



Gourmetführer Gault Millau 2018:

Der Ritterschlag für einen Koch...

Lukas Gröfler erhielt erneut zwei Hauben im Restaurant „Vincena“ des 5-Sterne-Hotels „Dolomitengolf Suites“ in Lavant (Osttirol)

Er ist die Personifizierung edlen Genusses – mit zwei Hauben: Der erst 27-jährige Lukas Gröfler, Küchenchef im Restaurant „Vincena“ des 5-Sterne-Hotels „Dolomitengolf Suites“ in Lavant (Osttirol), erhielt schon im Oktober 2017 seinen „Ritterschlag“ für 2018: die erneute Verleihung von zwei Hauben / 15 Punkte in der nächstjährigen Ausgabe von Österreichs mächtigen Gourmetführer Gault Millau!

Die Aufwertung des Golfhotels zu einer Fünf-Sterne-Anlage spürt man dank Gröflers Kochkunst auch im Restaurant „Vincena“. „Wir sind sehr stolz auf das gesamte Team um Restaurantleiter Florian Wallensteiner, Hotelchef Florian Steiner und Lukas Gröfler, der bei uns gelernt hat, erst seit diesem Jahr Chefkoch ist und auf Anhieb seine zweite Haube erkocht hat“, freut sich Peter Wibmer, Geschäftsführer des Dolomitengolf Resorts. Das Team im „Vincena“ mit seinem modern-eleganten Ambiente mit warmen Eichenhölzern und spannenden Design-Akzenten erhielt bereits 86 Punkte im Falstaff Guide 2017.

Der bescheidene Küchenchef: „Ich kann es noch gar nicht fassen, dass wir wieder mit zwei Hauben bewertet wurden. Unser ganzes Team gibt immer sein Bestes, hat das ganze Jahr mit großem Engagement und neuen Kreationen daraufhin gearbeitet, aber es ist immer wieder spannend, bis man es endlich schwarz auf weiß hat!“

Entsprechend motiviert geht Lukas Gröflers Küchencrew im Dolomitengolf Suites nun in die Winter-Saison: „Wir werden bis zum Frühjahr neue Rezept-Ideen entwickeln und unsere Klassiker weiter verfeinern. Unser Anspruch ist es,

jeden Tag auf höchstem Niveau zu kochen – für alle Gäste und nicht nur für die externen à-la-Carte-Gäste!“

Vincena Restaurant & Weinbar

Die Küche des jungen Küchenprofis ist ein Mix aus der alpinen klassischen Küche und einer modernen Interpretation. Lukas Gröfler mischt gerne internationale Zutaten mit Produkten aus der Region – ein spannender Ansatz mit tollen Ergebnissen.

Eine Besonderheit des Restaurants ist die großzügige Sonnenterrasse mit Blick auf den angrenzenden Golfplatz und die Bergkulisse der Lienzer Dolomiten. Am Nachmittag und späteren Abend genießt man hier kühle Drinks und raffinierte Snacks auf der "Chill-Out-Terrasse" unterhalb des Restaurants.

Ein Hotel-Highlight ist auch die Vinothek, in der eine illuminierte Wand den großen Schatz edler Rotweine beeindruckend in Szene setzt. Regelmäßig finden hier Degustationen für Hausgäste unter fachkundiger Betreuung des Sommeliers statt – mit exklusiven Weinproben aus einem Sortiment von über 200 verschiedenen Weinen!

P.S.: Das 5 Sterne Dolomitengolf Suites auf der Alpen-Südseite bietet einen hauseigenen 36-Loch Golfplatz, einen beheizten Pool mit Panorama-Badehaus, einen Naturteich – und hochwertig ausgestattete Designer-Suiten (von 45 bis 156 qm).

www.dolomitengolf-suites.com

Medien-Kontakt:

media & marketing münchen / fedra sayegh PR, Vollmannstr. 40, 81927 München.
Phone.: +49 (0)89 - 92 33 30 0 / Fax: +49 (0)89 - 92 33 30 30 / Mail: fs@sayegh-pr.de