

Pirchner's Gourmetstube in Tirol als neue Kräuter Feinschmecker-Destination

Hotel Pirchner Hof



Credit: Hotel Pirchner Hof
Fotograf: Hotel Pirchner Hof



Logo Pirchner's Gourmetstube

Credit: Hotel Pirchner Hof
Fotograf: Hotel Pirchner Hof



Dessert Kräuterbrûlée

Credit: PrimeMarketing
Fotograf: Heinz Laab

Reith im Alpbachtal (TP/OTS) - Die Landkarte ist um ein kulinarisches Reiseziel reicher geworden. In der Pirchner's Gourmetstube verwöhnt der ambitionierte Küchenchef Christoph Schüller mit kräuterbetörenden, kulinarischen Köstlichkeiten im neu eröffneten Gourmet-Restaurant des Hotel Pirchner Hof's.

Schon beim herzlichen Empfang der Inhaberin und Restaurantchefin Christa Peer wird klar in diesem Gourmetrestaurant stehen die sinnlichen Kräuter Genüsse im Vordergrund. Durch die liebevolle Kräuterdekoration liegt ein ganz feiner, unaufdringlicher

Kräuterduft von Rosmarin und Lavendelblüten in der Luft. Er lädt zum Augen schließen, schmecken und träumen ein!

Auf der Speisekarte gibt der Spitzenkoch Christoph Schüller dann seine Philosophie preis: "Meine größte Freude ist es, mit einer Küche voller Farben, voller Geschmack und sinnlich, frischen Kräuterkombinationen - meine Gäste zu verwöhnen." "Kräuter versprechen eine ungeahnte würzige Geschmacksvielfalt. Sie sind gesund, machen fit und viele Kräuter haben sogar eine heilende Wirkung!"

Kreativ und spannend inszeniert ist zum Beispiel ein Duett der Regenbogenforelle auf Kräuterspiegel mit Krensud oder eine im Sommerheu angerichtete Wachteleessenz und als Dessert eine Variation von Kräuterbrûlée vom Lavendel, Thymian und Melisse. Alles duftintensiv mit luftig leichtem Hochgenuss.

Die Pirchner's Gourmetstube befindet sich im Hotel Pirchner Hof**** und bietet in einem kleinem exklusiven Rahmen max. bis zu 30 Gästen Platz. Im Sommer können sich auf der Gartenterrasse im idyllischen Hotelgarten, mit romantischem Teich und imposanten Bergblick zusätzlich weitere 50 Gäste von den sinnlichen Gaumenfreuden verführen lassen.

Die Pirchner's Gourmetstube ist ein Ort, an dem sich Kräuter mit kulinarischer Vielfalt und Qualität vereinen. Und Sie werden feststellen: Es ist Liebe auf den ersten Bissen!

Öffnungszeiten

Di bis Sa 18:00 bis 21:30
So 12:00 bis 14:00 u. 18:00 bis 21:30
Mittags Lunch auf Anfrage

Bild(er) zu dieser Aussendung finden Sie im AOM/Original Bild Service, sowie im OTS Bildarchiv unter <http://bild.ots.at> .

Rückfragehinweis:

Christa Peer
Pirchner's Gourmetstube
im Fitness & Wellness Hotel Pirchner Hof ****
A-6235 Reith im Alpbachtal
Tel +43 (5337) 62749

mailto:info@pirchnerhof.at
www.pirchnerhof.at

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

TPT0001 2009-02-09/08:30

090830 Feb 09

Link zur Aussendung:

http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20090209_TPT0001