**Im Zillertal wird der Urlaub zum Genuss**

**Ob eine Hüttenrast hoch oben in den Bergen, international prämierte Restaurants, Haubenküche im Tal oder selbstproduzierte Köstlichkeiten – Ein Aufenthalt im Zillertal ist eine Reise für die Sinne.**

Über 150 Einkehrmöglichkeiten im Sommer und rund 80 im Winter laden in der Zillertaler Bergwelt zum Verweilen und Genießen ein. Die Hütten und Berggasthöfe schöpfen dabei aus einer langen Tradition: Mit viel Liebe werden typische Gerichte auf den Teller gezaubert. Ob ein deftiges Tiroler Gröstl, eine herzhafte Brettljause oder ein süßer Kaiserschmarrn – hier schmeckt man die Authentizität der Region. Mit dem Fokus auf regionale Qualitätsprodukte und frische Zutaten trifft die Küche der Zillertaler Berggasthöfe und Hütten das Bedürfnis nach Ursprünglichkeit ebenso wie den Zeitgeist. Zunehmend halten vegane und vegetarische Gerichte Einzug. Auf der Greizer Hütte im Naturpark Zillertaler Alpen liegt der Schwerpunkt auf vegetarischen Gerichten, inspiriert von bekannten Aromen und regionalen Zutaten. Auch auf der Grawandhütte setzt man unter anderem auf vegetarische, vegane und ayurvedische Speisen – malerisches Bergpanorama inklusive. Nach einer Einkehr auf der Schmankerlhütte Kreuzwiesenalm in der Zillertal Arena kann anschließend gleich der Themenweg zu den Zillertaler Schmankerln begangen werden und im Winter überzeugt das haubenprämierte Restaurant Mountain Loft im Skigebiet Spieljoch mit herrlichen Köstlichkeiten.

**Auch im Tal geht es kulinarisch hoch hinaus**

In allen Ferienregionen des Zillertals finden Feinschmecker zahlreiche Restaurants. Die Zillertaler Gastronomie verbindet regionale Spezialitäten mit moderner Küche und interpretiert die eigene kulinarische Tradition neu und zeitgemäß. Dieses Bestreben wird auch von internationalen Kulinarik-Experten gewürdigt: Mit der Rückkehr des Guide Michelin nach Österreich wurden auch im Zillertal zwei Restaurants mit den anerkannten Sternen ausgezeichnet. Zahlreiche weitere Restaurants im Zillertal können sich mit Gault-Millau-Hauben und Falstaff-Gabeln schmücken oder sind stolze Träger der Plakette „Tiroler Wirtshaus“. Diese erhalten nur 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 Stern und 1 Grüner Stern
[**Restaurant GuatzEssen**](https://guatzessen.at/permakultur/)**, Obere März 36, 6275 Stumm**
* 1 Stern
[**Hotel Alpenhof, Genießerstube**](https://www.alpenhof.at/kulinarik/restaurant-geniesserstube/)**, Hintertux 750, 6293 Tux**

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

* 4 Hauben und 17 Punkte

[**Restaurant GuatzEssen**](https://guatzessen.at/permakultur/), Obere März 36, 6275 Stumm

* 3 Hauben und 16 Punkte

[**Hotel Bergfried, Chef's Table**](https://www.bergfried.at/index.html/), Lanersbach483, 6293 Tux

* 3 Hauben und 16 Punkte

[**Hotel Alpenhof, Genießerstube**](https://www.alpenhof.at/kulinarik/restaurant-geniesserstube/), Hintertux 750, 6293 Tux

* 3 Hauben und 15 Punkte

[**Hotel Berghof Crystal Spa & Sports**](https://www.berghof.at/), Hintertux 754, 6293 Hintertux

* 3 Hauben und 15 Punkte

[**Restaurant Rocky 7**](https://www.zillergrund.at/de), Zillergrund 903, 6290 Mayrhofen

* 3 Hauben und 15 Punkte

[**Schulhaus** **Tirol**](http://www.schulhaus.tirol/), Zellberg 162, 6277 Zellberg

* 2 Hauben und 13,5 Punkte

[**Restaurant Heleni**](https://www.heleni.at/), Rohrerstraße 5, 6280 Zell am Ziller

* 2 Hauben und 13,5 Punkte

[**Brugger's Genießerhotel Lanersbacher Hof**](https://www.lanersbacherhof.at/), Lanersbach 388, 6293 Tux

* 2 Hauben und 14 Punkte

[**Restaurant Kle**](https://www.kle-restaurant.at/), Dornaustrasse 612, 6290 Mayrhofen

* 2 Haube und 13 Punkte

[**Landgasthof Linde**](http://www.landgasthof-linde.at/restaurant/), Dorf 2, 6275 Stumm

* 1 Haube und 12,5 Punkte

[**Restaurant Nester**](https://www.nester.at/), Dorf 24, 6275 Stumm

* 1 Haube und 11 Punkte

[**Die Genusswerkstatt**](https://www.die-genuss-werkstatt.at/), Golfstrasse 1, 6271 Uderns

* 1 Haube und 11 Punkte

[**Restaurant Mountain Loft**](https://www.spieljochbahn.at/de), Hochfügenerstrasse 77, 6263 Fügen

* 1 Haube und 11 Punkte

[**Zillertalerhof**](https://www.zillertalerhof.at/), Am Marienbrunnen 341, 6290 Mayrhofen