

Gasteiner Skihäuben



Ausgezeichnete Skihütten-Kulinistik
von und mit Salzburger Starköchen

Im Herbst wurde in den Gasteiner Skihütten bereits getüftelt und probiert, gekocht und verkostet. Der Grund? Es galt, die eigens von Salzburger Haubenköchen kreierten Rezepte für sechs ausgewählte Skihütten in Gastein zu gustieren: die Gasteiner Skihaubengerichte. Den ganzen Winter über täglich angeboten, sind die Skihaubengerichte somit die gesunde und hochwertige Alternative zu Spaghetti und Co, und das zu einem tollen Preis (alle Gerichte max € 20).

Die feinen Gaumenfreuden wirken wärmend und vitalisierend - für Wintersportler und Winterwanderer gleichermaßen, denn einige Hütten sind auch ohne Skier gut zu erreichen. Jedes Gericht besteht aus regionalen Produkten – ein Genuss auf höchstem Niveau ist also garantiert. Guten Appetit!



Ski- & Weingenuss-Woche

Skivergnügen und Kulinarik – ein Fest für alle Sinne

Vom 14. bis 21. März 2026 steht Dorfgastein ganz im Zeichen des Genusses, der Musik und des Skifahrens.

Das wunderschöne Fulseck bildet die perfekte Kulisse für eine Woche voller besonderer Highlights.

15.3. Berg:Klang mit Skitest

19.3. Gondeldinner – eine einmalige Gelegenheit für kulinarischen Hochgenuss in luftigen Höhen

21.3. Flying Wine & Dine-Buffet im Aktivhotel Gasteiner Einkehr



Weitere Informationen sowie Ticketkauf

Tourismusverband Dorfgastein
T. 43 6434 3393 460



Kulinarische Winterreise

Kulinarische Romantik

Im malerischen Kötschachtal wird in diesem Winter ein besonderes kulinarisches Erlebnis geboten. Mit flackernden Fackeln geht es in der geführten Kleingruppe bis zur Himmelwandhütte, wo man sich bei Punsch und Glühwein an der Feuerschale wärmt, bevor eine Vorspeise aus regionalen Produkten aufgetischt wird. Weiter geht es mit dem Pferdeschlitten durch die verschneite Landschaft zum Alpenhaus Prossau. Dort angekommen werden saisonale Schmankerl als Hauptgang serviert. Im Anschluss versüßt das Dessert den Abend, bevor die Pferdeschlittenfahrt zurück zum Ausgangspunkt führt. Abgerundet wird diese einzigartige Winterreise durch musikalische Klänge einer heimischen Bläsergruppe.

2. 9. 16., 23., 30.1.2026
6. 13., 20. & 27.2.2026

Preis pro Person: € 129 ab 12 Jahre, € 110 Kinder 4-11 Jahre



Anmeldung im Kur- & Tourismusverband Bad Gastein:

T. +43 6434 3393 560



Gipfelsieg und Frühstück in Sportgastein

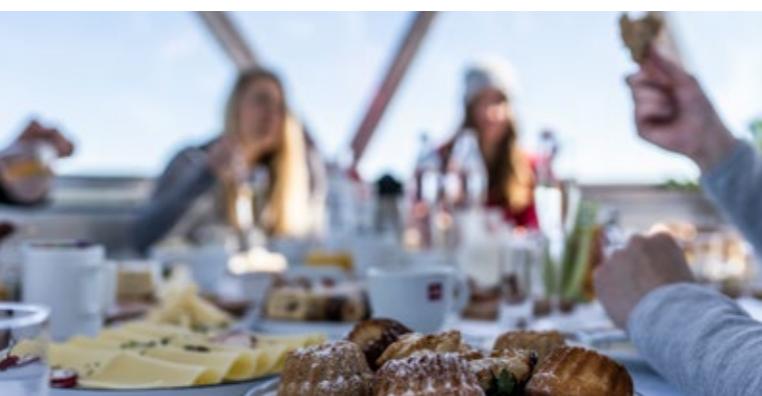
Bergpanorama am höchsten Punkt in **ski amadé**

Mit der Goldbergbahn geht es komfortabel in die Höhe. Oben erwarten Besucher sowohl faszinierende Naturerlebnisse als auch besondere kulinarische Eindrücke. Die Wanderung in ortskundiger Begleitung zum Gipfelkreuz des Kreuzkogels bietet einen spektakulären Blick auf über 400 Berggipfel. Das Gourmetfrühstück lockt in die legendäre Glas-Aluminium-Kuppel von dem bekannten Architekten und Designer Gerhard Garstenauer. Die Bauart der visionären Kuppel ermöglicht einen Panoramablick auf die faszinierende Bergwelt. So entsteht eine Kombination aus eindrucksvollem Naturschauspiel und einzigartigem Genussmoment.

Jeden Freitag von 2.1. - 3.4.2026

Online unter ticket.skigastein.com bis zum Vortag um 12.00 Uhr

Preis pro Person: € 60 pro Erwachsenen (exkl. Skipass)
€ 40 pro Kind 5 - 11 Jahre (exkl. Skipass)



Vollmond Dinner

Dinieren im Herzen des Nationalparks Hohe Tauern

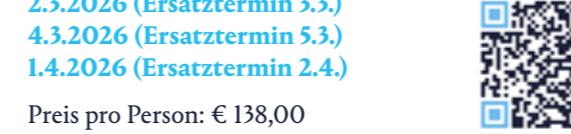
Beim Vollmond Dinner in Sportgastein heißt es warm anziehen, denn diniert wird hier im Freien unterm Sternenhimmel. Entlang einer langen Tafel nehmen die Gäste auf kuscheligem Schafell Platz und genießen ein 5-gängiges Geschmackserlebnis der besonderen Art, Geschmackserlebnis. Gesellige Stunden in einem einzigartigen Ambiente versprechen ein unvergessliches Erlebnis. Die Plätze sind limitiert und schnell sein lohnt sich. Nur bei Schönwetter!

3.1.2026 (Ersatztermin 4.1.)
31.1.2026 (Ersatztermin 1.2.)
2.3.2026 (Ersatztermin 3.3.)
4.3.2026 (Ersatztermin 5.3.)
1.4.2026 (Ersatztermin 2.4.)

Preis pro Person: € 138,00

Anmeldung im Kur- & Tourismusverband Bad Gastein:

T. +43 6434 3393 560



Gastein

Änderungen vorbehalten | Layout: Gasteinertal Tourismus GmbH | Fotos: Markt!, Jonathan Forsthuber, Gerhard Mitchell, Christoph Oberschneider, Fotostudio Wolkersdorfer

Gastein Tourismus

Gasteiner Bundesstraße 367
5630 Bad Hofgastein, Österreich
T. +43 6432 3393 0, info@gastein.com

gastein.com

Markt:Abend

Ein alpines Genusserlebnis unter freiem Himmel...

... bei offenem Feuer und in winterlicher Atmosphäre verspricht der Markt:Abend in Bad Hofgastein. Spitzenköch*innen aus dem Gasteinertal und dem Salzburger Land sowie Schüler*innen der Tourismusschule Bad Hofgastein verwöhnen Gäste mit Klassikern der bäuerlichen Küche, verwandeln aber auch mit viel Geschick und Können traditionelle Zutaten aus dem Tal in kreative Gerichte mit überraschendem Twist.

Die Hauptrolle spielen heimische Zutaten, dazu werden Edelbrände und Bier aus dem Gasteinertal serviert.

Was die Abende so besonders macht, ist die Anwesenheit der Genusshandwerker*innen und Veredler*innen. Auch heimische Handwerker*innen sind seit 2025 neu mit dabei und gewähren interessante Einblicke in ihr Können. Die Produkte können direkt vor Ort gekauft werden. Heimische Musiker*innen untermauen den Markt:Abend und sorgen für beste Stimmung.

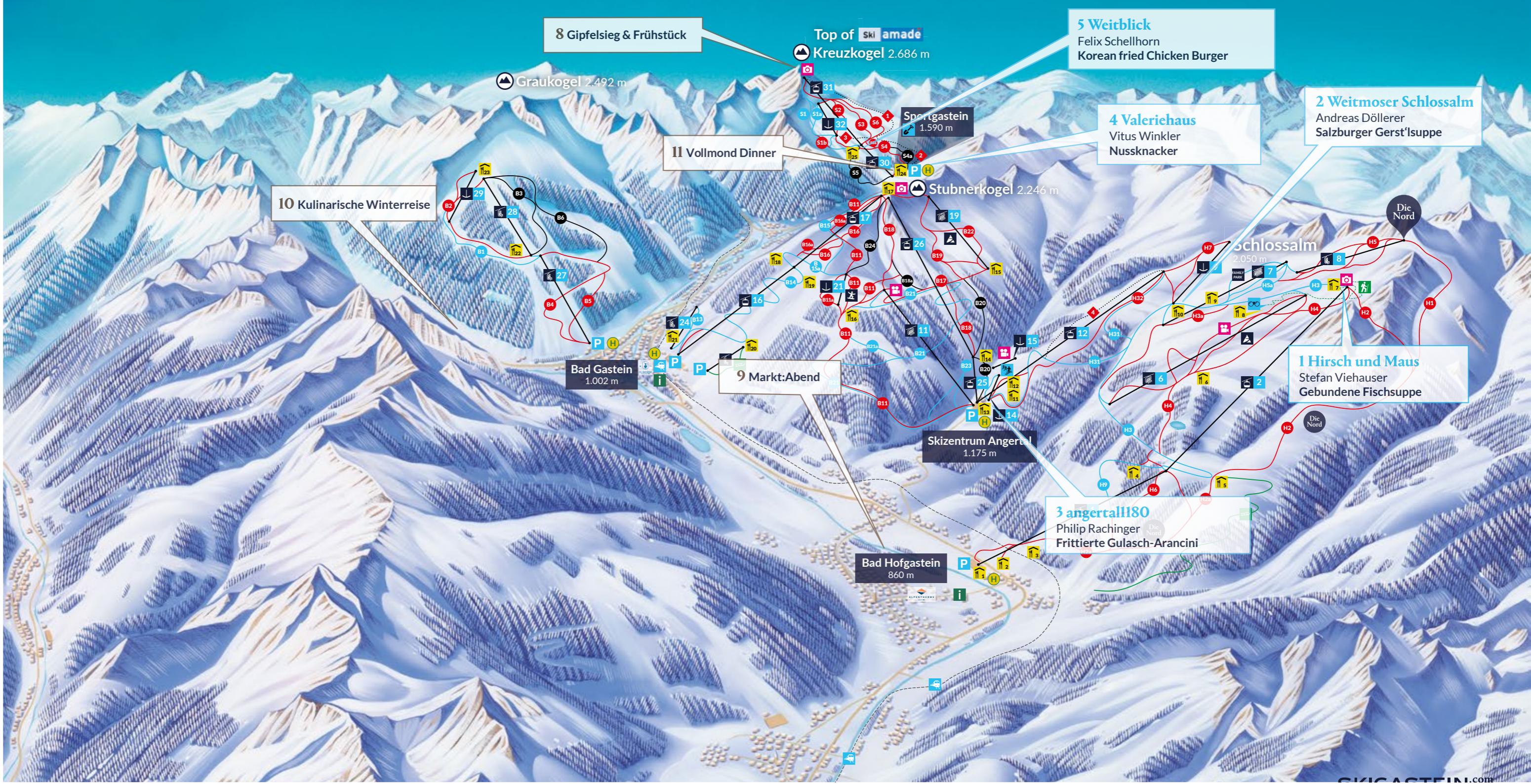
Donnerstag: 8., 15., 22. & 29.1.2026

von 18.00 bis 21.00 Uhr am Hamplplatz in Bad Hofgastein



Gastein Genuss- winter

DORF
GASTEIN
HOF
GASTEIN
BAD
GASTEIN



Die Gasteiner Skihaubenhütten



1 Hirsch und Maus

Patron Stefan Viehauser
Gericht: Gebundene Fischsuppe aus regionalen Fischen mit Schnittlauf Toast und Räucherfischsalat

3 angertall180

Patron Philip Rachinger
Gericht: Frittierte Gulasch-Arcnini mit Szegedinerkraut



5 Weitblick

Patron Felix Schellhorn
Gericht: Korean fried Chicken Burger mit Kimchimayo und Kraut



2 Weitmoser Schlossalm

Patron Andreas Döllerer
Gericht: Salzburger Gerst'luppe mit gesurten Scheinsbackerl, Wurzelgemüse und Kren

4 Valeriehaus

Patron Vitus Winkler
Gericht: Nussknacker - Nusschmarrn mit Marillenröster



weitere Veranstaltungen

8 Gipfelsieg & Frühstück

10 Kulinarische Winterreise

9 Markt:Abend

11 Vollmond Dinner

nur mit Ski erreichbar