

Aromatischer Genuss im Zeichen der Alpen: Das Kräuterhotel Hochzillertal

Naturbelassene Kräuter aus eigenem Anbau, die geübte Hand eines erfahrenen Küchenchefs, warmherzige Gastfreundschaft und ein gemütliches Ambiente laden ein, im Kräuterrestaurant Liebstöckl die Welt der Kräuterkulinarik hineinzuschmecken.

In Kaltenbach im Zillertal betreibt die Familie Platzer das Kräuterhotel Hochzillertal und das Restaurant Liebstöckl. Seit der Umstrukturierung im Zeichen der Alpenkräuter vor mehr als zehn Jahren, begeistert der Traditionsbetrieb nach dem Motto „Erholung mit der Kraft der Alpen“.

„Wir schaffen Harmonie zwischen Tradition und Moderne, zwischen prämierter Kochkunst und ursprünglicher Bodenständigkeit, zwischen Mensch und Natur.“

Michael Platzer

sinnt man sich auf dieses alte Wissen. Feines und Traditionelles mit Kräutern wird dort serviert, darüberhinaus Interessantes und Erstaunliches über die Heilwirkung. Maßgeblichen Anteil an diesem HOCHgenuss hat neben den Kräutern die besondere Qualität regionaler Produkte, auf die der Küchenchef vertraut: Fleisch aus der Metzgerei vor Ort, Milchprodukte von der Zillertaler Heumilch-Sennerei, Speck aus der eigenen Selche uvm. Begleitet werden die feinen Speisen von handverlesenen österreichischen Qualitätsweinen.

Das „Liebstöckl“ ist eine Top-Adresse um hervorragend zu essen und bietet sich auch für Veranstaltungen an. Ob Geburtstag, Hochzeit, Firmfeier oder Gesellschaft – Feste im Zeichen der Kräuter sind garantiert.

WEITERE „BEWUSST TIROL“ BETRIEBE UND MEHR INFOS AUF qualitaet.tirol

Im Kräuterrestaurant unter der Leitung von Michael Platzer wird die Welt der Kräuterkulinarik erlebbar. Ihr Geschmack, ihr Geruch und ihre vielfältige Wirkung auf Körper und Geist faszinieren die Menschen seit dem Altertum. Im Restaurant Liebstöckl be-



Den Geschmack und die Kraft feiner und genüsslicher Kräuterküche erleben, dazu lädt das Restaurant Liebstöckl im Kräuterhotel Hochzillertal ein.

KRÄUTERRESTAURANT LIEBSTÖCKL IM KRÄUTERHOTEL HOCHZILLERTAL

WWW.LIEBSTOECKLE.U

Dorfstraße 16
6272 Kaltenbach
Tel. +43 5283 2420 33
info@liebstoeckl.eu

Kulinarik: Feine und genüssliche Kräuterküche zwischen Tradition und Moderne im Kräuterrestaurant Liebstöckl. Warme Küche von Montag bis Sonntag, 11.30 bis 21 Uhr.

Unterkunft im Kräuterhotel Hochzillertal: Zimmer, Familiensuite, Ferienwohnung – vielfältige Unterkünfte für erholsame Urlaubstage, Wellness- und Vitalerlebnisse für alle Sinne im Alpenkräuter-Vitalbereich auf 150 m². Detaillierte Infos auf: hotel-hochzillertal.at

Freizeit & Urlaub: Kräuterwanderung, geführte Wander- und Radtouren, Fitnessbereich im Kräuterhotel, Sommer- wie Winter-Aktivitäten in der Region Hochzillertal-Hochfügen: Alm-Golfen, Mountainbiken, Canyoning, Klettern, Rafting, Skifahren ...

Lage: im Herzen des Zillertals, in Kaltenbach, nur zwei Gehminuten bis zur Talstation Skigebiet Hochzillertal

Feste & Veranstaltungen: Perfekter Ort für Feiern und Seminare.

Edler Börger-Genuss vom Kalbli

Feinschmecker genießen das Kalbli jetzt neu in Börger-Form. Kalbli ist das natürlich aufgewachsene Tiroler Vollmilchkalb.

Das Kalbli ist ein Produkt der Tiroler Bauern, hergestellt im Einklang mit der Natur. Die Vollmilchkälber wachsen in natürlicher Umgebung auf und werden mit frischer Kuhmilch gefüttert. Rund vier Monate lang werden sie in kleinen Gruppen auf Stroh gehalten und laufen frei her-



Kalbli-Börger sind schmackhaft und schnell zubereitet: Einfach auf dem Grill oder in der Pfanne beidseitig anbraten.

um, dadurch sind sie gesund und vital.

Das Fleisch vom Kalbli ist besonders zart und fein im Geschmack. Die frische Kuhmilch verleiht ihm sein unverwechselbares Aroma. Seine leicht rötliche, etwas dunklere Farbe ist Gradmesser für den hohen Eisengehalt. Bei der Zubereitung verliert es fast kein Wasser, dadurch bleibt das fertige Gericht zart und saftig.

Der Kalbli-Börger mit dem Gütesiegel „Qualität Tirol“ ist als Tiefkühl-Produkt bei SPAR und METRO erhältlich.

Gaumenfreuden gewinnen

Zweimal pro Monat verlost die AMTirol fünf Gutscheine im Wert von je 150 Euro – einzulösen in dem in der Tiroler Tageszeitung präsentier-

ten „Bewusst Tirol“ Betrieb. Dieses Mal gibt es Konsumationsgutscheine für Kräuterrestaurant Liebstöckl in Kaltenbach zu gewinnen!

Einfach Gewinnfrage beantworten, Kupon ausfüllen und an die unten stehende Adresse schicken. Online-Teilnahme auf qualitaet.tirol

Gewinnkupon

Wie heißt das Hotel auf das die Idee für das Kräuterrestaurant Liebstöckl zurückgeht?

Antwort:

Name:

Straße, PLZ/Ort:

E-Mail oder Telefon:

Einsenden an:

Agrammarketing Tirol GmbH,
Maria-Theresien-Straße 57/3,
6020 Innsbruck, oder

Gewinnspielformular online ausfüllen auf qualitaet.tirol

Einsendeschluss: 2. Juli 2020

GEWONNEN HABEN

Die Antwort vom 9. Juni:
Drauradweg
Die Gewinner:

Eine Zusammenarbeit der Tiroler Tageszeitung mit der Agrammarketing Tirol GmbH



Aromatisch und bunt: Lavendelblüten und ein mit Zitronenpüree gefüllter roter Spitzpaprika gesellen sich zu den Hendlkeulen. Foto: Hotel Hochzillertal

Lavendelhendl mit Zitronen-Erdäpfelpüree

Zutaten für 4 Portionen, Zeitaufwand ca. 80 Minuten:

4 große Hendlkeulen, 2 EL Olivenöl, Etwas Salz und Pfeffer; für das Erdäpfelpüree, 600 g „Qualität Tirol“ Frühe, od. vorwiegend festkochende Erdäpfel, 1 Biozitron, 2 TL Rohrzucker, 50 g „Qualität Tirol“ Modlbutter, 150 g Tiroler Sauerrahm, 8 rote Spitzpaprika, 8 Knoblauchzehen, 3 Zweige Lavendel, etwas Olivenöl zum Braten, 1 Schuss Weißwein, etwas Lavendelblüten zum Garnieren

Zubereitung: Das Backrohr auf 180 °C Umluft vorheizen. Die Hendlkeulen mit Olivenöl, Salz und Pfeffer einreiben, in eine große Auflaufform geben, im Ofen 40 Minuten braten. Die Erdäpfel schälen, halbieren, in Salzwasser weichkochen oder über Wasserdampf dünsten. Die Zitrone mit einem scharfen Messer dünn schälen und die Schale in feinste Streifen schneiden. Die Zitronenstreifen in 125 ml Wasser und Rohrzucker zu einem dicken Sirup einkochen, etwas abkühlen lassen und die Butter darin schmelzen. Die gekochten Erdäpfel durch eine Presse drücken, mit Zitronenbutter und Sauerrahm glatrühren und mit Salz abschmecken. Die Paprika waschen und einen Deckel abschneiden. Das Kerngehäuse entfernen und das Erdäpfelpüree am besten mit einem Spritzsack einfüllen. Die Paprika mit den geschälten Knoblauchzehen, Lavendelzweigen und etwas Olivenöl in die Auflaufform geben und 10 Minuten braten. Mit Wein ablöschen und in ca. 10 Minuten fertig braten. Die Hendlkeulen mit gefüllten Paprika und Knoblauchzehen anrichten und mit Bratensaft beträufeln. Mit Lavendelblüten garniert servieren.