

Moderne Berggastronomie und regionale Schmankerl auf 1.500m Höhe

Genuss am Berg im Tirolerhaus

Gourmet-Erlebnisse gepaart mit einer panoramareichen Aussicht auf 1.500m Höhe: Das erwartet Gäste des Tirolerhauses, das sich direkt an der Bergstation der Ehrwalder Almbahn und damit inmitten der Tiroler Bergwelt befindet. Nach erlebnisreichen Stunden im Wintersport-Paradies der Ehrwalder Alm lädt die moderne Berggastronomie zu einer gemütlichen Verschnaufpause mit Tiroler Spezialitäten von Wiener Schnitzel bis Kaiserschmarrn ein. Während der Nachtrodevents, die an ausgewählten Abenden von Dezember bis März stattfinden, dürfen sich Gäste neben dem À la carte-Menü auf besondere kulinarische Highlights wie „Heißer Hut“ oder „Fondue Bourguignonne“ freuen.

In nur wenigen Minuten gelangen Besucher mit den Achterkabinen der Ehrwalder Almbahn zur modernen Berggastronomie des Tirolerhauses. Im Inneren können Gäste zwischen dem urigen Bedien- und Selbstbedienungsrestaurant, der gemütlichen Jägerstube sowie der Café Lounge wählen. Draußen befindet sich die große Sonnenterrasse, die zum Aufwärmen einlädt und mit einem imposanten Ausblick auf das umliegende Bergpanorama und glitzernden Schnee besticht. Kulinarisch verwöhnt werden Genussliebhaber von den regionalen Schmankerln des Küchenchefs Michael Kramer.

Zusätzlich zum À la carte-Menü serviert die versierte Küche an den Rodelabenden von Dezember bis März besondere Gourmet-Erlebnisse. Als echtes Highlight im Tirolerhaus gilt der „Heiße Hut“ - ein einzigartiges Fonduegerät, das der Form eines traditionellen Huts der Tataren, dem Reitervolk der Mongolen, nachempfunden ist. Fleisch und Gemüse werden an die Zunge des heißen Huts gesteckt und dort gebraten. Das Genuss-Erlebnis „Heißer Hut“ inkludiert einen gemischten Vorspeisenteller mit Brot, Fleisch, Bacon, Tiger Garnelen, eine kräftige Rinderbouillon mit JulienneGemüse, Rosmarin-Kartoffeln sowie verschiedene Dips und ist für 37,50 Euro pro Erwachsenem und 24 Euro für Kinder bis 14 Jahren

buchbar. Das traditionelle „Fondue Bourguignonne“ beinhaltet einen gemischten Vorspeisenteller mit Brot, Fleisch, Pommes frites sowie Wedges und ist für 34,50 Euro pro Erwachsenem und 22 Euro für Kinder bis 14 Jahren erhältlich. Für Vegetarier ist das „Fondue Bourguignonne“ auf Anfrage auch als Käsefondue buchbar.

Nach dem Schlemmen ist vor der Rodelgaudi: Direkt vor der Tür des Tirolerhauses geht es per Minibob, Holzrodel, Rennschlitten, Snowfox oder Skibob den Berg über die beleuchtete Talabfahrt hinab. Während das Tirolerhaus bis 22 Uhr geöffnet ist, können Rodelbegeisterte noch bis zum Betriebsschluss des Rodelverleihs um 23 Uhr die Bergabfahrt unsicher machen.

Für eine Berg- und Talfahrt mit der Ehrwalder Almbahn zahlen Erwachsene 19,50 Euro. Die Rodel-Abendkarte kostet für Erwachsene 25 Euro, für Jugendliche von 16 bis 18 Jahren 20 Euro und für Kinder von 6 bis 15 Jahren 15 Euro. Weitere Informationen unter www.almbahn.tirol.

Pressekontakt:

Laila Wiedemann

uschi liebl pr GmbH, Emil-Geis-str. 1, 81379 München

tel. +49 89 7240292-0, fax +49 89 7240292-12

mail: lw@liebl-pr.de

