**Pressemitteilung 🞍 uschi liebl pr**

**23. November 2023**

**Forsthofgut meets mit Philip Rachinger**

**Exklusives Kulinarik-Event im Naturhotel Forsthofgut**

**Am 10. Dezember 2023 veranstaltet das Naturhotel Forsthofgut ein exklusives Dinner mit Philip Rachinger, einer der besten Köche Österreichs und Mitinhaber des haubenprämierten OIS im Mühltalhof. Gemeinsam mit seinem acht-köpfigen Team wird er im Forsthofgut ein erstklassiges Acht-Gänge-Menü zaubern, das Gäste in Kombination mit einer passenden Schaumweinbegleitung oder einem „Best of Austria“ Pairing by Weinschicker genießen können.**

Unter anderem ausgezeichnet mit vier Hauben, 18,5 Gault-Millau-Punkten, 95 Punkten im A la Carte Guide und 97 Punkten im Falstaff Restaurantguide hat sich Rachinger als Spitzenkoch einen Namen gemacht. Wie auch für das OIS Restaurant im Mühltalhof, stammen die verwendeten Zutaten für das Tasting Dinner im Forsthofgut größtenteils aus dem oberösterreichischen Eferdinger Becken sowie umliegenden Metzgern und Jägern. Das Menü beschreibt er selbst als Reise der Sinne, die von rustikalen Aromen bis zu zarten Noten reicht – beginnend mit feinen Apéro-Häppchen über Umami-reiche Geschmackskomponenten bis hin zu herzhaften Wild- und Fischkreationen. Das Dessert kombiniert erfrischende und süße Elemente für einen harmonischen Abschluss. Gäste können zwischen einer Schaumweinbegleitung für 140 Euro oder einem „Best of Austria Pairing" für 180 Euro by Weinschicker wählen. Das Event ist eine einzigartige Gelegenheit, die Kochkunst von Philip Rachinger hautnah zu erleben und gleichzeitig das besondere Ambiente im naturverbundenen Forsthofgut zu genießen.

Weitere Informationen unter <https://www.forsthofgut.at>

**Über das Forsthofgut**

Einst als Forstwirtschaftsbetrieb und kleine Pension geführt, gilt das traditionsreiche Haus heute als Inbegriff für Naturverbundenheit, Heimatliebe, Ruheort und idealer Ausgangspunkt, um in die Leoganger Bergwelt einzusteigen. Mit viel Herzblut und Liebe zum Detail führen das Gastgeberpaar Christina und Christoph Schmuck das Fünf-Sterne-Naturhotel. 109 Zimmer und Suiten, viele davon mit atemberaubendem Bergpanorama, erstrahlen in alpinem Design mit modernen Elementen. Ruhesuchende entfliehen dem Alltag im 5.700 Quadratmeter großen waldSPA, atmen bei einer Behandlung auf einer Waldlichtung tief durch oder ziehen ihre Runden im Badesee. Kleine Gäste kommen den heimischen Tieren im Pinzgauer miniGUT, dem hauseigenen kleinen Bauernhof, näher. Mit seiner exponierten Lage am Fuße der Leoganger Steinberge ist das Forsthofgut der ideale Ausgangspunkt für zahlreiche Aktivitäten wie Skifahren, Wandern oder Mountainbiken. Weitere Informationen finden Sie unter [www.forsthofgut.at](http://www.forsthofgut.at).

**Pressekontakt:**

Hien Stilkenbeumer   
uschi liebl pr GmbH, emil-geis-straße 1, 81379 münchen

tel. +49 89 7240292-0, fax +49 89 7240292-11   
mail: hs@liebl-pr.de