



Der „Internationale Restaurantguide Slowenien und Kroatien“ von Falstaff: Kulinarische Urlaubserlebnisse an der Adria

ID: LCG22259 | 30.06.2022 | Kunde: Falstaff | Ressort: Chronik Ausland | Medieninformation

Um auch im Sommerurlaub nicht auf köstliche Gerichte sowie herausragenden Service verzichten zu müssen, lohnt ein Blick in den „Internationalen Restaurantguide Slowenien und Kroatien“ von Falstaff. In diesem präsentiert das größte Magazin für kulinarischen Lifestyle die besten Restaurants des Adria-Raums.

Wien (LCG) – Kristallklares Wasser, traumhafte Badebuchten, idyllische Küstenstädte und unzählige Sehenswürdigkeiten machen Kroatien und Slowenien zu beliebten Urlaubszielen. Doch nicht nur können die schönen Strände, reizvollen Orte und romantischen Hafenstädte der beiden Länder überzeugen – auch punktet der Adria-Raum mit diversen kulinarischen Besonderheiten. Pünktlich zur Planung des Sommerurlaubs präsentiert das größte Magazin für kulinarischen Lifestyle mit dem „Internationalen Restaurantguide Slowenien und Kroatien“ nun den idealen Reisebegleiter – für Genuss-Highlights von luxuriös-modern bis klassisch-traditionell.

„Direkt am Adriatischen Meer gelegen, bieten Slowenien und Kroatien sowohl eine bunte Vielfalt von Genüssen als auch reichhaltige Küche, welche wir im ‚Internationalen Restaurantguide Slowenien und Kroatien‘ auszeichnen. Während im Vorjahr noch insgesamt 239 Lokale bewertet wurden, stieg die Gesamtzahl in diesem Jahr auf rund 530 Genussadressen. Um Orientierung zu bieten, nutzen wir das altbewährte Falstaff-100-Punktesystem“, so Falstaff-Herausgeber **Wolfgang M. Rosam** .

Die Top drei besten Restaurants Sloweniens

Als Sieger des Falstaff-Rankings in Slowenien geht das mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete „Hiša Franko“ (97 Falstaff-Punkte) von **Ana Roš** hervor. Das Lokal verfügt nicht nur über eine beeindruckende Weinauswahl, sondern setzt zudem regelmäßig neue Standards slowenischer Küche. Spezialitäten auf der Karte sind Kartoffel im Heu gebacken mit fermentiertem Hüttenkäse, geräucherte Schokolade und pulled DreÅ¼nica Lamm sowie Krabbenwrap mit Lammsuppe und Ei mit Anchovicreme. Zweitplatziert ist das Restaurant „Hisa Denk“ nahe der steirisch-slowenischen Grenze (95 Falstaff-Punkte), welches sich speziell durch ein Verschmelzen von Familientradition sowie Esprit der jungen Generation auszeichnet. Ebenfalls über 95 Falstaff-Punkte freuen kann sich das im westlichen Vipava gelegene und mit internationaler Küche punktende „Gostilna Pri Lojzetu, Dvorec Zemono“.

Die besten Restaurants Sloweniens

1. Hiša Franko, 5222 Kobarid – 97 Falstaff-Punkte
2. Hisa Denk, 2201 Zgornja Kungota – 95 Falstaff-Punkte
3. Gostilna Pri Lojzetu, Dvorec Zemono, 5271 Vipava – 95 Falstaff-Punkte

Acht Restaurants stellen die Top drei Kroatiens

Im kroatischen Raum mit am meisten überzeugen konnte das mit einem Michelin-Stern sowie 95 Falstaff-Punkten ausgezeichnete „Agli Amici Rovinj“. Das auf der 3.500 Quadratkilometer große Halbinsel Istrien gelegene Restaurant ist Teil des „Grand Park Hotel“ und glänzt speziell mit einer großen Terrasse sowie berauschender Sicht auf das nördliche Mittelmeer. Ebenfalls Träger eines Michelin-Sterns sowie erstplatziert ist das Lokal „Pelegriini“ an der Adriaküste (95 Falstaff-Punkte), wo in tollem Ambiente Carpaccio, Seebarsch sowie Oktopus serviert wird. Nicht minder bewertet wurde das „Lemongarden“ in Sutivan (95 Falstaff-Punkte). Neben dem Stil-und Feingefühl bei der Kreation kulinarischer

Genüsse punktet das Restaurant zusätzlich durch die Eigenproduktion von Brot, Pasta und Patisserie. Geführt wird das „Lemongarden“ von **Helena Ramsbacher**, die im aktuellen „Falstaff Restaurant- und Gasthausguide 2022“ mit dem Hotel Knappenhof mit dem Titel „Beste Neueröffnung“ ausgezeichnet wurde.

Die besten Restaurants Kroatiens

1. Agli Amici Rovinj, 52210 Rovinj – 95 Falstaff-Punkte
1. Lemongarden, 21403 Sutivan – 95 Falstaff-Punkte
1. Pelegrini, 22000 Sibenik – 95 Falstaff-Punkte
2. Monte, 52210 Rovinj – 94 Falstaff-Punkte
3. Draga di Lovrana, 51415 Lovran – 93 Falstaff-Punkte
3. Martinis-Marchi, 21430 Grohote – 93 Falstaff-Punkte
3. Restaurant 360 Degree, 20000 Dubrovnik – 93 Falstaff-Punkte
3. Wine Vault im Hotel Monte Mulini, 52210 Rovinj – 93 Falstaff-Punkte

Der gesamte „Internationale Restaurantguide Slowenien und Kroatien“ von Falstaff findet sich auf falstaff.com

Über Falstaff

Falstaff ist mit einer Auflage von rund 142.000 Exemplaren das größte Magazin für kulinarischen Lifestyle im deutschsprachigen Raum. Falstaff.at ist das reichweitenstärkste Wein- und Genussportal Österreichs und verzeichnet pro Quartal rund 8,6 Millionen Seitenaufrufe, drei Millionen Besuche und 1,9 Millionen Unique Clients laut Österreichischer Web Analyse. Die Falstaff-Genussdatenbank umfasst über 150.000 Weine mit Bewertungen, knapp 21.000 Restaurants, 2.700 Hotels, 1.300 Cafés, die besten Wein- und Cocktailbars Österreichs und über 2.000 Vinotheken. Auch auf dem Social-Media-Sektor ist Falstaff führend und kann auf eine lebendige Community mit über 170.000 Facebook-Freunden sowie über 100.000 Instagram-Followern verweisen. Weitere Informationen auf falstaff.com

+++ BILDMATERIAL +++

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Veröffentlichung im

Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung.
Weiteres Bild-und Informationsmaterial im Pressebereich auf
leisure.at (Schluss)