PRESSEMITTEILUNG

**GOURMETFÜHRER gault&millau 2023 bringt lech zürs erneut haubensegen**

**Lech Zürs, 17. November 2022 – Der aktuelle Gourmetführer „Gault&Millau 2023“ wurde Mittwochabend im feierlichen Rahmen in Wien präsentiert. Er gilt neben dem Guide Michelin als der einflussreichste Restaurantführer französischen Ursprungs. In der Kulinarik-Szene wird die alljährliche Punktevergabe mit bis zu fünf Hauben mit Spannung erwartet. Nur die besten Restaurants des Landes erhalten die begehrten Auszeichnungen und kämpfen sich Punkt für Punkt an die Gourmet-Spitze. Lech Zürs ist dort längst angekommen: Heuer erkochten 22 Restaurants der Region insgesamt 54 Hauben.**

Die Region Lech Zürs zählt zu den großen Abräumern der diesjährigen Verleihung. Bei der Präsentation des „Gault&Millau 2023“ schafften es 22 Restaurants in den Gourmetführer und wurden mit ganzen 54 Hauben prämiert. Im Vergleich: Ein Jahr zuvor waren es 37 Hauben in 14 Restaurants. Somit weist Lech Zürs die weltweit höchste Dichte an Haubenlokalen im Verhältnis zur Einwohnerzahl auf. Zum besten Restaurant wurde mit 18 Punkten und somit vier Hauben die Griggeler Stuba gekürt, gefolgt vom Restaurant im Almhof Schneider mit ebenfalls vier Hauben und 17 Punkten. Newcomer des Abends waren Tian in Zürs (drei Hauben, 15 Punkte) und Die Ente von Zürs (zwei Hauben, 14,5 Punkte). Im Gourmetführer aufgestiegen sind Jakob & Ethel im Klösterle (3 Hauben, 16,5 Punkte), Picea (3 Hauben, 15 Punkte), Montana Oberlech (2 Hauben, 13,5 Punkte), Der Berghof (2 Hauben, 13,5 Punke) sowie La Fenice Volante (2 Hauben, 13 Punkte).

Laut einer österreichischen Gästebefragung kommen etwa fünf Prozent der Gäste vor allem wegen des umfangreichen, kulinarischen Angebots nach Lech Zürs. Hermann Fercher, Tourismusdirektor und CEO von Lech Zürs Tourismus, ist überzeugt: „Die Haubendichte in unserer Region ist außergewöhnlich und stellt eine ganz besondere Facette unseres Angebots dar. Wir als Lech Zürs Tourismus freuen uns über die hervorragenden Leistungen unserer Betriebe und Hotels und möchten allen Ausgezeichneten herzlich gratulieren!“

**Die ausgezeichneten Betriebe:**

* Griggeler Stuba, Lech, 4 Hauben, 18 Punkte
* Restaurant im Almhof Schneider, Lech, 4 Hauben, 17 Punkte
* Jakob & Ethel im Klösterle, Lech, 3 Hauben, 16,5 Punkte
* Jägerstube, Lech, 3 Hauben, 15 Punkte
* Lechtaler Stube, Lech, 3 Hauben, 15 Punkte
* Picea, Lech, 3 Hauben, 15 Punkte
* Johannesstübli, Lech, 3 Hauben, 15 Punkte
* Krone-Stuben, Lech, 3 Hauben, 15 Punkte
* Tian, Zürs, 3 Hauben, 15 Punkte
* Murmeli, Lech, 2 Hauben, 14,5 Punkte
* Die Ente von Zürs, Zürs, 2 Hauben, 14,5 Punkte
* Severin\*s – The Alpine Retreat, Lech, 2 Hauben, 14,5 Punkte
* Rote Wand Stuben, Lech, 2 Hauben, 14,5 Punkte
* Fux, Lech, 2 Hauben, 14 Punkte
* Tannbergerhof, Lech, 2 Hauben, 13,5 Punkte
* Wunderkammer, Lech, 2 Hauben, 13,5 Punkte
* Montana Oberlech, Lech, 2 Hauben, 13,5 Punkte
* Der Berghof, Lech, 2 Hauben, 13,5 Punkte
* Pfeffermühle, Lech, 2 Hauben, 13 Punkte
* Hirlanda, Zürs, 2 Hauben, 13 Punkte
* La Fenice Volante, Lech, 2 Hauben, 13 Punkte
* Kristiania Restaurant, Lech, 1 Haube, 12 Punkte

Alle Infos zum Gault Millau 2023: [www.gaultmillau.at](file:///\\LZT-DATEN\PRESSE\01_Pressemitteilungen\Aktuell\Winter%2022_23\www.gaultmillau.at)

Mehr Informationen zum Kulinarik-Angebot in Lech Zürs [hier](https://www.lechzuers.com/de/kulinarik-restaurants).

**Pressekontakt | Lech Zürs Tourismus**

Victoria Schneider

Presse & Public Relations

Dorf 2, 6764 Lech

[presse@lechzuers.com](mailto:presse@lechzuers.com)

+43 676 897 216 310