

# CIRQUE GOURMET®

DAS REISEMAGAZIN DER GENIESSERHOTELS & -RESTAURANTS

FRÜHJAHR | SOMMER 2026 · AUSGABE NR. 31



ALLES AUSSER GEWÖHNLICH

## Die feinsten Reiseziele für Genießer

IM KRÄUTERREICH FÜR GOURMETS. Die besten Weinkeller. WACHAU-TOUR  
Next Generation. BERGEWEISE GENUSSMOMENTE. Kulinarik-Events 2026

# GENUSS

*verschenken*

Wer freut sich da nicht? – Ein Gutschein für den Aufenthalt oder ein Essen in einem frei wählbaren Betrieb der Genießerhotels & -restaurants ist ganz bestimmt eine schöne Überraschung. Wählen Sie einfach online eine Gutschein-Version aus und geben Sie den Betrag sowie Ihre Nachricht ein. – Nach dem Absenden wird Ihnen der fertige Gutschein ruckzuck per E-Mail zum Ausdrucken zugeschickt.






## GUTSCHEIN

€€€,–

— BOTSCHAFT FÜR DICH —

Liebe Stefanie, schön, dass du geboren bist! Mit diesem Gutschein möchte ich dir eine richtig gute Zeit in einem Genießerhotel deiner Wahl schenken. Bei dieser Kooperation leidenschaftlicher Gastronomen in Österreich und Südtirol findest du ganz bestimmt ein Lieblingsreiseziel: [www.geniesserhotels.com](http://www.geniesserhotels.com)  
Herzlich, deine Klara

Bestell-Nr. X-XXXX  
Ausgestellt am: XX.XX.XXXX

BITTE BEACHTEN: Eine aktuelle Liste aller Mitgliedsbetriebe, die bei der Gutschein-Aktion der Genießerhotels und -restaurants mitmachen, finden Sie online unter [www.geniesserhotels.com/de/gutscheine](http://www.geniesserhotels.com/de/gutscheine). Viel Spaß beim Auswählen!  
[www.geniesserhotels.com](http://www.geniesserhotels.com)

Platz für eine persönliche Nachricht (Mustertext).

Hier können Sie den Betrag eingeben.

Link zur Liste jener Genießerhotels, bei denen der Gutschein aktuell einlösbar ist.



Foto: ART

## Liebe Genießer:innen,

wenn die ersten Almbäumen ihre zarten Köpfe durch den noch weichen Boden strecken und die montane Region in frisches Grün getaucht wird, beginnt die Zeit, die Sinne wieder zu öffnen für das, was uns wirklich nährt – nicht nur den Körper, sondern auch die Seele. Wir entführen Sie ab Seite 44 zu solchen »Bergeweisen Glücksmomenten«.

Ab Seite 36 erzählt uns Gault-Millau-»Koch des Jahres 2026« Vitus Winkler von seiner kulinarischen Bühne im Salzburger Land, und der Bregenzerwald offenbart ab Seite 54, wie sich Tradition und Innovation in bester Harmonie vereinen. Unsere alpine Landschaft lehrt uns Entschleunigung auf die schönste Art: Wenn wir morgens zum Fenster hinausblicken und die Berggipfel im ersten Licht erglühen, wenn wir abends auf der Terrasse sitzen mit Blick auf den See und einem guten Glas Wein ... dann verstehen wir, was echte Lebensqualität bedeutet.

Lassen Sie sich verzaubern von einer Ausgabe, die Sie einlädt, die Schönheit des Frühlings und Sommers nicht nur zu sehen, sondern zu schmecken, zu riechen, zu fühlen. Am besten in einem unserer Genießerhotels & -restaurants in Österreich und Südtirol. Denn manchmal sind es gerade diese stillen, kostbaren Augenblicke zwischen Almbäumen und Sterne Küche, die uns erinnern: Das wahre Glück liegt oft in der bewussten Hingabe an den Moment.

Viel Vergnügen beim Schmökern und vergessen Sie nicht: Genuss wird erst richtig schön, wenn man ihn gemeinsam erlebt!

In feinschmeckerischer Verbundenheit!

*S. Gastager*

Stephanie Gastager,  
Geschäftsführung Genießerhotels & -restaurants  
[www.geniesserhotels.com](http://www.geniesserhotels.com)

Sie haben Feedback zum Magazin? Schreiben Sie mir gerne unter [office@geniesserhotels.com](mailto:office@geniesserhotels.com).

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

Anmerkung: Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird im Magazin weitgehend auf geschlechtsspezifische Formulierungen verzichtet.

**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](http://www.geniesserhotels.com) – damit können Ihnen aktuelle News und spannende Packages nicht mehr entgehen.



*Reigen des Erfolges: die herausragenden Gault-Millau-Auszeichnungen 2026 für die Genießerhotels & -restaurants.*

**KOCH DES JAHRES**  
Vitus Winkler  
Sonnhof by Vitus Winkler  
in St. Veit im Pongau  
siehe S. 36 und 126

**GOURMETHOTEL DES JAHRES**  
Familie Müller  
Sonnendorf  
in Grän im Tannheimer Tal  
siehe S. 66 und 96

**HOTEL DES JAHRES**  
Familie Gröller  
Gröller Hospitality  
in Traunkirchen am Traunsee  
siehe S. 34 und 130

**WEINKARTE DES JAHRES**  
Familien Bischof & Steinfeld  
Alpenstern  
in Damüls im Bregenzerwald  
siehe S. 64 und 84



Thomas Dorfer  
Landhaus Bacher  
Mautern in der Wachau  
siehe S. 60 und 136

Andreas Döllerer  
Döllerer  
Golling bei Salzburg  
siehe S. 68 und 128

[WWW.GAULTMILLAU.AT](http://WWW.GAULTMILLAU.AT)



direkt zum Gutschein

MEHR INFOS: [WWW.GENIESSERHOTELS.COM](http://WWW.GENIESSERHOTELS.COM)

# Inhalt

- 6 INSIDER**  
Bucket List – Evelyn und Mathias Waldners persönliche Tipps fürs Meraner Land
- 8 TRIATHLON DES GENUSSSES**  
Warum und wie das Thema Kulinarik in den Genießerhotels zelebriert und gelebt wird
- 18 AMUSE BOUCHE**  
Nicht verpassen – es tut sich einiges in der Gourmetszene
- 20 TAVOLATA – TV-Moderatorin, Schauspielerin, Modedesignerin, Juristin und gelernte Köchin – Powerfrau Silvia Schneider im Tischgespräch**
- 24 WIRTSHAUS-ROAS**  
Wo sprühende Fine-Dining-Kreativität auf echte Gulaschqualität trifft
- 28 KOSMOPOLITISCHE LIAISON**  
Namibia, London, Tirol – die Lebenswelten von Ursula Windisch, der Gastgeberin im Genießerhotel Der Bär
- 32 GOURMET-KALENDER**  
Vormerken und reservieren – die coolsten (Kulinarik-)Events für Frühling und Sommer
- 34 NEXT GENERATION**  
Zwei Schwestern starten durch – Marie und Josefine Gröller und ihre Visionen vom Gastgebertum der Zukunft
- 36 GENUSSREISE SALZBURGER LAND**  
Atemberaubende alpine Landschaften und große (Natur-)Küche bei Vitus Winkler, Gault-Millau-»Koch des Jahres 2026«
- 44 BERGEWEISE GLÜCKSMOMENTE**  
3 x hoch hinaus: Von der 100jährigen Zugspitz-Bahn über Europas schönstes Blumendorf bis zum Bergkino in den Dolomiten
- 52 AUF WiederSEEN**  
Näher am Wasser geht nicht – die Seehotels unter den Mitgliedsbetrieben
- 54 WELTOFFENE IDYLLE**  
Kultregion Bregenzerwald – wie innovative Zukunftsimpulse bewahrte Traditionen beflügeln
- 60 WEINREISE – UNESCO-Welterbe Wachau – Kultur und Sternenküche an der Donau**
- 64 AWARD OF EXCELLENCE**  
Weinkeller als Schatzkammern – warum der »Wine Spectator« drei Genießerhotels mit einer Auszeichnung feiert

8



Foto: Günter Standl

20



Foto: Silvia Kocht/ORF-2/Mo-Fr/14:00/Simeon Baker

44



Foto: Tiroler Zugspitzbahn

60



Foto: extremfotos.com



5 Gault-Millau-Hauben und 2 Michelin-Sterne am Teller: Kaisergranat – Erbsen-Kressecreme – Ingwer-Joghurt – Blutorange von Thomas Dorfer vom Genießerhotel Landhaus Bacher. Ins rechte Licht gerückt von Lukas Kirchgasser.

## 71 Der Genießerguide

34 Genießerhotels in Österreich und Südtirol als Anregung für perfekte Ferientage

DÖLLERER WEINHAUS

# MEHR MUT zur Reife



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.DOELLERER.AT

# UNSER MERANER LAND



Foto: Armin Terzer

Das von Evelyn & Mathias Waldner geführte Genießerhotel La Maiena Meran Resort ([www.lamaiena.it](http://www.lamaiena.it)) zählt längst zu den Top-Adressen Südtirols und punktet neben feiner Kulinarik auch mit toller Panoramalage und erstklassiger Wellness. Einzigartig ist aber auch diese Südtiroler Naturregion, und hier geben die beiden besondere Tipps für eine vielseitige Urlaubszeit.



Südtirol hat sich längst auch als Top-Weinregion einen Namen gemacht, und malerisch angelegte Rieden sorgen zudem für ein einmaliges Panorama.

Foto: IDM Südtirol Wein/Tiberio Sorvillo



Die Kurstadt Meran lohnt immer einen Ausflug, im Bild das Kurhaus. Zudem laden die verträumten, historischen Gassen zum Shoppen.

Foto: IDM Südtirol Alto Adige/Frieder Blickle



Was für eine Farbenpracht! Die Gärten von Schloss Trauttmansdorff erstrecken sich auf 12 ha und eröffnen spektakuläre Ausblicke über 80 Gartenlandschaften, die umliegende Bergwelt und auf Meran.

Foto: IDM Südtirol Alto Adige/Alex Filz

## Evelyns Tipps

### (1) Shopping am Gries in Lana

*Unser Tipp für Genuss-Shopper:* Am Gries in Lana erwarten euch feine Boutiquen und persönliche Beratung – von exklusiven Schuhen bei Knoll bis zu besonderen Stücken in der Boutique Mavé.



Foto: Boutique Mavé

### (2) Biken ins Passeiertal

*Unser Tipp für Aktive:* Von Meran aus hinein ins Passeiertal – abwechslungsreiche Strecken entlang der Passer, vorbei an Burgen und Bergdörfern, perfekt mit E-Bike oder Rennrad.

### (3) Wandern am Marlinger Waalweg

*Unser Tipp für Naturfreunde:* Der längste Waalweg Südtirols führt direkt an uns vorbei – mit Panorama-Ausblicken über Weinberge, Apfelwiesen und das gesamte Etschtal.

### (4) Naturmuseum in Bozen

*Unser Tipp für Kulturinteressierte:* Spannende Einblicke in die alpine Tier- und Pflanzenwelt – ein Besuch im Naturmuseum in Bozen lohnt sich für die ganze Familie. [www.natura.museum/de](http://www.natura.museum/de)



Foto: Weingut Plonerhof



Foto: Dolomiti Golfclub

## Mathias' Tipps

### (5) Weingenuß beim Plonerhof in Marling

*Unser Tipp für Weinliebhaber:* Südtiroler Winzertradition hautnah erleben – am Plonerhof in Marling genießt ihr authentische Weine in familiärer Atmosphäre. [www.weingut-plonerhof.it](http://www.weingut-plonerhof.it)

### (6) Golfen im Dolomiti Golf Club (18 Loch)

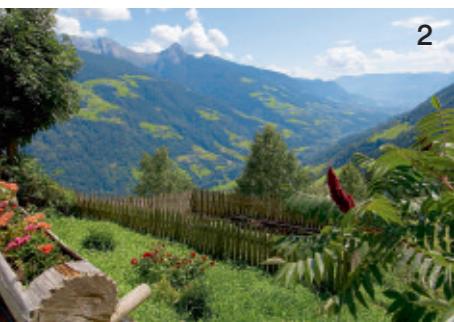
*Unser Tipp für Golfer:* Einer der schönsten 18-Loch-Plätze Norditaliens – eingebettet in die Dolomitenlandschaft nahe Sarnonico, ein echtes Highlight für passionierte Golfer. [www.dolomitigolf.it](http://www.dolomitigolf.it)

### (7) Tennis auf unseren Sandplätzen

*Unser Tipp für Sportliche:* Ein Match auf unseren hauseigenen Sandplätzen mit Blick auf die Südtiroler Berge – der perfekte Ausgleich zum Entspannen im Spa.

### (8) Saunieren in der Sauna Bella Vista

*Unser Tipp für Wellnessfans:* Tägliche, geführte Show-Aufgüsse in unserer neuen Panorama-Sauna Bella Vista – ein Erlebnis für alle Sinne mit Blick über das gesamte Tal.



2



Fotos: Petr Blaha (1), TVB Passeiertal (1)



Foto: Sigrid Frei

3



Foto: Augustin Ochsenreiter

4



Foto: Brandnamic

7



Foto: Armin Terzer

8

# TRIATHLON DES GENUSSSES

Ein wenig verrückt sind sie wohl alle. Zumindest was Küche und Wein anbelangt. Voll Leidenschaft sowieso. Und so finden sich in den Reihen der ausschließlich familiengeführten Genießerhotels nur Gastgeber und Gastgeberinnen, die bei aller Individualität ihrer Betriebe mit persönlicher Begeisterung besondere Akzente setzen.

Text: Anja Hanke



Fotos (3): Günter Standl

Bei Gerhard Kriessmann im Genießerhotel Schalber im tirolerischen Serfaus ist die Bezeichnung »Halbpension« für das tägliche fulminante Gourmet-Wahlmenü klares Understatement (siehe dazu die Seiten 13/14). Im großen Bild rechts sein Zander mit Roter Rübe, Gnocchi und Krenschaum.

**D**reiklang klingt vermutlich charmanter als Triathlon, und genau das ist es, das die Genießerhotels seit nunmehr 30 Jahren zu einer Gemeinschaft der Gleichgesinnten macht. Ein Dreiklang nämlich aus Hotelperlen, in denen feinste Genussmomente auf wunderbare Weinauswahl treffen.

Jedes Haus ist dabei völlig unterschiedlich in Größe und Infrastruktur und auch die Kulinarik unterscheidet sich. Mal steht ein Spitzenrestaurant im Mittelpunkt, mal ist es ein Fe-

rienhotel, das seine Gäste bei einem längeren Aufenthalt mit feiner Küche begleitet. Immer anders und Grund genug, auf Entdeckungstour durch Österreich und Südtirol zu gehen.

Denn, so Eveline Wild vom steirischen Genießerhotel Der WILDe EDER: »Genießen ist Lebenseinstellung, der wir uns verschrieben haben. Dem guten Geschmack, der hohen Qualität – und das in jedem einzelnen Augenblick.« Und sie spricht damit ihren Partnern der Genießerhotels aus der Seele. Denn die gemeinsame Basis, die sie alle zusammenhält und weiterträgt, ist: der Genuss.



“  
*Die Kunst ist es, jeden Tag neue,  
andere Genussmomente zu kreieren –  
und dabei das Niveau an der Spitze zu halten.*

GERHARD KRIESSMANN, GENIEßERHOTEL SCHALBER

Ob echte Wirtshaus-Gerichte oder 4-Hauben-Kreationen – bei Armin (Foto oben) und JRE Alexander Gründler im Alpin am Achensee in Tirol verbinden sich aus einer Küche zwei nur scheinbar verschiedene Welten zum facettenreichen Gesamterlebnis.



Fotos (3): Johannes Kermayer



Foto: Jürgen Schmücking



### Alpin mit Weitblick

Am Achensee kocht mit **Armin** und **Alexander Gründler** seit Jahren ein bemerkenswertes Duo. Man müsste meinen, dass die Fetzen fliegen, wenn zwei Generationen gleichberechtigt am Herd stehen. Aber bei Vater und Sohn Gründler im **Genießerhotel Alpin** (siehe Seite 100) beflügelt diese Zweisamkeit. Regionalität wird hier auf vielen Ebenen gelebt, aber ohne Dogma. »Zitronen- und Olivenbäume wachsen bei uns nun einmal nicht«, meint Alexander Gründler augenzwinkernd. Dafür die Früchte für die hausgemachten Marmeladen und der Honig des Nachbarn, die das Frühstück begleiten, ehe es für die meisten Gäste hinaus in die idyllische Natur geht. In der Zwischenzeit fokussieren sich die Köche auf die Abendkarten für das Wirtshaus à la carte (Michelin Bib Gourmand), das Genießer-6-Gang-Menü oder das mit 4 Gault-Millau-Hauben und einem Michelin-Stern ausgezeichnete Gourmet-Stüberl.



*Essen sollte wie ein Theaterbesuch gelebt werden. Der Geschmack ist die wohl definierte Basis, die Präsentation die hohe Kür.*

ARMIN GRÜNDLER, GENIESSERHOTEL ALPIN

Dabei wird der Naturpark Karwendel sichtbar und schmeckbar: Ob im Seekar-Heubrot, das in einer speziellen Form gebacken wird, die die typischen Gipfel des Hausbergs zeigt, oder bei der Variation von Forelle, die in einem eigens kreierten Porzellanteller serviert wird, der See und Bergwelt in 3-D einfängt. Ein Steckenpferd von Alexander Gründler ist nicht zuletzt der Käse, und so führt die alpine Käsereise des ausgebildeten Käsesommeliers von heimischen Almen weit über den Tiroler Tellerrand bis Frankreich und Slowenien.

### Das Echte im Fokus

Für **Hermann Haller** vom gleichnamigen **Haller's Genießerhotel** im Kleinwalsertal (siehe Seite 90) ist gastronomisch eines unverhandelbar: »Wir sprechen fließend Heimat.« Das meint er im wahrsten Sinne des Wortes. Es ist für ihn schlichtweg Ehrensache, die heimischen Bauern und Produzenten zu unterstützen. Und es wird auch gerne darüber gesprochen. »Es geht nicht nur darum, etwas Gutes, Gesundes auf dem Teller und besten, nachhaltigen Wein zu servieren, sondern auch wann und wie.« Ich möchte ein Haus mit ebenso denkenden



Fotos: Haller's Genießerhotel (2), walsler-image.com (1)



»Die wunderbaren und engagierten Menschen hinter großartigen Produkten in der Gastronomie sichtbar machen«, ist die Devise von den Gastgebern **Hermann Haller** und **Elisabeth Feurstein** und ihrem Küchenchef **Tobias Eisele** im Kleinwalsertal.



»  
*Weniger ist immer mehr, aber was es braucht, ist die Geschichte hinter dem Produkt. Das ist unser Warum.*

HERMANN HALLER, HALLER'S GENIESSERHOTEL

»Glücklichmachern« führen.« Gemeint sind damit seine Mitarbeiter:innen, die genau wie er selbst engen Kontakt zu den Gästen pflegen und ihnen die Geschichten rund um die handverlesenen Produkte erzählen. »Von Mensch zu Mensch – darauf kommt es an.«

Eine Nähe, die der Hausherr bereits seit 30 Jahren bei seinem wöchentlichen Weinplausch pflegt, bei dem er die sehr persönliche Handschrift seiner Weinkarte erlebbar macht. Für Haller geht es um die unerwartete Einfachheit und um bewusst gewählte Genussmomente, die genau dadurch zu etwas Besonderem werden: Das selbst gebackene Zopfbrötchen mit frischer Marmelade, die hausgemachte Gulaschsuppe, das gute Brot mit der Almbutter. »Weniger ist eben mehr. Wir konzentrieren uns auf das Wesentliche und die Sinnhaftigkeit dieser Momente.«

### Wer die Wahl hat

»Wenn man, eingerahmt von Berggipfeln, auf 1.300 m Höhe liegt und einen Gletscher vor der Haustüre hat, ist die Küche natürlich von anderen Produkten geprägt als bei einem Hotel im mediterranen Süden«, schmunzeln **Tina** und **Simon Brugger**, die Gastgeber im **Genießerhotel Lanersbacher Hof** im Tuxertal (siehe Seite 102). »Aber auch bei uns gibt es großartige Produzenten.« So wie die Fankhausers aus dem Ort, die Küchenmeister **Toni Fercher** mit Lamm und **Black-Angus-Rind** beliefern, oder **Paul Geisler** aus Schöneben mit seinem Milchkalb. Joghurt und Käse kommen aus den umliegenden Almen, das Brot vom Zillertaler Bäcker und die Wurstspezialitäten von Zillertaler Metzgern. Gekocht wird dabei aber durchaus nicht nur traditionell, son-



»Best of Tirol«, wo immer dies möglich ist! Mit diesem Anspruch hat sich Küchenchef Toni Fercher rund um den Lanersbacher Hof in Tux im Tuxertal ein feines Netz an hochwertigen bäuerlichen Produzenten und Manufakturen aufgebaut.



Fotos (3): Herbert Lehmann

„  
Unsere Gäste sollen sich durch die Wahlmöglichkeiten beim Menü nicht eingeschränkt fühlen.“

LUKAS BRUGGER,  
GENIESSERHOTEL  
LANERSBACHER HOF

dern mit modernem Esprit und einer bereichernden, internationalen Prise. Fercher unterstreicht dies beim Abendmenü, bei dem die Hausgäste bei vier Gängen elf (!) Wahlmöglichkeiten haben, die sich beim Österreich-Menü und wöchentlichem Gala-Menü noch erweitern. »Unsere Gäste sollen sich einfach nicht eingeschränkt fühlen«, lebt mit Nathalie und Lukas Brugger auch die nächste Generation diese Idee der Gastlichkeit, und ist immer auf der Suche nach neuen Produzenten, die den Qualitätsanspruch mittragen.

#### Jeder Moment persönlich

»Wir führen unser Hotel genauso, wie wir selbst gerne Urlaub machen möchten,« bringt Christian Unterlechner die Philosophie im »adults only«-Genießerhotel Unterlechner in St. Jakob in Haus auf den Punkt

(siehe Seite 110) und ergänzt verschmitzt lächelnd ein Beispiel: »Ich selbst bin Spätaufsteher. Warum sollten unsere Gäste diese Vorliebe fürs Ausschlafen nicht ebenfalls haben?« Daher wird das Frühstück bis 12 Uhr serviert – und das auf Etageren, deren jeweilige Bestückung abends zuvor selbst gewählt wird. Dazu gibt es ein kleines Buffet mit ergänzenden Köstlichkeiten. »Wir wollen, dass alle bei uns entschleunigen können und das Gefühl haben, verwöhnt zu werden.

So steht für all jene, die am Nachmittag dennoch Hunger verspüren, eine Bistrokarte bereit, die bis in den Abend hinein serviert wird. Dann kann wiederum gewählt werden: Je nach Lust und Laune gibt's entweder das Herzstück-Menü des 3-Hauben-Restaurants Esskultur oder das Genießer-Tagesmenü in sechs Gängen. Außergewöhnlich dabei immer der Salat, der mit einer genussvollen



Fotos (3): Elisabeth Hilber



„  
Wir leben unser Hotel genauso, wie wir selbst gerne Urlaub machen würden.“

CHRISTIAN UNTERLECHNER,  
GENIESSERHOTEL UNTERLECHNER



Prise Zeitgeist als täglich wechselnde Bowl in selbst getöpften Schüsseln überrascht. Wer zu den Kreationen von Küchenchef Sebastian Jöchel – deren Zutaten zu 99 % aus dem Alpenraum stammen – ein Glas Wein möchte, erlebt ebenfalls die Freiheit à la Unterlechner: »Wir haben fast 100 offene Weine, die wir glasweise ausschenken.« So kann jeder trinken, was er mag.

#### Essen als Tages-Highlight

Auch für Gerhard Krießmann vom Genießerhotel Schalber in Serfaus ist die Zeit der Buffets vorbei (siehe Seite 94). Mit wenigen Ausnahmen. Im Winter gibt es nachmittags

ein Kuchenbuffet und eine würzige Jause für den herzhaften Hunger und im Sommer ein leichtes Lunchbuffet mit viel Abwechslung. Dabei wird die Planung für den passionierten Koch stets zur Herausforderung, denn Serfaus ist eine autofreie Zone. Das heißt, neben der eigenen Jagd und Produkten von lokalen Bauern »bekommen wir nicht täglich neue Zutaten geliefert.« Seine pragmatische wie köstliche Lösung: »Wir machen fast alles selbst – von der Consommé bis zum Praliné.« Und das bei einem täglich wechselnden 6-Gang-Menü mit Variationen für den persönlichen Geschmack. Ein Menü, für das der Begriff Halbpension klares Unterstatement ist,

Urlaubsfreiheit bedeutet für Christian und Nadja Unterlechner sowie ihrem Küchenchef Sebastian Jöchel völlig unverplant spontan sein zu können. Auch und vor allem beim Essen. »Chaletartige« Privat-Atmosphäre prägt das »adults only«-Boutiquehotel in St. Jakob im Haus.



Mal regional mit Esprit, mal extravagant kreativ, aber immer überraschend: Eveline Wild und Stefan Eder haben den WILDen EDER im steirischen Almenland zum Hideaway für Genießer gemacht. Der Teller auf der rechten Seite zeigt ein Spiral-Raviolo mit Rüben, Krenschäum und Parmesan-Cracker.

denn mit dieser Qualität steht es den besten Gourmetrestaurants des Landes um nichts nach. Kein Wunder, dass Krießmann, als er vor einigen Jahren die Küche für kurze Zeit auswärtigen Gästen öffnete, sofort eine Gault-Millau-Bewertung erhielt, die heute 4 Hauben entspricht.

»Das Menü am Abend ist und muss einfach der Höhepunkt eines Ferientages sein«, freut sich der bescheidene Küchenchef aber am meisten über die Reaktion seiner Gäste, die er gerne beim Frühstück beobachtet. »Mit welcher Begeisterung sie einen Blick auf die Karte des Abends werfen, ist mein persönlicher Antrieb!«

#### Seele baumeln im Almenland

»Wenn man sich dem Genuss und der Qualität verschrieben hat, kann man nicht mehr zurückrudern«, sind sich Sternekoch Stefan Eder und Chocolatière, Pâtissière und Konditoren-Weltmeisterin Eveline Wild einig. Seit 2013 führen sie gemeinsam das familiäre Genießerhotel Der WILDen EDER in St. Kathrein mitten im steirischen Naturpark Almenland (siehe Seite 140). Eine Region, die das stille Genießen auch landschaftlich versinnbildlicht. Eine harmonische Welt ab-

seits des Massentourismus, die zum Innehalten einlädt. Fein abgestimmt ist dazu die gastgeberische Philosophie im Wilden Eder, die mehr als köstliche Regionalität in sich bündelt: »Wir wollen ganz bewusste Momente erschaffen. Etwas Echtes weit weg von der Reizüberflutung der heutigen Zeit.«

Ein Aufatmen für die Seele gewissermaßen, das von der umliegenden Natur, der Wellness im Haus und der Küche als »Klasse statt Masse« subtil begleitet wird. Es sind die kleinen, wohlbedachten Erlebnisse, die den Unterschied machen. Gerade in kulinarischer Hinsicht mit modern interpretierten, regionalen Gerichten der Genießer-Halbpension und innovativen Kreationen mit besten Produkten der Umgebung im Gourmetrestaurant ZeitRaum. »Im Sternerestaurant werden die einzelnen Gänge mit Kärtchen begleitet«, erzählt Stefan Eder. Auf ihnen stehen kleine Denkanstöße oder Anekdoten zu Produzenten und Zutaten. Auch der kulinarische Kalender mit Events wie dem »Febru-Art«, in dem Kunst und Genuss sich vereinen, oder beim Zelebrieren des vegetarischen Septembers zeigt sich einmal mehr, wie fantasievoll, hochwertig und manchmal überraschend das Thema Genuss in den Reihen der Genießerhotels gelebt wird.

# GENIESSER- C O O D D E E R 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.  
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.
2. Mit **AMBITIONIERTER WEINKULTUR** zu überraschen ist allen Gastgebern ein ganz besonderes, leidenschaftlich gepflegtes Anliegen.  
Wunderbar vielfältig: Die Welt der Getränke ist fantastisch divers geworden. Neue Weintrends sind auf den Karten der Genießerhotels ebenso selbstverständlich wie innovative alkoholfreie Getränke.
3. Mit unverwechselbar **PERSÖNLICHER ATMOSPHERE** ein Ambiente des Wohlfühlens zu schaffen, ist das Fundament jedes Genießerhotels.  
Wunderbar einzigartig: Jeder Mitgliedsbetrieb wird von seinen Besitzern auf deren ganz eigene Weise geführt. Ihre Leidenschaft als Gastgeber für alles rund ums Genießen ist der entscheidende Unterschied zu austauschbarer Konzernhotellerie.



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.



»Meine Mutter war eine begnadete Köchin und daher habe ich gutes Essen von klein auf geliebt.«

JOSCHI WALCH,  
ROTE WAND  
GOURMET HOTEL

»Genuss ist unsere DNA, der rote Faden, der sich durch das gesamte Haus zieht. Vom Culinary Lab in der »Friends & Fools«-Lounge (li.) bis zum höchst prämierten Chef's Table im Schualhus (re.)«

JAMIE UNSHELM,  
Leiter Culinary Lab

## Alpine Avantgarde IN DER ROTEN WAND

**Der nunmehr dritte Band der Rote-Wand-Bibliothek ist eine Hommage an die hohe Kunst des Kochens, an die Aromen der Berge und an die Vision, Tradition in Zukunft zu verwandeln. Und er symbolisiert, wie vielfältig aufregend Kulinarik bei Familie Walch umgesetzt wird.**

Für Aufsehen sorgte das Küchenteam der Roten Wand zuletzt im deutschen Fernsehen, als es auf RTL+ in der Weihnachtsausgabe des Blockbusters Kitchen Impossible Tim Mälzer und Roland Trettl mit einem Weihnachtsmenü herausforderte. Beste Voraussetzungen also für genussaffine Gäste, das gesamte Spektrum der Küche in Zug am Arlberg kennenzulernen.

### Genuss in vielen Facetten

»Unsere Wurzeln haben uns stark gemacht«, resümiert Patron **Joschi Walch**, den seine Familie liebevoll als die kulinarische DNA des Hauses bezeichnet (siehe Seite 92). Er ist die rastlose Triebfeder, die immer wieder neue Ideen hat – und dabei ebenso die Weitsicht, die Wurzeln mit einer modernen Vision zu fusionieren.

Umgesetzt wird all dies durch mehrere junge Küchenchefs. Im Genießerhotel, allen voran der wieder an den Arlberg zurückgekehrte

**Florian Armbruster** als Head für Hotel-Restaurant und die mit 3 Hauben und grünem Michelin-Stern ausgezeichneten Rote Wand Stuben. Für den täglichen Auftakt sorgt **Markus Penz** beim servierten Frühstück.

Die kulinarische und räumliche Freiheit setzt sich abends mit einem Gourmetmenü am frei gewählten Lieblingsplatz fort und endet mit einer fulminanten Käseauswahl. Österreichische Klassiker stehen in den Stuben im Mittelpunkt, die vor allem im Winter wegen der legendären Fondues seit mehr als 60 Jahren Kultstatus haben.

»Im Sommer ist für mich der Late-Lunch ein Highlight«, verrät Armbruster. Dabei können die Gäste am Fischteich ihre Forelle selbst angeln und frisch grillen lassen. »Natürlich bekommt jeder, der nichts gefangen hat oder nicht angeln möchte, ebenfalls etwas zu essen«, meint der gebürtige Schwarzwälder lachend.



Fotos: Ingo Pertramer (2), Die West (1)

### Sterne über dem Schualhus

Highlight der Roten Wand ist natürlich das Schualhus: Hinter der sonnenverwitterten Holzfassade des historischen Schulhauses aus dem Jahre 1780, unterirdisch mit der Roten Wand verbunden, verbirgt sich eine der derzeit wohl spannendsten kulinarischen Adressen Europas.

Zweimal täglich lädt **Julian Stieger** rund um die Degustationsbar zum hautnahen Hochgenuss in 16 bis 19 Gängen ein. Hier ist die Küche der Mittelpunkt des Geschehens. Denn die Gäste können dem 2-Sternekoch und seinem Team beim Zubereiten der meisterhaften Kreationen direkt zusehen. »Mittlerweile liebe ich diese Wohnzimmeratmosphäre«, meint der Spitzenkoch, der u. a. in New York und Kopenhagen arbeitete – und diese internationalen Einflüsse nun mit regionaler Verantwortung zu seinem ganz eigenen Stil vereint. »Wir bekommen

teils sogar Produkte von kleinen Privatproduzenten, aber unsere eigene Landwirtschaft hilft uns natürlich ebenfalls sehr.«

Denn in der Roten Wand ist Selbstmachen die Devise. »Wir legen ein und fermentieren, was geht.« Unter der Ägide von **Manuel Hofmarcher** entstehen Patés, Würste, Pasteten und kleine kulinarische Schätze, die das Hotel täglich bereichern – handgemacht, mit Liebe und einem Hauch Verrücktheit. Eine entscheidende Rolle spielt dabei **Jamie Unshelm** als kreativer Kopf. Er leitet »Friends & Fools«, das einzigartige und visionäre kulinarische Kompetenzzentrum, in dem das Culinary-Lab, die Kochschule, die Bäckerei, Charcuterie, Fromagerie, die Kochbuchbibliothek und ein weiteres kulinarisches Outlet liegen: »Wir schließen das Gourmet-Konzept von vorne bis hinten«, meint Unshelm, der auch die Masterclasses des Hauses mit Themen von Fermentation bis Wildzerlegen führt.



### NEU Rote Wand Chef's Table

Alpine Avantgarde  
im alten Schualhus

Texte Christian Seiler,  
Fotos Ingo Pertramer,  
Rezepte Julian Stieger  
ISBN 978-3-903461-08-6

### GENUSSPARTNER



Fotos: Michael Königshofer (1), Johanns (3)

## JOHANNS. 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 4 Gabeln und 95 Falstaff-Punkten sowie drei Hauben (16 P.) 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 »1<sup>st</sup> 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.johanns.at](http://www.johanns.at) (für Genießerhotel-Gäste gibt es einen attraktiven Partner-Preis).

**Johanns. Living | Mike Johann**  
Hugo-von-Montfort-Gasse 2  
8600 Bruck an der Mur – Österreich  
T +43 (0) 664 / 24 13 129  
[info@johanns.at](mailto:info@johanns.at) | [www.johanns.at](http://www.johanns.at)

Nur wenige Kilometer vom quirligen Bozen präsentiert sich das Sarntal als beschauliche Landschaftsidylle. Mitten drin das Genießerhotel Bad Schörggau, das mit neuem Alpes-Konzept mediterrane und Südtiroler Küche in verschiedensten Facetten präsentiert.



Fotos: Upscale (2)

## BACK TO THE ROOTS

In Bad Schörggau im idyllischen Sarntal nahe Bozen ging man schon immer eigene Wege. Gregor Wenters neu konzipierte Alpes-Gastronomie mit Neo-Küchenchef Matthias Kirchler setzt das Genießerhotel 2026 auf jeden Fall auf die Bucket-List für Genießer.

So wie im einstigen Bauernbadl moderne Natur-Treatments Anwendung finden, in edlem 4-Sterne-Vollholzambiente geschlafen wird und für Events der Seppi-Stodl die alpine Design-Kulisse bildet, beleben Vielfalt und spannende Gegensätze die Küche.

Die Alpes-Gastronomie knüpft an ihre Ursprünge: Südtiroler Küchentradition mit zeitgemäßem Charme steht im Veranda-Wirtshaus im Mittelpunkt. Neue Akzente setzt Alpes Experience – 1988: Hier wird die innovative Geschichte des Hauses weitergeschrieben. In mehreren Akten entfaltet das Team rund um Matthias Kirchler seine ganze Kreativität: handwerklich präzise, saisonal inspiriert und tief in der Region verwurzelt. Passend zu beiden Konzepten öffnet Gregor Wenter seinen Weinkeller, wo sich Lieblingsweine aus Südtirol mit Klassikern aus aller Welt ebenso finden wie ein Best-of an Naturweinen.

Um dies alles genießen zu können, empfiehlt sich das neu aufgelegte Schörggauer Medium-Genusspaket, das bei 3 Übernachtungen (ab 690,- p. P. im DZ) je ein 4-Gang-Genießer Menü und ein Alpes-Veranda-Menü sowie ein »Experience in der Stube 1988« beinhaltet. [www.bad-schoergau.com](http://www.bad-schoergau.com)

Familie Obwexer  
Rauterstube in Matrei  
am Nationalpark  
Hohe Tauern zählt  
zu den traditions-  
reichsten Adressen der  
österreichischen  
Kulinarik-Szene.  
Küchenchef Max  
van Triel verbindet  
die regionalen Wurzeln  
einfühlsam mit  
dem Alpe-Adria-Raum.



»Ein bewundernswertes Kunststückerl bleibt die kommentierte Weinkarte«, schwärmte Gault Millau bereits 1983, um heute festzuhalten, dass sich »auf der umfassenden und fair kalkulierten Weinkarte ... der passende Schatz« zur 3-Hauben-Küche findet.



Extravagant mit ganz viel Aussicht thront der neue Infinity-Pool über dem Entree in Minglers Sportalm.



Fotos: Fotostudio Andorfer (2)

Die feine Wohnkultur wurde nun mit der 4-Sterne-S-Kategorie ausgezeichnet, die exquisite Küche in der »Stub'n 1972« mit 3 Gault-Millau-Hauben.

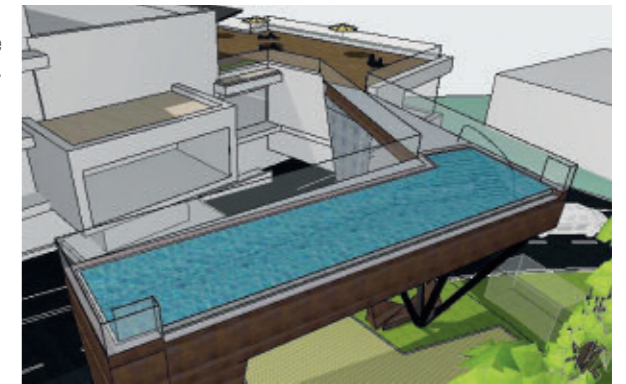


Foto: Haselsberger Architekten

## SUPERIOR IN DEN KITZBÜHELER ALPEN

Gleich dreifach Grund zum Feiern in Minglers Sportalm in Kirchberg: Das charmante Genießerhotel ist nun offiziell als »4-Sterne-S« klassifiziert, die Küche wurde 2026 mit 15,5 Punkten (3 Hauben) von Gault Millau noch höher bewertet, und ab Mai erwartet die Gäste ein neuer, supercooler Infinity-Pool.

Die von Familie Mingler-Haueis ungemein persönlich geprägte Atmosphäre ist Markenzeichen des kuscheligen Hotels in Kirchberg bei Kitzbühel. Sehen lassen kann sich aber auch die behagliche Wohnkultur, die in den letzten Jahren konsequent verfeinert wurde, was durch die Österreichische Wirtschaftskammer mit dem »4-Sterne-Superior«-Siegel gewürdigt wurde.

Der extravagante, ganzjährig beheizte Panoramapool als neues Highlight des Hauses ist dabei noch gar nicht berücksichtigt. Architektonisch spektakulär in luftige Höhen über den Eingangsbereich gesetzt, ergänzt er – samt Dachterrasse mit großartigem Ausblick auf den Kirchberger Sonnberg – den Infinity-Indoor-Pool im Alpin Spa.

Als »Top-Adresse für Genussurlauber und Feinschmecker« würdigt zudem der Guide Gault Millau die Küche von Bernhard Hochkogler und verleiht der »Stubn 1972« für 2026 mit nunmehr erhöhten 15,5 Punkten abermals drei Hauben. [www.hotel-sportalm.at](http://www.hotel-sportalm.at)

## KULINARIKPIONIER AM NATIONALPARK

Schon 1980, in seiner ersten Ausgabe, empfahl Gault Millau die Rauterstube in Matrei. 46 Jahre später ist sie mit nunmehr 3 Hauben nach wie vor ein kulinarisches Aushängeschild Osttirols.

Was für eine Aufregung: Als Prof. Michael Reinartz erstmals den aus Frankreich importierten Restaurantführer Gault Millau präsentierte, gab es in ganz Österreich nur wenige positiv beschriebene Betriebe. Mit dabei das Genießerhotel Rauter, wo Familie Obwexer schon im nächsten Jahr für seine »Classischen Schlemmereien« die erste Haube eroberte.

Das Zitat von damals gilt auch 2026 unverändert: »Das hat uns am Rauter schon immer fasziniert: Wie man Altes mit Neuem trefflich kombiniert.« Verantwortlich dafür ist in der Küche heute Max van Triel, der unter anderem sechs Jahre in der legendären »Schwarzwaldstube« in Baiersbrunn kochte, ehe es ihn in die Osttiroler Heimat seines Vaters zurückzog. Im Rauter, bei Andrea und Michael Obwexer, verbindet er nun gehobene, französisch-italienisch inspirierte Kulinarik mit Osttiroler Tradition und regionale Produkte mit mediterranen Bereicherungen zu einem sehr persönlichen Alpe-Adria-Stil. [www.hotel-rauter.at](http://www.hotel-rauter.at)



Fotos: Monika Reiter (2)

## STRUDEL, STRESS UND *Strandcafé*

**Im Sternzeichen ist Silvia Schneider Zwilling, im Beruf hingegen gleich »Fünfling« – Moderatorin, Schauspielerin, Modedesignerin, Juristin und seit drei Jahren auch noch gelernte Köchin. Ein »Dancing Star« auf vielen Kirtagen, eine Powerfrau mit spannenden Facetten.**

Interview: Wolfgang M. Gran; Foto: Silvia kocht/ORF2/Mo-Fr/14:00/Simeon Baker

**S**ie moderierte News, Society-Geflüster, Castingshows, Koch- und Kinder-Fernsehen. Sie spielte in TV-Krimis und war Mitglied einer Comedyserie. Sie hatte ihre eigene Talkshow und hat sich mit »Silvia kocht« in den vergangenen sechs Jahren Kultstatus erarbeitet. Sie hat ein Jus-Studium abgeschlossen und mit 41 die Lehrabschlussprüfung als Köchin abgelegt. Sie designt Kleidung und Schuhe und ist Chefin ihrer eigenen TV-Produktionsfirma.

Silvia Schneiders berufliche Vita gleicht einem Hochgeschwindigkeitstrip durch eh fast alle Bereiche des Lebens. Wir sind kurz zugestiegen in den »Schneider-Express« und haben um ein ausführliches »Silvia spricht« gebeten. Dabei haben wir auch die ruhigen, nachdenklichen Seiten einer beeindruckenden Powerfrau kennengelernt. Lesen Sie, warum sie es mit Pippi Langstrumpf hält und sie griechischen Fischern gern Kaffee servieren möchte.

**Ihr Vater Walter hat einmal gesagt: »Das Leben ist einem in die Hand geschrieben, am Anfang schon.« Was sehen Sie, wenn Sie in Ihre Hände schauen?**

*Silvia Schneider:* (kichert) Ich sehe, dass sie frisch gewaschen sind, weil ich gerade einen Apfelkuchen gemacht habe. Und ich sehe, dass sie ziemlich klein sind, aber das ist ja kein Nachteil. Denn dadurch wirken kleine Dinge manchmal etwas größer, und das ist ja nicht schlecht.

**Ziemlich klein waren Sie im Ganzen noch, als Sie bereits den Wunsch nach der Bühne, nach dem Rampenlicht äußerten. Woher kam das?**

*Silvia Schneider:* Angefangen hat es mit alten Filmen, die ich geschaut habe. Da dachte ich immer »Solche Kleider wie diese Frauen im Film will ich auch einmal haben.« Das Faible für Kleider ist mir geblieben, der Zugang zu einem Beruf in der Öffentlichkeit hat sich natürlich verändert. Am Anfang ist damit noch eine enorme Aufregung verbunden, aber mit der Erfahrung der Jahre lernt man, dass es ein Job wie jeder andere ist, und man merkt auch, was man da an Leistung bringen muss.

**Die Entscheidung für so einen Beruf entspringt ja auch einem inneren Antrieb. Haben Sie den einmal erforscht?**

*Silvia Schneider:* Wir sind eine sehr künstlerische Familie. Die mütterliche Seite ist sehr mit Tanz angehaucht, väterlicherseits waren ein gewisser Hang zur Ästhetik und die Fähigkeit, vor Menschen zu sprechen, da. Ich bin wohl so eine Kombination aus beidem.

**Sie sind ein beruflicher Tausendsassa, der sich auf vielen Ebenen bewegt. Was hat Sie zum Thema Kochen geführt?**

*Silvia Schneider:* Die ersten Sendungen sind mir einfach so zugeflogen. Ich habe schon am Beginn meiner Fernsehkarriere immer die Kochthemen bekommen – wieso, weiß ich nicht. Aber »Silvia kocht« und »Silvia entdeckt« kamen dann auf Wunsch des ORF. Ich hatte ursprünglich

Genuss bedeutet für Multitalent Silvia Schneider nicht nur gutes Essen. Unter diesen Begriff fällt bei ihr auch das Durchatmen in der Natur, das Innehalten und bewusste Erleben der Schönheiten rundum. Sie hat sich sogar im Wald ein kleines Refugium geschaffen, wo sie am Lagerfeuer Würstel grillt, in den Sternenhimmel schaut und in ihrem Waldlager auch übernachtet.

## Perfektionistin und Genussmensch

Foto: Silvia Kocht/ORF2/Mo-Fr/14:00/Simeon Baker



**SILVIA KOCHT – und die kulinarische Reise geht weiter**  
...ist der Titel des jüngsten Buches von Silvia Schneider mit 70 Rezepten von Top-Köchen mit insgesamt 60 Hauben. ISBN 978-3-99113-192-2, Trauner Verlag, € 26,90



In ihrer Sendung »Silvia kocht« empfängt Silvia Schneider Meister des Fachs wie **Hannes Müller**, den »Gault & Millau-Koch des Jahres 2024«, der in seinem Genießerhotel **Die Forelle** am Weißensee einen Michelin-Stern erkocht hat. Um mit solchen Größen des Metiers fachkundig plaudern zu können, hat Silvia vor ein paar Jahren eine Kochlehre begonnen und 2023 erfolgreich abgeschlossen.

Foto: Pictorial Press Ltd Alamy Stock Photo



Starke Frauen haben ein Faible für ihresgleichen, und deshalb würde an Silvias fiktiver Tischgesellschaft auch **Coco Chanel** Platz nehmen, die legendäre Modeschöpferin aus den Anfangsjahren des 20. Jahrhunderts. Was dabei auf den Tisch käme, bleibt offen. Eines von Silvias Lieblingsgerichten, die polnischen Flaki (Kutteln), treffen nämlich nicht jeden Geschmack, also dürfte es eines ihrer berühmten Buffets werden.

Dass Silvia gerne einmal in einer griechischen Taverne, zum Beispiel auf der kleinen **Insel Paxos**, als Kellnerin arbeiten würde, hat wohl weniger damit zu tun, dass sie nun auch noch in der Gastronomie Spuren hinterlassen möchte. Da geht es wohl eher um das Gefühl, entspannt aufs Meer zu blicken und die Ankunft der Fischer zu erwarten.

Foto: iStock/carmengabrile



zwei ganz andere Sendungen vorgeschlagen, wurde dann aber gefragt, ob ich nicht eine Idee für eine Kochsendung hätte. Also habe ich das pilotiert und mir überlegt: Was ist ein österreichischer Zugang zum Thema und wie könnte das das Land interessieren? Ich musste mich dabei gegen andere durchsetzen, aber mein Konzept hat überzeugt.

**Sie haben sich dann aber nicht mit der Moderation begnügt, sondern mit fast 40 Jahren noch eine Kochlehre begonnen und abgeschlossen. Sie sagten damals: »In meiner Sendung kochen Köche von Weltrang, deshalb möchte ich den Beruf in vollem Umfang verstehen lernen.« Ist das typisch für Sie, zu sagen, wenn ich etwas mache, dann mit so viel Expertise wie möglich??**

*Silvia Schneider:* Das ist schon mein Zugang zum Leben. Wenn man etwas machen darf, soll man es auch so gut machen, wie es nur irgendwie geht. Das ist auch eine Form von Respekt den Menschen gegenüber, die das schon auf einem langen Weg gehen. Aber es ist auch grundsätzlich mein Naturell. Ich möchte die Dinge verstehen, möchte wissen, wie etwas geht und schauen, ob ich das kann. Ob das jetzt Fliesenlegen ist oder ein Bild zu malen – ich tauche immer sehr tief in die Materie ein. Ich habe auch nach meinem Auftritt bei »Dancing Stars« weitergetanzt. Ich glaube, ich bin so gepolt.

**Wenn man so lange Arbeitstage in so vielen verschiedenen Jobs hat, was bedeutet da das Thema Genuss? Und wie leben Sie diesen Begriff?**

*Silvia Schneider:* Genuss verbinde ich als erstes mit gutem Essen. Wir sind da in Österreich die Top-Class der Welt und müssen uns das viel mehr ins Bewusstsein rufen. Wir sind das Land des Wiener Schnitzels, des Apfelstrudels, der Sachertorte, der Salzburger Nockerl und der Grammelknödel. Wir haben viel mehr Vielfalt in unserer Küche als andere Länder. Es ist für mich auch eine Auszeichnung, dass ich mittlerweile immer mehr für die Gastronomie, die heimische Kulinarik und die Menschen, die dahinterstehen, sprechen darf. Genuss ist für mich aber auch das Durchatmen und Innehalten in einer wunderbaren Landschaft, einer schönen Kirche oder einem tollen Schloss. Wir drehen ja nicht nur in Österreich, sondern weltweit, und ich habe mir selbst zur Aufgabe gesetzt, dass ich auch während der Dreharbeiten wahrnehme, was ich gerade erlebe. Dass ich auch abseits eines Drehplans erkenne, was da jetzt eigentlich ist, wo ich bin und was gerade passiert – dass ich all das verinnerliche.

**Das heißt, Ihnen gelingt das Kunststück, Ihren Akku schon während der Arbeit wieder aufzuladen?**

*Silvia Schneider:* Auf alle Fälle. Man steht ja nicht jeden Tag in der Früh mit dem Gefühl auf, man könnte die Welt zerreißen. Man ist auch einmal müde, hat wenig Lust

oder fühlt sich kränklich. Aber dann gehe ich raus und komme mit den Menschen in Kontakt, mit denen ich arbeite. Das sind in meinem Fall regionale Produzenten, Gastronomen, Bauern, aber auch Wanderführer, Bergführer oder Kunsthistoriker. Ich tanke dann sehr viel Energie durch diese Menschen, weil die eine irrsinnige Freude haben, einmal vor den Vorhang geholt zu werden, was in deren Leben ja nicht so oft passiert. Das ist etwas Außergewöhnliches, und dann möchte man diesen Menschen ihren Moment nicht nehmen, nur weil man in der Früh nicht so gut drauf war oder denkt: Ich erlebe das jetzt zum 700. Mal. Das ist ganz wichtig, diesen Menschen Glück zu schenken.

**Sie haben einmal gesagt: »Ich operiere weder am offenen Herzen, noch habe ich irgendetwas erfunden, noch bin ich Atomphysikerin. Ich mache nichts Weltbewegendes.« Es gelingt Ihnen im Beruf aber, Menschen zu bewegen. Glauben Sie nicht, dass Sie damit doch auch ein Stück Welt bewegen?**

*Silvia Schneider:* Ich finde es total charmant, wenn Sie das so sehen. Und es freut mich auch, weil es schon sehr nahe an meiner Lebensphilosophie ist. Man kann sich als Mensch einer ganz großen Sache widmen und für die kämpfen. Das ist sehr bewundernswert. Ich finde es aber auch bewundernswert, wenn man versucht, im Kleinen, im täglichen Tun und im Umgang mit den Menschen Schönes zu schenken oder Liebe zu geben. Da bringt man dann auch ganz viel weiter.

**Sie können mit beruflichem Stress hervorragend umgehen, mit einem anderen eventuell nicht so gut, denn Sie haben einmal gemeint: »Mich stresst es, dass ich so viele Sachen gern machen würde. Ich habe Angst, dass mir die Zeit ausgeht.« Wieso springen Sie auf so vieles so intensiv an?**

*Silvia Schneider:* Zum Teil kommt das aus meiner Erziehung. Da hat es immer geheißen: Du darfst nicht als erstes Nein sagen, wenn dir etwas angeboten wird, sondern du musst es immer erst probieren, um zu wissen, ob du das wirklich nicht willst. So sehe ich das in allem. Ich möchte jeden Tag etwas Neues lernen und ein bisschen g'scheiter und besser werden. Da habe ich einfach eine große Lust daran. Ich mag von Astrid Lindgren diesen Pippi-Langstrumpf-Satz sehr gern: »Das habe ich noch nie vorher versucht, also bin ich völlig sicher, dass ich es schaffe.« Das finde ich so schön, weil es einfach so wahr ist. Du kannst alles, was du zum ersten Mal machst, weil du noch nicht die Erfahrung gemacht hast, dass du es nicht kannst. Und das ist toll.

**Okay, dann bleiben wir gleich bei Pippi. Die hüpf durch die Welt »wiedewiedewie es ihr gefällt«, spontan und auf alle Regeln pfeifend. Sie hingegen wirken, egal ob beruflich oder privat, stets wahnsinnig aufgeräumt und durchorganisiert, manchmal fast keimfrei. Eigentlich das Gegenteil von Pippi. Sind Sie tatsächlich so?**

*Silvia Schneider:* Ich bin grundsätzlich sehr aufgeräumt, organisiert und strukturiert und habe einen Plan. Ich bin aber auch ein Mensch, der sehr tief fühlt und sehr aus der Bahn

geworfen werden kann, der sehr an sich selbst zweifelt, immer wieder. Das ist gerade bei Moderations- und Bühnensmenschen so. Du schüttest irrsinnig viele Endorphine aus, wenn du auf deiner jeweiligen »Bühne« stehst, und der nächste Tag ist dann wie ein Entzug. Du kommst aus diesem Überschwang an Glückshormonen in ein absolutes Tief rein, aus dem du dich wieder rauskämpfen musst, weil du an dir zweifelst. Ich habe das genauso, und ich heule, alles ist so schlecht und ich habe das Gefühl, nichts zu können. Aber ich komme da immer wieder raus, weil ich grundsätzlich ein sehr resilienter Charakter bin. Das hat den Nachteil, dass man sehr oft den Satz hört: Du hältst das aus, du bist eh eine starke Frau. Aber warum muss eine starke Frau mehr aushalten als eine nicht so resiliente?

**Eine wiederkehrende Frage bei diesem »Tischgespräch« ist jene, welche vier Persönlichkeiten, egal ob lebend oder historisch, Sie gern bei einem Dinner in Ihrem Haus um sich versammeln würden. Ich nehme jetzt einmal an, da würden auch ein paar starke Frauen sitzen.**

*Silvia Schneider:* Na und ob. Martha Stewart, Gwyneth Paltrow, Dita von Teese, bei der ich selbst schon einmal zum Essen war, und mein Lieblingsmalier Alphonse Mucha. Darf ich bitte mehr Gäste haben als vier? Denn dann würde ich noch einladen die Sarah Bernhardt, die sehr eng mit Mucha zusammengearbeitet hat, Coco Chanel, Kaiserin Elisabeth von Österreich und Robert Redford. Ich glaube, das wäre eine gute Truppe.

**Zweifelloos. Und da sind ja auch einige vergleichbar umtriebige Menschen darunter. Sie haben schon angesprochen, dass Sie immer wieder etwas Neues brauchen. Fällt Ihnen da überhaupt noch etwas ein, so viel wie Sie jetzt schon tun?**

*Silvia Schneider:* Oh ja, ganz viel. So richtig cool Kitesurfen würde ich gerne einmal ausprobieren, oder Paragliten richtig gut lernen. Ich würde auch einmal gern Kellnerin in Griechenland sein, aber das schaffe ich wohl nicht mit meinem Arbeitspensum. Ich stelle es mir halt so irrsinnig romantisch vor, auf einer ganz kleinen Insel wie Paxos zu sitzen und dort nichts zu tun zu haben, außer den herankommenden Fischern und Seemännern ihren kleinen Kaffee zu servieren. Aber ich glaube, mir wäre dann sehr schnell fad und ich würde die Taverne ausbauen zu einem großen Restaurant und dort Riesenfeste organisieren. Einen Wiener Ball auf Paxos zum Beispiel.

**Sie feiern im Mai Ihren 44. Geburtstag und haben damit noch einen langen Weg dorthin. Aber verraten Sie es bitte trotzdem: Was für eine ältere Dame werden Sie in ferner Zukunft sein?**

*Silvia Schneider:* Eine, die absolut ausgefallene Kleidung trägt, wirklich total zum Himmel schreiend auffallend. Ich werde sehr große Hüte tragen und sehr große Sonnenbrillen, und ich werde mir absolut kein Blatt mehr vor den Mund nehmen. Außerdem werde ich mindestens drei Hunde haben und all meinen Schmuck täglich ausführen.

»Eine lebendige Wirtshauskultur ist für die Kulinarik eines Landes unverzichtbar.« – 2-Sterne-Koch Philip Rachinger (Mühlthalhof).



Foto: Chris Perkles

Philip Rachinger zählt zu den besten und charismatischsten Köchen Österreichs. Im »Ois« im Mühlthalhof zelebriert er gemeinsam mit seinem Team ein kreatives 12-Gänge-Tasting-Menü, für das der oberösterreichische Spitzenkoch mit nicht weniger als 4 Hauben und 2 Sternen ausgezeichnet wurde (siehe S. 134). Seine Menüs erzählen Genuss-Geschichten: mit Emotion, Tiefe und einer guten Prise Witz und Humor. Diese Ingredienzien sind nicht nur die Grundzutaten für sein Restaurant, sondern für Rachinger auch das Fundament eines guten Wirtshauses.

## FINE-DINING-MENÜ *meets* *Gulaschsaftl*

**2-Sterne-Koch Philip Rachinger steht für Genuss auf höchstem Niveau. Sein Herz schlägt jedoch nicht nur fürs Fine Dining, auch die Wirtshauskultur ist tief in ihm verwurzelt.**

Text: Günter Baumgartner



Jährlicher Höhepunkt im Mühlviertel ist immer Ende August die Wirtshaus-Roas. Regionales vom Feinsten gibt's immer im Fernruf7 beim Mühlthalhof. Ungeplante Spezialität: die Gulaschpizza.



Fotos: Mühlthalhof, Andreas Balon, Stefan Mayerhofer

Er selbst schätzt eben solches und dessen Flair sehr – nicht ohne Grund hat er mit dem »Hopfen und Schmalz« im alten Braugasthaus der Biobrauerei Neufelden ein kreatives Wirtshaus-Konzept für seinen Heimatort konzipiert. Auch die von ihm initiierte »Wirtshaus Roas« ist eine Hommage an die tiefverankerte Wirtshauskultur. Einmal im Jahr verwandelt sich Neufelden in ein kulinarisches Dorf, bei dem sich Gastköch:innen, Winzer:innen und Produzent:innen in alten Gasthäusern oder Pop-up-Stationen präsentieren.

### Wirtshaus als Kulturgut

Wenn man mit ihm über Wirtshauskultur spricht, erkennt man schnell, dass sich die beiden kulinarischen Welten auch gegenseitig unterstützen können. Für ihn ist das Wirtshaus mehr als ein kulinarischer Begriff – es ist österreichisches Kulturgut. Das Wirtshaus ist ein Ort, an dem man sich wohlfühlt, wo das Essen und gemeinsam eine gute Zeit zu haben im Fokus stehen. Ein Raum für Freundschaft, Gespräche, Widerspruch, Versöhnung und Genuss mit großer Seele. Diese Haltung prägt auch seine Gourmetküche im Mühlthalhof. Service auf Augenhöhe, Nähe zum Gast, Gerichte mit Haltung – das seien Werte, die für ihn auch im Fine-Dining gelten.

### Hoppala – eine Gulaschpizza

In seinem Tasting-Menü kann auch einmal eine »Gulaschpizza« auftauchen, wenn Philip Rachinger die beiden Welten mit einem Augenzwinkern in einem Gericht vereint. Entstanden durch ein Hoppala eines Lehrlings, der versehentlich statt Tomatensauce ein Gulaschsaftl auf den Pizzateig verteilt hat, wird die Italo-Österreich-Crossover-Pizza im »Ois« serviert. Es ist ein illustres Geschmacks-Karussell aus Pizzateig, einer geräucherten Gab und dem Gulaschsaftl. »Es gibt in der klassisch-österreichischen Küche kaum ein Rezept, das so viel Geschmack in sich vereint wie ein dreimal eingekochtes Gulasch«, betont er. »Mehr Umami geht kaum.«

So wird aus dem Wirtshaus für Philip Rachinger kein Gegenpol zur Spitzengastronomie, sondern eine Inspirationsquelle. Denn wenn man Raffinesse und Bodenständigkeit mit einem Twist miteinander kombiniert, können besondere Gerichte entstehen – und wie im »Ois« auch Gulasch und Gourmetmenü zueinanderfinden.

# VIELLEICHT DIE FEINSTEN PRALINEN *Österreichs*

TESTEN SIE SELBST



EINFACH ONLINE BESTELLEN  
BEI EVELINE WILD



[www.der-wilde-eder.at/onlineshop](http://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](http://www.der-wilde-eder.at)

Der Löwen – ein Hort der Gemütlichkeit mit viel Musik. Im Bild Stefan, Gertrud und Sohn Felix Tschohl. Unten: die historische Hemingway-Ecke.



Foto: Montafoner Hof

## Der gute Ton IM MONTAFON

**Wenn bei Familie Tschohl aufg'spielt wird, hat Kommerz nichts verloren. Musik ist hier Herzensangelegenheit. Aus Spaß an der Sache. Echte Volksmusik ohne Kitsch. Für alle zum Zuhören, und wer ein Instrument mitbringt kann auch mitmachen.**

Foto: Petr Blaha

### Montafoner Resonanzen

6. 8. bis 5. 9. 2026

Ein musikalischer Genuss an oft ungewöhnlichen, aber umso stimmungsvolleren Orten: Namhafte Künstler unterschiedlicher Stilrichtungen (Kammermusik, Volksmusik, Jazz, Orgel und Bläser) machen das Montafon zur Klangkulisse. [www.montafon.at/montafoner-resonanzen/de](http://www.montafon.at/montafoner-resonanzen/de)



»Wir liebten Vorarlberg... wo es ein wunderschönes Wirtshaus mit einer hervorragenden Sammlung von Gamshörnern an den Wänden der Gaststube gab... wir tranken zusammen und wir sangen alle zusammen Gebirgslieder.« Der derart ins Schwärmen geriet, war kein Geringerer als Nobelpreisträger Ernest Hemingway, der vor genau 100 Jahren zwei Winter lang Gast im Montafon war (Zitat aus »Paris – ein Fest fürs Leben«).

Ein mit Intarsien kunstvoll gestalteter Tisch in der Holzgetäfelten Stube des mehr als 500 Jahre alten Gasthofes Löwen in Tschagguns erinnert an den berühmten Stammgast. Irgendwie ist hier ein wenig die Zeit stehen geblieben. Vor allem jeden Donnerstag, wenn zu Spezialitäten wie Gerstensuppe, Käseknöpfle oder Hirschragout Hausmusik erklingt. Und zwar ungekünstelte, traditionelle Volksmusik mit

Stefan und Felix Tschohl und allen, die Lust haben mitzuspielen oder mitzusingen. Nichts ist inszeniert. Man kommt zusammen, um gemeinsam zu musizieren. So ergeben sich oft ganz spontan stimmungsvolle Begegnungen, bei denen Gäste die besondere Montafoner Welt der Einheimischen miterleben können.

Musik ist bei den Tschohls schon seit Generationen eine nicht wegzudenkende Familientradition, die nicht nur den Löwen prägt. Auch im gegenüberliegenden Genießerhotel Montafoner Hof (siehe Seite 82) liegt sie buchstäblich in der Luft. Und so sorgt jeden Sonntagabend der Cocktailempfang mit Hausmusik für die richtige Einstimmung, und einmal pro Woche darf bei Livemusik auch getanzt oder zumindest geträumt werden. Die von Gault Millau wieder mit 3 Hauben ausgezeichnete Küche mit den Wildspezialitäten gibt's gewissermaßen als Draufgabe.

Foto: Stefan Kottner / Montafon Tourismus GmbH

### ROMANTISCHE TINY HOUSES IM MÜHLVIERTLER HOCHWALD

Nach dem im Vorjahr eröffneten Wald-Spa ist das Bergergut in Afiesl schon wieder um eine zauberhafte Attraktion reicher und unterstreicht damit seinen Ruf als „adults only“-Hideaway zum Durchatmen. Die Mitgliedschaft bei Slow Food und das flexible neue Kulinarik-Konzept runden all dies harmonisch ab.

Als ruhige Rückzugsorte im Grünen haben Eva-Maria Pürmayer und Thomas Hofer ihre zwei Tiny Houses konzipiert, die ab Sommer 2026 nahe dem Bergergut mitten im Böhmerwald bereitstehen. Aus heimischem Holz im nachhaltigen Baukastensystem errichtet, kommen sie ganz ohne Bodenversiegelung aus. Jedes für sich als kuscheliges Refugium mit behaglichem Komfort einschließlich romantischem Kamin mitten in der Natur. Entschleunigung pur für Gäste, die abseits jeglichen Trubels abschalten wollen, aber dennoch mit Bestem aus der feinen 3-Hauben-Küche versorgt werden. Und die präsentiert sich so abwechslungsreich wie die Gäste dies möchten: Fine-Dining oder Wirtshaus, Gourmetmenü oder à la carte – alles ist ganz spontan möglich, und serviert wird in die Tiny Houses natürlich auch. Neuer Bestseller aus Thomas Hofers Küche: das »Topf- & Brett-Menü für zwei«, ein Mühlviertler Sharing-Menü mit Fisch und Leinölerdäpfel oder Pilzen in der Lasagne. [www.romantik.at](http://www.romantik.at)



Fotos (2): Architektur Dominik Rauch-Führmann

Foto: Stephanie Pürmayer



Fotos (3): Weyerhof

### LIEBLINGSPLATZERL

## Kaminfeuer oder Bergblick

Ein Anwesen, das urkundlich bereits 1130 erwähnt worden ist, birgt viele hübsche Winkel, in denen es nach Geschichte nur so knistert. So wie das Kaminzimmer, das Elisabeth Meilinger ganz besonders liebt. Konkurrenz erhält es im Sommer durch die Panorama-Liegeplätze am Naturschwimmteich.

Was diese Mauern wohl alles gesehen haben? Viele Jahre wurde in der Kammer Speck geselcht, lange diente sie als Waschküche. Liebevoll restauriert ist sie nun das gesellige Herzstück des Hauses. Lauschige Plätze am knisternden Kamin laden ein, zu plaudern, miteinander Karten zu spielen oder einfach bei einem der Haustorten einen Kaffee oder ein gutes Glas Wein zu genießen.

Untertags hat die Kaminstube als Lieblingsplutzerl freilich Konkurrenz bekommen: Der in wenigen Gehminuten über den Franzl-Weg erreichbare, 40 m lange Naturbade- teich zählt seit seiner Eröffnung 2023 zu den angesagtesten Plätzen des Weyerhofes. Kein Wunder, der Blick auf die Nationalparkwelt der Hohen Tauern mit dem Habach-Gletscher ist einfach unschlagbar. [www.weyerhof.at](http://www.weyerhof.at)

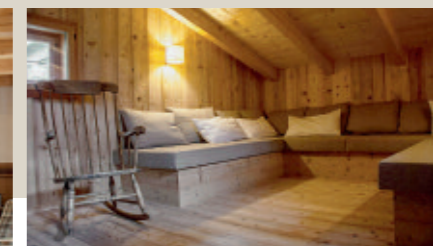


Foto: Raphael Plenti

## *Kosmopolitische Liaison* AM WILDEN KAISER

**Namibia, London, Tirol: Im Genießerhotel Der Bär in Ellmau trifft internationale Lebensgeschichte auf alpine Gelassenheit. Und mit Ursula und Andreas Windisch auf ein Gastgeberpaar, das Entschleunigung als Luxus begreift und seine Gäste mit selbstverständlicher Leichtigkeit empfängt.**

Text: Martina Baumgartner; Foto: Johannes Kernmayer

Manche Begegnungen fühlen sich nicht zufällig an. Als müssten sich zwei Menschen genau zu diesem Zeitpunkt an diesem Ort finden. So war es, als sich Ursula und Andreas Windisch im Jahr 2001 in Berlin begegneten – ein Blick, ein Gespräch, ein Gefühl von Ankommen. Und so fühlt es sich auch an, wenn man als Gast die Lobby des Hotels Der Bär in Ellmau betritt (s. S. 108). Weil dieser Ort entschleunigt, ohne zu langweilen, inspiriert, ohne zu überfordern und all das verbindet, wonach man sich manchmal sehnt: Zeit, Ruhe, Wärme, echte Aufmerksamkeit.

### Von den Weiten Südafrikas ...

Diese besondere Symbiose von Raum, Atmosphäre und Balance trägt die Handschrift der beiden Gastgeber und speziell von Ursula Windisch. Aufgewachsen als jüngstes von sechs Kindern auf einer großen Farm in Namibia, geprägt von der Weite des afrikanischen Kontinents, vom Licht, den Farben, der Natur. Dort lebte die Familie mit Rindern und einem Alltag, der von Natur, aber auch von Verantwortung geprägt war. »Es war völlig normal mitan-

zupacken«, sagt sie. Früh lernte sie, sich in einem strukturierten, oft erwachsenen Umfeld zurechtzufinden. Mit sieben Jahren kam sie von der elterlichen Farm ins 250 Kilometer entfernte Internat in Windhoek, der Hauptstadt Namibias. Sie ist bilingual aufgewachsen, auf Deutsch und Afrikaans, in der Schule wurde später auf Englisch unterrichtet. Eine frühe Prägung auf Mehrsprachigkeit, Anpassungsfähigkeit und den Blick für Unterschiedlichkeiten – und das besondere Gespür für Nuancen.

Diese Kindheit hat sie geprägt: Das Bewusstsein für Ressourcen, die Selbstverständlichkeit von Nachhaltigkeit, bevor sie ein Label wurde. »Das Fleisch unserer Rinder war natürlich bio – auch wenn wir es nicht so titulierte haben. Es war selbstverständlich.« Heute ist ihr das Wissen um Herkunft, Qualität und Reduktion geblieben. Auch in ihrer Rolle als Gastgeberin im Hotel Der Bär achtet sie auf den Ursprung der Dinge, auf Materialien, auf den achtsamen Umgang mit dem, was da ist.

Nach der Schulzeit folgte die Ausbildung in Kapstadt, dann der Sprung nach London.

**Emotional, landschaftlich und biografisch bleibt Namibia die Heimat von Ursula Windisch, doch ihr Zuhause ist heute in Ellmau am Wilden Kaiser, wo sie mit ihrem Mann Andreas das Genießerhotel Der Bär führt.**



Acht Jahre lang lebte sie in der britischen Hauptstadt, der sie sich nach wie vor sehr verbunden fühlt. In einer Welt voller Tempo, Vielfalt und Inspiration. »London war eine Zeit der Freiheit«, sagt sie. Es war eine Zeit, in der sie ihren Sinn für Gestaltung schärfte: Räume, Farben, Stoffe. »Das Zusammenspiel von Materialien und Atmosphäre begann mich zu faszinieren.«

### ... in die Tiroler Bergwelt

Im Jahr 2001 dann die Relais & Châteaux Showcase in Berlin. »Es war Liebe auf den ersten Blick«, wie sie schmunzelnd erzählt. Drei Monate später hält Andreas Windisch um ihre Hand an, nur kurz darauf zieht sie nach Tirol. »Ich habe im September meinen Job in London aufgegeben und war im Oktober schon in Ellmau an der Rezeption.« Das war mir wichtig – ich wollte verstehen, wie alles funktioniert.«

Der Bär war schon immer ein Leitbetrieb der Tiroler Hotellerie. Karl-Heinz und Lorette Windisch, die Elterngeneration, hatte 1974 zunächst die Direktion geleitet, ehe sich Ende der 1990er-Jahre die Möglichkeit ergab, das Hotel zu erwerben.

Heute ist Der Bär das gemeinsame Lebensprojekt von Ursula und Andreas Windisch, dessen berufliche Karrierestationen ihn zuvor vom Arlberg in die Toskana und von Südfrankreich nach Colorado geführt hatten. All die familiären und beruflichen internationalen Erfahrungen der beiden sind nun das Fundament der sehr persönlichen »Bären-Atmosphäre«.

### Ein Haus, das sich gut anfühlt

Das wichtigste Gefühl, das man nach einem Ferienaufenthalt mitnehmen soll, wurde 2012 sogar als Slogan formuliert: »Der

Bär fühlt sich gut an.« Ein Hotel, das nicht überwältigt, sondern berührt. Kein aufgesetztes Design, keine künstliche Gastfreundschaft, sondern das nahbar, inspirierend und ehrlich ist. »Es geht uns nicht primär um Klassifizierungen, wir wollen Freiheit. Freiheit, zu tun, was für unsere Gäste richtig ist.«

Diese Philosophie widerspiegelt das Haus mit seinen klaren Linien, warmen Farben und hochwertigen Materialien in jedem Detail. Qualität, die ganz selbstverständlich überall da ist, ohne zu protzen und genau dadurch wirkt. Ein weiteres zentrales Element ist die Kunst: »Ich brauche Dinge um mich, die Geschichten erzählen. Bilder, Formen, Skulpturen, Materialien«, verrät Ursula Windisch. Überall warten außergewöhnliche Kunstwerke darauf, entdeckt und bestaunt zu werden. Es sind aber keine dramatischen oder gar kitschig eingesetzten dekorativen Stilmittel, sondern fein gesetzte Akzente: Stoffe, die Geschichten erzählen, Lichtstimmungen, die Räume verändern. »Ich bin keine Architektin«, sagt sie. »Aber ich fühle, was ein Raum braucht.« Und so ist jede der Reisen der mittlerweile um drei Kinder angewachsenen Familie Windisch eine neue Inspiration, die zurück ins Hotel fließt – in Form von Accessoires, neuen Farben oder einer veränderten Perspektive auf bestehende Dinge.

Das spüren auch die Gäste: Wenn etwas mit Bedacht gestaltet ist, wenn Atmosphäre entsteht und man bewusst Raum lässt für Begegnungen, für Entwicklungen und für Pausen. Das Genießerhotel Der Bär in Ellmau ist auch deshalb ein so besonderer Ort, weil Ursula und Andreas Windisch genau diese elegante Balance vermitteln: zwischen Reduktion und Komfort, zwischen Klarheit und Herzlichkeit. Ein Platz zum Genießen eben!



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 3.000 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:

1 Michelin-Stern, 4 Gault-Millau-Hauben, 5 A-la-Carte-Sterne, 4 Falstaff-Gabeln, Gault Millau »Koch d. J. 2020«, Schlemmer Atlas: »Spitzenkoch d. J. 2026«, Großer Hotel & Restaurant Guide: »Österreichs Restaurant d. J. 2022« + »Österreichs Koch d. J. 2018«, 2 x 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: Kärntner Sparkasse (1), Joerg Lehmann (3)

## GEORGE & MARIE BY HUBERT WALLNER – KÄRNTEN

Stilvolles Lunch-Café und atemberaubende Sky-Bar im Herzen Klagenfurts.

4-Hauben- und Michelin-Sterne-Koch Hubert Wallner setzte nun auch in Klagenfurt, in der generalsanierten Zentrale der Kärntner Sparkasse, ein kulinarisches Ausrufezeichen. Mit einem besonderen Konzept, bei dem ein Lunch-Café und eine Rooftop-Bar ein genussvolles Tête-à-Tête eingehen. Im »George« erwarten Gäste vielfältige Frühstücksvarianten, wechselnde Tagesgerichte, Pasta-Gerichte, Bowls, Ramen, Sandwiches, Kuchen und Torten – alles auch als »Take-away«. In der Sky-Bar »Marie« wiederum werden stilvolle Drinks inklusive Weitblick über die Stadt kredenzt. Leistbare Cocktails, kreative Eigenkreationen und die besondere Location in elegantem Design mit sanfter Lounge-Musik in entspannter Atmosphäre machten die Rooftop-Bar auf Anhieb zur ersten Adresse für Sundowner. Von ausgewählten Weinverkostungen, mehrmals wöchentlich zubereiteten Gerichten vom Sternekoch bis hin zu

DJ-Lines und kulinarischen Events – »George & Marie« schaffen besondere Momente für Genussmenschen und Ausgehfreudige.

### Öffnungszeiten:

**Café-Bistro George:** Mo bis Fr 8 bis 17 Uhr (Küche 11.30 bis 15.30 Uhr). Ruhetage: Sa, So.

**Sky-Bar Marie:** Di bis Fr 15 bis 23 Uhr (Küche 15.30 bis 20.30 Uhr), Sa 13 bis 23 Uhr (Küche 13.30 bis 20.30). Ruhetage: So, Mo.

### George & Marie by Hubert Wallner

Neuer Platz 14 | 9020 Klagenfurt am Wörthersee – Österreich  
T +43 (0)664 / 40 12 730  
hologeorge@george-marie.com · hellomarie@george-marie.com  
www.george-marie.com

**WEINFRÜHLING**

21. 3. 2026

Ein Fest für alle Sinne im Montafoner Hof mit namhaften österreichischen Winzern, dazu gibt's Köstlichkeiten aus der 3-Hauben-Küche von Holger Stößer und stimmungsvolle Live-Musik. P. P. € 125,-.

[www.montafonerhof.com](http://www.montafonerhof.com)



**KÜCHENPARTY**  
4. 4. 2026

»Open House« in der Gourmetküche von 2-Sterne-Koch Vitus Winkler im Sonnhof. Krönender Abschluss des 5-gängigen Menüs ist das sündhaft gute Dessert-Bufferet in der Küche, die sich danach in eine lustige Partyzone verwandelt. Menü inkl. Gedeck, Aperitif, Wein oder alkoholfreier Begleitung, Wasser, Kaffee p. P. € 248,-.

[www.sonnhof-vituswinkler.at](http://www.sonnhof-vituswinkler.at)

Foto: Mario Stockhausen

**GRILLEN & CHILLEN**

24. 7. & 21. 8. 2026

Das Genießerhotel Der WILDe EDER lädt zu Köstlichem vom OFYR-Grill, dazu musikalische Umrahmung, p. P. € 76,-.

[www.der-wilde-eder.at](http://www.der-wilde-eder.at)



**TAKT & TELLER UND GOURMET-ERNTEDANK**

26. 4. & 17. 9. 2026

Mit der Frühlings-»Sunday Session« lädt das Bergergut zum Gustieren bei Genuss-Stationen aus der Hauben- & Wirtshausküche... begleitet von schwungvoller Live-Musik. Für À-la-carte-Gäste p. P. € 85,-, für Hotelgäste im Rahmen der HP inkludiert.

Im Herbst treffen sich bei Gastgeber und 3-Hauben-Koch Thomas Hofer Spitzenköche der JRE ebenso wie OÖ Winzer:innen und Lieferanten des Hauses. Für À-la-carte-Gäste p. P. € 115,-, für Hotelgäste Aufpreis € 20,-.

[www.romantik.at](http://www.romantik.at)



**SUMMIT SAVOURY**

25. 9. 2026

Erfreut sich längst großer Beliebtheit: Das Gourmet-Festival im Alpenstern mit Gastköchen (u. a. Rainer Müller/Genießerhotel Sonnenhof, Marc Bernhard/Mamesa, Südtirol), Top-Winzern und -Produzenten (u. a. Tenuta di Biserno, Philipp Kuhn, Schmidt am Bodensee) und vielem mehr.

[www.hotel-alpenstern.at](http://www.hotel-alpenstern.at)

Foto: David und Magda

Foto: Mike Vogl

**KORKEN, KUNST & KÖSTLICHKEITEN**

25. 7. 2026

Sommerfest im Sonnenhof mit edlen Weinen, Bieren sowie alkoholfreien Spezialitäten, kulinarischen Schmankerln und Fingerfoods... und natürlich viel guter Musik und bester Laune.

Dazu präsentieren Künstler & Künstlerinnen handgemachte Exponate. Eintritt frei.

[www.sonnenhof-tirol.com](http://www.sonnenhof-tirol.com)



**POP-UP AM ARLBERG**

Regelmäßig

Im Rote Wand Gourmet Hotel finden laufend Top-Events und Pop-ups statt, u. a. mit Gastköchen und -köchinnen (Mo), »Cookery Class Kochbuch« (Di), »Masterclass Fermentation« (Mi), »Friends and Fools Dinner Club« (Do). Bis Redaktionsschluss fixiert – jeweils Menü und Wein- bzw. Getränkebegleitung p. P. € 180,-.

**23. 3. 2026:** Pop-up-Dinner mit Restaurant Poliphonia (Georgien) x Pheasant's Tears x Wicks Fine Wine

**30. 3. 2026:** Wine and Dine mit Weingut Pranzegg.

[www.rotewand.com/faf/events](http://www.rotewand.com/faf/events)



**FESTSPIELE GOLLING**

23. 6. bis 30. 8. 2026

Einmal mehr verbinden sich bei diesen hochkarätigen Veranstaltungen Kunst & Kulinarik vom Feinsten. In Kombination mit Top-Künstlern und -Künstlerinnen serviert Andreas Döllner Wirtshaus-Soupers und Gourmetmenüs.

[www.festspielegolling.at](http://www.festspielegolling.at)

**EIN FEST FÜRS GEMÜSE**

21. 4. 2026

Parvin Razavi x Belétage: Parvin Razavis Küche erzählt von ihren persischen Wurzeln, von Migration, von Selbstbehauptung – und einer großen Liebe zum Gemüse. Nun bringt sie diese Handschrift in Familie Gröllers Hotel Post am See. Gemeinsam mit Lukas Nagl und dem Belétage-Team entsteht ein lockeres Sharing-Menü... Gemüse steht im Zentrum, getragen von Gewürzen, Texturen und Aromen. Menü inkl. alkoholfreie Getränkebegleitung p. P. € 99,-.

Diese Veranstaltung findet im Rahmen des »Wirtshausfestivals Felix 2026« statt, u.a. bei Redaktionsschluss ebenfalls fixiert: Poststube 1327 x Gasthaus zur Palme am 25. 4. 2026

[www.wirtshausfestival.at](http://www.wirtshausfestival.at)



**JRE-CHEF'S-ROULETTE**

7. 10. 2026

Österreichs spannendes Gourmet-Event! Mehr als 30 Spitzenköch:innen wechseln ihre Restaurants. Wer wo am Herd steht, bleibt bis zum 2. Gang streng geheim. 5-Gang-Menü inkl. Aperitif, Weinbegleitung, Römerquelle Mineralwasser und Kaffee p. P. € 178,-.

[www.jre.at](http://www.jre.at)

Stets topaktuell informiert:

NEWSLETTER maximal 1x pro Woche



**FIZZ ROSÉ & FIZZ BLANC**

**Die alkoholfreien Premium-Aperos**

Wenn einer der führenden Sektproduzenten Österreichs einen alkoholfreien Aperero auf Basis von Verjus und Traubensaft in zwei Sorten präsentiert, dann auf höchstem Qualitätslevel. Prickelnd mit hauseigener, natürlich rückgewonnener Kohlensäure, nicht nachträglich entalkoholisiert. Bio – Kalorienarm – Vegan. Ab Hof € 17,90.

[www.bruendlmaier.at/shop](http://www.bruendlmaier.at/shop)



# Momente, DIE SICH ECHT ANFÜHLEN

Mit dem Genießerhotel Das Traunsee – Das Hotel zum See und dem Hotel Post am See haben Monika und Wolfgang Gröller zwei genussvolle Wohlfühl-Kleinode geschaffen. Mit dabei bei allen innovativen Konzepten sind die beiden Töchter Marie und Josefine, die uns hier einen Einblick in ihre Ideen von Hotellerie, Gastronomie und Gastfreundschaft geben.

Text: Günter Baumgartner, Foto: Peter Rigaud

»Wer heute verreist, sucht nicht mehr nur ein schönes Zimmer oder ein gutes Menü. Gesucht wird ein Gefühl. Ein Ort, der nicht erklärt werden muss, sondern an dem man Gastfreundschaft spürt und Genuss mit allen Sinnen erlebbar wird«, ist Marie Gröller überzeugt. »Wir wollen aber keine Inszenierungen, sondern Momente, die sich echt anfühlen!« Genusskultur und Gastfreundschaft erhalten dadurch einen neuen, individuellen Stil.

## Neue Impulse durch die junge Generation

Marie und Josefine Gröller haben die Welt bereist, auch abseits der Hotellerie und Gastronomie Erfahrungen gesammelt, und kamen immer wieder heim an den Traunsee. Marie Gröller erlebte bei ihren Projekten in der Finanzwelt eine ganz andere Art von Struktur und Projektmanagement – weit weg von Abläufen eines Familienunternehmens. Josefine hingegen, die jüngere der beiden Gröller-Töchter, suchte auch in der Ausbildung und ihren beruflichen Stationen die Nähe zur Genusswelt und lernte unter anderem im 3-Sterne-Restaurant Frantzen in Stockholm, das 2019 sowie 2021 sogar zum besten Restaurant der Welt gekürt wurde, die Spitzengastronomie auch abseits der österreichischen Grenzen und Traditionen kennen.

Im Gespräch mit den beiden erkennt man schnell den Respekt und die Wertschätzung für das, was ihre Eltern und Großeltern in den vergangenen Jahrzehnten erschaffen haben – aber auch die Lust, auch ihre Ideen in den Betrieben einfließen zu lassen.

## Gastfreundschaft ist Beziehung, nicht Service

Hotellerie, so wie sie Marie und Josefine Gröller verstehen, ist kein Produkt. Sie ist ein Dialog. Zwischen Haus und

Gast, zwischen Küche und Bar, zwischen Alltag und Auszeit. »Wir wollen keine Inszenierungen«, sagt Marie Gröller, »sondern Momente, die sich echt anfühlen.« Durch ihre unterschiedlichen beruflichen Stationen und Reisen haben sie viele internationale Hotel- und Gastronomiekonzepte erlebt und konnten so für sich reflektieren, welche Details positiv in Erinnerung blieben und was sie sich mit Blickwinkel auf den eigenen Familienbetrieb mitgenommen haben.

## Alles können, nichts müssen

Ein zentrales Prinzip in allen Häusern der Gröllers ist Freiheit. Weg von starren Abläufen, hin zu Selbstbestimmung. »Alles können, nichts müssen«, sagt Marie Gröller und wirft damit einen Blick in die Zukunft der Branche. »Das wünschen sich viele Gäste bereits heute – und der Trend zu mehr Individualität und Flexibilität wird sich weiter verstärken.« Die klassische Halbpension wird bewusst hinterfragt. Stattdessen entstehen Konzepte wie in der Belétage im Hotel Post am See, die sich dem Lebensrhythmus der Gäste anpassen – nicht umgekehrt.

Besonders jüngere Urlauberinnen und Urlauber schätzen diese Offenheit. Sie wollen entscheiden, wann, wo und wie sie genießen. »Die Gäste sehnen sich abseits der beruflichen Routinen im Urlaub oft nach Freiraum und Zeit für sich selbst«, betont Marie Gröller.

Diese Offenheit zeigt sich auch in der Art, wie Kulinarik und Genuss in beiden Hotels mit der kulinarischen Dreifaltigkeit »Bootshaus«, »Belétage« und »Poststube 1327« zelebriert werden. Ob mehrgängiges Menü auf Sterne-Niveau, hochwertige Wirtshausküche oder modern interpretierte Gerichte zum Teilen samt ausgefallenen Cocktails – der Gast soll frei entscheiden können, worauf er Lust hat. »Denn Essen und Trinken sollen Spaß machen, unkompliziert und

Next Generation am Traunsee:  
Josefine (23 Jahre, li.) und  
Marie (27 Jahre, re.) Gröller.



ein verbindendes Element sein, wenn man bei uns zu Gast ist«, betonen Marie und Josefine Gröller. »Das ist für uns ein sehr wichtiger Aspekt von Gastfreundschaft, unseren Gästen Freiräume zu schaffen für Erlebnisse und Begegnungen, bei Ausflügen im Salzkammergut oder im Rahmen unserer Guest Experiences, die wir anbieten.«

## WOW-Momente bleiben in Erinnerung

Gourmetküche, Spa, Wellness-Anwendungen: All das gehört heute vielerorts zum Standard. Entscheidend ist etwas anderes: Was bleibt in Erinnerung? Es sind diese »WOW«-Momente, die man nicht mehr vergisst, die man auf den Social-Media-Channels teilt und nach dem Urlaub seinen

Freunden weitererzählt. Die Familie Gröller setzt auf »Guest Experiences«, die sich nicht inszeniert anfühlen, sondern Hausgästen den Raum öffnen für besondere Erlebnisse. Von der legendären Plattenfahrt oder die »Schnaps Stories« mit Patron Wolfgang Gröller, Begegnungen in der Küche mit Sternekoch Lukas Nagl, »How to Negroni«-Workshops in der Belétage »Social Wine Club« oder Breathwork im »Yoga Room«.

»Man erinnert sich nicht an das Zimmer«, erklärt Josefine Gröller, »sondern an die Zeit, die man an einem Ort verbracht hat.« Ein Satz, der wie ein Resümee klingt – und in Wahrheit wie ein Leitmotiv für Marie und Josefine Gröller wirkt. Für sie als die jungen Gröllers und als neue Generation von Gastgeberinnen. Für sie ist auch das Thema Nachhaltigkeit ein zentraler Punkt. Der schonende Umgang mit Ressourcen und die Zusammenarbeit mit regionalen Produzent:innen ist tief in der Unternehmenskultur verankert. Dieses ganzheitliche Nachhaltigkeitskonzept der Gröller Hospitality wurde im Oktober 2025 mit dem »Notos«, dem oberösterreichischen Tourismuspreis in der Kategorie »Nachhaltiges touristisches Gesamterlebnis« ausgezeichnet.

## Belétage: Bühne für eine neue Zielgruppe

Ein Ort, an dem sich dieser Wandel besonders deutlich zeigt, ist die Belétage. Sie ist Bar, Treffpunkt, Wohnzimmer sowie mit Restaurant und Kitchen Counter mit offener Küche zugleich auch kulinarische Bühne – spielt sehr gekonnt mit dem Belle-Époque-Flair, das Traunkirchen so noch nicht gesehen hat. Damit spricht sie flankierend zum bisher bestehenden Genuss-Duett eine neue Zielgruppe an: jünger, urbaner, stilbewusst. »Die Belétage ist ein ganzes Stockwerk für Kulinarik ohne Konventionen, Grenzen, fixe Zeiten und mit besonderen Drinks«, betont Josefine Gröller. »Kein klassischer »Hotelraum«, sondern ein Ort, wo alles zusammenkommt.«

Ist die Belétage instagrammable? Absolut ja! Nicht, weil es so sein muss, sondern weil der Vibe passt – und der Blick über den Traunsee auf die faszinierende Bergwelt einfach famos ist. Wenn die Sonne sich im Traunsee reflektiert und die Berggipfel umschmeichelt, ist es unumgänglich, diesen Augenblick einzufangen und via Smartphone zu konservieren. Man muss neidlos zugeben: Hier ist der Familie Gröller ein Coup gelungen, der weit über das Salzkammergut hinauswirkt.

# GENUSSREISE INS KRÄUTERREICH

DES »GAULT-MILLAU-KOCH DES JAHRES 2026«

An einem Sonnenhang im Salzburger Pongau hat sich der Sonnhof by Vitus Winkler zu einem kunstvollen Refugium der feinen Töne entwickelt. Mit dem natürlichen Geschmack der Berge für alle Sinne, von der neu interpretierten Heimatküche bis zum Design der elegant geradlinigen Wohnkultur.

Text: Jürgen Schmücking, Chief-Inspector Gault&Millau Österreich



**Linke Seite:** Das kristallklare Wasser im See, saftige Weiden und grüne Berggrücken. Die Orte, an denen Vitus Winkler Kraft und Ideen schöpft. Und die Zutaten für seine Gerichte. Foto: Mario Stockhausen

**Diese Seite:** »Rind im Wald« – eines der »signature dishes« von Vitus Winkler. Pinzgauer Rind, Kräutermoos, Steinpilz, Brombeer und Bartflechte.

Foto: Joerg Lehmann



Foto: Mario Stockhausen

Wenn man den Blick im Pool schon schweifen lässt, warum nicht gleich in die Unendlichkeit: der Infinity-Pool am Sonnhof.

Der Sonnhof by Vitus Winkler ist weit mehr als ein Hotel mit gutem Restaurant (siehe Seite 126). Er ist ein Ort, an dem Kulinarik, Landschaft und Gastlichkeit ineinanderfließen. Die Küche erzählt von der Region, die Zimmer von Ruhe und Geborgenheit, der Garten von der Kraft der Natur. Alles zusammen ergibt ein Gesamtkunstwerk, das leise, aber nachhaltig beeindruckt.

Wenn sich am späten Nachmittag die Sonne über die Berge des Pongaus senkt, glühen die Gipfel in warmem Gold. Unten im Tal bahnt sich die Salzach ihren Weg durch den Pongau. Irgendwo dazwischen, umgeben von weiten Hangwiesen mit prächtigem Ausblick, liegt St. Veit im Pongau, ruhig und aufgeräumt. Ein beschaulicher Ort, der auf den ersten Blick nichts Auffälliges verspricht – bis man den kleinen Hügel hinauf zum Sonnhof fährt. Hier, auf dieser sonnigen Terrasse über dem Salzachtal, vereint sich, was im Alpenraum selten so selbstverständlich zusammenfindet: kompromisslose Kulinarik und herzliche Gastlichkeit.

### Avantgardistisch alpine Kräuterküche

Vitus Winkler, der kochende Patron und mittlerweile auch Präsident der österreichischen Jeunes Restaurateurs (JRE), hat

den Sonnhof zu einem Gesamterlebnis aus Geschmack, Stil und Natur verwandelt. Zusammen mit seiner Frau Eva-Maria führt er das Design- und Genießerhotel in vierter Generation mit einer Selbstverständlichkeit, die weit über das Übliche hinausgeht. Schon beim Eintreten spürt man, dass hier alles einer Idee folgt: dem Wunsch, Genuss und Geborgenheit in Balance zu bringen.

Es ist eine Kombination, die nun auch vom österreichischen Restaurantführer Gault & Millau mit einer der begehrtesten Auszeichnungen der Gourmetszene eindrucksvoll gewürdigt wurde, der Ehrung zum »Koch des Jahres 2026!« Dass der Sonnhof »eine Spitzenküche bietet, die einen Umweg wert ist« unterstreicht zudem auch der Guide Michelin mit zwei roten Sternen sowie dem »Green Star«.

### Die Landschaft als kulinarisches Erlebnis

Im Herzen des Hauses schlägt die Küche. Das »Fine Dining«-Restaurant trägt den poetischen Namen »Kräuterreich« – und tatsächlich riecht man ihn schon beim Entrée: ein feiner Hauch von Wiesenkräutern, Rauch, Zitrusnoten, Erde. Winklers Küche ist eine Hommage an seine Heimat. Allerdings weit weg jeglicher Folklore.

Er interpretiert das, was um ihn herum wächst, blüht und gedeiht mit moderner Technik, feiner Sensorik und einer Prise Wagemut. Seine Menüs erzählen Geschichten – von Almen und Wildpfaden, von Sommerregen und Fichtenharz.

Winkler liebt die leisen Töne. Er verzichtet auf Spektakel und konzentriert sich auf das, was zählt: den reinen Geschmack, den Rhythmus der Jahreszeiten, die Geschichten seiner Produzenten. Im Sommer durchstreift er mit seinem Küchenteam die Wiesen und Wälder rund um St. Veit, sammelt Kräuter, Blüten, Beeren. Im Winter entstehen daraus Essenzen, Öle, Pulver – konservierte Erinnerung an sonnige Tage.

### Innovative Getränke und neue Wirtshauskultur

Die Weinkarte liest sich wie eine Landkarte des guten Geschmacks, mit österreichischen Klassikern und fein abgestimmten Naturweinen. Wer lieber auf Alkohol verzichtet, erlebt bei der hausgemachten Saftbegleitung wie kreativ nicht-alkoholische Pairings sein können: Bergheu, Holunder, Fichtensprosse – das schmeckt nach Heimat und Entdeckung zugleich.

Auch das im Vorjahr neu geschaffene Wirtshaus im Sonnhof, schon nach kurzer Zeit in einem österreichweiten Ranking unter die besten gewählt, folgt dem Geist des Gourmetrestaurants, jedoch mit einer bodenständigeren Handschrift. Hier dürfen Gäste ein Menü genießen, das zwischen Tradition und Moderne pendelt: ein butterweiches Schulterschmelz mit Selleriepüree, vielleicht eine cremige Polenta mit geschmortem Wurzelgemüse. Immer elegant, aber ohne Allüren.

### Ein Rückzugsort mit ganz viel Seele

Der Sonnhof wäre nicht das, was er ist, wenn die Kulinarik allein im Mittelpunkt stünde. Das Hotel selbst ist ein Ort, an dem man durchatmet. Schon das Gebäude fügt sich

sanft in die Landschaft – moderne Linien, natürliche Materialien, viel Licht. Holz, Stein und Stoffe in warmen Tönen schaffen jene unaufdringliche Eleganz, die man nicht erklären muss, weil sie sofort wirkt.

Die 23 Zimmer und Suiten sind individuell gestaltet, jedes erzählt seine eigene Geschichte. Manche haben Balkone mit Blick auf die Berggipfel, andere kleine Kamine oder private Saunen. Nichts ist überladen, nichts laut – alles folgt der Idee von Ruhe und Geborgenheit. Morgens wecken Vogelstimmen und das erste Sonnenlicht, das über die Fensterbänke streicht. Dann der Duft von frisch gebackenem Brot, Kräutertee, Butter aus der Region. Das Frühstück ist ein Ritual: kein Buffet-Überfluss, sondern eine sorgfältige Auswahl mit vielen feinen Extras, bei der jedes Produkt Bedeutung hat.

### Wahrer Luxus mal wohltuend still

Im Spa-Bereich setzt sich diese Haltung fort. Der beheizte Infinity-Pool scheint in den Himmel zu fließen, die Sauna öffnet den Blick auf das Tal, und im Ruheraum liegt man in leichten Decken, während draußen die Wipfel rauschen. Hier geschieht, was man Urlaub nennt: die langsame Rückkehr zu sich selbst.

Wer hierherkommt, reist nicht einfach in den Pongau. Er reist in ein Gefühl: den Geschmack der Alpen, eingefangen in jedem Teller, jeder Textur, jedem Atemzug. Und wenn man am letzten Abend noch einmal auf die Terrasse tritt und die Lichter im Tal aufblitzen sieht, dann weiß man, dass Luxus manchmal ganz still ist – und einfach nach Heu, Kräutern und frischer Bergluft duftet.

Modern, geradlinig, einladend, ausgesprochen hell und vor allem brandneu: das Restaurant Kräuterreich.

Foto: Joerg Lehmann



Foto: Patrick Kirchberger

## BUCKET LIST

5 ultimative Insider-Tipps in und um St. Veit im Pongau von Sonnhof-Gastgeberin Eva-Maria Winkler

1. Allem voran natürlich die geführten Kräuterspaziergänge mit Vitus. Gemeinsam sammeln, am Abend genießen.
2. Oder man lernt bei Vitus' Kochkurs gleich, wie die Kräuter (und vieles andere) am besten zuzubereitet werden.
3. Entspannung pur erlebt man bei den Wanderungen und Radausflügen zu den Ruheoasen rund um unseren Sonnhof.
4. Der nächste Winter kommt bestimmt: Dann locken zahllose Pisten und Loipen, die von uns aus gut zu erreichen sind.
5. Ein Highlight ist der Spa-Bereich samt Infinity-Pool und atemberaubenden Ausblick, einigen Saunen und Ruheräumen.

Foto: Patrick Kirchberger



Vitus Winkler, Koch des Jahres und einer der Vorreiter der alpinen Küche.



# Krainers FEIA-KUCHL als Design-Statement

Immer am Donnerstag ist Showtime bei Andreas Krainer im steirischen Langenwang. Aber in diesem Fall mal nicht im 4-Hauben-Restaurant, sondern im lauschigen Obstgarten mit dem vielleicht stylishsten Grillplatz Österreichs. Designt von den Viereck-Architekten ([www.viereck.at](http://www.viereck.at)) läuft Holz ([www.mareiner.com](http://www.mareiner.com)) als prägendes Element zur Höchstform auf: Mal als 300 Jahre alter »Tram« (Balken), mal als verkohlte Deko-Wand oder als riesiger Eschentisch auf lokal geschmiedetem Eisengestell. Nichts wirkt aufgesetzt, alles scheint schon immer da gewesen zu sein. So wie der Apfelbaum, der die legerere Atmosphäre abrundet.



Foto: Toni Muhr



Fotos (3): Nicole Seiser



Grillen ist in der feiaKUCHL (siehe Seite 138) nicht einfach nur Grillen! Für 5 Gänge vom Feuer stehen Tischherd, Brotfen, Räucherofen, OFYR Kochgeräte und ein Kamado »The Bastard« bereit. Donnerstags ist (ab 8 bis max. 12 Gäste) individuell buchbar, für Gruppen gibt's auch andere Termine nach Vereinbarung.

## ...DIE ULTIMATIVE WAIDLER-PFANNE

Aus einer kleinen, bereits seit 1886 bestehenden Familienschmiede im Bayrischen Wald entstehen Unikate, die aus einem Stück handgeschmiedet werden. Also mit durchgehendem, nicht nachträglich angeschweißtem Stiel. Auf Wunsch wird die bestellte Pfanne eingebraut. [www.hammerschmiede-kindermann.de](http://www.hammerschmiede-kindermann.de)



Foto: Hammerschmiede Kindermann

## ...DIE BESTEN OLIVENÖLE

Nicht zum Braten, sondern zum finalen Würzen beim Servieren: Mit Atilo für Fleisch und Romano für Fisch führen die beiden istrischen Brüder Chiavalon zwei Blends in ihrem weltweit ausgezeichneten Sortiment, die jedem Gericht einen raffinierten Kick verleihen. [www.chiavalon.hr](http://www.chiavalon.hr)



Foto: Chiavalon



Foto: OFYR

# FeuerSPIELE

This is a Man's World – mit exklusiven High-End-Spielsachen

## ... EINE EINLADUNG ZUM GRILLKURS

Bei den beliebten Kochkursen von 3-Hauben- und Michelin-Sterne-Koch Stefan Eder (Der WILDe EDER) dreht sich mehrmals im Jahr alles ums Grillen. Dabei geht's nicht nur um Fleisch, sondern auch um Gemüse und raffinierte Desserts. Die besten Rezepte gibt's als Kochskriptum, jede Menge Insidertipps am laufenden Band. Tipp: sehr gefragt, frühzeitig anmelden! [www.der-wilde-eder.at](http://www.der-wilde-eder.at)



Foto: Stefan Eder

## ...DER STILVOLLE OFYR – DAS ORIGINAL

Lässiges Design trifft Multifunktionalität: Die lodernde Holzfeuer-Flamme des OFYR als Eye-Catcher sorgt für besondere Atmosphäre. Die Koch- und Grillfläche bildet ein breiter, lebensmittelgeprüfter Ring aus hochwertigem Stahl. Mit unterschiedlichen Temperaturzonen, je nach Abstand zur Hitzequelle, können verschiedene Produkte gleichzeitig zubereitet werden. [www.ofyr.at](http://www.ofyr.at)



Foto: messermacher.at

## ...DAS MESSER FÜRS LEBEN

Die Stradivari des Geigenspielers ist das Messer des Kochs. Das Instrument für höchste Qualität, für dessen Herstellung es wiederum handwerkliche Künstler braucht. So wie der Salzburger Messermacher Richard Kappeller, dessen handgefertigte Damast-Klingen auch mit individuellen Wunschgriffen möglich sind. [www.messermacher.at](http://www.messermacher.at)

# Antike Würze FÜR DIE STERNEKÜCHE

Eine g'schmackige Sauce aus antiken Kochbüchern feiert bei Andreas Herbst im Gourmetrestaurant »dahoam« in der Riederalm in Leogang Renaissance: Für seine glutenfreien Garums fermentiert der Kulinarik-Tüftler ausschließlich Zutaten aus der Region.

Text: Wolfgang Neuhuber



Unglaublich aufwendig, aber genial: Für das Hendl-Garum werden die Hühner zunächst im Ganzen langsam im Ofen geröstet, dann mit Hühnerfond und Gerste vermischt, die mit Koji (Aspergillus Sojæ) fermentiert wurde. Dazu kommen Quellwasser sowie Natursalz, ehe alles noch 6 bis 8 Monate bei 30 °C zum Leoganger Garum fermentiert.

Das verleiht der Küche des Gourmetrestaurants »dahoam« (Michelin-Stern, 4 Gault-Millau-Hauben, siehe Seite 122) die ganz spezielle Handschrift von Andreas Herbst. Im »Tigre de Leche«-Dressing mit Stangensellerie vom Stechbauer kommt das Hendl-Garum ebenso zum Einsatz wie in der Marinade der Wildmasthendlkeule und in damit veredelten Saucen. Auch Gerichten wie dem Ratatouille, Eierschwammerlgulasch, Hühnersuppe, Bouillontkartoffeln und der alpinen Ramen-Suppe verleiht es eine besondere Note.

Derzeit umfasst das (im Hotelshop vor Ort erhältliche) Sortiment außerdem Enten-Garum (u.a. für Enten-Saucen, Salat-Dressings) und Artischocken-Garum für vegetarische Gerichte und eingelegtes Gemüse. Im Entstehen sind Garums aus Karpfen und von der Rindsuppe auf Basis des aromatischen Geschmacks einer alten Kuh, dem sogenannten »XO-Beef«.

## Von der römischen Amphore in die Riederalm

In der Antike galt die in Amphoren gehandelte, fermentierte Fischsauce Garum als absolutes Luxusprodukt. Der biochemische Prozess, bei dem Mikroorganismen (z. B. Bakterien, Hefen, Schimmelpilze) organische Stoffe wie Zucker oder Proteine in andere Verbindungen umwandeln, wurde durch monatelanges Reifen entwickelt. Bei Andreas Herbst verfeinert Saiblings-Garum u.a. die Karpfen-Fischstäbchen mit Rohren-Sriracha-Sauce. Durch die Verarbeitung von Fischkarkassen, auch beim neuen Karpfen-Garum, wird das »zero waste«-Prinzip gelebt und kulinarische Tradition mit moderner, nachhaltiger Küche verbunden.

Mehr Infos zum  
Leoganger Garum:



Foto: Österreich Werbung/Stefan Mayerhofer

## Originals Only

Austrian Food from the Roots

Das außergewöhnliche Kochbuch (in DEUTSCHER SPRACHE) von Österreich Werbung und Gault&Millau mit Texten von Derya Metzler sowie tollen Fotos von Jürgen Schmücking vereint 50 Rezepte, die Österreich am Teller erlebbar machen: Eine Küchenkultur, die Tradition bewahrt und Neues wagt. 50 Köchinnen und Köche erzählen vom Geschmack ihrer Umgebung, sie verbinden Natur, Handwerk und Kreativität zu Gerichten mit eigenem Charakter. Und alle sind dabei »Originals Only«, die zeigen, wie lebendig und vielfältig die rot-weiß-rote Kulinarik heute ist.

ISBN: 978-3-9505777-5-4,  
334 Seiten, € 49,90



Foto: Österreich Werbung/Jürgen Schmücking

## Gustavio

und das magische Kochbuch

Eveline Wild und Stefan Eder (Der WILDE EDER) laden mit diesem liebevoll erzählten Kinderkochbuch-Abenteuer zur gemeinsamen Familienzeit ein: Jede Episode mit dem kleinen Drachen Gustavio führt spielerisch in eines von 8 alltagstauglichen Rezepten zum Vorlesen und Nachkochen. Handillustriert und spannend erzählt. 104 Seiten, Hardcover, € 19,90. Noch in begrenzter Zahl erhältlich auf [www.der-wilde-eder.at/produkt/gustavio-und-das-magische-kochbuch](http://www.der-wilde-eder.at/produkt/gustavio-und-das-magische-kochbuch)



Eine zauberhafte Ergänzung bildet **Gustavios Schatzkiste mit Schürze, Haube und »Zaubersalz«**, die Kinder ermutigt, selbst zu kochen und Neues zu entdecken (€ 49,90).

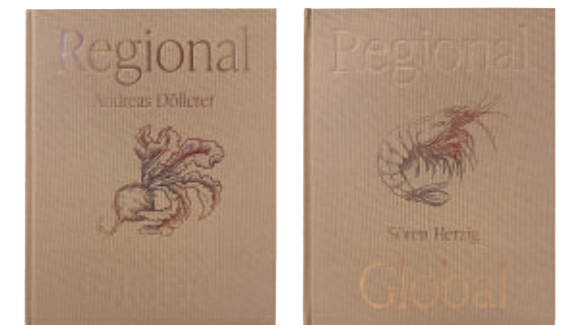


GEWINNEN SIE

eines von  
3 BAD ISCHLER  
Salzzart-Kochbüchern,  
die derzeit im  
Buchhandel noch  
nicht erhältlich sind.

**Gewinnfrage:**  
Auf welchem Berg  
in Hallein wird  
»BAD ISCHLER  
Salzzart«  
nach alter Tradition  
hergestellt?

Senden Sie uns Ihre  
Antwort bis  
30. 6. 2026 an  
office@  
geniesserhotels.com,  
Betreff:  
Gewinnspiel Salz



## Regional & Global

Zwei Köche und Österreichs  
Antwort auf Fleur de Sel

Salz ist einer der wichtigsten Rohstoffe in unserem Leben und in den Küchen dieser Welt unverzichtbar. Die beiden Sterneköche Sören Herzig (Wien) und Andreas Döllner (Golling) haben diesem Thema nun ein Kochbuch gewidmet: Im Mittelpunkt steht dabei ein ganz besonderes Salz: »BAD ISCHLER Salzzart«, ein Gourmetsalz aus zart-knusprigen Salzflöckchen aus der Salz-Manufaktur am Dürrnberg bei Hallein. Hier wird seit 2020 dieses außergewöhnliche Produkt in vier Pfannen aus Natursole hergestellt, händisch vom Pfannenmeister abgeschöpft und abgefüllt. Andreas Döllner nimmt bei seinen Rezepten traditionelle Kochtechniken, angepasst an den zeitgenössischen Geschmack, in den Fokus; Sören Herzig koppelt innovative Zubereitungsmethoden an moderne Küchentechnologie.

Aus dem Inneren der Alpen nun die  
Neuentdeckung für die feine Küche:  
die handgeschöpften Salzflöckchen aus  
dem Schaubergwerk in Hallein.  
Auch online erhältlich:



1

## 100 Jahre ZUGSPITZ- BAHN

Schluss mit Ausreden.

Am höchsten Berg Deutschlands sollte man mindestens einmal im Leben gestanden haben. Das Jubiläumsjahr ist perfekt, diesen Vorsatz zu verwirklichen und das Genießerhotel Post in Lermoos bietet dazu beste Voraussetzungen.

Ein Haus mit Seele und ganz viel Luxus: die Post Lermoos definiert Alpine-Style mit behaglich-edler Wohnkultur, exquisiter Wellness und einer raffiniert verfeinerten Tiroler Küche, die in jedem Detail unterstreicht, warum Thomas Strasser, der heuer 10-Jahre-Jubiläum im Genießerhotel feiert, zu den besten Köchen des Landes zählt. Einen fulminanten Weinkeller gibt's als Draufgabe, den beständigen Ausblick auf die Zugspitze sowieso.

Foto: Krisztina Harsanyi



Foto: Günter Standl

Die Streckenführung war eine Herausforderung, der Bau der Stützen und die Konstruktion des Seilzuges mit seinen 35 Tonnen Gewicht eine technische Meisterleistung – aber am 5. Juli 1926 konnte die erste Seilbahn Tirols eröffnet werden. In Tirol, denn obwohl die Zugspitze mit 2.962 m der höchste Berg Deutschlands ist, waren die Ehrwalder letztlich schneller bei der Umsetzung der seit 1820 bestehenden Pläne. Die Pendelbahn beförderte jeweils bis zu 20 Passagiere in zwei Fahrzeugen von der Talstation in einer Fahrzeit von 18 Minuten hinauf zur Bergstation unterhalb des Zugspitzkamms auf 2.805 m. Eine absolute Attraktion, und im ersten vollen Betriebsjahr 1927 zählte man bereits 128.960 Besucher.

### 400 Gipfel nach sieben Minuten

Nach wechselvoller Geschichte erfolgt die Auffahrt mit der mittlerweile völlig neu errichteten Zugspitzbahn mit neuer Trassenführung in nur noch 7,2 Minuten direkt auf den Gipfel. Die modernen Pendelbahn-Kabinen schweben dabei förmlich, und die großzügige Verglasung eröffnet faszinierende Panoramablicke. Von ganz oben hat man bei klarem Wetter eine grandiose 4-Länder-Fernsicht auf mehr als 400 Gipfel in Deutschland, Österreich, Italien und der Schweiz, darunter zahlreiche Zwei- und Dreitausender der Ostalpen.

### Magischer Sunrise über den Wolken

Ein Highlight für jeden Insta-Account: ein Selfie zu Sonnenaufgang. Vom Sommer bis in den Herbst hinein startet die Seilbahn für Frühaufsteher (Reservierung!), und als Belohnung gibt's ein Frühstück im Pano-

rama-Restaurant. Sehr beliebt sind auch die Fondue-Fahrten, und wer das fantastische Bergfeuer zur Sommersonnenwende erleben möchte, sollte sich rasch einen Platz sichern ([www.zugspitze.at](http://www.zugspitze.at)).

### Infinity-Pool im wahrsten Sinn des Wortes

Ein wahrer Logenplatz ist das 1.009 m hoch gelegene Genießerhotel Post Lermoos (siehe S. 98). Das 4-Sterne-Superior-Haus liegt inmitten einer imposanten Gebirgskulisse mit der Zugspitze als Krönung. Am entspanntesten ist die Aussicht von der Restaurantterrasse und nicht zuletzt von einem der beheizten Pools des exklusiven Alpine-Spa (Relax-Guide 2026: 3 Lilien, Falstaff Spa-Guide 2026: Exzellent (97 Punkte). Aber so schön es dort auch ist, nur Faulenzen wäre schade. Zumindest einmal sollte man schon in die Gondel der Tiroler Zugspitzbahn steigen!

Über den Wolken muss die Freiheit wohl grenzenlos sein. Die Zugspitzbahn ermöglicht auch weniger bergaffinen Gästen umwerfende Wow-Gipfelerlebnisse. Zahlreiche Spezial-Events, vom Sonnenaufgangsfest bis zur Fonduefahrt, bieten zusätzliche Anreize. Unerlässlich sind für die alpine Höhe aber immer entsprechende Kleidung und Schuhwerk.



Foto: Tiroler Zugspitzbahn



Foto: Herbert Lehmann

Üppiger Blumenschmuck und die charakteristische Holzarchitektur prägt das ruhig über dem Inntal gelegene Alpbach.

2

# ALPBACHTAL

## Im schönsten Blumendorf Europas

**Bausünden verboten! Und das seit 1953. Dank eines visionären Gemeinderatsbeschlusses hat Alpbach sein malerisches Aussehen bis heute bewahrt, ohne den Blick für die Zukunft zu verlieren. Der Böglerhof ist dafür das beste Beispiel.**

Wenn die Almrosen blühen...

...leuchten die Bergwiesen und Almen im Alpbachtal in kräftigem Rosarot. Saison ist von Mitte Juni bis Ende Juli. Ausgiebig zu bestaunen und fotografieren auf vielen der 160 km Wanderwegen und 20 Biketouren. Wiedersbergerhornbahn und Reitherkogelbahn garantieren schweißfreie Höhenmeter.



Foto: 2023 Marin Blazicek, Shutterstock

Nur wenige Kilometer sind es von Brixlegg hinauf ins Alpbachtal. Eine Fahrt in eine andere Welt. Zuvor das hektische Inntal, nun ein weites, alpines Hochtal, das auf den ersten Blick sanfte Harmonie ausstrahlt. Das liegt an der Landschaft, aber auch am konsequenten Baustil der Region. Bereits 1953 hat der Gemeinderat von Alpbach neben detaillierten Regeln für Fassaden, Dachschrägen und Balkone festgehalten, dass Häuser ab dem ersten Stock aus Holz gebaut sein müssen.

### Luxuriöses Hideaway

Bis heute werden diese Vorschriften eingehalten. Einzige Ausnahme: das Congress-Centrum, das in High-Tech-Design in den Berg hineingebaut wurde. Ein Paradebeispiel in Sachen Nachhaltigkeit und jedes Jahr Treffpunkt des interdisziplinären

Europäischen Forums Alpbach zu gesellschaftspolitischen Fragen der Gegenwart.

Der 1993 offiziell zum »schönsten Blumendorf Europas« gekürte Ort bildet für alle »Green Meetings« den perfekten Rahmen. Es scheint, als ob das ganze Dorf um einen Preis für die am üppigsten blühenden Balkons wetteifern würde. So auch der Böglerhof, der sich rund um das bereits seit dem 15. Jh. bestehende Stammhaus in ein edelländliches 5-Sterne-Hideaway verwandelte (siehe Seite 104). Mit jeder Menge Luxus hinter charmant traditioneller Fassade. Und mit einem »pure nature spa resort«, das – eingebettet in eine weitläufige Gartenlandschaft – mit vielfältiger Relax-Infrastruktur, Panorama-Badesee und ganzjährig beheizten Pools (In- und Outdoor) vom Relax-Guide 2026 mit 3 der begehrten Lilien ausgezeichnet wurde.



Foto: Daniel Zängler

Pure nature spa im Böglerhof: Zu den 3 Gault-Millau-Hauben für die Küche gesellten sich auch 3 der begehrten Relax-Lilien für die Wellness. Aushängeschild ist der Panorama-Badeteich mit dem ganzjährig beheizten Pool.

### Genussvolle Zeitreise

## 3-Hauben-Küche in der Fuggerstube

Die stimmungsvolle Patina von mehr als fünf Jahrhunderten prägt das Gourmetrestaurant, in dem Küchenchef Hansi Treichl Tiroler Gerichte ins Heute führt.

Was in den kunstvoll verzierten Schränken einst wohl aufbewahrt wurde? Die Holzgetäfelte Stube mit ihren eleganten Deckenbalken ist in jedem Detail ein historisches Juwel und der älteste Teil des Böglerhofes. Einst war er Verwaltungssitz der Augsburger Fugger, die in der Region nach Silber und Kupfer schürften. Und er diente als Knappengericht für die Bergarbeiter. Eine massive Eisentür, die ins ehemalige Silberlager führte, erinnert an diese legendäre Fuggerzeit. Wer heute mit Johannes Duftner und Sommelier Hannes Magreiter die jahrhundertealten Stufen hinabsteigt, findet freilich einen ganz anderen Schatz – den exquisiten Weinkeller.



Fotos (2): Daniel Zängler

### INTERVIEW

Was sich in der Wein-Schatzkammer des Böglerhofes so alles verbirgt, verrät Hannes Magreiter.



Foto: Herbert Lehmann

#### Was fasziniert Dich persönlich am Wein?

Das Thema ist gleichermaßen intellektuell spannend wie ungemein emotional und ständig in Bewegung. Laufend tun sich neue Stile auf und trotzdem haben die großen Klassiker Bestand.

#### Welche Region, welche Rebsorte ist für Dich besonders interessant?

Ich kann mich für keine Region entscheiden, aber zuhause bin ich definitiv in Europa, und da spielt natürlich Österreich eine zentrale Rolle. Bei Rotwein hat es mir der Blaufränkische angetan. Eine Rebsorte, die Weltklasse-Weine ermöglicht. Und das dürfen wir auch mit Stolz in die Welt hinausschreien!

#### Was zeichnet den Weinkeller im Böglerhof architektonisch und inhaltlich aus?

Es war ein Glücksfall, dass beim großen Brand 1950 im Böglerhof neben der Fuggerstube und dem Turmzimmer auch der Weinkeller mit den Steinwänden aus dem 15. Jh. überlebt hat. Dafür sind wir ungemein dankbar. Beim Angebot sehe ich es wie bei den meisten Dingen: Die Vielfalt macht's, und so halten wir aktuell bei rund 1.100 oft sehr besondere Positionen.

#### Welche Weinevents gibt's regelmäßig für Hausgäste?

Im Moment bieten wir eine Weinverkostung für unsere Hausgäste immer am Dienstag mit Seniorchef Johannes Duftner an. Individuelle Degustationen sind auf Anfrage aber jederzeit gerne möglich.



Fotos (2): Helmut Rier

## Südtirol ganz oben

Der Name mit der Gradangabe 360 ist Programm: Die Aussichtsskulptur latemar.360 (1) eröffnet einen sagenhaften Rundumblick, ist dabei aber von Obereggen aus mit der Seilbahn ganz leicht erreichbar. Ebenso wie die spektakuläre Oberholz-Berghütte (3). Kunstwerke am Wegesrand (2) und das neue Eggentaler Bergkino (4) laden ebenso zum Schauen und Staunen wie schon am Morgen der Blick bei Familie Weissensteiner von der Frühstücksterrasse des Genießerhotels Sonnalp (5 u. 6, siehe auch Seite 80).



Foto: Oskar Da Riz



Foto: Eggental Tourismus



Foto: Hotel Sonnalp

3

# LATEMARIUM

## Im Bergkino der Dolomiten

**Imposante Natur, Open-Air-Kunst und dazu jede Menge filmreifer Ausblicke: Ein Netz von Themenwegen erschließt den zum UNESCO-Weltnaturerbe der Dolomiten zählenden Latemar am 1.550 m hoch über Bozen gelegenen Genießerhotel Sonnalp.**

Die erste Kinovorstellung beginnt bei Familie Weissensteiner im Sonnalp schon morgens beim Blick vom Fenster: Aus den grünen Waldhängen erheben sich dramatisch die grauen Felswände des Latemar, dessen schroffe Zacken in den blauen Himmel ragen. Vielleicht war dies die Inspiration für das »Eggentaler Bergkino« mit seinen sechs, mit überdimensionalen Bilderrahmen Cinema-Scope gerecht gestalteten Panoramapunkten entlang der Wanderwege von Deutschnofen, Obereggen, Steinegg und Welschnofen-Karersee. Jeder macht den Blick zum Bühnenbild in der Natur. Klingt kitschig, ist aber ein absolutes Erlebnis, nicht nur für ultimative Selfies.



Seit dem Eröffnungsjahr 1997 ist Küchenchef Martin Köhl Garant für die »leichte, geschmackvolle« (Zitat Gault Millau) Sonnalp-Küche mit Südtiroler Bodenhaftung und »Aromen aus der ganzen Welt«. 16 Punkte und drei Hauben unterstreichen dies eindrucksvoll. Mit seiner Leidenschaft für Wein sorgt David Weissensteiner für die harmonische Getränkebegleitung, spannende Überraschungen für Kenner inbegriffen.

### Dolomiten-Feeling auch für Genuss-Wanderer

Anspruchsvolle Touren sind natürlich ein Markenzeichen der Dolomiten. Das vor etwa zwölf Jahren konzipierte Latemarium rund um das Latemar-Massiv eröffnet diese alpine Landschaft aber auch den weniger sportiven Naturliebhabern. Ein Netz von Themenwegen für alle Altersgruppen und Fitnesslevel lädt zu Entdeckungen ein. Von Geologie über Kunst bis zu Almwirtschaft gibt es verschiedene Routen. Etwa den geologischen Lehrpfad »Dos Capèl« als Zeitreise durch die Vergangenheit oder »Latemar.Art«, wo internationale Künstler eindrucksvolle Skulpturen auf über 2.000 m Höhe präsentieren. Für Adrenalin-Kicks sorgt der Erlebnispark MontagnAnimata mit Waldhochseilgarten, für Spannung die Wildererjagd beim interaktiven Weg »Latemar.Adventure«.

Fotos (3): Rupert Mühibacher



### Mit der Seilbahn zum latemar.relax

Ideal für Einsteiger – oder besser gesagt Aufsteiger: Die Ausgangspunkte einiger der schönsten dieser Wanderungen sind von Obereggen aus bequem mit Seilbahn erreichbar. Etwa die Aussichtsplattform latemar.360° unterhalb der Felswand des Latemar, die einen sensationellen Rundumblick eröffnet. Wer den Berg hautnah erleben möchte, der spaziert direkt unterhalb der Felsen auf dem latemar.panorama, in dem auch das »Eggentaler Bergkino« integriert ist, und entspannt auf einer der Ruheinseln. Für den sanften Rückweg über saftige Wiesen empfiehlt sich in jedem Fall der Themenweg latemar.relax.

### Cooler Design auf 2.096 m: die Berghütte Oberholz

Wie harmonisch moderne Architektur in eine hochalpine Landschaft passt, unterstreicht die vom Architektenduo Peter Pichler und Pavol Mikolajcak gestaltete Oberholz-Hütte. Drei große, geschwungene Glasflächen sind auf drei verschiedene Berggruppen ausgerichtet, während die stubenartigen Nischen im Inneren behagliche Atmosphäre ausstrahlen. Längst ist die von der Bergstation Oberholz mit einem kurzen Spaziergang erreichbare Designhütte zum innovativen Markenzeichen der Region geworden und während der Sommerzeit auch stimmungsvoller Rahmen für verschiedenste Musik- und auch Kulinarik-Events. Aber alleine schon die Aussicht ist Grund genug, dort mal vorbeizuschauen.

# GENUSSVOLLE ABSCHLÄGE



Im Überblick alle Golfanlagen in naher Umgebung der Genießerhotels.



4 Sterne Superior samt »Garten Eden«, Summerstage und 18-Loch-Golfplatz über dem Millstätter See: DAS MOERISCH \*\*\*\*\*.



Foto: Gert Perauer

## BERGE, *Golf* UND SEE

**Doppelter Grund zum Feiern bei Familie Moerisch: Vor 150 Jahren wurde im damaligen Gasthaus erstmals aufgeköcht, und seit genau dreißig Jahren bereichert ein eigener 18-Loch-Golfplatz das Genießerhotel am Sonnenplateau über dem Millstätter See.**

Wenn morgens noch letzte Hochnebel über Tal und See liegen, treffen sich im DAS MOERISCH \*\*\*\*\*-Hotel (siehe Seite 118) bereits die ersten Golfer zum Abschlag bei Sonnenschein. Anspruchsvolle hügelige Topografie und eine sagenhafte Aussicht zeichnen die 18, behutsam in die Landschaft integrierten Holes aus. Besonders eindrucksvoll, wenn die Sicht dann klar wird und der Millstätter See das Panorama prägt. Zur kleinen kulinarischen Verschnaufpause zwischendurch lädt das direkt am Haus vorbeiführende sechste Hole.

»nur« ein Golfhotel. »Garten Eden« nennt Gastgeber Sigi Moerisch mit ein wenig Augenzwinkern, aber durchaus treffend, den Badebereich mit 18 m langem In- und Outdoorpool sowie Relaxgarten rund ums Biotop mit Palmen und Cabanas. Nicht minder entspannend: Die Summerstage-Terrasse mit Bar, Lounge und Restaurantbereich, wo mit Sicht auf Teich und Garten Eden erstklassige Gerichte aus der mediterran-österreichischen Küche serviert werden.

Wer zwischendurch Abwechslung sucht, genießt den exklusiven MOERISCH-Strand am Millstätter See – ein privater Badeplatz mit eigenem Steg, Natur am Wasser und komfortablen Daybeds.

Weitere Infos und Golfplatz-Beschreibung:



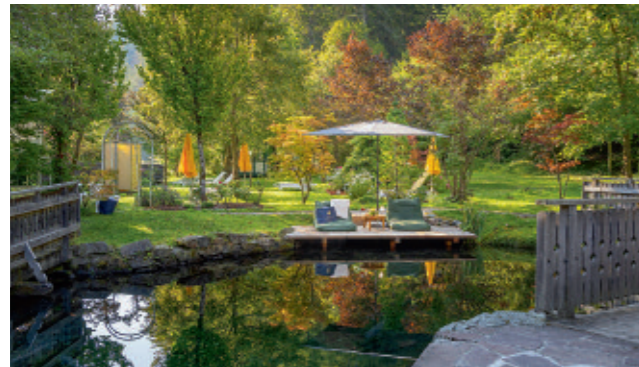
Trotz der vielversprechenden Möglichkeiten für Golfer ist diese Ferienadresse aber viel mehr als

GENIESSERHOTEL	NÄCHSTER PLATZ	ENTFERNUNG & HOLES	WEITERE PLÄTZE INNERH. 1 STUNDE
LA MAIENA MERAN RESORT *****	Lana-Gutshof Brandis, <a href="http://www.golfclublana.it">www.golfclublana.it</a>	10 km / 9 holes	2 x 18, 1 x 9 holes
BAD SCHÖRGAU ****	Lana-Gutshof Brandis, <a href="http://www.golfclublana.it">www.golfclublana.it</a>	25 km / 9 holes	3 x 18, 1 x 9 holes
SONNALP *****	Petersberg, <a href="http://www.golfclub-petersberg.de">www.golfclub-petersberg.de</a> Karersee, <a href="http://www.golfclub.karersee.at">www.golfclub.karersee.at</a>	jew. 18 km / 18 holes bzw. 9 holes	3 x 18, 3 x 9 holes
SATTLERHOF ****	Gut Murstätten, <a href="http://www.gcmurstaetten.at">www.gcmurstaetten.at</a>	18 km / 18 + 9 holes	4 x 18, 1 x 9 holes
DER WILDE EDER ****	Almenland, <a href="http://www.almenlandgolf.at">www.almenlandgolf.at</a>	14 km / 18 holes	2 x 18, 2 x 9 holes
KRAINER ****	Schloss Feistritz, <a href="http://www.golfgreencard.at">www.golfgreencard.at</a>	3,5 km / 9 holes	10 x 18, 5 x 9 holes
BACHER	Ottenstein, <a href="http://www.golfclub-ottenstein.at">www.golfclub-ottenstein.at</a>	30 km / 18 holes	5 x 18, 1 x 9 holes
MÜHLTALHOF ****	Donau-Feldkirchen, <a href="http://www.golfclub-donau.at">www.golfclub-donau.at</a> Golfclub Böhmerwald, <a href="http://www.boehmerwaldgolf.at">www.boehmerwaldgolf.at</a>	20 km / 18 holes bzw. 25 km / 27 holes	5 x 18, 2 x 9 holes
BERGERGUT *****	Sterngartl, <a href="http://www.golf-sterngartl.at">www.golf-sterngartl.at</a>	20 km / 18 holes	1 x 27 holes
DAS TRAUNSEE *****	Traunsee-Kirchham, <a href="http://www.golfclubtraunsee.com">www.golfclubtraunsee.com</a>	23 km / 18 holes	5 x 18, 2 x 9 holes
DÖLLERER ****	Salzburg-Rif, <a href="http://www.golfclub-salzburg.at">www.golfclub-salzburg.at</a> St. Johann im Pongau, <a href="http://www.golfsanktjohann.at">www.golfsanktjohann.at</a>	21 km / 9 holes bzw. 26 km / 18 + 9 holes	13 x 18, 5 x 9 holes
SONNHOF ****	Goldegg, <a href="http://www.golfclub-goldegg.com">www.golfclub-goldegg.com</a>	8 km / 18 holes	4 x 18, 3 x 9 holes
WEYERHOF	Nationalpark Hohe Tauern, <a href="http://www.golfclub-nationalpark-hohetauern.at">www.golfclub-nationalpark-hohetauern.at</a>	15 km / 18 holes	2 x 36, 1 x 27, 5 x 18, 1 x 9 holes
DIE RIEDERALM *****	Urslautal, <a href="http://www.golf-urslautal.at">www.golf-urslautal.at</a>	10 km / 18 holes	1 x 36, 1 x 27 holes 1 x 24, 2 x 18 holes
KARNERHOF *****	Villach-Finkenstein-Faaker See, <a href="http://www.alpe-adria-golf.at">www.alpe-adria-golf.at</a>	10 km / 18 holes	9 x 18, 1 x 27 holes
DAS MOERISCH *****	Millstätter See, <a href="http://www.golf-millstatt.at">www.golf-millstatt.at</a>	1 km / 18 holes	6 x 18, 2 x 9 holes
DIE FORELLE ****	Berg im Drautal, <a href="http://www.drautalgolf.at">www.drautalgolf.at</a>	18 km / 9 holes	1 x 27, 1 x 18 holes
TRISTACHERSEE *****	Lienz-Dolomiten-Golf, <a href="http://www.dolomitengolf.at">www.dolomitengolf.at</a>	5 km / 36 holes	1 x 9 holes
RAUTER ****	Lienz-Dolomiten-Golf, <a href="http://www.dolomitengolf.at">www.dolomitengolf.at</a>	30 km / 36 holes	1 x 18 holes
ALPIN ****	Posthotel Alpingolf, <a href="http://www.golfclub-achenkirch.at">www.golfclub-achenkirch.at</a>	3 km / 9 holes	3 x 18 holes
LANERSBACHER HOF ****	Zillertal-Uderns, <a href="http://www.golf-zillertal.at">www.golf-zillertal.at</a>	32 km / 18 holes	2 x 18 holes
DER BÖGLERHOF *****	Zillertal-Uderns, <a href="http://www.golf-zillertal.at">www.golf-zillertal.at</a>	23 km / 18 holes	1 x 18 holes
SPORTALM ****	Kitzbühel-Schwarzsee, <a href="http://www.kitzbuehel-golf.com/de/golfclubs/schwarzsee">www.kitzbuehel-golf.com/de/golfclubs/schwarzsee</a>	4 km / 18 holes	1 x 27, 8 x 18, 3 x 9 holes
DER BÄR	Wilder Kaiser/Ellmau, <a href="http://www.wilder-kaiser.com">www.wilder-kaiser.com</a>	1 km / 27 holes	7 x 18, 4 x 9 holes
UNTERLECHNER ****	Lärchenhof, <a href="http://www.gclärchenhof.com">www.gclärchenhof.com</a>	19 km / 9 + 6 holes	2 x 18, 2 x 9 holes
SCHALBER *****	Mieminger Plateau, <a href="http://www.golfmieiming.at">www.golfmieiming.at</a>	62 km / 9 holes	3 x 9 holes
POST LERMOOS *****	Tiroler Zugspitz Golf, <a href="http://www.tiroler-zugspitzgolf.at">www.tiroler-zugspitzgolf.at</a>	2,5 km / 9 holes	1 x 27, 2 x 18 holes
SONNENHOF *****	Golf Alpenseehof, <a href="http://www.golf-alpenseehof.de">www.golf-alpenseehof.de</a>	24 km / 18 holes	3 x 18 holes
MONTAFONER HOF ****	Montafon, <a href="http://www.golfclub-montafon.at">www.golfclub-montafon.at</a>	1 km / 18 holes	4 x 18 holes
ALPENSTERN *****	Golfclub Montfort Rankweil, <a href="http://www.golfclub-montfort.com">www.golfclub-montfort.com</a>	41 km / 18 holes	2 x 18 holes
ROTE WAND ****	Lech/Zug, <a href="http://www.golf-arlberg.at">www.golf-arlberg.at</a>	200 m / 9 holes	4 x 18 holes
HALLER *****	Oberstdorf, <a href="http://www.golfclub-oberstdorf.de">www.golfclub-oberstdorf.de</a>	15 km / 18 holes	2 x 18 holes
DAS SCHIFF ****	Bregenzerwald, <a href="http://www.golf-bregenzerwald.com">www.golf-bregenzerwald.com</a>	10 km / 18 holes	2 x 18 holes
GAMS *****	Bregenzerwald, <a href="http://www.golf-bregenzerwald.com">www.golf-bregenzerwald.com</a>	30 km / 18 holes	



# Auf-Wieder-Seen

Lieber in die Berge oder doch ans Wasser?  
Die schwierige Gretchenfrage vieler  
Beziehungen bei der Urlaubsplanung.  
Warum nicht beides kombinieren in einem  
dieser vier Genießerhotels.



Fotos: Johannes Kernmayer (3)



## ... AM TRISTACHERSEE IN OSTTIROL

In Familie Kreuzers **Parkhotel Tristachersee** kommt unwillkürlich Kreuzfahrt-Feeling auf. Nur viel schöner, ruhiger und ohne Menschenmassen. Der Blick aufs Wasser des Naturbadesees, vor allem von den scheinbar über dem Ufer schwebenden, seeseitigen Zimmern, ist alleine schon eine Wohltat. Hier, etwas außerhalb des Bezirksstädtchens Lienz, ist durchatmen angesagt. Hauseigene Quellen sprudeln in die Fischteiche, zwischen denen Liegestühle bereitstehen. Der 18-Loch-Golfplatz ist nur unweit entfernt, und abends wird die Restaurantterrasse zur Seebühne, wenn Wayne Masseck zum Sunset die passenden Cocktails mixt (siehe Seite 114).

## ... AM TRAUNSEE IM SALZKAMMERGUT

Lacus felix, der glückliche See, war der Traunsee schon bei den alten Römern, heute ist er es für Genießer. Familie Gröller hat die malerische Kloster-Halbinsel von Traunkirchen in den letzten Jahren zum Gourmet-Hotspot Österreichs gemacht. Mit gleich zwei extravagant-coolen Hotels (**Das Traunsee** und **Post am See**), einer der besten Cocktailbars und – unter der Ägide von Sternekoch Lukas Nagl – drei Restaurants mit neun Gault-Millau-Hauben: mal high-end-kreativ, mal im Urban-Share-Style oder mit echter Wirtshausküche. Zum Relaxen geht's ins Rooftop Berg- oder See-Spa, mit außergewöhnlichen »experiences« wird Kulinarik, Wellbeing und die Region neu erlebt (siehe Seite 130).



Foto: Christof Wagner



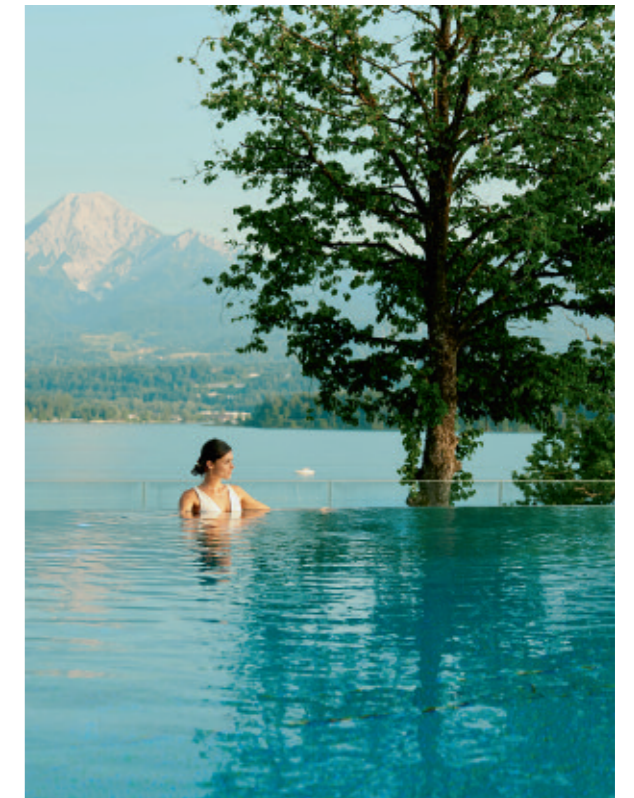
Fotos: Lukas Kirchgasser (2)



Foto: Weißensee Information

## ... AM KÄRNTNER WEISSENSEE

Harmonie ist das Zauberwort an einem der höchstgelegenen Badeseen der Alpen, dessen Ufer zu zwei Dritteln unverbaut sind. Bereits vor 20 Jahren wurde die idyllisch auf 900 m gelegene Region zum Naturpark ernannt. Ein Dorado zum Spazieren, Wandern, Biken... und Nichtstun. Mit Nachhaltigkeit und sanfter Mobilität gehört sie zu den »Alpine Pearls« und ist ein Epizentrum für Slow-Food. Kulinarisch im Mittelpunkt steht dabei **Die Forelle**, wo Hannes Müller als »Österreichs Gault-Millau-Koch des Jahres 2025« beweist, wie raffiniert und geschmacksintensiv regionale Jahreszeitenküche sein kann (siehe Seite 116).



## ... AM FAAKER SEE IN KÄRNTEN

So viel Platz! Mehr als 100.000 m<sup>2</sup> umfasst der nur Hausgästen zugängliche Seepark von Familie Karners **Karnerhof**. Von der Seesauna taucht man direkt ins türkise Nass des wärmsten Badesees des Landes, während sich Romantiker einen Picknickkorb für eine Ruderpartie zusammenstellen lassen. Infinity ist nicht nur die Philosophie der vielseitigen Grenzregion Kärnten-Friaul-Slowenien, sondern auch im spektakulären LichtquelleSpa. Der Name ist Programm, Panorama allgegenwärtig – von der Sauna über Sport- und Ruheräume bis zum ganzjährig beheizten Pool mit Blick auf den Mittagkogel (siehe Seite 120).



Fotos: Karnerhof (2)



# Bregenzerwald WELTOFFENE IDYLLE

Fotos: Shutterstock/2021 Oliver Hlavay Photo; Christian Wockinger

Eine eigene Welt voll reizvoller Kontraste: Die beschauliche Landschaft erweist sich als Inspirationsquelle für kreative Menschen. In der Architektur trifft ländliche Romantik auf extravagantes Design. Eines der Paradebeispiele ist das Genießerhotel Gams zu zweit in Bezaun, dessen Rooftop-Sky-Pool einen im wahrsten Sinn des Wortes überragenden Dorfblick eröffnet.

**Landschaftlich eine Augenweide, kulinarisch eine Entdeckung: Was den Bregenzerwald aber vor allem zur kleinen Wunderwelt macht, sind die Menschen, die hier leben und arbeiten. Die Wälder sind eine einzigartige Mischung aus tiefer Verwurzelung in alten Traditionen und unbändiger Innovationskraft – und machen damit einen Gutteil der magischen Anziehungskraft dieser Region aus.**

Text: Wolfgang Maria Gran

**M**it Leitsätzen ist das so eine Sache. Die fallen gern einmal aus der Zeit, wenn sich die Erdkugel nur lange genug weitergedreht und auf der Welt alles durcheinandergewirbelt und neu geordnet hat. Aber was der Bizauer Heimatdichter und Theatergründer Johann Gebhard Wölfler vor 123 Jahren über die Bregenzerwälder geschrieben hat, gilt bis heute und wird von den Wälderinnen und Wäldern der Jetztzeit in spannenden Neuinterpretationen, aber

im Kern unverändert weitergelebt: »Meor ehrod das Ault und grüssed das Nü und blibot üs sealb und dr Hoamat trü.«

Die Wälderbahn, zu deren Eröffnung Wölfler das im Jahr 1902, zwei Jahre vor seinem Tod, schrieb, fährt heute nur noch als Museumsbahn auf verkürzter Strecke. Aber die Worte von damals – »Wir ehren das Alte und grüßen das Neue und bleiben uns selbst und der Heimat treu« – haben die Langstrecke in die Neuzeit geschafft und

beschreiben unverändert treffend, was die Faszination dieser Region und ihrer Menschen ausmacht.

### Entlang der Wohlfühlgrenze

In der Wälderstube des Genießer- und Romantikhoteles »Das Schiff« in Hittisau (siehe Seite 88), 1840 vom heimkehrenden Marineoffizier Johann Jakob Mennel erbaut, fasst Chefin Antonie Metzler das in ihre Worte: »Die Menschen im Bregenzerwald sind zielstrebig und zupackend, haben

Foto: Harald Schwarz



Fotos (2): Das Schiff



Foto: Angela Lamprecht

Ein styliker Holzkubus verbirgt im Genießer-Romantik Hotel Das Schiff in Hittisau die moderne 3-Hauben-Ladenwirtschaft Ernele als Kontrapunkt zu den historischen Stuben des Stammhauses. Wenn die Gäste am Pool liegen, erhaschen sie vielleicht einen Blick auf Küchenchef Felix Groß, wenn er im Garten frische Kräuter holt.

bodenständige Werte, aber den Blick immer auf die Moderne gerichtet.« Das Haus selbst wirkt wie eine Bestätigung. Da die alte Stube mit ihren historischen Dielen, in der auch noch die fünfte und sechste Generation den Gründer ehren – und gleich nebenan die moderne Teestube aus den fachkundigen Händen der Holzwerkstatt Markus Faißt, einer der zahlreichen herausragenden und weit über die Landesgrenzen hinaus gefragten Handwerksbetriebe aus dem Bregenzerwald.

»Der«, sagt Antonie Metzler, »könnte fünfmal so groß sein. Aber er sagt sich: Da habe ich dann nicht mehr meine Gedanken in jedem Stück, dann bin ich das nicht mehr, was da am Ende rauskommt.« Das ist auch so eine Sache, auf die man im Bregenzerwald immer wieder stößt: Dass Menschen Erfolg haben, den aber nicht um jeden Preis immer weiter und weiter ausbauen wollen, sondern für sich eine Wohlfühlgrenze ziehen. Das mag einerseits daran liegen, dass aus der früher so ärmlichen Region wirtschaftlich gesehen ein kleiner Markt mit großer Kaufkraft geworden ist, in dem man es sich auch leisten kann, innerhalb einer ge-

wissen Größe zu bleiben. Andererseits hat es gewiss auch das Wesen des Wälders zur Ursache, der vieles tut und ausprobiert, aber sich ganz sicher nie in ein fremdbestimmtes Karriere- oder Erfolgs-Hamsterrad einspannen lässt.

### Genuss ohne Trommelwirbel

Diese Einstellung hat im Bregenzerwald nichts Hinterwäldlerisches. Denn speziell die Gastronomie und Hotellerie wird von vielen mitgeprägt, die in die weite Welt gezogen sind und mit Erfahrungen von San Francisco bis Shanghai im Gepäck wieder heim in den Wald gekommen sind, um hier ihr spezielles Ding durchzuziehen. Und zwar ohne viel Tamtam und Trommelwirbel, sondern in der Regel mit der Überzeugungskraft von Qualität und Einzigartigkeit. Hier lässt man sich – vom Handwerksbetrieb bis zum Haubenrestaurant – noch gern behutsam entdecken und plärrt Gäste nicht mit schriller, penetranter Werbung an.

Ellen Nennung, Chefin im Hotel »Gams zu Zweit« in Bezaun (siehe Seite 86), erinnert sich in diesem Zusammenhang schmunzelnd an die Zeit, in der ihr Vater eine

Haube für seine Küche mit den Worten verweigerte: »Ich brauche hier keinen Tester. Ob ich gut kochen kann, weiß ich selbst.« Nun, heute wehrt man sich nicht mehr gegen Auszeichnungen, aber im Kern haben die Wälderinnen und Wälder schon immer noch ein bisschen was vom gallischen Dorf, das Julius Cäsar, seinem Reich und dessen Regelwerk die lange Nase zeigt und in seiner überschaubaren Welt unbeirrt einen eigenen Weg geht.

### Wo die Jahreszeiten duften

Eine der vielen Heimkehrerinnen in den Bregenzerwald ist Corina Steinfeld, die in Damüls im südlichen Bregenzerwald mit ihrem Mann Maximilian das Hotel Alpenstern führt, das wie ein Adlerhorst zwischen mächtigen Berggipfeln thront (siehe Seite 64 und Seite 84). Hier zeigt der Bregenzerwald sein alpines Gesicht und hat durch die Nähe zum Großwalsertal und durch die prächtigen Skigebiete auch eine andere Charakteristik. Aber eines ist im Süden gleich wie im Norden, weiß Corina: »Immer, wenn ich von außerhalb wieder hierherkomme, riecht es anders. Im Bregenzerwald kann man die Jahreszeiten mit allen Sinnen wahrnehmen. Jede duftet anders, und das ist schon sehr schön.«



Fotos (2): Christian Wöckinger



In der »adults only«-Gams zu zweit steht ein 3.000 m<sup>2</sup> großes »Paradies-Spa« bereit, jeden Donnerstag begeistert ein orientalisches 1001-Nacht-Erlebnis. Behutsam restauriert: das Stammhaus »1648«, eine Genuss-Fundgrube mit spektakulärem Pizzaofen, erlesener Vinothek und vielem mehr.

## Vom Nebenan ZUR VISION

Zwei Schwestern schreiben Hotellerie neu



Foto: Vincent Ribbers/Demako Studio

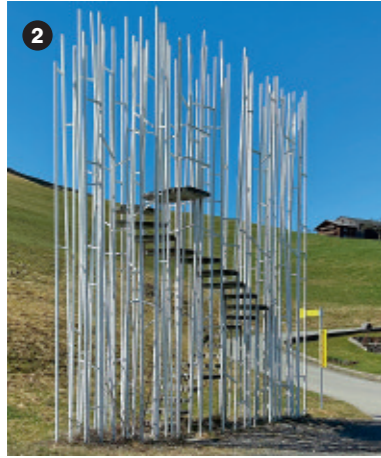
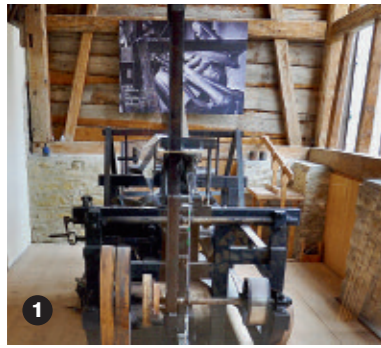
»Als unser Nachbar uns den Ochsen anbot, war klar: Wenn wir das machen, dann anders«, erinnern sich Anna und Eva Metzler. Die beiden Schwestern aus der 6. Gastgeber-Generation vom traditionsreichen Das Schiff hatten eine Vision: ein Hotel, das urbane Leichtigkeit in den Bregenzerwald bringt. Aus dem Ochsen wurde der OXA.

»Durch die direkte Nachbarschaft zum Schiff mit zwei Restaurants, Zimmern und Wellnessbereich wollten wir ein anderes Konzept umsetzen – etwas urbaner in einer suburbanen Region«, erzählen die beiden. Was eine klassische 3-Sterne-Pension war, ist heute ein durchdachtes Modell aus traditioneller Gastfreundschaft und zeitgemäßer Unterkunft: 15 Zimmer mit Vollholzmöbeln heimischer Tischler, Stoffe lokaler Handwerksbetriebe, minimalistisch und doch gemütlich.

Chefkoch Manuel Söner ist gebürtiger Vorarlberger und fand nach verschiedenen Stationen, wie bei 2-Sterne-Koch Dieter Koschina an der Algarve, über den Arlberg zurück ins Ländle. Es gibt Klassiker, wie Wiener Schnitzel oder Zürcher Geschnetzeltes, dazu schätzt er den Bezug zu lokalen Produzenten und haucht zugleich der Karte mit Ideen aus aller Welt immer wieder neues Leben ein. Mi bis Sa 15–22 Uhr, auch für externe Gäste. [www.bregenzerwald-urlaub.at](http://www.bregenzerwald-urlaub.at)



Foto: Julian Forte



# ANSCHAUEN &

Wo Sie im Bregenzerwald unbedingt

## 1 JUPPENWERKSTATT RIEFENSBERG

Nur noch hier, in diesem auch architektonisch herausragenden Haus, wird das jahrhundertealte Handwerk der Juppenstoffherzeugung ausgeübt. An einigen Tagen im Jahr können Besucher:innen in der Schauwerkstatt die Fertigung dieser Wälder Frauentracht bestaunen. Ansonsten werden zwischen 1. Mai und 31. Oktober Führungen durch das Haus angeboten, das auch ein Juppenmuseum beherbergt. [www.juppenwerkstatt.at](http://www.juppenwerkstatt.at)

## 2 BUS:STOPP KRUMBACH

Als Krumbach neue Buswartehäuschen brauchte, hatte der Verein »kultur krumbach« eine spektakuläre Idee: Architekturbüros auf der ganzen Welt anzuschreiben und um Gestaltungsideen zu bitten. In kürzester Zeit hatte man Zusagen von Chile bis Japan, und heute stehen sieben außergewöhnliche »Bushütle« vom Holzbretterstapel bis zum Metallzelt in der Gemeinde, die auch jene anziehen, die nicht auf einen Bus warten. [www.krumbach.at](http://www.krumbach.at)

## 3 CLARISSAKORK KRUMBACH

Sie begann einst im Keller ihres Wohnhauses, überwand alle Anfangshindernisse und leitet heute ihre eigene Korkmanufaktur inmitten des Naturparks Nagelfluhkette in Krumbach. Clarissa Steuer, mittlerweile auch in Hittisau mit einem Geschäft präsent, schrieb eine der vielen Bregenzerwälder Erfolgsgeschichten und produziert Korkkunst vom Feinsten – vom Teppich bis zum Polster, vom Kinder-Tischset bis zum Brotkorb. [www.clarissakork.com](http://www.clarissakork.com)

## 4 FRAUENMUSEUM HITTISAU

Es ist nicht nur architektonisch ein Hingucker, sondern auch inhaltlich ein Renner. Dass das einzige Frauenmuseum Österreichs ausgerechnet im Bregenzerwald steht, verwundert nicht. Gab es hier doch über die Jahrhunderte starke, außergewöhnliche Frauen. Und die sorgen in diesem Museum mit bisher schon über 50 bemerkenswerten Ausstellungen für einen von männlichen Projektionen unverstellten Blick auf die Dinge. [www.frauenmuseum.at](http://www.frauenmuseum.at)

## 5 SKIMANUFAKTUR BUCH

Im ehemaligen Gasthof ihrer Großeltern betreiben die Brüder Patrick und Marcel Eberle in der kleinen Gemeinde Buch eine Skimanufaktur. Dort kann man sich seinen individuellen Wunschski (oder auch ein Snowboard) fertigen lassen oder im Zuge eines Workshops sogar selbst tatkräftig daran mitarbeiten. Es ist eine typische Wälder Erfolgsgeschichte, gemixt aus den Zutaten Kreativität und Mut zum eigenen Weg. [www.skimanufaktur.at](http://www.skimanufaktur.at)

# VERKOSTEN

mal vorbeischaun sollten...

## 6 KÄSLADEN MARIA VÖGEL SCHWARZENBERG

Beim Thema Käse gibt es im Bregenzerwald ohnehin kein Entrinnen. Aber einen kleinen Laden sollte man unbedingt besuchen, und zwar den nach seiner »Urmutter« Maria Vögel benannten im Zentrum von Schwarzenberg. Der Eingang zum »Käs-Kär«, dem Käsekeller im kleinen Geschäft, ist wie die Pforte in eine faszinierende Welt himmlischer Aromen. Und der Besuch in diesem »Lädle« hat auch immer etwas von einer Zeitreise. [www.kaesladen.com](http://www.kaesladen.com)

## 7 BRAUEREI EGG

Bei vielen kommt es beim Erstkontakt zum Phänomen »Liebe auf den ersten Schluck«, und nicht wenigen gilt es sogar als das beste Bier Österreichs. In der letzten verbliebenen von einstmalig 33 Brauereien im Bregenzerwald wird die Braukunst von früher hochgehalten. Seit 1894 wird hier gebraut und nach wie vor viel »über die Rampe« verkauft. Diese Privatbrauerei hat sich ihren intimen Rahmen bis heute bewahrt. [www.brauerei-egg.at](http://www.brauerei-egg.at)

## 8 WERKRAUM BREGENZERWALD ANDELSBUCH

Nirgendwo in Europa gibt es eine mit dem Bregenzerwald vergleichbare Dichte an Handwerksbetrieben. Seit 2013 haben diese im »Werkraum Bregenzerwald« eine Bühne, die den handwerklichen Kulturraum mit mittlerweile knapp 100 Mitgliedsbetrieben präsentiert. Aber nicht nur das. Mit Ausstellungen, Wettbewerben und Nachwuchsarbeit sorgt der Werkraum dafür, dass das einzigartige Potenzial auch in Zukunft besteht. [www.werkraum.at](http://www.werkraum.at)

## 9 DER METZGER-ROCKSTAR AUS BEZAU

Unter seinem bürgerlichen Namen Johannes Bischof kennen ihn nicht ganz so viele. Aber »Der Jogi« ist weit über Bezau hinaus bekannt wie ein bunter Hund. Kein Wunder: Gelernte Elektriker, die sich zu Rindfleisch-Gurus entwickeln und darüber hinaus als Musiker auf der Bühne stehen, gibt es nicht oft. Der »Dry Aged«-Fan, der nur Freitag und Samstag seinen Laden aufsperrt, gibt auch Kochkurse und hat einen Instagram-Kanal. [www.derjogi.com](http://www.derjogi.com)

## 10 BERGBRENNEREI LÖWEN AU

Kräuter, Wurzeln, Samen und Blüten werden in der Bergbrennerei Löwen in Au zu hochwertigen Edelbränden, Schnäpsen und Likören verarbeitet – darunter typisch wälderische Spezialitäten wie der Ziegen Sig, ein Likör mit karamellierter Molke und Ziegenmilch. Ein Ausflug, der sich lohnt – zumal in dem wunderschönen alten Wälder Haus auch gleich der Gasthof Löwen situiert ist. Wegen der »Unterlage« wär's. [www.bergbrennerei-loewen.at](http://www.bergbrennerei-loewen.at)





3

4

Foto: Michael Reisinger

Foto: extremfotos.com

6

WACHAU MAGAZIN 2026  
mit vielen Tipps  
[www.wachaumagazin.at](http://www.wachaumagazin.at)



Foto: extremfotos.com

5

Foto: NÖ Werbung, Andreas Hofer

Fotomotive überall, vom mittelalterlichen Dürnstein (3) bis ins Weindorf Weißenkirchen (4) mit einigen der berühmtesten Wachauer Lagen. Mutige Architektur prägt die Kunstmeile Krems (5), lässige Optik und feinsten Geschmack die Desserts von Noemi Krondorfer im Landhaus Bacher (6).



Foto: Günter Standl

1

Wie wohltuend unaufgeregt, elegant und gleichermaßen gemütlich sein kann, stellen Thomas und Susanne Dorfer-Bacher (1), die »Falstaff-Gastgeber des Jahres«, im Landhaus Bacher (2) unter Beweis. Stimmungsvoll: der lauschige Gastgarten.



2

Foto: Günter Standl

# WINE & DINE IN DER WACHAU

Nur eine knappe Stunde von Wien zählt die UNESCO-Welterberegion zu den besten Weinbaugebieten der Welt. Eine fantastische Kulturlandschaft mit dem legendären Landhaus Bacher als Refugium des Genusses. Zu zwei Michelin-Sternen gesellten sich nun auch fünf (!) Hauben im Guide Gault Millau 2026.

Text: Wolfgang Neuhuber

Was für ein Panorama! Im Osten die Weingärten von Loiben bis hin zur 1000-jährigen Weinstadt Krems, zu Füßen, gesäumt vom breiten Band der Donau, das mittelalterliche Dürnstein, aus dessen Dächergewirr der weißblaue Turm des barocken Stiftes hervorragt. Am Südufer der sagemwobene Dunkelsteiner Wald, flankiert vom einstigen Römerlager Flavianus (Mautern) und in der Ferne das monumentale Benediktinerstift Göttweig. Hier oben, von der Ruine Dürnstein, wo von Dezember 1192 bis März 1193 Englands König Richard Löwenherz im spektakulärsten Kriminalfall des Mittelalters gefangen war, verdichtet sich die jahrtausendealte Geschichte der Wachau auf eindrucksvolle Weise.

Eine Region von »außergewöhnlich universellem Wert für die gesamte Menschheit« befand die UNESCO und verlieh ihr als Kombination aus Natur- und Kulturlandschaft vor 25 Jahren den »Welterbe«-Status. Weinbau spielt dabei seit jeher eine prägende Rolle.

## Steinterrassen für Smaragd-Weine

Die über Jahrhunderte an den steilen Hängen in Handarbeit errichteten Trockensteinmauern bilden das perfekte Terroir (nicht nur) für die Rieslinge und Veltliner der höchsten Smaragd-Kategorie, mit denen die Wachau zu den besten Weißweinregionen der Welt zählt. Histori-



Highlight der Kellerführungen der Domäne Wachau ist das barocke Kellerschlüssel (1). Die Vinothek Fohringer in Spitz ist ideal, um einen Querschnitt durch die Weinvielfalt der Region zu verkosten (2). Treffpunkt für Kunstinteressierte: die Kremser Galerie von Manfred Kopriwa (3, [www.kopriva-kunst.com](http://www.kopriva-kunst.com)).



sche Weinlesehöfe, von denen einige heute als Restaurants oder Museen Besucher empfangen, erinnern daran, dass ab dem 9. Jh. zahlreiche Klöster aus dem heutigen Oberösterreich, Niederösterreich und Bayern hier Besitzungen unterhielten.

#### Innovativer Geist in malerischer Kulisse

Hinter der allgegenwärtigen, malerischen Nostalgie-Kulisse ist aber Vieles in Aufbruch. Nicht nur im Weinbau der zahlreichen Spitzenwinzer unter der Schirmherrschaft der Vinea Wachau ([www.vinea-wachau.at](http://www.vinea-wachau.at)). Ebenso bei der Domäne Wachau ([www.domaene-wachau.at](http://www.domaene-wachau.at)), die es als Genossenschaft mit völlig neuem, zukunftsweisend nachhaltigem Konzept geschafft hat, sich auf Augenhöhe mit den besten Weingütern zu etablieren.

Die dynamische Architektur der Landesgalerie Niederösterreich mit ihrem Schuppenpanzer als Fassade ist Sinnbild dafür, dass auch Kunst und Kultur längst den Schritt in die Zukunft gesetzt haben. Sie bildet gemeinsam mit dem originellen Karikaturmuseum, der Kunsthalle in der ehemaligen Tabakfabrik und dem Forum Frohner die Kunstmeile Krems ([www.kunstmeile.at](http://www.kunstmeile.at)).

Hier wie sonst überall sind es die Gegensätze, die Spannung erzeugen. Etwa, wenn ein Renaissancehof als Theaterkulisse dient, ein Schlosshof zur Bühne für ein Avantgarde-Musikfestival wird oder Bands mitten in den Weingärten aufspielen. Eine Klasse für sich ist das Grafenegg Festival ([www.grafenegg.at](http://www.grafenegg.at)) im Park des gleichnamigen, neogotischen Schlosses, wo Intendant Rudolf Buchbinder alljährlich Starmusiker aus aller Welt versammelt.

#### Gastronomisches Gesamtkunstwerk

Eingebettet in die Welterberegion setzt das Landhaus Bacher seit mehr als 40 Jahren kulinarische Akzente (siehe Seite 136). Vielfach ausgezeichnet (2 Michelin-Sterne, 5 Gault-Millau-Hauben, 100 Falstaff-Punkte) steht es zugleich für das, was die Dänen »hygge« nennen: Bewusstes Genießen in einer Atmosphäre des Rundum-Wohlbehagens. Der von Susanne Dorfer-Bacher betreute, berühmte Weinkeller bildet dabei die perfekte Abrundung der geerdet-kreativen Küche von Thomas Dorfer. Die kuscheligen Landhaus-Zimmer strahlen privaten Charme aus und das Frühstück hat nicht nur wegen Marillenmarmelade und Wachauer Laberl Kultstatus.

DÖLLERER WEINHAUS

Álvaro Palacios  
J. PALACIOS REMONDO  
DESCENDIENTES DE J. PALACIOS



## Álvaro Palacios jetzt bei Döllerer



Der Visionär Álvaro Palacios zählt zu den außergewöhnlichsten Persönlichkeiten der spanischen Weinwelt. Er ist bekannt dafür, alte Weinberge und vergessene Rebsorten zu neuem Leben zu erwecken – und dabei Weine von Weltruhm zu schaffen. Die Weine seiner Weingüter **Álvaro Palacios** (Priorat), **Descendientes de J. Palacios** (Bierzo) und **Palacios Remondo** (Rioja) begeistern jeden Weinkenner mit ihrer Finesse, Würze, Mineralik und ihren vielfältigen Charakteren.

JETZT SCANNEN & DIE WEINGÜTER VON  
ÁLVARO PALACIOS KENNENLERNEN:

SHOP.DOELLERER.AT



ELEGANZ  
AUS  
SPANIEN!

# WEIN IM WELT-MASSSTAB

Ritterschlag fürs Getränke-Angebot: In der globalen Empfehlungsliste des »Wine Spectator« sind die Genießerhotels top vertreten. Doch was zeichnet diese Weinkarten aus? Eine Rundfrage bei drei »Award of Excellence«-Sommeliers.

Text: Roland Graf

Die Liebe versetzt Berge: Von Sylt auf 1 m Seehöhe zog es Maximilian Steinfeld ins Alpenstern nach Damüls auf alpine 1.580 m. Geblichen sind die immer kurze Hose und die Leidenschaft für Weinkultur.



Die Elite war immer klein. Das gilt auch bei der Suche nach außergewöhnlichen Wein-Erlebnissen im Urlaub. Dafür gibt internationalen Gäste seit 45 Jahren der »Award of Excellence« Orientierung. Das US-Magazin »Wine Spectator« zeichnet damit Restaurants mit außergewöhnlichem Weinprogramm aus. Der Anspruch dabei ist ebenso kritisch wie allumfassend; selbst die besten Weinkarten Jordaniens finden sich in der 80 Länder umspannenden Liste. Gewertet wird im dreistufigen System, das dem des »Guide Michelin« für die globale Gourmet-Welt ähnelt. Aber: Nur wenige Häuser können bei den »Grand Awards« (drei Gläser) und dem »Best of Award of Excellence« (zwei Gläser) punkten. Doch gleich acht davon stammen aus Österreich.

Ihre persönlichen Geschichten ähneln sich bei der Leidenschaft, mit der außergewöhnliche Abfüllungen gesammelt werden. Doch wie der Besuch bei drei dieser weltbesten Sommeliers zeigt, setzen ihre Genießerhotels klare Schwerpunkte im Keller, die sie zum Anziehungspunkt für Weinfreunde machen. Persönliche Vorlieben sind da wesentlicher als das Horten großer Namen. Und natürlich spielen Besonderheiten der Restaurants und die feine Abstimmung zur jeweiligen Küche eine entscheidende Rolle.

## Eine deutsche Prise hoch über dem Walsertal

Die besten Wein-Pairing-Ideen entstehen »oft unter der Dusche«, verrät Maximilian Steinfeld. Denn dort hat er den Kopf frei, wie er sagt, und entwickelt seine Kombinationen für die Menüs im Genießerhotel »Alpenstern« (siehe Seite 84). Das Haus direkt an der Skipiste von Oberdamüls wurde erst unlängst vom Gault Millau mit der Auszeichnung »Weinkarte des Jahres« geehrt, Steinfeld selbst vom »Falstaff« zum

Vorarlberger »Sommelier des Jahres 2026« gekürt. Mit aktuell 2.800 Positionen schöpfen im »Alpenstern« selbst die Kenner aus dem Vollen.

Nicht lange nachdenken muss Steinfeld aber, wenn es darum geht, was seine Weinkarte besonders macht: Mit »Deutscher Riesling«, pflegt der Schwiegersohn von Hotelgründer Bertram Bischof eine Liebe aus seiner ursprünglichen Heimat. »Eine der besten Weinkarten Österreichs mit einem klaren deutschen Akzent«, nannte folgerichtig auch die Vereinigung der BRD-Spitzenwinzer »VdP« diese Selektion. Sie verlieh der Karte im Vorjahr das Prädikat »Ausgezeichnetes Weinkonzept«.

## Unique! Das Etikett vom Sommelier

Womit es nicht überrascht, dass auch der »Preis-Leistungs-Tipp« aus dem »Alpenstern«-Keller vom deutschen Kaiserstuhl stammt: Franz Kellers Grauburgunder »Oberbergener Bassgeige Erste Lage« ist ein gern gewählter Liebling Steinfelds. Das Wort »Auswahl« trifft's bei Corina und Maximilian Steinfeld exakt. »Denn rund 1.000 Weine befinden sich noch in Reifung«, hat der hoch dekorierte Sommelier die Inventur-Zahlen dazu parat. Im Restaurant »Löffelspitze« liebt man es, die Gäste stets Neues entdecken zu lassen. Dazu gehört eben auch die Schönheit der Reife von Weißweinen, die für Steinfeld bei Einzellagen-Rieslingen nach sieben bis acht Jahren einsetzt.

Hoch über dem Walsertal richtet man sich aber bewusst nicht nur an Kenner mit dem Wissen um Genuss-Plateaus und Jahrgangstabellen im Hinterkopf. Für den Einstieg haben die Steinfelds mit den »Hausweinen« eine Option mit österreichischen Winzern wie Franz-Josef Gritsch

„  
Vor allem deutsche Rieslinge halte ich gerne sieben oder acht Jahre zurück – die gehen dann erst so richtig schön auf.“

MAXIMILIAN STEINFELD,  
GASTGEBER & SOMMELIER  
»ALPENSTERN«

Foto: Alexander Heil



Am meisten gefragt sind unsere Hausweine, da ist der Veltliner der Renner. Von dem brauchen wir sicher 1.200 Flaschen im Jahr. Aber unser Steckenpferd sind Champagner.

**RAINER MÜLLER,**  
GASTGEBER, 4-HAUBEN-  
KOCH UND SOMMELIER,  
»SONNENHOF«

geschaffen, die es nur in Damüls zu erleben gibt. Während die »Federspiele« – wahlweise vom Grünen Veltliner oder Riesling – dem Gast die unkomplizierten Facetten des Austro-Weinbaus näherbringen, wird es eine (Wachauer) Qualitätsstufe höher gänzlich individuell. Die Smaragd-Version aus Spitz trägt nämlich den Namen »Art Vibes«.

Die Flaschen dafür bemalt Maximilian Steinfeld höchstpersönlich mit Ölfarben. »Das sind absolute Unikate«, freut sich der »Alpenstern«-Chef, wenn bei Tisch wieder ein »Art Vibes«-Smaragd geöffnet wird. »Und nicht wenige Gäste fanden das so toll, dass sie sich die leere Flasche mit nach Hause genommen haben«. Man merkt: Die Wein-Kunst überlässt man in Damüls also nicht nur den Winzern!

### Champagner-Freunde im Außerfern

Im Tannheimer Tal hat sich Christina Müller, die Gastgeberin im »Sonnenhof« (siehe Seite 96), schon vor Jahren von der Weinbegeisterung ihres Mannes anstecken lassen: »Bei unserer Auswahl ist es nie schwer, das Richtige zu finden und dabei aber immer auch auf die doch oft sehr individuellen Wünsche der Gäste einzugehen.«

Gilt bei Weinsammlungen gerne die Devise »The sky is the limit«, hat sich Rainer Müller als kochender Patron und Weinenthusiast ursprünglich eine andere Grenze gesetzt: »Bei 1.150 Weinen sollte Schluss sein« – so hoch liegt das Hotel-Restaurant in Grän. Begonnen hat die Reben-Leidenschaft mit einem Tasting bei Legende Angelo Gaja auf einer Weinmesse. Bis heute schätzen Christina und Rainer Müller den direkten Austausch mit den Winzern und das Entdecken von Schätzen auf Präsentationen. Die wenigen Urlaubstage werden gerne für Gourmet-Events oder Inspirati-

onsreisen, etwa in die Pariser Sterne-Gastronomie (»Wir sind recht frankophil«), genützt.

So ist das Hotelier-Paar Stammgast auf der Münchener Messe »100% Champagne«. Diese besondere Vorliebe kommt den Gästen nicht nur im Gourmetrestaurant »Alps & Ocean« zugute. Auch im hauseigenen Wirtshaus wird die Karte mit dem Hinweis: »Wir Müllers lieben Champagner« gereicht. Daher kann man zu seinem Beuschel einmal glasweise Rares wie »Krug« oder »Bollinger« als Begleiter genießen. Oder mit den Gastgebern über die Pinot-Meunier-Abfüllungen von Jérôme Prévost fachsimpeln. Sein Kult-Weingut »La Closerie« findet sich als Option in der im wahren Sinn des Wortes prickelnden Auswahl. Wer die stets ausverkauften Champagner von »Ulysse Colin« endlich einmal selbst probieren will, hat dazu ebenfalls im »Sonnenhof« Gelegenheit.

Rund 40 % machen die Nicht-Österreicher unter den 27.000 Flaschen im Keller der Müllers heute aus. Mittlerweile hat sich die Leidenschaft verselbstständigt und reicht bei den angebotenen Positionen zahlenmäßig quasi über die Tannheimer Hausberge Einstein (1.866 Meter) oder Neunerköpfe (1.862) hinaus. Doch vor allem ist Rainer Müller auch Realist – und seine Karte kein Selbstzweck: »Viel »gutes Zeug« zu haben, reicht nicht. Du musst es auch verkaufen!«

### Familiensache: Kochen zum Wein

Dabei hilft die gästefreundliche Kalkulation, die mit einem fixen Aufschlag arbeitet. Nicht selten wird daher schon beim Einchecken im Hotel gleich der Lieblingswein genannt, wie Rainer Müller erfreut erzählt. Denn der Kopf hinter der österreichischen »Weinkarte des Jahres« (Gault Millau, 2022) hat das flüssige Angebot sogar in den



Was Christina und Rainer Müller in ihrem Keller im Sonnenhof horten, ist eine der spektakulärsten und individuellsten Wein- und Champagner-Sammlungen Österreichs. Als Geheimtipp gilt die genussfreundliche Kalkulation. Das 4-Hauben-Restaurant »Alps & Ocean« bildet das kulinarische Aushängeschild des 2026 von Gault Millau zum »Gourmethotel des Jahres« gekürten 4-Sterne-S-Hauses. Im Bild: Bretonischer Steinbutt mit Perigord-Trüffel. Fotos: Günter Standl



Haben angesichts des sagenhaften Weinkellers im Hause Döllner leicht lachen: 2-Sterne-Koch und Hausherr Andreas Döllner und Master Sommelier Alex Koblinger.

Foto: Joerg Lehmann

Buchungsprozess integriert: »Mit jeder Bestätigung versenden wir per Mail auch die Weinkarte per Mail.«

Wer unentschlossen sein sollte, bekommt spätestens zum Abendmenü aufregende Empfehlungen direkt vom Hausherrn. Als Koch hat Rainer Müller dafür ein besonderes Händchen. Und auch die Abstimmung mit seinem Bruder und Co-Küchenchef Patrick Müller läuft auf kurzem Wege: »Manchmal habe ich einen Wein und sie kreieren das Gericht dazu. Oder die Küche schlägt ein Gericht vor und ich suche den idealen Wein. Das ist ganz entspannt.« Und genau so soll auch der Gast die Auswahl im »Sonnenhof« genießen, der vom Guide Gault Millau 2026 nicht nur wegen seiner 6 Hauben in den beiden Hausrestaurants zum »Gourmethotel des Jahres« gekürt wurde!

#### »Rar« kann auch eine Rebsorte sein

Rund 300 Kilometer östlich bringt Alexander Koblinger seine Liebe zu Österreichs Weinen unmissverständlich klar zum Ausdruck: »Wir sind bei unseren regionalen Rebsorten oft viel zu bescheiden, dabei brauchen wir uns absolut nicht zu verstecken!« Im Genießerhotel Döllner im salzburgischen Golling (siehe S. 128) stehen die heimischen Gewächse daher als Statement am Beginn der Karte, die ebenfalls vom »Wine Spectator« mit dem »Best of Award of Excellence« ausgezeichnet wurde. »Es wäre undenkbar, dass im Burgund ein Grüner Veltliner vor den lokalen Weinen gereiht wäre oder im Friaul ein deutscher Riesling«, bekennt sich Koblinger zum »Team Österreich«, wie er es nennt. Rotgipfler, Neuburger oder Roten Veltliner als Raritäten gibt es daher immer auch glasweise. Das macht für den Master Sommelier (MS) den Reiz des Weinangebots für auswärtige Gäste aus.

Zudem hat man auch in Golling ein Faible für die ideale Genussreife. Die Semantik sei dabei wesentlich, so Alex Koblinger: »Wir sagen nicht: ›Das gibt es noch nicht‹. Sondern vielmehr: ›Das haben wir heute. Besonderes für Sie – mit etwas Reife bekommen Sie deutlich mehr Wein ins Glas.« Das Erlebnis soll den Restaurantbesuch vom Weinkauf in Vinothek oder Supermarkt unterscheiden, ist das Credo des »Sommelier Award«-Trägers 2025 im Guide Michelin Österreich und somit 12-facher »Sommelier des Jahres«. Kein Gast würde aktiv nach einem Glas aus der Doppelmagnum fragen, »doch am Ende wird genau dieses Glas in Erinnerung bleiben«.

»Die Pairings sind mein Baby«. Koblinger legt auch bei der Menübegleitung Emotion hinein. Abgestimmt wird die beste Option für den Gast mit 5-Hauben- und 2-Sterne-Spitzenkoch Andreas Döllnerer mitunter »direkt am Pass«, also der Speisen-Ausgabe.

#### Ohne Alkohol ist nicht zweite Wahl!

Auch wenn stets von den Weinschätzen in Golling – 3.600 Positionen, »aber das ändert sich täglich« (© Alexander Koblinger) – gesprochen wird, ist dem Haus die alkoholfreie Seite wichtig. Oder besser: die Seiten. Denn mit einer eigenen Karte für Weinalternativen unterstreicht das Team um Koblinger die Wertigkeit dieses Angebots. »Wir nennen das ›Handwerk ohne Prozente‹«, ist ihm dabei erneut das richtige »Wording« wichtig. Denn man will sich nicht negativ definieren, wie es bei Worten wie »Alternative« (klingt immer nach zweiter Wahl!) der Fall sei. Und die Nachfrage sei da, unterstreicht der »Döllnerer«-Sommelier im Gespräch. Man nimmt sie mit einer eigenen Karte für den Gast auch entsprechend ernst. Mindestens so sehr wie bei den Weinen im Weltmaßstab!

„  
Das »Wording«  
ist uns ganz  
wichtig für die  
richtige Wertigkeit  
bei alkoholfreier  
Begleitung.  
Die Bezeichnung  
»Handwerk ohne  
Prozente« ist  
ideal.

ALEXANDER KOBLINGER,  
MS HEAD OF WINE,  
»DÖLLNERER«



## French Connection AUF STEIRISCH

**Wenn der frühere Chefsommelier bei Alain Ducasse in Macau seinen Lebensmittelpunkt in die Südsteiermark verlagert, dann ist – bei aller Schönheit der Landschaft – auch die Liebe mit im Spiel. Und so empfiehlt der gebürtige Franzose Thomas Ferrand nun gemeinsam mit seiner Frau Anna Sattler die besten Weine zur 4-Hauben- und Sterneküche von Markus Sattler am Sattlerhof.**

Interview: Wolfgang Neuhuber

### In Restaurants mit familieneigenem Weingut gibt's oft nur eigene Weine, wie ist das bei Euch?

Ein »Best of Sattlerhof« ist selbstverständlich und macht ein gutes Viertel der Karte aus. Ebenso viele Top-Weine kommen aus ganz Österreich und rund die Hälfte unserer 560 Positionen ist international.

### Was macht dieses Sortiment für Weingenießer spannend?

Die Auswahl ist geprägt von Persönlichkeiten, Geschichten und Regionen, die ich selbst besucht habe oder für die ich besondere Wertschätzung hege. Mit großer Bandbreite an europäischen und internationalen Herkunftsregionen und spannenden Jahrgängen – von renommierten Traditionsweingütern ebenso wie von aufstrebenden, kleineren Betrieben. Und dies in einer vielfältigen Preisspanne, Schnäppchen inklusive.

### Welche Bedeutung haben französische Weine auf dieser Karte?

Sie nehmen einen wichtigen Platz ein. Schon vor meiner Ankunft am Sattlerhof waren zahlreiche Bordeaux- und Rhône-Weine gelistet – mein Schwiegervater ist ein großer Liebhaber dieser Regionen. Besonders freut es mich, dass wir seit Kurzem auch Domaine de Trévallo führen, eines der bedeutendsten Weingüter meiner Heimat im Süden Frankreichs. Generell wähle ich nur französische Weine aus, die mich persönlich begeistern.

### Welcher österreichische Weißwein wird unterschätzt?

Eindeutig der Welschriesling. Obwohl meist als unkomplizierter, leicht zu trinkender Wein wahrgenommen, besitzt er – wenn gut vinifiziert – dank ausgeprägter Säurestruktur ein enormes Lagerpotenzial. Zudem entstehen daraus auch herausragende Süßweine, die international definitiv mehr Aufmerksamkeit verdienen würden

### Welche österreichische Rotweinsorte hat für dich am meisten Potenzial?

Keine Frage, der Blaufränkisch. Das aromatische und sortentypische Profil, gepaart mit großem Reifepotenzial, begeistert mich schon lange.

### Gibt's einen persönlichen französischen Lieblingswein?

Eine Auswahl zu treffen fällt mir schwer – jede Region bringt wunderbare Weine hervor. Das ist ja auch das Schöne an meinem Beruf: die Vielfalt, das ständige Entdecken. Besonders berührt haben mich allerdings immer die Weine vom Domaine de la Romanée-Conti – ich hatte das Glück, verschiedene Jahrgänge und Lagen zu verkosten, und kaum ein anderer Wein hat mir je so viel Emotion und Freude bereitet.

### Dein Lieblingswein vom Weingut Sattlerhof?

Es ist schwierig, bei der Vielfalt an großartigen Weinen nur einen zu nennen – aber der »Burgunder Große STK®-Ried Pfarrweingarten 2016« hat für mich besondere Bedeutung. 2016 war ein enorm schwieriges Jahr – dennoch gelang es, einen Wein von großer Komplexität, Präzision und Ausgewogenheit zu erzeugen. Für mich ein beeindruckendes Beispiel für das Können großer Winzer. [www.sattlerhof.at](http://www.sattlerhof.at)



Fotos: Der Bär, Joerg Lehmann, Johannes Kernmayer

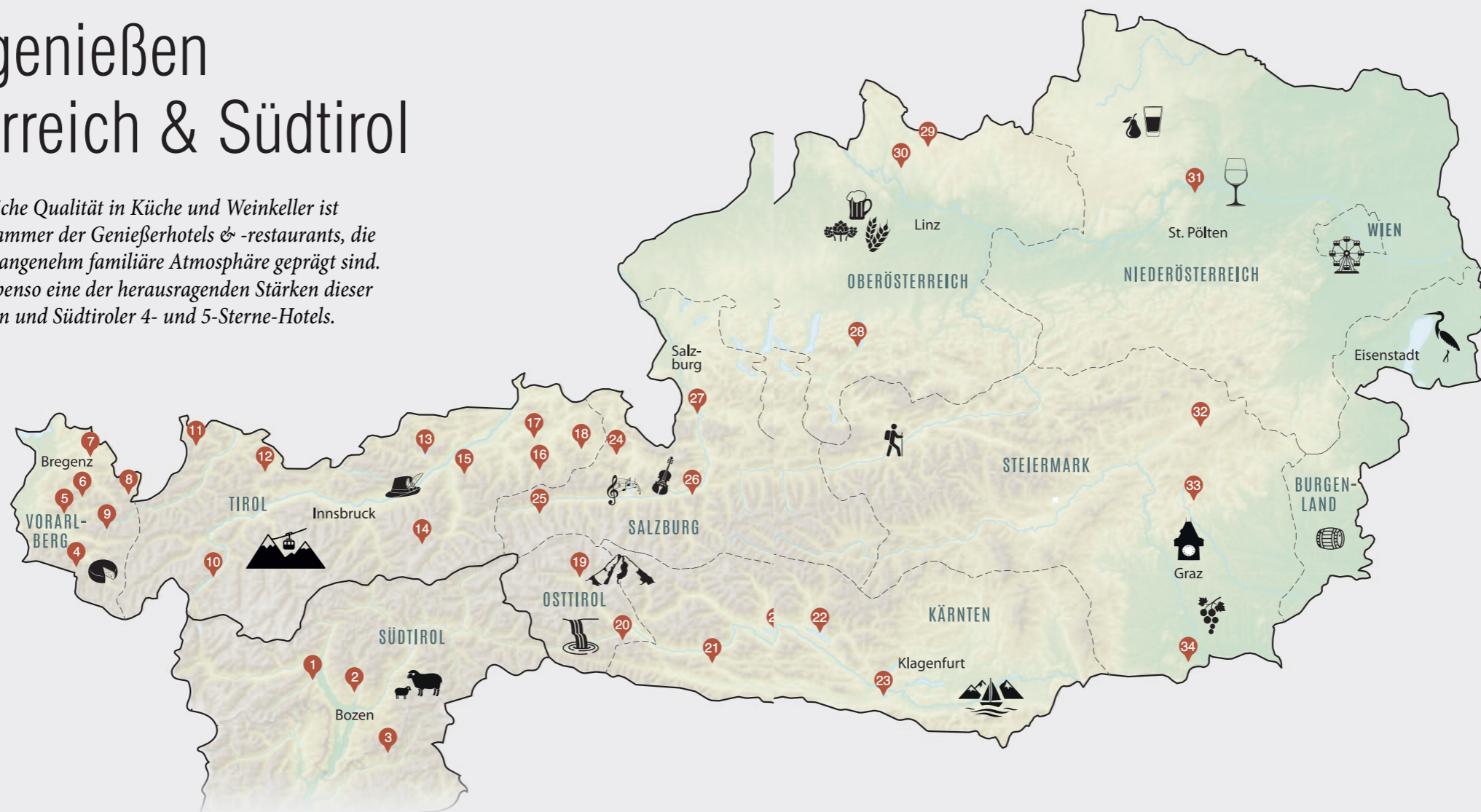


## Der ultimative Guide für Genießer

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

# 34 × genießen in Österreich & Südtirol

Außergewöhnliche Qualität in Küche und Weinkeller ist die verbindende Klammer der Genießerhotels & -restaurants, die überdies durch eine angenehm familiäre Atmosphäre geprägt sind. Individualität ist ebenso eine der herausragenden Stärken dieser österreichischen und Südtiroler 4- und 5-Sterne-Hotels.



## SÜDTIROL

- 1 **LA MAIENA MERAN RESORT**  
Marling bei Meran  
[www.lamaiena.it](http://www.lamaiena.it)
- 2 **BAD SCHÖRGAU**  
Sarnthein bei Bozen  
[www.bad-schoergau.com](http://www.bad-schoergau.com)
- 3 **SONNALP**  
Obereggen/Dolomiten  
[www.sonnalp.com](http://www.sonnalp.com)



## VORARLBERG

- 4 **MONTAFONER HOF**  
Tschagguns  
[www.montafonerhof.com](http://www.montafonerhof.com)
- 5 **ALPENSTERN**  
Damüls  
[www.hotel-alpenstern.at](http://www.hotel-alpenstern.at)
- 6 **GAMS ZU ZWEIT**  
Bezau  
[www.hotel-gams.at](http://www.hotel-gams.at)
- 7 **DAS SCHIFF**  
Hittisau  
[www.schiff-hittisau.com](http://www.schiff-hittisau.com)
- 8 **HALLER'S**  
Mittelberg/Kleinwalsertal  
[www.hallers.at](http://www.hallers.at)

- 9 **ROTE WAND**  
Lech am Arlberg  
[www.rotewand.com](http://www.rotewand.com)

## TIROL

- 10 **WELLNESS RESIDENZ SCHALBER**  
Serfaus  
[www.schalber.com](http://www.schalber.com)
- 11 **SONNENHOF**  
Grän im Tannheimer Tal  
[www.sonnenhof-tirol.com](http://www.sonnenhof-tirol.com)
- 12 **POST LERMOOS**  
Lermoos  
[www.post-lermoos.at](http://www.post-lermoos.at)

- 13 **ALPIN**  
Achenkirch  
[www.kulinarihotel-alpin.at](http://www.kulinarihotel-alpin.at)

- 14 **LANERSBACHER HOF**  
Tux im Zillertal  
[www.lanersbacherhof.at](http://www.lanersbacherhof.at)

- 15 **DER BÖGLERHOF**  
Alpbach  
[www.boeglerhof.at](http://www.boeglerhof.at)

- 16 **MINGLERS SPORTALM**  
Kirchberg  
[www.hotel-sportalm.at](http://www.hotel-sportalm.at)

- 17 **DER BÄR**  
Ellmau  
[www.hotelbaer.com](http://www.hotelbaer.com)

- 18 **UNTERLECHNER**  
St. Jakob in Haus  
[www.unterlechner.com](http://www.unterlechner.com)

## OSTTIROL

- 19 **RAUTER**  
Matrei  
[www.hotel-rauter.at](http://www.hotel-rauter.at)

- 20 **TRISTACHERSEE**  
Amlach/Lienz  
[www.parkhotel-tristachersee.at](http://www.parkhotel-tristachersee.at)

## KÄRNTEN

- 21 **DIE FORELLE**  
Techendorf am Weißensee  
[www.dieforelle.at](http://www.dieforelle.at)
- 22 **DAS MOERISCH**  
Seeboden/Millstätter See  
[www.moerisch.at](http://www.moerisch.at)
- 23 **KARNERHOF**  
Drobollach am Fakersee  
[www.karnerhof.com](http://www.karnerhof.com)

## SALZBURG

- 24 **DIE RIEDERALM**  
Leogang  
[www.riederalm.com](http://www.riederalm.com)
- 25 **WEYERHOF**  
Bramberg am Wildkogel  
[www.weyerhof.at](http://www.weyerhof.at)
- 26 **SONNHOF BY VITUS WINKLER**  
St. Veit im Pongau  
[www.sonnhof-vituswinkler.at](http://www.sonnhof-vituswinkler.at)
- 27 **DÖLLERER**  
Golling  
[www.doellerer.at](http://www.doellerer.at)

## OBERÖSTERREICH

- 28 **DAS TRAUNSEE**  
Traunkirchen  
[www.dastraunsee.at](http://www.dastraunsee.at)
- 29 **BERGERGUT**  
Afiesl  
[www.romantik.at](http://www.romantik.at)
- 30 **MÜHLTALHOF**  
Neufelden  
[www.muehltalhof.at](http://www.muehltalhof.at)

## NIEDERÖSTERREICH

- 31 **LANDHAUS BACHER**  
Mautern/Wachau  
[www.landhaus-bacher.at](http://www.landhaus-bacher.at)

## STEIERMARK

- 32 **KRAINER**  
Langenwang  
[www.hotel-krainer.com](http://www.hotel-krainer.com)
- 33 **DER WILDE EDER**  
St. Kathrein am Offenegg  
[www.der-wilde-eder.at](http://www.der-wilde-eder.at)
- 34 **SATTLERHOF**  
Gamitz  
[www.sattlerhof.at](http://www.sattlerhof.at)



**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 mit mindestens 4 Hauben und/oder 1 Stern und/oder 4+ Kochlöffeln und/oder 4 Gabeln und/oder 5 Sternen ausgezeichnet wurden.

**TOP WELLNESS**

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

**GAULT MILLAU**

- 👑👑👑👑 Höchsthnote 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

**MICHELIN**

- 🌟🌟🌟 Eine einzigartige Küche – eine Reise wert
- 🌟🌟 Eine Spitzenküche – einen Umweg wert
- 🌟 Eine Küche voller Finesse – einen Stopp wert
- 🌿 Kulinarische Spitzenleistungen vereint mit branchenführenden Umwelt- und Ethikstandards
- 🏠 Gute Qualität mit sehr fairem Preis-Leistungs-Verhältnis

**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.

- 🍴🍴🍴 95 bis 100 Punkte
- 🍴🍴 85 bis 89 Punkte
- 🍴🍴🍴 90 bis 94 Punkte
- 🍴🍴 80 bis 84 Punkte

**FEINSCHMECKER – KOCH DES MONATS**

Mit einer tollen Reportage würdigte das renommierte Gourmet-Magazin FEINSCHMECKER die großartige Küche von **Julian Stieger** und kürte ihn zum »Koch des Monats« im Februar 2026. »Ruhiger Typ, ausdrucksstarke Küche: Julian Stieger begeistert im Restaurant »Chef's Table« des Hotels Rote Wand im österreichischen Skiort Lech mit Klarheit, Intensität und Purismus«, so das überwältigende Credo der Redaktion.



**DESSERT-KÜNSTLERINNEN**

Es war ein noch nie dagewesenes Gipfeltreffen der deutschsprachigen Pâtisserie, als in Salzburg erstmals die besten Pâtissières und Pâtissiers aus Deutschland, Österreich, Schweiz und Südtirol geehrt wurden. Das Kulinarikmagazin KALK&KEGEL ließ gemeinsam mit »Les vergers Boiron« für die Premiere der »50 Best Pastry Chefs« die Besten der Besten aus der Branche abstimmen, und unter diesen Top-50 sind auch **Noemi Krondorfer** (Landhaus Bacher) sowie **Eveline Wild** (Der WILDe EDER).



**Eveline Wild**  
Foto: Karl Schrotter



**Noemi Krondorfer**  
Foto: Phil Lihotzky



**Andreas Döllerer**  
Foto: Joerg Lehmann



**Thomas Dorfer**  
Foto: Günter Standl



**Vitus Winkler**  
Foto: Patrick Kirchberger

**HAUBENFLUT & KOCH DES JAHRES**

Der »Große Restaurant & Hotel Guide 2026« des deutschen Bertelsmann-Verlags brachte auch für die Genießerhotels wieder viel Grund zur Freude – unter anderem darf sich **Andreas Krainer** (Genießerhotel & Restaurant Krainer) neben 4,5 Hauben auch über den Sonder-Award »Koch des Jahres« freuen! Mit dem Maximum von 5 Hauben dürfen sich **Döllerer's Restaurant**, **Landhaus Bacher** sowie **Kräuterreich by Vitus Winkler** (Sonnhof) schmücken. Jeweils 4 gibt es für **Gründlers Gourmetstüberl (Alpin)**, **Bergergut, dahoom (Die Riederalm)**, **Ois (Mühltalhof)**, **ZeitRAUM (Der WILDe EDER)**, **Bootshaus (Das Traunsee)** sowie **Die Forelle**. Mit 3,5 Hauben bewertet wurde **Der Bär**, mit 3 **Stub'n 1972 (Minglers Sportalm)**.



**Andreas Krainer**

Foto: Nicole Seiser

**LA LISTE-RANKING**

Basierend auf der Sammlung von Hunderten von Führern und Millionen von online-Bewertungen, bietet La Liste die beste weltweite, von anspruchsvollen Essenskritikern und sachkundigen Führern handverlesene, Restaurantauswahl. Das Maximum von 100 Punkten wurde im Ranking 2026 nicht erreicht, absolut top einmal mehr auch die Genießerhotels – hier jene bis 90 Punkte: **Landhaus Bacher** (97,5), **Döllerer's Restaurant** (96), **Bootshaus im Das Traunsee** (94), **Rote Wand Chef's Table** (94) sowie **Ois im Mühltalhof** (90,5).

**HOLIDAY CHECK AWARD 2026**

Das jährliche Ranking von »Holiday Check« umfasst mehr als 892.000 echte und geprüfte Bewertungen von Urlaubern, und großartig schnitt dabei Familie Karners **Karnerhof** ab: Wie im Vorjahr führt das Genießerhotel am Faaker See die Rangliste in Kärnten an und reiht sich zudem als siebenter einmal mehr unter die Top-10 in Österreich: »Der private Seezugang und die beeindruckende Aussicht auf die Karawanken gehören zu den großen Vorzügen des Resorts, was sich auch in den Bewertungen niederschlägt.«



Foto: Karnerhof



**SPITZENKÖCHE & SPITZENHOTELS**

Wie im Vorjahr stammen 2 von 12 österreichischen Köchen, die im Schlemmer Atlas mit dem Maximum von 5 Bestecken, gleichbedeutend mit »Spitzenkoch des Jahres«, ausgezeichnet wurden, aus den Reihen der Genießerhotels: **Andreas Döllerer** (Döllerer's Restaurant) und **Thomas Dorfer** (Landhaus Bacher). Hervorragende 4+ Bestecke gab es für **Philip Rachinger** (Ois im Mühltalhof), **Julian Stieger** (Rote Wand Chef's Table) und **Lukas Nagl** (Bootshaus im Das Traunsee), je 4 für **Vitus Winkler** (Sonnhof by Vitus Winkler), **Hannes Müller** (Die Forelle), **Andreas Herbst** (dahoom in der Riederalm), **Eveline Wild** und **Stefan Eder** (Der WILDe EDER) sowie **Armin** und **Alexander Gründler** (Gourmetstüberl im Alpin). Über den Sonder-Award »Sommelier des Jahres« darf sich **Alex Koblinger** (Döllerer) freuen.



**Alex Koblinger** Foto: Joerg Lehmann

Im Schlemmer Atlas wiederum sind 5 Häuser-Symbole das Maximum, unter anderem wurden diese an **La Maiena Meran Resort**, **Wellness Residenz Schalber**, **Böglerhof** und **Bergergut** verliehen.

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

### WOHNEN

Das mit vielen neuen Attraktionen umgestaltete Genießerhotel von Familie Waldner erweist sich als stilvolle 5-Sterne-Luxusoase in wunderbarer Panoramalage über Meran. Erweiterte Lobby, neue Panorama-Bar, Rezeption, u.v.m. begeisterten auf Anhieb die Gäste. Das bereits zuvor fantastische »Sensa Spa« (u. a. Infinity-Outdoor- und Indoor-Pool, Saunawelt, Familienbereich ...) wurde um ausgebauten Spa- und Saunabereich, Face- & Nail-Bar sowie Hair-Studio, Fitness- und Gymnastikraum, Ruhe- und Behandlungsräume ergänzt. Keine Wünsche offen lässt natürlich auch der Wohnkomfort in Zimmern und Suiten.

### GENIESSEN

Alpin und mediterran, traditionell und kreativ: Das Küchenteam in Familie Waldners La Maiena Meran Resort verbindet genussvoll Südtiroler Kochkunst mit internationalem Touch – und natürlich stets mit besten, vorwiegend regional-saisonalen Produkten. Die kulinarische Vielfalt beginnt bei einem wunderbaren Frühstück mit vielen hausgemachten Spezialitäten, gefolgt vom kreativen Mittagslunch bis zum raffinierten 5-gängigen Fine-Dining-Menü. Für Weinliebhaber finden sich im Rotweinturm, der Vinothek und im Weinkeller neben Südtiroler Top-Weinen auch Klassiker aus dem restlichen Italien sowie ausgewählte internationale Raritäten.

### 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.

### ÜBERNACHTUNGSPREISE

ÜN im DZ € 205,- bis € 297,-, in der Suite € 212,- bis € 404,- bzw. im EZ € 208,- bis € 278,-.  
 Jeweils pro Person/Tag inklusive der Gourmet Premium Genießerpension.

### ARRANGEMENTS

**116 REASONS TO CELEBRATE (26. 3. bis 29. 3. 2026)**  
 Zum Saisonstart am 26. März feiern wir doppelt: Senior-Chef Hans wird 74, Chef Mathias 42 – das ergibt **116,- € Rabatt pro Zimmer** für euren Kurzurlaub zum Opening.

**ONE MORE NIGHT 5 = 4 (12. 4. bis 30. 4. 2026)**  
 Ihr habt im April noch ein paar Urlaubstage frei, möchtet aber euer Budget schonen? Dann haben wir das perfekte Angebot für euch: Wir schenken euch eine Extra-Nacht in eurem Wunschzimmer – und damit einen zusätzlichen Urlaubstag im La Maiena! **Dieses Angebot gilt für alle Buchungen vom 12. 4. bis 30. 4. 2026 und für jede Zimmerkategorie.** Mehr Urlaub, weniger Kosten – wer kann da schon nein sagen?

**Genießerhotel La Maiena Meran Resort**  
 Familie Waldner  
 39020 Marling bei Meran · Nörderstraße 15 – ITALIEN  
 T +39 0473 / 44 70 00  
 info@laimaiena.it · www.laimaiena.it  
 Betriebsferien: Bis 25. März 2026

### HOTEL

\*\*\*\*\*-Kategorie, 144 Betten. »Sensa Spa« mit Face- & Nail-Bar, Hairdresser, Treatment-Rooms, »Bella Vista« Sauna & Whirlpool, Saunalandschaft, Open-Air-Kaltwasserbecken (10–12 °C), »Panorama«, »Veranda« & »Luce« Relax-Rooms, Infinity-Panorama-Outdoor- (26 m, 32 °C) und Indoor-Pool (15 m, 33 °C). Wellnessgarten, »Balloon Lounge« für Kleinkinder mit Baby-Warmwasserpool (33 °C) und Kuschelwiese. Fitnessraum, Fitness- & Yogatrainer. Kosmetiklinien: La Biosthétique, Team Dr. Joseph, Vitalis, Rajudhara, Jetpeel, Mesoesthetic, ProNails. Tennis, Golfgründerhotel, geführte Bike- und Wandertouren. Weinschrank und Degustation-Table. Tiefgaragenplätze, E-Tankstelle.

### LA MAIENA – GENUSS

inkl. 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 (€ 39,- p. P.)
- Mittagskarte à la carte
- Abendkarte à la carte

Um Reservierung wird gebeten. Tel. +39 0473 447000

Fotos: Armin Terzer



**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



1 | Abschalten und genießen stehen an oberster Stelle. 2 | Infinity-Panorama-In- und Outdoor-Pool (26 m) mit 32 Grad.  
 3 | Kulinarische Höhenflüge verwöhnen die Sinne. 4 | Die stylische Bar avancierte auf Anhieb zum Gäste-Hit.  
 5 | Gastgeberfamilie Waldner. 6 | Eine der besten Wellness-Adressen Südtirols.

Tradition und zugleich zeitgemäßes Design prägen das **BAD SCHÖRGAU** im Sarntal bei Bozen. Für höchste Genussmomente sorgt eine Symbiose aus raffinierter, regionaler Küche und hochwirksamen Detox-Behandlungen.



**EXTRAS FÜR GENIESSER**

Achtsames Genießen und exzellent unterstützender Detox-Spa

600 Etiketten Naturweine

Geführte Wanderungen mit Gregor Wenter

Hervorragende Käsekultur

Headquarter Trehs-Kosmetik

La-FuGa-Bewegung – kulinarisches Think-Tank für Trends der Zukunft

Video ansehen



## WOHNEN

Umsorgt von Familie Wenter fühlt man sich in diesem versteckten Kleinod am Waldrand und mit Ausblick auf die Berge ungemein wohl. Jedes der 22 Zimmer und Suiten überzeugt mit seiner eigenen Persönlichkeit, ausgestattet im alpin-modernen Design und mit natürlichen Materialien aus der Region. Geboten wird eine einzigartige Kombination aus hydrotherapeutischen Paketen und traditionellen Wasseranwendungen, wunderbar entspannt man im alpinen Bauernbadl sowie im ganzjährig beheizten Außenpool. Hydroenergetische Therapien wiederum sorgen für körperliches Wohlfühlgefühl. Wellness-Tipp: die hochwertige Kosmetik-Linie »Trehs«.

## GENIESSEN

Zurück zu den Wurzeln lautet das neue kulinarische Motto. So startet Gregor Wenter's Alpes-Gastronomie ein frisches Kapitel, das an ihre Ursprünge anknüpft. Im »Veranda Wirtshaus« wird Südtiroler Wirtshauskultur mit viel Charme gepflegt: Persönlicher Service, ehrliche Gerichte mit besten Produkten und eine Weinkarte, die Feines aus Südtirol mit Klassikern aus aller Welt verbindet. Das neue »Alpes Experience – 1988« wiederum schreibt die Geschichte des Hauses weiter. Hier zeigen Küchenchef Matthias Kirchler und sein Team höchste Kreativität, stets saisonal orientiert und tief mit der Region verwurzelt.

## ERLEBEN

Wie kaum anderswo in Südtirol hat sich das Sarntal, das »Tal der 8 Mio. Bäume«, seine Natürlichkeit bewahrt, das zeigt sich nicht nur in den vielen ursprünglichen Brauchtumsveranstaltungen (z. B. »Klößkn« im Advent). Als eines der schönsten Wandergebiete bietet es für jeden Anspruch aussichtsreiche Touren – Tipp: Wandertag mit Gregor Wenter zu den »Stoanernen Mandln«. Weiters: Rad- und Mountainbike-Routen, Reiten, Skitourengebiet, Ski- und Langlauf sowie (Vollmond)-Rodeln. Nahe Sehenswürdigkeiten sind der Durnholzer See (Edelweißfriedhof), Bauernmuseum Rohrerhaus und natürlich die nah gelegene Landeshauptstadt Bozen.

### HOTEL

\*\*\*\*-Kategorie, 11 Komfortzimmer, 3 Suiten, 3 Premium-Zimmer und ein exklusives Art-Studio. Ganzjährig beheiztes Außenschwimmbad, finnische und Bauernsauna, Holz-Whirlpools, Ruheräume, Bauernbadl (Heu, Honig, Milch, Sarner Latsche), Silhouette-Gourmet-Spa-Bereich, verschiedenste Entschlackungsbehandlungen. Kräutergarten, Sonnenterrasse, Hausbar, begehrter Weinkeller. Kostenloser E-Bike-Verleih, Seminarräume, Hochzeitslocation, Headquarter Trehs-Kosmetik.

### GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

- Verführerisches Frühstücksbuffet mit regionalen Produkten
- Stube 1988 – 4-gängiges Genießer-Menü – Halbpension

### GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

- Genießer-Frühstück 8–10.30 Uhr: p. P. € 29,-

Restaurant Alpes: 40 Plätze.



Öffnungszeiten: Mi bis So 12–14 Uhr und 19–21 Uhr.

### 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 3 TAGE

Freuen Sie sich auf exklusive Genussabende im Alpes und in der Stube 1988, wo Matthias Kirchler mit seinen kreativen Gerichten die Vielfalt der Bad-Schörgau-Küche auf den Teller bringt. 3 Übernachtungen mit Frühstück inkl. 1x Experience in der Stube 1988, 1x 4-Gang-Menü Alpes im Veranda-Wirtshaus und 1x 3-Gang-Genießer-Menü.

Pro Person ab € 690,-

Genießerhotel Bad Schörgau \*\*\*\*  
39058 Sarnthein bei Bozen – ITALIEN  
T +39 0 471 / 62 30 48  
info@bad-schoergau.com · www.bad-schoergau.com

Fotos: Upscale (2), Bad Schörgau (1), Tiberio Sorvillo (5)

1 | Eintauchen mit allen Sinnen: Alpes Gastronomie – die neue Küchenlinie im Bad Schörgau. 2 | Idyllische Lage im Herzen des Sarntals. 3 | Gastgeber Gregor Wenter. 4 | Die Restaurantbereiche bilden den behaglichen Rahmen für die 3-Hauben-Küche. 5+6 | Erholung vom Feinsten: die originelle Wellness und Spa-Oase. 7 | Stilvoller Komfort prägt Zimmer und Suiten.

## 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 und Suiten begeistern mit modernem Wohnkomfort für eine noch wertvollere Urlaubszeit. Überaus einladend präsentiert sich der neugestaltete Barbereich. Wohlig entspannt wird in der Wellnesslandschaft mit Hallen- und Freibad, finnischer Sauna, Infrarot, Aroma-Dampfbad, Biosauna, Fitnessraum und Beauty-Oase.

### GENIESSEN

Auch auswärtige Gäste kommen in der Sonnalp-Gourmetstube in den Genuss der exzellenten Küche. Martin Köhl 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.

### ÜBERNACHTUNGSPREISE

**Sommer 2026: € 171,- bis € 229,- p. P. im DZ**  
 »Panorama« mit Gourmet-HP.  
**Winter 2026/2027: € 244,- bis € 335,- p. P. im DZ**  
 »Panorama« mit Gourmet-HP.

### ARRANGEMENTS

**BERG- & KRÄUTERWANDERWOCHE (4. 6. bis 4. 10. 2026)**  
 7 Tage Gourmet-HP mit 5- bis 6-Gang-Wahlmenü, Blumen- und Kräuterwanderungen mit der Kräuterfee, geführte Bergwanderungen, eine Stunde Tennisplatzbenutzung, Wanderstöcke und Rucksäcke zum Ausleihen, Garagenplatz, Willkommensdrink sowie Galadinner **pro Person im DZ Panorama (30 m²) mit Südbalkon ab € 1.197,- (je nach Saison).**

**SONNALP WEINWOCHE (20. 6. bis 27. 6. und 18. 7. bis 25. 7. 2026)**

7 Tage Gourmet-HP mit 5- bis 6-Gang-Wahlmenü, Besichtigung und Verkostung in einem Südtiroler Weingut und ein weiteres Überraschungs-Weingut mit Wanderung im Weinberg, Weindegustation zum Galadinner, Weinverkostung im Sonnalp-Weinkeller, geführte Bergwanderungen, Garagenplatz, Willkommensdrink **pro Person im DZ Panorama (30 m²) mit Südbalkon ab € 1.295,- (20. 6.) bzw. ab € 1.407,- (18. 7.)**

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

T +39 0 471 / 61 58 42

info@sonnalp.com · www.sonnalp.com

Betriebsferien: 12. April bis 3. Juni und 4. Okt. bis 3. Dez. 2026.

### HOTEL

\*\*\*\*S-Kategorie, 78 Betten. Bade- und Saunalandschaft mit ganzjährig beheiztem Freibad, Hallenbad, Sauna, Fitnessraum, Aroma-Dampfbad, Massagemöglichkeiten, Beauty-Salon, NEUE Hausbar mit Kaminloungue, begehbare Weinkeller, Terrasse. Tennisplätze, 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.
- Süße Sommernachmittage: hausgemachte Kuchen inklusive.
- Abends wählt man beliebig 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, empfohlen im Feinschmecker.



**EXTRAS FÜR GENIESSER**

Mittwoch mediterrane Antipasti-Spezialitäten  
 Panoramaterrasse mit Mittagsbistro-Specials:  
 Beef Tatar von David Weissensteiner am Tisch zubereitet oder Wolfsbarsch in der Salzkruste (auf Vorbestellung)

Weindegustation zum Gala-Menü  
 Sommer: Kelleraperitif mit Weinverkostung  
 Spezielle Arrangements im Gourmet-Restaurant

**Video ansehen**



Fotos: Francesco Giuliano (1), Sonnalp (2), Rupert Mühlbacher (2), Klaus Peterlin (1)

1 | Top stylish präsentiert sich die neue Bar. 2 | Wunderbar in die Naturlandschaft eingebettet. 3 | Pfiff, Kreativität und viel Regionalität prägen die 3-Hauben-Küche. 4 | Edles Wohnleben mit südseitigen Zimmern und Suiten. 5 | Gastgeber David, Hanni, Georg und Sabine Weissensteiner. 6 | Ein herrliches Panorama eröffnet sich von der Terrasse.

## 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 Paradewirtshaus 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 oder beheizbarer Hot Tub mit einzigartigem Blick in die Montafoner Bergwelt im Golmerhaus. Im Montafoner Hof stehen zudem Hallen- und Freibad, Saunen, Massageabteilung und lichtdurchflutetes Fitness-Studio zum Entspannen bereit.

### 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.



**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)



### HOTEL

\*\*\*\*-Kategorie, 120 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](http://www.loewen-tschagguns.at)).

**Berghäuser:** Urlaub mit Aussicht – 7 Ferienjuwele (2 bis 16 Personen). Auch mit Annehmlichkeiten im Genießerhotel buchbar ([www.berghaeuser.at](http://www.berghaeuser.at)).

### ÜBERNACHTUNGSPREISE

**Frühling/Sommer:** ÜN im DZ mit Frühstück p. P. ab € 150,-;  
ÜN im DZ mit ¼-Verwöhnspension p. P. ab € 185,-.  
**Winter:** ÜN im DZ mit Frühstück p. P. ab € 185,-;  
ÜN im DZ mit ¼-Verwöhnspension p. P. ab € 215,-.

### ARRANGEMENTS

#### VIEL GENUSS FÜR ZWISCHENDURCH (ab 22. 5. 2026 zu ausgewählten Terminen)

4 Übernachtungen inkl. ¼-Verwöhnspension, jeweils Sonntag bis Donnerstag oder Montag bis Freitag inkl. 3-Tages-Wild-Pass (Bergbahnkarte), jeden Sonntag gemeinsamer Aperitif in der Hotelhalle und anschließend Schmankerlrunde durch die Hotelküche, gemeinsame Wanderung inkl. Mittagsjause **ab € 825,- pro Person und Aufenthalt.**

#### BREGENZER FESTSPIELE (20. 7. bis 14. 8. 2026)

4 Übernachtungen inkl. ¼-Verwöhnspension, Eintrittskarte Bregenzer Festspiele (beste Kategorie), gemeinsame Fahrt nach Bregenz und retour, Programmheft und Champagner zur Einstimmung, Spätimbiss bei der Heimkehr, inkl. 3-Tages-Wild-Pass (Bergbahnkarte) **ab € 1.099,- pro Person und Aufenthalt.**

#### Genießerhotel Montafoner Hof \*\*\*\* · Familie Tschohl

6774 Tschagguns · Kreuzgasse 9 – ÖSTERREICH  
T +43 (0) 55 56 / 71 00-0  
info@montafonerhof.com · [www.montafonerhof.com](http://www.montafonerhof.com)  
Betriebsferien: 6 April bis 21. Mai 2026.

1 | Tradition im besten Sinne: Familie Tschohls Gasthof Löwen gegenüber dem Montafoner Hof. 2 | Ein Hort ehrlicher Gastlichkeit und feiner Annehmlichkeiten. 3 | Regional inspirierte 3-Hauben-Küche: Kalbsfilet. 4 | Heimeliger Rahmen für die 3-Hauben-Küche. 5 | Mit großer Herzlichkeit heißt Familie Tschohl ihre Gäste willkommen. 6 | Urlaub mit Aussicht: Die hauseigenen Berghäuser.

**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, alpin ausgerichtet, möglichst regional und natürlich in Top-Qualität – so lässt sich die feine kulinarische Ausrichtung von Küchenchef Sandro Abel beschreiben, der damit drei Bereiche bespielt: Im Hausgäste-Restaurant 1580 sowie im Panoramarestaurant Genusshalde werden täglich raffinierte, 5-gängige Wahlmenüs serviert, im zweiten 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 (»Wine Spectator Award 24/25«, 2 Gläser).

## ERLEBEN

Sehr beliebt sind im Sommer die geführten Wanderungen (z.B. Sonnenaufgangstour) inmitten einer herrlichen Naturlandschaft mit mehr als 100 km Wanderwegen. (E)-Biken, Golfen oder Badespaß, wie etwa im herrlichen Seewaldsee, sorgen für Abwechslung. Im Winter geht's direkt von der Haustür ins Skigebiet Damüls-Mellau mit 109 Pisten-km, weiters gibt es beste Möglichkeiten für Langlaufen und Winterwandern. Für den Adrenalin-Kick garantiert der Waldseilgarten in Damüls und eine Fahrt mit der Museumsbahn »Wälderbähne« sollte auch nicht fehlen. Kulturtipps: Schubertiade Schwarzenberg (31 km) oder Festspiele Bregenz (59 km).

## ÜBERNACHTUNGSPREISE

ÜN mit Genießerpension € 160,- bis € 427,- p. P.

## ARRANGEMENTS

### GOURMET-AUSZEIT (14. 6. bis 29. 10. 2026)

4 Übernachtungen (Sonntag bis Donnerstag) inkl. 1 Flasche Nyetimber English Sparkling und Erdbeeren bei der Anreise im Zimmer, 1x 8-Gänge-Gourmetmenü im Restaurant »Löffelspitze« inkl. Wasser & Kaffee, 1x Open-Kitchen, 1x Weinverkostung mit Gastgeber Maximilian Steinfeld, allen Alpenstern-Inklusivleistungen sowie Bregenzerwald Card (kostenlose Benützung der Lift/Busse und diverse Vergünstigungen in der Region) **pro Person ab € 935,-**.

### Der Genusstipp im Herbst: SUMMIT SAVOURY am 25. September 2026

Das hochkarätige Gourmet-Festival mit Gastköchen (u. a. Rainer Müller/Genießerhotel Sonnenhof, Marc Bernhard/Mamesa, Südtirol), Top-Winzer und -Produzenten (u. a. Tenuta di Biserno, Philipp Kuhn, Schmidt am Bodensee) und vielem mehr.

### 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: 2. November bis 2. Dezember 2026.

### HOTEL

\*\*\*\*S-Kategorie. 120 Betten (50 DZ, 2 Suiten, 5 Familienzimmer, 4 EZ, 9 Ferienwohnungen). 770 m² Wellness, u.a. mit Hallenbad samt verbundenem, ganzjährig beheiztem Infinity-Panoramapool, großzügiger Saunawelt (adults only bzw. eigene Familiensauna), Fitnessraum, Treatments und Massagen. Hausprogramme. Parkplätze, hoteleigene, kostenlose Tiefgarage.  
**Auszeichnungen:** Top-50-Hoteliere im Schlummeratlas 2025, 97 Punkte im Falstaff Hotelguide.

### GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

*Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension*

- Frühstück mit Produkten regionaler Erzeuger, hausgem. Marmeladen, Vitalbereich. Frische Eierspeisen.
- Abends 5-gängiges Wahlmenü (vegetarisch, Fisch oder Fleisch); auf Wunsch mit Weinbegleitung. Oder à la carte im Restaurant Genusshalde.
- 1x wöchentlich Open-Kitchen & 15. 9. bis 1. 11. 2026: Gesunder Nachmittagssnack aus der Showküche.

### GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

**Gourmet-Restaurant Löffelspitze:** 🍴🍴🍴🍴🍴  
**Küche:** ab 18 Uhr. **Geöffnet:** Samstag bis Montag.

**À-la-carte-Restaurant Genusshalde:** 🍴🍴  
**Küche:** 11–21 Uhr. **Kein Ruhetag.**

**Weitere Auszeichnungen:** Gault Millau »Weinkarte d. J. 26«, Falstaff »Bester Sommelier Vorarlberg 26«, A la Carte 25: »Top 100 Rest.« (Pl. 79) + Weinkarte »Ausgezeichnet«, »Bar-Juwel des Jahres« im Falstaff; VDP »Ausgezeichnetes Weinkonzept 25«, Star Wine List 25 »Silver Star« (=Best) in 3 Kat.

Fotos: Alexander Heil (1), Robert Bohnke (1), David und Magda (1), Mia Felina Georgina Ferrari/studiourst.com (3)



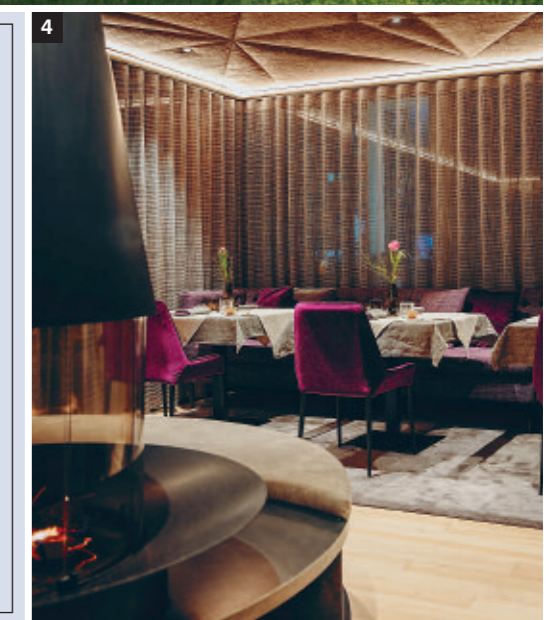
**EXTRAS FÜR GENIESSER**

Weinverkostungen mit Gastgeber Maximilian Steinfeld

Spirituosenverkostungen mit Head-Bartender Oliver Polster in der Bar Novum

1x wöchentlich Open-Kitchen-Event für Hotelgäste

Gemeinsames Bergfrühstück im Alpstadl (Sommer) bzw. Glühweinparty (Winter)



- 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.

Das **GAMS zu zweit** im malerischen Bregenzerwald präsentiert sich als zauberhafte Adresse für die perfekte, romantische Auszeit mit feiner Kulinarik und einzigartiger Wellness.



**EXTRAS FÜR GENIESSER**

7-gängiges Gourmetmenü (gegen Aufpreis)

Gams 1648 – Vinothek, Pizzeria und Blumenladen

Zur Website



**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 Kuschel-Suiten 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 Haubenchef 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.

**HOTEL**

\*\*\*\*S-Kategorie, 46 Kuschelsuiten, 8 Kuschelnester, 3 Top-of-Suiten, 1 Oh-My-God-Suite. »Paradies-Spa« mit 3000 m<sup>2</sup>, Wellness mit großzügigem Schwimmbereich, Saunawelt und Treatment-Kabinen. Himmlischer Sky-Pool am Rooftop und höllische Garten-Event-Sauna. Bar Lounge Eden. 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.

**Weitere Auszeichnungen:**

Rolling Pin »Gastronomiekonzept des Jahres 2022«, »Streetfood-Award Vorarlberg 2023 und 2024« bei Falstaff, »Wellness Aphrodite«-Award 2025.

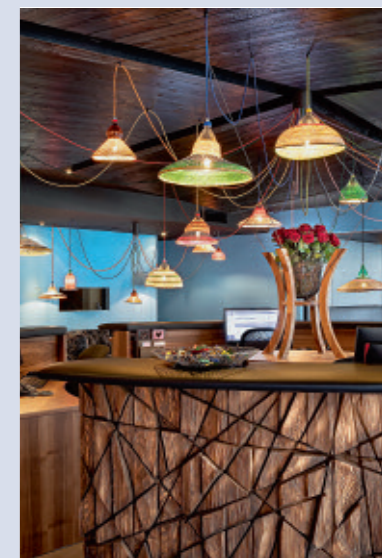
**ARRANGEMENT**

**TRAUMTAGE**

Kuschelige Übernachtungen, himmlische Genüsse am Morgen und am Abend, wohliges Wellnessvergnügen.

- Bei Anreise am Montag: 1 Nacht gratis
- 1001 Nacht mit vielen Überraschungen

**3 bis 4 Übernachtungen ab € 882,- pro Person.**



**Genießerhotel GAMS zu zweit \*\*\*\*S**

**Ellen Nenning und Andreas Mennel**

**6870 Bezau · Platz 44 – ÖSTERREICH**

**T +43 (0) 55 14 / 22 20**

**info@hotel-gams.at · www.hotel-gams.at**

**Betriebsferien:** August, Weihnachten und Ostern.

1 | Gastgeberin Ellen Nenning. 2 | Top: Die 3.000 m<sup>2</sup> große In- und Outdoor-Wellness im »adults only«-Hotel. 3 | Kreativer Genuss. 4 | Der außergewöhnliche und bestens bestückte Weinglasturm. 5 | Romantische Kuschelsuiten für die Zeit zu zweit. 6 | Spektakuläres Panorama inklusive: der Sky-Pool.

Fotos: Hirschbühl Fotografie (1), Christian Wöckinger (3), Frederik Sams (1), Blesstravel (1), Gams zu zweit (1)

## Zauberhafte Ferienadresse im Bregenzerwald seit 1840: **DAS SCHIFF** vereint ungemein harmonisch Romantik, Genuss, Entspannung und Komfort auf höchstem Niveau.

### 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

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. Im »Ernele«, der Ladenwirtschaft im modernen Holzkubus, wird kompromisslos regional aufgekocht, während in der historischen »Wälder Stube 1840« unter Spitzenkoch Bernd Reimer ein fantastisches Gourmetmenü mit regionalen Zutaten, ergänzt um internationale Inspiration, serviert wird. Eindrucksvoll: Beide wurden von Gault Millau mit 3 Hauben ausgezeichnet!

### 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.

### ÜBERNACHTUNGSPREISE

**Ganzjährig: ÜN mit Frühstück ab € 150,- p. P./Tag**  
**ÜN mit Gourmet-HP ab € 180,- p. P./Tag**

### ARRANGEMENT

#### SCHIFF »de luxe« (ganzjährig buchbar)

3 Nächte in einer Junior-Suite mit Balkon und herrlichem Blick inkl.

- kulinarischer Begrüßung zur Einstimmung
- Champagner und Pralinen bei Anreise im Zimmer
- 2x 5-Gang-Genießerpension
- 1x Gourmetmenü mit Weinbegleitung
- 1x Aromaölmassage (25 Minuten)
- Wellnessbereich mit Saunen, Dampfbädern, beheiztem Außenpool, Fitnessraum
- Nachmittagsjause im Teezimmer

**Pro Person ab € 845,-.**

**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: 15. März bis 3. April und 1. November bis 4. Dezember 2026.

#### 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 2026 und bei folgenden Sonder-Rankings in den »Top 15«: Küche und 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).

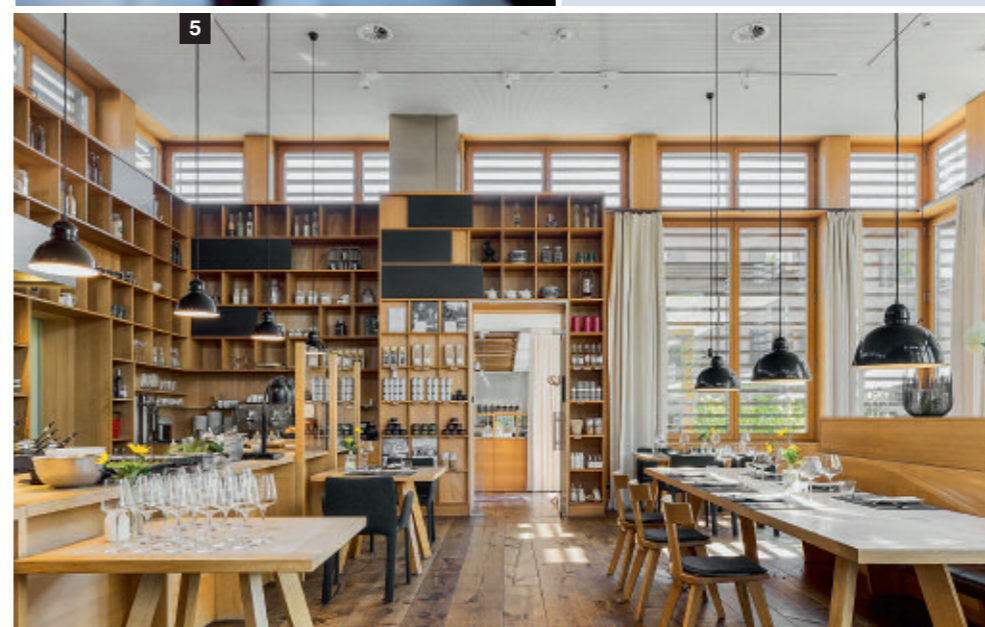
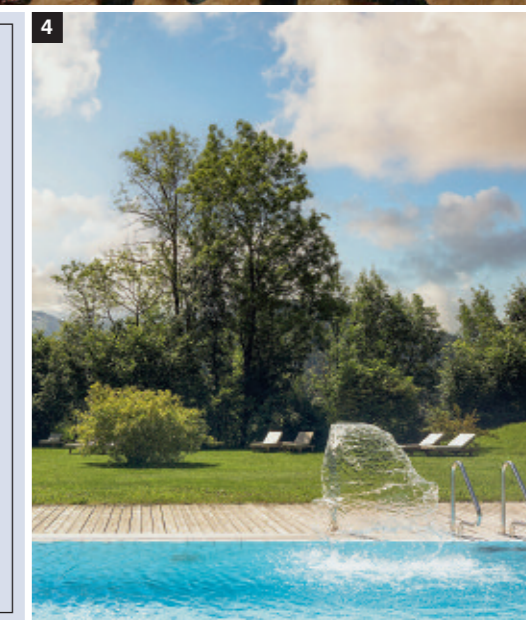
**Ruhetage:** So, Mo, Di.



### 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.



Fotos: Julian Forte (3), Angela Lamprecht (1), Vincent Ribbers (2)

1 | Nostalgisch, heimelig und perfekter Rahmen für die Spitzenküche: die Wälder Stube 1840. 2 | Herzliche Gastgeber: Familie Metzler.  
 3 | Zimmer und Suiten überzeugen mit Top-Komfort und herrlichem Panorama. 4 | Genussvoll entspannen im Außenpool. 5 | Kompromisslos regional: die Ladenwirtschaft Ernele. 6 | Kulinarik par excellence: die 3-Hauben-Spezialitäten.

Das Kleinwalsertal beeindruckt mit seiner einzigartigen Naturlandschaft und umgibt das **HALLER'S** mit einer malerischen Gebirgskulisse, die sich harmonisch in die großzügige Panorama-Wellnesslandschaft einfügt.



**EXTRAS FÜR GENIESSER**  
Chutneys, Marmeladen, Sirupe und heimischer Käse zum Mitnehmen  
Regelmäßig Wein- und Käseverkostungen



## WOHNEN

Das 4-Sterne-Superior-Hotel mit persönlicher Note thront majestätisch auf einem Aussichtshügel in 1.220 Metern Höhe. Die gemütlich mit Holz und edlen Lodenstoffen eingerichteten Zimmer bieten einen atemberaubenden Blick auf das Naturpanorama. Der über 1.500 m<sup>2</sup> große Alpin Spa lockt ganzjährig mit beheiztem Infinity-Außenpool, Innenpool, Whirlpool, Gartenhaus und Walser-Wasser-Bar. Im Saunahaus mit fünf Saunen, Ruhehaus, Private Spa mit SWAY-Pendelliegen sowie Luis-Trenker-Spa und Zirben-Microsalt-Infrarotkabinen genießt man pure Entspannung.

## GENIESSEN

Schon beim Frühstück zeigt sich der hohe Anspruch: Regionale Produkte und hausgemachte Spezialitäten bringen den Geschmack des Kleinwalsertals auf den Tisch. Auch die Menüs für Hausgäste stehen in puncto Qualität dem À-la-carte-Haubenrestaurant kaum nach. Die kulinarische Philosophie lautet: Ausdrucksstarke Aromen in feinen, leichten Kompositionen. Begleitet wird das Genussenerlebnis von einer sorgfältig ausgewählten Weinkarte – basierend auf einen außergewöhnlich gut sortierten Weinkeller, der die große Leidenschaft von Gastgeber Hermann Haller widerspiegelt.

## ERLEBEN

Eingebettet in eines der schönsten Hochgebirgstäler der Alpen bietet das Kleinwalsertal echten Hochgenuss in unberührter Natur – umgeben von majestätischen Bergen über 2.000 Meter. Als ganzjähriges Freizeitparadies begeistert das Tal mit rund 150 Kilometern Wanderwegen in drei Höhenlagen – ideal für alle Konditionsstufen. Im Winter lockt die grenzüberschreitende 2-Länder-Skiregion mit 130 präparierten Pistenkilometern. Je nach Jahreszeit sorgt ein vielseitiges Angebot für Erlebnisse nach Maß: Radfahren, Golf, Rodeln, Langlaufen, Skitouren, Kultur, Casino und vieles mehr lassen keine Langeweile aufkommen.

### HOTEL

\*\*\*\*S-Kategorie, 108 Betten (52 Zimmer/Suiten). 1.500 m<sup>2</sup> 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 Genießer Momente*

- Großzügiges, regionales Frühstücksbuffet mit Teebar.
- Täglich 14–16 Uhr kleine Jause im Restaurant.
- 4- bis 5-gängige Abendmenüs mit Wahlmöglichkeiten; täglich Salatbuffet und Käsewagen-Service.
- Regelmäßig kulinarische Themenabende.

### GENUSS auch FÜR EXTERNE GÄSTE

Restaurant & Sonnenterrasse:



**Küche:** 18.15–20 Uhr

**Haller's Genießerhotel \*\*\*\*S · Familie Hermann Haller**  
6993 Mittelberg im Kleinwalsertal  
Von-Klenze-Weg 5 – ÖSTERREICH  
T +43 (0) 55 17 / 55 51 · [info@haller.at](mailto:info@haller.at) · [www.hallers.at](http://www.hallers.at)  
Betriebsferien: 2. November bis 10. Dezember 2026.

### ÜBERNACHTUNGSPREISE

**Ganzjährig: ÜN mit Frühstück ab € 195,- p. P.**  
**ÜN mit Genießer-Verwöhnspension ab € 205,- p. P.**  
Einzelzimmer-Aufpreis nach Absprache und Verfügbarkeit

### BERG-SOMMER & HOCH-GENUSS



- Kreative, regional inspirierte Gourmetküche
- Ausgezeichnete Sonnenterrasse mit Bergpanorama
- Infinitypool mit herrlichem Weitblick in die Walser Berge
- Logenplatz im Kleinwalsertal

Topaktuelle Angebote per Newsletter oder auf [www.hallers.at](http://www.hallers.at)

Fotos: Haller's Genießerhotel (5), Walser Images (2)

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.

## Im idyllischen Ortsteil Zug nahe Lech am Arlberg punktet die **ROTE WAND** mit herausragender Kulinarik, purer Erholung und spannendem Aktiv-Programm.

### 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 Wohlgefühl-Charakter bereit. Der Wellnessbereich bietet auf 1.500 m<sup>2</sup> eine Sauna- und Relaxwelt vom Allerfeinsten, unter anderem mit Ladies-Spa, topmodernem Fitness-Center sowie Innen- und Außenpool.

### GENIESSEN

Julian Stieger führt am Rote Wand Chef's Table ein hochkarätiges Küchenteam an, das auf allen kulinarischen Bühnen des Genießerhotels für feinste Genüsse garantiert. Michelin kürte ihn zum »Young Chef 2025«, dazu gab es 2 Sterne! Weiters: 4 Hauben bei Gault Millau (18,5 P.) und 98 Falstaff-Punkte. Auch im Rote Wand Gourmet Hotel und in der Rote Wand Stuben (grüner Michelin-Stern) bleiben unter Florian Armbruster keine Wünsche offen. Manuel Hofmarcher leitet die Rote Wand Manufaktur und Jamie Unshelm sucht im Rote Wand Culinary Lab nach dem ultimativen, alpinen Geschmack und ist für Garten, Master classes, 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.

### ÜBERNACHTUNGSPREISE

Sommer: ÜN 2 Personen ab € 503,- bei Doppelbelegung inkl. All-in-Kulinarik (Frühstück, Late Lunch, Kuchen und Abendmenü)

### ARRANGEMENT



#### ROTE WAND GENUSS

NEU: Ab 5 Nächten und mehr automatisch  
 1x Rote Wand Chef's Table,  
 1x Friends- & Fools-Dinner-Event,  
 1x Fondue dabei (exkl. Getränke).  
 Weitere Infos:  
[www.rotewand.com](http://www.rotewand.com)

Rote Wand Gourmet Hotel \*\*\*\* · Familie Walch  
 6764 Lech am Arlberg · Zug 5 – ÖSTERREICH  
 T +43 (0) 55 83 / 34 35-0  
[gasthof@rotewand.com](mailto:gasthof@rotewand.com) · [www.rotewand.com](http://www.rotewand.com)  
 Öffnungszeiten: bis 6. April und 21. Juni bis  
 11. Oktober 2026.\*

#### 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, Gym- & Fitnessraum, Antarkurkurse. Tiefgarage.  
**Auszeichnung:** 1 Michelin-Key 2025.

#### GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung auf Basis Zimmer & All-in-Kulinarik inkl. Frühstück, Late Lunch, Kuchen am Nachmittag und Abendmenü.

- Neben Abendmenü im Hotelrestaurant stehen versch. Restaurantbereiche zur Auswahl: Rote Wand Chef's Table, Rote Wand Stuben und Friends- & Fools-Lounge.

#### GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Jeweils nur mit Online-Reservierung

Rote Wand  
 Chef's Table:

Öffnungszeiten: Mi bis So 16.30 und 20 Uhr.\*

Rote Wand  
 Stuben:

Friends- & Fools-Lounge: Top-Gourmet-Events, siehe immer aktuell: [www.rotewand.com/faf/events](http://www.rotewand.com/faf/events).

Weitere Auszeichnungen: Michelin 25 »Young Chef d. J.«, A la Carte 25 Weinkarte »Ausgezeichnet«, Rolling Pin »Top 100 Chefs 25« (Pl. 18), World Luxury Awards »Best Luxury Gourmet Hotel Austria«, »Best Tasting Menu in Austria« & »Best Luxury Unique Experience« (Global Winner).

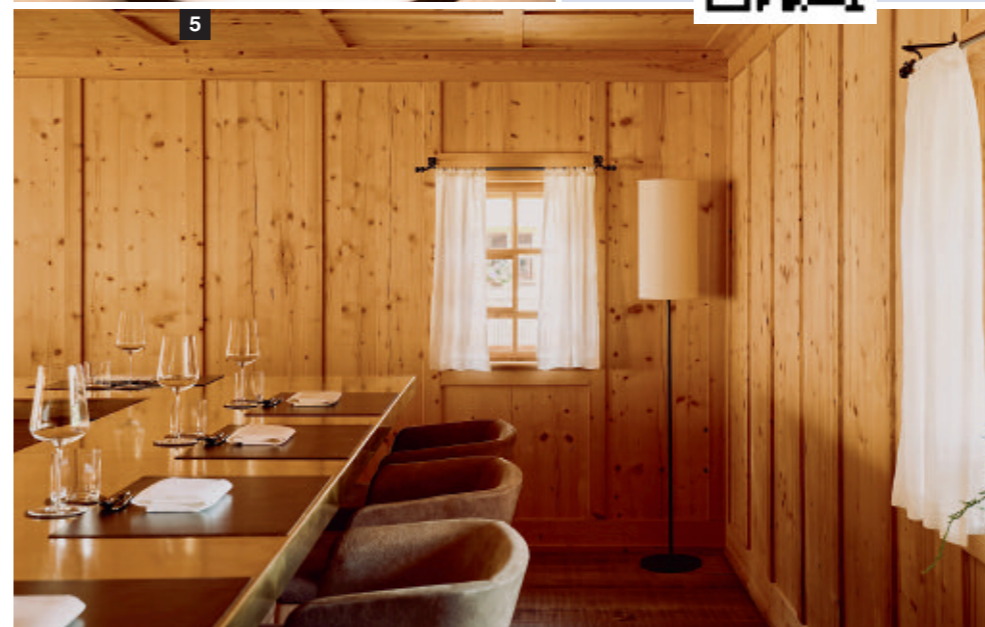
\*Änderungen vorbehalten.



### EXTRAS FÜR GENIESSER

Rote Wand Chef's Table: Der Gourmet-Hotspot im Alpenraum  
 Winter: legendäres Fondue-Menü  
 All-in-Kulinarik mit Frühstück, Late Lunch mit Specials wie Bratwurst-Kurs oder selbst geangelter Forelle, Kuchenzeit und Abendmenü.  
 Buchtipp: Rote Wand. Chef's Table – Alpine Avantgarde im alten Schualhus.

Zur Website



Fotos: Rote Wand Gourmet Hotel | Robert Rieger / Ingo Pertramer / TMRW

- 1 | Herzliche Gastgeber: Familie Walch. 2 | Die Rote Wand vereint feinste Kulinarik und Top-Wellness in erstklassiger Lage am Arlberg.  
 3 | Vielfach prämiert: die Küche im Rote Wand Gourmet Hotel. 4 | Bester Wohnkomfort und malerische Aussicht inklusive.  
 5 | Gourmet-Genuss auf höchstem Niveau am Rote Wand Chef's Table. 6 | Feinste Wellness mit Traumpanorama.



**EXTRAS FÜR GENIESSER**

Top-Produkte aus der Region  
Wild aus der hauseigenen Jagd

Video ansehen



1 | Herzliche Gastgeberinnen: Brigitte und Veronika Schalber. 2 | Für höchste Kochkunst garantiert Küchenmeister Gerhard Kriebmann. 3 | Hausgäste genießen eine ebenso fulminante wie kreative Gourmet-Verwöhn Pension. 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 Wellness-Garten.

## 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 m<sup>2</sup> große Spa-Landschaft der Extraklasse erfüllt höchste individuelle Ansprüche wie die Spitzenbewertung von 3 Lilien im Relax-Guide 2026 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 harmonieren wunderbar mit Kreativität und Esprit. So genießt man im Rahmen der vielseitigen Verwöhn Pension 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).

### HOTEL

\*\*\*\*\*S-Kategorie, 200 Betten. 5.000 m<sup>2</sup> 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 m<sup>2</sup>. Kinderbetreuung (ab 3 Jahren). Animations- und Hausprogramm. Seminarraum. Garage.

**Auszeichnungen:** 3 Lilien (18 P) im Relax Guide 2026 und bei folgenden Sonder-Rankings in den »Top 15«: Luxus, Ausblick, Küche, mit Kindern, Naturbadeteich, Spa Exklusiv, Wandern.

### GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießer Pension

- 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.

### ÜBERNACHTUNGSPREISE

ÜN mit Frühstück im DZ p. P. € 230,- bis € 290,- (Sommer) bzw. € 230,- bis € 420,- (Winter)  
ÜN mit Genuss Pension im DZ p. P. € 235,- bis € 300,- (Sommer) bzw. € 244,- bis € 435,- (Winter)

### ARRANGEMENT

#### SCHALBER SHORT-STAY

4 Übernachtungen inklusive:

- Schalber Verwöhn Pension
- Tolles Wander- und Erlebnisprogramm
- Kostenlose Benützung der Bergbahnen von Serfaus-Fiss-Ladis im Rahmen der Super Sommer Card

Pro Person ab € 983,- (im Doppelzimmer Ost).



Genießerhotel Wellness Residenz Schalber \*\*\*\*\*

Familie Schalber

6534 Serfaus · Dorfbahnstraße 15 – ÖSTERREICH

T +43 (0) 54 76 / 67 70

info@schalber.com · www.schalber.com

Betriebsferien: Mai und November.

## Im Herzen des Tannheimer Tales verwöhnt Familie Müllers **SONNENHOF** mit kulinarischen Genussmomenten und feiner Wellness – sowie einem Ferienparadies direkt vor der Haustür.

### WOHNEN

Eines haben die durchwegs neugestalteten Suiten und Zimmer im 4-Sterne-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, beheizter Indoor-Swimmingpool sowie Berggrotte (Whirlpool, 38 °C).

### GENIESSEN

Das seit 2026 mit 4 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, kombinieren Rainer und 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, 140 km Langlauf-Loipen, Rodeln und 100 km Winterwanderwegen. Einen Ausflug lohnen das Burgenmuseum Ehrenberg, die Königsschlösser Neuschwanstein sowie Hohenschwangau, die spektakuläre Seilhängebrücke »Highline 179« und Innsbruck mit historischen Sehenswürdigkeiten und feinen Shoppingadressen.

### ÜBERNACHTUNGSPREISE

ÜN mit Frühstück p. P. im DZ € 165,- bis € 195,-, in der Suite € 205,- bis € 220,-.  
ÜN mit Genießerpension p. P. im DZ € 180,- bis € 215,-, in der Suite € 220,- bis € 235,-.

### ARRANGEMENTS

#### MIDWEEK-SPECIAL

Anreise: Sonntag, Montag, Dienstag oder Mittwoch.  
2 Tage Urlaub mit flexibler Anreise inkl. Genießerpension und gratis Bergbahnfahrten im Sommer **pro Person ab € 340,- im Doppelzimmer.**

#### AUSZEIT UNTER DER WOCHE (zu ausgewählten Zeiten im Juni und Juli)

5 wunderbare Tage Auszeit von Sonntag bis Freitag inkl. Genießerpension und gratis Bergbahnfahrten, Benützung des Wellnessbereiches, Badekorb, Aktivprogramm mit geführten Wanderungen, Weinverkostung (gegen Gebühr) u.v.m. **pro Person ab € 850,- im Doppelzimmer.**

**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: 7. April bis 30. April 2026.

#### HOTEL

\*\*\*\*S-Kategorie, 98 Betten (8 Suiten, 43 Zimmer). Wellnessgarten samt Liegen, beheizter Innenpool, Whirlpool »Berggrotte«, Beauty-Oase, Wintergarten, Ruheräume, Kuschelecke; Sonnenterrasse.

#### GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

- Frühstücksbuffet, u. a. mit Eierspeisen, Aufstrichen, Marmeladen, reg. Produkten wie Käse, Butter und Speck, Cerealien, große Obstauswahl, Gebäck, Demeter-Prosecco.
- Nachmittags herzhaftes Brotzeit, Kuchen und Torten.
- Abends drei untereinander kombinierbare 5-Gänge-Menüs (1x vegetarisch), dazu 5 Hauptgänge zur Wahl.
- Im Sommer 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:** Gault Millau »Hotel d. J. 26« und »Weinkarte d. J. 22«, Falstaff »Bester Sommelier Tirol 26«, 2 Gläser Wine Spectator, Nominierung Star-Wine-List beste Auswahl »by the Glas« Öster., A la Carte 25: Weinkarte »Exzellente«, Schlummer Atlas 25 »Top Hotelier«, Rolling Pin »Top 100 Chefs 25«, Meiningers Weinwelten »Top 100 beste Weinkarten im deutschspr. Raum«.

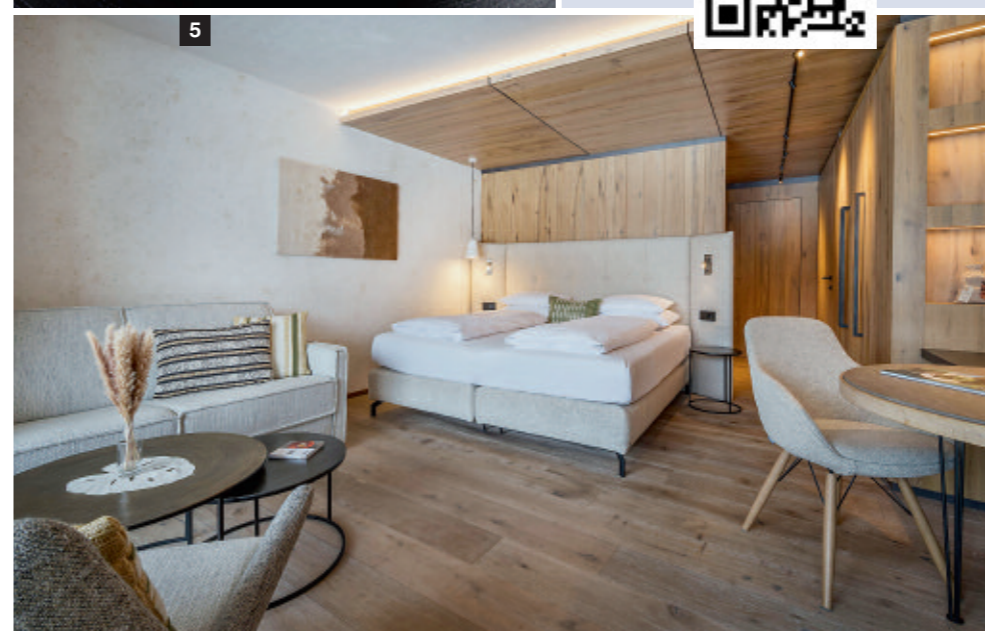
Fotos: Günter Standl (5), Christian Schneider (1)



**EXTRAS FÜR GENIESSER**

Eine der besten 100 besten Weinkarten im DACH-Raum (Meininger)  
Alle Weine in Zalto Gläsern  
Mittwochs Weinverkostung mit Rainer Müller  
Für Hotelgäste: 3 Menüs und 5 Hauptgänge zur Wahl, alle Gänge werden serviert, ausgenommen Salat- & Antipastibuffet  
Wöchentlich große Grillerei auf der Sonnenterrasse

Video ansehen



1 | Herzliche Gastgeber: Familie Müller. 2 | Traumhafte Lage am Skigebiet und perfekter Ausgangspunkt für viele Aktivitäten.  
3 | Der Sonnenhof ist mit insgesamt 6 Gault-Millau-Hauben prämiert. 4 | Stylisher Rahmen für kulinarische Höhenflüge: Das Gourmet-Restaurant »Alps & Ocean«. 5 | Zimmer und Suiten mit höchstem Wohlfühlambiente. 6 | Bergpanorama inklusive: der beheizte Innenpool.



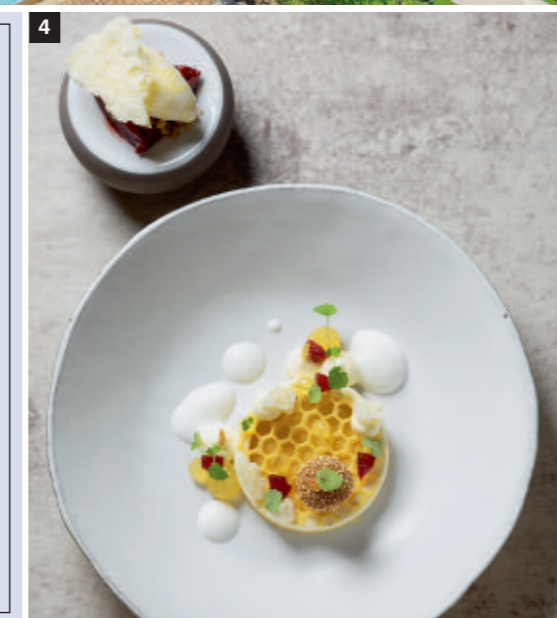
**EXTRAS FÜR GENIESSER**

Täglich inkludiert: mit 3 Hauben ausgezeichnetes 6-Gänge-Menü

Große Sonnenterrasse mit atemberaubendem Ausblick auf die Zugspitze

Ebenfalls inkludiert: reichhaltiges Genießerfrühstück mit Produkten vom hoteleigenen Bauernhof

Webcam ansehen



**Die POST in LERMOOS vereint eine märchenhafte Lage an der Sonnenseite der Zugspitze mit stilvollen Landhaus-Suiten, ausgezeichneter Wellness und großer 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 m<sup>2</sup> 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 großartigen und feinen Abendmenüs, für besondere Anlässe bildet die zauberhafte Post-Gourmetstube 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 in 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.

**HOTEL**

\*\*\*\*S-Kategorie, 59 Suiten (42–70 m<sup>2</sup>), Penthouse (127 m<sup>2</sup>), 16 Junior-Suiten im Postschlössl (50 m entfernt), 3.000 m<sup>2</sup> Wellness, u. a. mit Indoor- und Outdoor-Pool, Saunawelt, Panorama-Saunahaus mit Solepool, Dampfbädern, Ruheräumen, Massagen, Beauty-Salon. Aktivraum (65 m<sup>2</sup>). 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 2026 und bei folgendem Sonder-Ranking in den »Top 15«: Ausblick.

**GENUSS FÜR HOTELGÄSTE**

*Buchung auf Basis Genießerpension*

- Großes Frühstücksbuffet, u.a. mit Front-Cooking für frische Eiergerichte u.v.m.
- Mittagsküche 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 18.30–20.30 Uhr. **Kein Ruhetag.**

**Weitere Auszeichnungen:** A la Carte 2025: Weinkarte Prädikat »Ausgezeichnet«, Rolling Pin »Top 100 Chefs 2024«.

**ÜBERNACHTUNGSPREISE**

**Junior-Suite A im Hotel Post mit Genießer-Frühstück** € 231,- bis € 306,- p. P./Nacht  
**Junior-Suite A im Hotel Post mit Genießer-Pension** € 281,- bis € 356,- p. P./Nacht

**ARRANGEMENT**

**ADULTS ONLY WEEKS 2026 (8. 3. bis 27. 3., 7. 6. bis 3. 7., 23. 8. bis 2. 10. und 27. 11. bis 18. 12. 2026)**

Genuss- und Wellnessferien: Diese Wochen gehören den erwachsenen Gästen ab 16 Jahren! Ruhe und Annehmlichkeiten genießen und so richtig verwöhnen lassen!

4 Übernachtungen inkl.

- Post-Verwöhnpension (Frühstück, mehrfach prämiertem Gourmetmenü und allen Inklusivleistungen)
- Programm mit Casinoabend, Galadiner sowie Live-Musik
- Alpin-Spa mit Pools, Saunen, Dampfbädern, Ruheräumen, Zirben-Panorama-Außensauna mit Außen-Solebecken und Infrarotkabine
- Genuss-Frühstücksbuffet am Anreisetag: Starten Sie richtig in Ihren Urlaub!
- Spa-Gutschein € 20,- pro Person

**Pro Person ab € 1.064,-.**

**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:** 12. bis 29. April und 8. bis 26. November 2026.

Fotos: Post Lermoos (2), Günter Standl (3), Joerg Lehmann (1), Jeff Handels (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 | 9-Loch Tiroler Zugspitz Golf direkt vor der Haustür. 6 | Entspannung pur mit herrlichem Blick auf die Zugspitze. 7 | Die Post Gourmetstube bildet den stimmigen Rahmen für feinste Kulinarik.

**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 Badespaß 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 Kutschenfahrten runden das unterhaltsame Angebot ab.

**ÜBERNACHTUNGSPREISE**

**Ganzjährig: ÜN im DZ mit Genießer-HP und Kurtaxe € 138,- bis € 178,- p. P.**  
**ÜN in der Suite mit Genießer-HP und Kurtaxe € 168,- bis € 198,- p. P.**

**ARRANGEMENT**

**ROMANTIK & KULINARIK (1. 5. bis 7. 11. 2026 und 12. 12. 2026 bis 31. 3. 2027)**  
2 Übernachtungen inkl.  
• Genuss-Frühstück »er.Leben«  
• süße Nascherei & Prickelndes am Zimmer  
• 1x mehrgängiges Abend-Wahlmenü aus der Alpin-Aromaküche in 5 Gängen  
• 1x Genießer Menü im 1-Sterne-Restaurant »Gründler's Gourmetstüberl« in 6 Gängen  
• flauschige Bademäntel & Badeschuhe am Zimmer  
• Entspannung im Saunabereich Alpinaria  
**Pro Person im DZ »Rofanblick« € 445,-;**  
**im DZ »Christlumblick« € 465,-;**  
**in der »Kulinarik-Suite« € 505,-.**

**Genießerhotel Alpin \*\*\*\* · Familie Gründler**  
6215 Achenkirch · Seestraße 35 – ÖSTERREICH  
T +43 (0) 52 46 / 68 00  
hotel@kulinarikhotel-alpin.at · www.kulinarikhotel-alpin.at  
**Betriebsferien:** 11. bis 30. April und 8. November bis 12. Dezember 2026.

**HOTEL**

\*\*\*\*-Kategorie, 48 Betten. Sauna, Sanarium, Infrarotkabine. Hausbar, begehrter Weinkeller, Digestif-Ecke. Hausprogramme. Hauseigene Parkplätze, gratis WLAN. E-Tankstelle.  
**Auszeichnung:** Schlummer Atlas »Top 50 Österreich 2025«.

**GENUSS FÜR HOTELGÄSTE**

*Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension*

- Reichhaltiges Frühstücksbuffet, u. a. mit großer Brot-, Gebäck- und Kuchenauswahl, hausgemachten Marmeladen und Honigen, Eierkarte.
- Abends 5-gängiges Menü mit Wahlmöglichkeiten, feine Käseauswahl am Buffet vom Diplom-Käsesommelier Alexander Gründler.

**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 Auszeichnungen:**

»Top 50 Köche Österreich 2025« im Schlemmer Atlas, Rolling Pin »Top 100 Chefs 2025«.



**EXTRAS FÜR GENIESSER**

Genuss-Arrangements mit 1, 2 oder 3 Übernachtungen

Wein-Degustationsmenüs mit anwesenden Winzern

»Gründlers Passion«, hausgener, kleiner Shop mit selbstgemachten Spezialitäten und Schmankerln

Alpins Speisekarte – Hochgenuss vom Achensee: das liebevoll gestaltete Kochbuch mit 185 Rezepten für Hobbyköche



Fotos: Jürgen Schmücking (1), alp-line.at (2), Alpin (3)

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: Armin und Sohn Alexander Gründler. 5 | Zum Wohlfühlen: die Komfortzimmer und Suiten. 6 | Ein Platz zum Genießen: Die Sonnenterrasse mit feiner Aussicht.

## 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 Tennisplatz in unmittelbarer Hotelnähe. 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 samt der Ski- & Gletscherwelt »Zillertal 3000« als eine der schneesichersten Skiregionen des Landes mit 206 Pistenkilometern, 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).



### EXTRAS FÜR GENIESSER

3-tägige Kochkurse  
Spezialitäten vom Tuxer Steinschaf  
Partnerschaft mit »Zillertaler Heumilchprodukte«  
Weinverkostungen in der Vinothek

Zur Website



### HOTEL

\*\*\*\*-Kategorie, 80 Betten (EZ, DZ, Suiten und Familien-Appartements). Wellness mit Panorama-Hallenbad, Infrarotkabine, 3D-Sauna, Biokräuter-Sauna, original finnische Kelo-Blockhaus-Sauna im Garten, Sole-Dampfbad, Tauchbecken, Eisbrunnen, Ruheräume, Fitnessraum und Massagen; Liegewiese, Sonnenterrassen, Hausbar, begehrter Weinkeller. Schneeschuhverleih. Tennisplatz nahe Hotel (Reservierung gerne möglich). Parkplätze.

### 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.

### ÜBERNACHTUNGSPREISE

ÜN im Einzelzimmer mit Frühstück ab € 120,- bzw. mit ¼-Genießerpension ab € 140,- p. P.

### ARRANGEMENTS

#### BERGSOMMER (4. 7. bis 27. 9. 2026)

7 ÜN inkl. ¼-Gourmetpension (Frühstück, Nachmittagsjause, 5-Gang-Hauben-Wahlmenü, 1 x traditionelles Österreich-Menü, 1 x ein exklusives 6-Gang-Gourmet-Galamenü, Sonntag Sekfrühstück), Vorteile und Ermäßigungen der Zillertal-Activ-Card, 3 geführte Wanderungen und Bergtouren, relaxen im großzügigen Spa- und Wellnessbereich sowie umfangreiche Inklusivleistungen pro Person ab € 949,-.

#### WANDERWOCHE ZUR ALPENROSENBLÜTE (27. 6. bis 4. 7. 2026)

7 ÜN inkl. ¼-Genießerpension (Frühstück, Nachmittagsjause, 5-Gang-Hauben-Wahlmenü, 1 x traditionelles Österreich-Menü, 1 x ein exklusives 6-Gang-Gourmet-Galamenü, Sonntag Sekfrühstück), 5 geführte Wanderungen zu den schönsten Zielen im Tuxertal, relaxen im großzügigen Spa- und Wellnessbereich, Tuxer Wanderbus kostenlos sowie umfangreiche Inklusivleistungen pro Person ab € 784,-.

Bruggers Genießerhotel Lanersbacher Hof \*\*\*\*

Familie Bruggler

6293 Tux im Zillertal · Lanersbach 388 – ÖSTERREICH

T +43 (0) 52 87 / 87 256

info@lanersbacherhof.at · www.lanersbacherhof.at

Betriebsferien: Mitte April bis Ende Juni 2026.

1 | Vom Amuse Gueule bis zum Dessert prägen hochwertige Grundprodukte, Geschmacksvielfalt und Ideenreichtum die Küche.  
2 | Heimelige Stube mit urgemütlichem Ambiente. 3 | Gastgeberfamilie Bruggler. 4 | Lukas Bruggler garantiert für eine hochkarätige Weinauswahl.  
5 | Malerische Lage in herrlicher Naturkulisse. 6 | Fein wohnen lässt es sich in den geschmackvoll gestalteten Zimmern und Suiten.

**Im Tiroler Alpbach, dem schönsten Dorf Österreichs, ist DER BÖGLERHOF pure nature spa resort beheimatet – mit viel Grün, historischer Gourmetstube, behaglichem Wohnerlebnis und feiner Wellnessanlage.**

**WOHNEN**

Der Böglerhof ist ein Juwel für Genussurlaub im Alpbachtal. Die neuesten Highlights bringen das »pure nature spa resort« auf höchstes Niveau: Acht Wohlfühl-Suiten, davon vier luxuriöse Penthouses mit Balkon und fantastischer Fernsicht. Zwei Spas mit 19 Relax-, Schwitz- und Badeattraktionen auf 2.000 m<sup>2</sup> erweisen sich als prächtiges Wellness-Refugium, weiters stehen Familienzeit.spa mit Dress-on-Saunabereich, weitläufige Gärten mit Outdoor- und verbundendem Indoorpool sowie der 30 m lange »Böglers Badesees« mit ganzjährig beheiztem Infinitypool. Ausgezeichnet mit 3 der begehrten Lilien im »Relax-Guide 2026«.

**GENIESSEN**

Die historische 500 Jahre alte Fuggerstube bildet den zauberhaften Rahmen für die raffinierte 3-Hauben-Küche. »Fine Dining der Extraklasse« heißt es hier, wenn Spitzenkoch Hansi Treichl groß aufkocht. Er legt besonderen Wert auf regionale Produkte, dazu spielt »from nose to tail« eine wichtige Rolle: So wird etwa ein Ochse komplett verarbeitet – sowohl für »Fine Dining« (3, 5 oder 7 Gänge) wie auch für die Genussmenüs im Rahmen der hochkarätigen Gourmet-Pension Premium. Das Weinsortiment weiß mit heimischem Schwerpunkt zu überzeugen, ergänzt um internationale Top-Lagen. Tipp: Verkostungen im historischen Weinkeller.

**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 die Festung Kufstein sind rasch erreicht.

**ÜBERNACHTUNGSPREISE**

**Sommer:** ÜN im DZ mit allen Böglerhof-Inklusivleistungen ab € 228,- p. P.  
**Winter:** ÜN im DZ mit allen Böglerhof-Inklusivleistungen ab € 233,- p. P.

**ARRANGEMENT**

**HAUBEN-GENUSS & FINE-DINING – 3 Nächte (bis 10. 4. und 14. 5. bis 15. 11. 2026)**

3 Übernachtungen in Ihrem gewählten Wohnraum inkl. Gourmetpension Premium: einfach schöne Momente und kulinarische Highlights im gediegenen Ambiente genießen, pure nature spa – Relax-, Schwitz- und Badeattraktionen und ein großes Verwöhnangebot mit Saunaaufgüssen, pure nature Sommer-Aktiv- und Erlebnisprogramm sowie diesen weiteren Highlights:

- Willkommensdrink in Böglersbar
- an einem Abend ein Glas prickelnden Chapagner und ein exklusives 7-Gänge-Fine-Dining-Menü im mit 3 Hauben ausgezeichneten Gourmetrestaurant Fuggerstube
- am Abreisetag noch die Spa-Bereiche genießen und sich mit dem Light-Lunch mit süßer Verführung kulinarisch verwöhnen lassen

Pro Person ab € 884,-.

**Genießerhotel Der Böglerhof – pure nature spa resort \*\*\*\*\***  
**Familie Duftner · 6235 Alpbach Nr. 166 – ÖSTERREICH**  
T +43 (0) 53 36 / 52 27  
info@boeglerhof.at · www.boeglerhof.at  
Betriebsferien: 11. April bis 14. Mai und 15. Nov. bis 4. Dez. 2026.

**HOTEL**

\*\*\*\*\*-Kategorie, 150 Betten (75 Zimmer und Suiten). Ganzjährig beheizter Außenpool, verbunden mit Innenpool sowie Badesees mit Infinity-Pool, 2.000 m<sup>2</sup> Wellnessbereich, u.a. mit Eventsauna, Bio-sauna, Ruheräumen, Whirl-Liegen, Infrarotkabine, Beauty-Salon, Treatments, Spa-Anwendungen, Massagen u.v.m. Sonnenbar mit Sonnenterrasse, Böglersbar mit Kaminzimmer, historischer Weinkeller. Tennisplatz, Skilift, Erlebnis- und Aktivprogramm. Kinderclub, Teenie-Lounge, Spielraum, Spielplatz. Kapelle der Weltreligionen, Bibliothek. **Auszeichnungen:** 3 Lilien (17 P.) im Relax Guide 2026 und bei folgenden Sonder-Rankings in den »Top 15«: Luxus, Naturbadeteich, Spa Exklusiv und Zimmer mit Spa.

**GENUSS FÜR HOTELGÄSTE**

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

- Gourmet-Frühstück, u.a. hausgem. Marmeladen & Brot, Fisch-Variationen, Eiergerichte etc.
- Nachmittags Light-Lunch mit süßer Verführung.
- Abends 5-gängige Menüs zur Auswahl.

**GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE**

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



**Küche:** Küche: 18.30–20 Uhr täglich Gourmetmenü; Do bis Sa: Fine Dining by Hansi; ganztags kleine Karte (11.45–21.30 Uhr)

**Kein Ruhetag.**

**Weitere Auszeichnung:** A la Carte 2025: Weinkarte Prädikat »Ausgezeichnet«.



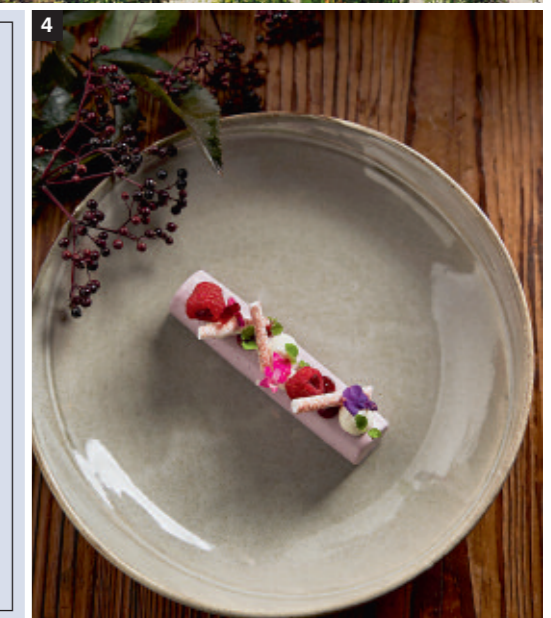
**EXTRAS FÜR GENIESSER**

3-, 5- 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

Zum Böglerhof-Instagram



Fotos: Herbert Lehmann (2), Daniel Zangerl (2), Lorenz Mäusser (1), Michael Huber (1)

1 | Herzliche Gastgeber: Familie Duftner. 2 | Eine Ferienoase inmitten einer malerischen Naturlandschaft. 3 | Altherwürdig: die Fuggerstube mit 500 Jahre alten Wandpaneelen. 4 | Feinste 3-Hauben-Spezialitäten sorgen für kulinarische Höhenflüge. 5 | Top-Komfort zeichnet Zimmer, Suiten und Panorama-Penthouses aus. 6 | Erstklassig präsentieren sich Naturpool mit ganzjährig beheiztem Pool.

## Die **SPORTALM** in den Kitzbüheler Alpen punktet mit herzlich-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 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**



Fotos: Heibert Lehmann (1), Fotostudio Andorfer (3), David und Eva-Maria Schmidt (1), Minglers Sportalm (1)

#### HOTEL

\*\*\*\*-Kategorie; 75 Betten (DZ, Junior- und Natursuiten, 4 Familien-Appartements). Wellness mit Panorama-Hallenbad, Saunalandschaft, Beauty-Salon, Fitnessraum, großer 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 Samstag 18.30–21 Uhr.

**Ruhetage:** Sonntag, Montag, Dienstag.

**Weitere Auszeichnungen:**

A la Carte 2025: »Top 100 Restaurants« (Pl. 16), Schlemmer Atlas »Top 50 Köche Österreich 2025«.

#### ÜBERNACHTUNGSPREISE

Sommer: ÜN mit HP pro Person ab € 144,-.  
Winter: ÜN mit HP pro Person ab € 229,-.

#### ARRANGEMENT

##### BERGZEIT-PAUSCHALE

Naturerlebnis, Berggeflüster, Gourmetgenuss: Natur pur, Platz ohne Ende und jede Menge Erlebnisse warten auf Sie. Genießen Sie die pure Freiheit in den Kitzbüheler Bergen, die saftig grünen Wiesen, klare Flüsse und einzigartige Ausblicke – Sommer, wie man ihn nicht schöner Erleben kann.

- 7 Übernachtungen inklusive Gourmet-¼-Pension sowie allen Sportalm-Verwöhnleistungen und
- Kitzbüheler Alpen-Sommercard für 6 Tage und täglich 36 fahrbare Liftanlagen;
  - Eine geführte Wanderung mit heimischen Bergwanderführerinnen;
  - Ein gefüllter Wanderrucksack;
  - Wellness im Alpin-Spa mit mit schwebendem Panoramapool, finnischer Sauna, Saunarium, Dampfbad, Fitnessraum und großzügigem Ruhebereich.

Pro Person ab € 1.129,-.

**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 11. Dezember 2026.

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 | Leidenschaftliche Gastgeber: Familie Mingler-Hauéis. 5 | Feiner Wohnkomfort in Zimmer und Suiten. 6 | Panorama-Pool mit gesundem Bergquell-Wasser.

## Mit Blick auf den prächtigen Wilden Kaiser vereint **DER BÄR** ein umfangreiches Wellness- und Freizeitangebot, hervorragende 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 2026**  
ÜN mit Frühstück im DZ ab € 168,- bis € 232,- p. P./T.  
ÜN mit Halbpension im DZ ab € 198,- bis € 262,- p. P./T.

### ARRANGEMENTS

#### BÄRIGER URLAUBSGENUSS

7 Übernachtungen in der Zimmerkategorie nach Wahl inklusive Genusspension, ein Garshan (Trockenmassage)-Peeling & Körperpackung in der Softpackliege p. P., eine geführte Genusswanderung zur hauseigenen Bärenalm mit zünftiger Jause sowie die Benützung aller BÄR-Einrichtungen **pro Person ab € 1.466,-**.

#### GENUSSSTAGE

4 Übernachtungen von Sonntag bis Donnerstag in der Zimmerkategorie nach Wahl inklusive Genusspension, einer Flasche österreichischen Weins & Obstteller bei Anreise im Zimmer sowie die Benützung aller BÄR-Einrichtungen **pro Person ab € 777,-**.

**Good to know:** Saunatage mit den beiden dänischen Aufguss-Weltmeistern Josephine und Henrik von 17. bis 23. 5. und von 25. bis 31. 10. 2026. (Änderungen vorbehalten!)

Genießerhotel Der Bär · Familie Windisch  
6352 Ellmau · Kirchbichl 9 – ÖSTERREICH  
T +43 (0) 53 58 / 23 95

info@hotelbaer.com · www.hotelbaer.com

Betriebsferien: 15. März bis 7. Mai und 8. November bis Mitte Dezember 2026.

#### 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 Sanitäranlagen, 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 2026 und bei folgenden Sonder-Rankings in den »Top 15«: Coole Pools, Küche, Spa Exklusiv.

#### 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:



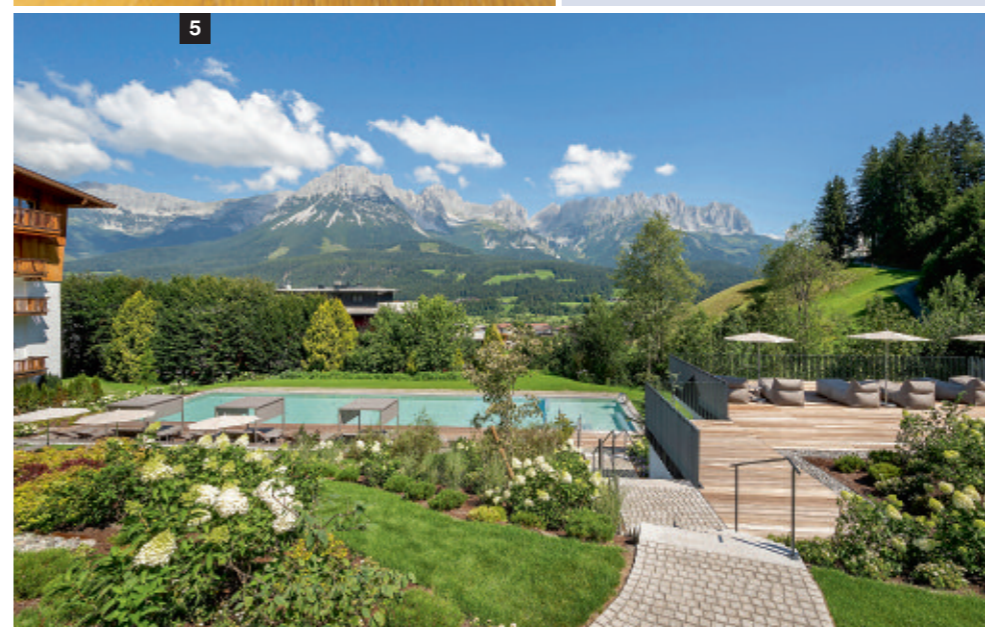
Küche: 19–21 Uhr. Kein Ruhetag.



**EXTRAS FÜR GENIESSER**

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

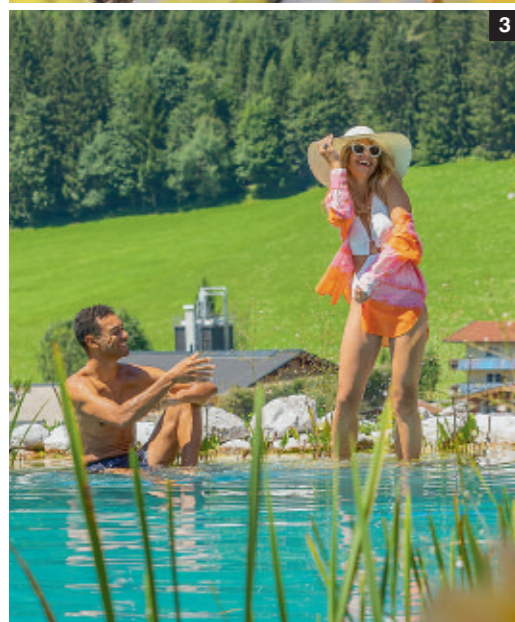
Zur Website



Fotos: Peter Rigaud (2), Günter Standl (3), Johannes Kerlmayer (1)

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 | Tolle Fernsicht vom idyllischen Garten samt Sommerpool. 6 | Bestens sortiert: Der Weinkeller von Sommelier Robert Lechner.

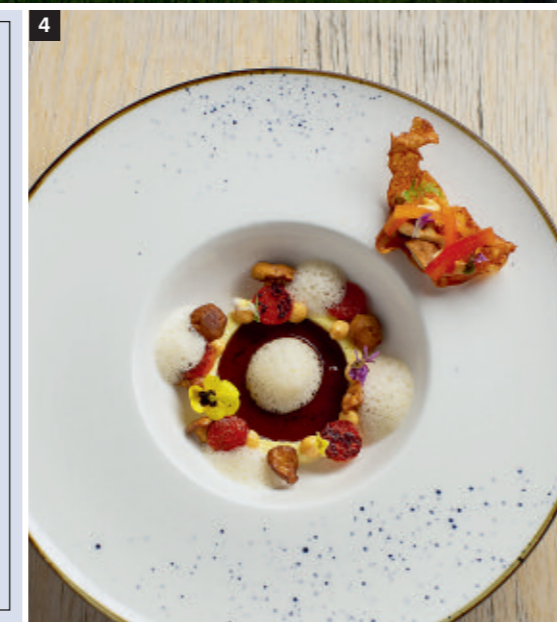
## Familiär, raffinierte Kulinarik und kuschelige Small-Wellness – das UNTERLECHNER, Tirols Boutique-adults-only-Hotel in den Kitzbüheler Alpen, begeistert mit einer überaus frech-charmanten Atmosphäre.



**EXTRAS FÜR GENIESSER**

Servierte À-la-carte-Frühstücksetagere  
Weinkarte des Jahres 2024 in Österreich mit Jahrgangstiefe, mundgeblasene Rebsorten-Sommelier-Gläser von Riedel  
Raffinierte Signature-Cocktails  
Keine Buffets (alles wird serviert) / 99% regionale Lebensmittel aus dem Alpenraum  
Fleisch und Wild von umliegenden Bauern  
Tägliche Weinbegleitung zum Tages-Genießer-Menü

**Video ansehen**



1| Gastgeber Christian und Nadja Unterlechner. 2| Tiroler Adults-only-Hotel in malerischer Kulisse. 3| Der Außen-Living-Pool mit Liegewiese und Gartenbereich. 4| Genuss pur: das verführerische Eierschwammerlgulasch. 5| Zimmer und Suiten überzeugen mit behaglichem Komfort. 6| »Small is beautiful!« – das vielversprechende Motto des Hauses.

### 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.

**Weitere Auszeichnung:**  
Star Wine List »Weinkarte des Jahres 2024 – Best Medium-Sized List«.

Fotos: Elisabeth Hilber (2), Peter Kühnl (3), Joerg Lehmann (1)

### ÜBERNACHTUNGSPREISE

ÜN mit Frühstück im DZ p. P. ab € 95,-  
Aufpreis Genießer-Menü p. P./Nacht € 49,-

### ARRANGEMENT

#### UNTERLECHNER FRÜHLING ERLEBEN (1. 4. bis 19. 5. 2026)

- 5 Übernachtungen inkl.
- 5x Frühstücks-Etagere
  - 5x 6-gängige Abendmenüs (außer sonntags)
  - 1x romantischer Fondue-Abend für zwei
  - 1 Glas Champagner pro Person
  - 1x Weinbegleitung für zwei
  - Small-Wellness-Hallenbad – Außen-Living-Pool – Zirben-Gartensauna – Kräutersauna
  - pro Zimmer 1x 2 Stunden Private-Spa für zwei inkl. Dampfbad – Sauna – Kräuter-Whirlbad
  - gratis Tiefgarage bzw. Carport (nach Verfügbarkeit)
- pro Person ab € 695,-.**

**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: 18. Oktober bis 30. November 2026

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

### SOMMER & GENIESSEN (28. 6. bis 31. 10. 2026)

5 Übernachtungen inkl. reichhaltigem Osttiroler Frühstück, 4 x 5-Gang-Abendmenü im Rahmen der Genießer-Halbpension, 1 x 6-Gang-Feinschmecker Menü im À-la-carte-Restaurant Rauter Stube, 1 x gratis Gondeln pro Person (Berg- und Talfahrt ins Großglockner-Resort Kals-Matrei) 1 x geführte Ranger-Wanderung im Nationalpark Hohe Tauern, Benützung SPAradies, Tiefgarage sowie kostenlose Benützung der Osttiroler Öffis **pro Person ab € 770,-**.

### GOURMET & RELAX (28. 6. bis 31. 10. 2026)

3 Übernachtungen inkl. reichhaltigem Osttiroler Frühstück, 2 x 5-Gang-Abendmenü im Rahmen der Genießer-Halbpension, 1 x 6-Gang-Feinschmecker Menü im À-la-carte-Restaurant Rauter Stube, ein Glas Champagner zum Aperitif, 1 x Massage »Auszeit beim Rauter«, Benützung SPAradies, Tiefgarage sowie kostenlose Benützung der Osttiroler Öffis **pro Person ab € 585,-**.

### 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: 17. Mai bis 27. Juni und 1. Nov. bis 25. Dez. 2026.

## HOTEL

\*\*\*\*-Kategorie, 90 Betten (DZ Classic, Residence und Prestige sowie 5 Suiten Maisonette). SPAradies mit In- und Outdoor-pool, 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, ofenfrischem 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 Gerichten, 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).

Fotos: Monika Reiter (2), Gasaller Media (3), Hotel Rauter (1)

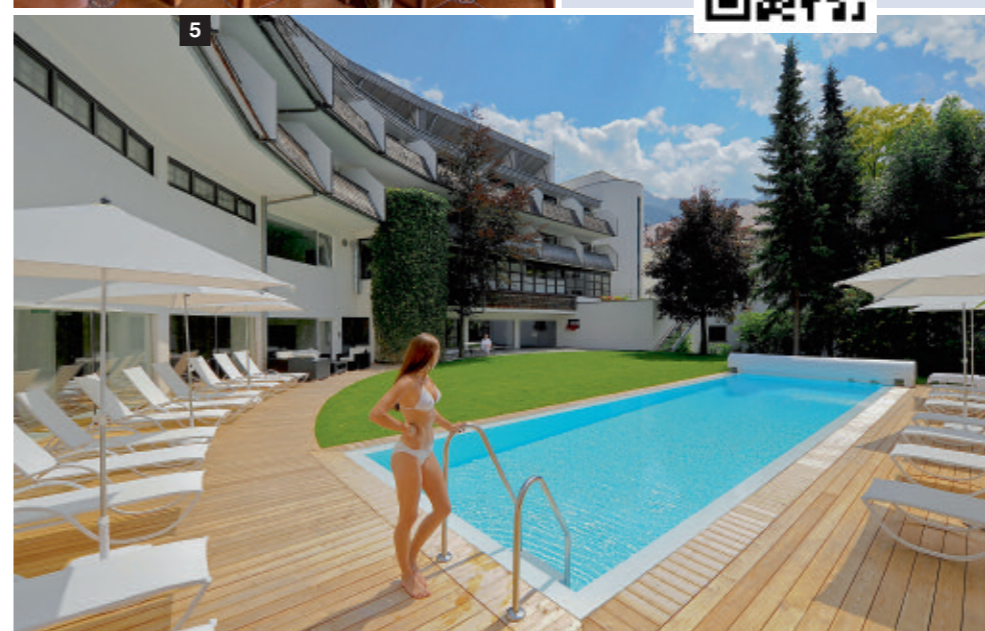


**EXTRAS FÜR GENIESSER**

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



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



**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 (24° im Sommer) mit privatem Seezugang; Holzruderboote & Stand-up-Paddles

Jeden Sonntag Galadiner mit Aperitif-Empfang

Osttirol-Frühstück mit zahlreichen Produkten aus der Region

**Video ansehen**



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

**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 Masseuren 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 Crêpes Suzettes. Das erlesene Wein- und Spirituosen-Sortiment erfüllt alle Wünsche, ergänzt durch frisches Wasser aus der hauseigenen 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, Hotelbar, Indoor-Pool, Saunalandschaft, Solarium, Massagen, Ruheräume, Eisbaden. Im Sommer: Live-Musik, schöne Park-Liegewiese, Baden direkt im See, Kneippbad.  
**Auszeichnung:** 1 Lilie im Relax-Guide 2025.

**GENUSS FÜR HOTELGÄSTE**

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension (aber auch à la carte möglich)

- Großes Frühstücksbuffet mit Bioprodukten einheimischer Produzenten (Bauernbutter, Ziegenkäse, Honig, Marmelade, Osttiroler Speck und Wurstprodukte, tolles Brotbuffet etc.).  
Frische warme Gerichte aus der Küche.
- Abends 4- bis 5-gängige Wahlmenüs, dazu wechselnde Buffets (Käse, Desserts, Fischbuffet, warme Vorspeisen etc.), jeden Sonntag großes Galadiner mit Aperitif-Empfang.

**GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE**

- À-la-carte-Restaurant täglich mittags und abends geöffnet
- Sonntags Galadiner
- À-la-carte-Frühstück

**4 Gaststuben & Wintergarten-Seeterrasse:**



**Weitere Auszeichnung:**  
Empfohlen im Michelin 2025.

**ÜBERNACHTUNGSPREISE**

**Ganzjährig: ÜN mit Genießer-HP im Studio (30 m², Balkon) pro Person und Tag ab € 135,-.**

**ARRANGEMENTS**



**SEEZEIT – 4 TAGE (29. 4. bis 25. 10. 2026)**

Entspannung mit Seeblick inklusive und perfekt für eine kurze Auszeit vom Alltag. 3 Übernachtungen inkl. Genießer-Halbpension und einer Ganzkörpermassage (55 min.) **pro Person ab € 652,-.**

**GENUSSTAGE AM SEE (1. 5. bis 24. 5. und 6. 9. bis 25. 10. 2026)**

4 Übernachtungen inkl. Genießer-Halbpension sowie 1x 6-Gang-Degustationsmenü mit abgestimmter Weinbegleitung und zum Abschluss das legendäre Dessert »Crêpes Suzettes« am Tisch flambiert, einer Fußreflexzonenmassage (25 min) und einer Flasche Haussekt Sparkling Paradise **pro Person ab € 655,-.**

**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:** Bis 29. April und 25. Oktober bis 18. Dezember 2026.

Fotos: Tristachersee (1), Inge Prader (3), Johannes Kernmayer (3)

1 | Komfortable Studios und See-Studios. 2 | Gastgeber Christl, Josef und Marie Theres Kreuzer sowie Wayne Maseck.  
3 | Entspannung pur im wildromantischen Garten. 4 | Feine Kulinarik mit märchenhaftem Seeblick.  
5 | Ein kleines Paradies: das Genießerhotel direkt am Tristachersee. 6 | Der Meister am Herd: Küchenchef Christian Hofer.

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

**WOHNEN**

»Lieblingsplätze schaffen, gestalten und beseelen – 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, und der hoteleigene Badestrand lädt zum wohligen Entspannen. Dort am Seeufer befindet sich auch das hoteleigene Seehaus mit Ruheraum – einfach herrlich zum Entspannen.

**GENIESSEN**

Fragt man Gastgeber Hannes Müller, Gault Millau »Koch des Jahres 2025«, 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 km<sup>2</sup>), 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 € 145,- bis € 210,- p. P. ÜN inkl. BERG.SEE.GENUSS im DZ € 200,- bis € 270,- p. P./Nacht.**

**ARRANGEMENTS**

**kurzgenussFORELLE (8. 5. bis 26. 10. 2026)**

Mittwoch bis Samstag buchbar.  
1 genussvolle Nacht erleben, am Anreisetag nachmittags eine kleine Jause genießen, Aperitif zum Einstimmen, 6-Gang- & Kleinigkeiten beim BERG.SEE.DEGUSTATIONS.MENÜ erleben, Getränkebegleitung, Frühstück am Abreisetag ... und falls Sie Lust auf mehr haben, können Sie Ihren Kurzurlaub einfach verlängern! **Pro Person ab € 385,-.**

**koch.work.shop.tage.HERBST (4. bis 9. 10. 2026)**

Neben der Erholung und dem Genuss der wunderbaren Herbstzeit am See gibt es jeden Tag kleine Workshops zum Thema FORELLEkulinarik. 5 Übernachtungen inkl. Berg.See.Genuss, Rezeptmappe und Kochschürze. Tagesschwerpunkte: Montag: Müslis selber machen, Dienstag: Käsegerichte, Mittwoch: 3-gängiges Herbstmenü, Donnerstag: Kürbistexturen. **Pro Person ab € 1.358,-.**

**Genießerhotel Die Forelle \*\*\*\*S · Familie Müller**  
9762 Techendorf 80 · Weißensee – ÖSTERREICH  
T +43 (0) 47 13 / 23 56

info@dieforelle.at · www.dieforelle.at  
**Betriebsferien:** 11. März bis 7. Mai und 27. Oktober bis 18. Dezember 2026.

**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 (Verkostungen, Wanderungen u.v.m.). Eigene Landwirtschaft mit Schafzucht, E-Tankstelle, Parkplätze. **Auszeichnungen:** 1 Lilie (14 P) im Relax Guide 2026 und bei folgenden Sonder-Rankings in den »Top 15«: Am Wasser und 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:** A la Carte 2025: »Top 100 Restaurants« (Pl. 20), Weinkarte Prädikat »Ausgezeichnet«, Gault Millau »Koch des Jahres 2025«, Schlemmer Atlas »Top 50 Köche Österreich 2025«, Rolling Pin »Top 100 Chefs 2025«.

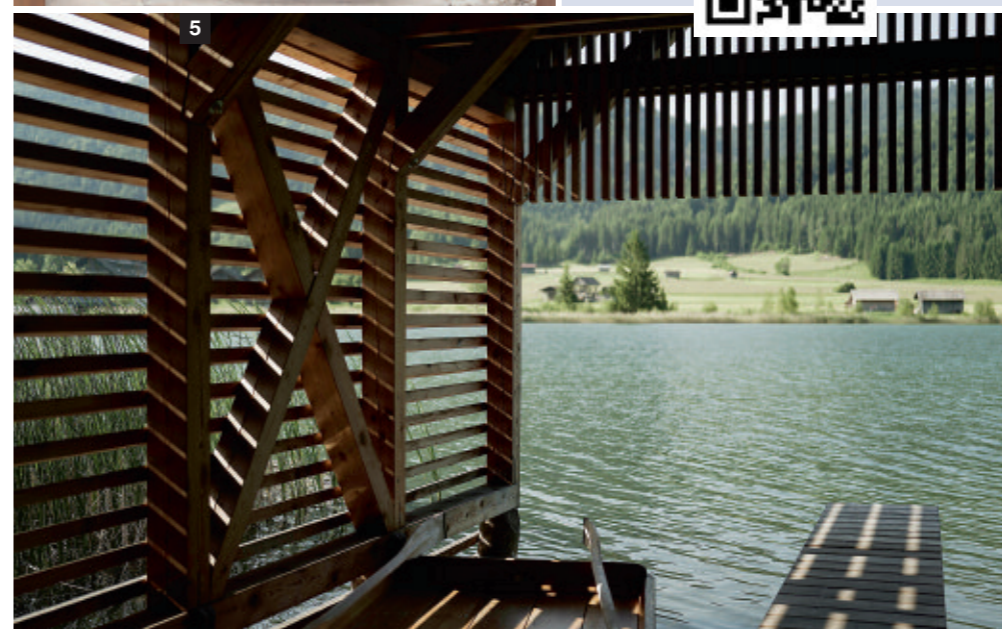
Fotos: Joerg Lehmann (2), Lukas Kirchgasser (3), Inge Prader (1)



**EXTRAS FÜR GENIESSER**

- Mehrtägige Kochkurs-Arrangements
- Kochschule – Kurse mit Hannes Müller & Gastreferenten
- Weinverkostungen
- Genussfeiertage mit Produzenten und Winzern
- Kochbuch »Wie schmeckt der Weißensee?«

Video ansehen



1 | Behagliches Wohlfühl-Ambiente für die 4-Hauben- und 1-Sterne-Küche. 2 | Die Forelle mit beneidenswert schöner See-Lage. 3 | Herzliche Gastgeber: Familie Müller. 4 | Moderner Zimmer-Komfort mit Kuschel-Feeling. 5 | Wenige Schritte vom Hotel entfernt: das eigene Bootshaus samt Steg und Badestrand. 6 | Kulinarische Höhenflüge von Gault Millaus »Koch des Jahres 2025«.



**EXTRAS FÜR GENIESSER**

Slow Food – regional, gesund und frisch  
¾-Gourmet-Verwöhnspension

Direkt am Golfplatz mit eigenen Carts  
Exklusiver Traumstrand am Millstätter See

Video ansehen



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

**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 erstklassige Küche, 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 Bonsaigarten 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. Tennis, Billard, Tischtennis. Moerisch-Strand exklusiv 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:** 19–21 Uhr.  
**Ruhetage:** Mo, Di, Mi.  
**Weitere Auszeichnung:**  
4 Schnecken von Slow-Food.

**ÜBERNACHTUNGSPREISE**

Ganzjährig: ÜN im DZ mit Frühstück ab € 125,- p. P.  
ÜN im DZ mit ¾-Verwöhnspension ab € 145,- p. P.

**ARRANGEMENT**



**EARLY BIRD & CLOSE DOWN (17. 4. bis 30. 4. und 6. 10. bis 2. 11. 2026)**

- 3 Übernachtungen inkl.
- ¾-Gourmet-Verwöhnspension
- 3x Greenfee im Golfclub Kärnten
- einer wohltuenden Golfermassage pro Person
- Golf-Cart auf der Anlage des GC Millstätter See
- allen Hotelleistungen

Pro Person im Doppelzimmer ab € 599,-

Genießerhotel DAS MOERISCH\*\*\*\*S · Familie Moerisch  
9871 Seeboden · Tangern 2 – ÖSTERREICH  
T + 43 (0) 47 62 / 81 372  
info@moerisch.at · www.moerisch.at  
Betriebsferien: 2. November bis 20. Dezember 2026.

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 | Romantik pur und viel Genuss am Naturteich.  
5 | Hauseigener Moerisch-Strand direkt am See. 6 | 18-Loch-Golfanlage direkt am Hotel.

Fotos: Franz Gerdl (5), GC Millstätter See (1), Moerisch (1)

Seit mehr als 90 Jahren thront der **KARNERHOF** am Nordufer des Faaker Sees. Ein sympathischer Familienbetrieb mit 100.000 m<sup>2</sup> Garten in herrlicher und idyllischer Lage.

## WOHNEN

Ein fast ganzjähriges Urlaubsrefugium mit Charakter und Tradition. Die meisten Zimmer und Suiten bieten herrliche Aussicht auf den Faaker See und die Karawanken. Ruhige Farben und eine Vielzahl von Kunst- und Designobjekten prägen die Innenausstattung des Hauses. Im Sommer steht der See im Mittelpunkt. Im Frühling und Herbst wird im »SeemotionenSPA« entspannt: 4 Innen- und Außenpools, Sonnenterrassen, Panorama-Saunalandschaft, großzügige Ruhebereiche, Infrarotliegen und die Seesauna mit dem Faaker See als Tauchbecken. Umfangreiches Sport- und Bewegungsprogramm an 6 Tagen pro Woche.

## GENIESSEN

Die Restaurants und Terrassen am Karnerhof bieten großes Kino. Küche und Service wetteifern mit der Aussicht auf See und Berge. Der Karnerhof ist ein Ort des Genusses. Abwechslungsreiche Menüs mit regionalen Produkten, auf die durch die Nähe zu Italien auch das Meer seinen Einfluss hat, werden ergänzt durch ein umfangreiches Weinangebot. Einen hohen Stellenwert hat ebenso der hauseigene 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 € 151,- (Tagespreis) p. P.  
 ÜN mit Halbpension im DZ ab € 165,- (Tagespreis) p. P.  
 bzw. ab € 947,- (Wochenpreis) p. P.

## ARRANGEMENTS

### SCHNUPPERTAGE

4 ÜN von So bis Do oder 3 ÜN von Do bis So inkl. Halbpension, 1 Teilkörpermassage, 1 Paraffin-Handpackung und 1 Solarium-Jeton **pro Person im DZ ab € 622,-**.

### HOT DEAL IM FRÜHLING

4 oder 5 ÜN mit Anreise am Sonntag bzw. 3 oder 4 ÜN mit Anreise am Montag inkl. Halbpension, buchbar zu ausgewählten Terminen **pro Person im DZ ab € 432,-**.

### WOHLFÜHLTAGE

3 ÜN inkl. Halbpension, 1 Teilkörpermassage 25 min, 1 Paraffin-Handpackung mit Wirkstoffcreme **pro Person im DZ ab € 599,-**.

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

**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 5. März 2026.

### HOTEL

HOTEL \*\*\*\*S-Kategorie, 95 Zimmer (Standard-, Premium- und Familienzimmer). 100.000 m<sup>2</sup> Garten. Wellness- und Spa-Landschaft mit Innenpool und Innen-Whirlpool, Außen-Infinitypool und Whirlpool mit Sprudelliegen, Salzraum, Panorama-Saunalandschaft, geräumigen Ruhezonen mit Infrarotliegen, großzügiger Strand mit Seesauna. Große Terrasse, Hotelbar, Weinkeller. Abwechslungsreiches Kinder- und Familienangebot im Juli und August. Boutique. Tennis, Tischtennis, City- und Mountainbikes, E-Bikes, Elektrobot, hoteleigener Mietwagen.

**Auszeichnung:** 2 Lilien (15 P.) im Relax-Guide 2026.

### 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 & Panoramaterasse:



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

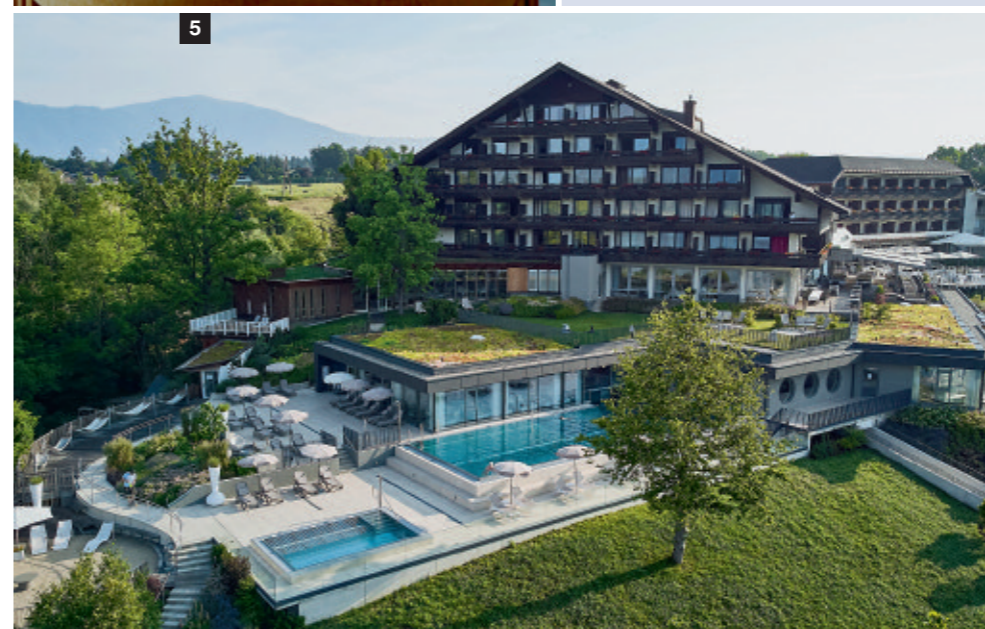
Fotos: Günter Standl (2), Karin Wernig (1), Karnerhof (1), HPhoto/Hannes Pachner (1), David Wöckinger (1)



**EXTRAS FÜR GENIESSER**

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

Video ansehen



1 | Großzügige Restaurant-Terrasse mit herrlicher Sicht über den See. 2 | Gastgeber Andreas, Adi und Hans Melcher, Ursula, Artur und Alfred Karner. 3 | Abschalten und genießen und stets den Faaker See im Blick. 4 | Raffiniert: Tatar vom Saibling mit Orange und Fenchel. 5 | Was für eine Lage: der Karnerhof direkt am Faaker See. 6 | Eine tolle Aussicht eröffnet sich auch von den Zimmern und Suiten.



**EXTRAS FÜR GENIESSER**

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

Video ansehen



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

**WOHNEN**

Die fantastische Fernsicht von Zimmern und Suiten ist nur eine von vielen Attraktionen dieser charmanten Ferienadresse. Highlights sind die 2 »Luxury Spa Penthouse Leogang Suiten« (u. a. mit scheinbar freischwebender Badewanne) und die »Family Suite Deluxe Leogang«. 2.000 m<sup>2</sup> Wellness garantieren beste Entspannung, etwa im »Mountain Spa« (nur für Erw.) mit Thermalpool, 6 Saunen und Schwitz-Attraktionen, Zirben-Relax-Cube und Kristall-Kneipp-Garten. Der Family Spa begeistert mit Hallenbad und verbundenem, 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.

**HOTEL**

\*\*\*\*S-Kategorie, 70 Zimmer + Suiten, 2.000 m<sup>2</sup> Wellness: »Mountain Spa« (nur Erw.) mit Thermalpool, 6 Saunen, Schwitz-Attraktionen, Ruheräume und -garten, Kristall-Kneipp-Garten; Family Spa mit Hallenbad und beheiztem Außenbecken, Indoor-Wasserrutsche, Babypool, Familiensauna, Relax-Wiese. NEU: Trampolinhalle mit Valo Jumps, Fitnessraum mit Bergblick. Garage & Parkplätze. **Auszeichnungen:** 2 Lilien (16 P.) im Relax Guide 2026 und bei folgenden Sonder-Rankings in den »Top 15«: Küche und Zimmer mit Spa.

**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.).
- 5-gäng. Genießermenüs 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 (Bistrotarte) und 19.00–20.00 Uhr (Hausgäste-Menü). **Kein Ruhetag.**

**Weitere Auszeichnungen:** A la Carte 2025: »Top 100 Restaurants« (Pl. 18), Schlemmer Atlas »Top 50 Köche Österreich 2025«, Wirtshausführer 2023 »Aufsteiger d. J. Salzburg«, Rolling Pin »Top 100 Chefs 2025«.

**ÜBERNACHTUNGSPREISE**

**Ganzjährig:** ÜN mit Frühstück € 199,- bis € 458,- p. P.  
ÜN mit ¾-Genießerpension € 215,- bis € 473,- p. P.

**ARRANGEMENTS**

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

1 ÜN inkl. der mittleren kulinarischen Reise im »dahoam« von JRE und Gastgeber Andreas Herbst, Genießerfrühstück mit 1 Glas Winzersekt, aller Verwöhnleistungen, Saalfelden Leogang Card **pro Person ab € 346,-**.  
Verlängerungs-nächte gerne möglich inkl. ¾-Genießerpension pro Person ab € 205,-.

**FRÜHLINGSZAUBER & WELLNESSTAGE (8. 5. bis 22. 5. und 7. 6. bis 11. 7. 2026)**

3 bis 7 ÜN inkl. ¾-Genießerpension, 2.000 m<sup>2</sup> Spa-Vergnügen, abwechslungsreiches Wochenprogramm (inkl. Galadinner, Küchen-Gaudi, geführte Wanderung, geführte E-Bike-Tour, betreutes Saunaprogramm, Aktiv-Programm, ...), Massage-Gutschein bzw. inkludierte Massage sowie Saalfelden Leogang Card **pro Person bei 3 ÜN ab € 702,-**.

**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:** 12. April bis 8. Mai 2026.

1 | Herzlich und kompetent: Gastgeberfamilie Herbst. 2 | Adults Only Spa mit Thermalpool 3 | Raffinierte Spitzenküche mit regionalem Touch. 4 | Edles Wohnambiente mit exklusiven Details.. 5 | Spektakulär: das Gourmet-Restaurant „dahoam“. 6 | Die Pool-Landschaft bietet beste Möglichkeiten für die ganze Familie (im Bild: Family Spa mit Wasserrutsche).

Fotos: Content Butlers (3), Joerg Lehmann (1), Lorenz Masser (1), Creating Click (1)

## 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 nostalgischen Ambiente samt einem tollen Panoramablick zum Habachgletscher und mit Top-Freizeitaktivitäten vor der Haustür. Klein aber fein ist die Devise – insgesamt stehen 11 Doppelzimmer (20 bis 41 m<sup>2</sup>), durchwegs individuell ausgestattet, sowie 3 feine Suiten (45 bis 57 m<sup>2</sup>, getrennter Wohn- und Schlafbereich u.v.m.) bereit. Der romantische Naturbadeteich ist perfekt zum Seele baumeln lassen. Auf eigenem Grund findet sich auch der historische Weyerturm und zu guter Letzt gibt es viel Selbstgemachtes, wie Hausbrot, Speck etc. 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 regional inspirierten Spitzenküche. Die Spezialitäten von Franz Meilinger 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 6 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 Wasserpfälle, 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 € 95,- bis € 155,-.**

## ARRANGEMENTS

#### GAUMENKITZLER

Sonntag und Montag buchbar:  
1 Übernachtung in der Kategorie Komfort »Groß« oder in einer Suite inkl. inkl. Weyerhof-Frühstück mit Köstlichkeiten aus der Region, 1 x 6-Gang-Überraschungsmenü, Willkommensdrink, ein hausgemachtes Abschiedsgeschenk sowie im Sommer inklusive Nationalpark-Sommercard mit 60 Leistungen in der Region **pro Person ab € 249,-.**

#### KULINARIK-TAGE

Freitag und Sonntag buchbar (mit unterschiedlichen Preisen):  
2 Übernachtungen in der Kategorie Komfort »Groß« oder in einer Suite inkl. Weyerhof-Frühstück mit Köstlichkeiten aus der Region, 1 x 4-Gang-Degustationsmenü, 1 x 6-Gang-Überraschungsmenü, Willkommensdrink, ein hausgemachtes Abschiedsgeschenk sowie im Sommer inklusive Nationalpark-Sommercard mit 60 Leistungen in der Region **pro Person ab € 405,-.**

**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: 6. April bis 7. Mai und 26. Oktober bis 10. Dezember 2026.

#### HOTEL

\*\*\*\*-Kategorie, 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.  
**NEU ab Winter 2026/27:** Badehaus mit Sauna.

#### 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 6-gängige Überraschungsmenüs sowie 4-gängige Degustationsmenüs angeboten.

**Küche:** 11.30–14.00 Uhr und 17.30–21.00 Uhr.

**Ruhetage:** Di, Mi.

#### Weitere Auszeichnungen:

A la Carte 2025: »Top 100 Restaurants« (Pl. 75),  
 Rolling Pin »Top 100 Chefs 2025«.



Fotos: Günter Standl (2), Raphael Pleiml (1), Herbert Lehmann (2), Weyerhof (1)

- 1 | Bodenständigkeit und geschmacksintensive Regionalität zeichnet die Küche aus. 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.



**EXTRAS FÜR GENIESSER**

Regelmäßig Kochkurse

Onlineshop Genussreich by Vitus Winkler,  
www.shop.sonnhof-vituswinkler.at

Kochbuch: »Kräuterreich – Geheimnisse der alpinen Küche«

Gourmet-Brunch sonntags von 11 bis 13.30 Uhr

Video ansehen



**Der auf einem Sonnenplateau gelegene SONNHOF BY VITUS WINKLER begeistert mit hochkarätiger Kulinarik, feiner Wellness, geschmackvoll eingerichteten Zimmern & Suiten sowie einer herzlichen Gastlichkeit.**

**WOHNEN**

Das familiär geführte 4-Sterne-Hotel, das kürzlich um weitere Wohlfühlzimmer und Suiten erweitert wurde, thront in wunderschöner Sonnenhanglage hoch über dem Pongauer Salzachtal und eröffnet weite Fernsichten in die Berg- und Naturlandschaft. Herrliche Plätze zum Relaxen sind die beiden Panoramaterrassen, der lauschige Garten und die Spa-Oase mit beheiztem Infinity-Außenpool, Relax-Lounge, Ruheräumen, Sauna-Bereich, Fitnessraum mit Bergblick sowie Massagen & Wellnessbehandlungen. Perfekt entspannt folgt abends der genussvolle Höhepunkt aus Vitus Winklers 4-Hauben- und 2-Sterne-Küche.

**GENIESSEN**

Wertvoller Genuss mit besten Zutaten ist für Vitus Winkler, Gault Millau »Koch des Jahres 2026«, eine Lebensphilosophie, wobei der raffinierte Einsatz von Kräutern in seiner innovativen Küche eine prägende Rolle spielt. Seine Kreationen zeigen, welchen Reichtum die Natur zu jeder Jahreszeit bietet. Grundlage sind die natürlichen Lebensmittel mit ihren unvergleichbaren Aromen. Den würdigen Rahmen bildet das mit viel Feingefühl neugestaltete Gourmetrestaurant »Kräuterreich by Vitus Winkler« mit privatem Extra-Dining-Room samt begehbarem, gläsernen Weinraum. Neu: Heimeliges Wirtshaus mit regional verwurzelter Küche.

**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. Ausflugstipp: Die Festspielstadt Salzburg ist nur 60 km entfernt.

**HOTEL**

\*\*\*\*Superior-Kategorie, 45 Betten, DZ, EZ & Suiten, Hotelbar und Lounge. Wellnessbereich mit beheiztem Infinity-Außenpool mit Unterwasser-Relaxliegen und Massagezonen, Biokräutersauna, Aroma-Dampfbad, finnische Sauna, naturinspierte Ruheräume, Panoramaterrassen mit Outdoor-Lounge, Indoor-Relax-Lounge mit Teebar, Fitnessraum mit Bergblick. Verleih von Schneeschuhen, Walking-Stöcken, Wander-Equipment, E-Mountainbikes und E-Auto-Ladestation.

**GENUSS FÜR HOTELGÄSTE**

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

- Natur-Frühstück mit regionalen und saisonalen Produkten, hausgemachten Marmeladen, Eiergerichten u.v.m.
- Abends 5-gängiges Genussmenü im Rahmen der Genuss-Pension.

**GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE**

Gourmetrestaurant »Kräuterreich by Vitus Winkler« & Panoramaterrasse:



**Küche:** »Kräuterreich«: 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).  
»Wirtshaus«: Do bis Mo ab 18 Uhr, Sa und So auch mittags.

**Ruhetage:** Dienstag, Mittwoch.

**Weitere Auszeichnungen:** Gault Millau »Koch d. J. 2026«, A la Carte 2025 »Top 100 Restaurants« (Pl. 7), Schlemmer Atlas »Top 50 Köche Österreich 2025«, Rolling Pin »Top 100 Chefs 2025« (Pl. 15), Bertelsmann »Koch des Jahres 2024 – Österreich«.

**ÜBERNACHTUNGSPREISE**

Ganzjährig: ÜN im DZ mit Frühstück ab € 162,- p. P.  
Mit Inklusivleistungen ab € 236,- p. P.

**ARRANGEMENTS**

**MIDWEEK GOURMET SPECIAL**

3 ÜN inkl. kleiner kulinarischer & prickelnder Begrüßung, 1x 5-gängiges Überraschungsmenü aus der 4-Hauben- und 2-Sterne-Küche im Gourmetrestaurant »Kräuterreich by Vitus Winkler«, 2x 5-gängiges Genussmenü aus der Haubenküche im Hotelrestaurant, herrliches Frühstücksbuffet, Entspannung im großzügigen Wellnessbereich (inkl. Nutzung bis 19 Uhr am Abreisetag) p. P. ab € 850,-.

**GOURMET-TAGE PREMIUM**

Buchbar für 2 bis 6 ÜN inkl. kleiner kulinarischer & prickelnder Begrüßung, einer Flasche Champagner serviert im Wellnessbereich oder am Zimmer, 1x 7-gängiges Überraschungsmenü aus der 4-Hauben- und 2-Sterne-Küche im Gourmetrestaurant »Kräuterreich by Vitus Winkler« inkl. signiertem Kochbuch »Kräuterreich« und Kräuterbox, täglich 5-gängiges Genussmenü aus der Haubenküche im Hotelrestaurant, herrliches Frühstücksbuffet, Entspannung im großzügigen Wellnessbereich p. P. ab € 755,-.

**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: 5. April bis 7. Mai 2026.

1 | Gastgeber Vitus und Eva-Maria Winkler mit ihren beiden Kindern. 2 | Erholung pur in herrlicher Lage und mit modernem Wellnessbereich. 3 | Im neuen Look: das Gourmetrestaurant »Kräuterreich by Vitus Winkler«. 4 | Entspannen, abschalten mit Blick in die Natur. 5 | Gemütliche Doppelzimmer und Suiten mit Panorama inklusive. 6 | Ungemein innovative 4-Hauben-Genussküche mit großem regionalen Einschlag.

Fotos: Patrick Kirchberger (3), Joerg Lehmann (2), Mario Stockhausen (1)

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

## WOHNEN

Die Fassade von Döllers Stammhaus, das ein Genießerhotel, ein 2-Michelin-Sterne-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 Döllers Restaurant zu einer kulinarischen Bergtour, für die man weder Steigeisen noch Outdoor-Bekleidung benötigt. Seine »Alpine Cuisine« – à la »Alpine Jakobsmuschel« oder »Gletscherrübe« – 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 »Döllers Wirtshaus«.

## ERLEBEN

Döllers 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](http://www.festspielegolling.at)).

## ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN im DZ mit Feinkost-Frühstück € 105,- bis € 225,- pro Person.

## ARRANGEMENT

### SALZBURGER FESTSPIELE (2 Nächte / 3 Tage)

- 1 Begrüßungsglaserl an der Alpin-Bar
- 1 ÜN mit Andreas Döllers Frühstück »Alpine Cuisine« – 6 Gänge höchster Kochkunst als Genussreigen mit regionalem Charme
- 1 ÜN mit Feinkost-Frühstück – wählbar ganz nach Gusto aus dem reichhaltigen Sortiment in Döllers Feine Kost
- 1 traditionelles 3-Gänge-Menü in Döllers Wirtshaus, wahlweise vor oder nach den Festspielen
- 1 »Alpine Cuisine«-Menü mit Weinbegleitung in Döllers Restaurant
- Shuttle-Service zu und von den Salzburger Festspielen sowie
- Döllers Genussmomente

Pro Person € 799,-.

Döllers 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, Alpin-Bar, Feine Kost, nahes Weinhaus mit Enoteca, Parkplatz. Innenhof mit Terrasse und Weingarten.

### GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis mit Feinkost-Frühstück

### GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

**Genießer-Frühstück:** Spezialitäten aus Döllers Feine Kost oder Andreas Döllers Feinkost-Frühstück Alpine Cuisine in mehreren Gängen.

### Döllers Restaurant:

🍴🍴🍴🍴🍴 🍴🍴🍴🍴🍴 🍴🍴

**Küche:** Mi. bis Fr. 18–24 Uhr, Sa. 12–24 Uhr (letzte Reservierung jew. 20.30 Uhr).

### Döllers Wirtshaus:

🍴🍴🍴 🍴🍴🍴

**Küche:** Di. 17–22 Uhr, Mi. bis Sa. 12–22 Uhr.

### Ausgenommen während der Salzburger Festspiele:

Mo. geöffnet ab 17 Uhr bis nach letzter Vorstellung, Di. bis So. geöffnet ab 12 Uhr bis nach letzter Vorstellung.

**Weitere Auszeichnungen:** A la Carte 2025: »Top 100 Restaurants« (Pl. 3), »Bester Küchenchef« (Pl. 3), »Bester Sommelier« (Pl. 1), »Beste Gastgeberin« (Pl. 7), Weinkarte Prädikat »Exzellenz«. Michelin Österreich »Alex Koblinger – Sommelier d. J. 2025«, Schlemmer Atlas »Spitzenkoch d. J. 2026«, Rolling Pin »Top 100 Chefs 2025« (Pl. 2), »Gault-Millau-Koch d. J. 2010«.



1



2



3

## EXTRAS FÜR GENIESSER

Tageskochkurse mit Andreas Döllerer

Weine und köstliche Schmankerln in Döllers Enoteca sowie Wein- und Genuss-Events

Hausgemachtes und viele Spezialitäten in Döllers Feine Kost

Catering für verschiedenste Anlässe  
Weinwerkstatt: Seminare für Weinfreunde und Gastronomiebetriebe

Online Wein einkaufen in Döllers  
Web-Shop auf [shop.doellerer.at](http://shop.doellerer.at)

Video ansehen



4



5



6

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

1 | 5-Hauben- und 2-Sterne-Kreation Gletscherrübe. 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 Döllers Stammhaus.



**EXTRAS FÜR GENIESSER**

Vielfach prämiertes Gourmetrestaurant Bootshaus mit Seeterrasse

Bestsortierte Weinkarte der Region

Kulinarik-Halbinsel mit Wirtshaus Poststube 1327 sowie Belétage Restaurant & Bar im Hotel Post am See 4\*S

SeeSpa mit direktem Seezugang & Badesteg

Image-Video Das Traunsee 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 mit prächtigem Balkon-Seeblick von allen Zimmern. Neben der exklusiven Panorama-Suite mit Infinity-Balkon im Dachgeschoß, überzeugen Zimmer und Suiten mit hochwertigem Design und teilweise direktem Seezugang. Relaxt wird im SeeSpa, ebenfalls mit Seezugang, samt Beauty- & Kosmetik-Bereich mit Massagen, Panorama-See-sauna, Soft-Sauna, Infrarotkabine, Marmor-Dampfbad und Eisgrotte. Das Hotel Post am See mit dem Wirtshaus Poststube 1327 und der Belétage (Restaurant & Bar) ist nur wenige Schritte entfernt.

**GENIESSEN**

»Mit beeindruckendem Ideenreichtum verleiht Lukas Nagl seinem sehr regionalen Konzept eine besondere Note. Dabei bindet er auch gerne Fermentiertes ein, ebenso japanische Einflüsse, und das ganz ohne Produkte aus der Ferne. Sein Bezug zu den Seen des Salzkammergutes zeigt sich in seinem 5- bis 7-Gänge-Menü«, so Michelin Österreich 2025, die den Spitzenkoch, u. a. auch »Gault Millau Koch d. J. 2023«, mit einem Stern sowie dem »Green Star« ausgezeichneten. Höchste Qualität unterstreicht auch die Ehrung von Head of Service Katharina Gnigler zur »Gault Millau Sommelière 2025«. Tipp: Ganz-tägiger Genuss auf zwei Seeterrassen.

**ERLEBEN**

Erlebnisse zum Eintauchen: bei einer Plättchenfahrt mit dem Hausherrn Wolfgang Gröller das Salzkammergut erleben, am Abend den Köchen beim wöchentlichen »Meet the chefs« über die Schulter schauen. Bei Culinary Experiences wie »Social Wine Club« oder »Fischer & Koch« begegnen Foodies dem Winzer, dem Küchenteam oder dem Fischer und erleben ihr Handwerk hautnah. Das ganze Jahr über das Salzkammergut genießen: Radtouren und Wanderungen starten direkt vor der Hoteltür. Bei Breathwork & Yoga den Geist zur Ruhe kommen lassen oder vom SeeSpa nach dem Saunagang am eigenen Badesteg direkt ins Wasser springen.

**HOTEL**

\*\*\*\*S-Kategorie, 80 Betten, 1 Panorama-Suite, Mini-Suiten – 6 davon mit direktem Seezugang – und moderne Mini-Suiten »Tagtraum« und »Seensucht« sowie 6 Salzkammergut-Suiten. Mountainbikes & E-Bikes, SUPs, SeeSpa mit Zugang zum haus-eigenen Badesteg, Kosmetik- und Beauty-Anwendungen, Fitness-Studio sowie Massagen. Hausbar. Wochenprogramm: Kulinarisch von »How to negroni« über Wellbeing wie »Breathwork« und Kultur wie »Inside Traunkirchen«. Parkplätze, E-Ladestation.

**GENUSS FÜR HOTELGÄSTE**

Übernachtungspreise sind inklusive Genussfrühstück.

- Genussfrühstück mit regionalen Spezialitäten.
- 4-gängiges Abendmenü aus der Traunseeküche.
- 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).

**Belétage** im Hotel Post am See mit Food sharing Restaurant & Bar. Moderne Wirtshausküche in der **Poststube 1327**.

**Weitere Auszeichnungen:** A la Carte 2025: »Top 100 Restaurants« (Pl. 8, bestes Restaurant in OÖ), »Bester Sommelier« (Pl. 6), »Beste Gastgeberin« (Pl. 7), Weinkarte Prädikat »Ausgezeichnet«. »Gault-Millau-Koch d. J. 2023«, Katharina Gnigler »Gault-Millau-Sommelière d. J. 2025«, bestes Restaurant in OÖ 2025 im Falstaff (99 P.). Rolling Pin »Top 100 Chefs 2025« (Pl. 7), Schlemmer Atlas »Top 50 Köche Österreich 2026«, 94 P. bei »La Liste 2026«.

**ÜBERNACHTUNGSPREISE**

ÜN im DZ mit Frühstück ab € 169,50 p. P.  
ÜN im DZ mit Frühstück & Genießer-Abendmenü ab € 248,50 p. P. Aufpreise für Suiten. Alle Zimmer & Suiten mit Balkon und Seeblick, Kaffeemaschine und Yogamatte!

**ARRANGEMENTS**

**CULINARY SOULS**

3 ÜN in einem Seezimmer mit Balkon und Seeblick, Genussfrühstück mit regionalen Spezialitäten und Dine around im kulinarischen »Kosmos« der Gröller Hospitality: 1x Abendessen aus der Seeküche im Hotel Das Traunsee, einmal Abendessen in der Belétage mit Sharing Kitchen und einmal Abendessen in der Poststube 1327 mit Wirtshausmenü im Hotel Post am See. Ganzjährig nach Verfügbarkeit.

**KURZ & KÖSTLICH**

1 ÜN von Sonntag auf Montag in einem Seezimmer mit Balkon & Seeblick, Genussfrühstück mit regionalen Spezialitäten und 6-Gang-Gourmetmenü inkl. Gedeck im vielfach prämierten Bootshaus. März bis Mai sowie September bis Dezember 2026, an ausgewählten Sonntagen nach Verfügbarkeit.

In allen Angeboten inkludiert:

Abwechslungsreiches Erlebnisprogramm mit Kulinarik, Kultur und Bewegung & Achtsamkeit sowie Benutzung des SeeSpa mit Badesteg. Alle Preise, Details und weitere Angebote auf [www.dastraunsee.at](http://www.dastraunsee.at)

**Genießerhotel DAS TRAUNSEE – Das Hotel zum See \*\*\*\*S Familie Gröller**

4801 Traunkirchen · Klosterplatz 4 – Österreich  
T +43 (0) 76 17 / 22 16

[traunsee@groellerhospitality.com](mailto:traunsee@groellerhospitality.com) · [www.dastraunsee.at](http://www.dastraunsee.at)

Fotos: Christof Wagner (Nr. 1 und 5), Peter Rigaud (Nr. 2), Captif (Nr. 3), Gröller Hospitality (Nr. 4), Georg Kukuvec (Nr. 6)

1 | Das Traunsee – das Hotel zum See. 2 | Herzliche Gastgeber in 3. und 4. Generation: Familie Gröller. 3 | Panorama-Suite mit herrlichem Seeblick. 4 | Am Wasser: Entspannung pur in der Panorama See Sauna und am Badesteg. 5 | Die Bootshaus-Terrasse für höchste Kochkunst bei sagenhaftem Panorama. 6 | Ein Warenkorb aus der Region: Sommelière Katharina Gnigler, Spitzenkoch Lukas Nagl & Team.

## Zweisamkeit und Genuss abseits vom Mainstream pur verspricht das **BERGERGUT** »adults only«, buchbar nur für zwei, im Mühlviertel – kombiniert mit feinen Gourmet-Erlebnissen und exquisiter Wellness.

### WOHNEN

Dieses 4-Sterne-S-Hideaway zwischen Böhmerwald und Donau ist ganz auf Paare und die Reise zu zweit ausgerichtet und punktet mit stilvoll romantischem Ambiente, viel Privatsphäre und entspanntem Luxus. Zum Wohnen stehen topmoderne Suiten in 8 Kategorien bereit. Angenehm entspannt wird in der neugestalteten Wellness mit Energiemassage-Anwendungen, Privat-Spa-Bereich, paradiesischem Garten mit Liegen am Seerosen-Biotop sowie beheiztem Außen- samt verbundenem Innenpool, Sauna-Lounge und Wald-Spa mit Ruheraum. Tipp: Gourmet-Camping sowie – ab Sommer – 2 zauberhafte Tiny-Houses.

### 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. Er verwöhnt mit hinreißenden Gerichten nach regionaler Mühlviertler Küchentradition. Großer Beliebtheit erfreuen sich seine unterhaltsamen und zugleich lehrreichen Koch- und Brotbackkurse. Für das zauberhafte Flair sorgt das Restaurant mit 4-Jahreszeiten-Ausblick. Neben einer feinen Weinauswahl besticht auch die Bierkultur. Kein Wunder, befindet sich das Bergergut inmitten der »Bierwelt Region« Mühlviertel und Südböhmen.

### 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 Moldau-Stausee (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

ÜN mit allen Bergergut-Highlights, serviertem Frühstück, 3-Hauben-Dinner und Wellness p. P. im Doppelzimmer ab € 178,- bzw. in der Penthouse-Suite ab € 380,-.

### ARRANGEMENTS

#### ZWEISAM.ZEIT (Di bis Fr)

Rabattierter Nächtigungspreis für 3 ÜN/4 Tage inkl. Bergergut-Highlights (u. a. serviertes Frühstück, Dinner aus der 3-Hauben-Küche, »Mehlspeisenkuchl« am Nachmittag, Wellness im WALD-SPA), Aperitif-Party in der Küche, Rosé-Sekt und Pralinen am Zimmer, »Massage-Coaching« für zwei und Massage-Öl für daheim, Wellness am Abreisetag bis in die Abendstunden p. P. ab € 628,-.

#### TÖPFERN & KLANG (1. bis 4. 6. und 3. bis 6. 9. 2026)

Kreative Zeit zu zweit: 3 Übernachtungen inkl. Bergergut-Highlights Töpfer-Workshop für Paare mit Künstlerin Christine Mittermayr und Klavierklangbad mit Martina Haselgruber p. P. ab € 850,-.

**TIPP** – die beliebten Koch- & Brotback-Kurse (Koch-Workshops ab € 205,-).

Genießerhotel Bergergut \*\*\*\*S · Familie Pürmayer  
 4170 Afiesl · Oberafiesl 7 – ÖSTERREICH  
 T +43 (0) 72 16 / 44 51  
 bergergut@romantik.at · www.romantik.at  
 Betriebsferien: 12. bis 19. Juli 2026.

### HOTEL

\*\*\*\*S-Kategorie, 72 Betten (8 DZ und 27 Suiten), 2 Tiny-Houses. WALD-SPA, beheizter Innen- & Außenpool mit Whirl-Nischen, Dampfbäder, Saunen (Indoor & Outdoor), Infrarot & Tepidarium, Fitnessraum, ganzheitliche Beauty-, Massage- & Energie-Angebote, großzügiger Ruheraum, Lese-Lounge etc. Idyllische Gärten mit Seerosen-Biotop, begehrter Weinkeller, Abendbar. Hoteleigene E-Bikes & Vespas zum Verleih. Haus-eigene Parkplätze. **Auszeichnungen:** 1 Lilie im Relax Guide 2026 und bei folgenden Sonder-Rankings in den »Top 15«: Adults only, Naturlage und Small Hotels.

### GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

*Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension*

- Kulinarischer Willkommensgruß, serviertes Frühstück à la carte.
- Nachmittags süße Delikatessen aus der Patisserie, Obst, Nüsse, Bio-Tees, hausgemachte Sirup-Säfte an der Wellnessbar.
- Abends individuelle Dinner-Varianten aus der 3-Hauben-Küche zur täglichen Wahl: 5-Gänge-Gourmet-Dinner »Mühlviertler Mund.Art«, »Chefs Table« in 8 Gängen oder »Topf- & Brett«-Gerichte für zwei.

### GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Restaurant mit Wohnzimmerflair und Mühlviertler Stube:



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

**Weitere Auszeichnungen:** Falstaff-Award 2026 »Beste Wein-Alternativen und andere Getränke«, Schlemmer Atlas: »Top 50 Köche Österreich 2025«, Rolling Pin »Top 100 Chefs 2024«.

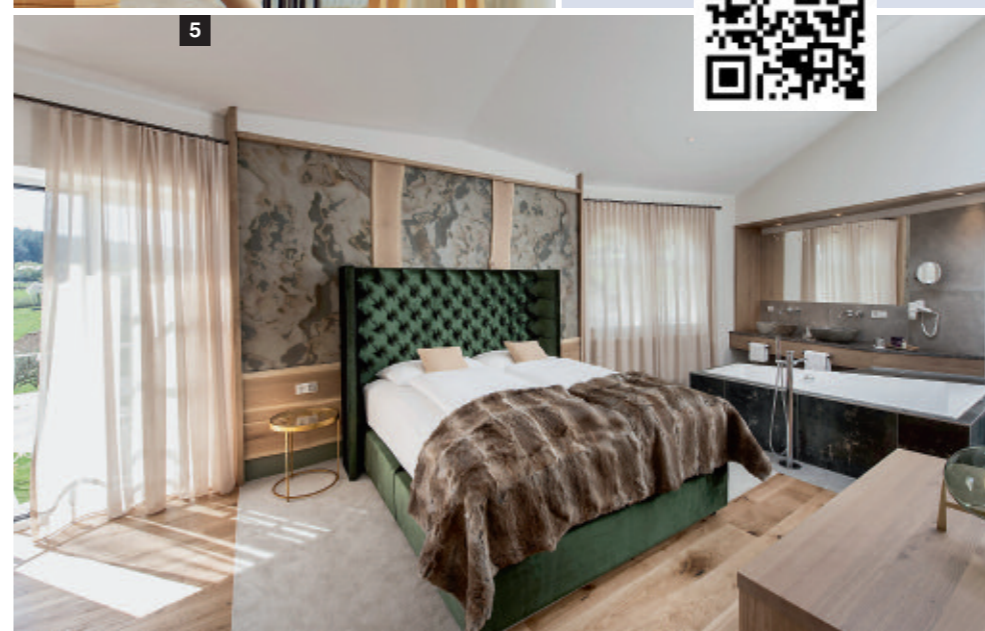
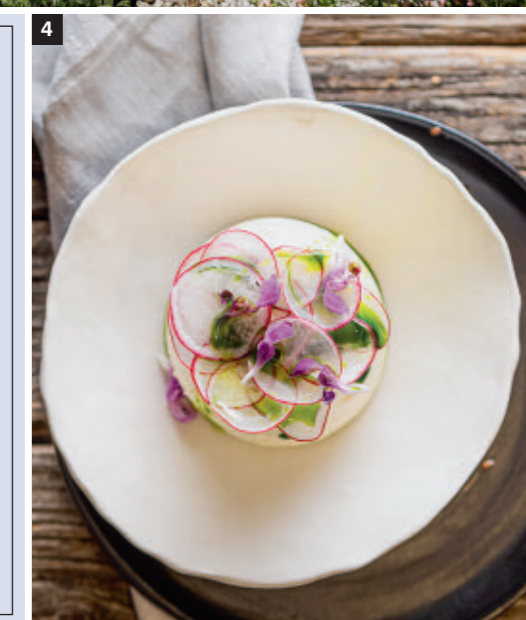
Fotos: Joerg Lehmann (1), Stephanie Pürmayer (2), Julia Mühlberger (1), Bergergut (2)



### EXTRAS FÜR GENIESSER

Koch- und Brotbackkurse mit 3-Hauben-Koch Thomas Hofer (ab € 205,- p. P.)  
 Jeden Sonntag: Musik-Gourmet-Brunch mit Live-Musik und feinen Gerichten  
 Ausgezeichnete Bier-Kompetenz, Bier-Menü-Begleitung  
 Idyllisches Wander-, Bike- und Langlauf-Gebiet im Nationalparkgebiet »Šumava/Böhmerwald«, direkt beim Hotel  
 NEU ab Sommer 2026: 2 romantische Tiny-Houses

**Pauschalen entdecken**



- 1 | Gastgeber Eva-Maria Pürmayer und Thomas Hofer. 2 | Paradies-Garten mit Seerosen-Biotop vorm Adults-only-4-Sterne-Superior Bergergut.  
 3 | Überaus einladend: Das Restaurant mit seinen großen Fensterfronten. 4 | Mühlviertler »Mund.Art« in Bestform beim täglichen Dinner-Menü.  
 5 | Zimmer & Suiten in verschiedenen Designs von 32 m² bis 160 m². 6 | Romantische Zweisamkeit, feinsten Genuss und Wellness pur.



**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




**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 Wohlgefühl. 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**

Die unverfälschten, reinen Produkte, die im Mühlviertel zu finden sind oder hier wachsen, ihre Verarbeitung und neue Zusammenführung machen die Raffinesse und Einzigartigkeit aus, die die Küche des Mühlthahofs auszeichnet. Hier begeistert 4-Hauben- und 2-Sterne-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 (Tipp: Galerie Malcom Poynter) und kleine, verträumte Ortschaften. Die sanfte Landschaft erweist sich als perfekte Kulisse für Wanderungen und Fahrradtouren, im Winter stehen kleine, feine Skigebiete bereit. Die Region ist reich an kulturellem Erbe, von historischen Burgen bis zu handwerklichen Meisterwerken, wie etwa das Textilzentrum Haslach oder die Kunstwerkstatt Elfriede Ruprecht-Porod.

**HOTEL**

\*\*\*\*-Kategorie, 38 Betten. Relaxbereich am Flussufer mit Tee- und Obstbar, Sanarium, 2 Saunen, Dampfbad. 120 km Mountainbikenetz, 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.**

**Weitere Auszeichnungen:** A la Carte 2025: »Top 100 Restaurants« (Pl. 12), Weinkarte Prädikat »Ausgezeichnet«, Schlemmer Atlas »Top 50 Köche Österreich 2025«, Rolling Pin »Top 100 Chefs 2025« (Pl. 9), Trophée Gourmet 2016 für »Kreative Küche«, »Nachhaltigkeits- und Innovationsaward 2020«.

**BESONDERHEIT**

**Fernruf7** neben dem Mühlthahof. 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 € 184,- im DZ bzw. bis € 361,- in der Suite.

**MÜHLVIERTEL – ROMANTIK & GENUSS**



**Genießerhotel Mühlthahof \*\*\*\***  
4120 Neufelden · Unternberg 6 – ÖSTERREICH  
T +43 (0) 72 82 / 62 58  
reception@muehlthahof.at · www.muehlthahof.at

Fotos: Andreas Balon (6), Joerg Lehmann (1), Günter Standl (1), Mühlthahof (1)

1 | Spitzenkoch Philip Rachinger und Fernruf 7-Gastgeber Helmut Rachinger. 2 | Stylish: das neue Restaurant »Ois« mit großer Schauküche. 3 | Wunderbar entspannen in der Wellness und im verträumten Garten. 4 | Raffinierte 4-Hauben-Küche. 5 | Feiner Wohngenuss. 6 | Fernruf 7 – eine nostalgische Oase der Entschleunigung mit Essen, Trinken und Musik sowie zauberhafter Ferienwohnung.

**Bereits seit 40 Jahren 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**

5-Hauben-Koch Thomas Dorfer wird als einer der größten Kulinarikvisionäre Österreichs gefeiert. Durch japanische und südamerikanische Einflüsse ergänzt, findet er stets neue Ideen für seine moderne und weltoffene Interpretation der österreichischen Küche. Bereits lange bevor es dem Zeitgeist entsprach, war eine der Stärken die vegetarische Küche, der ein eigenes Menü gewidmet ist. So heimst er regelmäßig Auszeichnungen ein – wie Gault-Millau Koch 2009, A-la-Carte-Küchenchef 2025, 100 Punkte in Falstaff oder Spitzenkoch 2026 im Schlemmer Atlas. Abgerundet wird das Gesamterlebnis durch einen fantastischen Weinkeller (Bordeaux, 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](http://www.wachaumagazin.at).

**ÜBERNACHTUNGSPREISE**

Ganzjährig: ÜN mit Frühstück im DZ € 105,- bis € 140,- p. P.; in der Suite € 175,- p. P.; jeweils + Ortstaxe € 2,50 (Aufpreis Freitag bis Sonntag € 5,- p. P.); Hunde € 25,- p. H.

**ARRANGEMENTS**



Spannende und zugleich höchst genussvolle Pauschalen, wie:

- Wein- & Kulinarik-Arrangement
- Kultur- & Wein-Arrangement
- kleines & großes Golf-Arrangement
- sowie Tipps für Hobbyköche und -köchinnen: Kochkurstermine

Weitere Infos auf: [www.landhaus-bacher.at/zimmer](http://www.landhaus-bacher.at/zimmer)

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

**HOTEL**

20 Betten. 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:**



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

**Ruhetage:** Mo, Di ganztätig und Mi mittags.

**Weitere Auszeichnungen:** A la Carte 2025: »Top 100 Restaurants« (Pl. 2), »Bester Küchenchef« (Pl. 1), »Beste Gastgeberin« (Pl. 2), Weinkarte Prädikat »Ausgezeichnet«, Gault Millau »Koch d. J. 1983 und 2009«, Schlemmer Atlas »Spitzenkoch 2026«, 100 P. im Falstaff 2025 (bestes Restaurant in Ö), Rolling Pin »Top 100 Chefs 2025« (Pl. 1) und »Sous-Chef« 2022, »Lebenswerk« und »Pâtissier«-Award 2019, Trophée Gourmet 2017 für »Kreative Küche«, Gault Millau »Service Award 2012« und Falstaff 2016, San Pellegrino »Unter den 100 besten Restaurants weltweit« 2012 und 2014.

Fotos: Michael Reindinger (2), Günter Standl (5), 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](http://www.lisls.at/onlineshop)

Video ansehen



1 | Genuss pur, zu Recht vielfach prämiert und 2x unter den 100 besten Restaurants weltweit. 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+7 | Einladend, behaglich und zugleich elegant: die verschiedenen Bereiche des Genießerrestaurants. 6 | Raffiniert, kreativ und stets offen für Neues – die 5-Hauben-Küche beim Bacher.



1



2



3

**EXTRAS FÜR GENIESSER**

Selbstgebackenes Brot

Hausgemachte Spezialitäten für zu Hause (z. B. Marmeladen, werMUT, Brände)

Große Weinauswahl zu attraktiven Mitnahmepreisen

Video ansehen

4



5



6



7

**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 Auszeichnungen:** Bertelsmann »Koch d. J. 2026 – Österreich«, Rolling Pin »Top 100 Chefs 2025«.

**ÜBERNACHTUNGSPREISE**

**Ganzjährig: ÜN mit Frühstück im DZ pro Person € 105,- bis € 135,-**  
**Genießer-Halbpension ab 3 Nächten buchbar:**  
**Aufpreis 4-gängiges Abendmenü pro Person € 64,-.**

**ARRANGEMENTS**

**GENIESSER-WOCHENENDE**

Genussvolle Tage in der Waldheimat inkl.  
• 2 Übernachtungen mit Frühstück  
• 1. Abend: 4-gängiges Wirtshausmenü im Wintergarten und ein Glas hausgemachter werMUT zum Aperitif  
• 2. Abend: »Wald- & Heimat«-Menü in 6 Gängen im Genießerrestaurant und ein Glas Haussekt perLMUT zum Aperitif  
**p. P. im DZ Kategorie »Waldheimat« bei Doppelbelegung € 425,-.**

**ONE-NIGHT-KRAINER**

Kulinarische Entdeckungsreise in der Waldheimat inkl.  
• 1 Übernachtung mit Frühstück  
• hausgemachtem werMUT zum Aperitif  
• 6-gängigem Überraschungsmenü im Genießerrestaurant mit Weinbegleitung (optional)  
**p. P. im DZ Kategorie »Waldheimat« bei Doppelbelegung € 285,-.**

**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

1 | Das gemütliche Restaurant. 2 | Kleine Genusswelt mit Gourmet-Restaurant, Café und Wirtshaus im Wintergarten. 3 | Gastgeber und 4-Hauben-Koch: Andreas Krainer. 4 | Geräumige, überaus gemütliche Komfortzimmer. 5 | Geschmacksintensiv und ungemein kreativ: Die »Neue Steirische Küche«. 6 | Der gemütliche Verkostbereich im Weinkeller lädt zu hochkarätigem Genuss. 7 | Wohlig relaxen in der »entSPAnnt«-Saunalandschaft.

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

## 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, die zwei Schokoladen-Suiten, die Panorama-Suite sowie das Loft »Vogelnest« aus. Der WILD-Kräuter-Spa lädt mit Panorama-Hallenbad, 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« des kochenden Gastgebers Stefan Eder ist die spektakuläre Bühne für ebenso außergewöhnlich wie hochkarätige Gourmeterlebnisse – ungemein fantasievoll wie auch originell und ausgezeichnet mit 1 Michelin-Stern und 3 Gault-Millau-Hauben. Geboten wird eine außergewöhnliche, regionale Kulinarik mit besten Zutaten, die zugleich durch einen weltoffenen Entdeckergeist geprägt ist. Nicht entgehen lassen sollte man sich natürlich die himmlischen Desserts der 3-fachen Patissière des Jahres Eveline Wild. Tipp für Genießer: der verführerische Online-Shop [www.eveline-wild/shop.at](http://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 oder bei Schneeschuhwanderungen. 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 € 140,- p. P.  
 ÜN mit Genießerpension im DZ ab € 150,- p. P.

### ARRANGEMENTS

#### 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 ab € 497,- im Doppelzimmer.**

#### SÜSSE AUSZEIT

(buchbar Sonntag bis Donnerstag)

1 Nacht und zwei volle Tage, mit EDERs Genießerpension inkl.  
 Anreisefrühstück, Lieblingskaffee mit 3 Stück Pralinen, Mittags- und Nachmittagsnack am Abreisetag sowie Wellnessbereich bis 17 Uhr **pro Person ab € 240,- im Doppelzimmer.**

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](http://www.der-wilde-eder.at)

Betriebsferien: siehe Website.

#### HOTEL

\*\*\*\*-Kategorie, 48 Betten und 1 Chalet; alle Zimmer, 5 Junior-Suiten (tw. mit Badewanne im Zimmer) und eine Panorama-Suite mit Balkon sowie neu Loft »Vogelnest«. 500 m<sup>2</sup> 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 & Salatbuffet, süße Kleinigkeiten am Nachmittag.
  - 5-gängiges Gourmetmenü am Abend.
  - Zitronenwasser, Tees und Säfte im »WILD-Kräuter-Spa«.
- Granderwasser im ganzen Haus u.v.m.

#### GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Restaurant ZeitRAUM & Hotelterrasse im Sommer:



Wirtshaus:



**Küche:** Fine Dining: Mo, Fr, Sa ab 18 Uhr. Regionales 5-gängiges Abendmenü sowie Auswahl aus der Steakkarte täglich 18–19.30 Uhr. Kaffee, Tagestörtchen und Pralinen täglich 11–17 Uhr.

**Weitere Auszeichnungen:** Schlemmer Atlas »Top 50 Köche Österreich 2025«, Rolling Pin »Top 100 Chefs 2025«, Konditor-Weltmeisterin, »Patissière des Jahres 2018« bei Gault Millau und Rolling Pin und 2022 im Schlemmer Atlas.

Fotos: Karl Schrötter (4), Rene Strasser (2)



1



2



3

### EXTRAS FÜR GENIESSER

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

Kräutergarten mit lauschigen Rückzugsorten

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

Video ansehen



4

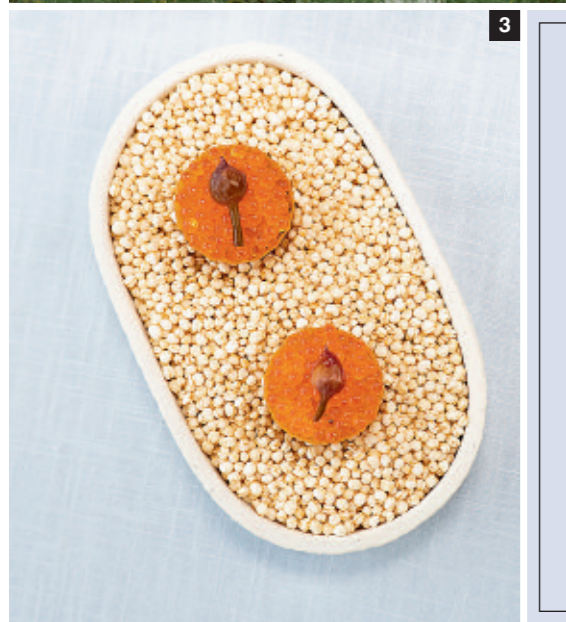


5



6

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



**EXTRAS FÜR GENIESSER**

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

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

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



1 | Thomas Ferrand und Anna Ferrand-Sattler, Janja Marcic und Markus Sattler. 2 | Was für eine Lage inmitten der südsteirischen Weinlandschaft. 3 | Raffinierte Sterne-Küche, im Bild Karotte, Flieder & Forellenkaviar. 4 | Ried Alter Kranachberg 2023 – fulminante 99 Punkte im Falstaff-Weinguide. 5 | Zimmer und Suiten mit modernem Komfort. 6 | Schwimmen am Weingarten. 7 | Stilvoller Rahmen für die Gourmet-Kreationen.

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 neugestalteten 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 4-Hauben- und 1-Sterne-Küche sowie das Wirtshaus mit bodenständigen und modernen Gerichten lassen jedes Kulinarikerherz jubeln. Anna und Markus Sattler sammelten Inspiration auf der ganzen Welt – liebevoll umgesetzt werden ihre Erfahrungen jetzt daheim am Sattlerhof. Dort kreiert Markus mit viel Lebensfreude und Einfallsreichtum besondere Gerichte – regional, nachhaltig und mit dem gewissen Etwas. Anna hat ihre Service-Expertise bei den 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.

**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 oder 19–20.30 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.

**Weitere Auszeichnungen:** A la Carte 2025: »Top 100 Restaurants« (Pl. 68), Weinkarte Prädikat »Ausgezeichnet«. Rolling Pin »Top 100 Chefs 2025« (Pl. 12) + »Newcomer of the year«.

**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:** Mitte Dezember 2025 bis Anfang März 2026.

**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.

**ÜBERNACHTUNGSPREISE**

ÜN mit regionalem Frühstücksbuffet je Saison p. P. € 67,- bis € 114,- im Genießerzimmer, € 104,- bis € 146,- im Landhauszimmer, € 124,- bis € 172,- in der Landhaus-suite, € 144,- bis € 204,- in der Panoram suite.

Attraktive Pauschalen auf [www.sattlerhof.at](http://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, Pfarweingarten, Kapellenweingarten und Sernauberg zählen zu den Top-Sauvignons, die »Gamlitzer und Eichberger Ortsweine« betonen stolz ihre Herkunft.



Fotos: Conversion Club (2), Robert Herbst (1), Stielkind Fotografie (1), Sattlerhof (2), Josef Krassnig (1), Königshofer (1)

**FEINSTE KULINARIK BEI UNSEREN PARTNER-RESTAURANTS  
AUS DEN REIHEN DER ÖSTERREICHISCHEN JRE**

**GASTWIRTSCHAFT FLOH**



Foto: Lukas Kirchgasser

Elisabeth und Josef Floh  
3425 Langenleobarn  
Tullner Straße 1 – Niederösterreich  
T +43 (0) 22 72 / 62 809  
[floh@derfloh.at](mailto:floh@derfloh.at)  
[www.derfloh.at](http://www.derfloh.at)

**RESTAURANT TRIAD**



Foto: Marketing Platzhirsch

Veronika und Uwe Machreich  
2853 Krumbach  
Ödhöfen 25 – Niederösterreich  
T +43 (0) 26 46 / 83 17  
[office@triad-machreich.at](mailto:office@triad-machreich.at)  
[www.triad-machreich.at](http://www.triad-machreich.at)

**GASTHAUS CSENSCSITS**



Foto: Iris Milišits

Melanie und Jürgen Csencsits  
7512 Harmisch 13 – Burgenland  
T +43 (0) 33 66 / 77 220  
[gasthaus@csencsits.at](mailto:gasthaus@csencsits.at)  
[www.csencsits.at](http://www.csencsits.at)

**RESTAURANT ARTIS**



Foto: Bastian Knapp

Philipp Dyczek  
8010 Graz  
Schmiedgasse 18 – Steiermark  
T +43 (0) 676 / 40 10 368  
[info@restaurant-artis.com](mailto:info@restaurant-artis.com)  
[www.restaurant-artis.com](http://www.restaurant-artis.com)

**RESTAURANT MORITZ**



Foto: Henry Weisich

Anja-Margaretha Moritz und Roman Pichler  
9131 Grafenstein  
Oberwuchel 5 – Kärnten  
T +43 (0) 664 / 42 40 316  
[info@restaurantmoritz.at](mailto:info@restaurantmoritz.at)  
[www.restaurantmoritz.at](http://www.restaurantmoritz.at)

**RESTAURANT FORTHUBER**



Foto: Eva Wockl

Doris und Christoph Forthuber  
5143 Feldkirchen bei Mattighofen  
Gstaig 1 – Oberösterreich  
T +43 (0) 676 / 42 90 224  
[reservierung@restaurant-forthuber.at](mailto:reservierung@restaurant-forthuber.at)  
[www.restaurant-forthuber.at](http://www.restaurant-forthuber.at)

**RESTAURANT WALDSCHÄNKE**



Foto: Waldschänke

Familie Grabmer  
4710 Grieskirchen  
Kickendorf 15 – Oberösterreich  
T + 43 (0) 72 48 / 62 308  
[restaurant@waldschaenke.at](mailto:restaurant@waldschaenke.at)  
[www.waldschaenke.at](http://www.waldschaenke.at)

**RESTAURANT MESNERHAUS**



Foto: Kathrin Buschmann

Maria und Josef Steffner  
5570 Mauterndorf  
Markt 56 – Salzburg  
T +43 (0) 64 72 / 75 95 oder  
T +43 (0) 664 / 12 25 551  
[info@mesnerhaus.at](mailto:info@mesnerhaus.at)  
[www.mesnerhaus.at](http://www.mesnerhaus.at)

**BIOHOTEL UND  
RESTAURANT WALSERSTUBA**



Foto: Moving Skills

Bettina & Jeremias Riezler  
6991 Riezlern  
Eggstraße 2 – Vorarlberg  
T +43 (0) 55 17 / 53 46-0  
[info@walserstuba.at](mailto:info@walserstuba.at)  
[www.walserstuba.at](http://www.walserstuba.at)

**2026  
JRE  
Chef's Roulette**

[www.jre.at](http://www.jre.at)

**JRE CHEF'S ROULETTE**

7. Oktober 2026

Das wohl originellste Gourmet-Event des Jahres geht in die nächste Runde! Genießen Sie unvergessliche Momente, wenn Österreichs JRE-Spitzenköche an einem Abend ihren Herd tauschen. Wer wo kocht bleibt top secret bis zu den ersten Gängen. Im exklusiven Rahmen eines Gala-Diners wird ein 5-Gänge-Menü inkl. Aperitif, Weinbegleitung, Römerquelle Mineralwasser und Kaffee serviert.

**WANN?** 7. Oktober 2026, ab 18.30 Uhr  
**WO?** In allen teilnehmenden JRE-Restaurants  
**PREIS?** € 178,- pro Person

Reservierung direkt in allen teilnehmenden JRE-Restaurants in Österreich.

**WEITERE INFORMATIONEN:**

[www.jre.eu/de/events/jre-austria-chefs-roulette-2026](http://www.jre.eu/de/events/jre-austria-chefs-roulette-2026)



**SLOW FOOD  
TRAVEL  
ALPE ADRIA  
KÄRNTEN**

Reisen zu den Wurzeln des guten Geschmacks! Mittendrin Kulinarik-Botschafter Herwig Ertl, Mitglied von Slow-Food!

[www.slowfood.travel/de](http://www.slowfood.travel/de)



**[www.herwig-ertl.at/shop](http://www.herwig-ertl.at/shop)**

*Der ultimative Online-Shop für Genießer!*

Herwig Ertl, der Edel-Greißler aus dem Kärntner Kötschach-Mauthen, ist immer auf der Suche nach ganz besonderen Produkten für Feinschmecker. Ob vor Ort oder bequem von zuhause aus – bei ihm eröffnet sich eine wahre Fundgrube mit 450 (!) feinsten Spezialitäten aus Italien, Österreich, Kroatien, Slowenien und Deutschland.

**EDEL-GREISSLER HERWIG ERTL**

Kötschach 19  
A-9640 Kötschach-Mauthen  
T. +43 (0) 47 15 / 246  
[ertl@herwig-ertl.at](mailto:ertl@herwig-ertl.at)  
[www.herwig-ertl.at](http://www.herwig-ertl.at)



Foto: Ertl



Foto: Ferdinand Neumüller

FEINSTE KULINARIK BEI UNSEREN PARTNER-RESTAURANTS

RESTAURANT BRUNNAUER



Foto: WildBild

Richard und Sybille Brunbauer  
5020 Salzburg  
Fürstenallee 5 – Österreich  
T +43 (0) 662 / 25 10 10  
[office@restaurant-brunnauer.at](mailto:office@restaurant-brunnauer.at)  
[www.restaurant-brunnauer.at](http://www.restaurant-brunnauer.at)

WEINGUT HOLZAPFEL – PRANDTAUERHOF



Foto: Günter Standl

Familie Holzapfel  
3610 Weißenkirchen  
Prandtauerplatz 36 – Österreich  
T +43 (0) 27 15 / 23 10  
[weingut@holzapfel.at](mailto:weingut@holzapfel.at)  
[www.holzapfel.at](http://www.holzapfel.at)

RESTAURANT LOIBNERHOF



Foto: www.fotoprofis.at

Familie Knoll · 3601 Dürnstein  
Unterloiben 7 – Österreich  
T +43 (0) 27 32 / 82 890  
[reservierung@loibnerhof.at](mailto:reservierung@loibnerhof.at)  
[www.loibnerhof.at](http://www.loibnerhof.at)

RESTAURANT SICHER



Foto: Sicher

Familie Sicher · 9121 Tainach  
Mühlenweg 2 – Österreich  
T +43 (0) 42 39 / 26 38  
[office@sicherrestaurant.at](mailto:office@sicherrestaurant.at)  
[www.sicherrestaurant.at](http://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](mailto:office@zumbaeren.at)  
[www.zumbaeren.at](http://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](mailto:info@storstad.de)  
[www.storstad.de](http://www.storstad.de)

RESTAURANT RIVE



Familie Tschebull  
22767 Hamburg  
Van-der-Smissen-Straße 1 – Deutschland  
T: +49 (0) 40 / 38 05 919  
[info@rive.de](mailto:info@rive.de) · [www.rive.de](http://www.rive.de)

RESTAURANT HUBERWIRT



Alexander Huber  
84568 Pleiskirchen  
Hofmark 3 – Deutschland  
T +49 (0) 86 35 / 201  
[info@huber-wirt.de](mailto:info@huber-wirt.de) · [www.huber-wirt.de](http://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](mailto:info@das-marktrestaurant.de)  
[www.das-marktrestaurant.de](http://www.das-marktrestaurant.de)

IMPRESSUM

Herausgeber: Genießerhotels & -restaurants, Bergstraße 12, 5020 Salzburg, Telefon +43 (0) 662 / 82 21 27, [office@geniesserhotels.com](mailto:office@geniesserhotels.com), [www.geniesserhotels.com](http://www.geniesserhotels.com). Redaktion, Konzeption und Leitung: ART RedaktionsTeam GesmbH, Dr. Wolfgang Neuhuber, Bergstraße 12, 5020 Salzburg. Redaktionelle Koordination: Andreas Neuhuber. Textredaktion: Günter Baumgartner, Martina Baumgartner, Roland Graf, Wolfgang M. Gran, Anja Hanke, Andreas Neuhuber, Wolfgang Neuhuber, Jürgen Schmücking. Titelbild: Kaisergranat – Erbsen-Kressecreme – Ingwer-Joghurt – Blutorange von Thomas Dorfer, Genießerhotel Landhaus Bacher, Foto: Lukas Kirchgasser. Layout und Realisation: wippdesign, Sandra Wipp, D-83395 Freilassing in Kooperation mit Werbegrafik Mühlbacher, A-5082 Grödig b. Salzburg. Repro: Harald Pawlik, [www.reprowerk.at](http://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.

# Gault & Millau

Genussmesse,  
Weinfest  
und vieles  
mehr...

Alle Tickets zu unseren  
kulinarischen Events auf  
[gaultmillau.at](http://gaultmillau.at)



BELEBT JEDEN  
GENUSSVOLLEN  
MOMENT



  
RÖMER  
QUELLE

Natürliches Mineralwasser aus Österreich.  
Römerquelle: Belebt jeden neuen Moment.

© 2026 Römerquelle Trading GmbH