

Berghof



6293 Hintertux 754, Tel.: 05287/85 85, Fax: 873 21,
info@berghof.at, www.berghof.at

Küchenzeiten: Do.–Mo. 18–21. **Betriebsferien:** 1. 5.–1. 7. 2012. **Inhaber:** Familie Dengg
Küchenchef: Gerhard Haller. **Sommelier:** Ferdinand Dengg. **CC:** Maestro. **Sitzplätze:** 30.
Terrasse: 15. **Preise Hauptspeisen:** € 17,- bis € 25,-. **Übernachtungsmöglichkeit.**

Schönes und einladendes Hotel, das wunderbar die Balance zwischen traditioneller Tiroler Atmosphäre und zeitgemäßen, modernen Elementen wahrt. Das Crystal Spa bietet komfortable Wellness, während Küchenchef Gerhard Haller der Spagat zwischen bodenständiger und gehobener, stets regional geprägter Küche formidabel gelingt. Großartig etwa der mit Aromaten gebratene Rehrücken aus dem Karwendl, der mit Schwarzbrot-Gnocchi, Latschen-Ginsauce und glacierten Rübchen perfekt harmonisch abgerundet wird. Ganz besonders delikate Desserts. Bei rechtzeitiger Reservierung serviert die Küche Fondue Chinoise oder Käsefondue. Stets gute Tipps sind auch das „Pensions-Gourmetmenü“ oder das nur montags offerierte „Galamenü“. Sehr schöne und detailliert beschriebene, großteils heimische Weinauswahl.