



Ehrlich, lebendig, genussvoll

JOHANN Schladming begeistert mit vielfältiger Kulinarik - Steirische Spezialitäten, feine Haubenküche und Sushi-Kreationen

Genussvolle Aussichten: Im Dezember 2022 nach umfassendem Umbau wiedereröffnet, punktet das JOHANN Schladming neben dem neuen Rooftop-Pool und stylischen Zimmern vor allem auch mit kulinarischer Vielfalt. So speisen Gäste wahlweise im neuen Hotelrestaurant ANNA, dem Haubenrestaurant JOHANN GENUSSraum oder in der GENUSSbar. Die hauseigene AlmArena an der Talstation Hauser Kaibling vervollständigt das gastronomische Angebot. Für die facettenreiche Kulinarik zeichnen Küchenchef Lukas Cirjak und die Sous Chefs Christian Podlessnig und Alexander Grabner verantwortlich. Gemeinsam mit dem Rest des Teams verstehen sie sich als Genussboten, die Foodies mit steirischen wie auch internationalen Spezialitäten inspirieren. Als hochwertig, unkompliziert und weltoffen beschreibt Cirjak ihren Kochstil. Daher rührt auch die Aufnahme feinsten Maki und Nigiri in die Speisekarten der hoteleigenen Bar und AlmArena - frisch gerollt von Sushi-Meister Tibor Lakatos. In allen Bereichen setzt das JOHANN Schladming auf Regionalität und Saisonalität. So stammt der Saibling aus dem hauseigenen Fischteich von Hotelier und Gastgeber Christian Gappmayr. Eine Übernachtung kostet ab 159 Euro pro Person im Doppelzimmer ZWEIKlang inklusive GENUSSpension. Weitere Informationen finden sich unter www.johann-schladming.at.

„Wir möchten uns stetig weiterentwickeln und authentische, ehrliche Gerichte kreieren. Unser Anspruch ist es, lebendig zu sein“, erklärt Lukas Cirjak. „Inspiration finde ich in meinem Alltag, aber nur gemeinsam im Team treibt man Dinge schließlich auch voran.“ Die konsequente Umsetzung dieser Philosophie wurde belohnt. Bereits 2012 gab es für das Restaurant JOHANN GENUSSraum die erste Haube von Gault & Millau, die zweite folgte 2019. Auch externe Besucher:innen freuen sich auf Signature-Gerichte wie Rehschulter oder Rib Eye mit Steinpilzpurée in historischem Ambiente, denn das Gourmetrestaurant befindet sich in einem unter Denkmalschutz stehenden Gebäudeteil aus dem 17. Jahrhundert.

.../2



Rehschulter im GENUSSraum



Führungsteam in der Küche



Hotelrestaurant ANNA

Für Hausgäste startet der Tag geschmackvoll am großzügigen Frühstücksbuffet mit Front Cooking im Hotelrestaurant ANNA. Nachmittags wird dort im Rahmen der GENUSSpension ein warmes Gericht sowie Kaffee und Kuchen und am Abend das Fünf-Gang-Wahlmenü mit Salatbuffet serviert.

Über JOHANN Schladming

Im Ortskern von Schladming am Rande der Fußgängerzone gelegen, verbindet das familiengeführte Hotel JOHANN Schladming in 63 stylischen Zimmern und Suiten urbanen Lifestyle mit alpinem Flair. Wie ein roter Faden zieht sich dabei das Leitmotiv Genuss durch alle Bereiche: Gäste speisen im neuen Hotelrestaurant ANNA, dem mit zwei Hauben dekorierten Restaurant JOHANN GENUSSraum sowie in der hauseigenen GENUSSbar. Zu den Highlights zählt der neue Spabereich enJOYness mit beheiztem Infinity-Pool auf der Dachterrasse, finnischer Sauna, Bio-Sauna, Sole-Dampfbad, Eisregen sowie Panorana-Ruheraum. Après-Ski-Feeling versprüht die hoteleigene Skihütte AlmArena an der Talstation Hauser Kaibling.

München/Schladming, 28. Februar 2023

Für weitere Informationen:

Sonia Becker/Sophia Schmidt
STROMBERGER PR GmbH
Kistlerhofstraße 70, Haus 5, Gebäude 188
81379 München, Deutschland
T +49(0)89/189478-86
becker@strombergerpr.de
strombergerpr.de

Alexandra Auböck
JOHANN Schladming
Hauptplatz 10
8970 Schladming, Österreich
T +43(0)3687 22571
info@johann-schladming.at
johann-schladming.at