

# KOYA

JAPANESE CUISINE &  
BRASSERIE

## KOYA in Ischgl

### Japanische Küche inmitten der Berge

#### Feines aus Fernost.

Sein Handwerk hat er bei Küchengrößen wie Alfons Schuhbeck, Joel Rebouchon und Gordon Ramsay gelernt, er ist Gründer der „Lucy Wang“ Restaurants in Ischgl, Innsbruck und Mallorca und gilt als einer der gefragtesten Konzeptentwickler für die High-End-Gastronomie – nun stellt Ausnahmekoch Klaus Brunmayr sein Können im neuen KOYA unter Beweis.

Die Hotelierfamilie von der Thannen widmet einen Bereich ihrer Trofana Alm in Ischgl ab sofort nämlich der Japanese Cuisine. Und genau hier nimmt Brunmayr seine Gäste mit in die außergewöhnliche Welt der japanisch-internationalen Köstlichkeiten. Kulinarik auf höchstem Niveau!

## Exquisiter Genuss im Sharing Style

### Inmitten der Tiroler Bergwelt kann man im KOYA nun in die Welt der japanischen Küche eintauchen. Weshalb passt das Konzept gerade so gut nach Ischgl?

**KLAUS BRUNMAYR:** Das kulinarische Konzept wurde an das internationale Publikum in Ischgl angepasst, allerdings sind auch Einheimische begeistert von Abwechslung in der Gastronomie. Das KOYA ist eine Mischung aus japanischer Küche und meinen Lieblingsgerichten – und vielen tagesaktuellen Empfehlungen.

### Was macht den Reiz der japanischen Küche aus?

**BRUNMAYR:** Einerseits erlaubt sie eine Kombination aus Starters und Tatars, Sashimi und Sushi, aber auch Steaks – man hat die Möglichkeit, viele verschiedene Gerichte zu verkosten. Ich mag diese Idee des Food Sharings! Andererseits ist es die Leichtigkeit der japanischen Küche, deren Gerichte nie schwer im Magen liegen.

### Das KOYA in kurzen Worten beschrieben...

**BRUNMAYR:** Ein geschmackliches Erlebnis mit Suchtgefahr!

KOYA in der Trofana Alm  
Dorfstraße 91, 1. Stock  
6561 Ischgl/Tirol  
Details unter  
[www.trofana-alm.at/koya-trofana-alm/](http://www.trofana-alm.at/koya-trofana-alm/)