

CIRQUE GOURMET®

DAS GUIDEMAGAZIN DER GENIESSERHOTELS & -RESTAURANTS



Alpine Cuisine

DIE NEUE WELTKLASSE

*Die
schönsten
Hotels*

mit exquisiter Küche
& Weinkultur

KULINARIK-EVENTS. **Genussvolles Familienresort.** WEINREFUGIUM ISCHGL.
Pralinen-Künstlerin. FRÜHSTÜCK AUF STEIRISCH. **Online-Spezialitäten.**

SCHENKEN LEICHT GEMACHT

Das perfekte Geschenk für liebe Familienmitglieder, Verwandte und gute Freunde:
Schenken Sie Genuss von seiner schönsten Seite in Form eines Genießergutscheines,
der bei den meisten der Mitgliedsbetriebe der Genießerhotels & -restaurants einlösbar ist.
Eine genaue, attraktiv gestaltete Auflistung mit Kurzbeschreibung aller derzeit
beteiligten Ferienadressen können Sie mit dem Gutschein einfach ausdrucken.

Einfach zum Download auf www.geniesserhotels.com

Der
Genießergutschein
für die
schönsten Momente
des Jahres

Link zu einer
attraktiven Liste all
jener Genießerhotels,
bei denen der Gutschein
aktuell einlösbar ist.



Hier besteht die
Möglichkeit für eine
individuelle, ganz
persönliche Widmung.

Hier können Sie
den gewünschten
Betrag eingeben.

UND SO EINFACH GEHT'S:

- Gutschein aus zwei Motiven auswählen
- Gewünschten Betrag einfügen und auf Wunsch eine persönliche Widmung verfassen
 - Weitere, einfache Bestellschritte werden per Mail übermittelt
- Anschließend folgt umgehend der fertige Wertgutschein per Mail zum Ausdruck
 - Ebenso einfach: das Einlösen im gewünschten Betrieb

Alle weiteren Informationen: www.geniesserhotels.com



Foto: Gert Perauer

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

still und leise hat sich in den letzten Jahren die alpine Küche international etabliert. Eine alpine Küche, die aber nicht bei Staatsgrenzen haltmacht, sondern sich quer durch Mitteleuropa zieht und in ihrer Vielfaltigkeit so begeistert.

Gerade Regionalismus erhält dadurch eine neue Dimension, eben weil er nicht dogmatisch eingeschränkt ist, sondern sich öffnet. Mit internationalem Weitblick versteht es die junge Generation der Köche, Traditionelles mit Innovativem zu verbinden, von den Kochtechniken bis hin zu Zutaten und Aromen. Je nach Lage spielt dabei immer der geografische Radius rund um den Betrieb eine entscheidende Rolle und macht deshalb diese Kulinarik so vielseitig und spannend. Da fließen französische Einflüsse ein, dort mediterrane oder vielleicht sogar pannonsische oder böhmische. Das Ergebnis ist auch aufgrund der unglaublichen Produktvielfalt eine Küche, die immer wieder überrascht, verblüfft und die unverwechselbare Handschrift des jeweiligen Küchenchefs trägt.

So wie in unseren Genießerhotels & -restaurants, deren 38 Mitgliedsbetriebe Sie an den schönsten Plätzen in Österreich, Südtirol, Bayern und der Schweiz erwarten – jedes mit sehr viel Herzblut persönlich geführt, höchst unterschiedlich in Infrastruktur und Angebot, aber alle mit dem Anspruch, Sie mit Feinstem aus Küche und Keller zu verwöhnen und begeistern.

In diesem Sinne freuen wir uns auf Ihren Besuch!

Wolfgang Neuhuber, Geschäftsführer
Genießerhotels & -restaurants

Kennen Sie die FACEBOOK-Seite der Genießerhotels?



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



GENUSSVOLL WOHNEN

Wo immer Sie dieses Logo sehen, sind Sie als Feinschmecker und Weinliebhaber richtig: Unter dieser Marke haben sich 38 privat geführte Hotels zusammengeschlossen, um als »Genießerhotels & -restaurants« feinste Küche und Weinkultur zu garantieren. www.geniesserhotels.com

GENUSS SCHENKEN

Das perfekte Geschenk für jeden Feinschmecker: Diese attraktiven Gutscheine können Sie ganz einfach mit persönlichem Text versehen und downloaden. Den Wert legen Sie dabei selbst individuell fest. Einlösbar in allen Genießerhotels. Weitere Infos: www.geniesserhotels.com



GENUSS GEWINNEN

Wo immer Sie auf einer der nachfolgenden Seiten unseres Magazins dieses Symbol sehen, warten außergewöhnliche Preise des Genießerhotel-Gewinnspiels auf Sie – von feinsten Gourmandisen für zu Hause bis hin zu Ferienaufenthalten bei unseren Mitgliedsbetrieben. Mehr zu den monatlich wechselnden Preisen: www.geniesserhotels.com



Inhalt

- 6 Insider Faaker See**
Geheimtipps im Dreiländereck
- 8 Amuse Bouche**
Kunterbuntes News-Mosaik
- 12 Gipfel der Genüsse**
Die Alpine Küche erobert die Gourmetwelt
- 22 Kleinwalsertal**
Auszeit im wildromantischen Hochgebirgstal
- 24 Steirische Sinneslust**
Das phänomenale Frühstück der Geschwister Rauch
- 26 Klangwelten**
Die schönsten Festivals für Musik- und Kulturfans
- 28 Kunstsinig feinsinnig**
Hermann Döllerer und »seine« Festspiele auf Burg Golling
- 30 Leoganger Entdeckung**
Das sportive Family- und Wellness-Resort im Salzburger Land
- 34 Gams reloaded**
Vorarlbergs legendäre Kuscheladresse in neuem Design
- 36 Hotelspektrum**
Reichlich viel Neues bei den Genießerhotels & -restaurants
- 38 Ladychef**
Die süße Welt der WILDen Eveline
- 40 Gourmandisen-Shopping**
Die Post als Spezialitätenkurier und Herwig Ertls Food-Scout-Tipps
- 44 Ischgler Schatzkammer**
Sarah Parth – Wein als Passion im Feinschmecker-Paradies
- 46 Weinwelt**
Von spannenden Newcomern, unseren »Weinen der Köche« und der originellsten Rochelt-Bar des Landes
- 51 Der Genießerguide –**
VORGESTELLT: 38 Genießerhotels in Österreich, Südtirol, Bayern und dem Berner Oberland für perfekte Ferientage – mit praktischen Reise-Infos und attraktiven Pauschalen.



Foto: Thomas Apolt / Brandstätter Verlag

22



Fotos: Kleinwalsertal Tourismus eGen / Frank Drechsel



Foto: Bregenzer Festspiele/Ralph Lamann

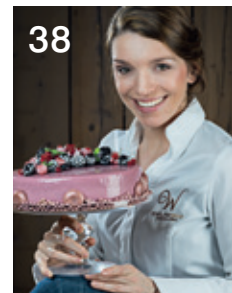


Foto: Stefan Eder

40



Herzlich
will-
kommen!



Foto: Fotostudio Andorfer

Julia Mingler-Hauers, Philipp Hauers und Silvia Mingler,
die Gastgeber unseres neuen Genießerhotels Minglers
Sportalm in Kirchberg in Tirol (siehe Seite 9).

DÖLLERER
seit 1909

**WEIN
HANDELS
HAUS**



Döllerer Vinophil *Standard* aus Bariumkristall

- ✦ Extrem leichtes, maschinengefertigtes Glas
- ✦ Stabil & perfekt für täglichen, unkomplizierten Einsatz

- ✦ Nur drei verschiedene Gläser für alle Weine/Schaumweine
- ✦ Viel Glaskultur, Freude und Trinkspaß zu sehr fairem Preis!



DÖLLERER VINOPHIL STANDARD HEAVY
kräftig . gehaltvoll . vollmundig . dicht . intensiv
für alle Weiß-, Rot- & Roséweine ab 13 % vol. Alkohol

DÖLLERER VINOPHIL STANDARD LIGHT
frisch . fruchtig . leicht . aromatisch . klassisch
für alle Weiß-, Rot- & Roséweine bis 12,5 % vol. Alkohol

DÖLLERER VINOPHIL STANDARD SPARKLE
perlend . prickelnd . anregend . erfrischend
für alle frischen und leichten Schaumweine

**6 Stück pro Sorte
im Karton zu je € 47,40**

Angeführte Preise gelten inkl. MwSt.



Döllerers Glaskultur entdecken:

„Glasklare“ Einsichten über die passenden Weine zu Döllerers Vinophil Standard Serie erhalten Sie in unserem Online-Shop für Genießer. Außerdem gibt es dort auch allerhand Neues, Köstliches, Originelles und Interessantes aus Döllerers Genusswelten.

DÖLLERERS WEINHANDELSHAUS



Enoteca . Weingroßhandel

Kellau 160 . A-5431 Kuchl . T: +43 (0)6244 20567 . E: weinhandel@doellerer.at

24/7



Insider Grenzenlos

Kärnten, Slowenien und das italienische Friaul – Ursula und Alfred Karners **GENIESSERHOTEL KARNERHOF** liegt am Schnittpunkt einer ungemein reichen Kulturlandschaft, die gerade auch im Kulinarischen eine Fülle an Kostbarkeiten bietet. Der Faaker See als wärmster Badensee Kärntens ist dazu die perfekte Draufgabe zum Relaxen.



Foto: Zupanc



Foto: Zupanc

1

HEIMSPIEL Trotz der verlockenden Umgebung gibt es richtig gute Gründe, den beschaulichen Hotelpark direkt am Faaker See und die Region erst gar nicht zu verlassen. Eine Bootstour mit Picknick an Bord (1) ist ebenso schön wie Wandern auf alten Schmugglerpfaden, Golfer schätzen eine Runde auf unserem Alpe-Adria-Golfplatz (2) oder auf einem der zahlreichen anderen Plätze im nahen Umkreis, Feinschmecker die feinen Manufakturen wie die Finkensteiner Nudelproduktion (www.finkensteiner.at), Michael Cerons fantastische Zitronenvielfalt (3, www.zitrusgarten.at) oder die Garagen-Bierbrauerei Fein Brewery in Faak (www.feinbrewing.com).

FRIAUL Über Tarvis geht es auf italienische Entdeckungsreise, etwa in das pulsierende Städtchen Udine, wo jede Menge kleiner Läden und Boutiquen zum Flanieren einladen. Genießer führt der Weg auch noch nach San Daniele

mit seinen Feinkost-Shops, ein Himmelreich nicht nur in Sachen Prosciutto (Tipp: Bottega del Prosciutto von Levi Gregoris, www.bottegadelprosciutto.com). Spannende Besuchsadressen sind u.a. auch die Acetaia Midolini in Manzano (4, www.midolini.com) oder das Weingut Giovanni Dri in Nimis (www.drironcat.com, auch hervorragende Grappa und Destillate), um nur einige Beispiele zu nennen.

SLOWENIEN Eine fantastische alpine Autotour führt über den italienischen Lago del Predil ins Soča-Tal. Ein zauberhaftes Ausflugsziel ist auch das verträumte Bled am gleichnamigen See, wo man weder die legendäre Cremeschnitte (5) im Café Park noch eine Bootsfahrt zur Wallfahrtskirche (6) samt Wunschglocke auf der Insel verpassen sollte.



5



Fotos: TVB Slowenien (1), Sava Hotels & Resorts (1)

6



4

Foto: Midolini



3

Foto: Wolfgang Neuhuber



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

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

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

Neu – Wohntipp: Direkt über dem Restaurant stehen zwei tolle Suiten im exklusiven Style bereit. Genießer-Pauschalen auf 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 | www.johanns.at

Genussvoller Zuwachs bei Familie Wallner:

„Bistro SÜDSEE“ in fantastischer Süduferlage am Wörthersees mit leichter, geradliniger Sommerküche und höchster Produktqualität. Geöffnet ab 1. Mai 2020, www.sued-see.at



Fotos: Saag

Gault Millau „Koch des Jahres 2020“

SEE RESTAURANT SAAG – KÄRNTEN

Trendiger Gourmet-Hotspot direkt am Wörthersee.

Die malerische Lage direkt am Wörthersee bildet den reizvollen Rahmen für eines der besten Restaurants Kärntens und dient zugleich als außergewöhnliche Kulisse für unvergessliche kulinarische Höhenflüge. Gastgeber und Spitzenkoch Hubert Wallner begeistert mit einer exquisit österreichisch-mediterranen Küche. Die wunderbaren Kreationen sind getragen von der hohen Qualität der Grundprodukte und außergewöhnlichen Ideen in der Umsetzung, wobei ein besonderes Augenmerk auf feinsten Olivenölen ruht. Hervorragend bestückter Weinkeller. **Genießer-Tipp:** Regelmäßige Gourmet-Events, Gastköche und Kochkurse.

Auszeichnungen:

4 Gault Millau-Hauben, 5 A la Carte-Sterne, 4 Falstaff-Gabeln (Bestes Restaurant Kärntens 2019 mit Höchstbewertung Küche). Bertelsmann-Guide: „Österreichs Koch des Jahres 2018“, 2x Trophée Gourmet-Sieger 2018 (Fachjury und Publikum).

See Restaurant Saag | Hubert Wallner
Saag 11 | 9212 Techelsberg am Wörthersee – Österreich
T +43 (0) 42 72 / 43 501
office@saag-ja.at | www.saag-ja.at



Klassik mit Twist

Was für ein Glück für Haller's Genießerhotel, dass mit Andreas Ziep ein neuer Küchenchef am Herd steht, der bei aller Experimentierfreudigkeit immer leidenschaftlich heimatverbunden ist. Kein Wunder, ist er doch auch ein echter Kleinwalsertaler.



Foto: Ferdinand Müller

Von der Lehre in der kultigen Walserstuba von JRE Jeremias Riezler bis zum Michelin-Sterne-Restaurant: Die Begeisterung für heimische Produktqualität hat den 29-jährigen auf all seinen Stationen fasziniert: »Ich liebe es regional zu kochen und regional zu denken, wobei meine alpine Küche aber unbedingt auch moderne Akzente und mediterrane Einflüsse beinhaltet.« Gespannt kann man auch auf die Desserts des gelernten Bäckers und Konditors sein.



Foto: www.fotomike.com

Fantastische Lage, Top-Komfort und feinste Wellness: La Maiena Meran Resort, ab Frühling auch mit neuem Gourmet-Restaurant.

Südtirols neuer Gourmet-Hotspot

Alles neu im La Maiena Meran Resort: Mit dem »La Fleur« setzt das Genießerhotel zukunftsweisende Akzente, umgesetzt von 3-Hauben-Koch Andreas Schwienbacher als neuem Küchenchef, der ein klares Ziel hat: auf Sterne-Niveau zu kochen.



Foto: Staschitz

Leidenschaft fürs Kochen und Liebe zur Perfektion: Shootingstar Andreas Schwienbacher.

»La Fleur« ist nicht nur der klingende Name des innovativen Gourmetrestaurants, das am 2. Mai seine Pforten öffnet, sondern prägt auch das kulinarische Konzept mit. »Die Blüte wird in meiner Küche stets eine Rolle spielen. Nicht nur optisch auf dem Teller, sondern ebenso durch spannende Überraschungseffekte«, macht Andreas Schwienbacher, der in namhaften, internationalen Top-Restaurants sein Handwerk perfektionierte, neugierig.

Der optische florale Faden, der auch im Interieur zu spüren ist, passt wunderbar zum 28-jährigen Südtiroler Spitzenkoch, denn er liebt es gerne verspielt und dynamisch. Gemeinsam mit seiner jungen Brigade setzt er auf eine gelungene Fusion, die sowohl Raum für regionale Besonderheiten wie für ausgesuchte Produkte aus aller Welt lässt. »Meine Küche ist klar französisch inspiriert, wobei der mediterrane Herzschlag stets zu spüren ist.« Ebenso wie der Weitblick und die Offenheit für Trends, Experimente und Wow-Effekte. »Angesagte Themen wie Fermentation interessieren mich genauso, wie so manche Anekdote aus der Molekularküche.« Aus diesem verheißungsvollen Mix kreiert Schwienbacher eine eigenständige Gourmet-Cuisine mit so manch überraschender Genusserfahrung.

Neu

GENIEßERHOTEL MINGLERS SPORTALM – KLEINOD IN DEN KITZBÜHLER ALPEN

Tiroler Neuzugang bei den Genießerhotels & -restaurants: Mit der »Sportalm« von Julia und Philipp Mingler-Haueis gesellt sich ein familiäres, überaus ambitioniertes Gourmethotel zu unserer Kooperation, von dem man in Zukunft sicher noch viel hören wird.



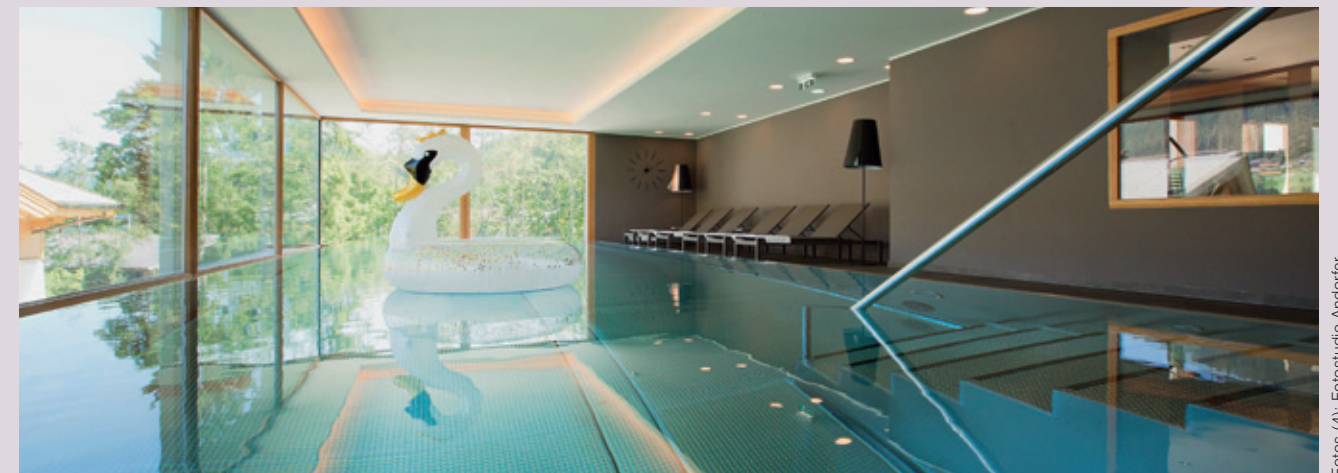
Aushängeschild des 4-Sterne-Hauses in Kirchberg, unweit von Kitzbühel, ist die nicht nur von Gästen in verschiedensten Internetforen, sondern auch von Restauranttestern begeistert beschriebene Küche. Mit 3 Hauben im aktuellen Guide Gault Millau 2020 unterstreicht Bernhard Hochkogler (Bild rechts) als Chef am Herd sehr eindrucksvoll den kulinarischen Anspruch. Ein Anspruch, der sowohl für das kleine À-la-carte-Restaurant wie auch für die 5-gängigen Halbpensionsmenüs gilt.

Und all dies in einer sehr familiären Atmosphäre, in der man in jedem Detail die Leidenschaft der Gastgeber für das Genießen spürt. Sehen lassen kann sich nicht zuletzt die behagliche Wohnkultur der Zimmer und Suiten (insgesamt 75 Betten) und der feine Wellnessbereich mit Hallenbad samt prachtvollem Blick in die Kitzbüheler Bergwelt.

6365 Kirchberg in Tirol, Brandseitweg 26,
T. +43 (0) 53 57 / 27 78, info@hotel-sportalm.at,
www.hotel-sportalm.at



Foto: Lukas Kirchgasser



Fotos (4): Fotostudio Andorfer

Heimatverbundene Spezialitäten von Thomas Hofer gibt es in der Greißlerei auch für zu Hause.



Foto: Dominik Derflinger



Foto: Bergergut

Elixiere des Wohlseins

Weil Liebe durch den Magen geht: Die Greißlerei im Mühlviertler Bergergut ist eine Fundgrube für Genießer und Hobbyköche.

Exakt 101!! Das ist die Anzahl der Stunden, in denen der Kalbsfond vor sich hin geköchelt hat. Was man da am Ende im Glas hat, dürfte jedem Hobbykoch klar sein: ein Elixier des Wohlseins, einen Soßenaromabeschleuniger sondergleichen.

Die Greißlerei im Genießerhotel ist eine wahre Offenbarung. Für Nicht-Österreicher: Unter einer Greißlerei versteht man einen kleinen, aber feinen Lebensmittelladen. Die Philosophie von Küchenchef Thomas Hofer spiegelt sich auch in ihrem Repertoire. Regional, kreativ, qualitativ top. »Bei uns werden nicht nur die Menüs mit viel Liebe gezaubert. Wann immer Zeit bleibt, widmen wir uns Obst und Gemüse aus der Heimat, kochen es ein, verarbeiten es zu Säften und Marmeladen.« Die genialen Fonds, Mühlviertler Rindssuppe, eingelegte schwarze Nüsse und Mispeln sowie Waldholler-Sirup mit Biozitronen werden ergänzt um hochwertige Farmprodukte, Öle und Essige aus der Region.

HOF² – DAS NEUE

GÜTESIEGEL IM WALDHOF²

Nachhaltigkeit ist ein brandaktuelles Thema und macht auch vor den Genießerhotels nicht Halt. So etwa auch in Völlen bei Meran, wo Familie Mahlknecht vom »Der Waldhof²« (im Bild der spektakuläre Infinity-Panoramapool) nicht nur im und ums Genießerhotel darauf achtet, sondern ebenso in der Kulinarik, die verstärkt auf Bauernhöfe und kleinere Produzenten der Umgebung setzt – etwa Käsespezialitäten aus der feinen Hofkäserei des Perlhofes, einheimische Brände, Säfte und Biere umliegender Manufakturen und Brauereien oder Honig aus eigener Hobby-Imkerei. Tipp: Bei Interesse werden geführte Besuche bei den Bauern organisiert, die Produkte können »ab Hof« erworben werden.

Foto: Stefan Mahlknecht



Für puren Genuss in höchster Qualität sorgen Max Natmessnig und sein Team im »Rote Wand Chef's Table im Schualhus«.



Foto: Daniel Zangerl



Fotos (3): West

MAX NATMESSNIG IST WELTKLASSE

»Gäbe es einen Guide Michelin in Österreich wäre Natmessnig sicher ein Kandidat für den dritten Stern.« Dieses Zitat der »Neuen Zürcher Zeitung« ist ein kulinarischer Ritterschlag für Max Natmessnig vom Genießerhotel Walchs Rote Wand: Die NZZ reiht den 32-jährigen auf ihrer Kulinarik-Plattform »NZZ Bellevue« unter die weltweit 10 Spitzenköche, die 2020 prägen werden. Der gebürtige Niederösterreicher gehört für die Schweizer Kritiker zu den weltbesten Chefs, von denen man in Zukunft viel hören wird.

Lermooser Wein-Event

18. April: Der jährliche Weingenuss mit anwesenden Winzern steht im Genießerhotel Post Lermoos diesmal unter dem Thema »Alpine Weine«.

Gourmet-Events BEI DEN GENIEßERHOTELS

Japanisches Kirschblütenfest

19. April: Anlässlich der steirischen Kirschblüte ist das Wiener Kultrestaurant »Mochi« zu Gast bei **Geschwister Rauch & Genießerhotel Villa Rosa** in Trautmannsdorf.

Döllerers Weinfest am Faakersee

27. April: Das Genießerhotel Karnerhof lädt gemeinsam mit dem Weinhandels-haus Döllerer zur Degustation mit mindestens 33 anwesenden Winzern sowie 5-gängigem Galadinner.



Foto: Günter Standl

Kostbar

24. April: Gemeinsam mit den Bauern und Produzenten wird im **Genießerhotel Krainer** in Langenwang »brutal regional« aufgekocht.

22 Jahre Krainer

1. Mai: Große Küchen- & Big-Bottle-Party im **Genießerhotel Krainer**.

Foto: Kristoferitsch



Mund.ART & Das Bier

14. Mai: Feiner Kulinarik-Abend im **Genießerhotel Bergergut** mit Gastgeber-Spitzenkoch Thomas Hofer, Andreas Krainer vom gleichnamigen Genießerhotel und den beiden österreichischen JRE-Köchen Lukas Kienbauer sowie Michael Kolm. Dazu werden Biere der Stiftsbrauerei Schlägl sowie Hofstetten, Österreichs ältester Brauerei, serviert.



Andreas Krainer steht nicht nur am eigenen Herd, sondern gerne auch bei Gastspielen wie im Bergergut.

Foto: Stiftsbrauerei Schlägl, Brauerei Hofstetten, Lukas Kirchgasser

Gipfel der Genüsse

Die »Cuisine Alpine« erobert die Gourmetwelt:
Lässig, frech, grenzüberschreitend, unaufgeregt und dabei
mit einer unglaublichen Fülle regionaltypischer Spitzenprodukte
und Weine so individuell und spannend, dass sie immer
wieder aufs Neue verblüfft.

TEXT: ANJA HANKE

FOTO: MARIO STOCKHAUSEN

HOCH HINAUS

Als Kind verbrachte Haubenkoch
Vitus Winkler viel Zeit mit seinem Opa
auf der Alm hoch über St. Veit im Pongau.
Bereits damals schulte er sein
Wissen über die feinen Pflänzchen,
die heute seiner Küche eine individuelle
Note verleihen.



Die Cuisine Alpine ist für Andreas Döllner eine unendliche kulinarische Spielwiese. Langeweile? Die kommt bei ihm nicht auf. »Wir lernen selbst nach über 10 Jahren, die wir diese Philosophie nun voller Leidenschaft leben, noch immer von Saison zu Saison dazu und auch neue Produzenten kennen, die enge Partner werden.«



Alexander Koblinger, Master Sommelier: »Die Weinwelt ist heute so spannend wie seit langem nicht mehr. Junge, kleine Winzer, die die Identität ihrer Region verstehen und in die Flasche bringen, sorgen für Spannung und Abwechslung. Der Trend zum Naturwein stärkt den Herkunftsgedanken zusätzlich. Gerade der Alpenraum punktet da enorm!«



Fotos: Lukas Kirchgasser (1), Joerg Lehmann (1), Mike Vogl (1)

Die Alpen. Sie sind das höchste und größte Gebirge Europas. In einem weitläufigen 1.200 Kilometer langen Bogen erstrecken sich die Gipfelwelten 750 Kilometer von Ost nach West und etwa 400 Kilometer von Nord nach Süd. Dabei hinterlassen sie in acht Ländern ihre Spuren. Von der lebhaften Côte d’Azur bis zum fruchtbaren Wiener Becken prägen sie Monaco, Frankreich, die Schweiz, Süddeutschland, Österreich, Liechtenstein, Slowenien und Norditalien.

Sie sind ca. 135 Millionen Jahre alt – was in Gesteinsinformationen gerechnet noch relativ jung ist. Sie punkten jedoch in Sachen Höhe, denn 128 ihrer markanten Gipfel reihen sich in die sagenhafte Liga der Viertausender ein. Ihre vielen Täler lassen sich hingegen kaum zählen. Jedoch die Menschen, die die Alpen als ihre Heimat betrachten: Es sind sage und schreibe 13 Millionen. Soweit die Fakten.

Wer aber meint, dass die Alpen einzig ein beeindruckendes und weitreichendes Naturspektakel sind, der irrt. Sie sind auch die Wiege kulinarischer Raffinesse, die einen ebenso facettenreichen Bogen spannt: bodenständig wie edel, reduziert wie opulent. Mehr und mehr namhafte Köche in den Alpen besinnen sich auf die köstliche Kraft der Nähe, die Produkte der Region und den saisonalen Geschmack ihrer Heimat.

»Die Cuisine Alpine gehört mir nicht alleine. Nur wenn wir geschlossen das Potenzial der Alpen auf die Teller bündeln, können wir dieser Küche eine Stimme verleihen.«

ANDREAS DÖLLNER, TENNENGAU/SALZBURGER LAND

Am Anfang war die Tradition

Der Vorreiter dieser Bewegung ist Haubenkoch Andreas Döllner vom Genießerhotel Döllner aus Golling bei Salzburg. Bereits vor zehn Jahren erkannte er das einzigartige kulinarische Potenzial, das ihn umgab, und adelte es mit dem frankophilen Namen »Cuisine Alpine«. Warum? »Mir ging es um eine konkrete, kulinarische Positionierung. Nationen wie Frankreich, die ganz klar mit einer guten Küche in Verbindung gebracht werden, machen es uns vor. Wir müssen verinnerlichen, welch einen Schatz wir vor der eigenen Haustür haben und dies ehren und schätzen.« Dabei ist für ihn die Bewegung, die er einst anstieß, weit mehr als ein Trend. »Für mich geht es um eine Rückbesinnung. Die alpine Küche ist eine Küche mit jahrtausendealter Tradition und einem stark bäuerlichen Hintergrund. Eine Küche, die sich nicht über Landesgrenzen definieren lässt und weder am Walserberg noch am Brenner Halt macht.« Dennoch: »Kulinarisch gesehen wäre es für mich kein Thema, wenn die Landesgrenzen geschlossen wären«, bekennt Hannes Müller vom Genießerhotel »Die Forelle« am Weißensee in Kärnten ganz offen. Denn auch wenn die Produktklammer der Alpenküche – durch die massiven Ausmaße der Gebirgskette und der damit verbundenen unzähligen Mikroklimata – eine unglaubliche Produktvielfalt vom Olivenöl bis zum Mittelmeerfisch zulässt, ist für den Spitzenkoch der Schlüssel zum Glück das Bekenntnis zur Einzigartigkeit.

Lage, Lage, Lage

»In der Reduktion auf die Ressourcen, die uns ganz nah umgeben, steckt die wahre Authentizität. Ich will Eigenständigkeit auf dem Teller leben und nicht mit Köchen in New York oder Tokio vergleichbar sein.« Dieser Philosophie gab Müller den Namen

»Wer seine regionale Eigenständigkeit zu 100 Prozent mit Überzeugung lebt, ist nicht austauschbar. Ich will mein Profil schärfen und am liebsten autark sein – durch unsere eigene Landwirtschaft und mithilfe der Bauern des Tals lässt sich vieles lösen.«

HANNES MÜLLER, WEISSENSEE/KÄRNTEN



Fotos: Ferdinand Neumüller (2)

Weitgereiste Luxusprodukte interessieren den Kärntner 4-Hauben-Koch Hannes Müller (li.) und seinen Co-Koch Martin Nuart in ihrer klar definierten und absolut regionsbezogenen Berg.See.Küche nicht: »Im Einfachen liegt nicht nur der große Geschmack und das Echte, sondern auch die hohe Kunst des Kochens.«

»Man kann die Alpine Küche nicht über einen Kamm scheren. Wir sprechen dabei von acht verschiedenen Ländern. Mein Anspruch ist daher die kulinarische Weiterentwicklung in meiner Region. Das ist für mich kein Trend, sondern Überzeugung!« So Lukas Nagl vom Genießerhotel »Das Traunsee« im Salzkammergut.



Fotos (2): Thomas Apoll/Brandstätter Verlag

»Das Salzkammergut bietet so viele tolle Fischarten. Da macht das Kochen einfach nur Freude«, findet Lukas Nagl.



»Die Natur und die Saison sind der beste Garant für eine kreative Küche. Man muss nur die Augen aufmachen.«

ALEXANDER GRÜNDLER
ACHENTAL/TIROL



Foto: Lukas Kirchgasser

Berg.See.Küche, die klar definiert, welchen gesteckten und authentischen Radius die Zutaten für seine geschmackvolle Vision haben. Dies ist die zweite Stärke der Alpinen Küche. Denn ob Salzkammergut, Salzburger Land, Vorarlberg, Saanenland, Sarntal oder Achenal: Die kulinarischen Protagonisten, die ihre Wurzeln zum Trend erheben, feiern die köstliche Kraft ihrer jeweiligen alpinen Region – ohne dabei das heutzutage ausgiebig erschöpfte Wort »Nachhaltigkeit« permanent in den Vordergrund zu stellen. Denn es geht für sie dabei nicht vorrangig darum, den Vorteil für die Umwelt, die regionalen Produzenten und die Qualität und Frische der Produkte unentwegt zu betonen. Sondern darum, dem natürlichen Verlauf des Jahres zu folgen, das Erbe ihrer Vorfahren zu achten, fast vergessenes Wissen am Leben zu halten, Respekt zu zeigen, Altes mit neuem Schwung zu beleben – und beim Kochen einfach Spaß zu haben. Dieser rundet dann ab, was Gourmets besonders zu schätzen wissen: Die ureigene Handschrift eines

Kochs. Sein Stil, den er nicht selten auf Reisen durch die Welt schulte. Der ihn von allen anderen unterscheidet und die Vielfalt der Alpen und die Facetten der einzelnen Täler letztlich in unnachahmbarer Individualität interpretiert.

Geschichte, die gut schmeckt

Rückblick. Vor 15 Jahren hatten die Kopenhagener Köche René Redzepi und Claus Meyer die Idee, die Nordische Küche neu zu erfinden. Dabei setzten sie auf regionale Grundprodukte, alte Küchentraditionen und eroberten damit die Welt der Gourmet Cuisine. Binnen kürzester Zeit wurde ihr Restaurant Noma vier Mal zum besten Restaurant der Welt gekürt. Die Sterneköche der skandinavischen Länder, die dem Hype folgten, wurden zu Stars. Geht es den Köchen der Alpen darum, diesen Erfolg zu kopieren? Beim besten Willen nicht. »Als der Trend damals begann, war die Nordische Küche ein komplett leeres Blatt«, erinnert Lukas Nagl, der im Genießer-Seehotel »Das

Traunsee« mit seiner regionsbezogenen Handschrift auf dem Teller seit Jahren für enormes Aufsehen sorgt. »Wir hingegen haben eine Tradition und eine kulinarische Kultur. Ein Vergleich macht mir daher keine Angst.« Er erinnert an die Zeiten als das Salzkammergut die Sommerresidenz des Kaiserpaares war. »Daher stand das gute Essen, das Herkunft und Weltoffenheit miteinander verbindet, bei uns schon immer im Vordergrund.« Bei der Spurensuche, warum die Alpine Küche so gewaltig erblüht, müsse man seiner Meinung nach viel tiefer gehen. »Es geht den Gästen darum, den Geschmack ihrer Kindheit wieder zu erleben. Sehnsucht zu stillen.« Dem pflichtet auch Alexander Gründler vom Genießerhotel Alpin am Tiroler Achensee bei. »Unsere Zeit ist so brutal schnelllebig geworden. Alles muss sofort geschehen. Dazu die Unmengen an E-Mails, die ständige Erreichbarkeit durch das Handy und die Social-Media-Welt, die uns permanent eine Perfektion vorgaukelt, der kein echtes Leben standhalten kann ...« In all dieser andauernden Überforderung bilden der echte Geschmack und ehrliche Produkte quasi eine Oase der Ruhe und der Besinnung.

Das gelebte Miteinander

Reinanke, Bergkäse, Waldheidelbeeren, Gamsbock, heimische Pilze, Milchprodukte, Wildkräuter: Die köstliche Spielwiese, auf der sich die Spitzenköche der Alpen austoben können, ist groß. »Und wenn man bedenkt, wie karg und hart das Leben in den Alpen einst war, muss man hinzufügen, dass das Wenige was die Menschen hatten, vor allem eines war: richtig gut. Es war und ist bis heute ihr ganzer Stolz«, gibt Gregor Wenter vom Südtiroler Genießerhotel Bad Schörgau zu bedenken. Dem stimmt auch Hannes Müller zu. Jedoch funktioniere der Kreislauf der Alpinen Küche nur, wenn die Produzenten ins Boot

geholt werden. »Im Einfachen liegt das größte Geschenk. Wir müssen darauf achten, dass der Bauer und der Produzent die Wertschätzung bekommen, die sie verdienen.« Darin liegt seiner Meinung nach die Kraft. Handel ohne Zwischenhandel. Und so haben sich die Köche längst aufgemacht, in ihrem jeweiligen Stück der Alpen Netzwerke mit Landwirten zu bilden. Nicht nur, um einzigartige, teils fast vergessene Zutaten als Basis ihrer kreativen Schöpfungen zu gewinnen, sondern auch, um die Wertschöpfung in der Region zu behalten. »Ich will den Menschen dahinter kennen«, bringt Lukas Nagl sein und das Bedürfnis seiner Kollegen auf den Punkt. »Es menscht viel zu wenig.«



»Wir versuchen alles, was die Natur im Saanenland bietet, auf unsere Teller zu bringen. An solche Produkte kommen keine ausländischen Nahrungsmittel ran. Hand in Hand mit der Region arbeiten, endet bei uns aber nicht in der Küche, auch Aufträge an Handwerker werden nur im nahen Umkreis vergeben.«

STEVE WILLIÉ, SAANENLAND/SCHWEIZ



Foto: Rupert Mühlbacher

Foto: Tiberio Sorvillo



Das Menü im Genießerhotel Bad Schörgau ist wie ein imposantes Theaterstück aufgebaut. Den letzten Akt bilden feine Desserts mit Südtiroler Herzschlag. Hier die Interpretation »caffè e biscotto«.

Foto: Christian Burmester



»Für mich stehen Nachhaltigkeit und Produktsorgfalt im Vordergrund«, so Gregor Wenter vom Bad Schörgau. Diese Maxime gehe nur mit regionaler Nabelschau einher.

Gewürzt wird diese facettenreiche wie unaustauschbare Vielfalt durch den Einsatz alter wie moderner Küchentechniken. Es wird eingelegt, eingekocht, geräuchert, gepökelt, (luft-)getrocknet und fermentiert. Manch einer geht dabei so weit wie Gregor Wenter mit seiner LaFuGa-Linie (Laboratory for Future Gastronomy) in sechs Akten auf die Suche nach dem fünften Geschmack, der Römer und kreiert so seine eigene Soja-sauce mit alpinen Wurzeln, nutzt die Kraft des Feuers wie Hannes Müller im alten Holzofen in seiner Küche oder stützt sich,

wie Vitus Winkler vom Genießerhotel Sonnhof, auf die zarten Pflänzchen, die Wiese, Alm und Wald schenken.

Der Clou dabei: Schafgarbe, Thymian, Brennnessel, Minze und Co. verleihen den Gerichten des vielfach ausgezeichneten 4-Hauben-Kochs Vitus Winkler – der sich selbst ganz bodenständig »Der Essensmacher« nennt – nicht nur herrlich alpine, eigenständige Nuancen. »Mit dem Wissen, dass ich mir über die Geschenke angeeignet habe, die uns die Natur so bereitwillig macht, kann ich gesünder, aromatischer und fettreduzierter kochen.« Und damit absolut im aktuellen Zeitgeist.

Kein gutes Essen ohne guten Wein

Ein Geschenk, das dabei auch nicht vergessen werden darf, ist flüssiger Natur: der Wein der Alpen. »Die Breitengrade, auf denen die Weine der alpinen Weinanbauggebiete reifen, sind sehr besonders«, erzählt

Master Sommelier und sechsfacher Sommelier des Jahres Alexander Koblinger euphorisch. Die enorme Differenz der Tag- und Nachttemperaturen sorgt für »absoluten Spaß im Glas«. »Die warmen Tage verleihen den Weinen Struktur, Kraft und Opulenz, dank der kühlen Nächte jedoch ohne zu fett zu wirken. Denn diese bringen Frische, Säure, Salzigkeit und niedrigere Alkoholvolumina.« Was diese Weine extrem zeitgemäß, modern »und zu herrlichen Essensbegleitern« mache. Das Bewusstsein für die eigene alpine Identität macht dabei auch vor den Winzern nicht halt. Autochthone Rebsorten, wie Rotgipfler, Vernatsch, Grüner Veltliner, Neuburger und Amigne beleben das Genusskaleidoskop. Allerdings:

»Der Sommelier muss heutzutage mehr als ein Weinöffner sein«, gibt Sensorik-Experte Reinhard Pohorec zu bedenken. »Die Getränke verlangen nach der gleichen Aufmerksamkeit wie die Küche, und gerade der Alpenraum mit seinem vielen Obst-, Gemüse- und Milchprodukten bietet die Basis für Kreativität.« Gären, fermentieren, ansetzen: Wer die starren Grenzen im Glas durchbreche, runde den alpinen Trend gekonnt ab – und beweist so, was Andreas Döllner auf die Idee zur »Cuisine Alpine« brachte: »Das gelebte Bekenntnis zur Region schränkt nicht ein. Es befreit und bietet Raum, unendlich viel zu lernen. Von Saison zu Saison. Immer intensiver, echter und einzigartiger.«



»Die Stärken der Alpen mit ihrer großartigen Fülle an Rohstoffen und Materialien stehen, im Glas eingesenkt, für ungeahnte Möglichkeiten«, findet Sensorik-Experte Reinhard Pohorec.

Fotos (2): Mario Stockhausen



Jedes Gericht von Vitus Winkler erzählt eine Geschichte, nimmt den Genießer mit in seine Welt im Salzburger Land, in der er in jedem Winkel der Natur feine Genussboten entdeckt. Die Protagonisten, die dieses Gericht begleiten, hat er am Waldrand entdeckt.

»Reisen und mal woanders gekocht zu haben, hat nicht nur meinen Horizont erweitert. Dadurch habe ich vor allem zu schätzen gelernt, was ich an meiner Heimat habe. Welche Topqualität mich hier ganz natürlich umgibt.«

VITUS WINKLER, PONGAU/SALZBURGER LAND



SALZKAMMERGUT

Eine Liebeserklärung – die macht der weitgereiste und vielfach prämierte Lukas Nagl seiner Heimat, dem Salzkammergut, in dem gleichnamigen Kochbuch (Brandstätter Verlag, ISBN 978-3-7106-0355-6, € 35,-). »Ich will zeigen, wie einzigartig und zugleich vielfältig wir sind«, erzählt der Heimgekehrte, der maßgeblich an der kulinarischen Entwicklung dieser Region in den vergangenen beteiligt ist. Seine Küche, die im Wandel der Werte ist, setzt auf Tradition und der steten Suche nach Neuem. Die Fischvielfalt aus den Seen, saisonales Gemüse, Wild, Pilze und köstlichen Mehlspeisen sind dafür die Basis. Ko-Autorin Katharina Seiser liefert dazu spannende Hintergrundinformationen.



KRÄUTERREICH

Mit dem Wissen um die Kraft und den Geschmack der Wald- und Wiesenkräuter holt 4-Haubenkoch Vito Winkler die Küche der Alpen ins 21. Jahrhundert. In seinem Buch »Kräuterreich – die Geheimnisse der Alpinen Küche« (Matthes Verlag, ISBN 978-3-8751-5435-1, € 49,90) nimmt er den Leser mit auf eine gesunde und spannende Genussreise. In die Welt, die er seit Kindheitstagen kennt. Von Kapitel zu Kapitel wandert er durch sein Dorf St. Veit im Pongau über Wiesen, durch den Wald, vorbei an einem Bach bis hoch hinauf auf die Alm – und erzählt Gericht für Gericht über die zarten Pflänzchen die es an diesen Orten zu finden gibt. »Es ist die unendliche Vielfalt an Kräutern und natürlichen Geschmäckern, die meine kulinarische Spielwiese sind. Hier kann ich zeigen, dass der Horizont des Geschmacks grenzenlos ist.«

Ausgezeichnet mit dem
»Gourmand-Award 2020«



Fotos: Steirereck



GENUSS
PARTNER



RESTAURANT STEIRERECK IM STADTPARK – WIEN

Österreichs meistausgezeichnetes Spitzenrestaurant in idyllischer Stadtlage

Familie Reitbauers architektonisch spektakuläres Restaurant gilt als Ort feinsten Genusses und der Entspannung an einem der vielleicht schönsten Plätze Wiens – inmitten des zentral gelegenen Stadtparks. So erweist sich das Steirereck als unvergleichliches Gesamtkunstwerk, das in praktisch allen Gourmet-Rankings unter den Weltbesten zu finden ist. Hier genießen Gäste die modernen, österreichisch inspirierten Spezialitäten von Heinz Reitbauer & Team, wobei die Komposition bester Produkte unter Bewahrung ihrer Ursprünglichkeit im Vordergrund steht.

Auszeichnungen: 2 Michelin-Sterne, 5 Gault Millau-Hauben (19 P.), 5 A la Carte-Sterne, 4 Falstaff-Gabeln (Maximum 100 Punkte – Bestes Restaurant Österreichs 2019), San Pellegrino „Unter den 100 besten Restaurants 2018 weltweit“ (Rang 14).

Restaurant Steirereck im Stadtpark | Familie Reitbauer
Am Heumarkt 2A (im Stadtpark) | 1030 Wien – Österreich
T +43 (0) 1 / 713 31 68
wien@steirereck.at | www.steirereck.at

Festivals des guten Geschmacks

Spannend, spannend, was so alles an
kulinarischen Events die Regionen zwischen
Donau und Alpen bereichert.



Foto: Lukas Kirchgasser

FELIX 2020 – DAS WIRTSHAUSFESTIVAL AM TRAUNSEE

27. März bis 27. April

Zum dritten Mal laden Organisator Wolfgang Gröller, Genießer-Seehotel Das Traunsee und die Ferienregion Traunsee/Almtal im Salzkammergut zum bunten kulinarischen Reigen zwischen Wirtshausküche und fine dining. Vier Wochen lang gibt es unterschiedlichste Veranstaltungen, wie etwa Pop-up-Restaurant mit jungen Spitzenköchen und Kochlegenden in einer k.u.k.-Traumvilla oder 1000-Jahr-Feier des Klosters Traunkirchen mit Köchen, Produzenten, Musikern und Gauklern. Fine dining im 4-Hauben-Restaurant Bootshaus, vom Alpe-Adria-Menü bis zum US-Dinner mit Starsommelier Christopher Bates, steht ebenso am Programm wie originelle Wirtshausmenüs. Knödel-Roas per Schiff, Fischermarkt, Biomarkt und side events, wie Krimi-Dinner oder Erotik-Märchenabend runden FELIX 2020 ab. www.wirtshausfestival.at

UNSER WOHTIPP: Genießer-Seehotel Das Traunsee oder im Schwesterbetrieb Symposion Hotel Post (siehe Seite 84).

GENUSS-FESTIVAL VORARLBERG 1. bis 30. Juni

Diese bereits 6. Auflage zählt zu den fünf größten Gourmetveranstaltungen im Alpenraum mit Hauptaugenmerk auf Nachhaltigkeit, Regionalität und Wertschöpfung in der Region. An 30 Tagen stehen mehr als 60 Programmpunkte zur Auswahl. So werden etwa im »Das Schiff« Vorarlberger Gastronomie-Legenden während eines Festessens ausgezeichnet. Der Montafoner Hof ist wieder Mitveranstalter des größten Charity-Events in Vorarlberg mit Genuss-Gondeln (5. 6.) und Charity-Golf (6. 6.). Für hochkarätigsten Genuss ist am 29. 6. in der Roten Wand garantiert – als Vorgeschmack dazu: 2019 sorgten ein Dutzend Spitzenköche mit insgesamt 16 Michelin-Sternen für Furore. www.genuss-festival.com

UNSERE WOHTIPPS: Genießer-Romantik Hotel Das Schiff (siehe Seite 124), Genießerhotel Montafonerhof (siehe Seite 128) und Genießerhotel Walchs Rote Wand (siehe Seite 122).

Foto: Weißensee Information



Romantische Naturlandschaft: der Weißensee.

AUFWÄRT'N AM WEISSENSEE 17. bis 24. Mai

Aufwärt'n ist ein alter Begriff für Essenauftragen. Genussvolles, entschleunigtes Essen und Trinken mit Regionalbezug ist die Essenz dieser Kärntner Initiative, die längst zu einem fixen Höhepunkt im Kulinarik-Kalender wurde. Aufwärt wird auf der Alm, am See, in den Kuchln und im Strandbad. Unter anderem lädt 4-Hauben-Koch Hannes Müller vom Genießerhotel Die Forelle wieder Spitzenköche und Top-Winzer auf die MS Alpenperle: Die JRE Andreas Herbst (Die Riederalm), Thomas Hofer (Bergergut) und Klemens Schraml (Restaurant Rau) sowie Björn Swanson (Restaurant Golvet) sind ebenso mit an Bord wie das südsteirische Weingut Sattlerhof und der niederösterreichische Lesehof Stagard. www.weissenseekulinarik.at

UNSER WOHTIPP: Genießerhotel Die Forelle (siehe Seite 98).

Idylle wohin das Auge blickt und dazu gibt es auch so manch spektakuläres Naturschauspiel zu entdecken: Rechts die eindrucksvolle Breitachklamm, unten ein malerischer Gebirgssee samt unvergesslicher Fernsichten. Für bunte Wiesen garantiert etwa die Alpenrosenblüte.

Fotos: Kleinwalsertal Tourismus eGen / Stephan Repke, Frank Drechsel, Oliver Farys, Dominik Berchiodi, Stefan Bernschin



TIPPS

BREITACHKLAMM

Die mit 100 m tiefste Felsenschlucht Mitteleuropas befindet sich am Eingang zum Kleinwalsertal und gehört zur deutschen Gemeinde Oberstdorf. Im Sommer von 9 bis 18 Uhr geöffnet.

NATURBRÜCKE KESSELLÖCHER

Eine etwa zweistündige Wanderung den Schwarzwasserbach bei Riezern entlang und speziell an heißen Sommertagen aufgrund seiner schattigen Waldstücke besonders empfehlenswert.

WIESALPE IM WILDENTAL

Diese Alpennerei auf 1.300 m verwöhnt Wanderer mit Köstlichkeiten aus eigener Produktion – vom Romadur-Käse bis zur selbst gebackenen Mehlspeise. www.wiesalpe.de



Jedes der eindrucksvollen Seitentäler hat seinen ganz besonderen Reiz und lädt zugleich zum Innehalten und Abschalten (Bild oben: Gemsteltal). Links: Nostalgie pur strahlt die Alpennerei Stutzalpe aus, wo seit 100 Jahren auf traditionelle Art Bergkäse produziert wird.



Foto: walsertal.com

Schöne Tage im Kleinwalsertal

Es ist eines der beeindruckendsten Hochgebirgstäler der Alpen. Hermann Haller, Patron von HALLER'S GENIESSERHOTEL, nennt das Kleinwalsertal die »schönste Sackgasse der Welt« und verrät, warum sich hier trotzdem eine große Weite auf tun kann.

WANDERFREUDEN IM TAL DER TÄLER

Es ist nur 15 Kilometer lang, aber mit 7,5 Kilometer Breite wirkt das Kleine Walsertal trotz vier Zweitausendern als alpine Umrandung nie erdrückend, sondern vermittelt den Eindruck einer sanften Weite. Und weit kommt man tatsächlich in dieser »Sackgasse«, denn 150 Kilometer gepflegtes Wandernetz findet man nicht überall: »Man ist hier fußläufig sofort in einem der vielen Seitentäler«, sagt Hermann Haller.

Davon gibt es gleich mehrere, und jedes davon ist auf seine Art einen Ausflug wert: Duratal, Derratal und Bärguntal heißen jene etwas abgeschieden hinten im Talschluss über dem Ort Baad, während Gemstel- und Wildental von Haller's Genießerhotel aus sofort erreichbar sind. Das Schwarzwassertal bei Hirschegg ist mit über sechs Kilometern schließlich das längste dieser wunderbar wanderbaren Gebirgskulissen.

BERGKÄSE IN SENNHÜTTEN

Wenn man hier seinen Wanderrucksack packt, muss man keinen Proviant mitnehmen. Das Tal ist gastronomisch hervorragend erschlossen, und neben diversen Gaststätten laden auch Bergsennereien zum Verweilen ein. Zum Beispiel die Alpennerei Stutzalpe auf dem Höhenweg zwischen Mittelberg und Baad, wo die Wanderer mit Käsespezialitäten aus eigener Produktion verwöhnt werden. Seit 100 Jahren ist diese Alm im Familienbesitz, die Rohmilch wird auf traditionelle Art zu Bergkäse verarbeitet, der in einem Walser Bergkeller reift, ehe er auf den Teller kommt. Erwähnenswert ist auch die Auenhütte bei Hirschegg, die auf 1.306 Metern Seehöhe nicht nur Einkehr- und Übernachtungsmöglichkeit bietet, sondern auch ein idealer Ausgangspunkt für Wanderungen ist – ganz nach dem Motto »vom Bett auf den Berg«.

IN DER RUHE LIEGT DIE KRAFT

Ja, man kann auch Klettern im Kleinwalsertal, denn schließlich wird es von mächtigen Erhebungen der Allgäuer Alpen umschlossen – mit dem 2.536 Meter hohen Widderstein als höchstem dieser Berge. Aber der Schwerpunkt liegt in diesem besonderen Naturparadies auf der gemächlicheren Art, die Umgebung zu erforschen. Hermann Haller bringt es auf den Punkt: »Wir wollen gar keinen Trubel. Hollywood brauchen wir nicht in unserem Tal.« Es ist ein Wander-Eldorado, und das soll es auch bleiben. Ein Tal der Sinne, wenn man so will. Wo sonst kann man etwa über 130 verschiedene Blumenarten sehen und riechen, und dazu muss man gar nicht erst zum sehenswerten Alpenblumen-Lehrpfad an der Bergstation vom Walmendinger Horn gehen.

Das Kleinwalsertal bezieht seine Kraft aus der Ruhe, und das zieht sich durch bis zu den Terrassen der Hotels und Gaststätten, die in der Regel ganz bewusst nicht beschallt werden. Denn hier ist man der Überzeugung, dass das Summen der Bienen oder das Zwitschern der Vögel als Sound genügen. Und liegt damit ganz sicher nicht falsch.



Die verträumte Ortschaft Mittelberg beherbergt nicht nur Haller's 4-Sterne-S-Genießerhotel, sondern hier findet sich auch bei der Pfarrkirche St. Jodok der älteste Kirchturm des Kleinwalsertales.



Foto: Lukas Kirchgasser

**2 ÜBERNACHTUNGEN
IM HALLER'S
GENIESSERHOTEL
INKL. GENIESSER-HP
FÜR 2 PERSONEN**

**Teilnahme unter
www.geniesserhotels.com**



GASTGEBER

Sonja und Richard Rauch (Bild oben links) sind Gastronomen mit Leib und Seele. Mit ihrem »Steira Wirt« sind sie bereits weit über die Landesgrenzen bekannt. Zu Spitzenrestaurant und Wirtshaus hat sich mit der Villa Rosa nun eine weitere Top-Adresse für Gourmets in der Steiermark gesellt. Das kleine Genießerhotel macht das Rundum-Verwöhnprogramm der Geschwister komplett. Das perfekte Ziel für einen Kurztrip für alle Liebhaber von kulinarischen Hochgenüssen.



Steirische Sinneslust

Morgenmuffel gibt es in der VILLA ROSA nicht. Kein Wunder, denn bei all den feinen Köstlichkeiten, die Sonja und Richard Rauch zum Frühstück servieren, kann man einfach nur glücklich sein.

TEXT: MAREN ZIMMERMANN, FOTOS: INGO PERTRAMER

Der verführerische Duft von frisch gebackenem Brot durchzieht die Villa Rosa. Um kurz nach neun Uhr sind bereits fast alle Tische des kleinen Gourmet-Hotels von Sonja und Richard Rauch besetzt, obwohl das Frühstück hier sogar bis 12 Uhr serviert würde. Es ist wohl die Vorfreude auf die köstlichen Schmankerln des Spitzenkochs, die selbst Langschläfer früh aus den Betten treibt.

Entspannt genießen

»Der Gast nimmt in unserem gemütlichen Salon oder im Sommer draußen im Garten Platz und kann sich erstmal mit seinem Lieblingsgetränk zurücklehnen,« erzählt Richard Rauch. »Und dann kann er ganz gemütlich sitzen bleiben«, ergänzt seine Schwester Sonja, »denn bei uns wird das Frühstück in mehreren Gängen direkt am Tisch serviert.« 2018 haben die Geschwister die aus dem Jahr 1913 stammende Villa frisch renoviert als Genießerhotel mit acht Zimmern eröffnet. »Wie auch in unserem Restaurant »Geschwister Rauch, vulgo Steira Wirt« waren uns bei der Gestaltung Qualität und Luxus wichtig,« erklärt Sonja Rauch. »Unsere Gäste sollen ihren Aufenthalt bei uns voll und ganz genießen können.«

Poesie für den Gaumen

Noch warm und herrlich knusprig könnte man sich allein an dem frischen Brot, das im Holzofen im Gewölbekeller gebacken wird, satt essen. Allerdings warten auf der weißen Porzellan-Etagere zahlreiche weitere Köstlichkeiten in kleinen Schüsselchen, wie zarter Schinken, würziger Käse, hausgemachtes Granola mit Bauernjoghurt oder frisch mariniertes Obst. Natürlich darf auch ein Gericht mit Eiern nicht fehlen: In der Küche pochiert, kommen diese zum Beispiel mit Erdäpfel-Espuma und brauner Butter auf die Teller. Die großzügige Küche ist das Zentrum der Villa, hier finden auch die beliebten Kochkurse statt, in denen Richard Rauch Hobbyköchen seine Küchentricks verrät. Ein Geheimtipp für Brunch-Liebhaber: Das Frühstück kann um vier zusätzliche Gänge ergänzt werden (auf Vorbestellung). »Neben einem Glas Champagner beinhaltet das erweiterte »Gaumen-Frühstück« ein leichtes Fischgericht, ein kleines Süppchen sowie etwas herzhaft-deftiges wie beispielsweise Hirschgulasch«, sagt Richard Rauch. »Und natürlich unser legendäres Beef Tatar, das wir in einem ausgehöhlten Markknochen mit hausgemachtem Toastbrot servieren.« Genussvoller kann man wohl kaum in den Tag starten.



Brot und Gebäck wird im Holzofen in der kleinen Backstube im Keller der Villa frisch gebacken.



1 ÜBERNACHTUNG
IM GENIEßERHOTEL
VILLA ROSA
INKL. GENIEßER-HP
FÜR 2 PERSONEN

Teilnahme unter
www.geniesserhotels.com

Klangwelten

Sommerzeit ist Festivalzeit und neben den Festspielen auf Burg Golling (siehe Seite 28–29) sind diese vier besonders hochkarätig und stimmungsvoll – und zudem runden nahe Genießerhotels die musikalischen mit kulinarischen Höhenflügen ab.

BREGENZER FESTSPIELE 22. Juli bis 23. August 2020

Nach der erfolgreichen Saison 2019 steht »Rigoletto« 2020 insgesamt 27 Mal auf der Seebühne am Spielplan. Im Festspielhaus wird Arrigo Boitos »Nero« gegeben.

Nero eröffnet die 75. Festspielsaison in Bregenz, wobei die Hauptattraktion natürlich Verdis mitreißendes und schaurig schönes Meisterwerk Rigoletto ist. Regisseur Philipp Stölzl ist es mit seiner spektakulären Inszenierung gelungen, der Musik eine theatralische Bühnenkulisse zu geben, die in ihrem Übergang zur Natur des Bodensees atemberaubend ist. Mit Nero betritt ein der berühmtesten Figuren der Geschichte in Arrigo Boitos opulenter Oper die Bühne des Festspielhauses. Orchesterkonzerte und die Reihe »Musik und Poesie« ergänzen das Programm. www.bregenzerfestspiele.com

Unsere
Wohntipps

Genießer-Romantik Hotel Das Schiff (siehe Seite 124, mit speziellem Package), **Genießerhotel Montafonerhof** (siehe Seite 128, mit speziellem Package) und **Genießerhotel Gams**, zu zweit (siehe Seite 126).



Foto: Kärnten Werbung/Franz Gerdl



Unser
Wohntipp

MUSIKWOCHEN MILLSTATT Mai bis September

International noch nicht so bekannt, aber gerade in dieser unaufgeregten Beschaulichkeit ist dieses Musikfestival am Millstättersee besonders stimmungsvoll.

Dafür bilden in Millstatt Stiftskirche (Bild), Kreuzgang des Stiftes und Kongresshaus die Kulisse für geistliche und weltliche Chor-, Kammermusik- und Orchesterwerke, Klavier- und Orgelkonzerte, Liederabende, Blues u.v.m. Nachwuchstalente sind ebenso zu hören wie internationale Künstler von Weltruf. Den Musiksommer eröffnet am 14. 7. das Ensemble Franui gemeinsam mit dem Orchester Academia Ars Musicae, am 31. 7. erweist das Kammerorchester Camerata Salzburg Mozart und Tschaikowsky die Ehre, während Startenor Rolando Villazón mit Carrie-Ann Matheson am Klavier am 25. 9. für das fulminante Finale sorgt. Besonders interessant ist auch der fantastische Klang einiger ganz spezieller Musikinstrumente, wie der Marcussen-Orgel, der Chororgel, das Cembalo (Kopie eines Instrumentes aus 1754) oder der vermutlich älteste Bösendorfer-Flügel, ein Hammerflügel aus dem Jahre 1828. www.musikwochen.com

Genießerhotel Das Moerisch (siehe Seite 96).

SOMMERKONZERTE & GRAFENEGG FESTIVAL

27. Juni bis 8. August & 14. August bis 6. September

In der eindrucksvollen Kulisse des Wolkenturms im Schlosspark von Grafenegg schaffen großartige Orchester, Ensembles sowie herausragende Künstlerinnen und Künstler einmalige Hörelebnisse.

So geben sich etwa das London Symphony Orchestra, die St. Petersburger Philharmoniker, das Pittsburgh Symphony Orchestra oder die Wiener Philharmoniker ein fulminantes Stelldichein. Unter den Solistinnen und Solisten finden sich Persönlichkeiten wie Jonas Kaufmann, Juan Diego Flórez, Alice Sara Ott, Camilla Nylund, Håkan Hardenberger und Alison Balsom. Den Titel »Composer in Residence« trägt heuer die Griechin Konstantía Gourzi. Neben zwei Auftragswerken stellt sie als Leiterin des Workshops INK STILL WET auch ihre Expertise im Ringen um die richtigen Töne der jüngeren Generation zur Verfügung. www.grafenegg.com

Unser
Wohntipp

Genießerhotel Der Bär (siehe Seite 104).

Genießerhotel Landhaus Bacher (siehe Seite 78).

Unser
Wohntipp



Foto: Werner Kneitsch

TIROLER FESTSPIELE ERL 20. Juni bis 2. August

Das erste Sommerprogramm unter der künstlerischen Leitung Bernd Loebes beeindruckt mit vielfältigem Potpourri, bei dem auch Beethoven nicht zu kurz kommt.

Mit der Camerata Salzburg wird der 250. Geburtstag des Meisters mit allen fünf Klavierkonzerten gefeiert. Das Orchester der Tiroler Festspiele Erl ist mit den Sinfonien Nr. 4 und 5 zu hören, und kammermusikalisch wird Ludwig van durch das Jupiter Quartet Japan geehrt. Im Passionsspielhaus steht Wagners »Lohengrin« am Programm, mit »Die Königskinder« wird erstmals eine Humperdinck-Oper aufgeführt, und im Festspielhaus genießt man Rossinis Kleinod »Bianca e Falliero«. Die Eröffnung erfolgt mit Brahms und Skrjabin, das Abschlusskonzert präsentiert Mendelssohn Bartholdy und Mahlers »Lied von der Erde«. Umrahmt werden die klassischen Werke von jungen, dynamischen Kunstschaaffenden: Helmut Deutsch mit einem Liederabend, Jazz gibt es mit Christian Muthspiel und dem Orjazztra Vienna, und mit dem »Weißen Rössl à trois« wird es noch richtig komisch. www.tiroler-festspiele.at



Foto: Xiomara Bender



»Ein eigenes Festival hat nicht jeder«

Eine Wand im Hause Döllerer zeigt zahlreiche Porträts von Künstlern. Eine lange Reihe mit Musikern, Sängern und Schauspielern, von »Jedermännern« der Salzburger Festspiele bis hin zum Oscar-Gewinner. Sie alle sind dem Ruf von Hermann Döllerer auf die kleine, intime Bühne im Hof der Burg Golling gefolgt.

TEXT: MATTHIAS VOGT

Wir saßen bei Steinpilzsuppe und Trüffelnudeln. Dazu ein Glas Chardonnay. Gutes Essen und Trinken sind die ersten beiden Leidenschaften von Hermann Döllerer. Nicht ungewöhnlich für einen Gastronomen, der die Genießerhotels und eines der größten Weinhandels Häuser des Landes gegründet hat. Und dessen Herz noch für eine weitere Leidenschaft schlägt: Seine Festspiele auf der Burg Golling, denn »ein eigenes Festival – das hat nicht jeder«.

Die haubengekrönte Küche war dereinst Geburtshelfer dieser Festspiele. Denn weil es einigen Musikern der Wiener Philharmoniker beim Döllerer so gut schmeckte, schlugen sie ihm vor 20 Jahren ein Tauschgeschäft vor: »Wir spielen für deine Gäste für Kost und Logis.« Das Konzert kam so gut an, dass fast logisch im Jahr darauf eine Fortsetzung folgte. Und das Festival wuchs weiter mit jedem Jahr, wurde immer hochkarätiger und blieb dennoch wunderbar familiär.

Künstler ganz nah

»Mir macht das Ganze unheimlich Spaß«, Hermann Döllerer gefällt die Leichtigkeit seiner Festspiele. »Die Künstler spielen auf unserem Burghof fast auf Armeseinlänge vor dem Publikum.« Musik und Schauspiel ganz nah. Und hinterher trifft man sich wieder im Restaurant – Kunst und Kulinarik vereint. Diese Kombination macht den Abend in Golling so attraktiv für Gäste wie für Künstler, die dieses beschwingte Nebeneinander genießen. Die feine Qualität des Künstlerischen setzt sich fort in Restaurant und Wirtshaus, mit guten Weinen und ebensolchen Gesprächen.

»Festspiele Burg Golling – Kunst & Kulinarik« etablierte sich als eines der feinfühligsten Festivals im Alpenraum, das im intimen Rahmen großartige Schauspieler und Musiker präsentiert.

Vom Gewitter in die Kirche

Hermann Döllerer kennt sie alle, die Künstler. Kann erzählen, wie ausgerechnet beim ersten Auftritt von Otto Schenk buchstäblich wie der Blitz aus heiterem Himmel ein Gewitter ausbrach, der Burghof rammte, 250 Zuschauer. Wie er den Mesner alarmierte, wie sich Gäste die Lautsprecheranlage schnappten und die Lesung in der Kirche fortgesetzt wurde. Wie würde Schenk reagieren? »Der lachte, das habt ihr toll gemacht«. Wie bei manchem Musikstück mehrfach begonnen wurde, weil immer wieder die Kirchturm Glocken bimmelten oder wie Peter Simonischek mit dem Auto zum Wandern auf eine Alm gefahren wurde und durchs Fenster neben dem Weg in tiefste Abgründe schaute. »Er sagte, solches Herzklopfen habe er bei keinem Auftritt gehabt«.

Die familiären Festspiele entfalten mittlerweile ihre Anziehungskraft auf andere Künstler. »Peter Lohmeyer, der Tod im Jedermann, wollte unbedingt bei uns etwas machen.« Und die Sopranistin Asmik Grigorian, gefeierte Salome bei den Salzburger Festspielen, stand auf dem Burghof und fragte: »Wieso bin ich nicht hier dabei?« »Heuer singt sie bei uns«, sagt Döllerer und wieder leuchten seine Augen. Zwei neue Porträts für die Wand.



FESTSPIELE BURG GOLLING

9. 7. bis 27. 8. 2020

Jede Menge Stars haben sich auch heuer wieder für die insgesamt 19 bunt gemischten Veranstaltungen angesagt, darunter ein Who's who der österreichischen Theaterwelt sowie Weltklasse-Musiker und Sänger, von denen viele von den Salzburger Festspielen einen Abstecher nach Golling machen. Das genaue Programm: www.festspielegolling.at

Kombinieren lassen sich die Aufführungen mit anschließenden Dinners im Wirtshaus oder Genießerrestaurant und speziellen Hotelarrangements, siehe auf www.doellerer.at



Foto: Franz Neumayr

Drei Generationen Herbst: Die Riederalm in Leogang ist seit über 30 Jahren ein waschechter Familienbetrieb.



Fotos (2): Lorenz Masser

Familien-Portrait

»And the Oscar goes to...«

Flache Hierarchien, der Star ist die Familie – auch darauf führen die Herbsts aus Leogang den Erfolg ihres Genießerhotels DIE RIEDERALM zurück. Nicht zu vergessen natürlich die kuscheligen Wellness-Wellten und das Bedienen höchster Gourmetansprüche. Aber was passiert denn nun mit dem Oscar-Gewinner?

TEXT: HANS SCHLOEMER

Es ist nicht alles Gold, was glänzt, aber so geballt macht es doch gehörig was her. Ein blitzblankes Sammelsurium von Tubas, Trompeten, Hörnern und Posauen, verteilt über Tische und Stühle, lässt den Gasträum der Riederalm funkeln wie die Schatzhöhle von Ali Baba. Allerdings sind da keine 40 Räuber. Nur jede Menge Musikanten, die gerade ordentlich Speis' und Trank zusprechen. Der Friedl hat sie alle eingeladen.

Von der einfachen Skihütte zum vielprämierten Resort

Die Musikkapelle von Leogang war angerückt, um Friedrich »Friedl« Herbst mit einem Geburtstagsständchen zu überraschen. Der zeigt sich gerührt. Fast so, wie zuletzt bei der Oscar-Verleihung: »Da habe ich wohl auch das eine oder andere Tränchen verdrückt.« Der täuschend echte Hollywood-Oscar für den »besten Chef der Welt« war das Geschenk der kompletten 70-köpfigen Belegschaft. Ein netter Gag, klar, aber auch ein Zeichen von Wertschätzung und Zuneigung. Und wie reagiert der Oscar-Gewinner? Bleibt seinem Leitsatz

treu: Immer auf dem Boden bleiben. In der Riederalm ist die ganze Familie der Star. »Wir haben bei uns auch keine Hierarchie«, erklärt der Seniorchef. »In der Familie Herbst zählt jede Stimme gleich.«

Ohne diesen besonderen Familiensinn hätte es womöglich auch gar nicht so reibungslos geklappt mit der atemberaubenden Verwandlung einer Skihütte mit Gasträum zum vielprämierten Good Life Resort, das aktuell fünf Mal hintereinander mit dem Travellers Choice Award ausgezeichnet wurde. Friedl Herbst ist der Gastgeber im 4-Sterne-S-Genießerhotel. Immer sichtbar, immer für alle Gäste da. Gern auch mal als begeisterter DJ am Mischpult in der Bar: »Ich kenne immer die neuesten Hits!« Seine Frau Elfriede ist die Bürochefin, kümmert sich um Personal und Buchhaltung. Sohn Thomas fungiert als Prokurist, hat auch Technik, Lohnverrechnung und EDV im Griff und ist zugleich großer Weinkenner. Seine Freundin Hanneke macht das Marketing. Küchenmeister ist Juniorchef Andreas »Andi« Herbst, Gattin Andrea betreut als Juniorchefin Rezeption und Reservierung.

»Wir verarbeiten so gut wie alles vom Tier«

ANDI

HERBST

Die Kreationen von Andi Herbst begeistern mit regionalem Touch. Selbst das Geschirr stammt von heimischen Keramikwerkstätten.



Foto: Michael Huber

EINMALIGE LAGE

Das Hotel der Familie Herbst am Fuße der Leoganger Steinberge: Ein Highlight im Good Life Resort ist die Pool-Landschaft der Pinzgauer Wasserspiele.

Totaler Fokus auf die kulinarische Nachbarschaft

Die Riederalm liegt direkt neben der Asitzbahn-Talstation und bietet somit direkten Zugang zum Ski- und Wandergebiet Saalbach-Hinterglemm. Und zum BikePark Leogang, einem Magneten für Mountainbiker aus aller Welt.

Mit seiner Küchenmannschaft geht Andi Herbst regelmäßig auf den Trail: »Jeder, der mit Begeisterung Ski fährt, wird das Downhill-Biken lieben.« Teamgeist ist ihm wichtig. In seiner Küche hört man auch keinen Kommando-Ton, wie ihn so mancher Profikoch bei der Arbeit pflegt: »Wir sind die neue Generation, bei uns geht es eher still zu.« Davon sollte man sich aber nicht darüber täuschen lassen, was die Leidenschaft fürs moderne und nachhaltige Kochen angeht. Geradezu enthusiastisch und mit erstaunlicher Konsequenz setzt Andi Herbst, der seine Lehrjahre bei Größen wie Andreas Döllner in Golling und Mario Lohninger in Frankfurt absolvierte, auf regionale Spitzenprodukte. 40 Tonnen Lebensmittel pro Jahr kauft er allein bei Leoganger Landwirten ein, die teils exklusiv für die Riederalm produzieren. Damit ist das Hotel vor Ort ein wichtiger Wirtschaftsfaktor. Bio-Qualität und Frische stehen an oberster Stelle, die Lebensmittel aus der kulinarischen Nachbarschaft werden mit Respekt behandelt. »Wir setzen auf das ›nose-to-tail‹-Prinzip und verarbeiten so gut wie alles vom Tier.«

»Rieder Colada« und eine Cola aus Fichtenwipfeln

Forelle und Saibling stammen von heimischen Fischzüchtern, der Wolfsbarsch von einem Bio-Züchter aus der Steiermark. Den Reis liefert der niederösterreichische Jungbauer Jakob Winter. Und so wandern dann auch die köstlichen Leoganger Kartoffeln

nicht nur als Beilage auf den Teller. Aus den Schalen zaubert man eine Consommé, geröstet oder zu Pulver verarbeitet bilden sie die Basis für neue spannende Gerichte. Brot wird selbst gebacken, Reste in Semmelknödel verwandelt. Auf die Küchenabfälle freuen sich die Schweine, Würste und Schinken kommen aus eigener Produktion. Auch ein Wermut wird angesetzt, der Tiroler Cola geben Fichtenwipfeln den Geschmack. Sogar die Signature Cocktails sind regional, wie etwa die Rieder Colada mit Buttermilch und Molke. Den zugehörigen Rum liefert Edelbrenner Sigi Herzog aus Saalfelden.

Erlesenes für die Kids, Mozart für den Wein

Auch für die Kids kommt Feines auf den Tisch, schließlich versteht man sich als Familienhotel. Andrea Herbst: »Als Mama von drei Kindern ärgert es mich, wenn ich sehe, welche ungesunden Sachen Kinder manchmal zu essen bekommen.« Für die Kleinen hat man ohnehin ein großes Herz. Man muss nur den glücklich schmunzelnden Seniorchef beim morgendlichen Waffelbacken beobachten, begeistert umlagert von den jüngsten Gästen. Friedl Herbst: »Ein Kind merkt schon, ob es willkommen oder nur geduldet ist...« Fürs Austoben gibt es den Outdoor-Spielpark mit Cat-Cars und Moon-Harleys, Kletter-Iglu und Trampolinen, Mini-Flying-Fox und natürlich die 50-Meter-Rutsche in der Pool-Landschaft. Die Erwachsenen entspannen derweil im Mountain-Spa oder im Thermalpool.

Völlig entspannt dürften in der Riederalm selbst die Weine sein. Die Flaschen im Weinkeller werden einer Farblight-Therapie ausgesetzt und rund um die Uhr mit Musik berieselt, Mozart bevorzugt. Ob es wirkt? Sommelier Fernando Fanaro: »Ich glaube fest an positive Schwingungen...«

»In der Familie zählt jede Stimme gleich«

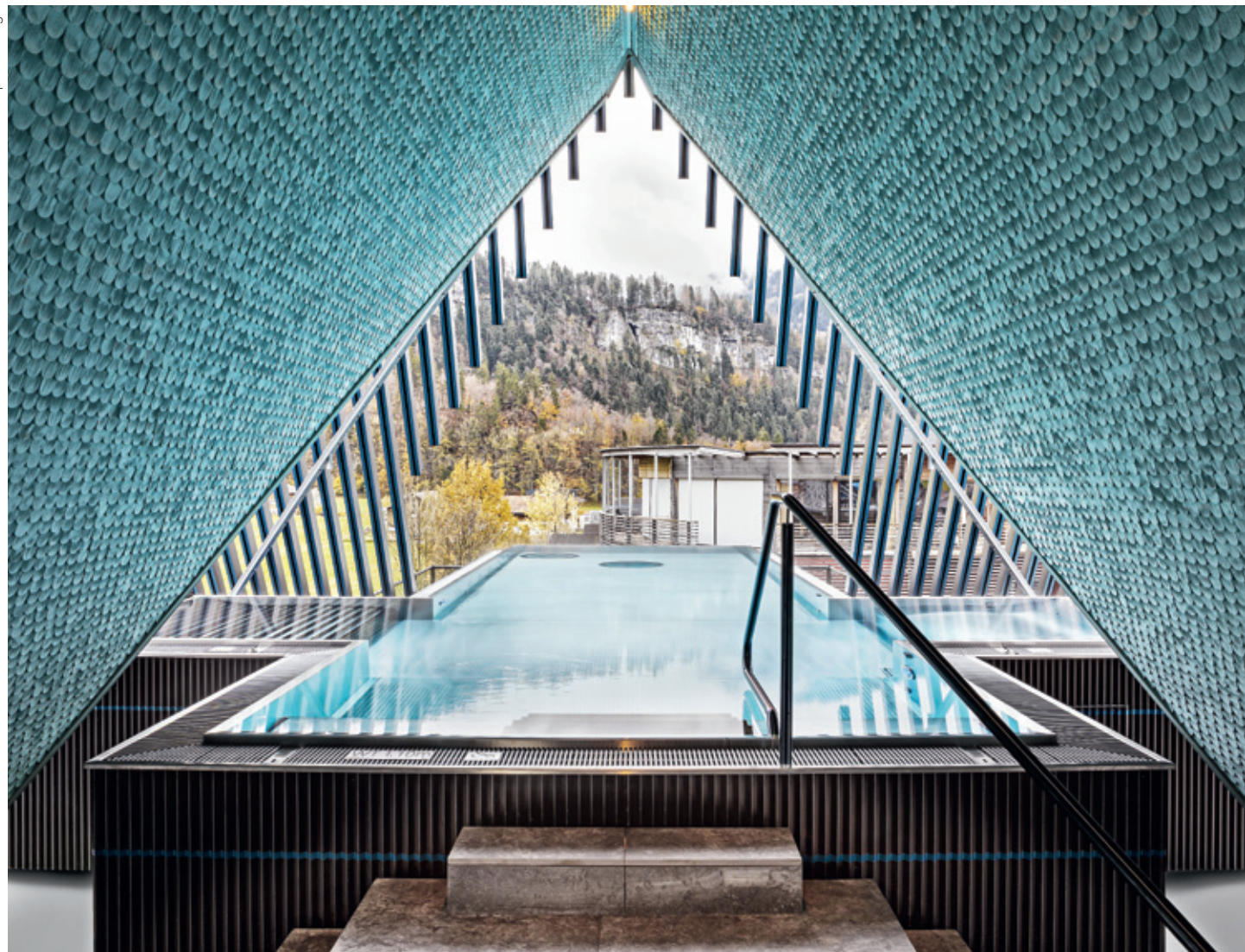
FRIEDL

HERBST



2 ÜBERNACHTUNGEN
IM GIESSERHOTEL
DIE RIEDERALM
INKL. GIESSER-HP
FÜR 2 PERSONEN

Teilnahme unter
www.giesserhotels.com



FACELIFTING

»Rundum perfekt« ... zeigen sich die Gäste im Pärchen-Genießerhotel »Gams, zu zweit« begeistert. Jüngster Hit ist die Wolke 7, unter anderem mit Sky-Pool (Bild oben), der, wie der Name verspricht, eine fantastische Fernsicht eröffnet und die bereits zuvor außergewöhnliche Wellness eindrucksvoll ergänzt.



Gams reloaded

Ein wenig anders als andere Hotels war die Kuscheladresse im Bregenzerwald schon immer. Nun hat man sich nochmals neu erfunden.

»Gams, zu zweit« nennt sich seit Kurzem das Vorarlberger »Adults only«-Genießerhotel, und jüngste Neuheiten unterstreichen einmal mehr den ebenso hohen wie genussvollen Kuschelfaktor dieser etwas anderen Ferienadresse. Eine überaus spannende Wellness-Bereicherung stellt etwa die Wolke 7 mit Rooftop und Sky-Pool dar, und auch die heuer im Frühjahr fertiggestellte Garten-Eventsauna mit neuem Onsen-Becken wird sich nahtlos in die mehr als 3.000 m² große Relax-Oase einfügen. Ebenso präsentieren sich Rezeption, »Eden Bar/Lounge« sowie »Paaradies-Spa«-Lobby im neuen Glanz. Beheiztes Außenbecken, neuer Whirlpool, Saunawelt und Liegeräume samt Tee- und Naschbar sind nur einige Highlights ... und der unterirdische Cool Pool hält neuerdings rund um die Uhr seine Tore geöffnet.

Gelungenes Gesamtpaket

Einer kompletten Renovierung wurden auch die Kuschelsuiten unterzogen, während sich das »Eden Restaurant« in sieben behutsam aufeinander abgestimmten Designs als stimmungsvoller Rahmen für die Gourmetkreationen von Küchenmeister Sascha Hoss und seinem Team erweist. Last but not least verspricht das Stammhaus aus dem 17. Jahrhundert »ganz besondere Begegnungen«: Unter dem Namen GAMS 1648 lädt es mit neuem Gastro- und Shop-Konzept (u. a. mit großer Vinothek) auf 4 Etagen zum Stöbern und Gustieren ein.

Den besonderen Reiz macht nicht zuletzt das harmonische Gesamtpaket aus, »denn«, so Gastgeberin Ellen Nenning, »einmalige Individualität, verführerische Kulinarik und herzliche Gastlichkeit sind stets wichtiger Bestandteil unserer Philosophie«.



Foto: Paul Dahan



DER ULTIMATIVE WELLNESS-FÜHRER

Natur & Lage, Ausstattung & Service, Locker & Easy, Beratung & Verkauf, Preis & Wert – dies sind die Bewertungskriterien dieses bestens etablierten Guides.

Vergeben werden bis zu maximal 4 Lilien. Zu den höchstausgezeichneten Betrieben zählen aus den Reihen der Genießerhotels der Salzburgerhof (4 Lilien, 19 Punkte), Schalber (3, 18 P.), Theresa (3, 17 P.) und Post Lermoos (3, 17 P.). Mit jeweils 2 Lilien wurden Riederalm, Bär, La Maiena Meran Resort (jew. 16 P.) sowie Schiff und Waldhof² (jew. 15 P.) bewertet. Auch bei den Sonderauszeichnungen mischen die Mitgliedsbetriebe vorne mit: So führt die Forelle (1 Lilie, 14 P.) gemeinsam mit dem Salzburgerhof das Ranking »Gourmet Top 30« an, dicht gefolgt vom Schiff. Den hohen Kulinarik-Anspruch unterstreichen auf den folgenden Plätzen Post Lermoos, Schalber, Bär sowie Riederalm. Die beiden Letzteren finden sich auch bei den »Aufsteigern Top 15«, während sich Schiff und Hohenfels (1 Lilie, 14 P.) unter den besten bei »Klein & Fein Top 15« platzierten.



Foto: Schalber

Ein echter Hingucker: die Ice-Lounge, jüngstes Highlight im Birkenhof.



Fotos (2): Birkenhof

Wellness pur im Birkenhof

Die Wasser- und Wellnesswelt in Familie Obendorfers 4-Sterne-S-Hotel inmitten des Oberpfälzer Seenlandes in Ostbayern wird immer spektakulärer.

Nicht nur mit Michelin-Stern und 17 Gault-Millau-Punkten sorgt der Birkenhof immer wieder für Aufsehen, sondern auch durch die beständige Erweiterung des Relaxbereichs: U. a. ganzjährig beheizter Außenpool, Innenpool mit Wasserbecken sowie ergänzend zum bereits zuvor umfangreichen Sauna-Angebot noch Solepool, Onsen-Becken, Turmsauna, Infrarotsitze und spektakuläre Ice-Lounge. Vergrößert wurde zudem der Bio-Badesee mit seinem tollen Panorama.

SPACE 73 – EINFACH NUR COOL

Wo jahrzehntelang die American Bar Allegra im Genießerhotel Yscla in Ischgl als In-Treff galt, entstand mit »SPACE 73« ein neuartiges Gastro-Konzept, das ganz die Handschrift von 4-Hauben-Koch Benjamin Parth trägt.

Inspiziert durch Besuche in namhaften Beach-Clubs, Lounges und Cocktailbars in ganz Europa, lässt Parth das »Beste aus verschiedenen Welten« in seinen »Chillout-Space« einfließen, in dem auch Kunst eine zentrale Rolle spielt: Werke weltbekannter Streetart- und Pop-Art-Künstler wie »Mr. Brainwash« setzen starke Akzente. Natürlich auch mit speziellem Kulinarik-Angebot von exquisiten Snacks und Fingerfood über Pizza und Burger bis zu Steaks und »grandes pièces«. Erlesen auch die Getränkeauswahl mit hochkarätigen Weinen, Champagnern und Cocktails.



Foto: SPACE 73

Seit 180 Jahren auf dem richtigen Kurs...

Stolzes Hoteljubiläum im Bregenzerwald: Familie Metzlers Genießer-Romantik Hotel »Das Schiff« ist ein Paradebeispiel gewachsener alpiner Gastgeberkultur.



Foto: Michael Gunz



Foto: Maurice Shourot

Frauenpower: Erna Metzler, erste vom Guide Gault Millau mit einer Haube ausgezeichnete Köchin Vorarlbergs, flankiert von Antonie und Elisabeth Metzler. Höchsten Genuss gepaart mit verträumter Romantik garantiert das Gourmetrestaurant »Wälder Stube 1840«... ein »versteckter« Hinweis auf das große Jubiläumsjahr 2020.

Was 1840 mit einer kleinen Landwirtschaft unweit der Dorfkirche begann, wuchs im Lauf der Jahrhunderte zu einem schmucken Hotel mit Persönlichkeit, Charakter, behutsam integriertem Komfort sowie stimmiger Atmosphäre. Die Entwicklung der letzten Jahrzehnte wurde seit den 1960er-Jahren ganz entscheidend von Erna Metzler geprägt. Die damals schon weitem »anerkannt gute Küche« der Autodidaktin am Herd machte »Das Schiff« rasch zum Treffpunkt für Feinschmecker. 1993 erhielt sie die erste Gault-Millau-Haube, zehn Jahre später die zweite und legte somit den Grundstein für die Bregenzerwälder Gourmetküche. 2019 wurde Erna Metzler, nach der auch die Ladenwirtschaft Ernele benannt ist, als »Vorarlberger Gastronomielegende« ausgezeichnet. Das Jubiläum wird 2020 entsprechend gefeiert, Infos auf www.schiff-hittisau.com.

Kurznotiert



Wer hoch hinaus will, ist in den beiden neuen Panoramasuiten im obersten Stock des Genießerhotels Karnerhof bestens aufgehoben: 70 m², topmodern und mit toller Fernsicht vom geräumigen Balkon über Poollandschaft, Faaker See und Karawanken.



Foto: Karl Schrotter

Für ein einmaliges Naturerlebnis ist im steirischen Kathrein am Offenegg ab Frühsommer gesorgt: Gastgeber und Spitzenköche Stefan Eder und Eveline Wild vom Genießerhotel »Der Wilde Eder« verwandeln ihre Sterzhütte, ein zauberhaftes, alleinstehendes »Vogelhäuschen«, in ein verträumtes Chalet – natürlich mit allen Annehmlichkeiten des Hotels.



Foto: Lex Kareilly

Schlichte Eleganz und Geräumigkeit zeichnet die renovierten Komfortzimmer »Erzherzog Johann« im Genießerhotel Seewirt auf der Turracher Höhe aus. Jedes verfügt nunmehr über eine gemütliche Wohncke, vom Schlafbereich mit einer Schiebetür trennbar, und einen Balkon.



Foto: Lanersbacherhof

Mit spannenden neuen Annehmlichkeiten verwöhnen ab Sommer die umgestalteten und modernisierten sieben Appartements in Familie Bruggers Genießerhotel Lanersbacherhof im Tuxertal.

LADYCHEF

»Das Leben ist zu schön für Knäckebrot«, teilt Eveline Wild lachend ihre Lebensdevise mit. Und sie muss es wissen, denn schließlich gilt die gelernte Konditorin als Meisterin des süßen Glücks. Wer ihr nicht gerade bei ihrer Arbeit im Genießerhotel »Der WILDe EDER« begegnet oder mit ihr in einem Backkurs Köstlichstes erschafft, kennt sie bestimmt aus der beliebten ORF-Sendung »Frisch gekocht«.



Foto: Stefan Eder

Die süße Welt der wilden Eveline

Pralinen, Torten, Desserts – wer dabei schwach wird, ist in St. Kathrein am Offenegg im steirischen Almenland rettungslos verloren.

TEXT: ANJA HANKE

In rosa Plüsch gebettet – so nahmen Eveline Wilds süße Träume einst Gestalt an. »Als kleines Mädchen durfte ich meine Mama immer zum Friseur begleiten«, erinnert sie sich. Doch schnell plagte sie dort die Langweile, denn sie wusste: »Nebenan ist eine Konditorei«, bekennt die heutige Pâtissière des Genießerhotels »Der WILDe EDER« schmunzelnd. Dort ergatterte sie von ihrem bescheidenen Taschengeld stets ein Baiser-Stangerl, dass sie genussvoll auf dem Plüschsofa der Konditorei vernaschte. »Ich liebte alles an dieser kleinen Welt. Vom hübsch dekorierten Schaufenster, dem betörenden Geruch bis hin zur köstlichen Auslage.« Eine Liebe, die sie bis heute nicht loslässt. Im Gegenteil: Eveline Wild gilt weltweit längst als eine der Besten ihres Metiers.

Die Liebe der Konditoren-Weltmeisterin

Edle Valrhona Schokolade, zarte Mousse, filigrane Marzipan-Figuren – dies sind die köstlichen Elemente, auf deren Finesse Eveline Wilds Berufung basiert. Den Grundstein dafür legte sie während ihrer Ausbildung in der Konditorei Valier in Innsbruck, ehe es sie nach München zu Dallmayr zog. 2001 folgte der erste Ritterschlag: Dank ihres außerordentlichen Talents und »einer Portion Glück«, wie sie bescheiden hinzufügt, gewann sie in Seoul den Titel der Konditoren-Weltmeisterin. Der damals 21-Jährigen war jedoch nicht bewusst, wie sehr dieser Sieg ihr Leben beeinflussen sollte. Denn zwei Jahre zuvor nahm die Großcousine ihres heutigen Mannes, Stefan Eder, in Montreal an dem Wettbewerb teil. Über diese Tangente lernten sich die beiden Frauen kennen, wurden »Schwestern im Geiste« und so begegnete Eveline auch bald weiteren Familienmitgliedern. »Der Rest ist, wie man so schön sagt, Geschichte«, lacht sie hellauf. Eine Geschichte, deren Basis heute am Ostrand

des Passailer Beckens liegt, wo sie gemeinsam mit ihrem Mann für das leibliche Wohl der Gäste des familiengeführten Hotels sorgt. Er für die würzigen, sie für die süßen Genüsse. Bereits zuvor hatte sie von der Konditorei in die Pâtisserie gewechselt – und sich dabei u.a. im Wiener Gourmettempel Steirereck ihre Sporen verdient. »Wobei ich anfangs erst aus meinem Tortendenken rauskommen musste. Es ist schon anders, die Grundidee eines Küchleins als anmutiges Dessert auf den Teller zu zaubern.«

Perfektionistin bis ins kleinste Detail

Doch auch hier zeigte sich schnell, aus welchem Holz die 39-Jährige geschnitzt ist: »Ich bin eine Hardlinerin«, sagt sie, »die in Sachen Qualität und Handwerk keine Kompromisse kennt«. Ein Ausnahmetalent, das von klein auf lernte, hart zu arbeiten. Aufgewachsen in einem landwirtschaftlichen Betrieb, musste Eveline – wie auch ihre drei Geschwister – früh Verantwortung übernehmen. Geschadet hat ihr das nicht. Ganz im Gegenteil. Denn gerade wenn es kompliziert oder diffizil wird, läuft sie zur Hochform auf. »Ich liebe die Kreativität an meinem Beruf, die Vielfalt, die unendlichen Möglichkeiten.« Denn ihren Gästen mit ihren Kreationen stets immer noch mehr Tiefe, Geschmack, Genuss und Freude zu schenken, ist ihr höchster Antrieb.



Diese Verführung zielt auch das Cover unserer aktuellen Ausgabe (Foto: Joerg Lehmann): »Ich liebe dichte Aromen, die intensiv schmecken«, erzählt Eveline Wild. Die Tonkabohne gehört daher zu ihren Favoriten, die sie hier gelungen mit Mango und mexikanischer Schokolade vermählt.



Jedes Stück ein Meisterwerk: Natürliche Geschmacksnuancen, ehrliche Zutaten und ein feines Händchen fürs Besondere sind die Basis für ihre Pralinen, die man unter www.eveline-wild.at bestellen kann.

Foto: Lukas Kirchgasser



Vom Bauern in die Küche

Alle schimpfen gerne über die Post. Zugegeben, wir auch (manchmal). Umso erfreulicher, dass es einen ganz speziellen Paketservice gibt, der die ideale (österreichische) Transportbrücke zwischen Profi- wie Hobbyköchen und auch kleineren Produzenten bildet.

TEXT: KARIN HAUENSTEIN-SCHNURRER

»Die Post bringt allen was« – immer öfter an den eigenen Herd. Online bestellt finden frisches Fleisch, Fisch, Gemüse, Obst, Speiseeis und andere hochwertige Lebensmittel direkt vom Produzenten an die Haustür. Noch am selben Tag oder innerhalb von 48 Stunden.

Regional einkaufen ist super, aber nicht immer möglich. Wer sich und seine Gäste mit einem österreichischen Spezialitäten-Menü verwöhnen will, ohne dafür durch das halbe Land zu touren, bestellt online. »Same day fresh« oder »next day fresh« heißen spezielle Post-Services, bei denen die Bestellung innerhalb kürzester Zeit direkt vom Bauern/Produzenten zum Verbraucher geliefert wird (auch tiefgekühlt).

Wie funktioniert das in der Praxis?

Man bestellt online beim Produzenten oder auf einer Verkaufs-Plattform, die sich mehrere Betriebe teilen. Am nächsten bzw. vereinbarten Tag wird die Bestellung in einer verplombten Frischebox an die Wohnungstür geliefert, wobei die Box vom Zusteller wieder mitgenommen wird.

2019 wurden von der österreichischen Post rund 600.000 solcher Frischepakete zugestellt, Tendenz steigend. Die Zustellkosten bestimmt der Anbieter, ab einer festgelegten Einkaufssumme sind sie oft gratis. Wichtig: Um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten, sollte man unbedingt die Erfahrungswerte der Produzenten hinsichtlich Transportzeit nutzen und sich an bewährte Abläufe (Stichwort idealer Versandzeitpunkt) halten.

Fotos: Werner Streitfelder, Helge Kirchberger, Schewig Fotodesign, Katharina Axmann, Joerg Lehmann, Sarah Katharina

Post-Partner mit Top-Produkten

Bei der Suche nach Anbietern mit Postpartnerschaft gibt man am besten in der Suchmaschine »next day fresh« ein und scrollt sich durch. Oder man macht den Produzenten, bei dem man etwas bestellen möchte, überhaupt erst auf diesen Spezialservice der Post aufmerksam. Hier eine kleine, individuelle Auswahl.

- **www.genuss-region-shop.at** – Käse, Speck, Weizer Berglamm und Schaf, Xeis Edelwild, Geflügel, Rind, Schwein, Chutneys, Sprossen – die Angebotspalette des steirischen Genussregion-Online-Shops ist groß.
- **www.waldland.at** – Fisch, Fleisch, Gewürze, Eingemachtes und viele Naturprodukte vom Waldlandhof in Niederösterreich.
- **www.ichplus.at** – Neu seit Ende 2019: Plastikfrei in der Steiermark konfektioniertes Obst und Gemüse von ausgewählten Bauern aus Österreich, Europa und anderen Ländern im besten Reifezustand.
- **www.almo-shop.at** – Almo-Almochsenfleisch von 100 österreichischen Bauern. Großes Frischfleischsortiment für sämtliche Garmethoden und innovative Steak-Cuts in verschiedenen Preisklassen.
- **www.bluen.at** – Fisch, Gemüse und mehr aus lokaler, transparenter und ökoeffektiver Produktion. Im Betrieb bilden Fischzucht und Gemüseanbau einen ökologisch-ökonomischen Kreislauf.
- **www.freilaender.at** – Biofleisch und Biowurstprodukte von Rind, Schwein, Kalb, Lamm und Geflügel (auch besondere Rassen) sowie Biogemüse vom Biohof Adamah im Waldviertel.
- **www.seegut-eisl.at** – Erster Speiseeisversand des Landes. Österreichweit verschickt werden Schafmilcheis sowie Joghurt und mehrfach ausgezeichnete Käse von den Schafen am Biobauernhof.
- **www.michis-frische-fische.at** – Steirische Forellen, Steirer-Lachs, Gebirgssaiblinge und steirischer Branzino (Wolfsbarsch) – zu 100% bio, natürlich und langsam gewachsen.
- **www.gruell-salzburg.at** – Salzburger Grill-Störkaviar, Meeresfrüchte und maritime Gourmetprodukte.
- **www.alpengarnelen.at** – Alpengarnelen aus Tirol.
- **meineweidegans.at** – Frisches Gansl und Gänsefeinkost aus Baden bei Wien.
- **www.pute-huhn.at** – Weidegeflügel aus der Südoststeiermark: Gänse, Enten, Truthähne und Hühner plus Geflügelprodukte aus bäuerlicher Produktion.

Foto: Hütter Pute & Huhn



Lisl per Mausclick



Foto: David Gottschalk

Am allerallerbesten ist es natürlich immer noch, im Landhaus Bacher in der Wachau persönlich vorbeizuschauen, um Thomas Dorfers geniale Küche zu genießen und hausgemachte Produkte seiner Schwiegermama Lisl Wagner Bacher zu kaufen. Die gibt es aber jetzt auch online.

Legendar ist vieles aus der Küche der ehemaligen 3-Hauben-Köchin, manches davon gab es stets auch zum Mitnehmen. Mit »Lisls Genuss Manufaktur« hat sie nun einen Online-Shop für ihre kultverdächtigen Gourmandisen eröffnet. Unter Hobbyköchen besonders begehrt sind die aufwendig ohne Konservierungsmittel zubereiteten Saucen: Fisch, Kalb/Rind, Krustentier, Lamm, Wild, Kalbsfond und das Bauernenten-Saferl. Darüber hinaus gibt es verschiedene Dressings (weißer Balsam, asiatisch, Zitrone), individuell abgestimmte Essige (Holunderblüte, schwarze Nuss), Senf, Suppen (Rind, Krustentier), die legendären Marmeladen (Marille, Erdbeere, Himbeere, Ribisel), einen hinreißenden Zwetschenröster und vieles mehr. www.lisls.at

JRE-GENUSSNETZ



Foto: www.jre.de

Die deutschen JRE-Köche haben in den letzten Jahren ein beeindruckendes Netzwerk mit deutschen Top-Produzenten aufgebaut, deren Waren auch für Endverbraucher teilweise nach Hause geschickt werden. Bei einigen Produkten auch nach Österreich.

»Ein Produkt ist immer nur so gut wie sein Ursprung!« Und darum kommen für Rohwaren und Getränke in den Küchen der JRE auch nur die Besten der Besten in Frage. Die Köche und die feinen Produzenten und Manufakturen Deutschlands bilden eine kulinarische Symbiose in einem beeindruckenden Qualitäts- und Genussnetzwerk. Das neue »JRE-Genussnetz« steht für absolute Qualität, garantierte Nachhaltigkeit und striktes Erhalten regionaler und sortentypischer Spezialitäten. www.jre-genussnetz.de

www.herwig-ertl.at
(mit Online-Shop)

Herwig Ertl's Genuss-Ecke

Einmal mehr verführt der leidenschaftliche Genießer mit brandneuen, teils in Österreich nur bei ihm – online oder in seiner Edelgreißlerei in Kötschach-Mauthen – erhältlichen Spezialitäten zu höchsten Genüssen.



Foto: Ferdinand Neumüller



PANEALPI – das Brot der Südalpen

In ihrer Bäckerei Stiefelbäck in Kötschach im Kärntner Gailtal veredeln Thomas und Angelika Matitz hochwertiges Getreide mit regionalen Spezialitäten, wie Gailtaler weißem Landmais, Lesachtaler Bio-Speck, handverlesen Bergkräutern, Loncium Bier etc. zu köstlichen Kräckern. www.baeckerei-matitz.at

Tipp: Idealer Begleiter zu Käse, Bier, Salami, Prosciutto, Kräuterbrot oder Suppe.

JOiA EXENTIAL FUMÉ

Basis für diesen Aceto di Vino Fumé (Essig aus geräuchertem Wein) ist der »Organic Essig« von Marco Perco vom Weingut Roncus aus Capriva del Friuli. Nach einer Idee von Manuela Barcovini wird dieser von den beiden gemeinsam hergestellt – angereichert mit flüssigem Rauch, der aus der Destillation vom Holz alter Reben gewonnen wird. www.joiavinegar.com

Tipp: Köstlich als Begleiter zu Käse, rohem Fisch, Tatar von Fleisch u.v.m.



BIO-GEWÜRZE VON SOULSPICE

Bio-Gewürze fair gehandelt und von besonders hoher Qualität sind das Ziel der beiden SoulSpice-Gründer Boris Rafalski und Meret Brotbek. Durch die Zusammenarbeit mit Kleinbauern in besten Anbaugebieten weltweit und der Förderung alter Sorten und regenerativer Bioanbaumethoden entstehen besonders intensive Gewürze. Spezielle Mischungen werden zusammen mit passionierten Köchen entwickelt und in der SoulSpice-Manufaktur im bayerischen Bad Tölz handwerklich umgesetzt. www.soul-spice.com

OLIVENÖL GRAND SELECTION

Auf dem Landgut Monte Rosso im kroatischen Istrien, nicht weit von Savudrija, wird diese Essenz aus Leccino-Oliven produziert. Die Oliven werden noch im September gepflückt und unverzüglich gepresst. Der Ertrag ist wegen der kleinen Oliven zwar gering, aber das Öl besitzt eine ganz besondere Aromatik und Komplexität. www.monterossoistra.com
Tipp: Wunderbar zu Fischgerichten, Pasta, Risotto und Salatvariationen.



JE ZWEIMAL DIE HIER
VORGESTELLTEN GOURMANDISEN

Mitmachen auf
www.geniesserhotels.com

Foto: Ferdinand Neumüller



Parmigiano
Reggiano

Kultkäse mit Tradition

Es gibt Produkte, die trotz größerer Herstellungsmengen Weltklasse sind. So wie der seit 900 Jahren im Landstrich zwischen Po und Apennin entstehende Parmesan, der untrennbar mit feinem Genuss verbunden ist.

Erst von Benediktinermönchen entwickelt, wird der Parmigiano Reggiano auch heute noch nach traditionellem Verfahren ausschließlich aus Kuhrohmlach aus der Region ohne Zusatz- oder Konservierungsstoffe hergestellt. Er reift mindestens 12 Monate, meist aber bis zu 2 Jahre und darüber hinaus.

Das »Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano« vereint heute alle Parmesan-Käseren und überwacht mit eigenen Inspektoren als gemeinnütziger Herstellerverband Produktion und Qualität. Seinen von der EU ursprungsgeschützten Namen darf der »Parmigiano Reggiano« nur tragen, wenn

- Milcherzeugung und Käseherstellung in den italienischen Provinzen Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna westlich des Reno sowie Mantua östlich des Po erfolgen;
- die Kühe ausschließlich mit Gras/Heu aus der Region und unbehandeltem Tierfutter gefüttert werden;
- der zweimal pro Tag gemolkene Milch, die innerhalb von 2 h zur Molkerei gebracht wird, keine Zusatzstoffe beigelegt werden;

- die Herstellung des Käses nach strengen Vorschriften und festgelegten Reifezeiten erfolgt. Durch die lange Reifung verleihen die in der Milch enthaltenen, natürlichen Fermente dem Käse sein besonderes Aroma und die einzigartige Textur – mit anderen Worten: seine Typizität.

Von entscheidender Bedeutung sind bei alledem die Kenntnisse des Käasers, denn die angewandten Verfahren beruhen auf der Erfahrung von Generationen, die über Jahrhunderte weitergegeben wird.

WORAN ERKENNT MAN

»ECHTEN« PARMIGIANO REGGIANO

Jeder Käselaib wird mit folgenden Ursprungskennzeichnungen versehen:

- Auf der gesamten Rinde des Käses wird der gepunktete Schriftzug Parmigiano Reggiano, die Registriernummer der Käserei sowie Monat und Jahr der Herstellung eingepreßt.
- Eine Plakette auf der Oberseite jedes Laibes gewährleistet durch fortlaufenden, alphanumerischen und maschinenlesbaren Code die Identifizierbarkeit und Rückverfolgbarkeit.

Überzeugt von der Qualität des originalen Parmesans: die Spitzenköche der Genießerhotels & -restaurants – im Bild Alexander Gründler (Alpin), Hannes Müller (Die Forelle) und Vitus Winkler (Sonnhof) mit JRE Jürgen Vigne (Restaurant Pfefferschiff, 2. v. r.)



GRATIS REZEPTE-BOOKLET

Parmesan schmeckt nicht nur großartig, wenn man ihn pur – etwa zu einem Glas Wein – oder über Pasta & Co. hobelt, er ist auch eine hervorragende Zutat zu originellen Gerichten. Diesbezügliche Rezepte für Hobbyköche haben die Köche der JRE und Genießerhotels entwickelt: Das Parmesan-Booklet gibt's gratis (solange der Vorrat reicht) auf www.art-redaktionsteam.at/Magazine zum Bestellen oder zum Download.

DYNAMISCH

Sarah Parth hat ihre Weinkarte in den letzten Jahren sehr engagiert erweitert und umgestaltet.



Foto: Yscla Stüva

Wein als Passion

Sarah Parth liebt ihre Arbeit als Sommelière.

Diese brennende Leidenschaft kann sie an der Seite ihres Ehemannes Benjamin im Genießerhotel Yscla in Ischgl so richtig ausleben.

TEXT: PETRA BADER

»Nach der Tourismusschule in Bludenz wollte ich unbedingt eine klassische Hotel-Laufbahn einschlagen und habe im Hotel Yscla an der Rezeption und im Service begonnen. Dann hat mich das Weinfieber so richtig gepackt«, erzählt die sympathische, bodenständige Tirolerin über ihre Liebe zu Riesling und Co.

Heute ist Sarah für eine Weinkarte mit rund 700 Positionen von etwa 220 Winzern verantwortlich. 10.000 Flaschen Wein lagern im Keller des zu den besten Restaurants in Österreich zählenden »Stüva«. Wie selbstverständlich listet die Karte viele österreichische Kultweine. Wenn sie aber einen Zirkel rund um Ischgl zieht, dann sind Regionen wie Südtirol räumlich näher gelegen. Das Burgund liegt gleich weit entfernt wie die Wachau. Die nahen europäischen Regionen sind logischerweise der zweite Weinkarten-Schwerpunkt.

Erste Frau mit ASI-Certificate in Österreich

Seit Mai 2012 ist sie Diplom-Sommelière mit Abschluss am WIFI Innsbruck, 2018 erhielt sie als erste Frau in Österreich das »Certificate Silver« der ASI (Association de la Sommellerie Internationale). Gleichzeitig bestand sie die ersten beiden Prüfungen zum Master Sommelier. Den begehrten Titel tragen bisher nur drei Österreicher.

Der letzte Teil der Prüfung muss allerdings noch ein wenig warten, denn im Februar 2019 kam Clara. Die kleine Tochter von Sarah und Benjamin erfordert eine neue, familiengerechte Zeiteinteilung. Aus dem Grund wird sie im Bedarfsfall von Top-Sommelier Suwi Zlatic im Restaurant unterstützt.



2016 Arbois Savagnin, Domaine du Pelican, Jura, Frankreich

Besonders universell einsetzbar. Die Säure ist balanciert, die Frucht ausgewogen. Dieser Savagnin begleitet unterschiedliche Gerichte, ohne sich zu sehr in den Vordergrund zu drängen. Und: Er ist für viele Gäste eine Neuentdeckung.

Lieblingsweine von Sarah Parth



2011 Blaufränkisch Lutzmannsburg Alte Reben, Weingut Moric, Mittelburgenland, Österreich

Weine aus dieser urösterreichischen Rebsorte nehmen mit der Reife eine burgundische Finesse an. Sie punkten, wie dieser Blaufränker von Roland Velich aus seinen Lutzmannsburger Weingärten, mit Eleganz und authentischer Aromatik.

Individuell und auf die Küche abgestimmt

»Bei der Weinkarte ist mir vor allem wichtig, dass die Weine zu Benjamins Gerichten passen. Alles was zu leicht ist, macht da nicht wirklich Sinn. Die Stüva-Küche ist ausdrucksstark und geprägt von vielfältigen Aromen. Da braucht es Weine, die Schritt halten können. Ich liebe beispielsweise Eigenständiges wie den Furmint Garten Eden von Michael Wenzel«, erzählt die Sommelière.

Abends spielt im Stüva das ganz große Kino. Sarah zelebriert ihre Weinbegleitung mit viel Herzblut. Für sie ist es wichtig, ihre Gäste abwechslungsreich durch das Menü zu führen. Die glasweisen Empfehlungen geben ihr viel Raum für Aha-Effekte. Wein und Speisen sind für sie in erster Linie sich inspirierende Partner, die sich stützen. Ein Spiel aus Spannung und Harmonie – ganz so wie im Leben.



Foto: Gerhard Berger

**1 ÜBERNACHTUNG
IM GENIEßERHOTEL YSCLA
INKL. GENIEßER-HP
FÜR 2 PERSONEN**

**Teilnahme unter
www.geniesserhotels.com**



EMPFEHLENSWERTE WEINHÄNDLER IN DEUTSCHLAND

VINICULTI

83026 Rosenheim · Klepperstr. 18 f · T +49 (0) 8031/8094587
info@viniculti.de · www.viniculti.de

ÖSTERREICH WEINSHOP – 1 KLICK BIS ÖSTERREICH

01705 Freital · Burgker Straße 149 · T +49 (0) 351/4015626
info@oesterreich-weinshop.de · www.oesterreich-weinshop.de

WEINHANDLUNG SCHLUCKSPECHT GMBH

34119 Kassel · Wilhelmshöher Allee 118 · T +49 (0) 561/12628
info@schluckspecht.de · www.schluckspecht.de

NIEDERRHEIN UND WEIN UND...!

47509 Rheurdt-Schaephuysen · Buchenstraße 23
T +49 (0) 2845/609711
info@niederrhein-und-wein-und.de
www.niederrhein-und-wein-und.de

WEINHAUS FALLNIT

48268 Greven / Münsterland · Martinistraße 61
T +49 (0) 2571/6281 · info@fallnit.de · www.fallnit.de

VINCENT BECKER SPEZIALITÄTENVERSAND

Feinkost & Weine

79427 Eschbach · Münstertäler Straße 14
T +49 (0) 7634/6996998
info@vincent-becker.de · www.vincent-becker.de

GUSTONARIUM – ÖSTERREICHISCHER WEIN- & GENUSSHANDEL

61462 Königstein · Hauptstraße 49 · T +49 (0) 6174/249145
aichberger@gustonarium.de · www.gustonarium.de

MÖVENPICK WEINHÄNDLER

www.moevenpick-wein.com

Mövenpick Weinkeller Frankfurt

60314 Frankfurt · Hanauer Landstraße 204–206
T +49 (0) 69/48981686
frankfurt@moevenpick-wein.de

Mövenpick Weinkeller Hamburg

22761 Hamburg · Theodorstraße 42 · T +49 (0) 40/891204
hamburg@moevenpick-wein.de

Mövenpick Weinkeller Stuttgart

70197 Stuttgart · Rotenwaldstraße 132 · T +49 (0) 711/6571585
stuttgart@moevenpick-wein.de

Mövenpick Weinkeller Düsseldorf

40215 Düsseldorf · Herzogstraße 29–31 · T +49 (0) 211/9944877
duesseldorf@moevenpick-wein.de

Mövenpick Weinkeller Dortmund

44149 Dortmund · Brennaborstraße 5 · T +49 (0) 231/6185720
dortmund@moevenpick-wein.de

Mövenpick Weinkeller München-Neuhausen

80636 München · Nymphenburger Straße 81 (Höhe Lazarettstr.)
T +49 (0)89/3163422
muenchen-west@moevenpick-wein.de

Mövenpick Weinkeller München Süd

81379 München · Boschetsrieder Straße 60
T +49 (0) 89/78020775
muenchen-sued@moevenpick-wein.de

Mövenpick Weinkeller Hannover

30177 Hannover · Podbielskistraße 168 · T +49 (0) 511/3971340
hannover@moevenpick-wein.de

Vier sehr individuelle Weine, in dieser Form aus diesen Lagen erstmals vinifiziert und allesamt entsprechend limitiert. Jeder Wein steht für eine typisch österreichische Rebsorte, der Gemischte Satz widerspiegelt etwa die Wiener Weinkultur in perfekter Weise. Der Sauvignon Blanc ist erhältlich im Sattlerhof, die drei JRE-Weine über das Weinhandelshaus Döllerer (www.doellerer.at), jene von Ott und Wieneringer auch direkt bei den Weingütern.



RIED MAREIN SAUVIGNON BLANC

Genießerhotel-Edition 2018

WEINGUT SATTLERHOF
Südsteiermark

Die perfekte Kombination für eine limitierte Edition der Genießerhotels: Südsteirischer Sauvignon Blanc und Sattlerhof, »der« Pionierbetrieb dieser Rebsorte. Die 20 Jahre alten Stöcke wurzeln auf kalkhaltigem Quarz- und Kieselboden alleingestellt auf einer Hügelspitze, zwischen den Reben wächst eine Vielzahl an Kräutern und Pflanzen. Spontanvergoren und 12 Monate im Stahltank gereift, zeichnet sich der Wein durch würzigen Charakter mit einem Hauch sanfter Minze, rauchiger Mineralik und facettenreicher Gewürzmischung aus. Sehr gut zu kräftigem Fisch, Risotto und Nudelgerichten.
0,75 l, € 29,- · www.sattlerhof.at

DÖLLERERS JRE-DEGUSTATIONS- KARTONS:

3-er Paket: je einer der drei JRE-Weine
€ 82,27 exkl. Porto

6-er Paket: je zwei der drei JRE Weine
€ 155,88 exkl. Porto



BLAUFRÄNKISCH HUMMERGRABEN

JRE-Edition 2017

WEINBAU SCHIEFER
Eisenberg/Burgenland

Ein satt rubinroter Blaufränkisch, der lange am Gaumen bleibt. Er stammt von zwei kleinen Parzellen des Eisenberges. Der Duft ist geprägt von Waldbeeren und Herzkirsche, begleitet von Zwetschen, Kriecherl, reifen Brombeeren, Hagbutten sowie Bitter- und Blutorangen. Der »Hummergraben« schmeckt sehr elegant, fast burgundisch, mit weichem, reifem Tannin bei schlanken 13%, wobei frische rote Frucht, Kräuterwürze und eine terroirtypische Graphit-Pfefferkombination für Trinkspaß sorgen. Gut kombinierbar etwa mit geschmortem Rind, Lamm oder Gamsrücken.
0,75 l, € 36,-
www.weinbau-schiefer.at



WIENER GEMISCHTER SATZ DAC RIED FALKENBERG 1ÖTW

JRE-Edition 2018

WEINGUT WIENINGER
Wien

Ein Paradebeispiel für den Wiener Gemischten Satz, dessen herkunftstypische Aromatik sich in feiner Stilistik widerspiegelt. Als ungemein authentischer Terroir-Wein entsteht er dadurch, dass die Trauben in einem auf kargem Kalkboden ausgepflanzten Weingarten am Bisamberg gemeinsam wachsen, gemeinsam geerntet und gemeinsam verarbeitet werden. Der Wein hat in der Nase zarte Röstaromen mit Duft nach Waldhonig, einen Hauch von Karamell und Nuancen von Orangenzenen. Am Gaumen ist er elegant, komplex, stoffig mit guter Länge und etwas Nougat im Nachhall. Sehr gutes Reifepotenzial.
0,75 l, € 23,40 · www.wieninger.at

WEIN-EMPFEHLUNGEN

Best of Austria

Warum diese vier Weine außergewöhnlich sind? Ganz einfach: Weil die Spitzenköche der Genießerhotels & -restaurants und der Jeunes Restaurateurs sie gemeinsam mit vier der besten Winzer des Landes kreiert haben.



GRÜNER VELTLINER RIED KIRCHTHAL

JRE-Edition 2018

WEINGUT OTT
Wagram/Niederösterreich

Außergewöhnlich ist alleine schon die Lage der Ried Feuersbrunner Kirchthal (sprich »Kiritoi«), wo zehn Jahre alte Reben in biodynamischem Anbau in Schotter und Löss wurzeln. Geprägt vom hohen Kalkgehalt des Bodens besticht der für JRE erstmals als Einzellage ausgebaut Grüne Veltliner durch puristische, feine Kräuteraromen sowie eine exotische gelbe Frucht. Die kühle Aromatik wird von einer lebendigen Säure getragen. Ein vielseitig einsetzbarer Speisenbegleiter, der stets unterstützt, sich aber nie in den Vordergrund drängt (91 Punkte in Robert Parker's Wine Advocate).
0,75 l, € 27,20 · www.ott.at



PETRA BADER, Deutschlands Sommelière des Jahres 1991 bzw. Österreichs 1999, die früher selbst ein Restaurant mit Michelin-Stern führte, zählt zu den renommiertesten Weinexpertinnen im Alpenraum. Sie ist Redaktionsleiterin des Weinguides Gault Millau Österreich.

WEINGUT GRABENWERKSTATT –

MICHAEL LINKE UND FRANZ HOFBAUER –

TRANDORF, WACHAU

Im Spitzer Graben, ganz im Westen der niederösterreichischen Weingärten, haben Michael Linke und Franz Hofbauer 2014 ihre gemeinsame berufliche Heimat gefunden. Die Idee dafür entstand allerdings schon ein Jahr zuvor, als sie zusammen in Neuseeland bei Pyramid Valley Vineyards arbeiteten. Heute leben sie den Traum vom eigenen Garagenweingut. Die Trauben aus ihren mittlerweile vier Hektar Weingärten werden nicht in einem Keller, sondern in der Garage von Hofbauers Eltern verarbeitet. Wichtig ist den beiden die Bewirtschaftung nach biodynamischen Prinzipien. Der Ausdruck ihrer fünf Rieden ist für sie das A und O. Jede der einzelnen Lagen steht für eine Rebsorte – beim Grünen Veltliner sind das Brandstatt und Schön, beim Riesling Trenning, Bruck und Kalkofen. Alles läuft in aufwendiger Handarbeit, einen Traktor besitzen sie nicht, und auch in der Vinifikation werken sie wie vor 50 Jahren. Ihre Weine sind aber ganz am Puls der Zeit und beispielhaft in ihrer Hochwertigkeit.

Foto: Markus Digruber



Hand in Hand

Bei jedem meiner drei Weinguts-Entdeckungen spielt das Herausarbeiten des Terroirs eine enorm wichtige Rolle. Weine, die auf dieser Basis gekeltert werden, spiegeln das Zusammenspiel von Boden, Klima und Winzerhandschrift auf authentische Art wider. Dabei wirtschaften die Winzer Hand in Hand: mit dem Bruder, dem Kollegen und besonders mit der Natur.

**Drei
Wein-Tipps
der Winzer-
Newcomer**



**2018 Ried Brandstatt
Grüner Veltliner Smaragd /
Grabenwerkstatt**

In diesem Wein drückt sich die kühle und gleichzeitig markante Stilistik des Spitzer Grabens und der Rebsorte ideal aus. Er duftet ganz fein nach Tabak und wilden Kräutern. Das große Plus: ein feiner Grip und eine spannungsreiche Struktur – ein Veltliner mit echtem Tiefgang.

www.grabenwerkstatt.at



**2018 Ruppertsberger
Riesling Ortswein / Fußer**

Noten von Limette, Pfirsich und eine gehörige Portion Mineralität machen den Duft dieses Rieslings so attraktiv. Im Mund zeigt der Wein eine messerscharfe Präzision sowie eine stimmige, erfrischende Säurestruktur und herrliche Eleganz – ein Riesling wie aus dem Bilderbuch.

www.mfg-wein.de



**2012 Sankt Anna R
Vernatsch / In der Eben**

Ein Ausnahmewein. Dieser unangepasste Rote spielt weit abseits des bekannten Südtiroler »Easy-Drinking-Vernatsch« in einer eigenen Liga. Sehr erdverbunden, deutlich würzig betont, am Gaumen bleibt die zart herbe, dunkelfruchtige und saftige Struktur enorm lange haften.

www.indereben.it



Foto: Melanie Hubach

WEINGUT FUSSE –

GEORG UND MARTIN FUSSE –

NIEDERKIRCHEN BEI DEIDESHEIM, PFALZ

Die Fußer-Brüder stehen besonders für den Riesling ... und natürlich den Pinot Noir. Das sind auch die beiden wichtigen Sorten ihrer Heimat, der Mittelhaardt in der Pfalz. 2007 vinifizierten sie ihren ersten eigenen Wein in ganz kleiner Auflage. Ihre Eltern arbeiteten bis dahin als reine Traubenproduzenten. Martin und Georg hatten aber schon während ihrer Fachhochschulausbildung im Sinn, eigene Weine zu keltern. Mit 0,6 Hektar begannen sie, heute sind es rund 15. Gleichzeitig war ihnen klar, dass sie die Weingärten sofort auf bio umstellen wollten. Ihr Mentor war kein geringerer als Riesling-Ikone Steffen Christmann. Seit 2018 sind sie Mitglied im Verein respekt-BIODYN und etablierten mittlerweile ihre Weine als ideales Abbild der Region. Die wichtigen Faktoren: selektive Handlese, Ganztraubenpressung, naturbelassene Vinifikation, ganz geringe Schwefelung und lediglich leichte Filtration. So entstehen Prachtweine – enorm präzise, glasklar und ausdrucksstark.

WEINGUT IN DER EBEN –

URBAN PLATTNER – KARDAUN, SÜDTIROL

Urban Plattner liebt die Arbeit in den Reben. In den Jahren bevor er den Betrieb seiner Eltern übernommen hat, war er als Auszubildner in Sachen »sanfter Rebschnitt« in Deutschland und Österreich unterwegs. Diese besonders sensible Schnittmethode erhält den Saftfluss in der Pflanze und

stärkt sie von innen. Die unzähligen Kontakte und Einblicke in verschiedene Arbeitsweisen der Weingüter ermöglichten ihm sehr wichtige Erfahrungen. Im eigenen Betrieb, der bereits seit 1990 biologisch bewirtschaftet wird, kann er auf einen kerngesunden, unbelasteten Boden zurückgreifen. Das Gut »In der Eben« liegt, ganz anders wie sein Name vermuten lässt, am Berg Ritten bei Bozen. Vernatsch ist Plattners Hauptsorte, weiters ist auch der Sauvignon Blanc wichtig. Die Maxime des jungen Winzers: Seine Weine in Ruhe einfach werden zu lassen. Die puren, vitalen Gewächse kommen erst zwei Jahre nach der Ernte auf den Markt. Einige sogar noch später.

Foto: Martin Rattini



JRE
JEUNES RESTAURATEURS

Guide 2020 –
jetzt gratis bestellen auf
www.jre.at

**Jetzt Ticket
reservieren!**

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

RESTAURANT- & HOTELFÜHRER 2020
ÖSTERREICH



PLUS JRE-SPITZENRESTAURANTS AUS DEN NACHBARLÄNDERN
KROATIEN, SLOWENIEN, DEUTSCHLAND, SÜDTIROL UND DER SCHWEIZ
JRE.AT

**JRE
Chef's Roulette**
**Österreichs
spannendstes
Gourmet-Event
2020!**

7. Oktober 2020

Mehr als 25 Köche aus Österreich und den Nachbarländern wechseln an einem Abend ihre Restaurants. Infos in den JRE-Betrieben.
www.jre.at

Manche sammeln Briefmarken, andere Oldtimer oder Schellacks. Christian Unterlechner sammelt Brände der Tiroler Brennerei Rochelt, von denen schon Eckart Witzigmann schwärmte: »...die Offenbarung. Einzigartig, unvergleichlich und ohne Beispiel.«



Foto: Peter Kühnl

Hochprozentiges Hobby: Christian Unterlechner sammelt Brände; und weil ihm nur das Beste gut genug ist, birgt das Genießerhotel Unterlechner im Tiroler Pillerseetal ein in dieser Dichte wohl österreichweit einzigartiges Rochelt-Sortiment.

»The stuff is amazing«*

»For adults only« ist nicht nur das Motto des **GENIESSERHOTELS UNTERLECHNER** im Pillerseetal, sondern auch jenes des dortigen Rochelt-Sortiments. Nicht weniger als 27 Brände der legendären Tiroler Kultbrennerei werden ausgeschenkt, von den klassischen Sorten in verschiedensten Jahrgängen über rare Cuvées, wie Kasteler 2003 (Vogelbeere, Birne, Pflaume), Inntaler 2006 (Birne, Quitte, Waldhimbeere) oder Hollerlandl 2004 (Birne, Holunder), bis hin zu besonderen Raritäten. Die Waldhimbeere 2009 ist am Markt ebenso kaum mehr erhältlich wie die Schwarze Ribisel 2010 oder die Orange 2007.

Spannende Entdeckungen bei Christian Unterlechner sind auch der Annia's Gin und der Zirbeler, den es offiziell eigentlich gar nicht gibt. Oder Brände aus dem ersten Jahr 1989, als die Flaschen noch weiß waren, da es einen Fehler in der Glasproduktion gab.

Eine Klasse für sich ist zudem die neue, streng limitierte Naturstark-Kollektion: Nur ganz besondere Brände in herausragenden Jahrgängen werden dort aufgenommen, bewusst hochprozentiger belassen (bis zu 66 %!) und mit entsprechend längerer Reifung. Im Keller des Genießerhotels finden sich 18 Flaschen von drei Naturstark-Bränden, für die es weltweit nur jeweils rund 240 Kleinflaschen zu 350 ml gab und die längst ausverkauft sind: Williamsbirne 2003, Weichsel 2000 und Muskattraube 1999. Nicht zu vergessen die Wachauer Marille 2005, mit 455 Flaschen limitiert und nur noch in ganz wenigen Restbeständen verfügbar.

***Zitat: »Weinpapst« Robert Parker: »I RARELY DRINK SPIRITS, BUT THE GENEROUS OWNER INSISTED I TASTE A FEW SCHNAPS FROM A FANATICAL GUY NAMED ROCHELT...«**

Foto: Jan Hanser



DER GIN DES GUTEN GESCHMACKS

Wacholder ist en vogue, dachten sich die kreativen Köpfe der Familie Egger vom **GENIESSERHOTEL THERESA** im Zillertal, und kreierten gemeinsam mit der Brennerei Stiegenhaushof aus dem nahen Schwendau einen hauseigenen Gin, der auf Anhieb zum Renner avancierte. An der Hotelbar wird dieser etwa im großen, stilvollen Cognacglas mit Herbal Tonic von Fentimans, Rosmarinzweig, Zitronen und Wacholderbeeren kredenzt.



Fotos: Andergassen, Kirchgasser, Blaha



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.**



Karte: © arbeitsgemeinschaft kartographie/Mag. Roman Ertl/Emmersdorf

DEUTSCHLAND			
1	GENIESSER-LANDHOTEL BIRKENHOF	Neunburg v. Wald, Bayern	Seite 56
SCHWEIZ			
2	GENIESSERHOTEL LE GRAND CHALET	Gstaad, Berner Oberland	Seite 58
ITALIEN			
3	GENIESSERHOTEL SONNALP	Obereggen, Südtirol	Seite 60
4	GENIESSERHOTEL BAD SCHÖRGAU	Sarnthein bei Bozen, Südtirol	Seite 62
5	GENIESSERHOTEL LA MAIENA MERAN RESORT	Marling bei Meran, Südtirol	Seite 64
6	GENIESSERHOTEL DER WALDHOF ²	Völlan bei Meran, Südtirol	Seite 66
ÖSTERREICH			
7	GENIESSER-SCHLOSSHOTEL SEEWIRT	Turrach, Steiermark	Seite 68
8	GENIESSERHOTEL & WEINGUT SATTLERHOF	Gamlitz, Steiermark	Seite 70
9	GENIESSERHOTEL VILLA ROSA & GESCHWISTER RAUCH	Bad Gleichenberg, Steiermark	Seite 72
10	GENIESSERHOTEL DER WILDE EDER	St. Kathrein am Offenegg, Steiermark	Seite 74
11	GENIESSERHOTEL KRAINER	Langenwang, Steiermark	Seite 76
12	GENIESSERHOTEL LANDHAUS BACHER	Mautern/Wachau, Niederösterreich	Seite 78
13	GENIESSERHOTEL MÜHLTALHOF	Neufelden, Oberösterreich	Seite 80
14	GENIESSER-KUSCHELHOTEL BERGERGUT	Afiesl, Oberösterreich	Seite 82
15	GENIESSER-SEEHOTEL DAS TRAUNSEE	Traunkirchen, Oberösterreich	Seite 84
16	GENIESSERHOTEL DÖLLERER	Golling, Salzburger Land	Seite 86
17	GENIESSERHOTEL SONNHOF	St. Veit im Pongau, Salzburger Land	Seite 88

NEUES GENIESSERHOTEL NACH REDAKTIONSSCHLUSS

38	MINGLERS SPORTALM DAS GENIESSERHOTEL	Kirchberg, Tirol	Seite 9
----	--------------------------------------	------------------	---------

ÖSTERREICH			
18	WELLNESS-, GOLF- & GENIESSERHOTEL SALZBURGERHOF	Zell am See, Salzburger Land	Seite 90
19	GENIESSERHOTEL DIE RIEDERALM	Leogang, Salzburger Land	Seite 92
20	GENIESSER- & WELLNESSHOTEL KARNERHOF	Egg am Fakersee, Kärnten	Seite 94
21	GENIESSERHOTEL DAS MOERISCH	Seeboden/Millstättersee, Kärnten	Seite 96
22	GENIESSER-LANDHOTEL DIE FORELLE	Techendorf am Weißensee, Kärnten	Seite 98
23	GENIESSER-PARKHOTEL TRISTACHERSEE	Lienz, Osttirol	Seite 100
24	GENIESSERHOTEL UNTERLECHNER	St. Jakob in Haus, Tirol	Seite 102
25	GENIESSERHOTEL DER BÄR	Ellmau, Tirol	Seite 104
26	GENIESSER- & WELLNESSHOTEL THERESA	Zell im Zillertal, Tirol	Seite 106
27	BRUGGERS GENIESSERHOTEL LANERSBACHERHOF	Lanersbach im Tuxertal, Tirol	Seite 108
28	KULINARIK- & GENIESSERHOTEL ALPIN	Achenkirch, Tirol	Seite 110
29	GENIESSERHOTEL POST LERMOOS	Lermoos, Tirol	Seite 112
30	GENIESSERHOTEL DAS HOHENFELS	Tannheim, Tirol	Seite 114
31	GENIESSERHOTEL WELLNESS RESIDENZ SCHALBER	Serfaus, Tirol	Seite 116
32	GENIESSERHOTEL YSCLA	Ischgl, Tirol	Seite 118
33	GENIESSERHOTEL WALCHS ROTE WAND	Lech am Arlberg, Vorarlberg	Seite 120
34	HALLER'S GENIESSERHOTEL	Mittelberg/Kleinwalsertal, Vorarlberg	Seite 122
35	GENIESSER-ROMANTIKHOTEL DAS SCHIFF	Hittisau, Vorarlberg	Seite 124
36	GENIESSER- & KUSCHELHOTEL GAMS	Bezaus, Vorarlberg	Seite 126
37	GENIESSERHOTEL MONTAFONER HOF	Tschagguns, Vorarlberg	Seite 128



WORAUF SIE BEI DER PRÄSENTATION DER EINZELNEN GENIESSERHOTELS & -RESTAURANTS AUF DEN NÄCHSTEN SEITEN AUCH ACHTEN SOLLTEN!

TOP GOURMET

Dieses Symbol erhalten jene Genießerhotels, deren Restaurants vom Guide Gault Millau mit mindestens 4 Hauben und/oder vom Guide A la Carte mit 5 Sternen und/oder vom Falstaff Restaurantguide mit 4 Gabeln und/oder vom Guide Michelin mit 1 Stern ausgezeichnet wurden.

TOP WELLNESS

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

GAULT MILLAU

- Four fork icon: Prägende Küche, führend in Kreativität, Qualität und Zubereitung
- Three fork icon: Hoher Grad an Kochkunst, Kreativität und Qualität
- Two fork icon: Sehr gute Küche, mehr als das Alltägliche
- One fork icon: Ambitionierte Küche

A LA CARTE

- Five star icon: Österreichs beste Küchen
- Four star icon: Kreative Küche für höchste Ansprüche
- Three star icon: Sehr gute Küche
- Two star icon: Perfekte bodenständige Küche
- One star icon: Ambitionierte, solide Küchenleistung

- Two bottle icon: Weinkarte und Glaskultur von internationalem Format
- One bottle icon: Erstklassige Glas- und Weinkultur
- Small bottle icon: Seriöses, ausgewogenes Weinprogramm mit ausgesuchten Flaschen

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.

- Four fork icon: 4 Gabeln 95 bis 100 Punkte
- Three fork icon: 3 Gabeln 90 bis 94 Punkte
- Two fork icon: 2 Gabeln 85 bis 89 Punkte
- One fork icon: 1 Gabel 80 bis 84 Punkte

MICHELIN DEUTSCHLAND /SÜDTIROL

- Three star icon: Eine sehr gute Küche, verdient besondere Beachtung.



Foto: Rolling Pin

Ausgezeichnet

Und wieder gibt es auf der nationalen wie auch internationalen Gourmet-Bühne zahlreiche Ehrungen für die Genießerhotels.

DER GROSSE RESTAURANT- & HOTEL-GUIDE

Zweimal Grund zur Freude in Döllers Genusswelten: Der deutsche Bertelsmann Verlag kürte 2020 Andreas Döllerer zum »Koch des Jahres Österreich« und Alex Koblinger zum »Sommelier des Jahres Österreich«.

SCHLEMMER ATLAS

Andreas Döllerer (Döllerer) und Thomas Dorfer (Landhaus Bacher) finden sich auch 2020 wieder in die Riege der mit dem Maximum von 5 Kochlöffeln ausgezeichneten »Spitzenköche des Jahres«.

THE WORLDS 50 BEST RESTAURANTS

Eine der wichtigsten Ranglisten für Gourmets führt in einer eigenen Kategorie, der »50 best discovery«, die spannendsten Aufsteiger und Entdeckungen. Unter den sieben österreichischen Restaurants sind auch Landhaus Bacher, Döllers Genießer-restaurant, Mühlthahof und Geschwister Rauch vulgo Steira Wirt.

LA LISTE

Jährlich zeichnet der französische Guide die weltbesten Restaurants aus, mittendrin das Stüva im Genießerhotel Yscla, wobei Benjamin Parth außerdem den hochkarätigen »Young Chef Award« erhielt.

AUSTRIAS 50 BEST CHEFS

Bei der jährlichen Rolling-Pin-Ehrung der 50 besten Köche Österreichs landeten Andreas Döllerer (Döllerer) auf Platz 2, Thomas Dorfer (Bacher) auf 4, Philip und Helmut Rachinger (Mühlthahof) auf 6 und Richard Rauch (Geschwister Rauch) auf 9. Weiters unter den 50 Besten: Max Natmessnig (Rote Wand), Lukas Nagl (Das Traunsee), Benjamin Parth (Yscla), Vitus Winkler (Sonnhof) sowie Astrid und Andreas Krainer (Krainer).

GENIESSERHOTEL	GAULT MILLAU	A LA CARTE	FALSTAFF
GAMS (A)	Wegen umfangreicher Umbauten erfolgte in diesem Jahr kein Restaurant-Test.		(88)
SCHIFF (A)	(14,5)	(84)	(93)
HALLER (A)	(15)	(79)	(86)
ROTE WAND (A)	(18)	(96)	(98)
MONTAFONER HOF (A)	(12)	(72)	(89)
SCHALBER (A)	Das 5-Sterne-S-Hotel konzentriert seine Küchenqualität auf das hohe Niveau der Halbpension mit Topmenüs wie in einem Spitzenrestaurant.		
YSCLA (A)	(18,5)	(97)	(97)
HOHENFELS (A)	(17)	(94)	(90)
POST LERMOOS (A)	(14,5)	(90)	(94)
THERESA (A)	Kein eigenes A-la-carte-Restaurant, daher keine Bewertungen. U. a. 2011 im Spitzenfeld beim Gault Millau-„Top Wellness Award“ für ausgezeichnete Kombination aus Entspannung und Kulinarik.		
LANERSBACHERHOF (A)	(13,5)	(81)	(90)
ALPIN (A)	(16)	(80)	(92)
UNTERLECHNER (A)	(13,5)		
DER BÄR (A)	(13)	(68)	(91)
SPORTALM (A)	(15)		(90)
TRISTACHERSEE (A)	(12)	(72)	(90)
KARNERHOF (A)	(15)	(84)	(87)
MOERISCH (A)	(13)	(70)	(85)
DIE FORELLE (A)	(17,5)	(94)	(95)
DIE RIEDERALM (A)	(13,5)	(83)	
SALZBURGERHOF (A)	(15)	(80)	(93)
SONNHOF (A)	(17)	(91)	(94)
DÖLLERER: GENIESSERREST. (A)	(18,5)	(99)	(99)
DÖLLERER: WIRTSHAUS (A)	(14,5)	(82)	(94)
DAS TRAUNSEE (A)	(17,5)	(94)	(96)
MÜHLTALHOF (A)	(17,5)	(93)	(95)
BERGERGUT (A)	(13,5)	(84)	(89)
BACHER (A)	(18,5)	(98)	(99)
KRAINER (A)	(16,5)	(82)	(90)
VILLA ROSA & GESCHWISTER RAUCH (A)	(18)	(96)	(93)
DER WILDE EDER (A)	(15)	(74)	(89)
SATTLERHOF (A)	(15,5)	(75)	(86)
SEEWIRT (A)	(14)	(79)	(90)
SONNALP (SÜDTIROL)	(15)	erscheinen nicht in Südtirol	
BAD SCHÖRGAU (SÜDTIROL)	(16)	erscheinen nicht in Südtirol	
LA MAIENA LIFE RESORT (SÜDTIROL)		erscheinen nicht in Südtirol	
DER WALDHOF² (SÜDTIROL)		erscheinen nicht in Südtirol	
LE GRAND CHALET (SCHWEIZ)	(16)	entspricht nach neuer Bewertung	
BIRKENHOF (D)	(17)	entspricht nach neuer Bewertung / Guide Michelin	



»Aufsteiger 2019«
im Großen Restaurant-
& Hotelguide

Fotos: Birkenhof

In der abwechslungsreichen Ferienlandschaft des Oberpfälzer Seenlandes mit seinen elf Golfplätzen, nur eine halbe Stunde von der prächtigen Donaustadt Regensburg entfernt (UNESCO Weltkulturerbe), empfiehlt sich der **BIRKENHOF** als eine der genussvollsten Adressen Ostbayerns.

WOHNEN

Hoch über der Oberpfälzer Seenlandschaft hat sich dieses 4-Sterne-Superior-Haus zu einem der führenden Landhotels in Ostbayern gewandelt und dabei bei aller Qualität seinen behaglich-familiären Charme bewahrt. Eine Klasse für sich ist der kontinuierlich erweiterte Wellness- und Freizeitbereich, u. a. mit ganzjährig beheiztem Außen- und Innenpool, Bio-Badeteich, Saunawelt, Solepool und Onsen-Becken, Ice-Lounge sowie topmoderner Indoor-Golfanlage. Exklusives Wohnerlebnis versprechen die neugestalteten Zimmer und Suiten im Haupthaus wie auch jene im edlen Designtrakt.

GENIESSEN

Vor dem Fenster das Naturpanorama, innen klares, elegantes Design als stimmiger Rahmen für die Sterne- und 3-Hauben-Küche Hubert Obendorfers, unterstützt von Sohn Sebastian. Im „Eisvogel“ – als Ergänzung zur „Turmstube“ und zum Terrassenrestaurant „Landart“ – lädt der kochende Patron zur Wahl zwischen modern interpretierten, regionalen Klassikern und Kreationen mit Internationalität und einem Touch Avantgarde. Den Anspruch in Sachen Weinkultur verdeutlicht der begehbbare (!) Weinklimaschrank (D, I, F). Tipp: „Obendorfers Genuss Atelier“ für Hobbyköche.



1

Foto: Volker Debus



2



3

- 1 | Michelin-Sternechef und Gastgeber Hubert Obendorfer.
- 2 | Höchster Genuss: das Gourmet-Sternrestaurant Eisvogel.
- 3 | Feinste Wellnesserlebnisse, etwa in der neuen Ice-Lounge.

EXTRAS FÜR GENIESSER

- Kochkurse im „Obendorfer Genuss Atelier“
- Kochbücher: „Querbeet“, „Küchenklassiker – neu interpretiert“ und „Small & Fine – Fingerfood“
- Lammpezispezialitäten gemäß den Richtlinien von „Juradistl“, einem bayerischen Naturprojekt zum Schutz gefährdeter Tier- und Pflanzenarten



Foto: Volker Debus

ERLEBEN

Das Oberpfälzer Seenland zwischen Donau, Bayerischem Wald und Tschechien entpuppt sich als eine der vielseitigsten Urlaubsregionen Bayerns. Die herrlichen Badeseen bieten auch für Segeln, Rudern und Wasserski beste Voraussetzungen. Im Umkreis von 50 km stehen elf Golfplätze zur Wahl, darunter eine 18 Loch-Anlage in unmittelbarer Nähe. Die größte Kartbahn Deutschlands ist rasch erreicht, (Winter)-Wanderer, Radfahrer und Nordic Walker finden ein Naturparadies vor. Kulturelle Highlights sind die Pfalzgrafenstadt Neunburg vorm Wald und Regensburg (UNESCO Weltkulturerbe, 45 km).

PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN mit Frühstück im DZ ab € 90,- p. P.
ÜN mit Frühstück und 5-gängigem Auswahlménü im DZ ab € 121,- p. P. (bei 7 Nächten).

GOURMET-TRÄUME

2 Übernachtungen in der gewünschten Kategorie inkl. bio-vitalem Frühstücksbuffet, Genießermenü aus der feinen Landküche, einem 5-gängigen Menü im Sternrestaurant „Obendorfers Eisvogel“, liebevollem Service der Mitarbeiter, kuscheligem Bademantel und flauschige Handtücher sowie kostenloser Nutzung des großen, neugestalteten Spa
pro Person im DZ ab € 328,-.

WELLNESS-ZEIT

3 Übernachtungen in der gewünschten Zimmerkategorie inkl. bio-vitalem Frühstücksbuffet, täglichem 5-gängigen Genießermenü aus der feinen Landküche, kostenloser Nutzung des großen, neugestalteten Spa und **Wellnessgutschein im Wert von € 100,- pro Person** für Behandlungen nach Wahl
pro Person im DZ ab € 472,50.

GOLF-TAGE

4 Übernachtungen in der gewünschten Zimmerkategorie inkl. bio-vitalem Frühstücksbuffet, täglichem 5-gängigen Genießermenü aus der feinen Landküche, kostenloser Nutzung des großen, neugestalteten Spa, 2x Greenfee im Golf- und Landclub Oberpfälzer Wald sowie 1x Greenfee im Golfclub Schwanhof
pro Person im DZ ab € 616,-.

HOTEL

****S-Kategorie, 157 Betten, Wellnessbereich mit Hallenbad, ganzjährig beheiztem Außenpool, Bio-Badeteich, Saunawelt, Solepool, Onsen-Becken, Ice-Lounge, Ruheräumen und Music-Lounge, Poolbistro, Cardiobereich u.v.m. 4 klimatisierte Tagungsräume, Parkplätze, Garage auf Anfrage.
Auszeichnungen: 1 Lilie im Relax Guide 2020

RESTAURANT

Sternrestaurant Eisvogel: 26 Pl. **Küche:** Di bis Sa ab 18 Uhr. **Ruhetage:** So, Mo.
Restaurant Turmstube: 60 Pl., Panorama-Terrasse.
Küche: 12–14 Uhr und 18.00–22 Uhr. **Kein Ruhetag.**

Auszeichnungen: Eisvogel: ⭐⭐⭐⭐ (17 Pkt., entspricht nach neuem Bewertungssystem ⭐⭐⭐⭐), 4 Diamanten und Sterne-Tipp (Varta-Führer), 4 F im Feinschmecker, 8 Pfannen von Gusto.

Restaurant Turmstube: Bib Gourmand (Michelin), 2 Diamanten und Tipp (Varta-Führer).

PENSION GENIESSERMENÜ

Frühstücksbuffet mit hausgemachten Leckereien frisch aus der Region. Abends 5-Gang-Genießermenü mit Live-Cooking und Wahlmöglichkeiten.

ADRESSE

Genießer-Landhotel Birkenhof **S**
Familie Obendorfer · 92431 Neunburg v. Wald
Hofenstetten 55 – DEUTSCHLAND
T +49 (0) 94 39 / 950-0 · F +49 (0) 94 39 / 950-150
info@landhotel-birkenhof.de
www.landhotel-birkenhof.de



Fotos: Rupert Mühlbacher

Die Sonnenterrasse des Berner Oberlandes bildet den malerischen Rahmen für ein besonderes Schmuckstück. Das Genießerhotel **LE GRAND CHALET** begeistert mit seiner brillanten 2-Hauben-Küche und einer der besten Weinkarten der Schweiz.

WOHNEN

„Dem 7. Himmel ganz nah...“ – dieses vielversprechende Motto kann das zauberhafte 4-Sterne-Hotel in der Panoramalage oberhalb des Dorfsentrums Gstaad in vielerlei Hinsicht belegen. Früher bereits ausgezeichnet als bestes 4*-Golfhotel und auch als bestes 4*-Winterhotel der Schweiz, überzeugt es durch heimeligen Chalet-Charme und herzliche Gastlichkeit. Die liebevoll gestalteten Zimmer, der kleine aber feine Fitnessbereich und der Salon laden zum Entspannen. Golfpartien, Terrassenkonzerte sowie spannende Kulinarik-Events runden das abwechslungsreiche Angebot ab.

GENIESSEN

Im À-la-carte Hotel-Restaurant „La Bagatelle“ begeistert Küchenchef Steve Willié (Hotelkoch 2011 im Magazin Bilanz) mit einer ungemein kreativen Frischeküche und französischen und regionalen Spezialitäten. Begleitet wird das kulinarische Feuerwerk von einer exzellenten Weinauswahl, 2013 vom Schweizer Sommelierverband als „Beste Weinkarte der Schweiz“ in der Kategorie „Gourmetlokal“ geehrt und 2015 & 2016 von „The World of Fine Wine“ in die begehrte „World's best Wine-Lists“ aufgenommen. Zudem genießt man von der Veranda und der Panorama-Sonnenterrasse eine fantastische Fernsicht.



2



3



4

- 1 | Heimeliger Rahmen für die raffinierte Gourmetküche.
- 2 | Gastgeber Steve Willié und Pedro Ferreira.
- 3 | Hervorragend bestückter Weinkeller.
- 4 | Behaglicher Wohnkomfort mit Kuschelgarantie.

EXTRAS FÜR GENIESSER

- Gourmet- und Weindegustationen
- Geschmacksseminare
- Terrassenkonzerte



ERLEBEN

Rund um Gstaad eröffnen sich beste Freizeitmöglichkeiten, während die Promenade des Ortes mit exklusiven Adressen zum Shoppen lädt. Sportive Naturen finden im Winter 250 Pistenkilometer und weitläufige Langlaufloipen vor. Im Sommer stellen Wandern, Radfahren, Golf, Tennis und vieles mehr vor die vergnügliche Qual der Wahl. Internationale Bekanntheit genießt diese landschaftlich eindrucksvolle Ferienregion auch durch ihre Kultur- und Sportveranstaltungen, beispielsweise Menuhin-Festival, Country-Festival, Tennis-ATP-Turnier oder Beach-Volley-World-Tour.

PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN mit Frühstück: ab CHF 140.– p. P.
 ÜN mit 2-Hauben-Genießer-Halbpension ab CHF 175.– p. P.

GOURMET (28. 5. bis 11. 10. 2020)

Ab einer Übernachtung inkl. Bergfrühstücksbuffet, 5-gängigem Menü im 2-Hauben-Restaurant „La Bagatelle“, Benutzung des Fitnessbereichs „Le Bijou“ und Garage **pro Person und Tag ab CHF 200.–**.

GOURMET-LÉGER (28. 5. bis 11. 10. 2020)

Ab 3 Übernachtungen inkl. Bergfrühstücksbuffet, 3-gängigem Mittag- oder Abendessen im 2-Haubenrestaurant „La Bagatelle“ mit Schwerpunkt leichter Küche, Benutzung des Fitnessbereichs „Le Bijou“ und Garage **pro Person und Tag ab CHF 165.–**.

WANDER-SPEZIAL (28. 5. bis 10. 7. und 23. 8. bis 11. 10. 2020)

Sonntag bis Freitag buchbar: ab 2 Übernachtungen inkl. Bergfrühstücksbuffet, 3-gängigem Gourmet-Léger-Dinner, täglicher Lunchverpflegung, Benutzung des hauseigenen Fitnessbereichs „Le Bijou“ und Garage **pro Person und Tag ab CHF 165.–**.

HOTEL

****-Kategorie, 46 Betten. Fitnessbereich „Le Bijou“ mit Sauna, Fitnessraum, Dampfbad, Außenpool im Sommer. Tagungsraum (bis 45 P.). Kinderspielplatz. Parkplätze und Garage.

RESTAURANT

65 Pl. Restaurant und Veranda, 50 Pl. Panorama-Terrasse, 30 Pl. Privatrestaurant „Le Grand Cru“ für besondere Anlässe. Hausbar. **Küche:** 12–22 Uhr durchgehend. **Kein Ruhetag.**

Auszeichnungen: ☞☞ (entspricht nach neuem Bewertungssystem ☞☞☞)

Swiss Wine List Award „excellente“ 2017, „World's best Wine-Lists 2015 + 2016“, Wirtschafts magazin „Bilanz“: Hotelkoch des Jahres 2011, empfohlen im Guide Michelin, Guide Bleu, La Suisse Gourmande, Commanderie des Cordons Bleus, Chaîne de Rôtisseurs, Winespectator: „Best of award of excellence 2019“.

GENIESSER-HALBPENSION

Frühstücksbuffet mit vielen regionalen Produkten. Abends (oder auf Wunsch mittags) wahlweise 3-(Gourmet-Léger) oder 5-(Gourmet)-gängige Menüs.

ADRESSE

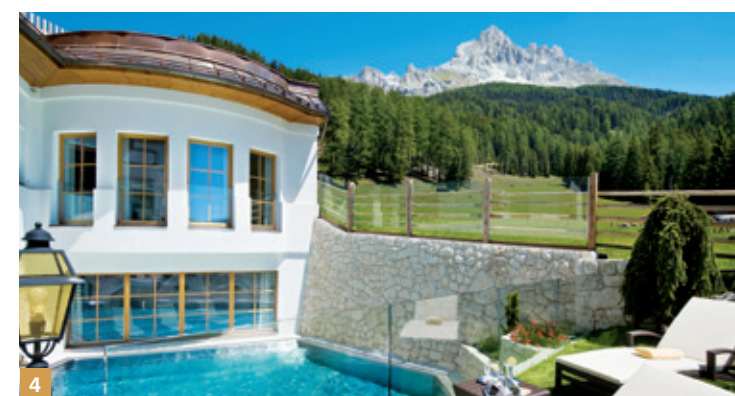
Genießerhotel Le Grand Chalet ****
Pedro Ferreira und Steve Willié
3780 Gstaad · Neueretstrasse 43 – SCHWEIZ
T +41 (0) 33 748 / 76 76 · F +41 (0) 33 748 / 76 77
hotel@grandchalet.ch · www.grandchalet.ch
Betriebsferien: Mitte Oktober bis Mitte Dezember 2020.



Gault Millau 2015
„Service Award“



Foto: Geisler & Trimmel



- 1 | Georg, Sabine, Hanni und David Weissensteiner.
- 2 | Sonnalp-Gourmetstube mit Küchenchef Martin Köhl.
- 3 | Edles Wohnerlebnis mit südseitigen Zimmern und Suiten.
- 4 | Ganzjährig beheiztes Freibad.

EXTRAS FÜR GENIESSER

- Jeden Freitag Vorspeisen- oder Dessertbuffet
- Weindegustationen zum Gala-Menü
- Wöchentliche Weinverkostungen
- Spezielle Arrangements im Gourmet-Restaurant

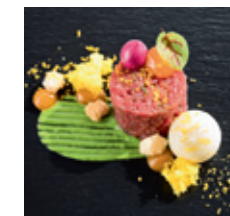


Foto: Günther Pichler

ERLEBEN

Wandern, Golf, Biken, Reiten, Tennis, (Nacht-)Skifahren (direkt vom Haus) im Skicenter Latemar, Rodeln, Snowboarden, Langlaufen, Schneeschuh- und Winterwandern, Eislaufen u.v.m. – rund um das Hotel eröffnet sich eine abwechslungsreiche Freizeitpalette. Bestens präparierte Pisten im Winter und blühende Wiesen im Sommer! Besonders interessant: Kräuterführungen und Workshops mit Botanikerin Dr. Sigrid Thaler und eine Dolomitenrundfahrt. Neu: E-Bike-Verleih und wöchentlich geführte E-Bike-Touren. Bozen mit besten Shopping-adressen ist nur rund 20 km entfernt.

PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN im DZ mit Gourmet-Halbpension
Sommer 2020: € 118,- bis € 142,- p. P.
Winter 2020/21: € 154,- bis € 184,- p. P.

BERG- & KRÄUTERWANDERN – DAS NATURERLEBNIS
(6. 6. bis 4. 10. 2020)
7 Tage Gourmet-HP mit 5- bis 6-gängigen Wahlmenüs, Blumen- und Kräuterwanderungen mit einem Experten, geführten Bergwanderungen, einer Stunde Tennisplatzbenutzung, Mountainbikes, Wanderstöcke und Rucksäcke zum Ausleihen, Garagenplatz, Begrüßungsdrink sowie Galadinner **p. P. im DZ Sonnalp (30 m²) mit Südbalkon ab € 770,- (je nach Saison).**

GOLFEN IN DEN DOLOMITEN – DAS GOLFERLEBNIS
(6. 6. bis 4. 10. 2020)
7 Tage Gourmet-HP mit 5- bis 6-gängigen Wahlmenüs, Vorteils-Golf-Card für 20 % Greenfee-Ermäßigung auf allen Golfplätzen Südtirols, Kräuterwanderungen, einer Massage (25 min), geführten Bergwanderungen, Mountainbikes, Wanderstöcke und Rucksäcke zum Ausleihen, Garagenplatz, Begrüßungsdrink sowie Galadinner **p. P. im DZ Sonnalp (30 m²) mit Südbalkon ab € 770,- (je nach Saison).**

SONNALP AKTIV & RELAX
4 Tage Gourmet-HP mit 5- bis 6-gängigen Wahlmenüs, einer geführten Bergwanderung, einer Beautybehandlung-Massage (30 min), einer geführten E-Bike-Tour (inklusive E-Bike-Verleih; geführte Touren Mo bis Fr), Garagenplatz, Begrüßungsdrink **p. P. im DZ Sonnalp (30 m²) mit Südbalkon ab € 500,- (je nach Saison).**

HOTEL

****S-Kategorie, 74 Betten. Bade- und Saunalandschaft mit ganzjährig beheiztem Freibad, Hallenbad, Sauna, Fitnessraum, Aroma-Dampfbad, Massagemöglichkeiten, Beauty-Salon. Tennisplätze, kostenloser Mountainbike-Verleih, E-Bikes, Kinderangebote, free WLAN, Garage.

RESTAURANT

20 Pl. in der Gourmetstube. Hausbar, begehrter Weinkeller, Terrasse. **Küche:** 19–22 Uhr. **Ruhetage:** Sonntag, Montag.

Auszeichnungen:

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

GENIESSER-HALBPENSION

Frühstücksbuffet, u. a. mit frischgepressten Säften (wie Apfelsellerie, Karotten-Orange), frischen Eiergerichten, glutenfreier Ecke etc. Abends wählt man beliebig 4 bis 6 Gänge aus der À-la-carte-Speisekarte.

ADRESSE

Genießerhotel Sonnalp **S**
Familie Weissensteiner
39050 Obereggen 28 – Dolomiten – ITALIEN
T +39 0 471 / 61 58 42 • F +39 0 471 / 61 59 09
info@sonnalp.com • www.sonnalp.com
Betriebsferien: 19. April bis 6. Juni und 4. Oktober. bis 6. Dezember 2020.

Am Latemar, im Ski- und Wanderparadies der Südtiroler Dolomiten, überzeugt Familie Weissensteiners Genießerhotel **SONNALP** mit behaglichem Wohnkomfort, kulinarischen Höhenflügen und Relaxbereich mit Traumpanorama.

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. Noch mehr Wohnkomfort bieten die neuen Junior-Suiten und Suiten. Familiäre Atmosphäre und die attraktive Bade- und Saunalandschaft mit Hallenbad, Saunen, Aroma-Dampfbad, Inhalationsbad, Bio-Sauna, Fitnessraum und Beauty-Oase sind weitere Pluspunkte.

GENIESSEN

Auch auswärtige Gäste kommen in der Sonnalp-Gourmetstube in den Genuss der exzellenten Küche. Martin Köhl (Mitglied der Spitzenköche „Eurotoques“) verbindet geschmackssicher kreativen Regionalismus mit internationalen Akzenten. Zu seinen besonderen Spezialitäten zählen hausgemachte Teigwaren und Fleischgerichte mit feinen Saucen. Neben Galadiners verwöhnt täglich 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.



Gault Millau 2018
„Service Award“

Falstaff „Auszeichnung für
Nachhaltigkeit und Innovation“

Foto: Frank Heuer

Perfekte Harmonie von Tradition und zeitgemäßem Design prägt Familie Wenters Genießerhotel **BAD SCHÖRGAU** im zauberhaften Sarntal bei Bozen. Neben feinen Kulinarik-Erlebnissen sorgt die Kombination von historischem Bauernbadl und „Silhouette-Gourmet-Spa“ für Genussmomente.

WOHNEN

Umsorgt von der Bad Schörgauer-Familie Wenter fühlt man sich in diesem versteckten Kleinod am Waldrand ungemein wohl. Zum Wohnen stehen frisch renovierte Zimmer sowie Juniorsuiten und – neu – das großzügige Art-Studio bereit. Im neuen Silhouette-Gourmet-Spa dreht sich alles um die Entschlackung des Körpers. Neben Hydroenergetischen Therapien steht dem Gast auch ein Iyashi Dôme zur Verfügung – einzigartig in Südtirol. In Kombination mit passenden Gourmet-Light-Menüs wird ein nachhaltiger Effekt für das Wohlbefinden erzielt.

GENIESSEN

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



2

Foto: Christian Burmester



3



4

Fotos: Tiberio Sorvillo (3)

- 1 | Erholung pur: die originelle Wellness- & Spa-Oase.
- 2 | Gastgeber Gregor Wenter.
- 3 | Stilvoller Komfort prägt die neuen „Premium-Zimmer“.
- 4 | La FuGa – das zukunftsweisende Gastronomie-Konzept.

EXTRAS FÜR GENIESSER

- Arrangement „1 Tag Food Experience“ – Wohnen im superior Zimmer und La FuGa experience
- Exzellente Käsekultur
- „Seppl Stodl“ für Kultur- und Konzert-Events sowie Heimat der Kosmetik-Linie „Trehs“



ERLEBEN

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

PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN mit Frühstück im DZ ab € 115,- p. P.
ÜN mit Genießer-HP im DZ ab € 140,- p. P.

3 TAGE FOOD EXPERIENCE (ganzjährig buchbar)
Mittwoch bis Sonntag:
3 Übernachtungen mit Frühstück und inkl.
• 1 La Fuga Experience inkl. Wein und Getränkebegleitung am Küchentisch
• 1 4-Gang-Menü im neuen Restaurant Alpes
• 1 4-Gang-Verwöhnmenü in der Stube 1988
pro Person ab € 595,-.

START: 3 TAGE SILHOUETTE-GOURMET

3 Übernachtungen mit Frühstück
3 x Gourmet-Light mittags und abends
1 Silhouette-Gourmet-3-Tage-Paket:
• 1 Ganzkörper-Peeling
• 2 Hydro-Aroma-Therapien
• 2 Massagen
• 1 Gesichtsbildung
• 1 Iyashi Dôme
• 1 BODY DETOX®
p. P. ab € 1.070,-.

HOTEL

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

RESTAURANT

40 Plätze im Restaurant Alpes. Terrasse, Hausbar, begehrter Weinkeller. **Öffnungszeiten:** Alpes: Mi bis So 12–14 und 19–21.30 Uhr. La FuGa: Mi bis Sa 19 Uhr. **Stube 1988 – Verwöhn-Menü-Halbpension:** tägl. 19–21 Uhr.

Auszeichnungen:

Falstaff-„Auszeichnung für Nachhaltigkeit und Innovation“, Guida Venezia a Tavola „Neueröffnung des Jahres in Norditalien“, Gault Millau „Aufsteiger des Jahres 2016“ und „Service Award 2018“, Sieger bei „Luxury Travel Guide – Global Awards 2016“. 82 Pkt. im Guide Gambero Rosso, 86 Pkt. im Guide Veronelli, 15 Pkt. im Guide Espresso.

GENIESSERPENSION

Verführerisches Frühstücksbuffet mit regionalen Produkten, HP-Menüs je nach Arrangement oder bei Z/F-Buchung auf Wunsch Hotelmenü (Aufpreis € 35,-).

ADRESSE

Genießerhotel Bad Schörgau ****
39058 Sarntal bei Bozen – ITALIEN
T +39 0 471 / 62 30 48 • F +39 0 471 / 62 24 42
info@bad-schoergau.com • www.bad-schoergau.com
Betriebsferien: Anfang März bis Mitte April.



Foto: Michael Huber

Das **La Maiena Meran Resort** glänzt in Traumlage hoch über Meran. Feinster Luxus und eine sensationelle Wellness harmonieren perfekt mit höchsten Gourmeterlebnissen und garantieren mediterrane Lebensfreude pur.

WOHNEN

In diesem Designhotel über den Dächern von Meran fühlt man sich einfach wohl: Die Meran Lodge beherbergt 14 Luxus-Suiten und 3 Luxus-Penthouse-Suiten samt finnischer Sauna und Whirlpool. Kuscheliger Top-Komfort zeichnet ebenso alle Zimmer und Suiten sowohl im Stammhaus wie auch in der Residence aus. Das ohnehin zuvor schon fulminante Wellness-Paradies verwöhnt seit Kurzem zusätzlich mit Outdoor-Pool, Panorama-Indoor-Pool, „Sensa Spa“ mit finnischer Eventsauna, größtem Nackt-Pool Südtirols u.v.m. Ein neuer Style erwartet Gäste ab 2020 in allen Zimmern & Suiten im La Maiena Stammhaus.

GENIESSEN

3-Hauben-Koch Andreas Schwienbacher und sein Team verstehen sich blendend auf die Kunst des Verführers und überraschen stets mit gelungenen Kombinationen, feinen Kräutern, Gewürzen und frischen Zutaten. Neben kreativem Frühstücksbuffet und hausgemachten Kuchen und Sweeties nachmittags, verzaubert abends ein fulminantes Menü mit kalorienreduzierten Vital- und raffinierten Gourmet-Gerichten. Mehr als einen Blick lohnen der bestens sortierte Wein-Shop und der spektakuläre Rotwein-Turm im Wintergarten. Neu: À-la-carte-Gourmet-Restaurant „La Fleur“ für kulinarische Höhenflüge.

MARLING BEI MERAN – SÜDTIROL



Foto: Michael Huber



Foto: www.fotomike.com

- 1 | Infinity-Panorama In- und Outdoor-Pool (26 m) mit 32 Grad.
- 2 | Gastgeberfamilie Waldner.
- 3 | Luxus-Suiten in hochwertiger mediterraner Ausstattung.

EXTRAS FÜR GENIESSER

- Gekühlter Rotwein-Turm im Speisesaal
- Wein- und Olivenöl-Degustationen
- Weine, Olivenöle und andere Spezialitäten in der Vinothek auch zum Mitnehmen
- La Maiena „goes green“: neuer BMW i3
- Wöchentliche Weinverkostung, Cocktail- und Pralinen-Workshop
- Geführte E-Bike-Tour auf die Flatscheralm



Foto: Armin Terzer

ERLEBEN

Beim Blick von der Panorama-Terrasse des „Bistro Fiorello“ 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). Für die kleinen Gäste ist ebenso bestens im betreuten Maia's Kids Club gesorgt.

PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN im DZ € 146,30 bis € 216,-, in der Suite € 151,80 bis € 316,-, bzw. im EZ € 151,80 bis € 201,-.
Jeweils pro Person/Tag mit InklusivPremium – alle La Maiena Service- und Preisleistungen.

ENDLICH FRÜHLING (29. 3. bis 2. 4. 2020)

4 Nächte buchen, nur 3 bezahlen: 4 ÜN mit Inklusivpremium – alle La Maiena Service- und Preisleistungen, einer Maiena's Individual Massage (50 min) sowie Meran Card
p. P. ab € 562,-.

HAPPY FAMILY (14. 6. bis 18. 7. und 11. 10. bis 25. 10. 2020)

1 Kind bis einschließlich 14 Jahre im Zimmer der Eltern oder Großeltern kostenlos; Frühstück, Nachmittagssnack und Genussmenü inklusive. Mindestens 7 ÜN im Zimmer nach Wahl mit Inklusivpremium – alle La Maiena Service- und Preisleistungen, liebevoller Kinderbetreuung im Maia's Kids Club (Mo–Sa), einem Überraschungsgeschenk für die Kinder sowie Meran Card **p. P. ab € 1.217,30 (7 ÜN).**

GOLF & WELLNESS (26. 3. bis 8. 12. 2020)

Golfinformationen und Reservierungen vom Hotel aus, bevorzugte Abschlagszeiten, 4 Plätze innerhalb 10 bis 40 km. 4 oder 7 ÜN mit Inklusivpremium – alle La Maiena Service- und Preisleistungen, Golfcard Südtirol (20 % Greenfee-Ermäßigung), einer Schulter-Nacken-Massage (50 min) sowie Meran Card **p. P. ab € 664,70 (4 ÜN) bzw. ab € 1.084,40 (7 ÜN).**

Attraktive Gourmet-Pauschalen auf www.lamaiena.it

HOTEL

*****-Kategorie, 155 Betten. „Sensa Spa Pools, Sauna & Relax“ u. a. mit Infinity-Panorama-Outdoor- (26 m, 32 °C) und Indoor-Pool (15 m, 33 °C). Schwimmschleuse, Zugang zum Wellnessgarten, Sensa Spa mit finnischer Eventaufguss-Sauna und großzügigem Nackt-Pool. „Balloon Lounge“ für Kleinkinder mit Baby-Warmwasserpools (33 °C) und Kuschelwiese. Fitnessraum, Saunalandschaft, Relaxgarten etc. Beauty-Oase „Sensa Spa Beauty & Hair“ (!QMS MediCosmetics, Alpienne, JetPeel). Friseur, Nagelstudio. Fitnesstrainer, Tennis, Golfgründerhotel, Ausflugsstouren, Animation, Maia's Kids Club. Wineshop. Tiefgaragen- oder Carportplatz, E-Tankstelle.

RESTAURANT

Gourmet-Restaurant „La Fleur“ (Neueröffnung: 2. 5. 2020): Sa bis Mi 19–23 Uhr.

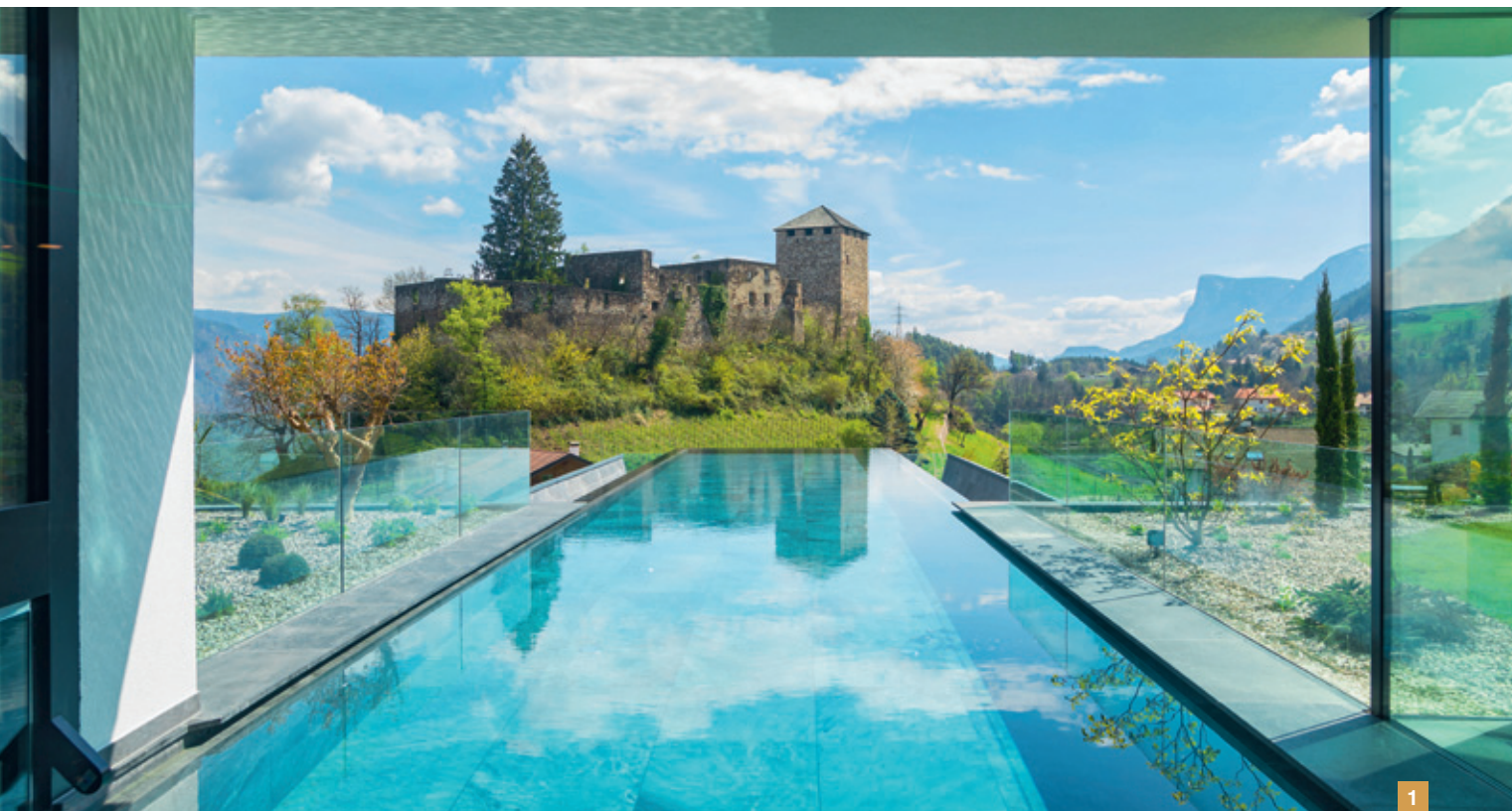
Bistro „Fiorello“: Mai bis Oktober täglich 12–14 Uhr. Große Panorama-Terrasse, Wintergarten, Urbanstube, Hausbar.

GOURMETPREMIUM

Mediterranes Genießer-Frühstücksbuffet; von 15.00 bis 17.00 Uhr Kuchen und Sweeties aus der hauseigenen Patisserie; abends 6-gängige Gourmetmenüs zur freien Wahl (auch vegetarisch/vegan); Themenabende und Gala-Dinners.

ADRESSE

Genießerhotel La Maiena Meran Resort
Familie Waldner · 39020 Marling bei Meran
Nörderstraße 15 – ITALIEN
T +39 0473 / 44 70 00 · F +39 0473 / 44 73 70
info@lamaiena.it · www.lamaiena.it
Betriebsferien: 9. Dezember bis 25. Dezember 2020.

Fotos: Der Waldhof²

In idyllischer Panoramalage nahe Meran verwöhnt Familie Mahlknechts 4-Sterne-Superior-Hotel **DER WALDHOF²** inmitten einer weitläufigen, hoteleigenen Gartenlandschaft mit feinstem Komfort, edlem Gourmetgenuss und neuen Spa-Highlights.

WOHNEN

Ein 30.000 m² großer Waldpark, neugestaltete Wellness-Attraktionen wie Infinity-Panorama-Pool, großzügige Ruheräume oder Wald-Event-Sauna, ein Naturteich, gepflegte Sonnenwiese mit Außenpool, Tennisplatz und Fitmeile umrahmen diese topmoderne Ferienadresse in feiner Höhenlage im Meraner Land, die auch hinsichtlich Wohnkomfort alle Wünsche erfüllt. Im Spa runden Hallenbad, Beauty-Oase, Relax-Lounge, Private-Spa, „Balance your life“-Aktivitäten u.v.m. die Entspannungspalette ab. Sehenswert: eine der größten im Privatbesitz befindlichen Edelstein-Sammlungen.

GENIESSEN

Spätestens mit der Auszeichnung „Entdeckung des Jahres“ durch den renommierten Bertelsmann-Verlag etablierte sich auch der Gourmetbereich des Waldhofes als einer der führenden der Region. Tibor Sztepanek, „der neue funkelnde Stern am Gourmethimmel“ (Zitat Bertelsmann), setzt auf eine leichte, moderne und innovative Küche, wobei er traditionelle Gerichte mit viel Gefühl und Raffinesse in zeitgemäße Kreationen verwandelt. Hotelgäste genießen eine außergewöhnliche ¾-Verwöhnspension mit 5-gängigen Wahlmenüs. Sehr gute Weinauswahl, beste, fachkundige Beratung.



2



3



- 1 | Spektakulär: der neue Panorama-Infinity-Pool.
- 2 | Höchster Wohnkomfort mit herrlicher Aussicht.
- 3 | Gastgeberfamilie Mahlknecht.

EXTRAS FÜR GENIESSER

- Wöchentliches Galadinner
- Regelmäßig Vorspeisen- und Dessertbuffets
- Balance your life – Aktivitäten für bessere Lebensqualität
- Romantik-Atrium am See



ERLEBEN

Alleine schon die hoteleigene Gartenlandschaft verführt zu entspannenden wie auch aktiven Freizeitbeschäftigungen – von süßem Nichtstun bei klassischer Musik im Romantik-Atrium am See bis zu Fit- & Fun-Points, Tennis oder Laufstrecke. 2 x wöchentlich wird zur geführten Wanderung in die herrliche Naturlandschaft des Meraner Landes geladen, weiters stehen Bikestrecken, Golfplätze sowie beste Shoppingmöglichkeiten (z. B. Meran, ca. 10 km) in naher Umgebung bereit. Einen Ausflug lohnen ebenso die prächtigen Gärten von Schloss Trauttmansdorff oder das Messner Mountain Museum.

PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN im DZ mit ¾-Genießerpension € 139,- bis € 189,- p. P.

HAPPY DAYS (26. 3. bis 1. 11. 2020)

4 bzw. 7 ÜN inkl.

- Waldhof ¾-Verwöhnspension
- Wellness & Spa mit neuem, ganzjährig beheizten Infinitypool, Indoor- und Outdoorpool, Saunalandschaft mit neuer Wald-Event-Sauna mit tägl. Aufgüssen und vielen neuen, kuscheligen Ruhebereichen
- Frühstück auf der vergrößerten Sonnenterrasse
- Fit- & Aktiv-Programm mit täglichen Work-Outs (Balance your life, Klangschalenmeditation im neuen Active Room, Zirkeltraining im neuen Functional Studio, Yoga, Pilates u.v.m.)
- Tennisplatz kostenlos bespielbar
- und vielen weiteren Inklusivleistungen

Pro Person ab € 576,- (4 ÜN) bzw. ab € 959,- (7 ÜN).

WALDHOF AKTION 6 = 7 (2. 5. bis 9. 5. und 24. 10. bis 31. 10. 2020)

7 Tage genießen und nur 6 Tage bezahlen – ein Tag mit allen Inklusivleistungen geschenkt!

Pro Person und Woche ab € 864,-.

SHORT STAY (ganzjährig buchbar – ausgenommen Feiertagswochenenden)

3 ÜN inkl. ¾-Verwöhnspension, allen Waldhof-Inklusivleistungen sowie Wellnessgutschein im Wert von € 30,- pro Zimmer. Pro Person ab € 432,-.

HOTEL

****S-Kategorie, 86 Betten. 30.000 m² Waldpark mit Fitmeile, Außenpool, Sonnenwiese, Tennisplatz uvm., 1.000 m² Wellness, u. a. Hallenbad, Edelstein-Spa, Beauty-Oase, Saunen, Relax-Lounge. Hausprogramme: z. B. Wanderungen, Bewegungs- und Entspannungsprogramme. Kostenloser Mountainbike-Verleih; WLAN in allen Zimmern, Bibliothek, Edelstein-Erlebnis-Lehrgang. Parkplätze.

Auszeichnungen: „Entdeckung des Jahres“ im Großen Restaurant & Hotel Guide 2016 (Bertelsmann), Belvita Gourmet-Siegel.

¾-GENIESSERPENSION

Schlemmerfrühstücksbuffet sowie Frühstück für Langschläfer; Nachmittagsbuffet mit Kuchen, Obst, Salaten, Suppen und Snacks; 5-gängige Wahlmenüs am Abend und kleine Extrakarte; sonntags Galadiner; gluten- und lactosefreie Gerichte sowie Diätküche auf Anfrage.

ADRESSE

Genießerhotel Der Waldhof² **S · Familie Mahlknecht**
Mayenburgstr. 32 · 39011 Völlan bei Meran – ITALIEN
T +39 0 473 / 56 80 81 · F +39 0 473 / 56 81 42
info@derwaldhof.com · www.derwaldhof.com
Betriebsferien: 8. bis 18. Dezember 2020 und 6. Jänner bis 26. März 2021.



Fotos: Seewirt / Lupi Spuma

Das romantische Schlosshotel **SEEWIRT** aus dem Ende des 19. Jh. präsentiert sich als zauberhaftes Schmuckstück inmitten einer eindrucksvollen Naturlandschaft zwischen Kärnten und der Steiermark und überzeugt mit liebevollem Charme sowie feiner Gourmetküche.

WOHNEN

Auf 1.763 m, eingebettet in die herrliche Landschaft der Nockberge, findet sich Familie Prodingers historisches 4-Sterne-Hotel, das mit zeitgemäßem Komfort, edlen Genussmomenten und herzlicher Gastfreundschaft punktet. Zimmer und Suiten mit klingenden Namen, wie Ritterzimmer, Orient- oder Fürstensuite, sind geprägt von traditionell-gediegenem Stil, während die neu renovierten Komfortzimmer Erzherzog Johann sowie die Zirbenzimmer einen stylish-frischen Gegenpart darstellen. Die moderne Wellness bietet u. a. Hallenbad, Saunen, Massage und eine Liegewiese am Schlossteich.

GENIESSEN

Philipp Prodingler zählt zu den besten Köchen der Region und gilt als leidenschaftlicher Geschmackstüftler. Sein Handwerk erlernte er bei Johanna Maier, Joel Antunés und Roland Trettl. Gemeinsam mit Küchenchef Alois Tranninger setzt er im einladenden Gourmetrestaurant „philipp“ auf eine leichte Alpinküche, wobei Regionalität kein Diktat sein muss. Ganz nach dem Motto „gekocht wird, was die Heimat hergibt“ bilden beste Produkte aus der Umgebung den Schwerpunkt, ergänzt um Zutaten, die „der Koch von Welt eben verwendet.“ Hervorragend bestückt ist auch die Weinkarte.

TURRACHER HÖHE – STEIERMARK



- 1 | Gastgeberfamilie Prodingers.
2 | Zum Wohlfühlen: die modernen Zimmer und Suiten.
3 | Klein aber fein: das Gourmetrestaurant philipp.

EXTRAS FÜR GENIESSER

- Paradiesische Wildbachhütte mit zünftigen Schmankerln und Forellen aus eigenem Teich
- Im Sommer geführte Gipfelwanderung mit Bergfrühstück und Wanderung zur Almhütte
- Butler-Card mit vielen VIP-Leistungen



ERLEBEN

Als Natur pur präsentiert sich die Ferienregion Turracher Höhe in den Nockbergen, die ganzjährig vielseitige Freizeitmöglichkeiten bietet: Wandern (u. a. geführte Genusswanderungen), Golfen, Fischen, Baden, Radfahren und Ausfahrten auf der Nockalm-Panoramastraße bzw. im Winter Skifahren und Langlaufen direkt ab dem Hotel. Für Alternativen sorgen Winterspazierwege, Schneeschuhwanderungen oder der Snowpark. Lohnenswerte Ausflugsziele sind die eigene Almhütte, das Kinderparadies „Nockys Almzeit“ oder die spektakuläre Ganzjahres-Rodelbahn. Tipp: „Alm- & Pistenbutler-Service“.

PREISE UND ARRANGEMENTS

**Sommer: UN mit Frühstück ab € 75,- bzw.
mit Genießer-Verwöhnpension ab € 90,- p. P.**
**Winter: ÜN mit Frühstück ab € 93,- bzw.
mit Genießer-Verwöhnpension ab € 111,- p. P.**

SOMMERFRISCHE 3 + 1 NACHT GRATIS
(3. 7. bis 26. 7. 2020)

3 Nächte bezahlen, 4 Nächte genießen!
Inkl. ¾-Genießer-Verwöhnpension **p. P. im DZ Standard**
ab € 270,-.

GOLDENER WANDERHERBST 4 + 1 NACHT GRATIS
(30. 8. bis 10. 10. 2020)

4 Nächte bezahlen, 5 Nächte genießen!
Inkl. ¾-Genießer-Verwöhnpension p. P. im DZ Standard
ab € 360,-.

EIN KLEINES STÜCK GOURMET-HIMMEL
(3. 7. bis 10. 10. 2020)

Dienstag bis Donnerstag oder Mittwoch bis Freitag: 2 ÜN inkl. ¼-Genießer-Verwöhnpension und einem 5- oder 6-gängigem Degustationsmenü im 2-Hauben-Lokal „philipp“ **p. P. im DZ**
Standard ab € 244,-.

HOTEL

****-Kategorie, 90 Betten (EZ, DZ, Juniorsuiten, Suiten und Familienappartements). Hallenbad, Dampfbad, Solarium, Saunen, Fitnessraum, Beauty-Salon, Massagen, Schlosssteich mit Liegewiese. Tagungsraum für bis zu 45 Personen, gratis WLAN im ganzen Haus, Bibliothek, Kinderprogramme. Eigene Almhütte. Begehbare Weinkeller, Kaminbar, Parkplätze.

RESTAURANT

Gourmetrestaurant philipp 15 Plätze, Sir Richard 30, Eisenhut (für Hotelgäste) 90, Lounge 30, Terrasse. **Küche:** 12–21 Uhr.
Ruhetage (philipp): Mo, Di.

Auszeichnungen:

GENIESSER-VERWÖHNPENDION

Reichhaltiges Frühstücksbuffet (jeden Sonntag Sektfrühstück), Mittagssnack, abends drei 6-gängige Menüs zur Wahl, Salate, Vorspeisen und Suppen vom Buffet, ganztägig frisches Obst, Eis-, Strudel- oder Dessertbuffets sowie italienisches oder steirisch-kärntnerisches Schmankerlbuffet, Weinverkostung und Hüttengaudi (Kostenbeitrag), gratis Limonaden für Kids während der Essenszeiten.

ADRESSE

Genießer-Schlosshotel Seewirt ** · Familie Prodingner**
8864 Turrach · Turracher Höhe 33 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 42 75 / 82 34 · F +43 (0) 42 75 / 82 34-215
info@schlosshotel-seewirt.com
www.schlosshotel-seewirt.com
Betriebsferien: Mitte April bis Anfang Juli 2020.



Foto: Gerry Wolf

Inmitten der malerischen Südsteiermark mit ihren endlosen Weingärten verbirgt sich mit dem **SATTLERHOF** ein kleines Ferienjuwel. Die Genusswelt der Brüder Hannes und Willi Sattler heißt Gourmetreisende ebenso willkommen wie Weinfreunde und Ruhesuchende.

WOHNEN

Auf einem der unzähligen Hügel der südsteirischen Weinstraße thront dieses charmante Anwesen mit gemütlich-ländlichem 4-Sterne-Hotel. Großzügige Landhauszimmer und Suiten mit Terrasse oder Balkon eröffnen einen herrlichen Blick in die Weinlandschaft. Jüngster Hit ist die Panorama-Suite über zwei Etagen und umwerfender Fernsicht. Wenige Schritte entfernt lässt es sich in der Sauna, bei einer Massage oder im beheizten Swimmingpool wunderbar entspannen. Weingartenwanderungen, Panoramafahrten, Radtouren, Golfen sowie Ausflüge nach Slowenien oder Graz (50 km) sorgen für Abwechslung.

GENIESSEN

Hannes Sattler zählt seit genau 30 Jahren mit seinem ausgezeichneten Restaurant zu den kulinarischen Pionieren der Steiermark und wird nunmehr auch tatkräftig unterstützt von Sohn Markus, der in hochkarätigen Restaurants sein Handwerk erlernte. Beste Produkte naher Produzenten und aus dem eigenen Gemüsegarten bilden die Basis, wobei aber immer wieder auch Ideen aus fernen Ländern einfließen. Das Wirtshaus wiederum begeistert mit Rezepten aus der alten Bauernküche, ergänzt um leichte, kreative Gerichte. Etwa Backendl aus dem Sulmtal, frischer Fisch, Innereien oder Festtagsbraten.



Foto: Gerd Kressl



Foto: Sattlerhof



Foto: Gerd Kressl

- 1 | Winzer Willi und Koch Hannes Sattler.
- 2 | Edle Weine aus dem eigenen Weingut.
- 3 | Einladend: die modernen Zimmer und Suiten (im Bild die Panorama-Suite).

EXTRAS FÜR GENIESSER

- Weinverkostungen und Kellerführungen, Ab-Hof-Verkauf im Spitzenweingut (Mo bis Sa 10 – 18 Uhr).
- Gourmet-BBQ im Juli und August am Donnerstag ab 18 Uhr.



Foto: Marijan Mociwnik



WEINGUT

100 % Südsteiermark heißt die Qualitätsgarantie von Willi und Maria Sattler und ihren Söhnen, die eines der besten Weingüter des Landes betreiben. Vielfach prämiert setzt die erfolgreiche Winzerfamilie konsequent auf naturnahen Weinbau mit sorgsamer Handarbeit und selektiver Handlese. Auf steilen, kargen Hängen wachsen die alten Reben des Familienweinguts und bringen besonders mineralische Weine hervor. Die Riedenweine Kranachberg, Pfarrweingarten und Sernauberg zählen zu den Top-Sauvignons, die „Gamlitzer und Eichberger Ortsweine“ betonen stolz ihre Herkunft.

PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN mit regionalem Frühstücksbuffet je Saison p. P. € 58,- bis € 83,- im Genießerzimmer, € 76,- bis € 109,- im Landhaus-Zimmer, € 88,- bis € 129,- in der Landhaus-Suite und € 112,- bis € 159,- in der Panorama-Suite.

SATTLERHOF GENIESSERTAGE

2x ausschlafen und regional frühstücken, ein 5-gäng. Genießermenü mit Aperitif im Restaurant, ein 4-gäng. Menü im Wirtshaus, Mineralwasser im Zimmer, Weinverkostung im Weingut, Bademantel und Badetücher. **P. P. € 279,- im Genießerzimmer, € 319,- im Landhaus-Zimmer, € 349,- in der Landhaus-Suite bzw. € 389,- in der Panorama-Suite.**

GESCHMACKSREISE AM SATTLERHOF

So bis Mi: 3x ausschlafen und regional frühstücken. Bei Anreise So mittags: Backendl mit Kernölsalat im Wirtshaus. Mo: Buschenschank-Besuch mit Winzerjause, Di: 5-gäng. Genießermenü mit Aperitif im Restaurant. Bademantel und Badetücher. **P. P. € 292,- im Genießerzimmer, € 334,- im Landhaus-Zimmer, € 369,- in der Landhaus-Suite bzw. € 409,- in der Panorama-Suite.**

SATTLERHOF ENTDECKUNGSTAGE

5x ausschlafen und regional frühstücken, ein 5-gäng. Genießermenü im Restaurant, ein 4-gäng. Menü im Wirtshaus, ein Backendl mit Kernöl-Salat, Buschenschank-Besuch mit Winzerjause, Wanderkarte, Mineralwasser im Zimmer, Bademantel und Badetücher. **P. P. € 519,- im Genießerzimmer, € 629,- im Landhaus-Zimmer, € 714,- in der Landhaus-Suite bzw. € 839,- in der Panorama-Suite.**

HOTEL

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

RESTAURANT & WIRTSHAUS

Restaurant (1. 5. bis 31. 10. geöffnet): 20 Pl. (Reservierung erforderlich). **Küche:** 18–21 Uhr. **Ruhetage:** So, Mo, Mi.

Auszeichnungen: ☼☼☼ ★★ 🍷🍷🍷

Wirtshaus: 40 Pl. und 40 auf der Weingarten-Terrasse.

Küche: 12–21 Uhr. **Ruhetage:** März, Apr., Nov. & Dez. Mo, Di; Mai bis Ende Oktober täglich geöffnet, nur Mo ab 17 Uhr.

GENIESSER-HALBPENSION

Großes Frühstücksbuffet mit regionalen Produkten, schöne Eiergerichte-Auswahl. Abends HP-Menüs je Arrangement.

ADRESSE

Genießerhotel, Restaurant & Wirtshaus Sattlerhof ****
Hannes Sattler

8462 Gamlitz · Sernau 2 A – ÖSTERREICH

T +43 (0) 34 53 / 44 54-0

restaurant@sattlerhof.at · www.sattlerhof.at

Betriebsferien: 20. Dezember 2020 bis 5. März 2021.

Weingut Sattlerhof, Willi & Maria Sattler

8462 Gamlitz · Sernau 2 – ÖSTERREICH

T + 43 (0) 34 53 / 25 56

weingut@sattlerhof.at · www.sattlerhof.at

Ganzjährig geöffnet.



Fotos: Lukas Kirchgasser (3)

Trophée Gourmet 2019
für „Kreative Küche“

Kulinarische Botschafter sind die vielfach ausgezeichneten Geschwister Rauch schon lange. Nun wurde ihre genussvolle Pilgerstätte um ein feines Kleinod erweitert: die **VILLA ROSA**, ein zauberhaftes Boutique-Hotel mit extravaganter Gourmet-Frühstück.

GAULT MILLAU
KOCH DES
JAHRES 2015

WOHNEN

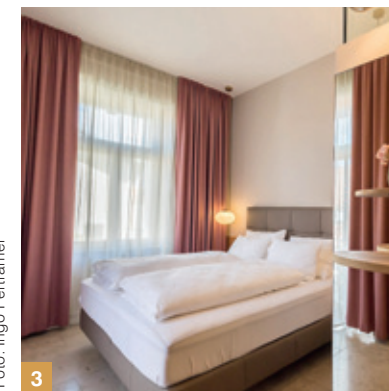
So duftig und geborgen wie der hübsche Garten präsentiert sich auch die aus dem Jahre 1913 stammende Jugendstil-Villa, die nach behutsamer Restaurierung lässiges, weltoffenes Design mit raffinierten Komfortdetails und behutsam integrierten, historischen Elementen kombiniert. Heute beherbergt sie sechs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

GENIESSEN

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



Foto: Ingo Pertramer



- 1 | 4-Hauben-Restaurant „Geschwister Rauch“ (vormals Steira Wirt).
- 2 | Gastgeber Sonja und Richard Rauch.
- 3 | Villa Rosa mit Top-Komfort im nostalgischen Ambiente.

EXTRAS FÜR GENIESSER

- Kochseminare, Holzbackofen und Pop-up-Grill-Akademie
- Gourmetabende mit anwesenden Produzenten und Winzern
- Feinkostladen „Mein Bruder der Koch“ mit außergewöhnlicher Produktpalette
- Kochbuch-Serie „Die Jahreszeiten-Kochschule“



Foto: Ingo Pertramer

ERLEBEN

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

PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN mit Frühstück im DZ € 105,- p. P.,
ÜN in der Suite ab € 120,- p. P.
Aufpreis „Richard Rauch-Genießer-Frühstück“ € 29,- p. P.

GAUMENFREUDE (1 Nacht / 2 Tage)

Buchbar nur für einen Aufenthalt ab Donnerstag oder Sonntag. Eine ÜN mit serviertem Genießer-Frühstück (bis 11.30 Uhr) inkl. Aperitif und 4-Hauben-Menü „Gaumenfreude“ in 6 Gängen mit Weinbegleitung p. P. im DZ € 259,- (bei Anreise Do und So) bzw. € 279,- (bei Anreise Fr und Sa).

KOCHKURS-PACKAGE

Aperitif „Rosalie“ am Anreisetag, 4-gängiges Menü „Wirtshaus-Freude“ mit Weinbegleitung am Vorabend, ÜN im Hotel mit serviertem Frühstück, Tageskochkurs mit 4-Hauben-Koch Richard Rauch (10 bis 18 Uhr), Rezeptunterlagen mit Kochschürze und signiertes Kochbuch der „Jahreszeiten Kochschule“ von Richard Rauch p. P. € 470,-.

DURCHATMEN IM STEIRISCHEN THERMEN- & VULKANLAND (April bis Juli 2020)

2 Nächte/3 Tage oder 3 Nächte/4 Tage: Inkl. Begrüßungsaperitif, 3-gängiges Menü „Wirtshaus-Freude“, serviertem Langschläfer-Frühstück, ½ Tag E-Bike Gerro – das ultimative Retro-E-Bike (vor Anreise buchen), 1 Picknick-Korb, 4 Gault Millau-Haubenmenü „Gaumenfreude“ in 6 Gängen mit Weinbegleitung, 20% Greenfee-Ermäßigung am GC Bad Gleichenberg (9 Loch, 5 min) sowie auch am GC Klöcher (18 Loch, 20 km) und täglich Transfer ins Kurhaus „Therme der Ruhe“ (Eintrittsermäßigung) p. P. € 390,- (2 ÜN) bzw. € 460,- (3 ÜN).

HOTEL

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

RESTAURANT

60 Plätze innen und 60 im Freien. **Küchenannahmezeiten:** 11.30–13.30 Uhr und 18–21 Uhr. **Ruhetage:** Di, Mi.

Auszeichnungen:

Trophée Gourmet 2019 für „Kreative Küche“, San Pellegrino Kulinarische Auslese „Österreichs Aufsteiger 2013“, „Gault Millau-Koch des Jahres 2015“.

GENIESSER-FRÜHSTÜCK

Frühstück wird durchwegs serviert – alle hausgemachten oder von ausgewählten Manufakturen stammenden Spezialitäten werden in Etageren kredenzt. Gegen Aufpreis ist auch ein 4-Hauben-Frühstück mit feinsten Brunch-Gerichten möglich.

ADRESSE

Genießerhotel Villa Rosa** & Geschwister Rauch
Sonja & Richard Rauch**
8343 Bad Gleichenberg · Trautmannsdorf 6 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 31 59 / 41 06
office@geschwister-rauch.at · www.geschwister-rauch.at
Betriebsferien: variabel



Foto: Eder

In herrlicher Panorama-Lage inmitten des steirischen Naturparks Almenland, dem größten zusammenhängenden Almweidegebiet Mitteleuropas, verwöhnt das 4-Sterne-Hotel **Der WILDe EDER** mit kuscheligem Komfort, wohliger Wellness und edler Kulinarik.

WOHNEN

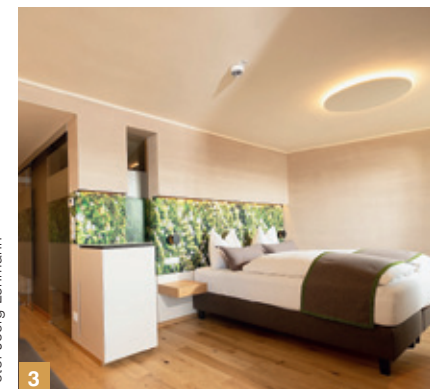
Was für eine Aussicht! Im idyllischen Örtchen St. Kathrein am Offenegg liegt dieses in allen Belangen sympathische 4-Sterne-Hotel auf 972 Meter Seehöhe. Moderner Komfort und eine liebevolle Note zeichnen die Zimmer verschiedener Kategorien sowie die drei Schokoladen- und die Panorama-Suite aus. Der weitläufige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

GENIESSEN

Spitzkoch Stefan Eder und seine Lebensgefährtin Konditor-Weltmeisterin Eveline Wild, zuletzt auch 2x zur „Pâtissière des Jahres 2018“ gekürt, ergänzen sich auf geniale Weise. Geboten wird eine außergewöhnliche, regionale Kulinarik mit besten Zutaten, die zugleich durch einen weltoffenen Entdeckergeist geprägt ist. So entstehen ebenso raffinierte wie kreative „regioglobale“ Köstlichkeiten als Verbindung von bodenständiger Wirtshauskultur mit internationalen Einflüssen (Tipp: Dry-Aged-Beef vom ALMO-Rind). Nicht entgehen lassen sollte man sich natürlich eines der himmlischen Desserts.



Foto: Joerg Lehmann



Fotos: Schrotter (2)

- 1 | Gourmetrestaurant mit stilvoll-heimeliger Note.
- 2 | 3-Hauben-Koch Stefan Eder und Top-Pâtissière Eveline Wild.
- 3 | Modernes Design prägt die Komfortzimmer und Suiten.

EXTRAS FÜR GENIESSER

- Shop mit hausgemachten Pralinen und Schokoladen, Edelbränden, Tees u.v.m.
- Kräutergarten mit lauschigen Rückzugsorten
- Grill- und Kochkurse mit Stefan Eder und Backkurse mit Eveline Wild



Foto: Andreas Macher

ERLEBEN

Das Genießerhotel liegt wunderschön im Herzen des Naturparks Almenland und ist optimaler Ausgangspunkt für abwechslungsreiche Streifzüge. Mit seinen Naturschönheiten bildet die Region die malerische Kulisse für grenzenlose Wander- und Radtouren, Golfpartien und viele weitere sportliche Aktivitäten. Der Winter ist geprägt von zauberhafter Romantik beim Skifahren im kleinen, feinen Gebiet, Langlaufen, Rodeln, bei Schneeschuh- oder mystischen Vollmondwanderungen. Einen Besuch lohnen auch nahe, außergewöhnliche Manufakturen leidenschaftlicher Produzenten.

PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN mit Frühstück im DZ ab € 110,- p. P.,
ÜN mit Genießerpension im DZ ab € 120,- p. P.

WILD TRIFFT EDER

2 ÜN mit EDERs Genießerpension sowie ein Almo-Dry-Aged-Beef-Steak (abends im Zuge der Genießerpension), ein 3-Hauben-Kreativmenü, einmal durch die Pralinenauswahl rauf und runter und ein Törtchen von Eveline Wild
p. P. im DZ ab € 315,-.

NIX.WIE.WEG.

Buchbar an jedem Wochentag: 3 ÜN mit EDERs Genießerpension sowie inkl. einem prickelnden Mineralwasser am Zimmer, einem 7-gängigen Galamenu, kostenloser aber freiwilliger Handyverwahrung (= „nix erreichbar sein“), einem Absacker an der Bar und einer Wohlfühlbehandlung „Von Kopf bis Fuß“ (45 Min.)
p. P. im DZ ab € 415,-.

FÜHL DI WOHL (6 + 1 gratis)

Kein Wochenend-Aufpreis: 6 + eine GRATIS-ÜN mit EDERs Genießerpension sowie inkl. einer Almheu-Kraxnofen-Behandlung (25 Min.), einer Ganzkörpermassage (50 Min.), einer Almenland-Körperpackung (20 Min.) sowie minus 20% auf eine Wohlfühlbehandlung nach Wahl (bei Vorab-Buchung)
p. P. im DZ ab € 710,-.

HOTEL

****-Kategorie, 46 Betten; alle Zimmer, drei Schokoladen- und eine Panorama-Suite mit Balkon. 500 m² große Wellness, u.a. mit Panorama-Hallenbad, finnischer Sauna, Infrarot-Kabine, Dampfbad, Bio-Sanarium, Panorama-Ruheräume, Frischluftterrasse, Kräutergarten, Kraftbrunnen, Fitnessraum sowie vielen Behandlungen, Bädern, Kosmetik etc.; geführte Wanderungen und Wochenprogramm, gratis Walkingstöcke und Rucksäcke für den Aufenthalt. Seminarraum (bis 25 P.). Kostenloses WLAN.

RESTAURANT

48 Pl. Restaurant, 30 Pl. Terrasse. Hausbar. **Küche:** Mi bis Sa 12–14 Uhr und 18–20 Uhr, So 12–16 Uhr. Ruhetage: Mo und Di (außer Hotelgäste).

Auszeichnungen: 🏆 🌟 🍷 🍴

Konditorweltmeisterin, „Pâtissière des Jahres 2018“ bei Gault Millau und bei Rolling Pin.

GENIESSERPENSION

Reichhaltiges Buffetfrühstück, Mittags-Suppe und Salatbuffet, süße Kleinigkeiten am Nachmittag und 5-gängiges Gourmetmenü am Abend. Im Rahmen der Wellness-Benutzung sind inkludiert Zitronenwasser, Tees und Säfte im „WILD-Kräuter-Spa“. Grander-Wasser im ganzen Haus u.v.m.

ADRESSE

Genießerhotel Der WILDe EDER ****
Stefan Eder & Eveline Wild
8171 St. Kathrein am Offenegg · Dorf 3 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 31 79 / 82 35-0 · F +43 (0) 31 79 / 82 35-5
info@der-wilde-eder.at · www.der-wilde-eder.at
Betriebsferien: 5. bis 16. Juli 2020.



Fotos: stilschmiede.at/Matthias Thonhofer (2)

Im grünen Herzen der Steiermark, eingebettet in die berg- und waldreiche Region der Waldheimat, erweist sich das **KRAINER** als familiär geführtes, ganz auf nachhaltigen Genuss fokussiertes Hotel mit Genießerrestaurant, Wirtshaus, Café und Konditorei.

WOHNEN

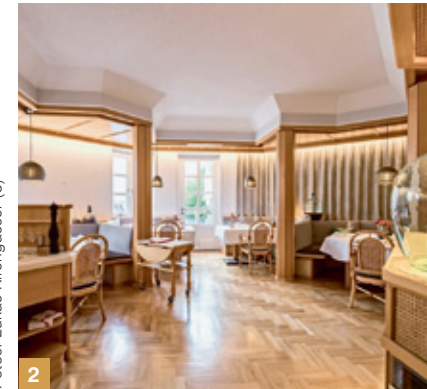
Das von Familie Krainer sympathisch geführte Haus empfiehlt sich für die Übernachtung nach einem genussvollen Dinner. In den „Waldheimat-Zimmern“ hat sich Seniorchef Hermann Krainer verewigt und das Holz aus den eigenen Wäldern im Joglland veredelt. In seiner Werkstatt entstehen Zimmereinrichtungen mit modernem Charme und historischen Details. Die „entSPAnnt“ Saunalandschaft – mit finnischer Sauna, Dampfbad sowie Ruheraum mit Wasserbetten – bietet sich perfekt zur Regeneration nach einer ausgiebigen Bike-Tour oder Wanderung an.

GENIESSEN

Astrid und Andreas Krainer setzen in Zusammenarbeit mit Mürztaler Bauern auf den Slow-Food-Gedanken. Regionalität, Bio, Fair Trade und Peter Roseggers Waldheimat sind die Eckpfeiler des „Wald & Heimat“-Menüs, eine Art „Neue Steirische Küche“. Alle Gerichte werden auf Tellern von Astrid Krainer angerichtet. Lampen, Deko und kunstvolle Keramik aus Astrids Händen sorgen für die passende Stimmung im Restaurant. Zum Genussrefugium gehören unter anderem das Café mit hauseigener Konditorei sowie der moderne Wintergarten mit zeitgemäßer Wirtshausküche, Pasta und heimischen Fischen.



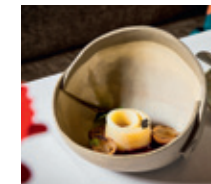
Fotos: Lukas Kirchgasser (3)



- 1 | Astrid und Andreas Krainer.
- 2 | Neu gestaltet: das gemütliche 3-Hauben-Restaurant.
- 3 | Geräumige Komfortzimmer im 4-Sterne-Hotel.

EXTRAS FÜR GENIESSER

- Mit Gold ausgezeichnetes, selbstgebackenes Brot
- Hausgemachte Spezialitäten für zu Hause (z. B. Marmeladen, Paprikaspeck, Brände)
- Große Weinauswahl zu attraktiven Mitnahmepreisen
- Stilvoll: Alle Teller im Genießerrestaurant von TSAK – Tonstudio Astrid Krainer – gefertigt



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 der Wintermonate stehen familiäre Skigebiete in Niederalpl, Veitsch und am Semmering bereit, oder man genießt die Ruhe bei romantischen Winterspaziergängen. Ganzjahres-Tipp: Die Glasbläserei Kaiserhof in Neuberg/Mürz lohnt einen Besuch.

PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN mit Frühstück im DZ pro Person € 68,- bis € 97,-
Genießer-Halbpension ab 3 Nächten buchbar:
Aufpreis 4-gängiges Abendmenü pro Person € 42,-.

ONE-NIGHT-KRAINER

- Eine Übernachtung im Genießerzimmer
 - Überraschungsmenü in 6 Gängen
 - Ein Glas österreichischer Winzersekt zum Aperitif
- pro Person im DZ € 175,- ohne Weinbegleitung**
pro Person im DZ € 205,- mit Weinbegleitung

GENIESSERWOCHELENDE

- Genussvolle Tage in der Waldheimat:
 2 Übernachtungen im Waldheimat-Zimmer mit feinem Frühstücksbuffet im Wintergarten sowie inkl.
- 1. Abend: 4-gängiges Wirtshausmenü im Wintergarten und 1 Glas Bohnapfel-Schaumwein zum Aperitif
 - 2. Abend: „Wald & Heimat“-Menü in 6 Gängen im Genießerrestaurant und 1 Glas hausgemachter „Gebirgswermut“ zum Aperitif
 - auf Wunsch Blick in die Küche und anschließendes „Tratscherl“ (Gespräch) mit den beiden Küchenchefs Astrid und Andreas Krainer im Weinkeller bei einem Glas steirischen Wein
 - Benutzung der entSPAnnt Saunalandschaft
- pro Person im DZ € 295,-.**

HOTEL

****-Kategorie, 30 Betten. „entSPAnnt“ Saunalandschaft. Begehrter Weinkeller mit Vinothek, Kaffeehaus mit Orangerie, hauseigene Konditorei in den Sommermonaten mit hausgemachtem Eis. Modern ausgestatteter Seminarraum für bis zu 50 P. Kulinarisches Veranstaltungsprogramm über das ganze Jahr mit Küchenpartys, Weindegustationen, „Dry-aged“-Grillabenden, Silvester u.v.m. Gut zu erreichen mit dem Zug. Parkplätze.

RESTAURANT

45 Sitzplätze im Restaurant mit gemütlichen Logen, 20 im Stüberl mit Kachelofen und 14 in der „Speis“.
Küche: Di bis Sa 11.30–13.30 Uhr und 18.30–20.30 Uhr.
Ruhetage: So, Mo.

Auszeichnungen:

Wirtshaus im Wintergarten: Küche: Di bis Sa 11.30–14 Uhr und 18–21 Uhr. **Ruhetage:** So, Mo.

GENIESSER-HALBPENSION

Feines Frühstücksbuffet in der Orangerie mit regionalen Produkten, selbstgebackenem Brot und Gebäck, hausgemachten Marmeladen u.v.m. Abends 4-gängiges Menü aus der 3 Gault Millau-Haubenküche mit Brot und Bauernbutter.

ADRESSE

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



Foto: Frank Heuer

Mehr als 35 Jahre prägt das Landhaus **BACHER** als eines der meist ausgezeichneten Restaurants des Landes die österreichische Gourmet-Szene maßgeblich mit. Inmitten der Top-Weißweinregion Wachau begeistert auch die hochkarätige Weinkultur.

GAULT MILLAU
KOCH DES
JAHRES 2009

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 Feriendlandschaften 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 Frau Johanna („Bester Service“, Falstaff 2016).

GENIESSEN

In diesem Familienbetrieb par excellence verbindet Thomas Dorfer (Gault Millau-Koch des Jahres 2009), der Schritt für Schritt die Küchenleitung von Schwiegermutter Lisl Wagner-Bacher (Gault Millau-Koch des Jahres 1983) übernahm, bodenständige Tradition mit kreativer Raffinesse in höchster Perfektion. 2014 fand das Restaurant Aufnahme in die „100 besten Restaurants der Welt“; Dorfer wurde zudem vom „Schlemmeratlas“ zum „Spitzenkoch des Jahres 2020“ gekürt. Abgerundet wird das Gesamterlebnis durch Klaus Wagners legendären Weinkeller (fantastische Bordeaux).



Foto: Luzia Ellert

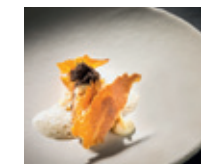


Fotos: Lukas Kirchgasser (3)

- 1 | Lisl & Klaus Wagner-Bacher (Mitte) mit Tochter GF Susanne Dorfer-Bacher und Ehemann Thomas Dorfer (li) und Tochter Christina Kopriva-Wagner (re).
- 2 | Zimmer im Landhaus-Stil.
- 3 | Das elegante Genießerrestaurant.

EXTRAS FÜR GENIESSER

- 1-tägige Kochkurse für Hobbyköche
- Weinkulinarische Tage
- Hochkarätige Weinevents
- Einer der besten Weinkeller Österreichs
- Selbstgemachte Marmeladen, Fonds etc. zum Mitnehmen



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.

PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN mit Frühstück im DZ € 80,- bis € 115,- p. P.;
in der Suite € 140,- p. P.; jeweils + Ortstaxe € 1,60
(Aufpreis Freitag bis Sonntag € 5,- p. P.).

KLEINES GOLF-ARRANGEMENT

So bis Di: 2 ÜN inkl. Frühstücksbuffet, 1x Heurigenbesuch mit Jause, kleiner Weinprobe und Shuttle-Service, 1x 5-gäng. Überraschungsmenü mit Weinbegleitung und 1x golfen am GC Ottenstein (Greenfee gratis) p. P. € 395,-.

GROSSES GOLF-ARRANGEMENT

Di bis Fr: 3 ÜN inkl. Frühstücksbuffet, 1x Heurigenbesuch mit Jause, kleiner Weinprobe und Shuttle-Service, 1x 4-gäng. österr. Menü mit Getränken und 1x 5-gäng. Überraschungsmenü mit Weinbegleitung sowie 1x golfen in St. Pölten oder am Diamond Country Club (20 % Greenfee-Ermäßigung) und 1x golfen am GC Ottenstein (Greenfee gratis) p. P. € 675,-.

WEIN & KULINARIK

Mi bis Fr: 2 ÜN inkl. Frühstücksbuffet, zwei Weinverkostungen bei Winzern mit Shuttle-Service, 1x kleines Mittagessen und 1x 4-gäng. österr. Menü jeweils mit Getränken, 1x 5-gäng. Überraschungsmenü mit Weinbegleitung p. P. € 595,-.

KULTUR & WEIN

Di bis Fr: 3 ÜN inkl. Frühstücksbuffet, 1x Heuriger mit Jause, kl. Weinprobe und Shuttle-Service, 1x 4-gäng. österr. Menü mit Getränken, 1x 5-gäng. Überraschungsmenü mit Weinbegl., Privatführung durch Krems oder Museum p. P. € 630,-.

HOTEL

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

RESTAURANT

55 Pl. im Restaurant und 55 im Gastgarten.

Küche Annahmeschluss: 12–13.30 und 18.30–20.30 Uhr, So 11.30–19.30 Uhr. **Ruhetage:** Mo, Di.

Auszeichnungen:

Koch d J 83 und 09; Österr. bestes Rest. – A la Carte 04, 05, 06, 07 und 09; Bertelsmann-Köchin d J 05. San Pellegrino: Unter den 100 besten Rest. weltweit 12 und 14. „Top 25 Spitzenköche“ Schlemmer Atlas 20, Falstaff Rest.-Guide 19: „Bestes Rest. NÖ“, „Service Award“ Gault Millau 12 u. Falstaff 16, Trophée Gourmet 91 + 17 für „Kreative Küche“, Rolling Pin „Lebenswerk“ – u. „Pâtissier“-Award 19.

GENIESSER-HALBPENSION

Nur in Form von Arrangements möglich. Das erstklassige Frühstück bietet u. a. hausgemachte Marmeladen, Kuchen, Wachauer Laberl, reichhaltiges Buffet, frische Eiergerichte. Gerne werden auch spezielle Wünsche erfüllt.

ADRESSE

Genießerhotel Landhaus Bacher ****
Familie Wagner-Bacher-Dorfer
3512 Mautern · Südtiroler Platz 2 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 27 32 / 82 937 · F +43 (0) 27 32 / 74 337
info@landhaus-bacher.at · www.landhaus-bacher.at
Betriebsferien: Januar und Februar.



Fotos: Andreas Balon

Trophée Gourmet 2016
für „Kreative Küche“

Der **MÜHLTALHOF** im oberösterreichischen Mühlviertel ist sowohl für Gourmets wie Kunstliebhaber eine Entdeckung. Tradition verbindet sich in dieser vielseitigen Ferienregion mit kreativem Design zu einem stimmigen Gesamterlebnis.

WOHNEN

Ein Platz, wie er schöner einfach nicht sein könnte: Direkt am aufgestauten Fluss, inmitten von Grün und wunderbar ruhig. Idylle pur also, zu dem lässig-modernes Wohn-design und eine Prise Ländlichkeit mit Augenzwinkern einen frechen, aber harmonischen Kontrapunkt setzen. Darüber hinaus sorgt die ungemein familiäre Atmosphäre auf Anhieb für ein wunderbares Wohlgefühl. Für entspannende Momente empfiehlt sich ein Besuch in „Iras Kosmetik- und Beauty-Oase“ mit Ruheraum am Flussufer, Sanarium, Dampfbad und angenehm wohltuenden Behandlungen.

GENIESSEN

Nachhaltige Regionalität umgesetzt in einer Kreativität, die die selbstsichere Erfahrung in internationalen Weltklasse-Restaurants in sich birgt: Philip Rachinger gilt als Ausnahmetalent der Gourmetszene und widmet sich mit Hingabe den Produkten der Umgebung, um ihnen einen neuen, oft verblüffenden Auftritt zu geben. So wird das Mühlviertel auf raffinierte Weise schmeckbar, ebenso wie bei seinem Vater Helmut. Dieser lädt gleich nebenan im Fernruf 7, einem ehemaligen Stadl, zu sehr individuellen Gourmetlebnissen mit Bodenhaftung. Tipp: großartiger Weinkeller!



Foto: Jürgen Grünwald



- 1 | Herzliche Gastgeber: Die Familien Rachinger und Eckl.
- 2 | Wohngenuss an der großen Mühl.
- 3 | Fernruf 7 – eine Oase der Entschleunigung mit Essen, Trinken und Musik.

EXTRAS FÜR GENIESSER

- Carte Blanche in 4 oder 6 Gängen
- In der Nähe: Bio-Hofladen Hacklbauer, Ölmühle Haslach, Hofkäserei Rein, Kleinbrauereien wie Hofstetten, Stift Schlägl oder Biobrauerei Neufelden, Keramik Ruprecht und weitere Kleinmanufakturen
- Im Stadel: Kochwerkstatt „Fernruf 7“



ERLEBEN

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

PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN mit Mühlviertler Frühstücksbuffet im DZ
€ 80,- bis € 140,- p. P.

KOCHEN MIT HELMUT RACHINGER

Der Kochkurs, der keiner ist! Einen Tag mit Helmut Rachinger hinterm Herd stehen. Aber der Chef ist der Ofen. Von 9 bis 17 Uhr im Rhythmus des Feuers und der Glut vorbereiten und zubereiten. Miteinander arbeiten und gemeinsam essen. Ganz ungezwungen.

Termine auf Anfrage, www.fernruf.at/kurse – mindestens 3 und maximal 7 Teilnehmer/innen – keine Vorkenntnisse nötig!

AUSZEIT

Genussvoller Kurzurlaub – wann, wie und wie lange man möchte. Fast immer buchbar! Übernachtung in der Zimmerkategorie nach Wahl, Begrüßungsaperitif, 4-gängiges Abendmenü „Carte Blanche“ und einmal Weinbegleitung sowie regionales Frühstücksbuffet **pro Person**
ab € 312,- für 2 Nächte,
ab € 441,- für 3 Nächte,
ab € 577,- für 4 Nächte.

SOMMER AN DER GROSSEN MÜHL

Sommerfrische im Mühlthof: Im Schatten großer Bäume plätschern die Tage so dahin. Wer will, schläft lange und verträumt den Rest des Tages. Eine weiche Wiese, ein kühler Bach und abends dem fleißigen Biber oder der launischen Forelle zuprosten. Nichts müssen, viel können: regenerieren, genießen und aufleben. **7 ÜN p. P. ab € 868,-.**

HOTEL

****-Kategorie, 44 Betten. Kosmetik und Relaxbereich am Flussufer, Sanarium, Sauna, Dampfbad. 120 km Mountainbikenetz, E-Bikes, wunderbare Wanderwege, 4 Golfplätze in 20 Minuten, Fliegenfischen in der Großen Mühl, Ruderboote.

RESTAURANT

30 Pl. à la carte; Gaststube aus 1698, gemütliches Kaminzimmer und „Vier Jahreszeiten-Terrasse“, Wurlitzer-Musik-Lounge, gut sortierter Weinkeller. Carte Blanche: 4 Gänge / 6 Gänge.

À-la-carte-Küche: Mittags Sa und So 12–14 Uhr, abends Mi bis Sa 18–21 Uhr.

Auszeichnungen:

Trophée Gourmet 2016 für „Kreative Küche“, Philip Rachinger – „Leaders of the Year – Aufsteiger d J 2015“, „Bestes Restaurant in Oberösterreich 2014“ (Falstaff), Slow-Food-Betrieb.

MÜHLTALHOF-GENUSS

Regionales Frühstücksbuffet, 4-gängiges Abendmenü aus der Mühlviertler Naturküche inkl. Gedeck mit Aufstrichen und hausgebackenem Brot, Tee und Obstbar im Relaxbereich.

ADRESSE

Genießerhotel Mühlthof ****
4120 Neufelden · Unternberg 6 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 72 82 / 62 58 · F +43 (0) 72 82 / 62 58-3
reception@muehlthof.at · www.muehlthof.at
www.fernruf.at · (T +43 [0] 660 / 650 15 19)
Betriebsferien: variabel.



WOHNEN

Cirque Gourmet 2020

„Tradition trifft Innovation“ – so lässt sich die raffinierte Küche von Thomas Hofer am besten beschreiben, der bei seinen verführerischen Kreationen auf 100 %ige Produktqualität setzt. Der junge Kochkünstler verwöhnt mit hinreißenden Gerichten, wobei er der regionalen Mühlviertler Küchentradition großes Augenmerk schenkt. Für das zauberhafte Flair sorgt das mit Wohnzimmer-Ambiente gestaltete „Genussatelier“. Neben einer kleinen, feinen Weinauswahl besticht auch die Bierkultur. Kein Wunder, findet sich doch in der Nähe die von der Hoteliersfamilie gegründete Craftbier-Brauerei „Brau-Boutique“.

AFIESL – OBERÖSTERREICH



- ## EXTRAS FÜR GENIESSER

-
- A close-up photograph of a chef's hands garnishing a dish. The chef is wearing a grey uniform. They are holding a small amount of finely chopped green herbs (likely chives or scallions) and are about to sprinkle them onto a white plate. The plate already contains a portion of food, including what looks like a yellow potato or vegetable and some green sauce or herbs. The background is slightly blurred, showing a wooden surface and a dark object, possibly a knife or tool.

Foto: Dominik Derflinger

Einfach nur die schönsten Seiten des Seins genießen oder mit Leihauto, Harley, E-Bike oder Segway das ebenso verträumte wie vielseitige 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 Moldaustausee (10 min), Museum-, 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).

HONEYMOON FLIRT

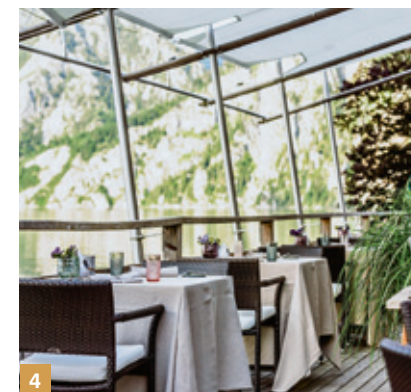
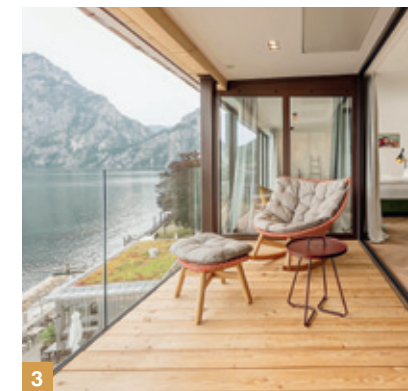
Bewusste, genussvolle Zeit für die Zweisamkeit! Für all jene, die nach der Hochzeit nicht 14 Tage in die Südsee fliegen können oder „Honeymoon“ ganz einfach öfters und bis ins hohe Alter zelebrieren! Inklusive zahlreicher Highlights und aller BERGERGUT-Inklusivleistungen sowie einer Pärchen-Massage. **Als Geschenk:** 1 x Whirl & Fire im Wert von € 86,-.

4 Tage/3 Nächte in der Suite p. P. ab € 573,-.

ADRESSE
Genießer-Kuschelhotel Bergergut *****
Familie Pürmayer
4170 Afiesl · Oberafiesl 7 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 72 16 / 44 51 · F +43 (0) 72 16 / 44 51-31
bergergut@romantik.at · www.romantik.at
Betriebsferien: Erste Juli-Woche und
19. bis 25. Dezember 2020.



Fotos: Traunseehotels/Christof Wagner



- 1 | Seehotel Das Traunsee in traumhafter Lage.
- 2 | Gastgeber Monika und Wolfgang Gröller mit ihren Töchtern.
- 3 | Panorama-Suite Traunstein – alle Zimmer mit Balkon & Seeblick.
- 4 | Terrasse Gourmet-Restaurant Bootshaus.
- 5 | Spitzenkoch Lukas Nagl & Küchenchef Stefan Brunnmayr.

EXTRAS FÜR GENIESSER

- Hochzeiten auf der Veranstaltungshalbinsel Traunkirchen
- Bestsortierte Weinkarte der Region
- See-Spa mit Panorama-Sauna
- Private Suite Kloster Refugium im anliegenden Kloster Traunkirchen
- Hüttenschmankerln auf der eigenen Kranabethhütte am Feuerkogel



Foto: Lukas Kirchgasser

ERLEBEN

Die prächtige Naturlandschaft des Salzkammergutes ermöglicht zahlreiche Aktivitäten und auch sehenswerte Ausflugsziele, etwa die Keramikstadt Gmunden mit dem weltberühmten Schloss Orth oder die Kaiserstadt Bad Ischl sind rasch erreicht. Sportliche Naturen finden beste Wassersportmöglichkeiten am Haus (Segelboot, Kajaks & Stand-up-Paddles für Hotelgäste) mit eigenem Badesteg und See-Spa vor. Wanderungen und Radtouren starten vor der Haustür, und auch neun wunderschöne Golfplätze finden sich innerhalb von 15 bis 45 Minuten. Tipp: Hauseigene Kranabethhütte am Feuerkogel.

See und Berg dienen im 4-Sterne-S-Seehotel **DAS TRAUNSEE** als Bühne und sorgen für genussvolle Ferien im vielseitigen Salzkammergut – wunderbar kombiniert mit unverwechselbarer Spitzenküche, allen Zimmern mit Balkon und Seeblick sowie persönlicher Betreuung durch Familie Gröller.

WOHNEN

In malerischer Halbinsel-Lage am Traunsee im Herzen des Salzkammergutes begrüßt Familie Gröller im 4-Sterne-S-Hotel ihre Gäste – prächtiger Balkon-Seeblick von allen Zimmern und Suiten inklusive. Jüngste Neuheit ist die Panorama Suite Traunstein mit Infinity-Balkon im Dachgeschoss, dazu wurden Eingangs- und Wellnessbereich einer Komplettrenovierung unterzogen. Von den Mini-See-Suiten und der Salzkammergut-Suite gelangt man direkt zum See sowie zur eigenen Steganlage. Relax wird im See-Spa u.a. mit Panorama-Sauna und Dampfbad sowie Seezugang und eigener Kosmetikerin.

GENIESSEN

Im Restaurant Bootshaus verbindet Executive Küchenchef Lukas Nagl in kreativer Leichtigkeit mit seinem Team die Tradition der Region und beste Produkte heimischer Biobauern mit einer immer auf den Geschmack konzentrierten Küche. Das Ergebnis sind verständlich einfach wirkende Gerichte, die zugleich ungemein raffiniert munden. So ist das Credo der vielfach prämierten Küche auch klar auf den Punkt gebracht: Ohne Schnickschnack, ohne Allüren, dafür kompromisslos, regional und weltoffen. Ganzjährig federführend ist Nagl auch im wenige Schritte entfernten Wirtshaus Poststube 1327.

PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN im DZ mit Frühstück ab € 85,- p. P.
ÜN im DZ mit Genuss-Halbpension ab € 129,- p. P.
Aufpreise für Suiten. Alle Zimmer mit Balkon und Seeblick!

ENERGIE TANKEN 4=3 (29. 3. bis 30. 4. 2020)

4 ÜN mit Anreise So od. Mo inkl. Feinschmeckerfrühstück, 4-Gang-Genießer-Abendmenü, Mountain- und E-Bike-Verleih im DZ mit Balkon & Seeblick p. P. ab € 384,-. Die 4. Nacht ist mit diesem Preis geschenkt!

OSTERZEIT AM TRAUNSEE

3 od. 4 ÜN inkl. Feinschmeckerfrühstück, 4-Gang-Genießer-Abendmenü, Osterprogramm & Osterfrühstück im DZ mit Balkon & Seeblick p. P. ab € 387,-.

WANDER- UND GENUSSZEIT (3. 5. bis 10. 6. 2020)

3 ÜN von So, Mo oder Di inkl. Feinschmeckerfrühstück, ein 6-Gang-Gourmet-Menü im Restaurant Bootshaus, zwei 4-Gang Genießer-Abendmenüs im DZ mit Balkon & Seeblick p. P. ab € 444,-.

GOURMET SONNTAGSZEIT

1 ÜN von So bis Mo inkl. Feinschmeckerfrühstück, 1 Flasche Wein am Zimmer, 6-Gang-Gourmet-Menü im Restaurant Bootshaus im DZ mit Balkon & Seeblick p. P. ab € 179,-.

Bestpreis bei Direktbuchung auf der Homepage, per E-Mail oder Telefon. Genuss-Gutscheine auf der Homepage erhältlich. Angebote immer aktuell auf www.dastraunsee.at

HOTEL

****S-Kategorie, 80 Betten, davon 4 Suiten, 1 Panorama Suite und 6 Mini-See-Suiten mit direktem Seezugang sowie Mini-Suiten – alle mit Balkon und Seeblick sowie zwei Kloster-Zimmer im Kloster Traunkirchen. Mountainbikes & E-Bikes, See-Spa mit Zugang zum hauseigenem Badesteg, Kosmetik- und Beauty-Anwendungen sowie Massagen. Wochenprogramm, Parkplätze, E-Ladestation.

RESTAURANT

Restaurant Bootshaus 54 Pl. innen u. außen. Hausbar, begehrter Weinkeller. **Winterpause:** bis 27. 3. 2020. Aktuelle Öffnungszeiten: www.dastraunsee.at. Feiern gerne auf Anfrage! Feiern bis 130 Personen auf der Veranstaltungshalbinsel Traunkirchen.

Auszeichnungen: für Lukas Nagl.

Bestbewertetes Restaurant in OÖ im A la Carte 2020 mit 94 P. und im Falstaff 2019 mit 96 P., 4 Hauben (17,5 P.) im Gault Millau 2020, Vineus-Weinhotel 2015, Trophée Gourmet 2015 „Kreative Küche“ für Lukas Nagl.
Wirtshaus Poststube 1327 im Schwesterhotel Post am Ortsplatz: ganzjährig geöffnet, tgl. 12–21.30 Uhr.

GENIESSER-INKLUSIVPENSION

Feinschmeckerfrühstück, 4-gängiges Genießer-Abendmenü für Hausgäste aus der mehrfach ausgezeichneten Küche.

ADRESSE

Genießer-Seehotel Das Traunsee **S · Familie Gröller**
4801 Traunkirchen · Klosterplatz 4 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 76 17 / 22 16 · F +43 (0) 76 17/34 96
traunsee@traunseehotels.at · www.dastraunsee.at



**GAULT MILLAU
Koch des
Jahres 2010**

86 *Cirque Gourmet 2020*



Foto: Architekt David Schinerl

**NEU ab Sommer:
beheizter Außenpool!**

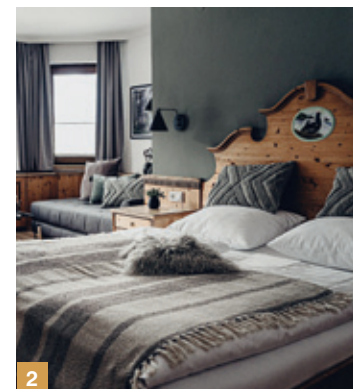
Das auf einem Sonnenplateau im Salzburger Land gelegene Genießerhotel **SONNHOF** ist einer der interessantesten Newcomer der österreichischen Gourmet-Szene und überzeugt zudem mit modern gestylten Wohneinheiten und einer in allen Belangen zauberhaften Gastlichkeit.

WOHNEN

Das familiär geführte 4-Sterne-Hotel mit seinen schmucken Komfortzimmern thront in schöner Sonnenhanglage hoch über dem Pongauer Salzachtal und eröffnet, nur 60 km von der Festspielstadt Salzburg, weite Fernsichten in die Berg- und Naturlandschaft. Das stylische Gourmetrestaurant „Vitus Cooking“ präsentiert sich in edelgrauen Farbtönen und mit begehbarem Weinschrank, Lounge- und Barbereich. Herrliche Plätze zum Relaxen sind die Panoramaterrasse, der lauschige Garten sowie der feine Relaxbereich, ab diesem Sommer um einen tollen, beheizten Außenpool erweitert.

GENIESSEN

Wertvoller Genuss mit besten Zutaten ist für Vitus Winkler keine leere Floskel, sondern Lebensphilosophie, wobei der raffinierte Einsatz von Kräutern in seiner innovativen Küche eine prägende Rolle spielt. Ergänzend zu Fleisch, Wild und Fisch versteht sich der Shooting-Star innerhalb der Salzburger Spitzenköche in besonderer Weise auf spannende vegetarische und auch vegane Kreationen. Einen würdigen Rahmen bildet das vollkommen neugestaltete Restaurant „Vitus Cooking“ mit privatem Extra-Diningroom samt begehbarem, gläsernem Weinraum. Tipp: regelmäßig Kochkurse.



2



3

Foto: Lukas Kirchgasser



Fotos: Mario Stockhausen (3)

- 1 | Tolle Spa-Erweiterung: Der beheizte Pool mit Indoor-Einstieg.
- 2 | Doppelzimmer mit prächtiger Fernsicht.
- 3 | Vitus und Eva-Maria Winkler mit Vitus junior.

EXTRAS FÜR GENIESSER

- Kochbuch: „Kräuterreich – Geheimnisse der Alpinen Küche“
- Ergänzend vegetarische und vegane Spitzenküche
- Kochkurse
- Begehrter, gläserner Weinraum
- Vitus Cooking-Shop
- Sonntagsbrunch inkl. kleinem Genuss-Menü von 10 bis 13.30 Uhr



ERLEBEN

Die Pongauer Naturlandschaft rund um das Genießerhotel ist geprägt von Idylle und Romantik und bietet zugleich 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-km rasch erreicht, Mondscheinrodeln, Schneeschuh- oder Winterwandern, Langlaufen und Eislaufen sind ebenso möglich. Salzburg ist rund 60 km entfernt.

PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN im DZ mit Frühstück ab € 100,- p. P.
mit Genießer-Verwöhnnpension ab € 133,- p. P.

GOURMET-KURZTRIP

2 ÜN inkl. Verwöhnnpension, 1 Glas Willkommenssekt, 1 x 5-gängiges 4-Hauben-Überraschungs Menü im Gourmetrestaurant Vitus Cooking, 1 x 5-gängiges Themenabendmenü, herrliches Frühstücksbuffet und entspannen im neuen Wellnessbereich mit beheiztem Außenpool **pro Person ab € 368,-**.

KULINARISCHE AUSZEIT

4 ÜN inkl. Verwöhnnpension, 1 Glas Willkommenssekt, 1 x 7-gängiges 4-Hauben-Überraschungs Menü im Gourmetrestaurant Vitus Cooking, täglich 5-gängiges Themenabendmenü, herrliches Frühstücksbuffet und entspannen im neuen Wellnessbereich mit beheiztem Außenpool, kostenloser „Late-check-out“ im Zimmer am Abreisetag **pro Person ab € 739,-**.

ALMSOMMER

7 ÜN im Doppelzimmer inkl. Verwöhnnpension, Willkommens-Cocktail, täglich 5-gängiges Themenabendmenü, 1 x Galadinner aus dem Kochbuch „Kräuterreich – Geheimnisse der Alpinen Küche“ von Vitus Winkler, ein gefüllter Wanderrucksack, ein geführter Kräuterspaziergang mit Vitus Winkler, hauseigenes Wanderprogramm mit täglichen Wandervorschlägen und Wetterinfo, kostenloser Verleih von Rucksack und Wanderstöcken, Entspannung im neuen Wellnessbereich mit beheiztem Außenpool sowie allen beliebten Sonnhof-Inklusivleistungen **pro Person ab € 995,-**.

HOTEL

****-Kategorie, 52 Betten, Doppelzimmer, Einzelzimmer & Suiten. Wellnessbereich mit beheiztem Außenpool, Bio-Kräuter-Sauna, Aroma-Dampfbad, finnischer Sauna, Infrarotkabine, Whirlpool, Ruheraum, Solarium und Massage. Panoramaterrasse, Garten-Lounge, Hotelbar und Innen-Lounge. Gratis WLAN im gesamten Hotel. Kinderspielraum. Parkplatz.

RESTAURANT

Restaurant Vitus Cooking, 20 + 14 Sitzplätze und Panoramaterrasse 25 Sitzplätze. **Küche:** 8–10 Uhr Frühstück, 18–21 Uhr Abendessen; Sonntag 10–13.30 Uhr Brunch inkl. 6-gängigem, kleinen Genuss-Menü. **Ruhetage:** Dienstag, Mittwoch.

Auszeichnungen:

GENIESSER-VERWÖHNPNENSI

Frühstücksbuffet mit regionalen und saisonalen Produkten, hausgemachten Marmeladen, Vitalecke und frischen Eiergerichten nach Wunsch; leichtes Mittagssüppchen, abends 5-gängige Themen-Menüs aus der 4-Hauben-Küche.

ADRESSE

Genießerhotel Sonnhof ****
Vitus & Eva-Maria Winkler
5621 St. Veit im Pongau · Kirchweg 2 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 64 15 / 43 23 · F +43 (0) 64 15 / 43 23-28
sonnhof@verwoehnhotel.at · www.verwoehnhotel.at
Betriebsferien: 1. März bis 21. Mai und 1. November bis 11. Dezember 2020.



1

Fotos: Paul Dahan (3)

Eingebettet in die grandiosen Alpen um Zell am See vereint der **SALZBURGERHOF** den Komfort von 5-Superior-Sternen, die Wellness-Qualität von 4 Relax-Lilien und eine kulinarische Verführungskunst von 3 Gault-Millau-Hauben zu einer einzigartigen Urlaubswelt.

GAULT MILLAU
HOTEL DES
JAHRES 2013

WOHNEN

Erstklassige Hotelqualität und 3-Hauben-Gourmetküche kombiniert mit einer mit 4 Lilien prämierten Wellness-Anlage machen den SALZBURGERHOF zu einer der besten Adressen der österreichischen Hotellerie. Das Wellness-Schlössl mit Panorama-Terrasse im märchenhaften Feng-Shui-Garten bietet auf 3.500 m² mit Innen- und Außenpools, Sole Dome, Schwimm-Biotop, beheiztem Sportbecken, bestens geschulten Therapeuten und exklusiven Streicheleinheiten eine Welt für sich. Eine topmoderne Indoor-Golfanlage rundet das erstklassige Angebot ab.

GENIESSEN

Klassiker der österreichischen Küche, niveauvoll aufbereitet! Spitzenkoch Stefan Reiter verwöhnt im GENIESSERHOTEL SALZBURGERHOF mit stets neuen Akzenten in der vielfach ausgezeichneten Gourmet-Verwöhnnpension. Er und sein Top-Team begeistern mit fantasievoller und vor allem gesunder Gourmet-Küche. Ein besonderer Wert wird auf die Regionalität der Produkte und die Leichtigkeit der Speisen gelegt. Maître Günther Rettenbacher, Dipl.-Sommelier und erfolgreicher Winzer, wählt aus einem erlesenen Sortiment die perfekte Weinbegleitung.

ZELL AM SEE – SALZBURGER LAND



2



3

Fotos: Jessica Alice Hath (2)



- 1 | Märchenhaftes Wellness-Schlössl mit beheiztem Gartenpool.
- 2 | Gastgeber Gisela und Ing. Wilhelm Holleis.
- 3 | Genussvoll speisen im heimeligen 3-Hauben-Restaurant.

EXTRAS FÜR GENIESSER

- Hausgemachte SALZBURGERHOF-Pralinen und Marmeladen
- Weinverkostung mit Dipl.-Sommelier und erfolgreichem Winzer Günther Rettenbacher (Auszeichnung: Bester Grüner Veltliner Federspiel 2017)
- Haubenluft schnuppern mit Küchenchef Stefan Reiter



ERLEBEN

Zell am See ist ganzjährig eine ebenso begehrte wie beliebte Urlaubsregion mit beinahe unbegrenzten Möglichkeiten: Von der 36-Loch-Golfanlage, ein Leading Golf Course, der mit dem Golf-Revue-Award ausgezeichnet wurde (30 % Greenfee-Ermäßigung), über Wassersport, Wandern, Rad fahren bis zum Ganzjahres-Skifahren am Kitzsteinhorn. Beliebte Ausflugsziele: Salzburg (80 km), Großglockner Hochalpenstraße, Weißsee-Gletscherwelt oder „WunderWasserWelt Krimml“ u.v.m. Nicht entgehen lassen sollte man sich eine Schifffahrt am Zeller See.

PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN mit Frühstück im DZ ab € 145,- pro Person
ÜN mit Verwöhnnpension im DZ ab € 160,- pro Person

WANDERBARES ZELL AM SEE

3 ÜN inkl. Gourmet-Verwöhnnpension*, Schmitt-Panorama-Ticket, eine Alpine Kräuterölmassage, einmal Floating im Sole Dome
pro Person im DZ ab € 590,-.

GOLF ALPIN URLAUB – 4 ODER 7 NÄCHTE

4 oder 7 ÜN inkl. Gourmet-Verwöhnnpension*, Golf Alpin Card mit 3 (4 ÜN) oder 5 Greenfees (7 ÜN) auf mehr als 32 Plätzen, 30 % Greenfee-Ermäßigung und hoteleigener, kostenfreier Shuttle für GC Zell am See-Kaprun, Saalbach-Hinterglemm, Reservierung Abschlagszeiten und Golfkurse, kleines Golfgeschenk, Depot für Golfbags, Benützung der Indoor-Golf-Anlage (kostenpflichtig)
pro Person im DZ ab € 865,- (4 ÜN) bzw. ab € 1.480,- (7 ÜN).

STERN STUNDEN

3 ÜN inkl. Gourmet-Verwöhnnpension* sowie ein Wellness-Package „5 Sterne Stunden“
pro Person im DZ ab € 765,-.

***Gourmet-Verwöhnnpension – Kulinarik siehe unten und:** Benützung der mit 4 Lilien prämierten Wellness- und Saunawelt auf 3.500 m², Teilnahme am Wellness- & Fitnessprogramm (Pilates, Yoga, Nordic Walking u.v.m.), kostenloser Fahrradverleih, E-Bike-Verleih gegen Gebühr, Hausveranstaltungen, Pianist, Tiefgarage, LAN und WLAN, gratis Golfshuttle und Privatstrand am See.

HOTEL

*****-Superior-Kategorie, 140 Betten. Exquisites Wellness-Schlössl mit großer Saunawelt, 2 Hallenbädern, ganzjährig beheiztem Sportbecken (20 m) mit Gegenstromanlage, 2 Whirlpools, Bade-Biotop, Wasserfall, Beauty-Farm, Sole Dome. Sonnendeck mit Freiluftmassage und blickgeschütztem FKK-Bereich, Spa-Bistro. Indoor-Golf. Tiefgarage.

Auszeichnungen: 4 Lilien im Relax-Guide 2020 (19 Pkt.), „Hotel d J 2013“ Gault Millau, Bertelsmann-Wellnesshotel 2008.

RESTAURANT

50 Pl. im À-la-carte-Restaurant. Terrasse, Hausbar, gesamtes Hotel Nichtraucher. **Küche:** Ganztätig. **Ruhetag:** So.

Auszeichnungen: Lukas Schmiderer „Pâtissier d J '17“ + Stefan Reiter unter „Top 20 Köche Österreichs“.

GOURMET-VERWÖHNPNENSION (KULINARIK)

Langschläfer-Frühstücksbuffet bis 11.30 Uhr mit hausgemachten Marmeladen, Produkten vom Bio-Bauern u.v.m., Mittagsimbiss mit Hauptspeise, Salat, Obst und Dessert, nachmittags Kuchen und Strudelbuffet. Abends 6-gängiges Gourmetdinner aus der 3-Hauben-Küche (mit Wahlmöglichkeit).

ADRESSE

WELLNESS-, GOLF- & GENIESSERHOTEL SALZBURGERHOF *** · Familie Holleis**
5700 Zell am See · Auerspergstr. 11 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 65 42 / 765 · F +43 (0) 65 42 / 765-66
5sterne@salzburgerhof.at · www.salzburgerhof.at
Betriebsferien: 16. April bis 15. Mai und November 2020.



Fotos: Lorenz Masser (3)

In wunderbarer Lage im Herzen des Salzburger Landes erweist sich **DIE RIEDERALM** „Good Life Resort Leogang“ als Geheimtipp für aktive Genießer. Besonders begeistert der großzügige Spa-Bereich mit zwei separaten Pools inklusive einzigartigem Thermalpool.

WOHNEN

Familie Herbst sorgt für herzliche Gastfreundschaft und prägt den Charme dieses liebenswerten Genuss-Tipps. Eine fantastische Fernsicht erlebt man von Suiten, Familien- und Komfortzimmern. 2.000 m² Wellness garantieren beste Entspannung. Sensationell ist der neue „Mountain Spa“ (nur Erwachsene) mit dem ersten Thermalpool der Region, 6 Saunen, Schwitzattraktionen, Zirben-Relax-Cube und Kristall-Kneipp-Garten. Die „Pinzgauer Wasserfestspiele“ inkludieren Hallenbad mit Verbindung zum ganzjährig beheizten Infinity-Außenpool, Indoor-Wasserrutsche, Babypool und Familiensauna.

GENIESSEN

„The Epic Slow Food Leogang“ nennt Chef Andreas Herbst seinen alpinen Küchenstil, der mit moderner Interpretation von traditionellen Klassikern begeistert. Heimische Schmankerln innovativ aufbereitet und exquisite Gourmetküche mit Pinzgauer Nuancierung prägen die Gerichte des vielgerühmten Küchenteams. Verwendet werden regionale Produkte höchster Qualität naher Produzenten sowie Kräuter aus dem eigenen Garten. Im Weinkeller findet sich eine erlesene Auswahl mit Schwerpunkt Österreich, wobei man sich getrost an die Empfehlungen von Sommelier Fernando Fanaro halten kann.

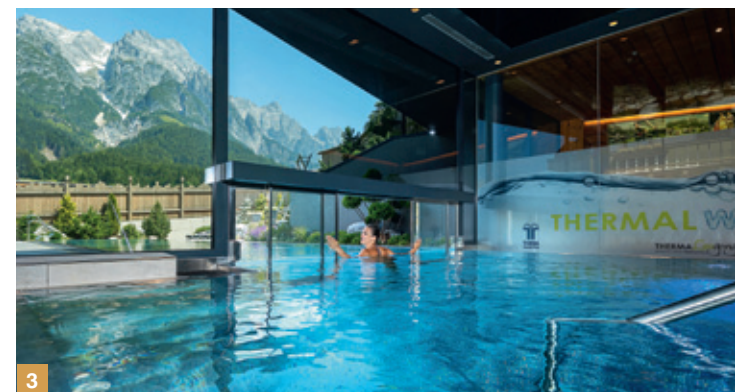


1



2

Foto: Michael Huber



3

- 1 | Traumhaftes Wohnambiente mit exklusiven Details.
- 2 | Herzlich und kompetent: Gastgeberfamilie Herbst.
- 3 | Einzigartiger Thermalpool exklusiv für Erwachsene.

EXTRAS FÜR GENIESSER

- Küchengaudi mit kleinen Verkostungen und Fachsimpeln mit JRE Andreas Herbst
- Weinreise-Degustation im Weinkeller
- „Good Life“-Lounge mit Musik & Cocktails
- Kochworkshops mit Andreas Herbst



Foto: Herbert Lehmann

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 720 km Mountainbike- und 480 km Talradwegen.

PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN mit Frühstück € 125,- bis € 216,- p. P.
ÜN mit ¼-Gourmet-Pension € 137,- bis € 228,- p. P.

WINTERAUSKLANG – WELLNESSTAGE

(15. 3. bis 19. 4. 2020)

3 bis 7 ÜN im Komfort-DZ p. P. ab € 495,- (3 ÜN)

bzw. ab € 1.085,- (7 ÜN).

EXTRAZUCKERL*: bei 3 bis 5 ÜN: 1 Teilmassage;
ab 6 ÜN: 1 Aromaölmassage.

FRÜHLINGSZAUBER & WELLNESSTAGE

(14. 5. bis 11. 7. 2020)

3 bis 7 ÜN im Komfort-DZ p. P. ab € 480,- (3 ÜN)

bzw. ab € 1.078,- (7 ÜN).

EXTRAZUCKERL*: bei 3 ÜN: € 20,- Wellness-Gutschein;
bei 4 & 5 ÜN: eine kostenlose Teilmassage; ab 6 ÜN: Wohlfühlmassage „Frühlingserwachen“.

AKTIVTAGE „BIKE & HIKE“

(14. 5. bis 11. 7. und 6. 9. bis 8. 11. 2020)

4 bis 7 ÜN inkl. gemeinsamer Wanderung, Bike- bzw. Wanderleistungen, u.v.m. im Komfort-DZ p. P. ab € 640,- (4 ÜN)

bzw. ab € 1.078,- (7 ÜN).

EXTRAZUCKERL*: bei 4 & 5 ÜN: eine kostenlose Wadlmassage; ab 6 ÜN: 1 Vollmassage.

*jeweils pro Vollzahler.

Alle Pauschalen inkl. folgender toller Hotelleistungen:

¼-Genießer-Pension, 2.000 m² SPA, „Good Life“, Wochenprogramm mit Küchen-Gaudi, Gala-Dinner, Weinreise, Wanderprogramm, geführtes Saunieren, Saalfelden Leogang Card inkl. vieler Leistungen u.v.m.

HOTEL

****S-Kategorie, 66 Zimmer + Suiten, 2.000 m² Wellness: „Mountain Spa“ (nur Erw.) mit Thermalpool (33 °C), 6 Saunen, Schwitzattraktionen, Ruheräume und -garten und Kristall-Kneipp-Garten; „Pinzgauer Wasserfestspiele“ mit Hallenbad und verbundenem, beheizten Außenbecken, Indoor-Wasserrutsche, Babypool, Familiensauna, Ruheräume, Relax-Wiese. Umfangreiches Hausprogramm. Garage & Parkplätze.

Auszeichnungen: Sieger Travellers Choice Award von Trip Advisor der letzten fünf Jahre; Holiday Check Award 2020. 2 Lilien im Relax Guide 2020.

RESTAURANT

Verschiedene Bereiche und rustikale Stuben. **Küche à la carte:** 11.30–13.30 Uhr und 18.30–20.15 Uhr. **Kein Ruhetag.**

Auszeichnungen: ☺ ★ ★ ★ ★ 🍷

¼-GOURMET-PENSION

Willkommensdrink, Schlemmer-Frühstücksbuffet bis 10.30 Uhr (oder Langschläferfrühstück bis 11.30 Uhr), nachmittags Alpin-Buffer (Schmankerln, Mehlspeisen, Imbisse und Salate), abends 5-gängige Gourmetmenüs mit Wahlmöglichkeit, Käse Brett und einmal wöchentlich „Good Life“-Galadinner, Küchengaudi sowie (gegen kleinen Aufpreis) Weinreise.

ADRESSE

Genießerhotel Die Riederalm **S · Familie Herbst**
5771 Leogang · Rain 100 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 65 83 / 73 42 · F +43 (0) 65 83 / 73 42-42
info@riederalm.com · www.riederalm.com
Betriebsferien: 19. 4. bis 15. 5. und 8. 11. bis 4. 12. 2020.



Fotos: Zupanc (2), Blaha/Karnerhof

Der **KARNERHOF**. Ein großzügig angelegtes Haus mit Tradition. Ein Familienbetrieb, in dem Kärntner Gastfreundschaft Tag für Tag herzlich gelebt wird. Direkt am Faaker See, mit 100.000 m² Platz zum Wohlfühlen, Aktivsein und Entspannen. Ganz wie es gefällt.

WOHNEN

Ein langsam gewachsenes Haus. Ein Hotel mit Charakter und Tradition. Das spiegelt sich auch in den Zimmern, Suiten und Studios wider. Hier erwartet den Gast abwechslungsreiches Design – von traditionell-gemütlich bis modern-offen, mit viel natürlichem Licht sowie teils zurückhaltenden und teils kräftigen Farbakzenten und Mustern. Bei kontinuierlichen Erneuerungen und Renovierungen wird stets großer Wert auf eine liebevolle, sorgfältige Auswahl der Materialien und Möbelstücke sowie auf geschmackvolles Design im Einklang mit der Kärntner Landschaft gelegt.

GENIESSEN

Gastgeberfamilie Melcher versteht etwas vom Genießen und lebt ihren erlesenen Qualitätsanspruch bis ins Detail. Einen hohen Stellenwert hat etwa die Salatkultur im Karnerhof. Denn hier ist der Salat Chefsache – mariniert von Seniorchef Johann Melcher in einer großen Schüssel vor den Augen der Gäste. Die wunderbaren Zutaten: erntefrische Blattsalate, der Melchersche Balsamico und ausgesuchtes, hochwertiges Oliven-, Walnuss- oder Kürbiskernöl. Alle Restaurants und Restaurantterrassen verfügen über herrliche Ausblicke auf die eindrucksvolle Naturkulisse.

FAAKER SEE – KÄRNTEN



- 1 | Fantastische Seepanorama-Terrasse.
- 2 | Ursula und Alfred Karner mit Peter, Hans, Adele und Andreas Melcher.
- 3 | Eine kleine Ferienwelt am Faaker See.
- 4 | Romantisches Picknick mitten am See.

EXTRAS FÜR GENIESSER

- Balsamico-Essig aus Modena
- Hausgeräucherter Speck
- Hauseigener Kräutergarten
- Legendäre Spezialsalate zur Genießer-Halbpension
- Genießer-Arrangement „Gourmet-Night“



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.

PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN mit Frühstück im DZ ab € 93,- (Tagespreis) p. P.
ÜN mit Halbpension im DZ ab € 123,- (Tagespreis) p. P.
bzw. ab € 742,- (Wochenpreis) p. P.

KARNERHOF SCHNUPPERTAGE

3 Übernachtungen (Do bis So) oder 4 Übernachtungen (So bis Do) inkl. Halbpension und Karnerhof-Verwöhnleistungen, eine Rückenmassage (25 Min.), eine Paraffin-Handpackung mit Wirkstoffcreme und ein Solarium-Jeton
pro Person im Doppelzimmer ab € 405,- für 3 Nächte und pro Person im Doppelzimmer ab € 436,- für 4 Nächte.

GOLF BIRDIE

4 Übernachtungen inkl. Halbpension und Karnerhof-Verwöhnleistungen, 3 Greenfees nach Vereinbarung auf 10 Golfanlagen nach Wahl (Startzeiten im Hotel buchbar)
pro Person im Doppelzimmer ab € 548,-.

SEEROMANTIK WELLNESS-WOCHE

7 Nächte mit Halbpension und Karnerhof-Verwöhnleistungen, davon einmal eine kulinarische Genussreise im Gourmetrestaurant Götzlstube. Wohltuende Anwendungen in der Karnerhof-Beauty: 1 Pediküre mit Kräuterfußbad und Fußmassage (60 Min.), 1 Gesichtsbehandlung (90 Min.), 1 Ganzkörperpeeling (30 Min.)
pro Person im Doppelzimmer ab € 966,- für eine Woche.

GREENFEE-SPECIAL von Saisonstart bis 30. April und von 5. Oktober bis Saisonende 2020: 2 Personen spielen, 1 Person zahlt, Kinder bis 14 Jahre golfen gratis!

HOTEL

****S-Kategorie, 95 Zimmer (Junior-Suiten, Familien-Appartements, Studios). 100.000 m² Garten. Wellness- und Spa-Landschaft mit Erlebnishallenbad samt Indoor-Whirlpool, Saunen, Dampfbad, Fitnessraum, Laconium, Tepidarium, Energy Island, Ruheraum mit Wasserbetten, beheiztes Freibad mit Whirlpool, Badestrand mit Seesauna. Tolles Familien- und Kinderangebot. Boutique. Segeln, Surfen, Tennis, Tischtennis, City- und Mountainbikes, E-Bikes, Elektroboot, hoteleigener Mietwagen.

RESTAURANT

35 Pl. im À-la-carte-Restaurant Götzlstube, 40 auf der Seepanorama-Terrasse. Hausbar, Weinkeller.
Küche: Di bis Sa 18–21 Uhr. **Ruhetage:** So, Mo.

Auszeichnungen:

GENIESSERPENSION

Frühstück mit regionalen Produkten, hausgemachtem Schinkenspeck, Bio-Ecke etc; nachmittags süße und pikante Snacks. Abends 6-gängige Wahlmenüs, außergewöhnliche Salate.

ADRESSE

Hotel Karnerhof **S · Familie Melcher**
9580 Egg am Faaker See
Karnerhofweg 10 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 42 54 / 21 88 · F +43 (0) 42 54 / 36 50
hotel@karnerhof.com · www.karnerhof.com
Betriebsferien: 2. November 2020 bis 27. März 2021.



**NEU ab 19. April:
Wellness-Oase Garten EDEN**

Fotos: Franz Gerdl

Inmitten der Kärntner Ferienregion rund um den Millstätter See präsentiert sich das 4-Sterne-S-Hotel **DAS MOERISCH** als perfekter Ausgangspunkt – natürlich mit elegantem Wohnkomfort und erlesenen Küchenspezialitäten.

WOHNEN

Schöner könnte die Lage kaum sein: In direkter Nähe des Millstätter Sees und zugleich wunderbar ruhig inmitten eines hoteleigenen Parks. Die geräumigen Zimmer und Suiten strahlen ein sehr einladendes Flair aus und repräsentieren geschmackvolle Landhauskultur mit modernstem Komfort. Entspannungssuchende finden feine Wellness, unter anderem mit Außen- und Innenpool, Saunawelt, Massage- und Beauty-Salon sowie Wintergarten mit beheizten Wasserbetten. Herzlich willkommen sind auch Familien mit Kindern.

GENIESSEN

Österreichische Küche, originell verfeinert und zeitgemäß zubereitet sowie ein locker-verspielter mediterraner Einschlag prägen die Haubenküche von Julia Kerschbaumer, die die Gäste sowohl im Hotelrestaurant wie auch im À-la-carte-Restaurant „Die Ess-Klasse“ verwöhnt. Weinkenner werden angesichts der bestens sortierten und zugleich erfreulich fair kalkulierten Karte ihre wahre Freude haben. „Und“ – Zitat Gault Millau – „darf man das alles auch noch auf der Terrasse genießen, ist das Glück schon fast vollkommen.“

SEEBODEN/MILLSTÄTTER SEE – KÄRNTEN



1



2



3

- 1 | Leidenschaftlicher Gastgeber: Sigi Moerisch.
- 2 | Feine Spezialitäten aus dem Restaurant „Die Ess-Klasse“.
- 3 | Panorama-Golfanlage direkt beim Genießerhotel.

EXTRAS FÜR GENIESSER

- Slow Food – regional, gesund und frisch
- ¼ Gourmet Verwöhpension
- Direkt am Golfplatz mit eigenen Carts



Foto: Petr Blaha

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. Abgerundet wird das Freizeitprogramm durch hervorragende Wander- und Radmöglichkeiten, im Winter steigt man beim Hotel in die Langlaufloipe ein und das nächste Skigebiet ist in 15 Minuten erreicht. Kultur- und Shopping-Tipps: Schloss Porcia in Spittal, Carinthischer Sommer in Ossiach, Künstlerstädte Gmünd und Villach.

PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN im DZ mit Frühstück € 90,- bis € 130,- p. P.
ÜN im DZ mit ¼-Verwöhpension € 115,- bis € 170,- p. P.

WELLNESS-GENUSS IM GARTEN EDEN (19. 4. bis 1. 11. 2020)

3 Nächte im Doppelzimmer mit Upgrade in höchst verfügbare Kategorie inkl. 3 x ¼-Gourmet-Verwöhpension, einem Treatment-Gutschein im Wert von € 50,- p. P., eine fix reservierte Doppeliege mit Baldachin im neuen Garten Eden für die Zeit des Aufenthalts sowie Früchte und eine Flasche Kamptaler Sparkling am Zimmer **p. P. ab € 439,-**.

GOLF-KURZGENUSS (19. 4. bis 1. 11. 2020)

3 Nächte im Doppelzimmer „Exclusive“ inkl. 3 x ¼-Gourmet-Verwöhpension und 3 Greenfees mit der ALPE ADRIA GOLFCARD **p. P. ab € 439,-**.

24. MOERISCH GOLFTROPHY 2020 (26. 4. bis 3. 5. 2020)

3 oder 7 Nächte im Doppelzimmer „Exclusive“ inkl. 3 oder 7 x ¼-Gourmet-Verwöhpension, 2 oder 4 Greenfees am Hausplatz GC Millstätter See, einem Ausflug zum PLATIN GOLF CLUB BLEED inkl. Greenfee, Bustransfer und kleinem Lunch, tollem Rahmenprogramm „Kulinarik, Musik, Atmosphäre“ sowie einem Turnier Stablefort und einem Turnier Texas Scramble **p. P. ab € 1.100,- (7 ÜN) bzw. € 565,- (3 ÜN)**.

FAMILY GOLF (19. 4. bis 1. 11. 2020)

Kinder bis 14 Jahre golfen auf der Hausanlage, dem GC Millstätter See, in Begleitung ihrer Eltern gratis!

HOTEL

****S-Kategorie, direkt am GC Millstätter See, 75 Betten, Außenpool mit Liegewiese, Hallenbad, Wintergarten mit beheizten Wasserbetten, Beauty-Salon, modernes und geradliniges Spa, Terrasse, Veranda und Teichpavillon. Beste Wassersportmöglichkeiten, Parkplätze.

RESTAURANT

Restaurant im Landhotel und À-la-carte-Restaurant „Die Ess-Klasse“ im Moerisch mit je 20 Innen- und Außenplätzen.
Küche: 18–21.30 Uhr. **Ruhetage:** Mo, Di, Mi.

Auszeichnungen: 

¼-GOURMET-VERWÖHPENSION

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.

ADRESSE

Genießerhotel Das Moerisch **S
Familie Moerisch
9871 Seeboden · Tangern 2 – ÖSTERREICH
T + 43 (0) 47 62 / 81 372 · F + 43 (0) 47 62 / 81 372-8
info@moerisch.at · www.moerisch.at
Betriebsferien:** Bis 18. April und 2. November bis 18. Dezember 2020.



Fotos: Ferdinand Neumüller

„Die Natur macht sich breit in der **FORELLE**“ – gemäß diesem Motto präsentiert sich Familie Müllers Ferienjuwel direkt am Ufer des Weißensees noch attraktiver. Unverändert blieben ehrlicher Genuss und herzliche Gastlichkeit inmitten dieses Kärntner Landschaftsparadieses.

WOHNEN

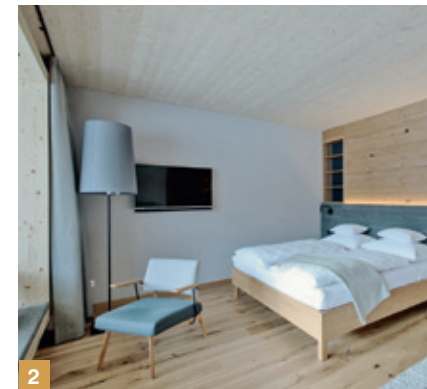
„Nur wer genießt, bleibt genießbar“ heißt es bei Familie Müller, die in ihrem 4-Sternehotel am Weißensee und im Herzen eines nebelfreien Kärntner Sonnehochtals nachhaltigen Genuss aufs Höchste zelebriert. Viele spannende Neuheiten und Attraktionen prägen die sympathische, überaus familiäre Ferienadresse: So bekamen bestehende Komfortzimmer und Suiten – sehr viele mit herrlichem Seeblick – etwas Zuwachs. Darüber hinaus laden neu gestyltes Restaurant sowie Bar- und Genusszone ebenso zum Entspannen wie die um Panoramasauna, Ruheraum, Massage- und Behandlungsräume erweiterte Wellness.

GENIESSEN

Fragt man 4-Hauben-Koch und Gastgeber Hannes Müller nach seiner Küchenlinie, so lautet die Antwort „Rückbesinnung auf das Wesentliche und Reduktion auf das, was die Natur gibt.“ – „Berg.See.Küche“ heißt das genussvolle Motto und bietet eine ungemein spannende kulinarische Reise durch das Weißensee-Tal, 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.



1



2



3

Foto: Martin Luggner

- 1 | Neue Bühne für die 4-Hauben-Küche.
- 2 | Moderner Komfort mit Kuschelfeeling.
- 3 | Herzliche Gastgeber: Hannes und Monika Müller.

EXTRAS FÜR GENIESSER

- Mehrtägige Kochkurs-Arrangements
- Weinverkostungen
- Brotbackkurse
- Regelmäßig GENUSSfeiertage mit Produzenten und Winzern
- Kulinarik & Kunst: Forelle Tisch.Kultur.Tage
- Kochbuch „LebensMittelPunkt Weißensee“



ERLEBEN

Der Kärntner Weißensee bietet jederzeit abwechslungsreiche Sport- und Freizeitmöglichkeiten: Ob Tauchen, Baden oder Fischen im See, Genusswandern oder Gipfelfest, Biken oder Nordic Walking – immer mit Blick auf das türkisfarbene Wasser des „reinsten Badesees der Alpen“. Im Winter liegt Europas größte Natureisfläche direkt vor der Tür (6,5 km²), Abwechslung bieten ein kleines Skigebiet (Topskigebiet Nassfeld ca. 30 km entfernt), romantische Langlaufloipen u.v.m. Für Ausflüge sind Städte wie Lienz, Gmünd, Spittal oder Villach rasch erreicht.

PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN mit Frühstück im DZ € 95,- bis € 139,- p. P.
 ÜN mit Genießer-¾-Pension im DZ € 120,- bis € 159,- p. P.

kurzgenussFORELLE (ganzjährig buchbar)

1 genussvolle Nacht inkl. Nachmittagsjause am Anreisetag (bei vitaminreichen Salaten, pikantem Snack und hausgemachten Mehlspeisen), Begrüßungs-Champagner, 6-Gang-Degustationsmenü mit feiner Weinbegleitung sowie reichhaltiges Frühstücksbuffet am Abreisetag **pro Person ab € 207,- bzw. ab 1. Mai 2020 ab € 225,-.**

Koch.work.shop.tage 2020 (4. bis 9. 10. 2020)

Neben der Erholung und dem Genuss der wunderbaren Herbstzeit am See gibt es jeden Tag kleine Workshops mit Themen rund um die Küche.

- Mo: **Vorratsküche** – Öl, fermentieren, einmachen
 - Di: **Arbeiten bzw. der richtige Umgang mit Schokolade**
 - Mi: **3-gängiges Herbstmenü**
 - Do: **Wildfang-Fisch „nose to tail“**
- 5 ÜN pro Person im DZ ab € 830,-.**



Herrlicher Seeblick

HOTEL

****-Kategorie, 50 Betten. Relaxbereich mit Saunen, Fitness-, Massage-, Behandlungs- und Ruheräumen, Dampfbad. Liegewiese am See. Wintergarten, Bar- und Genusszone. Tagungsraum (bis 30 P.), Ski- & Bikeraum. Diverse Hausprogramme (Ausflüge, Verkostungen, Wanderungen uvm). Eigene Pferde und Kutschen, E-Tankstelle, Parkplätze.

RESTAURANT

20 Pl. im À-la-carte-Restaurant. Terrasse, Kaminbar, Wintergarten, begehrter Weinkeller.

Küche: ab 18.30 Uhr. **Ruhetage:** So, Mo (nicht geschlossen, ausschließlich Hausgästemenü).

Auszeichnungen:

Kärntner Nachhaltigkeitspreis 2017, „Primus 2015“ – Preis für „Nachhaltigkeit“, „Sterne Award 2015“.

GENIESSER-¾-PENSION

Frühstücksprodukte großteils regionaler Herkunft, große Tee- und Kaffeeauswahl, Nachmittagsjause oder Torten- und Kuchenbuffet. Abends 4- oder 5-gängige Menüs mit 2 Speisen pro Gang zur Wahl.

ADRESSE

Genießerhotel Die Forelle ****

Familie Müller

9762 Techendorf 80 · Weißensee – ÖSTERREICH

T +43 (0) 47 13 / 23 56 · F +43 (0) 47 13 / 23 56-8

info@dieforelle.at · www.dieforelle.at

Betriebsferien: Mitte März bis 3. Mai und 21. Oktober bis 17. Dezember 2020.



Fotos: Tristachersee (2)

In märchenhaft romantischer Lage direkt am See, nur wenige Kilometer von Lienz, vereint Familie Kreuzers 4-Sterne-S-Parkhotel **TRISTACHERSEE** viele Vorzüge für einmalige Ferientage: erholsam ruhig, großzügiger Relaxbereich und eine der besten Küchen der Region.

WOHNEN

Im Sommer ist der Platz am Tristachersee ein ganz besonderes Hideaway – eingerahmt von Wiesen und Wäldern und direkt am verträumten Badensee. Der Wellnessbereich mit Dampfbad, finnischer Sauna, Infrarotkabine und Indoorpool garantiert feine Wohlfühlmomente; bei den beiden Masseuren Angelika und Klaus wiederum befindet man sich 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 neuestem Stand.

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. Das erlesene Wein- und Spirituosen-Sortiment erfüllt alle Wünsche, ergänzt durch frisches Wasser aus der eigenen Maximilianquelle. Genussvoller Rahmen: Heimelige Stuben sowie Panorama-Seeterrasse.

LIENZ - OSTTIROL



Enlaces: Martín Lugaer (3)

- 1 | Das Genießer-Parkhotel Tristachersee – das kleine Paradies.
- 2 | Gastgeber Josef, Christl und Tochter Marie Theres Kreuzer.
- 3 | Heimeliger Rahmen für kulinarische Köstlichkeiten.
- 4 | Komfortable Studios und See-Studios.

EXTRAS FÜR GENIESSER

- Feinstes Mineralwasser aus den eigenen Quellen
- Fische in höchster Qualität (Forelle, Saibling, Alpenlachs und Stör) aus Hotelteichen
- Flambierte Marilllen, das legendäre Dessert vom Hausherrn persönlich



Foto: Petr Blahos

ERLEBEN

Ob Schwimmen, Eislaufen oder Eisstockschießen – der Tristacher See 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-Ski-bus in die Skigebiete Hochstein und Zetttersfeld (1 Skipass für 12 Skigebiete bis zum 3.000 m hohen Gletscher), Langläufer finden Loipen in allen Hochtälern Osttirols, oder man spaziert genüsslich durch die romantische, tief verschneite Landschaft.

PREISE UND ARRANGEMENTS

**ÜN mit Genießer-HP im Studio (30 m², Balkon)
pro Person und Tag ab € 104,-**

FRÜHSOMMER SPECIAL (1. 5. bis 5. 7. 2020)

Den Frühling erleben, alles erwacht und blüht in schönsten Farben rund um den Tristachersee. Die ersten Enten-Babys lassen sich am See blicken und die ersten schönen Wanderungen können unternommen werden – einfach fernab von allem Trubel die Seele baumeln lassen, entspannen in der Wohlfühlanlage, eine Massage genießen und einen erfüllten Tag mit einem abwechslungsreichen Genießermenü wunderbar ausklingen lassen. Anreise täglich möglich.
7 Tage inkl. Hauben-Genießer-Halbpension, einer Vollmassage **p. P. ab € 709,-**

SOMMERAUSZEIT (1. 5. bis 1. 6. und 20. 9. bis 1. 11. 2020)

Buchbar von Sonntag bis Donnerstag mit dem „4=3-Bonus“ = 4 Tage Aufenthalt genießen und nur 3 Tage bezahlen! 4 Tage inkl. Hauben-Genießer-Halbpension, einer Ganzkörpermassage (55 min) und Entspannung mit Seeblick
p. P. ab € 385,-

GOLF-PAKET FÜR 4 TAGE (1. 5. bis 1. 11. 2020)

4 Tage im Zimmer nach Wahl inkl. Hauben-Genießer-Halbpension und 4 Tage Golfvergnügen auf dem Golfplatz Dolomitengolf (4x 18 Loch) **p. P. ab € 680,-**

HOTEL

****S-Kategorie, direkt am See, 106 Betten, Hotelhalle, Hallenbad, Saunalandschaft, Solarium, Massagen. Ruheräume. Hausprogramme, regelmäßige Live-Musik mit den „Flamingos“ (Tipp: große Silvestergala). Hotelbar. Im Sommer: schöne Park-Liegewiese. Kneippbad.

RESTAURANT

130 Pl. in 4 Gaststuben, große Wintergarten-Seeterrasse.
Hausbar. **Küche:** 12–14 Uhr und 18.30–21.30 Uhr.
Kein Ruhetag.

Auszeichnungen:

GOURMET-GENIESSER-HALBPENSION

Frühstücksbuffet mit Bioprodukten heimischer Produzenten (Bauernbutter, Ziegenkäse, Honigwaben etc.). Abends 4- bis 5-gängige Wahlmenüs (Hauptspeisen), dazu wechselnde Buffets (kalte und warme Vorspeisen, Käse, Desserts uvm).

ADRESSE

Genießer-Parkhotel Tristachersee **S**
Familie Kreuzer
 9908 Amlach/Lienz · Tristachersee 1 – ÖSTERREICH
 T +43 (0) 48 52 / 67 666 · F +43 (0) 48 52 / 67 699
parkhotel@tristachersee.at
www.parkhotel-tristachersee.at
Geöffnet: Mai bis Oktober 2020.



Fotos: Peter Kühnl (4)

ADULTS ONLY

Im Herzen der Kitzbüheler Alpen verwöhnt das 4-Sterne-Genießerhotel **UNTERLECHNER**, Tirols kleinstes Adults only-Hotel, mit einer überaus charmant-familiären Atmosphäre – raffinierter Esskultur und feiner Small-Wellness in den Tiroler Bergen inklusive.

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 Komfortzimmer und großzügige 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-Zirbensauna, Felsen-Kräuterbad, Bio-Sauna sowie Kosmetik und Massage.

GENIESSEN

„Echt – ehrlich – heimatverbunden“ lautet die vielversprechende Devise in der Kulinarik „Esskultur made by Unterlechner“. Die niederösterreichische Küchenchefin Yvonne Pobel, nach 17 Jahren im Ausland (u. a. im Sterne-Restaurant Léa Linster in Luxemburg) wieder zurückgekehrt, setzt gekonnt auf kreative Regionalität und Originalität. Heimische Produkte aus biologischem Anbau und gefühlvoll eingesetzte Kräuter und Gewürze aus dem eigenen Garten bilden die Basis für ihre unverfälschten Kreationen. Auch das Thema Wein mit Schwerpunkt Österreich wird mit viel Leidenschaft gelebt.



1



2



3

- 1 | Gastgeber Christian Unterlechner.
- 2 | Wohlig warmer Hallenpool mit herrlichem Panorama.
- 3 | Heimeliger Komfort prägt die geräumigen Zimmer und Suiten.

EXTRAS FÜR GENIESSER

- Wochenprogramm mit Hausfeiertag, Champagner-Tag, Flying-Buffer u.v.m.
- KochArt-Mitglied: Rückbesinnung auf Regionalität und Nachhaltigkeit
- Alle 23 Edelbrand-Sorten des Spitzenbrenners Rochelt
- Mundgeblasene Riedel-Sommeliertgläser



Foto: GAS/Rupert Mühlbacher

ERLEBEN

Das Pillersee Tal 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 und Einstieg beim Hotel bestens aufgehoben. Für Skifahrer gibt es ebenfalls vor der Haustür ein kleines, feines Skigebiet, zudem ist der fulminante „Skicircus Saalbach Hinterglemm Leogang Fieberbrunn“ rasch erreicht.

PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN mit Frühstück im DZ p. P. € 75,- bis € 185,-
ÜN mit Genießer-HP im DZ p. P. € 95,- bis € 205,-

WEINREISE & GOURMET-WOCHE (12. bis 18. 10. 2020)

Die vierte kultige Weinreise mit Andreas und Christian Unterlechner für max. 10 Personen ... mit tollen Herbst-Panoramen, exklusivem „Wine & Dine“ sowie vielen weiteren Überraschungen:

SONNTAG: Anreise und Besprechung bei einem Glas Wein.

MONTAG: Entspannungstag ganz nach Lust und Laune, Abendessen mit Zithermusik.

DIENSTAG: Gemeinsame Busfahrt zum Weingut Loacker in Südtirol mit Panoramablick auf Bozen. Südtiroler Jause mit anschließender Verkostung und Besichtigung des Weingutes. Weiterfahrt zum Hotel in Bozen, Abendessen im kultigen Weinkeller mit Brunello di Montalcino samt Jahrgangsbegleitung.

MITTWOCH: Weiterfahrt zum Bergapfelsa-Spezialist Kohl mit hochkarätiger Verkostung. Rückfahrt nach Tirol.

DONNERSTAG: Exklusives „Wine & Dine“: Champagner-Empfang und anschließendes 9-gängiges Galadinner mit exklusiver Weinbegleitung vom Weingut Pfitscher aus Südtirol.

FREITAG: Entspannungstag ganz nach Lust und Laune.

SAMSTAG: Die etwas andere Champagner-Verkostung: Kleine Wanderung auf die Alm von Stefan Unterlechner inkl. Champagner- und Milch-Verkostung.

7 Übernachtungen mit den exklusiven Unterlechner-Bestleistungen sowie tollem Abschiedsgeschenk p. P. ab € 1.240,-.

HOTEL

****-Kategorie, 46 Betten (18 DZ, 5 Suiten). Ü14-Erwachsenen-Hotel. Relaxbereich mit Außen-Living-Pool, Liegewiese und Garten, Hallenbad, Bio-Sauna, Garten-Zirbensauna, Felsen-Kräuterbad, Kosmetik- und Massageabteilung, Personaltrainer; beheizter Skikeller. Genussvolles Wochenprogramm. Hunde herzlich willkommen. Parkplätze und Garage.

RESTAURANT

6 bis 10 Pl. (auf Anfrage bis max. 20) im À-la-carte-Restaurant „Esskultur made by Unterlechner“. **Küche:** 18.00 bis 21.00 Uhr. **Ruhetage:** So bis Mi.

Auszeichnungen: Mitglied bei den KochArt-Wirten.

GENIESSER-¼-PENSION

Exklusives Feinschmecker-Frühstücksbuffet mit wechselnden Überraschungen (bis 12 Uhr Langschläfer-Frühstück); Nachmittagsjause mit kleinen kalten und warmen Gerichten sowie backfrischen Kuchen; abends 5-gängige Wahlmenüs, vegetarische Speisekarte, spezielle Themenabende.

ADRESSE

Romantik- & Genießerhotel Unterlechner ****
Fam. Unterlechner
6392 St. Jakob in Haus · Reith 23 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 53 54 / 88 291 · F +43 (0) 53 54 / 88 291-4
anfrage@unterlechner.com · www.unterlechner.com
Betriebsferien: 18. Oktober bis 6. Dezember 2020.



Fotos: Günter Standl (3)

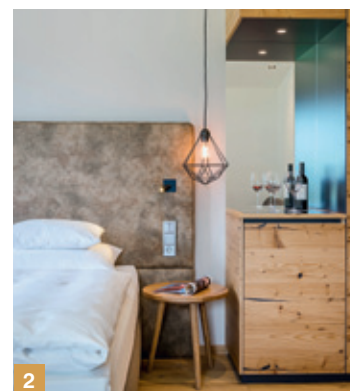
Mit Blick auf die prächtige Tiroler Gebirgskulisse des Wilden Kaisers vereint das Genießerhotel **DER BÄR** ein ebenso umfangreiches wie spektakuläres Wellness- und Freizeitangebot, feine Küchenerlebnisse und edel-ländliche Wohnkultur zu höchstem Feriengenuss.

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 die geräumigen Zimmer und Suiten – immer mit sensationellem Blick auf die Bergwelt! Ein Highlight ist der ganzjährig mit 31 °C beheizte Infinity-Pool, der grenzenlose Erholung vor einer Traumkulisse bietet. Nicht nur dieser 20 m lange Pool, sondern auch das Badehaus mit Hallenbad, Saunalandschaft, Ruheraum samt Kamin und grandiosem Panoramafenster raubt Genießern den Atem.

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, 2013 vom Falstaff-Guide zum „Neueinsteiger des Jahres“ gekürt, als ein wahres kulinarisches Highlight mit exquisiten Haubenspezialitäten von Küchenchef Markus Feyersinger. 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.

ELLMAU – TIROL

100

1

- 1 | Wellness pur: Badehaus mit Infinity-Panorama-Pool.
- 2 | Neue De-Luxe-Zimmer mit Rundum-Fernsicht.
- 3 | Andreas und Ursula Windisch.
- 4 | 2-Hauben-Küche im heimeligen Ambiente.

EXTRAS FÜR GENIESSER

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



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).

PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN mit Frühstück im DZ während der Sommersaison
€ 105,- bis € 165,- p. P.
ÜN mit Genusspension im DZ während der Sommer-
saison € 130,- bis € 190,- p. P.

GOLF UNLIMITED

Ein Paradies für Golfer: 4 oder 7 Tage inkl. Genusspension, unlimitierte Anzahl an Tages-Greenfees für den Golfclub Wilder Kaiser, unlimitierte Benützung der Driving-Range (inkl. Bälle), unlimitierte Benützung von Leih-Trolleys, fixe Startzeitenreservierung sowie alle Bären-Leistungen
pro Person ab € 665,-.

FAMILIEN-BERGZAUBER

7 Tage inkl. Genusspension, einen 5-Tages-„Bergwelt- Lift- & Wanderspäss“, eine geführte Wanderung zur hauseigenen Bärenalm, betreuter Kinderclub mit abwechslungsreichem Spiel- und Abenteuer Programm (in den Ferienzeiten), bis max. zwei Kinder bis 10 Jahre wohnen kostenfrei in der Suite der Eltern sowie alle Bären-Leistungen **pro Person ab € 1.220,-**.

TRAUMTAGE ZU ZWEIT

3 oder 4 Tage (Donnerstag bis Sonntag oder Sonntag bis Donnerstag) inkl. Genusspension im Doppelzimmer Komfort oder in der Junior Suite, eine Flasche Prosecco und Erdbeeren im Zimmer, ein € 50,00-Wertgutschein für den Beauty- und Massagebereich sowie alle Bären-Leistungen
pro Person ab € 441,-.

HOTEL

124 Betten (Zimmer zur Einzelbelegung, DZ, Junior-Suiten und Suiten). Relaxbereich mit neuem Badehaus (In- und Outdoor-Infinity-Pool, Ruheraum und Saunalandschaft mit finnischer Sauna, Panorama-Sauna, Dampfbad, Brechelbad und Eisgang), Beauty- und Massageabteilung, Tagungs- und Seminarraum, Kinderprogramm, Bären-Miniclub und Chill-Raum. Parkplätze und Garage.

Auszeichnung: 2 Lilien im Relax-Guide 2020.

RESTAURANT

Gediegenes Hotelrestaurant mit abgetrennter Bauernstube und Hochzeitsstube sowie neuem Kamin- und Gartenrestaurant. Terrasse, Cocktailbar, Nichtraucherzone, Zigarrendepot.
Küche: 19–21 Uhr. **Kein Ruhetag.**

Auszeichnungen:     

Falstaff-Neueinsteiger des Jahres 2013.

GENUSS-PENSION

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

ADRESSE

Genießerhotel Der Bär
Familie Windisch
6352 Ellmau - Kirchbichl 9 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 53 58 / 23 95 • F +43 (0) 53 58 / 23 95-56
info@hotelbaer.com • www.hotelbaer.com
Betriebsferien: 29. März bis Mitte/Ende Mai und
 1. November bis 17. Dezember 2020.



Foto: Jan Hanser (3)

Frei schweift der Blick über 150.000 m² blühende Felder rund ums **THERESA** und auf die majestätischen Zillertaler Gipfel. 3.500 m² Spa mit fünf ganzjährig beheizten Pools, herzlich-familiäre Atmosphäre, stimmiges Ambiente und persönlicher Service sind die Zutaten für glückliche Tage.

WOHNEN

Qualität und feine Lebensart stehen bei Familie Egger inmitten der Zillertaler Bergwelt im Mittelpunkt. Eine Klasse für sich: Die topmoderne, 3.500 m² große Spa- & Wellness-Oase überzeugt mit 5 ganzjährig beheizten Pools, 7 verschiedenen Saunen, 5 Ruhezeiten, großzügigem, 160 m² großen Fitness-Studio, Beauty- und Massage-Farm, Aktivprogrammen u.v.m. Edelste Materialien und viel Liebe zum Detail, teilweise mit Kamin, Kachelofen sowie Lichttherapie-Whirlwannen, prägen die Zimmer und Suiten.

GENIESSEN

Der Tiroler Spitzenkoch Stefan Egger verwöhnt mit einer leichten, fantasievollen und zugleich gesunden Gourmet-Küche, die durch saisonalen Bezug und schonende, naturbelassene Zubereitung der überwiegend heimischen Top-Produkte besticht. Die Genießerpension umfasst ein reichhaltiges Frühstücks- sowie ein Wellness-Buffer (13–17 Uhr) und als abendliches Highlight das individuell zusammengestellte 5-gängige Genießermenü – mit 6 Menüs zur Wahl. Für die passende Weinbegleitung sorgt Diplom-Sommelière Theresa Egger.

ZELL IM ZILLERTAL – TIROL



Foto: Daniel Zangerl

- 1 | Gastgeber Theresia & Siegfried Egger mit ihren Kindern Theresa sowie Stefan mit seiner Gattin Christa.
- 2 | Romantisches Frühstück am Pool.

EXTRAS FÜR GENIESSER

- 25 m Sportpool und Bio-Gartensauna mit Ruheraum
- Ein Pool und eine Sauna bis 22 Uhr
- Kaminesgespräch mit Stefan Egger, Diplom-Diätkoch, Ernährungsberater und Vitaltrainer
- Weindegustationen mit Dipl.-Sommelière Theresa Egger



ERLEBEN

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

PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN mit Wellness-Genießerpension im DZ ab € 160,- p. P.

THERESA-KURZWOCHE

Für Kurzentschlossene und zwischendurch. 5 ÜN inkl. Wellness-Genießerpension (reichhaltiges Frühstücksbuffet, 13 bis 17 Uhr Buffet mit Salaten, warmen Speisen, Suppentöpfen, hausgemachten Kuchen und Eiscreme, Kaffee, Tee, alkoholfreien Getränken; am Abend täglich abwechslungsreiche Karte mit 5-gängigem Wahlmenü), allen THERESA-Inklusivleistungen, einem entspannenden Nacht-kerzenöl-Cremebad und einer wohltuenden Massage (25 min) **pro Person ab € 845,-.**

GENIESSER-TAGE

Die optimale Gelegenheit, um ein paar Tage zu entspannen. 2 ÜN inkl. Wellness-Genießerpension, allen THERESA-Inklusivleistungen und ... ganz nach dem persönlichen Geschmack zur Auswahl:

- Aktivierende Kopfmassage
- Kleine Fußreflexzonenmassage
- Ausgleichendes Anti-Stress-Bad
- 1 glasklarer THERESA Gin-Tonic
- 1 Flasche Wein

pro Person ab € 353,-.

HOTEL

****Superior-Kategorie, 120 Betten. 3.500 m² Spa-Landschaft: NEU: 25 m Sport-Außenbecken (28 °C), Außenpool (32 °C) und Panorama-Solepool (35 °C), Hallenbad (32 °C), Whirlpool (36 °C); 7 Saunen, 160 m² Fitness-Studio, Spa mit großzügigen Beauty- u. Massage-Angeboten, Fitness- und Entspannungsprogramme, Skiausflüge, Snowbike etc. Seminarräume (max. 60 P.). Ganzjährig kostenlose Kinderbetreuung im neuen Kids-Club und in der Jugend-Lounge. Garagenparkplätze.

Auszeichnungen: 3 Lilien im Relax-Guide 2020 (17 Pkt.), „Exzellenz 2019“ von TripAdvisor und „Quality Selection 2019“ von Holiday Check.

WELLNESS-GENIESSERPENSION

Liebevoll gestaltete Stuben und Restaurants, ruhige Sonnenterrasse mit Wolldecken. Reichhaltiges Bio-Frühstücksbuffet mit Vitalecke und hausgemachten Bio-Brotten, warmes Energiefrühstück uvm. Wellnessbuffet (13–17 Uhr) und abends 5-gängige Wahlmenüs (6 Menüs), Galadiners, kulinarische Themenabende.

Ausgezeichnet durch das AMA-Gastrosiegel.

ADRESSE

THERESA Genießer- & Wellnesshotel **Superior Familie Egger**
6280 Zell im Zillertal · Bahnhofstr. 15 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 52 82 / 22 860 · F +43 (0) 52 82 / 42 35
info@theresa.at · www.theresa.at

Betriebsferien: Mitte April bis Mitte Mai und Mitte November bis Mitte Dezember 2020.



Fotos: Petr Blaha (2)

Im Tuxertal, unweit des spektakulären Tuxer Gletschers, erweist sich Familie Bruggers Genießerhotel **LANERSBACHER HOF** als herzliche Ferienadresse für großartige Bergerlebnisse. Genießen kommt bei regionalen Spezialitäten und exzellentem Weinkeller nicht zu kurz.

WOHNEN

Familie Bruggers gediegen-ländliches 4-Sterne-Alpenhotel liegt auf 1.300 m wunderbar ruhig am Ortsrand von Lanersbach. Die Zimmer wurden kürzlich einer umfangreichen Modernisierung unterzogen und strahlen in neuem Glanz. Darüber hinaus stehen geräumige Suiten und Familien-Appartements bereit. Neben der herrlichen Hochgebirgslandschaft gibt es für sportliche Naturen einen eigenen Tennisplatz. Danach laden Hallenbad (mit Garten verbunden), Sole-Dampfbad, Sauna-Alm, Kelo-saunahütte im Garten, Liegewiese und Terrasse zum wohligen Entspannen.

GENIESSEN

Kreative Gerichte mit regionalen Spitzenprodukten wie dem Tuxer Steinschaf zählen zu den Highlights der heimisch orientierten Küche, die im neugestalteten Restaurant serviert werden. Die Wertschätzung bodenständiger Qualitäten wird auch bei den hausgemachten Marmeladen am Frühstückstisch oder den Chutneys zum Käse deutlich. „Mit Gefühl und Esprit eine originelle und originale Küche auf hohem Niveau“, bescheinigt der Guide A la Carte. Die Weinauswahl mit rund 450 Positionen mit Österreich-Schwerpunkt lässt keine Wünsche offen, sehr beliebt sind die Verkostungen in der Vinothek.

TUX IM ZILLERTAL – TIROL



- 1 | Heimelige Stube mit urgemütlichem Ambiente.
- 2 | Gastgeber Christine & Simon Bruggner mit ihren Söhnen.
- 3 | Topmodern: die neugestalteten Zimmer.

EXTRAS FÜR GENIESSER

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



ERLEBEN

Das Tuxertal ist ein attraktives Tiroler Hochtal vor der Kulisse imposanter Dreitausender und zählt somit zu den beliebtesten und schönsten Wandergebieten Österreichs. Aber auch Nordic Walking und Rad fahren stehen hoch im Kurs. Im Winter präsentiert es sich als eine der schneesichersten Regionen (225 Pistenkilometer, Ganzjahres-Ski- & Gletscherwelt „Zillertal 3000“), während Langläufer direkt beim Hotel in die Loipe einsteigen können. Sehenswert ist der 5 km entfernte Gletscher-Eispalast, und für einen Shoppingbummel ist auch Innsbruck rasch erreicht (ca. 80 km).

Foto: Ewald Kraxner

Foto: TIROLERIN/Grasser, die rekord

PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN im Doppelzimmer mit Frühstück p. P. und Tag € 78,50 mit der ¾-Genießerpension € 98,50

3-TAGE-KOCHKURS (9. 7. bis 12. 7., 20. 8. bis 23. 8. und 17. 9. bis 20. 9. 2020)
3 ÜN inkl. Teilnahme am Kochkurs und allen zum Kochen benötigten Lebensmitteln, ¾-Genießerpension, relaxen im Spa- & Wellnessbereich, Benutzung des Tuxer Wanderbusses p. P. ab € 386,-.

WANDERN LIGHT (4. 7. bis 11. 7., 22. 8. bis 29. 8. und 12. 9. bis 19. 9. 2020)
7 ÜN inkl. ¾-Genießerpension, 5 geführten, gemütlichen, einfachen Wanderungen mit Seniorenschiff Ewald zu den schönsten Zielen im Tuxertal, umfangreichen Inklusivleistungen, relaxen im Spa- & Wellnessbereich, Benutzung des Tuxer Wanderbusses p. P. ab € 539,-.

WANDERWOCHEN BERGSOMMER-AUSKLANG (29. 8. bis 12. 9. 2020)
7 ÜN inkl. ¾-Genießerpension, 5 geführten Wanderungen zu den schönsten Zielen im Tuxertal, umfangreichen Inklusivleistungen, relaxen im Spa- & Wellnessbereich, Benutzung des Tuxer Wanderbusses p. P. ab € 539,-.

HOTEL
****-Kategorie, 80 Betten (EZ, DZ, Suiten und Familien-Appartements). Hallenbad, Sauna, Solarium, Dampfbad, Massage; Tennisplatz, Mountainbike- und Schneeschuhverleih. Parkplätze und Garage.

RESTAURANT
Moderne Kaminstube (40 Pl.) und Tiroler Stube mit 4 Tischen. Terrasse, Hausbar, Nichtraucherzone, begehbare Weinkeller. **Küche:** 18.30–20.30 Uhr. **Ruhetage:** Mo, Do.
Auszeichnungen: ☞ ☛ ☛ ☛ ☛ ☛ ☛ ☛ ☛ ☛ ☛

¾-GENIESSERPENSION
Frühstück mit selbstgemachten Marmeladen und Milchprodukten von regionalen Bauern (Sonntag Sekfrühstück), Nachmittagsjause. Abends À-la-carte-Wahl, einmal wöchentlich Österreich-Buffer und 6-gängiges Genießer Menü.

ADRESSE
Bruggers Genießerhotel Lanersbacher Hof ****
Familie Bruggner
6293 Tux im Zillertal · Lanersbach 388 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 52 87 / 87 256 · F +43 (0) 52 87 / 87 453
info@lanersbacherhof.at · www.lanersbacherhof.at
Betriebsferien: Mitte April bis Ende Juni und im Oktober 2020.



Fotos: Lukas Kirchgasser (2), alp-line.at (3)

Direkt am verträumten Achensee verzaubert Familie Gründlers Kulinarik- & Genießerhotel **ALPIN** als kleines Paradies der Beschaulichkeit. Feinste Gourmetkreationen, liebevoll gestaltete Zimmer und eine prächtige Berg- und Seekulisse inklusive.

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 Wohnheiten überzeugen durchwegs durch auffallende Geräumigkeit, liebevolle Accessoires und einen Balkon. 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 zum Entspannen, der zugleich eine herrliche Fernsicht eröffnet.

GENIESSEN

Vater Armin und Sohn Alexander Gründler sorgen gemeinsam für eine kreative, mit drei 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 elegante Gourmetstüberl. Im behaglichen Genießerwirtshaus 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.



- 1 | **Edler Genuss im Gourmetstüberl.**
- 2 | **Armin und Alexander Gründler.**
- 3 | **Zum Wohlfühlen: Die Komfortzimmer und Suiten.**

EXTRAS FÜR GENIESSER

- Genuss-Arrangements mit 1, 2 oder 3 Übernachtungen
- Wein-Degustationsmenüs mit anwesenden Winzern
- „Gründlers Passion“, hauseigener, kleiner Shop mit selbstgemachten Spezialitäten und Schmankerln.



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.

PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN im DZ mit Genießer-HP und zuzüglich Kurtaxe
€ 93,- bis € 112,- p. P.
ÜN in der Suite mit Genießer-HP und zuzüglich Kurtaxe
€ 118,- bis € 133,- p. P.

AUSZEIT ZUM GENIESSEN (ganzjährig buchbar, ausgenommen 20. 12. 2020 bis 6. 1. 2021)
3 ÜN inkl. Genuss-Frühstück „er.Leben“, süße Nascherei & Prickelndes am Zimmer, 1 x mehrgängiges Abend-Wahlmenü aus der ausgezeichneten Alpin-Aromaküche, 1 x Genießer Menü im 3-Hauben-Restaurant „Gründler's Gourmetstüberl“, 1 x Tiroler Wirtshausmenü in 4 Gängen serviert, flauschige Bademäntel & -schuhe am Zimmer sowie Entspannung im Saunabereich Alpinaria. **Pro Person im DZ „Rofanblick“ € 369,-; im DZ „Christlumblick“ € 389,-; in der Kulinarik-Suite € 429,-.**

GENIESSERTAGE IM KULINARIK-HOTEL (1. 5. bis 8. 11. 2020)
Sonntag bis Donnerstag oder Donnerstag bis Sonntag:
3 oder 4 ÜN inkl. „Genuss-Frühstück er.leben“, mehrgängige Abend-Wahlmenüs aus der ausgezeichneten „Alpin-Aromaküche“, 1 x Genießer Menü im 3-Hauben-Restaurant „Gründler's Gourmetstüberl“, 1 x 4-Stunden-Ticket Panorama-Bad im Erlebnisparadies „Atoll“, kostenloser Regionsbus, gratis WLAN im gesamten Hotel, flauschige Bademäntel und -schuhe am Zimmer sowie Entspannung im Saunabereich Alpinaria.
Mai, Juni, September, Oktober: Pro Person im DZ „Rofanblick“ € 385,-; im DZ „Christlumblick“ € 415,-; in der Kulinarik-Suite € 485,-.
Juli, August: Pro Person im DZ „Rofanblick“ € 399,-; im DZ „Christlumblick“ € 429,-; in der Kulinarik-Suite € 499,-.

HOTEL

****-Kategorie, 48 Betten. Sauna, Sanarium, Infrarotkabine. Hausbar, begehrter Weinkeller, Digestif-Ecke. Hausprogramme. Hauseigene Parkplätze, gratis WLAN und Internetstation.

RESTAURANT

16 Pl. im Gourmetstüberl, 60 im Genießerwirtshaus. **Küche:** 11.30–14 und 18–21 Uhr. **Ruhetage:** Gourmetstüberl: Di, Mi; Genießerwirtshaus: Mi (nur in der Zwischensaison).

Auszeichnungen: ☼☼☼ ☼☼☼ ☼☼☼☼ ☼☼☼☼☼

3 Bestecke (Gourmetstüberl) und 2 Bestecke (Wirtshaus) sowie „Top 50 Köche Österreich 2019“ im Schlemmer Atlas, Goldenes Teeblatt 2015, Tiroler Weinwirt 2013 und Tiroler Genusswirt 2009.

GENIESSER-HALBPENSION

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

ADRESSE

Kulinarik- & Genießerhotel Alpin ****
Familie Gründler
6215 Achenkirch Nr. 35 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 52 46 / 68 00
hotel@kulinarikhotel-alpin.at · www.kulinarikhotel-alpin.at
Betriebsferien: 9. November bis 11. Dezember 2020 und 12. bis 29. April 2021.



Fotos: Günter Standl

Märchenhaft schöne Lage an der Sonnenseite der Zugspitze, luxuriöse Landhaussuiten, exklusive Wellnesslandschaft sowie höchste Qualität in Küche und Keller machen Familie Denggs Tiroler 4-Sterne-S-Hotel **POST LERMOOS** zu einem außergewöhnlichen Hideaway für Genießer.

WOHNEN

Mit Blick auf Zugspitze und umliegende Bergwelt prägt eine hochklassige Kombination aus alpinem Luxus, Wellness und Gourmetgenuss diese Ferienadresse. Neben großzügigen Junior-Suiten und einer Penthouse-Suite ergänzt das 50 m entfernte Postschlössl aus dem Jahr 1560 mit 16 4-Sterne-JuniorSuiten das hochwertige Wohnangebot. 2017 spektakulär auf 3.000 m² erweitert, verfügt die zuvor schon einmalige Spa-Landschaft nunmehr u. a. über Innen- und ganzjährig beheizten Außenpool, Sauna-Vitalwelt, Post-Alpin-Spa, Zirbenholz-Panorama-Saunahaus, Außen-Solepool und Infrarotkabine im Garten.

GENIESSEN

Das Küchenteam rund um Küchenchef Thomas Strasser und Sous Chef Manuel Lehne versteht sich blendend auf eine raffinierte Tiroler Wellnessküche, behutsam kombiniert mit internationalen Gourmetrends. Beste Produkte stammen aus eigener Landwirtschaft, von regionalen Bauern oder ausgewählten Sennereien. Hotelgäste kommen in den Genuss von 2-Hauben-Abendmenüs, für À-la-carte-Gäste bildet die historische Post-Gourmetstube den perfekten Rahmen. Eine Klasse für sich ist die exzellente Weinauswahl mit 1.000 Positionen – von Spitzenweinen aus aller Welt bis zu frechen Kreationen.

ZUGSPITZ ARENA – TIROL



2



3



4

- 1 | Entspannung pur mit Ausblick auf die Zugspitze.
- 2 | Höchste Kochkunst im Post-Restaurant.
- 3 | Sympathische Gastgeber: Angelika mit Elisabeth und Johanna Dengg.
- 4 | Neues Zirbenholz-Panorama-Saunahaus mit Sole-Pool.

EXTRAS FÜR GENIESSER

- Post-Gourmet-Stube (Mi–Sa), Aufpreis, nur mit Vorreservierung
- Sonnenterrasse als Logenplatz mit Zugspitzblick (im Winter beheizt)
- Eigene Jagdhütte, regelmäßig Bergfrühstück & Brunch
- Weinkarte mit 1.000 Positionen und Weinverkostungen (Anmeldung)



ERLEBEN

Die Post Lermoos liegt mitten im Naturparadies der Tiroler Zugspitz Arena mit besten Freizeitmöglichkeiten: Im Winter ideal für Winterwanderungen, Skifahren (209 Pisten-km), Langlaufen, Rodeln oder Eislaufen. Von Frühling bis Herbst stehen mehr als 300 km Wanderwege, über 100 Routen für Rad, Mountainbike und E-Bike oder Golfen am nahen 9-Loch-Platz (30 % Greenfee-Erm.) zur Auswahl. Ausflugstipps: Zugspitze und Erlebnismuseum „Faszination Zugspitze“, spektakuläre Seilhängebrücke „Highline 179“, Königsschlösser Neuschwanstein und Hohenschwangau, Schloss Linderhof und Innsbruck.

PREISE UND ARRANGEMENTS

Übernachtung in der Junior Suite A Grubig mit Gourmet-Vollpension € 191,– bis € 284,– p. P.

ADULTS ONLY PUR (ab 16 Jahre; 10. 5. bis 21. 5., 23. 8. bis 20. 9. und 8. 11. bis 18. 12. 2020)

- 5 Nächte Vollpension genießen
- Alle Post-Inklusivleistungen
- € 40,– SPA-Gutschein pro Person für Treatments
- 3.000 m² SPA: Pools, Saunahaus, Vitalwelt

Pro Person ab € 742,–*

*Nicht mit anderen Vorteilen/BAWH kombinierbar.

GOURMET-NACHT

- 1 Nacht in einer Post-Suite
- Alle Post-Inklusivleistungen
- Gourmetstube & 6-Gang-Menü (Mi bis Fr), Beginn 19.00 Uhr
- 3.000 m² SPA: Pools, Saunahaus, Vitalwelt
- Garagen-Platz

Pro Person ab € 231,–

Alle Pauschalen beinhalten:

Post-Vollpension, Sekt als kleines Welcome in der Suite, Benützung von Post Alpin SPA mit Pool, Saunen, Dampfbädern, Ruheraum und Zirben-Panorama-Saunahaus, wöchentliches Aktivprogramm „täglich fit und entspannt“. Zzgl. Ortstaxe.

HOTEL

****S-Kategorie, 59 Suiten (42–70 m²), Penthouse (127 m²), 16 Juniorsuiten im Postschlössl (50 m entfernt), 3.000 m² Wellness, u. a. mit Indoor- und Outdoor-Pool, Saunawelt, Panorama-Saunahaus mit Solepool, Dampfbädern, Ruheräumen, Massagen, Beauty-Salon, Spa-Bistro. Aktivraum (65 m²). Hausprogramme (z. B. gef. Wanderungen, Radtouren & Nordic-Walking, Wildbeobachtung). Bike-, Vespa- & E-Bike-Verleih. Jagdgebiet. Parkplätze & Garage.

Auszeichnungen: 3 Lilien im Relax Guide 2020, Connoisseur Circle 2020 – unter die „222 Besten Hotels Österreichs“.

RESTAURANT

À la carte: Post-Gourmetstube & Sonnenterrasse.

Küche: 12–14 und 18.30–21 Uhr. **Kein Ruhetag.**

Auszeichnungen: 

GENIESSER-VOLLPENSION

Großes Frühstücksbuffet; Mittagsküche mit Suppen, Salaten, Snacks, Kuchen, Strudeln etc.; abends 6-gängiges Wahlmenü (regelmäßig Dessertbuffet, Gala-Dinner, Küchenparty).

ADRESSE

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: 3 Wochen April/Mai 2020.



Fotos: Hohenfels

Familie Radis Genießerhotel **HOHENFELS** erweist sich inmitten der eindrucksvollen Naturlandschaft des Tannheimer Tals als wahres Schmuckstück mit kulinarischen Erlebnissen auf höchstem Niveau und angenehmen Relax-Angeboten.

WOHNEN

Diese zauberhafte Ferienadresse auf einer kleinen Anhöhe in ruhigster Lage verbirgt sich im Herzen dieses sonnigen Hochtales. Komfortzimmer, Apartments und Suiten überzeugen durch modernste Wohnqualität, wobei der Vollholztrakt ausschließlich über südseitige Panorama-Wohneinheiten verfügt. Der Wellnessbereich besteht aus ganzjährig beheiztem Freischwimmbad (32 °C auch im Winter) mit Liegewiese, Panorama-Ruheraum, Massage- und Beautyabteilung (Pharmos Natur Green Luxury), Dampfbad und Saunalandschaft.

GENIESSEN

Das zauberhafte À-la-carte-Restaurant „Tannheimer Stube“ zählt zu den kulinarischen Aushängeschildern Tirols. Küchenchef Markus Pichler begeistert mit einer modernen Interpretation der österreichischen Küche, spielerisch kombiniert mit internationalen Elementen. So versteht er sich etwa blendend auf Wildspezialitäten in allen Variationen, Schmor- oder Fischgerichte. Eine Klasse für sich ist auch die Genießerpension, bei der fantasievolle 5- oder 6-gängige Gourmet-Menüs sowie die beliebten „Hohenfels-Klassiker“ kredenzt werden.

TANNHEIMER TAL – TIROL



2



3



- 1 | Ganzjährig beheizter Außenpool mit Panoramablick.
- 2 | Geräumiger Entrée mit Zugang zur Sonnenterrasse.
- 3 | Gastgeber: Monika und Wolfgang Radi mit ihren Kindern.

EXTRAS FÜR GENIESSER

- Kochbuch „Feines aus der 5-Elemente-Küche“ von Ernährungsberaterin Stefanie Hamma, Kinder- und Jugendarzt (nach TCM) Ekkehard Hamma und Hohenfels-Gastgeber Wolfgang Radi



ERLEBEN

Das Tannheimer Tal gilt als ganzjährige Ferienregion mit vielseitigen Sport- und Freizeitmöglichkeiten, die bei Familie Radi meist direkt vor der Haustür beginnen. Das Angebot reicht von Wander- und Radausflügen (regelmäßige Touren mit Wolfgang Radi) über Golf und Reiten bis zu Alpinski und Langlaufen. Einen Ausflug lohnen das Burgenmuseum Ehrenberg und die Königsschlösser Neuschwanstein sowie Hohenschwangau. Innsbruck mit historischen Sehenswürdigkeiten und besten Shopping-adressen ist 110 km entfernt.

PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN mit Frühstück € 105,- bis € 135,- p. P.
ÜN mit Halbpension inkl. Verwöhn-Pension € 145,- bis € 185,- p. P.

GENIESSEN UND WANDERN IM HOHENFELS (15. 5. bis 1. 11. 2020)

Egal, ob „im Frühtau zu Berge“ wandern oder mit einem guten Buch auf dem Liegestuhl am Pool: Hauptsache man findet seine ganz persönliche Erholung pur. Zum Wochenarrangement inklusive Verwöhn-Pension gehören ein Kosmetikgutschein für „SIE“ und ein Massagegutschein für „IHN“ (je 25 min), ein Genießer-Menü für 2 Personen aus dem Gourmetrestaurant „Tannheimer Stube“ am Mittwochabend (4 Hauben, 17 Punkte) sowie Tickets für die Bergbahnen. **Pro Person im DZ ab € 1.015,- (15. 5. bis 5. 7. und 4. 10. bis 1. 11.) bzw. ab € 1.050,- (5. 7. bis 4. 10.).**

AUSZEIT FÜR GENIESSER (15. 5. bis 1. 11. 2020)

Sonntag bis Donnerstag: Am Sonntag geht für die einen das Wochenende zu Ende, andere starten in einen genussvollen Kurzurlaub ins Hohenfels: Vier entspannende Tage mit Verwöhn-Pension und einem „Genießer-Menü“ für 2 Personen aus dem Gourmetrestaurant „Tannheimer Stube“ (4 Hauben, 17 Punkte). **Pro Person im DZ ab € 600,- (15. 5. bis 28. 6. und 4. 10. bis 1. 11.) bzw. ab € 640,- (28. 6. bis 4. 10.).**

HOTEL

****-Kategorie, 70 Betten, ganzjährig beheiztes Freibad, Saunalandschaft, Ruheraum, Massagen, Beauty-Abteilung mit Produkten von Pharmos Natur Green Luxury, Dampfbad. Hausprogramme, „Energy Coaching“ nach TCM. Parkplätze.

RESTAURANT

12 Pl. im À-la-carte-Restaurant „Tannheimer Stube“. Terrasse, Hausbar, Nichtraucherzone. **Küche:** abends 18–22.30 Uhr. **Ruhetage:** So, Mo (gilt nicht für Hausgäste).

Auszeichnungen:

Feinschmecker: 2 F; Aral: 3 Löffel; Bertelsmann: 3,5 Hauben; empfohlen im Führer „1.000 places to be“.

VERWÖHN-PENSION

Frühstücksbuffet mit warmen und kalten Speisen; mittags Suppe, Salat, warmes Gericht; nachmittags Kuchen, Jause, Säfte, Kaffee, Tee. Abends 5-gängige Menüs zur Wahl und 8 bis 10 Gerichte aus der Klassikerkarte.

ADRESSE

Hohenfels, das Genießerhotel ****
Familie Radi
6675 Tannheim · Kreuzgasse 8 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 56 75 / 62 86 · F +43 (0) 56 75 / 51 24
info@hohenfels.at · www.hohenfels.at
Betriebsferien: 2. November bis 16. Dezember 2020.



Foto: Lebesmühlbacher

Die exklusive 5-Sterne-Superior-Genießerhotel Wellness Residenz **SCHALBER** präsentiert sich als außergewöhnliche Ferienwelt am Serfauser Sonnenplateau und begeistert mit Top-Wellness-Oase, edler Wohnkultur und raffinierter Spitzenküche.

WOHNEN

Die fantastische, ca. 5.000 m² große Spa-Landschaft der Extraklasse erfüllt höchste individuelle Ansprüche, wie die Spitzenbewertung von 3 Lilien im Relax-Guide 2020 eindrucksvoll unterstreicht. 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

Ein eigener Bauernhof, eine eigene Jagd und absolute Spitzenköche am Herd – diese vielversprechenden Voraussetzungen garantieren feinste Gaumenfreuden. Die Wertschätzung frischer Zutaten und ernährungswissenschaftliche Ausgewogenheit harmonisieren wunderbar mit Kreativität und Esprit. Hotelgäste genießen im Rahmen der Verwöhpension ihr fantasievolles Gourmet-Wahlmenü aus regionalen, internationalen und vegetarischen Kreationen auf höchstem Niveau in einer der zauberhaften Stuben des 5-Sterne-S-Hotels.

SERFAUS – TIROL



Fotos: Lukas Kirchgasser (2)



Foto: Andreas Schalber Fotografie



Foto: Schalber

- 1 | Gastgeber Rosi und Alois Schalber.
- 2 | Heimeliger Rahmen für die exzellente Küche.
- 3 | Infinity-Pool mit prächtigem Bergpanorama.

EXTRAS FÜR GENIESSER

- Top-Produkte vom eigenen Bauernhof
- Wild aus der hauseigenen Jagd



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 auf dem Programm. Für Abwechslung sorgen die eigene Schalberalm, Sommerrodelbahn, Sky-Swing, die „Murmli“-Wasserwelt oder ein Ausflug in die Zollfreizone Samnaun (Schweiz).

PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN mit Frühstück im DZ € 185,- bis € 205,- p. P.
ÜN mit Genießer-HP im DZ € 200,- bis € 220,- p. P.

7=6 PAUSCHALE (26. 6. bis 18. 10. 2020)

Ein Urlaubstag geschenkt!

Loslassen, entspannen, verwöhnt werden und sich einfach wohlfühlen. Die märchenhafte Sommerlandschaft eröffnet ... 7 Tage Schalber-Verwöhpension inkl. tollem Wander- und Erlebnisprogramm, einem Kaiserbad (pro Zimmer, Termin nach Absprache bis 15.00 Uhr), inklusive Super.Sommer.Card mit kostenloser Benützung der Bergbahnen von Serfaus-Fiss-Ladis **pro Person ab € 1.232,-**.

SHORT STAY (26. 6. bis 18. 10. 2020)

Sonntag bis Donnerstag oder Montag bis Freitag:
4 Tage Schalber-Verwöhpension, Wander- und Erlebnisprogramm, Super.Sommer.Card mit kostenloser Benützung der Bergbahnen von Serfaus-Fiss-Ladis **pro Person ab € 688,-**.

SCHALBER-WELLNESS-ZEIT (26. 6. bis 18. 10. 2020)

Sonntag bis Donnerstag:
4 ÜN im Lieblingszimmer inkl. Schalber-Verwöhpension, einer Gesichtsbildung „Piccolo“, einer Wellnessmassage und einem Kaiserbad inklusive Super.Sommer.Card **pro Person ab € 848,-**.

HOTEL

*****S-Kategorie, 200 Betten. 5.000 m² Wellness- & Spa-Bereich (u. a. Ayurveda, Shiatsu- und La-Stone-Anwendungen), Beauty-Salon, Lady-Spa, Saunawelt, Meerwasserpool, Hallenbad, eigenes Familienbad mit Rutsche, beheizter Außenpool, Fitness. **NEU:** Wellness-Garten (ab 16 Jahren) mit Naturteich, Relaxzone, Gartensauna und Ruhe-Lounge. Tennis. Fun & Action Area auf über 1.000 m². Kinderbetreuung (ab 3 Jahren). Animations- und Hausprogramm. Seminarraum. Garage.

Auszeichnungen:

3 Lilien (18 Pkt.) im Relax-Guide 2020, „Travellers Choice Award 2014“, „Top-10-Wellnesshotel in Europa“ lt. GEO Saison 2009, „Top-Wellness-Award 2009“ im Guide Gault Millau 2010.

GOURMET-VERWÖHPENSION

Das Genießerhotel hat sein Restaurant (vormals 3 Gault Millau-Hauben) geschlossen und konzentriert seine außergewöhnliche Küchenqualität auf die Genießer-HP mit fantasievollen 5-gängigen Gourmet-Wahlmenüs, Frühstücksbuffet, Nachmittagsjause mit Kuchenbuffet.

ADRESSE

Genießerhotel Wellness Residenz Schalber ***S
Familie Schalber
6534 Serfaus · Dorfbahnstraße 15 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 54 76 / 67 70 · F +43 (0) 54 76 / 6770-35
info@schalber.com · www.schalber.com
Betriebsferien:** Mai und November.



»Service Award 2018«
im Großen Restaurant-
& Hotelguide

Fotos: Lukas Kirchgasser

Benjamin Parth zählt mit seinem Gourmetrestaurant Stüva im Genießerhotel **YSCLA** zu den meistausgezeichneten Köchen Österreichs und hat mit der leidenschaftlichen Sommelière und Ehefrau Sarah die perfekte Partnerin an seiner Seite.

GAULT MILLAU
KOCH DES
JAHRES 2019

WOHNEN

Inmitten des Tiroler Wintersportmekkas Ischgl lädt Familie Parths 4-Sterne-Hotel zu ebenso erholsamen wie genussvollen Ferien. Die geräumigen Komfortzimmer, ergänzt um vier Junior-Suiten und eine Suite, präsentieren sich überaus behaglich. Entspannt wird nach einem abwechslungsreichen Urlaubstag in der Vitaltherme mit finnischer Sauna, Biosauna, Infrarotkabine und Dampfbad. Neben der vielfach prämierten Feinschmecker-Oase Stüva genießt man im Bistro Guxa Fondue, Raclette und Tiroler Wirtshausküche. Feinster Genuss für Hotelgäste ist mit der Verwöhn-Halbpension ebenso garantiert.

GENIESSEN

Im topbewerteten Gourmetrestaurant Stüva vereint Benjamin Parth mit seiner puristischen Küchenlinie französische Klassik mit modernen Akzenten. Beste Produkte internationaler Provenienz werden zu eindrucksvollen Kompositionen voller Präzision, Leichtigkeit und Geschmackssicherheit verarbeitet. Dazu serviert Sarah Parth, ausgezeichnet mit dem „Service Award 2018“ und dem „A.S.I.-Certificate“ in Silber der weltweiten Sommelier-Vereinigung, die perfekte Weinbegleitung aus 9.000 Spitzenweinen (550 Positionen) sowie einer erlesenen Auswahl an Champagnern.



- 1 | Einladend und stylish: Das 4-Hauben-Restaurant Stüva.
- 2 | Gastgeber und Spitzenkoch Benjamin und Sarah Parth.
- 3 | Raffinierte Gourmet-Küche im Stüva.
- 4 | Modernste Technik im nostalgischen Weinkeller.

EXTRAS FÜR GENIESSER

- Bestens ausgestatteter Weinkeller, auch für kleine Feste von 4 bis 20 Personen zu mieten
- Verwöhn-HP mit reichhaltigem Frühstück, Nachmittagsjause und mehrgängigem Feinschmeckermenü



Foto: Philipp Jochum

ERLEBEN

Die Ferienregion rund um das Genießerhotel lädt zu vielseitigen Freizeitaktivitäten und zählt zu den schönsten Wander-, Mountainbike- und Skigebieten des Landes. Praktisch direkt vom Hotel aus steigen Gäste per Silvrettabahn in die einmalige Naturkulisse ein. Rund 300 km Wanderwege und 18 Alm- und Berghütten können entdeckt werden, im Winter wiederum stehen 238 Pistenkilometer bereit. Eindrucksvoller Qualitätsbeweis: Die Silvretta-Arena Ischgl/Samnaun wurde unter insgesamt 176 Skiregionen in ganz Europa unter die Top Ten der besten Skigebiete in den Alpen gewählt.

PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN inkl. Frühstück im Sommer € 70,- bis € 100,- p. P.
ÜN inkl. Verwöhn-HP im Sommer € 90,- bis € 150,- p. P.
ÜN inkl. Verwöhn-HP im Winter € 150,- bis € 300,- p. P.

Kurzfristige Pauschalen auf www.yscla.at



Foto: Pro Media/Philipp Jochum

Komfortzimmer im 4-Sterne-Hotel Yscla.

HOTEL

****-Kategorie, 51 Betten, Sauna, Dampfbad, Relax-Liegen, Massagen. Begehrter Weinkeller, American-Bar und eigenes Bistro. Parkplätze und Garage.

RESTAURANT

30 Pl. im À-la-carte-Restaurant Stüva, Terrasse.
Bistro Guxa: u. a. Raclette und Fondues nach Wunsch.
Küche Stüva: 19–21.30 Uhr. Ruhetage: variabel

Auszeichnungen:      
Gault Millau „Koch des Jahres 2019“, Bertelsmann Verlag „Service Award 2018“ und „Aufsteiger des Jahres 2014“, Schlemmer Atlas 4,5 Kochlöffel und „Top 20 Köche Österreich 2018“, Hornstein-Ranking 3 Kronen (95,5 P.), La Vanguardia 18 P. (von 20).

GENIESSER-VERWÖHN Pension

Langschläfer-Frühstück vom großzügigen Buffet bis 11 Uhr, Spätaufstehen wird das Frühstück bis 16 (!) Uhr in der Hotelhalle serviert; Nachmittagsjause und abends raffinierte Gourmetmenüs aus Benjamin Parths 4-Hauben-Küche.

ADRESSE

Genießerhotel Yscla ****

Familie Parth

6561 Ischgl · Dorfstraße 73 – ÖSTERREICH

T +43 (0) 54 44 / 52 75 · F +43 (0) 54 44 / 52 75-4

info@yscla.at · www.yscla.at

Betriebsferien: 3. Mai bis 1. Juli und Anfang September bis Ende November 2020.



Fotos: Rote Wand Gourmet Hotel (2)

In einem idyllischen Seitental des mondänen Urlaubsortes Lech am Arlberg überzeugt die **ROTE WAND** mit einzigartigen Gourmetkreationen, purer Erholung, moderner Gastlichkeit 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, teilweise neue Komfortzimmer und Suiten mit enormem Wohlfühl-Charakter bereit. Der Wellnessbereich „red spa“ bietet auf 1.500 m² eine Sauna- und Relaxwelt vom Allerfeinsten, unter anderem mit Ladies-Spa, topmodernem Fitness-Center sowie beheiztem Innen- und Außenpool.

GENIESSEN

Gourmetliebhaber aus aller Welt sind in der Roten Wand genau richtig. Dafür garantiert die mehrfach ausgezeichnete Küchenmannschaft sowohl im Hotel als auch beim Rote Wand Chef's Table im alten Schualhus vis-à-vis (mit Cookery School). Hinter der authentisch sanierten Fassade des ehemaligen Zuger Schulhauses macht der regionale Genuss Schule. Auf höchstem Niveau präsentieren sich exklusive Gourmetmenüs mit Getränkebegleitung. Während der Sommersaison besteht 1 x pro Woche die Möglichkeit, selbst zum Kochlöffel zu greifen und sich in die Geheimnisse der Haubenküche einweihen zu lassen.

LECH AM ARLBERG – VORARLBERG



1



2

Fotos: West (2)



3

Foto: Adolf Bereuter

- 1 | Herzliche Gastgeber: Natascha und Joschi Walch.
- 2 | 4-Hauben-Koch Max Natmessnig.
- 3 | Heimeliger Top-Komfort zeichnet Zimmer und Suiten aus.

EXTRAS FÜR GENIESSER

- 60 Jahre Gastfreundschaft in der Roten Wand
- Rote Wand Chef's Table: Der Gourmet-Hotspot im Alpenraum
- Genuss macht Schule in der Cookery School im Schualhus



ERLEBEN

Vorrangig gilt der Arlberg als Skigebiet der absoluten Superlative mit bester Schneesicherheit und einer faszinierend-feinsinnigen Beschaulichkeit. Doch auch im Sommer eröffnet sich rund um Lech eine Vielzahl an Aktivitäten inmitten einer traumhaften Gebirgskulisse. Wandern steht in der Beliebtheitsskala an oberster Stelle, für Abwechslung sorgen Mountainbiking, gemächliche Spaziergänge, Golfen (Golfplatz in Lech/Zug, 400 m vom Hotel), Fischen oder einfach süßes Nichtstun. Rund eine Fahrstunde entfernt lockt Bregenz mit hervorragenden Shopping- und Kulturangeboten.

PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN mit All inclusive Genießer-Arrangement im Sommer ab € 161,50 (DZ) bis € 308,- (Suite) p. P.

ÜN mit Genießer-Halbpension im Winter ab € 178,- (DZ) bis € 1.372,- (Suite) p. P.

BERGSOMMER 5 (26. 6. bis 16. 7. 2020)

5 Übernachtungen alles inklusive **pro Person ab € 767,-**.

BERGSOMMER 7 (16. 8. bis 24. 10. 2020)

7 Übernachtungen alles inklusive **pro Person ab € 1.040,-**.

BERGZEIT 4 (1. 7. bis 16. 7. 2020)

4 Übernachtungen alles inklusive sowie mit einem Gourmet-Abend am Rote Wand Chef's Table **pro Person ab € 679,-**.

BERGHERBST 4 (16. 8. bis 24. 10. 2020)

4 Übernachtungen alles inklusive sowie mit einem Gourmet-Abend am Rote Wand Chef's Table **pro Person ab € 647,-**.

Weitere Infos und Pauschalen auf www.rotewand.com

HOTEL

****-Kategorie, 158 Betten (Familien-Lodges, Rote Wand-Suiten, Familien-Suiten, Junior-Suiten, Cube-Zimmer, Galeriezimmer, DZ). Modernes Spa, u. a. mit Außen- und Innenpool, Saunen (u. a. auch Familiensauna), Dampfbad, Beauty-Salon, Massagen. Kinderbetreuung (ab 3 J.), Kinderclub, Spielraum, Teenie-Zone, Spielplatz. Haus- und Aktiv-Programm (So: Antarkursee, Yogakurse etc.), Parkplätze.

ROTE WAND CHEF'S TABLE IM SCHUALHUS im Sommer Mi bis Sa ab 19.30 Uhr, nur mit Reservierung möglich.

ROTE WAND STUBEN 12–15 und 18–21 Uhr.

Auszeichnungen: (18 Pkt.), (18 Pkt.), „Innov. Gastronom“ Falstaff 16, Nachhaltigkeits-Award, Innovationspreis Vorarlberg, „Ambiente Award“ Gault Millau 17, Lebenswerk Österr.

GENIESSER-ALL-INCLUSIVE-ARRANGEMENT

Sommer: Lech Card ist ab 3 ÜN im Preis inkludiert; Halbpension mit Frühstück, 5-gängigem Abend-Wahlmenü und Nachmittagsjause mit warmen Gerichten; Themenabende, jeden Sonntag Fondue-Abend; abwechslungsreiches Kinderprogramm inkl. Kinderessen; E-Bike- sowie Golfcar-Verleih.

ADRESSE

Genießerhotel Walchs Rote Wand ****

Familie Walch

6764 Lech am Arlberg · Zug 5 – ÖSTERREICH

T +43 (0) 55 83 / 34 35-0 · F +43 (0) 55 83 / 34 35-40

gasthof@rotewand.com · www.rotewand.com

Geöffnet: 26. 6. bis 25. 10. 2020 und 4. 12. 2020 bis 11. 4. 2021.



Foto: Haller's Genießerhotel

Eine eindrucksvolle Naturlandschaft prägt das Sommer wie Winter gleichermaßen beliebte Kleinwalsertal in Vorarlberg, welches **HALLER'S** Genießerhotel mit seinem weitläufigen Panorama-Wellnessbereich als malerische Gebirgskulisse umschließt.

WOHNEN

Prachtvoll thront das mit überaus persönlicher Note geführte 4-Sterne-S-Hotel auf einem Aussichtshügel auf 1.220 m. Jedes der mit viel Holz und edlen Loden behaglich eingerichteten Zimmer eröffnet den Blick auf ein spektakuläres Naturpanorama. Der über 1.500 m² große, helle ALPIN SPA verwöhnt mit ganzjährig beheiztem Infinity-Außenpool, Innenpool, Whirlpool, Gartenhaus und Walser-Wasser-Bar. Das Saunahaus lädt mit fünf Saunen und Ruhehaus ebenso zum Entspannen ein wie der Private-Spa-Bereich mit SWAY-Pendelliegen sowie die Luis Trenker- & Zirben-Microsalt-Infrarotkabinen.

GENIESSEN

Die Produkte regionaler Erzeuger und hausgemachte Köstlichkeiten zeigen schon beim Frühstücksbuffet den Anspruch, Bestes aus dem Kleinwalsertal zu bieten. Gleiches gilt bei den Menüs für Hausgäste, die sich in ihrem hohen Qualitätsniveau praktisch kaum vom Angebot im À-la-carte-Haubenrestaurant unterscheiden. „Ausdrucksvoller Geschmack, aber in leichten Zubereitungen“ heißt die genussvolle Devise. Dazu gibt es, ergänzend zur normalen Weinkarte, einen äußerst spannend sortierten Weinkeller, die große Leidenschaft von Patron Hermann Haller.

MITTELBERG IM KLEINWALSERTAL – VORARLBERG



1



2



3

Fotos: walser-image.com (3)

- 1 | Boxbett-Astor für den gesunden Schlafkomfort.
- 2 | Familie Hermann Haller, Elisabeth, Barbara & Martin.
- 3 | Regionales à-la-carte-Haubenrestaurant mit Panorama-Terrasse.

EXTRAS FÜR GENIESSER

- Chutneys, Marmeladen, Sirupe und heimischer Käse zum Mitnehmen
- regelmäßig Wein- und Käseverkostungen



Foto: Lukas Kirchgasser

ERLEBEN

In einem der schönsten Hochgebirgstäler der Alpen erlebt man puren Hochgenuss in intakter und unberührter Natur und ist dabei auf drei Seiten von über 2.000 m hohen Bergen umgeben. Somit präsentiert sich das Kleinwalsertal als ganzjähriges Wander- und Freizeitparadies – beispielsweise mit 150 Wander-Kilometern in drei Höhenlagen und für alle Leistungsstufen oder der 2-Länder-Skiregion, die zu 130 bestens präparierten Pisten-Kilometern führt. Viel Abwechslung je nach Jahreszeit garantieren Radfahren, Golfen, Rodeln, Langlaufen, Skitouren, Kultur-Events, Casino u.v.m.

PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN mit Frühstück € 125,- bis € 220,- p. P.;
ÜN mit Genießer-Verwöhhnpension € 135,- bis € 230,- p. P.
Einzelzimmer-Aufpreis nach Absprache und Verfügbarkeit

HALLER'S GENIESSERTAGE

3 Übernachtungen in der gewünschten Zimmerkategorie inkl.

• Genießer-Verwöhhnpensions-Arrangement:

reichhaltiges Frühstücksbuffet, exquisite 4- oder 5-gängiges Abendmenüs, Salatbuffet und regionales Käsebrett

• Haller's Genuss³:

Nachmittags-Buffer mit hausgemachten Kuchen, Salat und Suppe

• Baden und Relaxen:

1.500 m² ALPIN SPA mit Infinity- Außenpool, Saunahaus, modernem Fitness-Studio und Teilnahme am wöchentlichen Well-being-Programm

+ HALLER'S GENIESSERPAKET SPEZIELL FÜR SIE:

- Österr. Traditionssekt bei Anreise am Zimmer/Suite
- Gourmetmenü mit österreichischer Weinbegleitung
- Kaiserschmarrn-Partie aus der Hauspatisserie
- eine Sportmassage bei Physiotherapeut Winfried Berger
- eine ayurvedische Ganzkörpermassage bei Körpertherapeutin Andrea

ab € 600,- pro Person.

Weitere attraktive Pauschalen: www.hallers.at

HOTEL

****S-Kategorie, 108 Betten (55 Zimmer/Suiten).
1.500 m² Wellnessbereich: Außen- und Innenpool, Bade-, Sauna- und Ruhehaus mit Panoramablick, Massage und Therapie, Ayurveda, Beauty, Cardio- und Fitnessraum, Sonnenterrasse und Liegewiese, Kinderspielzimmer, À-la-carte-Restaurant, Weinbar mit Lounge, Vinothek, Garage und Parkplätze.

RESTAURANT

120 Pl., Terrasse. **Küche:** 18.30–20.30 Uhr.

Ruhetage: Mo, Di, Mi.

Auszeichnungen: ☺☺☺ ★★★★★ 🍷🍴

GENIESSER-VERWÖHNPENSION

Großzügiges, regionales Frühstücksbuffet mit Teebar. Täglich 14–16 Uhr hausgemachte Kuchen, Salate und Suppe. 4- bis 5-gängige Abendmenüs mit Wahlmöglichkeiten, regelmäßig Themenabende (Vorspeisen-, Strudel- und Käsebuffet etc.).

ADRESSE

HALLER'S Genießerhotel **S**

Familie Hermann Haller

6993 Mittelberg im Kleinwalsertal

Von-Klenze-Weg 5 – ÖSTERREICH

T +43 (0) 55 17 / 55 51

info@hallers.at · www.hallers.at

Geöffnet: bis 14. April 2020 und durchgehend von 20. Mai 2020 bis 11. April 2021.



DAS SCHIFF feiert
180-Jahr-Jubiläum

Fotos: Lukas Kirchgasser

Erbaut im Jahr 1840, atmet **DAS SCHIFF** den Geist der jeweiligen Zeit. Sommer wie Winter empfängt dieses schmucke Traditions Haus mit viel Persönlichkeit und Charakter Reisende aus aller Welt und erzählt Geschichte(n). Verlässlich und familiär und dabei stets auf der Sonnenseite.

WOHNEN

Das Schiff ist ein Ort für Feinsinnige und Genießer. Es beeindruckt nicht nur durch seine 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 feinfühlig 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

Vor mehr als 25 Jahren wurde Erna Metzler – Mitbegründerin der Bregenzerwälder Gourmetküche – als erste Frau Vorarlbergs mit einer Haube von Gault Millau geadelt. Mit Unterstützung eines jungen Teams zeichnet sie noch immer für die raffinierten und zugleich bodenständigen Menüs der Hausgäste verantwortlich. In der Ladenwirtschaft Ernele, dem modernen Holzkubus, wird vor den Augen der Gäste kompromisslos regional aufgekocht. Im À-la-carte-Restaurant hingegen, der historischen Wälder Stube 1840, geht es kulinarisch internationaler zu.

HITTISAU – VORARLBERG



- 1 | Kompromisslos regional: Ladenwirtschaft Ernele.
- 2 | Herzliche Gastgeber: Antonie und Elisabeth Metzler.
- 3 | Außenpool und geräumige Liegewiese mit toller Fernsicht.
- 4 | Tradition trifft Moderne.

EXTRAS FÜR GENIESSER

- Restaurant Ernele mit Front-Cooking, vielen hausgemachten Produkten, Feinkost aus der Region
- Käsekeller mit großem Angebot



ERLEBEN

Ruhesuchende sind hier ebenso bestens aufgehoben wie Aktivurlauber, die die Schönheiten der Natur zu schätzen wissen. Rund um 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. Für verträumte Winteridylle garantieren ein kleines, feines Skigebiet, herrliche Wanderwege und Loipen am Hotel.

PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN mit Frühstück € 93,- bis € 183,- p. P.
ÜN mit Gourmet-HP € 122,- bis € 213,- p. P.

GREEN:peace – GOLF & GENUSS

3 Übernachtungen mit Schiff-Verwöhn-Pension, ermäßigten Greenfees für den Golfpark Bregenzerwald und Steibis-Oberstauen und eine Wohlfühl-Massage zur Entspannung
p. P. im DZ ab € 530,-.

FEST:spiele – KULTURGENUSS MIT „RIGOLETTO“ AUF DER SEEBÜHNE BREGENZ

3 Übernachtungen inkl. Schiff-Verwöhn-Pension mit 2x Gourmetmenü im Rahmen der Halbpension und Gourmetmenü mit Weinbegleitung am Tag der Festspielaufführung, anschließend hauseigener Transfer nach Bregenz und zurück zum Hotel sowie Mitternachtsimbiss bei der Rückkehr und Bregenzerwald Gäste-Card für zahlreiche Ermäßigungen in der Region
p. P. im DZ ab € 500,-.

RÜCKEN:wind

3 Übernachtungen inkl. Schiff-Verwöhn-Pension, einer wohltuenden Anwendung und einem E-Bike für einen Tag zur Erkundung neuer Ziele
p. P. im DZ ab € 460,-.

HOTEL

****-Kategorie, 66 Betten (12 Junior-Suiten, 7 Suiten, 14 Komfortzimmer). Nichtraucher-Hotel, beheizter Außenpool, Saunen, Sole- und Kräuter-Dampfbad, Beauty-Salon, Infrarotkabine, Massage, Fitnessraum. Terrasse, Hausbar, Käsekeller. Parkplätze. **Auszeichnungen:** 2 Lilien im Relax-Guide 2020.

RESTAURANT

Ladenwirtschaft Ernele – Feinkostladen mit „front cooking“ und ausschließlich regionalen Gerichten mit Zutaten aus dem Umkreis von max. 100 km. **Küche:** 12–20 Uhr, **Ruhetage:** So, Mo, Di. **Gourmetrestaurant „Wälder Stube 1840“:** Küche: ab 18.30 Uhr. **Ruhetage:** So, Mo.

Auszeichnungen:

3 F – Feinschmecker Deutschland, GEO SAISON: Top 10 „Food Hotels“ in Europa 2016

VERWÖHN-HALBPENSION

Reichhaltiges Frühstücksbuffet mit regionalen, vielfach hausgemachten Produkten, nachmittags Teestunde, abends 5-gängiges Gourmetmenü. Benutzung von Badestube und Ruhepavillon mit ganzjährig beheiztem Außenpool, freie Nutzung der Loipen in Hittisau, Balderschwang und Sibratsgfall.

ADRESSE

Genießer-Romantik Hotel Das Schiff ****
Familie Metzler
6952 Hittisau · Heideggen 311 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 55 13 / 62 20-0 · F +43 (0) 55 13 / 62 20-11
info@schiff-hittisau.com · www.schiff-hittisau.com
Betriebsferien: 22. 3. – 9. 4., 30. 6. – 7. 7. und 8. 11. – 4. 12. 2020.



Fotos: Christian Wöckinger (3)

Die Liebe hat eine Adresse: Das **GAMS**, zu zweit im malerischen Bregenzerwald. Das zauberhafteste Hotel der Alpen hat kulinarisch und architektonisch einen überwältigenden Rahmen für die romantische Auszeit geschaffen – und jetzt mit noch mehr Attraktionen.

WOHNEN

Das GAMS, zu zweit bettet seine Gäste wie auf Wolke 7 – das garantieren nicht zuletzt umfangreiche Neuheiten sowie Modernisierungen. Blütenschloss und Kokon bergen romantische, kürzlich renovierte Kuschelsuiten mit Himmelbett, Whirlpool und Kamin. Die Top-of-Suiten bieten einen sagenhaften 360-Grad-Rundblick, ein Highlight ist die neue „Oh-My-God-Suite“ mit viel Glas, Beton, Samt und Seide. Der neu konzipierte „Paradies-Spa“ überzeugt mit dem brandneuen Sky-Pool und der riesigen Event-Erdsauna. Ebenso wie mit den passenden Paar-Treatments.

GENIESSEN

Weil Liebe durch den Magen geht, wartet das GAMS, zu zweit mit kulinarischen Hochgenüssen auf. Die Köstlichkeiten werden liebevoll von Hauben-Koch Sascha Hoss und seinem engagierten Team in der modernen Schauküche kreiert. Serviert werden die Gaumenfreuden im neu gestalteten Restaurant „Eden“ mit lauter neuen LIEBLINGSPLÄTZEN – der perfekte, kuschelige Rahmen für die hinreißenden Spezialitäten. Als Krönung entsteht im historischen Gebäude das GAMS 1648, wo Sommelier Reinhard Bischof vom Keller bis unters Dach beste Tropfen bereithält.

BEZAU – VORARLBERG



Fotos: Petr Blaha (2)



- 1 | Brandneu: der spektakuläre Sky-Pool.
- 2 | Gastgeber Ellen Nenning & Andreas Mennel.
- 3 | Feinste Gourmetküche im kuschelig-romantischen Rahmen.
- 4 | In allen Belangen zauberhaft: die Kuschel- und Top-of-Suiten.

EXTRAS FÜR GENIESSER

- 7-gängiges Gourmetmenü (gegen Aufpreis)
- Gams 1648 mit Café, Pizzeria, Vinothek und Shop



ERLEBEN

Gams, zu zweit ist ein wunderbarer Ort, doch der Bregenzerwald hat – 365 Tage im Jahr – so viel an Schönheit zu bieten, dass es sich lohnt, ab und an die balsamgleichen Stunden für kurzweilige Ausflüge zu unterbrechen. 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 die Genuss-Region Bregenzerwald so einzigartig macht. Auch mit feinen Shopping-adressen und hochkarätigen Kultur-Events kann der Bregenzerwald aufwarten.

PREISE UND ARRANGEMENTS

TRAUMTAGE ZEIT ZU ZWEIT

- Sonntag bis Donnerstag oder Donnerstag bis Sonntag:**
- 3 bzw. 4x kuschelige Übernachtung mit traumhaftem Frühstück
 - 3 bzw. 4x romantisches Abendessen
 - Wellness & Entspannung im „Paradies-Spa“ und in der „Eden“ Bar-Lounge
 - Champagner & Chocolat d'Amour

- € 669,- pro Person in der Kuschelsuite;
- € 489,- pro Person im Kuschelnest;
- € 969,- pro Person in der Top-of-Suite.

Inklusive Kuschelbonus: Bei Anreise am Sonntag ist zusätzlich eine Übernachtung mit Frühstück und Abendmenü gratis = 4 genießen, nur 3 bezahlen!



Foto: Gams

Weitere Arrangements sowie Gutschein-Infos auf www.hotel-gams.at

HOTEL

****S-Kategorie, 46 Kuschelsuiten, 8 Kuschelnester, 3 Top-of-Suiten, 1 Oh-My-God-Suite. „Paradies-Spa“ mit 3000 m² Wellness mit großzügigem Schwimmbereich, Saunawelt und Treatment-Kabinen.
Neu: Sky-Pool – ein himmlischer Ort zum Entspannen. Parkplätze, Tiefgaragen.

RESTAURANT

Restaurant Eden, offene Küche im Ballsaal, begehrter Weinglasturm, Zigarrendepot, Bar-Lounge.
Küche: Frühstücksbrunch täglich 8–12 Uhr; Barkarte 12–19 Uhr; À-la-carte-Genießermenü 19–21 Uhr.
Ruhetag: Do abends (nur 1001 Nacht-Angebot)

Auszeichnungen: ||

GENIESSER-HALBPENSION

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 Lieblings-Menü.

ADRESSE

****Superiorhotel **GAMS, zu zweit**
Ellen Nenning und Andreas Mennel
6870 Bezausplatz 44 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 55 14 / 22 20 • F +43 (0) 55 14 / 22 20-901
info@hotel-gams.at • www.hotel-gams.at
Betriebsferien: 1. Juli bis 10. Juli 2020.



Fotos: Montafoner Hof (2)

Nie schmeckte Urlaub „knuspriger“. Denn der **MONTAFONER HOF** kocht so wie er lebt und lacht (und musiziert): Leichtfüßig, aber mit beiden Beinen am Boden, traditionell und leidenschaftlich – eine Genussvielfalt der besonderen Art im Herzen von Tschagguns.

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: Wohlfühlzimmer in naturbelassener Zirbe und Wildeiche, wildromantisches Himmelbett unterm Sternenhimmel beim eigenen Golmerhaus oder neues, lichtdurchflutetes Fitness-Studio, welches das bestehende Wellnessangebot mit Hallen- und Freibad, Saunen und Massageabteilung ergänzt.

GENIESSEN

Mit seiner Hauben-Küche 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 Genießermenüs mit reichhaltiger Salat- und Vorspeisenauswahl sowie Wild aus eigener 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.

TSCHAGGUNS IM MONTAFON – VORARLBERG



Foto: Rupert Mühlbacher



- 1 | Heimeliger Rahmen für die hervorragende Küche.
- 2 | Familie Tschohl und ihr Top-Team.

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.



Foto: Patrick Säly

ERLEBEN

Eine wahre Winter-Ferien-Erlebniswelt der Extraklasse! Denn wie das Kulinarium präsentiert sich auch die Montafoner Winterwelt voller Abwechslung und Esprit: Hauseigene Skibusse bringen Gäste zu den nahen Liftstationen Silvretta Montafon und Golm, und die Talabfahrt vom Hausberg endet ohnehin nur 100 m vom Hotel. Auch abseits der Piste schöpft man aus dem Vollen: Schneeschuhwandern oder herrliche Winterwege, Rodelspaß oder Langläuferlebnis (Einstieg 70 m entfernt), eindrucksvolle Skisafari oder gemütliche Einkehr in eigenen Berghäusern – die Auswahl ist nahezu grenzenlos.

PREISE UND ARRANGEMENTS

Frühling 2020 (bis 13. 4. 2020)
ÜN im DZ mit Frühstück p. P. ab € 125,-
ÜN im DZ mit ¼-Verwöhpension p. P. ab € 147,-
Sommer 2020
ÜN im DZ mit Frühstück p. P. ab € 112,-
ÜN im DZ mit ¼-Verwöhpension p. P. ab € 134,-

VIEL GENUSS FÜR ZWISCHENDURCH

4 ÜN inkl. ¼-Verwöhpension, sonntags Schmankerlrunde durch die Küche, Hausmusik, gemeinsamer Wanderung und Mittagsjause im Berghaus, „Montafon Brandnertal Card“ für 3 Tage für die freie Fahrt mit allen Bergbahnen und einer spannenden Teilmassage **p. P. ab € 631,-**.

FESTSPIEL-ARRANGEMENT RIGOLETTO (Juli und August)

4 ÜN inkl. ¼-Verwöhpension, Eintrittskarte (beste Kategorie auf der Seebühne), Busfahrt nach Bregenz und retour, Programmheft, Champagner zur Einstimmung, Spätimbiss bei der Heimkehr und einer erholsamen Teilmassage **p. P. ab € 731,-**.

MONTAFONER HOF „PLUS“

7 ÜN inkl. ¼-Verwöhpension, „Montafon Brandnertal Card“ für die freie Fahrt mit allen Bergbahnen sowie einer Plus-Leistung, wie z. B. Greenfee, Weinverkostung, Ganzkörpermassage, geführte Biketour etc. **p. P. ab € 973,-**.

HOTEL

****-Kategorie, 100 Betten (Zimmer, Suiten, Appartements), 6 eigene Berghäuser (5 bis 40 P.) für unvergessliche Tage in den Montafoner Bergen. Hallen- und Freibad (verbunden), Sanarium, Solarium, Sauna, Dampfbad, Massage. Tagungsräume. Hausbar. Parkplätze. Hauseigener Skibus im Winter; Leih-Mountainbikes im Sommer.

RESTAURANT

40 Pl., glasüberdachte Sonnenterrasse (90 Pl.).

Küche: 11.30–14 und 18.30–20.30 Uhr.

Ruhetage: Mi, Do.

Auszeichnungen: ☺ ★ ★ 🍷 🍴

GENIESSER-VERWÖHPENSION

Vitales Frühstücksbuffet bis 11 Uhr. Täglich 15–16.30 Uhr herzhaftes Nachmittagsjause. 5-gäng. Abendmenüs mit Wahlmöglichkeiten. Sonntags „Schmankerlrunde“ mit gemeinsamem Aperitif und Vorspeisen-Verkostung direkt in der Küche.

ADRESSE

Genießerhotel Montafoner Hof ****
Familie Tschohl
6774 Tschagguns · Kreuzgasse 9 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 55 56 / 71 00-0 · F +43 (0) 55 56 / 71 00-6
info@montafonerhof.com · www.montafonerhof.com
Betriebsferien: 13. April bis 28. Mai 2020.

FEINSTE KULINARIK BEI UNSEREN PARTNER-RESTAURANTS

RESTAURANT WALDSCHÄNKE



Foto: Labo Jodlbauer

Familie Grabmer · 4710 Grieskirchen
Kickendorf 15 – Österreich
T +43 (0) 72 48 / 62 308
waldschaenke@utanet.at
www.waldschaenke.at

RESTAURANT LOIBNERHOF



Familie Knoll · 3601 Dürnstein
Unterloiben 7 – Österreich
T +43 (0) 27 32 / 82 890
reservierung@loibnerhof.at
www.loibnerhof.at

WEINGUT HOLZAPFEL – PRANDTAUERHOF



Familie Holzapfel · 3610 Weißenkirchen
Prandtauerplatz 36 – Österreich
T +43 (0) 27 15 / 23 10
weingut@holzapfel.at
www.holzapfel.at

RESTAURANT SICHER



Foto: Sepp Dabringer

Familie Sicher · 9121 Tainach
Mühlenweg 2 – Österreich
T +43 (0) 42 39 / 26 38
office@sicherrestaurant.at
www.sicherrestaurant.at

RESTAURANT TRIPPOLT ZUM BÄREN



Foto: Ramona Steiner

Familie Trippolt · 9462 Bad St. Leonhard
Hauptplatz 7 – Österreich
T + 43 (0) 43 50 / 22 57
office@zumbaeren.at
www.zumbaeren.at

RESTAURANT STORSTAD



Foto: Florian Hammerich

Anton Schmaus · 93047 Regensburg
Watmarkt 5 – Deutschland
T +49 (0) 941 / 59 99 30 00
info@storstad.de
www.storstad.de

RESTAURANT TSCHEBULL



Familie Tschebull · 20095 Hamburg
Mönckebergstr. 7 – Deutschland
T +49 (0) 40 / 32 96 47 96
restaurant@tschebull.de
www.tschebull.de

RESTAURANT HUBERWIRT



Alexander Huber
84568 Pleiskirchen
Hofmark 3 – Deutschland
T +49 (0) 86 35 / 201
info@huber-wirt.de · www.huber-wirt.de

DAS MARKTRESTAURANT



Andreas Hillejan · 82481 Mittenwald
Dekan-Karl-Platz 21 – Deutschland
T +49 (0) 88 23 / 92 69-595
info@das-marktrestaurant.de
www.das-marktrestaurant.de

IMPRESSUM

Herausgeber: Genießerhotels & -restaurants, Bergstraße 12, 5020 Salzburg, Telefon +43 (0) 662 / 82 21 27, Fax +43 (0) 662 / 82 21 27-20, office@geniesserhotels.com, www.geniesserhotels.com. **Redaktion, Konzeption und Leitung:** ART RedaktionsTeam GesmbH, Dr. Wolfgang Neuhuber, Bergstraße 12, 5020 Salzburg. **Redaktionelle Koordination:** Andreas Neuhuber. **Textredaktion:** Petra Bader, Wolfgang M. Gran, Anja Hanke, Karin Hauenstein-Schnurrer, Andreas Neuhuber, Wolfgang Neuhuber, Hans Schloemer, Matthias Vogt, Maren Zimmermann. **Titelbild:** Tonkabohne mit Mango und mexikanischer Schokolade von Eveline Wild, Genießerhotel Der Wilde Eder, Foto: Joerg Lehmann. **Layout und Realisation:** Sandra Wipp, Freelassing (Deutschland). **Repro:** Harald Pawlik, www.reprowerk.at. **Druck:** Samson Druck, St. Margarethen. Sämtliche Preisarrangements sind nur eine Grundinformation. Änderungen vorbehalten. Für Preise und Angebote können wir keine Haftung übernehmen.



GENUSSVOLLE ABSCHLÄGE

Im Überblick alle Golfanlagen in naher Umgebung der Genießerhotels.

GENIESSERHOTEL	NÄCHSTER PLATZ	ENTFERNUNG & HOLES	WEITERE PLÄTZE INNERH. 1 STUNDE
BIRKENHOF ****S	Oberpfälzer Wald, www.glocoberpfaelzerwald.de	5 km / 18 holes	8 x 18, 2 x 9 holes
LE GRAND CHALET ****	Gstaad-Saanenland www.golfclubgstaad.ch	10 km / 18 holes	5 x 18, 1 x 9 holes
LA MAIENA MERAN RESORT *****	Lana-Gutshof Brandis, www.golfclublana.it	10 km / 9 holes	2 x 18, 1 x 9 holes
DER WALDHOF ² ****S	Lana-Gutshof Brandis, www.golfclublana.it	5 km / 9 holes	2 x 18, 1 x 9 holes
BAD SCHÖRGAU ****	Lana-Gutshof Brandis, www.golfclublana.it	25 km / 9 holes	3 x 18, 1 x 9 holes
SONNALP ****S	Petersberg, www.golfclub-petersberg.de Karersee, www.golfclub.karersee.at	jew. 18 km / 18 holes bzw. 9 holes	3 x 18, 3 x 9 holes
SEEWIRT ****	Bad Kleinkirchheim, www.golfbkk.at	18 km / 18 + 6 holes	5 x 18, 1 x 9 holes
SATTLERHOF ****	Gut Murstätten, www.gcmurstaetten.at	18 km / 18 + 9 holes	4 x 18, 1 x 9 holes
DER WILDE EDER ****	Almenland, www.almenlandgolf.at	14 km / 18 holes	2 x 18, 2 x 9 holes
VILLA ROSA ****	Bad Gleichenberg, www.golf-badgleichenberg.at	3 km / 9 holes	1 x 27, 3 x 18 holes
KRAINER ****	Schloss Feistritz, www.golfgreencard.at	3,5 km / 9 holes	10 x 18, 5 x 9 holes
BACHER ****	Ottenstein, www.golfclub-ottenstein.at	30 km / 18 holes	5 x 18, 1 x 9 holes
MÜHLTALHOF ****	Donau-Feldkirchen, www.golfclub-donau.at Golfclub Böhmerwald, www.boehmerwaldgolf.at	20 km / 18 holes bzw. 25 km / 27 holes	5 x 18, 2 x 9 holes
BERGERGUT ****S	Sterngartl, www.golf-sterngartl.at	20 km / 18 holes	1 x 27 holes
DAS TRAUNSEE ****S	Traunsee-Kirchham, www.golfclubtraunsee.com	23 km / 18 holes	5 x 18, 2 x 9 holes
DÖLLERER ****	Salzburg-Rif, www.golfclub-salzburg.at St. Johann im Pongau, www.golfsanktjohann.at	21 km / 9 holes bzw. 26 km / 18 + 9 holes	13 x 18, 5 x 9 holes
SONNHOF ****	Goldegg, www.golfclub-goldegg.com	8 km / 18 holes	4 x 18, 3 x 9 holes
SALZBURGERHOF ****S	Zell am See – Kaprun, www.europasportregion.at/golfclub	4 km / 36 holes	8 x 18 holes
DIE RIEDERALM ****S	Urslautal, www.golf-urslautal.at	10 km / 18 holes	1 x 36, 1 x 27 holes 1 x 24, 2 x 18 holes
KARNERHOF ****S	Villach-Finkenstein-Faaker See, www.alpe-adria-golf.at	10 km / 18 holes	9 x 18, 1 x 27 holes
DAS MOERISCH ****S	Millstätter See, www.golf-millstatt.at	1 km / 18 holes	6 x 18, 2 x 9 holes
DIE FORELLE ****	Berg im Drautal, www.drautalgolf.at	18 km / 9 holes	1 x 27, 1 x 18 holes
TRISTACHERSEE ****S	Lienz-Dolomiten-Golf, www.dolomitengolf.at	5 km / 27 holes	1 x 9 holes
ALPIN ****	Posthotel Alpingolf, www.golfclub-achenkirch.at	3 km / 9 holes	3 x 18 holes
THERESA ****S	Zillertal-Uderns, www.golf-zillertal.a	9 km / 18 holes	4 x 18, 1 x 9 holes
LANERSBACHERHOF ****	Zillertal-Uderns, www.golf-zillertal.at	32 km / 18 holes	2 x 18 holes
SPORTALM ****	Kitzbühel-Schwarzsee, www.kitzbuehel-golf.com/de/golfclubs/schwarzsee	4 km / 18 holes	1 x 27, 8 x 18, 3 x 9 holes
DER BÄR	Wilder Kaiser/Ellmau, www.wilder-kaiser.com	1 km / 27 holes	7 x 18, 4 x 9 holes
UNTERLECHNER ****	Lärchenhof, www.gclaerchenhof.com	19 km / 9 + 6 holes	2 x 18, 2 x 9 holes
SCHALBER ****S	Mieminger Plateau, www.golfmieming.at	62 km / 9 holes	3 x 9 holes
YSCLA ****	Silvretta-Partenen, www.golfclub-silvretta.at	18 km / 9 holes	4 x 18, 5 x 9 holes
POST LERMOOS ****S	Tiroler Zugspitz Golf, www.tiroler-zugspitzgolf.at	2,5 km / 9 holes	1 x 27, 2 x 18 holes
HOHENFELS ****	Hellengerst in Weitnau, www.golf-allgaeu.de	45 km / 18 holes	
MONTAFONER HOF ****	Montafon, www.golfclub-montafon.at	1 km / 18 holes	4 x 18 holes
ROTE WAND ****	Lech/Zug, www.golf-arlberg.at	200 m / 9 holes	4 x 18 holes
HALLER ****S	Oberstdorf, www.golfclub-oberstdorf.de	15 km / 18 holes	2 x 18 holes
DAS SCHIFF ****	Bregenzerwald, www.golf-bregenzerwald.com	10 km / 18 holes	2 x 18 holes
GAMS ****S	Bregenzerwald, www.golf-bregenzerwald.com	30 km / 18 holes	

SCHMECKT ALLEN,
DENEN NICHT ALLES
SCHMECKT.



Einfach leben!

TRUMER.AT