

Gasteiner Skihauben

Ausgezeichnete Skihütten-Kulinarik von und mit Salzburger Starköchen

Im Herbst wurde in den Gasteiner Skihütten bereits getüftelt und probiert, gekocht und verkostet. Der Grund? Es galt, die eigens von Salzburger Haubenköchen kreierten Rezepte für sechs ausgewählte Skihütten in Gastein zu gustieren: die Gasteiner Skihaubengerichte. Den ganzen Winter über täglich angeboten, sind die Skihaubengerichte somit die gesunde und hochwertige Alternative zu Spaghetti und Co, und das zu einem tollen Preis (alle Gerichte max € 20).

Die feinen Gaumenfreuden wirken wärmend und vitalisierend - für Wintersportler und Winterwanderer gleichermaßen, denn einige Hütten sind auch ohne Skier gut zu erreichen. Jedes Gericht besteht aus regionalen Produkten - ein Genuss auf höchstem Niveau ist also garantiert. Guten Appetit!



Gipfelsieg & Frühstück in Sportgastein

Morgenstund hat Gourmet im Mund

Mit der Goldbergbahn geht es komfortabel nach oben. Bei der Bergstation angekommen wandert man in ortskundiger Begleitung zum Gipfelkreuz des Kreuzkogels, um den spektakulären Ausblick auf über 400 Berggipfel zu genießen. Das Frühstück lockt in die legendäre Glas-Aluminium-Kuppel, die Bauart der visionären Kuppel ermöglicht einen 360 Grad - Panoramablick auf die faszinierende Bergwelt. Ein eindrucksvolles Naturschauspiel und frisch zubereitete regionale Speisen sind die Zutaten für ein unvergessliches Gipfel - Frühstück.

Jeden Freitag, 29.12.2023 - 12.4.2024 für max. 15 Personen

Anmeldung und Verkauf bis zum Vortag 12.00 Uhr im Online Ticket Shop unter skigastein.skiperformance.com oder direkt mit dem QR Code



Preis pro Person: € 68,00



Vollmond Dinner

Dinieren im Herzen des Nationalparks Hohe Tauern

Beim Vollmond Dinner in Sportgastein heißt es warm anziehen, denn diniert wird hier im Freien unterm Sternenhimmel. Entlang einer langen Tafel nehmen die Gäste auf kuscheligem Schaffell platz und genießen ein 5-gängiges Geschmackserlebnis der besonderen Art. Gesellige Stunden in einem einzigartigen Ambiente versprechen ein unvergessliches Erlebnis. Die Plätze sind limitiert und schnell sein lohnt sich. Nur bei Schönwetter!

27. Dezember (Ersatztermin 28. Dezember)

25. Jänner (Ersatztermin 26. Jänner)

24. Februar (Ersatztermin 25. Februar)

25. März (Ersatztermin 26. März)

Preis pro Person: € 135,00

Anmeldung im Kur- & Tourismusverband Bad Gastein: T. +43 6434 3393 560



Markt:Auflauf

Geschichtete Gaumenfreuden regionaler Produkte

Eine gemütliche Atmosphäre, heimische Produkte und kreative Gastronomie zeichnen den Markt:Auflauf in Bad Hofgastein aus. Der Markt:Auflauf kommt in zweierlei Hinsicht zu seinem Namen. Zum einen sollen Besucher mit feinem Gaumen zahlreich erscheinen, um köstliche Leckerbissen zu genießen, und zum anderen ist die geschichtete Speise, die wahlweise mit Fleisch, Kartoffeln, Gemüse, Nudeln, Mehl oder anderen Zutaten gebacken werden kann, die Konstante in der abwechslungsreichen Küche der Veranstaltung. So befüllen die Jungköche der Tourismusschule Bad Hofgastein als auch die Spitzenköche der Gasteiner Betriebe die ofenfesten Auflaufformen immer wieder aufs Neue mit Produkten von regionalen Bauern. Jeder Markt:Auflauf bietet eine Vorspeise, eine Hauptspeise und etwas Süßes hinterher. Statt Glühwein gibt's selbstgepflückten Kräutertee - auf Wunsch auch mit Schuss. Für angenehme Stimmung sorgt lockere Live Musik.

Donnerstag: 11.1., 18.1. und 25.1.2024

von 18.00 bis 21.00 Uhr am Hamplplatz in Bad Hofgastein



Kulinarische Winterreise

Kulinarische Romantik

Im malerischen Kötschachtal wird in diesem Winter ein besonderes kulinarisches Erlebnis geboten. Mit flackernden Fackeln geht es in der geführten Kleingruppe bis zur Himmelwandhütte, wo man sich bei Punsch und Glühwein an der Feuerschale wärmt, bevor eine Vorspeise aus regionalen Produkten aufgetischt wird. Weiter geht es mit dem Pferdeschlitten durch die verschneite Landschaft zum Alpenhaus Prossau. Dort angekommen werden saisonale Schmankerl als Hauptgang serviert. Im Anschluss versüßt das Dessert den Abend, bevor die Pferdeschlittenfahrt zurück zum Ausgangspunkt führt. Abgerundet wird diese einzigartige Winterreise durch musikalische Klänge heimischer Bläsergruppen.

29.12.2023 | 5., 12., 19. & 26.1.2024

2., 9., 16. & 23.2.2024 | 1.3.2024

Das Erlebnis ist pro Person für € 99 buchbar.

Anmeldung im Kur- & Tourismusverband Bad Gastein: T. +43 6434 3393 560



Höchster Bauernmarkt der Alpen

Ein Marktbesuch in luftigen Höhen

Entdecken Sie die kulinarischen Schmankerl der Gasteiner Bauern. Das ist ein Erlebnis während Ihres Winterurlaubs in Gastein, an das Sie bestimmt noch lange zurückdenken werden! Bereits seit 2015 bringen die Bauern des Gasteinertals ihre Produkte an diesen besonderen Tagen im März hoch hinauf in die Berge. Denn beim höchsten Bauernmarkt der Alpen werden direkt an der Piste regionale Schmankerl angeboten. Bauernmarktstände warten mit verschiedenen Köstlichkeiten auf Sie - von geräuchertem Speck über verschiedene Käsespezialitäten und selbstgebrannten Schnaps bis zu süßen Marmeladen fürs Frühstücksbrot. Verkauft wird nur, was selbst produziert wird oder direkt aus der Region stammt.

9. - 16.3.2024 bei den teilnehmenden Hütten

Infos unter gastein.com



Gastein

Ski amade

visitgastein

visitgastein

Gastein Tourismus

Gasteiner Bundesstraße 367

5630 Bad Hofgastein, Österreich

T. +43 6432 3393 0, info@gastein.com

gastein.com

Gastein

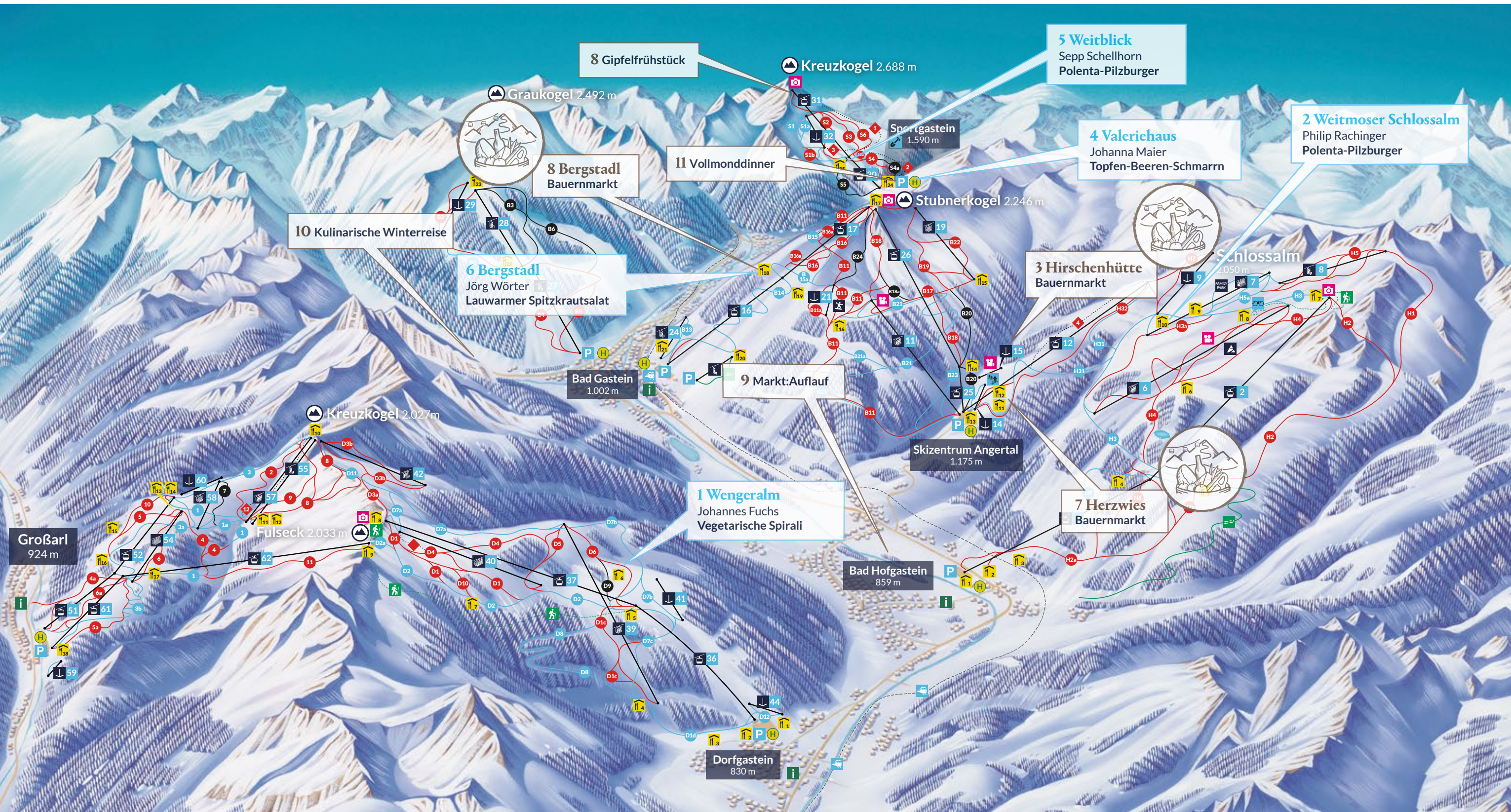
Genuss-winter



DORF GASTEIN

HOF GASTEIN

BAD GASTEIN



8 Gipfelfrühstück

5 Weitblick
Sepp Schellhorn
Polenta-Pilzburger

2 Weitmoser Schlossalm
Philip Rachinger
Polenta-Pilzburger

4 Valeriehaus
Johanna Maier
Topfen-Beeren-Schmarrn

11 Vollmonddinner

8 Bergstadt
Bauernmarkt

10 Kulinarische Winterreise

6 Bergstadt
Jörg Wörther
Lauwarmer Spitzkrautsalat

3 Hirschenhütte
Bauernmarkt

Bad Gastein
1.002 m

9 Markt:Auflauf

Skizentrum Angertal
1.175 m

1 Wengeralm
Johannes Fuchs
Vegetarische Spirali

7 Herzwies
Bauernmarkt

Großarl
924 m

Fulseck
2.033 m

Bad Hofgastein
859 m

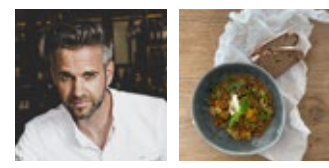
Dorfgastein
830 m

Die Gasteiner Skihaubenhütten

1 Wengeralm
Patron Johannes Fuchs
Gericht: Vegetarische Vollkorn Spirali mit bunter Linsenbolognese



3 Jungerstube
Patron Vitus Winkler
Gericht: Linseneintopf



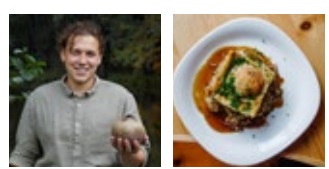
5 Weitblick
Patron Sepp Schellhorn
Gericht: Polenta-Pilzburger mit Kimchi und Pommes frites (Vegan)



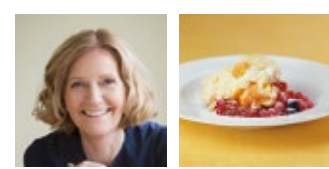
3 Hirschenhütte
6 Herzwies
8 Bergstadt



2 Weitmoser Schlossalm
Patron Philip Rachinger
Gericht: Gebackener Mühlviertler Speckknödel mit Sauerkraut und Schweinsbratensaft¹



4 Valeriehaus
Patron Johanna Maier
Gericht: Topfen-Beeren-Schmarrn



6 Bergstadt
Patron Jörg Wörther
Gericht: Lauwarmer Spitzkrautsalat mit Kürbiskernpesto und Hühnerbrust



weitere Veranstaltungen

- 8 Gipfelfrühstück
- 9 Markt:Auflauf
- 10 Kulinarische Winterreise
- 11 Vollmonddinner

nur mit Ski erreichbar

Ein Spitzenkoch ist zur letzten Ruhe nach Gastein heimgekehrt. Deine kreativen kulinarischen Ideen haben die Kochwelt begeistert und Gastein stolz gemacht.