**Gaumenschmeichler am Pistenrand**

***Ob reichhaltiges Bergfrühstück mitten im Skigebiet, kräftige Tiroler Schmankerln auf der Alm oder in der Sonne dösen – in der Wintersportregion Serfaus-Fiss-Ladis genießen Gäste mit allen Sinnen den Urlaub im Schnee. Egal, wo die Winterurlauber in den drei Bergdörfern im oberen Tiroler Inntal einkehren, sie erleben überall gastronomische Höhenflüge. Denn alle Gastronomen setzen auf hochwertige und regionale Produkte und zaubern daraus feinste Gaumenschmeichler. Diese sieben Tipps sollte sich niemand entgehen lassen.***

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 15-20 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 tief rot 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 Grauviehkalbs. 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 „Fissky Imperial“ – der neue Tiroler Single Malt Whisky**

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

Weitere Presseinformationen und kostenfreies Bildmaterial finden Sie auf unserem Presseportal unter [www.hansmannpr.de/presseportal](http://www.hansmannpr.de/presseportal/press/Frontend/client/0/serfaus-fiss-ladis/) sowie [www.serfaus-fiss-ladis.at/de/service/presse](http://www.serfaus-fiss-ladis.at/de/service/presse).

**Über Serfaus-Fiss-Ladis**

„We are family!“ – so lautet das Motto der Tiroler Ferienregion Serfaus-Fiss-Ladis. Denn dort haben die Berge nicht nur den Großen ordentlich etwas zu bieten, sondern auch den Kleinen. Die drei geschichtsträchtigen Bergdörfer Serfaus, Fiss und Ladis liegen auf einem sonnenreichen Hochplateau über dem oberen Tiroler Inntal, umgeben von den markanten Bergspitzen der Samnaungruppe und den Ötztaler 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](http://www.serfaus-fiss-ladis.at/).

**Für weitere Informationen:**

Vanessa Lindner Alexandra Hangl

Hansmann PR Tourismusverband Serfaus-Fiss-Ladis

Lipowskystraße 15 Gänsackerweg 2

80336 München A-6534 Serfaus-Fiss-Ladis

Tel.: +49(0)89/3605499-12 Tel.: +43(0)5476/6239-72

v.lindner@hansmannpr.de a.hangl@serfaus-fiss-ladis.at

[www.hansmannpr.de](http://www.hansmannpr.de) [www.serfaus-fiss-ladis.at](http://www.serfaus-fiss-ladis.at)

Finden Sie uns auf:      

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