

Gault Millau setzt dem Europa Stüberl die zweite Haube auf

Mit exquisiten Gaumenfreuden überzeugte der „Koch aus Leidenschaft“ Roland Geisberger vom Grand Hotel Europa die Gourmets des Gault Millau und wurde dafür mit zwei Hauben prämiert.

Innsbruck. „Die Mischung aus regionalen und saisonalen Produkten sowie deren kreative Kombination entlockten den Testern des Gault Millau zahlreiche positive Kommentare“, freut sich Roland Geisberger, Küchenchef des Europa Stüberl im 5-Sterne Hotel Grand Hotel Europa. Der „Koch aus Leidenschaft“ sieht diese Auszeichnung gleichzeitig als Ansporn, das Niveau in Zukunft noch weiter zu heben. Geisberger: „Für die nähere Zukunft haben wir uns 3 Hauben als Ziel vorgenommen.“ Die jahrzehntelange Erfahrung als Chefkoch und das Heranführen des hauseigenen Nachwuchses über das ausgeklügelte Lehrlingsprogramm lassen diese ambitionierten Ziele durchaus näher rücken.



Mit Jakobsmuscheln zur zweiten Haube

„Wunderbar marinierte Jakobsmuscheln kamen da auf den Tisch, mit Kaviar und kleinen Orangenstückchen hervorragend abgestimmt. Taubenessenz, Hummerbisque und Maiscremesuppe mit jeweils typischem, dichtem Geschmack, genau so, wie's sein soll“, schwärmt der Gault Millau in seiner aktuellen Ausgabe. Die Auszeichnung durch die „Restaurantbibel“ gilt als eines der bedeutendsten Qualitätssiegel, die einem gehobenen Lokal verliehen werden können. Roland Geisberger zauberte gemeinsam mit seinem Team die feinsten Kreationen auf die perfekt gedeckte Tafel. Nach der auf den Punkt gegarten, mit Kapern aromatisierten Seezunge, dem Karree des Lammduets, das auf der Zunge zergeht und der Weinempfehlung, die sich als „Volltreffer“ erweist, ist die Entscheidung klar: „Das reicht, um dem Europa Stüberl zwei Hauben aufzusetzen.“ Hervorragende 15 von 20 Punkten bestätigen die Kochkunst, Kreativität und Qualität des erfahrenen Küchenchefs. Nach Aufenthalt in der Schweiz, Holland und Frankreich etablierte Geisberger die hohe Kochkunst in Tiroler Top Betrieben wie dem Sporthotel Igls oder dem Top Hotel Hochgurgl.

Europa Stüberl: Internationale Köstlichkeiten in traditionellem Ambiente

Das Grand Hotel Europa besitzt mit dem Europa Stüberl ein Restaurant der Extraklasse, welches längst weit über Innsbrucks Grenzen hinaus Bekanntheit erlangt hat. Das im Tiroler Stil erbaute Restaurant teilt sich in verschiedene Stuben, welchen allen eine heimelige und einladende Atmosphäre gemeinsam ist. Die nun mit zwei Hauben prämierten Kreationen



laden täglich zwischen 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr und 18.30 Uhr bis 22.00 Uhr zum Genießen ein.

Presskontakt:

Regine Sparber

Director Sales & Marketing
Grand Hotel Europa
6020 Innsbruck
Tel: +43.512.5931 940
Fax: +43.512.5878 00
Email: r.sparber@grandhoteleuropa.at
www.grandhoteleuropa.at