

Gasteiner Skihauben

Ausgezeichnete Skihütten-Kulinarik von und mit Salzburger Starköchen



Im Herbst wurde in den Gasteiner Skihütten bereits getüftelt und probiert, gekocht und verkostet. Der Grund? Es galt, die eigens von Salzburger Haubenköchen kreierten Rezepte für sechs ausgewählte Skihütten in Gastein zu gustieren: die Gasteiner Skihaubengerichte. Den ganzen Winter über täglich angeboten, sind die Skihaubengerichte somit die gesunde und hochwertige Alternative zu Spaghetti und Co, und das zu einem tollen Preis (alle Gerichte max € 20).

Die feinen Gaumenfreuden wirken wärmend und vitalisierend - für Wintersportler und Winterwanderer gleichermaßen, denn einige Hütten sind auch ohne Skier gut zu erreichen. Jedes Gericht besteht aus regionalen Produkten – ein Genuss auf höchstem Niveau ist also garantiert. Guten Appetit!



Wein- und Genusswoche

Skivergnügen und Kulinarik – ein Fest für alle Sinne

Vom 15. bis 22. März 2025 steht Dorfgastein ganz im Zeichen des Genusses, der Musik und des Skifahrens. Das wunderschöne Fulseck bildet die perfekte Kulisse für eine Woche voller besonderer Highlights.

18.3. Berg:Klang mit Skitest

18.3. Geführte Fackelwanderung, anschließend **selbstgemachte Fleischkräpfen** von heimischen Bäuerinnen

20.3. Gondeldinner – eine einmalige Gelegenheit für kulinarischen Hochgenuss in luftigen Höhen

21.3. Flying Wine & Dine-Buffer im Festsaal Dorfgastein

Weitere Informationen sowie Ticketkauf finden Sie unter www.dorfgastein.com/weinundgenuss.

Tourismusverband Dorfgastein
T. 43 6434 3393 460



Kulinarische Winterreise

Kulinarische Romantik

Im malerischen Kötschachtal wird in diesem Winter ein besonderes kulinarisches Erlebnis geboten. Mit flackernden Fackeln geht es in der geführten Kleingruppe bis zur Himmelwandhütte, wo man sich bei Punsch und Glühwein an der Feuerschale wärmt, bevor eine Vorspeise aus regionalen Produkten aufgetischt wird. Weiter geht es mit dem Pferdeschlitten durch die verschneite Landschaft zum Alpenhaus Prossau. Dort angekommen werden saisonale Schmankerl als Hauptgang serviert. Im Anschluss versüßt das Dessert den Abend, bevor die Pferdeschlittenfahrt zurück zum Ausgangspunkt führt. Abgerundet wird diese einzigartige Winterreise durch musikalische Klänge einer heimischen Bläsergruppe.

**27.12.2024 | 3., 10., 17., 24. & 31.1.2025
7., 14., 21. & 28.2.2025**



Preis pro Person: € 115 ab 12 Jahre, € 99 Kinder 4-11 Jahre
Anmeldung im Kur- & Tourismusverband Bad Gastein:
T. +43 6434 3393 560



Höchster Bauernmarkt der Alpen

Ein Marktbesuch in luftigen Höhen

Entdecken Sie die kulinarischen Schmankerl der Gasteiner Bauern. Das ist ein Erlebnis während Ihres Winterurlaubs in Gastein, an das Sie bestimmt noch lange zurückdenken werden! Bereits seit 2015 bringen die Bauern des Gasteinertals ihre Produkte an diesen besonderen Tagen im März hoch hinauf in die Berge. Denn beim höchsten Bauernmarkt der Alpen werden direkt an der Piste regionale Schmankerl angeboten. Bauernmarktstände warten mit verschiedenen Köstlichkeiten auf Sie – von geräuchertem Speck über verschiedene Käsespezialitäten und selbstgebrannten Schnaps bis zu süßen Marmeladen fürs Frühstücksbrot. Verkauft wird nur, was selbst produziert wird oder direkt aus der Region stammt.

15. - 22.3.2025 bei den teilnehmenden Hütten
Infos unter gastein.com



Vollmond Dinner

Dinieren im Herzen des Nationalparks Hohe Tauern

Beim Vollmond Dinner in Sportgastein heißt es warm anziehen, denn diniert wird hier im Freien unterm Sternenhimmel. Entlang einer langen Tafel nehmen die Gäste auf kuscheligem Schaf-fell Platz und genießen ein 5-gängiges Geschmackserlebnis der besonderen Art, Geschmackserlebnis. Gesellige Stunden in einem einzigartigen Ambiente versprechen ein unvergessliches Erlebnis. Die Plätze sind limitiert und schnell sein lohnt sich. Nur bei Schönwetter!

**16.12.2024 (Ersatztermin 17.12.)
13.1.2025 (Ersatztermin 14.1.)
11.2.2025 (Ersatztermin 12.2.)
13.2.2025 (Ersatztermin 14.2.)
13.3.2025 (Ersatztermin 14.3.)
15.3.2025 (Ersatztermin 16.3.)
13.4.2025 (Ersatztermin 14.3.)**



Preis pro Person: € 138,00
Anmeldung im Kur- & Tourismusverband Bad Gastein:
T. +43 6434 3393 560



Gastein

Ski amade

visitgastein

visitgastein

Gastein Tourismus
Gasteiner Bundesstraße 367
5630 Bad Hofgastein, Österreich
T. +43 6432 3393 0, info@gastein.com

gastein.com

Änderungen vorbehalten | Layout: Gasteinertal Tourismus GmbH | Fotos: Marktl, Jonathan Forsthuber, Gerhard Michel, Christoph Oberschneider, Fotoatelier Wolkersdorfer

Markt:Abend

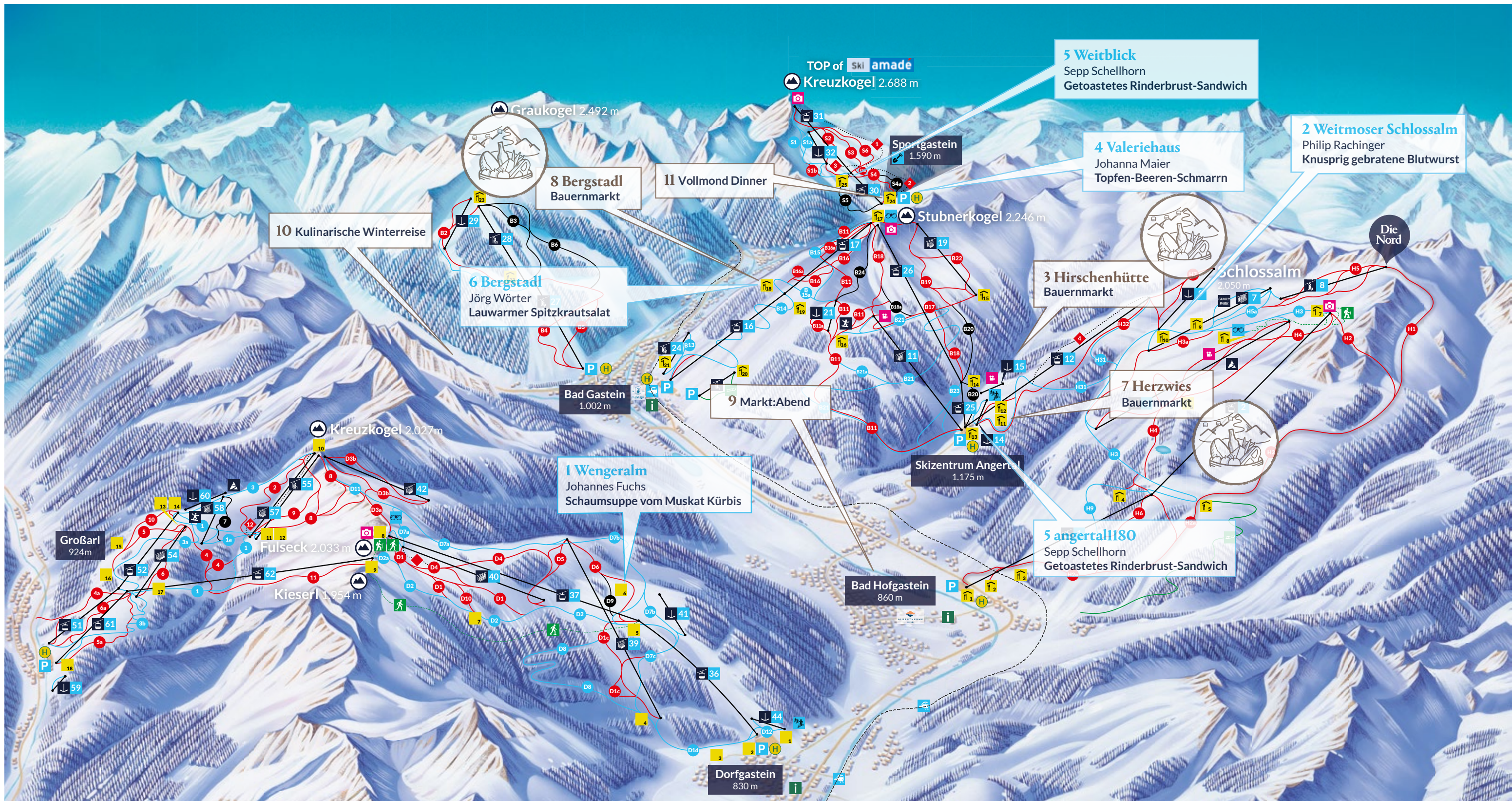
Ein alpines Genusserlebnis unter freiem Himmel...

... bei offenem Feuer und in winterlicher Atmosphäre verspricht der Markt:Abend in Bad Hofgastein. Spitzenköch*innen aus dem Gasteinertal und dem Salzburger Land sowie Schüler*innen der Tourismusschule Bad Hofgastein verwöhnen Gäste mit Klassikern der bäuerlichen Küche, verwandeln aber auch mit viel Geschick und Können traditionelle Zutaten aus dem Tal in kreative Gerichte mit überraschendem Twist. Die Hauptrolle spielen heimische Zutaten, dazu werden Edelbrände und Bier aus dem Gasteinertal serviert. Was die Abende so besonders macht, ist die Anwesenheit der Genusshandwerker*innen und Veredler*innen. Auch heimische Handwerker*innen sind ab 2025 neu mit dabei und gewähren interessante Einblicke in ihr Können. Die Produkte können direkt vor Ort gekauft werden. Heimische Musiker*innen untermauern den Markt:Abend und sorgen für beste Stimmung.

Donnerstag: 9., 16., 23. & 30.1.2025
von 18.00 bis 21.00 Uhr am Hamplplatz in Bad Hofgastein



DORF GASTEIN **HOF GASTEIN** **BAD GASTEIN**
Alpine Spa



Die Gasteiner Skihaubenhütten



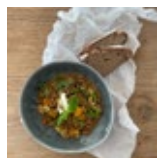
1 Wengeralm

Patron Johannes Fuchs
Gericht: Schaumsuppe vom
Muskat Kürbis & rosa Ingwer



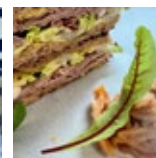
3 Jungerstube

Patron Vitus Winkler
Gericht: Linseneintopf



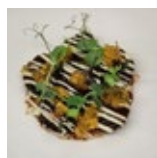
5 Weitblick & angertal180

Patron Sepp Schellhorn
Gericht: Getoastetes Rinderbrust-
Sandwich mit Honig-Misomayo,
eingelegten Pilzen und Kimchi



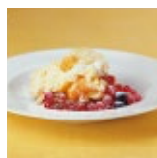
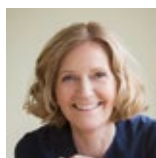
2 Weitmoser Schlossalm

Patron Philip Rachinger
Gericht: Knusprig gebratene
Blutwurst auf japanischem Sauer-
kraut Fladen und Forellenkaviar



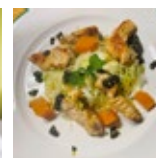
4 Valeriehaus

Patron Johanna Maier
Gericht: Topfen-Beeren-Schmarrn



6 Bergstadl

Patron Jörg Wörther
Gericht: Lauwarmer Spitzkrautsalat
mit Kürbiskernpesto
und Hühnerbrust



Ein Spitzenkoch ist zur letzten Ruhe nach Gastein heimgekehrt. Deine kreativen
kulinarischen Ideen haben die Kochwelt begeistert und Gastein stolz gemacht.

Höchster Bauernmarkt der Alpen

- 3 Hirschenhütte
- 6 Herzwies
- 8 Bergstadl



weitere Veranstaltungen

- 9 Markt:Abend
- 10 Kulinarische Winterreise

nur mit Ski erreichbar