



ALPINE SUMMER & AUTUMN 2026

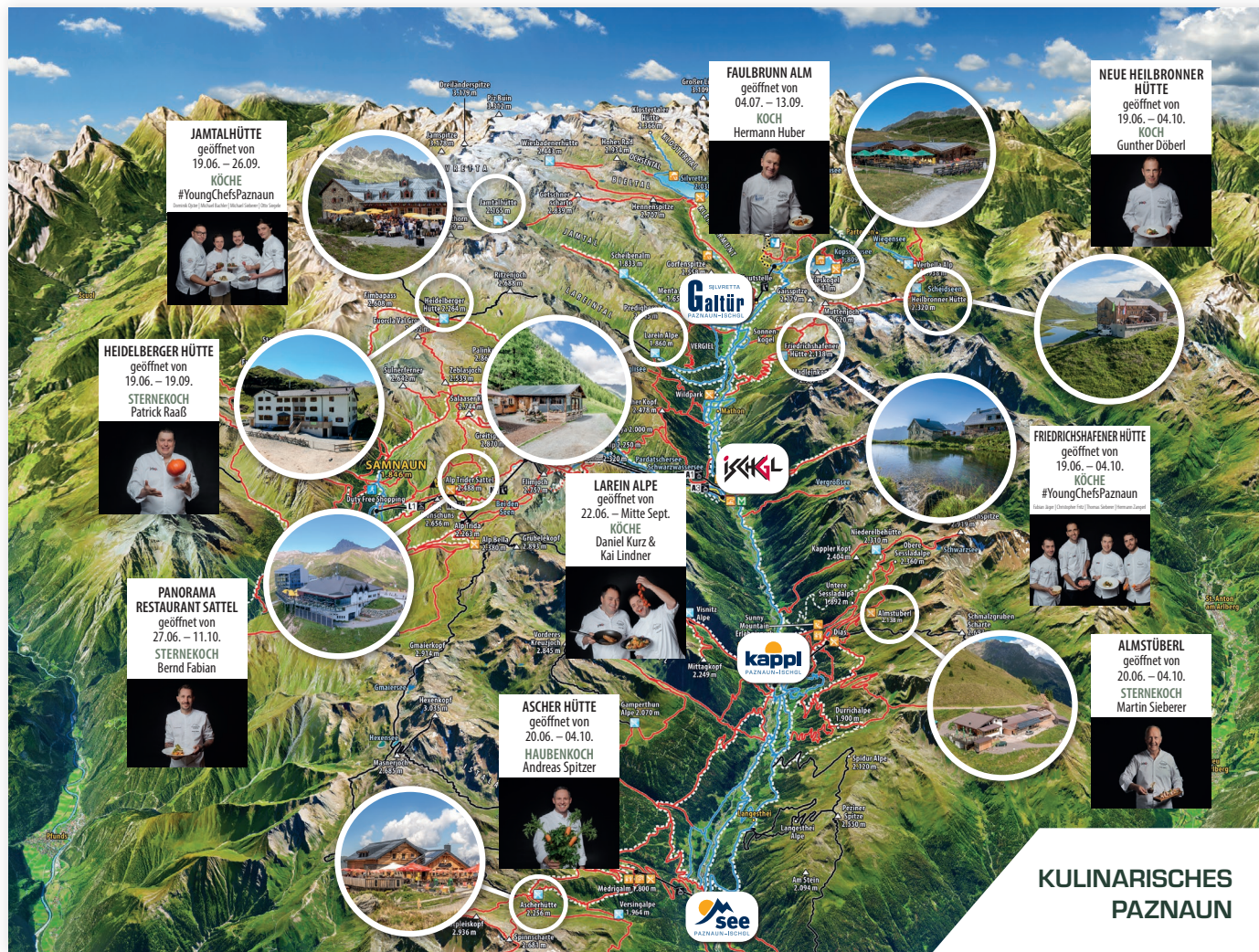


JULY -
OCTOBER

KULINARISCHES PAZNAUN

CULINARY PAZNAUN





JAMTALHÜTTE
geöffnet von
19.06. – 26.09.
KÖCHE
#YoungChefsPaznaun



HEIDELBERGER HÜTTE
geöffnet von
19.06. – 19.09.
STERNEKÖCH
Patrick Raab



**PANORAMA
RESTAURANT SATTEL**
geöffnet von
27.06. – 11.10.
STERNEKÖCH
Bernd Fabian



ASCHER HÜTTE
geöffnet von
20.06. – 04.10.
HAUBENKÖCH
Andreas Spitzer



LAREIN ALPE
geöffnet von
22.06. – Mitte Sept.
KÖCHE
Daniel Kurz &
Kai Lindner



FAULBRUNN ALM
geöffnet von
04.07. – 13.09.
KÖCH
Hermann Huber



**NEUE HEILBRONNER
HÜTTE**
geöffnet von
19.06. – 04.10.
KÖCH
Gunther Döberl



FRIEDRICHSHAFENER HÜTTE
geöffnet von
19.06. – 04.10.
KÖCHE
#YoungChefsPaznaun



ALMTÜBERL
geöffnet von
20.06. – 04.10.
STERNEKÖCH
Martin Sieberer



**KULINARISCHES
PAZNAUN**



DIE IDEE THE IDEA

Das Kulinarische Paznaun

Alpine Tradition trifft auf moderne Küche, und raffinierte Sternegerichte auf bodenständige Hüttenkost. Jeden Sommer bringen die heimischen Gourmetköche regionale Spezialitäten auf neun ausgewählte Hütten und Almen im Paznaun. Die Kombination aus Top-Kulinarik und urigem Hüttenflair erzeugt außergewöhnliche sommerliche Highlights und Genussmomente. Initiiert vom Tourismusverband Paznaun – Ischgl findet die Kulinarik-Veranstaltung bereits seit über zehn Jahren statt und bietet seither einzigartige Bergerlebnisse verbunden mit alpinem Genuss.

Die Hüttenfeste

Sieben Gourmetköche und die #YoungChefsPaznaun übernehmen auch diesen Sommer die Patenschaft für jeweils eine Hütte und kreieren für sie ein besonderes Gericht aus hochwertigen, regionalen Zutaten. Vorgestellt wird das Sommergericht bei den Hüttenfesten, welche die Wirte gemeinsam mit ihrem Patenkoch veranstalten. Die Gerichte gibt's den ganzen Sommer über auf der jeweiligen Hütte zum Genießen!

Wer die Rezepte zuhause nachkochen möchte, findet sie online



The Culinary Paznaun

Alpine tradition meets state-of-the-art cuisine, and sophisticated dishes meet down-to-earth ingredients. Every summer, the local gourmet chefs serve up regional specialities at nine selected mountain lodges in Paznaun. The combination of top cuisine and rustic lodge flair creates extraordinary summer highlights and moments of enjoyment. Initiated by the Tourism Association Paznaun – Ischgl, the culinary event has been taking place for over ten years and since then has offered unique mountain experiences combined with alpine enjoyment.

The Lodge Festivals

This summer, seven gourmet chefs and the #YoungChefsPaznaun will once again patronise a mountain lodge and create a special dish for it using high-quality, regional ingredients. The summer dish will be presented at the Lodge Festivals organised by the lodge hosts together with their patron chef. The dishes are available to enjoy all summer long at the respective mountain lodge!

If you want to cook the recipes at home, you can find them online







SOMMER OPENING IN ISCHGL SUMMER OPENING IN ISCHGL

Der Startschuss für das Kulinarische Paznaun fällt beim stimmungsvollen Genussabend vor dem Kulturzentrum St. Nikolaus in Ischgl. Ab 19:00 Uhr geben Hütten und Köche einen Vorgeschmack auf ihre Gerichte, begleitet von passenden Weinen ausgewählter Winzer. Für die musikalische Unterhaltung sorgen die Musikkapelle Ischgl und ein anschließendes DJ-Set.

- **Wann:** Freitag, 3. Juli ab 19:00 Uhr
- **Wo:** Kulturzentrum St. Nikolaus in Ischgl
- **Eintritt inkl. Essen & Getränke:** Erw. Abendkasse 45 Euro, Onlinevorverkauf 40 Euro | Kinder (<16 J.) 20 Euro

Tickets sind bequem vor Ort an der Kasse oder ganz einfach vorab im Onlineshop erhältlich.

The Culinary Paznaun kicks off with an evening to savour in front of the St. Nikolaus Cultural Centre in Ischgl. From 7:00 pm, participating lodges and chefs present their dishes, accompanied by selected wines from regional winemakers. Musical entertainment is provided by the Ischgl brass band, followed by a DJ set to round off the evening.

- **When:** Friday, 3 July from 7:00 pm
- **Where:** St. Nikolaus Cultural Centre in Ischgl
- **Admission incl. food & drinks:** adults 45 euros at the door, 40 euros online in advance | children (<16 yrs.) 20 euros

Tickets are available on site at the ticket office or can easily be purchased in advance via the online shop.



Chasa
MONTANA

Alpine Luxury Hideaway

Panorama
Restaurant Sattel



Bernd Fabian



HÜTTENFEST

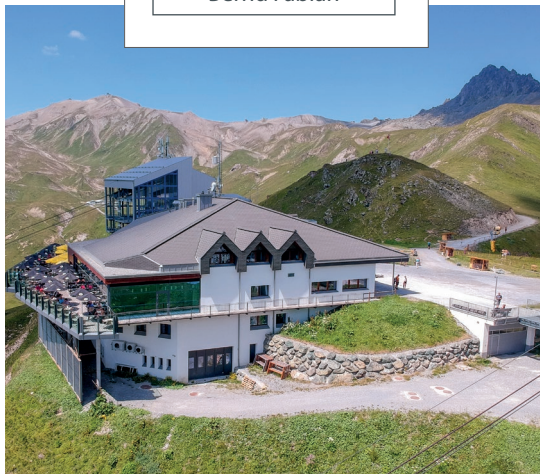
Wann: Samstag, 4. Juli
ab 11:30 Uhr mit Live-Musik

Cappuccino Hot & Alphornbläsern

Wo: Panorama Restaurant Sattel

Gericht: Tiroler Bergsaibling |
Quarkpizokel | Paprika | Schnittlauch |
Romana

Reservierung:
rest.sattel@bergbahnen-samnaun.ch
T +41 81 861 86 66
[www.bergbahnen-samnaun.ch/
restaurant-sattel](http://www.bergbahnen-samnaun.ch/restaurant-sattel)



LODGE FESTIVAL

When: Saturday, 4 July
from 11:30 am with live music
Cappuccino Hot & alphorn players

Where: Panorama Restaurant Sattel

Dish: Tyrolean char | quark pizokel |
peppers | chives | romaine

Reservation:
rest.sattel@bergbahnen-samnaun.ch
T +41 81 861 86 66
[www.bergbahnen-samnaun.ch/
restaurant-sattel](http://www.bergbahnen-samnaun.ch/restaurant-sattel)



PANORAMA RESTAURANT SATTEL *PANORAMA RESTAURANT SATTEL*

Das Panorama Restaurant Sattel auf 2.260 Metern ist der perfekte Zwischenstopp für alle, die gerne frische Bergluft schnuppern. An der Grenze zwischen der Schweiz und Österreich gelegen, begeistert es mit authentischem Alpenflair und einem Panorama, das vom Viderjoch bis ins Unterengadin reicht.

Bernd Fabian | Restaurant La Miranda – Hotel Chasa Montana, Samnaun

Bernd Fabian zelebriert im La Miranda Fine Dining kulinarische Handwerkskunst auf höchstem Niveau. Mit seinem feinen Gespür für Aromen und Texturen kreiert er raffinierte Menüs, die regionale Produkte in den Mittelpunkt stellen und mit internationalen Akzenten veredeln.

Gault & Millau: 4 Hauben

Falstaff: 92 Punkte | 3 Gabeln

The Panorama Restaurant Sattel at 2,260 metres is the perfect stopover for anyone who likes to get a breath of fresh mountain air. Located on the border between Switzerland and Austria, it impresses with authentic Alpine flair and a panorama that stretches from the Viderjoch to the Lower Engadin.

Bernd Fabian | Restaurant La Miranda – Hotel Chasa Montana, Samnaun

At La Miranda Fine Dining, Bernd Fabian showcases culinary craftsmanship at its finest. With a refined sense for flavours and textures, he creates sophisticated menus that highlight regional ingredients and enhance them with international flair.

Gault & Millau: 4 toques

Falstaff: 92 points | 3 forks



TROFANA R O Y A L

SUPERIOR
GOURMET & RELAX RESORT
Paznaunerstube &
Heimatbühne



Martin Sieberer



HÜTTENFEST

Wann: Sonntag, 5. Juli ab 11:30 Uhr
mit Live-Musik Tschirgant Duo

Wo: Almstüberl

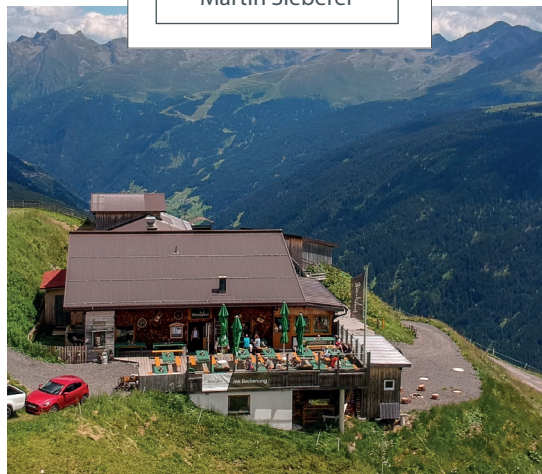
Gericht: „Sieberer Stew“ vom Almferkel
mit Carpaccio vom rosa gebratenen
Almferkel auf Kraut und Erdäpfel

Reservierung: Hüttenwirtin Heike
Mayrhofer | T +43 650 2621518

Gemeinsame Wanderung

mit Martin Sieberer, inkl. Gipfelerlebnis

Treffpunkt: 9:00 Uhr, Kappl Dorf



LODGE FESTIVAL

When: Sunday, 5 July from 11:30 am
with live music Tschirgant Duo

Where: Almstüberl lodge

Dish: “Sieberer Stew” from alpine pig
with carpaccio of rosé-roasted alpine pig on
cabbage and potatoes

Reservation: lodge host Heike
Mayrhofer | T +43 650 2621518

Hike together

with Martin Sieberer, incl. summit experience

Meeting point: 9:00 am, Kappl village square



ALMSTÜBERL ALMSTÜBERL LODGE

Die Sonnenterrasse des Almstüberls lockt auf über 2.000 Metern mit traumhaftem Panorama und der Devise: „Essen stärkt den Körper, Genuss streichelt die Seele.“ Die Liebe zum Detail und die Verbundenheit mit der Region und den Menschen spiegelt sich bei Speis & Trank wider.

Martin Sieberer | Paznaunerstube & Heimatbühne – Trofana Royal

Martin Sieberer beleuchtet die Tradition der Tiroler Küche mit dem Können eines Weltkochs. Wer im Trofana Royal in der Paznaunerstube und Heimatbühne isst, bekommt mehr als „nur“ gutes Essen serviert: nämlich einen perfekt inszenierten kulinarischen Abend mit Gerichten, die schon mal an Gemälde erinnern.

- **Gault & Millau:** Paznaunerstube 4 Hauben | Heimatbühne 3 Hauben
- **Guide A la Carte:** 5 Sterne
- **Falstaff:** Paznaunerstube 4 Gabeln | Heimatbühne 4 Gabeln
- **Guide Michelin:** 1 Stern

The sun terrace at Almstüberl lodge at over 2,000 metres above sea level entices with a dreamlike panorama and the motto: "Food strengthens the body, enjoyment caresses the soul." The love of detail and the connection to the region and the people are reflected in the meal and drinks.

Martin Sieberer | Paznaunerstube & Heimatbühne – Trofana Royal

Martin Sieberer illuminates the tradition of Tyrolean cuisine with the skills of a world chef. Those who dine at Trofana Royal in his two restaurants Paznaunerstube and Heimatbühne, however, are served more than „just“ good food: namely a perfectly staged culinary evening with dishes that sometimes resemble paintings.

- **Gault & Millau:** Paznaunerstube 4 toques | Heimatbühne 3 toques
- **Guide A la Carte:** 5 stars
- **Falstaff:** Paznaunerstube 4 forks | Heimatbühne 4 forks
- **Guide Michelin:** 1 star

Kulinarisches Paznaun



Panorama Hotel *****
ALMHOF
Natur, Genuss & Spa auf 1.600m

Almhof Galtür



Hermann Huber



HÜTTENFEST

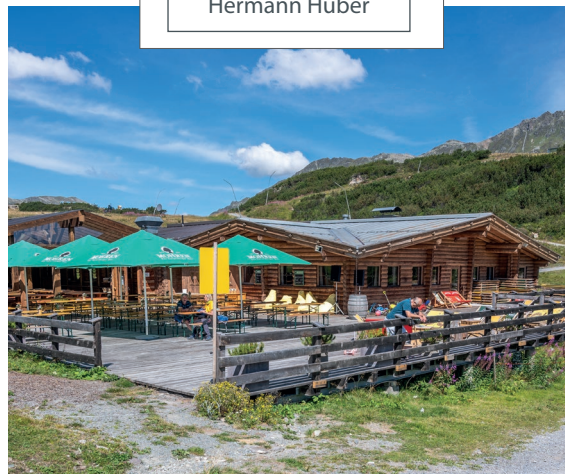
Wann: Sonntag, 12. Juli
ab 11:30 Uhr mit Live-Musik

Wo: Faulbrunn Alm

Gericht: Topfenkräpferl | Vanillesauce |
Sauerrahm | Moosbeeren

Reservierung: Hüttenwirt Hermann Huber
T +43 5443 8253

www.almhof-galtuer.at



LODGE FESTIVAL

When: Sunday, 12 July
from 11:30 am with live music

Where: Faulbrunn Alm lodge

Dish: quark fritters | vanilla sauce | sour
cream | cranberries

Reservation: lodge host Hermann
Huber | T +43 5443 8253

www.almhof-galtuer.at



FAULBRUNN ALM FAULBRUNN ALM LODGE

Die Faulbrunn Alm befindet sich auf 2.000 Metern mitten im Silvapark Galtür. Während man auf der großen Terrasse die wärmenden Sonnenstrahlen genießt und den Blick auf die wunderschöne Bergwelt auf sich wirken lässt, werden in der Hütte kulinarische Schmankerl gezaubert, unter anderem mit selbst produziertem und prämiertem Käse.

Hermann Huber | Almhof Galtür

Im Almhof in Galtür kocht der Chef Hermann Huber höchstpersönlich. Sein Erfolgsrezept ist die hervorragende Qualität der Produkte, die er saisonal auswählt und meist aus der eigenen Landwirtschaft bezieht. Mit Hingabe widmet er sich ebenfalls seiner mehrfach prämierten Käserei sowie der Produktion des Paznauner Almkäse.

The Faulbrunn Alm lodge is located at 2,000 metres above sea level in the middle of the Silvapark Galtür. While you enjoy the warming rays of the sun on the large terrace and take in the view of the beautiful mountain world, culinary delicacies are conjured up in the lodge, including home-produced and award-winning cheese.

Hermann Huber | Almhof Galtür

At the Almhof in Galtür, owner Hermann Huber cooks himself. His recipe for success is the excellent quality of the products, which he selects seasonally and usually obtains from his own farm. He also devotes himself to his award-winning cheese dairy as well as to the production of the Paznaun Alpine Cheese.

Kulinarisches Paznaun



Hermann Zangerl
Fabian Jäger
Christopher Fritz
Thomas Sieberer



#YoungChefsPaznaun



HÜTTENFEST

Wann: Sonntag, 19. Juli
ab 11:30 Uhr mit Live-Musik

Wo: Friedrichshafener Hütte

Gericht: Schweinebauch mit Orzotto und
Graukäse-Espuma

Reservierung: Hüttenwirt Wolfram Walter
T +43 676 7908056

www.dav-fn.de

Gemeinsame Wanderung
mit den #YoungChefsPaznaun
Treffpunkt: 9:30 Uhr, Parkplatz
Friedrichshafener Hütte
(nur bei gutem Wetter)



LODGE FESTIVAL

When: Sunday, 19 July
from 11:30 am with live music

Where: Friedrichshafener Hütte lodge

Dish: pork belly with orzotto and grey
cheese espuma

Reservation: lodge host Wolfram Walter
T +43 676 7908056

www.dav-fn.de

Hike together
with the #YoungChefsPaznaun
Meeting point: 9:30 am,
car park of Friedrichshafener Hütte lodge
(only in good weather)



FRIEDRICHSHAFENER HÜTTE *FRIEDRICHSHAFENER HÜTTE LODGE*

Die Friedrichshafener Hütte liegt traumhaft auf 2.138 Metern an einem kleinen See, in dem sogar Forellen schwimmen. Sie ist bequem über einen Forstweg oder durch den Wald erreichbar. Von der Schutzhütte aus hat man einen atemberaubenden Blick auf die Silvretta und das Fluchthorn.

#YoungChefsPaznaun

Das Team der #YoungChefsPaznaun bildet sich aus mehreren ambitionierten Jungköchen aus der Region, die gemeinsam in der Küche Qualität, Regionalität und Nachhaltigkeit hochleben lassen. Auf der Friedrichshafener Hütte kochen beim Hüttenfest Hermann Zangerl, Fabian Jäger, Christopher Fritz und Thomas Sieberer.

The Friedrichshafener Hütte lodge is beautifully situated at 2,138 metres on a small lake where even trout swim. It is easily accessible via a forest path or through the forest. From the mountain lodge you have a breathtaking view or directly through the Silvretta mountain range and the Fluchthorn.

#YoungChefsPaznaun

The #YoungChefsPaznaun team is made up of several ambitious young chefs from the region, who together bring quality, regionality and sustainability to life in the kitchen. Hermann Zangerl, Fabian Jäger, Christopher Fritz and Thomas Sieberer will be cooking at the Friedrichshafener Hütte lodge for the Lodge Festival.

Kulinarisches Paznaun



Otto Siegele
Michael Bachler
Dominik Ojster
Michael Sieberer



#YoungChefsPaznaun



HÜTTENFEST

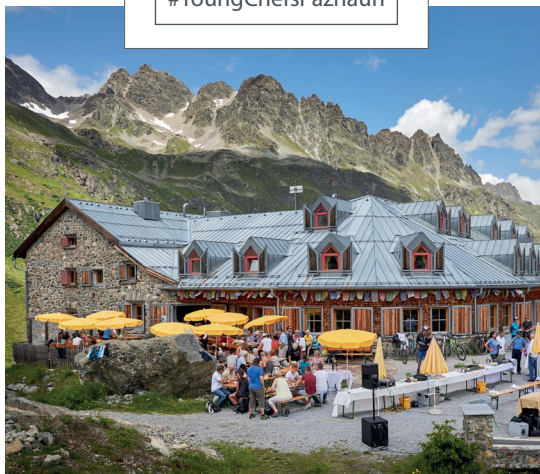
Wann: Sonntag, 26. Juli
ab 11:30 Uhr mit Live-Musik

Wo: Jamtalhütte

Gericht: Mohnnudeln mit Erdbeer-
Pfefferminzsorbet

Reservierung: Hüttenwirt Gerhard Walter
T +43 5443 8408

www.jamtalhuette.at



LODGE FESTIVAL

When: Sunday, 26 July
from 11:30 am with live music

Where: Jamtalhütte lodge

Dish: poppy seed noodles with strawberry
peppermint sorbet

Reservation: lodge host Gerhard Walter
T +43 5443 8408

www.jamtalhuette.at



JAMTALHÜTTE *JAMTALHÜTTE LODGE*

Im Jamtal befindet sich eine der größten und bekanntesten Alpenvereins-
hütten der Silvretta. Sie liegt auf 2.164 Metern im Talschluss des Jamtals,
südlich von Galtür. Dort treffen sich Wanderer, Alpinisten, Mountainbiker,
Kletterer und Familien, denn kaum anderswo wird man ein so breites Be-
tätigungsfeld für Sportler finden wie hier.

#YoungChefsPaznaun

Das Team der #YoungChefsPaznaun bildet sich aus mehreren ambitio-
nierten Jungköchen aus der Region, die gemeinsam in der Küche Quali-
tät, Regionalität und Nachhaltigkeit hochleben lassen. Auf der Jamtalhüt-
te kochen zum Hüttenfest Otto Siegele, Michael Bachler, Dominik Ojster
und Michael Sieberer.

*One of the largest and most famous Alpenverein lodges in the Silvretta is lo-
cated in the Jamtal valley. It is located at 2,164 metres at the end of the Jam-
tal valley, to the south of Galtür. Hikers, alpinists, mountain bikers, climbers
and families meet there, because hardly anywhere else will you find such a
wide range of activities for athletes as here.*

#YoungChefsPaznaun

*The #YoungChefsPaznaun team is made up of several ambitious young chefs
from the region, who together bring quality, regionality and sustainability to
life in the kitchen. Otto Siegele, Michael Bachler, Dominik Ojster and Michael
Sieberer will be cooking at the Jamtalhütte lodge for the Lodge Festival.*



Juler's Pop Up



Gunther Döberl



HÜTTENFEST

Wann: Sonntag, 2. August
ab 11:30 Uhr mit Live-Musik

Wo: Neue Heilbronner Hütte

Gericht: Dunkles Alpencurry vom
Hirsch mit Erdäpfel-Pilzknödel

Reservierung: Hüttenwirtin Olivia Immler
T +43 664 180 4277

info@heilbronnerhuetten.at

Rotweinstand (Silvia Heinrich)

Weißweinstand (Winzer Karl Diwald)

Schnappsstand (Pfarrer Joe, Gaschurn)



LODGE FESTIVAL

When: Sunday, 2 August
from 11:30 am with live music

Where: Neue Heilbronner Hütte lodge

Dish: dark alpine venison curry with
potato and mushroom dumplings

Reservation: lodge host
Olivia Immler

T +43 664 180 4277

info@heilbronnerhuetten.at

Red wine stand (Silvia Heinrich)

white wine stand (winemaker Karl Diwald)

schnapps stand (Father Joe, Gaschurn)



NEUE HEILBRONNER HÜTTE *NEUE HEILBRONNER HÜTTE LODGE*

Im Verwallgebirge befindet sich die Neue Heilbronner Hütte, eine moderne und beliebte Alpenvereinshütte in beeindruckender Hochgebirgslage. Sie liegt auf 2.320 Metern Höhe und ist ein idealer Ausgangs- und Zielpunkt für Wanderer, Alpinisten, Mountainbiker und E-Biker. Umgeben von spektakulären Gipfeln und weiten Berglandschaften bietet sie Naturerlebnis, Erholung und vielfältige Möglichkeiten für Sportler und Bergliebhaber.

Gunther Döberl | Juler's Stuba im Hotel Solaria Ischgl

Im Hotel Solaria in Ischgl sorgt Spitzenkoch Gunther Döberl persönlich für kulinarische Erlebnisse der besonderen Art. Mit einem feinen Gespür für alpine Bodenständigkeit und modernem Twist bringt er frischen Wind in die Küche der Juler's Stuba – kreativ, unkonventionell und voller Geschmack.

The Neue Heilbronner Hütte lodge is located in the Verwall mountain range, a modern and popular Alpenverein lodge set in an impressive high-altitude landscape. Situated at 2,320 meters above sea level, it is an ideal starting and finishing point for hikers, mountaineers, mountain bikers, and e-bikers. Surrounded by spectacular peaks and vast alpine scenery, it offers nature experiences, relaxation, and a wide range of opportunities for athletes and mountain enthusiasts.

Gunther Döberl | Juler's Stuba in Hotel Solaria Ischgl

At Hotel Solaria in Ischgl, top chef Gunther Döberl personally creates exceptional culinary experiences. With a fine sense for Alpine authenticity and a modern twist, he brings fresh energy to the kitchen of Juler's Stuba – creative, unconventional, and full of flavour.



Stiar
Grill und Asian Cuisine



Daniel Kurz &
Kai Lindner



HÜTTENFEST
„EIN FEST FÜR ALLE SINNE“

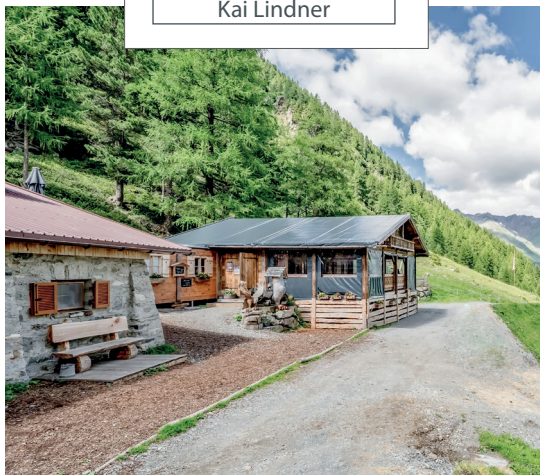
Wann: Sonntag, 9. August
11:00 Uhr Wortgottesdienst
ab 13:00 Uhr Live-Musik

Wo: Larein Alpe

Gericht: Knuspriger Maashof-
Schweinebauch mit Papaya-Salat

Reservierung: Larein Alpe
T +43 5444 51027

www.lareinalpe.at



LODGE FESTIVAL
“A FEAST FOR THE SENSES”

When: Sunday, 9 August
11:00 am Liturgy of the Word
from 1:00 pm live music

Where: Larein Alpe lodge

Dish: crispy Maashof pork belly with
papaya salad

Reservation: Larein Alpe lodge
T +43 5444 51027

www.lareinalpe.at



LAREIN ALPE LAREIN ALPE LODGE

Die Larein Alpe auf 1.860 Metern Seehöhe ist ein absoluter Geheimtipp für alle Wanderer und Biker! Sie bietet authentisches Tiroler Alpenflair und einen beeindruckenden Blick auf die umliegende Bergwelt. Erreichbar ist sie über verschiedene Routen – sowohl vom Wildpark als auch von Tschafein in Galtür aus.

Daniel Kurz und Kai Linderer | STIAR – Hotel Silvretta

Kai Linderer bietet im Restaurant STIAR eine besondere Kombination aus asiatischen Aromen und modernem Essen. Er verwendet hochwertige Zutaten und grillt sie auf Holzkohle. So entstehen innovative Gerichte, die den Gästen eine kulinarische Reise versprechen.

Daniel Kurz bietet im Winter im Kitzloch heimische und internationale Spezialitäten, und im Sommer auf der Larein Alpe authentische Hütten-schmankerl an. Mit seiner Kreativität und seinem gastronomischen Können sorgt er immer für unvergessliche Genusserlebnisse.

The Larein Alpe lodge at 1,860 metres above sea level is an absolute insider tip for all hikers and bikers! It offers authentic Tyrolean alpine charm and stunning views of the surrounding mountains. The lodge can be reached via various routes – either from the Wildpark or from Tschafein in Galtür.

Daniel Kurz and Kai Linderer | STIAR – Hotel Silvretta

Kai Linderer offers a special combination of Asian flavours and modern food in the STIAR restaurant. He uses high-quality ingredients and grills them on charcoal. This results in innovative dishes that promise guests a culinary journey.

Daniel Kurz offers local and international specialities at the Kitzloch in winter and authentic mountain lodge delicacies at the Larein Alpe lodge in summer. With his creativity and gastronomic skills, he always ensures unforgettable culinary experiences.



Schlossherrnstube & Weinstube



Patrick Raaß



HÜTTENFEST

Wann: Sonntag, 16. August
ab 11:30 Uhr mit Live-Musik

Wo: Heidelberger Hütte

Gericht: Schlutzkrapfen mit süß-saurem
Kürbis und Paznauner Bergkäse

Reservierung: Hüttenwirt Alois Eiter
T +43 664 4253070

www.heidelberger-huette.at



LODGE FESTIVAL

When: Sunday, 16 August
from 11:30 am with live music

Where: Heidelberger Hütte lodge

Dish: "Schlutzkrapfen" with sweet-and-
sour pumpkin and Paznaun
mountain cheese

Reservation: lodge host Alois Eiter
T +43 664 4253070

www.heidelberger-huette.at



HEIDELBERGER HÜTTE

HEIDELBERGER HÜTTE LODGE

Mit ihrer Lage auf 2.264 Metern, am Ende des sanft ansteigenden und bezaubernden Fimbatal, ist die Heidelberger Hütte als alpine Hüttenunterkunft ideal für unzählige Bergtouren. Wer es gemütlicher mag, kann mit der Silvrettabahn bis zur Mittelstation fahren und von dort aus die Wanderung starten.

Patrick Raaß | Schlossherrnstube & Weinstube | Schlosshotel Ischgl

Patrick Raaß fasziniert mit seinen neuen Interpretationen die Gäste in der Schlossherrnstube und in der Weinstube im Schlosshotel Ischgl. Bei seinen Gerichten legt er seinen Fokus auf die Verwendung bester Produkte aus der Region, doch die Kreativität geht über die Landesgrenzen hinaus.

- **Gault & Millau:** Schlossherrnstube 4 Hauben | Weinstube 2 Hauben
- **Falstaff:** Schlossherrnstube 4 Gabeln | Weinstube 2 Gabeln
- **Guide Michelin:** 1 Stern

With its location at 2,264 metres, at the end of the gently rising and enchanting Fimbatal valley, the Heidelberger Hütte lodge is an alpine lodge accommodation ideal for countless mountain tours. If you prefer a more leisurely pace, you can take the Silvrettabahn cable car to the middle station and start your hike from there.

Patrick Raaß | Schlossherrnstube & Weinstube | Schlosshotel Ischgl

Patrick Raaß fascinates guests in the Schlossherrnstube and Weinstube in the Schlosshotel Ischgl with his new interpretations. In his dishes, he focuses on using the best products from the region, but the creativity goes beyond the country's borders.

- **Gault & Millau:** Schlossherrnstube 4 toques | Weinstube 2 toques
- **Falstaff:** Schlossherrnstube 4 forks | Weinstube 2 forks
- **Guide Michelin:** 1 star



HOTEL
Fliana
★★★★S

Fliana Chef's Table &
Fliana Taste



Andreas Spitzer



HÜTTENFEST

Wann: Sonntag, 23. August
ab 11:30 Uhr mit Live-Musik

Wo: Ascher Hütte

Gericht: Faschierte Laibchen mit
Kartoffelpüree, Karotten und Röstzwiebel

Reservierung: Hüttenwirt Daniel Schütz
T +43 650 7230506
www.dav-pfaffenhofen.de

Gemeinsame Wanderung
mit Andreas Spitzer
Treffpunkt: 9:30 Uhr, Talstation Medrigjochbahn
Anmeldung: Hotel Fliana | T +43 5444 5543
www.fliana.at



LODGE FESTIVAL

When: Sunday, 23 August
from 11:30 am with live music

Where: Ascher Hütte lodge

Dish: minced meat patties with mashed
potatoes, carrots and crispy onions

Reservation: lodge host Daniel Schütz
T +43 650 7230506
www.dav-pfaffenhofen.de

Hike together
with Andreas Spitzer
Meeting point: 9:30 am,
Medrigjochbahn valley station
Registration: Hotel Fliana | T +43 5444 5543
www.fliana.at



ASCHER HÜTTE ASCHER HÜTTE LODGE

Die Ascher Hütte thront hoch über See auf 2.256 Metern Seehöhe und ist ein idealer Rastplatz mit einem beeindruckendem Bergpanorama, wie zum Beispiel auf den Blankakopf oder den Rotpleiskopf. Man spürt, dass die Tradition einer Berghütte und dessen Kulinarik hier tatsächlich gelebt wird.

Andreas Spitzer | Fliana Chef's Table & Fliana Taste – Hotel Fliana

Der vielversprechende Küchenchef und Käsesommelier des Fliana Gourmet Andreas Spitzer schafft meisterliche Kreationen und verwirklicht auf unwiderstehliche Weise seine Idee von hoher Kochkunst. Mit Liebe zum Detail und unter Verwendung von bevorzugt einheimischen und regionalen Produkten vermittelt er den Gästen ein echtes Genusserebnis.

- **Gault & Millau:** 3 Hauben
- **Falstaff:** 2 Gabeln
- **Guide a la Carte:** 1 Stern

The Ascher Hütte lodge is perched high above See at 2,256 metres above sea level and is an ideal resting place with an impressive panoramic view of the surrounding peaks, such as the Blankakopf or the Rotpleiskopf. You can feel that the tradition of a mountain lodge and its cuisine is actually lived here.

Andreas Spitzer | Fliana Chef's Table & Fliana Taste – Hotel Fliana

The promising chef and cheese sommelier of the Fliana Gourmet, Andreas Spitzer, creates masterly creations and realises his idea of high culinary art in an irresistible way. With a love of detail and using preferably local and regional products, he conveys a genuine experience of pleasure to the guests.

- **Gault & Millau:** 3 toques
- **Falstaff:** 2 forks
- **Guide a la Carte:** 1 star



Wanderregion Paznaun – Ischgl -
Wandernadeln und Touren – SummitLynx



*Hiking destination Paznaun – Ischgl -
Hiking badges and routes – SummitLynx*





WANDERNADELN SAMMELN & GEWINNEN

COLLECT HIKING PINS & WIN

Besuche die Hütten des Kulinarischen Paznaun und sichere dir deine Hütten-Wandernadel – Bronze ab vier, Silber ab sieben und Gold ab neun Hütten – sowie eine kulinarische Prämie: einen „Kulinarischen Paznaun“-Wein oder eine alkoholfreie Alternative bzw. Kindergeschenk. Die Prämien können während der Öffnungszeiten in den Infobüros in Galtür, Ischgl, Kappl und See abgeholt werden.

Mit deiner erfolgreichen Teilnahme nimmst du außerdem automatisch an einem Gewinnspiel teil: Unter allen Teilnehmern, die mindestens vier Hütten erwandert haben, wird ein Hauptgewinn verlost. Dieser beinhaltet eine Übernachtung für zwei Personen sowie zwei Eintritte zum Eröffnungsabend des Kulinarischen Paznaun 2027 in Ischgl. Die Auslosung erfolgt nach Ende der Sommersaison am 30. Oktober 2026 per Zufallsprinzip, die Gewinner werden anschließend verständigt.

Visit the lodges of Culinary Paznaun and earn your Hiking Badge – bronze for four, silver for seven, and gold for nine lodges – along with a culinary reward: a Culinary Paznaun wine, a non-alcoholic alternative, or a gift for children. Rewards can be collected during opening hours at the Tourist Offices in Galtür, Ischgl, Kappl, and See.

By completing the challenge, you are also automatically entered into a prize draw: all participants who have hiked at least four lodges will have the chance to win the grand prize, which includes an overnight stay for two and two tickets to the opening night of Culinary Paznaun 2027 in Ischgl. The draw will take place after the summer season ends, on 30 October 2026, at random, and winners will be notified afterwards.



REBSORTEN

GRAPE VARIETIES

Sauvignon Blanc,
Welschriesling, Bouvier,
Gelber Muskateller



TRINKTEMPERATUR

SERVING TEMPERATURE

10–12 °C



TRINKREIFE

PEAK DRINKING

2026–2029

REBSORTEN GRAPE VARIETIES

Zweigelt, Merlot, Cabernet
Sauvignon



TRINKTEMPERATUR SERVING TEMPERATURE

16–18 °C



TRINKREIFE PEAK DRINKING

2025–2032





FEINE CUVÉES VOM WEINGUT SALZL SEEWINKELHOF | SONDEREDITION *FINE CUVÉES FROM WINERY SALZL SEEWINKELHOF | SPECIAL EDITION*

Zwei Weine vom renommierten Weingut Salzl Seewinkelhof im Burgenland wurden eigens für das Kulinarische Paznaun ausgewählt – perfekt abgestimmt auf die alpinen Genussmomente.

Cuvée Classic Rot (2023)

Zweigelt, Merlot und Cabernet Sauvignon vereinen sich zu einem kraftvollen, fruchtig-würzigen Rotwein. Noten von dunklen Waldbeeren, Zwetschken und einer feinen Kräuterwürze im Hintergrund machen ihn zum idealen Speisebegleiter – besonders zu Wildgeflügel und Lamm.

Don Bepo Weiß (2025)

Ein frischer Cuvée aus Sauvignon Blanc, Welschriesling, Bouvier und Gelbem Muskateller mit Aromen von grünem Apfel, Holunderblüte und exotischen Früchten. Ideal als Aperitif sowie zu leichten Speisen, Fisch und hellem Fleisch.

Beide Weine sind beim Eröffnungsabend des Kulinarischen Paznaun sowie auf ausgewählten Hütten zu den jeweiligen Gerichten erhältlich.

Two wines from the renowned winery Salzl Seewinkelhof in Burgenland have been specially selected for Culinary Paznaun – perfectly paired with alpine culinary moments.

Cuvée Classic Rot (2023)

Zweigelt, Merlot and Cabernet Sauvignon come together in a powerful, fruit-driven red wine with spicy herbal notes. Aromas of dark forest berries, damsons and subtle herbal spice in the background make it an ideal companion for food – particularly game birds and lamb.

Don Bepo Weiß (2025)

A fresh cuvée of Sauvignon Blanc, Welschriesling, Bouvier and Muscat Blanc, offering notes of green apple, elderflower and exotic fruit. Perfect as an aperitif or alongside light dishes, fish and white meat.

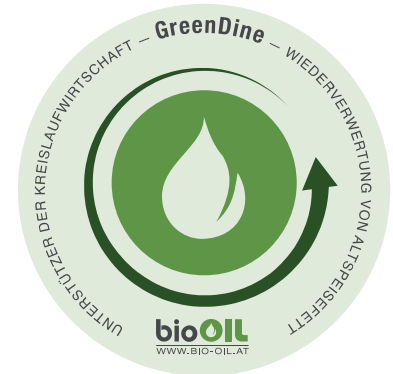
Both wines are available at the opening evening of Culinary Paznaun and on selected mountain lodges as a pairing to featured dishes.



- 🔥 Wir kaufen Ihr Altspiseöl
- 🔥 Wir liefern ihnen hochwertiges Frischöl
- 🔥 Verschiedene Sorten und Gebinde
- 🔥 Zuverlässiges Service



Holen Sie sich unser
digitales **GreenDine**-
Gütesiegel für Ihre
Website und verlinken
Sie auf unsere Seite!



eurogast

Grissemann

NAH. NÄHER. WIR.

Wir sind hier, um für Sie da zu sein:
Familienunternehmen Eurogast Grissemann –
Ihr zuverlässiger Partner für Gastronomie,
Hotellerie & Großverbraucher in Tirol.

**Ihr
regionaler
Gastro-
Großhändler**





Coca-Cola®

ROMER
QUELLE®

bioOIL

Gösser
BRAUTRADITION SEIT 1860

JP
Feindestillerie

KRUG
GUMPOLDSKIRCHEN
1746

PIPER
HEIDSIECK
CHAMPAGNE

eurogast

Grisseemann

DER GRISSEMANN

H
DER HASLINGER
Wachau
Weingut Der Haslinger & Sohn Weinhandlung
Tel. +43 (0)2838 37 80 222 www.derhaslinger.at

Weingut Walter Wien
weingut walter wien

wein
burgenland

SALZL
SEEWINKELHOF

VIOLET®
APERITIF

GOLDEN SUMMITS

29. AUGUST – 04. OKTOBER 2026
GOLDENER HERBST & TOP EVENTS

Paznaun - Alpine Moments



TOURISMUSVERBAND PAZNAUN – ISCHGL

Dorfstraße 43 | 6561 Ischgl | Austria

T +43 50990 | info@paznaun-ischgl.com

galtuer.com | ischgl.com | kappl.com | see.at

