



Am Herd steht Maximilian Stock – präzise im Handwerk, klar in der Aromatik, konsequent in der Linie. Am Abend läuft ein Menü in 3 bis 6 Gängen, schnörkellos und dennoch voller Tiefe: regional gedacht, sauber gebaut, mit Spannung bis zum letzten Gang. Auch das Süße am Schluss bleibt hängen: leicht, pointiert, nie schwer. Diese Konsequenz hat dem Haus 2025 einen Michelin-Stern gebracht.

Vorher ein Drink an der Bar, danach ins 2.800-m²-Spa: ab Sommer 2026 kommt ein neuer Adults-only Bereich dazu. Draußen warten Pisten, Almen und Wege – drinnen Ruhe, Panorama und ein Tisch, an dem man merkt, warum man hergekommen ist. Wer Berge nicht nur sehen, sondern schmecken will, ist hier richtig.

100 Best Chefs
MICHELIN Guide *1 Stern*
Gault&Millau *4 Hauben und 17/20 Punkte*

Hotel Alpenhof ****Superior
Hintertux 750 | 6293 Tux | Österreich
www.alpenhof.at | info@alpenhof.at
+43 (0) 5287 8550



Profi-Lösungen

Ganzjähriger Begleiter von Block Menü

Zartes Maishähnchen suprême

Das sous vide gegarte Maishähnchen aus dem Hause Block Menü ist dank der Weidebutter sehr schmackhaft und kommt mit Haut und Flügelknochen daher. Das Fleisch besticht durch eine unnachahmlich zarte und saftige Konsistenz und ist vielseitig saisonunabhängig einsetzbar: Ob im Frühling passend zu Spargel mit Kartoffeln, im Sommer mediterran interpretiert mit einer Pestokruste und Ratatouille oder als Wintergericht mit Trüffelschaum, Blattspinat und Kartoffelgratin serviert. Alle Begleitkomponenten und Beilagen stammen ebenfalls von Block Menü.

www.block-menue.de



Exotisch erfrischend

Brooklyn Granatapfel-Drachenfrucht

Brooklyn Granatapfel-Drachenfrucht bringt exotische Frische direkt ins Glas. Ob klassisch pur, als spritzige Mischung mit Soda oder eisgekühlt mit stillem Wasser aus der Schankanlage – das Getränk überzeugt mit einem ausgewogenen, angenehm fruchtigen Geschmack und einer feinen Exotik. Als Postmix-Konzentrat in der platzsparenden Bag-in-Box gelagert und im stylischen Brooklyn-Glas serviert, entfallen Pfand, Leergutrücklauf und aufwendige Logistik. Gleichzeitig werden Lagerfläche gespart, Verpackungsmüll deutlich reduziert und der ökologische Fußabdruck minimiert.

www.grapos.com



Veggie-Innovation

Kimchi-Kick und Butternut-Genuss

Salomon FoodWorld setzt neue Impulse im fleischlosen Segment und bringt zwei Highlight-Patties für Profis auf den Markt. Der vegane Crunchy Kimchi Burger kombiniert den Trend fermentierter Aromen mit einer extra-krossen Cornflakes-Rote-Bete-Panade. Die feurig-rote Optik und der charakteristische Korea-Kick sorgen für echte Abwechslung auf deiner Karte. Als farbstarkes Pendant überzeugt der Butternut Squash Burger durch seine handwerkliche Optik mit saftigem Kürbis, schwarzem Reis und gerösteten Kürbiskernen. Beide Neuheiten bieten hohe Standstabilität und maximale Gelingsicherheit im Gastro-Alltag. **Teste selbst: Gastronomen können ab sofort eine gratis Musterbox für ihre Profiküche bestellen.**

www.salomon-foodworld.com



WERBUNG