

Genuss und Kulinarik auf 1.400 Metern Höhe

Falstaff zeichnet Almdorf Seinerzeit mit zwei Gabeln aus



München / Patergassen, 16. September 2014 – Frischer Krustenbraten mit geschmorten Erdäpfeln und lauwarmen Speck-Krautsalat, Spinatschaumsuppe an hausgemachten Topfenravioli sowie ausgewählte Kärntner Fleisch- und Fischspezialitäten auf dem Holzkohle-Grill: Für herbstliche Köstlichkeiten dieser Art wurde das Restaurant Fellacher im Almdorf Seinerzeit mit zwei Gabeln von Falstaff, Österreichs größter Gourmet-Community, ausgezeichnet. 17.000 Gäste-Tester haben entschieden: Das Restaurant Fellacher Almdorf Seinerzeit gehört zu den besten Restaurants in Kärnten und zu „Best of Austria 2014“.

Richard Maier, Küchenchef im Almdorf Seinerzeit, wurde für seine kulinarischen Spezialitäten im Gasthaus Fellacher bereits mit einer Haube prämiert und im Falstaff genannt. Die Produkte, die der Kärntner für seine traditionellen Gerichte verwendet, sind Ausdruck der regionalen Verwurzelung: Der holzofenfrische, saftige Schweinsbraten, der schmackhafte Lammrücken sowie alle anderen Alm-Spezialitäten werden ausschließlich aus Produkten der unmittelbaren Umgebung hergestellt.

Richard Maier ist Kärntner mit Leib und Seele und drückt diese Leidenschaft in seiner Vorliebe für die Alpe Adria Küche aus. „In meinen Lieblingsgerichten spiegelt sich die Schönheit Kärntens wider. Ein fangfrischer Lax'n aus den nahegelegenen Seen, ein paar frische Kräuter aus den Nockbergen, umrahmt von sonnengereiftem Gemüse aus der Region. Und abschließend ein knackiger Fruchtbrand von unseren Obstbrennern – das ist einfach richtig gut“, sagt der Österreicher.

Dinner im Weinkeller

Feuer knistert im Kamin, erlesene Jahrgänge zieren lange Regale und der Duft von köstlichem Essen erfüllt den Raum: Auch im Weinkeller des Almdorf Seinerzeit werden die Gäste mit Haubenqualität verköstigt. Das Weinsortiment besteht vorwiegend aus österreichischen Weinen, aber auch internationale Besonderheiten finden sich in den Weinregalen. Gäste können hier Spezialitäten wie einheimisches Rinderfilet, das vor ihren Augen tranchiert und filetiert wird, Draukrebse und Kärntner Laxn genießen. Vor dem offenen Kamin finden bis zu sechs Personen Platz.



Über das Almdorf Seinerzeit

Das Almdorf liegt im österreichischen Kärnten bei Bad Kleinkirchheim, zirka eine Stunde von Klagenfurt entfernt. Die 28 Almhütten und Chalets sowie die neue Jagdhütte fügen sich auf einem ruhig gelegenen Hochplateau im Nationalpark Nockberge zu einem gemütlichen Almdorf zusammen. Die Natur rund ums Almdorf eignet sich perfekt für die ganze Familie, für Zweisamkeit oder die persönliche Auszeit. Das Gasthaus Fellacher, der Hüttenservice, das kleinste Restaurant der Welt für vier Personen in der uralten Holzknechtshütte und der Alm Spa sind nur einige Highlights im umfangreichen Angebot. Weitere Informationen finden sich unter www.almdorf.com.

Für weitere Presseinformationen:

Betina Welter

PR Direktor

Almdorf Seinerzeit

Fellacheralm

A - 9564 Patergassen

Tel: +41 79 77 40 866

E-Mail: betina.welter@almdorf.com

Internet: www.almdorf.com