

# NEUWIRT

## Restaurant · Kitzbühel

Sternen und Hauben krönen die Gourmetküche des Neuwirts:  
Das Rezept zum Erfolg

*Man nehme:*

***...viel Tradition, der man sich verpflichtet fühlt...***

Bereits vor 150 Jahren ließen sich die Gäste des Neuwirts Tiroler Spezialitäten schmecken, seither ist das Restaurant aus der Kitzbühler Gourmetszene nicht mehr wegzudenken. 1986 wurde es in den Neubau des Harisch Hotels Schwarzer Adler integriert und seit 2000 trägt es wieder stolz den Namen Neuwirt. Höchste Qualität und Service haben im Neuwirt Tradition, aber auch das Gespür für neue Trends und Innovationen. Gut gemischt, ergibt sich daraus eine zeitgenössische Küche, die das Beste aus allen Zeiten vereint.

***...eine Portion Beständigkeit, Ausdauer und Anerkennung...***

Ehrliches Engagement trägt schnell Früchte. 2000 bereits feierte Gault Millau das Restaurant als Aufsteiger des Jahres in Kitzbühel und krönte ihn mit zwei Hauben (15 Punkte). In den Folgejahren bestätigte sich das hohe Niveau immer wieder aufs Neue. Im Jahre 2007 erreichte die kulinarische Kreativität von Küchenchef Stefan Hofer einen weiteren Höhepunkt: Der Neuwirt wurde vom Guide Michelin mit einem Stern ausgezeichnet, Gault Millau wertete ihn auf 16 Punkte (zwei Hauben) auf. Auch der österreichische Gourmetführer „A La Carte“ prämierte Hofers Kreationen mit vier Sternen (86 Punkten). Damit zählt der Neuwirt zu den drei besten Restaurants Tirols und wurde von Gourmetkritikern unter die 20 besten Restaurants Österreichs gewählt.

***...einen kreativen Chefkoch und beste Produkte...***

Stefan Hofers Rezepte sind phantasievoll und doch authentisch. Egal ob traditionelle Spezialitäten aus der Region oder internationale Feinschmecker-gerichte mit einem Hauch Exotik, der Küchenchef verwendet dafür ausschließlich frische Produkte von höchster Qualität. Nach seiner Lehre im Hotel „Der Bär“ in Tirol, kochte Hofer unter anderem am Arlberg, auf Mallorca, auf Marbella, in Wien und beim Käfer in München. Seit 2003 führt er in der Küche des Neuwirts Regie. Die aktuelle Karte zieren Köstlichkeiten wie Stubenkücken mit Shitakepilzen und Haselnüssen, Seezungenroulade mit Fenchel oder ein geliertes Holundersüppchen mit weißem Schokoladentrüffel.



***...viele Flaschen erlesener Weine...***

Sie bieten die perfekte Begleitung für die köstlichen Speisen: Weiße und rote aus Österreich sowie italienische Rotweine - vorzugsweise aus dem Piemont - und eine große Auswahl an Bordeaux Weinen erfreuen die Liebhaber eines guten Tropfens. Sommelier Wolfgang Lintschinger findet für jeden das Richtige.

***... und die richtige Dosis Design.***



Traditionelles Design mit klaren Farben und viel Gespür für Details, so lautet das Erfolgsrezept für die Innenausstattung des Neuwirt. Der Gast hat die Wahl zwischen drei verschiedenen Stuben mit insgesamt zirka 70 Sitzplätzen; im Sommer lädt die Terrasse zum Sitzen unter Arkaden ein. Für die Einrichtung wurde einerseits helles, unbehandeltes Zirbenholz verwendet, dessen angenehmer Duft die so genannte „Zirbenstube“ auch noch nach Jahren prägt. Die beiden anderen Stuben zeigen sich in dezentem, traditionellem Lindgrün. Schon früher wählten die Einheimischen diesen Farbton, um ihre Küchenmöbel zu verschönern. Gewachste Lärchenfußböden und heimelige Kachelöfen sorgen in allen Räumen für eine gemütliche Atmosphäre.

Den Erfolg des Neuwirt macht letztendlich die richtige Mischung all dieser Zutaten aus. Das freundliche und professionelle Serviceteam rundet den Gesamteindruck perfekt ab. Guten Appetit!

Das Restaurant ist täglich ab 18 Uhr geöffnet; in den Sommermonaten ist Sonntag Ruhetag. Eine rechtzeitige Tischreservierung wird empfohlen unter:

Restaurant Neuwirt Kitzbühel  
Beim Hotel Schwarzer Adler  
Florianigasse 15  
A-6370 Kitzbühel  
Telefon: 0043 5356 6911-58  
Fax: 0043 5356 73 939  
Website: [restaurant-neuwirt.at](http://restaurant-neuwirt.at)  
Email: [info@restaurant-neuwirt.at](mailto:info@restaurant-neuwirt.at)