



Innsbruck, Dezember 2015

## Hotel & Restaurant Schwarzer Adler Innsbruck: Neue À-la-Carte-Auszeichnung Jury würdigt Gesamtpaket des Restaurants



Über eine erneute Auszeichnung des österreichischen Gastronomie-Guides „À la Carte“ dürfen sich Sonja-Sophie und Harald Ultsch vom Boutique Hotel Schwarzer Adler freuen. Ihr gleichnamiges Restaurant ist zum Zweitbesten in Innsbruck gekürt worden. Die Jury lobte vor allem „das Gesamtpaket aus traditionsreichem Ambiente, professioneller Betreuung und gelungener Küche“. Letztere war den Testern zwei von fünf Sternen wert – und genügt damit „höchsten internationalen Ansprüchen“. Chefkoch Lukas Spindelegger serviert neben klassischen Tiroler Gerichten auch jahreszeitlich wechselnde

Spezialitäten. Die Kompetenz von Sommelière Elisabeth Hausberger wird mit einer von drei „Weinflaschen“ gewürdigt, was „guter Weinkultur und gepflegtem Service“ entspricht. Gäste des Restaurants Schwarzer Adler dinieren wahlweise in einer der drei original erhaltenen, holzgetäfelten Stuben des 500 Jahre alten Hauses inmitten der Altstadt.

*Foto ([download](#)): Die Jägerstube ist eine von drei historischen Gasträumen im Restaurant Schwarzer Adler im Zentrum von Innsbruck/Tirol. Bildnachweis: Hotel Schwarzer Adler Innsbruck*

*Harald Ultsch entstammt der renommierten Innsbrucker Hoteliersfamilie Ultsch, seit über 100 Jahren in Besitz des Boutique Hotel Schwarzer Adler. Ende der 1980er-Jahre übernahm er zusammen mit seiner Frau Sonja-Sophie die Leitung des Traditionsbetriebs, 2013 etablierten sie das aDLERS Designhotel in der Tiroler Landeshauptstadt. Harald Ultsch gründete außerdem die Hotelkette Harry's Home Hotels, welche die Werte traditioneller Gastfreundschaft mit modernen Bedürfnissen verbindet. Im August 2015 öffnete in München nach Graz (2006), Linz (2009), Dornbirn (2010) und Wien (2012) das erste Haus außerhalb der österreichischen Landesgrenze. Weitere Projekte sind in Planung.*

### Pressekontakt:

Alexandra Sailer

[alexandra.sailer@deradler.com](mailto:alexandra.sailer@deradler.com)

+43 512587109-28