

# Themenvorschlag



## Weltneuheit: Steakhouse mit 50% vegetarischer Karte!

Ab sofort wartet das Restaurant Bräukeller & Grill im Hotel Klosterbräu & SPA \*\*\*\*\* in Seefeld, Tirol mit einem neuen und visionärem Speisekonzept auf. Neben Premium Fleischgerichten (u.a. werden hier die saftigsten Steaks serviert), gibt es ab sofort auch ein sehr großzügiges vegetarisch-veganes Speiseangebot.

**Offenbach/Seefeld, am 09. 01. 2020:** Das gab es noch nie! Mit diesem neuen Konzept trifft die Gastgeberfamilie Seyrling wieder den Nerv der Zeit und ist damit ein echter Trendsetter, denn diese Kombination aus Fleisch- und Gemüseküche ist europaweit einzigartig!

Die Seyrlings leben den Genuss- und Küchenstil vor. „Wir folgen hier keinem Trend, sondern wollen bewusst neue Wege gehen. Der Bräukeller wurde vor 6 Jahren neu eröffnet. Nun war es an der Zeit, nicht nur das hausgemachte Bierangebot, sondern auch die Speisekarte zeitgemäß zu überdenken“, so Alois Seyrling.

Fleischesser können beruhigt aufatmen. Trotzdem bleiben die Lieblingsgerichte der Bräukeller-Gäste erhalten und auch das Premium Fleischangebot aus dem Reifeschrank wurde erweitert. Neu auf der Karte sind nun über 20 vegetarische und vegane Gerichte. Die Gerichte orientieren sich dabei an einer levantinischen, südamerikanischen und ostasiatischen Küche mit vielen regionalen (heimischen) Produkten. In den meisten Restaurants gibt es ein auf die Beilagen beschränktes Angebot, im Bräukeller wird auf pffiffige und neue Speisen gesetzt, die mit überzeugten „Gemüseessern“ entwickelt wurden. Für die entsprechende Abwechslung sorgen fernöstliche Einflüsse, Gewürze und Kräuter. Besonders beliebt und schmackhaft sind die heimischen Wurzeln und Knollen sowie der Power-Food Salat. Ein Highlight ist der „Beste Vegetarische Burger Tirols. Dieser wurde so konzipiert, dass man bei einer Verkostung nicht erahnen würde, dass hierfür keine tierischen Produkte verwendet wurden.

Auch bei der Brotauswahl und den Getränken gibt es ein passendes Angebot von veganen Bio-Säften, Weinen und Bieren.

### **Zukunftsorientiert & nachhaltig:**

Mit einer eigenen kleinen Landwirtschaft, die im neuen Jahr (2020) errichtet werden soll, wird das Konzept und vor allem die Verwendung der selbst hergestellten Produkte vervollständigt. Schon zu Kloster-Zeiten wurde eine eigene Landwirtschaft betrieben. Es handelt sich dabei also vielmehr um das Wiederaufleben dieser Tradition. Geplant sind dann nicht nur den eigenen Hopfen zu produzieren, sondern auch Obst-, Gemüse-, Kräuteraanbau und eine Kleintierhaltung.

Das kommende Jahr bleibt weiter ereignisreich: Im Herbst 2020 wird das Hotel Klosterbräu & SPA erstmalig keine (!) Pause mehr einlegen, d.h. die Saison erstreckt sich dann von Juni bis April durchgehend. Hierzu sind umfangreiche Investitionen in den Wellness- & Zimmerbereichen geplant.

Mehr Informationen finden Sie hier: [www.klosterbraeu.com](http://www.klosterbraeu.com)