

Paznaunerstube und Martin Sieberer: ausgezeichnet und dekoriert

Auszeichnung durch "Besser Essen & Reisen 2006": In der 9. Ausgabe dieses Führers wurde das Hotel Trofana Royal ausgezeichnet. Cheftester Gerhard Bayerlein dazu: "Die Paznauner Stube im Hotel Trofana Royal in Ischgl mit Küchenchef Martin Sieberer ist eines der drei besten Restaurants des Jahres. Wir kritisieren nicht um des Kritisierens Willen. In unserem Buch werden nur jene Häuser vorgestellt, die man dem Leser uneingeschränkt empfehlen kann.

Bewertung A la Carte 2007: Das in die beeindruckende Bergwelt des Tiroler Oberlands eingebettete First-Class-Hotel beherbergt seit Jahren die uneingeschränkte Nummer eins der Tiroler Gastronomieszene, die auch österreichweit kaum einen Vergleich scheuen muss: die "Paznaunerstube" von Martin Sieberer. Selbstverständlich werden nur allerfeinste, nach Möglichkeit aus der Region stammende Rohstoffe verarbeitet und umsichtig, aber mit unglaublichem kreativen Esprit und ungeahnter Phantasie in großartige Gerichte verwandelt. Jedes für sich ein schön arrangiertes Meisterwerk, das zwischen der bodenständigen Tiroler Talküche und einer frischen internationalen Weltküche angesiedelt ist. Erzeugt vom fulminanten Amuse bis zum delikaten Dessert ganz einfach Spaß und Befriedigung. Das Getränkeangebot lässt vom homöopathisch revitalisierten Wasser über die grandiose Weinkarte bis zum perfekten Digestifangebot kaum Wünsche offen.

Bewertung Gault Millau: Seit einigen Jahren ist die Paznaunerstube die äußerst erfolgreiche Wirkungsstätte von Martin Sieberer. Doch nicht genug damit, kreierte er 2005 für die Langstreckenflüge der Lufthansa deren Bordmenüs und verhalf sich und seinem Erfolgsgericht, dem "Paznauner Schaf", zu weltweiter Bekanntheit. Seine Kreationen, denen ein breites kulinarisch verwöhntes Publikum huldigt, sind der Inbegriff von Raffinesse und ungewöhnlichen Geschmackserlebnissen. Den besten Beweis lieferte der Gruß aus der Küche in zwei Gängen - einer Apfelkaltschale mit Wildschweinschinken samt Gänseleberpraline auf Apfelgelee und einem zarten Kitzschnitzlerl mit glaciertem Apfel und Erdäpfelkrapferl. Solcher Art in Hochstimmung folgte roh mariniertes Thunfisch mit Jakobsmuschel zu einem Krustentiersalat und Spargelgemüse. Brillant kombiniert Kaviar und Hummermedaillons auf einem Paradeiser-Bärlauch-Mousse im Cocktailglas ergänzt durch eine klare Paradeisersuppe mit Bärlauchravioli. Einer Verführung gleich kam der in Butter gebratene Steinbutt und Hummer auf Zucchini-*auté* und Basmatireis. In jedem Fall und immer wieder ein Muss ist das Wild aus eigener Jagd. Diesmal ein Rehkitz in Schwarzbierhonig glaciert, mit Kohlgemüse und Kastanien-Erdnuss-Tascherln. Der glänzend disponierte Service punktete durch seine kompetenten glasweisen Weinempfehlungen. Die Weinkarte, pardon das Weinbuch, lässt dem vinophilen Kenner kaum einen Wunsch unerfüllt.

Bewertung Guide MICHELIN: Mit Erscheinen der ersten Österreich-Ausgabe des Guide Michelin wird Martin Sieberer mit seiner Küche in der Paznaunerstube in den Kreis der Sterneköche aufgenommen und seither wird ihm für seine hervorragenden Leistungen und seine Kreativität ein Stern verliehen.