

PRESSEMITTEILUNG

MIT DER VERÖFFENTLICHUNG DES MICHELIN GUIDE ÖSTERREICH 2026 AM 18. MÄRZ 2026 RÜCKT LECH ZÜRS ERNEUT IN DEN FOKUS DER INTERNATIONALEN GASTRONOMIESZENE. GLEICH DREI RESTAURANTS DES WELTGOURMETDORFS SIND AKTUELL IM MICHELIN GUIDE VERTRETEN UND UNTERSTREICHEN DAMIT EINDRUCKSVOLL DIE AUSSERGEWÖHNLICHE KULINARISCHE DICHTHEIT DER REGION. DER ROTE WAND CHEF'S TABLE IM HOTEL ROTE WAND UND DIE GRIGGELER STUBA IM HOTEL BURG VITAL RESORT KONNTEN JEWEILS IHRE ZWEI MICHELIN STERNE BESTÄTIGEN, WÄHREND DAS LA FENICE IM HOTEL ARLBERG ALS NEUE MICHELIN ADRESSE IM DRUCKFRISCHEN MICHELIN GUIDE HINZUKOMMT.

MICHELIN Guide bestätigt Gourmetdestination Arlberg: Drei ausgezeichnete Restaurants in Lech Zürs

Lech Zürs am Arlberg, am 19.3.2026 - Die Bekanntmachung des **MICHELIN Guide Österreich 2026** bringt für Lech Zürs eine weitere Bestätigung seiner kulinarischen Stärke und eine Neuauszeichnung. Damit unterstreicht Lech Zürs einmal mehr seine außergewöhnliche gastronomische Qualität. Zwischen alpiner Verwurzelung, internationalem Anspruch und großer handwerklicher Präzision hat sich der Ort als feste Größe in der österreichischen Spitzengastronomie etabliert.

Zu den prägenden Restaurants zählen auch 2026 der **Rote Wand Chef's Table im Hotel Rote Wand in Zug** und die **Griggeler Stuba im Hotel Burg Vital Resort in Oberlech**, die beide erneut mit **je zwei MICHELIN Sternen** ausgezeichnet wurden. Der Rote Wand Chef's Table unter Küchenchef Julian Stieger steht für eine komplexe, produktorientierte Küche mit moderner Handschrift. Die Griggeler Stuba mit Küchenchef Sebastian Jakob wird für ihre aromareichen Gerichte und wohldosierte japanischen Einflüsse hervorgehoben. Und das erstmalig mit **einem Stern** im MICHELIN Guide vertretene **La Fenice des Hotel Arlberg** unter der Leitung von Küchenchef Patrick Tober hat mit einer Küche, die im Stil des „Monte e Mare“ alpine Herkunft mit mediterranen Einflüssen verbindet, überzeugt.

Ein besonderes Augenmerk gilt dem **MICHELIN Grünen Stern**, der seit 2020 Restaurants auszeichnet, die mit zukunftsweisenden Konzepten neue Maßstäbe in der Gastronomie setzen. Prämiert werden Betriebe, die sich durch einen verantwortungsvollen Umgang mit Natur und Ressourcen auszeichnen und **Nachhaltigkeit** ganzheitlich denken. Dass das **Restaurant Rote Wand Stuben** mit dieser Auszeichnung gewürdigt wurde, unterstreicht die konsequente Weiterentwicklung der Region hin zu einer nachhaltigen Spitzenkulinarik und zeigt, dass Regionalität die Grundlage erstklassiger Küche bildet.

Wo mehrere Restaurants im MICHELIN Guide vertreten sind, wird die kulinarische Entwicklung genauso gestärkt wie die gastronomische Wertschöpfung in der Region. Lech Zürs zählt damit zu den **pulsierendsten Gourmetadressen der Alpen**, wo **zahlreiche Kulinarikformate**, wie beispielsweise Weinberg Arlberg, Der Köstliche Ring und das Weingondeln ihre Heimat finden.

„Die MICHELIN Auszeichnungen sind vor allem eine Anerkennung für die außergewöhnliche Arbeit unserer Gastronominnen und Gastronomen. In Lech Zürs treffen große kulinarische Erfahrung, handwerkliche Präzision und eine bemerkenswerte Offenheit für neue Ideen aufeinander. Diese Verbindung aus Tradition, Innovationsfreude und echter Gastfreundschaft prägt die kulinarische Kultur unserer Region seit vielen Jahren und findet in den aktuellen MICHELIN Auszeichnungen eine Anerkennung, die weit über die Region hinausstrahlt“, sagt Christoph Brunner, Tourismusdirektor der Lech Zürs Tourismus GmbH.

Weitere Informationen:

Eva-Maria Müller

Head of Press & Travel Relations / Corporate Communications

Lech Zürs Tourismus GmbH

Dorf 164 • A-6764 Lech am Arlberg

+43 5583 2161 529

 presse@lechzuers.com

 www.lechzuers.com