



**Posthotel Achenkirch / Tirol
Pressemeldung**

11. November 2018

Zwei Hauben für ein Halleluja!

Der Gault Millau Restaurantführer 2019 hat das Erwachsenen Resort Posthotel Achenkirch mit zwei Hauben gekürt.

Seit 30 Jahren ist der Gault Millau der wichtigste Restaurantführer in Österreich und den Nachbarländern. Jährlich werden von Mystery Testern nahezu 1.000 Restaurants kulinarisch unter die Lupe genommen. Das Küchenteam um Posthotel-Chefkoch Fabian Leinich wurde im kürzlich erschienenen Gault Millau mit 15 von maximal 20 Punkten und zwei Hauben ausgezeichnet.

Rechtzeitig zur 100-Jahrfeier des Posthotels konnte auch das neue Gesundheitsrestaurant „Tenzo“ – das einzige seiner Art in Tirol und auch für externe Gäste zugänglich – seinen Betrieb aufnehmen. Hier bestellt der Gast je nach Yin- oder Yang-Typ der TCM-Lehre (Traditionelle Chinesische Medizin) seine „individuelle“ Speisenfolge. Dabei werden hauptsächlich regionale Produkte nach der 5-Elemente-Lehre der TCM zubereitet.

Das Fünf-Sterne Erwachsenen Resort Posthotel Achenkirch am Achensee in Tirol ist der perfekte Rückzugsort, wo sich feinste Kulinarik mit einem außergewöhnlichen Wellnessangebot kombinieren lässt. Derzeit verfügt das Posthotel Achenkirch über acht Restaurants unterschiedlichster Couleur sowie über eine exzellente 7000 qm große Bade-, Sauna- und SPA-Landschaft unter einem Dach.

Informationen: Posthotel Achenkirch, 6215 Achenkirch/Tirol,
Telefon: 05246-6522, info@posthotel.at, www.posthotel.at

1.417 Zeichen

Pressekontakte:

HK-HEINZL.KOHLER PUBLICRELATIONS, Lorenzstraße 19a, D-81737 München, Telefon:
+49/89/37951256, info@hk-publicrelations.de, www.hk-publicrelations.de

und direkt beim Posthotel Achenkirch, Doris Brunner, doris@posthotel.at