

Falstaff Restaurant- & Gasthausguide 2026

## AUREA FINE DINING STARTET ALS NEUEINSTEIGER MIT 3 GABELN UND 90 PUNKTEN IM FALSTAFF GUIDE 2026



Ein bemerkenswerter Start für das AUREA Fine Dining Restaurant im Mount Med Resort Tirol: Als Neueinsteiger im Falstaff Restaurant- & Gasthausguide 2026 erreicht das Restaurant auf Anhieb 90 Punkte und drei Gabeln und positioniert sich damit unter den ausgezeichneten kulinarischen Adressen Tirols.

Der renommierte Falstaff Restaurant- & Gasthausguide katapultiert das AUREA Fine Dining als Neueinsteiger direkt in die Topliga des Landes. Besonders würdigt der Verlag gemeinsam mit seiner Community die kreative Aromaküche von Executive Chef Phillip Schnabel, der im historischen Gewölbe des Restaurants eine kulinarische Reise inszeniert, die Genuss als vielschichtige Sinneserfahrung versteht. Mit Emotion, Kreativität und präziser Handwerkskunst entstehen Menüs, die durch intensive Aromen, hochwertige Produkte sowie eine moderne Interpretation alpiner und internationaler Einflüsse überzeugen.

*„Ein herzliches Dankeschön an mein großartiges Team – ihr macht diesen Erfolg möglich. Gerade im ersten Betriebsjahr des AUREA Fine Dining macht uns diese Auszeichnung besonders stolz. Sie ist Belohnung und zugleich Ansporn für unseren weiteren Weg, den wir kreativ und ganzheitlich gehen werden.“*

Executive Chef Phillip Schnabel

### FALSTAFF-BEWERTUNG 2026

- III 45 | 50 Punkte – Essen
- III 18 | 20 Punkte – Service
- III 18 | 20 Punkte – Wein
- III 9 | 10 Punkte – Ambiente

*„Das Aurea setzt ganz auf Sinneserfahrungen in mehreren Etappen. Chef Phillip Schnabel kreiert im historischen Gewölbe mit Emotion und Kreativität eine Aromaküche, die es geschmacklich in sich hat.“*

Falstaff Restaurant- & Gasthausguide 2026

Mit der Bewertung 2026 bestätigt der renommierte Guide nicht nur die Qualität der Küche, sondern auch das stimmige Gesamterlebnis aus aufmerksamem Service, einer sorgfältig kuratierten Weinbegleitung und der besonderen Atmosphäre des historischen Gewölbes.

### FALSTAFF RESTAURANT- & GASTHAUSGUIDE

Im Falstaff Restaurantguide 2026 finden sich rund 2.050 Lokale – so viele wie in keinem anderen Lokalführer Österreichs. Dass Falstaff diese enorme Zahl von Gastronomiebetrieben beschreiben und aktuell bewerten kann, verdankt der Verlag seiner großen Falstaff-Community, die mit über 120.000 Votings ein klares Bild über die Qualität der heimischen Kulinarik zeichnet.

Sechs Betriebe dürfen sich im Guide 2026 über 100 Punkte freuen:

- ||| Steirereck im Stadtpark – Wien
- ||| Landhaus Bacher – Mautern an der Donau
- ||| Dölllers Restaurant – Golling an der Salzach
- ||| Ikarus im Hangar-7 – Salzburg
- ||| Restaurant-Hotel Obauer – Werfen
- ||| Restaurant Bootshaus – Traunkirchen

#### ÜBER DAS MOUNT MED RESORT

Das Mount Med Resort ist eine Medical-Wellness-Destination, errichtet auf den Fundamenten eines 850 Jahre alten klösterlichen Zehenthofs in der Wildschönau. Die hier angewandte Mylife Changer® Methodik verbindet Diagnostik, personalisierte Medizin und regenerative Anwendungen. Das Resort verfügt über 46 Zimmer und Suiten sowie 14 Chalet-Suiten.



#### AUREA FINE DINING – ÖFFNUNGSZEITEN

- ||| Donnerstag–Sonntag
- ||| Start – 18:00 Uhr
- ||| Limitierte Platzanzahl – max. 8 Gäste pro Abend
- ||| **Reservierung am Vortag erforderlich:** [aurea@mountmedresort.com](mailto:aurea@mountmedresort.com)



PRESSEKONTAKT | **marketing deluxe** | **Mag. Nicole Ginzinger**  
Tannenberggasse 2/G1 | 6130 Schwaz | Austria  
T +43 5242 61115 | [presse@marketing-deluxe.at](mailto:presse@marketing-deluxe.at) | [marketing-deluxe.at](http://marketing-deluxe.at)

