**Treffpunkt für feinsinnige Gourmets**

**Regionale Ingredienzien für Leithners Almtal-Kulinarium**

***Mit seiner mehrfach ausgezeichneten Haubenküche ist das 4 Sterne Romantikhotel & Restaurant Almtalhof in Grünau ein Treffpunkt für Gourmets, die eine ursprüngliche, regional verwurzelte Küche mit hochwertigen Zutaten schätzen. Jörg Leithner, der Gastgeber selbst, zeichnet als Küchenchef für die haubengekrönte Kulinarik in seinem 4-Sterne-Hotel verantwortlich.***

Regionale Zutaten höchster Qualität und Frische sind die Basis der kreativen Küche im Romantikhotel & Restaurant Almtalhof, wo man stolz auf die österreichischen Wurzeln ist. „Bei mir gibt es keinen kulinarischen Schnickschnack, sondern eine ehrliche, regionale Küche. Meine Gäste sollen erleben, wie intensiv eine frisch gefangene Forelle, ein Wild aus eigener Jagd oder saisonales Gemüse schmecken“, erklärt Jörg Leithner.

Weil sich der Gastgeber persönlich um den Einkauf kümmert, wechselt die Karte täglich und spiegelt das saisonale und regionale Angebot des Marktes wider. Handgepflückte Almkräuter spiegeln in der Küche Leithners eine ebenso große Rolle wie Salz – immerhin ist Grünau im Almtal Teil des Salzkammerguts.

Wildgerichte finden sich das ganze Jahr auf der Speisekarte des erdigen Haubenkochs, der schon ab und dann auch selbst auf die Pirsch geht. Dabei ist es ihm wichtig, sämtliche Teile ?? zu verarbeiten und nachhaltig mit den Produkt umzugehen.

Zu den Stammgästen des Traditionshauses zählen Naturliebhaber und Ruhesuchende, die wegen Jörg Leithners natürlicher Almtal-Kulinarik anreisen, die Genussmomente im Wandel der vier Jahreszeiten verspricht. Abwechslung bringen zusätzlich die Altmaler Schmankerlwochen, bei denen zum Beispiel Gerichte mit Spargel, Wild und Pilzen im Mittelpunkt stehen.

**Romantik Dinner am Fluss**

Genussvolle Momente in einem einzigartigen Ambiente bietet das Romantikhotel & Restaurant Almtalhof mit seinem Romantik Dinner für zwei Personen an. Hier, auf einer Holzterrasse hoch über dem smaragdgründen Almfluss, können Paare die naturbelassene Umgebung hautnah erleben. Mit Blick auf den Fluss und die rundumliegende Bergwelt wird ein 4-Gang-Menü aus saisonalen, regionalen Zutaten kredenzt, das keine Wünsche offen lässt.

Für ein romantisches Picknick stellt Jörg Leithner mit seinem Team gerne das Almtal Picknick Körberl zusammen. Sehr beliebt bei den Gästen ist die von ihm selbst gemachte Wildwurst.

Die Gäste brauchen sich dann nur mit Picknickdecke und Korb ein lauschiges Plätzchen inmitten der unberührten Landschaft des Almtals zu suchen. „Gerade rund um das Hotel finden sich einige Logen- und Kraftplätze“, so die Gastgeber.

**Kulinarisch vinophile Wanderungen durch die vier Jahreszeiten**

Im Wechselspiel der 4 Jahreszeiten wechseln auch die Gerichte auf Leithners Speisetafel. Saisonale Kulinarische Plaudereien an der Tafel in Begleitung von Koch und Winzer stehen ebenso auf dem Programm wie die beliebten Koch-Events, wo die Gäste dem Koch über die Schulter in die Töpfe schauen.

**Weitere Informationen:**[www.almtalhof.at](http://www.almtalhof.at)

**Pressekontakt:**PR atelier SKIAS . Dr. Margit Skias  
e.: [office@skias.net](mailto:office@skias.net); [www.skias.net](http://www.skias.net)  
m.: 0664 41 37 147