



Gastronomiebetriebe, die in besonders authentischer Atmosphäre und Architektur Tiroler Küche mit frischen Zutaten aus Landwirtschaft, Gewässern und Wäldern servieren.

### **Zillertaler Spezialitäten für zu Hause**

Zahlreiche heimische Produzenten haben es sich zur Aufgabe gemacht, den Geschmack des Zillertals einzufangen und daraus einzigartige Produkte zu kreieren. Besonders bekannt ist der Zillertaler Heumilchkäse, der aus frischer Heumilch hergestellt wird und durch sein einzigartiges Aroma besticht, das er den saftigen Kräutern, Blumen und Gräsern der Zillertaler Almwiesen verdankt. Übrigens: Die Heumilch-Produktion ist seit 2024 Weltkulturerbe.

Ein weiteres Highlight ist der Graukäse, ein magerer Sauermilchkäse, der mit seinem würzigen Geschmack echte Käseliebhaber überzeugt. Zu einem echten Genussmoment gehört im Zillertal auch ein guter Tropfen. Die lokalen Brauereien und Schnapsbrennereien stellen mit Leidenschaft hochwertige Produkte her, die das Geschmackserlebnis abrunden. Besonders beliebt sind das Zillertal Bier sowie die Edelbrände, die aus heimischen Früchten destilliert werden. Auch die Vielfalt der Zillertaler Speisekarte lässt keine Wünsche offen. Der bodenständige Klassiker – die herzhaften Zillertaler Krapfen – sind mit einer Mischung aus Kartoffeln und Graukäse gefüllt. Und ein traditionelles Melchermuas aus Mehl, Milch, Butter und Salz stärkt nach einer beeindruckenden Wanderung. Mit der myZillertal App können ausgewählte kulinarische Momente mit nur einem Klick gebucht werden.

## Ein Überblick über die Sterne Restaurants im Zillertal:

- 1 Michelin Stern und Michelin und Young Chef Award  
[Restaurant Bergfried – Chef's Table \(Tux\) und Küchenchef Sebastian Stock](#)
- 1 Michelin Stern und 1 Grüner Stern  
[Restaurant GuatzEssen \(Stumm\)](#)
- 1 Michelin Stern  
[Hotel Alpenhof, Genießerstube \(Tux\)](#)

## Ein Überblick über die prämierten Hauben-Restaurants im Zillertal:

- 4 Hauben und 17 Punkte  
[Hotel Alpenhof, Genießerstube, \(Tux\)](#)
- 4 Hauben und 17 Punkte  
[Restaurant GuatzEssen, \(Stumm\)](#)
- 3 Hauben und 16 Punkte  
[Hotel Bergfried, Chef's Table, \(Tux\)](#)
- 3 Hauben und 15 Punkte  
[Hotel Berghof Crystal Spa & Sports, \(Hintertux\)](#)
- 3 Hauben und 15 Punkte  
[Restaurant Rocky 7, \(Mayrhofen\)](#)
- 2 Hauben und 13,5 Punkte  
[Restaurant Heleni, \(Zell am Ziller\)](#)
- 2 Hauben und 13,5 Punkte  
[Bugger's Genießerhotel Lanersbacher Hof, \(Tux\)](#)
- 2 Hauben und 14 Punkte  
[Restaurant Kle, \(Mayrhofen\)](#)
- 2 Hauben und 13 Punkte  
[Landgasthof Linde, \(Stumm\)](#)
- 2 Hauben und 13 Punkte  
[Restaurant Nester, \(Stumm\)](#)
- 2 Hauben und 11 Punkte  
[Restaurant Liebstöckl, \(Kaltenbach\)](#)
- 1 Haube und 11 Punkte  
[Die Genusswerkstatt, \(Uderns\)](#)

## Hütte des Jahres 2026

[Grawandhütte, \(Zemmgrund\)](#)

## Hilfreiche Links:

 [Prämierte Restaurants im Zillertal](#)

 [Gastronomie im Zillertal](#)