

GUTSCHEIN

im Wert von

Datum

Unterschrift

Mit dem Einzug des Haubenkochs Gustav Jantscher im Gasthof Post in Dalaas ist ein neuer kulinarischer Hotspot entstanden. Im Jantscher Gourmetrestaurant begegnen Sie dem Genuss auf allerhöchstem Niveau. Genießen Sie hier poetische Kreationen und verführerische Geschmacksexplosionen. Jantschers Leben ist die Gourmetküche. Seine Passion, jeden Tag aufs Neue mit herausragenden Köstlichkeiten zu überraschen. Jantschers kulinarischer Kosmos ist grenzenlos. Sein kulinarisches Konzept ist einfach: Qualität und Raffinesse entstehen aus frischen, regionalen Zutaten und einer großen Portion Fantasie. Erleben Sie einen außergewöhnlichen kulinarischen Abend bei Gustav Jantscher. Lassen Sie sich durch seine inspirierende Kochkunst begeistern!

★★★★
Gasthof Post
Hotel • Restaurant • Salzgrotte

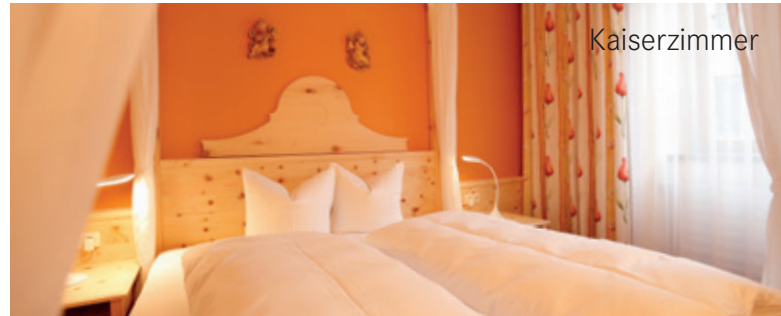
Jantscher Gourmetrestaurant
Klostertalerstraße 66, 6752 Dalaas, Österreich
Telefon +43 5585 7216, www.postdalaas.at



Traditionsgasthof



Gastgarten



Kaiserzimmer



Salzgrotte

JAN
TSC
HER

Gourmetrestaurant – Gasthof Post – Dalaas



JAN
TSCHER

UNWIDERSTEHLICH. WIE SEINE KÜCHE.

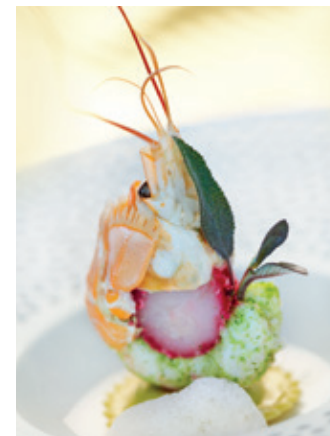
Am Anfang steht die Freiheit. Nur so entfaltet sich kulinarische Kreativität vollumfänglich. Die Freiheit, die Haubenkoch Gustav Jantscher meint, entsteht, wenn spontane Gedanken den Menüplan auf den Kopf stellen und Austern sich auf dem Schweinebraten wohlfühlen.

Wer auf höchstem Niveau kocht, braucht absolute Freiheit. Frei war auch Jantschers Entscheidung, Halt in der Post in Dalaas zu machen. Hier ist nun sein kulinarischer Playground. Hier zieht er die Fäden. Hier brodeln seine kreativen und avantgardistischen Kräfte. Jantscher ist vieles, aber keinesfalls gewöhnlich. Eben ein Spiegelbild seiner Gourmetküche. Kraftvoll strotzend vor geballter Zielstrebigkeit, fantasievoll bis zum Bersten. Das ist Jantscher.

Sein kulinarisches Konzept ist einfach: regionale, frische Produkte in einer modernen Gourmetküche neu zu interpretieren. „Wenn man beim Kochen über das Erlernte hinausgeht und etwas Eigenes schafft, wird Handwerk zur Kunst.“ Und so ähnelt das finale Arrangement seiner Gerichte in ihrer Formvollendung und Präzision einem abstrakten Artwork.

Aufgewachsen auf einem steirischen Bauernhof ist er früh mit bodenständiger, regionaler Küche konfrontiert. Die Natur ist noch heute seine Inspirationsquelle. Kompromisslos ist er, wenn es um die Natürlichkeit und die Regionalität der Zutaten geht. Die Wertschätzung für Nahrungsmittel und der Respekt vor seinem Team sind Teil seiner

Gasthof Post
Hotel • Restaurant • Salzgrotte



Lebensphilosophie. Immer einen Schritt voraus sein, das ist sein Anspruch.

Gelernt hat Jantscher bei Ossi Zegg im Hotel Maximilian in Serfaus in Tirol. Danach folgten Stationen in haubendekorierten Häusern: Tennerhof in Kitzbühel, Klosterbräu in Seefeld, Hotel Arlberg in Lech, Walserhof in Klosters, Designer Hotel Madlein in Ischgl, Relais & Chateau Hotel Paradies in Ftan, Hotel Löwen in Schruns und Aiola-City in Graz.

Jantscher weiß: Höchstleistungen entstehen durch bedingungslose Leidenschaft. Stillstand kommt nicht in Frage. Und der Siedepunkt ist noch lange nicht erreicht. Auf dem Weg nach oben bleibt er sich stets selbst treu und lässt sich nicht verbiegen.

So entstehen im Jantscher Gourmetrestaurant täglich neue Visionen, um einem Krebs neben der Hirschzunge Platz auf dem Teller zu gewähren. Auf diese Weise teilt Jantscher ein Stück seines Freiheitsgefühles mit seinen Gästen.

Seiner Küche wohnt eine Verführungskraft inne, von der es zu kosten gilt.

So ist Jantscher. Und sonst keiner.