



Alpen-Genuss auf 2.150 Metern

Das TOP Hotel Hochgurgl startet am 21. November in die Skisaison – mit idealen Schneeverhältnissen und kulinarischen Neuheiten wie Marco Löfflers Chef's Table

München / Hochgurgl, 30. September 2025 – Am 21. November öffnet das TOP Hotel Hochgurgl pünktlich zum Start der Wintersport-Saison in den Öztaler Alpen seine Türen. Auf 2.150 Metern Höhe erwartet Gäste bis Mitte April eine extralange Skisaison mit Schneegarantie und Wintersport auf höchstem Niveau. Außerdem setzt das TOP Hotel Hochgurgl in diesem Winter neue kulinarische Akzente. Vom Weißwurstfrühstück auf der Sonnenterrasse über hochwertige Tiroler Menüs bis hin zu exklusiven Wine-Tastings mit renommierten Gastwinzern im höchstgelegenen Weinkeller der Alpen erwarten die Gäste viele geschmackliche Neuheiten. Weitere Informationen unter www.tophotelhochgurgl.com.

Im TOP Hotel Hochgurgl beginnt der Skitag buchstäblich vor der Haustür. „Ski-in, Ski-out“ lautet das Motto, wenn Gäste aus dem Hotel direkt auf die frisch präparierten Pisten starten können. Rund 22 Wochen – bis Mitte April 2026 – dauert die Wintersaison hier. Doch zu einem gelungenen Skitag gehört mehr als die Abfahrt: Ob für die Stärkung zwischendurch oder das ausgiebige Dinner am Abend – mit dem kulinarischen Angebot im TOP Hotel Hochgurgl erleben Gäste den Gipfel der Tiroler Geschmackswelt. „Wir freuen uns sehr, sowohl unsere treuen Stammgäste als auch neue Besucher in dieser Saison mit unserem erweiterten Gourmet-Konzept zu begeistern. Gemeinsam mit Marco Löffler an der Spitze entwickeln wir unsere Küche stetig weiter“, sagt General Manager Marc Thümmel.

Fine Dining trifft auf Tiroler Klassiker – Marco Löfflers Chef's Table

Unter dem Motto „Alpine Art & Taste by L“ lädt Küchenchef Marco Löffler ab dem 27. November zu einem Fine-Dining-Menü Tiroler Art an seinen Chef's Table ein. Mit handwerklichem Können, Kreativität und viel Gespür für regionale Zutaten führt er seine Gäste durch die Vielfalt der Tiroler Alpen. In seinem Menü spielt er mit hochalpinen Aromen und Düften – von Moosbeeren über fermentierte Rüben bis hin zu Kaspressknödeln. Auch längst vergessene Klassiker der Tiroler Küche bringt Löffler zurück ins Rampenlicht und serviert sie in modernem Gewand unter dem Leitspruch „Tirol is lei oans“. So wie das Volkslied klingt auch Löfflers Küche wie eine Liebeserklärung an die Region. In seiner zweiten Saison im TOP Hotel Hochgurgl ist Löffler zudem weiterhin für das täglich wechselnde Fünf-Gang-Menü in den drei historischen Stuben sowie für die Mittagskarte verantwortlich. Neben Neuinterpretationen und klassischen Salat- und Pastagerichten stehen auch Rezepte mit persönlicher Note auf der Karte, etwa Käsespätzle nach dem Originalrezept seiner Großmutter.



Weißwurstfrühstück Deluxe auf der Sonnenterrasse

Wenn sonntags die Sonne über den Öztaler Alpen aufgeht, genießen Gäste des TOP Hotel Hochgurgl ab diesem Jahr ein herzhaftes Weißwurstfrühstück auf der Panorama-Sonnenterrasse. Neben Klassikern wie Weißwürsten, Brezeln und frischem Weißbier werden außerdem Kaviar und Austern serviert. Abgerundet wird der kulinarische Genuss mit dem Panoramablick auf 21 Dreitausender-Gipfel und Live-Musik.

Wein & Gourmet-Wochen im höchstgelegenen Weinkeller der Alpen

Ebenfalls neu in dieser Saison sind die Wein & Gourmet-Wochen. Mit über 500 erlesenen Tropfen bietet der Weinkeller des TOP Hotel Hochgurgl eine der exklusivsten Sammlungen der Region – von ausgezeichneten Tiroler Winzern bis hin zu internationalen Spitzenweinen. Damit ist er nicht nur der höchstgelegene Weinkeller der Alpen, sondern auch ein stilvoller Treffpunkt für Genießer und Kenner. An jedem Wochenende im März präsentiert ein ausgewählter Winzer seine besonderen Weine, die Küchenchef Marco Löffler und sein Team in perfekt abgestimmten Menüs begleiten. Den Höhepunkt bilden persönliche Weinverkostungen mit dem jeweiligen Winzer, die den Gästen exklusive Einblicke in Philosophie, Herkunft und Charakter der edlen Tropfen eröffnen.

Über TOP Hotel Hochgurgl

Im TOP Hotel Hochgurgl erwartet Gäste die höchste Form der Tiroler Gastfreundschaft, die jüngst mit zwei Michelin Schlüsseln ausgezeichnet wurde. TOP Hotel Hochgurgl bietet Wintersportfans mit seiner exklusiven Lage auf 2.150 Metern Höhe das höchste sowie schneesicherste Nicht-Gletscherskigebiet Österreichs. 112 Kilometer bestens präparierte Skipisten stehen direkt vor der Hoteltür bereit. Gäste entspannen in einem der Zimmer und Suiten im noblen Tiroler Stil. Highlight ist die Kaisersuite mit zwei Schlafzimmern, großzügigem Wohnbereich mit Panorama-Bergblick sowie privater Sauna und Pool. Abends genießen Urlauber ein Fünf-Gang Menü im Restaurant mit seinen drei historischen Stuben. Das TOP Hotel Hochgurgl verfügt zudem über einen der höchstgelegenen Weinkeller der Alpen, ausgestattet mit einer großen Auswahl an edlen Tropfen, die jeden der regional inspirierten Gänge perfekt abrunden. Der großzügige Wellnessbereich verfügt über einen 18 Meter langen Indoor-Pool, ein Sole-Dampfbad sowie vier Saunen, die von Kräuter- bis hin zur Biosauna reichen. Der beheizte Outdoor-Infinitypool gibt den Blick auf die Skipiste sowie das 360-Grad-Panorama über die Öztaler Alpen frei.

Bitte beachten Sie: Die Bildrechte liegen beim TOP Hotel Hochgurgl. Alle Fotos dürfen nur in Verbindung mit einer redaktionellen Berichterstattung unter Nennung des TOP Hotel Hochgurgl verwendet werden. Eine kommerzielle Nutzung ist ausdrücklich untersagt.

Buchungsadresse

TOP Hotel Hochgurgl
Hochgurglerstraße 8
A – 6456 Hochgurgl
Ötztal, Tirol, Österreich

Presse- und Fotoanfragen

segara Kommunikation® GmbH
Jule Marie Woidich
Harmatinger Straße 2
D – 81377 München



Tel. +43 5256 6265

E-Mail: info@tophotelhochgurgl.com

www.tophotelhochgurgl.com

Tel. +49 (0) 89 552 797 60

E-Mail: jule@segara.de

www.segara.de