

Informationsblatt Allergien & Unverträglichkeiten im Hotelrestaurant Oberlechtaler Hof

Am Abend servieren wir unseren Gästen im Rahmen der Halbpension abwechslungsreiche Gourmetmenüs mit köstlichen Gerichten der heimischen und internationalen Küche. Unser Küchenchef wird von allen Gästen für seine liebevoll zubereiteten Speisen geschätzt. Das Gourmetmenü umfasst je nach Themenabend 5-7 Gänge. Unsere Gäste können täglich aus 6 verschiedenen Hauptspeisen und 4 verschiedene Desserts auswählen. Für das Gourmetmenü gibt es auch immer eine vegetarische Variante.

Gluten- und Laktose Unverträglichkeiten bzw. auf Anfrage andere „problemlose“ Unverträglichkeiten:

Auf Anfrage wird sich unser Küchenteam nach Möglichkeit sehr bemühen, dass auch Personen mit „üblichen“ Unverträglichkeiten passende Alternativen finden. Grundsätzlich können Sie aus den zahlreichen Gerichten der Tagesmenükarte die für Sie passenden Speisen individuell kombinieren (z.B. Fisch mit anderer Beilage oder anderer Sauce). Oder es wird beispielsweise anstelle des Dessertvorschlages ein frischer Obstteller oder ein hausgemachtes Sorbet serviert oder statt der Spargelcremesuppe eine Gemüsebouillon. Falls einmal keine passenden Speisekomponenten auf der Tageskarte zu finden sind, so wird unser Team gerne eine passende Alternative anbieten. Bei den Vorspeisen kann auch der eine oder andere Gang ausgelassen werden und dafür dann größere Portionen von „verträglichen“ Speisekomponenten aus der Tagesauswahl bestellt werden.

Beim Frühstück servieren wir gerne auf Anfrage glutenfreies Brot. Ebenfalls können wir Ihnen auf Anfrage eine lactosefreie Milchalternative zur Verfügung stellen.

Wir sind sehr stolz auf unser Küchenteam und hoffen sehr, dass uns dieses Team noch lange erhalten bleibt. Sie leisten einen tollen Job, zumal täglich mehrere hundert Teller zubereitet werden müssen und das positive Feedback der Gäste ist überwältigend. Es gibt mittlerweile leider extrem viele alternative Ernährungsformen und Allergien bzw. Unverträglichkeiten. Wir bitten daher um Verständnis, dass unser kleines Küchenteam nicht auf alle Sonderwünsche reagieren kann. Das ist bei einem Menü mit 6 Gängen für ein kleines Team und einer stetig steigenden Anzahl von Sonderwünschen leider nicht möglich. Wir möchten unser Team nicht überbelasten, es handelt sich um sehr wertvolle Mitarbeiter, die heutzutage nicht mehr so einfach zu finden sind.

Bisher konnten wir alle Gäste – auch Gäste mit oben beschriebenen Unverträglichkeiten - immer sehr zufriedenstellen.

Falls Sie der Meinung sind, dass wir mit dem oben beschriebenen Angebot Ihre Vorstellungen nicht erfüllen können, so gibt es auch die Möglichkeit, sich täglich vom Abendessen abzumelden bzw. in einem der zahlreichen Restaurants im Dorf zu speisen. Sie erhalten dann einen Abzug für die nicht konsumierten Menüs.

Wir freuen uns auf Sie!

Herzlichst,

Familie Blaas