



Aristokratische Gastlichkeit  
auf 2020 m Höhe

## Jagdschloss Kühtai

Schon die Anreise über das romantische, dick eingeschnitten Sellraintal ist ein Erlebnis für sich. Oben angekommen, am Ziel seiner Wünsche, dem Kühtai-Pass, breitet sich schüsselartig die herrliche Berggipfelloandschaft mit ihren schneesicheren Pisten und Abfahrten aus. Hier oben, auf 2020 Meter Höhe, liegt das erstmals 1280 urkundlich erwähnte Jagdschloss Kühtai, ein komfortables und exklusives Wintersporthotel mit aristokratischer Seele, eine Oase für Liebhaber des Besonderen. Das historische Anwesen von Christian Graf zu Stolberg-Stolberg und seinen Geschwistern – Ururenkel von Kaiser

Franz Josef I. u. Kaiserin Elisabeth von Österreich – verbindet mit ganz besonderem Charme das nostalgische Ambiente mit behutsam integriertem, behaglichem Komfort. Beständigkeit und Echtheit stehen im Vordergrund. Man wohnt in heimeligen Fürsten- und Grafenzimmern mit kunstvollen original Zirbelholztäfelungen aus dem 17. Jahrhundert, im Elisabethflügel mit modernem Komfort oder in der gemütlichen Dependence „Kühtaier Hof“ mit ihren Hofzimmern und dem originellen Appartement „Schweinestall“. Der herrliche Blick auf die Bergwelt Tirols trägt das seine zum Wohlbefinden der Bewohner bei. Zum Verweilen, Genießen und für Mußestunden oder zur Tea-Time lädt der Aufenthaltsraum „Pfortnerstube“ ein. Eine Sauna entspannt nach einem Tag auf der Piste Körper und Geist aufs Angenehmste. Authentische Behaglichkeit umgibt den Gast in den gemütlichen Zirbel-

stuben „Fürsten- und Jägerstube“ und dem „Veranda-Restaurant“, wo es zu verfeinert bodenständigen Kreationen und Spitzenweinen ein fantastisches Winterpanorama gewissermaßen als Draufgabe gibt. Küchenchef Johannes Kleinbichler, der dem Jagdschloss Kühtai seit zehn Jahren verbunden ist, geht äußerst kreativ ans Werk und lässt zur Abwechslung gerne einmal mediterrane und internationale Akzente in seine Zubereitungen mit einfließen wie seine Komposition von Seeteufel und Dorade an geistigem Gurken-Fenchel-Salat, der Thunfisch auf mediterranem Gemüse oder die rosa Barbarie-Entenbrust an Orangensauce, Grießrauten und Stangensellerie äußerst schmackhaft beweisen. Ein Fest nicht nur für die Geschmackssinne sind das rosa Rehfilet mit Pilzravioli und Selleriepüree, der Dialog vom Fasan und Lamm an Rahmpolenta und Fenchel oder das Merlanfilet auf Kartoffel-Lauch-Gulasch. Auf der großen Sonnenterrasse mit prachtvollem Panorama der Kühtaier Bergwelt kann man nicht nur die Seele baumeln lassen, sondern selbstverständlich auch die typische Tiroler Gastlichkeit und schmackhafte A-la-carte-Gerichte genießen. Ein echter Geheimtipp sind die „sündhaft guten Mehlspeisen“ des Patissiers Johann Köck. Erlebenswert und gut bestückt ist der Weinkeller des Jagdschlusses mit erlesenen Weinen aus Österreich und internationalen Anbaugebieten, der zur Verkostung einlädt. So manch gemütlicher Abend endet bei Kerzenlicht und einem guten Tropfen mit dem Hausherrn und Gastgeber, der noch die eine oder andere Geschichte rund um das Schloss zu erzählen weiß. Übrigens: In der kleinen Kapelle oberhalb des Hotels haben schon so einige Brautpaare eine unvergessliche weiße Winterhochzeit gefeiert. Nachahmung empfohlen!



Aromenreiche Vorspeisenvariation:  
Garnele mit Wachtel, eingemachte  
Linsen, geester Fenchel-Gurken-Salat.

**Jagdschloss Kühtai**, Inhaber: Christian Graf zu Stolberg-Stolberg, Mitglied der „Schlosshotels & Herrenhäuser“  
www.schlosshotels.co.at, A-6183 Kühtai / Tirol, Tel.: 00 43 / (0) 52 39 / 52 01, Fax: 00 43 / (0) 52 39 / 52 81  
info@jagdschloss.at, www.jagdschloss.at, Öffnungszeiten Küche: tägl. à la carte 11.00 – 15.00 Uhr u. 18.00 – 22.00 Uhr, kleine Karte 15.00 – 17.00 Uhr, Ruhetag: keiner, geöffnet in der Wintersaison vom 8. Dezember bis zum 10. April, Zimmerpreise: 110 bis 178 Euro p. P. inkl. HP, Kreditkarten: Amex, Diners, Eurocard, Visa