



Erstmals bewertet – gleich zwei Hauben erkocht.

Gault & Millau Österreich verleiht dem
Mönichwalderhof bei der ersten Bewertung
2 Hauben und 13,5 Punkte.

Die Freude der Familie Radits und Konrath war riesengroß, als die überraschende Nachricht eintraf: Aufgrund der herausragenden kulinarischen Leistung wird das Haus mit zwei Gault & Millau-Hauben ausgezeichnet. Hanna Konrath, Leiterin des familiengeführten Hotels: *„Wir sind überwältigt – mit einer so großartigen Bewertung hätten wir nicht gerechnet!“*

Gault & Millau Österreich: Der renommierte Restaurantguide vergibt zwei der begehrten Gault & Millau-Hauben an 3-Sterne-Hotel im Joglland.

Die Arbeit mit den Schätzen der Region wurde auch bei der Bewertung des angesehenen Restaurantführers Gault & Millau besonders hervorgehoben: *„Mit frischen und saisonalen Zutaten aus der Region zauberte uns das Küchenteam ein Lächeln ins Gesicht.“* Das prämierte 5-Gänge-Menü wurde von einem Rettenegger Bachsaibling eröffnet, auf den eine Kürbissuppe mit steirischen Flusskrebse, Raviolo mit Eierschwammerl und ein Pöllauberger Jungstier folgte und mit einem herzhaften Grießknödel mit Himbeersorbet abschloss. Von Gault & Millau wurde auch die vegetarische und vegane Variante des Menüs sowie die herzliche Gastlichkeit besonders gelobt. 13,5 Punkte, bei einem Bewertungssystem von 11 bis 20 Punkten, erhielten Familie Radits und Konrath mit ihrer kulinarischen Leistung und damit zählt der Mönichwalderhof ab sofort zu den insgesamt 762 Haubenrestaurants in Österreich.

Mönichwalderhof: Hier werden Gästen nicht nur kraftspendende Urlaubstage, sondern auch exzellente und prämierte Gourmetküche geboten.

Traditionell-österreichische Küche an der steirischen Blumenstraße – umgeben von der unberührten Natur genießen die Gäste des Mönichwalderhofs seit vielen Jahren kulinarische und entspannte Momente. Mittlerweile wird das oststeirische Hotel in der 4. Generation geführt und liegt nach wie vor fest in der Hand der Familie. Seit dem Umbau vor zwei Jahren konnte das Hotel-Team bereits drei tolle Preise gewinnen: Köpfe des Jahres 2020 der Kleinen Zeitung, Sieger des WOCHERegionalitätspreises 2020 im Bezirk Hartberg-Fürstenfeld und Lieblingswirt 2020 WOCHER Hartberg. Und nun reiht sich eine weitere Prämierung ein! Küchenchef und Hotelleiter Bernd Konrath, der bereits auf eine langjährige Erfahrung in der gehobenen Gastronomie zurückblicken kann, wechselte aufgrund der Liebe zu seiner Frau Hanna Konrath in die Küche des 3-Sterne-Hotels und hat sich hier nun erneut bewiesen. *„Wir freuen uns sehr, dass unsere Bemühungen in Richtung Regionalität und Saisonalität zu einer so ausgezeichneten Bewertung geführt haben. Unser großartiges Team hat sich bewährt!“*, begeistert sich der prämierte Haubenkoch und freut sich über das exzellente Feedback.

Kontakt für Rückfragen und weiterführende Informationen:

Mag. Andrea Sajben

M.A.S. MARKETING - CONSULTING ANDREA SAJBEN

Unternehmensberatung für Tourismusmarketing

Life Center Gleisdorf | Schillerstraße 13/2 | 8200 Gleisdorf

Tel.: +43 3112 3858 1

marketing@andreasajben.com

