



GOURMET- UND RELAXHOTEL Trofana Royal in Tirol

Liebeszauber mit besten Zutaten

Text: Aleksandra Majzlic; Fotos: Stefan Ziemba

Das Trofana Royal in Ischgl ist das einzige Fünf-Sterne-Superior-Hotel Österreichs mit Drei-Hauben-Küche. Der Chef de Cuisine infiziert seine Gäste mit der Liebe zu seiner hohen Herdkunst. Und wer beispielsweise seine Lachsforelle verzehrt, fühlt sich gesund wie ein Fisch im Wasser.



Die Liebe muss das Herz des Kochs in Flammen setzen. Nur so kann er mit Hingabe ein Gericht zubereiten. Verantwortlich für Martin Sieberers inneres Feuer ist seine Frau. Sie lockte den Mann aus Hopfgarten einst nach Ischgl. Heute verwendet Sieberer das Wort „Liebe“, wenn er vom Kochen spricht: Die Forelle ist bei den zu Verköstigenden „beliebt“. Sie haben aber auch eine Schwäche für den Saibling. Und auch das Paznauner Schafel ist ihr „lieb gewonnenes Produkt“.



Das Trofana Royal ist Österreichs einziges Fünf-Sterne-Superior-Hotel, dessen Küche mit drei Gault-Millau-Hauben ausgezeichnet wurde. Seit 1996 schmeichelt Sieberer den Gaumen der Gäste mit einer erlesenen Mixtur aus Tradition und Neuinterpretation.

2005 erhielt der mehrfach preisgekrönte Chef de Cuisine einen Michelin-Stern. Zu Sieberers himmlisch mundender Hommage an seine Heimat zählen beispielsweise Filet von der Lachsforelle in Butter gebraten mit Safrannage, Basmatireis und Zucchini Gemüse sowie Ochsenfilet im Ganzen gebraten mit Trüffel mousseline und Brokkoli.



Das Fleisch bezieht er von sechs Bauern in Tirol, die Hochlandrinder züchten. „Sie gedeihen gut wegen des Klimas“, schwärmt Sieberer. Doch nicht nur auf Regionales setzt der Tiroler. Sein Team tischt beispielsweise auch Austern und Sushi auf.





Jeder zweite Gast reist aus Deutschland an. Hinzu kommen unter anderem Österreicher, Schweizer, Ungarn, Polen, Russen, Skandinavier und Erholungsuchende aus den Benelux-Ländern.





Bis zu 500 Gäste verköstigt Sieberer mit seinen Mitarbeitern bei großen Veranstaltungen wie Firmenfeiern, Hochzeiten und Geburtstagsfesten. Das Team des mehrfach prämierten Hauses verwöhnt aber auch jeden an seinem Ehrentag, der nicht mit Familienentourage anreist.



Denn die Angestellten an der Rezeption bemerken beim Check-in, wenn der Geburtstag des Ankömmlings in die Zeit seines Aufenthalts fällt. Dann warten sie mit einer Spezialausgabe der hoteleigenen Morgenpost, Tischschmuck und einem Stück Sachertorte auf.



Trofana Royal
Gourmet- und Relaxhotel
Fünf Sterne Superior
Dorfstraße 95
A-6561 Ischgl / Tirol
Telefon +43 54 44 600
www.trofana-royal.at



Das 1995 eröffnete Trofana Royal der Gastgeberfamilie von der Thannen zählt zu den führenden Hotels in Europa
112 Zimmer und Suiten in 14 hochwertigen Kategorien – bei der Gestaltung wurde Wert auf exklusive Materialien und liebevolle Details der Tiroler Handwerkskunst gelegt
2014 wurden alle Zimmer und Suiten im Haupthaus auf den neuesten Stand gebracht



Gourmet
Reichhaltiges Frühstücksbuffet
Fünf-Gänge-Gourmet-Menü mit
Wahlmöglichkeiten und wechselnden Buffets
A-la-carte-Restaurant Paznaunerstube
Weinkeller mit 25.000 Weinflaschen
Royal Kochakademie mit Chef de Cuisine
Martin Sieberer





Wellness

Royal Spa (neu gestaltet 2014)

Mehr als 2500 Quadratmeter große Entspannungsoase

Außenpool, Innenpool, Wildwasserkanal und Gegenstromanlage, Wasserfall, Massagedüsen, Outdoor-Sole-Whirlpool

Textil- und Nackt-Saunabereich – mit Sole- und Kräuterdampfbad, Biosauna, Eisraum mit Dusche etc.

Royal Beauty – mit Empfang, Massageräumen, Anwendungen, Shiatsu-Raum etc.

Fitness

Fitness-Studio, Sport- und Animationsprogramm



Service

Skidepot

Kostenloser WLAN-Zugang im gesamten Hotel

Kostenloser Pkw-Abstellplatz in der hauseigenen Tiefgarage

Freizeit

Sommer: Wanderarena Ischgl, Mountainbike-Arena Ischgl, Schwimmen, Rafting, Canyoning, Hochseilgarten etc.

Winter: Silvretta-Skiarena, Skitouren, Langlaufen, Rodeln, Eislaufen, Wandern etc.

