

## Vier neue Restaurants mit Michelin Sternen ausgezeichnet

Utl.: Der Guide Michelin Österreich 2006 kommt in den Handel =

Wien (OTS) - Der traditionsreiche Hotel- und Restaurantführer kommt am 24. November in der neuüberarbeiteten Auflage 2006 für 28,70 Euro in den österreichischen Buchhandel. Der Guide Michelin Österreich 2006 listet 2.245 empfehlenswerte Adressen in allen Komfort- und Preiskategorien. Darunter befinden sich 53 Betriebe, die mit einem oder zwei Michelin Sternen ausgezeichnet wurden. Auf insgesamt 645 Seiten empfiehlt der Hotel- und Restaurantführer nicht nur Adressen der Spitzengastronomie, sondern auch Häuser, deren Angebot auf den kleineren Geldbeutel zugeschnitten ist.

"Hoffnungsträger" als neue Kategorie

Erstmals führt der Guide Michelin in der neuen Kategorie "Hoffnungsträger" Restaurants auf, die bei weiterhin konstant hoher Küchenleistung darauf hoffen können, in Zukunft mit einem Michelin Stern ausgezeichnet zu werden oder in die nächst höhere Sterne-Kategorie aufzurücken. Die Liste der "Hoffnungsträger" umfasst vier bislang sternlose Häuser sowie zwei Adressen mit einem Stern.

Aktualisierte Optik erleichtert die Orientierung

Modernisierte Piktogramme sorgen im Guide Michelin Österreich 2006 für ein zeitgemäßes Erscheinungsbild und erlauben es den Lesern, sich noch schneller zurechtzufinden. Zudem sind die Sternsymbole ab sofort rot gedruckt, was die Suche nach den gastronomischen Topadressen erleichtert.

Auch preiswerte Häuser im Blickpunkt

Der neue Guide Michelin empfiehlt neben gehobenen Häusern auch Einrichtungen, die gute Qualität zu moderaten Preisen bieten. Das Prädikat "Bib Hotel" zeichnet Häuser aus, in denen man gut und preiswert übernachten kann. Die Auszeichnung "Bib Gourmand" empfiehlt Restaurants, die sorgfältige Küchenleistung zu günstigen Preisen anbieten. Insgesamt listet der neue Michelin-Führer 138 Restaurants mit einem "Bib Gourmand" und 88 Hotels mit einem "Bib

Hotel".

Die wichtigsten Grundprinzipien des Michelin-Führers

Ein erfahrenes Team von fest angestellten Michelin Mitarbeitern, die so genannten Inspektoren, ist für die Auswahl der Adressen im Michelin-Führer verantwortlich. Diese hauptberuflichen Inspektoren verfügen über eine langjährige Erfahrung im Hotel- und Gaststättengewerbe. Sie besuchen regelmäßig alle bereits aufgeführten und zahlreiche neue Häuser. Gleich bleibende Qualität ist eines der wichtigsten Prüfkriterien. Michelin legt sehr großen Wert darauf, dass die Inspektoren bei ihrer Arbeit anonym und vollständig unabhängig bleiben. Selbstverständlich bezahlt alle ihre Rechnungen und Spesen Michelin.

Neu mit einem Stern ausgezeichnet wurden:

~

~

NÖ	Jeitler	Bromberg
NÖ	Mörwald Kloster Und	Krems/Donau
OÖ	Waldschänke	Grieskirchen
Vlbg.	Deuring Schlössle	Bregenz

~

~

Download dieser Pressemeldung nach kurzer Akkreditierung unter:  
[www.michelin-presse.at](http://www.michelin-presse.at)

Hier können sie auch die vollständige Pressemappe mit übersichtlichen Tabellen zu allen Empfehlungen des Guide Michelin Österreich 2006 downloaden.

Rückfragehinweis:

Michelin PR Österreich  
Mag. Thomas Stockmayer  
Mobil: 0699 / 1969 5000

\*\*\* TP-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSSENDERS - WWW.TOURISMUSPRESSE.AT \*\*\*

TPT0139 2005-11-22/11:50

221150 Nov 05

Link zur Aussendung:

[http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT\\_20051122\\_TPT0139](http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20051122_TPT0139)