## MundArt2015, Bauernstube1910 & Genießerlounge GenussPhilosophie in den Gourmetrestaurants des GUT EDERMANN

Genießer kommen für Wellness und Spa in das **WellnessNaturResort GUT EDERMANN**. Aktive erobern die Natur und die Berge im Rupertiwinkel und im Salzburger Land. Dass das GUT EDERMANN auch ein **Treffpunkt für Gourmets** geworden ist, weiß der Feinschmecker schon lange. Die **Restaurants MundArt2015** und **Bauernstube 2010** zeigen sich in Gänze mit Ihrer Genussphilosophie – gewohnt gustiös, aber gezielt anders, mit noch mehr Balsam für die Geschmacksknospen und im neuen, edlen Ambiente. Küchenchef Sebastian Meier und sein Team haben längst die Aufmerksamkeit renommierter Restaurantkritiker auf sich gezogen. Hochkarätige Management-Unterstützung kommt aus Deutschlands renommierter Sterneküche: Steffen Mezger bringt als Manager mit Fokus Küche den Feinschliff mit in das Restaurantkonzept. **Falstaff** zeichnet das GUT EDERMANN mit **zwei Goldenen Gabeln** aus. Die Köche des Hauses verfolgen ein Credo: Kochen ist eine Handwerkskunst. Die **Genussräume** im GUT EDERMANN sind Quellen des guten Geschmacks.

Ehrliche, gesunde Lebensmittel aus Bayern spielen in ihrer GenussKüche die erste Geige. Der Auswahl hochwertiger, regionaler und nachhaltiger Produkte aus der Region und den Wildkräutern aus dem eigenen Garten, schenken sie große Aufmerksamkeit. Umrandet werden, neben a la carte EssGenuss, feine Menüs von einer hervorragenden Auswahl an regionalen und internationalen Weinen **ausgesuchter Weingüter**.

Auch in der lichtdurchfluteten **Genießerlounge mit Wintergarten**, mit unverbautem Blick auf die Salzburger, Berchtesgadener und Chiemgauer Alpen und direktem Zugang auf die Sonnenterrasse, erwarten den Gast mannigfaltige Genusserlebnisse.

Bei **preisgekrönter GenussKüche** und mit dem exklusiven **AlpenSpa** stehen im GUT EDERMANN alle Zeichen auf Entspannung. Das **Berchtesgadener Land,** das **Salzburger Land** und der **Chiemgau** mit unzähligen **Aktivmöglichkeiten** liegen den Hotelgästen zu Füßen.

Kulinarik-Partner des GUT EDERMANN

Bad Reichenhaller Mineralwasser <http://www.berg-frisch.de>, Privat Brauerei Wieninger <http://www.wieninger.de>

Termine

**17.10.20: Bierspektakulum** – Bierspezialitäten von der Brauerei Wieninger gustieren und dazu ein schönes Menü genießen

**21.11.20: Wine & Dine** – Edle Weine in Symbiose mit einem feinen Menü

**06., 20.12.20: Adventsingen** – Weihnachtslieder und Geschichten mit dem Edermann Dreigesang

2.401 Zeichen

**Abdruck honorarfrei,**

**Belegexemplar erbeten!**