

Naturhotel Leitlhof und Atto Suites & Cuisine, Südtirol

Nachhaltiger Genuss hat immer Saison



Erlesene Kulinarik im Sinne des regional-saisonalen **Farm-to-table-Konzepts** erwartet Feinschmecker in den familiengeführten Betrieben Naturhotel Leitlhof und Atto Suites & Cuisine im Südtiroler Hochpustertal. Für den Gastgeber und Nachhaltigkeits-Pionier Stephan Mühlmann steht die Wertschätzung gegenüber Mensch, Tier und Natur auch in der Küche an oberster Stelle. So verwendet Chefkoch Markus Auer für seine Gerichte vorwiegend Zutaten aus eigener oder lokaler Produktion.

Zahlreiche Gemüsesorten sowie Kartoffeln werden von der dazugehörigen Landwirtschaft „Mühlhof“ bezogen, während die eigene Angus-Rinderzucht Fleisch der höchsten Güteklasse liefert. Dieser kulinarische Qualitätsanspruch wird auch im exklusiven Gästehaus Atto Suites & Cuisine verfolgt. Selbstgebackenes Brot zum Frühstück und eine bewusst klein gehaltene Karte, die saisonbedingt wechselt, spiegeln die gelungene Verbindung aus Genuss und Leben im Einklang mit der Natur wider. www.leitlhof.com, www.attosuites.com

Foto (download): Direkt vom Hof kommt im Naturhotel Leitlhof nicht nur das Fleisch – neben der Angus-Rinderzucht liefern Gemüsebeete, Kartoffelacker und Kräutergarten wertvolle Zutaten für die Südtiroler Gourmetküche. © Naturhotel Leitlhof/Mike Rabensteiner

Pressekontakt

Isabella Modl
+43 650 2209980
isabella.modl@hermann-meier.de

Jessica Thalhammer
+49 8807 21490-15
jessica.thalhammer@hermann-meier.de

AHM Kommunikation
Lachener Straße 4
D-86911 Diessen am Ammersee
+49 8807 21490-0
info@hermann-meier.de
www.hermann-meier.de