

Tradition und Innovation

Region Schladming-Dachstein

bietet Kulinarik mit Weitblick

In der Region Schladming-Dachstein zeigt sich, wie vielseitig alpiner Genuss sein kann. Zwischen Gipfeln und Almen sowie lebendigen Orten im Tal entsteht eine Kulinarik, die alte Traditionen und kreativen Innovationsgeist miteinander vermischt. Kulinarium Steiermark macht diese Vielfalt sichtbar – von der Skihütte bis zum genussvollen Restaurantbesuch.

Genuss mit herrlichem Panoramablick

Hoch oben am Berg überrascht „Da Sepp“ mit einem Konzept, das klassische Hüttenerwartungen bewusst hinter sich lässt. Die Küche verbindet Qualität mit Ideenreichtum und serviert Speisen, die man hier nicht vermuten

würde. Dazu kommen Panorama-Ausblicke auf die Schladminger Bergwelt und eine Atmosphäre, die Genuss und Erlebnis vereint. Mit Kreationen wie „Sepp's Schmarrn“ – Buttermilch, Mandeln und Apfel-Zimt-Mus – zeigt sich, wie alpine Küche ganz neu interpretiert werden kann.

Im Tal lädt das Kulinarikhotel Pariente zu einer genussvollen Auszeit. Gastgeber René Pariente setzt auf heimische Produkte und saisonale Zutaten, die zu regionalen Klassikern und internationalen Gerichten verarbeitet werden. Mit viel Gespür für Geschmack und schöne Präsentation entsteht hier eine Küche, die Bodenständigkeit und Raffinesse besonders harmonisch verbindet.



Dieser Beitrag wurde von Kulinarium Steiermark unterstützt und unter Wahrung der redaktionellen Unabhängigkeit erstellt.
Infos zum Kulinarium Steiermark: steiermark.com/kulinarium