



Sterneprämiertes Genusserlebnis im Natur- und Wellnesshotel Höflehner mit Gastkoch Stefan Eder

1-Michelin-Stern- & 3-Hauben-Koch Stefan Eder vom WILDen EDER und
Hotelküchenchef Christian Spreitz zauberten gemeinsam mit Sommelier Andy Bodor vom Weingut
Tement einen 7-gängigen Fine-Dining-Gourmetabend der Extraklasse

Im Rahmen eines exklusiven Gourmetevents wirkte am Donnerstag, 24. April 2025, der Jeunes Restaurateurs-Chef Stefan Eder vom WILDen EDER in St. Kathrein am Offenegg als Gastkoch im Natur- und Wellnesshotel Höflehner. Im wunderbaren Ambiente der Orangerie des Natur- und Wellnesshotels Höflehner fanden die Gäste zu einem Aperitif ihren Platz. Gemeinsam mit dem Höflehner-Team rund um Küchenchef Christian Spreitz zauberte der Haubenkoch aus der Oststeiermark ein ausgewogenes und einzigartiges 7-Gang-Menü auf die Teller, unter anderem: Delikate Happen wie Safranpüree-Kaviar, Tartar mit Frühlingskräutern, hausgemachtes Sauerteigbrot mit vegetarischer Leberpastete, Ziegenfrischkäse-Mousse mit fermentierten Saibling und frischem Spargel, außergewöhnliche Wild Wild West Fusion vom Almo² an verkohlten Erdäpfel und viele weitere kreative Gerichte mit saisonal-regionalen Zutaten. Zu jedem Gang wählte der Diplom-Sommelier Andy Bodor aus dem Weingut Tement in der Südsteiermark passende klassische und gereifte Weine aus verschiedenen Lagen.

Für die angereisten Naturkulinarik-Fans sowie regionalen Feinspitze war der Abend spektakulär und definitiv ein Erlebnis, das Lust macht auf mehr! Zum Glück hat das Natur- und Wellnesshotel Höflehner ein ganzes Jahr voller genussvoller Momente vorbereitet. Es warten weitere Highlights aus dem kulinarischen Kalender wie 4-Hände-Dinner mit Spitzenkoch Thomas Gruber aus dem Seespitz Restaurant am Wörthersee, Muttertagsmenü, Meet & Greets mit Produzent:innen, Weinverkostungen und vieles mehr auf Hotel- genauso wie Tagesgäste.

Das Natur- und Wellnesshotel Höflehner auf einen Blick.

Das Natur- und Wellnesshotel Höflehner bietet eine einzigartige Kombination aus Luxus, Naturerlebnis und Erholung. Gelegen in der idyllischen Landschaft der Steiermark, setzt das Hotel auf Nachhaltigkeit und regionale Produkte, um seinen Gästen unvergleichliche Urlaubserlebnisse zu ermöglichen.

- Kategorie: Vier-Sterne-Superior
- Auf 1.117 Meter Seehöhe inmitten der Natur und mit Blick über das Ennstal
- Kapazität: 82 Zimmer, 18 Suiten, 4 Sky Chalets
- Seminare in der Natur – mit Blick auf den Dachstein
- Heiraten mit atemberaubender Bergkulisse
- Gastronomie am Berg: Knapplhütte, GumpenBAR, Bergschlössl mit einer Gesamtkapazität von 1.000 Sitzplätzen

- Individuell Urlauben in der Premium ECO Lodge und der Premium Gumpenlodge
- Geschäftsführer: Mag. (FH) Gerhard Höflehner

Weitere Informationen

zum Natur- und Wellnesshotel Höflehner****Superior finden Sie im Internet unter www.hoeflehner.com.

Für Rückfragen steht Ihnen M.A.S. Marketing-Consulting unter der Telefonnummer +43 (0) 3112 38585 oder per E-Mail an marketing@andreasajben.com zur Verfügung.

Foto-Link zum Download: <https://we.tl/t-dzVxWeRzo5>

Fotos:



© Familie Höflehner

Das Kulinarik-Team des Abends

v.l.n.r.: Katrin Höflehner, Gerhard Höflehner, Andy Bodor (Weingut Tement), Stefan Eder (Der WILDe EDER), Christian Spreitz, Stefan Scharmer



© Familie Höflehner

1-Michelin-Stern- & 3-Hauben-Koch Stefan Eder, Der WILDe EDER



© Familie Höfleher
Die Orangerie