereralm

15. - 24.06. 2018
TIROLER BACHFORELLE
bei allen KochArt-Wirten

04.07. 2018
CRAFTBIERFEST MIT KOCHART
Dorfplatz Brixen im Thale

06. - 15.07. 2018
HEXENKRÄUTERWOCHE
Restaurant Kupferstub'n

ab 20.07. 2018
BRIXENTALER BERGHENDL
bei allen KochArt-Wirten

01.08. 2018
CRAFTBIERFEST MIT KOCHART
Dorfplatz Brixen im Thale

04. - 19.08. 2018
RIPPERLWOCHE
Restaurant Hotel Klausen

08.08. 2018
WEINFEST MIT KOCHART
Dorfplatz Brixen im Thale

24.08. - 02.09. 2018
FEINSTES VOM ALMSCHWEIN
bei allen KochArt-Wirten

21.09. - 28.10. 2018
STEIRISCHE WOCHE
Penzinghof

28.09. - 14.10. 2018
WINDAUER WILDWOCHE
Gasthaus Steinberg

28.09. - 14.10. 2018
HERBSTREIGEN
Restaurant Kupferstub'n

18.10. - 04.11. 2018
ITALIENISCHE SPEZIALITÄTEN
Restaurant Thalhof

08.12. 2018
FEST MIT FREUNDEN
Restaurant Rosengarten

11. - 20.01. 2019
HEIMISCHE LAMMWOCH
bei allen KochArt-Wirten

KochArt
Kochkunst und viel mehr...

KochArt
Kochkunst und viel mehr...

KochArt
Kochkunst und viel mehr...

KochArt

Köstliches aus den Kitzbüheler Alpen



www.kochart.tirol



Verein BRIXENTALER KochArt
(ZVR-Nr: 265727064)
c/o Regionalmanagement Kitzbüheler Alpen
Obmann: Michael Gräfl
A-6361 Hopfgarten, Meierhofgasse 9

Verein KitzKochArt
(ZVR-Nr. 672628627)
c/o Regionalmanagement regio³
Obmann: Andreas Lechner
A-6395 Hochfilzen, Regio-Tech 1

Text & Design: Kurt & Katie Tropper
Fotos: Michael Huber, Kurt Tropper,
Christina Ehammer