



# Handwerkspräzision und Gourmetpoesie

Cooking with friends  
Die Jagdhof Gourmetköche-Tage

9. bis 13. April 2025





# Follow the Spirit of Gourmet Excellence

Wenn der Frühling die ersten Knospen öffnet, ereignet sich im Jagdhof etwas Außergewöhnliches: Virtuosen ihrer Kunst, gekrönt mit Sternen und Hauben, eröffnen in der Jagdhof Küche einen Reigen der Sinne. Sie alle verbindet eine Geschichte mit diesem Ort, eine Freundschaft, die über die Jahre gewachsen ist wie ein kostbarer Wein.

An vier Abenden öffnet sich der Vorhang zu einer Inszenierung der besonderen Art. Nach dem Meet and Greet folgt eine Komposition aus Aromen, die wie Noten einer Symphonie ineinanderfließen, jede Kreation trägt die unverwechselbare Handschrift ihres Schöpfers.

Wir sind glücklich, Sie zu dieser Reise durch die Höhen der Kochkunst begrüßen zu dürfen, und heißen Sie von Herzen willkommen. Schön, dass Sie bei diesem außergewöhnlichen Fest der Sinne im Jagdhof zu Gast sind!

Tasting true moments of mastery.  
Alban Pfuerscheller



# Peter Girtler

Einhornstube im Romantik Hotel Stafler  
Mals bei Sterzing | Südtirol





# 9. April 2025

”

„Die Natur schreibt die besten Rezepte –  
wir müssen nur lernen,  
ihre Sprache zu verstehen.“

Peter Girtler

Wo Tradition Flügel bekommt und das Lokale Weltreisen unternimmt, dort findet man Peter Girtler in seinem Element. In seiner Küche verschmelzen die Schätze Südtirols mit den Einflüssen der Welt. Mit der Präzision eines Uhrmachers und der Intuition eines Künstlers komponiert er Gerichte, die von seinen Wurzeln und seiner Neugierde erzählen. Der Gutshof Stafler ist dabei sein persönliches Schatzkästchen – hier beginnt jede seiner Kreationen, hier findet er die Essenz dessen, was vielfach ausgezeichnete Küche ausmacht. Seine Menüs sind eine Reise durch die Geschmackswelten Südtirols, neu interpretiert durch das Prisma moderner Haute Cuisine.





# Johannes Nuding

Schwarzer Adler  
Hall in Tirol | Tirol





# 10. April 2025

”

„Die Welt bereisen,  
um nach Hause  
zu finden.“

Johannes Nuding

Manchmal führen die weitesten Wege zurück zum Ursprung – Johannes Nuding ist der lebende Beweis dafür. Seine kulinarische Reise liest sich wie ein Bildungsroman der Spitzengastronomie: von den Tiroler Bergen über die Küchen der Weltmetropolen bis zu den höchsten Gipfeln der Kochkunst. An der Seite von Legenden verfeinerte er seine Handschrift, bis sie in London mit drei Michelin-Sternen gekrönt wurde. Doch seine wahre Geschichte beginnt erst mit seiner Rückkehr. Im historischen Schwarzen Adler in Hall schreibt er nun ein neues Kapitel: In seinen Kreationen spiegelt sich eine Küche, die von Weltläufigkeit erzählt und dabei nie ihre Heimat vergisst.



# Mario Döring

Interalpen-Hotel Tyrol  
Telfs | Tirol

  
MICHELIN  
2025

  
Gault & Millau

falstaff  




# 11. April 2025

”

„Die größten Gerichteschichten  
entstehen in den  
ruhigsten Momenten.“

Mario Döring

Der gebürtige Sachse hat die hohe Schule der Gastronomie zu seiner Lebensphilosophie gemacht. Als Dirigent eines 60-köpfigen Ensembles beherrscht er die seltene Kunst, Komplexität in Harmonie zu verwandeln. Sein Chef's Table ist dabei die Bühne, auf der sich technische Perfektion und emotionale Tiefe zu einem unvergesslichen Erlebnis vereinen. In der Welt der Haute Cuisine ist Mario Döring ein Phänomen der besonderen Art; als Athlet und Familienmensch, Küchenchef und Mentor findet Döring jene Balance, die seine Küche so besonders macht.





**Das Küchenteam vom Jagdhof  
mit Alban Pfurtscheller,  
Lars Dommer und  
Friends Chefs of Stubai**

Relais & Châteaux Spa Hotel Jagdhof  
Stubaital | Tirol

  
MICHELIN  
2025

  
Gault & Millau

falstaff  




# 12. April 2025

”

„In jedem Gericht steckt  
eine Geschichte, die von Heimat  
und Horizont erzählt.“

Alban Pfurtscheller

In der Hubertusstube schreibt das Küchenteam täglich neue Kapitel in der Geschichte der alpinen Hochküche. Mit der Finesse von Geschichtenerzählern verwandeln sie die Schätze der Tiroler Berge in zeitgenössische Interpretationen. Die Jagdhof Küche ist ein lebendiger Dialog zwischen dem Erbe der Region und den Impulsen der modernen Gastronomie. In jedem der Gerichte spürt man die tiefe Verbundenheit zu den lokalen Produzenten, deren sorgfältig ausgewählte Zutaten das Team mit handwerklicher Präzision und künstlerischer Vision veredelt.



## Cooking with friends Inklusivleistungen



- Übernachtung im gebuchten Zimmer
- Opulentes Frühstücksbuffet bis 11 Uhr
- Welcome Drink
- Meet and Greet und Aperitif mit dem Meisterkoch des Abends
- Genuss-Dinner mit Weinempfehlung
- Tee, Säfte, alkoholfreies Bier und Snacks im jSPA
- Nutzung des jSPA, des Freischwimmbekens und Naturgartens

---

Der Arrangementpreis für die Gourmettage beträgt **460 Euro pro Person und Abend**. Im Preis enthalten sind das Gourmetmenü sowie die Übernachtung in einer Überraschungszimmerkategorie. Bei Wunsch einer bestimmten Zimmerkategorie gilt der jeweilige Kategoriepreis zuzüglich des Gourmetmenüs mit Weinbegleitung.

Für externe Gäste beläuft sich der Preis für das Gourmetmenü inklusive der Weinempfehlung auf **290 Euro pro Person**.



# Cooking with friends Programm



## 9. April 2025 | Peter Girtler

Einhornstube im Romantik Hotel Stafler | Mauls bei Sterzing | Südtirol



## 10. April 2025 | Johannes Nuding

Schwarzer Adler | Hall in Tirol | Tirol



## 11. April 2025 | Mario Döring

Interalpen-Hotel Tyrol | Telfs | Tirol



## 12. April 2025 | Das Küchenteam vom Jagdhof

Relais & Châteaux Spa Hotel Jagdhof | Stubaital | Tirol

