

# Pressemitteilung

**Das Restaurant „La Rosa“ vom Belmonte Tirol – Boutique Hotel wurde im November 2024 mit 3 Hauben gekrönt**

*Das Osttiroler Oberland darf sich in Zeiten rückläufiger Gastronomiebetriebe über einen neuen 3-Hauben-Betrieb freuen.*

Nach der Klassifizierung des Hotelbetriebes mit 4 Sternen und Gault&Millau-Auszeichnung als „Neuentdeckung des Jahres 2025“ darf sich das Hotel Belmonte, bzw. das dort angeschlossene Restaurant „La Rosa“, über die Verleihung von gleich 3 Hauben freuen.

Die Küchenchefs Stefan Königsberger (37) und Janik Webhofer (20) zeigen sich erfreut: „Uns vereint die Leidenschaft zum Kochen und die Liebe zu den Produkten. Wir kochen mit regionalen Produkten, lassen uns aber international inspirieren.“

Das Restaurant wurde von eineinhalb Jahren übernommen und ist nicht nur Hotelgästen vorbehalten. „Unsere Gäste aus nah und fern können sich einerseits über traditionelle Tiroler Küche mit Schlipfkrapfen und Wiener Schnitzel freuen, haben aber auch die Möglichkeit, im Rahmen eines Überraschungsmenüs die volle Bandbreite der abwechslungsreichen Küche und auch des Barangebotes kennenzulernen“, so GF Stephan Hofmann.

Stefan Königsberger wird die Küche in der kommenden Saison ab 6.12. führen: „Wir haben uns wieder einige Neuigkeiten einfallen lassen, überarbeiten unsere saisonalen Menüs und A-la-Carte-Gerichte und freuen uns über euren Besuch, sowohl im Rahmen von Feierlichkeiten und/oder mit Freunden und Familie!“

## **Rückfrage:**

Stephan Hofmann

Geschäftsführer Belmonte Tirol – Boutique Hotel

+43 4842 2 10 10

stephan@belmonte.tirol