

## **PRESSEINFORMATION**

### **Gault Millau 2020: Dritte Haube für Gourmet-Restaurant Löwen Stube**

**Schruns, 30. Jänner 2020: Weiterer Aufstieg der renommierten Löwen Stube: Die ausgezeichnete Leistung von Küchenchef Thomas Carvalho de Sousa wurde mit der dritten Gault Millau-Haube gekrönt. Das Gourmet-Restaurant im Löwen Hotel Montafon zählt damit zu den besten Restaurants in Vorarlberg.**



Thomas Carvalho de Sousa, Küchenchef im Löwen Hotel Montafon (© Löwen Hotel Montafon)

**Bild-Download : <https://www.loewen-hotel.com/presse/>**

Carvalho de Sousa kreiert für die Löwen Stube Menüs, die wie Kapitel eines Buches aufgebaut sind: Unter „Erde“, „Wasser“, „Wind“ werden raffinierte Gerichte erstellt, die harmonisch aufeinander abgestimmt sind. Der Küchenchef setzt dabei auf regionale Produkte, die er mit den besten Zutaten aus aller Welt kombiniert. Sein Ansatz ist es, die hochwertigen Produkte in den Vordergrund zu stellen, die Gerichte auf das Wesentliche zu reduzieren und dafür auf verspielte Elemente zu verzichten. Als Ergebnis kommen kulinarische Meisterwerke auf den Tisch, die geschmacklich und optisch begeistern.

Die aktuelle Gault Millau-Bewertung hebt hervor: „Nudelteigtascherl mit knusprigem Salbei und Belper Knolle, sowie appetitliche Pilzknödel mit Zwiebelgewächsen oder Bachkrebse mit Kohlrabi und Sauerrahm verwöhnen Auge und Gaumen.“ Neben der ausgezeichneten Küche und dem gemütlichen Ambiente der holzgetäfelten Stube sorgt das aufmerksame Serviceteam für ein stimmiges Gesamterlebnis.



### **Kulinarischer Höhenflug der Löwen Stube**

Thomas Carvalho de Sousa ist seit 2014 Küchenchef im Löwen Hotel Montafon in Schruns. Mit ihm legt die Löwen Stube einen kulinarischen Höhenflug hin: Die zweite Gault Millau-Haube hat der Gourmetkoch bereits im Vorjahr erhalten. Jetzt wurde die Leistung von Carvalho de Sousa mit einer dritten Haube ausgezeichnet. Der Küchenchef freut sich über die erneute Bestätigung: „Ich bin sehr stolz auf diese Weiterentwicklung, die Dank meines hervorragenden Teams zustande kommt. Dass wir mit unserer Küche unsere Gäste sowie renommierte Gourmetkritiker überzeugen können, ist eine schöne Bestätigung für unsere Arbeit.“ Die dritte Haube sieht der Perfektionist als Triebfeder: „Es macht enormen Spaß, neue Ideen zu entwickeln und auszuprobieren. Wir setzen alles daran, noch besser zu werden und unsere Gäste weiterhin zu begeistern.“

Hoteldirektor Roman Eberhardt freut sich über die offizielle Anerkennung der Gourmetküche: „Thomas hat eine enorme Dynamik in unsere Küche eingebracht. Dank seiner Kreativität und seinem handwerklichen Können ist es ihm und seinem Team gelungen, in relativ kurzer Zeit eine tolle Entwicklung hinzulegen und an einstige Gourmeterfolge anzudocken bzw. diese noch weiter zu steigern.“ Die ausgezeichnete Kochleistung macht sich auch im Hotelrestaurant und im A-la-carte-Restaurant Barga deutlich bemerkbar: „Unsere Gäste sind begeistert und bestätigen das hohe Niveau unserer Küche. Aber auch Thomas' Flexibilität und das perfekte Eingehen auf Gästewünsche, beispielsweise bei Events, sorgt für großes Lob.“

### **Gourmet-Restaurant Löwen Stube: Genuss in Wohlfühlatmosphäre**

Die Löwen Stube im 4-Sterne Superior Löwen Hotel Montafon überzeugt in erster Linie mit der außergewöhnlichen Küche, besticht aber zusätzlich mit ihrem Ambiente: Holzgetäfelte Wände, ein Kachelofen mit Sitzbank sowie typisch montafonerische Wohnaccessoires sorgen für eine gediegen-behagliche Atmosphäre. Eine besonders herzliche Gastfreundschaft – entsprechend dem Credo „zu Gast bei Freunden“ – runden den Restaurantbesuch ab. Die ausgezeichnete Kulinarik der Löwen Stube können nicht nur Hotelgäste sondern auch externe Besucher genießen.

### **Gourmet-Restaurant Löwen Stube**

Löwen Hotel Montafon \*\*\*\*S  
Silvrettastraße 8, 6780 Schruns

### **Öffnungszeiten:**

Mittwoch bis Sonntag von 18.30 bis 21.00 Uhr

### **Reservierung und Kontakt:**

[www.loewen-hotel.com](http://www.loewen-hotel.com)  
T. +43 5556/7141  
Externe Gäste willkommen

### **Auszeichnungen:**

Gault Millau: 15 Punkte, 3 Hauben  
Falstaff: 88 Punkte/2 Gabeln, A la Carte: 83 Punkte/3 Sterne



### **Löwen Hotel Montafon: Genusshotel in den Alpen**

Das 4-Sterne-Superior Löwen Hotel Montafon gilt als eine der ersten Adressen in Vorarlberg und genießt einen hervorragenden Ruf weit über die Grenzen Österreichs hinaus. Das Hotel im modernen Alpine-Chic-Stil beeindruckt mit einer geschmackvollen Kombination aus Natur und Luxus. Neben dem einzigartigen Wohlfühlambiente auf höchstem Niveau punktet das Haus mit seiner herzlichen Gastfreundschaft durch das Löwen-Team. Das Löwen Hotel Montafon liegt eingebettet in einer beeindruckenden Bergwelt, bietet einen 3.000 m<sup>2</sup> großen Wellnessbereich und erhielt unter dem Küchenchef Thomas Carvalho de Sousa drei Gault Millau-Hauben. Das Hotel hat sich darüber hinaus einen Ruf als Trainingscamp für internationale Profi-Clubs wie die spanische Fußball-Nationalmannschaft gemacht. Das Löwen Hotel Montafon gehört zur Firmengruppe Liebherr, die fünf weitere Hotels der gehobenen Kategorie in Österreich, Deutschland und Irland betreibt.

### **Kontakt:**

Tamara Katja Frast, Marketing & Communications Manager  
Hotel Löwen Schruns GmbH  
Silvrettastraße 8, 6780 Schruns  
T. +43 664 889 778 06, [tamara.frast@loewen-hotel.com](mailto:tamara.frast@loewen-hotel.com)  
[www.loewen-hotel.com](http://www.loewen-hotel.com)