

CIRQUE GOURMET®

DAS REISEMAGAZIN DER GENIESSERHOTELS & -RESTAURANTS



Die schönsten
Kulturevents

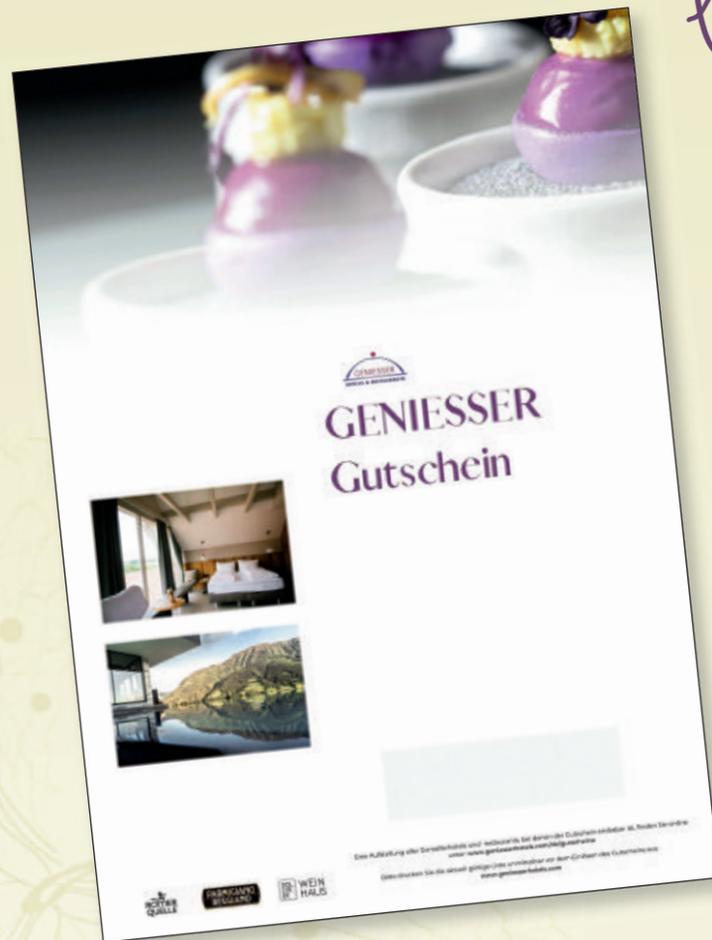


PLACES TO BE 2024

in Österreich und Südtirol

STEIRISCHE GOURMANDISEN-TOUR. Dahoam bei Andreas Herbst.
Fritz Karl & Elena Uhlig-Interview. GENUSS-TIMER. Insider Dolomiten.

Schenken leicht gemacht



DER GENIESSER-GUTSCHEIN FÜR DIE SCHÖNSTEN MOMENTE DES JAHRES

Das perfekte Geschenk für Familienmitglieder, Verwandte und gute Freunde: Der Genießer-Gutschein für unvergessliche Glücksmomente. Dazu unbedingt – wegen laufender Aktualisierung am besten auch nochmal kurz vorm Einlösen – die Auflistung mit Kurzbeschreibung aller beteiligten Genießerhotels & -restaurants mit ausdrucken.

UND SO EINFACH GEHT'S:

- Gutschein aus verschiedenen Motiven auswählen (sommerlich, winterlich, Kulinarik, Wellness)
- Gewünschten Betrag einfügen und auf Wunsch eine persönliche Widmung verfassen
 - **NEU:** Möglichkeit persönliche Bildmotive auf den Gutschein zu laden
 - Weitere, einfache Bestellschritte werden per Mail übermittelt
- Anschließend folgt umgehend der fertige Wertgutschein per Mail zum Ausdruck
 - Ebenso einfach: das Einlösen im gewünschten Betrieb

Informationen zu den Genießerhotels & -restaurants, Gutschein-Download u.v.m.:
www.geniesserhotels.com



Foto: Johannes Kemmayer

Liebe Genießer:innen,

der Zauber steckt immer im Detail, schrieb schon Theodor Fontane im 19. Jahrhundert, und es ist auch die Liebe zum Detail, die unsere privat geführten Genießerhotels und -restaurants von anderen Hotelbetrieben unterscheidet.

In einer Tourismuswelt, in der Roboter-Service oder Self-Check-in im Kommen sind, wird Individualität zur wahren Klasse. Und es fühlt sich doch schon vom ersten Moment des Aufenthalts erfrischend behaglich an, mit einem Lächeln persönlich begrüßt zu werden.

In dieser „Frühling/Sommer“-Ausgabe werden Sie einmal mehr feststellen, welch ganzheitliche Rolle das Thema Genießen bei uns spielt. Ein Aufenthalt sorgt immer wieder für Hochgenüsse, die später zu Hause zu sinnlichen Erinnerungen werden. Dazu zählen die herausragenden Kulinarikerlebnisse, die alle Genießerhotels als verbindende Klammer bieten, aber auch vergnügliche Unternehmungen, die Körper und Geist beglücken.

Inspirationen für Ihre nächste Reise entstehen vielleicht schon beim Schmökern in diesem Magazin. Wir präsentieren die schönsten Kultur-Events des Jahres, fahren Rad mit Gravelbike und E-Bike und gehen auf Entdeckungsreise zu Spezialitäten-Manufakturen im steirischen Weinland.

Dazu freuen wir uns, aus Matri (siehe S. 104) ein weiteres kulinarisches Aushängeschild der österreichischen Privathotellerie als neues Mitglied willkommen zu heißen!

Das klingt doch alles nach – richtig: Viel Genuss!

S. Gastager

Stephanie Gastager
Geschäftsführung
Genießerhotels & -restaurants

PS: Beachten Sie die QR-Codes bei Stories und Hotelportraits, hinter denen sich informative und spannende Kurzvideos verbergen.

Kennen Sie die FACEBOOK-Seite der Genießerhotels?



Dann besuchen Sie uns doch auf Facebook (Genießerhotels & -restaurants) und schenken Sie uns Ihr LIKE oder abonnieren Sie den Genießer-Newsletter auf www.geniesserhotels.com – damit können Ihnen aktuelle News und spannende Packages nicht mehr entgehen.

VIELLEICHT DIE
FEINSTEN PRALINEN
Österreichs

TESTEN SIE SELBST



EINFACH ONLINE BESTELLEN
BEI EVELINE WILD



www.der-wilde-eder.at/onlineshop

Konditoren-Weltmeisterin 2001
Gault Millau: Pâtissière des Jahres 2018
Rolling Pin: Pâtissière des Jahres 2018
Schlemmer Atlas: Pâtissière des Jahres 2022

Infos zu den Kochkursen
und zum Genießerhotel
Der WILDe EDER:

www.der-wilde-eder.at

INHALT

- 6 DER GENIESSER-CODEX**
Was Genießerhotels von anderen Hotels unterscheidet
- 8 INSIDER**
Sabine und David Weissensteiner präsentieren die schönsten Plätze ihrer Ferienwelt in den Südtiroler Dolomiten
- 10 AMUSE BOUCHE**
Jede Menge News für genussaffine Reisende
- 16 DAHOAM IM PINZGAU**
Wie Patron und Küchenchef Andreas Herbst die Riederalm zum Gourmet-Hotspot im Salzburger Land macht
- 18 FESTE FEIERN**
Vier Genießerhotels haben Jubiläum, dazu 20 Jahre JRE-Österreich und viele spannende Gourmet-Events
- 22 TAVOLATA**
Liebe auf den ersten Bissen – das Genießer-Tischgespräch mit Schauspieler Fritz Karl
- 26 EIN FEST FÜR DIE SINNE**
25 Jahre Festspiele Golling und dazu 5 Gault-Millau-Hauben für Andreas Döllner
- 28 KULTUR NONSTOP**
»Bad Ischl & Salzkammergut« als Europäische Kulturhauptstadt 2024 – und dazu weitere bekannte und wenige bekannte Events, vom Freischütz auf der Seebühne Bregenz bis zum Circus in den Swarovski Kristallwelten
- 36 BIKEN MIT GENUSS**
Ob Gravelbike oder E-Bike – diese Radtouren lassen sich perfekt mit feinsten kulinarischen Erlebnissen verbinden
- 42 WASSERSPIELE**
Einfach herrlich – warme Hotelpools mit Traumpanorama
- 44 ROUTE 66**
Vom Vulkanland in die Südsteiermark – eine Reise zu Manufakturen und Weingütern
- 52 WUNDERBARE WEINWELT**
Bio, natural, orange ... aber wer kennt sich da noch aus? Master Sommelier Alex Koblinger sorgt für Klarheit
- 58 DIE NEUE LEICHTIGKEIT**
Alkoholfrei ist trendy – und zugleich fein aromatisch und wunderbar kreativ
- 60 DIE GENUSS-ECKE**
Food-Scout Herwig Ertl präsentiert edle Gourmandisen



Foto: Michael Kammeter

22



Foto: Sophie Köchert

28



Foto: Herbert Lehmann



Foto: Christian Haas

36



Foto: Gery Wolf

44



»Blütenzauber« heißt das Dessert von Richard Rauch als Coverbild dieser Ausgabe: eine süße Verführung aus Frischkäse mit Löwenzahnhonig, Mispeln und Sake, fotografisch perfekt in Szene gesetzt von Joerg Lehmann.

61 Der Genießerguide

36 Genießerhotels in Österreich und Südtirol als Anregung für perfekte Ferientage – mit praktischen Reise-Infos und attraktiven Pauschalen

DÖLLNER WEINHAUS

EIN PERSÖNLICH SELEKTIERTES SORTIMENT MIT TIEFGANG.



Stöbern Sie durch unser vielfältiges Sortiment aus Raritäten, neuen Entdeckungen, exklusiven Highlights und kaum vergleichbaren Jahrgangstiefen. Gustieren Sie, holen Sie sich Ideen, finden Sie das perfekte Geschenk!

SHOP.DOELLNERER.AT



SCANNEN & UNSEREN ONLINESHOP ENTDECKEN

GENIESSER- C O O D D E E X

Was die feinsinnige Vereinigung der GENIESSERHOTELS & -RESTAURANTS verbindet und warum sie für all jene, die Kulinarik, Wein und Ferienadressen mit Seele lieben, die perfekte Wahl ist.

1. Mit **AUSSERGEWÖHNLICH GUTER KÜCHE** zu begeistern ist für alle Mitgliedsbetriebe eine Herzensangelegenheit.
2. Mit **AMBITIONIERTER WEINKULTUR** zu überraschen ist allen Gastgebern ein ganz besonderes, leidenschaftlich gepflegtes Anliegen.
3. Mit unverwechselbar **PERSÖNLICHER ATMOSPHERE** ein Ambiente des Wohlfühlens zu schaffen, ist das Fundament jedes Genießerhotels.

Wunderbar spannend: Jedes Genießerhotel interpretiert diesen hohen Qualitätsanspruch auf seine ganz individuelle Weise. Bei manchen steht das meist vielfach ausgezeichnete Gourmet-Restaurant im Mittelpunkt, andere setzen ihren genussvollen Schwerpunkt auf eine raffinierte Genießerpension in allen Facetten.



Foto: Joerg Lehmann

Über diese gemeinsamen Säulen der Vereinigung hinaus ist jedes Genießerhotel in Angebot und Infrastruktur völlig individuell. Für reiselustige, genussaffine Gäste ist dies ideal, weil es ganz viel zu entdecken gibt. Mal Kultur oder Wellness, mal Sport oder Wein-Tour – jeder Mitgliedsbetrieb lädt mit eigenen Schwerpunkten ein, feine Kulinarik ist aber immer garantiert.



Foto: studio2four

MARIE THERES KREUZER
PARKHOTEL
TRISTACHERSEE
LIENZ/
OSTTIROL

Wir sehen dies als Gesamtpaket für die Gäste. Man kommt an, und es wird einem einfach mal alles abgenommen. Man kann sich so richtig treiben lassen und wird umsorgt. Wir bieten kein Überprogramm, kein Chichi, dafür aber eine rundum entspannte Genussatmosphäre in allen Bereichen. Und natürlich mit abwechslungsreicher Kulinarik.



Foto: Der Wilde Eder

STEFAN EDER
DER WILDE EDER
NATURPARK
ALMENLAND/
STEIERMARK

Qualität und Kreativität sind bei uns Programm. Aber genauso wichtig ist uns, dass die Gäste ankommen und abschalten, den Dorfcharakter spüren und die Gemütlichkeit der Region. Die ¾-Genießerpension ist natürlich sehr hochwertig, und im Gourmetrestaurant ZeitRAUM laden wir zur Auszeit mit neuen Gourmet-Erlebnissen ein. Da tanzen dann sogar die Pralinen am Tisch.



Foto: Johannes Kernmayer

ANTONIE METZLER
DAS SCHIFF
BREGENZER WALD/
VORARLBERG

Es ist uns ein Fest und eine Ehre, der illustren Runde der Genießer-Gastgeber anzugehören! Nirgends erleben wir mehr Leidenschaft und Herzblut, Innovationsgeist und Qualitätsanspruch, getragen von familiärem Gefühl und der großen Freude, die Gäste lustvoll zu begeistern. In unserem »Das Schiff« haben wir das große Glück, dass auch unsere Crew mit Leib und Seele hinter dieser Philosophie steht.



Foto: Jost & Bayer

SIGI MOERISCH
DAS MOERISCH
MILLSTÄTTER SEE/
KÄRNTEN

Genießerhotels ist für mich eine spannende Community mit großartigen Betrieben, in der ich meine Vorstellungen genau wiederfinde. Innerhalb der Gruppe betrachte ich unser Haus als Insel, als besonderen Ort für besondere Menschen. Mit dieser Vision entstand über 20 Jahre der Garten Eden – unser Naturparadies zum Genießen mit allen Sinnen.

*Wie wir unsere Mitgliedschaft
als Genießerhotel interpretieren*

INSIDER-TIPPS

UNSERE SÜDTIROLER DOLOMITEN

Die Geschwister David und Sabine Weissensteiner führen mit großer Leidenschaft das Genießerhotel Sonnalp in traumhafter Lage am Latemar, einem erstklassigen Ski- und Wander-Eldorado (www.sonnalp.com). Darüber hinaus hat diese Region noch viel mehr zu bieten. Für uns haben sie eine bunte Auswahl an Tipps zusammengestellt, die man nicht versäumen sollte.



Foto: Rupert Mühlbacher

Foto: Obereggen/Latemar AG, G. Pichler



1



Foto: Eggental Tourismus 7 Heimuth Rler



2

Foto: Sternendorf, Armin Mair



Fotos (2): Oberkorerhof

3

4



Foto: Stefan Vannuccini

(1) Erlebniswege und Themenwanderungen für Groß und Klein sind im **Latemarium**, im Herzen der Dolomiten, direkt von unserem Genießerhotel aus erreichbar.

Neu: LATEMAR.Adventure-Weg (Hörspiel-Weg) und Mindful.Latemar (Meditationsweg, auch mit Führung möglich). www.latemarium.com/de

(2) Sternwarte, Planetarium und Planetenweg – das Sternendorf Gummer hat viel zu bieten. So dringt man etwa mit dem außergewöhnlichen »Kosmos-Simulator« in Galaxien vor, die nie ein Mensch gesehen hat... www.sternwarte.it, www.planetarium.bz.it

(3) Lukas Schmittner hat im **Oberkorerhof** sein Hobby, das Imkern, zur Berufung gemacht, seine Frau Jitka stellt passend Liköre her, Honigliköre mit Latsche, Kurkuma oder Zimt.

Neu: Honig-Wacholder-Likör. Hofbesichtigung möglich, interessanter Bienen-Parcours. Regelmäßig auch bei uns im Hotel Produkt-Verkostungen. www.oberkorerhof.com

(4) Jeden Montag im Sommer laden wir gemeinsam mit unseren Hotel-Nachbarn unsere Gäste zum genussvollen **Latemar Aperitivo** ein: Auf der Aussichtsplattform im Latemarium auf 2.200 m gibt's Prosecco, Fruchtsäfte, Südtiroler Speck, Schüttelbrot und musikalische Untermalung.



5

Foto: Geoparc Bletterbach

(5) Als »Grand Canyon Südtirols« wird die Bletterbachschlucht, UNESCO-Welterbe, von den Einheimischen liebevoll bezeichnet. Vor rund 15.000 Jahren entstand das 8 km lange und 400 m tiefe Naturschauspiel im heutigen Naturpark Trudner Horn. Mit Besucherzentrum und GeoMuseum. www.bletterbach.info



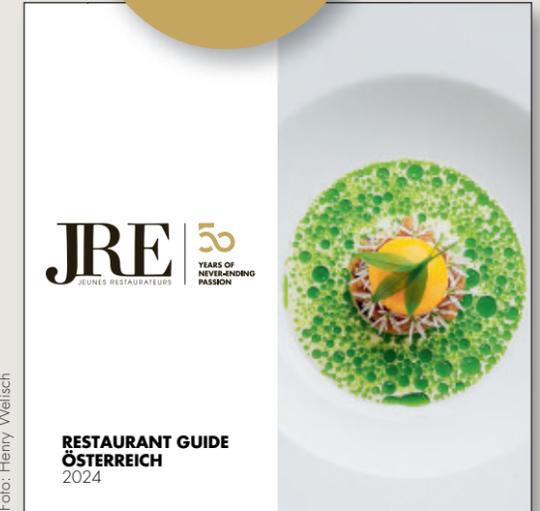
6

Foto: Learner Hof

(6) Auf 1.360 m befindet sich der **Learner Hof** von Käsemeister Stefan Köhl: Mehrfach ausgezeichnete Käse aus Rohmilch, zu erwerben im Hofladen Mo bis Sa 9–11 Uhr. Dies ist auch die Heimat von unserem 3-Hauben-Koch Martin Köhl, Learner Käse darf daher bei uns natürlich auch nie fehlen. www.hofkaeserei.it

IN SACHEN
GENUSS
IMMER
UP TO DATE
www.jre.at

Foto: Henry Welisch



JRE-GUIDE ÖSTERREICH

ENTDECKEN SIE
DIE GENUSSWELTEN DER
JUNGEN SPITZENKÖCH:INNEN
DER JEUNES RESTAURATEURS
IM ÖSTERREICH-GUIDE 2024.



Foto: Joerg Lehmann

KOSTENLOS BESTELLEN:
WWW.JRE-GUIDE.AT





Ein Traum: das hoteleigene Fliegenfischrevier vom Genießerhotel Rauter, im Bild unten Patron Michael Obwexer, Fliegenfischer aus Passion.



Foto: Hauer

OSTTIROLER INSTITUTION

Großartiger Neuzugang aus der Nationalparkregion Hohe Tauern: Mit »dem Rauter« wird ein Klassiker der österreichischen Gourmetszene neues Mitglied bei den Genießerhotels. Wir werfen mit Gastgeber Michael Obwexer einen kleinen Blick hinter die Kulissen.

Warum...

... ist »das Rauter« ein wunderbares Genießerhotel?

Weil man als Gast in jedem Detail spürt, dass Qualität an oberster Stelle steht, egal ob im Rahmen der Genießer-Halbpension oder im À-la-carte-Bereich. Die drei Gault-Millau-Hauben sind dafür eine Bestätigung, die uns sehr freut.

... hat Ihr Weinkeller einen so großartigen Ruf?

Es gibt bei uns keinen Wein, den wir nicht persönlich ausgesucht und verkostet haben, und so können wir auch Weinkenner mit einem »Best of« aus Österreich, Italien, Frankreich und Spanien überraschen.

... sollte man gerade in Matrei Ferien machen?

Wir liegen im Herzen des Nationalparks Hohe Tauern zwischen Großglockner und Großvenediger am Fuße einer wunderbar wanderbaren Naturlandschaft sowie des größten Skigebietes in Osttirol. Alles ist zugleich herrlich ursprünglich abseits des Overtourismus.

... gilt die Region als Fliegenfischer-Paradies?

Als leidenschaftlicher Fliegenfischer kann ich nur sagen, dass diese Sportart bei uns zur Königsdisziplin wird. Die Isel ist der längste unverbaute Gletscherfluss der Ostalpen, eine unberührte Traumlandschaft. Ein absolutes Erlebnis für jeden Naturliebhaber. Und das auch für Nichtfischer, die nicht nur vom Isel-Trail begeistert sein werden.

www.hotel-rauter.at



Foto: Gsaller Media



Foto: Hallers

NEUER KOCHKÜNSTLER

Mit konstanten 3 Gault-Millau-Hauben zählt Haller's Genießerhotel im Kleinwalsertal seit Jahren zu den kulinarischen Top-Betrieben der Region. Für frischen Wind am Herd sorgt seit Kurzem Tobias Eisele, der zuvor in hochkarätigen Restaurants sein Handwerk verfeinerte.

Michelin-Sterne kennzeichnen den Weg des Oberstdorfers – etwa im Waldhorn (Tübingen), im Burgrestaurant Staufeneck (Salach), im Schloss Höfingen (Leonberg) oder 11 Jahre als Küchenchef im Restaurant Maximilians in seinem Heimatort. Dort startete er 2010 durch, und bereits ein Jahr später folgte einer der raren Sterne im international wichtigsten Restaurantguide. Zuletzt folgte ein erfolgreicher Auftritt in der bayrischen »Genusswerkstatt Lodner«, ehe er nunmehr die Gäste im 4-Sterne-S-Genießerhotel von Familie Haller mit seiner geschmacksintensiven und zugleich zeitgemäß leichten Küchenlinie begeistert. www.hallers.at



Foto: Ferdinand Müller



Fotos: Lukas Kirchgasser (2), Daniel Waschnig (1)

GOURMETRESTAURANT HUBERT WALLNER – KÄRNTEN

Der Feinschmecker-Hotspot in Traumlage am Wörthersee.

In prachtvoller Lage über dem See eröffnen das lichtdurchflutete, exklusiv designte Restaurant, die Terrasse und der sinnliche Chef's Table ein atemberaubendes 200-Grad-Panorama – mehr Instagram am Wörthersee ist kaum möglich. Dieser »A-Million-Dollar-View«, wie Amerikaner sagen würden, ist der spektakuläre Rahmen für die fantastische Alpe-Adria-Küche. Für Genießer stehen zwei Menüs zur Auswahl, aus denen aber auch à la carte gewählt werden kann. Aus dem größten Weinkeller Kärntens mit rund 5.000 Positionen findet sich dazu nicht nur bei Champagner die perfekt passende Begleitung. Die Panoramaterrasse bietet sich für Events an, das Taxiboot zur stilvollen Anreise.

Auszeichnungen:

4 Gault-Millau-Hauben, 5 A-la-Carte-Sterne, 4 Falstaff-Gabeln, »Gault-Millau-Koch d. J. 2020« Schlemmer Atlas: »Spitzenkoch d. J. 2024«, Großer Hotel & Restaurant Guide: »Österreichs Restaurant d. J. 2022« + »Österreichs Koch d. J. 2018«, 2x Trophée-Gourmet-Sieger 2018 (Fachjury und Publikum).

Gourmetrestaurant Hubert Wallner

Seeplatz 6 | 9082 Dellach/Maria Wörth – Österreich
T +43 (0) 42 73 / 38 58 9
office@hubertwallner.com · www.hubertwallner.com



Fotos: Bistro Südsee (2), Daniel Waschnig (1)

BISTRO SÜDSEE – KÄRNTEN

Der super-lässige »place-to-be« am Ufer des Wörthersees.

Hubert Wallners zweite Genuss-Location unter der ebenso charmannten wie kompetenten Leitung von Kerstin Wallner und ihrem Team begeistert mit einer Prise Südsee-Flair direkt am Wörthersee. Stylish-modern das Ambiente, ein Traum die prächtige See-Terrasse. Frische, leichte Gerichte mit Pfiff prägen die originelle Karte, regelmäßige Grillabende sorgen zudem für ungezwungen-fröhliche Stimmung. Top-Qualität zu erschwinglichen Preisen in Traumlage ist das Erfolgsgeheimnis des Bistros, das mit einem exzellenten sowie erfreulich fair kalkulierten Weinsortiment und der größten Champagner-Karte der Region aufwartet. Unbedingt probieren: die erfrischenden Sommer-Getränke sowie die raffinierten Sundowner und Cocktails.

Für Gäste stehen Parkplätze in der Tiefgarage bereit, eine lässige

Alternative ist die Anreise mit Bootstaxi, wobei »Kapitän« Patrick auch Rundfahrten und Wake-Surfen anbietet.

Öffnungszeiten:

Mai, Juni und September: Dienstag bis Sonntag 10 bis 24 Uhr. Küche 12 bis 16 Uhr und 18 bis 21 Uhr. Montag Ruhetag.
Juli und August: 7 Tage geöffnet. Küche 12 bis 16 Uhr und 18 bis 21 Uhr.

Bistro Südsee

Süduferstraße 258 / 9220 Dellach/Maria Wörth – Österreich
T +43 (0) 664 / 418 14 00
office@sued-see.at · www.sued-see.at

Wellness »pure.nature«: Mit viel Gefühl erhielt der Spa-Bereich im – neuerdings – 5-Sterne-Böglershof eine gelungene Erweiterung.

BADETEICH AM NATIONALPARK

»Das ist Nova-Regio-Küche vom Feinsten«, schwärmte der deutsche FEINSCHMECKER, und mit dem neuen Panoramateich gibt's noch einen weiteren guten Grund im Weyerhof im Salzburger Land vorbeizuschauen.

Bereits 1130 erstmals erwähnt und seit 1642 Wirtstaverne ist das historische Anwesen heute ein ebenso romantisches wie genussvolles Juwel. Ergänzend zur 3-Hauben-Küche und zu den charmanten Zimmern mit stimmigen Designs wartet das Genießerhotel mit einer weiteren Annehmlichkeit auf: Einen auf einem Felsplateau hoch über dem Haus gefühlvoll in die Landschaft integrierten Badeteich mit 40 m Schwimmlänge – prächtige Aussicht auf den Weyerturm aus dem 11. Jh. und die Hohen Tauern mit dem Habachgletscher inklusive.

www.weyerhof.at



Fotos: Günther Standl, Christopher Matule



Auf Anhieb avancierte der Badeteich mit seinem Panoramablick zum Hit unter den Gästen im Weyerhof.



Fotos: Michael Huber (2), Herbert Lehmann (1)



Bestätigung für seine hohen Kochkünste: Hansi Treichl erhielt für seine »raffiniert kreativ verfeinerte Tiroler Küche mit weltoffenem Esprit« drei Gault-Millau-Hauben.

pure.nature.spa IM ALPBACHTAL

Neben lässigen neuen Suiten hat Familie Duftner ihren Böglershof mit attraktiver Wellness-Erweiterung bereichert und darf sich jüngst auch mit 5 Sternen klassifizieren. Zudem etablierte sich die Küche mit nunmehr 3 Gault-Millau-Hauben unter den Topadressen Tirols.

Eines der Highlights im neuen Spa ist ein Badesee mit ganzjährig beheiztem Outdoorpool und grandiosem Bergpanorama. »Adults only« sind Biosauna und Dampfbad, ebenso die Eventsauna mit täglich zwei Aufgüssen, nach denen es sich in der Kaltwassergrotte aus eigener Quelle herrlich abkühlen lässt. Sehen lassen können sich auch die acht Suiten, allen voran die vier Penthouse-Suiten mit Berg- und Sternblick aus der freistehenden Badewanne oder vom Bett am Balkon (!). Natürliche Materialien, viel Tageslicht und Holz sowie edle Stoffe sorgen überall für eine gemütliche Atmosphäre, die Tradition und Moderne gefühlvoll vereint. www.boeglershof.at

LUXUS ZWISCHEN ALMEN UND PALMEN

Mit alpin-mediterraner Leichtigkeit präsentiert sich auch die mit einer Prise Lifestyle umgestaltete Wellness, mit der Familie Waldner ihre Gäste zum 60-jährigen Betriebsjubiläum des La Maiena Meran Resort in Marling bei Meran ab 18. April überrascht.

Vom neuen Spirit kündigt schon von außen das Farbkonzept der Fassade, die sich nun perfekt inmitten der umliegenden Apfelplantagen und der Bergkulisse einfügt. Einen Stock tiefer wanderte die Rezeption fürs noch bequemere Ankommen, und ein Hingucker ist der gesamte Lobbybereich mit Check-in-Lounge, gemütlichen Polstermöbeln und einer »lebenden Wand«. Grün- und Brauntöne mit goldenen Akzenten bestimmen das moderne Ambiente mit gekonnt platzierten Lichtquellen. Die Hotelbar wird mit Weinschrank und Degustations-Table zum neuen »Place-to-be«. Im Concept Store gibt's nachhaltige Kleidung, innovative Accessoires, hochwertige Lifestyle-Produkte und kulinarische Mitbringsel von Wein bis Olivenöl.

Nicht minder spektakulär präsentiert sich der Relaxbereich: Bereits vor der aufwendigen Neukonzeption zählte das 5-Sterne-Genießerhotel mit Infinity-Pool, Spabereich & Saunawelt zu den besten Wellnessoasen Südtirols. Nun werden mit neuer Aufguss-Sauna samt Panoramablick, Whirlpool, Fitness- und Relax-Bereichen weitere sehr coole Akzente gesetzt. Ein Highlight sind im Sensa Spa die offenen Räume der Face- & Nail-Bar und des Hair-Studios. www.lamaiena.it



Fotos (2): Planstudio Pederiva



Neues Lebensgefühl par excellence verspricht das La Maiena Meran Resort nach seinem spektakulären »Rundum-Facelifting« ab 18. April.



TINY-HOUSES UND WALD-SPA

Was für eine hübsche Bereicherung: Schlafen in kuscheligen Pfahlbauten und danach »Sauna für zwei« im Grünen mit Waldblick. Ab Juli ist das im Bergergut möglich.

Passion und Liebe zum Detail ist im Mühlviertler 4-Sterne-S-Genießerhotel an der landschaftlich verträumten Grenze zu Tschechien, nahe des Moldau-Stausees, überall spürbar. Und so ist für die Gastgeber Eva-Maria Pürmayer und Thomas Hofer die Erweiterung um 6 als Pfahlbauten angelegte Tiny-Houses keine Frage der Vergrößerung. Sie sind vielmehr als Ergänzung weitere kleine, feine Extras für Gäste, die mal völlig anders inmitten der Natur wohnen möchten. Noch mehr Individualität wird nach der Umgestaltung auch im Wald-Spa möglich sein, denn schon bislang war die »Sauna für zwei« ein großer Renner. www.romantik.at

Während der Umbausperre im Juni lädt der vom Guide Gault Millau 2024 erstmals mit 3 Hauben ausgezeichnete Thomas Hofer (im Bild mit Eva-Maria Pürmayer) am 7./8. 6. und am 21./22. 6. zu seinen beliebten Brotback-Kursen ins Bergergut. Übernachtung mit Frühstück ist möglich, Wellness nicht. Pro Person € 250,- inkl. 3-Gang-Menü, exklusive Übernachtung. Einen Brotback-Herbstkurs, dann mit neuer Wellness, gibt's wieder am 17./18. 9.



Fotos (2): Bergergut

Foto: Manfred Lang



MÜHLTALHOF. Nachdem er zum Jahresbeginn das Wirtshauslabor der »Europäischen Kulturhauptstadt Bad Ischl & Salzkammergut« gerockt hat, gibt Philip Rachinger auch zuhause im Mühlviertel ordentlich Gas mit

Gastkoch-Auftritten und originellen Pop-ups. Und dies seit der mehrheitlichen Betriebsübernahme 2024 offiziell als Patron. Sein vielfach prämiertes Restaurant »Ois« steht weiterhin für eine der kreativsten und gleichzeitig erdverwurzeltesten Küchen Österreichs, neu im Team sind Gregor Bernsteiner als Sous-Chef und Anton Karlsruher, der neben Daniel Schicker seine Weinkompetenz einbringt. muehltalhof.at



Foto: Andreas Balon

DAS SCHIFF. Es gilt seit Jahrzehnten als eines der besten Restaurants des Landes Vorarlberg: das Gourmetrestaurant »Wälder Stube 1840« im Hotel Schiff in Hittisau (3 Hauben Gault Millau). Nun stehen Veränderungen an! Bernd Reimer und sein Team tüfteln an einem neuen kulinarischen Konzept – man darf gespannt sein! Auch die Doppelzimmer im

Stammhaus erhalten mit frischen Farben, edlen Stoffen und luxuriösen Betten ein Facelifting – ebenso wie Teezimmer, Speisesaal, Lobby und Empfangsbereich. www.schiff-hittisau.com

Foto: Angela Lamprecht



Fotos: Kulinarikhotel Alpin (1), Johannes Kermayr (2)

6 Hauben & 25 Jahre

Still und leise hat sich das Genießerhotel Alpin am Achensee als eine der herausragendsten kulinarischen Adressen Tirols etabliert. Im Guide Gault Millau 2024 wird nicht nur die hohe Qualität des Gourmetrestaurants mit vier Hauben bestätigt, erstmals erhielt auch die Wirtshausküche zwei der begehrten Hauben.

»Wer denkt, viele Köche verderben den Brei, der wird im Gründlers Gourmetstüberl eines Besseren belehrt. Denn hier führen Vater Armin und Sohn Alexander gemeinsam Regie – und was dabei herauskommt, »ist ganz großes Kino!«, schwärmen die anonymen Restauranttester. Die verarbeiteten Produkte stammen großteils aus der Region – eine perfekte Möglichkeit, die Karwendelküche auf höchstem Niveau zu erleben. Und das bei traditionellen Gerichten, wie Rieslingbeuscherl, Ziegenkitz-Schnitzerl oder dem schon kultigen Backendl aus dem Pfandl bis hin zu mehrgängigen Gourmetmenüs, die – so Gault Millau – »optisch wie geschmacklich als echte Kunstwerke auf den Teller gebracht werden.«

Darüber hinaus gibt es für Familie Gründler noch einen schönen Grund mit ihren Gästen groß zu feiern: Anlässlich 25 Jahre Alpin geht am **5. Juli** das **Sommernachtsfest** mit Livemusik, Flying-Buffer und namhaften Winzern vor Ort über die Bühne. www.kulinarikhotel-alpin.at



Leidenschaftliche Gastgeberin und Weinexpertin Caroline Gründler, flankiert vom 6-Hauben-Kochduo Alexander (links) und Vater Armin Gründler.



GENUSSPARTNER



Fotos: Johanns (3), Katarina Pashkovskaya (1)

JOHANNNS. LIVING – STEIERMARK

Steirisches Wohnzimmer-Ambiente mit Genuss-Garantie und Home-Cooking der etwas anderen Art.

Das Johanns ist eines der besten Restaurants in Österreich und wurde mit 3 Gabeln und 92 Falstaff-Punkten sowie drei Hauben im Gault Millau durchgehend seit 2008 ausgezeichnet. Das Restaurant befindet sich in einer Villa aus dem Jahre 1905. Vollständig restauriert entstand 2007 das Restaurant von Mike Johann. Die Idee war: klein, fein und anders als alle anderen. Die Gäste können direkt an der Essküche beim Kochen zusehen oder im stylischen Esszimmer Platz nehmen. Das Restaurant ist mit 14 Plätzen eines der kleinsten Hauben-Lokale des Landes (Reservierung unumgänglich). Mike Johanns Küchenlinie strotzt vor Kreativität mit Produkten aus der Region, gepaart mit Edelprodukten aus der ganzen Welt. Ungestörtes Privat-Cooking gibt's im »1st Floor« – dem Chef's Table. Home-Cooking gibt es auch,

denn der 3-Hauben-Koch kommt mit seiner exklusiven »fine-dining«-Linie auch zu Genießern nach Hause!

Wohntipp: Direkt über dem Restaurant stehen zwei tolle Suiten im exklusiven Style bereit. Genießer-Pauschalen auf www.johannns.at (für Genießerhotel-Gäste gibt es einen attraktiven Partner-Preis).

Johannns. Living | Mike Johann
Hugo-von-Montfort-Gasse 2
8600 Bruck an der Mur – Österreich
T +43 (0) 664 / 24 13 129
info@johannns.at | www.johannns.at



Fotos: Davide Perbellini (1), Tiberio Sorvillo (2), Armin Terzer (1)

STADELE RESTAURANT & ROOMS – SÜDTIROL

Spannende Genussadresse, eingebettet in das malerische alpin-mediterrane Meraner Umland.

Matthias Wenin, Schwager von Familie Waldner und in deren Genießerhotel La Maiena Meran Resort auch für die ungemein kreativ-regionale Küche mit exotischem Touch verantwortlich, führt im zauberhaften Ort Lana bei Meran eine der neuesten und interessantesten Kulinarik-Adressen der Region. »Regional-verbunden, aber mit Fusion-Stil und kreativen Geschmacksverbindungen und Anrichtungen«, beschreibt Wenin sein Konzept. Als leidenschaftlicher Tüftler ist er stets auf der Suche nach neuen Kreationen, mit denen er seine Gäste in heimeligem Wohlfühl-Ambiente zu kulinarischen Höhenflügen entführt. Der toll bestückte Weinkeller mit Schwerpunkt »Best of Südtirol« steht den hohen Anforderungen um nichts nach.

Wohntipp: Im Stadele gibt es außerdem 8 individuelle, nach den Lieblingsgewürzen des Hausherrn gestaltete Zimmer. Wunderbar entspannend präsentiert sich der eigene Garten samt privatem Badeseil!
Ruhetage: So, Mo. **Essenszeiten:** Light-Lunch sowie abends Gourmet-Menü.

Stadele Restaurant & Rooms | Matthias Wenin
Restaurant: Aichweg, T. +39 / 338 27 028 60
Hotel: Gartenstraße 1, T. +39 / 0473 / 564 383
I-39011 Lana
info@stadele.eu | www.stadele.eu

DAHOAM IM PINZGAU

In Andreas Herbsts Küche dreht sich viel um seine Heimat. Dass Regionalität und Saisonalität wichtig ist, sagen viele. In der Riederalm spürt und schmeckt man das bei jedem Teller und jeder Schüssel. Mit dem »dahoam« hat der Pinzgau jetzt eine weiteres Fine-dining-Restaurant, das mit den besten des Landes auf Augenhöhe ist, meint Jürgen Schmücking, Chefredakteur von Gault Millau Österreich.

Beginnen wir ungewöhnlich. Bei einem anderen Wirt in Leogang. Ein paar Kilometer ortseinwärts liegt der Kirchenwirt. Dort wird ein Saibling in Safransud mit Lardo und Mönchsbart serviert. Das Ungewöhnliche an dem Gericht ist, dass der Safran für den Sud aus Leogang kommt. Eine klitzekleine Menge ist es, die davon jährlich produziert wird. Nicht umsonst wurde das Produkt »Das rote Gold« genannt. Der Kirchenwirt bekommt die eine Hälfte der Ernte. Und die andere? Genau – die hat sich Andreas Herbst für sein Restaurant »dahoam« gesichert. Die Spannung ist also groß, was er daraus zaubert.

Vorweg, das »dahoam« heißt nicht umsonst »dahoam«. Es ist eines jener wenigen Restaurants, in denen Regionalität auch tatsächlich gelebt wird. Eine Speisekarte gibt es hier nicht. Nur eine Landkarte. Genauer gesagt, ein ledernes Tischset in Form einer Karte der Region, auf der penibel genau die Landwirte und Partner von Andreas Herbst samt ihren Produktionswerkstätten, Wiesen und Äckern verzeichnet sind. So auch der Leoganger Safran von Familie Wölfler. Herbst serviert ihn übrigens samt Blüte und mit Physalis. Das Menü ist ein abenteuerlicher Ritt durch die alpine Kulinarik des Pinzgaus. Manches traditionell und bodenständig, wie der Gang »Leoganger Tomate & Pinzgauer Schotten«. Ein Tatar von der Johannisbeertomate, gepickelte Schalotten, eine

Foto: Günter Standl



»Unser Menü ist eine kulinarische Wanderung durch die Leoganger Bergwelt. Mit Bodenhaftung und kreativem Weitblick gleichermaßen.«

ANDREAS HERBST



Foto: Lorenz Messer

Koch Andreas Herbst und sein Team sind in Hochform und wurden im Guide Gault Millau 2024 erstmals mit 4 Hauben ausgezeichnet.

Links: »Die Riederalm Blume« – Leoganger Wildmasthendlleber, eingelegte Marchfelder Kirsche und Unsterblichkeitskraut.

kräftige Suppe von der Tomate und die Schotten als Creme und als Nockerl. Wer übrigens im Menü immer wieder vorkommt, ist der Biohof Stechabauer. Ein Parade-Vielfaltsbetrieb, nur ein paar Minuten von der Riederalm entfernt. Von den Äckern und Feldern dieses Hofes bezieht Andreas Herbst den Großteil seines Gemüses. Das Faschierte vom Reh serviert er etwa in der Blüte einer Stechabauer-Zucchini. Die Pastinaken fürs Dessert (ja, fürs Dessert!) oder die Artischocken fürs Eierschwammerl-Gericht kommen ebenfalls von Familie Haitzmann, die diesen Hof seit Generationen betreibt.

Zum Schluss kommt immer das Dessert. Und das bleibt bei diesem Menü gleich doppelt in guter Erinnerung. Einmal als der letzte Gang selbst. Saalfeldner Moosbeere und »Leoganger Banane«. Serviert wird das Ganze mit fermentiertem Milch-Kefir-Eis. Und die Banane? Die entpuppt sich als Bananenbrand im Whiskyfass. Direkt aus Stockis Mountain Destillerie ein paar Häuser weiter. Andreas Herbst beweist nicht nur eine sichere Hand in der Küche. Er hat auch ein gutes Gespür für die richtigen Partner.

20 JAHRE JRE-ÖSTERREICH

In Paris vor 50 Jahren als Jeunes Restaurateurs d'Europe gegründet, sind die JRE seit 2004 auch in Österreich präsent und stellen mittlerweile die besten Köch:innen des Landes. Mit dabei sind eine Reihe von Genießerhoteliers, mit Richard Rauch, Vitus Winkler und Stefan Eder sogar in führenden Rollen.

Text: Wolfgang Neuhuber

Die markanten drei Buchstaben sind längst zum Synonym für Spitzenküche geworden, omnipräsent als kulinarische Trendsetter in Zeitschriften, Social Media und Fernsehen. Alleine die mittlerweile 43 österreichischen Mitglieder bringen es – inklusive einiger Zweitlokale – auf eindrucksvolle 158 Gault-Millau-Hauben, 145 Falstaff-Gabeln und 132 A-la-Carte-Sterne.

Mit Villa Rosa & Geschwister Rauch, Der WILDe EDER, Krainer, Bacher, Mühlthalhof, Bergergut, Das Traunsee, Döllerer, Sonnhof by Vitus Winkler, Die Riederalm, Die Forelle, Alpin und Sonnenhof zählen auch 13 Genießerhotels zu diesem elitären Kreis. Insgesamt tragen rund 400 Restaurants aus 15 europäischen Ländern sowie einem aus Australien das JRE-Logo. Ein Logo, das heiß begehrt ist, aber nur nach strengem Procedere an auserwählte Betriebe vergeben wird.

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

Alle JRE-Mitglieder unter den Genießerhotels tragen dieses Logo auf ihren Hotelseiten ab Seite 61.

JRE:
Korrekt spricht man von
»schön restauratörs«
oder vereinfacht nach
den drei Buchstaben
»jot-er-e« (deutsch)
oder »dschei-ar-i«
(englisch).



Foto: Drehwerk, Peter C. Mayr

Mit never-ending Passion in die Zukunft: der Vorstand von JRE-Österreich mit Richard Rauch (Bild Mitte, Präsident), sowie – von links nach rechts – Klemens Schraml (Nachhaltigkeit und Schriftführer), Stefan Eder (EU-Delegierter), Vitus Winkler (Vize-Präsident), Michael Kolm (Medien & Social Media) und, nicht im Bild, Lukas Kienbauer (Finanzen).

WIE MAN JRE WIRD

»Wir suchen Betriebe, die Rohdiamanten sind, also: hoch talentiert, aber erst am Start der Karriere«, skizziert JRE-Österreich-Präsident Richard Rauch das Anforderungsprofil. Das Mindestalter liegt bei 25 Jahren. Ab 50 Jahren wechselt man in den Status des »Membre d'Honneur« und ist dann nicht mehr stimmberechtigt. Leidenschaftlich verbunden bleibt man der Kooperation sein Leben lang. Formal dürfen neue Mitglieder bei der Aufnahme nicht älter als 40 Jahre sein. Dazu muss ein Betrieb drei Jahre geöffnet haben und dem hohen JRE-Qualitätsstandard entsprechen. Letzterer wird unter anderem mittels professionellem »Mystery Check« getestet. Im Idealfall führen die Bewerber:innen das eigene Restaurant, »konzerngeführte Unternehmen« passen nicht in die Vereinigung der Selbstständigen.

Und dann ist da noch die »menschliche Komponente«, so Rauch. Auch über sie stimmen die Mitglieder ab. Denn eigentlich versteht man sich bei JRE-Österreich als Freundesgruppe, die eine Leidenschaft teilt: Die beste, ehrliche Küche im Lande zu servieren.

KOMPROMISSLOSE QUALITÄT

»Never-ending Passion« für alles rund um die Kulinarik ist die europaweite, verbindende Klammer dieses außergewöhnlichen Netzwerkes. Getragen von einem lebendig gehaltenen »jungen Spirit« sind es die kreativsten und innovativsten Köpfe der Gastronomie, die das Thema Genuss leben und sich ständig gegenseitig inspirieren. Und dies durchaus sehr konsequent im Umgang mit den aktuellen Fragen unserer Zeit, mit Umwelt und Nachhaltigkeit, mit Fair Trade oder Gleichberechtigung auf allen Ebenen. Bei allem elitären Anspruch ist es den JRE dabei wichtig, am Boden und für alle greifbar zu bleiben.

FESTREIGEN IM JUBILÄUMSJAHR

Unter den zahlreichen Veranstaltungen, mit denen die österreichischen Mitglieder den JRE-Geburtstag feiern, stellt die gemeinsame JRE-Gala am 30. Juni beim niederösterreichischen Schloss Grafenegg den absoluten Höhepunkt dar. Ein Fest, das sicher legendär wird. Etwas anderes hätte man von JRE-Österreich auch nicht erwartet! Denn die Kooperation im Family-Style hat die Erwartungshaltung zwei Jahrzehnte lang ganz schön nach oben geschraubt.

SONNTAG, 30. JUNI 2024

JRE-GEBURTSTAGSFEST AUF SCHLOSS GRAFENEGG

Pflichttermin für Genießer: JRE-Österreich verwandelt den Park des Märchenschlosses Grafenegg, das Auditorium und die ehrwürdigen Räume der ehemaligen Reitschule von 11 bis 20 Uhr in eine fantastische Gourmetwelt. 43 JRE-Köch:innen bereiten ebenso viele kleine Kreationen in 13 Küchenstationen vor.



Foto: Lisa Edi

Ab 11 Uhr Champagner-Aperitif, 12.30 Uhr großer Festakt, 13.30 Uhr Flying-Dinner, dazu unzählige Winzer:innen und Produzent:innen mit Verkostungen, Davidoff-Zigarrenlounge, Miele-Kochstudio, Reisetbauer Gin-Bar, und all dies bei Partystimmung mit ganztätig Musik.

Preis pro Person: € 250,- bei jedem JRE-Betrieb oder € 350,- an der Tageskasse oder bei Ö-Ticket inkl. 43 Gängen, Champagner-Aperitif, Wein, Wasser, Bier, Spirituosen, Kaffee.



GRATIS BESTELLEN:
Der JRE-Guide Österreich 2024.
www.jre-guide.at
oder hier



FESTE FEIERN

Nicht nur JRE-Österreich feiert 2024 ein Jubiläum, auch bei einigen Genießerhotels knallen die Korken!

2 x 25 Jahre

Sowohl Familie Gründler vom Genießerhotel Alpin (siehe auch S. 14 und 118), wie auch Sonja und Richard Rauch mit ihrem Restaurant Geschwister Rauch (& Genießerhotel Villa Rosa, siehe auch S. 21 und 74) feiern ihr 25-jähriges Bestehen, unter anderem mit Sommernachtsfest im Alpin am 5. 7. (www.kulinarikhoteal-alpin.at) und »Das Fest« bei Geschwister Rauch am 16. 6. (www.geschwister-rauch.at).

2 x 60 Jahre

Stolze 60 werden das Südtiroler Genießerhotel La Maiana Meran Resort sowie das Genießerhotel Theresa im Zillertal.

1964 von Franz Waldner als Restaurant, Weinstube und Nachtlokal eröffnet, avancierte das jetzige 5-Sterne-Hotel rasch zum hippen Treffpunkt, ehe 1977 der Hotelbetrieb öffnete. Perfekt zum 60sten startet Familie Waldner ab 18. 4. mit vielen Top-Neuheiten in die Jubiläumssaison (siehe auch S. 13 und 70). www.lamaiana.it

Mit einem 60er gibt sich Familie Egger nicht zufrieden! Nein, hier sind es gleich deren drei: Am 1. 6. feiert das 4-Sterne-S-Hotel (siehe auch S. 114), am 22. 7. folgt Spitzenkoch Stefan Egger, und bereits zuvor, am 25. 1., stand bei seinen Eltern Theresa und Siegfried die Diamantene Hochzeit an! Bei der genussvollen Jubiläumssaison von 25. 5. bis 2. 6. wird daher groß gefeiert: 7 Tage (1 Nacht gratis) inkl. Gala-Abend, Kamingespräch, Kräuter- und Ernährungswanderung, Laternenspaziergang, Besuch im BrauKunstHaus, Wein- und Schnapsverkostung, E-Bike-Tour, Führung durch die Hintertüren des Hauses, vielen kleinen Überraschungen und natürlich allen Inklusivleistungen. www.theresa.at



Foto: Jan Hanser, mood.at

3 x 60 im Hause Egger: Hotel, Stefan (links) und seine Eltern Theresa und Siegfried feiern Jubiläum.



Foto: Johannes Kemmayer

Wenn echte Bregenzerwälder Architektur mit einem urbanen Feuerwerk an Farben, Formen und Stilen eine kunterbunte Liaison eingeht, ist man bei **ELLEN NENNING** in Bezaug gelandet. Genau genommen in ihrer »Gams«, das als »adults only«-Hotel für Genießer zum Erlebnis für alle Sinne lädt. Mit der neugebauten GAMS, zu zweit samt styliher Kuschelzimmer und Wellness sowie dem Stammhaus, das GAMS 1648. Außen mit historischer Originalfassade bis hin zu den türkisen Fensterläden, innen eine eigene, moderne Welt. »Mutig und ganz anders« schwärmte Rolling Pin und verlieh den Award für das »Gastronomiekonzept des Jahres«.



Fotos (3): Christian Wockinger



Ganz schön GAMS



376 Jahre Geschichte trifft freches Design. Die begehbare Weinwand erstreckt sich über vier Stockwerke, überall warten gemütliche Nischen mit einem Accessoire-Mix zum Schauen und Staunen. Der »Star« im GAMS 1648 ist der mit Goldmosaiken gestaltete, original Pizzaofen aus Neapel.

GENUSS-EVENTS 2024

Für feine Küche sind alle Genießerhotels bekannt. Immer wieder gibt es aber ganz spezielle Veranstaltungen, die sich Gourmets nicht entgehen lassen sollten. Hier eine kleine Auswahl. Um nichts zu verpassen, empfiehlt sich die Anmeldung für den Newsletter.

SONNENHOF

Wine- & Dine-Diners mit persönlich anwesenden Winzern, www.sonnenhof-tirol.com
3-Hauben-Koch Patrick Müller präsentiert ein 6-Gang-Gourmetmenü mit begleitender Weindegustation.
• **Di, 19. 3.:** mit Burgenlands Star-Winzer Albert Gesellmann
• **Di, 14. 5.:** mit dem italienischen Kult-Weingut Castello di Ama
Jeweils € 190,- (für externe Gäste), € 165,- (für Hotelgäste) inkl. Apero und Wasser.

Fotos: Radomir Grabic (1), Joerg Lehmann (2)



Wine-Pairing in Perfektion – die Winzerabende bei Familie Müller im Sonnenhof.

LANDHAUS BACHER

Wachau GourmetFestival, www.wachau-gourmet-festival.at
• **Sa, 13. 4.:** Weingut-Hirtzberger-Abend
6-gängiges Gourmetmenü mit Weinen dieses Wachauer Top-Weingutes aus 2002 bis 2017. Als besondere Überraschung sorgt Seniorchef Klaus Wagner persönlich für zusätzliche Genussmomente. € 445,- (Zwei Personen verkosten aus einem Glas: die zweite Person bezahlt € 290,-) inkl. Aperitif.
• **Mo, 15. 4.:** Dorfer & Friends
Zu Gast ist Jean-Philippe Blondet (Restaurants Alain Ducasse at The Dorchester in London). Der 3-Sterne-Koch verbindet auf geniale Weise traditionelle französische Küche mit modernen Einflüssen. € 550,-

DER WILDE EDER

JRE-Gourmetabend, www.der-wilde-eder.at
• **Fr, 26. 4.:** genussvolles Degustationsdiner mit einem ganz geheimen Überraschungskoch.



Foto: Rene Strasser

Paradiesische Lage – der WILDE EDER.

Alle Termine und Preise ohne Gewähr. Bitte vergewissern Sie sich bei Planungen und Reisebuchungen vorab direkt in den einzelnen Betrieben.

GESCHWISTER RAUCH

Das Fest, www.geschwister-rauch.at
• **So, 16. 6.:** Das große Jubiläumsfest zum 25-jährigen Bestehen des gemeinsamen Restaurants und Wirtshauses von Richard und Sonja Rauch mit 20 Gastköch:innen und Winzer:innen sowie musikalischem Live-Act.
€ 235,- all inclusive. Unbedingt vorreservieren: reservierung@geschwister-rauch.at

BERGERGUT

Mühlviertler Genussreigen, www.bergergut.at
• **Do, 20. 6.:** »10 Hauben zu Sunivent« mit Gastgeber Thomas Hofer und seinen JRE-Kollegen Lukas Kienbauer (Lukas Restaurant) und Clemens Grabmer (Waldschänke).
• **Fr, 5. 7.:** Dinner in Concert. Zur 3-Hauben-Küche laden Martin Spengler & die foischn Wiener zum Privatkonzert.
• **Do, 26. 9.:** »Voigas französisch«. Frankophiles Galamenü mit französischer Weinbegleitung de luxe.

DÖLLERER – Kunst und Kulinarik –

Festspiele Golling, www.festspielegolling.at
• **27. 6. bis 29. 8.:** 21 hochkarätig besetzte Veranstaltungen in Kombination mit Andreas Döllers Alpine Cuisine im 5-Hauben-Restaurant oder feinen Gerichten aus seiner Wirtshausküche. Siehe auch S. 26–27.

ROTE WAND

Friends & Fools 2024, www.rotewand.com/faf/events
Regelmäßige Top-Events, u.a. mit Gastköch:innen, originellen Feldküchen, Kochkurse u.v.m. Stets aktuell auf obiger Website.
• **Do, 4., bis So, 7. 7.:**
Sommerfest mit vielen kulinarischen Highlights.
Jeweils 1x wöchentlich:
• Dinner Masterclass Fermentation mit Jamie Unshelm, Leiter des Rote Wand Culinary Labs, und abschließendem Menü.
• Wine & Dine, ebenfalls mit Jamie Unshelm und Weinen & Getränken von Dominic Lackner, Weindirektor Rote Wand.

DAS TRAUNSEE – Felix da Capo, www.dastraunsee.at

• **September, genaue Termine noch offen:** Mehrere Gourmet-events als Nachtrag zum FELIX-Wirtshausfestival anlässlich der stylischen Umgestaltung der Post am See mit neuem Kulinarik-Konzept durch 4-Hauben-Koch Lukas Nagl.

DIE FORELLE – Bauer & Koch, www.dieforelle.at

• **Mo, 7. 10.:** bäuerliche Betriebe präsentieren ihre Produkte und Spitzenköch:innen kreieren daraus kleine, feine Spezialitäten.

DIE RIEDERALM – JRE-Herbstfreunde, www.riederalm.com

• **Sa, 9. 11.:** ein kulinarisches Feuerwerk mit den Spitzenköchen Andreas Krainer (Genießerhotel Krainer), Martin Klein (Ikarus/Hangar 7) sowie Mario und Paul Lohninger (Lohninger Frankfurt), würdig begleitet von Salvino Benanti (Weingut Benanti, Viagrande, Italien).

NEWSLETTER maximal 1x pro Woche



Stets topaktuell informiert

Liebe AUF DEN ERSTEN BISSEN

Sie sind eines der interessantesten, rührigsten und vor allem lustigsten Schauspieler-Paare. Darüber hinaus sind Fritz Karl und Elena Uhlig zwei Genussmenschen, die nicht nur gut essen gehen, sondern leidenschaftlich gern kochen.

Interview: Wolfgang Maria Gran; Foto: Michael Kammeter

Freilich ist es ein launiger Marketing-Gag, wenn Fritz Karl im witzigen Interview-Intro zum gemeinsamen Kochbuch »Hot Cuisine« sagt: »Es war Liebe auf den ersten Bissen.« Aber es könnte genauso gut wahr sein bei diesem humorvollen Paar, das mit den vier gemeinsamen Kindern in München lebt. Denn was in dieser Familie auf die Teller kommt, hat nicht nur mit Nahrungsaufnahme, sondern immer auch mit Leidenschaft und Genuss zu tun. Das wird gewiss damit zusammenhängen, dass Fritz Karl einer Gastronomie-Familie aus Traunkirchen in Oberösterreich entstammt. Beim Gespräch im urigen Münchner Wirtshaus »Isarthor« plauderte der Schauspieler über Eheglück, Kinder als Lehrmeister, die Kraft guter Komödien, Rollen, die er gern gespielt hätte und sehr ausgiebig über das Kochen.

Gar nicht so lange vor Ihrer Hochzeit Ende 2023 sagten Sie noch: Wozu sollen wir heiraten? Was hat sich denn da plötzlich geändert?

Fritz Karl: Das war ein Anfall meinerseits. Wir haben eine Phase der Hoch-Zeit erlebt, und das war so ein momentaner romantischer Hexenschuss, der mich da ereilt hat. Wir waren mit den Kindern übers Wochenende verreist, und ich dachte: Jetzt frag' ich sie. Am Freitag hab ich's mir überlegt, und am Samstag hab ich gefragt. Aber ich bereue es bis jetzt noch nicht.

Sie waren ja vor der Hochzeit schon 17 Jahre ein Paar. Entdeckt man da trotzdem noch Neues aneinander, und wie erhaltet ihr eure Beziehung frisch und abwechslungsreich?

Fritz Karl: Man muss ein bisschen aufpassen, dass man nicht dieses Dackel-syndrom kriegt wie die Hundebesitzer, die sich mit den Jahren dem Hund annähern und umgekehrt. Davor sind wir aber, glaube ich, ganz gut gefeilt, denn wir machen sehr viel, so wie unser gemeinsames Programm. Auch der Kampf gegen die pubertierenden Kinder schweißt zusammen.

**BEZIEHUNGSSTATUS:
ERLEDIGT**

So heißt das gemeinsame humoristische Leseabend-Programm von Fritz Karl und Elena Uhlig. Und so könnte man auch den realen Beziehungsstatus des Schauspieler-Paares bezeichnen, denn nach 17 gemeinsamen Jahren haben die beiden Mimen Ende 2023 auch das mit der Eheschließung erledigt.



»Ein gemeinsames Bühnenprojekt mit der Lebenspartnerin, das so viel Spaß macht, ist schon ein Geschenk. Für uns ist das irgendwo eine Auszeit – man könnte fast sagen: wie Flitterwochen.«

SCHAUSPIELER FRITZ KARL



Gern gesehener Gast bei einem Abend mit historischen Persönlichkeiten wäre der Wolfgang Amadeus aus Salzburg. Mick Jagger fällt durch, weil er als offensichtlicher »Hungerhaken« wohl zu wenig essen würde. Und Goethe, weil er vermutlich fad ist.

Foto: Internationale Stiftung Mozarteum



HOT CUISINE
EINFACH FRANZÖSISCH
Die Tausendsassas Uhlig und Karl gingen als »Éléne & Frédéric« auch unter die Kochbuchautoren. Ursprünglich als heitere Persiflage auf Kochshows und Haute Cuisine gedacht, entstand dabei dann aber ein multimediales Werk, das nicht nur bei Rezepten alle Stücke spielt.



Wenn »die Uhlig« versucht, Witze zu erzählen, ist der Herr Karl meist etwas peinlich berührt. Die schrägen Miniaturen der beiden haben mittlerweile Zigtausende Follower, etwa auf Facebook. Zu Recht wie wir meinen ... und kann man hier nachverfolgen:



Ihr habt vier gemeinsame Kinder und Sie haben noch drei aus erster Ehe. Gibt es Dinge, die Sie als siebenfacher Vater von Ihren Kindern gelernt haben?

Fritz Karl: Sieben Kinder sind ein ziemliches Lernprogramm. Von meinem ältesten Sohn lerne ich immer wieder kochen, der macht tolle Sachen. Der mittlere ist ein sehr nachhaltiger Mensch mit einem unglaublichen Bewusstsein. Die große Tochter geht mit ihren Kindern so um, dass ich mir für meine Kleinen jedesmal eine Scheibe abschneiden kann. Der 16-Jährige macht tolle Musik, der 13-Jährige ist unglaublich empathisch und sozial eingestellt – und auch die zwei kochen bereits, wie bei uns in der Familie eigentlich alle kochen. Ja, und dann sind da noch meine zwei kleinen Prinzessinnen. Von denen lerne ich, was Aufmerksamkeit bedeutet. Wir haben so viel, aber nicht die Zeit, uns damit ausreichend zu befassen. Das lernt man von Kindern schon, denn die nehmen sich einfach die Zeit, etwas zu tun.

Sie haben das Kochen angesprochen, also bleiben wir kurz in der Küche. Was ist für Sie der größere sinnliche Genuss: essen oder kochen?

Fritz Karl: Ich bin einer, der kocht und dabei gleichzeitig isst. Wenn ich mehrere Gänge koche, bin ich beim Servieren schon satt. Das hat den Vorteil, dass ich parallel schon abwaschen kann und ein sehr guter Gastgeber bin, weil ich ständig herumrenne, nachschenke und nachlege. Für eine professionelle Küche wäre ich aber ungeeignet, denn ich wäre selbst mein bester Gast.

Apropos professionell: Sie spielen mit Ihrer Frau im Sommer wieder in Golling. Was verbindet Sie mit den Döllers?

Fritz Karl: Das ist eine unglaublich herzliche Familie. Und das fantastische Essen und Trinken dort ist für zwei Menschen, die so gern genießen wie die Uhlig und ich, jedes Mal ein Fest. Bei den Festspielen sind wir gern dabei, das ist total stimmungsvoll und man fühlt sich gut aufgehoben.

Mit Andreas Döllerer haben Sie nun gemeinsam, auch Kochbuch-Autor zu sein. Wie kam es zum Uhlig-Karl-Kochbuch »Hot Cuisine«?

Fritz Karl: Ursprünglich wollten wir uns nur lustig machen über die Kochshows. Wir haben da Sachen wie Butterbrot oder »Beamtenforelle« zubereitet und das über Social Media gespielt. Das hat dann aber so ein enormes Feedback erzeugt, dass wir umgeplant und dieses Kochbuch entworfen haben. Damit wurde das, was als Spaß begonnen hatte, plötzlich richtig viel Arbeit.

Dass es ein französisches Kochbuch wurde, war den Kunstfiguren Éléne und Frédéric geschuldet. Wie seid ihr dann an Rezepte für ein ganzes Kochbuch gekommen?

Fritz Karl: Etlliche Rezepte haben wir in die französische Richtung gelenkt. Viele davon stammen von meiner Mutter, denn die hat jedem Kind ein handgeschriebenes Kochbuch mit den Highlights aus der Küche unseres elterlichen Restaurants geschenkt. Das Besondere an unserem Buch ist, dass es multimedial ist. Bei jedem Rezept ist ein QR-Code, und man kann uns damit beim Nachkochen zuschauen.

Geht man, wenn man so gern kocht, noch in Restaurants? Und wenn ja, haben Sie Favoriten?

Fritz Karl: Natürlich, und wir gehen auch gerne sehr gut essen. Den »Döllerer« habe ich ja schon erwähnt, und der, der mich darauf aufmerksam gemacht hat, war Wolfgang Gröller vom »Bootshaus« in Traunkirchen – auch eine unserer Lieblingsadressen, wenn es ums ganz besondere Essen geht.

Sie haben aber auch eine Geschichte mit dem »Isarthor«, diesem gemütlichen Wirtshaus, in dem wir gerade unser Gespräch führen.

Fritz Karl: Hier habe ich mich zum ersten Mal mit Marcus Rosenmüller getroffen, als wir beschlossen, »Wer früher stirbt, ist länger tot« zu machen. Auch meine Kinder gehen irrsinnig gern hierher. Meine Jüngste, die Fünfjährige, ist eine große Verehrerin des Schweinsbratens, und der 13-Jährige liebt das Schäufele (Schweinsschulter) von hier.

Nun aber von der Küche zum Beruf: Was spielen Sie eigentlich lieber? Kriminalfilme oder -serien, oder doch eher etwas aus dem lustigen Fach, also gute Komödien?

Fritz Karl: Am schwierigsten sind Komödien, und die sind auch am undankbarsten, weil sie nie mit Preisen gesegnet werden. Aber vom Handwerklichen her, vom Drehbuch übers Inszenieren bis zum Spielen, ist für mich die Komödie die Königsklasse, und ich spiele sie wahnsinnig gern. Aber es gibt nur wenige und nur wenige gute, weil sich am deutschen Markt alles auf den Krimi gestürzt hat. Der ist vom Dramaturgischen her ein einfaches Vehikel. Einer stirbt, und es wird aufgeklärt. Da muss man grundsätzlich ernst schauen und mit einer Mimik wie nach der Spritze beim Zahnarzt fragen: »Wo waren Sie um 20 Uhr?« Nein, Spaß. Ich hatte ja das Glück, auch mit Leuten wie Lars Becker zu arbeiten, die in dem Genre wirklich anspruchsvolle Sachen machen – wie »Unter Feinden« zum Beispiel.

In der Serie »Meiberger« spielten Sie einen Gerichtspsychologen, der auch Hobbyzauberer ist. Was würden Sie ad hoc zaubern, wenn Sie tatsächlich diese Fähigkeit besäßen?

Fritz Karl: 2024 wählt in 75 Ländern die Hälfte der Menschheit. Könnte ich zaubern, würde ich dafür sorgen, dass alle diese Wahlen liberal, demokratisch und auf gar keinen Fall rechts ausgehen.

Sie haben eine Vergangenheit als Wiener Sängerknabe. Wird bei einem Tausendsassa wie Ihnen auch einmal der Sänger durchbrechen?

Fritz Karl: Tatsächlich verspürt die Uhlig seit Längerem einen starken Drang zu singen, aber ich denke, das gehört zu den Dingen, die wir vielleicht auslassen sollten. Auch ich trage in mir den Wunsch, einmal einen Liederabend zu machen, aber aufgrund meiner musikalischen Ausbildung weiß ich, wieviel Arbeit das ist. Da braucht man Muskeln, die ich nur beim Versuch trainiere, den 16-Jährigen aus dem Bett zu kriegen. Mein Sohn Aaron ist der wirklich Musikalische, der spielt fünf Instrumente und macht hervorragende Musik – aber nur für sich.

Ein Instrument, das Sie und Ihre Frau auch im gemeinsamen Bühnenprogramm erstklassig spielen, ist der Humor. Wie wichtig ist der in Ihrem Leben?

Fritz Karl: Der ist ein ganz wichtiger Bestandteil, nicht nur im Künstlerischen. Auch wenn es definitiv Humor-Brüche in unserer deutsch-österreichischen Verbindung gibt, ist der Humor etwas, das die Uhlig und mich sehr verbindet. Und wir mögen es beide, die Menschen zu unterhalten. Wir führen in unserem Programm »Beziehungsstatus: erledigt« auf humorvolle Weise durch alle Facetten von Beziehung. Die Leute lachen, weil sie sich wiedererkennen und sich fragen: Waren die bei uns im Schlafzimmer? Durch den Humor können Menschen Sachen leichter annehmen, beobachten und erkennen. Natürlich könnte man diese Themen auch mit intellektueller Schärfe angehen, aber das würde nur Distanz erzeugen. Durch das Lustige nehme ich die Menschen mit, weil der Humor etwas Verbindendes hat.

Lassen Sie uns gegen Ende unseres Gesprächs ein wenig spielen. Stellen wir uns vor, Sie kochen ein erlebtes Dinner und dürfen dafür als Gäste vier Menschen einladen – egal, ob diese noch unter uns weilen oder schon verblichen sind. Welches Quartett würden Sie für Festmahl und anschließendes Postkolloquium wählen?

Fritz Karl: (wie aus der Pistole geschossen) Mozart! Das würde mich brennend interessieren, wie der Typ wirklich getickt hat. (Kurze Nachdenkpause) Die Uhlig. Weil wenn die erfährt, dass der Mozart da war und ich sie nicht eingeladen habe, wäre sie stinksauer. (Längere Nachdenkpause) Daniel Day-Lewis. Mit dem bin ich zwar bei einem Dreh in Irland schon einmal im selben Pub gesessen, aber geredet haben wir noch nicht miteinander. (Längeres wortreiches Sinnieren) Man ist ja immer verleitet, die großen Verbrecher der Menschheitsgeschichte einzuladen, um zu erfahren, was in denen vorgegangen ist. Aber das kann ich wieder wegen der Uhlig nicht machen. Der Goethe würde mich überhaupt nicht interessieren, der wäre sicher langweilig. Mick Jagger! Aber der ist wieder so ein Hungerhaken, den lade ich wieder aus, weil der isst ja nix. Ich hab's: Jesus Christus. Der ist zwar auch so dünn wie der Jagger, aber nach der Wüste hat er vielleicht einen Hunger.

Schauspieler werden oft gefragt, welche Rollen sie gerne noch spielen würden. Ich frage anders: Welche Rolle hätten Sie gern gespielt, die jemand anderer schon innehatte?

Fritz Karl: Gute Frage, da muss ich wieder ein bisschen nachdenken. Da gibt es schon eine, für die ich nicht in Frage gekommen wäre, die ich aber gern gespielt hätte: Den Hendrik Höfgen in »Mephisto« von István Szábo, eine Figur, die Klaus Maria Brandauer hervorragend verkörpert hat. So eine Rolle ist ein Geschenk für einen Schauspieler. Oder den Charles Foster Kane in »Citizen Kane« von Orson Welles, das ist auch so eine geile Rolle. Ich kann mir auch vorstellen, dass ich ein sehr guter James Bond wäre. Ich würde den aber ein bisschen witziger anlegen und nicht ganz so actionbeladen, denn das lässt mein Kreuz nicht mehr zu. Dann alle Formen von Kaiser Nero, Sandalenfilme wie »Spartacus« und – ich oute mich jetzt – »Indiana Jones«. Das ist ein Bubentraum, aber ich muss zugeben, dass der Harrison Ford das eh sehr gut gemacht hat.

EIN FEST FÜR DIE SINNE

Man nehme eine Burg aus dem Mittelalter. Die Familiendynastie Döllerer, die sich dem Genuss verschrieben hat. Und exzellente Künstler:innen, die ihr Handwerk lieben. Das sind die ausgesuchten Zutaten, die die Kunst- und Kulinarik-Festspiele Golling zu einem einzigartigen Erfolg machen. Perfekt passend zum 25-Jahr-Jubiläum wurde Andreas Döllerer auch die 5. Gault-Millau-Haube überreicht.

Text: Anja Hanke

So etwas kann man nicht planen. So etwas passiert. Wenn man die Gabe hat, im richtigen Moment zuzuhören und eine gute Idee zu erkennen. Eine Gabe, die Hermann Döllerer besitzt. Denn als Martin Kubik, Stammgast im Hause Döllerer und erster Violinist bei den Wiener Philharmonikern, vor 25 Jahren vorschlug, einen musikalischen Abend auf der benachbarten Burg Golling mit anschließendem Dinner zu veranstalten, griff Hermann Döllerer diese Idee auf. Damals zwar noch nicht aus inbrünstiger Überzeugung. Aber die Begeisterung von Künstlern und Gästen war mitreißend.

Das war die Geburtsstunde der einst Kleinen Festspiele Golling. Denn was mit einem Konzert begann, ist längst nicht mehr so klein. Es entwickelte sich zu einer eindrucksvollen Reihe hochkarätiger Konzerte, Liederabende und Lesungen, die in den Sommermonaten in den beschaulichen Ort nahe Salzburg einladen. Allein in diesem 25. Jubiläumsjahr betreten dabei u. a. fünf Jedermänner, namhafte Künstler, wie Karl Markovics, Fritz Karl und Elena Uhlig sowie Sopranistin Milena Arsovska, Opernsänger Günther Groissböck und selbstverständlich auch Martin Kubik



Vater und Sohn als kongeniales Duo: Hermann und Andreas Döllerer leben den Anspruch an das Besondere.

selbst die Bühne in der historischen Burg aus dem 13. Jahrhundert. Welch ein Glücksfall, dass diese nur wenige Schritte vom Hause Döllerer entfernt liegt und den perfekten Rahmen für die kunstvollen Inszenierungen bietet. »Allerdings«, merkt Hermann Döllerer an, »sind wir durch die Größe des Burghofs in der Kapazität der einzelnen Abende limitiert.« Dieses Kleine und Feine ist jedoch einer der Momente, die den besonderen Zauber der Gollinger Festspiele ausmachen. Sie sind intim. Selten kann man eine derartige Nähe zum Künstler auf der Bühne erleben wie hier. Eine andere Besonderheit ist die familiäre Nähe zu den Gastgebern und die direkte Verbindung mit dem

Genuss. »Der gehört seit Stunde eins dazu. Die Festspiele sind ja quasi aus dem Restaurant heraus entstanden«, resümiert der stolze Patron, der längst ebenso inbrünstig von den Festspielen angetan ist, wie die über 4.500 Gäste, die das gelungene und genussvolle Zusammenspiel jährlich besuchen.

Und hier kommt Andreas Döllerer ins Spiel. Denn ähnlich wie das Festival über die Jahre hinweg wuchs, entfaltete sich auch die Küche des familiären Genießerhotels. Jüngst wurde der Spitzenkoch mit sagenhaften 5 Hauben im Gault & Millau für seine Alpine Cuisine ausgezeichnet, in der er beste heimische Produkte unverfälscht und mit offenem Blick für kraftvolle, teils internationale Aromenwelten sinnlich inszeniert. So können die Gäste vor oder nach der Vorstellung ein Souper entweder im ausgezeichneten Wirtshaus oder einem der besten Restaurants Österreichs genießen – und dabei vielleicht sogar dem ein oder anderen Künstler ganz nah begegnen. Und so etwas kann man wahrlich nicht planen. Dies gelingt nur, wenn aus einer kleinen Idee ein liebevolles Zuhause für Kunst und Kulinarik wird.

PROGRAMM 2024:
<https://festspielegolling.at>



1. **Open Air.** Die lauen Sommerabende auf der Gartenterrasse des Hauses Döllerer sind ein besonderer Genuss.
2. **Festival-Gründer.** Hermann Döllerer (li.) mit Opernsängerin Asmik Grigorian.
3. **Feines Erlebnis.** Im Gourmetrestaurant steht für Andreas Döllerer der Alpine Raum im innovativen Zentrum.
4. **Tradition.** Im hauseigenen Wirtshaus wird die bodenständige Küche raffiniert gelebt.
5. **Am Anfang war nix.** Schauspieler Tobias Moretti führt gemeinsam mit Sigggi Haider am Akkordeon durch eine musikalische Lesung.
6. **Historischer Rahmen.** Die Burg Golling ist der eindrucksvolle Mittelpunkt der Festspiele.
7. **Schillers Balladen.** Philipp Hochmair interpretiert die Werke des deutschen Lyrikers.
8. **Kleiner Opernführer.** Festival-Mitbegründer Philipp Preimesberger entführt in die Opern von Wolfgang Amadeus Mozart.
9. **Schauspielerin und Sängerin.** Nicole Beutler lädt auf eine musikalische und theatralische Reise ein.
10. **Gern hart und komisch.** Das diesjährige Programm von Cornélius Obonya.
11. **Barrierefrei.** Gäste mit einer Gehbehinderung gelangen mit dem kostenlosen »Festspiel-Express« bequem auf die Burg.
12. **Zum Wohl.** Für jeden Abend und jede Inszenierung serviert ein namhaftes Weingut als Pate seine Weine.

Fotos: Patrick Langwallner (Bild-Nr. 1, 10, 12), Joerg Lehmann (3), Cathrine Stukhard (4), Stephan Brückler (7), Maria Tiefenbacher-Schöndorfer (8), Caro Strasnig (9), Lisa Seidl (11).



Das gesamte Programm finden Sie hier:



www.salzkammergut-2024.at



BAD ISCHL & SALZKAMMERGUT als Europäische Kulturhauptstadt 2024

Ein Titel, der bislang nur Städten vorbehalten war, wurde erstmals einer ganzen Region verliehen – die sich dafür mit einem ungemein spannenden Programm (bis 30.11.) bedankt. Mittendrin Familie Gröller, die passend zum Anlass ihr Stammhaus, das Hotel Post am See, mit künstlerischem Lifestyle und urbaner Kulinarik bereichert.

Text: Wolfgang Maria Gran

Bei den Organisator:innen der Europäischen Kulturhauptstadt 2024 war jedenfalls jede Menge Kreativität gefragt, um ein Programm zu entwickeln, das bei 23 über zwei Bundeslän- der verstreuten Gemeinden kein abgelutschtes Déjà-vu von Altbekanntem darstellt.

Das ist auf beeindruckende Weise gelungen. Unter Einbeziehung des Meta-Themas »Salz«, mit der imposanten Berg- und Seenwelt als atemberaubende Naturkulisse, und mit neuen, originellen Zugängen zu »alten« Themen lädt das Salzkammergut ein Jahr lang zu einer in Form und Dauer noch nie dagewesenen Kulturreise ein. Da wird die Saline Ebensee im Juni zum spektakulären Klangraum für einen Bruckner-Konzert- abend der Sonderklasse. Da werden die Glocken von Notre-Dame im Rahmen einer Klanginstallation in die Rieseneishöhle am Dachstein übertragen. Zwölf stillgelegte Bahnhöfe entlang der einzigen einspurigen Bahnstrecke des Salzkammerguts werden als Bühnen

für junge Künstler:innen wiederbelebt. Kulturgrößen der Region, wie Schauspieler Klaus Maria Brandauer oder Musiker Hubert von Goisern, der als terminlich unangekündigter »Wandersänger« einmal da und einmal dort in Erscheinung treten wird, sind ebenfalls in diese fulminante Kulturreise eingebunden. Völlig frei von Kitsch und Klamotte ist es gelungen, eine Region mit viel Tradition mit völlig anderen Zugängen zu präsentieren. Und ein Naturraum, der in »normalen« Jahren als Hauptdarsteller mit magnetischer Anziehungskraft Menschen ins Salzkammergut zieht, darf sich 2024 einmal in die Rolle der Kulisse zurückziehen und die Attraktivität eines einzigartigen Kulturprogramms in stiller Schönheit einmal einfach nur als Nebendarsteller begleiten. www.salzkammergut-2024.at

Idealer Ausgangspunkt für Veranstaltungen der Europäischen Kulturhauptstadt ist das direkt im Salzkammergut gelegene Das Traunsee (s. S. 86), gut erreichbar auch vom Genießerhotel Döllerer (s. S. 88).



Fotos: Christof Wagner (2)

SALZKAMMERGUT
Mit der neugestalteten »Post am See«, wenige Schritte vom »Das Traunsee« entfernt, setzen Monika und Wolfgang Gröller ein Statement für Design, Lifestyle, Kunst und Genuss. Was Gäste alles erwartet, lesen Sie auf der nächsten Seite.

Wenn 23 Gemeinden in einer Region wie dem Salzkammergut zur »Europäischen Kulturhauptstadt« werden, dann – so das Motto – »salzt es« gewaltig. Das Programm ist so bunt und vielfältig, dass es das ganze Jahr über Anlass für Ferientage in der historischen Sommerfrische der Kaiserzeit gibt. Denn ergänzend zu mehr als 70 Seen und berühmten Orten, wie dem UNESCO-Weltkulturerbe Hallstatt, Bad Ischl mit der **Kaiservilla (4)** oder dem **Seeschloss Orth (2)** im Keramikstädtchen Gmunden, stehen überall Kunst und Kultur im Mittelpunkt. Klassik trifft auf Volkskunst. Arriviertes auf Avantgarde. Bekannte Künstler:innen wie **Benjamin Schmid** und **Ariane Hearing (1)**, **Hubert von Goisern (3)** oder **Ernst Molden (5)** und viele mehr prägen eindrucksvolle Events. Verschiedenste Projekte setzen sich mit der nicht immer nur operettenhaften Vergangenheit auseinander, Stationen der Eisenbahn mutieren zu Galerien-Reihen, in der Eishöhle am Dachstein erklingen die Glocken von Notre Dame und in den Werkshallen der Saline Ebensee würdigen Bruckner-Orchester und Chöre dem 200. Geburtstag des Musikgenies.

LENTOS – Reise der Bilder

Als Außenstelle der Europäischen Kulturhauptstadt präsentiert das Linzer Kunstmuseum Lentos eine beeindruckende Ausstellung rund um die Verschleppung von Kunstwerken durch die Nazis.

Für sein geplantes Linzer »Führermuseum« ließ Adolf Hitler Tausende Kunstwerke im Salzbergwerk Altaussee einlagern. Nur dank des mutigen Eingreifens der Bergleute konnte letztlich deren Vernichtung verhindert werden. Das Lentos präsentiert mehr als 70 dieser Objekte, die während des Zweiten Weltkriegs im Salzkammergut gesammelt, gelagert, geraubt, zwangsverkauft, verschoben, geborgen und gerettet wurden. Meisterwerke von Goya, Edvard Munch, Lovis Corinth, Giovanni Battista Tiepolo, Tizian, Anthonis van Dyck, Moritz von Schwind, Ferdinand Georg Waldmüller u.v.m. erzählen ihre Geschichte von Reisen und Irrfahrten mit vielen Stationen und Lagerorten. www.lentos.at/ausstellungen/die-reise-der-bilder

Ein Besuch dieser Ausstellung ist perfekt kombinierbar mit Aufhalten in den Genießerhotels Bergergut (s. S. 84), Mühlthalhof (s. S. 82) und Das Traunsee (s. S. 86).

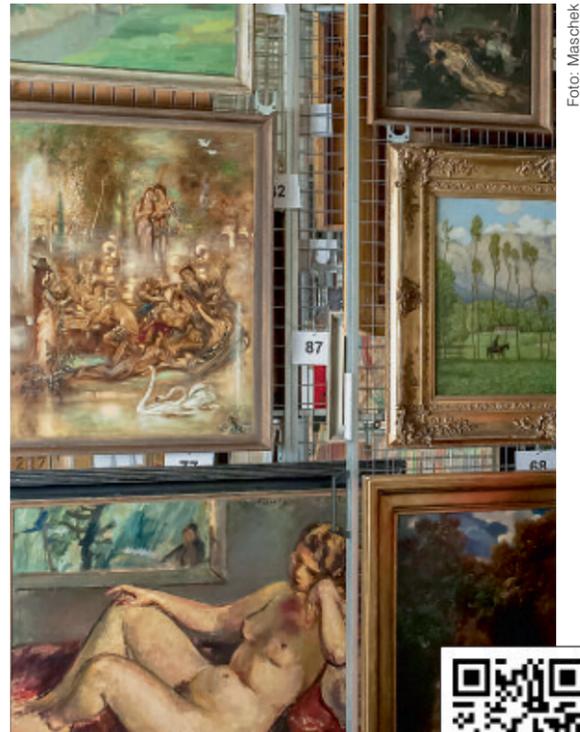


Foto: Maschek

Und hier geht's »zur Reise der Bilder« – Kulturhauptstadt Bad Ischl, Salzkammergut:

SALZKAMMERGUT für Foodies und Freigeister

Mit 4 Gault-Millau-Hauben gilt das Genießer-Seehotel Das Traunsee als Trendsetter der österreichischen Gourmetszene. Eine neue Ära läuten die Gastgeber Monika und Wolfgang Gröller nun auch in ihrem historischen Hotel Post ein. Ein außergewöhnlicher Kulinarik- & Lifestyle-Hotspot für nächste Generationen soll im August fertiggestellt sein.

Ein besonderes Highlight ist die Beletage für Genießer: Ein ganzes Stockwerk für kulinarische Erlebnisse, bestehend aus extravaganter Bar, Vinothek, Bibliothek, Separee, Veranda und Salon. Herzstück ist die Showküche, wo Gäste den Köchen über die Schulter schauen, wie sie beim Holzfeuerofen Köstlichkeiten zubereiten. Alles in allem eine Art Living-Room, wo Tradition auf französischen Chick trifft, Fisch-Liebhaber auf Vegetarier und 700 Jahre Tradition auf frechen Lifestyle.

»Fein essen, wo auch immer man gerade Lust hat, entspricht dem Zeitgeist von Genießern, die bereits vieles gesehen und erlebt haben«, umreißen Monika und Wolfgang Gröller das neue Konzept. »Heute Casual-Dining, morgen Wirtshausküche. Mal feinste Gourmetküche im 4-Hauben-Restaurant Bootshaus, dann wieder authentische Wirtshausküche in der Poststube 1327 oder lässige, weltoffene Sharing-Küche in der neuen Beletage mit regionalen Produkten. Wir möchten hier in Traunkirchen einen Ort für

Menschen schaffen, die nach Ruhe, Auszeit und Inspiration suchen!« Passend dazu entstehen auch 21 neue Zimmer & Suiten sowie ein spektakulär über dem Ort thronender Rooftop Berg-Spa. Regionale Handwerksbetriebe schufen die eigens für das Hotel entworfene Einrichtung, von maßgeschneiderter Holzmöbeln über handgeknüpfte Teppiche bis zu kuscheligen Daybeds. So wird das Flair internationaler Metropolen mit dem Salzkammergut in Zukunft eine gemeinsame Geschichte erzählen.

... und noch mehr Kultur für Genießer

REGIONAL URBAN WELTOFFEN HOCHKARÄTIG

VORARLBERG

BREGENZER FESTSPIELE

17. 7.–18. 8. 2024

Mit insgesamt 80 Veranstaltungen gehen die Bregenzer Festspiele in ihre 78. Spielsaison. Höhepunkt des diesjährigen Programms ist die Oper »Freischütz« von Carl Maria von Weber, die erstmals als Spiel auf der Seebühne gezeigt wird.

Für diese See-Premiere werden nicht nur künstlerisch, sondern auch technisch alle Register gezogen. Im Festspielhaus steht mit der Oper »Tancredi« ein gefühlsbetontes Frühwerk von Gioachino Rossini auf dem Programm, und die Werkstattbühne wird Schauplatz zweier Uraufführungen – »Unmögliche Verbindung« des Tschechen Ondrej Adamek und »Hold your breath« der Irin Ena Brennan. Auch die Orchesterkonzerte versprechen großen Kulturgenuss: So spielen die Wiener Symphoniker am 22. Juli im Großen Saal des Festspielhauses unter der Leitung der litauischen Dirigentin Giedrė Šlekytė Werke von Robert Schumann und Gustav Mahler. www.bregenzerfestspiele.com

Gut kombinierbar sind die Festspiele mit den Vorarlberger Genießerhotels Das Schiff (s. S. 130; Entfernung von Bregenz ca. 30 km), Gams, zu zweit (s. S. 132, ca. 40 km), Alpenstern (s. S. 134, ca. 60 km) und Montafoner Hof, (s. S. 136, ca. 65 km).



Foto: Bregenzer Festspiele moodley



Die Oper »Rigoletto« ist längst Geschichte, aber die Bühnenbilder in Bregenz sind immer spektakulär. Entsprechend gespannt kann man heuer auf den »Freischütz« sein.

Rigoletto aus 2020, Foto: Anja Köhler

VORARLBERG
**SCHUBERTIADE
 SCHWARZENBERG**
 27. 4.–6. 10. 2024

Das idyllische Dorf Schwarzenberg im Bregenzerwald ist seit 2001 Hauptschauplatz der Schubertiade, die 1976 von Opernsänger Hermann Prey in Hohenems ins Leben gerufen wurde.

Mit dem Ziel, dem Komponisten Franz Schubert den gebührenden Platz neben Mozart und Beethoven einzuräumen. Das ist gelungen: Mit 80 Veranstaltungen und 35.000 Besuchern avancierte die Schubertiade zum weltweit renommiertesten Festival zu Ehren dieses Komponisten. www.schubertiade.at

Nicht weit entfernt stehen mit Gams, zu zweit (s. S. 132, ca. 7 km) und Das Schiff (s. S. 130, ca. 12 km) zwei Genießerhotels zum Wohnen bereit.

Design und feinste Kulinarik im Bregenzerwald: Im weiten Hochtal der innovativen Künstler und Handwerker erwarten mit der Gams, zu zweit (Bild oben) und Das Schiff (rechts) zwei höchst individuelle Genießerhotels ihre Gäste.



Foto: Christian Wöckinger



Foto: Michael Gunz

Foto: Christoph Bayer



Foto: Jelinek

SALZBURG
TONSPUREN AM ASITZ LEOGANG
 27. 6.–8. 8. 2024

Der indische Musiker Hazrat Inayat Khan umriss das Motto dieser Konzertreihe inmitten der höchsten Gipfel der Kalkalpen so: »Es ist das Wesen des Tones, dass er umso mächtiger und magischer wird, je enger er mit der Natur im Einklang steht.«

Tatsächlich ist es mächtig und magisch zugleich, wenn jedes Jahr zwischen Ende Juni und Anfang August am Fuß des Großen Asitz auf 1.870 Meter Seehöhe unterschiedlichste Formationen ihre Tonspuren ziehen. Fünf Konzerte sind es auch 2024 wieder, und zwar aus den unterschiedlichsten musikalischen Richtungen. Von jazzigen Klängen über raffiniert dargebotene Wienerlieder und auf Bluegrass umgemodelte AC/DC- oder Metallica-Songs bis hin zu Barockmusik der Wiener Symphoniker reicht der musikalische Spannungsbogen. Es ist die Kombination aus erstklassigen Interpret:innen und einer atemberaubenden Naturkulisse, die dieses

Musikfestival Jahr für Jahr zu etwas Besonderem macht. www.tonspurenamasitz.com



Wer dazu das Genießerhotel Die Riederalm (s. S. 94) mit seinem famosen Gourmetrestaurant »dahoam« (s. S. 16) wählt, hat das perfekte Genuss-Rundpaket gebucht.



Foto: Montafon Tourismus / Stefan Kothner



Foto: Petr Blaha

Perfekte Wohnadresse für eine Kombination aus Genussferien und einer stimmungsvollen Prise Musik ist Familie Tschohls Genießerhotel Montafoner Hof in Tschagguns (s. S. 136). Speziell natürlich zu den Montafoner Resonanzen, aber auch generell. Ob beim Cocktail-Empfang mit Hausmusik oder beim wöchentlichen Tanzabend, irgendwie liegt immer wieder Musik in der Luft. Ein Schmuckstück besonderer Art ist der zugehörige, 500 Jahre alte Gasthof Löwen (Bild oben), der regelmäßig Treffpunkt regionaler Volksmusikanten ist (jeden Donnerstag Hausmusik ab 20.30 Uhr). Und musizierende Gäste sind auch gerne gesehen (und gehört).

VORARLBERG
MONTAFONER RESONANZEN
 1. 8.–17. 9. 2024

Umrahmt von mächtigen Dreitausendern in der Montafoner Bergwelt ist das in dieser Form einzigartige Musikfestival alleine schon durch seine alpine Atmosphäre ein kleines Juwel.

Außergewöhnlich ist es in zweierlei Hinsicht: Zum einen spannt sich der Bogen der musikalischen Genres von Jazz über Volksmusik, Kammer- und Orgelmusik bis hin zu spannenden Cross-Over-Projekten, in denen schon einmal Barock mit Pop oder Volksmusik mit Jazz gekreuzt wird. Zum anderen sind es die außergewöhnlichen Spielstätten, die den ganz besonderen Reiz der »Resonanzen« ausmachen. Almhütten, Kirchen oder (Berg-)Gasthäuser bieten die Bühne für dieses bunte Musikfestival, das vor bald 50 Jahren als »Montafoner Sommerkonzertei« ins Leben gerufen worden war und seit 2017 unter dem aktuellen Namen eine ständig wachsende Fangemeinde begeistert.

www.montafon.at/montafoner-resonanzen/de





Fotos (2): Gunter Standl

NIEDERÖSTERREICH

GLATT&VERKEHRT 12. 7.–28. 7. 2024

Es ist das Musikfestival, das die weite Welt in die Wachau bringt und eindrucksvoll beweist, dass die UNESCO-Welterberegion an der Donau auch mit frechem Sound punkten kann.

Bei »Glatt&Verkehrt« treffen sich Ensembles und Solist:innen von Indien bis Spanien, Kroatien bis Schweden, den USA bis Estland an fünf Spielorten: In Spitz an der Donau, dem Stift Göttweig und an drei Locations in Krems, dem Sitz dieser außergewöhnlichen musikalischen Reihe – im Klangraum Krems Minoritenkirche, dem Musikwirthaus Salzstadl und im Hof der Winzer Krems.

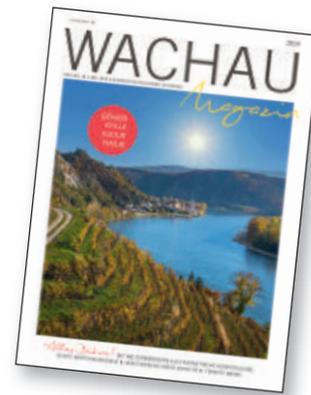
Bereits zum 28. Mal findet das Festival heuer statt und ist dabei das unverändert lebendige Event geblieben, als das es einst angedacht und ins Leben gerufen wurde. Es ist Weltmusik vom Feinsten, sorgsam ausgesucht und von den Künstler:innen immer wieder spannend inszeniert – mal als Doppelkonzert, dann wieder als interkulturelle spontane Vermischung auf der Bühne. »Glatt&Verkehrt« ist längst etabliert, dabei aber stets in Bewegung geblieben. www.glattundverkehrt.at



Zum Gesamterlebnis wird »Glatt&Verkehrt« mit Wohnen und Genießen auf 4-Hauben-Niveau im Landhaus Bacher (s. S. 80). Einer der besten Weinkeller des Landes und ein – keine Übertreibung – himmlisches Frühstück sind weitere überzeugende Argumente.



Foto: Sascha Osaka



Alle Termine, jede Menge Insider-Tipps und Reportagen gibt's im aktuellen Wachau Magazin 2024, zu bestellen auf www.wachaumagazin.at oder hier:



TIROL

ZIRKUS IN DEN KRISTALLWELTEN

21. 7.–3. 9. 2024

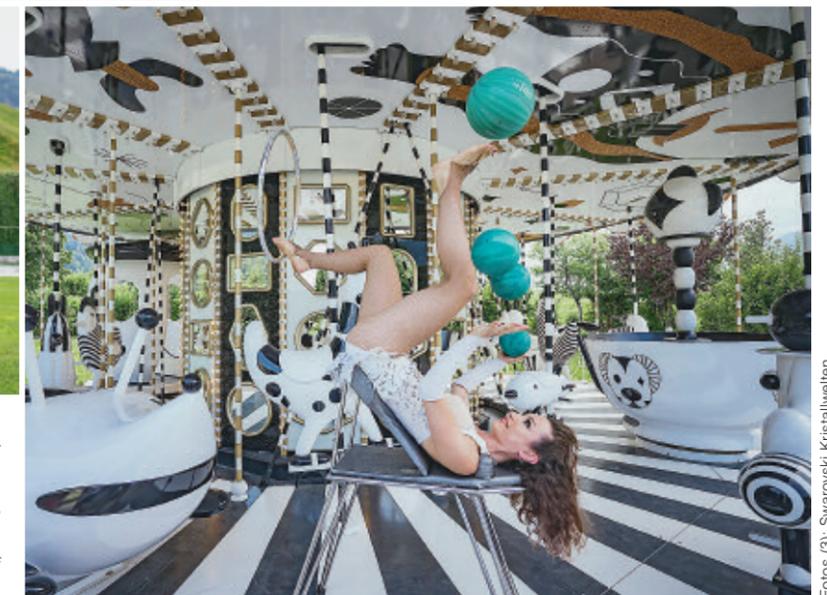
Im Garten der Swarovski Kristallwelten in Wattens gastiert ab Juli das Circus-Theater Roncalli mit einem spektakulären Programm.

Dabei wird in 16 Shows zwischen Ende Juli und Anfang September auch der gigantische Kristallluster über dem Spiegelwasser zur Bühne, indem die italienische Artistin Shannon mit perfekter Akrobatik und vollendeter Körperkunst mit ihrer Show »Lights up!« im glitzernden Requisit brilliert. Vivian Paul-Roncalli, Tochter des Zirkusgründers Bernhard Paul, verspricht magische Momente in wundervoller Kulisse. Dafür sorgen die bulgarischen Luftakrobaten vom »Trio Bokafi«, Oriol, der katalanische Clown, die Berliner Jongleurin Lena oder der ukrainische Artist Anton, der perfekte Körperbeherrschung mit atemberaubenden ästhetischen Momenten verschmilzt. Die Glitzerwelt des Zirkus in den funkelnden Kristallwelten – das ist eine Veranstaltung mit Strahlkraft. www.kristallwelten.swarovski.com

Gut erreichbar sind die Kristallwelten von unseren Genießerhotels Der Böglerhof (s. S. 112, Entfernung ca. 40 km), Alpin (s. S. 118, ca. 45 km), Theresa (s. S. 114, ca. 50 km), Lanersbacher Hof (s. S. 116, ca. 65 km) Der Bär (s. S. 108, ca. 70 km), Minglers Sportalm (s. S. 110, ca. 70 km), Unterlechner (s. S. 106, ca. 90 km), Post Lermoos (s. S. 120, ca. 100 km) und Schalber (s. S. 124, ca. 110 km).



Die neuen Wunderkammern Tirols sind nicht ohne Grund eines der meistbesuchten Ziele Österreichs. Ein Triumph der Fantasie, fantastisch in jedem Detail und mit den zusätzlichen Shows des Circus Roncalli ein Pflichtpunkt auf jeder Bucket-List für Reisen 2024.



Fotos (3): Swarovski Kristallwelten

MIT DEM GRAVEL-BIKE in der ZUGSPITZARENA



GRAVEL-BIKES

sind eine Mischung aus Mountainbike und Rennrad, ein Abenteuer sowohl für Freizeitsportler als auch Profis – und derzeit extrem angesagt. Die Offroad-Racer fühlen sich auf allen Untergründen wohl, ob auf Asphalt, Wirtschaftswegen oder feinem Schotter, dessen englische Übersetzung, »gravel« als Namenspatrone fungiert. Dank Scheibenbremsen, Hightech-Schaltung und Befestigungsmöglichkeiten für Lenkertasche, Navi & Co. sind Gravel-Bikes die Zehnkämpfer unter den Rädern. Bike-Experte Reini drückt es so aus: »Sie können nichts perfekt, aber alles sehr gut.«

Neben E-Bikes gelten sie als derzeit größter Trend der boomenden Radbranche. Kein Wunder, verbinden Gravel-Bikes doch das Beste aus zwei Welten: den Highspeed von Rennrädern und die Geländegängigkeit von MTBs. Wir waren damit in der größten Gravel-Bike-Region Tirols unterwegs.

Text und Foto: Christian Haas



Was für ein Service! Vor zwei Tagen gebucht stehen die blitzblanken Gravel-Bikes samt Helmen pünktlich um 10 Uhr vor dem Genießerhotel **Post Lermoos** (siehe S. 120). Reinhard Spielmann, unser Guide von »Bergsport Total« in Ehrwald, den alle nur Reini nennen, wartet schon. Der 43-Jährige beruhigt: »Keine Sorge. Es geht nicht um Hardcore-Action. Wir sind zum Genießen da, nicht um jemand etwas zu beweisen.« Das neue Angebot des 4-Sterne-Superior-Hideaways spricht ohnehin »eher die bequemeren Gäste an, bei denen Sport nicht zu anstrengend sein soll«. Passt also zum Label »Genießerhotel« und den Verwöhnangeboten, die von der Zirbenholz-Panorama-Sauna über Meer-salz-Traubenkernpeelings und vieles mehr bis zur 3-Hauben-Küche reichen. Ständig verwöhnt zudem der erhabene Blick auf die Zugspitze und die matterhornhafte Sonnenspitze.

Fantastische Weitsichten & Aussichten

An diese und andere Ikonen der überwältigenden Bergwelt wollen wir näher ran, uns nebenbei bewegen und was Neues kennenlernen. Reinis empfohlene 45-Kilometer-Runde »Rund um den Daniel« ist dabei genau richtig, weil »mittelschwer und übersöhn«.

Zuerst geht es ein paar Höhenmeter hinunter, hinein ins Moos. Ideales Terrain zum Eingrooven. Schnell gewöhnen wir uns an Lenkerhörnchen und Tippschaltung. An einer Bank justiert Reini die Sättel auf Optimalhöhe, schon geht es weiter zum Häselgehr-Wasserfall, dessen neben dem Wasser verlaufender Klettersteig feuchtföhliches Vergnügen verspricht. Nicht minder beschwingt rollen wir, der Loisach folgend, sanft bergab, wobei wir mit den 9-Kilo-Leichtgewichten schneller unterwegs sind als die omnipräsenten, aber eben viel schwereren E-Mountainbikes. Selbst ohne Treten überholen wir sie auf der Straße nach Griesen. Am bayerisch-tirolerischen Grenzort biegen wir ab ins herrliche, Wanderern und Radlern vorbehaltene Neidernachtal, und durch den Wald geht's bergauf bis zum Grenzstein – O-Ton Reini: »nette Steigung«. Tatsächlich nicht schlimm, höchstens dass uns manche E-Biker von vorhin wieder überholen. Pah! Dafür reden wir uns ein, dass wir »Bio-Biker« die Pause am traumhaften Plansee mehr verdient hätten. Taucher steigen im Neopren in die kristallklaren Fluten, ein paar hundert Meter weiter wir im Adamskostüm. Es lebe die Spontaneität!

Wieder an Land, erzählt Reini: »Graveln lässt sich, klar, vielerorts erfahren, aber es gibt bislang nur wenig Regionen, die aktiv Graveler ansprechen.« Jene rund um das Genießerhotel der Familie Dengg



Nach den Rad-Naturerlebnissen lockt die Top-Wellness in der Post Lermoos.

Foto: Günter Standl

gehört dazu, haben sich doch die Tourismusverbände Naturparkregion Reutte, Lechtal, Tannheimer Tal und Tiroler Zugspitz Arena jüngst zum Projekt »Gravel Tirol« zusammengeschlossen. Es bündelt Events, Leihangebote und vor allem ein über 1.000 Kilometer umfassendes Streckennetz, bei dem bestehende Forst-, Schotter- und Radwege und teilweise Landstraßen zu 18 Routen verbunden sind, ganz ohne zu massive Anstiege. Schließlich tritt man selbst, Motorhilfe ist eine absolute Ausnahme. Dass die Tour um den 2.340 Meter hohen Daniel dabei zu den schönsten gehört, wird spätestens nach der Badepause klar, als uns eine Etage über dem See perfektes Gravel-Terrain mit herrlichen Ausblicken auf Thaneller und Co. erwartet.

3-Lilien-Wellness & 3-Hauben-Gourmetküche

Nah am Wasser führt der Trail auch mal über Wurzeln und aufregend am Hang entlang. Ab und zu lassen wir Wanderer passieren – Rücksicht statt Tempowahn. Wieder anders der Teil am Kanal zum und am Heiterwanger See entlang (siehe großes Bild vorige Seite). Dort werden die Schotterwege breiter und die extralange Abfahrt von Bichlbach nach Lermoos macht das längere Bergauf vergessen. Und wir haben gute Gründe zur Vorfreude. Zum einen auf die 3.000 m² große »Post Vitalwelt« mit ihrem fantastischen Panoramapool, und zum anderen auf das abendliche Genießermenü von Küchenchef Thomas Strasser. Das Gravel-Bike parkt derweil in der abschließbaren Garage nebenan, bereit für die beim Wein beschlossene Tour am nächsten Tag – zum verträumten Mitter- und den superklaren Blindsee. Keine Frage: Uns hat das Gravel-Fieber voll gepackt...

Beste Produkte, teils aus eigener Landwirtschaft und Jagd, prägen die Post-Lermoos-Kreationen.



Foto: Johannes Kernmayer

...und noch mehr Wo Sie Radfahren perfekt

Foto: DeFrancesco Photography



KITZBÜHELER ALPEN

Minglers Sportalm – da ist der Name Programm. An sportlichen Angeboten herrscht wahrlich kein Mangel. Und es muss ja nicht Hardcore sein!

Im Inneren des 4-Sterne-Genießerhotels von Familie Mingler im Brixental sorgen Stepper, Laufband, Bodenmatten und ein Infinity-Indoor-Pool für bewegende Momente (siehe S. 110). Und dann erst im Außenbereich! Die vor der Kirchberger Hotelhaustür gelegenen Kitzbüheler Alpen sind wahrlich ein XXL-Spielplatz zum Austoben, insbesondere zum Biken. Nicht umsonst hat sich der dreitägige »KAT-Bike«-Fernradweg einen exzellenten Ruf unter Mountainbikern erworben. Aber immer mehr Sportshops in der Region stellen auch Gravel-Bikes zur Verfügung und Hotelier Philipp Haueis Unterstellmöglichkeiten und Wissen.

Zwei Touren empfiehlt er besonders. Nummer 1: Vom »Unteren Grund« geht es über die Schaukäserei Kasplatzl zur uralten Labalm, die neben einem 1a-Ausblick auf den Großen Rettenstein auch mit traditioneller Küche punktet. Die Windautal-Tour ist Haueis' zweiter Tipp. Kein Wunder, führt doch der Weg entlang des tosenden Wildbachs durch idyllische Natur. Ein Highlight nach zehn Kilometern: die Einkehr im »KochArt«-zertifizierten Gasthaus Steinberg. Wobei man sich Hunger für die Rückkehr ins Hotel aufheben sollte, die Küche in den »Stubn 1972« ist mit 3 Hauben geschmückt.

Bikespaß für Genießer mit kulinarischen Erlebnissen verbinden können.



Fotos: Peter Kühnel, Elisabeth Pöll (2)

TIROLER PILLERSEETAL

»Das kleinste und wohl frechste «adults only»-Hotel Österreichs« – mit diesem Slogan wirbt das im Tiroler Pillerseetal gelegene Genießerhotel Unterlechener um maximal 44 Gäste.

Die dürfen sich freuen: etwa auf die mit 3 Hauben gekrönte Slow-Food-Küche, Private-Spa und den Natur-Living-Pool namens »Lago de Unterlechener« samt Blick auf das mit 30 Metern welthöchste begehbare Jakobskreuz (siehe S. 106). Praktisch: Auf die Buchensteinwand fährt eine Bahn, die neben dem Hotel losgondelt. Sportlicher ist der Aufstieg per pedes oder MTB. Die sind im 4-Sterne-Boutique-Hotel günstig zu haben, Trekkingräder gar gratis – und Gravel-Bikes lassen sich ebenfalls organisieren.

Dank Pillerseetal-Radkarte können Genießer ganz individuelle Routen zusammenstellen, idealerweise in Kombination mit einer Einkehr. Aber Achtung: Im Restaurant Forellenranch am Pillersee oder bei den Schnapsexperten von »Gidi's Genusswerkstatt« in Fieberbrunn könnte die Pause durchaus länger ausfallen. Beim Wein zählt die »Angerer Alm« zu den besten Adressen, schließlich ist Inhaberin Annemarie Foidl Präsidentin des österreichischen Sommelierverbandes. Doch die Belohnung muss man sich erst verdienen, denn es geht dann doch gut bergauf.



Foto: TVB Kitzbüheler Alpen-Brixental, Fotograf Haiden



Fotos (2): Herbert Lehmann





Fotos: TV Hochsteiermark, Nicole Seiser



HOCHSTEIERMARK

Familie Krainers gleichnamiges Genießerhotel feierte 2023 sein 25-Jähriges und nebenbei den Aufstieg in die 4-Hauben-Liga – was auch radlbegeisterten Gästen gefallen dürfte.

»Unsere Teller sind eine Bühne für die bäuerliche Landwirtschaft«, findet Andreas Krainer, der mit der »Neuen Steirischen Küche« eine Art Slow-Food 2.0 macht und zudem in seiner originellen »feiaKuchl« auch immer wieder den Grill anwirft. Beim »Wald & Heimat«-Menü wiederum serviert er Gerichte mit modernem Charme und traditionellen Details, »die an unsere Herkunft erinnern sollen«. Dass diese Herkunft, die Hochsteiermark, hochattraktiv ist, lässt sich am eigenen Leib erfahren. Am besten er-radeln.

Etwa bei der »Genussradl-Hauben-Tour« entlang des beliebten Mürztalradweges R5. Das Beste: Die Strecke verbindet drei Top-Adressen, frei nach dem Motto »Acht Hauben zum (R)Eintreten«. Neben dem Gasthaus Schäffer sowie dem Restaurant Johanns Living gehört eben auch das Restaurant im Genießerhotel Krainer dazu, das allein schon vier Hauben beisteuert (siehe S. 78). Radeln, schlemmen und schlummern zu kombinieren, ist jedenfalls eine starke Idee. Auch sonst bietet das 4-Sterne-Haus interessante Offerte, wie die E-Bike-Pauschale, bei der neben Rad- und Helmmiete auch Unterkunft und weitere Extras inkludiert sind, etwa die »entSPAnnt«-Saunalandschaft. Dort können, während sich die E-Bike-Ladestation um das Energieauffüllen des Zweirads kümmert, Gäste die eigenen Akkus aufladen.

SALZBURGER LAND

Feinste Kulinarik, moderne Wohlfühlzimmer, eine Panoramaterrasse über dem Pongauer Salzachtal. Warum sollte man das Genießerhotel Sonnhof by Vitus Winkler überhaupt verlassen? Zum Biken!

Keine Frage, Vitus Winkler hat sich einen Spitzenplatz in der Gastro-Szene erobert. Das Beste: Wer im Restaurant »Kräuterreich« des 4-Hauben-Kochs zu Abend isst, kann im selben Haus auch gleich in einem der 26 modernen Wohlfühlzimmer und Suiten übernachten (siehe S. 90). Mal von der Möglichkeit der genussvollen Dinner-Wiederholung und der Teilnahme an einem Kochkurs abgesehen, stehen ein attraktives alpines Spa samt Außenpool und viele Ausflugsziele für die Folgetage bereit – etwa mit dem Rad.

Winklers Tipp für eine kleine Runde in St. Veit: »Man kann vom Hotel aus in gut einer Stunde auf die ‚Pronebenalm‘ radeln. Allein die Aussicht auf das Hochkönigmassiv ist großartig.« Es darf etwas mehr sein? Kein Problem, an attraktiven Zielen herrscht kein Mangel, auch für Graveler. Ein Traum-Duo bilden die »Meislsteinalm« und die nahe »Hackeralm«, beide in Goldegg im Pongau gelegen. »Da kann man eine schöne große Schleife machen und dann noch eine Runde um den Böldlsee fahren«, so Winkler. Überhaupt schickt sich das Salzburger Land an, das gelbe Trikot in puncto Gravel-Biken zu übernehmen. In acht Bike-Regionen, darunter das nahe Zell am See, stehen jede Menge neuer Strecken samt Kartenmaterial bereit.



Foto: Salzburger Land Tourismus, Andreas Meyer



Foto: Günter Standl



Foto: Joerg Lehmann

LEIDENSCHAFTEN

DUFT *der* FREIHEIT

Seit 25 Jahren braust Christine Brugger, die Chefin des Genießerhotels Lanersbacherhof in Tux, dem Alltagsstress auf zwei Rädern und mit 100 PS unterm Sitz davon.

Sie funktioniert wie am Schnürchen und ist jahraus, jahrein eine perfekte Gastgeberin im 4-Sterne-Hotel Lanersbacherhof in Tux im Zillertal (siehe S. 116). Aber zweimal im Jahr, im Frühjahr und im Herbst, lässt sich Christine Brugger den Duft der großen Freiheit um die Nase wehen.

Dann schwingt sie sich auf ihre KTM 790 Super Adventure und erkundet mit Ehemann Simon auf zwei Rädern ganz Europa: »Für mich ist das ein wunderbares Gefühl von Freiheit«, sagt die coole Hotelchefin, die auf diese Weise ganz Italien samt Sizilien und Sardinien, Korsika, Spanien samt Abstecher nach Tanger und dem Peloponnes erkundet hat: »Mich hat diese Leidenschaft so gepackt, dass ich vor 25 Jahren mit 30 den Führerschein A nachgemacht habe.« Und sie hat damit auch Sohn Lukas angesteckt, der wie sein Bruder Simon fleißig im Familienbetrieb werkt. Das Hotel hat also schon den nächsten »Easy Rider«.



Foto: Lanersbacherhof

1 HALLER

Was für ein Logenplatz: Das Alpin-Natur-Spa in Haller's Genießerhotel im romantischen Mittelberg lädt das ganze Jahr über zu Badevergnügen im warmen Wasser. Theatralisch bildet die Alpenkette des Kleinwalsertales dazu die Kulisse. Lichtdurchflutet präsentieren sich Badehaus und Ruheräume, die mit weiten Fensterfronten immer den Blick ins Grüne eröffnen. Mehrere Saunen, Dampfbäder, Infrarotkabine und eine 33 Grad warme Whirlpool-Grotte mit Quellwasser sorgen ebenso wie Massagen, Yoga, Ayurveda und Beautybehandlungen für die perfekte Abrundung. *Siehe auch Seite 128.*



WassersPIELE

Mit beheizten Pools punkten viele Genießerhotels, fantastisches Panorama gibt's meist als Zugabe. Stellvertretend hier viermal Infinity vom Allerfeinsten im Kleinwalsertal, der alpinen Welt des Wilden Kaisers, auf Tirols Sonnenterrasse Serfaus-Fiss-Ladis und am Faaker See.



Foto: Schalber

2 SCHALBER

Mehr Extrawünsche sind kaum möglich: In der 5-Sterne-S-Genießerhotel Wellness Residenz Schalber im Tiroler Serfaus gibt's gleich mehrere getrennte Spa-Bereiche – einen für alle Gäste, einen exklusiv für Damen und einen für Familien. Alles natürlich vom Allerfeinsten in der gleichen Luxusausführung wie das gesamte Haus. Ins Freie schwimmen kann man ganzjährig vom Sole- und Indoorpool, ein Juwel ist der Wellness-Garten (ab 16 J.) samt Naturteich. Highlight im Sommer: der 20 m lange Infinity-Pool. *Siehe auch Seite 124.*

Foto: Joerg Lehmann



Foto: Günter Standl

3 DER BÄR

Nomen est omen – der Wilde Kaiser in den Kitzbüheler Alpen wird seinem Namen mehr als gerecht. Das Panorama ist einfach majestätisch. Vor allem beim Schwimmen im 20 m langen, ganzjährig beheizten In- und Outdoor-Infinity-Pool im Genießerhotel Der Bär in Ellmau. Wohltuende Wärme zum Entspannen ist aber im gesamten Spa-Bereich angesagt, von der finnischen Sauna über die Panorama-Sauna und das Dampfbad bis zum originellen Brechelbad, das als mild ansteigendes Kräuter-dunstbad absolutes Relax-Feeling aufkommen lässt. *Siehe auch Seite 108.*



Foto: David Wöckinger

4 KÄRNERHOF

Hoch über dem mehr als 100.000 m² Uferpark möchte man den ganzjährig beheizten Infinity-Pool gar nicht mehr verlassen – so eindrucksvoll ist das Panorama mit dem türkisblauen, von den Karawanken eingerahmten Faaker See. Ein absolut instagram-tauglicher Fotoblick und das zu jeder Jahreszeit. Für Wellness-Abwechslung sorgen Erlebnishallenbad, Whirlpool mit Sprudelliegen, Panorama-Saunalandschaft, FKK-Terrasse und eine Bootshausauna mit direktem Seezugang. *Siehe auch Seite 96.*

ROUTE DER GENIESSER

VOM VULKANLAND IN DIE SÜDSTEIERMARK

Ein großer Kofferraum ist sicher kein Nachteil bei dieser Tour durch die steirischen Weinregionen. Denn was sich dort in feinen Manufakturen so alles an Spezialitäten zum Mitnehmen findet, sind regionale Produkte, die durchaus das Prädikat Weltklasse verdienen. Die beste Reisezeit? Ganz einfach: eigentlich immer!

Text: Wolfgang Neuhuber, Fotos: Gery Wolf, Günter Standl (rechts)

Bei Vulcano in Riegersburg hängt der Himmel buchstäblich voller Schinken. Familie Habels Schinkenwelt ist nur eine von 49 zertifizierten Erlebnismanufakturen an der Vulkanland Route 66, in denen neben Betriebsbesichtigungen auch Verkostungen möglich sind. Direkt auf die interaktive Landkarte geht's hier bzw. mit diesem QR-Code www.vulkanland.at/regionalwirtschaft/route66/



Einfach wunderschön: die südsteirische Weinstraße (Bild links)



Ein Kleinod im steirischen Vulkanland: die liebevoll restaurierte historische Villa Rosa der Geschwister Richard und Sonja Rauch. So manche der Spezialitäten des hinreißenden Frühstücks gibt's im hauseigenen Gourmandisladen. Für profunde Wein-Insidertipps steht die von Bertelsmann zur »Sommelière des Jahres 2024« gekürte Sonja Rauch bereit.

Fotos: Joerg Lehmann (2), Lukas Kirchgasser (1)

An Selbstvertrauen hat es den Steirern noch nie gemangelt. Und so haben sie aus der Bundestraße 66 einfach ihre eigene Vulkanland Route 66 kreiert. Die hat zwar keinen Atlantik-Blick wie das amerikanische »Route 66«-Original und ist auch keine 3.940 Kilometer lang. Dafür lässt sie mit ihrer Dichte an Restaurants, Manufakturen und Weingütern keinen Wunsch offen.

Bester Ausgangspunkt für Verkostungstouren ist ein kulinarischer Mikrokosmos: die Welt der **Geschwister Rauch** in Trautmannsdorf nahe dem Kurort Bad Gleichenberg. Das einstige Gasthaus »Steira Wirt« ist heute als »Restaurant Geschwister Rauch« der edel-ländliche Rahmen für zwei Küchenlinien in Perfektion: Zum einen (wieder)belebt der kochende Patron Richard Rauch so manche schon in Vergessenheit geratene steirische Wirtshausklassiker mit Innereien als zusätzliche Highlights. Zum anderen zeigt er im 4-Hauben-Gourmetrestaurant eindrucksvoll, was mit Kreativität und heimischen Spitzenprodukten

möglich ist. Für die feinfühligste Getränkeabstimmung sorgt seine Schwester Sonja. Die umsichtige Gastgeberin ist eine profunde Insiderin der (nicht nur) steirischen Weinszene und hat für Shoppingtouren jede Menge Geheimtipps.

Gute Gründe also, um bei den Geschwistern Rauch in deren liebevoll restaurierten Villa Rosa auch zu wohnen. Das »Genießerhotel a miniature« liegt direkt gegenüber dem Restaurant, das servierte Frühstück ist einfach großartig, und wer rechtzeitig bucht, kann den Aufenthalt mit einem der thematisch vielfältigen Kochkurse verbinden.

Kuriose Weltmaschine und allerlei Delikatessen

»Den Geschmack der Kindheit einzufangen« lautet das Motto in Sonja und Richard Rauchs Feinkostladen unter dem Label »Mein Bruder der Koch«: Eine Fundgrube an steirischen Köstlichkeiten zum Mit-nach-Hause-Nehmen, von selbstgemachten



Foto: Steiermark Tourismus / Harry Schiffer (1)

Spezialitäten über Gourmandisen kleiner Hersteller bis zu den herausragenden **Fandler-Ölen**. Mit anderen Worten: Platz im Kofferraum ist schon gefragt, noch ehe man von Trautmannsdorf aus auf Entdeckerfahrt geht.

Als erstes Ziel der kleinen Rundreise wartet in Richtung Riegersburg statt eines Verkostraumes ein wunderbares Kunstwerk: **Gsellmanns Weltmaschine** ist das fantastische Symbol dafür, wozu Steirer in der Lage sind, wenn sie sich mal eine verrückte Idee in den Kopf gesetzt haben. Inspiriert von einem Zeitungsartikel reiste der zuvor nie aus seinem Heimatort hinausgekommene Bauer Franz Gsellmann 1958 zur Weltausstellung nach Brüssel, um das gerade eröffnete Atomium zu bestaunen. 23 Jahre lang baute er in der Folge in seinem Schuppen an einer riesigen Maschine, wie sie kurioser und gleichzeitig faszinierender nicht sein könnte. Rund 2.000, oft am Schrottplatz gesammelte Bauteile, vom Porzellan-Adler über Glühbirnen und Vogelpfeifen bis zur Spielzeugrakete, bilden das kunterbunte Unikum, das leuchtet, blinkt und son-

Mächtig thront die Riegersburg auf einem Vulkanfels. Im Umfeld finden sich einige der besten Adressen des Landes, von Zotter und Vulcano über Ruoker Whiskey bis zur Essigmanufaktur und Brennerei von Alois Gölles.



Foto: Günter Standl

derbare Geräusche von sich gibt. Ein Triumph der Fantasie, der längst unter Denkmalschutz steht und regelmäßig Fernseheteams aus aller Welt auf den schlichten Bauernhof lockt.

Weit über sich hinausgewachsen sind aber auch einige Pioniere unter den steirischen Produzenten, wie der Essigmacher und Edelbrenner **Alois Gölles**, Chocolatier **Josef Zotter** oder der Gründer von Vulcano-Schinken, **Franz Habel**. Alle drei Betriebe sind längst keine Geheimtipps mehr, sondern Erlebniswelten weit abseits bäuerlicher Romantik und werden an manchen Tagen von Besuchern regelrecht gestürmt. Auf bemerkenswerte Weise ist es ihnen jedoch gelungen, trotz aller Vergrößerungen die Qualitätsansprüche hochzuhalten.



Fotos: Bernhard Bergmann (1), Günter Standl (2)



So geht Leidenschaft: Käse-Affineur Bernhard Gruber lädt bei Riegersburg in seine herzhafte duftende Geschmackswelt. Für Interessierte gibt's spezielle Verkostungen, einfach nur auf einen Käseteller einkehren oder etwas zum Mitnehmen kaufen kann man natürlich auch. Wer sich für handgeschmiedete Messer begeistert ist bei Christoph Feichtl (Kalderum) richtig.

Die individuell und am besten schon vorab buchbaren Erlebnis- und Verkostungstouren sind bei Gölles mit Edelbrand, Likör und feinstem Essig (Tipp: Apfelmessig) kombiniert, bei Vulvano mit Schinken, Speck und Würsten. Schokolade steht natürlich bei Zotter im Mittelpunkt, aber nicht nur. Der Chocolatier keltert mittlerweile Wein, hegt ausgefallene Obst- und Gemüseulturen und züchtet sogar Rinder, Schweine und Hühner, aus denen rund 40 Fleischprodukte entstehen, die sich als Gerichte in der Öko-Essbar, der Hof-Grillerei, am Würstelstand und in der Feinkostbar wiederfinden. So kann man als Besucher der Schokoladewelt aus mehr als 500 Schokoladen und vielfältigen Pralinen wählen und gleichzeitig Rinderschinken, Salamistangerl oder Wagyu-Burger probieren. Alles bio, artgerecht und Fair Trade bis hin zum hausgerösteten Kaffee.

Als »The Cheese Artist« versteht sich Bernhard Gruber, der wenige hundert Meter nebenan die Fromagerie zu Riegersburg betreibt. Eine Käseparadies, wo individuell veredelter Käse zur Reifung



GUTE ADRESSEN FÜR GENIESSER

- www.geschwister-rauch.at
- www.sattlerhof.at
- www.vulcano.at
- www.zotter.at
- www.goelles.at
- www.davidgoelles.at
- www.fandler.at
- www.frauwallner.com
- www.krispel.at
- www.hartlieb.at
- www.tinnauer.at
- www.demerin.at
- www.urlmuellers.at
- www.genuss-abhof.at/produzent/milchmaedchen-ziegenhof/
- www.finks-haberl.at
- www.thecheeseartist.at
- www.stin.at
- www.vinofaktur.at
- www.obsthof-zuegg.at
- www.vulkanland.at/regionalwirtschaft/route66/
- www.pute-huhn.at
- www.flucher-plaschg.at
- www.kalderum.com
- www.weltmaschine.at
- www.sernauberg.at
- www.komoot.de/guide/6314/radtouren-rund-um-gamlitz
- www.steiermark.com/de/Suedsteiermark/Urlaub-planen/Tourenportal



gelangt. Eintauchen in diese geschmacksintensive Welt lässt sich bei Führungen und Verkostungen. Letzteres mit Blick auf die imposante Riegersburg, für deren Besichtigung unbedingt noch Zeit bleiben sollte. Am schönsten zu Fuß über den Burgberg, bequemer mit dem Burglift, in dessen Nähe sich mit dem »House of Whiskey, Gin & Rum« von David Gölles und Katharina Fleck eine weitere Pflichtadresse für Genießer findet. Bei Führungen durch die Fasskeller werden die Feinheiten der Spirituosenproduktion erlebbar, in der Whiskeylounge mit mehr als 650 hochprozentigen Raritäten sowie Cocktails schmeckbar. Nur noch fünf Autominuten sind es von hier zum Gasthaus Haberl mit Hans-Peter Finks Delikatessenmanufaktur. Einkocht, eingelegt, fermentiert – die raffiniert gefüllten Gläser haben absolutes Suchtpotenzial, und wer diesbezüglich gefährdet ist, gerät bei Schwarzen Nüssen, Ananas-Kokos mit Rum, Kirschröster und vielem mehr leicht in einen Kaufrausch.

Scharfe Klingenkunst und Mangalitz-Lardo

Man könnte noch lange im Vulkanland bleiben, um weitere Bauernläden, Kernölpresen und sonstige Manufakturen aufzustöbern. So wie Christoph Feichtl, der unter der Marke Kalderum fantastische Messer aus Damaszenerstahl schmiedet. Für Interessierte bietet er auch Kurse mit zusätzlichen Specials für Äxte und Pfannen.

Ehe die Fahrt auf der Vulkanland Route 66 nach Süden führt, stehen noch einige Stopps in Straden an. Im Umfeld des hübschen Dorfes mit seinen vier Kirchen und drei Kirchtürmen finden sich Top-Winzer wie Walter Frauwallner (Tipps: Weißburgunder Ried Buch, Gelber Muskateller Essenz 2027) oder Stefan Krispel. Bekannt ist Krispel zudem für Schinken und Speck von Mangalitz-Schweinen, der Lardo genießt Kultstatus. Vorbeischaun lohnt auch in der Greißlerei De Merin mit einer Fülle lokal veredelter Produkte und am Bauernhof Urlmüller, der rund 100 verschiedene Paradeisersorten, etwa 30 Chili-Sorten sowie verschiedenstes Gemüse frisch sowie eingelegt und

einkocht anbietet. Weitere Empfehlungen von Sonja Rauch sind der Gemüsebauernhof der Familie Flucher-Plaschg, der Geflügelhof Hütter und in Sankt Anna der Milchmädchen-Ziegenhof mit verschiedenen Käsesorten, unter denen vor allem die mit Rapsöl und unterschiedlichen Gewürzen eingelegten Ziegenbällchen immer wieder Auszeichnungen gewinnen.

Klapotetz im Weinland des Sauvignon blanc

Im Wind drehend und klappernd sollen die Klapotetze Vögel von den Trauben vertreiben. Ob das immer so klappt sei dahingestellt. In jedem Fall prägen die riesigen Holzungetüme als Wahrzeichen die Südsteiermark und das Sausal. Weinstraßen schlängeln sich durch diese zauberhafte Hügellandschaft, die ohne sichtbare Grenze ins slowenische Weinland übergeht.

Eine Region wie geschaffen, sich treiben zu lassen, eindrucksvolle Panoramen zu genießen, Weine zu verkosten und auch hier originelle Manufakturen kennenzulernen. So wie die Ölmühle Hartlieb mit



Sehenswert ist das Hausmuseum der Ölmühle Hartlieb mit seinen historischen Gerätschaften, ganz hohe Qualität prägt das Sortiment an Ölen, allen voran das dunkelgrün-nussige Kernöl.

Foto: Tom Lamm

Feinkostshop und Museum samt historischer Pressanlagen. Kernprodukt ist das nussig duftende Kürbiskernöl. Aber ob Mandeln, Walnuss, Raps oder Sonnenblumen, Familie Hartlieb presst alles, was ihr so in die Finger gerät. Ein Geheimtipp sind Olivenöle mit Zitrone oder Orange, letzteres harmoniert übrigens wunderbar mit Joghurteis. Auch **Edelbrenner Franz Tinnauer** begrenzt sein Sortiment nicht auf hochprozentige Brände und produziert ebenso Rum, Liköre, Essig, Honig und Fruchtaufstriche. »The STIN – Styrian Gin« ist das Markenzeichen von Johannes Firmenich. Für allerlei Säfte, Nektare, Chutneys und Marmeladen empfiehlt **Anna Sattler** den **Obsthof Zuegg**, für Milch- und Käseprodukte den **Milchhof Schautzer**.

Idealer Ausgangspunkt zum Wohnen ist der **Sattlerhof**, der Genießerhotel, Restaurant, Wirtshaus und eines der besten österreichischen Weißwein-Weingüter vereint. In allen Bereichen ist die junge Generation am Werk. Im Gourmetrestaurant hat **Markus Sattler** das Szepter übernommen, der ebenso wie Schwester **Anna** aus internationalen Spitzenbetrieben heimgekehrt ist. Sie sorgt gemeinsam mit ihrem Lebenspartner, dem französischen Top-Sommelier **Thomas Ferrand**, für stimmige Atmosphäre und spannende Weinbegleitung. Natürlich auch mit Raritäten des Familienweingutes, wo **Alex** und **Andreas Sattler** als Weinmacher mittlerweile mit zahlreichen internationalen Auszeichnungen für Furore sorgen. Sauvignons und Weißburgunder sind Weltklasse und unterstreichen den ohnedies schon legendären Ruf des Sattlerhofs als steirischen Pionierbetrieb für höchste Qualität.

Die gemütlich steirische und nicht minder hochklassige Ergänzung bildet dazu das Wirtshaus, wo Senior **Hannes Sattler** echte Wirtshausküche zelebriert. Und dies vorwiegend mit Gemüse und Obst aus dem Garten, von der Familie selbst gejagtem Wild sowie mit Lamm und Hühnern aus eigener Zucht.

Einziger Nachteil bei so viel Genuss am Sattlerhof: Man wird ein wenig faul und möchte den beheizten Pool am Weingarten gar nicht mehr verlassen. Wodurch man in der Südsteiermark aber doch recht viel verpassen würde.

Next Generation am Sattlerhof: So wie Alex und Andreas Sattler im Weingut für Furore sorgen, geben Anna Sattler und Thomas Ferrand im Genießerrestaurant Gas. Für feinste Kulinarik sorgt der von internationalen Spitzenrestaurants heimgekehrte Markus Sattler als Küchenchef.



Fotos: Monika Reiter (1), Conversion Club (1)



Bettina Meetz von Parmigiano Reggiano mit Spitzenkoch Thomas Hofer.

Fotos: Daniel Reinhardt (2)

PARMIGIANO REGGIANO – KOCHEN MIT DEM KULTKÄSE

Über Pasta gehobelt oder pur zu einem Glas Wein ist Parmesan ein Klassiker. Immer mehr etabliert sich Italiens Traditionskäse aber auch als vielfältige Zutat für raffinierte Gerichte. So wie von **Thomas Hofer vom Genießerhotel Bergergut im Mühlviertel**.

Parmesan-Flusskrebstascherl mit Milchkalbszunge und Basilikumöl

1 | ZUTATEN:

Milchkalbszunge: 4 Stk. Milchkalbszunge, 40 g Karotte gewürfelt, 40 g Sellerie gewürfelt, 40 g Stangensellerie gewürfelt, 100 g Schalotten gewürfelt, 30 g Champignons gewürfelt, ½ TL Tomatenmark, 200 ml Weißwein, 1 Lorbeerblatt, 1 Thymianzweig, 5 Pfefferkörner, 500 ml Hühnerfond, 1 TL Maisstärke, 100 g kalte Butterwürfel

Nudelteig: 100 g Durrum, 2 Eier, 100 g Weizenmehl Typ 700, 1 TL Olivenöl

Fülle: 1 Schalotte fein gewürfelt, 2 Knoblauchzehen fein gewürfelt, 2 EL Petersilie fein gehackt, 80 g Büffelrischkäse, 80 g reifer Parmesan (gerieben), 80 g gekochte, gehackte Flusskrebsschwänze

Basilikumöl: 100 g Basilikum, 100 g Traubenkernöl

Parmesanschaum: 1 EL Butter, 1 Schalotte gewürfelt, 2 Knoblauchzehen gewürfelt, 20 g Fenchel gewürfelt, 20 g Stangensellerie gewürfelt, 20 g Champignons gewürfelt, 1 Thymianzweig, 1 Lorbeerblatt, 5 Pfefferkörner, 50 ml Weißwein, 50 ml Noilly Prat, 1 TL Risottoreis, 500 ml Hühnerfond, Salz, Pfeffer, 100 g reifer Parmesan, 30 ml Milch, 1 EL Crème Fraîche, Zitronensaft, Olivenöl

3 | FERTIGSTELLUNG: Die Zunge in Stücke schneiden und mit der Sauce glacieren. Warm stellen. Die Tascherl bissfest kochen und den Parmesanschaum aufschlagen. Die Zunge in einen tiefen Teller geben. Die Tascherl in das Teller setzen. Mit Parmesanschaum, Sauce und Basilikumöl garnieren.

2 | ZUBEREITUNG:

Milchkalbszunge: Gemüse in einem gusseisernen Topf hellbraun anschwitzen und Tomatenmark einrühren – mit einem Drittel vom Weißwein ablöschen – einreduzieren lassen. Vorgang zweimal wiederholen. Lorbeer, Pfefferkörner und Thymianzweig zugeben – mit Hühnerfond aufgießen. Milchkalbszunge schälen – warm stellen. Fond passieren und auf ¼ reduzieren. Fond mit Maisstärke binden und einrühren.

Nudelteig: Zutaten zu einem kompakten Teig verkneten und in Frischhaltefolie wickeln. 2 Stunden rasten lassen.

Fülle: Schalotte und Knoblauch in Olivenöl ohne Farbe anschwitzen und mit den restlichen Zutaten gut vermischen. Teig dünn ausrollen und Kreise ausstechen – mit der Fülle zu Tascherl formen.

Basilikumöl: Öl mit Basilikum fein mixen und passieren – kalt stellen.

Parmesanschaum: Gemüse in Butter ohne Farbe anschwitzen – Lorbeer, Pfeffer und Thymian zugeben, mit Noilly Prat und Weißwein ablöschen. Risotto und Hühnerfond zugeben – 30 Minuten köcheln lassen. Parmesan, Milch und Crème Fraîche zugeben, mixen und fein passieren. Sauce nicht mehr kochen lassen! Mit Olivenöl, Zitronensaft und Salz abschmecken.

WAS MAN ZU PARMIGIANO REGGIANO WISSEN SOLLTE

- Er wird ausschließlich aus Kuhmilchorgan, Salz und Lab aus der Ursprungsregion der g.U. ohne Zusatz- oder Konservierungsstoffe hergestellt.
- Er reift nach strengen Vorgaben mindestens 12 Monate, kann aber 24/36/40 Monate und noch länger reifen.
- Das »Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano« hat die Aufgabe, das Erzeugnis zu schützen, zu verteidigen, zu fördern und seine Typizität zu bewahren.
- Seinen von der EU ursprungsgeschützten Namen darf der »Parmigiano Reggiano« nur tragen, wenn Milcherzeugung und Käseherstellung in den italienischen Provinzen Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna links des Reno sowie Mantua rechts des Po erfolgen.
- Die Kühe müssen hauptsächlich mit lokalem Futter ernährt werden, von Erzeugern, die im dafür eingerichteten Register eingetragen sind. Jegliche Verwendung von Konservierungsstoffen sowie Silageprodukten ist verboten.
- Der zweimal pro Tag gemolkene Milch, die innerhalb von 2 Stunden zur Molkerei gebracht wird, dürfen keine Zusatzstoffe beigefügt werden.



www.parmigianoreggiano.com



Foto: Consorzio Parmigiano Reggiano

WUNDERBARE WEINWELT

Aber wer kennt sich da noch aus?

Warum ein »Natural Wine« nicht automatisch biodynamisch ist, und ein biodynamischer Wein durchaus klassisch statt »natural« ausgebaut sein kann, wobei jeder für sich auch als »Orange Wine« gelten kann, aber nicht muss ... – das ist alles ganz schön verwirrend! MS Alex Koblinger sorgt für Durchblick.

Wie in vielen anderen Sparten geht die Schere auch im Weinbau mehr und mehr zwischen Industrialisierung und Handwerk auseinander. Mit »Naturweinen« besinnen sich die Winzer nach der starken Industrialisierung der Weinproduktion in den vergangenen Jahrzehnten wieder auf traditionellere Herstellungsmethoden, ohne dabei auf den Vorsprung und das heutige Know-how zu verzichten. So finden sich in den Kellern wieder vermehrt alte, große Holzfässer anstelle von Stahltanks. Im Holzfass findet Sauerstoffkontakt statt und die Weine

werden spontan (also ohne zugekaufte Hefen) vergoren. Zudem werden Weißweine mit längerer Maischegärzeit vinifiziert. Und die hat es eigentlich schon immer gegeben – hauptsächlich bei Rebsorten mit hohem Pektinanteil, wie Neuburger oder Grüner Veltliner.

»Naturweine« können dadurch vielschichtiger sein, haben mehr Struktur und Breite und zeigen neben den Primäraromen bereits in ihrer Jugend verstärkte Sekundär- und Tertiäraromen – bieten also insgesamt ein intensiveres Geschmackserlebnis und für den Genießer »mehr von allem«.



WEIN- BAUVARI- ANTEN erklärt

INTEGRIERT

Der integrierte Weinbau, auch als naturnaher oder umweltschonender Anbau bekannt, hebt sich als umweltfreundlichere Methode hervor.

»Integriert« heißt diese Form des Weinbaus, da der Pflanzenschutz gewissermaßen in das Ökosystem des Weinbergs eingebunden wird, um durch gezielte Maßnahmen dem Krankheits- und/oder Schädlingsbefall der Rebe vorzubeugen oder ihn unterhalb der sogenannten Schadensschwelle zu halten.

Im englischen Sprachgebrauch wird integrierter Weinbau als »controlled integrated production« bezeichnet, im französischen Sprachgebrauch als »lutte raisonnée«. Diese Methode legt besonderen Wert auf Ressourcenschonung, den Schutz der Umwelt und die Erhaltung der menschlichen Gesundheit. Sie kann als Vorstufe zum biologischen Weinbau betrachtet werden.

BIOLOGISCH

Der organisch-biologische Weinbau, auch als Bioweinbau bekannt, unterscheidet sich wesentlich von der integrierten Weinherstellung.

Beim Bioweinbau sind chemisch-synthetische Stickstoff- und lösliche Phosphordünger sowie chemische Pflanzenschutzmittel strikt untersagt. Ebenso der Einsatz künstlicher und chemischer Herbizide im Weingarten.

Stattdessen setzt diese Produktionsmethode auf natürliche Mittel zur Stärkung der Pflanzen gegen Schädlinge und zur Förderung ihrer Widerstandsfähigkeit.

Ein herausragendes Merkmal des Bioweinbaus ist die Verwendung von organischen, nachhaltigen Methoden, welche die Gesundheit von Umwelt und Verbrauchern schützen. Um sicherzustellen, dass ein Wein als Biowein verkauft wird, muss das EU-Biologo auf der Flasche deutlich sichtbar sein.

BIODYNAMISCH

Der biologisch-dynamische Weinbau ist eine Weiterentwicklung oder »Steigerung« des Bioweinbaus und berücksichtigt den Kreislauf des Weingartens in seiner Gesamtheit.

Ausschließlich natürliche Präparate wie Hornkiesel, Hornmist, Pflanzenaufgüsse und Essenzen zur Stärkung der Widerstandsfähigkeit werden verwendet. Erschwerend birgt dieser, auf Rudolf Steiner zurückgehende Ansatz, bei bestimmten Witterungsverhältnissen ein erhöhtes Risiko. Die Methode bezieht ganzheitliche Aspekte ein, einschließlich kosmischer Einflüsse wie Mondphasen. Bodenbearbeitung, Aussaat und Kellerarbeit werden unter Berücksichtigung der planetaren Konstellationen durchgeführt. Ein weiterer entscheidender Aspekt ist die strikte Gentechnikfreiheit, die in der biologisch-dynamischen Landwirtschaft gewahrt wird.



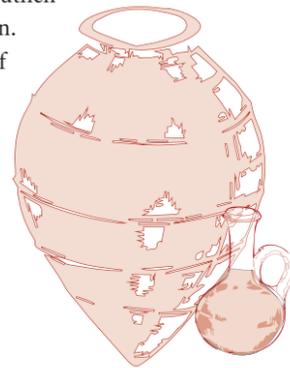
Foto: Selina Flasch Photography

**MASTER SOMMELIER
ALEX KOBLINGER, seit 2016
Chefsommelier im Restaurant
Döllerer, Golling.**

Erweiterte Informationen zu Anbauarten in Österreich:
www.oesterreichwein.at/unser-wein/umweltbewusstsein

ORANGE VERSUS NATURAL

Der naturnahe Weinbau und die Vinifizierung von sogenannten Orange Wines bilden ein breites Spektrum. Wichtig ist die Anmerkung, dass nicht alle diese Produkte perfekt oder fehlerfrei sind, was in der Vergangenheit gelegentlich zu gemischten Reaktionen führte. Trotzdem hatten die neu gewonnenen Erfahrungen aus dieser wiederentdeckten Form von Weinbau und Vinifizierung einen deutlich positiven Einfluss auf die konventionelle Weinproduktion. Praktiken, wie teilweise Maischestandzeit, der Verzicht auf Filtration und eine sanftere Kellerbearbeitung machten Orange Wines zu Wegbereitern für eine spannende Vielfalt. Sie bringen einzigartige Geschmacksprofile und Texturen hervor und damit neue Facetten und Erlebnisse für Weinliebhaber.



ORANGE WINES

»Orange Weine«, besser Orange Wines (maischevergorene Weine) gelangen mit minimalen Eingriffen in den Keller.

Oft im Zusammenhang mit biologischen oder biodynamischen Anbaumethoden stehend, sind sogenannte Orange Wines nicht zwangsläufig Bio- oder Naturweine (Achtung), da der Begriff lediglich eine Vinifizierungsart beschreibt. Die traditionelle Herstellungsmethode basiert auf antiker Weinkultur und wird vermehrt von Winzern in Kroatien, Italien und Österreich praktiziert. Für Orange Wines wird die Maische inklusive Schalen und Kernen über mehrere Monate vergoren, ähnlich wie bei Rotwein. Dies fördert die Aromenbildung und sorgt für einen einzigartigen Charakter, kann jedoch auch einen höheren Histamingehalt bedeuten. Oft erfolgt der Gärprozess in großen »Quevris« (georgisch für Amphoren) oder in eingegrabenen Tonamphoren. Die Traubenschale verleiht den Weinen eine zwischen Mandarine und Bernstein liegende Farbe, deshalb: Orange Wine.

NATURAL WINES

»Naturweine«, korrekt Natural Wines, werden weitgehend ohne Zusatzstoffe hergestellt. Auf komplexe Kellertechnik wird verzichtet.

Häufig werden Natural Wines unter organisch-biologischen oder biologisch-dynamischen Gesichtspunkten erzeugt. In Österreich dürfen ausnahmslos nur Winzer, die biologische Landwirtschaft betreiben, einen Wein mit Trübung und oxidativem Charakter als »natural wine« (exakt dieser englische Begriff!) in den Handel bringen, auch bei Weinen ohne genauere Herkunftsbezeichnung als »Österreich«. Begriffe wie »Naturwein« sind auf dem Etikett nie gestattet. Bei Natural Wines ist es zudem untersagt, den natürlichen Alkoholgehalt durch Anreicherung zu erhöhen. Ebenso verboten sind Süßung oder Weinbehandlungsmittel. Eine Ausnahme bilden Bentonit und Schwefel mit einem Höchstgehalt von 70 mg/l.

2 Tipps von Monika Müller, Genießerhotel Die Forelle



Foto: Lukas Kirchgasser

Bei der Weinbegleitung kombiniere ich gerne mit Naturweinen, und es freut mich immer sehr, wenn ich auch skeptische Gäste positiv überraschen und vielleicht auch begeistern kann. Hier zwei persönliche Empfehlungen:

2022 Grüner Veltliner Hofstudien, Bio-Weingut Geyrhof

Eher bekannt für klassischen Stil, geht man mit den »Hofstudien« neue Wege. Die individuelle Winzerhandschrift ist gut zu schmecken: elegant, leicht, saftig, würzig, salzig. Perfekt für »Naturwein-Einsteiger«; ca. € 16,-.
www.geyerhof.at



2020 Koreaa, Bio-Weingut Judith Beck



Der Gemischte Satz (Grüner Veltliner, Scheurebe, Weißburgunder, Neuburger, Welschriesling, Zweigelt u.v.m.) der Biopionierin ist schon etwas fordernder, aber ebenfalls wunderbar für »Naturwein-Neulinge«. Leicht blumig und mit animierender Struktur; ca. € 16,-.
www.weingut-beck.at



Foto: Gröler Hospitality

KATHARINA GNIGLER, seit Herbst 2023 Head of Wine and Service im Traunkirchener »Das Traunsee« mit Chef Lukas Nagl.

Nachgefragt

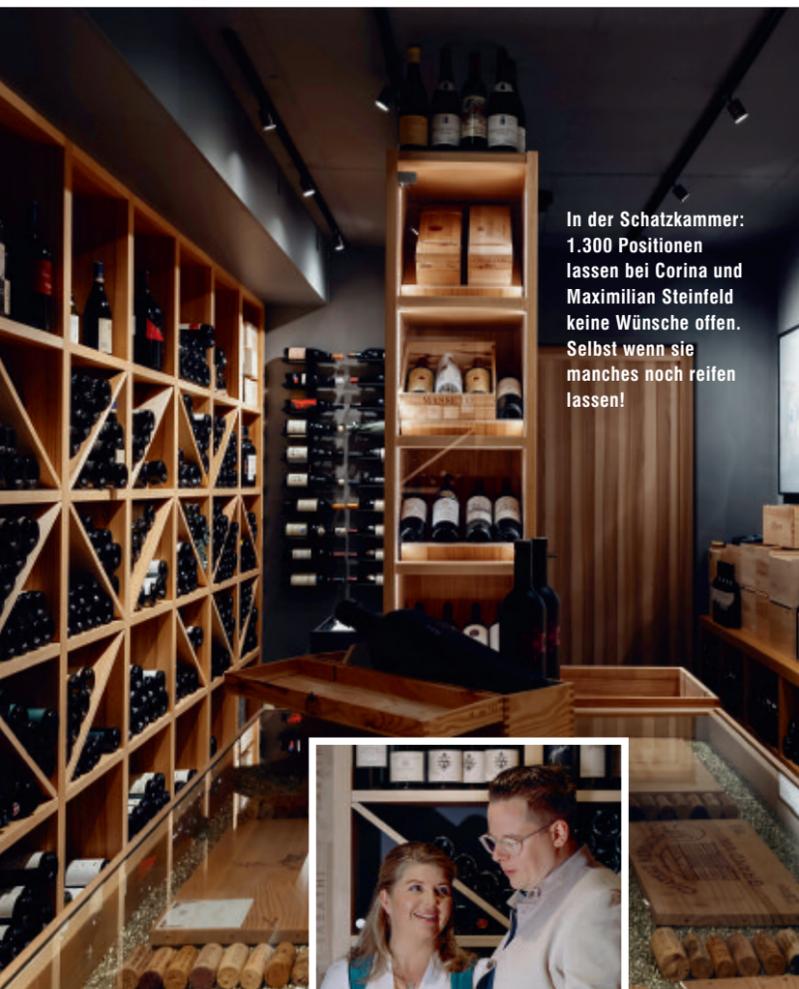
Die Vorgabe für das Doppelinterview mit zwei der besten Sommelieren des Landes: Bierernst soll es nicht werden, »weinselig« mit einem Augenzwinkern schon eher. Katharina Gnigler und Ivanna Kuspita hatten auch auf jede Frage von Roland Graf eine interessante Antwort.



Foto: Günter Slandl

IVANNA KUSPITA, seit September 2023 Head-Sommelière bei Susanne und Thomas Dorfer, »Landhaus Bacher«, Mautern.

<p>»Kann man einen so alten Weißwein wirklich noch trinken?« Nervig ist die Frage aber nicht, sondern motiviert mich, aufzuzeigen, dass dies sehr wohl möglich ist.</p>	<p>Gibt es eine nervige Gästefrage, die immer wieder kommt?</p>	<p>Jede Frage ist bei mir herzlich willkommen, es gibt keine nervige Frage für mich. Ich bin sehr empfindlich gegen sexistische Kommentare, die ich zum Glück immer weniger erlebe.</p>
<p>Käsekrainer aus besten Grundprodukten, dazu Süßwein – in einer idealen Welt: CHÂTEAU D'YQUEM 1990. Das ist keine neue Erfindung, aber immer großartig.</p>	<p>Die optimale Kombination von Gericht und Wein – eine Symbiose, die in einer idealen Welt jeder einmal probiert haben sollte?</p>	<p>Ein argentinisches Asado, also eine Grillparty, dazu ein Malbec. Im besten Fall ein EL ENEMIGO von Alejandro Vigil.</p>
<p>Es reichen ein paar Positionen (20–30), solange sie zum Stil des Hauses passen und sich die Wirtin oder der Wirt selbst treu sind.</p>	<p>Wie viele Positionen sollte eine gute Weinkarte im Wirtshaus um die Ecke anführen?</p>	<p>Die Menge der Positionen ist irrelevant für mich, wenn eine Weinkarte vielfältig (Herkunft, Rebsorten und Stilistik) ist.</p>
<p>Ein kleiner Teil davon ist »Orange« und so wird es auch bleiben. Auf die Karte kommt Wein, wenn mich seine Qualität überzeugt, Machart und »Farbe« sind mir egal.</p>	<p>Wie hoch ist der Anteil an Orange Wines auf Ihrer Weinkarte?</p>	<p>Auf der Weinkarte ist er nicht hoch. Ab und zu gibt es Optionen als Speisenbegleiter. Wir arbeiten daran, ein paar Orange Wines auf der Karte zu haben.</p>
<p>Wenn die Weinkarte einen roten Faden hat und jedem etwas bietet. Auch das Preis-Leistungs-Verhältnis muss passen! Wir sollten aufhören, uns mit utopischen Preisen auf den Karten »Battles« zu liefern.</p>	<p>Wann sind Sie von einer Getränkekarte so richtig beeindruckt?</p>	<p>Wenn die Auswahl dem Gast eine Reise um die Welt ermöglicht und dabei einen guten Mix aus Ausbau und Stilistik anbietet.</p>
<p>... einen Wein mit Grip und Gerbstoff, um dem Knoblauch standzuhalten, der aber nicht zu üppig ist, sonst erschlägt er die Friche der Tomate. Ich würde FUMÉ BLANC von Johannes Zillinger einschenken.</p>	<p>Den Tomaten-Knoblauch-Salat, Endgegner in Sachen Food Pairing, ließ sich der Erbonkel nicht ausreden. Sie servieren dazu ...?</p>	<p>... einen Sauvignon Blanc mit Holzeinsatz oder einen Rotgipfler aus Österreich.</p>
<p>RIESLING SCHIEFERSTEIL von Markus Molitor und CÔTES DU RHONE von Stephane Ogier.</p>	<p>Tisch 5 erfragt Ihre Empfehlung für Preis-Genuss-Hits aus internationalen Rieden – einmal Weiß, einmal Rot ...</p>	<p>Weiß aus Burgund, etwa ein BLANC von Pierre Morey aus Saint Aubin. Rot aus Sizilien: IL FRAPPATO von Arianna Occhipinti.</p>
<p>Milch für meinen Kaffee. Bier und Campari.</p>	<p>Was haben Sie immer im Kühlschrank? – Es muss kein Wein sein.</p>	<p>Immer da ist Obst, Wein und Käse.</p>



In der Schatzkammer: 1.300 Positionen lassen bei Corina und Maximilian Steinfeld keine Wünsche offen. Selbst wenn sie manches noch reifen lassen!

FIXSTERN FÜR GENUSS

Das »Alpenstern« in Oberdamüls strahlt auch kulinarisch. In traurem Einklang sorgen die Familien Bischof und Steinfeld für feine Hoch-Zeiten zwischen Zweitausendern – etwa mit ihrem 100-seitigen Buch der reifen Weine.

Text: Roland Graf

Es war ein fulminanter Start auf 1.580 Metern: Das erste Wintermenü des Genießerhotels Alpenstern mit dem weltbekannten Château Valandraud war restlos ausverkauft. »Es soll aber nicht inflationär werden«, wollen Corina und Maximilian Steinfeld dem Premier Cru Classé aus Saint-Émilion weitere Hochkaräter folgen lassen. Es ist ein weiterer Schritt des Vorarlberger 4-Sterne-S-Hotels, den Gästen auch abseits der klassischen Ferienregionen des »Ländle« Außergewöhnliches zu bieten.

Baulich erfolgte der Paukenschlag 2020: Helles Holz, minimalistisch und doch gemütlich, wie es eine Vorarlberger Architektur-Spezialität ist. Chefkoch Peter Bischof, seine Schwester Corina und deren Mann Maximilian Steinfeld setzten mit der Erweiterung eine Familientradition fort. Schon (Schwieger)Vater Bertram Bischof, eigentlich gelernter Installateur, verwandelte das Gästehaus seiner Mutter mit eigenen Bädern statt Etageduschen in eine damals luxuriöse Unterkunft an der Skipiste. 1997 wagte er den Sprung in die 4-Sterne-Hotellerie. Seine originelle Après-Skibar mit dem violetten Schirm gilt als »Lila Pause« noch heute als Synonym des »Alpensterns«.

Upgrades mit Panorama

Bereits im ersten Jahr nach dem Umbau holte sich das Haus den »Leading Spa Award«. Nicht zwangsläufig müsse der Hotel-Fan auch Skifahrer oder Wanderer sein. »Als Gast, den wir ansprechen wollen, haben wir ganz klar Genussmenschen definiert. Leute, die wie wir selbst auch gerne gut essen und trinken«. Man merkt schnell, wie durchdacht die Entscheidungen fallen. Bewusst macht die nächste Generation bei der kulinarischen »Software« nicht alles auf einmal, so Peter Bischof. Mit Trüffelnudeln statt Spaghetti Bolognese oder einem »Surf&Turf« gewöhnt er die Gäste in der »Genusshalde« an die gehobene Küchen-

linie, die im Fine-Dining-Restaurant »Löffel-spitze« von ihm und Co-Küchenchef Sandro Abel bereits gelebt wird. Rind aus dem nahen Ort Au oder Eier aus Damüls gehören dazu, sind aber kein Dogma. Denn limitieren will sich der Mann, der drei Restaurants von seiner perfekt geplanten Küche bespielt, nicht.

Kleine Portionen großer Weine

In naher Zukunft weicht dann vielleicht auch die ehemalige Hotel-Disco einem Genusszentrum, in dem es nach frischem Brot duftet und Kochkurse geboten werden. Behutsame Upgrades verpasste Sommelier Maximilian Steinfeld, Eigendefinition »Weinfreak«, auch der Getränkeauswahl. Ehe es die 100 Seiten umfassenden Weinbücher in Weiß und Rot gab, wurde an der Jahrgangstiefe gefeilt – mit Schwerpunkt auf Burgund und deutschem Riesling. »Damit können wir heute Besonderes anbieten.« Und erst wenn Max Steinfeld sein Placet gibt, verschwindet der Zusatz »In Reifung«, der viele Raritäten vor vorzeitigem Genuss schützt. »Auch Weißweine«, deren Reifepotenzial der Herr des Kellers gerne beim Achtel-weisen Ausschank per Coravin-System beweist. Mit 1.300 Positionen der Schatzkammer findet sich schließlich viel Verführerisches, das man spontan – etwa in der Weinbegleitung – genießen möchte.

Exklusives aus Österreich

Mit Hausabfüllungen, z. B. von Patrick Bayer, FJ Gritsch oder Lukas Markowitsch, stehen ohnehin zugängliche, aber exklusive Tröpfel aus heimischen Rieden parat: »Der Gast erwartet sich österreichische Weine«, so Steinfeld, »vor allem Veltliner und Blaufränkisch«. Naturweine oder sein Steckenpferd Port verkauft er aber mit ebenso viel Leidenschaft: »Wenn man den Gast zu Entdeckungen führen kann, ist das für mich das Schönste.« Und damit meint man im Großen Walsertal definitiv nicht jene auf der Wanderkarte!

AUF EIN WORT

Wayne Masseck

Der Liebe wegen ist der gebürtige Aschaffener im Parkhotel Tristachersee gelandet (siehe auch S. 102). Hier legt er, wie es sich für einen Familienbetrieb gehört, überall Hand an. Am allerliebsten aber kreiert er (nicht nur für Marie Theres Kreuzer) raffinierte Cocktails.

Von Unterfranken nach Lienz, wie geht das denn?

Wayne Masseck (lächelt): Da müssen wir Marie Theres fragen! Aber Scherz beiseite, irgendwann war Schluss mit Fernbeziehung und Pendeln, und nun ist Osttirol mein Lebensmittelpunkt.

Und wie gefällt es Dir hier?

W. M.: Osttirol hat einfach eine atemberaubend schöne Natur mit Lienzer Dolomiten, Venediger Gruppe und dazu die gefühlt fast unberührten Täler und klaren Gewässer. Durch das südliche Klima bekommt die Landschaft aber auch immer wieder einen leichten mediterranen Touch. Dazu ist alles perfekt ausgerichtet für unterschiedlichste Ferienwünsche, sportlich oder faul!

Warum soll man an den Tristachersee kommen?

W. M.: Weil es einfach ein magischer Kraftplatz ist und ein bisschen ein Sehnsuchtsort. Malerisch, ruhig, himmlisch. Für mich ein kleines Paradies zu jeder Jahreszeit, ideal für Erholung und um Energie zu tanken.

Wo trifft man Dich im Hotel an?

W. M.: Eigentlich überall, wo ich gebraucht werde. Ich war schon immer von der Hotellerie begeistert. Besonders gerne stehe ich aber an der Bar. Genau genommen dahinter und versuche, die Gäste mit spannenden Drinks zu begeistern.

Was sollte man unbedingt probieren?

W. M.: Keine Frage, den »Marie's Winehouse«, einen fantastischen Rum-Sour. Das Rezept verrate ich euch gern hier:



Die Nachfrage steigt. Die Gründe dafür sind vielseitig. Sie liegen in der Gesundheit, in einem neuen Lebensgefühl und vor allem im Genuss selbst. Denn mehr und mehr Profis gelingt es, feine Speise ganz ohne Promille unglaublich abwechslungsreich zu begleiten – und dadurch das kulinarische Erlebnis auf eine ganz neue Ebene zu heben.

Neu gedacht für mehr Kreativität

Auch Sommelier Hansi Eder vom **Rote Wand Gourmet Hotel** am Arlberg liebt es zu entsaften, räuchern und klären. Für ihn ist eine alkoholfreie Begleitung zum Essen eine Selbstverständlichkeit. »Unser Chef's Table ist ein Ort für anspruchsvolle Gourmets. Intim, kreativ und innovativ. In so einem Restaurant müssen wir Vorreiter sein.« Zu den bis zu 20 Gängen, die einen genussvollen Abend hier ausmachen, kredenzt er etwa acht alkoholfreie Getränke. »Es gibt nicht zu jedem Gericht auf Biegen und Brechen etwas Neues.



Hansi Eder, Sommelier im Rote Wand Chef's Table, liebt es, seine Gäste in der intimen Atmosphäre des Chef's Tables zu überraschen. Dabei setzt er gerne auch auf alkoholfreie Menübegleiter.

Fotos (2): Rote Wand Gourmet Hotel / Ingo Pertramer

DIE neue LEICHTIGKEIT

Für die einen ist es eine Evolution, für die anderen eine wunderbare Bewegung, die schlicht mehr Abwechslung ins Glas bringt. Diese Genießerhotels zeigen, dass der Trend zur alkoholfreien Begleitung nicht nur fein aromatisch schmeckt, sondern auch wunderbar kreativ ist.

Text: Anja Hanke



Manche Getränke begleiten mehrere Gänge, dadurch werden die Sinne nicht überreizt.« Wobei es im Glas durchaus sinnlich zugeht: Vom prickelnden Litschi-Schaumwein bis zu hausgemachten Kreationen wie »I can taste Colours« – ein Drink aus Lauch, Kren und Verjus mit einem raffinierten Karamell-Topping, der beispielsweise einen Steckerübsgang begleitet. »Alkoholfrei begleiten ist ein anderer Ansatz als beim Wein, aber sehr spannend, wenn dabei ernsthafte Getränke entstehen.«

Eine Herausforderung, die Spaß macht

»Das ist die Königsklasse«, bekennt Chefsommelier Daniel Schicker, der gemeinsam mit seinem Kollegen Anton Karlhuber im Gourmetrestaurant »Ois« des **Genießerhotels Mühlthalhof** für den Gaumenkitzel im Glas sorgt. Für ihn sind Alternativen zum Wein ein Muss, »wenn man am Puls der Zeit sein möchte.« Jedoch »ist es alkoholfrei komplexer und schwieriger, das passende Getränk zu einem Gang zu finden. Es darf nicht wie ein Ersatz wirken



Foto: ART/Gastlager

Um die Ecke gedacht und doch mit Hirn und einer Geschichte: Daniel Schicker (li.) und Anton Karlhuber haben einen hohen Anspruch an ihre selbstkreierten Getränke.

oder den Gaumen überfordern.« Eine Herausforderung, die beide bestens meistern. Von ausgesuchten fertigen Produkten bis zu einer fein abgestimmten Auswahl selbst kreierter Kompositionen. »Unser alkoholfreies herbfruchtiges Marillenbier ist bereits ein Klassiker«, freut sich Karlhuber. Passend zur hauseigenen Mühlviertler Naturküche setzten sie bei ihren Kreationen konsequent auf saisonale Zutaten. Ob kombiniert mit Weinen in der Begleitung oder ausschließlich alkoholfrei: »Wenn man sich ein bisschen reinkniet, macht dieser Trend nicht nur den Gästen Spaß.«

Dem flüssigen Zeitgeist auf der Spur

Gregor Wenter vom **Genießerhotel Bad Schörgau** im Südtiroler Sarntal sagt zwar klar: »Die Mehrheit möchte Wein.« Dennoch sieht er eine reizvolle Bewegung, die in den Gläsern seiner Gäste vor sich geht. Und auch eine, die ihm nahezu in die Karten spielt. Schließlich begab sich der Patron vor einigen Jahren mit der Küche des Hauses auf eine visionäre Reise. Eine, in der der naturbelassene Geschmack der Zutaten im Vordergrund steht, ebenso kulinarische Traditionen wie Fermentation, der Zeitgeist und das Zero-Waste-Prinzip. »Es geht dabei nicht um Verzicht, sondern um einen Genuss auf einer anderen Ebene.« Einer Ebene, die zusammen mit einer alkoholfreien Begleitung eine interessante Gleichung bildet: Neben zuckerfreien Säften und Sparkling Teas sind es hausgemachte Kombuchas – mit und ohne Sprudel – die wahlweise einzeln oder in bis zu sechs harmonischen Variationen die Gänge des Menüs unterstreichen. Für den Hausherrn ist sicher: »Dieser Trend hat Zukunft.«



Fotos (3): Tiberius Sorvillo

Der echte Geschmack ist für Gregor Wenter (oben) ein ganz wichtiger Initiator. Gemeinsam mit Mattia Baroni (Mitte) denkt er die gehobene Kulinarik neu. Innovative Techniken und Fermentation sind da auch beim Trinken eine Antwort.



HERWIG ERTL'S

GENUSS-ECKE

Einkaufen wird zum Erlebnis bei unserem Food-Scout aus dem Kärntner Kötschach-Mauthen, der 1. Slow-Food-Travel-Region der Welt. Ganz nach dem Motto »Edelgreißler mit Mehrwert – leisten Sie sich den Experten« lädt er zu einer etwas anderen, ganz persönlichen Einkaufsrunde in seinen Genuss-Shop. Natürlich sind die Produkte auch online zu erwerben, hier eine hochkarätige Auswahl für feinste Geschmacksveredelungen zu Hause.



Foto: Ferdinand Neumüller



MONTE ROSSO

100% natives Olivenöl extra aus den Sorten Leccino und Bianchera Istriana. Die Oliven wurden auf den besten Standorten des Landgutes Monte Rosso in Savudrija bewusst früh und händisch geerntet und innerhalb weniger Stunden nach der Ernte gepresst. So zeichnet sich das Öl durch die Vitalität junger Früchte sowie seinem ganz besonderen Aroma aus.



TOMAMI

Reduce to the max! Die Aromazauberer von Tomami bringen die Seele von sonnengereiften Tomaten in Flaschen. Jeder Tropfen ein magischer Küchenmoment. Pur oder mit Gewürzen von Ingo Holland veredelt. Jetzt neu: Bayern, Santorin, Marrakech, Persien, Provence.



ACETO SIRK

Die Trauben aus dem italienischen Collio lässt Joško Sirk auf der Maische liegen, dann zwei Jahre im Holzfass reifen – sein Traubenessig ist ein Muss in jeder Küche. Dieser Aceto ist unvergleichlich. So vielseitig einsetzbar wie kein anderer.

LEMONCELO

Dieses flüssige Wunder entsteht, wenn Familie Sancin aus Triest Oliven und Zitronen gleichzeitig presst. Großartige Begleiter sind Mango-Fruchtfleisch-Essig von Popol oder der weiße Balsam-Essig von Gölles, verfeinert mit zartem Fleur de Sel aus Piran. Zu Fisch? Das beste Öl.



Die hochwertigen Produkte gibt es auch im Online-Shop:

www.herwig-ertl.at

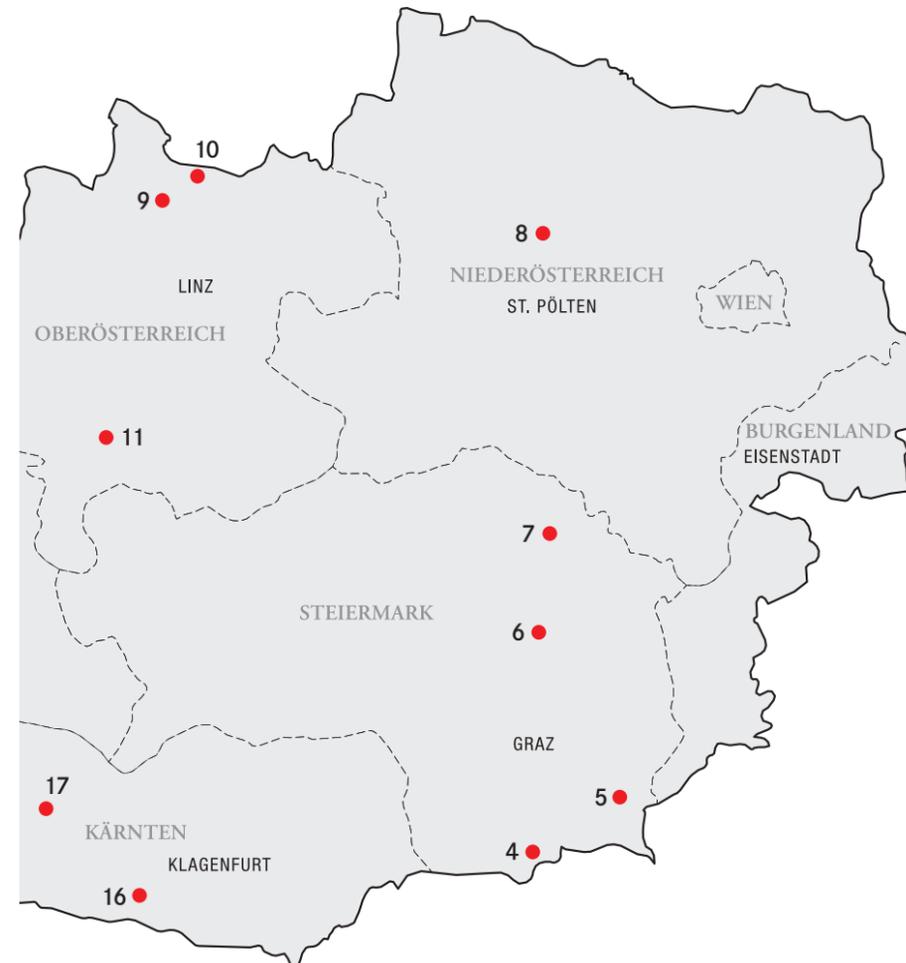
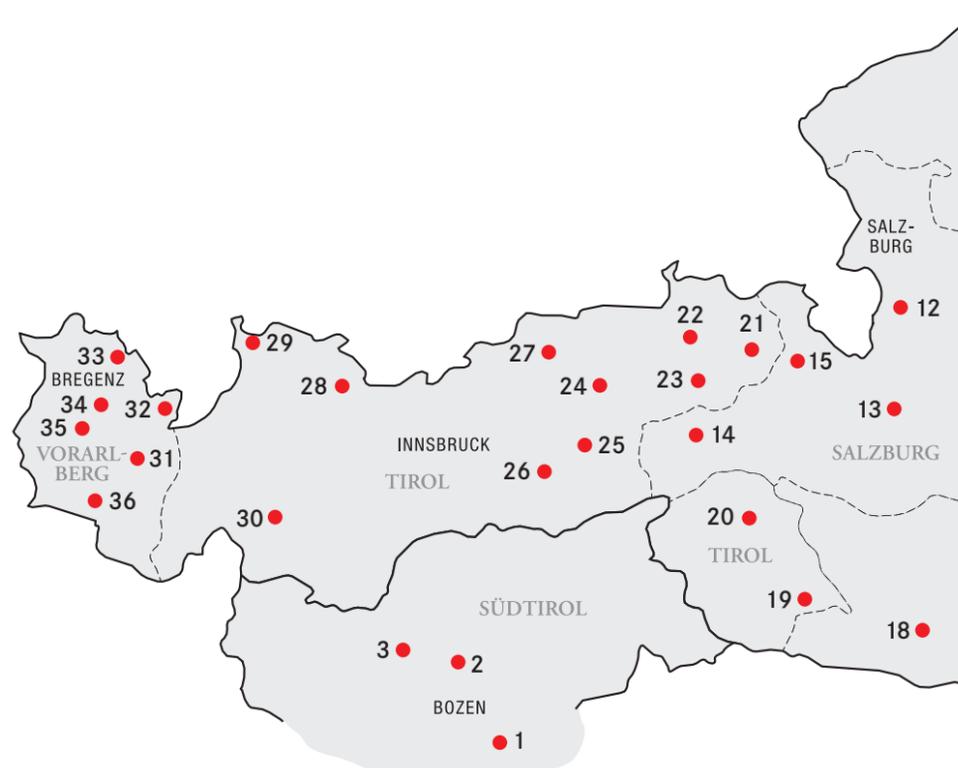


Fotos: Herbert Lehmann (1), Joerg Lehmann (1), Günter Standl (1)

Der ultimative GUIDE für Genießer

**Nehmen Sie sich für die folgenden Seiten ruhig etwas Zeit:
Wir präsentieren Ihnen die genussvollsten Gourmetadressen
für erlebnisreiche Ausflüge und erholsame Ferien.**

oder hier



ITALIEN			
1	GENIESSERHOTEL SONNALP	Obereggen, Südtirol	Seite 66
2	GENIESSERHOTEL BAD SCHÖRGAU	Sarnthein bei Bozen, Südtirol	Seite 68
3	GENIESSERHOTEL LA MAIENA MERAN RESORT	Marling bei Meran, Südtirol	Seite 70
ÖSTERREICH			
4	GENIESSERHOTEL & WEINGUT SATTLERHOF	Gamlitz, Steiermark	Seite 72
5	GENIESSERHOTEL VILLA ROSA & GESCHWISTER RAUCH	Bad Gleichenberg, Steiermark	Seite 74
6	GENIESSERHOTEL DER WILDE EDER	St. Kathrein am Offenegg, Steiermark	Seite 76
7	GENIESSERHOTEL KRAINER	Langenwang, Steiermark	Seite 78
8	GENIESSERHOTEL LANDHAUS BACHER	Mautern/Wachau, Niederösterreich	Seite 80
9	GENIESSERHOTEL MÜHLTALHOF	Neufelden, Oberösterreich	Seite 82
10	GENIESSERHOTEL BERGERGUT	Afiesl, Oberösterreich	Seite 84
11	DAS TRAUNSEE – DAS GENIESSERHOTEL ZUM SEE	Traunkirchen, Oberösterreich	Seite 86
12	GENIESSERHOTEL DÖLLERER	Golling, Salzburger Land	Seite 88
13	GENIESSERHOTEL SONNHOF BY VITUS WINKLER	St. Veit im Pongau, Salzburger Land	Seite 90
14	GENIESSERHOTEL WEYERHOF	Bramberg am Wildkogel, Salzburger Land	Seite 92
15	GENIESSERHOTEL DIE RIEDERALM	Leogang, Salzburger Land	Seite 94
16	GENIESSER- & WELLNESSHOTEL KARNERHOF	Egg am Fakersee, Kärnten	Seite 96
17	GENIESSERHOTEL DAS MOERISCH	Seeboden/Millstättersee, Kärnten	Seite 98

ÖSTERREICH			
18	GENIESSERHOTEL DIE FORELLE	Techendorf am Weißensee, Kärnten	Seite 100
19	GENIESSER-PARKHOTEL TRISTACHERSEE	Lienz, Osttirol	Seite 102
20	GENIESSERHOTEL RAUTER NEU	Matrei, Osttirol	Seite 104
21	GENIESSERHOTEL UNTERLECHNER	St. Jakob in Haus, Tirol	Seite 106
22	GENIESSERHOTEL DER BÄR	Ellmau, Tirol	Seite 108
23	MINGLERS SPORTALM – DAS GENIESSERHOTEL	Kirchberg, Tirol	Seite 110
24	GENIESSERHOTEL DER BÖGLERHOF	Alpach, Tirol	Seite 112
25	GENIESSER- UND WELLNESSHOTEL THERESA	Zell im Zillertal, Tirol	Seite 114
26	BRUGGERS GENIESSERHOTEL LANERSBACHER HOF	Lanersbach im Tuxertal, Tirol	Seite 116
27	GENIESSERHOTEL ALPIN	Achenkirch, Tirol	Seite 118
28	GENIESSERHOTEL POST LERMOOS	Lermoos, Tirol	Seite 120
29	GENIESSERHOTEL SONNENHOF	Grän im Tannheimer Tal, Tirol	Seite 122
30	GENIESSERHOTEL WELLNESS RESIDENZ SCHALBER	Serfaus, Tirol	Seite 124
31	GENIESSERHOTEL ROTE WAND GOURMET HOTEL	Lech am Arlberg, Vorarlberg	Seite 126
32	HALLER'S GENIESSERHOTEL	Mittelberg/Kleinwalsertal, Vorarlberg	Seite 128
33	GENIESSER-ROMANTIK HOTEL DAS SCHIFF	Hittisau, Vorarlberg	Seite 130
34	GENIESSERHOTEL GAMS, ZU ZWEIT	Bezau, Vorarlberg	Seite 132
35	GENIESSERHOTEL ALPENSTERN	Damüls, Vorarlberg	Seite 134
36	GENIESSERHOTEL MONTAFONER HOF	Tschagguns, Vorarlberg	Seite 136



Worauf Sie bei der Präsentation der einzelnen Genießerhotels & -restaurants auf den nächsten Seiten auch achten sollten!

TOP GOURMET

Dieses Symbol erhalten jene Genießerhotels, deren Restaurants vom Guide Gault Millau mit mindestens 4 Hauben und/oder vom Schlemmer Atlas mit mindestens 4+ Kochlöffeln und/oder vom Falstaff Restaurant Guide mit 4 Gabeln und/oder von A la Carte mit 5 Sternen ausgezeichnet wurden.

TOP WELLNESS

Dieses Symbol erhalten jene Genießerhotels, die vom Relax Guide mit mindestens 3 Relax-Lilien ausgezeichnet wurden.

GAULT MILLAU

- ☞☞☞☞ Höchstnote für die weltbesten Restaurants
- ☞☞☞☞ Prägende Küche, führend in Kreativität, Qualität und Zubereitung
- ☞☞☞ Hoher Grad an Kochkunst, Kreativität und Qualität
- ☞☞ Sehr gute Küche, mehr als das Alltägliche
- ☞ Ambitionierte Küche

SCHLEMMER ATLAS

- XXXXXX Eine der besten Küchen
- XXXXX Hervorragende Küche
- XXXX Sehr gute Küche
- XXX Gute Küche
- XX Empfehlenswerte Küche
- ↑ Zwischen zwei Bewertungsstufen

FALSTAFF RESTAURANT GUIDE

Maximal sind 100 Punkte erreichbar, die sich aus den Kategorien Küche (max. 50), Service (max. 20), Wein- und Getränkekarte (max. 20) und Ambiente (max. 10) zusammensetzen.

- ||||| 4 Gabeln 95 bis 100 Punkte
- |||| 3 Gabeln 90 bis 94 Punkte
- ||| 2 Gabeln 85 bis 89 Punkte
- | 1 Gabel 80 bis 84 Punkte

A LA CARTE

- ***** Österreichs beste Küchen
- **** Kreative Küche für höchste Ansprüche
- *** Sehr gute Küche

HAUBENREGEN

Ihrer Rolle als kulinarische Trendsetter Österreichs wurden die Spitzenköche der Genießerhotels & -restaurants im Guide Gault Millau 2024 einmal mehr gerecht: Mit Andreas Döllerer stieg dabei erstmals ein Mitglied in den 5-Hauben-Olymp auf. Dazu gab es jede Menge Top-Bewertungen.

Die 5. Haube ist die höchste Auszeichnung, die der Guide Gault Millau zu vergeben hat. Hinter der Entscheidung steckt eine lange Zeit genauer Beobachtung, mehrere Testbesuche und eine intensive Diskussion. Im Fall von Andreas Döllerer hat es ihnen der Küchenchef mit einer durchgehend soliden Performance auf höchstem Niveau nicht schwer gemacht: »International auf Augenhöhe mit den besten Restaurants und dabei eine klar erkennbare Handschrift.«

Mit ausgezeichneten 4 Hauben und nur knapp dahinter finden sich weitere Genießerhotels: **Rote Wand Chef's Table, Landhaus Bacher, Ois im Mühlthalhof, Bootshaus im Das Traunsee, Kräuterreich im Sonnhof by Vitus Winkler, Die Forelle** (jeweils 18,5 P.), **Restaurant Geschwister Rauch & Genießerhotel Villa Rosa** (18 P.), **Gourmet-Stüberl im Alpin** (17,5 P.) sowie **Krainer** (17 P.). Dazu gesellt sich mit dem **Restaurant »dahoam«** in der **Riederalm** ein weiteres Mitglied, das heuer erstmals mit 4 Hauben ausgezeichnet wurde (17 P.).



Fotos (2): Joerg Lehmann

5-Hauben-Koch Andreas Döllerer und seine längst legendäre »Gletscherrübe«.



Spitzenköche



Fotos: Günter Standl (2), Angela Lamprecht, Joerg Lehmann

Stets unter den Besten: Spitzenkoch Thomas Dorfer und sein Frühlingsgericht »Kohlrabi/Mispel/Holunderblüte«, Julian Stieger und Hannes Müller.

Wie im Vorjahr stammen 2 von insgesamt 12 österreichischen Köchen, die mit dem Maximum von 5 Bestecken ausgezeichnet wurden, aus den Reihen der Genießerhotels und bekamen somit die Auszeichnung »Spitzenkoch des Jahres«: **Andreas Döllerer** (Döllerer's Restaurant) und **Thomas Dorfer** (Landhaus Bacher).

Hervorragende 4+ Bestecke gab es für **Philip Rachinger** (Ois im Mühlthalhof), **Julian Stieger** (Rote Wand Chef's Table) und **Richard Rauch** (Geschwister Rauch & Villa Rosa), jeweils 4 für **Lukas Nagl** (Bootshaus im Das Traunsee), **Vitus Winkler** (Sonnhof by Vitus Winkler), **Hannes Müller** (Die Forelle) und **Armin und Alexander Gründler** (Gourmetstüberl im Alpin).

SONDER-AWARDS

Der Große Restaurant & Hotel Guide des deutschen Bertelsmann-Verlages kürte **Vitus Winkler** (Sonnhof by Vitus Winkler) zum »Koch des Jahres – Österreich 2024«: »Bei ihm gerät Kochen zur Kunst, gelingt es ihm doch, die Aromen von Wäldern, Wiesen und Bergen einzufangen und zu einzigartigen Speisen zu machen. Seine Küche ist erdverbunden, intuitiv, traditionell und innovativ und gleichzeitig ein Zeugnis seiner großen Heimatliebe.«

Als »Sommelière des Jahres – Österreich 2024« geehrt wurde **Sonja Rauch** (Geschwister Rauch & Villa Rosa) und auch hier waren die Tester voller Begeisterung: »Sie ist in der Welt der Weine zu Hause und bewegt sich darin mit Leidenschaft, Expertise und Feingefühl. Weil nur das Beste gut genug für sie und ihre Gäste ist, verbringt sie viel Zeit mit dem Entdecken neuer Weine und hört nie auf dazuzulernen. Ihre Expertise ist beeindruckend, ihre Empfehlungen sind überzeugend und treffsicher.«

Wie bei Gault Millau sind auch bei Bertelsmann 5 Hauben die Bestwertung, mit denen sich – neben **Vitus Winkler** – auch noch u. a. **Andreas Döllerer, Richard Rauch** und **Thomas Dorfer** 2024 schmücken dürfen.



Fotos (2): Günter Standl

Stets geerdet: Vitus Winkler, Koch des Jahres, und sein »Goldenes Kalb« (Bachkresse, geräucherte Zunge, French-Toast, Kalbsleberreis, Vogelbeeren).



Foto: Joerg Lehmann

Sommelière des Jahres und »als Draufgabe« 5 Bertelsmann-Hauben: Die Geschwister Richard und Sonja Rauch.

HORNSTEIN-RANKING

Auch bei der 41. Auflage dieser speziellen Top-50-Liste finden sich die Genießerhotels unter den besten Restaurants in Österreich und Südtirol.

Als Grundlage dafür dienen die Bewertungen der maßgeblichen Restaurantführer, die entsprechend zusammengefasst und nach einem 100-Punkte-System aufgeschlüsselt werden. Unter den 50 besten Restaurants Österreich (in Klammer Platzierung und Punkte): **Landhaus Bacher** (6 / 98,1 Punkte), **Restaurant Döllerer** (11 / 96,9), **Ois im Mühlthalhof** (15 / 95,1), **Bootshaus im Das Traunsee** (17 / 94,4), **Die Forelle** (18 / 93,8), **Geschwister Rauch & Villa Rosa** (19 / 93,3), **Kräuterreich by Vitus Winkler im Sonnhof** (20 / 91,3), **Gründlers Gourmetstube im Alpin** (39 / 86,5), **Alps & Ocean im Sonnhof** (48 / 84,6). Unter den Top 30 in Südtirol konnte sich das **Alpes im Bad Schörgau** auf Platz 25 klassieren.

Am Latemar, im Ski- und Wanderparadies der Südtiroler Dolomiten, überzeugt das **SONNALP** mit edlem Wohnkomfort, kulinarischen Höhenflügen und Panorama-Wellness.

WOHNEN

Sonnig auf 1.550 m Höhe und direkt an Skipisten und Wanderwegen ist dieses 4-Sterne-S(uper)-Berghotel ein perfektes Ziel für Wanderer, Wintersportler und Naturliebhaber. Der ganzjährig beheizte Außenpool eröffnet ebenso wie die durchwegs südseitigen Zimmer einen fantastischen Dolomitenblick. Alle Zimmer sind neu renoviert, Suiten wie auch Doppelzimmer begeistern mit modernem Wohnkomfort für eine noch wertvollere Urlaubszeit. Familiäre Atmosphäre und die Wellnesslandschaft mit Hallen- und Freibad, finnischer Sauna, Infrarot, Aroma-Dampfbad, Biosauna, Fitnessraum und Beauty-Oase sind weitere Pluspunkte.

GENIESSEN

Auch auswärtige Gäste kommen in der Sonnalp-Gourmetstube in den Genuss der exzellenten Küche. Martin Köhl (Mitglied der Spitzenköche »Eurotoques«) verbindet geschmackssicher kreativen Regionalismus mit internationalen Akzenten. Dafür bezieht er erntefrische Zutaten meist direkt von zwei Biobauern aus dem Eggental. Zu seinen Spezialitäten zählen hausgemachte Ravioli und Nudelgerichte sowie Fleischgerichte mit feinen Saucen. Neben Galadinnern verwöhnt eine À-la-carte-HP-Auswahl mit mediterranen sowie regionalen, neu interpretierten Gerichten. Im begehbaren Weinkeller findet sich aus Italien, vorrangig Südtirol, so mancher lohnenswerte Geheimtipp.

ERLEBEN

Wandern, Golf, E-Biken, Tennis, (Nacht-)Skifahren (direkt vom Haus) im Skicenter Latemar, Rodeln, Snowboarden, Langlaufen, Schneeschuh- und Winterwandern u.v.m. – rund um das Hotel eröffnet sich eine abwechslungsreiche Freizeitpalette. Bestens präparierte Pisten im Winter und blühende Wiesen im Sommer! Besonders interessant: Blumen- und Kräuterführungen mit einer Kräuterpädagogin und die beeindruckende Bergtour über die Gamsstallscharte zur Latemar-Hütte. Tipp: E-Bike-Verleih und geführte E-Bike-Touren. Bozen mit besten Shoppingadressen und italienischem Flair ist nur rund 20 km entfernt.



EXTRAS FÜR GENIESSER

Freitag Antipasti und Ravioli-Spezialitäten
Panoramaterrasse mit Mittagsbistro-Specials:
Beef Tatar vom Almrind von David Weissensteiner am Tisch zubereitet oder Wolfsbarsch in der Salzkruste (auf Vorbestellung)
Weindegustationen zum Gala-Menü
Spezielle Arrangements im Gourmet-Restaurant

Video ansehen



HOTEL

****S-Kategorie, 78 Betten. Bade- und Saunalandschaft mit ganzjährig beheiztem Freibad, Hallenbad, Sauna, Fitnessraum, Aroma-Dampfbad, Massagemöglichkeiten, Beauty-Salon. Hausbar, begehbare Weinkeller, Terrasse. Tennisplätze, kostenloser Mountainbike-Verleih, E-Bikes, Kinderangebote, free WLAN, Garage.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

- Frühstücksbuffet mit regionalen Produkten, frischgepressten Säften, speziellen Eiergerichten, glutenfreier Ecke und täglich wechselnden Specials, wie Weißwurst, pochiertes Ei mit Schnittlauch-Crème-fraîche etc.
- Abends wählt man beliebige 4 bis 6 Gänge aus der À-la-carte-Speisekarte.
- Themenabende: wöchentliche italienische und Südtiroler Abende, Sonntag Galadinner.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Gourmetstube:



Küche: 19–22 Uhr.

Ruhetage: Sonntag, Montag, Dienstag.

Weitere Auszeichnungen: Service-Award im Guide Gault Millau 2015, empfohlen im Feinschmecker.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Sommer 2024: ÜN im DZ mit Gourmet-Halbpension € 169,- bis € 214,-.
Winter 2024/2025: € 237,- bis € 296,-.

ARRANGEMENTS

BERG- & KRÄUTERWANDERWOCHE (7. 6. bis 6. 10. 2024)

7 Tage Gourmet-HP mit 5- bis 6-gängigen Wahlmenüs, Blumen- & Kräuterwanderung mit Kräuterfee Elisabeth, geführten Bergwanderungen, Garagenplatz, Begrüßungsdrink sowie Galadinner **pro Person im DZ Panorama (30 m²) mit Südbalkon ab € 1.113,- (je nach Saison).**

SONNALP GOLF-SPECIAL (7. 6. bis 6. 10. 2024)

7 Tage Gourmet-HP mit 5- bis 6-gängigen Wahlmenüs, Vorteils-Golf-Card für 20 % Greenfee-Ermäßigung auf allen Golfplätzen Südtirols, geführter Bergwanderung, Garagenplatz, Begrüßungsdrink sowie Galadinner **pro Person im DZ Panorama (30 m²) mit Südbalkon ab € 1.113,- (je nach Saison).**

NEU – WEINWOCHEN (16. 6. bis 30. 6. 2024)

Entdecken Sie gemeinsam mit Familie Weissensteiner Südtirols genussvolle Weinwelt!

Genießerhotel Sonnalp **S · Familie Weissensteiner**
39050 Obereggen 28 – Dolomiten – ITALIEN

T +39 0 471 / 61 58 42

info@sonnalp.com · www.sonnalp.com

Betriebsferien: 7. April bis 7. Juni und 6. Oktober bis 4. Dezember 2024.

1 | Fantastisches Gebirgs Panorama. 2 | Pfiff, Kreativität und viel Regionalität prägen die 3-Hauben-Küche. 3 | Edles Wohnerlebnis mit südseitigen Zimmern und Suiten. 4 | Badespaß mit Blick in die imposante Bergwelt. 5 | David, Hanni, Georg und Sabine Weissensteiner.

Tradition und zugleich zeitgemäßes Design prägen das BAD SCHÖRGAU im Sarntal bei Bozen. Für höchste Genussmomente sorgen ein raffiniertes Kulinarik-Konzept sowie »Silhouette-Gourmet-Spa«.

WOHNEN

Um sorgt von der Bad Schörgauer Familie Wenter fühlt man sich in diesem versteckten Kleinod am Waldrand ungemein wohl. Zum Wohnen stehen frisch renovierte Zimmer sowie Junior-Suiten und – neu – das großzügige Art-Studio bereit. Im neuen Silhouette-Gourmet-Spa dreht sich alles um die Entschlackung des Körpers. Neben hydroenergetischen Therapien steht dem Gast auch ein Iyashi Dôme zur Verfügung – einzigartig in Südtirol. In Kombination mit passenden Gourmet-light-Menüs wird ein nachhaltiger Effekt für das Wohlbefinden erzielt. Wellness-Tipp: die hochwertige Kosmetik-Linie »Treh«.

GENIESSEN

Das Konzept La FuGa® (Laboratory for Future Gastronomy) beschreibt die Grundphilosophie von Gastgeber Gregor Wenter und Spitzenkoch Mattia Baroni: Wie sie die Welt der Gastronomie zukünftig sehen. Sozusagen ein Forschungslabor für Essen, Trinken, Spa und Hotellerie. Die beiden lassen alle Vorgaben hinter sich und setzen freigeistig ihre Ideen um. Den Start markiert La FuGa® im Alpes. Ein Restaurant, das dann doch kein Restaurant sein will. Vielmehr ein Theaterstück in mehreren Akten und mitgestaltet von den Gästen. Klassische À-la-carte-Gerichte runden das fulminante Gourmetangebot ab.

ERLEBEN

Wie kaum ein anderes Tal in Südtirol hat sich das Sarntal seine Natürlichkeit bewahrt. Das zeigt sich nicht nur in den vielen ursprünglichen Brauchtumsveranstaltungen (z. B. »Klößln« im Advent). Als eines der schönsten Wandergebiete bietet es für jeden Anspruch aussichtsreiche Touren. Weiters: Rad- und Mountainbike-Routen, Reiten, Skitourengebiet, Ski- und Langlauf sowie (Vollmond)-Rodeln. Nahe Sehenswürdigkeiten sind der Durnholzer See (Edelweißfriedhof), Schloss Runkelstein und natürlich die Landeshauptstadt Bozen (Altstadt, Ötzi-Museum, Museion u.v.m.).

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Frühstück im DZ ab € 143,- p. P.
ÜN mit Genießer-HP im DZ ab € 188,- p. P.

ARRANGEMENT



FOOD EXPERIENCE – MEDIUM 5 TAGE

Entdecken Sie beim La FuGa Experience die Geheimnisse der Fermentierung. Bei den Genussabenden im Alpes und in der Stube lernen Sie das kulinarische Konzept von Bad Schörgau kennen und genießen den Geschmack naturbelassenen Essens und Trinkens.

5 Übernachtungen mit Frühstück inkl.

- 1 La FuGa Experience
- 2 Verwöhn-Menüs im Alpes
- 2 Menüs in der Stube

Pro Person ab € 1.121,-.

Genießerhotel Bad Schörgau ****
39058 Sarnthein bei Bozen – ITALIEN
T +39 0 471 / 62 30 48

info@bad-schoergau.com · www.bad-schoergau.com

HOTEL

****-Kategorie, 11 Komfortzimmer, 3 Suiten und exklusives Art-Studio im Holzhotel, 3 Premium-Zimmer. Bauernbad (Heu, Honig, Milch, Sarner Latsche), finnische und Bauernsauna, Schwimmbad, Holz-Whirlpool, Silhouette-Gourmet-Spa-Bereich. Terrasse, Hausbar, begehrter Weinkeller.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

- Verführerisches Frühstücksbuffet mit regionalen Produkten
- Stube 1988 – Verwöhn-Menü-Halbpension: Menüs je nach Arrangement oder bei Z/F-Buchung auf Wunsch Hotelménü (Aufpreis € 45,-), täglich 19–21 Uhr.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Restaurant Alpes: 40 Plätze.



Öffnungszeiten: Mi bis So 12–14 und 19–21.30 Uhr.

La FuGa:

Öffnungszeiten: Mi bis Sa 19 Uhr.

Weitere Auszeichnungen:

Falstaff-»Ehrung für Nachhaltigkeit und Innovation«, Guida Venezia a Tavola »Neueröffnung des Jahres in Norditalien«, Gault Millau »Aufsteiger des Jahres 2016« und »Service Award 2018«, Sieger bei »Luxury Travel Guide – Global Awards 2016«, 82 Pkt. im Guide Gambero Rosso, 86 Pkt. im Guide Veronelli, 16 Pkt. im Guide Espresso.

Fotos: Tiberio Sorvillo



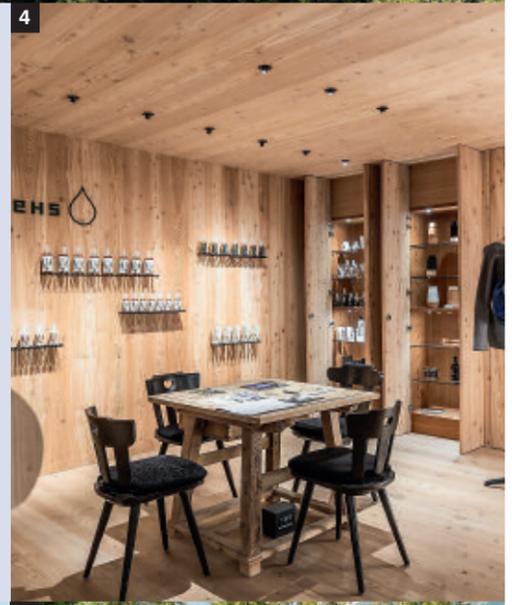
EXTRAS FÜR GENIESSER

Food Retreats – „1, 5 oder 7 Tage Foode Experience“ – Wohnen im Superior-Zimmer und La FuGa® experience

Exzellente Käsekultur

»Seppi Stodl« für Kultur- und Konzert-Events sowie Heimat der Kosmetik-Linie »Treh«

Video ansehen



1 | Eintauchen mit allen Sinnen: die neue Küchenlinie im Bad Schörgau. 2 | Herrliche Lage im zauberhaften Sarntal. 3 | Gastgeber Gregor Wenter. 4 | Für wohltuende Momente garantiert die hochwertige Kosmetik-Linie »Treh«. 5 | Stilvoller Komfort prägt Zimmer und Suiten. 6 | Erholung pur: die originelle Wellness- und Spa-Oase.



1

HOT NEWS – NEU AB 18. APRIL

Unter dem Motto:
»Wir schaffen neue Erlebnisse und Emotionen!«
Siehe auch Seite 13



2



3

EXTRAS FÜR GENIESSER

Gekühlter Rotwein-Turm

Wein- und Olivenöl-Degustationen

Weine, Olivenöle und andere Spezialitäten in der Vinothek auch zum Mitnehmen

Wöchentliche Weinverkostung

Geführte Wanderung und E-Bike-Tour zum hauseigenen Flatscherhof

Video ansehen



5



4



6

TOP WELLNESS

GENIESSERHOTEL LA MAIENA MERAN RESORT
MARLING BEI MERAN – SÜDTIROL

3

Das LA MAIENA MERAN RESORT in Traumlage hoch über Meran garantiert mediterrane Lebensfreude mit feinstem Luxus, Top-Wellness und höchsten Gourmet-Erlebnissen.

WOHNEN

Pünktlich mit Start in die Saison 2024 und perfekt zum 60-Jahre-Jubiläum begeistert Familie Waldners Genießerhotel mit neuen, außergewöhnlichen Attraktionen. Die stilvolle 5-Sterne-Luxusoase in wunderbarer Panoramalage über Meran verwöhnt nunmehr mit erweiterter Lobby, neuer Bar, Rezeption, Bibliothek u.v.m. Die bereits zuvor fantastische „Sensa Spa“ (u. a. Infinity-Outdoor- und Indoor-Pool, Saunawelt, Familienbereich ...) wurde um ausgebauten Spa- und Saunabereich, Fitness- und Gymnastikraum, Ruhe- sowie Behandlungsräume ergänzt. Keine Wünsche offen lässt natürlich auch der Wohnkomfort der geräumigen Zimmer und Suiten.

GENIESSEN

Seit 2022 am Herd der La Maiena Küche: Spitzenkoch und kreatives Familienmitglied Matthias Wenin ist bekannt für seine alpin-mediterrane Küche mit einem Hauch von Orient. Die hochwertigen Produkte der heimischen Produzenten werden voll verwertet. So vielfältig und bunt wie Südtirol sind auch seine Kreationen. Während des Abendessens entführt er auf eine Reise durch Norditalien mit einem exotischen Touch. Mehr als einen Blick lohnen zudem der bestens sortierte und gekühlte Rotwein-Turm und das hippe Bistro »Fiorello« mit kulinarischen Highlights. Neu: einladendes Panoramarestaurant.

ERLEBEN

Beim Blick von der »Sky Terrace« der Meran Lodge auf das malerische Meran und die Bergkulisse sind alle Alltagsgedanken vergessen. Die Vinschgerbahn bringt Gäste zu den schönsten Plätzen des Meraner Landes. Ein Besuch im botanischen Garten von Schloss Trauttmansdorff ist ein MUSS, der Wandertag mit Familie Waldner auf die eigene Almhütte findet einmal pro Woche statt. Weiters: Zwei Sand-Tennisplätze (mit Trainer), 20 % Greenfee-Ermäßigung für Golfer auf allen Plätzen Südtirols (10 % auf Kurse). Per Lokalbahn geht's bequem ins Zentrum von Meran mit seinen romantischen Laubengassen und edlen Shoppingadressen.

HOTEL

*****-Kategorie, 155 Betten. »Sensa Spa« u. a. mit Infinity-Panorama-Outdoor- (26 m, 32 °C) und Indoor-Pool (15 m, 33 °C). Schwimmschleuse, Zugang zum Wellnessgarten, finnische Eventaufguss-Sauna. »Balloon Lounge« für Kleinkinder mit Baby-Warmwasserpool (33 °C) und Kuschelwiese. Fitnessraum, Saunalandschaft, Relaxgarten etc., Beauty-Oase (Team Dr. Joseph, Vitalis, Rajudhara, Alpienne, Jetpeel, OPI). Friseur, Nagelstudio. Fitnesstrainer, Tennis, Golfgründerhotel, Ausflugstouren, Animation. Weinschrank und Degustation-Table. Tiefgaragen- oder Carportplatz, E-Tankstelle.

Auszeichnung: »Spa Award« im Relax-Guide 2023.

LA MAIENA – GENUSS

inkl. in der Gourmet Premium Genießerpension

- Mediterranes Genießer-Frühstücksbuffet mit regionalen Produkten und abwechslungsreichen Themenfrühstücken.
- Abends wählt man beliebig aus der À-la-carte-Karte.

GENUSS auch FÜR NICHT-HOTELGÄSTE

XXI

- Genießerfrühstück von 7.30 bis 11.00 Uhr (€ 35,-/P)
- Mittagskarte à la carte
- Abendkarte à la carte

Um Reservierung wird gebeten. Tel. +39 0473 447000

ÜBERNACHTUNGSPREISE

ÜN im DZ € 198,- bis € 277,-, in der Suite € 201,- bis € 356,- bzw. im EZ € 207,- bis € 377,-.
Jeweils pro Person/Tag inklusive der Gourmet Premium Genießerpension.

ARRANGEMENTS

DER FRÜHLING ERWACHT MIT GRATIS-NACHT (18. 4. bis 5. 5. 2024)

Es gibt so viele Gründe, den Frühling in Meran zu lieben... die warme Sonne, die bunten Tulpen, das zarte Grün an den Bäumen... ach, es ist eine tolle Zeit! Für einen Frühlings-Besuch im La Maiena gibt es sogar noch einen Grund mehr: **Vom 18. 4. bis 5. 5. 2024 genießt ihr 5 Nächte, bezahlt aber nur 4!** Bei so viel Win-Win, da muss man doch hin...

Oh, Oh... Opening im NEUEN La Maiena (9. 6. bis 23. 6. 2024) Juhuuu... das La Maiena ist nach dem großen Umbau wieder geöffnet! Wir finden es ist wunderschön geworden, aber am besten macht ihr euch selbst ein Bild. In der Opening-Woche vom 9. 6. bis 23. 6. 2024 seid ihr bei der offiziellen Eröffnung und Opening-Events wie unserem Tennis-Turnier dabei... **und ihr genießt 7 Nächte im neuen La Maiena, zahlt aber nur 6!**

Genießerhotel La Maiena Meran Resort *****
Familie Waldner
39020 Marling bei Meran · Nörderstraße 15 – ITALIEN
T +39 0473 / 44 70 00
info@lamaiena.it · www.lamaiena.it
Betriebsferien: 7. Jänner 2025 bis 2. April 2025.

Fotos: Florian Andergassen (2), Brandnamic (1), Armin Terzer (2), fotomike.com (1)

1 | Panorama inklusive: Frühstück auf der Terrasse. 2 | Infinity-Panorama-In- und Outdoor-Pool (26 m) mit 32 Grad. 3 | Gastgeberfamilie Waldner. 4 | Mit Stil und zugleich angenehm unkompliziert: Der Rahmen für die alpin-mediterrane Küche mit einer Prise Orient. 5 | Luxus-Suiten in hochwertiger, lebensfroher Ausstattung. 6 | Eine der besten Wellness-Adressen Südtirols.

Inmitten der malerischen Südsteiermark verbirgt sich mit dem **SATTLERHOF** ein kleines Ferienjuwel, das Gourmetreisende ebenso willkommen heißt wie Weinfreunde und Ruhesuchende.

WOHNEN

Mit großer Freude heißt Familie Sattler ihre Gäste im 4-Sterne-Genießerhotel inmitten von grünen Wiesen und Weinreben willkommen. Geboten werden nicht nur eine idyllische Kulisse und Entspannungsangebote, sondern auch herzlich-persönliche Betreuung, tiefe Gastfreundschaft und ganz viel Lebensfreude. Bei der Unterkunft wählt man zwischen gemütlichen Zimmern im Hotel oder den stilvollen Zimmern und Suiten im Landhaus – mit herrlichem Blick in die einzigartige Weinlandschaft. Nur ein paar Schritte weiter genießt man die Möglichkeit, im beheizten Swimmingpool und der Saunahütte zu entspannen und abzuschalten.

GENIESSEN

Das Genießerrestaurant mit sanfter, kreativer 3-Hauben-Küche sowie das Wirtshaus mit bodenständigen und modernen Gerichten lassen jedes Kulinarikerherz jubeln. Anna und Markus Sattler haben Inspiration auf der ganzen Welt gesammelt – liebevoll umgesetzt werden ihre Erfahrungen jetzt daheim am Sattlerhof. Dort kreiert Markus mit viel Lebensfreude und Einfallsreichtum besondere Gerichte – regional, nachhaltig und immer mit dem gewissen Etwas. Anna hat ihre Service-Expertise bei den Besten der Besten erworben. Ihre wertvollen Einblicke lässt sie jetzt zu Hause einfließen. Vater und Patron Hannes Sattler steht mit Rat und Tat zur Seite.

ERLEBEN

Landschaftlich zählt die an der Grenze zu Slowenien verlaufende Südsteiermark zu den reizvollsten Weinbauregionen Europas. Entsprechend beliebt sind Weingartenwanderungen – am besten mit genussvollem Picknick-Korb von Familie Sattler, Radtouren oder Panoramafahrten, wobei die Straße bisweilen die romantische Staatsgrenze bildet. Golfer finden in der näheren Umgebung entsprechende Möglichkeiten. Lohnenswerte Ausflüge führen ins benachbarte Slowenien, in die malerische Landeshauptstadt Graz (UNESCO-Weltkulturerbe, 50 km) oder zu zahlreichen, nahen (Gourmet-)Manufakturen.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

ÜN mit regionalem Frühstücksbuffet je Saison p. P. € 64,- bis € 107,- im Genießerzimmer, € 98,- bis € 139,- im Landhauszimmer, € 114,- bis € 164,- in der Landhaus-suite, € 144,- bis € 204,- in der Panoram suite.

Attraktive Pauschalen auf www.sattlerhof.at

FAMILIEN-WEINGUT

100 % Südsteiermark heißt die Qualitätsgarantie von den Brüdern Andreas (rechts im Bild) und Alexander Sattler (links), die eines der besten Weingüter des Landes betreiben. Vielfach prämiert setzt die Winzerfamilie auf biodynamischen Weinbau mit Handarbeit und selektiver Handlese. Die Riedenweine Kranachberg, Trinkaus, Pfarrweingarten, Kapellenweingarten und Sernauberg zählen zu den Top-Sauvignons, die »Gamlitzer und Eichberger Ortsweine« betonen stolz ihre Herkunft.



HOTEL

****-Kategorie, 30 Betten im Hotel und Landhaus. Beheiztes Schwimmbad in den Weinbergen; Saunahütte. Weinkellerbesichtigungen, Weingartenbegehungen und Degustationen.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise mit Paket – kombiniert mit Abendessen im Wirtshaus und Genießer-Restaurant.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Genießer-Restaurant (1. 5. bis 2. 11. geöffnet):



Küche: 18–20.30 Uhr. Ruhetage: So, Mo, Do.

Wirtshaus & Weingarten-Terrasse:

Küche: 12–20.30 Uhr. Ruhetage: März, Apr., Nov. & Dez. Mo, Di; Mai bis Ende Okt. Mo.

Genießerhotel Sattlerhof **** · Hannes Sattler
 8462 Gamlitz · Sernau 2 A – ÖSTERREICH
 T +43 (0) 34 53 / 44 54-0
restaurant@sattlerhof.at · www.sattlerhof.at

Betriebsferien: 16. Dezember 2024 bis Anfang März 2025.

Familienweingut Sattlerhof · Andreas & Alexander Sattler
 8462 Gamlitz · Sernau 2 – ÖSTERREICH
 T + 43 (0) 34 53 / 25 56
weingut@sattlerhof.at · www.sattlerhof.at

Öffnungszeiten: März bis November Mo–Sa 10–18 Uhr; Dezember bis Februar nach Voranmeldung.

Fotos: Conversion Club (2), Schubidu Quartet (1), Robert Herbst (1), Sattlerhof (1), Sattlerhof (1), Königshofer (1)



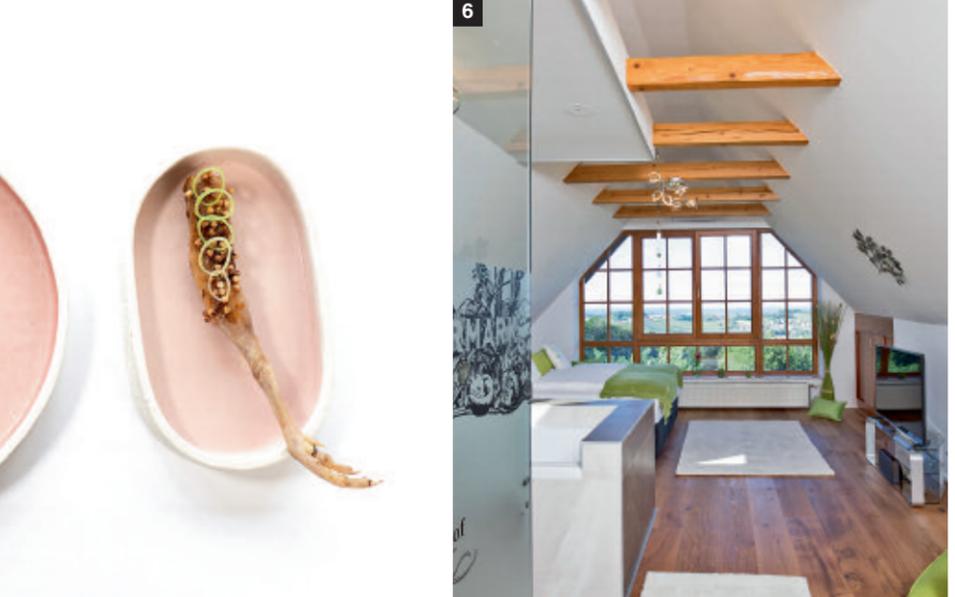
EXTRAS FÜR GENIESSER

Weinverkostungen und Kellerführungen, Ab-Hof-Verkauf im Spitzenweingut (Mo bis Sa 10–18 Uhr)

Weingut Online-Shop: www.sattlerhof.at/shop

Gourmet-BBQ im Juli und August am Donnerstag ab 18 Uhr

Picknickkorb mit Backhendl und Sauvignon Blanc für eine idyllische Rast in den Weinbergen



1 | Herzliche Gastgeber: Die Geschwister Anna und Markus Sattler. 2 | Was für eine Lage inmitten der südsteirischen Weinlandschaft. 3 | Das stilvolle Gourmetrestaurant. 4 | National wie international vielfach prämiert: Ried Pfarrweingarten Fassreserve. 5 | Raffinierte 3-Hauben-Küche mit besten Produkten der Umgebung. 6 | Zimmer und Suiten (im Bild: Panorama-Suite) mit modernem Komfort.



EXTRAS FÜR GENIESSER

Kochschule by Gaggenau
Gourmetabende mit anwesenden
Produzenten und Winzern
Feinkostladen »Mein Bruder der Koch«
mit außergewöhnlicher Produktpalette
Kochbuch-Serie »Die Jahreszeiten-
Kochschule«

Video ansehen



1 | Gastgeber Richard und Sonja Rauch. 2 | 4-Hauben-Restaurant »Geschwister Rauch« (vormals Steira Wirt).
3 | Spitzenküche für feinsten Gaumen- und Augenschmaus. 4 | Liebevoll gestaltete Zimmer und Suiten. 5 | Nostalgisches Flair prägt die zauberhafte Villa Rosa. 6 | Für einen fulminanten Start in den Tag garantiert das Genießer-Frühstück.

Die **VILLA ROSA**, ein zauberhaftes Boutique-Hotel, bildet die perfekte Ergänzung zum vielfach ausgezeichneten Gourmetrestaurant der Geschwister Rauch.

WOHNEN

So duftig und geborgen wie der hübsche Garten präsentiert sich auch die aus dem Jahre 1913 stammende Jugendstil-Villa, die nach behutsamer Restaurierung lässiges, weltoffenes Design mit raffinierten Komfortdetails und behutsam integrierten, historischen Elementen kombiniert. Heute beherbergt sie sechs mit viel Gefühl ausgestattete Doppelzimmer und zwei Top-Suiten sowie die »Jahreszeiten-Kochschule«. Höchste Qualität zeichnet auch das durchwegs in Etagern servierte Frühstück aus (gegen Aufpreis: 4-Hauben-Gourmet-Frühstück mit raffinierten Brunch-Gerichten).

GENIESSEN

Die Geschwister Sonja und Richard Rauch übernahmen das einstige Dorfwirtshaus 1999 und verwandelten es schrittweise in eine der führenden Feinschmecker-Adressen Österreichs. Die Küche von Richard Rauch ist zutiefst steirisch verwurzelt, ohne dabei aber den Blick über den Tellerrand auf die Alpe-Adria-Region zu vernachlässigen. Und sie schafft eindrucksvoll den Spagat zwischen erdiger Wirtshaus-Tradition und lustvoll kreativer Fantasie mit höchsten Gourmetansprüchen. Schwester Sonja ist als herzlich-charmante Gastgeberin und profunde Weinexpertin die perfekte, kongeniale Partnerin.

ERLEBEN

Trautmannsdorf liegt im Weinbaugbiet Südoststeiermark mitten im steirischen Vulkanland mit sanften Hügeln und Thermalquellen, nur wenige Kilometer vom Kurort Bad Gleichenberg entfernt. Ausflüge führen zur Riegersburg, zum Schloss Kornberg oder Schloss Kapfenstein und in die herrlichen Weinregionen, beispielsweise Straden, die Klöcher Weinstraße und die nicht allzu weit entfernte Südsteiermark. Highlights für Genießer sind Besuche bei Richard Rauchs ausgewählten Lieferanten und Spitzenproduzenten – Radfahren und Wandern sorgen für den sportlichen Ausgleich.

HOTEL

****-Kategorie, 6 DZ und 2 Suiten, durchwegs mit Balkon; Check-out bis 13 Uhr. Jahreszeiten-Kochschule. Für kleine Seminare, Meetings, Hochzeiten etc. kann die Kochschule oder das ganze Hotel gebucht werden. E-Bikes und E-Ladestation.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis mit Genießer-Frühstück

- Alle hausgemachten oder von ausgewählten Manufakturen stammenden Spezialitäten werden auf Etagern serviert.
- Aufpreis: 4-Hauben-Gourmet-Frühstück mit Brunch-Gerichten € 29,-.

Genießer-Pension nur mit Gourmet-Arrangement im Restaurant (individuell je nach Pauschale) möglich.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Restaurant:
☺☺☺☺ ☺☺☺☺ ☺☺☺☺☺☺☺☺

Küche Annahmezeit: 18–19 Uhr

Wirtshaus:
☺☺☺☺ ☺☺☺☺

Küche Annahmezeit: 11.30–13 Uhr. Ruhetage für beide: April bis Oktober: So, Mo; November bis März: So, Mo, Di.

Weitere Auszeichnungen: Schlemmer Atlas »Top 50 Köche Österreich 2024«, Rolling Pin »Top 100 Chefs 2023« (Pl. 8), Trophée Gourmet 2019 für »Kreative Küche«, »Gault-Millau-Koch des Jahres 2015«.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Frühstück p. P. im DZ € 125,-; in der Hof-Suite € 140,- bzw. in der Panorama-Suite € 170,-. Aufpreis »Richard-Rauch-Gourmet-Frühstück« € 29,- p. P.

ARRANGEMENTS

DAS FEST – So, 16. Juni 2024

Ein kulinarischer Sonntag, wie Sie ihn schon lange nicht mehr erlebt haben! 20 Köche und 20 Winzer & Produzenten sorgen in Trautmannsdorf für ein genussvolles, unvergessliches Highlight. 12 bis 20 Uhr, bei jeder Witterung. Pro Person € 235,-

GAUMENFREUDE – 1 NACHT / 2 TAGE (ganzjährig buchbar)

Eine Übernachtung im Genießerhotel Villa Rosa inkl.

- Willkommensaperitif
- 5-Gang-Menü aus der kreativen 4-Hauben-Gourmetküche mit korrespondierender Weinbegleitung
- serviertes Genießer-Frühstück bis 10.30 Uhr

pro Person € 299,- im Doppelzimmer,
pro Person € 314,- in der Hofsuite,
pro Person € 344,- in der Panoramasuited

Genießerhotel Villa Rosa**** & Geschwister Rauch
Sonja & Richard Rauch

8343 Bad Gleichenberg – Trautmannsdorf 6 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 31 59 / 41 06

office@geschwister-rauch.at · www.geschwister-rauch.at
@geschwister.rauch · @geschwister-rauch

Betriebsferien: 30. Juni bis 15. Juli 2024.

Der Naturpark Almenland, das größte zusammenhängende Almweidegebiet Mitteleuropas, ist die Heimat des in allen Belangen ungemein vielseitigen Genießerhotels **Der WILDe EDER**.

WOHNEN

Was für eine Aussicht! Im idyllischen Örtchen St. Kathrein am Offenegg liegt dieses in allen Belangen sympathische 4-Sterne-Hotel auf 972 Meter Seehöhe. Moderner Komfort und eine liebevolle Note zeichnen die Zimmer verschiedener Kategorien, das Chalet sowie die zwei Schokoladen- und die Panorama-Suite aus. Der weitläufige WILD-Kräuter-Spa lädt mit Panorama-Hallenbad, großzügiger Saunalandschaft sowie zahlreichen wohltuenden Behandlungen, Massagen und Bädern zum Entspannen ein, während sich Naschkatzen im »Schokoladen-Himmel« rasch wie im Paradies fühlen.

GENIESSEN

Das Restaurant »ZeitRAUM« vom kochenden Gastgeber Stefan Eder ist die spektakuläre Bühne für ebenso außergewöhnlich wie hochkarätige Gourmeterlebnisse. Ungemein fantasievoll wie auch originell, wie etwa die »schwebenden Pralinen« der 3-fachen Patissière des Jahres Eveline Wild. Geboten wird eine außergewöhnliche, regionale Kulinarik mit besten Zutaten, die zugleich durch einen weltoffenen Entdeckergeist geprägt ist. Nicht entgegen lassen sollte man sich natürlich die himmlischen Desserts.

Tipp für Genießer: der verführerische Online-Shop www.eveline-wild/shop.at

ERLEBEN

Das Genießerhotel liegt im Herzen des steirischen Naturparks Almenland und ist optimaler Ausgangspunkt für abwechslungsreiche Streifzüge. Diese Ferienregion bildet die malerische Kulisse für grenzenlose Wander- und Radtouren, Golfpartien und viele weitere sportliche Aktivitäten. Der Winter ist geprägt von Romantik beim Skifahren im kleinen, feinen Gebiet, Langlaufen, Rodeln, bei Schneeschuh- oder Vollmondwanderungen. Einen Besuch lohnen auch nahe Manufakturen sowie spannende Ausflugsziele, etwa Katerloch, hängende Gärten der Sulamith oder Heimatmuseum Rauchstubenhaus.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Frühstück im DZ ab € 135,- p. P.,
 ÜN mit Genießerpension im DZ ab € 145,- p. P.

ARRANGEMENT



EssensZEIT (buchbar Donnerstag bis Montag)

2 Nächte mit Eders Genießerpension inkl. 1x ZeitRAUM-Menü Fine Dining by Stefan Eder und 1x Almo-Dry-Aged-Beefsteak (beides abends im Zuge der Genießerpension) **pro Person im Doppelzimmer »klein und fein« ab € 462,-, im Panorama-Doppelzimmer ab € 482,-, in der Juniorsuite ab € 502,-, in der Suite ab € 552,- bzw. im Chalet ab € 622,-.**

Genießerhotel Der WILDe EDER ****

Stefan Eder & Eveline Wild
 8171 St. Kathrein am Offenegg · Dorf 3 – ÖSTERREICH
 T +43 (0) 31 79 / 82 35-0
info@der-wilde-eder.at · www.der-wilde-eder.at
 Betriebsferien: siehe Website.

HOTEL

****-Kategorie, 46 Betten und 1 Chalet; alle Zimmer, 5 Juniorsuiten (tw. mit Badewanne im Zimmer) und eine Panorama-Suite mit Balkon. 500 m² Wellness, u.a. mit Panorama-Hallenbad, finnischer Sauna, Infrarot-Kabine, Dampfbad, Biosanarium, Ruheräumen, Kräutergarten, Fitnessraum, Behandlungen, Bädern, Kosmetik etc. Hausbar. Gratis Walkingstöcke und Rucksäcke für den Aufenthalt. Kostenloses WLAN.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

- Reichhaltiges Buffetfrühstück.
- Mittags-Suppe und Salatbuffet, süße Kleinigkeiten am Nachmittag.
- 5-gängiges Gourmetmenü am Abend.
- Zitronenwasser, Tees und Säfte im »WILD-Kräuter-Spa«.
- Grandewasser im ganzen Haus u.v.m.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Restaurant ZeitRAUM & Hotelterrasse im Sommer:

☺☺☺ ☺☺☺ ☺☺☺☺☺ ☺☺☺☺☺☺

Küche: Fine Dining: Mo, Fr, Sa ab 18 Uhr; Kaffee, Tagestörtchen und Pralinen täglich 11–17 Uhr.

Weitere Auszeichnungen: Schlemmer Atlas »Top 50 Köche Österreich 2024«, Rolling Pin »Top 100 Chefs 2023«, Konditor-Weltmeisterin, »Patissière des Jahres 2018« bei Gault Millau und Rolling Pin und 2022 im Schlemmer Atlas.

Fotos: Joerg Lehmann (2), Wolfgang Hummer (2), Stefan Eder (2), Karl Schrotter (1)



EXTRAS FÜR GENIESSER

Shop mit hausgemachten Pralinen und Schokoladen, Edelbränden, Tees u.v.m. (»Schokogenuss« auch im Online-Shop bestellbar, www.eveline-wild.at)

Kräutergarten mit lauschigen Rückzugsorten

Grill- und Kochkurse mit Stefan Eder und Backkurse mit Eveline Wild

Video ansehen



1 | Mango trifft Tonkabohne mit mexikanischer Schokolade. 2 | »Taste the moment« ist das vielversprechende Motto im neuen Restaurant »ZeitRAUM«. 3 | Spitzenkoch Stefan Eder und Top-Patissière Eveline Wild. 4 | Modernes Design prägt Komfortzimmer und Suiten. 5 | Tolle Panoramalage: Der WILDe EDER im Naturpark Almenland. 6 | Sündhafte, süße Verführung: die grandiosen Pralinen (auch online bestellbar).



EXTRAS FÜR GENIESSER

Selbstgebackenes Brot
Hausgemachte Spezialitäten für zu Hause (z. B. Marmeladen, werMUT, Brände)
Große Weinauswahl zu attraktiven Mitnahmepreisen

Stilvoll: Alle Teller im Genießerrestaurant von TSAK – Tonstudio Astrid Krainer – gefertigt

Video ansehen



Eingebettet in die Naturkulisse der Waldheimat erweist sich das **KRAINER** als auf nachhaltigen Genuss fokussiertes Hotel mit feinfühligem Augenmerk auf die »Neue Steirische Küche«.

WOHNEN

Dieses 4-Sterne-Genießerhotel erweist sich in allen Belangen als wunderbar familiär. Das zeigt sich auch in den modernen, teilweise neu gestalteten Zimmern, bei denen Seniorchef Hermann Krainer das Holz aus den eigenen Wäldern veredelt und mit modernem Charme und historischen Details überaus gelungen kombinierte. Die umfangreich renovierte »entSPAnnt«-Saunalandschaft hält Biosauna, Dampfbad sowie Ruheraum mit Wasserbetten zum Relaxen bereit. Eine Klasse für sich ist ebenso der bestens bestückte Weinkeller, der auch für Verkostungen bereitsteht.

GENIESSEN

Andreas Krainer setzt in Zusammenarbeit mit Mürztaler Bauern auf den Slow-Food-Gedanken – und dies in fantastischer 4-Hauben-Qualität. Regionalität, Bio, Fair Trade und Peter Roseggers Waldheimat sind die Eckpfeiler des »Wald & Heimat«-Menüs, eine Art »Neue Steirische Küche«. Seine Gerichte bringen die kulinarische Tradition des Landes zum Ausdruck und werden zugleich mit viel Fantasie neu interpretiert. Zum Genussrefugium gehören unter anderem noch das Café mit hauseigener Konditorei, der moderne Wintergarten mit zeitgemäßer Wirtshausküche, Pasta und heimischen Fischgerichten, und die originelle »feiaKuchl« im Garten.

ERLEBEN

Die Hochsteiermark bietet viele lohnenswerte Ausflugsziele. Ganz in der Nähe liegt Peter Roseggers Waldheimat, sehenswert sind auch das Brahmuseum oder das Südbahnmuseum in Mürzzuschlag. Wanderer und Radfahrer finden prächtige Tourenmöglichkeiten auf der Schneealm oder der Rax und den Fischbacher Alpen. Während den Wintermonaten stehen familiäre Skigebiete in Nivalpl, Veitsch und am Semmering bereit, oder man genießt die Ruhe bei romantischen Winterspaziergängen. Ganzjahres-Tipp: Die Glasbläserei Kaiserhof in Neuberg/Mürz lohnt einen Besuch.

HOTEL

****-Kategorie, 30 Betten. »entSPAnnt« Saunalandschaft, u. a. mit Biosauna mit Aromatherapie. Begehrter Weinkeller mit Vinothek, Kaffeehaus mit Orangerie, hauseigene Konditorei, im Sommer mit hausgemachtem Eis. Modern ausgestatteter Seminarraum für bis zu 50 P. Kulinarisches Veranstaltungsprogramm über das ganze Jahr mit Küchenpartys, Weindegustationen, »Dry-aged«-Grillabenden, Kochkurse – etwa in der originellen »feiaKUCHL« im Garten. Parkplätze.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Frühstück
Genießer-Halbpension ab 3 Nächten buchbar.

- Feines Frühstücksbuffet im Wintergarten mit regionalen Produkten, selbstgebackenem Brot und Gebäck, hausgemachten Marmeladen u.v.m.

À LA CARTE auch für auswärtige Gäste

Restaurant mit gemütlichen Logen, Stüberl mit Kachelofen und »Speis«:



Küche: Do bis Sa 18.30–20.30 Uhr.

Ruhetage: So bis Mi.

Wirtshaus im Wintergarten:

Küche: Di bis Sa 11.30–14 Uhr und 18–21 Uhr.

Ruhetage: So, Mo.

Weitere Auszeichnung: Rolling Pin »Top 100 Chefs 2023«.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Frühstück im DZ pro Person € 89,- bis € 115,-
Genießer-Halbpension ab 3 Nächten buchbar:
Aufpreis 4-gängiges Abendmenü pro Person € 52,-.

ARRANGEMENTS

feiaKUCHL-PACKAGE

Aperitif – 5 Gänge vom Feuer, Getränkebegleitung: Groß vom Feuer unterm Apfelbaum. Danach je nach Wetter im Freien oder in der feiaKUCHL gemeinsam essen, trinken und plaudern in ungezwungener Atmosphäre.
P. P. € 179,- bzw. als Package mit Übernachtung € 272,-.
Dieser Abend ist allein buchbar, zu zweit oder für Gruppen limitiert auf 12 Personen und findet ab 8 reservierten Personen statt.

GENIESSER-WOCHENENDE

Genussvolle Tage in der Waldheimat:
2 Übernachtungen im Waldheimatzimmer inkl.
• 1. Abend: 4-gängiges Wirtshausmenü im Wintergarten und ein Glas Bohnapfel-Schaumwein zum Aperitif.
• 2. Abend: »Wald & Heimat«-Menü in 6 Gängen in unserem Genießerrestaurant und ein Glas hausgemachter »werMUT« zum Aperitif.
P. P. im DZ Kategorie »Waldheimat« bei Doppelbelegung € 390,-.

Genießerhotel Restaurant Café Krainer ** · Familie Krainer**
8665 Langenwang · Grazer Str. 12 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 38 54 / 20 22
restaurant@hotel-krainer.com · www.hotel-krainer.com
Betriebsferien: 7. Juli bis 23. Juli 2024.

1 | Gastgeber und 4-Hauben-Koch: Andreas Krainer. 2 | Kleine Genusswelt mit Gourmetrestaurant, Café und Wirtshaus im Wintergarten. 3 | Geschmacksintensiv und ungemein kreativ: Die »Neue Steirische Küche« beim Krainer. 4 | Das gemütliche Restaurant. 5 | Geräumige, teilweise neu gestaltete Komfortzimmer. 6 | In neuem Glanz: Die »entSPAnnt«-Saunalandschaft.

Fotos: Nicole Seiser (2), stillschmiede.at/Matthias Thonhofer (3), Joerg Lehmann (1)

Mehr als 35 Jahre prägt das Wachauer Landhaus **BACHER** als eines der meistausgezeichneten Restaurants des Landes die österreichische Gourmet-Szene maßgeblich mit.

WOHNEN

Im romantischen Landhaus in Mautern, am Eingang der Wachau und rund 2 km von Krems, stehen zehn individuell eingerichtete Komfortzimmer im Landhaus-Stil für abwechslungsreiche Tage in einer der schönsten Ferienlandschaften Österreichs bereit. Zahlreiche liebevolle Details prägen das gemütliche Ambiente, biologische Matratzen und Vollholzmöbel sind selbstverständlich. Familiäre Beschaulichkeit und höchsten Genuss vereint allmorgendlich das sagenhafte Frühstück mit besten, überwiegend regionalen Produkten – vorzüglich beraten von Johanna Stiefelbauer (»Bester Service«, Falstaff 2016).

GENIESSEN

Dieser Familienbetrieb par excellence ist untrennbar mit dem Namen Lisl Wagner-Bacher verbunden, u.a. Gault-Millau-Koch des Jahres 1983. Doch auch Schwiegersohn Thomas Dorfer knüpfte nahtlos an diese genussvolle Zeit an. Der Gault-Millau-Koch des Jahres 2009 verbindet bodenständige Tradition mit kreativer Raffinesse in höchster Perfektion. 2014 fand das Restaurant Aufnahme in die »100 besten Restaurants der Welt«; Dorfer wurde zudem vom »Schlemmeratlas« zum »Spitzenkoch des Jahres 2023« gekürt. Abgerundet wird das Gesamterlebnis durch Klaus Wagners legendären Weinkeller (fantastische Bordeaux, das Beste aus der Wachau etc.).

ERLEBEN

Die eine Stunde von Wien entfernte Wachau ist als Weinregion nicht nur landschaftlich ein Erlebnis. Aufgenommen in das UNESCO-Weltkulturerbe bietet das 35 km lange Donautal mit seinen historischen Orten, Klöstern, Kirchen und Burgen eine Fülle kunsthistorischer Kostbarkeiten. Der Reigen des dichten, teils hochkarätigen Veranstaltungsprogrammes reicht vom avantgardistischen Donaufestival bis zum klassischen Musik-Festival Grafenegg. Erstklassiges Shopping bietet die Weinstadt Krems; 4 Golfplätze innerhalb von 30 Minuten. Lesetipp: www.wachaumagazin.at.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Frühstück im DZ € 105,- bis € 135,- p. P.; in der Suite € 165,- p. P.; jeweils + Ortstaxe € 2,50 (Aufpreis Freitag bis Sonntag € 5,- p. P.); Hunde € 25,- p. H.

ARRANGEMENTS

Spannende und zugleich höchst genussvolle Arrangements, wie:

- Wein- & Kulinarikarrangement
- Kultur- & Weinarrangement
- kleines & großes Golfarrangement
- sowie Tipps für Hobbyköche und -köchinnen: Kochkurstermine

Weitere Infos auf:
www.landhaus-bacher.at/zimmer

Genießerhotel Landhaus Bacher
 Familie Wagner-Bacher-Dorfer
 3512 Mautern · Südtiroler Platz 2 – ÖSTERREICH
 T +43 (0) 27 32 / 82 937
info@landhaus-bacher.at · www.landhaus-bacher.at
 Betriebsferien: Jänner, Februar.

HOTEL

20 Betten. Tagungsraum für 15 Personen. Hervorragend bestückter Weinkeller. Hausprogramme, Kochkurse für Hobbyköche. Parkplätze.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis mit Frühstück

- Erstklassiges Frühstück, u. a. mit hausgemachten Marmeladen, Kuchen, reichhaltigem Buffet, frischen Eiergerichten u.v.m.

Genießer-Pension nur mit Gourmet-Arrangement (individuell je nach Pauschale) möglich.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE Restaurant & Gastgarten:

👤👤👤👤 🍴 XXXXX *****

Küche Annahmeschluss: 12–13.30 und 18.30–20.30 Uhr, So 11.30–19.30 Uhr.

Ruhetage: Mo, Di ganztägig und Mi mittags.

Weitere Auszeichnungen: Gault Millau »Koch d. J. 1983 und 2009«, Schlemmer Atlas »Spitzenkoch 2024«, 99 P. im Falstaff 2023 (zweitbestes Restaurant in Ö, bestes NÖ), Rolling Pin »Top 100 Chefs 2023« (Pl. 4) und Sous-Chef« 2022, »Lebenswerk« u. »Pâtissier«-Award 2019, Trophée Gourmet 91 u. 17 für »Kreative Küche«, »Service Award« Gault Millau 12 u. Falstaff 16, San Pellegrino »Unter den 100 besten Restaurants weltweit« 12 und 14.

Fotos: Günter Standl (6), Lukas Kirchgasser (1)



EXTRAS FÜR GENIESSER

- 1-tägige Kochkurse für Hobbyköche
- Weinkulinarische Tage
- Hochkarätige Wein-Events
- Einer der besten Weinkeller Österreichs
- Selbstgemachte Marmeladen, Saucen, Essige, Fonds, Brände etc. zum Mitnehmen oder auch erhältlich im Online-Shop
- »Lisls Genuss Manufaktur«: www.lisls.at/onlineshop

Video ansehen



- 1 | + 6 | Vielfach prämiert und auch bereits zweimal unter den 100 besten Restaurants weltweit: Die raffinierte 4-Hauben-Küche.
 2 | Entrée in eine Welt von höchstem Gourmet-Genuss. 3 | Herzliche Gastgeber: Susanne Dorfer-Bacher und Thomas Dorfer.
 4 | Hübsche Zimmer im Landhaus-Stil. 5 | Das elegante Genießerrestaurant.

Der MÜHLTALHOF im Herzen der vielseitigen Ferienregion Mühlviertel bietet sowohl für Gourmets wie Kunstliebhaber viele lohnenswerte Entdeckungen.

WOHNEN

Ein Platz, wie er schöner nicht sein könnte: Direkt an der Großen Mühl, inmitten von Grün und wunderbar ruhig. Eine gekonnt lässige Mischung aus Altem, spektakulär Designem, zeitgenössischer Kunst, regionalen Einsprengseln sowie ausgefallenen Details mit Aha-Effekt, kontrastreich und spannend, prägen das Genießerhotel. Darüber hinaus sorgt die familiäre Atmosphäre auf Anhieb für ein wunderbares Wohlfühlgefühl. Für entspannende Momente empfiehlt sich ein Besuch in der Wellnessarea mit Ruheraum am Flussufer, Sanarium, Dampfbad und vielen wohltuenden Behandlungen (Tipp: vorab Termin vereinbaren).

GENIESSEN

In den unverfälschten, reinen Produkten, die im Mühlviertel zu finden sind oder hier wachsen, in ihrer Zerlegung und neuen Zusammenführung liegt die Raffinesse und die Einzigartigkeit, die die Küche des Mühlthofes auszeichnet. Hier begeistert 4-Hauben-Koch Philip Rachinger, der zuvor in internationalen Weltklasse-Restaurants tätig war, und macht so die Region auf einzigartige Weise schmeckbar. Als perfekter Rahmen dient das neue, ungemein stylische Restaurant »Ois«. Vater Helmut ist gegenüber im »Fernruf 7« zu finden und widmet sich in seiner Kochwerkstatt mit gleicher Hingabe den regionalen Zutaten.

ERLEBEN

Das durch den Böhmerwald mit Bayern und Tschechien verbundene Mühlviertel gilt als Geheimtipp für Entdecker und feinsinnige Genießer. Weber-, Museums- und Bierstraße laden ebenso zum Ausflug wie erstklassige Kunstgalerien und kleine, verträumte Ortschaften. Künstler Joachim Eckl hat sich unweit des Mühlthofes seine HEIM.ART-Station mit viel Platz für Ausstellungen eingerichtet. Sein Neffe Philip Rachinger führt gemeinsam mit Vater Helmut den 300 Jahre alten Familienbetrieb, der sich als besondere Symbiose aus Hotellerie und Kunst präsentiert.

EXTRAS FÜR GENIESSER

OIS Tasting-Menü in 12 Gängen
Carte Blanche in 4 Gängen

In der Nähe: Bio-Hofladen Hacklbauer, Ölmühle Haslach, Hofkäserei Rein, Kleinbrauereien wie Hofstetten, Stift Schlägl oder Biobrauerei Neufelden, Keramik Ruprecht und weitere Kleinmanufakturen

»Fernruf 7« Bistro mit Gästezimmern

Video ansehen



HOTEL

****-Kategorie, 38 Betten. Kosmetik- und Relaxbereich am Flussufer mit Tee- und Obstbar, Sanarium, Sauna, Dampfbad. 120 km Mountainbikennetz, E-Bikes, wunderbare Wanderwege, 4 Golfplätze in 20 Minuten, Fliegenfischen in der Großen Mühl, Ruderboote.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

- Regionales Frühstücksbuffet.
- 4-gängiges Abendmenü aus der Mühlviertler Naturküche inkl. Gedeck mit Aufstrichen und hausgebackenem Brot.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE Gourmetrestaurant »Ois« mit offener Schauküche:



Weiters: **Gaststube aus 1698, Vier-Jahreszeiten-Wintergarten** und **Marthas Pizzeria**.

Weitere Auszeichnungen:

Gault Millau »Sommelier des Jahres 2022«, Schlemmer Atlas »Top 50 Köche Österreich 2024«, Rolling Pin »Top 100 Chefs 2023« (Pl. 5), Trophée Gourmet 2016 für »Kreative Küche«, »Nachhaltigkeits- und Innovationsaward 2020«.

BESONDERHEIT

Fernruf7 neben dem Mühlthof. Kulinarik-Erlebnisse mit Helmut Rachinger unter dem Motto »Leute, Feuer, Musik«; Gästezimmer. www.fernruf7.at, T. +43 (0) 660 / 650 15 19.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Mühlviertler Frühstücksbuffet für 2 Personen ab € 164,- im DZ bzw. bis € 304,- in der Suite.

ARRANGEMENTS

GEHEN UND GENIESSEN

Granitpilgern im Mühlviertel: 4 Tage gehen, 3 Nächte feinsten Genuss, inkl. Granitpilger-Wanderkarte.

So bis Mi: 3 ÜN mit Frühstück, 1x 4-Gänge-Card-Blanche-Menü, 2x 3 Gänge klassische Mühlviertler Küche **p. P. ab € 376,-**.

Mi bis Sa: 3 ÜN mit Frühstück, 3x 4-Gänge-Card-Blanche-Menü **p. P. ab € 447,-**.

7 TAGE URLAUB AN DER MÜHL

7 ÜN inkl. Frühstück, 1x 12-Gänge-Tasting-Menü, 3x 4-Gänge-Card-Blanche-Menü, 2x 3 Gänge klassische Mühlviertler Küche, 1x Fernruf 7 (nach Konsumation) **p. P. ab € 960,-**.

Genießerhotel Mühlthof ****

4120 Neufelden · Unternberg 6 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 72 82 / 62 58
reception@muehlthof.at · www.muehlthof.at



Fotos: Manfred Lang (1), Tischinkersten Fotografie (1), Andreas Balon (3), Lukas Kirchgasser (1), Joerg Lehmann (1)

1 | Spitzenkoch Philip Rachinger. 2 | Stylish: das neue Restaurant »Ois« mit großer Schauküche. 3 | Wunderbar entspannen in der Wellness und im verträumten Garten. 4 | Saibling gebeizt mit geröstetem Koriander, getrockneter Mandarinschale und Chicorée. 5 | Feiner Wohn-genuss. 6 | Fernruf 7 – eine nostalgische Oase der Entschleunigung mit Essen, Trinken und Musik sowie zauberhafter Ferienwohnung.

Zweisamkeit und Genuss abseits vom Mainstream pur verspricht das nur für Paare buchbare BERGERGUT im verträumten Mühlviertel – kombiniert mit feinen Gourmet-Erlebnissen und exquisiter Wellness.

WOHNEN

Dieses 4-Sterne-S-Hideaway zwischen Böhmerwald und Donaustrom ist ganz auf Paare ausgerichtet und setzt immer wieder neue Maßstäbe. Stilvoll romantisches Ambiente, viel Privatsphäre und entspannter Luxus versprechen perfekte Momente sinnlicher Zweisamkeit. Zum Wohnen stehen topmoderne Suiten in 8 Kategorien, z. B. Feuer & Flamme, Kuschel, Naturspiel oder Penthouse (160 m²) bereit. Angenehm entspannt wird in der feinen Wellness mit frischen Energie-Anwendungen, Privat-Spa-Bereich, paradisischem Garten sowie beheiztem Außen- und Innenpool und gemütlicher Sauna-Lounge. Tipp: Gourmet-Camping!

GENIESSEN

»Mühlviertler Mund.Art« – so lässt sich die raffinierte Küche von Thomas Hofer am besten beschreiben, der bei seinen verführerischen Kreationen auf 100 %ige Produktqualität setzt. Der junge Kochkünstler verwöhnt mit hinreißenden Gerichten, wobei er der regionalen Mühlviertler Küchentradition großes Augenmerk schenkt. Für das zauberhafte Flair sorgt das neugestaltete Restaurant mit 4-Jahreszeiten-Ausblick. Neben einer feinen Weinauswahl besticht auch die Bierkultur. Kein Wunder, findet sich doch in der Nähe die von der Hoteliersfamilie gegründete Craftbier-Brauerei »Brau-Boutique«.

ERLEBEN

Einfach nur die schönsten Seiten des Seins in unberührter Wald-Natur-Idylle, weit weg vom (touristischen) Trubel, oder mit dem E-Bike das ebenso verträumte wie naturbelassene Mühlviertel erkunden. Vom Hotel führen Wander-, Spazier- und Radwege in die Natur, während sich in der weißen Jahreszeit neben Winter- und Schneeschuhwandern vor allem Langlaufen großer Beliebtheit erfreut. Sehenswert: idyllischer Molldaustausee (10 min), Museums-, Weber- und Bierstraße (3-Länder-BierWeltRegion), UNESCO-Weltkulturerbe-Altstadt von Krumau, Kultur- und Shoppingstadt Linz (je 45 min) oder 3-Flüsse-Stadt Passau (60 min).

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Sommer: ÜN mit allen BERGERGUT-Highlights p. P. € 178,- (Doppelzimmer) bis € 386,- (160 m² Penthouse-Suite).

ARRANGEMENT

ZWEISAMKEIT-ZEIT – MIDWEEK SPECIAL Di bis Fr (ganzjährig buchbar)

»Wir zwei« von Dienstag bis Freitag. Viel Raum, Genuss, Zeit & Privatsphäre! Du, ich und ganz viele Genussmomente. Im Alltag kommt es oft zu kurz, hier lassen wir uns ganz bewusst ein ... und das **zum ermäßigten Bergergut-Preis an den etwas ruhigeren Tagen der Woche ...**

Im Package inkludiert:

- Rabattierter Nächtigungspreis
- Dienstags: Aperitif-Party in der Küche
- Rosé-Sekt 0,75 l & Pralinen auf Ihrer Suite/Zimmer
- »Massage Coaching« für zwei & hochwertiges Massage-Öl für Daheim
- Wellness am Abreise-Freitag bis in die Abendstunden

4 Tage / 3 Nächte pro Person ab € 648,-.

Genießerhotel Bergergut ****S · Familie Pürmayer
4170 Afiesl · Oberafiesl 7 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 72 16 / 44 51
bergergut@romantik.at · www.romantik.at
Betriebsferien: Juni und erste Juli-Woche 2024.

HOTEL

****S-Kategorie, 72 Betten (8 DZ und 27 Suiten). Beheiztes Freischwimmbad, top ausgestatteter Spa-Bereich mit Hallenbad, Dampfbädern, Sauna, Solarium, Eisgrotte, Caldarium, Fitnessraum, Beauty-Salon, Whirlpool, Geysir, Paradiesgarten, Ruheraum, Lese-Lounge etc. Garten- und Panoramaterasse, Abendbar, begehbare Weinkeller. Hoteleigene Harley Davidson, E-Bikes und Vespas. Gratis WLAN, hauseigene Parkplätze.
Auszeichnung: 1 Lilie im Relax-Guide 2024.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

- Kulinarischer Willkommensgruß, serviertes Frühstück à la carte.
- Nachmittags süße Delikatessen aus der Patisserie, alkoholfreie Getränke an der Wellness-Bar.
- Abends 5-gängige Menüs aus der 3-Hauben-Küche mit Mühlviertler Gedeck und großartiger Käseauswahl vom Brett.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Restaurant mit Wohnzimmerflair und Mühlviertler Stube:



Küche: 11.30–14 und 18–21 Uhr.
Ruhetage variieren.

Weitere Auszeichnung:

Schlemmer Atlas: »Top 50 Köche Österreich 2024«.

Fotos: Bergergut



HOT NEWS – NEU AB SOMMER 2024
Großer Wellness-Umbau, u. a. Indoor und neuer Wellnessgarten.
Siehe auch Seite 13

EXTRAS FÜR GENIESSER

Koch- und Brotbackkurse mit 3-Hauben-Koch Thomas Hofer (ab € 165,- p. P.)
Jeden Sonntag: Musik-Gourmet-Brunch mit Live-Musik und feinen Gerichten
Ausgezeichnete Bier-Kompetenz, Bier-Menü-Begleitung
Top-Fuhrparkverleih (E-Bikes, Harley Davidson, Vespas)
Gourmet-Camping: Zweisamkeit in der Natur inkl. 3-Hauben-Küche & Wellnessvergnügen

Pauschalen entdecken

1 | Gastgeber Eva-Maria Pürmayer und Thomas Hofer. 2 | Buntes Blumenparadies und kuscheliger, Adults-only-4-Sterne-Superior-Komfort. 3 | Neugestaltet mit großen Fensterfronten präsentiert sich das Restaurant. 4 | Mühlviertler »Mund.Art« in Bestform beim täglichen Dinner-Menü. 5 | Moderner Komfort prägt die geräumigen Zimmer und Suiten. 6 | Neben Innenpool steht auch ein Außenbecken bereit.



EXTRAS FÜR GENIESSER

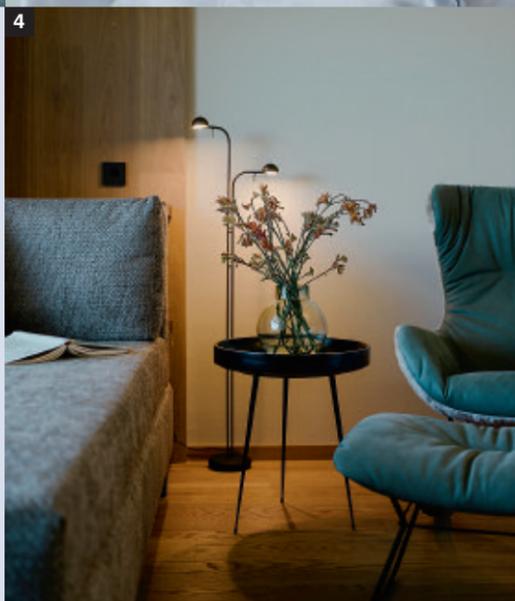
Vielfach prämiertes Gourmetrestaurant Bootshaus

Bestsortierte Weinkarte der Region

Panoramasauna mit direktem Seezugang

Private-Suite Bauernhaus Dörfli in der Strass

Video von Lukas Nagl, »Gault Millau Koch des Jahres 2023«, ansehen

See und Berg dienen im DAS TRAUNSEE (alle Zimmer und Suiten mit Balkon und Seeblick) im Herzen des Salzkammergutes als spektakuläre Bühne – wunderbar kombiniert mit unverwechselbarer Spitzenküche.

WOHNEN

In malerischer Halbinsel-Lage am Traunsee im Herzen des Salzkammergutes begrüßt Familie Gröller im 4-Sterne-S-Hotel ihre Gäste – prächtiger Balkon-Seeblick von allen Zimmern und Suiten inklusive. Neben der exklusiven Panorama-Suite mit Infinity-Balkon im Dachgeschoß überzeugen Zimmer und Suiten im Hotel mit hochwertigem Design. Von den Minisuiten »Seezugang« gelangt man direkt zur privaten Steganlage. Relaxt wird im See-Spa, ebenfalls mit Seezugang, samt Beauty- & Kosmetik-Bereich mit Massagen, Panorama-Seesauna, Soft-Sauna, Infrarotkabine, Marmor-Dampfbad und Eisgrotte.

GENIESSEN

»Ein entspannter, sympathischer und fokussierter Küchenchef, der weiß, was er kann und kompromisslos seinen Weg geht« – so der Guide Gault Millau, der Lukas Nagl zum »Koch des Jahres 2023« kürte. Er verbindet in kreativer Leichtigkeit mit seinem Team die Tradition der Region und beste Produkte heimischer Biobauern mit einer immer auf den Geschmack konzentrierten Küche. Das Ergebnis sind einfach wirkende Gerichte, die zugleich ungemein raffiniert munden. So ist das Credo der vielfach prämierten Küche klar auf den Punkt gebracht: Ohne Schnickschnack, ohne Allüren, kompromisslos, regional und weltoffen zugleich.

ERLEBEN

Die Kulturhauptstadt Europas »Bad Ischl Salzkammergut 2024« holt das ganze Jahr über mit einem abwechslungsreichen Programm die Vielfalt aus historisch verwurzelter und zeitgenössischer Kunst und Kultur vor den Vorhang und hebt diese prächtige Ferienregion auf eine internationale Ebene. Darüber hinaus sind sehenswerte Ausflugsziele, etwa die Keramikstadt Gmunden mit dem weltberühmten Seeschloss Orth oder die Kaiserstadt Bad Ischl rasch erreichbar. Beste Wassersportmöglichkeiten eröffnen sich direkt am Haus (Kajaks und Stand-up-Paddles); für Hotelgäste mit eigenem Badesteg und See-Spa. Weiters: Mountainbike- und E-Bike-Verleih.

HOTEL

****S-Kategorie, 80 Betten, 1 Panoramasaune, Minisuiten – 6 davon mit direktem Seezugang – und moderne Minisuiten »Tagtraum« sowie 6 Salzkammergutsuiten. Mountainbikes & E-Bikes, SUPs, See-Spa mit Zugang zum hauseigenen Badesteg, Kosmetik- und Beauty-Anwendungen, Fitness-Studio sowie Massagen. Hausbar. Wochenprogramm mit Küchenblicken, Parkplätze, E-Ladestation.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Übernachtungspreise sind inklusive Feinschmeckerfrühstück.

- Feinschmeckerfrühstück mit regionalen Produkten.
- 4-gängiges Genießer-Abendmenü.
- Kleine See-Karte.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Restaurant Bootshaus:



Geöffnet: Do bis Mo ab 18 Uhr; Sa, So und Fei zusätzlich 12–14 Uhr. Feiern gerne auf Anfrage (bis 130 Personen).

Weitere Auszeichnungen:

»Gault-Millau-Koch des Jahres 2023« (18,5 P.), bestes Restaurant in OÖ im A la Carte 2024 (97 P.), Oberösterreich-Sieger im Falstaff 2023 (98 P., 4 Gabeln).

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN im DZ mit Frühstück ab € 149,50 p. P.
ÜN im DZ mit Frühstück & Genießer-Abendmenü ab € 218,50 p. P. Aufpreise für Suiten. Alle Zimmer & Suiten mit Balkon und Seeblick, Kaffeemaschine und Yogamatte!

ARRANGEMENTS

DURCHATMEN IM FRÜHLING (bis 28. 6. 2024)

3 ÜN in der gebuchten Zimmerkategorie mit Balkon & Seeblick inklusive Feinschmeckerfrühstück, 4-Gang-Genießer-Abendmenü am Abend & einem gefüllten Wanderrucksack.

ZEIT SCHENKEN (bis 28. 3. und 8. 9. bis 23. 12. 2024)

2 ÜN in der in der gebuchten Zimmerkategorie mit Balkon & Seeblick inklusive Feinschmeckerfrühstück, 4-Gang-Genießer-Abendmenü und einem 6-Gang-Gourmetmenü im Restaurant Bootshaus.

Den besten Preis für diese und weitere Angebote finden Sie immer auf www.dastraunsee.at.

Ebenso eine große Anzahl von Genuss-Geschenkgutscheinen zur Online-Bestellung und zum Sofortdruck.

Das Traunsee – Das Genießerhotel zum See **S**

Familie Gröller
 4801 Traunkirchen · Klosterplatz 4 – Österreich
 T +43 (0) 76 17 / 22 16
traunsee@groellerhospitality.com · www.dastraunsee.at

Fotos: Christof Wagner (Nr. 1, 2, 4 + 6), Joerg Lehmann (Nr. 3), Capliff (Nr. 5)

1 | Das Traunsee – das Hotel zum See. 2 | Lukas Nagl, „Gault-Millau-Koch des Jahres 2023“. 3 | Eine der besten Küchen des Landes: Flusskrebse über Holzkohle gegrillt. 4 | Salzkammergut Suite – feinsten Komfort mit Balkon und Seeblick. 5 | Am Wasser: Direkter Seezugang zur privaten Steganlage. 6 | Gastgeber Monika und Wolfgang Gröller mit ihren Töchtern.

Wahrer Genuss hat Heimat – und zwar bei Familie **DÖLLERER**. Während kulinarische Höhenflüge in Döllerer's Stammhaus in Golling zuhause sind, werden Weinliebhaber in Döllerer's Weinhaus in Kuchl glücklich.

WOHNEN

Die Fassade von Döllerer's Stammhaus, das ein Genießerhotel, ein Restaurant, ein Wirtshaus und eine Feine Kost beherbergt, strahlt Nostalgie pur aus und verweist auf die über 100-jährige Geschichte des Familienbetriebs. Im Inneren präsentiert sich das Haus quicklebendig und mit vielen liebevollen Annehmlichkeiten, wie z. B. dem Alm Spa mit Sauna und Infrarot-Kabine oder dem »Essbaren Garten«, der sich auf mehreren Ebenen hinter dem Stammhaus erstreckt und zum kulinarisch-botanischen Spazieren einlädt. Auch die 25 hellen Studios und Suiten erweisen sich als schönes Zuhause auf Zeit.

GENIESSEN

Andreas Döllerer, einer der meistausgezeichneten Köche des Landes (u.a. 5 Gault-Millau-Hauben), lädt in Döllerer's Restaurant zu einer kulinarischen Bergtour, für die man weder Steigeisen noch Outdoor-Bekleidung benötigt. Seine »Alpine Cuisine« – à la »Alpine Jakobsmuschel« oder »Fenchel im Gletscherschliff« – sind höchst ideenreiche Interpretationen dessen, was in den Salzburger Alpen wächst und von kleinen Produzenten und Bauern aufgezogen wird. Der Weinkeller ist ein wahrer Großglockner unter seinesgleichen, und jeder Morgen beginnt mit einem fulminanten Frühstück in »Döllerer's Wirtshaus«.

ERLEBEN

Döllerer's Stammhaus ist für sich genommen schon eine kleine Erlebniswelt, dazu gesellt sich das nahe, familieneigene Weinhaus samt Enoteca mit sagenhaften 400.000 Flaschen, erlesenen Alimentari u.v.m. Die Tennengauer Naturlandschaft lädt das ganze Jahr zu vielseitigen Aktivitäten: Golf auf 15 Plätzen innerhalb von 70 km, Radfahren, Fischen, Sommer- und Winterwandern, Langlaufen oder Skifahren in der Sport- & Skiwelt Amadé. Auch Salzburg ist nur 25 km entfernt. Kultur-Tipp: »Kunst & Kulinarik Festspiele Golling« (Anfang Juli bis Ende August, Infos unter www.festspielegolling.at).

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN im DZ mit Feinkost-Frühstück € 95,- bis € 205,- pro Person.

ARRANGEMENTS

GENIESSERPAUSCHALE ALMWINKEL (1 Nacht / 2 Tage)

1 Begrüßungs-Glaserl an der Alpin-Bar, 1 Übernachtung mit Feinkost-Frühstück frei wählbar aus Döllerer's Feine Kost, 1 Almwinkel-Menü in 6 Gängen mit Weinbegleitung in Döllerer's Wirtshaus, als Andenken an Döllerer's Genussmomente ein »Das Wirtshaus«-Kochbuch mit persönlicher Widmung von Andreas Döllerer pro gebuchtem Zimmer **p. P. ab € 230,-**.

KOCHEN & GENIESSEN (2 Nächte / 3 Tage)

Gemütliche individuelle Anreise am Tag vor dem Kochkurs, 1 Glas Döllerer's Hausaperitif, 2 Übernachtungen mit Feinkost-Frühstück frei wählbar aus Döllerer's Feine Kost, 1 »Alpine Cuisine«-Menü mit Weinbegleitung in Döllerer's Restaurant, Kochkurs (ca. 6–7 Stunden) mit Andreas Döllerer – ausgezeichnet mit 5 Hauben und Begründer der vielfach prämierten Küchenlinie »Alpine Cuisine«, abends nach dem Kochkurs 2 Gänge in Döllerer's Wirtshaus, als Andenken an Döllerer's Genussmomente ein »Das Wirtshaus«-Kochbuch mit persönlicher Widmung von Andreas Döllerer pro gebuchtem Zimmer **p. P. ab € 800,-**.

Döllerer's Stammhaus · Genießerhotel ****

Restaurant · Wirtshaus · Feine Kost
5440 Golling · Markt 56 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 62 44 / 42 200-0
office@doellerer.at · www.doellerer.at

HOTEL

****-Kategorie, 50 Betten, Sauna, Infrarot, Ruheraum mit Sonnenterrasse, Cardio-Geräte, Massage, Seminarraum & Atelier (22 P.), Alpin-Bar, Feine Kost, nahes Weinhaus mit Enoteca, Parkplatz. Innenhof mit Gartenterrasse und Weingarten.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis mit Feinkost-Frühstück

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Genießer-Frühstück:

Spezialitäten aus Döllerer's Feiner Kost oder Andreas Döllerer's Feinkost-Frühstück Alpine Cuisine in mehreren Gängen.

Döllerer's Restaurant:

👤👤👤👤 🍴🍴🍴🍴🍴 *****

Küche: Di. bis Fr. 18–21.30 Uhr, Sa. 12–21.30 Uhr.

Döllerer's Wirtshaus:

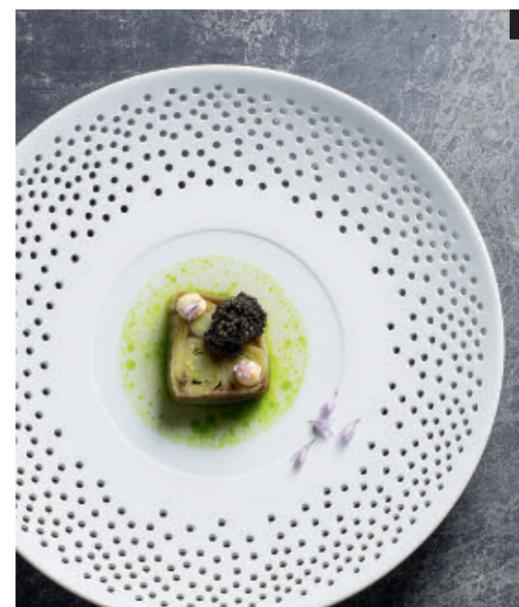
👤👤 🍴🍴🍴

Küche: Di. 17–22 Uhr, Mi. bis Sa. 11.30–22 Uhr.

Ruhetage für beide: So., Mo. Während der Salzburger Festspiele: Mo. 17 Uhr bis nach letzter Vorstellung, Di. bis So. 11.30 Uhr bis nach letzter Vorstellung.

Weitere Auszeichnungen: »Gault-Millau-Koch d. J. 2010« und »Service-Award 2015«, »Spitzenkoch d. J. 2024« im Schlemmer Atlas, Rolling Pin »Top 100 Chefs 2023« (Pl. 2), JRE »Taste of Origin Award 2019«, FAZ »Internationaler Koch d. J. 2018«, Rolling-Pin-Award 2016, Platz 78 auf La Liste.

Fotos: Joerg Lehmann (2), Helge Kirchberger (1), Patrick Langwalmner (2), Alexander Maria Lohmann (1)



EXTRAS FÜR GENIESSER

Tageskochkurse mit Andreas Döllerer
Weine und köstliche Schmankerln in Döllerer's Enoteca sowie Wein- und Genuss-Events
Hausgemachtes und viele Spezialitäten in Döllerer's Feiner Kost
Catering für verschiedenste Anlässe
Weinwerkstatt: Seminare für Weinfreunde und Gastronomiebetriebe
Online Wein einkaufen in Döllerer's Web-Shop auf shop.doellerer.at

Video ansehen



1 | 5-Hauben-Kreation, u. a. mit Kaviar von Walter Grüll. 2 | Tradition trifft Moderne: das neugestaltete Restaurant. 3 | Spitzenkoch Andreas Döllerer und Gastgeberin Christl Döllerer. 4 | Höchste Weinkompetenz ist ein Markenzeichen bei Döllerer. 5 | Moderner Wohnkomfort prägt die schmucken Zimmer. 6 | Genussvoller Blick vom neuen »Essbaren Garten« auf Döllerer's Stammhaus.



EXTRAS FÜR GENIESSER

Kochbuch: »Kräuterreich – Geheimnisse der Alpinen Küche«

Ergänzend vegetarische und vegane Spitzenküche

Kochkurse

Begehbare, gläserne Weinraum

Hotelshop

Gourmet-Brunch von 11 bis 13.30 Uhr

Video ansehen




Der auf einem Sonnenplateau gelegene SONNHOF BY VITUS WINKLER überzeugt mit hochkarätiger Kulinarik, feiner Wellness, stylischen Zimmern sowie einer herzlichen Gastlichkeit.

WOHNEN

Das familiär geführte 4-Sterne-Hotel mit seinen ansprechend gestalteten Wohlfühlzimmern thront in schöner Sonnenhanglage hoch über dem Pongauer Salzachtal und eröffnet weite Fernsichten in die Berg- und Naturlandschaft. Das stilvolle Gourmetrestaurant »Kräuterreich by Vitus Winkler« präsentiert sich in edelgrauen Farbtönen und mit begehbarem Weinschrank, Lounge- und Barbereich. Herrliche Plätze zum Relaxen sind die Panoramaterrassen, der lauschige Garten sowie der feine Spa-Bereich, der kürzlich um einen beheizten Panorama-Außenpool sowie weiteren Annehmlichkeiten erweitert wurde.

GENIESSEN

Wertvoller Genuss mit besten Zutaten ist für Vitus Winkler keine leere Floskel, sondern eine Lebensphilosophie, wobei der raffinierte Einsatz von Kräutern in seiner innovativen Küche eine prägende Rolle spielt. Vitus' Kreationen zeigen, welchen Reichtum die Natur zu jeder Jahreszeit bietet. Grundlage sind die natürlichen Lebensmittel mit ihren unvergleichbaren Aromen – die Basis für hochwertiges Essen. Einen würdigen Rahmen bildet das neu gestaltete Restaurant »Kräuterreich by Vitus Winkler« mit privatem Extra-Diningroom samt begehbarem, gläsernem Weinraum. Tipp: regelmäßige Kochkurse.

ERLEBEN

Die Pongauer Naturlandschaft rund um das Genießerhotel bietet das ganze Jahr über feine Freizeit- und Unterhaltungsmöglichkeiten. So wandert oder radelt man im Sommer durch ein außergewöhnliches Alm- und Bergparadies, entdeckt herrliche Panoramastraßen oder golft auf nahen Topplätzen. Zur weißen Jahreszeit ist die Skiwelt Amadé mit 760 Pisten-Kilometern rasch erreicht, Mondscheinrodeln, Schneeschuh- oder Winterwandern, Langlaufen und Eislaufen sind ebenso möglich. Ausflugsstipp: Die Festspielstadt Salzburg ist nur 60 km entfernt.

HOTEL

****-Kategorie, 52 Betten, Doppelzimmer, Einzelzimmer & Suiten, Hotelbar und Lounge. Wellnessbereich mit beheiztem Infinity-Außenpool mit Unterwasser-Relaxliegen und Massagezonen, Biokräutersauna, Aroma-Dampfbad, finnische Sauna, naturinspirierte Ruheräume, Panoramaterrassen mit Outdoor-Lounge, Indoor-Relax-Lounge mit Teebar. Verleih von Schneeschuhen, Walking-Stöcken, Wander-Equipment, E-Mountainbikes und E-Auto-Ladestation. **Auszeichnung:** 1 Lilie im Relax-Guide 2023.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

- Frühstücksbuffet mit regionalen und saisonalen Produkten, hausgemachten Marmeladen, Vitalecke und frischen Eiergerichten.
- Abends 3- oder 5-gängige Genießer-Verwöhnpension.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE Gourmetrestaurant »Kräuterreich by Vitus Winkler« & Panoramaterrasse:

🍴🍴🍴🍴 🍷🍷🍷🍷 ****

Küche: 7.30–11 Uhr Frühstück, 18–21 Uhr Abendessen; Sonntag 11–13.30 Uhr Gourmet-Brunch (3 Gänge à 3 Gerichte im Sharing-Dish-Style).

Ruhetage: Dienstag, Mittwoch.

Weitere Auszeichnungen:

Schlemmer Atlas »Top 50 Köche Österreich 2024«, Rolling Pin »Top 100 Chefs 2023« (Pl. 13).

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN im DZ mit Frühstück ab € 113,- p. P.
Mit Inklusivleistungen ab € 178,- p. P.

ARRANGEMENTS

MIDWEEK GOURMET SPECIAL

3 ÜN inkl. kleine kulinarische & prickelnde Begrüßung, 1x 5-gängiges Überraschungsmenü aus der 4-Hauben-Küche im Gourmetrestaurant »Kräuterreich by Vitus Winkler«, 2x 5-gängiges Abendmenü aus der Haubenküche im Hotelrestaurant, herrliches Frühstücksbuffet, Entspannung im großzügigen Wellnessbereich (inkl. Nutzung bis 19 Uhr am Abreisetag) **p. P. ab € 624,-.**

GOURMET-TAGE PREMIUM

Buchbar für 2 bis 6 ÜN inkl. kleine kulinarische & prickelnde Begrüßung, eine Flasche Champagner serviert im Wellnessbereich oder am Zimmer, 1x 7-gängiges Überraschungsmenü aus der 4-Hauben-Küche im Gourmetrestaurant »Kräuterreich by Vitus Winkler« inkl. signiertem Kochbuch »Kräuterreich« und Kräuterbox, täglich 5-gängiges Abendmenü aus der Haubenküche im Hotelrestaurant, herrliches Frühstücksbuffet, Entspannung im großzügigen Wellnessbereich **p. P. ab € 606,-.**

Genießerhotel Sonnhof by Vitus Winkler ****

Vitus & Eva-Maria Winkler
5621 St. Veit im Pongau · Kirchweg 2 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 64 15 / 43 23
sonnhof@vituswinkler.at · www.sonnhof-vituswinkler.at
Betriebsferien: 1. April bis 9. Mai 2024.

Fotos: Jan Bureau (2), Mario Stockhausen/Sonnhof by Vitus Winkler (3), Joerg Lehmann (1)

1| Gastgeber Vitus und Eva-Maria Winkler mit ihren beiden Kindern. 2| Herrliche Lage mit feiner Wellness, u.a. beheiztem Außenpool. 3| Gemütliche Doppelzimmer mit Panorama inklusive. 4| Entspannen, abschalten mit Blick in die Natur. 5| Modernes Restaurant mit Bar und begehbarem Weinraum. 6| Ungemein innovative 4-Hauben-Genussküche mit großem regionalem Einschlag.

Der zauberhafte, historische **WEYERHOF** im Salzburger Oberpinzgau überzeugt mit ungemein viel Herzlichkeit und einer vielfach prämierten Gourmetküche.

WOHNEN

Familie Meilinger empfängt ihre Gäste im wunderbar nostalgischem Ambiente, einem tollen Panoramablick zum Habachtal und Top-Freizeitaktivitäten vor der Haustür. Klein aber fein ist die Devise – insgesamt stehen 11 Doppelzimmer (20 bis 41 m²), durchwegs individuell ausgestattet, sowie 3 feine Suiten (45 bis 57 m², getrennter Wohn- und Schlafbereich u.v.m.) bereit. Auf Kategorisierung wird bewusst verzichtet, 4-Sterne-Komfort ist aber selbstverständlich. Auf eigenem Grund findet sich zudem der historische Weyerturm, viel Selbstgemachtes, wie Hausbrot, Speck etc. gibt es auch für zu Hause.

GENIESSEN

Prächtige Deckengewölbe, Holzvertäfelungen, Butzenscheiben und vieles mehr prägen die historischen Restaurant-räumlichkeiten, an lauen Sommertagen lädt außerdem der schattige Gastgarten zum Genuss der 3-Hauben-Küche. Die Spezialitäten von Franz Meilinger und Andreas Stotter überzeugen als harmonische Kombination aus traditioneller Wirtshaus- und moderner, alpiner Naturküche. Einige Gerichte werden nach alten, überlieferten Rezepten kreiert, wer sich überraschen lassen möchte, wählt »Carte blanche« in 5 oder 7 Gängen. Zu den »Signature dishes« zählen etwa Bauernschöpfernes vom Bio-Lamm oder Zirbenkaramell.

ERLEBEN

Die Naturlandschaft bietet unterhaltsame Freizeitaktivitäten und auch spannende Ausflugsziele, wie Habachtal (einziges Smaragdorkommen Europas), Nationalpark Hohe Tauern, Krimmler Wasserfälle, Tauernspa Kaprun, Hochseilgarten, Sommerrodelbahn, Wildpark Ferleiten oder Großglockner Hochalpenstraße, sind rasch erreicht. Neben der 5 Minuten entfernten Skiarena Wildkogel sind weitere Top-Skigebiete in der Nähe, zudem garantiert die längste beleuchtete Rodelbahn der Welt (14 km) ultimativen Winter-Spaß. Weiters: Langlaufen, ganzjährig romantische Wanderwege sowie beste Mountain- und E-Bike-Routen u.v.m.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: Übernachtung mit Frühstück im DZ pro Person € 85,- bis € 155,-.

ARRANGEMENTS

GAUMENKITZLER

Montag, Donnerstag und Sonntag buchbar: 1 Übernachtung in der gebuchten Zimmerkategorie inkl. Weyerhof-Frühstück mit Köstlichkeiten aus der Region, 1x 7-Gang-Überschmückungsmenü mit Weinbegleitung, Willkommensdrink, ein hausgemachtes Abschiedsgeschenk sowie im Zeitraum von 1. Mai bis 31. Oktober inklusive Nationalpark-Sommercard mit 60 Leistungen in der Region **pro Person ab € 275,50.**

KULINARIK-TAGE

Freitag und Sonntag buchbar (mit unterschiedlichen Preisen): 2 Übernachtungen in der gebuchten Zimmerkategorie inkl. Weyerhof-Frühstück mit Köstlichkeiten aus der Region, 1x 4-Gang-Tagesmenü, 1x 7-Gang-Überschmückungsmenü, Willkommensdrink, ein hausgemachtes Abschiedsgeschenk sowie im Zeitraum von 1. Mai bis 31. Oktober inklusive Nationalpark-Sommercard mit 60 Leistungen in der Region **pro Person ab € 330,-.**

Genießerhotel Weyerhof · Familie Meilinger
5733 Bramberg am Wildkogel, Weyer 9 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 65 66 / 72 38
info@weyerhof.at · www.weyerhof.at
Betriebsferien: 8. April bis 2. Mai und 4. November bis 7. Dezember 2024.

HOTEL

31 Betten (11 DZ, 3 Suiten). Naturbadeteich. Tagungsraum (ca. 40 Personen), Spielplatz, begehbare Weinkeller, Terrasse, Hausbar. Parkplätze, Carport, E-Auto-Ladestation. Besonderheiten: Historischer Weyerturm, viel Selbstgemachtes mit Fokus auf Handwerk, eigene Töpferei.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis mit Frühstück

- Feines Frühstück mit Buffet und saisonalen regionalen Köstlichkeiten (z. B. hausgeräucherter Saibling, frische Waldheidelbeeren etc.), alle Marmeladen hausgemacht, eigenes Bauernbrot und Kuchen, frische Eiergerichte, sehr guter italienischer Kaffee (Siebträgermaschine).

Genießer-Pension nur mit Gourmet-Arrangement (individuell je nach Pauschale) möglich.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Historische Bauernstube, 5 Speisezimmer, Gastgarten, Innenhof:

👤👤👤 🍴🍴🍴 🍷🍷🍷 🌿🌿🌿

Ergänzend zu à la carte werden 5- bzw. 7-gängige Überraschungsmenüs sowie 4-gängige Degustationsmenüs angeboten.

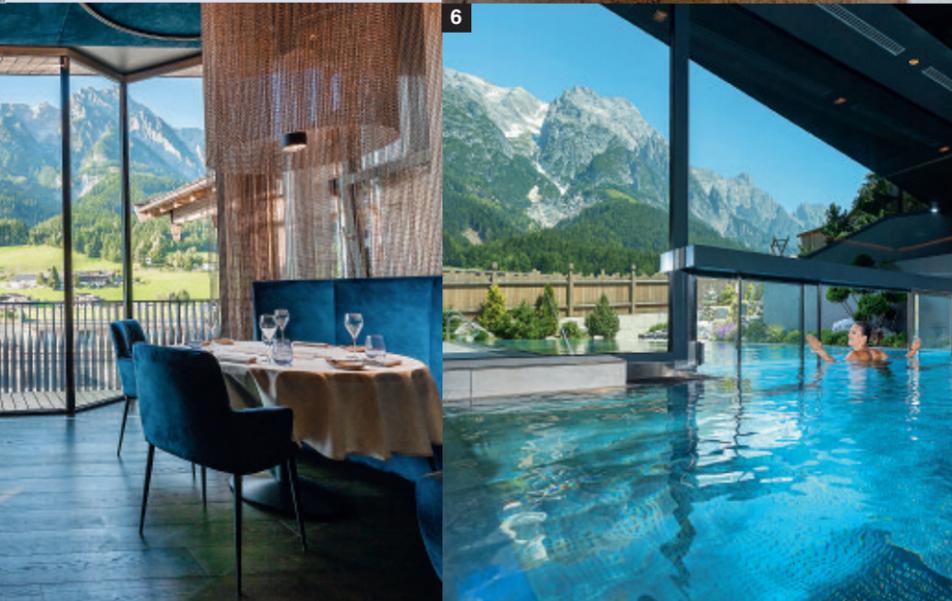
Küche: 11.30–14.00 Uhr und 17.30–21.00 Uhr.
Ruhetage: Di, Mi.

Weitere Auszeichnung:
Rolling Pin »Top 100 Chefs 2023«.



Fotos: Herbert Lehmann (4), Christof Wagner (1), Günter Standl (1)

- 1 | Bodenständig, regional und zugleich mehrfach ausgezeichnet: Die 3-Hauben-Küche. 2 | Gastgeberfamilie Meilinger & Meilinger-Matule.
3 | Der ehemalige Gutshof erweist sich als romantisches Hideaway. 4 | Zimmer und Suiten präsentieren sich heimelig-modern.
5 | Historische »Alte Stube« als Rahmen für höchste Kulinarik. 6 | Schwimmteich mit tollem Berg-Panorama.



In wunderbarer Lage erweist sich **DIE RIEDERALM** als Geheimtipp für aktive Genießer samt fantastischem Spa-Bereich mit einzigartigem Thermalpool.

WOHNEN

Die fantastische Fernsicht von Suiten, Familien- und Komfortzimmern ist nur eine von vielen Attraktionen dieser herzlich-charmanten Ferienadresse. Neu: zwei »Luxury Spa Penthouse-Suiten« (u.a. mit scheinbar freischwebender Badewanne), eine De-luxe-Familien-suite und drei Doppelzimmer. 2.000 m² Wellness garantieren beste Entspannung, etwa im »Mountain Spa« (nur Erw.) mit Thermalpool, 6 Saunen, Schwitz-Attraktionen, Zirben-Relax-Cube und Kristall-Kneipp-Garten. Die »Pinzgauer Wasserfestspiele« inkludieren Hallenbad mit Verbindung zum ganzjährig beheizten Infinity-Außenpool, Indoor-Wasserrutsche, Babypool und Familiensauna.

GENIESSEN

»dahoam« ist Name und Programm im spektakulären À-la-carte-Gourmetrestaurant, in dem der kochende Patron Andreas Herbst seine Philosophie einer kreativen und zugleich bodenständig verwurzelten Alpinküche in Szene setzt. Ein außergewöhnliches Lokal mit intimer Atmosphäre und fantastischem Bergblick. Aber auch in der ungemein anspruchsvollen Halbpension verschmilzt Regionales mit kreativem Fine Dining, immer wohltuend entspannt und unaufgeregt. Passend dazu birgt der von Sommelier Fernando Fanaro gehütete Weinkeller die perfekte Begleitung, wobei Österreich einen besonderen Schwerpunkt darstellt.

ERLEBEN

Direkt vor der Haustür eröffnet sich eine einmalige Ferienregion mit umfangreichem Aktiv- und Freizeitprogramm über das ganze Jahr. Ob Sommer oder Winter – von Wandern und Mountainbiken bis zu Skispaß und Langlaufen – sind unvergessliche Natur- und Bergerlebnisse garantiert. Die geniale Lage direkt an der Asitzbahn-Talstation (im Skicircus Saalbach Hinterglemm Leogang Fieberbrunn) sowie am weltmeisterlichen Bikepark Leogang machen die Riederalm auch zum Hotspot für Bike-Fans mit grenzenlosem Vergnügen auf unzähligen Mountainbike- und Talradwegen.

EXTRAS FÜR GENIESSER

- Küchengaudi mit kleinen Verkostungen und Fachsimpeln mit JRE Andreas Herbst
- Weinreise-Degustation im Weinkeller
- »Good Life«-Lounge mit Musik & Cocktails
- Kulinarische Events im »dahoam«
- Kulinarisches Adventprogramm

Video ansehen



HOTEL

****S-Kategorie, 70 Zimmer + Suiten, 2.000 m² Wellness: »Mountain Spa« (nur Erw.) mit Thermalpool, 6 Saunen, Schwitz-Attraktionen, Ruheräume und -garten, Kristall-Kneipp-Garten; »Pinzgauer Wasserfestspiele« mit Hallenbad und beheiztem Außenbecken, Indoor-Wasserrutsche, Trampolinhalle mit Valo Jumps, Babypool, Familiensauna, Relax-Wiese. Garage & Parkplätze.

Auszeichnungen: Travellers Choice Award. 2 Lilien (16 P.) im Relax Guide 2024 (+Platz 2 »Top 15 Gourmet«).

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

- Schlemmer-Frühstücksbuffet bis 10.30 Uhr (oder Langschläferfrühstück bis 11.30 Uhr).
- Nachmittags Alpin-Buffer (Schmankerln, Mehlspeisen etc.).
- Abends 5-gängige Genießer-Menüs mit Wahlmöglichkeit, Käsebrett, je 1x wöchentlich »Good Life«-Galadinner und Küchen-Gaudi.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Gourmetrestaurant »dahoam«:



Küche: Mo, Di, Fr und Sa 18.30–19.30 Uhr (Menüstart).
Ruhetage: Mi, Do, So.

À la carte: Küche: 11.30–13.30 Uhr (Bistrokarte) und 18.30–20.00 Uhr (Hausgäste-Menü). **Kein Ruhetag.**

Weitere Auszeichnungen: Schlemmer Atlas »Top 50 Köche Österreich 2024«, Wirtshausführer 2023 »Aufsteiger d. J. Salzburg«, Rolling Pin »Top 100 Chefs 2023«.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Frühstück € 168,- bis € 428,- p. P.
ÜN mit ¾-Genießer-Pension € 180,- bis € 440,- p. P.

ARRANGEMENTS

ONE NIGHT IM dahoam (ganzjährig buchbar – Mo, Di, Fr und Sa)

1 ÜN inkl. der großen kulinarischen Reise im »dahoam« von JRE und Gastgeber Andreas Herbst, Genießerfrühstück inkl. 1 Glas Winzersekt, aller Verwöhnleistungen, Saalfelden Leogang Card **pro Person ab € 343,-** (Verlängerungsnächte gerne möglich – inkl. ¾-Genießerpension ab € 199,- p.P.).

FRÜHLINGSZAUBER & WELLNESSTAGE (8. 5. bis 7. 7. 2024)

3 bis 7 ÜN inkl. ¾-Genießerpension, 2.000 m² Spa-Vergnügen, abwechslungsreiches Wochenprogramm (inkl. Galadinner, Küchen-Gaudi, geführte Wanderung, geführte E-Bike-Tour, betreutes Saunaprogramm, Yoga ...), Massage-Gutschein bzw. inkludierte Massage sowie Saalfelden Leogang Card
Pro Person bei 3 ÜN ab € 618,-.

Genießerhotel Die Riederalm **S · Familie Herbst**
5771 Leogang · Rain 100 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 65 83 / 73 42

info@riederalm.com · www.riederalm.com
Betriebsferien: 7. April bis 7. Mai und 10. November bis 6. Dezember 2024.

1 | Herzlich und kompetent: Gastgeberfamilie Herbst. 2 | Einmalige Lage in der Salzburger Naturregion. 3 | Edles Wohnambiente mit exklusiven Details. 4 | Raffinierte Spitzenküche mit regionalem Touch. 5 | Neu: das spektakuläre Gourmet-Restaurant »dahoam«. 6 | Die vielseitige Pool-Landschaft bietet beste Möglichkeiten für die ganze Familie (im Bild: Thermalpool nur für Erwachsene).

Fotos: Lorenz Mäusser (3), Creating Click (1), Günter Standl (1), Carmen Huter (1)

Der traditionsreiche und kürzlich umfangreich modernisierte **KARNERHOF** präsentiert sich als sympathischer Familienbetrieb in herrlicher Lage am Faaker See mit 100.000-m²-Garten.

WOHNEN

Ein langsam gewachsenes Haus mit Charakter und Tradition. Das spiegelt sich auch in den Zimmern und Suiten wider. Hier erwartet den Gast abwechslungsreiches Design – von traditionell-gemütlich bis modern offen – und fast immer mit herrlicher Aussicht auf See und Karawanken. Dazu wurde das Genießerhotel rundum und perfekt gelungen erneuert: Sowohl der neue Wellnessbereich mit Infinity-Außenpool, Warmsprudelbecken, Ruhezonen, Infrarotliegen, Panorama-Saunabereich und Sport- und Yogaraum wie auch Rezeption, Bar, Restaurant und Terrasse strahlen in neuem Glanz und sorgen für ein wunderbares Urlaubsfeeling.

GENIESSEN

»Das Beste der Kärntner Küche, vermischt mit italienischen Einflüssen und abgeschmeckt mit einer Prise Internationalität« – dies genießen Gäste im Restaurant des Hotels Karnerhof. Die Lage im Dreiländereck Kärnten-Friaul-Slowenien spielt naturgemäß in der ausgezeichneten Küche eine große Rolle, die mit Raffinesse und Geschmackssicherheit punktet. Einen hohen Stellenwert hat ebenso der haus-eigene Kräutergarten und die Salatkultur: persönlich vor den Gästen zubereitet von Seniorchef Hans Melcher mit »Melcherschem Balsamico« und hochwertigen Oliven-, Walnuss- oder Kürbiskernölen.

ERLEBEN

Die Lage im Dreiländereck Kärnten, Italien und Slowenien am Schnittpunkt dreier Kulturen bringt abwechslungsreiche Freizeitmöglichkeiten. Der Alpe-Adria-Trail überwindet von hier aus die Karawanken. In unmittelbarer Umgebung finden sich beste Wander-, MTB- und Radmöglichkeiten für die ganze Familie, und innerhalb von 10 bis 45 Minuten liegen 12 Golfplätze. Villach, Klagenfurt, Udine und Ljubljana sind bequem erreichbar. Im Hotel gibt es kostenlos Leihräder, Ruderboote, Tennisplätze, Tischtennis sowie Spielplatz am Strand. Hoteleigene E-Bikes können gemietet werden.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

ÜN mit Frühstück im DZ ab € 133,- (Tagespreis) p. P.
 ÜN mit Halbpension im DZ ab € 148,- (Tagespreis) p. P.
 bzw. ab € 890,- (Wochenpreis) pro Person.

ARRANGEMENTS

Alle Pauschalen inkl. Teilnahme am täglichen Freizeit-Aktiv-Programm und zahlreiche Aktivitäten mit der Erlebniscard.

SEE-BERG-AKTIVWOCHE

7 ÜN inkl. HP, zweistündiger Ausfahrt mit dem Elektroboot Seerose und geführter Kanutour am Faaker See
pro Person im Doppelzimmer ab € 959,-.

HOT DEAL IM HERBST

4 oder 5 ÜN mit Anreise am Sonntag bzw. 3 oder 4 ÜN mit Anreise am Montag inkl. HP, buchbar zu ausgewählten Terminen
pro Person im Doppelzimmer ab € 372,-.

WOHLFÜHLTAGE

3 ÜN inkl. Halbpension, 1 Teilkörpermassage 25 min, 1 Paraffin-Handpackung mit Wirkstoffcreme
pro Person im Doppelzimmer ab € 505,-.

Hotel Karnerhof **S · Familie Karner**
 9580 Drobollach am Faaker See
 Karnerhofweg 10 – ÖSTERREICH
 T +43 (0) 42 54 / 21 88
 hotel@karnerhof.com · www.karnerhof.com
 Betriebsferien: 6. Jänner bis 20. März 2025.

HOTEL

****S-Kategorie, 95 Zimmer (Standard-, Premium- und Familienzimmer). 100.000 m² Garten. Wellness- und Spa-Landschaft mit Erlebnishallenbad samt Indoor-Whirlpool, Außen-Infinitypool und Whirlpool mit Sprudelliegen, Panorama-Saunalandschaft, großzügige Ruhezonen mit Infrarotliegen, Tepidarium, großzügiger Strand mit Seesauna. Große Terrasse, Hotelbar, Weinkeller. Abwechslungsreiches Kinder- und Familienangebot im Juli und August. Boutique. Segeln, Surfen, Tennis, Tischtennis, City- und Mountainbikes, E-Bikes, Elektroboot, hoteleigener Mietwagen.
Auszeichnung: 2 Lilien (15 P.) im Relax-Guide 2024.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

- Frühstück mit regionalen Produkten, hausgemachtem Schinkenspeck, Bioecke etc.
- Nachmittags süße und pikante Snacks.
- Abends 6-gängige Wahlmenüs, außergewöhnliche Salate.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Hotelrestaurant & Panoramaterrasse:



Küche: 12–13 Uhr und 18.30–20 Uhr.
Kein Ruhetag.



1



2



3

EXTRAS FÜR GENIESSER

Balsamico-Essig aus Modena
 Hausgeräucherter Speck
 Hauseigener Kräutergarten
 Legendäre Spezialsalate zur Genießer-Halbpension

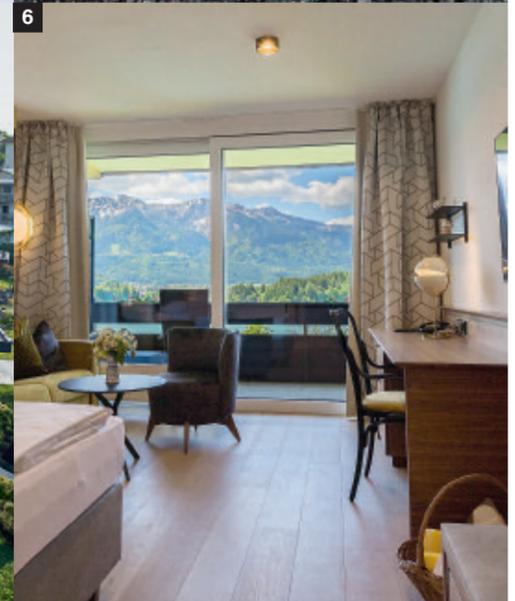
Video ansehen



4



5



6

Fotos: Karin Wernig (1), David Wöckinger (3), Karnerhof (1), HPhoto/Hannes Pachneiner (1)

- 1 | Beste Sportmöglichkeiten direkt am Faaker See. 2 | Gastgeber Hans und Adi Melcher, Alfred und Ursula Karner und Andreas Melcher.
 3 | Abschalten und genießen: der eindrucksvolle Infinity-Panorama-Pool. 4 | Raffinesse und Kreativität prägt die Karnerhof-Küche.
 5 | Was für eine Lage: der Karnerhof direkt am Faaker See. 6 | Eine tolle Aussicht eröffnet sich auch von den Zimmern und Suiten.

**Auf der Beletage des Millstätter Sees liegt DAS MOERISCH
samt seinem »Garten Eden« wunderbar sonnseitig in absoluter Ruhelage
und direkt am 18-Loch-Golfplatz.**



**EXTRAS FÜR
GENIESSER**

Slow Food – regional, gesund und frisch
¾-Gourmet-Verwöhnension
Direkt am Golfplatz mit eigenen Carts
Exklusiver Traumstrand am Millstätter See

Video ansehen



WOHNEN

Mit dem »Garten Eden« erhielt das herrlich über dem Millstätter See gelegene Genießerhotel ein Schmuckstück ergänzend zum Seestrand. Im Mittelpunkt stehen drei von einer eigenen Quelle gespeiste Naturteiche. Dazu sorgt eine gelungene Gartengestaltung für romantische Orte der Zweisamkeit. Darüber hinaus bietet die Wellness noch weitere Annehmlichkeiten, vom Außen- und Innenpool über umfangreiche Saunawelt, Beauty-Salon, Salzgrotte oder Wintergarten mit beheizten Wasserbetten. Zimmer und Suiten strahlen einladendes Flair aus und repräsentieren geschmackvolle Landhauskultur mit modernstem Komfort.

GENIESSEN

Regionale Küche, originell verfeinert und zeitgemäß zubereitet, sowie ein locker-verspielter mediterraner Einschlag prägen die 2-Hauben-Küche von Julia Kerschbaumer, die Gäste sowohl im Hotelrestaurant wie auch im À-la-carte-Restaurant gekonnt mit feinsten, auf Slow-Food-Basis kreierten Gerichten verwöhnt. Weinkenner werden an der bestens sortierten und zugleich fair kalkulierten Karte ihre wahre Freude haben. Wie schwärmten schon die strengen Tester vom renommierten Guide Gault Millau: »Und darf man das alles auch noch auf der Terrasse genießen, ist das Glück schon fast vollkommen.«

ERLEBEN

Die Seenähe ermöglicht natürlich beste Voraussetzungen für Wasserspaß und -sport in allen Facetten. Praktisch direkt an das Hotel grenzt außerdem der 18-Loch-Platz des Golfclubs Millstätter See. Für Hotelgäste gibt es zudem den Moerisch-Strand direkt am See mit Stegen, Daybeds, Garpa-Liegen/Schirmen etc. Abgerundet wird das Freizeitprogramm durch hervorragende Wander- und Radmöglichkeiten. Lohnenswerte Kultur- und Shopping-Tipps: Millstätter Musikwochen, größter Bonaigarten Österreichs, Schloss Porcia in Spittal, Carinthischer Sommer in Ossiach, Künstlerstädte Gmünd und Villach.

HOTEL

****S-Kategorie, direkt am GC Millstätter See, 75 Betten, Garten Eden, u.a. mit Naturteich, verträumten Liegeinseln, Pergola, Steg; weiters Außenpool mit Liegewiese, Hallenbad, Wintergarten mit beheizten Wasserbetten, Beauty-Salon, modernes und geradliniges Spa, Terrasse, Veranda und Teichpavillon. Moerisch-Strand exklusive am Millstätter See, beste Wassersportmöglichkeiten, Parkplätze.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

- Reichhaltiges Frühstücksbuffet mit frischem Brot und Produkten aus der Region.
- Nachmittags Buffet »Sweet & Sauer« mit süßen und pikanten Köstlichkeiten.
- Abends 6-gängiges Gourmetmenü, u. a. mit 3 Hauptgängen zur Wahl, Dessert und Käse vom Brett.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

À-la-carte-Restaurant:



Küche: 18–21.30 Uhr.
Ruhetage: Mo, Di, Mi.

Weitere Auszeichnung:
4 Schnecken von Slow-Food.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN im DZ mit Frühstück € 125,- bis € 175,- p. P.
ÜN im DZ mit ¾-Verwöhnension € 145,- bis € 205,- p. P.

ARRANGEMENTS



GOLF-FRÜHLING SPECIAL im April

3 Nächte inkl. ¾-Gourmet-Verwöhnension, 3 Greenfees im Golfland Kärnten, eine Golf-Rückenmassage sowie Golfcarts am GC Millstätter See direkt ab Hotel **pro Person im Doppelzimmer mit Blick über die Teichlandschaft und den Golfplatz € 595,-.**

GENIESSERTAGE

Das ganze Jahr genießen im DAS MOERISCH ****S – weitere Informationen gerne auf Anfrage.

Genießerhotel Das Moerisch **S · Familie Moerisch**
9871 Seeboden · Tangern 2 – ÖSTERREICH

T + 43 (0) 47 62 / 81 372

info@moerisch.at · www.moerisch.at

Geöffnet: 18. April bis Ende Oktober/Anfang November 2024.

Fotos: Franz Gerdl (5), Petr Blaha (1), Gert Perauer (1)

1 | Leidenschaftlicher Gastgeber: Sigi Moerisch. 2 | Eine kleine Ferienwelt über dem Millstätter See.
3 | Feine Spezialitäten von der jüngsten 2-Hauben-Köchin des Landes. 4 | Stilvoller Rahmen: das Restaurant »Die Ess-Klasse«.
5 | Genussvoll entspannen mit herrlichem Blick auf den Millstätter See. 6 | 18-Loch-Golfanlage direkt am Hotel.

Direkt am Ufer des verträumten Weißensees lebt Familie Müller in ihrer FORELLE das Thema »Nachhaltigkeit« mit allen Sinnen – höchste Kochkunst und feine Wellness inklusive.

WOHNEN

»Lieblingsplätze schaffen, gestalten und besetzen – das machen wir gerne und freuen uns, wenn unsere Gäste das schätzen und genießen«, so Monika und Hannes Müller. Aber bei so viel Natur rundherum ist das auch gar nicht schwer. Egal ob im Loungebereich mit Kamin, bei den Pop-out-Fenstern in den Zimmern oder im Spa-Bereich – der Blick ist immer auf die Berge und den See gerichtet. Apropos See: Dieser liegt einem förmlich zu Füßen. Der hoteleigene Badestrand liegt direkt am Hotel und bietet Gästen mit dem neuen Seehaus samt Ruheraum eine weitere, feine Attraktion. Da macht das Wohnen ganz viel Freude.

GENIESSEN

Fragt man 4-Hauben-Koch und Gastgeber Hannes Müller nach seiner Küchenlinie, so lautet die Antwort »Rückbesinnung auf das Wesentliche und Reduktion auf das, was die Natur gibt.« – »Berg.See.Küche« heißt das genussvolle Motto und bietet eine ungemein spannende kulinarische Reise durch das Weißenseetal, wobei das pfiffig gestylte Restaurant den stimmigen Rahmen bildet. Kräuter und Blüten etwa stammen aus dem eigenen Garten oder nahen Wiesen, für biologisches Fleisch oder Frischfisch aus dem nur wenige Meter vom Genießerhotel entfernten See sorgen leidenschaftliche Produzenten.

ERLEBEN

Der Kärntner Weißensee bietet zu jeder Jahreszeit abwechslungsreiche Sport- und Freizeitmöglichkeiten. Im Winter liegt die größte Natureisfläche Europas direkt vor der Tür (6,5 km²), Abwechslung bietet ein kleines Skigebiet (Topskigebiet Nassfeld ca. 30 km entfernt), romantische Langlaufloipen, Winterwanderwege u.v.m. Im Sommer kann man sich beim Baden, Wandern, Biken oder Nordic Walking erholen – immer mit Blick auf das türkisfarbene Wasser des »reinsten Badesees der Alpen«. Für Ausflüge sind kleine Städte, wie Lienz, Gmünd oder Villach, recht bald erreicht.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Frühstück im DZ € 124,- bis € 169,- p. P. ÜN inkl. BERG.SEE.GENUSS im DZ € 160,- bis € 213,- p. P./Nacht

ARRANGEMENTS

kurzgenuss FORELLE (bis 27. 10. 2024)
Buchbar zwischen Mittwoch und Donnerstag:
1 genussvolle Nacht erleben inkl. Berg.See.Nachmittagsgenuss mit Kuchen und Salaten, 1 Glas Winzersekt aus Österreich, 6-Gang-Berg.See.Degustationsmenü inkl. Weinbegleitung, Berg.See.Frühstück am Abreisetag ... und falls Sie Lust haben auf mehr, Ihren Kurzurlaub einfach verlängern **p. P. ab € 330,-**.

Koch.Work.Shop.Tage – HERBST (6. 10. bis 11. 10. 2024)
Neben der Erholung und dem Genuss der wunderbaren Herbstzeit am See, gibt es jeden Tag kleine Workshops zum Thema FORELLEkulinarik.
5 ÜN inkl. Berg.See.Genuss, Kochschürze und Rezeptmappe sowie • Montag: Espumas in allen Varianten • Dienstag: Tatar ... vom Gemüse bis zum Fisch • Mittwoch: 3-gängiges Herbstmenü • Donnerstag: Gemüse »Sous-Vide« – garen **p. P. ab € 1.180,-**.

Genießerhotel Die Forelle **S · Familie Müller**
9762 Techendorf 80 · Weißensee – ÖSTERREICH
T +43 (0) 47 13 / 23 56
info@dieforelle.at · www.dieforelle.at
Geöffnet: 3. Mai bis 27. Oktober 2024.

HOTEL
****S-Kategorie, 50 Betten. Relaxbereich mit Saunen, Fitness-, Massage-, Behandlungs- und Ruheräumen, Dampfbad. Liegewiese am See mit Badehaus, Ruheraum und Bootshaus. Panorama-Terrasse, Bar- und Genusszone. Ski- & Bikeraum. Diverse Hausprogramme (Ausflüge, Verkostungen, Wanderungen u.v.m.). Eigene Landwirtschaft mit Schafzucht, E-Tankstelle, Parkplätze.
Auszeichnungen: 1 Lillie (14 P) im Relax Guide 2024 und in Special-Rankings Platz 1 »Top 15 Am Wasser«, Platz 1 »Top 15 Gourmet« sowie Platz 2 »Top 15 Small Hotels«.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE
Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension
BERG.SEE.GENUSS:
• FRÜH mit einem feinen Frühstück starten.
• NACHMITTAG Salate und hausgemachte Mehlspeisen
• ABEND höchste kulinarische Genüsse mit dem BERG.SEE.MENÜ.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE
À-la-carte-Restaurant:
★★★★★

Küche: ab 18 Uhr.
Ruhetage: So, Mo, Di (Berg.See.Menü der Hausgäste auf Vorreservierung möglich).

Weitere Auszeichnungen: Schlemmer Atlas »Top 50 Köche Österreich 2024«, Rolling Pin »Top 100 Chefs 2023«, Kärntner Nachhaltigkeitspreis 2017.

Fotos: Ferdinand Neumüller (2), Lukas Kirchgasser (3), Johannes Kemmayer (1)



1 | Genießen und chillen stehen in der Forelle im Mittelpunkt. 2 | Beneidenswert schöne Lage am romantischen Weißensee. 3 | Herzliche Gastgeber: Hannes und Monika Müller. 4 | Mit 4 Hauben prämierte Berg.See.Küche. 5 | Moderner Zimmer-Komfort mit Kuschel-Feeling. 6 | Stylishes Bühnen für die 4-Hauben-Spezialitäten.

Das Parkhotel **TRISTACHERSEE** liegt romantisch am See und nur wenige Kilometer von Lienz. Dazu verwöhnen eine der besten Küchen der Region sowie ein feiner Relaxbereich.



EXTRAS FÜR GENIESSER

Feinstes Wasser aus den eigenen Quellen

Fische in höchster Qualität aus Hotelteichen

Am Tisch flambierte Marillen – das legendäre Dessert

Direkt am See (240 im Sommer) mit privatem Seezugang; Holzruderboote & Stand-up-Paddles

Jeden Sonntag Galadiner mit Aperitif-Empfang

Osttirol-Frühstück mit zahlreichen Produkten aus der Region



WOHNEN

Einfach nur zauberhaft ist die Lage dieses ganz besonderen Hideaways am Ufer des verträumten Tristachersees und eingerahmt von Wiesen und Wäldern. Der Wellnessbereich mit Dampfbad, finnischer Sauna, Infrarotkabine und Indoorpool garantiert feine Wohlmomente, und bei den beiden Masseuren Angelika und Claudia befindet man sich ebenfalls in besten Händen. Heimeliger Wohnkomfort prägt die schmucken See-Studios mit direktem Blick zum See. Natürlich präsentieren sich auch die anderen Wohneinheiten, wie Studios und Junior-Suiten, auf modernstem Standard.

GENIESSEN

Für kulinarische Höhenflüge sorgt die Brigade um Küchenchef Christian Hofer, die österreichische Klassik souverän, ideenreich und harmonisch mit moderner Leichtigkeit kombiniert – stets mit besten, frischen und meist heimischen Produkten. Zu den kreativen Highlights zählen insbesondere Fischspezialitäten aus den eigenen Quellteichen sowie die am Tisch flambierten Marillen. Das erlesene Wein- und Spirituosen-Sortiment erfüllt alle Wünsche, ergänzt durch frisches Wasser aus der eigenen Maximilianquelle. Genussvoller Rahmen: Heimelige Stuben sowie Panorama-Seeterrasse.

ERLEBEN

Ob Schwimmen, Eislaufen oder Eisstockschießen – der Tristachersee sorgt stets für Ferienspaß. Die Dolomitenstadt Lienz ist ebenso rasch erreicht wie die herrliche Bergwelt mit unzähligen Wander- und Mountainbike-Touren sowie der 36-Loch-Dolomiten-Golfplatz (30 % Greenfee-Ermäßigung). Im Winter führt ein Gratis-Skibus in die Skigebiete Hochstein und Zettlersfeld (1 Skipass für 12 Skigebiete bis zum 3.000 m hohen Gletscher), Langläufer finden Loipen in allen Hochtälern Osttirols, oder man spaziert ganz entspannt durch die romantische, tief verschneite Landschaft.

HOTEL

****S-Kategorie, direkt am See, 106 Betten, Hotelhalle, Hallenbad, Saunalandschaft, Solarium, Massagen. Ruheräume. Hausprogramme, regelmäßig Live-Musik mit den »Flamingos«. Hotelbar. Im Sommer: schöne Park-Liegewiese, Kneippbad.
Auszeichnung: 1 Lilie im Relax-Guide 2024.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

- Frühstücksbuffet mit Bioprodukten heimischer Produzenten (Bauernbutter, Ziegenkäse, Honigwaben, großer Obstbereich, Osttiroler Bauernspeck, Frischwürste, Brotbuffet etc.), frische Eiergerichte, heimische und internationale Marmeladen.
- Abends 4- bis 5-gängige Wahlmenüs (Hauptspeisen), dazu wechselnde Buffets (kalte und warme Vorspeisen, Käse, Desserts u.v.m.).

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

À-la-carte-Frühstück auf Vorreservierung möglich.

4 Gaststuben & Wintergarten-Seeterrasse:



Küche: 12–13.45 Uhr und 18.30–20.30 Uhr.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Genießer-HP im Studio (30 m², Balkon) pro Person und Tag ab € 130,-.

ARRANGEMENTS

SEEZEIT

(1. 5. bis 27. 10. 2024)
4 Übernachtungen inklusive Genießerpension und einer wohltuenden Vollmassage **pro Person ab € 606,-.**

TRISTACHERSEE SOMMER-WOHLFÜHLZEIT

(1. 5. bis 27. 10. 2024)
7 Übernachtungen inklusive Genießerpension, 1x Facial Harmony, 1x Bürstenmassage sowie 1x Fussreflexzonenmassage **pro Person ab € 945,-.**

BERGSTEIGERFIT

(1. 5. bis 27. 10. 2024)
7 Übernachtungen inklusive Genießerpension, 1x Thaimassage und 1x Fussreflexzonenmassage **pro Person ab € 957,-.**

Genießer-Parkhotel Tristachersee **S · Familie Kreuzer**
9908 Amlach/Lienz · Tristachersee 1 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 48 52 / 67 666 · parkhotel@tristachersee.at
www.parkhotel-tristachersee.at
Betriebsferien: 10. März bis 1. Mai und 27. Oktober bis 21. Dezember 2024.

1 | Heimeliger Rahmen für kulinarische Köstlichkeiten. 2 | Als kleines Paradies entpuppt sich dieses Genießerhotel direkt am Tristachersee. 3 | Frischer geht's nicht: Spezialitäten mit Fischen aus eigenen Quellteichen. 4 | Gastgeber Christl, Marie Theres und Josef Kreuzer sowie Wayne Masseck. 5 | Komfortable Studios und See-Studios. 6 | Zum Träumen: der idyllische Hotelgarten.

Fotos: Martin Luggler (4), Petr Blaha (1), studio2four (1)

Seit mehr als 40 Jahren steht das Hotel **RAUTER** für eine der besten Küchen Osttirols – feine Wohnqualität, erholsames „SPAradies“ sowie die Traumlage im Nationalpark Hohe Tauern gibt es als Draufgabe.

WOHNEN

Hinter der prägnanten, modernen Fassade verbirgt sich diese wunderbar ruhig gelegene 4-Sterne-Ferienadresse, die von Familie Obwexer mit großer Leidenschaft geführt wird. Das Ambiente der Komfortzimmer in drei Kategorien sowie der fünf zweigeschossigen Suiten »Maisonette« samt Panoramabalkon lädt durch warme Farben, viel Holz und liebevolle Details auf Antrieb zum Wohlfühlen ein. Entspannung pur findet man im »SPAradies«, unter anderem mit Indoor-Pool, verschiedenen Saunen, Solarium, Fitness- und Massageräumen sowie im – Juni bis Mitte Oktober – beheizten Gartenpool mit idyllischer Liegewiese.

GENIESSEN

Exzellente Küche hat in der heimelig-gemütlichen Rauter Stube Tradition, wie auch der Guide Gault Millau mit »große Kontinuität beweist die Küche seit Jahrzehnten« unterstreicht und dem Restaurant seit mehr als 40 Jahren durchgehend Haubenehren zuteilwerden lässt. Osttiroler Klassiker, modern zubereitet, prägen ebenso die Karte wie raffinierte Kreationen aus europäischen Genussregionen. So finden sich hier eine Terrine von der Gänseleber neben Wildwasserforelle aus der nahen Isel oder Osttiroler Milchlamm. Auch der imposante Weinkeller zeugt von der großen Kulinarik-Leidenschaft der Gastgeberfamilie.

ERLEBEN

Das im Herzen des Nationalparks Hohe Tauern gelegene Hotel erweist sich als idealer Ausgangspunkt für Wander-, Berg- und Radtouren. Der 36-Loch-Dolomiten-Golfplatz ist ebenso rasch erreichbar wie die Einkaufs- und Kulturstadt Lienz. Darüber hinaus erwartet Fliegenfischer ein wahres Paradies: Exklusiv für Hotelgäste stehen 50 km Fischrevier mit Fliegenfischerschule bereit (Tipp: Arrangements mit Lizenz, Kursen bzw. Einführung). Im Winter beeindruckt das Skigebiet Großglockner-Resort Kals/Matrei mit einmaligem Panorama auf 60 Dreitausender, ergänzt um weitere nahe Top-Skiregionen mit insgesamt 150 Pistenkilometern.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

ÜN mit Frühstück im DZ € 100,- bis € 130,- p. P.
 ÜN mit Genießer-Halbpension € 130,- bis € 180,- p. P.

ARRANGEMENTS

FAULENZEN & GENIESSEN (1. 4. bis 31. 10. 2024)

3 Übernachtungen im DZ »Prestige« inkl. reichhaltigem Osttiroler Frühstück, 3x 5-gängiges Abendmenü im Rahmen der Genießer-Halbpension, einer Flasche Prosecco zur Begrüßung am Zimmer, aller Annehmlichkeiten im »SPAradies«, kostenloser Benützung der Osttiroler Öffis sowie Tiefgarage **pro Person ab € 441,-**.

GENUSSMOMENTE (1. 4. bis 31. 10. 2024)

2 Übernachtungen im DZ »Prestige«, reichhaltiges Osttiroler Frühstück, 1x 5-gängiges Abendmenü im Rahmen der Genießer-Halbpension, 1x 6-gängiges Feinschmecker- und Haubenrestaurant »Rauter Stube«, Rauters Genussmomente für Zuhause, kostenlose Benützung der Osttiroler Öffis sowie Tiefgarage **pro Person ab € 349,-**.

Genießerhotel Rauter ****

Familie Obwexer
 9971 Matrei in Osttirol, Rauterplatz 3 – ÖSTERREICH
 Tel. +43 (0) 48 75 / 66 11
 info@hotel-rauter.at
 www.hotel-rauter.at, www.rauterstube.at
 Betriebsferien: November 2024.

HOTEL

****-Kategorie, 90 Betten (DZ Classic, Residence und Prestige sowie 5 Suiten Maisonette). SPAradies mit In- und Outdoorpool, Saunalandschaft mit finnischer Sauna, Dampfbad, Infrarotkabine & Solarium, Räume der Ruhe, Sportraum und Massagen. Lobby mit offenem Kamin und kleiner Bibliothek. Eigenes Fliegenfischrevier mit Fliegenfischerschule; Top-Freizeitprogramme im Nationalpark Hohe Tauern. Tiefgarage und Parkplätze; Shuttleservice direkt am Hotel.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießer-Halbpension

- Reichhaltiges Frühstücksbuffet mit Müsli, Obst in breiter Auswahl, hausgemachten Aufstrichen und Kuchen, offenem frischem Brot und Gebäck, Biotee-Sortiment u.v.m. Frische Eiergerichte.
- Abends 5-gängige Menüs mit Wahlmöglichkeiten aus Osttiroler und internationalen Vorspeisen, Salaten und Suppen, Zwischengerichte, Fleisch-, Fisch- und vegetarischen Gerichte, heimischen und internationalen Käsesorten, süßen Kreationen aus der Patisserie.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Rauter Stube: 🍴🍴🍴🍴

Küche: 18–21 Uhr. **Ruhetag:** Variabel.

Weitere Auszeichnungen: Gault Millau »Toque d'Honneur« für mindestens 20 Jahre eine oder mehr Hauben (Rauter Stube seit 1983 durchgehend).

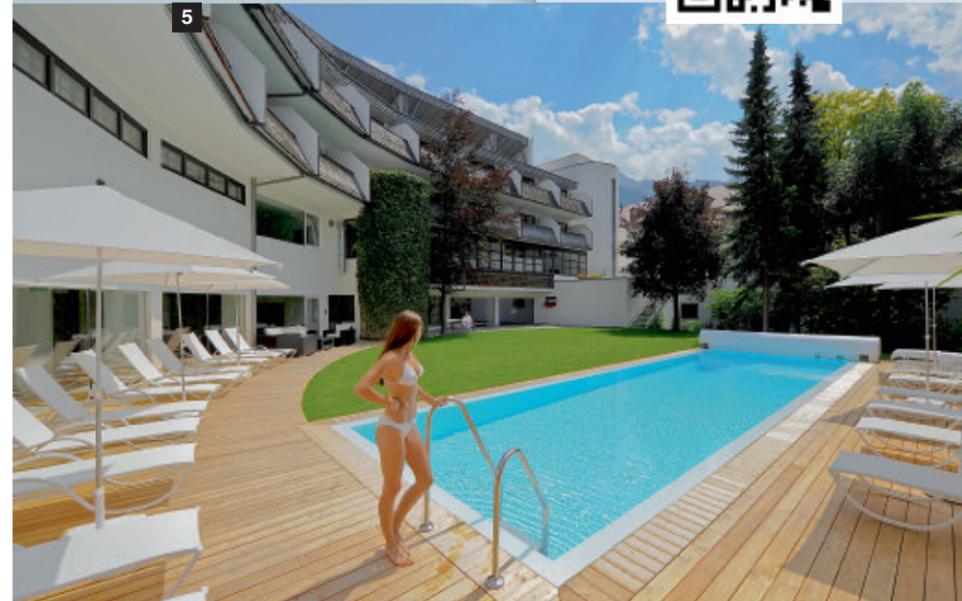


EXTRAS FÜR GENIESSER

50 km eigenes Fliegenfischrevier (mit Fliegenfischerschule & Guides) an der Isel und am Tauernbach

Erstklassiges Weinsortiment aus Österreich und besten internationalen Weinbauregionen – die perfekte Ergänzung für den Rauter-Slogan »Haubenküche trifft Osttiroler Gemütlichkeit«

Video ansehen



Fotos: Hartwig Gsaller (3), Michael Reidinger (1), Hotel Rauter (2)

- 1 | Gastgeber mit Herz und Kompetenz: Familie Obwexer. 2 | Markante Architektur prägt das 4-Sterne-Hotel im Nationalpark Hohe Tauern.
 3 | Regional und welttoffen zugleich: die 3-Hauben-Küche. 4 | Die Rauter Stube bildet den heimeligen Rahmen für die kulinarischen Highlights.
 5 | Entspannung findet man im SPAradies, u. a. mit beheiztem Pool. 6 | Behagliche Zimmer und Maisonetten, teils mit grandiosem Bergblick.



EXTRAS FÜR GENIESSER

Servierte À-la-carte-Frühstücksetagere
Weinkarte mit Jahrgangstiefe, mundgeblasene Rebsorten-Sommelier-Gläser von Riedel
Raffinierte Signature-Cocktails
Keine Buffets (alles wird serviert) / 99% regionale Lebensmittel aus dem Alpenraum
Fleisch & Wild von Sohn Stefan vom Gafalhof aus eigener Jagd
Tägliche Weinbegleitung zum Tages-Genießer-Menü

Video ansehen



Familiär, raffinierte Kulinarik und feine Small-Wellness – das UNTERLECHNER, Tirols Boutique-adults-only-Hotel in den Kitzbüheler Alpen, begeistert mit einer überaus frech-charmanten Atmosphäre.

WOHNEN

Ruhe und Entspannung inmitten einer prächtigen Landschaftskulisse und fern des Alltagstrubels wird in dieser sympathischen, sehr herzlich geführten »Adults-only«-Ferienadresse groß geschrieben. Liebe zum Detail prägt die neugestalteten Classic-Rooms Alpin und die großzügigen Chalet-Suiten. Highlight ist die Garten- und Wellness-Suite samt Privatgarten, Infrarot-Sauna, beheiztem Jacuzzi und direktem Zugang zum romantischen »Außen-Living-Pool«. Dieser ist das jüngste Schmuckstück des Relaxbereiches, u. a. mit Panorama-Hallenbad, Garten-Zirben-Sauna, Kräutersauna und einem eigens abgetrennten Private-Spa sowie Massagen.

GENIESSEN

Mit originellem Wahl-Frühstück mit regionalen Spezialitäten auf Etageren und innovativem Kulinarikkonzept setzt das 4-Sterne-Haus bemerkenswerte Akzente. Dazu lässt 3-Hauben-Koch Sebastian Jöchel noch mehr Natur in die Kreationen einfließen. Diese individuelle Note prägt die gesamte Küche, die nicht in ein festes HP-Konzept presst, sondern viel Wahlfreiheit gibt. Auf der Karte – mit kreativem Gourmetmenü als Highlight auch für à-la-carte-Gäste – prägen heimische Spitzenprodukte Gerichte wie hausgebeizte Pillersee-Forelle, Reh-Duett vom Wilden Kaiser oder Gemüsevariationen.

ERLEBEN

Das Pillerseetal, rund 20 Kilometer von Kitzbühel, gilt als erstklassige Wanderregion mit großer Vielfalt an Wander- und Spazierwegen, Laufstrecken sowie Rad-, Mountainbike- und E-Bike-Touren. Zauberhafte Natur- und Bergseen laden zum Sprung ins kühle Nass. Beste Voraussetzungen gibt es auch für Golfer mit 15 Top-Anlagen in der Nähe. Im Winter fühlen sich Langläufer bei 150 Loipen-Kilometern mit Einstieg beim Hotel bestens aufgehoben. Für Skifahrer gibt es ebenfalls vor der Haustür ein kleines, feines Skigebiet, zudem ist der außergewöhnliche »Skicircus Saalbach Hinterglemm Leogang Fieberbrunn« in 6 Min. erreichbar.

HOTEL

****-Kategorie, 44 Betten (17 DZ, 5 Suiten). Ü14-Erwachsenen-Hotel. Relaxbereich mit Außen-Living-Pool, Liegewiese und Garten, Hallenbad, Kräutersauna, Garten-Zirbensauna, Privat-Spa, Massagen; beheizter Ski- und Wanderkeller. Genussvolles Wochenprogramm. Hunde auf Anfrage herzlich willkommen. Parkplätze und Garage.
Sonntag nach dem Frühstück: Ruhetag – »Viva la Sunday«.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

- Auf Etageren serviertes À-la-carte-Frühstück zum Tisch oder aufs Zimmer bis 12 Uhr.
- Abends 6-gängiges Genießer-Tagesmenü oder auf Wunsch 3-Hauben-Esskultur-Herzstückmenü.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE Restaurant »Esskultur made by Unterlechner«:



Küche: Mi, Do und Fr 18–21 Uhr (3-Hauben-Esskultur-Herzstückmenü).

Ruhetage: Sa, So, Mo und Di.

Di bis Sa Bistrotkarte bzw. 6-Gang-Genießermenü möglich.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

ÜN mit Frühstück im DZ p. P. ab € 95,-
Aufpreis Genießer-Menü p. P./Nacht € 39,-

ARRANGEMENT

SOMMER ERLEBEN (14. 6. bis 8. 9. 2024)

5 ÜN inkl. 5x Frühstücks-Etagere, 5x 6-Gang-Abendmenü (außer sonntags), ein romantischer Fondue-Abend für zwei, ein Glas Champagner, 1x Weinbegleitung, Benutzung von Small Wellness mit Hallenbad, Living-Außenpool, Zirben-Gartensauna, Kräutersauna sowie pro Zimmer 1x 2 Stunden Private-Spa für zwei inkl. Dampfbad, Sauna und Kräuter-Whirlbad, Tiefgarage bzw. Carport (nach Verfügbarkeit) p. P. € 745,- (Basic-Room), € 845,- (Classic-Room) bzw. € 945,- (Chalet-Suite) im Sommer.



Boutique- & Genießerhotel Unterlechner **** · Fam. Unterlechner
6392 St. Jakob in Haus · Reith 23 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 53 54 / 88 291
anfrage@unterlechner.com · www.unterlechner.com
Betriebsferien: 20. Oktober bis 9. Dezember 2024.

1 | Gastgeber Christian und Nadja Unterlechner. 2 | Tiroler Adults-only-Hotel mit romantischem Badeteich. 3 | Herrlich: Schwimmvergnügen im »Außen-Living-Pool«. 4 | Genuss pur: 3-Hauben Koch Sebastian Jöchel. 5 | Zimmer und Suiten überzeugen mit behaglichem Komfort (Bild: Classic-Room Alpin). 6 | »Small is beautiful!« – das vielversprechende Motto des Hauses.

Mit Blick auf den prächtigen Wilden Kaiser vereint **DER BÄR** ein umfangreiches Wellness- und Freizeitangebot, feine Küchenerlebnisse und edel-ländliche Wohnkultur.

WOHNEN

Familie Windisch und ihr Genießerhotel »DER BÄR« heißen Gäste mit typischer Tiroler Gastfreundschaft willkommen. Hier trifft Komfort auf Understatement und Eleganz auf sportliche Lässigkeit. Dezent alpiner Chic prägt Zimmer und Suiten – immer mit sensationellem Blick auf die Bergwelt! Highlights sind der ganzjährig mit 31 °C beheizte Infinity-Pool (20 m) sowie der Sommerpool mit Sprudelsitzbank und Wasserfall (30 m). Nicht nur diese beiden Pools, sondern auch das Badehaus mit Hallenbad, Saunalandschaft, Ruheraum samt Kamin und Panoramafenster punkten mit einer grandiosen Aussicht.

GENIESSEN

Die Gastgeberfamilie bleibt alten Wurzeln treu, ist offen gegenüber Neuem und bietet neben hervorragendem Service auch eine exzellente Küche. So erweist sich das Restaurant mit seinen heimeligen Stuben sowie Kamin und Gartenrestaurant als ein wahres Highlight mit ebenso exquisiten wie geschmacksintensiven Spezialitäten von Küchenchef Herbert Wieser. Ob bodenständig oder international – was hier auf den Tisch kommt, kommt von Herzen. Sommelier Robert Lechner findet in seinem erlesenen Weinkeller für jedes Gericht den passenden Tropfen und sorgt für ein stimmiges, ganzheitliches Erlebnis.

ERLEBEN

Die herrliche Natur der Kitzbühler Alpen, eine wahrlich kaiserliche Landschaft, ist zu jeder Jahreszeit perfekt, um neue Kraft und Energie zu tanken. Im Sommer erhalten Golfer am nahe gelegenen Golfplatz Wilder Kaiser/Ellmau 30 % Greenfee-Ermäßigung, im Winter wiederum erleben Sportler in der SkiWelt Wilder Kaiser/Brixental auf 279 Pistenkilometern die neue Dimension des Skifahrens. Darüber hinaus locken sehenswerte Ausflugsziele, wie beispielsweise Kufstein mit seiner Riedel-Glas-Manufaktur (15 km) oder die zauberhafte Glasstadt Rattenberg (35 km).

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Sommer 2024
ÜN mit Frühstück im DZ p. P. € 154,- bis € 213,-
ÜN mit Genusspension im DZ p. P. € 179,- bis € 238,-

ARRANGEMENTS

BÄRIGER URLAUBSGENUSS

7 Übernachtungen inkl. Genusspension in der Zimmerkategorie nach Wahl, ein Garshan (Trockenmassage)-Peeling mit anschließender Körperpackung im Softpacksystem, eine geführte Wanderung zur hauseigenen Bärenalm mit Jause sowie aller Bärenleistungen
pro Person ab € 1.325,-.

GENUSSTAGE

4 Übernachtungen (Sonntag bis Donnerstag) inkl. Genusspension in der Zimmerkategorie nach Wahl, einer Flasche österreichischer Wein und Obststeller bei Anreise am Zimmer sowie aller Bärenleistungen **pro Person ab € 705,-.**

Genießerhotel Der Bär · Familie Windisch
6352 Ellmau · Kirchbichl 9 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 53 58 / 23 95
info@hotelbaer.com · www.hotelbaer.com

Betriebsferien: 1. April bis 16. Mai und 3. November bis Mitte Dezember 2024.

HOTEL

124 Betten (Zimmer zur Einzelbelegung, DZ, Junior-Suiten und Suiten). Relaxbereich mit Badehaus (In- und Outdoor-Infinity-Pool, Ruheraum und Saunalandschaft mit finnischer Sauna, Panoramasauna, Dampfbad, Brechelbad und Eisgang), Garten mit Liegewiese, Sommerpool mit Sprudelsitzbank und Wasserfall, Poolhaus mit Getränkeservice, Umkleidemöglichkeiten und Sanitäreinrichtungen, Beauty- und Massageabteilung. Gediegenes Hotelrestaurant, Sonnenterrasse, Cocktailbar, Zigarrendepot. Tagungs- und Seminarraum, Kinderprogramm in den Ferienzeiten, Bären-Miniclub und Chill-Raum. Parkplätze und Garage.

Auszeichnungen: 3 Lilien (17 P) im Relax Guide 2024 und in den Special-Rankings Platz 3 »Top 15 Gourmet« sowie Platz 4 »Top 15 Infinity-Pool«.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genusspension

- Regionale, hochwertige Produkte beim Frühstück.
- Nachmittagsjause mit Kuchen und Imbissen.
- Abends Gourmetmenüs, Schmankerlbuffet und Spezialitäten-Themenabende.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE
Traditionelle Bauernstube, Hochzeitsstube sowie Kamin- und Gartenrestaurant:



Küche: 19–21 Uhr. **Kein Ruhetag.**

Fotos: Peter Rigaud (2), Günter Standl (3), studio draussen (1)



EXTRAS FÜR GENIESSER

- Weinverkostungen
- Private-Dining im Kronenstüberl
- Wandern mit Almjause zur hauseigenen Bärenalm
- Geführte E-Bike-Touren, Yoga, Schneeschuhwanderungen und Skisafaris

Video ansehen

1 | Gastgeber Andreas und Ursula Windisch. 2 | Entspannung pur: Badehaus mit Infinity-Panorama-Pool. 3 | Die Spezialitäten-Vielfalt reicht von modern-bodenständig bis zu kreativ-international. 4 | Höchster Wohnkomfort prägt Zimmer und Suiten. 5 | Genuss, Top-Wellness und Badespaß inmitten einer prächtigen Naturkulisse. 6 | Küchenchef Herbert Wieser verwöhnt mit feinsten Gourmetküchen.

Die **SPORTALM** in den Kitzbüheler Alpen punktet mit herzhaft-familiärem Charme, einer überaus ambitionierten Kulinarik sowie entspannenden Spa-Momenten.

WOHNEN

Eine herzlich-familiäre Atmosphäre prägt Familie Minglers Sportalm, in der man in jedem Detail die Leidenschaft der Gastgeber für das Genießen spürt. Keine Wünsche offen lässt die behagliche Wohnkultur der Zimmer und Suiten, wobei »Holz. Stein. Eisen. Loden« als gemeinsamer Nenner der sehr individuell ausgestatteten Räumlichkeiten dient. Schmuckstück in der feinen Wellness ist der »schwebende« Panoramapool mit Bergquell-Wasser samt prachtvollem Blick in die Kitzbüheler Alpen. Weiters: kürzlich neu eröffnete Sauna-Oase, Beauty-Salon mit Lederhaas-Naturkosmetik.

GENIESSEN

Vorwiegend regionale Spitzenprodukte, die zugleich auch immer wieder in raffinierte, international inspirierte Gerichte einfließen, sind das Markenzeichen von Küchenmeister Bernhard Hochkogler, der das Genießerhotel längst auch in den Restaurantführern fest etablierte. Fantasie und Ideenreichtum prägen seinen hohen kulinarischen Anspruch, der sowohl für das heimelige À-la-carte-Restaurant mit täglich wechselndem Gourmet-Menü, wie auch für die 5-gängigen Halbpensionsmenüs gilt. Sehr gut bestückt, insbesondere bei heimischen Winzern, präsentiert sich die Weinkarte von Gastgeber und Dipl.-Sommelier Philipp Mingler-Hauéis.

ERLEBEN

Inmitten der Kitzbüheler Alpen erweist sich die Sportalm als perfekter Ausgangspunkt für eine ganzjährige, vielseitige Freizeitgestaltung. So verfügt diese Region über ein Top-Skigebiet (Einstieg beim Hotel) und hat sich zugleich ihren ursprünglichen Charme bewahrt. Langlaufen und Winterwandern sorgen für Abwechslung. Apropos Wandern: Während der warmen Jahreszeit lockt eine eindrucksvolle Naturlandschaft, auch Radfahrer und Mountainbiker kommen nicht zu kurz. Erstklassig ist ebenso das Golfangebot mit 9 Plätzen im Umkreis von 30 km. Städte-Ausflugstipps: Innsbruck, Kufstein oder Salzburg.



EXTRAS FÜR GENIESSER

Gondeldinner – Gourmetmenü in einer Gondel der ehemaligen Fleckalmbahn (nur Sommer)

»Bewusst Tirol«-Siegel für Produkte aus bevorzugt regionaler, biologischer Landwirtschaft

Video ansehen



HOTEL

****-Kategorie; 75 Betten (DZ, Junior- und Natursuiten, 4 Familienappartements). Wellness mit Panorama-Hallenbad, Saunalandschaft, Beauty-Salon, Fitnessraum, große Dachterrasse im Sommer. Hausbar, begehrter Weinkeller. Geführte Wanderungen, viele Ermäßigungen (z. B. Golf, Tennis, Bergbahnen, Aquarena Kitzbühel etc.), kostenloses WLAN, Verleih von Nordic-Walking-Stöcken und Rodeln. E- und Tesla-Tankstelle; Parkplatz.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

- Großes Frühstücksbuffet mit frischen Produkten von heimischen Bauern, frischgebackenem Brot, Wurstspezialitäten u.v.m.
- Nachmittagsjause mit hausgemachtem Kuchen, herzhaften Schmankerln oder Salaten.
- Abends 5-gängiges Gourmetmenü.

À LA CARTE auch für auswärtige Gäste

Stubn 1972:



Küche: Mittwoch bis Sonntag 18.30–21 Uhr.
Ruhetage: Montag, Dienstag.

Weitere Auszeichnung:

Schlemmer Atlas »Top 50 Köche Österreich 2024«.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

ÜF im DZ p. P. im Sommer € 128,- bis € 167,-
ÜF im DZ p. P. im Winter € 175,- bis € 310,-
HP Sommer € 133,- bis € 173,-
HP Winter € 180,- bis € 315,-

ARRANGEMENTS

golfgENUSS mit 3 Greenfees

7 Übernachtungen inklusive Gourmet-¼-Pension sowie allen Sportalm Verwöhnleistungen sowie 3 Greenfees für alle Golf-Tirol-Plätze, ein 6-Gang-Gourmetmenü in der Stub'n 1972, Abschlagszeitenreservierung, Golfer-Überraschungsgeschenk, Upgrade in die nächst höhere Zimmerkategorie (nach Verfügbarkeit) **pro Person ab € 1.184,- im Wohlfühl-Doppelzimmer.**

gourmetZEIT

Buchbar ab 5 Übernachtungen inklusive aller Sportalm Verwöhnleistungen sowie ein 6-Gang-Gourmetmenü während Ihres Aufenthaltes (im Wert von € 135,00) in der Stub'n 1972, einem gefüllten Wanderrucksack, Wellness im Alpin-Spa, kein Kurzeitzuschlag, Upgrade in die nächst höhere Zimmerkategorie (nach Verfügbarkeit) **pro Person ab € 815,- (5 ÜN) im Wohlfühl-Doppelzimmer.**

Minglers Sportalm – Das Genießerhotel ****

Familie Mingler-Hauéis

6365 Kirchberg in Tirol · Brandseitweg 26 – ÖSTERREICH

T +43 (0) 53 57 / 27 78

info@hotel-sportalm.at · www.hotel-sportalm.at

Betriebsferien: 13. Oktober bis 12. Dezember 2024.

Fotos: Heibert Lehmann (2), Jenny Häimerl (1), David und Eva-Maria Schmidt (1), Fotostudio Arndorfer (2)

1 | Regionale Spitzenprodukte, internationaler Touch – das sind die genussvollen Zutaten der 3-Hauben-Küche. 2 | Zauberhaft: Die à-la-carte-»Stubn 1972«. 3 | Eine schöne Fernsicht erlebt man von der Dachterrasse. 4 | Gastgeber Julia und Philipp Mingler-Hauéis mit Tochter Romy und Sylvia Mingler. 5 | Feiner Wohnkomfort in Zimmer und Suiten. 6 | Panorama-Pool mit gesundem Bergquell-Wasser.

Im Tiroler Alpbach, dem schönsten Dorf Österreichs, ist der BÖGLERHOF beheimatet – mit viel Grün, historischer Gourmetstube, behaglichem Wohnerlebnis und feiner Wellnessanlage.

WOHNEN

Familie Duftners 5-Sterne-Böglerhof »pure nature resort« liegt inmitten gepflegter Gartenanlagen, dazu gibt es Skilift, Tennisplatz, Hundewiese sowie eine Kapelle für alle Weltregionen. Die Grundmauern des Stammhauses sind aus dem 12. Jh., das Innenleben präsentiert sich stilvoll-heimelig. Zum Wohnen stehen topmoderne Zimmer und – teils neue – Wohlfühlsuiten, darunter 4 Penthouse-Suiten, bereit. Auch die bereits zuvor außergewöhnliche Wellnessoase wurde kürzlich um attraktive Annehmlichkeiten erweitert – etwa um Naturpool mit ganzjährig beheiztem Outdoorpool sowie im »adults only«-Bereich um Bio- und Eventsauna sowie Dampfbad.

GENIESSEN

Kulinarisches Herzstück ist die À-la-carte-Fuggerstube aus dem 15. Jh., prächtiger Rahmen für die »Fine-Dining-Menüs by Hansi Treichl«. Der Spitzenkoch legt großen Wert auf regionale Produkte, dazu spielt »from nose to tail« eine wichtige Rolle: So wird etwa ein Ochse komplett verarbeitet – sowohl für »Fine Dining« wie auch für die Genussmenüs für Hotelgäste. Ein Tipp sind die herzhaften Spezialitäten aus Innereien. Das Weinsortiment weiß mit heimischem Schwerpunkt zu überzeugen, darunter ausgewählte Weine derzeit (noch) nicht so bekannter Winzer, ergänzt um internationale Top-Lagen mit Fokus auf Italien und Bordeaux.

ERLEBEN

Das beschauliche Alpbach liegt auf einem sonnigen Plateau des Alpbachtales und wurde wegen seines einheitlichen Holzbaustils sowie der bezaubernden Blumenpracht zum »schönsten Dorf Österreichs« gekürt. Zu bewundern gibt es u.a. mehr als 20 historische Erbhöfe, darüber hinaus eröffnet sich ein fantastisches Wander-, Rad- sowie im Winter Ski- und Langlauf-Eldorado. Für Spaß garantiert das »Lauserland«, u.a. mit Ganzjahres-Rodelbahn. Bauernhofmuseum sowie feine Manufakturen lohnen einen Besuch, und auch die mittelalterliche Stadt Rattenberg, Burg Tratzberg, Schloss Ambras oder Festung Kufstein sind rasch erreicht.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Sommer: ÜN im DZ mit allen Böglerhof-Inklusivleistungen ab € 185,- p. P.
Winter: ÜN im DZ mit allen Böglerhof-Inklusivleistungen ab € 200,- p. P.

ARRANGEMENTS

BEST OF BÖGLERHOF – TRAUMURLAUB (17. 5. bis 23. 8., 30. 8. bis 9. 11. 2024)

5 herrliche Übernachtungen in Ihrem gewählten Wohnraum inkl. Gourmetpension Premium, einer Flasche »Böglerhof Rot« bei der Anreise, pure nature Spa, dem neuen »Pure Sommer«-Aktiv- und Erlebnisprogramm sowie einem Spa-Gutschein im Wert von € 90,- **pro Person ab € 929,-.**

WINE & DINE – GENUSS PUR (17. 5. bis 23. 8., 30. 8. bis 9. 11. 2024)

7 herrliche Übernachtungen in Ihrem gewählten Wohnraum inkl. Gourmetpension Premium, einer spannenden Weinverkostung im historischen Weinkeller »Wine & More« mit Gastgeber Johannes Duftner, einem Glas Champagner sowie einem exquisiten 7-gängigen Fine-Dining-Menü im altherwürdigen Gourmetrestaurant Fuggerstube, pure nature Spa, dem neuen »Pure Sommer«-Aktiv- und Erlebnisprogramm **pro Person ab € 1.139,-.**

Genießerhotel Der Böglerhof – pure nature resort *****
Familie Duftner · 6235 Alpbach Nr. 166 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 53 36 / 52 27
info@boeglerhof.at · www.boeglerhof.at
Betriebsferien: Mitte November bis Anfang Dezember 2024.

HOTEL

*****-Kategorie, 150 Betten (24 Suiten, 41 DZ, 3 EZ). Ganzjährig beheizter Außenpool und verbunden mit Innenpool, Whirl-Liegen, Ruheraum, Sole-Dampfbad, finnischer Sauna, Biokräutersauna, Aromadampfbad, Infrarotkabine, Kaltwasserfall, Beauty-Salon und Massagen. Sonnenbar mit Sonnenterrasse, Böglerbar mit Kaminzimmer, historischer Weinkeller. Tennisplatz, E-Bikes, Skilift, Erlebnis- und Aktivprogramm. Kinderclub, Teenie-Lounge, Spielraum, Spielplatz. Kapelle der Weltregionen, Bibliothek.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

- Gourmet-Frühstück, u.a. mit hausgemachten Marmeladen, selbst gebackenem Brot, Variation von Fischen, Eiergerichten etc.
- Nachmittags Marend-Buffer mit marktfrischen Salaten, Suppe, zwei Hauptgerichten, Brot, Gebäck, hausgemachten Kuchen und Mehlspeisen.
- Abends 5-gängige Menüs, mit »International«, »Menü Alpin« oder »Menü vegetarisch« zur Wahl.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Fuggerstube (aus dem 15. Jh.) mit 28 Plätzen; **Marien-, Zirben-, Kamin-, Ofen- und Gotische Stube.**



Küche: 18.30–20 Uhr (Do bis Sa: Gourmetmenü by Hansi Treichl), ganztags kleine Karte (11.45–21.30 Uhr).
Kein Ruhetag.

Fotos: Herbert Lehmann (3), Lorenz Masser (1), Michael Huber (1), Diana Consult (1)



EXTRAS FÜR GENIESSER

4- oder 7-gängige Fine-Dining-Menüs by Hansi Treichl

Sch(l)au-Kochkurse, z. B. Kaiserschmarrn-Kurs

Weinreise mit Degustation im historischen Weinkeller mit Gastgeber Johannes Duftner

Zu Böglerhof-Instagram

1 | Herzliche Gastgeber: Familie Duftner. 2 | Beste Entspannung findet man im großzügigen Wellness- und Spa-Bereich. 3 | Altherwürdig: die Fuggerstube mit 500 Jahre alten Wandpaneelen. 4 | Feinste 3-Hauben-Spezialitäten sorgen für kulinarische Höhenflüge. 5 | Behaglich und komfortabel präsentieren sich Zimmer und Suiten. 6 | Zum Wohlfühlen: Die Relax-Oase im Böglerhof.

Umgeben von herrlich viel Natur wird das überaus herzlich-familiär geführte **THERESA** höchsten Spa- und gesunden Gourmet-Ansprüchen vollauf gerecht.

WOHNEN

Qualität und feine Lebensart stehen bei Familie Egger inmitten der Zillertaler Bergwelt im Mittelpunkt. Eine Klasse für sich: Die topmoderne, 3.500 m² große Spa- & Wellness-Oase überzeugt mit 5 ganzjährig beheizten Pools, 8 verschiedenen Saunen, 5 Ruhezonen, großzügigem, 160 m² großen Fitness-Studio, Beauty- und Massage-Farm, Aktivprogrammen u.v.m. Edelste Materialien und viel Liebe zum Detail, teilweise mit Kamin, Kachelofen sowie Lichttherapie-Whirlwannen prägen die Zimmer und Suiten. Für junge Gäste stehen Kids-Club (kostenlose Betreuung) und Jugend-Lounge bereit.

GENIESSEN

Der Tiroler Spitzenkoch Stefan Egger verwöhnt mit einer leichten, fantasievollen und zugleich gesunden Gourmet-Küche, die durch saisonalen Bezug und schonende, naturbelassene Zubereitung der überwiegend heimischen Top-Produkte besticht. Die Genießerpension umfasst ein reichhaltiges Frühstücks- sowie ein Wellness-Buffet und als abendliches Highlight das individuell zusammengestellte 5-gängige Genießermenü – mit 6 Menüs zur Wahl. Für die passende Weinbegleitung sorgt Diplom-Sommelière Theresa Egger, die auch regelmäßig zu spannenden Degustationen einlädt.

ERLEBEN

Das Zillertal ist eine ungemein vielseitige, spannende und zugleich ganzjährige Top-Urlaubsdestination für Naturliebhaber sowie Sport- und Bewegungsfreudige: Skifahren (671 km), Langlaufloipe direkt am Hotel, Snowbiken, Winter- und Schneeschuh-Wandern, 1.000 km Wanderwege, Bergsteigen, Nordic Walking, 800 km ausgebauter Bike- und Radrouten sowie Golfen (18-Loch-Platz im Zillertal). Ausflugsziele gibt es ebenfalls jede Menge, etwa Kristallwelten von Swarovski, Silberbergwerk Schwaz, Riedel-Glasmanufaktur Kufstein oder Shopping in Innsbruck.

EXTRAS FÜR GENIESSER

Hausgemachtes Brot, Honig, Marmeladen, regionale Spezialitäten, Wild aus der eigenen Jagd

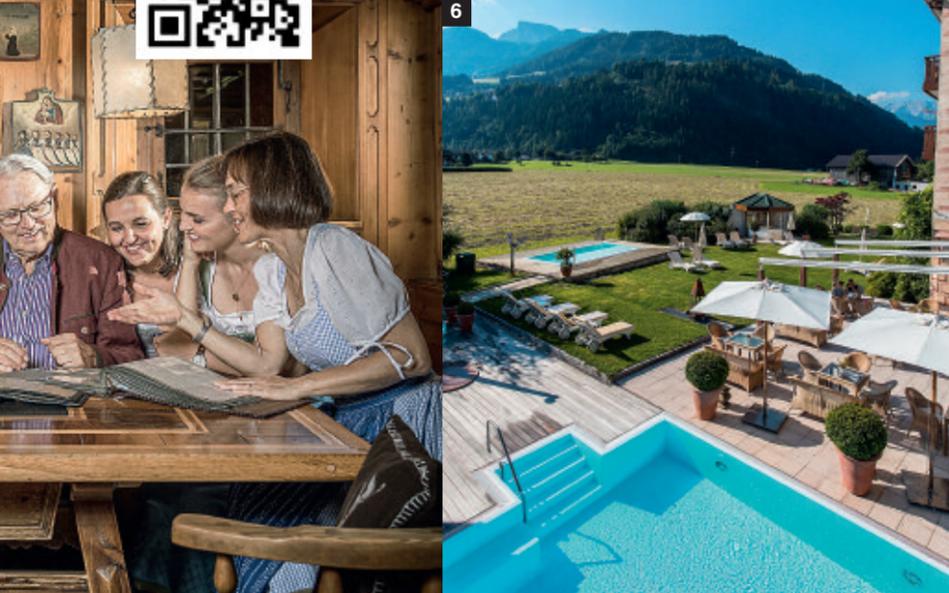
Wöchentlich Galadinner

Gemeinsame Gröstl-Wanderung zur eigenen Hütte

Ein Pool und Sauna bis 22 Uhr

Weindegustationen mit Dipl.-Sommelière Theresa Burkia-Egger

Video ansehen



1 | Tiroler Sushi – eines von vielen Gourmet-Highlights. 2 | Mit fünf ganzjährig beheizten Pools eröffnet sich eine Badelandschaft der Superlative. 3 | Romantisches Frühstück im Garten. 4 | Exklusiver Wohnkomfort in Zimmer und Suiten. 5 | Theresia und Siegfried Egger mit ihren Kindern Theresa sowie Stefan mit Gattin Christa und deren Kinder Stephanie und Franziska. 6 | Entspannen und genießen am Pool.

HOTEL

****Superior-Kategorie, 120 Betten. 3.500 m² Spa-Landschaft: 25 m Sport-Außenbecken (28 °C), Außenpool (32 °C) und Panorama-Solepool (35 °C), Hallenbad (32 °C), Whirlpool (36 °C); 8 Saunen, 160 m² Fitness-Studio, Spa mit großzügigen Beauty- u. Massage-Angeboten, Fitness- und Entspannungsprogramme, Skiausflüge, Snowbike etc. Seminarräume (max. 60 P.). Ganzjährig kostenlose Kinderbetreuung im Kids-Club und in der Jugend-Lounge. Große Sonnenterrasse, liebevoll gestaltete Stuben und Restaurants. Garagenparkplätze.

Auszeichnungen: 3 Lilien (17 P.) im Relax Guide 2024, »Exzellenz 2022« von TripAdvisor und »Quality Selection 2022« von Holiday Check.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung nur auf Basis Genießerpension

- Premium-Check-in mit Sekt, ganztägig Tees, Grandewasser, Bioäpfel im Spa.
- Reichhaltiges Bio-Frühstücksbuffet mit Vitalecke und hausgemachten Biobrotten, warmes Energiefrühstück u.v.m.
- Wellnessbuffet (13–16.30 Uhr), u. a. mit Salaten, Suppen, zwei warmen Speisen, großer Auswahl an hausgemachten Kuchen, Eiscreme, Joghurt, Kaffee und Tee.
- 5-gängige Wahlmenüs (6 Menüs), täglich Bio-Edelkäse-Buffer und Salatbar. Galadiners, kulinarische Themenabende.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Wellness-Genießerpension im DZ ab € 199,- p. P.

ARRANGEMENTS

THERESA-SHORT-STAY (ganzjährig buchbar)

Sonntag bis Donnerstag, für Kurzentschlossene und zwischendurch. 4 ÜN inkl. €-30-Wellness-Gutschein und Wellness-Genießerpension* **pro Person ab € 760,-.**

THERESA VORTEILSWOCHEN

7 ÜN (7 = 6) inkl. Wellness-Genießerpension* **pro Person ab € 1.110,-.**

* Die Wellness-Genießerpension beinhaltet reichhaltiges Frühstücksbuffet; 13 bis 17 Uhr Buffet mit Salaten, warmen Speisen, Suppentöpfen, hausgemachten Kuchen, alkoholfreien Getränken; am Abend täglich abwechslungsreiche Karte mit 5-gängigem Wahlmenü; alle THERESA-Inklusivleistungen, wie 3.500 m² Spa, Aktiv-Programm etc.

Weitere attraktive Pauschalen auf www.theresa.at

THERESA Genießer- & Wellnesshotel ****Superior Familie Egger

6280 Zell im Zillertal · Bahnhofstr. 15 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 52 82 / 22 860
info@theresa.at · www.theresa.at
Betriebsferien: Mitte November bis Mitte Dezember 2024.

Der **LANERSBACHER HOF** nahe dem Tuxer Gletscher erweist sich als herzliche Ferienadresse für großartige Bergerlebnisse, genussvoll kombiniert mit erlesener Kulinarik.

WOHNEN

Familie Bruggers gediegen-ländliches 4-Sterne-Alpenhotel liegt auf 1.300 m wunderbar ruhig am Ortsrand von Lanersbach. Die Zimmer wurden kürzlich einer umfangreichen Modernisierung unterzogen und strahlen in neuem Glanz. Darüber hinaus stehen geräumige Suiten und Familien-Appartements bereit. Neben der herrlichen Hochgebirgslandschaft gibt es für sportliche Naturen einen eigenen Tennisplatz. Danach laden Hallenbad (mit Garten verbunden), Sole-Dampfbad, Sauna-Alm, Kelo-Saunahütte im Garten, Liegewiese und Terrasse zum wohligen Entspannen.

GENIESSEN

Kreative Gerichte mit regionalen Spitzenprodukten wie dem Tuxer Steinschaf zählen zu den Highlights der heimisch orientierten Küche, die im neugestalteten Restaurant serviert werden. Die Wertschätzung bodenständiger Qualitäten wird auch bei den hausgemachten Marmeladen am Frühstückstisch oder den Chutneys zum Käse deutlich. »Mit Gefühl und Esprit eine originelle und originale Küche auf hohem Niveau«, bescheinigt der Guide A la Carte. Die Weinauswahl mit rund 450 Positionen mit Österreich-Schwerpunkt lässt keine Wünsche offen, sehr beliebt sind die Verkostungen in der Vinothek.

ERLEBEN

Das Tuxertal ist ein attraktives Tiroler Hochtal vor der Kulisse imposanter Dreitausender und zählt somit zu den beliebtesten und schönsten Wandergebieten Österreichs. Aber auch Nordic Walking und Rad fahren stehen hoch im Kurs. Im Winter präsentiert es sich als eine der schneesichersten Regionen (225 Pistenkilometer, Ganzjahres-Ski- & Gletscherwelt »Zillertal 3000«), während Langläufer direkt beim Hotel in die Loipe einsteigen können. Sehenswert ist der 5 km entfernte Gletscher-Eispalast, und für einen Shoppingbummel ist auch Innsbruck rasch erreicht (ca. 80 km).

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Sommer: ÜN im Doppelzimmer mit Frühstück ab € 84,- bzw. mit ¼-Genießerpension ab € 100,- p. P.
ÜN im EZ mit Frühstück ab € 103,- bzw. mit ¼-Genießerpension ab € 123,- p. P.

ARRANGEMENTS



WANDERN LIGHT (26. 8. bis 2. 9. und 9. 9. bis 16. 9. 2024)
 7 ÜN inkl. der ¼-Genießerpension, 5 gemütlichen Wanderungen **pro Person ab € 700,-**.

BERGSOMMER (8. 7. bis 26. 8. 2024)
 7 ÜN inkl. der ¼-Genießerpension und der 6-Tages-Zillertal-Aktiv-Card **pro Person ab € 835,-**.

Bruggers Genießerhotel Lanersbacher Hof ****
Familie Bruggers
 6293 Tux im Zillertal · Lanersbach 388 – ÖSTERREICH
 T +43 (0) 52 87 / 87 256
 info@lanersbacherhof.at · www.lanersbacherhof.at
 Betriebsferien: Oktober 2024.

HOTEL

****-Kategorie, 80 Betten (EZ, DZ, Suiten und Familien-Appartements). Wellness mit Panoramahallenbad, Infrarotkabine, finnische Sauna, 3D-Sauna, Bio-Kräuter-Sauna, original finnische Kelo-Blockhaus-Sauna im Garten, Sole-Dampfbad, Tauchbecken, Eisbrunnen, Ruheräume, Fitnessraum, Solarium und Massagen; Liegewiese, Sonnenterrassen, Hausbar, begehbare Weinkeller. Tennisplatz, Mountainbike- und Schneeschuhverleih. Parkplätze und Garage.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

- Frühstück mit selbstgemachten Marmeladen und Milchprodukten von regionalen Bauern, frische Eiergerichte u.v.m. (Sonntag Sekfrühstück).
- Nachmittagsjause.
- Abends À-la-carte-Wahl, einmal wöchentlich Österreich-Buffer und 6-gängiges Genießermenü.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Moderne Kaminstube und Tiroler Stube:



Küche: 18.30–20.30 Uhr.
Ruhetage: Mo, Do.



EXTRAS FÜR GENIESSER

3-tägige Kochkurse
 Spezialitäten vom Tuxer Steinschaf
 Partnerschaft mit »Zillertaler Heumilchprodukte«
 Weinverkostungen in der Vinothek

Video ansehen



Fotos: Herbert Lehmann (5), Petr Blaha (1), Ewald Krazner (1)

- 1 | Vom Amuse Gueule bis zum Dessert prägen hochwertige Grundprodukte, Geschmacksvielfalt und Ideenreichtum die Küche.
 2 | Heimelige Stube mit urgemütlichem Ambiente. 3 | Gastgeberfamilie Bruggers. 4 | Erstklassig bestückt ist auch der Weinkeller.
 5 | Malerische Lage in herrlicher Naturkulisse. 6 | Entspannen im Hotelgarten.



EXTRAS FÜR GENIESSER

Genuss-Arrangements mit 1, 2 oder 3 Übernachtungen

Wein-Degustationsmenüs mit anwesenden Winzern

»Gründlers Passion«, hauseigener, kleiner Shop mit selbstgemachten Spezialitäten und Schmankerln



1 | Vielfach ausgezeichnet ist die kreative Küche dieses Genießerhotels. 2 | »Gründlers Gourmetstüberl« bildet dazu den stimmigen Rahmen. 3 | Feine Lage nahe dem Achensee. 4 | Gastgeber und Spitzenköche: Alexander und Vater Armin Gründer. 5 | Zum Wohlfühlen: die Komfortzimmer und Suiten. 6 | Höchste Qualität findet sich auch im Weinkeller.

Direkt am verträumten Achensee prägen ideenreiche Gourmetkreationen, liebevoll gestaltete Zimmer und eine prächtige Berg- und Seekulisse das ALPIN.

WOHNEN

Familie Gründlers 4-Sterne-Hotel verfügt über gemütlichen Wohnkomfort in Zimmern und Suiten, die nach verschiedenen kulinarischen Themen wie Safran oder Kirsche benannt und eingerichtet wurden. Die Wohneinheiten überzeugen durchwegs durch auffallende Geräumigkeit, liebevolle Accessoires und einen Balkon – zudem wurden bei vielen kürzlich die Badezimmer neu renoviert. Klein aber fein präsentiert sich der Wellnessbereich »Alpinaria« mit zwei Infrarotkabinen, finnischer Sauna, Sanarium, Massage- und Ruheraum. An sonnigen Tagen lädt auch der idyllische Hotelgarten mit herrlicher Fernsicht zum Entspannen.

GENIESSEN

Vater Armin und Sohn Alexander Gründer sorgen gemeinsam für eine kreative, mit vier Hauben gekrönte »Alpin-Aromaküche«, wobei Kreationen mit Wild, Merino-Schaf und Fischen aus der Achensee-Region einen Schwerpunkt bilden. Für die stilvolle Atmosphäre garantiert das Gourmetstüberl im neuen, frischen Look. Im ebenfalls gefühlvoll umgestalteten Genießerwirthaus stehen traditionelle Spezialitäten modern interpretiert im Mittelpunkt. Weinkenner finden auf der gut sortierten Karte die Elite der österreichischen Qualitätswinzer, ergänzt um Ausgewähltes aus Europa und der Neuen Welt.

ERLEBEN

Direkt beim Genießerhotel lädt der idyllische, blitzsaubere Achensee zu Badspaß sowie Segel- oder Surfausflug. Darüber hinaus eröffnen sich abwechslungsreiche Rad-, Mountainbike- und Wandertouren, wobei prächtige Panoramablicke als Belohnung warten, während Golfer in behutsam in die Naturlandschaft eingebetteten Anlagen ihre Runde drehen. Im Winter steigt man direkt beim Hotelgarten in die Langlaufloipe ein, und auch ein feines Skigebiet ist rasch erreicht. Schneeschuh- und Winterwandern, Snowtubing, Rodeln und Kutschfahrten runden das unterhaltsame Angebot ab.

HOTEL

****-Kategorie, 48 Betten. Sauna, Sanarium, Infrarotkabine. Hausbar, begehbare Weinkeller, Digestif-Ecke. Hausprogramme. Hauseigene Parkplätze, gratis WLAN. E-Tankstelle.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

- Reichhaltiges Frühstücksbuffet, u. a. mit großer Brot-, Gebäck- und Kuchenwahl, hausgemachten Marmeladen und Honige, Eierkarte.
- Abends 5-gängiges Menü mit Wahlmöglichkeiten, feine Käseauswahl am Buffet vom Diplom-Käsesommelier Alexander Gründer.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Gourmetstüberl:



Küche: Do bis Mo 18–21 Uhr.

Genießer-Wirthaus:



Küche: Do bis Mo 11.30–14 und 17.30–21 Uhr.

Weitere Auszeichnung:

»Top 50 Köche Österreich 2024« im Schlemmer Atlas, Rolling Pin »Top 100 Chefs 2023«.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN im DZ mit Genießer-HP und Kurtaxe € 129,- bis € 169,- p. P.
ÜN in der Suite mit Genießer-HP und Kurtaxe € 159,- bis € 189,- p. P.

ARRANGEMENT

AUSZEIT ZUM GENIESSEN (buchbar bis 2. 11. 2024)

3 Übernachtungen inkl. Genuss-Frühstück »er.Leben« sowie

- Süße Nascherei & Prickelndes am Zimmer
- 1x mehrgängiges Abend-Wahlmenü aus der ausgezeichneten Alpin-Aromaküche
- 1x Genießer Menü im 4-Hauben-Restaurant »Gründler's Gourmetstüberl«
- 1x Tiroler Wirthausmenü in 4 Gängen serviert
- Flauschige Bademäntel & -schuhe am Zimmer
- Entspannung im Saunabereich Alpinaria

p. P. im DZ »Rofanblick« € 549,-, im DZ »Christlumblick« € 579,- bzw. in der Kulinarik-Suite € 639,-.

Genießerhotel Alpin ** · Familie Gründler**
6215 Achenkirch · Seestraße 35 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 52 46 / 68 00
hotel@kulinarikhotel-alpin.at · www.kulinarikhotel-alpin.at
Betriebsurlaub: 7. April bis 2. Mai und 3. November bis 12. Dezember 2024.

Die **POST LERMOOS** vereint eine märchenhafte Lage an der Sonnenseite der Zugspitze mit luxuriösen Landhaus-Suiten, exklusiver Wellness und höchster Kulinarik.

WOHNEN

Mit grandiosem Ausblick auf Zugspitze und umliegende Bergwelt prägt eine hochklassige Kombination aus alpinem Luxus, Wellness und Gourmetgenuss diese Ferienadresse. Neben großzügigen Junior- und Panorama-Suiten und einer Penthouse-Suite – alle ausgestattet mit neuen Boxspring-Matratzen – ergänzt das 50 m entfernte Postschlössl aus dem Jahr 1560 mit 16 4-Sterne-Suiten das hochwertige Wohnangebot. Spektakulär auf 3.000 m² verfügt die einmalige Wellnesslandschaft u. a. über ganzjährig beheizten Innen-Außen-Pool, Solepool, Sauna-Vitalwelt, Zirbenholz-Panorama-Saunahaus und Infrarotkabine im Garten.

GENIESSEN

Das Team rund um Küchenchef Thomas Strasser und Sous-Chef Stephan Döttger versteht sich blendend auf eine raffinierte Tiroler Wellnessküche, behutsam kombiniert mit internationalen Gourmet-Trends. Beste Produkte stammen aus eigener Landwirtschaft und Jagd, von regionalen Bauern oder ausgewählten Sennereien. Hotelgäste kommen täglich in den Genuss von kreativen 3-Hauben-Abendmenüs, für besondere Anlässe bildet die Post-Gourmetstube mit 3 Hauben den perfekten Rahmen. Eine Klasse für sich ist die exzellente Weinauswahl der Top-Sommeliers Almin Begic und Johannes Ramstöck mit 1.000 Positionen.

ERLEBEN

Die Post Lermoos liegt mitten im Naturparadies der Tiroler Zugspitz Arena mit unzähligen Freizeitmöglichkeiten: Winterwandern, Skifahren (209 Pisten-km), Langlaufen (131 Loipen-km) und Rodeln. Von Frühling bis Herbst gibt es mehr als 300 km Wanderwege und das Post-Wanderprogramm mit der legendären Bergjause auf der eigenen Jagdhütte. Weiters 100 Routen für Rad, Mountainbike, E-Bike, Golfclub Tiroler Zugspitze (2 km, 30 % Greenfee). Ausflugstipps: »Faszination« Zugspitze, spektakuläre Hängebrücke »Highline179« mit Ehrenberg-Liner, Schloss Neuschwanstein, Innsbruck und viele Passrundfahrten.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Junior-Suite A im Hotel Post mit Genießer-Frühstück
 € 196,- bis € 321,- p. P./Nacht
Junior-Suite A im Hotel Post mit Genießer-Pension
 € 246,- bis € 381,- p. P./Nacht

ARRANGEMENT

ADULTS ONLY PUR (3. 3. bis 22. 3., 2. 6. bis 5. 7., 25. 8. bis 27. 9. und 29. 11. bis 13. 12. 2024)

4 Nächte im Hotel Post****superior genießen inkl.

- Post-Verwöhnepension und Post-Inklusivleistungen
- Programm mit Weinverkostung (Aufpreis), Casinoabend, Galadiner, Live-Musik
- 3.000 m² Post-Alpin-SPA mit Pools, Saunen, Dampfbädern, Ruheräumen
- Zirben-Panorama-Außensauna mit Außen-Solebecken und Infrarotkabine

Wählen Sie Ihr Zuckerl aus:

Genuss-Frühstücksbuffet am Anreisetag oder 1 Platz in der Tiefgarage für 4 Nächte (1 Fahrzeug pro Suite) oder **1 Weinempfehlung** rot oder weiß am Anreiseabend (1 Flasche Wein pro Suite) **pro Person ab € 1.044,-.**

Genießerhotel Post Lermoos **S**

Familie Angelika und Franz Dengg

6631 Lermoos · Kirchplatz 6 – ÖSTERREICH

T +43 (0) 56 73 / 22 810

welcome@post-lermoos.at · www.post-lermoos.at

Betriebsferien: 15. April bis 7. Mai und 10. bis 29. Nov. 2024.

HOTEL

****S-Kategorie, 59 Suiten (42–70 m²), Penthouse (127 m²), 16 Junior-Suiten im Postschlössl (50 m entfernt), 3.000 m² Wellness, u. a. mit Indoor- und Outdoor-Pool, Saunawelt, Panorama-Saunahaus mit Solepool, Dampfbädern, Ruheräumen, Massagen, Beauty-Salon. Aktivraum (65 m²). Hausprogramme (z. B. gef. Wanderungen, Radtouren & Nordic-Walking, Schneeschuhwanderungen, Wildbeobachtung). Bike-, Vespa- & E-Bike-Verleih. Jagdgebiet. Parkplätze & Garage. **Auszeichnungen:** 3 Lilien (17 P.) im Relax Guide 2024 und in Spezial-Rankings Platz 2 »Top 15 Ausblick«, Connaiseur Circle 2020 – unter den »222 besten Hotels Österreichs«.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung auf Basis Genießerpension

- Großes Frühstücksbuffet, u.a. mit Front-Cooking für frische Eiergerichte u.v.m.
- Mittagküche mit Suppen, Salaten, Snacks, Kuchen, Strudel, Kaiserschmarrn.
- Abends 6-gängiges Wahlmenü aus der 3-Hauben-Küche; wöchentlich Galadinner.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Genießerfrühstück nach Verfügbarkeit und telefonischer Vorreservierung buchbar.

👤👤👤 🍴 🍷 🍷🍷 🌟🌟🌟🌟

Post-Restaurant & Sonnenterrasse:

Küche: 12–13.45 und 18.30–21 Uhr. **Kein Ruhetag.**

Weitere Auszeichnung: Rolling Pin »Top 100 Chefs 2023«.



Fotos: Post Lermoos (1), Günter Standl (3), Joerg Lehmann (1), Franz Wüstenberg (1)

- 1 | Charmante Gastgeber: Familie Dengg. 2 | 4-Sterne-Superior-Komfort und Top-Wellness in fantastischer Lage.
 3 | Modernster Komfort prägt Zimmer und Suiten. 4 | Genießer erwarten vielfach ausgezeichnete Spezialitäten.
 5 | 3 Gault Millau-Hauben: Post Gourmetstube. 6 | Zugspitz-Blick inklusive im ganzjährig beheizten Außenpool.

**Im Herzen des Tannheimer Tales verwöhnt Familie Müllers
SONNENHOF mit kulinarischen Genussmomenten und feiner Wellness –
sowie einem Ferienparadies direkt vor der Haustür.**



EXTRAS FÜR GENIESSER

Rainers Weinwelt mit »Wine & Dine«-Veranstaltungen (tw. mit anwesenden Winzern), Weinverkostungen und Weinseminare

Hauseigene Alm, im Sommer gemeinsame Wanderungen samt zünftiger Jause aus der Eisenpfanne

Grillabende mit Steaks, Riesengarnelen und frischen Forellen

Video ansehen




WOHNEN

Eines haben die durchwegs neugestalteten Suiten und Zimmer im 4-Sterne-S-Sonnenhof gemeinsam: Einen grandiosen Ausblick auf die eindrucksvolle Berg- und Naturwelt. Modern und zugleich kuschelig ist das Motto, dazu garantieren frische Farben, Designelemente und stylisches Interieur mit edlen Eichenholz-Fußböden für angenehmes Wohlbefinden. Entspannen kommt in der Wellness-Oase mit Bergpanorama nicht zu kurz. In den Behandlungsräumen warten wohltuende Rituale zum Auftanken. Weiters: Wellnessgarten mit Sonnenliegen, Barfußpfad und Kneippbecken, beheizter Indoor-Swimmingpool sowie Berggrotte (Whirlpool, 38 °C).

GENIESSEN

Das mit 3 Gault-Millau-Hauben ausgezeichnete Gourmetrestaurant »Alps & Ocean« zählt zu den führenden Tiroler Genussadressen. Beim 8-gängigen Menü, das zum Streifzug in die Alpen und an die See einlädt, kombiniert Patrick Müller harmonisch Regionales mit dem Besten der Welt. Außergewöhnlich präsentiert sich die mehrfach prämierte Wein- und Champagnerauswahl. Ergänzend stehen im Genießer-Wirtshaus »Das Müllers« (2 Hauben) heimische Spezialitäten samt internationalem Touch auf dem Programm, während Hotelgäste mit einer ebenso feinen wie kreativen Genießerpension verwöhnt werden.

ERLEBEN

Das malerische Tannheimer Tal gilt als ganzjährige Ferienregion mit besten Sport- und Freizeitmöglichkeiten, die beim Sonnenhof oftmals direkt am Haus beginnen. Das Angebot reicht von Wander- und (E-)Bikeausflügen (»Schönstes Wandergebiet Österreich« laut Wandermagazin) über Baden, Golfen und Fischen bis zu Ski, Langlaufen, Rodeln und Winterwanderungen. Einen Ausflug lohnen das Burgenmuseum Ehrenberg und die Königsschlösser Neuschwanstein sowie Hohenschwangau oder die spektakuläre Seilhängebrücke »Highline 179«. Innsbruck mit historischen Sehenswürdigkeiten und feinen Shoppingadressen ist ca. 110 km entfernt.

HOTEL

****S-Kategorie, 98 Betten (8 Suiten, 43 Zimmer). Wellnessgarten samt Liegen, Barfußpfad und Kneippbecken, beheizter Innenpool, Whirlpool »Berggrotte«, Beauty-Oase, Wintergarten, Ruheräume, Kuschecke; Sonnenterrasse.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

- Top-Frühstücksbuffet, u. a. mit Eierspeisen, (teils vegetarischen) Aufstrichen und Marmeladen, Käsesorten, Bio-Cerealien, Bio-Prosecco.
- Nachmittags herzhaftes Brotzeit, Kuchen und Torten.
- Abends drei untereinander kombinierbare 5-Gänge-Menüs (1x vegetarisch).
- Im Winter zusätzlich Mittagssnack, im Sommer Hütten- gaudi, Grillabende.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Gourmet-Restaurant »Alps & Oceans«:



Küche: 18.30–22 Uhr. **Ruhetage:** Mo, Di, Mi.

Genießer-Wirtshaus »Das Müllers«:



Küche: täglich 11.30–21 Uhr. **Ru.:** Mo, Di – jeweils abends.

Weitere Auszeichnungen: Rolling Pin »Top 100 Chefs 2023«, Gault Millau »Weinkarte d. J. 2022«, »Top 100 der besten Weinkarten im deutschsprachigen Raum« bei Meiningers Weinwelt, »Top-Hotelier« – Schlummer Atlas 2024.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

ÜN mit Frühstück p. P. im DZ € 140,- bis € 160,-,
in der Suite € 195,- bis € 205,-
ÜN mit Genießerpension p. P. im DZ € 155,- bis € 175,-,
in der Suite € 210,- bis € 225,-

ARRANGEMENTS

WINE & DINE – Castello di Ama: 14. 5. 2024

1 Dinner inkl. Weine und Apero sowie einer Übernachtung mit Frühstück und Jause **pro Person ab € 345,-.**

AUSZEIT UNTER DER WOCHE (ab 2. 6. 2024)

5 Übernachtungen von Sonntag bis Freitag inkl. Genießerpension **pro Person ab € 820,-.**

GOLDENER HERBST (12. 10. bis 26. 10. 2024)

Wanderlust pur im Tannheimer Tal:
7 Übernachtungen inkl. Genießerpension **pro Person ab € 1.210,-.**

Genießerhotel Sonnenhof **S · Familie Müller**
6673 Grän, Füssener-Jöchle-Straße 5 – Österreich
T +43 (0) 56 75 / 63 75

post@sonnenhof-tirol.com · www.sonnenhof-tirol.com
Betriebsferien: 1. bis 26. April, 21. bis 30. Juli und 24. November bis 13. Dezember 2024.

1 | Herzliche Gastgeber: Spitzenkoch Patrick Müller und Weinexperte Rainer Müller. 2 | Stylisher Rahmen für kulinarische Höhenflüge: Das Gourmet-Restaurant »Alps & Ocean«. 3 | Der Sonnenhof ist mit insgesamt 5 Gault-Millau-Hauben prämiert. 4 | Traumhafte Lage und perfekter Ausgangspunkt. 5 | Zimmer und Suiten mit höchstem Wohlfühlambiente. 6 | Bergpanorama inklusive: der beheizte Innenpool.

Fotos: Christian Schneider (9), Radomir Grabic (1), Joerg Lehmann (1), Moving Picture (1)

Die exklusive 5-Sterne-Superior Wellness Residenz **SCHALBER** präsentiert sich als genussvolle Ferienwelt mit Top-Spa, edler Wohnkultur und raffinierter Spitzenküche.

WOHNEN

Die fantastische, ca. 5.000 m² große Spa-Landschaft der Extraklasse erfüllt höchste individuelle Ansprüche wie die Spitzenbewertung von 3 Lilien im Relax-Guide 2024 eindrucksvoll unterstreicht. Jüngster Hit ist der prächtige Wellness-Garten für Gäste ab 16 Jahren. Aber auch Kids finden im breit gefächerten Angebot, beispielsweise extra Familienhallenbad und -sauna oder Fun & Action Area, ihr persönliches Paradies. Feinster Wohnkomfort in den exklusiven Zimmern, Suiten und Appartements ist ebenso selbstverständlich wie moderne Sport-Infrastruktur (u. a. Hallentennis, Fitness- und Gymnastikraum).

GENIESSEN

Absolute Spitzenköche am Herd garantieren feinste Gaumenfreuden ausschließlich für Hotelgäste. Die Wertschätzung frischer Zutaten und ernährungswissenschaftliche Ausgewogenheit harmonisieren wunderbar mit Kreativität und Esprit. So genießt man im Rahmen der vielseitigen Verwöhnspension allabendlich ein fantasievolles Gourmet-Wahlmenü aus regionalen, internationalen und vegetarischen Kreationen auf höchstem Niveau in einer der zauberhaften Stuben des 5-Sterne-S-Hotels. Für die perfekte Begleitung erweist sich ein erlesener Wein aus dem umfangreichen, bestens sortiertem Weinkeller.

ERLEBEN

Direkt vom Hotel geht es per unterirdischer Luftkissenbahn zur Seilbahnstation (Seilbahnen in Serfaus und Fiss im Sommer kostenlos) und von hier aus weiter in eine fantastische Bergwelt. Im Winter locken 214 Pisten- und 30 Loipenkilometer, Rodelbahnen, Fun- und Tubingpark, im Sommer stehen Wandern, Rad fahren, Klettern oder Nordic Walking ebenso auf dem Programm wie kurzweilige, gemeinsame Aktivitäten für Groß und Klein. Für Abwechslung sorgen die eigene Schalberalm, Sommerrodelbahn, Sky-Swing, die »Murmli«-Wasserwelt oder ein Ausflug in die Zollfreizone Samnaun (Schweiz).

ÜBERNACHTUNGSPREISE

ÜN mit Frühstück im DZ p. P. € 220,- bis € 270,- (Sommer) bzw. € 230,- bis € 420,- (Winter)
 ÜN mit Genusspension im DZ p. P. € 235,- bis € 285,- (Sommer) bzw. € 244,- bis € 435,- (Winter)

ARRANGEMENTS

SCHALBER-WELLNESS-ZEIT (23. 6. bis 15. 10. 2024)

Anreise am Sonntag und Abreise am Donnerstag.
 Raus aus der täglichen Tretmühle! Abschalten, sich fallen lassen, Energie tanken.
 4 Übernachtungen im persönlichen Lieblingszimmer inkl. Schalber-Verwöhnspension, 1 Gesichtsbildung »Piccolo«, 1 Wellness-Massage, 1 Kaiserbad **pro Person ab € 1.026,-**.

SHORT STAY (23. 6. bis 15. 10. 2024)

Sonntag bis Donnerstag oder Montag bis Freitag.
 4 Übernachtungen inkl. Schalber-Verwöhnspension, tollem Wander- und Erlebnisprogramm, Super.Sommer.Card, kostenloser Benützung der Bergbahnen von Serfaus und Fiss im Rahmen der Super.Sommer.Card **pro Person ab € 846,-**.

Genießerhotel Wellness Residenz Schalber ***S Familie Schalber**
 6534 Serfaus · Dorfbahnstraße 15 – ÖSTERREICH
 T +43 (0) 54 76 / 67 70
 info@schalber.com · www.schalber.com
 Betriebsferien: Mai und November.

HOTEL

*****S-Kategorie, 200 Betten. 5.000 m² Wellness- & Spa-Bereich (u. a. Ayurveda, Shiatsu- und La-Stone-Anwendungen), Beauty-Salon, Lady-Spa, Saunawelt, Meerwasserpool, Hallenbad, eigenes Familienbad mit Rutsche, beheizter Außenpool, Fitness, Wellness-Garten (ab 16 Jahren) mit Naturteich, Relaxzone, Gartensauna und Ruhe-Lounge. Tennis. Fun- & Action-Area auf über 1.000 m². Kinderbetreuung (ab 3 Jahren). Animations- und Hausprogramm. Seminarraum. Garage.

Hotel-Auszeichnungen: 3 Lilien (18 P.) im Relax Guide 2024 und in Special-Rankings Platz 1 »Top 15 Ausblick«, Platz 3 »Top 15 Gourmet«, Platz 3 »Top 15 Kinder« sowie Platz 2 »Top 15 Wandern«.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

- Großzügiges Frühstücksbuffet mit Vitalecke, für Langschläfer von 7.30 bis 11 Uhr.
- Ganzjährig: 5-gängige Wahlmenüs mit Elementen aus der Vollwertküche (auf Wunsch auch Diät bzw. Trennkost) sowie Salatbuffet mit feinen Dressings von 19 bis 21 Uhr.
- Winter: Skijause bzw. Kuchenbuffet mit Kaffee, Tee, alkoholfreien Getränken vom Buffet von 14.30 bis 17 Uhr.
- Sommer: Mittagsbuffet mit köstlichen Variationen von 13 bis 15 Uhr sowie hausgemachte Mehlspeisen mit alkoholfreien Getränken, Kaffee und Tee vom Buffet von 13 bis 16.30 Uhr.



Fotos: Günter Standl (3), Andreas Schalber Fotografie (1), www.bio.top (1), Schalber (1)

1 | Herzliche Gastgeber: Brigitte und Veronika Schalber. 2 | Für höchste Kochkunst garantiert Küchenmeister Gerhard Kriebmann. 3 | Hausgäste genießen eine ebenso fulminante wie kreative Gourmet-Verwöhnspension. 4 | Stilvoll-gemütlicher Rahmen für die exzellente Kochkunst. 5 | Edler Wellness-Garten, u. a. mit Naturteich, Gartensauna und Ruhe-Lounge. 6 | Eine fantastische Aussicht eröffnet sich auch vom 20-m-Panorama-Infinity-Pool.

Im idyllischen Ortsteil Zug nahe Lech am Arlberg punktet die **ROTE WAND** mit herausragender Kulinarik, purer Erholung und spannendem Aktiv-Programm.



EXTRAS FÜR GENIESSER

Rote Wand Chef's Table: Der Gourmet-Hotspot im Alpenraum

Winter: legendäres Fondue-Menü

Sommer: ab 4 Nächte »Gourmet-Paket« buchbar

Zur Website



WOHNEN

Eine einzigartige Atmosphäre prägt das aus 6 Häusern bestehende Genießerhotel mit Blick auf den namensgebenden Berggipfel, das über die Jahrhunderte behutsam zu diesem schmucken Ensemble gewachsen ist. Beheimatet in Zug, in einem wildromantischen Seitental von Lech am Arlberg, stehen großzügige Komfortzimmer und Suiten mit viel Wohlfühl-Charakter bereit. Der Wellnessbereich bietet auf 1.500 m² eine Sauna- und Relaxwelt vom Allerfeinsten, unter anderem mit Ladies-Spa, topmodernem Fitness-Center sowie Innen- und Außenpool.

GENIESSEN

Julian Stieger führt als Chefkoch am Rote Wand Chef's Table ein hochkarätiges, junges Küchenteam an, das auf allen kulinarischen Bühnen des Genießerhotels für höchste Genüsse garantiert. Bereits in seinem ersten Jahr gelang es Julian Stieger, 18,5 Punkte und 4 Hauben im Gault Millau, 97 Punkte im Falstaff und 96 Punkte bei A la Carte zu erreichen. Auch im Rote Wand Gourmet Hotel und in der Rote Wand Stuben bleiben unter Küchenchef Manuel Hofmarcher keine Wünsche offen. Jamie Unshelm ist Leiter des Rote Wand Culinary Lab, sucht nach dem ultimativen, alpinen Geschmack, ist für Garten, Masterclasses, Foraging u.v.m. verantwortlich.

ERLEBEN

Vorrangig gilt der Arlberg als Skigebiet der absoluten Superlative mit bester Schneesicherheit und einer faszinierend-feinsinnigen Beschaulichkeit. Zu Recht zählt er Winter für Winter zu den führenden Skiregionen weltweit. Auch im Sommer eröffnet sich rund um Lech eine Vielzahl an Aktivitäten inmitten einer traumhaften Gebirgskulisse. Wandern steht in der Beliebtheitskala an oberster Stelle, für Abwechslung sorgen Mountainbiking, beschauliche Spaziergänge, Golfen (Golfplatz in Zug, 400 m vom Hotel entfernt), Fischen oder einfach süßes Nichtstun.

GOURMET HOTEL

****-Kategorie, Rote Wand Cube, Rote Wand Zimmer, Rote Wand Galerie, Rote Wand Juniorsuite, Rote Wand Lodge, Rote Wand Familiensuite, Rote Wand Suite. Modernes Spa mit Außen- und Innenpool, Saunen, Dampfbad, Beauty & Massagen. »Friends and Fools«-Lounge. Kids-Club, Spielraum & Teenie-Zone, Spielplatz, Gym- & Fitnessraum, Antarkurse. Tiefgarage.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung auf Basis Zimmer & Gourmet-Pension inkl. Frühstück, Jause und Abendmenü

- Abends stehen die verschiedenen Restaurantbereiche – Rote Wand Chef's Table, Rote Wand Stuben und Friends & Fools-Lounge – zur Auswahl.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Jeweils nur mit Online-Reservierung

Rote Wand Chef's Table: *****

Öffnungszeiten: Mi & Do 20 Uhr, Fr bis So 16.30 und 20 Uhr.*

Rote Wand Stuben:

Friends and Fools-Lounge: Top-Gourmet-Events, siehe immer aktuell: www.rotewand.com/faf/events.

Weitere Auszeichnungen: World Luxury Awards »Best Luxury Gourmet Hotel Austria«, Rote Wand Chef's Table »Best Tasting Menu in Austria« & »Best Luxury Unique Experience« (Global Winner).

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Sommer: 2 Personen ab € 368,- mit Rote Wand Gourmet-Pension (Übernachtung inkl. Frühstück, Mittagstisch, Jause mit Herzhaftem und Süßem sowie Gourmet-Abendmenü).

ARRANGEMENT

ROTE WAND GOURMET-PACKAGE

4 Übernachtungen inkl. Frühstück, Mittagstisch, Jause mit Herzhaftem und Süßem, 2x Gourmet-Abendmenü, 1x Rote Wand Chef's Table und 1x Friends & Fools-Dinner sowie Rote Wand Wellbeing für 2 Personen ab € 2.020,-.



Rote Wand Gourmet Hotel **** · Familie Walch
6764 Lech am Arlberg · Zug 5 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 55 83 / 34 35-0
gasthof@rotewand.com · www.rotewand.com
Geöffnet: Bis 7. April und von 22. Juni bis 6. Oktober 2024.*

Fotos: Rote Wand Gourmet Hotel / Robert Rieger (3), Dominic Kummer by Lech Zürs Tourismus (1), Die West (1), Ingo Pertramer (2)

1 | Herzliche Gastgeber: Natascha und Joschi Walch. 2 | Für die Natur am Teller: der hoteleigene Rote Wand-Garten. 3 | Vielfach prämiert: die Küche im Rote Wand Gourmet Hotel. 4 | Friends & Fool Lounge mit innovativen Kulinarik-Events. 5 | Gourmet-Genuss auf höchstem Niveau am Rote Wand Chef's Table. 6 | Feinste Wellness mit Traupanorama.

*Änderungen vorbehalten.

Eine eindrucksvolle Naturlandschaft prägt das Kleinwalsertal, welches das **HALLER'S** mit seiner weitläufigen Panorama-Wellness als malerische Gebirgskulisse umschließt.

WOHNEN

Prachtvoll thront das mit überaus persönlicher Note geführte 4-Sterne-S-Hotel auf einem Aussichtshügel auf 1.220 m. Jedes der mit viel Holz und edlen Loden behaglich eingerichteten Zimmer eröffnet den Blick auf ein spektakuläres Naturpanorama. Der über 1.500 m² große, helle Alpin Spa verwöhnt mit ganzjährig beheiztem Infinity-Außenpool, Innenpool, Whirlpool, Gartenhaus und Walser-Wasser-Bar. Das Saunahaus lädt mit fünf Saunen und Ruhehaus ebenso zum Entspannen ein wie der Private-Spa-Bereich mit SWAY-Pendelliegen sowie die Luis-Trenker- & Zirben-Microsalt-Infrarotkabinen.

GENIESSEN

Die Produkte regionaler Erzeuger und hausgemachte Köstlichkeiten zeigen schon beim Frühstücksbuffet den Anspruch, Bestes aus dem Kleinwalsertal zu bieten. Gleiches gilt bei den Menüs für Hausgäste, die sich in ihrem hohen Qualitätsniveau praktisch kaum vom Angebot im À-la-carte-Haubenrestaurant unterscheiden. »Ausdrucksvoller Geschmack, aber in leichten Zubereitungen« heißt die genussvolle Devise. Dazu gibt es, ergänzend zur normalen Weinkarte, einen äußerst spannend sortierten Weinkeller, die große Leidenschaft von Patron Hermann Haller.

ERLEBEN

In einem der schönsten Hochgebirgstäler der Alpen erlebt man puren Hochgenuss in intakter und unberührter Natur und ist dabei auf drei Seiten von über 2.000 m hohen Bergen umgeben. Somit präsentiert sich das Kleinwalsertal als ganzjähriges Wander- und Freizeitparadies – beispielsweise mit 150 Wander-Kilometern in drei Höhenlagen und für alle Leistungsstufen oder der 2-Länder-Skiregion, die zu 130 bestens präparierten Pisten-Kilometern führt. Viel Abwechslung je nach Jahreszeit garantieren Rad fahren, Golfen, Rodeln, Langlaufen, Skitouren, Kultur-Events, Casino u.v.m.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Frühstück € 175,- bis € 315,- p. P.; ÜN mit Genießer-Verwöhpension € 185,- bis € 325,- p. P.
 Einzelzimmer-Aufpreis nach Absprache und Verfügbarkeit

BERG-SOMMER & HOCH-GENUSS



- Ausgezeichnete Gourmetküche (3 Gault-Millau-Hauben)
- Ausgezeichnete Sonnenterrasse mit Bergpanorama (Falstaff-Sieger 2021 & 2022)
- 1. Leo-Hillinger-Pop-up-Bar & Weinladen in Vorarlberg
- Infinitypool mit herrlichem Weitblick in die Walser Berge
- Logenplatz im Kleinwalsertal

Topaktuelle Angebote per Newsletter oder auf www.hallers.at

HOTEL

****S-Kategorie, 108 Betten (55 Zimmer/Suiten). 1.500 m² Wellnessbereich mit Außen- und Innenpool, Bade-, Sauna- und Ruhehaus samt Panoramablick, Massage und Therapie, Ayurveda, Beauty- und Kosmetiksalon, Cardio- und Fitnessraum, Sonnenterrasse, Wellnessgarten mit Liegewiese, Luis Trenker Spa, Zirben-Infrarot-Wärmekabine mit Microsalt; Kinderspielzimmer, Weinbar mit Lounge, Vinothek, Garage und Parkplätze.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

- Großzügiges, regionales Frühstücksbuffet mit Teebar.
- Täglich 14–16 Uhr kleine Jause im Restaurant.
- 4- bis 5-gängige Abendmenüs mit Wahlmöglichkeiten; täglich Salatbuffet und Käse vom Brett.
- Regelmäßig Themenabende, wie Vorspeisen-, Dessert-, Käse-, Strudelbuffet etc.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Restaurant & Sonnenterrasse:

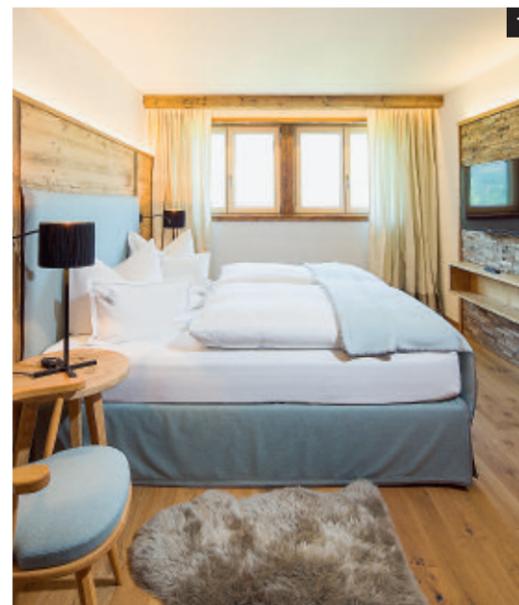


Küche: 18–20 Uhr.

Ruhetage: Mo, Di, Mi.

Haller's Genießerhotel **S · Familie Hermann Haller**
6993 Mittelberg im Kleinwalsertal
Von-Klenze-Weg 5 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 55 17 / 55 51 · info@hallers.at · www.hallers.at
Betriebsferien: 10. November bis 13. Dezember 2024.

Fotos: Haller's Genießerhotel (5), Walser Images (2)



EXTRAS FÜR GENIESSER

Chutneys, Marmeladen, Sirupe und heimischer Käse zum Mitnehmen

Regelmäßig Wein- und Käseverkostungen

Leo Hillinger Pop-up Bar & Weinladen



1 | Kuschelkomfort und Boxbett-Astor für den gesunden Schlaf. 2 | Im Herzen des Kleinwalsertales lädt das Genießerhotel zu abwechslungsreichen Ferien. 3 | Regionale Alpin-Küche mit modernen Akzenten und mediterranem Touch. 4 | Familie Hermann Haller mit Elisabeth, Barbara und Martin. 5 | Eine tolle Fernsicht eröffnet sich von der Terrasse ... 6 | ... wie auch vom ganzjährig beheizten Infinity-Pool.

**Zauberhafte Ferienadresse im Bregenzerwald seit 1840:
DAS SCHIFF vereint ungemein harmonisch Romantik, Genuss,
Entspannung und Komfort auf höchstem Niveau.**



EXTRAS FÜR GENIESSER

»Das Ernele«, ein Mix aus ländlichem Wirtshauslokal und Gourmetshop bietet bodenständige Küche und ausgewählte, teils hausgemachte Spezialitäten zum Mitnehmen.

Bestens bestückter Käsekeller im Gründungshotel der Bregenzerwälder KäseStrasse.



WOHNEN

Das Schiff erweist sich als Eldorado für feinsinnige Genießer. So beeindruckt diese historische Ferienadresse nicht nur durch ihre ruhige Lage mit unvergleichlichen Ausblicken in die Bergwelt, Gäste schätzen besonders das traditionelle und doch moderne Ambiente. Die großzügigen Suiten zeugen vom Können der heimischen Handwerker, jeder Umbau erfolgte sehr behutsam und mit höchstem Anspruch an Architektur und verwendete Materialien. Im Wellnessbereich verstellte nichts den Blick in die Natur, vom Pool im weitläufigen Garten genießt man absolute Ruhe und ein herrliches Panorama.

GENIESSEN

Seit jeher waren im Schiff beherzte Köchinnen am Werk. Erna Metzler, Mitbegründerin der Bregenzerwälder Gourmetküche und erste Frau Vorarlbergs, die mit einer Haube von Gault Millau geadelt wurde, legte den Grundstein für außerordentliche Gaumenfreuden – das junge Küchenteam führt dieses Lebenswerk in ihrem Sinn weiter. In der Ladenwirtschaft Ernele, dem modernen Holzkubus, wird kompromisslos regional aufgekocht, während sich das vielfach prämierte, historische À-la-carte-Restaurant »Wälder Stube 1840« unter Spitzenkoch Bernd Reimer unter die 100 besten Restaurants des Landes etablierte.

ERLEBEN

Ruhesuchende sind hier ebenso bestens aufgehoben wie Aktivurlauber, die die Schönheiten der Natur zu schätzen wissen. Rund um das beschauliche Hittisau eröffnet sich ein Wander- und Radparadies, für Abwechslung sorgen nahe Golfplätze. Kulturliebhaber genießen Klassikfestivals (Schubertiade Schwarzenberg, alpen:arte, quarta) oder die Bregenzer Festspiele. Museen und Ausstellungen locken ebenso wie die hübschen Städte Feldkirch, Hohenems, Dornbirn oder Bregenz. Vor allem die spannende Baukunst und das lebendige Handwerk (Werkraum Bregenzerwald) verdienen besondere Beachtung.

HOTEL

****-Kategorie, 66 Betten (12 Junior-Suiten, 7 Suiten, 14 Komfortzimmer). Nichtraucher-Hotel, beheizter Außenpool, lichtdurchflutete Ruheräume mit Gartenzugang, Saunen, Sole- und Kräuter-Dampfbad, Infrarotkabine, Massage, Fitnessraum. Terrasse, Hausbar, Käsekeller. Parkplätze.

Auszeichnungen: 2 Lilien (15 P) im Relax Guide 2024 und bei den Special-Rankings Platz 2 »Top 15 Gourmet« sowie Platz 2 »Top 15 Small Hotels«.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießer-Halbpension

- Begrüßungsdrink zur Einstimmung auf entspannte Tage.
- Frühstück mit regionalen Spezialitäten und vielen hausgemachten Köstlichkeiten.
- Nachmittags Teespezialitäten, Snacks, Gebäck, Obst und eine süße Überraschung.
- Gourmet-Abendmenü in 5 Gängen.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Gourmetrestaurant Wälder Stube 1840:

☺☺☺ ☺☺☺ ☺☺☺ ☺☺☺

Öffnungszeiten: Di bis Fr ab 17.30 Uhr.
Ruhetage: Sa, So, Mo.

Ladenwirtschaft Ernele: ☺☺☺ ☺☺☺

Feinkostladen mit »Front-Cooking« mit regionalen Zutaten aus dem Umkreis von möglichst bis 100 km.
Öffnungszeiten: Mi bis Sa 12–22 Uhr (Küche 12–19 Uhr).
Ruhetage: So, Mo, Di.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Frühstück ab € 140,- p. P./Tag
ÜN mit Gourmet-HP ab € 165,- p. P./Tag

ARRANGEMENT

SCHIFF DELUXE

Manchmal ist das Beste gerade gut genug! Gönnen Sie sich ein wenig Luxus – Sie haben es sich verdient.

3x übernachten in einer Juniorsuite inkl.

- Apero und Häppchen
- Champagner & Pralinen im Zimmer
- 2x Gourmetmenü im Rahmen der Genießerpension
- 1x 7-Gang-Menü mit begleitenden Weinen
- 1x Schiff-de-luxe-Massage (25 min)
- duftendes Kräuterkissen für die Dauer des Aufenthalts

pro Person ab € 760,-
(buchbar ganzjährig zwischen Sonntag und Donnerstag).

Genießer-Romantik Hotel Das Schiff **** · Familie Metzler
6952 Hittisau · Heideggen 311 – ÖSTERREICH

T +43 (0) 55 13 / 62 20-0

info@schiff-hittisau.com · www.schiff-hittisau.com

Betriebsferien: 7. April bis 2. Mai, 30. Juni bis 10. Juli und 3. November bis 28. November 2024.

Fotos: Das Schiff (2), Angela Lamprecht (4)

1 | Über 180 Jahre Familientradition im Hotel DAS SCHIFF. 2 | Zimmer und Suiten überzeugen mit Top-Komfort und herrlichem Panorama. 3 | Herzliche Gastgeber: Elisabeth und Antonie Metzler mit Familie. 4 | Genussvoll entspannen im Außenpool. 5 | Kompromisslos regional: die Ladenwirtschaft Ernele. 6 | Kulinarische Höhenflüge im Gourmetrestaurant »Wälder Stube 1840«.

Das **GAMS**, zu zweit im malerischen Bregenzerwald präsentiert sich als zauberhafte Adresse für die perfekte, romantische Auszeit mit feiner Kulinarik und einzigartiger Wellness.

WOHNEN

Das GAMS, zu zweit bettet seine Gäste wie auf Wolke 7 – das garantieren nicht zuletzt umfangreiche Neuheiten sowie Modernisierungen. Blütenschloss und Kokon bergen romantische, kürzlich renovierte Kuschelsuiten mit Himmelbett, Whirlpool und Kamin. Die Top-of-Suiten bieten einen sagenhaften 360-Grad-Rundblick; ein Highlight ist die neue, unbeschreibliche »Oh-My-God-Suite« mit viel Glas, Beton, Samt und Seide. Der neu konzipierte »Paradies-Spa« überzeugt mit dem atemberaubenden Sky-Pool und der riesigen Event-Erdsauna. Ebenso wie mit den passenden Paar-Treatments für die romantische Wellness-Auszeit zu zweit.

GENIESSEN

Weil Liebe durch den Magen geht, wartet das GAMS, zu zweit mit kulinarischen Hochgenüssen auf. Die Köstlichkeiten werden liebevoll von Haubenkoch Sascha Hoss und seinem engagierten Team in der modernen Schauküche kreiert. Serviert werden die Gaumenfreuden im neu gestalteten Restaurant »Eden« mit vielen neuen Lieblingsplätzen – der perfekte, kuschelige Rahmen für die hinreißenden Spezialitäten. Keine Wünsche offen lässt auch das außergewöhnliche Weinsortiment, das im historischen Gebäude »Gams 1648« mit neuem Gastro- und Shopkonzept seine eindrucksvolle Heimat gefunden hat.

ERLEBEN

Der Bregenzerwald hat 365 Tage im Jahr so viel an Schönheit zu bieten, dass es sich lohnt, ab und an das romantische Genießerhotel für kurzweilige Ausflüge zu verlassen. Ob Hand in Hand den Ort erkunden oder gemeinsam vom Berggipfel aus die Täler und Berge überblicken: Den Gast erwartet eine ungemein spannende Synergie aus Tradition und Innovation, die diese Genuss-Region so einzigartig macht. Auch mit feinen Shoppingadressen und hochkarätigen Kultur-Events kann der Bregenzerwald aufwarten. Natürlich kommen Aktivurlauber ebenso auf ihre Kosten, etwa beim Wandern, Radfahren, Golfen bzw. Ski- und Langlaufen oder bei Schneeschuhwanderungen.

ARRANGEMENT

TRAUMTAGE

Kuschelige Übernachtungen, himmlische Genüsse am Morgen und am Abend, wohliges Wellnessvergnügen.

- Bei Anreise am Montag: 1 Nacht gratis
- 1001 Nacht mit vielen Überraschungen
- Tipp: Zugang zum Rooftop mit Skypool für alle Hotelgäste am Montag und Donnerstag

3 bis 4 Übernachtungen ab € 846,- pro Person.



Genießerhotel GAMS, zu zweit **S**
Ellen Nening und Andreas Mennel
 6870 Bezau · Platz 44 – ÖSTERREICH
 T +43 (0) 55 14 / 22 20
 info@hotel-gams.at · www.hotel-gams.at
Betriebsferien: 29. März bis 31. März (Ostern) und
 4. August bis 1. September 2024.

HOTEL

****S-Kategorie, 46 Kuschelsuiten, 8 Kuschelnester, 3 Top-of-Suiten, 1 Oh-My-God-Suite. »Paradies-Spa« mit 3000 m², Wellness mit großzügigem Schwimmbereich, Saunawelt und Treatment-Kabinen. Himmlischer Sky-Pool am Rooftop und höllische Garten-Event-Sauna. Bar Lounge Eden.

NEU: Hotelruhetag Sonntag 12 Uhr bis Montag 12 Uhr.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

- Frühstücksbrunch bis 12 Uhr, bei dem alle Wünsche erfüllt werden.
- Abends wählt man aus einer täglich wechselnden kleinen À-la-carte-Karte ein individuelles 5-gängiges Lieblingsmenü.
- Donnerstag: 1001-Nacht-Special.

GENUSS ohne HOTELNÄCHTIGUNG



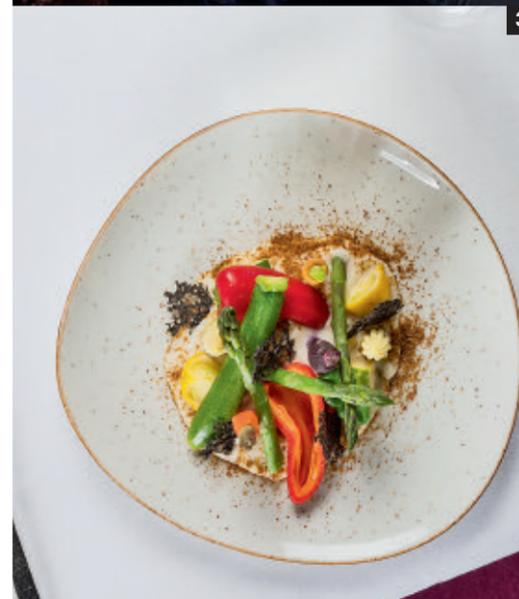
Gams 1648 – Vinothek & Pizzeria:

Bestell- und Einkaufszeiten: täglich 12–20 Uhr
 (Sperrstunde 21 Uhr)

Ruhetage: Donnerstag und Sonntag.

Auszeichnungen: Rolling Pin »Gastronomiekonzept des Jahres 2022«, »Streetfood-Award Vorarlberg 2023« bei Falstaff.

Fotos: Christian Wöckinger (6), Lukas Kirchgasser (1)



EXTRAS FÜR GENIESSER

7-gängiges Gourmetmenü
 (gegen Aufpreis)

Gams 1648 – Vinothek & Pizza,
 Café & Süßes,
 Blumenladen & Hotelshop

Video ansehen



- 1 | Gastgeber Ellen Nening und Andreas Mennel. 2 | Brandneu: der spektakuläre Sky-Pool. 3 | Kreativer Genuss.
 4 | Der außergewöhnliche und bestens bestückte Weinglasturm. 5 | Romantische Kuschelsuiten für die Zeit zu zweit.
 6 | Gams, zu zweit – die perfekte Adresse für Genuss, Wohlfühlen und Romantik.



EXTRAS FÜR GENIESSER

Weinverkostungen mit Gastgeber Maximilian Steinfeld

Spirituosenverkostungen mit Head-Bartender Oliver Polster in der Bar Novum

1 x wöchentlich Open-Kitchen-Event für Hotelgäste

Gemeinsames Bergfrühstück im Alpstadl (Sommer) bzw. Glühweinparty (Winter)



Beste Sonnenhanglage ist nur einer von vielen Vorzügen im ALPENSTERN – ehrliche Herzlichkeit, kuscheliger Top-Komfort, wohliger Spa-Bereich und kreative Kulinarik machen diese Adresse zum Hideaway für Genießer.

WOHNEN

Das 4-Sterne-S-Hotel liegt in sonniger Hanglage etwas oberhalb von Damüls mit direktem Anschluss an das Ski- und Wandergebiet. Die von den Gastgeberfamilien Bischof und Steinfeld mit ungemein viel Leidenschaft geführte Ferienadresse präsentiert sich mit hohem Wohlfühlfaktor; sehr beliebt sind die großzügigen Panoramaterrassen. Alpiner Lifestyle und feinsten Wohnkomfort prägen Zimmer und Suiten in verschiedensten Kategorien. Zum Relaxen steht der Himmelreich-Spa bereit, u. a. mit Indoor- und beheiztem Outdoor-Infinity-Pool, drei Saunen, Familiensauna, Ruheräumen sowie Liegen im Freien.

GENIESSEN

Österreichische Küche, modern interpretiert, möglichst regional und natürlich in Top-Qualität – so lässt sich die feine kulinarische Ausrichtung des Küchenchef-Duos Peter Bischof und Sandro Abel beschreiben, die damit drei Bereiche bespielen: Im Hausgäste-Restaurant 1580 sowie im Panoramarestaurant Genusshalde werden täglich raffinierte, 5-gängige Wahlmenüs serviert, in zweiterem sind zugleich auch À-la-carte-Gäste willkommen. Kulinarisches Herzstück ist das überaus heimelige Gourmetrestaurant Löffelspitze für max. 15 Gäste. Auch das überaus fair kalkulierte Weinsortiment vermag sowohl in Tiefe wie auch Breite zu überzeugen.

ERLEBEN

Direkt vor der Haustür geht's im Winter in das Skigebiet Damüls-Mellau mit 109 Pisten-km, in der warmen Jahreszeit in eine herrliche Naturlandschaft mit mehreren 100 km Wanderwegen. Ergänzt wird das sportive Angebot durch Langlaufen, Winterwandern einerseits und (E)-Biken, Golfen oder Badespaß – wie etwa im herrlichen Seewaldsee – andererseits. Für den besonderen Adrenalin-Kick garantiert der Waldseilgarten in Damüls. Groß und Klein sind auch von einer Fahrt mit der Museumsbahn »Wälderbähnle« begeistert. Kulturtipps: Rasch erreicht sind auch die Schubertade Schwarzenberg (31 km) oder die Festspiele Bregenz (59 km).

HOTEL

****S-Kategorie. 120 Betten (50 DZ, 2 Suiten, 3 Familienzimmer, 4 EZ, 9 Ferienwohnungen). 770 m² Wellness, u.a. mit Hallenbad samt verbundenem, ganzjährig beheiztem Infinity-Panorama-Pool, großzügige Saunawelt (adults only bzw. eigene Familiensauna), Fitnessraum, Beauty-Treatments und Massagen. Hausprogramme. Parkplätze & Garage. **Auszeichnungen:** 96 (von 100) Punkte im Falstaff Hotelguide; Sieger im Guide »Best of Austria – Ski 2023«, »Leading Spa Award 2023«.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

- Frühstück mit vielen Produkten von regionalen Erzeugern, hausgemachte Marmeladen, Vitalbereich, Käse von Damülser und umliegenden Alpen. Frische Eierspeisen.
- Getränke und Snacks an der Vitaminbar.
- Abends 5-gängiges Wahlmenü (vegetarisch, Fisch oder Fleisch); auf Wunsch mit Weinbegleitung.
- Alternativ: À-la-carte-Auswahl im Restaurant Genusshalde.
- Sommer & Winter: 1 x wöchentlich Open-Kitchen.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Gourmet-Restaurant Löffelspitze:

Küche: ab 18 Uhr. **Geöffnet:** Sonntag bis Dienstag.

À-la-carte-Restaurant Genusshalde: ☺☺

Küche: 11–21 Uhr. **Kein Ruhetag.**

Weitere Auszeichnung: 90 (von 100) Punkte für Bar Novum im Falstaff-Barguide 2023.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Sommer: ÜN im DZ mit Frühstück von € 110,- bis € 266,- p. P.
ÜN mit Genießerpension € 205,- bis € 380,- p. P.

ARRANGEMENTS

GOURMET-AUSZEIT (bis 28. 10. 2024)

4 Übernachtungen (Sonntag bis Donnerstag) inkl. 1 Flasche Champagner und Erdbeeren bei der Anreise im Zimmer, 1 x 8-Gänge-Gourmetmenü im Restaurant »Löffelspitze« inkl. Wasser & Kaffee, 1 x Open-Kitchen, 1 x Weinverkostung mit Gastgeber Maximilian Steinfeld, allen Alpenstern-Inklusivleistungen sowie Bregenzerwald Card (kostenloses Benutzen der Lifte/Busse und diverse Vergünstigungen in der Region) **pro Person ab € 920,-.**

ZEIT ZU ZWEIT (bis 10. 11. 2024)

4 Übernachtungen (Mittwoch bis Sonntag) inkl. 1 Flasche Champagner & hausgemachte Pralinen bei Anreise auf dem Zimmer, 1 Picknick-Rucksack (Jause, Getränke, Decke etc.) & Empfehlung für den perfekten Picknickplatz, Candle-Light-Schwimmen, allen Alpenstern-Inklusivleistungen sowie Bregenzerwald Card (kostenloses Benutzen der Lifte/Busse und diverse Vergünstigungen in der Region) **pro Person ab € 829,-.**

Genießerhotel Alpenstern **S**

Familien Bischof & Steinfeld

6884 Damüls · Oberdamüls 191 · T. +43 (0) 55 10 / 513

reservierung@hotel-alpenstern.at · www.hotel-alpenstern.at

Betriebsferien: 7. April bis 15. Mai 2024.

1 | Gastgeber mit Herz: Die Familien Bischof und Steinfeld. 2 | Direkt vom 4-Sterne-S-Hotel eröffnet sich ein herrliches Wanderparadies. 3 | Die Kulinarik präsentiert sich kreativ-regional und stets auf den Geschmack ausgerichtet. 4 | Stylish: das Gourmet-Restaurant Löffelspitze. 5 | Edler Wohnkomfort mit Panorama. 6 | Atemberaubende Aussicht vom ganzjährig beheizten Infinity-Pool.

Fotos: Michael Kreyer (1), Mia Felice Geroglia Ferrari | www.studiocourist.com (4), Alpenstern (1)

Tradition und Leidenschaft prägen den **MONTAFONER HOF**, der mit einer ganz besonderen Genussvielfalt in diese wunderbare Vorarlberger Ferienlandschaft lädt.

WOHNEN

Genuss und Gastlichkeit sind Familie Tschohl in die Wiege gelegt, gilt doch der historische »Gasthof Löwen« als Paradieswirtschaus Westösterreichs. Gleich gegenüber liegt das Genießerhotel Montafoner Hof. 4 Sterne so richtig zum Wohlfühlen und mit viel Liebe zum Detail ausgestattet. Vielfalt auch beim Wohnen: Hübsche Zimmer und Suiten in naturbelassener Zirbe und Wildeiche, wildromantisches Himmelbett unterm Sternenhimmel beim eigenen Golmerhaus oder neues, lichtdurchflutetes Fitness-Studio, welches das bestehende Wellnessangebot mit Hallen- und Freibad, Saunen und Massageabteilung wunderbar ergänzt.

GENIESSEN

Mit seiner Haubenküche bieten Holger Stößer und sein kreatives Küchenteam Genussliebhabern Regionalität und Nachhaltigkeit bei der Auswahl von Produkten, ergänzt um internationale Akzente und Schmackhaftem aus dem eigenen Kräutergarten. Hausgemachte Spezialitäten sind ein fester Bestandteil, vom Frühstück bis zu den Genießer- und Vorspeisenmenüs mit reichhaltiger Salat- und Vorspeisenwahl sowie Wild aus heimischer Jagd. Die große Vielfalt spiegelt sich auch in der gelebten Weinkultur wider – eine gut sortierte internationale Auswahl mit Schwerpunkten Österreichs und interessanten Bereicherungen aus der Schweiz.

ERLEBEN

Die herrliche Bergwelt des Montafons ist ein nahezu grenzenloser Outdoor-Spielplatz: Im Sommer erwartet Wanderer, Radfahrer und Mountainbiker ein bestens ausgebautes Wegenetz, ergänzt um Golf, Tennis, Klettern und Schwimmen. Im Winter stehen für Gäste hauseigene Skibusse bereit, und die Talabfahrt vom Hausberg endet nur 100 m vom Hotel. Weiters: Schneeschuh- und Winterwandern, Rodeln, Langlaufen, Skisafari u.v.m. Tipp: Familie Tschohl lädt wöchentlich zu Wanderungen (etwa zu den hauseigenen Berghäusern), Wildbeobachtungen oder Skirunden. Vielfältige, nahe Kultur-Events runden das Freizeitprogramm ab.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Frühling/Sommer: ÜN im DZ mit Frühstück p. P. ab € 124,-;
 ÜN im DZ mit ¼-Verwöhnspension p. P. ab € 149,-;
 Winter: ÜN im DZ mit Frühstück p. P. ab € 159,-;
 ÜN im DZ mit ¼-Verwöhnspension p. P. ab € 183,-.

BERG.SOMMER



Genießerhotel Montafoner Hof **** · Familie Tschohl
 6774 Tschagguns · Kreuzgasse 9 – ÖSTERREICH
 T +43 (0) 55 56 / 71 00-0
 info@montafonerhof.com · www.montafonerhof.com
 Betriebsferien: 8. April bis 16. Mai und 28. Oktober bis 18. Dezember 2024

HOTEL

****-Kategorie, 100 Betten (Zimmer, Suiten, Appartements). Indoor- und Outdoorpool miteinander verbunden, Whirlpool, Sauna, Dampfbad, Infrarotkabine, Massage. Tagungsräume. Hausbar. Parkplätze. Hauseigener Skibus im Winter; Leih-Mountain(E-)bikes im Sommer.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

- Vitales Frühstücksbuffet bis 11 Uhr.
- Täglich 15–16.30 Uhr herzhaftes Nachmittagsjause.
- 5-gängige Abendmenüs mit Wahlmöglichkeiten. Sonntags gemeinsamer Aperitif und musikalische Begleitung durch die Hausmusik.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Restaurant & glasüberdachte Sonnenterrasse:



Küche: 18.30–20.30 Uhr.
Ruhetage: Dienstag bis Donnerstag.

BESONDERHEITEN

Ebenfalls im Besitz von Familie Tschohl:

Gasthof Löwen: zauberhaftes Wirtshaus mit wunderbar authentischer Gasthausküche; jeden Donnerstag Hausmusik ab 20.30 Uhr (www.loewen-tschagguns.at).

Berghäuser: Urlaub mit Aussicht – 7 Ferienjuwelen (2 bis 16 Personen). Auch mit Annehmlichkeiten im Genießerhotel buchbar (www.berghaeuser.at).

Fotos: Patrick Galy (3), Montafoner Hof (1), Rupert Mühlbacher (1), Matthias Lorünser (1), Montafon Tourismus GmbH – Andreas Haller (1) / Daniel Zangerl (2)



EXTRAS FÜR GENIESSER

1 x wöchentlich »Weinreise« (Wein-Degu-Menü im Rahmen der HP)

Köstlich Hausgemachtes zum Mitnehmen: Wildschinken aus eigener Jagd, Knödel, Marmeladen, Chutneys u.v.m.

Video ansehen
 (Berghütte Golmerhaus an der Skipiste)



1 | Tradition im besten Sinne: Familie Tschohls Gasthof Löwen gegenüber dem Montafoner Hof. 2 | Ein Hort ehrlicher Gastlichkeit und feiner Annehmlichkeiten. 3 | Herzhaft und geschmacksintensiv: Kalbsfilet. 4 | Heimeliger Rahmen für die 3-Hauben-Küche. 5 | Mit großer Herzlichkeit und Musikalität heißt Familie Tschohl ihre Gäste willkommen. 6 | Urlaub mit Aussicht: Die hauseigenen Berghäuser.



Im Überblick alle Golfanlagen in naher Umgebung der Genießerhotels.

FEINSTE KULINARIK BEI UNSEREN PARTNER-RESTAURANTS

RESTAURANT BRUNNAUER



Foto: Vogl-Perspektive

Richard und Sybille Brunbauer
5020 Salzburg
Fürstenallee 5 – Österreich
T +43 (0) 662 / 25 10 10
office@restaurant-brunnauer.at
www.restaurant-brunnauer.at

RESTAURANT WALDSCHÄNKE



Foto: Waldschänke

Familie Grabmer · 4710 Grieskirchen
Kickendorf 15 – Österreich
T +43 (0) 72 48 / 62 308
restaurant@waldschaenke.at
www.waldschaenke.at

RESTAURANT LOIBNERHOF



Familie Knoll · 3601 Dürnstein
Unterloiben 7 – Österreich
T +43 (0) 27 32 / 82 890
reservierung@loibnerhof.at
www.loibnerhof.at

RESTAURANT SICHER



Foto: Sicher

Familie Sicher · 9121 Tainach
Mühlenweg 2 – Österreich
T +43 (0) 42 39 / 26 38
office@sicherrestaurant.at
www.sicherrestaurant.at

RESTAURANT TRIPPOLT ZUM BÄREN



Foto: Ramona Steiner

Familie Trippolt · 9462 Bad St. Leonhard
Hauptplatz 7 – Österreich
T +43 (0) 43 50 / 22 57
office@zumbaeren.at
www.zumbaeren.at

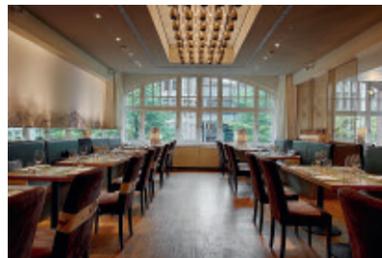
RESTAURANT STORSTAD



Foto: Michael Krug Photography

Anton Schmaus · 93047 Regensburg
Watmarkt 5 – Deutschland
T +49 (0) 941 / 59 99 30 00
info@storstad.de
www.storstad.de

RESTAURANT TSCHEBULL



Familie Tschebull · 20095 Hamburg
Mönckebergstr. 7 – Deutschland
T +49 (0) 40 / 32 96 47 96
restaurant@tschebull.de
www.tschebull.de

RESTAURANT HUBERWIRT



Alexander Huber
84568 Pleiskirchen
Hofmark 3 – Deutschland
T +49 (0) 86 35 / 201
info@huber-wirt.de · www.huber-wirt.de

DAS MARKTRESTAURANT



Andreas Hillejan · 82481 Mittenwald
Dekan-Karl-Platz 21 – Deutschland
T +49 (0) 88 23 / 92 69-595
info@das-marktrestaurant.de
www.das-marktrestaurant.de

IMPRESSUM

Herausgeber: Genießerhotels & -restaurants, Bergstraße 12, 5020 Salzburg, Telefon +43 (0) 662 / 82 21 27, office@geniesserhotels.com, www.geniesserhotels.com. Redaktion, Konzeption und Leitung: ART RedaktionsTeam GesmbH, Dr. Wolfgang Neuherber, Bergstraße 12, 5020 Salzburg. Redaktionelle Koordination: Andreas Neuherber. Textredaktion: Roland Graf, Wolfgang M. Gran, Christian Haas, Anja Hanke, Alex Koblinger, Andreas Neuherber, Wolfgang Neuherber, Jürgen Schmücking. Titelbild: Blütenzauber – Dessert von Löwenzahnhonig, Mispeln, Sake & Frischkäse von Richard Rauch, Genießerhotel Villa Rosa & Restaurant Geschwister Rauch, Foto: Joerg Lehmann; Kleines Foto Festival Glatt&Verkehr, Foto: David Visnjic. Layout und Realisation: Sandra Wipp, Freelancing (Deutschland). Repro: Harald Pawlik, www.reprowerk.at. Druck: Druckerei Berger, 3580 Horn. Sämtliche Preisarrangements sind nur eine Grundinformation. Änderungen vorbehalten. Für Preise und Angebote können wir keine Haftung übernehmen.

GENIESSERHOTEL	NÄCHSTER PLATZ	ENTFERNUNG & HOLES	WEITERE PLÄTZE INNERH. 1 STUNDE
LA MAIENA MERAN RESORT *****	Lana-Gutshof Brandis, www.golfclublana.it	10 km / 9 holes	2 x 18, 1 x 9 holes
BAD SCHÖRGAU ****	Lana-Gutshof Brandis, www.golfclublana.it	25 km / 9 holes	3 x 18, 1 x 9 holes
SONNALP *****	Petersberg, www.golfclub-petersberg.de Karersee, www.golfclub.karersee.at	jew. 18 km / 18 holes bzw. 9 holes	3 x 18, 3 x 9 holes
SATTLERHOF ****	Gut Murstätten, www.gcmurstaetten.at	18 km / 18 + 9 holes	4 x 18, 1 x 9 holes
DER WILDE EDER ****	Almenland, www.almenlandgolf.at	14 km / 18 holes	2 x 18, 2 x 9 holes
VILLA ROSA ****	Bad Gleichenberg, www.golf-badgleichenberg.at	3 km / 9 holes	1 x 27, 3 x 18 holes
KRAINER ****	Schloss Feistritz, www.golfgreencard.at	3,5 km / 9 holes	10 x 18, 5 x 9 holes
BACHER	Ottenstein, www.golfclub-ottenstein.at	30 km / 18 holes	5 x 18, 1 x 9 holes
MÜHLTALHOF ****	Donau-Feldkirchen, www.golfclub-donau.at Golfclub Böhmerwald, www.boehmerwaldgolf.at	20 km / 18 holes bzw. 25 km / 27 holes	5 x 18, 2 x 9 holes
BERGERGUT *****	Sterngartl, www.golf-sterngartl.at	20 km / 18 holes	1 x 27 holes
DAS TRAUNSEE *****	Traunsee-Kirchham, www.golfclubtraunsee.com	23 km / 18 holes	5 x 18, 2 x 9 holes
DÖLLERER ****	Salzburg-Rif, www.golfclub-salzburg.at St. Johann im Pongau, www.golfsanktjohann.at	21 km / 9 holes bzw. 26 km / 18 + 9 holes	13 x 18, 5 x 9 holes
SONNHOF ****	Goldegg, www.golfclub-goldegg.com	8 km / 18 holes	4 x 18, 3 x 9 holes
WEYERHOF	Nationalpark Hohe Tauern, www.golfclub-nationalpark-hohetauern.at	15 km / 18 holes	2 x 36, 1 x 27, 5 x 18, 1 x 9 holes
DIE RIEDERALM *****	Urslautal, www.golf-urslautal.at	10 km / 18 holes	1 x 36, 1 x 27 holes 1 x 24, 2 x 18 holes
KARNERHOF *****	Villach-Finkenstein-Faaker See, www.alpe-adria-golf.at	10 km / 18 holes	9 x 18, 1 x 27 holes
DAS MOERISCH *****	Millstätter See, www.golf-millstatt.at	1 km / 18 holes	6 x 18, 2 x 9 holes
DIE FORELLE ****	Berg im Drautal, www.drautalgolf.at	18 km / 9 holes	1 x 27, 1 x 18 holes
TRISTACHERSEE *****	Lienz-Dolomiten-Golf, www.dolomitengolf.at	5 km / 36 holes	1 x 9 holes
RAUTER ****	Lienz-Dolomiten-Golf, www.dolomitengolf.at	30 km / 36 holes	1 x 18 holes
ALPIN ****	Posthotel Alpingolf, www.golfclub-achenkirch.at	3 km / 9 holes	3 x 18 holes
THERESA *****	Zillertal-Uderns, www.golf-zillertal.a	9 km / 18 holes	4 x 18, 1 x 9 holes
LANERSBACHERHOF ****	Zillertal-Uderns, www.golf-zillertal.at	32 km / 18 holes	2 x 18 holes
DER BÖGLERHOF *****	Zillertal-Uderns, www.golf-zillertal.at	23 km / 18 holes	1 x 18 holes
SPORTALM ****	Kitzbühel-Schwarzsee, www.kitzbuehel-golf.com/de/golfclubs/schwarzsee	4 km / 18 holes	1 x 27, 8 x 18, 3 x 9 holes
DER BÄR	Wilder Kaiser/Eillmau, www.wilder-kaiser.com	1 km / 27 holes	7 x 18, 4 x 9 holes
UNTERLECHNER ****	Lärchenhof, www.gclärchenhof.com	19 km / 9 + 6 holes	2 x 18, 2 x 9 holes
SCHALBER *****	Mieminger Plateau, www.golfmieiming.at	62 km / 9 holes	3 x 9 holes
POST LERMOOS *****	Tiroler Zugspitz Golf, www.tiroler-zugspitzgolf.at	2,5 km / 9 holes	1 x 27, 2 x 18 holes
SONNENHOF *****	Golf Alpengseehof, www.golf-alpengseehof.de	24 km / 18 holes	3 x 18 holes
MONTAFONER HOF ****	Montafon, www.golfclub-montafon.at	1 km / 18 holes	4 x 18 holes
ALPENSTERN *****	Golfclub Montfort Rankweil, www.golfclub-montfort.com	41 km / 18 holes	2 x 18 holes
ROTE WAND ****	Lech/Zug, www.golf-arlberg.at	200 m / 9 holes	4 x 18 holes
HALLER *****	Oberstdorf, www.golfclub-oberstdorf.de	15 km / 18 holes	2 x 18 holes
DAS SCHIFF ****	Bregenzerwald, www.golf-bregenzerwald.com	10 km / 18 holes	2 x 18 holes
GAMS *****	Bregenzerwald, www.golf-bregenzerwald.com	30 km / 18 holes	



EIN HOCH AUF DIE TIEFEN.

Natürliches Mineralwasser aus den
Tiefen Österreichs - Magnesiumhaltig.
Voller Stärke, genau wie du.