



Pisten-Genuss in Serfaus-Fiss-Ladis

In der Wintersportregion Serfaus-Fiss-Ladis geht das Herz auf! Hier wird der Winterurlaub zu einer wahren Sinnesfreude. Egal, ob man sich mitten im Skigebiet ein reichhaltiges Bergfrühstück gönnt, herzhaftes Tiroler Schmankerln auf einer Alm genießt oder einfach in der wärmenden Sonne döst – jeder Moment ist ein Fest für die Sinne. In den drei Bergdörfern im oberen Tiroler Inntal können Winterurlauber gastronomische Höhenflüge erleben. Die Gastronomen setzen mit Leidenschaft auf hochwertige, regionale Produkte und zaubern daraus Köstlichkeiten, die den Gaumen verzaubern. Diese sieben Tipps sind ein Muss für jeden, der seinen Winterurlaub im Schnee in vollen Zügen genießen möchte.

Eines wissen die Einwohner von Serfaus-Fiss-Ladis ganz genau: Essen ist mehr als nur Nahrungsaufnahme. Essen ist Genuss. Und Genuss bedeutet für die Tiroler im Einklang mit der Natur leben. Kein Wunder also, dass es auch mit der Vermarktung der regionalen landwirtschaftlicher Produkte bestens klappt. Möglich macht's die besondere Partnerschaft von Landwirten, Seilbahngesellschaften und Gastronomie-Betrieben in Serfaus-Fiss-Ladis. Vereinfacht gesagt: Die Bergbauern stellen ihre Wiesen teilweise im Winter als Skipisten zur Verfügung und erhalten dafür 15 bis 20 Prozent mehr als den Marktpreis für Getreide, Milch, Käse, Joghurt, Eier, Nudeln und Fleisch – und die Feinschmeckerhütten im Skigebiet und die Restaurants in den Dörfern zaubern aus den heimischen Produkten die reinsten Gaumenschmeichler.

Nichts für Langschläfer: Bergfrühstück auf der Hexenseehütte

Unberührte Bergwelt, einsame Spuren im Schnee und ein reichhaltiges Bergfrühstück – wer ein einzigartiges Gipfelpanorama im Morgengrauen genießen möchte, der lässt sich mit dem *Masner Express* zum *Sunrise Hexensee* bringen. Die mächtige Pistenraupe transportiert die Frühaufsteher in einer rund einstündigen Fahrt mitten ins Skigebiet auf 2.588 Meter. Natürlich rechtzeitig zum großen Sonnenaufgangsspektakel. Denn nachdem sich die ersten Sonnenstrahlen langsam ihren Weg über die Bergspitzen gebahnt haben, strahlen tausende kleiner Schneekristalle im Morgenlicht. Das Beste aber kommt zuletzt: In der Hexenseehütte duftet es nach Speck, Käse und frischem Gebäck – da wird garantiert jeder satt. Und wer die Ski dabei hat, der schwingt anschließend über frisch präparierte Pisten hinab ins Tal. Einfach herrlich!

Einkehrschwung beim Leithe Wirt, oder: die hohe Kunst des Räucherns

Der Leithe Wirt schmiegt sich – 200 Meter über den Dächern von Serfaus – direkt neben der Talstation Königsleithebahn an den Waldrand. Bekannt ist das gemütlich-rustikale Bergrestaurant für seine traditionelle Tiroler Küche – vor allem aber für seine Räucherspezialitäten. Speck, Osso Collo, Salami & Co. werden hier oben mit viel Liebe zum Detail gewürzt, eingesurt und in der Selchhütte vor dem Restaurant mit Buchenholzspänen unter Beigabe von wildwachsenden Wacholderstauden kalt geräuchert. Nicht umsonst nennt sich das Geräucherte dann auch „Leithe's Feinstes“.

Seealm Hög: Vom Familien-Coaster-Schneisenfeger direkt auf die Gourmet-Sonnenterrasse

Kurze Wege ins Gaumenglück: Die Seealm Hög liegt direkt am Ziel des *Familien-Coaster-Schneisenfeger*. Dank offener Bauweise und großer Fensterfronten bietet sie tolles Nah- und

Fernseherlebnis auf den See und die Bergwelt. Und die Speisekarte? Die überrascht mit vegetarischer und veganer Küche sowie mit Fischspezialitäten. An milden Spätwintertagen kuschelt man sich in einen der Liegestühle – und genießt den Speise- und Getränkeservice auf der Sonnenterrasse.

Romantisches Abendessen über den Wolken: Sunset Dinner Masner

Wer einsames Bergpanorama in der Dämmerung liebt, aber morgens nicht aus den Federn kommt, der entscheidet sich für das *Sunset Dinner Masner*. Allein schon die Fahrt mit dem *Masner Express*, einer umgebauten Pistenraupe, zum im rundum verglasten Restaurant Monte Mare auf 2.430 Meter Seehöhe, ist ein Spektakel. Damit aber nicht genug. Ob Jakobsmuscheln oder Beef Tartar – Feinschmecker kommen garantiert ins Schwärmen. Und wenn die Sonne schließlich tiefrot hinter den Gipfeln verschwunden und der letzte Krümel verdrückt ist, dann kommt wieder der *Masner Express* und bringt die Gäste auf einer aufregenden Abfahrt durchs Skigebiet hinab ins Tal.

Zirbenhütte: Holz duftet, offener Kamin knistert, Grauviehpfandl schmeckt

Wer nach der anspruchsvollen *12er Sportiv*-Abfahrt mit 180er Puls beim Genussrestaurant Zirbenhütte abschwingt, braucht vor allem eines: Selbstbelohnung! Also ab auf die große Sonnenterrasse. Oder fast noch besser: Rein in eine der urigen Stuben, die so herrlich nach Zirbenholz duften. Nun heißt es: Energiespeicher wieder füllen, aber bitte standesgemäß. Bei Hüttenchef Philipp Kaschutnig kommen möglichst nur hochwertige und regionale Produkte auf den Teller – wie etwa das zarte und aromatische Fleisch des Tiroler Grauviehkahls. Sonnenklar also, dass sein Grauviehpfandl weit über das Skigebiet Serfaus-Fiss-Ladis hinaus bekannt ist.

Crystal Cube: Mittagspause mit Champagner und Kaviar

Der *Crystal Cube* ist DIE Gourmet-Adresse für alle Feinschmecker in Serfaus-Fiss-Ladis. Allein schon die Architektur auf 2.600 Metern ist ein Augenschmaus: Der Würfel glänzt futuristisch und reflektiert die tiefverschneite Bergwelt. Im Inneren finden bis zu acht Personen nach vorheriger Reservierung Platz und genießen eine grandiose Rundum-Aussicht auf die atemberaubende Bergwelt. Dazu servieren die Kellner Champagner, variantenreiches Fingerfood, Austern und „Tartar vom Fisser Grauvieh“. Ob Sektfrühstück, Luxury Lunch oder High Tea – ein rundum himmlischer Genuss. Apropos himmlisch: Wer möchte kann sich dort auch das Ja-Wort geben, denn der *Crystal Cube* ist nicht nur ein exklusives Bergrestaurant, sondern auch eines der höchstgelegenen Standesämter Europas.

Epilog: der „Fisky Imperial“ – der Tiroler Single Malt Whisky

Am Ende noch etwas Flüssiges für Feinschmecker: Meisterbrenner Gerhard Maass aus Prutz im Oberinntal destilliert aus der urwüchsigen Fisser Imperial Gerste, frischem Quellwasser und Torf aus dem Piller Moor seinen *Fisky Imperial*. Die Fisser Imperial Gerste ist ein fast in Vergessenheit geratenes Getreide, das wieder auf dem Hochplateau rund um Serfaus-Fiss-Ladis wächst. Der Tiroler Single Malt Whisky schmeckt etwas rauchig-erdig, aber auch fruchtig. Aber in jedem Fall 100 Prozent regional. Die ersten Preise hat er auch schon gewonnen.

Weitere Presseinformationen und kostenfreies Bildmaterial finden Sie auf unserem Presseportal unter www.hansmannpr.de/kunden/serfaus-fiss-ladis sowie www.serfaus-fiss-ladis.at/de/service/presse.

Über Serfaus-Fiss-Ladis

Getreu dem Motto „Wo Herzlichkeit zu Hause ist!“ steht die Tiroler Ferienregion Serfaus-Fiss-Ladis für einen abwechslungsreichen und rundum sorglosen Winterurlaub auf Top-Niveau. Sie ist ein Wohlfühlort, an dem alle Gäste eine Auszeit genießen und sich frei und unbeschwert erholen können. Und zwar egal ob allein, zu zweit oder mit der ganzen Familie. Denn in Serfaus-Fiss-Ladis haben die Berge nicht nur den Großen ordentlich etwas zu bieten, sondern auch den Kleinen. Die drei geschichtsträchtigen Bergdörfer liegen auf einem sonnenreichen Hochplateau über dem oberen Tiroler Inntal, umgeben von den markanten Bergspitzen der Samnaungruppe und den Öztaler Alpen. Die Ferienregion bietet zwischen 1.200 und 2.828 Metern Seehöhe allen Gästen beste Voraussetzungen für einen facettenreichen Winterurlaub, wie er seinesgleichen sucht: Aktivitäten für Wintersportler. Abwechslung für die ganze Familie. Abenteuer für Actionhelden. Atemberaubende Panoramen für Genießer. Außergewöhnliche Spezialitäten für Feinschmecker. Weitere Informationen unter www.serfaus-fiss-ladis.at.

Für weitere Informationen:

Vanessa Lindner
Hansmann PR
Lipowskystraße 15
D-81373 München
Tel.: +49(0)89/3605499-12
v.lindner@hansmannpr.de
www.hansmannpr.de

Alexandra Hangl
Tourismusverband Serfaus-Fiss-Ladis
Gänsackerweg 2
A-6534 Serfaus-Fiss-Ladis
Tel.: +43(0)5476/6239-72
a.hangl@serfaus-fiss-ladis.at
www.serfaus-fiss-ladis.at

Finden Sie uns auf:       

#serfausfissladis #serfaus #fiss #ladis #wearefamily #weilwirsgeniessen #winterliebe