GENIESSER
HOTELS & RESTAURANTS

CIRQUE GOURMET®

DAS REISEMAGAZIN DER GENIESSERHOTELS & -RESTAURANTS

FRÜHJAHR | SOMMER 2023 · AUSGABE NR. 25

SO RICHTIG
ABTAUCHEN

WO FEINSCHMECKER IHRE

GENUSS-REFUGIEN FINDEN

VON MACAU IN DIE STEIERMARK. Das La FuGa-Gourmetprinzip.
Seensüchte & Golfrunden. KULTUREVENTS. Insider Mühlviertel.

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 mit ausdrucken.

Einfach zum Download auf www.geniesserhotels.com

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

Hier können Sie den gewünschten Betrag eingeben.

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

UND SO EINFACH GEHT'S:

- Gutschein aus vier 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: Johannes Kernmayer

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

ist sie nicht wunderbar, diese kulinarische Vielfalt, aus der wir heute ganz nach Lust und Laune wählen dürfen?

Mal kann es klassisch sein, mal ein Unplugged-Menü als Pop-up in einem alten Fabriksgebäude, mal Fine-Dining, dann wieder echte Wirtshausküche oder Genuss auf einer der unzähligen urbanen Spielarten. Gediegen elegant oder unkompliziert lässig. Regional bodenständig, kreativ weltoffen oder generell multikulturell. Die Bereiche vermischen sich, und genau das ist fantastisch.

Individualität wird auch bei unseren Genießerhotels & -restaurants groß-geschrieben. Zahlreiche der Köche zählen, vielfach ausgezeichnet, zu den absoluten Stars der Szene. Andere sind noch Geheimtipps im Verborgenen, und speziell unsere Ferienhotels, die mangels À-la-carte-Restaurants von den Gourmet-Guides meist nicht extra bewertet werden, erweisen sich auch ohne Sterne und Hauben als kulinarische Entdeckungen mit toller Küchenkultur und entsprechender Weinkarte.

Entscheidend ist bei allen unserer 37 Mitgliedsbetriebe in Österreich, Südtirol und der Schweiz, dass sie von ihren Besitzern persönlich geführt werden, und dass diese das Thema Genuss nicht nur als Werbeslogan haben, sondern selbst leben. Und das spürt und schmeckt man bei jedem Aufenthalt.

In diesem Sinne: lassen Sie sich durch unser neues Magazin inspirieren.
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Wolfgang Neuhuber, Geschäftsführer
Genießerhotels & -restaurants

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

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

VIELLEICHT DIE
FEINSTEN PRALINEN
Österreichs
TESTEN SIE SELBST

EINFACH ONLINE BESTELLEN
BEI EVELINE WILD

www.der-wilde-eder.at/onlineshop

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

Infos zu den Kochkursen
und zum Genießerhotel
Der WILDe EDER:
www.der-wilde-eder.at

INHALT

6 INSIDER
Eva-Maria Pürmayers und Tom Hofers Lieblingsplätze im Mühlviertel

8 LUKAS NAGL – ÖSTERREICHS »KOCH DES JAHRES«
Große Küche am Traunsee im Salzkammergut

10 ROTE WAND
Mit Rückbesinnung in eine innovative kulinarische Zukunft

12 TAVOLATA – DAS TISCHGESPRÄCH AM WEISSENSEE
Hannes Müller (Die Forelle) mit Astrid Fuchs-Zerbst und Rudolf Sommeregger über Wertschätzung und Miteinander von Köchen und Bauern

17 AMUSE BOUCHE
News aus der Welt der Genießerhotels & -restaurants

20 LA FUGA
Mit außergewöhnlichem Küchenkonzept vom Südtiroler Sarntal in die ganze Welt

24 HÄFERLGUCKER
Richard Rauchs Kochschule als Trendziel für Hobbyköche

26 KEINE HALBE SACHE
Die Genießerhotel-Halbpension – große Klasse auch ohne Sterne und Hauben

32 SEEN WIR UNS...?
Alpines Beachfeeling mit viel Ruhe in landschaftlicher Idylle

36 HÖREN – SCHAUEN – SCHMECKEN
Ein Sommer für alle Sinne, wenn Kulinarik die Kunst krönt

40 INTERVIEW: ANNA SATTLER & THOMAS FERRAND
Von Alain Ducasse' Sterne-Restaurants in die Südsteiermark

44 PRÄDIKAT WELTKLASSE
Die Adria-Halbinsel Istrien als eine der weltbesten Olivenöl-Regionen

46 AUF DER KÄSESPUR
Die KäseStraße Bregenzerwald als ökologisches Vorzeigeprojekt

48 FOOD-SCOUT HERWIG ERTLS GENUSS-ECKE
Feine Gourmandisen für zuhause

49 Der Genießerguide
37 Genießerhotels in Österreich, Südtirol und dem Berner Oberland als Anregung für perfekte Ferientage – mit praktischen Reise-Infos und attraktiven Pauschalen

Dazu als Extra: Feuerwerk der Hauben – die herausragenden Erfolge der Genießerhotels im Guide Gault Millau

12

Foto: Johannes Kernmayer

26

Foto: Günter Standl

32

Foto: Petr Blaha

44

48

Foto: Silvia Trippolt-Maderbacher

SHARE WITH LOVE

Der Genießerhotel-Foto-Contest 2023

Gewinnen Sie ein unvergessliches Wochenende, einen Gourmetabend für zwei, ein Weinpaket für Kenner oder eine köstliche Spezialität aus einer kleinen, feinen Manufaktur.

Mitmachen ist ganz einfach! Senden Sie Ihr(e) Lieblingsfoto(s) vom Besuch in einem unserer Genießerhotels & -restaurants und schreiben Sie uns, wann Sie dort waren und was Ihnen besonders gut gefallen hat.

EINSENDEADRESSE:
office@geniesserhotels.com

EINSENDESCHLUSS:
bis spätestens 23. Juni 2023

WINNER

WIR GRATULIEREN DEN GEWINNERINNEN UNSERES ERSTEN FOTO-CONTESTS:

Foto: Lorenz Masser

1. PREIS: 2 genussvolle Nächte mit Halbpension für 2 Personen im Genießerhotel Die Riederalm in Leogang.
Sophie Habler, die von ihrem Urlaub im Genießerhotel Die Riederalm begeistert war (Bild oben): *»Da wir das Skifahren und den Wellnessbereich am meisten genossen haben, kombiniert dieses Foto beide Bereiche – Skifahrerinnen im Wellness-Outfit!«*

2. PREIS:
Eine Magnumflasche Brut Rosé Reserve vom Weingut Bründlmayer.
Marion Stadlober, die mit ihrem Ehemann den Hochzeitstag im Genießerhotel Bergergut feierte.

3. PREIS:
Eine Genussbox »Weinfreund« von Döllerers Genusswelten.
Romy und Miro Heide haben im Genießerhotel Gams, zu zweit eine romantische »1001-Nacht« erlebt.

Der Genießerhotel-Foto-Contest erfolgt unter Ausschluss des Rechtsweges. Es kann darüber kein Schriftverkehr geführt werden.

INSIDER-TIPPS

UNSER MÜHLVIERTEL

Eva-Maria Pürmayer ist leidenschaftliche Gastgeberin im Genießerhotel Bergergut, Lebenspartner Thomas Hofer zählt zu den besten Köchen Oberösterreichs (www.romantik.at). Das vielseitige Mühlviertel ist für die beiden persönliche Kraft-, Erholungs- und Inspirationsquelle – ein Roh-Juwel mit viel Authentizität und echter Natürlichkeit. Uns verraten sie, was man dort nicht versäumen sollte!

Foto: Bergergut

1

Foto: Blaudruck Wagner

2

Foto:Mühlviertler Ölmühle

3

Foto: Lubor Mrázek

(1) Leinen und Blaudruck – diese Kunst des Webens und natürliche Textilien haben eine lange Tradition. 3 Tipps im Umkreis von 15 km: Naturfabrik Ahorn; Leinen Vieböck, Helfenberg; Blaudruck Wagner, Bad Leonfelden.

(2) Bereits im »Haslacher Urbar von 1379« ist sie verzeichnet, seit über 250 Jahren ist die **Mühlviertler Ölmühle Haslach** im Besitz von Familie Koblmiller. 2021 wurde mit viel Liebe renoviert, es gibt auch Museum und Greißlerei. Mehrfach prämiert, das Leinöl findet sich auch in vielen Top-Restaurants. www.oelmuehle-haslach.at

(3) Cesky Krumlov (Krumau) ist ein zauberhaftes UNESCO-Weltkulturerbe-Städtchen im benachbarten Südböhmen (45 min). Die Moldau fließt durch ihre Mitte und über den Häusern ragt das Schloss (13. Jh.) mit Park, Barocktheater sowie Panoramablick vom Glockenturm. www.ckrumlov.info/de

(4) Seit über 400 Jahren wird in der **Stiftsbrauerei Schlägl** (20 km) von den Mönchen Bier gebraut. Experten führen durch den »Mythos Stiftsbrauerei« und hinein in die Welt der Braukunst sowie durch die Räumlichkeiten des Stiftes. Toller Shop und Verkostungsmöglichkeiten. www.stiftsbrauerei-schlaegl.at

(5) Die historische **Villa Sinnenreich** in Rohrbach (15 km) beheimatet ein außergewöhnliches Museum der Wahrnehmung – Illusion oder Wirklichkeit mit 50 Exponaten und einer Kombination aus Technik und Kunst. www.villa-sinnenreich.at

(6) Die direkte Grenze zu Tschechien ist idealer Einstieg in das weitläufige, authentische und komplett natürliche **Wander- und (E-)Mountainbike-Gebiet** auf beiden Länder-Seiten mit Hunderten Kilometern.

4

Foto: Wolfgang Neuhuber

5 Foto: Villa Sinnenreich

6

Foto: Bergergut

DÖLLERER WEINHAUS

Döllerers höchst persönliches Weinabo

HANDVERLESEN von Döllerer

„Ein Abo für all jene, die gerne einen Blick über den Glasrand werfen."

RAIMUND DÖLLERER

Ein facettenreiches Abo voll von tollen Weinen und spannenden Inhalten. Keine Box gleicht der anderen, jede ist eine Überraschung. Was sie alle eint, ist der unumstößliche Qualitätsanspruch, für den das Döllerer Weinhaus steht. Charakterstarke Weine mit Herkunft.

Handverlesen von uns für dich.

4-, 6-, 12-mal jährlich, oder Endlos Handverlesen ...

Jede Box um AT € 89,00 | DE € 95,00 inkl. Versand

In jeder Box gibt es grandiose Weine & spannende Inhalte.

JETZT ENTDECKEN AUF SHOP.DOELLERER.AT/HANDVERLESEN

Herz Hirn Hand

SO TICKT ÖSTERREICHS GAULT-MILLAU-KOCH DES JAHRES 2023

Lukas Nagl über sinnstiftendes Kochen am Traunsee – das Video-Interview mit dem Koch des Jahres:

»In dieser Disziplin, dem Fokus auf den See, hat es Lukas Nagl in den letzten 10 Jahren zu wahrer Meisterschaft gebracht. Heute, mit 35, wirkt er angekommen. Ein entspannter, sympathischer und fokussierter Küchenchef, der weiß, was er kann und kompromisslos seinen Weg geht.« Zitat Guide Gault Millau 2023.

Wenn die richtigen Menschen zusammenkommen, sind wunderbare Geschichten möglich. So wie am Traunsee, wo ein einfühlsames Gastgeberpaar und ein außergewöhnlicher Koch in nur zehn Jahren aus einem schlichten Bushotel eine der besten Adressen des Landes machten. Mit einer innovativen Küche, für die Lukas Nagl nun als Koch des Jahres ausgezeichnet wurde.

Die »drei H« haben Lukas Nagl sein ganzes Leben begleitet: »Mach alles mit Herz, Hirn und der Hand, hat mir mein Vater mit auf den Weg gegeben, und genau darum geht es!«

Das Salzkammergut ist für den Mann mit Vollbart und lässigem Auftreten kraftspendende Heimat und Inspirationsquelle zugleich. Die Konzentration auf das Naheliegende mit einem offenen Blick in die weite Welt prägen seine Gerichte. Altbekanntes überrascht mit völlig neuem Geschmackserlebnis, und Fremdes interpretiert er auf seine einzigartige Weise mit regionalen Zutaten. Eine Speisekarte sucht man hier vergebens. Gästen wird ein täglich wechselnder Korb an Zutaten präsentiert, woraus das Küchenteam Menüs mit persönlicher Handschrift zubereitet.

Regionalküche ohne Weiterentwicklung ist Stillstand

»Regionale Küche ist für uns selbstverständlich. Ich bin stolz, was hier im Salzkammergut angebaut wird, was hier gemacht wird. Aber«, ist Nagl überzeugt, »Traditionelles ist auch irgendwann immer etwas Neues, Innovatives gewesen. Und wenn man mit diesem Gedanken an das Handwerk herangeht kann man sich weiterentwickeln, und das ist wichtig.«

Fotos (2): www.traunseehotels.at / Christof Wagner

Diese Ehrung ist das schönste Geschenk zum 10-jährigen Bootshaus-Geburtstag. Wolfgang und Monika Gröller, Gastgeber im Genießer-Seehotel Das Traunsee, mit ihren Töchtern Josefine und Marie.

»Wir nutzen globale Einflüsse, das macht die österreichische Küche stark.« Der 35-Jährige ist ein Trendsetter für seine »Integrationsküche«. Österreichische Produkte werden völlig neu gedacht. Aus Gerste wird »Bio Gerstl Miso« und aus Kürbiskernpresskuchen wird »Weizen Bio Kürbiskern Shoyu«. Nose-to-Tail, bio und Nachhaltigkeit sind hier gelebte Philosophie.

Nagl hat aber nicht nur das Restaurant Bootshaus zum 4-Hauben-Kulinarik-Hotspot gemacht, sondern auch für die ebenfalls in Traunkirchen liegende Poststube 1327 im Hotel Post am See eine völlig neue, freche Wirtshaus-Küchenlinie mit Salzkammergut-Fokus entwickelt. Passend dazu hat er auch eines der erfolgreichsten Kulinarikfestivals Österreichs mitkonzipiert: FELIX – das Wirtshausfestival am Traunsee, das von 24. März bis 1. Mai 2023 wieder mit originellen Genuss-Events zwischen ungewöhnlichem Fine-Dining, Biomärkten und etwas anderer Gasthausküche ins Salzkammergut lockt.

NAGL FÜR HOBBYKÖCHE

Unter der Marke Luvi Fermente produziert der 4-Hauben-Koch gemeinsam mit den Lebensmitteltechnikern Viktor Gruber und Christine Brameshuber Sojasaucen, Misopasten, Chilisaucen und Fischsauce – natürlich alle Produkte aus heimischen Zutaten. Und dies in so hoher Qualität, dass mittlerweile europäische 3-Sterne-Restaurants, wie Noma (Kopenhagen, Dänemark), Mugaritz (Errenteria/San Sebastián, Spanien) oder Mirazur (Menton, Frankreich), zu den Kunden zählen. www.luvifermente.eu

Fotos: Lukas Kirchgasser

BUCHTIPP

DER FISCHER UND DER KOCH

Lukas Nagl, einer der besten Fischköche Österreichs, zeigt, wie groß der Fischreichtum des Alpenraums ist und wie wir diesen einzigartigen kulinarischen Schatz nachhaltig genießen können – von Klassikern wie Zander und Reinanke bis zu heute seltenen Delikatessen wie Aalrutten, Edelkrebse oder Äschen. Mehr als 60 Rezepte mit vielen Profitipps, dazu Erklärung der Fischarten.
Servus Buchverlag, www.beneventopublishing.com

Machen Sie mit bei unserem regelmäßigen Gewinnspiel! Mit ein wenig Glück überraschen wir Sie mit Restaurant- und Hotelgutscheinen, der Einladung zu einem Kochkurs, einer ganz besonderen Flasche Wein, Olivenöl, Pralinen, Parmesan, Kochbüchern und vielem mehr.

Infos und Teilnahme auf www.geniesserhotels.com oder

Monatlich tolle
GENIESSER-PREISE GEWINNEN

IMMER BESTENS INFORMIERT

Abonnieren Sie »Genießerhotels & -restaurants« auf Facebook und unseren Genießer-Newsletter auf www.geniesserhotels.com

und erfahren Sie immer rechtzeitig alles Wissenswerte um aktuelle News, spannende Genießer-Events und interessante Reisepackages.

facebook

Der direkte Weg zu unserer Facebook-Seite.

Fotos: Rote Wand Gourmet Hotel/ Angela Lamprecht

Gastgeber Joschi Walch mit seinem neuen Küchenteam, v.l.n.r.: Tobias Schöpf, Bernhard Resch, Julian Stieger und Jamie Unshelm.

ROTE WAND RELOADED

Die Krise der vergangenen zwei Jahre kalibrierte die Menschen auf mehr Achtsamkeit und stärkte den Bezug zur Natur. »Wir merken eine Rückbesinnung und glauben, dass landwirtschaftliche Themen zunehmen werden«, ist Joschi Walch, Patron im »Rote Wand Gourmet Hotel« in Lech, überzeugt.

Text: Philipp Braun

Walch zählte stets zu den gastronomischen Vordenkern, also baute er um und stellte das Genießerhotel in Zug am Arlberg auf den Kopf – vom Eingang über die Rezeption bis zur Bar. Alles erscheint großzügiger, heller, individueller und entspricht dem naturverbundenen Zeitgeist.

Schon bald weichen die Autos um das Haus und werden in die Garage verbannt. Stattdessen holen sich Pflanzen ihren Platz zurück. Blattsalat statt Blechsalat nennt Walch den Garten, der von Thorsten Probost entworfen wird. Es ist ein Schritt zurück zur Landwirtschaft mit Erdäpfelanbau auf 1.500 Metern, Kräuter- und Gemüsegarten sowie einer geplanten Viehwirtschaft mit Ziegen und Schafen.

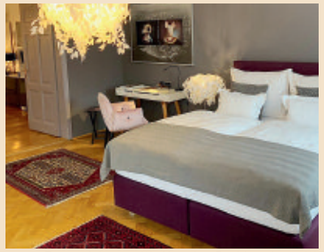
»Die Gäste kommen zu uns, wollen genießen, erwarten sich aber Glaubwürdigkeit und dass wir mit den vorhandenen Ressourcen vernünftig umgehen«, erklärt Walch. Er schreitet zwei Schritte voran. Denn mit einer kulinarischen Forschungsstation, einer Bäckerei, einer Käserei, einer Charcuterie und einer Kochschule zollt man auch dem Handwerk mehr Respekt. Friends and Fools nennt sich das. »Die landwirtschaftlichen Wurzeln der Roten Wand auf innovativste Art und Weise wiederzubeleben. Vergangenheit und Zukunft zusammenzuführen.«

Mit der Verpflichtung des 29-jährigen Julian Stieger behält Walch seine Linie bei, junge Köche vor den Vorhang zu holen. Freilich ist Stieger kein kulinarischer Jungspund, sondern wurde unter anderem im Steirereck (Wien), Eleven Madison Park (New York) oder Geranium (Kopenhagen, 2022 die Nummer eins von »the world's 50 best restaurants«) zu einem Diamanten geschliffen.

Sein Glanz zeigt sich beim Rote Wand Chef's Table, im Schualhus, wo er im Rahmen seines fulminanten Menüs ausführlich Produkte und Bauern erklärt und Regionales auf eine Reise in die Zukunft entführt. Wenig Zutaten, viel Geschmack, großes Handwerk. Ein Dreiklang, der begeistert.

Die neue »Friends & Fools«-Lounge wartet mit einem ungemein innovativen Kulinarik-Konzept auf – mit wöchentlichen Events, wie Masterclasses, Four-Hands-Dinners, Workshops, Wine Tastings u.v.m.

Mitglied werden und die Zukunftsvision von »Friends & Fools« unterstützen:
www.rotewand.com/friends-and-fools/die-packages/



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 stylishen Esszimmer Platz nehmen. Das Restaurant ist mit 14 Plätzen eines der kleinsten Hauben-Lokale des Landes (Reservierung unumgänglich). Mike Johanns Küchenlinie strotzt vor Kreativität mit Produkten aus der Region, gepaart mit Edelprodukten aus der ganzen Welt. Ungestörtes Privat-Cooking gibt's im „1st Floor" – dem Chef's Table. Home-Cooking gibt es auch, denn der 3-Hauben-Koch kommt mit seiner exklusiven „fine-dining"-Linie auch zu Genießern nach Hause!

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

Fotos: Werner Krug (2), Günter Standl (1)

GOURMETRESTAURANT HUBERT WALLNER – KÄRNTEN

Der neue Feinschmecker-Hotspot direkt am Wörthersee.

Was für ein Platz mit fantastischem Rundblick am Südufer über dem Wörthersee! Ein lichtdurchflutetes, exklusiv designtes Restaurant mit wechselnden Kunstaustellungen als würdiger Rahmen für die fulminante, fantasievolle Alpe-Adria-Küche von 4-Hauben-Koch Hubert Wallner. Wohl einzigartig in Österreich präsentiert sich der neue Chef's Table mit einzigartiger LED-Lichttechnik, Robbe & Berking-Besteckschublade und dem stylishen Spiegelkabinett. Eine Klasse für sich ist die Wein- und Champagnerkarte mit rund 5.000 Positionen. Die Panoramaterrasse bietet sich für Events an, das Taxiboot zur stilvollen Anreise. **Tipp:** Familie Wallners zweite Genuss-Location Bistro SÜDSEE, ebenfalls direkt am Wörthersee. www.sued-see.at

Auszeichnungen:
4 Gault-Millau-Hauben, 5 A-la-Carte-Sterne,
4 Falstaff-Gabeln, Schlemmer Atlas: „Spitzenkoch d. J. 2023",
Großer Hotel & Restaurant Guide: „Österreichs Restaurant d. J. 2022" + „Österreichs Koch d. J. 2018", 2x Trophée-Gourmet-Sieger 2018 (Fachjury und Publikum).

Gourmetrestaurant Hubert Wallner
Seeplatz 6 | 9082 Dellach/Maria Wörth – Österreich
T +43 (0) 664 /40 12 730
office@hubertwallner.com
www.hubertwallner.com

TAVOLATA

DAS GENIESSER-TISCHGESPRÄCH

Hauben & Leidenschaft

Wenn sich Vier-Hauben-Koch Hannes Müller (Genießerhotel Die Forelle/Bild Mitte) mit der Ziegenkäse-Produzentin Astrid Fuchs-Zerbst und Biobauer Rudi Sommeregger zum Tischgespräch trifft, dann wird es so richtig familiär. Und spannend. Denn da begegnen einander nicht ein prämierter Spitzenkoch und seine Lieferanten, sondern da kommen herausragende Genusshandwerker auf Augenhöhe zusammen. Angetrieben von der gemeinsamen Leidenschaft, die Welt nicht nur kulinarisch ein bisschen besser, sondern die Menschen an sich wieder mehr zu einem Teil der Natur zu machen.

Text: Wolfgang M. Gran; Fotos: Johannes Kernmayer

GENIESSERHOTEL DIE FORELLE

Für alle, die Regionalität, Saisonalität und Nachhaltigkeit nicht nur als wohlklingende Attribute aus der Marketingabteilung, sondern als kompromisslos umgesetzte Küchenphilosophie kennenlernen wollen, ist »Die Forelle« am Weißensee die richtige Adresse. Beim »querdenkenden Leidenschaftstäter« Hannes Müller – bereits mit vier Gault&Millau-Hauben ausgezeichnet – gibt es nur, was die Natur bereithält. Dafür hat er ein Netz aus Bauern und Lieferanten im Umkreis aufgebaut. www.dieforelle.at

BIOHOF UND ZIEGENPARADIES

Astrid Fuchs-Zerbst lebt mit ihren 30 Ziegen in St. Georgen im Gailtal inmitten der Naturparkregion Dobratsch und erzeugt den wohl speziellsten Ziegenkäse Österreichs, den es neben der »Forelle« auch im »Steirereck« oder bei den »Geschwistern Rauch« auf der Karte gibt. Rudi Sommeregger aus Spittal ist nach 20 Jahren konventioneller Landwirtschaft heute Biobauer aus Leidenschaft und mit seinem »Weinmann Hof« auch Teil des »Arche-Projekts«. www.ziegenkaese-gailtal.at, www.biohof-sommeregger.at

In ihrer Arbeit sind Rudolf Sommeregger, Hannes Müller und Astrid Fuchs-Zerbst ernst und kompromisslos. Aber bei unserem Tischgespräch war die Stimmung locker, lustig und gelöst. Denn wer wie diese drei Genusshandwerker so viel Freude an der Arbeit an den Tag legt, hat auch Spaß daran, darüber in launiger Runde zu plaudern.

Sieht man sich die Biografien dieser interessanten Dreierrunde an, stößt man bei allen in irgendeiner Form auf die Maxime, sich der Wurzeln zu besinnen. Was darf man sich darunter vorstellen?

Astrid Fuchs-Zerbst: Ich betreibe meine Landwirtschaft und Ziegenkäserei so, dass ich in den Spiegel schauen kann. Dazu gehört für mich ein achtsamer, respektvoller Umgang mit allem, was mich umgibt. Das beginnt damit, mit den Tieren so umzugehen, dass sie mich mögen und endet mit einem Produkt, in das ich mir von niemandem hineinreden lasse.

Rudolf Sommeregger: Es ist toll, dir über deinen Zugang zuzuhören. Bei mir war es ja anders. Ich habe 20 Jahre konventionell und mit dem Großhandel gearbeitet, bis ich eines Tages zu meiner Frau gesagt habe: Bis zu meinem Lebensende will ich das nicht machen. Und dann bin ich auf den Biobetrieb mit Direktvermarktung umgestiegen, und heute muss ich sagen: Das hätte ich schon früher tun sollen.

Hannes Müller: Meine Grundidee als Koch ist, das zu machen, von dem ich überzeugt bin und das zu kochen, was mir schmeckt. Und alles im Einklang damit, was die Natur gerade hergibt und nicht was mir irgendjemand als vermeintliches Muss einflüstern will. Denn nur so bist du langfristig der Sieger.

»Wir brauchen Storytelling auch in der Gastronomie. Dann kriegt ein Sellerie eine Geschichte, und der Gast geht privat an die Quelle zum Bauernmarkt.«

HANNES MÜLLER, 4-HAUBEN-KOCH UND CHEF DER »FORELLE«

Ist das so zu verstehen, dass ihr alle drei auf ein Miteinander mit der Natur aus seid und gegen deren Ausbeutung um jeden Preis?

Rudolf Sommeregger: Absolut. Ich empfinde mich ja nicht nur als Bewirtschafter, sondern als ein Teil der Natur. Und da geht es gar nicht anders. Zum Glück fangen immer mehr Menschen an, in diese Richtung umzudenken.

Hannes Müller: Man glaubt ja gar nicht, wie lernfähig ein Gast ist und was der aus dem Urlaub alles mitnimmt an Möglichkeiten, daheim ein wenig anders zu denken und seinen Alltag zu verändern. Wir sind unseren Weg, einfach zu schauen, was die Saison gerade hergibt, kompromisslos gegangen, und unsere Gäste gehen ihn heute mit. Nehmen wir als Beispiel das Frühstücksbuffet, bei dem viele Hotels im Wettlauf sind: Wer hat mehr, welches Buffet ist größer? Da machen wir nicht mit. Im Winter gibt es Apfelkompott, Apfelmus, eingemachte Beeren oder Zwetschken. Es geht nur darum, den Gästen zu kommunizieren, warum wir das tun, und dann macht es bei 99 Prozent Klick.

Rudolf Sommeregger: Das kann ich aus der Direktvermarktung bestätigen. Es ist so wichtig, es den Menschen zu erklären und ihnen Ezzes zu geben.

Astrid Fuchs-Zerbst: Ich freue mich auch immer, wenn Leute zu mir kommen und ich ihnen zeigen kann, wie der Betrieb funktioniert und wie die Kitzlein gehalten werden. Ich nehme auch gern Schulklassen, weil es über Kinder sehr gut funktioniert, ein Bewusstsein zu schaffen, dass wir Teil eines Ökosystems sind und uns letztlich selbst zerstören, wenn wir darauf nicht achten. Da lege ich meine ganze Inbrunst hinein, dass da etwas hängen bleibt bei denen, die zu mir kommen.

Frage an den Haubenkoch: Hat man eine andere Beziehung zum Rohmaterial, wenn man weiß, mit wieviel Liebe und Achtsamkeit es entstanden ist?

Hannes Müller: Definitiv. Das ist ein ganz wichtiger Punkt. Seit wir so arbeiten, gibt es eine ganz andere Übergabe der Lebensmittel. Ich packe nicht einfach aus, ich kann zum Beispiel im Gemüse vom Rudi lesen. Ich sehe den Aufwand, der dahintersteckt und den du auch nie gegenrechnen könntest. Aber schätzen muss man ihn, und deshalb versuche ich möglichst wenig wegzuwerfen, sondern verarbeite alles bis zum letzten Detail.

Hat euer Umgang mit der Natur und dem, was sie euch zur Verfügung stellt, euren individuellen Genussbegriff verändert?

Astrid Fuchs-Zerbst: Auf jeden Fall. Alles, was ich selbst herstelle und dann auch verzehre, esse ich mit einer großen Ehrfurcht. Es ist eine Wohltat, wenn ich 80 Prozent der Lebensmittel, die ich brauche, daheim am Hof selbst erzeugen kann. Und es schult den Gaumen und überhaupt die Sinne. Wenn heute irgendwo künstliche Aromen oder Zusatzstoffe drinnen sind, muss ich das gar nicht mehr kosten, das rieche ich schon.

Hannes Müller: Ich bin sehr kritisch und wählerisch geworden. Es gibt Dinge, die kann ich nicht mehr essen, das würde mein Gaumen nicht zulassen. Aber wenn ich irgendwo hinkomme, wo dieselbe Philosophie herrscht und eine ähnliche Verbindung mit einem Bauern- und Lieferantennetzwerk besteht wie bei mir, kann das ein großer Genuss sein. Und wenn bei den Speisen eine Geschichte dabei ist, verstärkt das dieses Erlebnis.

Rudolf Sommeregger: Ich breche es einmal auf das für mich Wesentliche herunter. Früher hatte ich für meine Produkte einen weitgehend anonymen Großhandels-Abnehmer, heute fahre ich zu Menschen wie Hannes, bei denen ich weiß, die bemühen sich, aus meinem Produkt etwas zu zaubern, das Menschen begeistert. Diese Freude, die ich dadurch empfinde, überträgt sich auf mein ganzes Umfeld und macht das ganze Tun zum Genuss.

Fotos: Ferdinand Neumüller

Vom Kohlgemüse bis zu schwarzen Nüssen werden im Genießerhotel »Die Forelle« saisonale Köstlichkeiten auch eingelegt. Denn die Gäste sollen die Möglichkeit haben, das eine oder andere Schmankerl mit nach Hause zu nehmen.

Saisonal kochen wird in der »Forelle« kompromisslos und akribisch umgesetzt. Es gibt in der Küche von Hannes Müller nur das, was die Natur zur Jahreszeit gerade hergibt. Wenn man dann zum Beispiel diesen Ofenlauch mit Vogelbeeren und Gemüsejus sieht, erkennt man, dass diese Philosophie den Genuss keineswegs schmälert.

Foto: Lukas Kirchgasser

Nun ist bei aller inneren Zufriedenheit mit dem eigenen Tun die Anerkennung von außen auch nicht unangenehm. Ist es für Zulieferer eine Bestätigung der Arbeit, wenn die Produkte in einem Haus wie der »Forelle« begehrt sind?

Astrid Fuchs-Zerbst: Das erhöht meinen Motivationsfaktor, macht mich stolz, und es freut mich, wenn der Hannes mit meinem Produkt glücklich ist. Seine Freude lässt mich vieles an einer Arbeit vergessen, die ja auch nicht immer nur lustig ist, sondern manchmal einiges an Überwindung kostet. Und es bestätigt mich auch in der Art, wie ich meine Arbeit anlege.

Hannes Müller: Da muss ich mich jetzt gleich einmischen und sagen: Astrids Käse ist »High Class«, den muss man schon auch verstehen. Ein Kenner wird sagen: Der ist Weltklasse. Da reden wir nicht mehr vom Käsemachen, sondern von Käsekunst. Deshalb käme ich auch bei keinem meiner Lieferanten je auf die Idee, einen Preis zu verhandeln, denn damit würde ich sehr viel falsch machen.

Rudolf Sommeregger: Es ist großartig, wenn ich weiß, mit welcher Intention meine Ware hier be- und verarbeitet wird. Und da bin ich ganz bei der Astrid: Das entschädigt auch für vieles. Zu den Preisen muss ich jetzt auch etwas sagen. Hannes hat schon recht, wenn er meint, dass man den tatsächlichen Aufwand gar nicht verrechnen kann, weil das dann unbezahlbar würde. Aber ich habe vor meinem Umstieg auf diese Art der Bewirtschaftung nicht gewusst, wieviel ich dabei für mein Herz ernten kann. Ich bringe Produkte her und nehme Freude mit nach Hause. Das ist traumhaft.

Kommen wir noch einmal auf das Saisonale zurück. Das bringt in der Konsequenz letztlich eine Reduktion, einen Verzicht mit sich. Wie passt das in eine Überfluss-Mentalität, in der kulinarisch alle zu jeder Zeit alles haben können, wonach ihnen der Sinn steht?

Rudolf Sommeregger: Die Reduktion ist notwendig, denn ich muss nicht das ganze Jahr über alles haben. Man muss sich wieder mehr an den Jahreszeiten orientieren, und wenn sich der Konsum ein bisschen dahingehend verändert, lässt sich so mancher Auswuchs der Überflussgesellschaft korrigieren. Man muss dafür halt ständig mit den Menschen im Austausch sein, aber ich merke, dass sich vor allem jüngere Leute in diese Richtung bewegen.

Hannes Müller: Ja, reduzieren heißt auch verzichten, und das schaffen die wenigsten, weil sie aus ihrem »Radl« nicht herauskommen. Ich mache das sehr akribisch und will deshalb nicht auf eine Ebene mit Kollegen gestellt werden, die »saisonal« draufschreiben, obwohl das nicht zu 100 Prozent drinnen ist. Das ist heute ein Begriff geworden, der sehr oberflächlich gehandhabt wird und den sich jeder an den Hut steckt. Man sollte einfach so ehrlich sein und sagen: Saisonal ist mein Ziel, aber ich bin erst bei 40 oder 50 Prozent. Die Strömung geht zwar in die richtige Richtung, aber sie muss noch viel tiefer werden. Ich glaube, hier am Weißensee sitzen wir am idealen Platz, um darüber zu reden. Denn der Umgang mit der Natur wird den Gästen immer bewusster werden, und in diese Richtung wird sich auch der Tourismus entwickeln. Wenn an anderen Orten alles totgespritzt sein wird, was kreucht und fleucht, werden sich die Gäste wohin sehnen, wo sie auf eine Biene draufsteigen oder von einer Mücke gestochen werden.

Begrenzte Plätze – schon jetzt reservieren!

BAUER & KOCH IN DER FORELLE

7. 10. 2023, ab 15.00 Uhr:
»Walking Dinner« mit Köchen, Bauern, Winzern und Bierbrauer.
Pro Person € 180,–.

WEYERHOF MIT NEUEM SCHWIMMTEICH

Bereits 1130 erstmals erwähnt, seit 1662 Wirtstaverne und heute ein romantisches Juwel, das beim Ambiente sowie der Küche echte Bodenständigkeit mit innovativem Esprit verbindet.

Foto: Herbert Lehmann

Fotos (2): Günter Standl

Eindrucksvolle 34 m Schwimmlänge bietet die neue Teichanlage, die von Familie Meilinger gefühlvoll in die Landschaft integriert wurde. Spektakulär auch die Lage auf einem Felsplateau hinter dem Haus, gleichermaßen sonnig wie waldgeschützt mit prächtigem Blick auf den historischen Weyerturm (11. Jh.) und die Hohen Tauern mit dem Habachgletscher.

Aufhorchen lässt auch immer wieder die Küche. So schreibt der deutsche FEINSCHMECKER in seiner Februar-Ausgabe 2023: »Die holzgetäfelten Stuben, wo man unterm Kuppelgewölbe an weiß gedeckten Tischen Platz nimmt, wurden vor einigen Jahren mit viel Liebe zum Detail restauriert. Umso reizvoller ist der Kontrast zum Überraschungsmenü von Franz Meilinger und Andreas Stotter, das sich so treffsicher auf der Höhe des kulinarischen Zeitgeists bewegt, als säße man in Kopenhagen, Berlin oder Wien zu Tisch und nicht in Bramberg am Wildkogel … das ist Nova-Regio-Küche vom Feinsten.«
www.weyerhof.at

Eine Kreation von Franz Meilinger (links) und Andreas Stotter ziert den aktuellen Titel von CIRQUE GOURMET: Konkret handelt es sich um gedämpften Zitronen-Shitake auf geschmorter Zwiebelcreme mit Eispegonie und Essig-Pilzsud, den der Wiener Top-Fotograf Herbert Lehmann gekonnt in Szene gesetzt hat. Design-Ambiente prägt die hübschen Zimmer im historischen Weyerhof, superlässig ist der neue 34 m lange Badeteich.

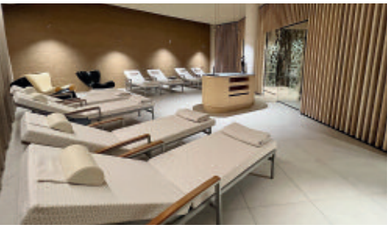
Fotos: Krainer

»entSPAnnt« PUR BEIM KRAINER

Komplett neugestaltet präsentiert sich Familie Krainers Wellness-Bereich »entSPAnnt« im steirischen Langenwang.

Finnische Sauna und Ruheraum wurden adaptiert, dazu gesellt sich nunmehr eine Biosauna mit Aromatherapie. Lehmputz an den Wänden, Holzmöbel, Wandelemente aus steirischer Esche, duftende (!) Heublumentapeten sowie stylisher, multifunktionaler Trinkbrunnen mit Teeküche sorgen für angenehmes Wohlbefinden. Auch der Weinkeller bekam einen neuen Lehmputz-Anstrich und wurde zudem um ein Großflaschenregal erweitert.

Als zweiter Schritt erfolgt die Rundum-Sanierung der Sanitäranlagen im Untergeschoß (bis ca. Mitte April). Es entstehen ausschließlich Unisex-Toiletten – exklusive Toiletten-Suiten mit privater Atmosphäre, alles barrierefrei sowie mit neuem Lift erreichbar!
www.hotel-krainer.com



TOP-KUSCHELKOMFORT ZUM 25-JAHRE-JUBILÄUM

Für Familie Weissensteiner war ihr am Fuße des Latemars liegendes 4-Sterne-S-Genießerhotel Sonnalp immer eine Herzensangelegenheit, in dem die feine Gastronomie mit großer Leidenschaft gepflegt wird. Passend zum ersten Vierteljahrhundert wurden nun 18 Panorama-Doppelzimmer und 3 -Suiten neugestaltet.

Fotos: Rupert Mühlbacher

25 Jahre jung: Familie Weissensteiners Sonnalp in Traumlage und mit feinstem Wohnkomfort (oben neue Panorama-Suite).

Die Panorama-Doppelzimmer und -Suiten begeistern mit edlen Stoffen, hellen Braun-, Rosé- und Flieder-Tönen sowie hochwertiger Ausstattung wie Boxspringbetten, Couch-Sitzecken und geräumigen Badezimmern mit Regenduschen oder Badewannen; die Suiten zusätzlich mit separatem Wohn- und Schlafzimmer. Eichenholz sorgt für eine besonders gemütliche und heimelige Note. Alle sind südseitig ausgerichtet und verfügen über Balkone mit Blick auf die schroffen Zacken des sagenumwobenen Latemar, das ferner gelegene Weißhorn und Schwarzhorn.

Mit Martin Köhl steht ein Küchenchef am Herd, der seit der ersten Stunde für höchste Qualität bürgt. Gekonnt verfeinert er regionale Klassiker mit einem Hauch mediterraner Leichtigkeit. Seit Jahren ist seine inspirierte Südtiroler Küche Garant für 3 Gault-Millau-Hauben. Nicht minder hochkarätig ist der Weinkeller, den David Weissensteiner mit seinem Insiderwissen bereichert. Kein Wunder, dass das Sonnalp von Gault Millau bereits mit dem »Service Award« ausgezeichnet worden ist. www.sonnalp.com

Erfolgreiches Gastgeber-Duo: Rainer (links) und Bruder Patrick Müller.

Fotos (3): Christian Schneider

SONNENHOF ALS JÜNGSTES GENIESSERHOTEL

Gleich zwei mit 3 bzw. 2 Hauben bewertete Restaurants sowie die Gault-Millau-Auszeichnung für die »beste Weinkarte des Jahres 2022« sprechen für sich. Warum man sonst noch In ihrem 4-Sterne-S-Hotel im Tannheimer Tal vorbeischauen sollte, verraten die Gastgeber Christina, Rainer und Patrick Müller.

»Dank der Ost-West-Ausrichtung des breiten Talbodens genießen wir in unserer romantischen und sehr ruhigen Naturregion ganzjährig viel Sonne«, so Christine Müller. Dazu stehen unzählige Wander- und Radwege in allen Schwierigkeitsgraden für herrliche Ausflüge bereit, während der warmen Jahreszeit kommt man zudem in den Vorteil von »Sommerbergbahn inklusive«. Das heißt, dass die Bahnen an allen Tagen gratis genutzt werden können.

Nach einem anregenden Ferientag werden im familiär geführten Sonnenhof Entspannung und Genuss großgeschrieben – denn in jeder Hinsicht wird auf Top-Qualität gesetzt. Spitzenkoch Patrick Müller: »Es gibt so viele herrliche Lebensmittel auf der Welt, die in bester Qualität hergestellt werden. Deshalb kombinieren wir Regionales mit dem Besten aus aller Welt. Wir lieben z. B. Trüffel und Austern und diese servieren wir auch in allen 3 Küchenlinien: in der Verwöhnpension für unsere Hotelgäste, im À-la-carte-Restaurant »Das Müllers« sowie beim Fine Dining im »Alps&Ocean«. www.sonnenhof-tirol.com

Foto: Klaus Lonke

Wohlfühlen und höchste Kochkunst genießen im Gourmet-Restaurant »Alps&Ocean«. Keine Wünsche offen lassen die durchwegs neugestalteten Zimmer und Suiten.

HARMONIE ZWISCHEN TRADITION UND MODERNE

Nach gelungenem Facelifting präsentiert sich Familie Bruggers Genießerhotel Lanersbacher Hof im Tiroler Tuxertal in neuem Glanz.

»Rustikal und modern stilvoll zu kombinieren war uns ein großes Anliegen«, so Tina Brugger, und dies wurde bei den jüngsten Neugestaltungen bestens umgesetzt. Mit Holz, Loden und edlen Stoffen lädt die Lobby (Bild oben) zum Verweilen, viel »Grün« und gemütliche Liegeplätze zeichnen die rundum renovierte Terrasse im 1. Stock aus – fantastisches Panorama inklusive. Dem nicht genug, stehen weitere, attraktive Adaptierungen für die nahe Zukunft am Programm:
Diese betreffen Saunalandschaft, Rezeption, Liegewiese im Garten sowie Umbau einiger Zimmer.
www.lanersbacherhof.at

Fotos: Herbert Lehmann

Ein Platz zu so richtig zum Entspannen: Die großzügige Terrasse im Lanersbacher Hof.

GESCHMACK, DER DIE WELT RETTET

Hoch über Bozen wird Gastronomie neu gedacht: »La FuGa« lässt sich als einzigartiges Menü im Genießerhotel Bad Schörgau erleben. Vor allem aber will das Netzwerk subversiv zur Ressourcen-Schonung beitragen – mit einem Reigen umamireicher Gerichte.

Text: Roland Graf; Fotos: Tiberio Sorvillo

Austern im Südtiroler Wald nachbauen, Speck »schnellreifen« und vor allem Gewohnheiten hinterfragen – das alles ist »La FuGa«. Für das Duo hinter der intensiven und persönlichen Ess-Experience in Bad Schörgau geht es weder um Küchenartistik noch um Dogmatik. Mattia Baroni und Gregor Wenter wollen mit einem Geschmack überzeugen, der uns seit der Muttermilch vertraut ist: Umami. Ihre kojifermentierten »Garums« machen selbst simple Spaghetti mit Butter zur komplexen Mahlzeit. Unabhängig von der Saison, nachhaltig und ultra-lokal soll am Ende Wohlgeschmack zum Umdenken führen. Der abgeschleckte – und nicht der moralische – Zeigefinger weist den Weg von »La FuGa«.

Gegensätze ziehen sich an: »Er ist Ingenieur und Informatiker und total strukturiert, ich bin eher ein bisserl Chaot«, beschreibt Gregor Wenter die Zusammenarbeit mit seinem Küchenchef Mattia Baroni. Als der Koch aus Limone am Gardasee in das Südtiroler Genießerhotel zurückkehrte, in dem er bereits 2015 Sous-Chef war, kannten ihn einige italienische Foodies als Fermentationsguru aus dem TV. Heute spricht man von seinen Ideen im Kopenhagener »Alchimist« ebenso wie im »Le Due Colombe« in Franciacorta. Der Grund dafür nennt sich »La FuGa« und hat viele Gesichter. Zum einen ist das »Laboratory for Future Gastronomy« ein kulinarischer Think Tank, der die Ressourcen des Planeten retten möchte. »Vom Sarntal aus, das keiner kennt, geht das nur mit Produkten, die bestehen«, ist Hotelier Wenter aber kein Träumer.

Pioniere aus aller Welt gehören dem Netzwerk an, das »mit besserem Geschmack die Menschen zu besseren Ernährungsentscheidungen führen will«. Spitzenköche sind ebenso dabei wie Forscher der »Geschmacksuni« Wageningen (Niederlande) oder der Nachhaltigkeitsberater von König Charles III. Dass sich »La FuGa« auch als »Flucht« übersetzen lässt, sieht Wenter als Auftrag: Es soll weggehen von industriellen Lebensmitteln und das nicht nur für die »Upperclass«. Was Mattia Baroni darunter versteht, lässt sich in drei Akten in Bad Schörgau erleben. Denn »La FuGa« ist auch eine Alternative zur Halbpension oder dem À-la-carte-Menü. Mehr als sechs Plätze gibt es nicht, serviert wird u. a. direkt in der alchemistisch anmutenden Küche.

Der erste Akt: Der Trost von Umami

Es beginnt mit einem scheinbar harmlosen Gedeck, währenddessen Wenter und Baroni die Philosophie hinter dem Projekt erläutern. Ohne Dogmatik, mit einem Glas Pet Nat in der Hand, erfährt man dann, dass die vermeintlichen Poppadoms zum Speck ebenso wenig indisch sind wie die Südtiroler Wurstspezialität in der Selch war. Molke, Reis und Kürbissaft – allesamt Reste aus der Küche – werden zum knackigen Chip gebacken. Der »Speck« wiederum heißt intern »Fast Salami« und wurde in nur zwei Monaten ohne Räuchern erzeugt.

»Wir machen dafür ein Schinken-Garum«. Das Zauberwort »Garum« zieht sich durch die antike Küche der Römer und wird gern als Art lateinische Sojasauce verkauft. Tatsächlich verändert diese Fermentationstechnik die Struktur von Lebensmitteln und lässt Glutaminsäure entstehen – die Basis des sogenannten fünften Geschmacks oder »Umami«.

Diese gerne als »Herzhaftigkeit« oder schlicht »Intensität« beschriebene Note findet sich in vielen reifen Lebensmitteln: Parmesan, getrocknete Tomaten, Salami. »Aber auch die Muttermilch hat viel Umami – und praktisch alle tröstenden Lebensmittel«, spielt Mattia auf sogenanntes »Comfort Food« an. Hier kommt das erste Mal die Wissenschaft ins Spiel: In einer globalen Studie zu den Signature Dishs von Spitzenrestaurants fand sich praktisch in allen ein umamireiches Element. Den Beweis für seine Theorie liefert die Artischockenessenz Mattia Baronis. Normalerweise werden 70% des Gemüses weggeworfen, in klassischer Zubereitung werden Blätter und Stängel einfach zu bitter. Nicht so als »Garum« – klar kommt der köstliche Geschmack hervor. Und das ohne Verwendung von Salz.

Der zweite Akt: Ewige Saison, kein Salz

Es ist ein Vorteil dieser Methode, die in der modernen Version auf den Pilz aufbaut, der Sake und Sojasauce hervorbringt: *Aspergillus oryzae,* der »Kōji-Pilz«, intensiviert Geschmack. »Salz macht nichts komplexer, es packt nur den Geschmack »salzig« drauf«, wird der Gang eingeleitet, der den beliebten Stockfisch nachbildet. Ohne Salz, dafür mit lokaler Forelle und Grünkohl. Serviert wird »Envy of the sea« in einer Austernschale, denn so technisch vieles klingt: »La FuGa« will Spaß machen. Das unterstreichen auch die eigenen Weine zum Menü, die Wenter aus dem Doppelliter ausschenkt. Es gibt sie nur in Schörgau und sie stellen Kleinauflagen und Experimente dar; etwa einen Blend aus Traminer und Lagrein vom Weingut Pranzegg, den man blind für Pinot Noir gehalten hätte.

So lassen sich auch die Anliegen im wahrsten Sinn des Wortes besser verdauen. Etwa, dass Garum als »verflüssigte Essenz der Produkte« gesehen wird. Damit einher geht aber auch die Unabhängigkeit der Küche von der Saison. Lärchennadel-Garum wird mit Maroni serviert, die wie fermentierter Knoblauch haltbar gemacht wurden. Dieser zweite Akt, der in der Küche selbst zelebriert wird, schlägt an Intimität, aber auch Diskussion mit dem Koch jeden Chef's Table. Das in Fett und Garum gereifte Entrecôte präsentiert Baroni vorm Braten, der Cheesecake mit Kürbis entsteht buchstäblich vorm Gast. »Statt Zucker und Fett prägt Umami hier ein Dessert«, lautet die These dazu.

Der dritte Akt: Verwendung ohne Grenzen

Spätestens jetzt ist klar: Für kulinarisch Versierte stellt »La FuGa« eine dreiteilige Zauberschau dar, für alle anderen ist sie eine köstliche Abfolge intensiven Geschmacks. Wenn dann im Foyer des Hotels der letzte Gang gereicht wird, fungiert das Essen wie ein inspirierender Epilog. Eindrücke sollen sich setzen, Gedanken weitergesponnen werden. Dazu gibt es eine weitere Geschichte zu hören. Denn anstatt beim lokalen Chocolatier im Sarntal mit einem neuen Produkt zu reüssieren, entdeckte Mattia Baroni dort die übrig gebliebenen Schalen der Kakaobohnen. Für den Meister des Garums wurde daraus eine neue Idee. Statt mit einem Espresso endet der Abend mit einem Aufguss dieser Schalen. Dazu reicht er Gummibärchen aus Kollagen und Kekse mit Orangen-Garum: »Die machen wir mit den Orangenschalen vom Frühstücksbuffet«.

Die Brotreste wiederum werden vom »Kōji-Pilz« zu einer sauer-salzigen Würzsauce, die man »Balsamic Bread« nennt. Es ist eines der Produkte, die es bereits jetzt im Hotel zum Mitnehmen gibt. Mit März 2023 sollen dann die Garums in einem eigenen Webshop folgen. Die EU-Förderung für dieses Projekt gibt es bereits. Vielleicht steht es doch nicht so schlecht um die Weltrettung aus Bad Schörgau... Sie wäre jedenfalls eine sehr schmackhafte Revolution.

»Bei uns ist Geschmack der Treiber des Wandels: Mit besserem Geschmack überzeugst du die Leute leichter davon, besseres Essen zu wählen.«

MATTIA BARONI

»GARUM«: SIEBEN TONNEN UMAMI

30 verschiedene Arten von Garum hat Mattia Baroni in seiner Vorratskammer. Wissenschaftlich begleitet, werden Lamm, Molke oder Rindfleisch mit dem »Kōji-Pilz« haltbar gemacht.
Die Kombinationen ergeben elaborierte Gerichte. Etwa wenn zwei Monate getrocknete Forellen in einem 18 Monate gereiften Fisch-Garum zum bacalhauartigen Genuss werden. 7.000 Kilo der – oft aus Teilen von Lebensmitteln, die sonst nicht verwendet werden, erzeugten – Essenzen braucht allein das Hotel Bad Schörgau im Jahr.

FÜNFTES ELEMENT: DER GESCHMACK »UMAMI«

Es dauerte beinahe ein Jahrhundert, bis die westliche Wissenschaft die Forschungsergebnisse des Japaners Kikunae Ikeda aus dem Jahr 1908 bestätigte. Er hatte dem herzhaft/intensiven Geschmack von Kombu-Alge den Namen »Umami« gegeben. Seit 2002 sind Geschmacksrezeptoren für »Umami« neben jenen für süß, bitter, salzig und sauer auch auf der Zunge nachgewiesen. Biochemisch basiert diese Wahrnehmung auf Glutaminsäure – sie kommt etwa in Sardellen vor – und ihren Salzen, den Glutamaten.

Industriell als Geschmacksverstärker verwendet, gaben letztere »Umami« lange ein schlechtes Image. Doch vor allem getrocknete oder gereifte Lebensmittel sind von Natur aus reich an »Umami«. Beispiele wären Dörrfleisch, Tomatenmark, Parmesan, getrocknete Pilze oder Bonito-Flocken (getrockneter Thunfisch).

ERLEBNIS »LA FUGA«

Drei Mal die Woche – Donnerstag, Freitag und Samstag – lässt sich das Menü der Zukunft in Bad Schörgau erleben. Mattia Baroni präsentiert jeden Gang persönlich, Gregor Wenter schenkt die exklusiven »La FuGa«-Weine dazu ein. Daher ist diese »Experience« auch auf maximal sechs Teilnehmer limitiert (pro Person inkl. Getränke € 190,–).
www.bad-schoergau.com

Fotos: Andreas Balon

Der Holzofen steht im Mittelpunkt der Wohlfühlküche vom Helmut Rachinger und verleiht den Speisen aromatischen Zauber.

VERTRAUTES NEU ENTFACHEN

Während Philip Rachinger im stylishen »Ois«, dem Gourmetrestaurant des Mühltalhofes, kreativ groß aufkocht, dreht sich bei seinem Vater Helmut im »Fernruf7« gleich gegenüber alles um Glut und Feuer im offenen Brotbackofen. Beides ist ein Erlebnis.

Leute, Feuer, Musik. Diese drei Worte waren Helmut Rachingers erster Gedanke, bevor er seine Taverne »Fernruf7« eröffnete. Aus der Kochwerkstatt mit acht Plätzen entwickelte sich das Lokal zu einem Wohlfühlort für die Seele. Mit Speisen, die eine Sehnsucht stillen. Also kein Beef Tatar und kein Carpaccio. Auch keine Spielereien, die vom Wesentlichen ablenken. Herzstück ist frisch gebackenes Brot und Speisen, die im Holzofen das unvergleichliche Aroma verliehen bekommen.

»Nein, ein Restaurant sind wir nicht«, betont Rachinger immer wieder. Taverne oder Bistro gefällt ihm besser. Mit Lebensmitteln aus der Umgebung, die in 3, 5 oder 7 Gängen ohne Schnickschnack gebracht werden. Im Hintergrund läuft melodische und emotionale Musik, dazu das Knistern des Ofens. Die Gäste sind entspannt. Es wirkt, als würde mit jedem Bissen und mit jedem Akkord die Last von den Schultern fallen. Es ist »g'spürig« sagen sie. Gespeist wird im hellen, puristischen »Wohnzimmer«, eine Melange aus skandinavischen und japanischen Einflüssen, neben der Küche. Oder in der Stube, die mit Schmuckstücken wie eine Kunstinstallation wirkt. Und immer wieder hört man innerlich den Dreiklang: Leute, Feuer, Musik. *Text: Philipp Braun*

Foto: Ingo Pertramer

Von selbst gemachten Eiernockerl (u. r.) über Gebäck (Mitte, o.) bis hin zum Abschmecken (o. r.) – jedes Detail der Kurse wird von Richard Rauch bedacht. Austragungsort ist das Genießerhotel Villa Rosa. Ein charmantes Kleinod zum Wohnen und für genussvolle Stunden.

FREUDE AM GEMEINSAMEN GENUSS

Wenn einen die Leidenschaft fürs Kochen gepackt hat, will man immer weiter lernen. Vielleicht ist das eines der Geheimnisse der beliebten Kochkurse von 4-Hauben-Koch Richard Rauch. In seiner Villa Rosa in der Steiermark lädt er Genießer zu spannenden kulinarischen Themen ein, bei denen er viel Wissen teilt – und mit raffinierten Tricks nicht spart.

Text: Anja Hanke; Fotos: Joerg Lehmann

»Bei mir sitzt man nicht aufgefädelt wie auf der Schulbank«, erzählt Richard Rauch mit einem Augenzwinkern. Denn die Kochkurse des Haubenkochs in seiner Villa Rosa – die direkt gegenüber dem vielfach ausgezeichneten Restaurantduett aus Wirtshaus und Gourmet liegt – sind bewusst aktiv gehalten. Mitmachen ist bei ihnen absolut erwünscht. »Nur so prägt sich das Erlernte richtig ein, sodass man es auch wirklich mitnehmen und zu Hause umsetzen kann.« Und genau darum geht es ihm.

Auf köstlicher Mission

Seit bereits 16 Jahren gibt der 38-Jährige Kochkurse. Warum? »Weil ich die Menschen begeistern möchte, auf hochwertige Lebensmittel zu setzen, zu kochen und zu genießen. Und ganz nebenbei liebe ich die spannende Interaktion und die Momente, die man in diesen Stunden zusammen in der Küche hat.« So ist es auch kein Wunder, dass sich in der entspannten Atmosphäre der bestens ausgestatteten Gaggenau-Küche nicht nur kulinarische Freundschaften bilden, sondern auch, dass die meisten Kursteilnehmer immer gerne wiederkommen. Das liegt zum einen an der sympathischen Art ihres Lehrers. Aber auch an den abwechslungsreichen Themen, die Richard Rauch gekonnt immer wieder mit überraschenden Extras und Besuchen bei und von Produzenten und Partnern würzt. Das Repertoire reicht von Klassikern wie der österreichischen Wirtshausküche über »Nose to tail«-Kurse zu Fleischarten wie Schwein, Lamm, Geflügel oder Wild. Auch Edles, wie Fisch, Spargel oder Trüffel steht auf dem Programm. Ein charmantes Schmankerl ist der vegetarische Kochkurs, bei dem der Fleischexperte gemeinsam mit seiner Frau, die Vegetarierin ist, in die raffinierte Gemüseküche entführt.

Ein lehrreicher Tag

Die Ganztageskurse, bei denen gemeinsam 5 Gänge zubereitet werden, beginnen vormittags. Sie werden von einem schnellen, alltagstauglichen Mittagsgericht und einer Pause unterbrochen, ehe es dann ins große Kochen und den geselligen Genuss am späten Nachmittag geht. Auch exklusive Kochkurse in privater Runde oder als Firmen-Incentive sind zusätzlich möglich. Und wer mal nur zuschauen mag, kann Richard Rauch am neuen Chef's Table in der Villa Rosa einmal im Monat über die Schultern gucken.

www.geschwister-rauch.at

BUCHTIPP

WILD BACKEN

Lang ersehnt: Die wunderbaren Torten- und Dessertrezepte von Eveline Wild, der mehrfachen Patissière des Jahres und TV-Köchin, nun als Buch. Einfach verführerisch und gut nachkochbar.

Als Konditor-Weltmeisterin hat sie erstmals international für Aufsehen gesorgt. Mittlerweile ist die gebürtige Tirolerin, die mit ihrem Mann Stefan Eder das steirische Genießerhotel Der Wilde Eder (siehe S. 122) führt, zu einer Ikone der Mehlspeisenküche geworden. Legendären Ruf genießen ihre Pralinen, die in D und Ö auch online bestellbar sind.

Foto: Stefan Eder

»Wild backen« ist eine Sammlung wunderbarer, süßer Kreationen. Profitipps zu praktischen Arbeitsabläufen erleichtern das Nachbacken von Kuchen, Torten, Tartes u.v.m. – von Kletzentarte mit Rahmguss, Marille-Vanille-Wolke bis zu Spritzgebäck mit »Geling-Garantie«

PRALINEN- UND KOCHKURSE IN DER STEIERMARK

Eveline Wild lässt sich bei Pralinenkursen auch gerne über die Schulter schauen. Während es sich bei ihr immer um die süße Seite des Genießens dreht, lädt der 3-Hauben-Koch Stefan Eder zu Seminaren rund um spezielle Themenmenüs und zu Grillkursen. www.der-wilde-eder.at

Pichler Verlag, 208 Seiten, € 30,00, ISBN 978-3-222-13711-2
Bestellen im »Wilde Eder«-Onlineshop:

Foto: Rudi Ferder

KÜNSTLERISCHES MURANO-TRINKGLAS

Edle Genuss-Accessoires: Dafür steht der exquisite kleine Online-Store Livingin21 von Sybille Lehner und Katarina Riederer, die gemeinsam mit Spitzenkoch Tom Riederer das zauberhafte Hideaway Casa Dante in Istrien führt.

Im Sortiment außergewöhnlicher Stücke kleiner Manufakturen finden sich Tableware, Homeware, Besteck, Textilien sowie Gläser. So wie das in 6 Farben erhältliche Trinkglas »Bagonghi«, das exklusiv von italienischen Glasbläsermeistern gefertigt wird.
Die verwendeten »Millefiori« stammen von der Insel Murano/Venedig. Veredelt mit Farb-, Silber- oder Goldauflage entstehen so wunderbare Einzelstücke.
www.livingin21.com, www.momjan.com

JRE JEUNES RESTAURATEURS

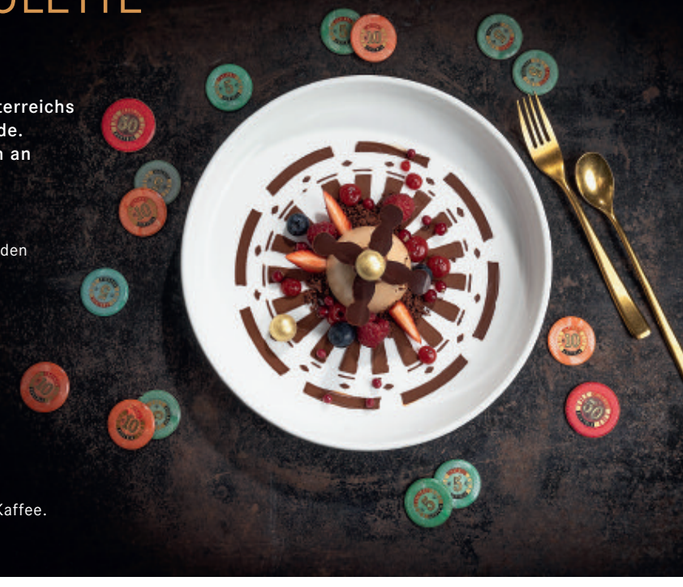
CHEF'S ROULETTE

Mittwoch, 4. Oktober 2023

Nicht verpassen und rechtzeitig Tickets sichern: Österreichs originellster Gourmetevent geht in die nächste Runde. Mehr als 25 der besten Köche Österreichs tauschen an diesem Abend – streng geheim – ihre Restaurants.

WIE FUNKTIONIERT CHEF'S ROULETTE?
Die Gäste buchen für diesen Abend in einem der teilnehmenden JRE-Restaurants, wissen aber nicht, wer wo kocht.
Das bleibt auch bei den ersten Gängen noch ein Geheimnis. Spannendes Rätselraten ist damit garantiert. Feinste Küche samt toller Weinbegleitung sowieso, denn eines ist sicher: Jeder JRE-Koch zählt zur kulinarischen Elite des Landes.

WIE BUCHE ICH CHEF'S ROULETTE?
Vorab ist der Kauf eines Tickets nötig, die in allen teilnehmenden JRE-Restaurants erhältlich sind: www.jre.at
Tipp: Chef's Roulette-Tickets sind auch ein super Geschenk!
Ticketpreis: € 165,– pro Person. Beinhaltet sind Aperitif, 5-Gang-Gourmetmenü, Weinbegleitung, Mineralwasser und Kaffee.



KEINE *halbe* SACHE

Große Klasse auch ohne Sterne und Hauben!
Denn obwohl der Begriff »Halbpension« vielleicht ein wenig altbacken klingt, verbirgt sich bei Genießerhotels dahinter eine nicht minder feine Küche, die ihre Kreativität und Qualität aber ganz auf die Hotelgäste fokussiert. Und damit ohne extra À-la-carte-Restaurant bei den gängigen Gourmetführern trotz des hohen Genussfaktors durch den Testraster fällt.

Text: Wolfgang Maria Gran
Fotos: Günter Standl

Intimität trotz Größe realisiert die Wellness Residenz Schalber in allen Bereichen. Kulinarisch zeigt Küchenchef Gerhard Krießmann eindrucksvoll, auf welch außergewöhnlich hohem Niveau Halbpension möglich ist. Als er vor Jahren à la carte öffnete, bekam er sofort (nach heutigem System) 4 Gault-Millau-Hauben. Im Bild: Süßes von der Schokolade, eingelegte Pflaumen & Nougat-Tascherl.

»Es wäre irgendwann der Punkt gekommen, an dem wir uns hätten entscheiden müssen, ob wir bei à la carte oder der Halbpension Abstriche machen«, erzählt **Thomas Greitler,** der die Geschicke in der **Wellness Residenz Schalber** im Tiroler Feriendorf Serfaus lenkt (siehe Seite 74): »Und Abstriche bei den Hausgästen kamen nicht in Frage.«

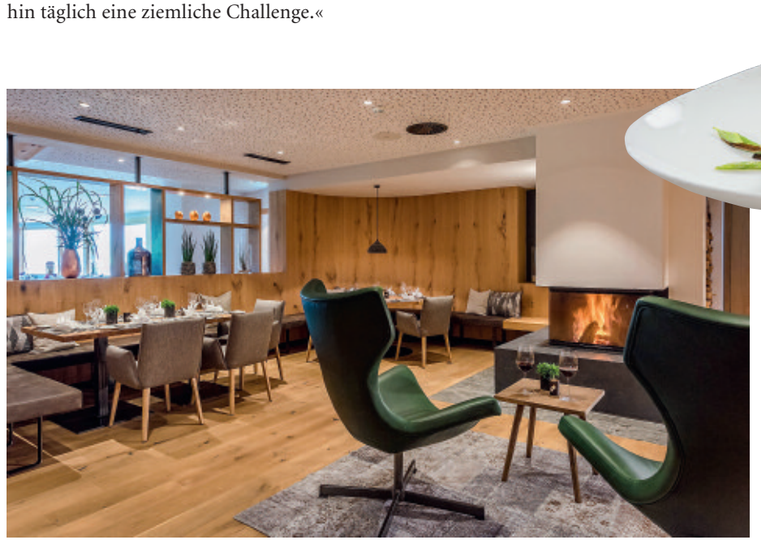
Damit wurde das Restaurant geschlossen, für das Küchenchef **Gerhard Krießmann** zunächst zwei und dann sechs Jahre hindurch drei Hauben (nach neuer Bewertung entspricht dies 4 Hauben) erkocht hatte.

Für die Gäste macht das allerdings wenig Unterschied, denn Krießmann und sein Team können ohnehin nicht anders, als herausragend zu kochen: »Außerdem muss man sagen, dass die Hausgäste schon vor der Restaurantschließung dort kaum hingegangen sind, weil sie offenbar mit unseren Menüs äußerst zufrieden waren«, erzählt der Spitzenkoch, dem mit 250 Gästen bei Vollauslastung auch ohne Restaurant keine Sekunde langweilig wird: »Die Halbpensionsküche auf so hohem Niveau wie möglich zu halten und diese Mengen rauszulassen, ist ohnehin täglich eine ziemliche Challenge.«

Genussvolles Wohlfühlen

Ausgezeichnet zu kochen gehört bei Genießerhotels aber ohnehin längst zur Grundausstattung, glaubt auch **Ursula Windisch** vom **Hotel Der Bär** in Ellmau in Tirol (siehe Seite 90): »Der Anspruch der Gäste geht aber längst darüber hinaus, was auf den Teller kommt. Die hohe Qualität wird vorausgesetzt, aber auch das Persönliche, das Ambiente und die Atmosphäre im Haus sind zunehmend ein Thema geworden. Wenn man so will, die Software der Gastronomie. Auf die Menschen zugehen und sich Zeit für sie nehmen ist so wichtig wie ein gutes Essen.«

Die Gäste den individuellen Charakter des Hauses spüren zu lassen, offenbart sich nicht nur in köstlichen 5- bis 6-Gang-Menüs am Abend, die in diesen Genießerhotels Standard sind, sondern oft auch in der Liebe zum Detail: »Wir legen unabhängig von Bewertungen großen Wert auf die Kombination von Kulinarik mit Tischkultur«, sagt Ursula Windisch: »Bei uns gehört das Silberbesteck und die Karaffe genauso dazu wie edle Tischwäsche.«



Fotos: Günter Standl (2), Peter Rigaud (1)

Eine Atmosphäre zum Rundum-Wohlfühlen ist für Ursula Windisch im Hotel Der Bär in Ellmau für das vollständige Genusserlebnis unverzichtbar: »Alles ist, wenn man so will, ganzheitlicher geworden und muss rundum vom Frühstück bis zum Dinner passen. Die perfekte Tischkultur gehört für mich auch dazu.«

Fotos: Christian Wöckinger, Johannes Kernmayer, Lukas Kirchgasser

Lässiges Ambiente mit gewissem Show-Effekt darf im Adults-only-Hotel Gams, zu zweit im Bregenzerwald nicht über die hohe Qualität der Küche hinwegtäuschen. »Bei uns geht es,« so Ellen Nenning, »aber nicht darum, mit Hauben und Sternen zu protzen, sondern eine individuelle Genuss-Atmosphäre zu erzeugen.«

Um ein bisschen Abwechslung in den köstlichen kulinarischen Alltag eines Hausgastes zu bringen, gibt es im Hotel Der Bär jeden Montag ein Schmankerlbuffet und dann immer wieder einmal einen mediterranen Abend. Und all das eingebettet in eine Wohlfühl-Atmosphäre, in der, so Windisch, »jeder Teil von allem sein soll.«

Bühnenreife Erlebnisse

Teil des Küchengeschehens ist man automatisch, sobald man in der **Gams, zu zweit** in Bezau im Bregenzerwald das Restaurant betritt (siehe Seite 66). Denn dort gibt es die offene Küche, die im früheren Ballsaal des Hauses situiert ist und so zur fantastischen Kulisse wird: »Das war am Anfang schon gewöhnungsbedürftig, doch jetzt, nach zwölf Jahren im Haus, merke ich das fast nicht mehr«, sagt Küchenchef **Sascha Hoss** schmunzelnd: »Aber weil alles vor den Gästen passiert, geht es bei uns sehr ruhig zu, und das genieße ich. Bei früheren Arbeitsstationen bin ich schon öfter mal mit einer dröhnenden Birne von der Arbeit nach Hause gegangen.«

Auch wenn man als Gast in der Gams, die sich auf Paar-Urlaub spezialisiert hat, küchenmäßig mittendrin statt nur dabei ist, hat Chefin **Ellen Nenning** eine klare Devise: »Bei uns sollen nicht die Köche und die Kulinarik gefeiert werden, sondern die Gäste sollen sich selbst und ihren Schatz genießen.«

Wobei sie schon anmerkt: »Wir jagen zwar keinen Sternen und Hauben krampfhaft hinterher, aber wir wissen schon selbst, was wir kulinarisch können und wollen – und unsere Gäste wissen das auch.« Das Rundum-Wohlfühl-Erlebnis ist auch hier ein zentrales Thema und reicht bis zur Vinothek, die im alten Turm des Hauses ein spektakuläres Zuhause gefunden hat. Da können die Gäste selbst hingehen und einen Wein aussuchen, der gerade zu ihrer Stimmung passt: »Da ist es bei uns wie in der Küche. Nicht dem Winzer oder unserem Sommelier soll da gehuldigt werden, sondern es geht um die Freude, die eine spezielle Flasche Wein in dem Moment verbreitet.«

Kulinarische Freiheiten

Die Freiheit des Gastes, im Rahmen der Möglichkeiten nach Lust und Laune wählen zu können, zeichnet die Genießermenüs in den verschiedenen Mitgliedshotels aus. So auch im Südtiroler **La Maiena Meran Resort** in Marling (siehe Seite 58), das sich ursprünglich als Res-

Fotos: Armin Terzer

Maximale Wahlfreiheit schätzt Mathias Waldner (rechts) beim Essen für sich selbst und entsprechend hoch wird diese im La Maiena Meran Resort in Marling bei Meran von Matthias Wenin (links) gehalten: »Wenn's gewünscht wird, können wir auch vegan auf Hauben-Niveau kochen und damit durchaus auch Nicht-Veganer begeistern«

taurant einen wohlklingenden Namen gemacht hatte, heute aber ganz auf die Hausgäste konzentriert: »Wenn man auf zwei Hochzeiten tanzt, hat einer das Nachsehen«, resümiert Hausherr **Mathias Waldner.** Aber solange Küchenchef **Matthias Wenin** Erlesenes wie Jakobsmuschel-Carpaccio auf getrüffelter Kartoffel-Espuma auf die Teller zaubert, vermisst hier keiner der Hausgäste ein À-la-carte-Restaurant.

Wobei im La Maiena Meran Resort ohnehin die Gäste den Menüplan machen, ohne es zu wissen. Denn schon beim Check-in wird in Erfahrung gebracht, in welche Richtung die Geschmäcker gehen – zum Beispiel, wenn einmal etliche Menschen kommen, die sich vegan ernähren: »Da kochen wir dann auch danach«, so Waldner. Sitzt man dann bei Tisch, hat man aber maximale Wahlfreiheit: »Wenn jemand alle drei Pasta-Gerichte probieren möchte, kann er das bei uns natürlich auch tun.«

Neuen Trends entspricht auch einer, der sich normalerweise in der Küche gar nichts dreinreden lässt: **Stefan Egger,** Patron und Küchenchef im **Hotel Theresa** in Zell am Ziller (siehe Seite 84): »Wir haben ein Fleischgericht gestrichen und bieten stattdessen täglich ein veganes und ein vegetarisches Gericht an.«

Manchmal sind dem Zillertaler Trends und Wünsche aber herzlich egal, und dann geht es nur seinem Kopf entlang – zum Beispiel beim Thema Meeresfische: »Ich habe in Marokko einmal einen Trawler in den Hafen einlaufen gesehen, und als der dann entladen hat, war das nur noch grauslich. Als die Fische dann auch noch in Lufthansa-Container kamen, war für mich klar: Das kommt mir nicht mehr in die Küche.«

Stattdessen gibt es im Hotel Theresa nun Saiblinge, Gold- und Tigerforellen von einem benachbarten Bauern, der am Platz seines ehemaligen Kuhstalls Fische züchtet. Und darüber hinaus setzt Egger, der ein Lieferantennetz von etwa 30 Landwirten aus der Region hat, auch auf so viel Selbstgemachtes wie möglich: Vom Brot aus der eigenen Backstube, Hirschwurst, Marmeladen bis zur eigenen Haselnuss-Schoko-Creme fürs Frühstück.

Sich selbst neu erfinden

Während zahlreiche Genießerhotels in Ferienregionen, wo die Gäste traditionell länger bleiben, den gastronomischen Schwerpunkt schon immer auf die Halbpension legten, haben andere neue Konzepte entwickelt.

Das **Hotel Unterlechner** in St. Jakob in Haus im Bezirk Kitzbühel hat sich in manchen Bereichen stark verändert (siehe Seite 92). »Man könnte auch sagen optimiert«, meint **Christian Unterlechner,** der junge Patron des Hauses. »Es gibt beispielsweise überhaupt kein Buffet mehr!« Stattdessen bekommen die Gäste ihr Frühstück auf individuell zusammengestellten Etageren serviert, was gleich zwei Vorteile bringt: »Wir müssen nichts mehr wegschmeißen, und die Gäste, die am Vorabend aussuchen was sie möchten und wann sie frühstücken, haben immer alles frisch – egal, ob sie um 7.30 oder um 12 Uhr kommen.«

Parallel dazu wurde auch das Salatbuffet abgeschafft und durch originelle Bowls ersetzt. Im Unterschied zu anderen hat Unterlechner sein haubenprämiertes Gourmetrestaurant »Esskultur« nicht geschlossen. «Irgendwie hängen wir daran, auch wenn für unsere Hausgäste bei den 6-gängigen Halbpensionsmenüs eigentlich kein Wunsch offenbleibt.«

Fotos: Servus TV (Neumayr/Leopold), Daniel Zangerl

Edler Tiroler Landhausstil prägt das Theresa im Zillertal, und entsprechend regional geprägt ist auch die Küche von Stefan Egger, der sich ein umfangreiches Netzwerk an Produzenten aufgebaut hat: »Was heute als alpine Küche boomt, machen wir schon seit 30 Jahren – inklusive unserem alpinen Sushi.«

Fotos: Elisabeth Pöll

Neu ausgerichtet hat Christian Unterlechner das gastronomische Konzept seines gleichnamigen Boutiquehotels in St. Jakob in Haus im Tiroler Pillerseetal. Anstelle von Buffets gibt's nun Etageren und Bowls, dazu abends für Hausgäste das 6-Gang-Genießermenü aus der Küche des weiterhin bestehenden Gourmetrestaurants.

SEEN WIR UNS...?

**Beachfeeling alpin mit herrlicher Ruhe und landschaftlicher Idylle.
Mit dem Ruderboot geht's übers Wasser, mit einem Buch in den Liegestuhl.
Und in der Nähe warten Wanderwege, Bikerouten und einige
der schönsten Golfplätze Österreichs.**

Da möchte man doch gleich mal hin: Der Faaker See leuchtet in malerischem Türkis, Elektro- und Ruderboote stehen für eine Ausfahrt mit Picknickkorb ebenso bereit wie die Liegen am Strand. Und im sonnenverwitterten Holzhaus verbirgt sich eine Sauna mit geschütztem Einstieg ins weiche Seewasser.

Fotos: Karnerhof, David Wöckinger, Petr Blaha

GROSSE FREIHEIT AM FAAKER SEE

Mehr als 100.000 m² Hotelpark direkt am Seeufer sind schon eine Ansage im Karnerhof (siehe Seite 100), der auch seine Wellness mit Pools spektakulär neugestaltet hat.

Zum Baden lädt der vermutlich wärmste See Österreichs meist schon ab Mai, die privilegierte Lage im Süden Kärntens hat aber noch andere Vorteile. »Senza Confini« heißt das italienische Zauberwort und grenzenlos ist auch die Region. Slowenien mit Bleder See und wildromantischem Sočatal ist ebenso rasch erreichbar wie das Friaul mit exquisiten Manufakturen und Weingütern. Sportive radeln auf einer ehemaligen K.-u.-k.-Eisenbahntrasse bis Udine, Kulturinteressierte genießen die einzigartige Konzertatmosphäre auf der Burgarena Finkenstein. Dazu stehen gleich mehrere Golfplätze in unmittelbarer Umgebung bereit. Aber wer den Karnerhof erst gar nicht verlassen möchte, hat angesichts der neuen Wellness samt beheiztem Panorama-Außenpool auch ausreichend Gründe dafür.

KLEINOD IN DEN OSTTIROLER BERGEN

Natur soweit das Auge reicht: Das am Wasser stehende Parkhotel am Tristachersee (siehe Seite 94) ist, abgesehen von einem Strandbad, das einzige Gebäude weit und breit und perfekter Ausgangspunkt für Entdeckungen in Ost- und Südtirol.

Die Lienzer Dolomiten bilden die imposante Landschaftskulisse des in dichten Wald eingebetteten Sees. Ein stilles Refugium und zugleich ein wahrer Kraftplatz nur wenige Kilometer vom quirligen Bezirksstädtchen Lienz. Eigene Quellen sprudeln am Haus und Liegestühle stehen beschaulich zwischen den Fischteichen mit Forellen, Saiblingen und Huchen. Ein hübscher Spaziergang führt zum wildromantischen »Alter See«-Biotop, aber auch in der Umgebung gibt es jede Menge zu erkunden. Für Golfer steht nur 4 km entfernt der Golfclub Dolomitengolf mit 36 Löchern bereit. Wer sich für Edelbrände interessiert, sollte im 400 Jahre alten Erbhof der Naturbrennerei Kuenz (www.kuenz-schnaps.at) vorbeischauen.

VOM SONNENHANG ZUM MILLSTÄTTERSEE

Eine hübsche Kombination: Pool und Teich mit prachtvollem Panorama laden im Moerisch-Garten (siehe S. 98) zum Reinspringen. Nur ein paar Autominuten entfernt gibt's aber auch direkt am See einen eleganten Beachbereich.

Eigentlich ist es ein Dilemma! Wenn auch ein schönes, zugegeben: Da hat Familie Moerisch ein wahres Kleinod am Millstättersee geschaffen, aber viele Gäste fühlen sich schon in der liebevoll angelegten Gartenanlage beim Haus so wohl, dass sie erst gar nicht hinunter nach Seeboden fahren. Der 18 m lange Indoor- und Outdoor-Pool ist ganzjährig beheizt, der Teich strahlt Ruhe aus und Hole 7 des 18-Loch-Golfplatzes ist nur wenige Schritte entfernt.

Aber es wäre einfach schade, nicht auch das Juwel Moerisch-Beach zu genießen. Elegante Day-Beds stehen bereit, um direkt an einem der schönsten Kärntner Seen durchzuatmen und abzuschalten. Für Kinder gibt's gleich nebenan ein Strandbad mit Spielmöglichkeiten. Wer selbst aktiv sein möchte, hat die Wahl zwischen Stand-up-Paddeln, Wasserski und Segeln.

Fotos: Franz Gerdl

Fotos: Lukas Kirchgasser, www.traunseehotels.at, TVB Zell am See

Wenn's um Ferien am See geht, dürfen diese drei Genießerhotels nicht fehlen, auch wenn sie schon anderswo im Magazin erwähnt wurden: Als Naturparadies präsentiert sich der Weißensee in Kärnten, der weitgehend unverbaut ist. Das behutsam in diese Landschaft eingefügte Bootshaus von Familie Müllers »FORELLE« (siehe Seite 96 und »Tavolata« ab Seite12) wurde nun um ein hübsches Badehaus ergänzt. Familie Gröllers »DAS TRAUNSEE« am gleichnamigen See im Salzkammergut macht 2023 durch den »Gault-Millau-Koch des Jahres« von sich reden (siehe Seite 112 und Seite 8). Der 1.000-jährige Klosterort Traunkirchen ist in jedem Fall ein Kraftplatz. Der Wellnessbereich liegt direkt am See, und von der Panoramasauna (Bild Mitte) eröffnet sich ein eindrucksvoller Blick auf den monumentalen Traunstein. Nicht direkt, aber unweit des Zeller Sees im Salzburger Land ist der »SALZBURGERHOF« von Familie Holleis mit 3-Hauben-Restaurant und Top-Wellness schon seit Jahren eine der führenden Relax-Adressen der Alpen (siehe Seite 104). Das Wellness-Schlössl samt beheiztem Pool und Teich lässt beim Baden keine Wünsche offen, wer mal im See schwimmen möchte, kann dies vom nahen, hauseigenen Strand aus.

GENUSSVOLLE ABSCHLÄGE

Im Überblick alle Golfanlagen in naher Umgebung der Genießerhotels.

GENIESSERHOTEL	NÄCHSTER PLATZ	ENTFERNUNG & HOLES	WEITERE PLÄTZE INNERH. 1 STUNDE
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
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
WEYERHOF	Nationalpark Hohe Tauern, www.golfclub-nationalpark-hohetauern.at	15 km / 18 holes	2 x 36, 1 x 27, 5 x 18, 1 x 9 holes
DIE RIEDERALM ****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
DER BÖGLERHOF ****	Zillertal-Uderns, www.golf-zillertal.at	23 km / 18 holes	1 x 18 holes
SPORTALM ****	Kitzbühel-Schwarzsee, www.kitzbuehel-golf.com/de/golfclubs/schwarzsee	4 km / 18 holes	1 x 27, 8 x 18, 3 x 9 holes
DER BÄR	Wilder Kaiser/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
POST LERMOOS ****S	Tiroler Zugspitz Golf, www.tiroler-zugspitzgolf.at	2,5 km / 9 holes	1 x 27, 2 x 18 holes
SONNENHOF ****S	Golf Alpenseehof, www.golf-alpenseehof.de	24 km / 18 holes	3 x 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	

HÖREN – SCHAUEN – SCHMECKEN

Ein Sommer für alle Sinne, wenn Kulinarik die Kunst krönt. Wie in der Wachau, wo Thomas Dorfer Konzerte, Ausstellungen und Theater genussvoll abrundet. Oder im Salzburger Land bei Genießerhotel-Präsident Hermann Döllerer, der seit mehr als 20 Jahren seine eigenen, hochkarätigen Festspiele pflegt.

Foto: Alexander Haiden

Einen Programmüberblick finden Sie hier:

Das Wachau Magazin 2023 mit vielen Tipps können Sie hier bestellen:

In den Sommermonaten wird die Kulturlandschaft der Wachau zur stimmungsvollen Kulisse eines künstlerischen Reigens, der charmant volkstümliches Theater ebenso beinhaltet wie hochkarätige Konzerte im Park des nahe gelegenen Schlosses Grafenegg (großes Foto). Avantgardistisches Zentrum der 1000-jährigen Weinstadt Krems ist die Kunstmeile mit der architektonisch spektakulären Landesgalerie Niederösterreich (Bild links). In der Kremser Altstadt präsentiert Manfred Kopriva in seiner gleichnamigen Galerie österreichische Kunst des 20. Jh. Für kulinarische Kunst des 21. Jh. steht Familie Dorfer-Bachers Landhaus Bacher als eine der besten Adressen Europas.

Fotos: Michael Liebert, Johannes Kernmayer, Frank Heuer

EIN LANDHAUS ALS GESAMTKUNSTWERK

Die Weine zählen zu den besten der Welt, die Kulturlandschaft Wachau ist ein Kleinod und aus gutem Grund UNESCO-Welterbe. Kein Wunder, dass die Region alljährlich zur Bühne vielfältiger Kunst wird und das Landhaus Bacher zum Treffpunkt der Stars.

»Thomas Dorfer verbindet bodenständige Tradition und zeitgemäße Optik, bestes Handwerk und kreative Raffinesse in Perfektion«, konstatiert unter anderem Patricia Bröhm, langjährige Chefredakteurin von Gault Millau Deutschland und Gourmet-Autorin (u.a. Feinschmecker). National wie international höchst bewertet, versteht es der »Meister der Saucen« dem Landhaus Bacher (siehe S. 118) gemeinsam mit seiner Frau Susanne jene Atmosphäre zu verleihen, die große Kochkunst so wunderbar entspannt erlebbar macht.

Ein perfekter Ausgangspunkt für kunstsinnige Reisende, die in der Wachau von Juni bis September aus einem breiten Potpourri unterschiedlichster Veranstaltungen wählen können: Weltklasse ist das Konzertprogramm von Intendant Rudolf Buchbinder im Wolkenturm des Schlosses Grafenegg, avantgardistisch das freche Weltmusik-Festival Glatt & Verkehrt. Gespielt, gesungen und getanzt wird aber auch in Weinlesehöfen, Schlössern und Klöstern und auf so mancher Pop-up-Bühne in historischem Ambiente oder in der Natur.

FEST SPIELE GOLLING

KUNST & KULINARIK

30. JUNI BIS 30. AUGUST 2023

Einen Programmüberblick finden Sie auf www.festspielegolling.at und hier:

Was Bass Günther Groissböck während eines Auftritts in der New York Met über die Festspiele Golling zu sagen hat, sollten Sie sich anhören:

Foto: M. del Gobbo

DEM GESCHMACK AUF DER SPUR

Das diesjährige Motto der Kunst & Kulinarik Festspiele Golling (30. 6.–30. 8. 2023) könnte treffender nicht sein, ist es doch schon seit vielen Jahren das Leitmotiv von Küche und Wein im Hause Döllerer. Und in Kombination mit dem romantischen Burghof einzigartig.

Im Jahre 2000 in kleinem Rahmen von Hermann Döllerer ins Leben gerufen, sind »seine« Festspiele mittlerweile längst zum Treffpunkt namhafter Künstler und Künstlerinnen geworden. Viele, die bei den »großen« Festspielen in Salzburg auftreten, schauen auch mal für einen Abend in der Burg Golling vorbei. Ein kleiner, intimer Rahmen, in dem sich Schauspiel, Lesung, Gesang und Musik ungemein dicht erleben lässt. So gibt es auch im Sommer 2023 wieder 20 sehr unterschiedliche Programmpunkte. Kleine, feine Leckerbissen – mal humorvoll, mal stimmgewaltig, mal klassisch konzertant, mal mitreißend avantgardistisch und manches mehr. Kein Abend gleicht dem anderen. Dazu wird natürlich von Andreas Döllerer und seinem Team entsprechend aufgekocht, wobei die Gäste die gar nicht so leichte Wahl haben, sich zwischen Souper im Wirtshaus und Fine-Dining im Restaurant zu entscheiden. Die fantastische Weinkarte gibt's selbstverständlich in beiden (siehe S. 110).

Als kleines, feines Festival haben sich die Festspiele auf Burg Golling etabliert. Zum Greifen nahe sind die Künstler:Innen im stimmungsvollen Burgambiente, wobei jede Veranstaltung einen völlig anderen Schwerpunkt hat. Manches so gegensätzlich wie Maddalena del Gobbos anmutige Klänge auf dem speziell gefertigten Baryton (Bild oben) und die Jedermann-Performance von Philipp Hochmair (rechts) und Avantgarde-Musiker Kurt Razelli.

Foto: Philipp Hochmair © Stephan Brückler

FESTE FEIERN

In der Welt der Genießerhotels erwarten Sie immer wieder spannende Gourmet- & Weinevents wie diese kleine Auswahl. Damit Sie nichts verpassen, sollten Sie uns auf Facebook und Instagram folgen. Aktuell informiert Sie auch (max. 1x wöchentlich) der Genießer-Newsletter.

FÜR SCHNELLENTSCHLOSSENE 1:
LANDHAUS BACHER
»Thomas Dorfer & Friends« als Highlight beim **Wachau GOURMETfestival** – gemeinsam mit Nick Bril, Belgiens frisch gebackenen »Koch des Jahres 2023«. Pro Person € 440,–.

MO 27.03.

Anlässlich des **40-Jahr-Jubiläums »Gault-Millau-Koch des Jahres«** präsentiert Lisl Wagner-Bacher gemeinsam mit Thomas Dorfer ein 7-Gang-Menü mit ihren legendären Küchenklassikern, darunter natürlich auch das Kaviar-Ei (siehe Bild). Dazu Weine aus dem nicht minder berühmten Weinkeller. Pro Person € 550,–. www.landhaus-bacher.at, www.wachau-gourmet-festival.at

SA 01.04.

Foto: Günter Standl

FÜR SCHNELLENTSCHLOSSENE 2:
DAS TRAUNSEE
Kulinarikfestival FELIX 2023 mit mehreren Genussabenden im Gourmetrestaurant »Bootshaus« und im Schwesterbetrieb »Wirtshaus Poststube 1327« zu verschiedenen Themen beim »Koch des Jahres 2023« Lukas Nagl u.v.m. Weitere Infos und Tickets: www.wirtshausfestival.at, www.traunseehotels.at/wirtshausfestival-felix

26. 03. bis 01. 05.

Foto: Monika Löff

BERGERGUT
Mühlviertler Mund.Art – Blaudruck, Malerei & Haubenkuchl: Ein Fest des Handwerks und der Kunst, des Mühlviertels in allerlei Facetten und für alle Sinne. Inkl. 5-Gänge-Menü, Mühlviertler Bieren, Weinen sowie Aperitif p. P. € 138,–. www.romantik.at

DO 20.04.

Foto: Bergergut

KARNERHOF
Döllerer Weinfest im Karnerhof: Weindegustation mit rund 30 Winzern und Produzenten, Aperitif sowie 5-gängigem Winzer-Galadiner mit Weinen, Digestif und Wasser. Pro Person € 29,– (Degustation), € 198,– (Galadinner) bzw. € 210,– (Kombiticket). www.weinticket.doellerer.at

MI 03.05.

DIE FORELLE – Forelle.Unplugged: Einen (stimmungsvollen) Abend lang wird ohne Strom gekocht. 6-gängiges Überraschungsmenü inkl. Wein und Kaffee p. P. € 130,–. www.dieforelle.at

MI 31.05. 06.09.

Foto: Lukas Kirchgasser

REGION STEYR (OBERÖSTERREICH)
Genussfestival TAVOLATA 2023 mit JRE- und Genießerhotel-Köchen als origineller Reigen an Pop-up-Events an magischen Plätzen der Region, von der Almhütte im Nationalpark über Kunstatelier, Museum und Design-Shop im k.u.k.-E-Kraftwerk bis zum Gourmet-Brunch am Floß. www.tavolata.at, www.steyr-nationalpark.at

MI-SO 07. bis 18.06.

Foto: Drehwerk

DIE FORELLE – Mix.Kulinarik: Das besondere Cocktail-Food-Paring-Menü im Rahmen der Weißenseer Cocktailtage. Menü mit Cocktailbegleitung p. P. € 138,–. www.dieforelle.at

FR 09.06.

VILLA ROSA & GESCHWISTER RAUCH
Das Fest: 20 Köche sowie 20 Winzer & Produzenten laden zu einem kulinarischen Sonntag, wie man ihn schon lange nicht mehr erlebt hat! Pro Person € 199,–. www.geschwister-rauch.at

SO 25.06.

ALPIN – Sommernachtsfest mit Live-Musik und anwesenden Winzern der Weinkellerei Meraner und des Stiftes Klosterneuburg. Pro Person € 125,–. www.kulinarikhotel-alpin.at

FR 30.06.

WEINGUT WURZINGER IN KOOPERATION MIT GESCHWISTER RAUCH
Unplugged im Weingarten 8.0.: Ohne Strom, auf das Wesentliche reduziert. Eine kulinarische Reise durch die Weingärten der Südost-Steiermark im Weingut Wurzinger. Pro Person inkl. Weinbegleitung € 155,–. www.geschwister-rauch.at

FR 01.09.

NL Max. 1x pro Woche

Was für ein Glücksfall für die Südsteiermark: Anna Sattler ist nach Jahren in Spitzenrestaurants, wie Jordnaer (Kopenhagen), The Dorchester by Alain Ducasse (London) und Alain Ducasse at Morpheus (Macao) in den Sattlerhof heimgekehrt. Und sie hat mit Thomas Ferrand den dortigen Head-Sommelier gleich als Lebenspartner mitgebracht.

Foto: Dominik Jöbstl

IM DUO GLÜCKLICH MACHEN

Die legendären Sterne-Restaurants von Alain Ducasse in London und Macao haben die berufliche Laufbahn von Anna Sattler und Thomas Ferrand geprägt. Nun sind sie in den Sattlerhof heimgekehrt, wo ab sofort eine Prise Frankreich nicht nur beim Wein die südsteirische Genusskultur bereichert.

Interview: Roland Graf

Wer nicht weiß, dass die beiden Sommeliers auch im Leben Partner sind, erfährt es spätestens bei den Petit Fours. »Annas und Thomas Reise« erzählt als süßes Menüfinale den Weg des Duos. Vom Londoner Maldon-Salzkaramell (»im The Dorchester haben wir uns 2016 kennengelernt«) bis zur steirischen Tresterbrand-Trüffelpraline.

Nun haben sie in Gamlitz viel vor und lassen ihre Erfahrungen in schillernden Weltklasse-Restaurants auf zwei Kontinenten ins Wirtshaus und Gourmetrestaurant Sattlerhof einfließen. Aber nicht abgehoben, sondern unaufgeregt und locker ohne Hemmschwellen für Gäste. Denn beide sind so bodenständig wie das gemeinsame Hobby Rucksack-Reisen. Oder, um die Aufgabe des Sommeliers mit den Worten von Thomas Ferrand auszudrücken: »Im Grunde geht es darum, Wein zu empfehlen und mit den Leuten zu reden!«

Thomas, Sie waren Chef-Sommelier bei Alain Ducasse. Was waren ihre ersten Eindrücke vom steirischen Wein?
Thomas Ferrand: Als französischer Sommelier vergleicht man natürlich vor allem die Sauvignons von der Loire mit denen der Südsteiermark. Die größte Überraschung war für mich die Fähigkeit dieser Weine zu reifen – das hat mich beeindruckt. Dazu begeistert mich der steirische Weißburgunder.

Anna, wie hat sich das Heimkommen nach den Jahren in der internationalen Gastronomie angefühlt?
Anna Sattler: Nach den acht Jahren im Ausland habe ich gespürt, dass ich wieder zurück möchte. Und das ist schon ein Riesenunterschied, ob du heim musst oder willst. Ich wollte wieder wo zuhause sein und bin auch richtig glücklich damit.

Will man da gleich alles daheim niederreißen?
Anna Sattler: Ich habe sicher schon einige Dinge verändert und will das weiter tun. Schließlich bin ich jung, habe viel gesehen und möchte meine Handschrift einbringen. Aber das ist ein Entwicklungsprozess. Glücklicherweise ist mein Vater tiefenentspannt und sagt: »Du kannst alles machen, was Du willst«. Aber eben schrittweise.

Außerdem ist im März 2023 mein jüngerer Bruder Markus, der ja fantastisch kocht, aus internationalen Spitzenrestaurants nach Gamlitz heimgekommen, um in die Küche einzusteigen. Ich bin schon aufgeregt, was wir drei gemeinsam angehen, denn mit ihm und Thomas lassen sich sicher spannende Dinge umsetzen.

Wie hat sich Eure Weinkarte verändert?
Thomas Ferrand: Die Karte hatte schon immer eine gute Basis an französischen Rotweinen. Ich habe die Herkünfte etwas erweitert, z. B. bei Kalifornien oder Burgund. Und wir haben nun eine eigene Champagner-Karte, weil wir beide das sehr mögen. Seit diesem Jahr gibt's neu immer Frizzante, Winzersekt und Champagner glasweise.

Anna Sattler: Mit Thomas' Kenntnis der Weinwelt können wir vor allem nicht so bekannte Weingüter vorstellen. Erfahrene Weinkenner, aber auch unsere Winzer aus der Region haben die größte Freude, etwas spannendes Neues kennenzulernen, das sie vielleicht noch nie getrunken haben.

Speziell, wenn dann auch der Preis passt – in Frankreich z. B. gibt es ja immer noch viel fürs kleine Geld zu entdecken.
Thomas Ferrand: Ja, sicher, wir haben einerseits Gäste, die gerne ein wirklich herausragendes Glas Wein verlangen, aber wir sind auch ein Familien-Restaurant. Nicht nur in dem Sinn, dass es von der Familie selbst geführt wird, sondern dass es preiswerte Flaschen geben muss. Als wir in London, Kopenhagen und Macao gearbeitet haben, gab es schon Weine, die um 3.000, 5.000 oder 20.000 Euro die Flasche verkauft wurden. Vielleicht schneit so ein Kunde mal herein, aber generell glaube ich nicht, dass es diese Weine hier braucht.

Euer internationaler Hintergrund legt die Frage nahe, welche Weintrends sich gerade zeigen?
Thomas Ferrand: Die guten oder die schlechten Trends? *(lacht)*

Wir wollen natürlich beide hören – aber es ist schon mal gut zu differenzieren!
Thomas Ferrand: Es gibt eine weltweite negative Strömung, die an sich gar nichts mit Wein zu tun hat, sondern von den Luxusgütern aus in die Weinszene schwappt: Eine berühmte Luxusmarke entwickelt mit einer jungen Marke beispielsweise Sneaker. Die sind limitiert und kosten frisch aus der Fabrik vielleicht 200 Euro. Durch die Nachfrage am Markt hat sich schon wenige Tage später der Preis verzehnfacht. Ähnlich erging es Weingebieten mit kleiner Produktion und hoher Nachfrage wie Burgund oder Jura. Auch da wollen die Leute das trinken, was sie nicht bekommen können. Das sehe ich als Problem.

Die Seltenheit selbst wird also zum Wert?
Thomas Ferrand: Genau. Zumal sich durch die Limitierung dann zehn Restaurants um ein paar wenige Flaschen streiten. Da ist es doch viel besser, kleine Winzer aufzuspüren, die tolle Qualitäten machen, aber wo die Preise immer noch moderat sind.

Anna Sattler: Genau deshalb ist es so wichtig, dass es Sommeliers gibt. Die brauche ich ja nicht, um eine Flasche Dom Pérignon zu verkaufen, die ohnehin jeder kennt! Und es macht Spaß, den Gast mit richtig guten Entdeckungen zu überraschen.

Wie seht Ihr den Trend der »natural wines«?
Anna Sattler: Kopenhagen, wo wir auch gearbeitet haben, ist eine Hochburg. In Wien ist dieser globale Trend ebenfalls angekommen, in der Steiermark noch nicht so ganz. Wir haben fast nie Gäste, die explizit danach fragen. Aber das wird sich vermutlich ändern.

Auffallend ist, dass es sehr viel Unkenntnis gibt. Nur allzu oft wird biodynamisch mit natural verwechselt. Sommeliers und Winzer haben da noch viel zu tun, die Schwarz-Weiß-Malerei zu beenden. Weder sind alle konventionellen Weine böse, noch alle »natural wines« schlecht. Für mich zählt ohnehin nur: Schmeckt er?

Thomas, wie ist Dein Zugang zu dieser Natural-Thematik?
Thomas Ferrand: Ich habe einen klassischen Background. Für mich wird es schwierig, wenn ich nicht mehr unterscheiden kann, ob das Chardonnay, Veltliner oder Sauvignon ist. Und es gibt ein zweites Problem: Du verkostest etwas, das toll schmeckt, legst zwei, drei Kisten in den Keller und nach sechs Monaten hat sich der Wein dramatisch verändert. Das macht es schwierig, diese Weine zu verkaufen.

Was bedeutet das für Eure Weinauswahl?
Anna Sattler: Wir sind eher klassisch ausgerichtet. Denn am einfachsten ist es immer, das zu verkaufen, was man selbst gerne trinkt. Wenn ich jemand eine halbe Stunde erklären muss, warum er diesen Wein mögen sollte, wird es schwierig. Das ist am Land anders als in Städten, wo es immer um aktuelle Trends geht.

Was sind weitere auffällige Entwicklungen in der Weinszene?
Anna Sattler: Die generelle Offenheit für guten Wein ist sehr erfreulich. Die Leute sind bereit, für entsprechende Qualitäten auch mehr auszugeben. Bei noch unerfahreneren Gästen ist es ganz wichtig, keine Sommeliers-Arroganz aufkommen zu lassen. Wenn man sich bei der Beratung Mühe gibt, kann man Hemmschwellen abbauen und die Menschen glücklich machen.

Was freilich ebenfalls auffällt, ist der generell eher rückläufige Weinkonsum bei der jüngeren Generation. Wir werden daher ab heuer eine hochwertige alkoholfreie Begleitung zum Menü anbieten.

Welche Weinregionen sollten Genießer im Auge behalten?
Thomas Ferrand: Was in den letzten Jahren stark aufkam, waren Champagner vor allem von kleinen Winzern, und als Gebiet Jura und Beaujolais. Aber Spanien ist mit vielen kleinen Erzeugern ebenfalls wieder sehr interessant.

Zum Abschluss noch persönliche Weintipps aus der Steiermark und dem Rest der Welt?
Thomas Ferrand: In der Provence gäbe es das Château de Roquefort, die den Rosé »Corail« erzeugen. Mein weißer Tischwein von ihnen ist der »Les Genêts«. Aus Korsika empfehle ich Yves Leccia, der in der AOC-Region Patrimonio Wein macht. In der Steiermark gefällt uns der trockene Riesling von den Schauers aus dem Sausal – zuletzt hatten wir die Reserve 2018 – sehr gut.

Foto: Schubidu Quartet

Noch ein Heimkehrer: Markus Sattler, zuletzt im Sterne-Restaurant Kokkeriet in Kopenhagen, kocht nun gemeinsam mit Vater Hannes im Gourmetrestaurant des Sattlerhofs auf. Ein Grund mehr, rasch mal wieder in der Südsteiermark vorbeizuschauen.

Foto: Montafoner Hof

Foto: Patrick 8Sály

Romantischer Rückzugsort: Jochums Garten beim alten Wirtshaus. Für kulinarische Genüsse garantieren Grillabende.

NATURIDYLLE BEIM MONTAFONER HOF

Kleine, paradiesische Rückzugsorte, die nur den Hausgästen zum Relaxen, Lesen und – nicht zuletzt – auch Genießen von Weinen zur Verfügung stehen.

Der Nussbaum ist heiß begehrt, aber es finden alle in Jochums Garten oder im Auwald ihr lauschiges Plätzchen. Sonntag gibt's hier den Begrüßungscocktail mit echter Hausmusik, wenn das Wetter passt, immer wieder mal Grillabende mit Biohendl, Rindsbeiried, Spanferkelkotelette oder Rehschnitzerl. Sehr beliebt sind Gertrud Tschohls Weindegustationen mit Bestem aus Österreich in großer Sortenvielfalt. Ein (auch mit alkoholfreien Getränken) hervorragend gefüllter Weinklimaschrank steht zur individuellen Entnahme im alten Wirtshaus Jochum bereit. www.montafonerhof.com

HILLINGER WEINBAR IM HALLER'S

Fotos (3): Ferdinand Müller

Auf eine erfolgreiche Kooperation: Leo Hillinger und Genießerhotel-Patron Hermann Haller.

»Leo Hillinger goes Kleinwalsertal« heißt die Devise, und er und sein Sohn Jack haben Mittelberg als idealen Vorarlberger Standort für ein außergewöhnliches Joint Venture gewählt.

Die Gäste erwartet im Haus zum einen ein attraktiver Weinladen mit einem breiten Sortiment des burgenländischen Winzers, der mit mehr als 100 ha zwischen Leithagebirge und Neusiedler See zu den größten Bioproduzenten des Landes zählt. Dazu sorgt Hallers Weinzimmer mit kleinen, feinen Speisen für begleitende Genussmomente. Die perfekte Ergänzung für Patron und Dipl.-Sommelier Hermann Haller, der auch wöchentlich zu Weinseminaren und Degustationen einlädt.. www.hallers.at

WEIN-MITTWOCH IM BÖGLERHOF

Das Tiroler Alpbach ist eigentlich bekannt für seine prächtige dörfliche Holzarchitektur und den üppigen Blumenschmuck. Einmal wöchentlich spielt die alpine Bergkulisse aber nur eine Nebenrolle. Denn dann führt Johannes Duftner seine Gäste in die Unterwelt.

Foto: Lorenz Masser

Johannes Duftner, leidenschaftlicher Weinliebhaber, begeistert die Gäste mit hochkarätigen Degustationen.

Eine ungemein stimmungsvolle Unterwelt allerdings. Im urigen Gewölbe-Weinkeller fühlt man sich in eines der großen, historischen Weingüter der Wachau oder des Kamptales versetzt. Der Patron stellt für seine beliebten »Keller-Sessions« immer einen spannenden, thematischen Querschnitt zusammen. Die Weine werden professionell, aber nicht lehrerhaft vorgestellt, denn es geht darum, die eigenen Sinne zu schärfen und schöne Weine zu genießen. Voranmeldung unbedingt erforderlich!
www.boeglerhof.at

Foto: Shoot and Style

Der historische Weinkeller präsentiert sich als wahres Schmuckstück.

Fotos: Silvia Trippolt-Maderbacher, Markus Haslinger, Günter Standl

PRÄDIKAT WELTKLASSE

Die Halbinsel Istrien hat sich als eine der besten Olivenölregionen der Welt etabliert. Und das sagen nicht die Kroaten selbst, sondern Italiens Olivenöl-Experten. Konkret der Guide »Flos Olei«, der als Fachbibel der internationalen Olivenöl-Szene gilt.

Text: Karin Hauenstein-Schnurrer

Olivenöl ist das in Europa am häufigsten gefälschte Lebensmittel, genauer gesagt das überaus gesunde »Olivenöl Extra Vergine« (extra-nativ). Laut Experten schwindeln 95 % aller Hersteller bei der Qualitätsangabe; unklare EU-Regeln und ein kompliziertes Kontrollsystem machen dies leider möglich. Doch die qualitätsbewussten Gegenspieler sind hartnäckig, besonders in Istrien.

Ausschließlich höchste Güteklasse

Und das kommt nicht von ungefähr: Schon vor 2000 Jahren galt das Olivenöl der Halbinsel als Goldstandard, an dem alle anderen Olivenöle des Römischen Reichs gemessen wurden. Nach einem kurzen Dornröschenschlaf im Sozialismus ist man dort wieder angekommen, wobei die Qualität mit Sicherheit weitaus besser ist. In den modernen Mühlen wird ausschließlich die höchste Güteklasse »Extra Vergine« produziert. Unter dem Motto »Klasse statt Masse« begannen die Istrier vor rund 25 Jahren alte Terrassen zu rekultivieren; Neuauspflanzungen, Weiterbildungen bei internationalen Top-Produzenten und Investitionen in moderne Technik wurden stark gefördert. Heute liefern mehr als 1,6 Millionen Olivenbäume ihre Früchte für – so »Flos Olei«-Herausgeber Marco Oreggia – »Weltklasse-Olivenöl«. Achtmal in Folge konnte Istrien als Nummer eins aller Anbauregionen punkten, noch vor der Toskana oder Andalusien.

Terroir, Technik und Sortenvielfalt

Kühle Nächte fördern im nördlichsten Anbaugebiet von Olivenbäumen (zusammen mit der Gardasee-Region) die Aromenbildung. Geerntet wird grundsätzlich händisch und im Reifemix, weil vollreife Oliven zwar mehr, aber auch eintönigeres Öl ergeben würden. Noch am Tag der Ernte wird schonend gepresst, immer mehr Olivenplantagen sind biozertifiziert. Zusätzlich macht eine große Sortenvielfalt, zu der mehr als ein Dutzend autochthone Olivenarten beitragen, den Einsatz in der Küche spannend – auch als feine Würze beim Finishen, von der Suppe bis zum Dessert.

3 PRODUZENTEN, DEREN ÖLE SIE PROBIEREN SOLLTEN

Eine Auswahl der besten istrischen Manufakturen finden sich im Flos Olei (www.flosolei.com), stellvertretend hier drei besonders empfehlenswerte.

Foto: Chiavalon

ERLEBNISREICH

Die Brüder Sandi und Tedi **Chiavalon** produzieren nicht nur Olivenöl der Extraklasse, sie haben rund um ihr Spitzenprodukt nahe Vodnjan auch eine erlebenswerte Präsentationsbühne geschaffen – mit Hightech-Produktion, Degustationsprogrammen und Shop. In kontrollierter Bioqualität werden dort feinste Öle aus traditionellen Sorten erzeugt. Wie man Olivenöl richtig verkostet, können Besucher bei einer Führung und anschließender Jause erfahren (gegen Voranmeldung).

www.chiavalon.hr

(in Ö und D erhältlich: www.delicije.de und www.shop.doellerer.at)

Foto: Fabijanic

EINE ERFOLGSGESCHICHTE

In den malerischen Olivenhainen von Fažana, Galižana und Peroj kultiviert Familie **Belić** mit 7.000 Olivenbäumen und vierzehn verschiedenen Sorten eine große Vielfalt, die sich sortenrein oder als Blend in erstklassigen Ölen wiederfindet. Seit Jahren werden diese mit schöner Regelmäßigkeit international prämiert und sind fix in der gehobenen Gastronomie etabliert. Witzig: Die Erfolgsgeschichte begann im Jahr 2001 als Hobby zur Entspannung – mit dem Ankauf von 24 jungen Olivenbäumchen.

www.oleabb.hr

(in Ö und D erhältlich: www.weinco.at)

Fotos (2): Günter Standl

VISIONÄRE WURZELN

Bereits Ende der 1990er-Jahre pflanzte der Italo-Kroate **Mate** Vekić bei Savudrija 25.000 Olivenbäume an und erbaute eine Ölmühle. Überzeugt vom lokalen Terroir als beste Basis für Spitzenqualität, setzte der damals 76-jährige (!) Pionier den Grundstein für das Erfolgsunternehmen »Agrofin«. Heute führt seine Tochter Aleksandra einen Weltklasse-Biobetrieb, die Marke trägt den Namen ihres Vaters, und die Blend »Transparenza Marina« erreichte als erstes kroatisches Olivenöl 99 von 100 Punkten im Guide Flos Olei.

www.mateoliveoil.com

(in Ö und D erhältlich: www.delicije.de)

Foto: Verein Käsestraße

Fotos (2): Lukas Kirchgasser

AUF DER KÄSESPUR

Die »KäseStraße« Bregenzerwald ist deutlich mehr als eine Verkaufsmeile. Sie ist ein ökologisches Vorzeigeprojekt und Teil der Kultur der Region. Wer sich vom Genießer-Romantik Hotel Das Schiff aus auf Entdeckungsreise begibt, kann tief eintauchen in die Welt der Senner.

Text: Renate Pichlmann

Foto: Anja Köhler

KULTURTIPP – BREGENZER FESTSPIELE

Mit »Madame Butterfly« kehrt ein Publikumsliebling zurück auf die Seebühne, im Festspielhaus entspinnt sich das packende Operndrama »Ernani« von Giuseppe Verdi und auf der Werkstattbühne entfaltet sich Unerhörtes und Ungesehenes. Konzerte, Opernstudio, Opernatelier und Schauspiel runden das diesjährige Programm ab.
www.bregenzerfestspiele.com

Die Themen Regionalität und Nachhaltigkeit lebt Familie Metzler in ihrem 4-Sterne-Familienbetrieb bereits seit Jahrzehnten. Das Thema Käse hat aber immer eine Sonderstellung eingenommen, und so ist es kein Zufall, dass Patron Hans Peter Metzler vor 25 Jahren den Verein der »KäseStraße« in visionärer Pionierarbeit ins Leben rief.

Produkte aus der Nachbarschaft sind im »Schiff« allgegenwärtig. Käse, Butter und Milch von der »KäseStraße« genießen Gäste beim Frühstücksbuffet und abends beim Gourmet-Menü in der »Wälder Stube 1840«. Nachmittags wird Käse zum Tee serviert, und neben dem gut sortierten Weinkeller gibt es sogar einen hoteleigenen Käsekeller (siehe Seite 68).

Immer der Nase nach

Die Dreistufen-Landwirtschaft, das Bewirtschaften im Tal, den Vorsäßen und auf den Alpen, ist mittlerweile sogar zum immateriellen Kulturerbe erklärt worden. 37 Sennalpen zählt die »KäseStraße« (www.kaesestrasse.at), die auf verschiedenen Wanderrouten erreichbar sind. Senner erklären ihr Handwerk und belohnen den Aufstieg mit köstlichem Käse. Auf den Alpen wird dieser noch größtenteils von Hand geschöpft, die Milch frisch und roh verarbeitet.

Vier Bergbahnen erleichtern den Aufstieg zu höher gelegenen Almhütten. Im Herbst und Winter zieht es die Senner wieder ins Tal in ihre oft kleinen, familiär geführten Betriebe. Auch dort lohnt ein Besuch, um die Kunst des Käsemachens zu erleben. Besonders im Herbst findet ein abwechslungsreiches Programm von Verkostungen, Hofführungen, Rundgängen und Kochkursen statt, und in den zahlreichen Hofläden finden sich feine kulinarische Mitbringsel.

PARMIGIANO REGGIANO – KOCHEN MIT DEM KULTKÄSE

Fotos: ART, Herbert Lehmann

Ein feiner Genuss: Limonentortelli – Parmesancreme – Perigord-Trüffel von Bernhard Hochkogler, Spitzenkoch in Minglers Sportalm.

Über Pasta gehobelt oder pur zu einem Glas Wein ist Parmesan ein Klassiker. Immer mehr Köche und Köchinnen entdecken Italiens Traditionskäse aber auch als Beilage für raffinierte Rezepte. So wie in dieser Ausgabe 3-Hauben-Koch Bernhard Hochkogler von Minglers Sportalm – Das Genießerhotel in Kirchberg in Tirol.

LIMONENTORTELLI | PARMESANCREME | PERIGORD-TRÜFFEL

ZUTATEN:

Nudelteig: *160 g Mehl Typ 400, 160 g Pastamehl, 125 g Eigelb, 1 Ei, Salz, Olivenöl*

Füllung: *150 g Ricotta, 20 g flüssige Butter, 1 Eigelb, 10 g Zitronensaft, 10 g Zitronenöl, 10 g Zitronenabrieb Salz, Pfeffer, Cayenne*

Parmesan-Creme: *75 g Parmigiano Reggiano (je nach Reifegrad ist der Geschmack intensiver), 100 g Crème fraîche, 30 g Gemüsefond, 10 g Geflügelfond*

Perigord-Trüffeljus: *50 g Kalbsjus, 30 g Madeira, 15 g Perigord-Trüffelwürfel*

Zum Anrichten: *Geröstete Haselnüsse, Blutampferblätter, Perigord-Trüffelscheiben, 10 g Butter für die Tortelli*

ZUBEREITUNG:

Für den Nudelteig alle Zutaten miteinander verkneten, in Frischhaltefolie einschlagen und mindestens 2 Stunden rasten lassen. Alle Zutaten für die Fülle miteinander verrühren, nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Den Nudelteig mithilfe einer Pastamaschine dünn ausrollen, runde Scheiben ausstechen und in die Mitte etwas von der Fülle platzieren. Zu einem Tortelli formen und in gesalzenem Wasser circa 2 Minuten leicht sieden.

Den Parmigiano reiben. Mit der Crème fraîche, Gemüse- und Geflügelfond zu einer feinen Creme mixen.

Foto: Marc Stickler

Aus den Trüffelscheiben kleine Kreise ausstechen und bis zum Anrichten zur Seite stellen. Die Reste vom Trüffel in kleine Würfel schneiden. Den Madeira in einem kleinen Topf reduzieren, Kalbsjus und Trüffelwürfel dazugeben und leicht ziehen lassen. Die Tortelli mit Butter und etwas Nudelwasser glacieren und auf einen Teller anrichten. Die Parmesan-Creme daneben platzieren, das Gericht mit den Haselnüssen, Trüffelscheiben und Blutampfer garnieren. Mit dem Trüffeljus vollenden.

WAS MAN ZU PARMESAN WISSEN SOLLTE

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

www.parmigianoreggiano.com

HERWIG ERTLS

GENUSS-ECKE

Unser Food-Scout aus Kötschach-Mauthen präsentiert wieder ganz besondere Produkte für Genießer, die es direkt in den Manufakturen, aber auch – neben vielen anderen Spezialitäten – bei ihm in Kärnten oder im Online-Shop (www.herwig-ertl.at) gibt.

Foto: Wolfgang Hummer

CRUNCH DESEO BISCOTTI

Zarte Butterkekse in den Varianten Cocos, Limette und Cacao-Orange aus Francesco Pandolfinis Unternehmen DESEO in der Toskana. Seine Leidenschaft für Lebensmittel und sein Geist der kontinuierlichen Forschung leiten ihn beim kreativen Experimentieren von Geschmäckern und Kombinationen.

IL FORNELLINO

Man sollte sich öfter mit Freunden treffen und sich wieder Zeit für Gespräche nehmen. Dabei muss man nicht immer groß aufkochen – Kerze anzünden, köstliches Sugo (etwa von Mongetto) in das Teelicht geben, warten bis es heiß ist, Sugo auf Schwiegermutterzungen geben und genießen. Dazu sollte natürlich auch ein köstlicher Wein nicht fehlen…

FILETTI DI PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO

Klein geschnittener, gereifter Rohschinken aus San Daniele von Levi Gregoris, verfeinert mit verschiedenen Gewürzen. Prosciutto neu interpretiert: Wunderbar auf Focaccia oder Lingue di Suocera (Schwiegermutterzungen von Mario Fongo), wunderbar auch zu Risotto und Pasta.

BIO GIN FREE ‰

Der OCCIN Bio Shrub von Werner Retter ist der Geheimtipp in der Barszene.
Er wurde bewusst als konzentrierte Essenz entwickelt, kraftvoll aromatisch mit »sweet & sour & spicy & bitter«-Noten. Nur ausgewählte Pflanzenextrakte, wie Orangen- & Citrusschalen, Curcuma- & Ingwerwurzel, fließen in diesen »Well Spirit drink free« ein.
Sie haben der aromatischen Innovation ihren Namen gegeben.
Für das »angehängte N« ist der Wacholder verantwortlich, womit sich OCCIN Bio Shrub als alkoholfreie Gin-Variante präsentiert. Naturfermentiert und mit Biohonig abgerundet spielt er in einer eigenen, hochklassigen Liga der alkoholfreien Drinks.

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

GENIESSER
HOTELS & RESTAURANTS

Fotos: Michael Huber, Günter Standl, Pierre Khim-Tit/Art-Photo Gstaad

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.

GENIESSER
HOTELS & RESTAURANTS
www.geniesserhotels.com

oder hier

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

SCHWEIZ

1	GENIESSERHOTEL LE GRAND CHALET	Gstaad, Berner Oberland	Seite 56

ITALIEN

2	GENIESSERHOTEL LA MAIENA MERAN RESORT	Marling bei Meran, Südtirol	Seite 58
3	GENIESSERHOTEL BAD SCHÖRGAU	Sarnthein bei Bozen, Südtirol	Seite 60
4	GENIESSERHOTEL SONNALP	Obereggen, Südtirol	Seite 62

ÖSTERREICH

5	GENIESSERHOTEL MONTAFONER HOF	Tschagguns, Vorarlberg	Seite 64
6	GENIESSERHOTEL GAMS, ZU ZWEIT	Bezau, Vorarlberg	Seite 66
7	GENIESSER-ROMANTIK HOTEL DAS SCHIFF	Hittisau, Vorarlberg	Seite 68
8	HALLER'S GENIESSERHOTEL	Mittelberg/Kleinwalsertal, Vorarlberg	Seite 70
9	GENIESSERHOTEL ROTE WAND GOURMET HOTEL	Lech am Arlberg, Vorarlberg	Seite 72
10	GENIESSERHOTEL WELLNESS RESIDENZ SCHALBER	Serfaus, Tirol	Seite 74
11	GENIESSERHOTEL SONNENHOF NEU	Grän im Tannheimer Tal, Tirol	Seite 76
12	GENIESSERHOTEL POST LERMOOS	Lermoos, Tirol	Seite 78
13	KULINARIK- & GENIESSERHOTEL ALPIN	Achenkirchen, Tirol	Seite 80
14	BRUGGERS GENIESSERHOTEL LANERSBACHER HOF	Lanersbach im Tuxertal, Tirol	Seite 82
15	GENIESSER- UND WELLNESSHOTEL THERESA	Zell im Zillertal, Tirol	Seite 84
16	GENIESSERHOTEL DER BÖGLERHOF	Alpach, Tirol	Seite 86
17	MINGLERS SPORTALM – DAS GENIESSERHOTEL	Kirchberg, Tirol	Seite 88
18	GENIESSERHOTEL DER BÄR	Ellmau, Tirol	Seite 90
19	GENIESSERHOTEL UNTERLECHNER	St. Jakob in Haus, Tirol	Seite 92
20	GENIESSER-PARKHOTEL TRISTACHERSEE	Lienz, Osttirol	Seite 94
21	GENIESSER-LANDHOTEL DIE FORELLE	Techendorf am Weißensee, Kärnten	Seite 96
22	GENIESSERHOTEL DAS MOERISCH	Seeboden/Millstättersee, Kärnten	Seite 98
23	GENIESSER- & WELLNESSHOTEL KARNERHOF	Egg am Fakersee, Kärnten	Seite 100
24	GENIESSERHOTEL DIE RIEDERALM	Leogang, Salzburger Land	Seite 102
25	WELLNESS-, GOLF- & GENIESSERHOTEL SALZBURGERHOF	Zell am See, Salzburger Land	Seite 104
26	GENIESSERHOTEL WEYERHOF	Bramberg am Wildkogel, Salzburger Land	Seite 106
27	GENIESSERHOTEL SONNHOF BY VITUS WINKLER	St. Veit im Pongau, Salzburger Land	Seite 108
28	GENIESSERHOTEL DÖLLERER	Golling, Salzburger Land	Seite 110
29	GENIESSER-SEEHOTEL DAS TRAUNSEE	Traunkirchen, Oberösterreich	Seite 112
30	GENIESSERHOTEL-KUSCHELHOTEL BERGERGUT	Afiesl, Oberösterreich	Seite 114
31	GENIESSERHOTEL MÜHLTALHOF	Neufelden, Oberösterreich	Seite 116
32	GENIESSERHOTEL LANDHAUS BACHER	Mautern/Wachau, Niederösterreich	Seite 118
33	GENIESSERHOTEL KRAINER	Langenwang, Steiermark	Seite 120
34	GENIESSERHOTEL DER WILDE EDER	St. Kathrein am Offenegg, Steiermark	Seite 122
35	GENIESSERHOTEL VILLA ROSA & GESCHWISTER RAUCH	Bad Gleichenberg, Steiermark	Seite 124
36	GENIESSERHOTEL & WEINGUT SATTLERHOF	Gamlitz, Steiermark	Seite 126
37	GENIESSER-SCHLOSSHOTEL SEEWIRT	Turrach, Steiermark	Seite 128

FEUERWERK DER GAULT-MILLAU-HAUBEN

Mangels eigenem Guide Michelin dreht sich in Österreich alles um die Hauben des Guide Gault Millau. Und da stellen die Genießerhotels 2023 mit Lukas Nagl (siehe S. 8–9) nicht nur den »Koch des Jahres«, sondern unterstreichen ihren Ruf als kulinarische Aushängeschilder des Landes einmal mehr mit einer Fülle von Auszeichnungen.

Thomas Dorfer

Andreas Döllerer

Philip Rachinger

Fotos: Günter Standl (2), Joerg Lehmann (2), Manfred Lang, Lukas Kirchgasser (2)

Lukas Nagl

Richard Rauch

Hannes Müller

Vitus Winkler

Mit Thomas Dorfer **(Landhaus Bacher),** Andreas Döllerer **(Döllerer),** Philip Rachinger **(Mühltalhof),** Lukas Nagl **(Das Traunsee),** Richard Rauch **(Geschwister Rauch & Villa Rosa),** Hannes Müller **(Die Forelle)** und Vitus Winkler **(Sonnhof by Vitus Winkler)** wurden sieben Spitzenköche eindrucksvoll im elitären Kreis der 4-Hauben-Restaurants bestätigt.

Apropos Vitus Winkler: Er wurde um einen halben Punkt auf 18 aufgewertet – Zitat – »Von der Begrüßung bis zum süßen Abschied erfolgt eine Kräuterwanderung von feinen Happen in Feld, Garten, Wiese und Wald. Ein besonderer Genuss!«

Foto: Günter Standl

Aus Vitus Winklers 4-Hauben-Küche: »Zum Gipfel« – Flechte Isländisch Moos, Preiselbeere, Waldviertler Graumohn & Threemut.

Fotos: Johannes Kernmayer (2)

Neuer 4-Hauben-Hotspot am Achensee: Das »Gourmetstüberl« im Genießerhotel Alpin. Im Bild v.l.n.r.: Alexander, Caroline und Armin Gründler.

4-HAUBEN-AUFSTEIGER IN TIROL UND DER STEIERMARK

Alexander Gründler sorgt seit Jahren gemeinsam mit seinem Vater Armin im eleganten Gourmetstüberl ihres **Genießerhotels Alpin** am Tiroler Achensee für eine raffinierte »Alpin-Aromaküche«, wobei Kreationen mit Wild, Merino-Schaf und Fischen aus der Region einen Schwerpunkt bilden. Im behaglichen Genießer-Wirtshaus werden traditionelle Spezialitäten modern interpretiert.

Dazu gesellen sich nun zwei weitere: Andreas und Astrid Krainer haben das familiengeführte **Genießerhotel Krainer** im steirischen Mürztal als Hort der »Neuen Steirischen Küche« etabliert. Hier verwirklichen sie in Zusammenarbeit mit regionalen Produzenten nachhaltig den Slow-Food-Gedanken. Ihre Gerichte bringen die kulinarische Tradition des Landes zum Ausdruck, werden zugleich mit reichlich Fantasie neu interpretiert und auf selbst kreierten Tellern von Astrid Krainer eindrucksvoll angerichtet.

Haben gut lachen: Astrid und Andreas Krainer dürfen sich erstmals über eine 4. Haube freuen. Rechts: Restaurant im »Krainer« und Pretulsaibling (nach Matjes-Art gereifter Saibling).

Foto: Nicole Seiser

Fotos: Lukas Kirchgasser (2)

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

TOP *GOURMET*

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

TOP *WELLNESS*

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

GAULT MILLAU

4 Hauben	Prägende Küche, führend in Kreativität, Qualität und Zubereitung
3 Hauben	Hoher Grad an Kochkunst, Kreativität und Qualität
2 Hauben	Sehr gute Küche, mehr als das Alltägliche
1 Haube	Ambitionierte Küche

SCHLEMMER ATLAS

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

FALSTAFF RESTAURANT GUIDE

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

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

Senkrechtstarter: Andi Herbst (Riederalm) als Neuentdeckung in der Cover-Story des deutschen FEINSCHMECKER und mit einer Aufwertung von 1,5 Punkten einer der erfolgreichsten Gault-Millau-Einsteiger der beiden letzten Jahre.

Fotos: Joerg Lehmann, Johannes Kernmayer

Thomas Strasser (Post Lermoos) zählt zu den Aufsteigern im Gault Millau – seine raffinierte Tiroler »Wellnessküche« wurde erstmals mit 3 Hauben bewertet.

RIEDERALM UND POST LERMOOS ALS SHOOTING-STARS DER SZENE

Der Name des noch jungen Restaurants »dahoam« ist Programm für das **Genießerhotel Die Riederalm** in Leogang. Umso eindrucksvoller der kometenhafte Aufstieg von Patron und Küchenchef Andi Herbst, der in stylishem Ambiente vor fantastischer alpiner Kulisse mit einem Netzwerk spannender regionaler Spitzenproduzenten ein wahres Gourmet-Feuerwerk auftischt. In nur zwei Jahren von 0 auf 16,5 Punkte ist rekordverdächtig, die Aufwertung um 1,5 Punkte im aktuellen Guide eine entsprechende Bestätigung.

Neu in der Riege der 3-Hauben-Lokale findet sich auch das **Genießerhotel Post Lermoos,** wo sich Küchenchef Thomas Strasser vor dem Panorama der Zugspitze blendend auf eine raffiniert verfeinerte Tiroler Küche, behutsam kombiniert mit internationalen Gourmet-Trends, versteht. Hannes Konzett, Gourmetautor und lange Jurymitglied bei »The Worlds 50 Best Restaurants«, kam regelrecht ins Schwärmen: »…das vielleicht am meisten unterschätzte Gourmet-Restaurant Tirols ... selten so gut gespeist in den letzten Monaten!«

Bestätigt mit 3 Hauben für ihre hohe Küchenqualität wurden die **Genießerhotels Sattlerhof** (Gamlitz, Hannes Sattler), der **Weyerhof** (Bramberg, Franz Meilinger), der **Salzburgerhof** (Zell am See, Stefan Reiter), **Das Haller's** (Mittelberg im Kleinwalsertal, Lovro Balind), der **Montafoner Hof** (Tschagguns, Holger Stößer), **Das Schiff** (Hittisau, Bernd Reimer), **Der WILDe EDER** (St. Kathrein am Offenegg, Stefan Eder & Eveline Wild) und **Minglers Sportalm** (Kirchberg in Tirol, Bernhard Hochkogler).

Auch **Steve Willié** konnte mit seiner innovativen, regional-französisch inspirierten Kreativküche seine 3 Hauben für das À-la-carte Restaurant »La Bagatelle« im Schweizer Genießerhotel **Le Grand Chalet** im Berner Oberland (Gstaad) 2023 souverän mit 16 Punkten bestätigen. Ganz große Klasse ist in diesem Haus auch der Weinkeller, für den Pedro Ferreira als Gastgeber mit ganz großer Leidenschaft bürgt.

Foto: Architecture Aliaphoto Lausanne

Foto: Rupert Mühlbacher

Seit vielen Jahren Garanten für feinste Kulinarik-Erlebnisse im Le Grand Chalet: das Erfolgsduo Steve Willié und Pedro Ferreira.

GENIESSERHOTEL	GAULT MILLAU	SCHLEMMER ATLAS	FALSTAFF
GAMS (A)			(89) (17)
SCHIFF: WÄLDER STUBE 1840 (A)	(15)	XXX	(93) (17)
SCHIFF: ERNELE (A)	(13,5)		(90) (17)
HALLER (A)	(15)		(87) (17)
ROTE WAND: STUBEN (A)	(14,5)	XXX	(93) (19)
MONTAFONER HOF (A)	(15)	XX↑	(88) (17)
SCHALBER (A)	Das 5-Sterne-S-Hotel konzentriert seine Küchenqualität auf das hohe Niveau der Halbpension mit Topmenüs wie in einem Spitzenrestaurant.		
SONNENHOF: ALPS & OCEAN (A)	(16)	XXX↑	(93) (19)
SONNENHOF: DAS MÜLLERS (A)	(14,5)	XX↑	(90) (19)
POST LERMOOS (A)	(15)		(94) (19)
THERESA (A)	Kein eigenes À-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)			(90) (18)
ALPIN: GOURMETSTÜBERL (A)	(17)	XXX↑	(92) (18)
ALPIN: GENIESSER-WIRTSHAUS (A)		XX	(88) (18)
DER BÖGLERHOF (A)	(14,5)	XX	(86) (16)
UNTERLECHNER (A)	(14)	XXX	(83) (17)
DER BÄR (A)		XXX	(91) (18)
SPORTALM (A)	(15)		(92) (17)
TRISTACHERSEE (A)	(12)	XX↑	(91) (18)
KARNERHOF (A)			(88) (18)
MOERISCH (A)	(13)		(85) (16)
DIE FORELLE (A)	(18)	XXXX	(97) (18)
DIE RIEDERALM (A)	(16,5)	XXX↑	(90) (18)
WEYERHOF (A)	(16)	XXX	(91) (15)
SALZBURGERHOF (A)	(15,5)	XXX↑	(93) (19)
SONNHOF (A)	(18)	XXXX	(92) (18)
DÖLLERER: GENIESSERREST. (A)	(18,5)	XXXXX	(98) (20)
DÖLLERER: WIRTSHAUS (A)	(14,5)	XXX	(93) (20)
DAS TRAUNSEE (A)	(18,5)	XXXX	(96) (18)
MÜHLTALHOF (A)	(18,5)	XXXX↑	(97) (18)
BERGERGUT (A)	(14)	XXX	(91) (18)
BACHER (A)	(18,5)	XXXXX	(99) (20)
KRAINER (A)	(17)	XXX	(90) (18)
ROSA & RESTAURANT GESCHW. RAUCH (A)	(18)	XXXX↑	(93) (18)
ROSA & WIRTSHAUS GESCHW. RAUCH (A)	(14,5)		(90) (18)
DER WILDE EDER (A)	(16)	XXX↑	(90) (16)
SATTLERHOF (A)	(15,5)	XX↑	(88) (18)
SEEWIRT (A)	(14)	XX↑	(90) (17)
SONNALP (SÜDTIROL)	(15)	XXX	erscheint nicht in Südtirol
BAD SCHÖRGAU (SÜDTIROL)	(16)	XXX	erscheint nicht in Südtirol
LA MAIENA LIFE RESORT (SÜDTIROL)	(14,5)	XX↑	erscheint nicht in Südtirol
LE GRAND CHALET (SCHWEIZ)	(16)	XX↑	ersch. nicht in der Schweiz

1

2

3

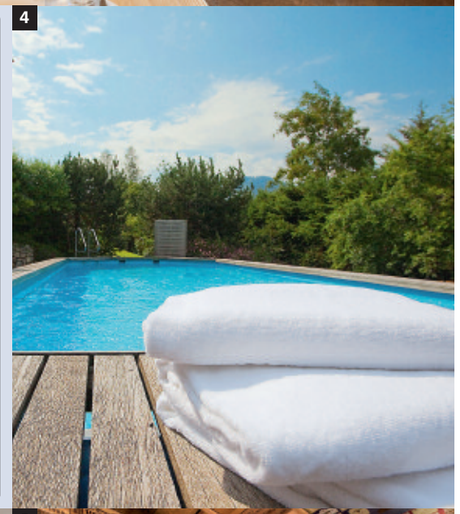
EXTRAS FÜR GENIESSER

Gourmet- und Weindegustationen

Geschmacksseminare

Perfekter Ausgangspunkt zu Schweizer Topwinzern

Video ansehen


4

5

6

1| Höchste Kochkunst – im Bild: Pochiertes Ei auf Spinatbett und schwarzen Trüffel. 2| Heimeliger Rahmen für die raffinierte Gourmetküche. 3| Gastgeber Steve Willié und Pedro Ferreira. 4| Idyllischer Außenpool mit Panorama. 5| Behaglicher Wohnkomfort mit Kuschelgarantie. 6| Hervorragend bestückter Weinkeller.

Fotos: Rupert Mühlbacher (3), Adrian Ehrbar Photography (2), Aliaphoto Lausanne (1)

Die Sonnenterrasse des Berner Oberlandes bildet den malerischen Rahmen für das LE GRAND CHALET mit feinster Gourmetküche und exzellenter Weinkarte.

WOHNEN

„Dem 7. Himmel ganz nah…“ – dieses vielversprechende Motto kann das zauberhafte 4-Sterne-Hotel in der Panoramalage oberhalb des Dorfzentrums 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 sowie spannende Kulinarik-Events runden das abwechslungsreiche Angebot ab.

GENIESSEN

Im neugestalteten À-la-carte Hotel-Restaurant „La Bagatelle“ begeistert Küchenchef Steve Willié mit einer ungemein kreativen Frischeküche und französischen und regionalen Spezialitäten. Begleitet wird das kulinarische Feuerwerk von einer exzellenten Weinauswahl, 2013 als „Beste Weinkarte der Schweiz“ in der Kategorie „Gourmetlokal“ geehrt, 2015 und 2016 von „The World of Fine Wine“ in die begehrte „World’s best Wine-Lists“ aufgenommen und 2019 vom Wine Spectator mit „Best of award of excellence“ ausgezeichnet. Zudem genießt man von der Veranda und der Sonnenterrasse eine fantastische Fernsicht.

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.

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: Swiss Wine List Award „excellente“ 2017, „World’s best Wine-Lists 2015 + 2016“, Wirtschaftsmagazin „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.

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: 10. April bis 16. Mai 2023.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Frühstück: ab CHF 150,– p. P.
ÜN mit 3-Hauben-Genießer-Halbpension ab CHF 175,– p. P.

ARRANGEMENTS

GOURMET (17. 5. bis 15. 10. 2023)
Ab einer Übernachtung inkl. Bergfrühstücksbuffet, 5-gängigem Menü im 3-Hauben-Restaurant „La Bagatelle“, Benutzung des Fitnessbereichs „Le Bijou“ und des beheizten Außenschwimmbads sowie Garage **pro Person und Tag ab CHF 210,–.**

GOURMET-LÉGER (17. 5. bis 15. 10. 2023)
Ab 3 Übernachtungen inkl. Bergfrühstücksbuffet, 3-gängigem Mittag- oder Abendessen im 3-Hauben-Restaurant „La Bagatelle“ mit Schwerpunkt leichter Küche, Benutzung des Fitnessbereichs „Le Bijou“ und des beheizten Außenschwimmbads sowie Garage **pro Person und Tag ab CHF 175,–.**

WANDER-SPEZIAL (17. 5. bis 7. 7. und 20. 8. bis 15. 10. 2023)
Sonntag bis Freitag buchbar: ab 2 Übernachtungen inkl. Bergfrühstücksbuffet, 3-gängigem Gourmet-Léger-Dinner, täglicher Lunchverpflegung, Benutzung des hauseigenen Fitnessbereichs „Le Bijou“ und des beheizten Außenschwimmbads sowie Garage **pro Person und Tag ab CHF 175,–.**

Weitere attraktive Pauschalen auf www.grandchalet.ch

TOP WELLNESS

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

WOHNEN

Familie Waldners Genießerhotel erweist sich als stilvolle Luxusoase in wunderbarer Höhenlage mit dem Kurstädtchen Meran zu Füßen. Bequem führt ein Verbindungsgang durch die einzelnen Häuser des Resorts, dessen hohes Niveau sich auch eindrucksvoll in Zimmern und Suiten widerspiegelt. Der außergewöhnliche „Sensa Spa“ begeistert mit einer Vielzahl an Relax-, Fitness- und Bade-Attraktionen: Etwa Infinity-Outdoor-Pool (26 Meter!) und großzügiger Indoor-Pool, Top-Saunawelt mit finnischer Eventsauna, dem größten Nackt-Pool Südtirols, eigenem Familienbereich u.v.m.

GENIESSEN

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

ERLEBEN

Beim Blick von der „Sky Terrace“ der Meran Lodge auf das malerische Meran und die Bergkulisse sind alle Alltagsgedanken vergessen. Die Vinschgerbahn bringt Gäste zu den schönsten Plätzen des Meraner Landes. Ein Besuch im botanischen Garten von Schloss Trauttmansdorff ist ein MUSS, der Wandertag mit Familie Waldner auf die eigene Almhütte findet einmal pro Woche statt. Weiters: Zwei Sand-Tennisplätze (mit Trainer), 20 % Greenfee-Ermäßigung für Golfer auf allen Plätzen Südtirols (10 % auf Kurse). Für die kleinen Gäste ist ebenso bestens im Maia’s Kids Club gesorgt.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

ÜN im DZ € 195,– bis € 270,–, in der Suite € 210,– bis € 365,– bzw. im EZ € 200,– bis € 236,–.
Jeweils pro Person/Tag inklusive der Gourmet Premium Halbpension.

ARRANGEMENTS

BOLLICINE & WINE (ganzjährig buchbar)
4 ÜN inkl. Gourmet Premium Halbpension
Prickelnde Genussmomente und kulinarische Höhenflüge, die Du bestimmt nicht vergessen wirst. Für wahre Genießer, Weinliebhaber und Gourmet-Lovers.

Im Paket inkludiert:
– Führung in der höchstgelegenen Sektkellerei Arunda
– Weinverkostung in einer renommierten Weinkellerei Südtirols
ab € 879,– pro Person

SHORT STAY (24. 3. bis 31. 3., 16. 4. bis 16. 5. und 22. 10. bis 26. 10. 2023)
4 NÄCHTE BLEIBEN – NUR 3 BEZAHLEN
Traumhafte Tage über den Dächern von Meran – was für ein Genuss!
ab € 639,– pro Person

Weitere attraktive 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-Warmwasserpool (33 °C) und Kuschelwiese. Fitnessraum, Saunalandschaft, Relaxgarten etc. Beauty-Oase „Sensa Spa Beauty & Hair“ (Team Dr. Joseph, Vitalis, Rajudhara, Alpienne, Jetpeel, OPI). Friseur, Nagelstudio. Fitnesstrainer, Tennis, Golfgründerhotel, Ausflugstouren, Animation, Maia’s Kids Club. Wineshop. Tiefgaragen- oder Carportplatz, E-Tankstelle.
Auszeichnung: Relax-Guide „Spa Award“ 2023.

RESTAURANT
Bistro „Fiorello“: Mai bis Oktober täglich 12–17 Uhr.
Auszeichnungen:

GOURMET PREMIUM HALBPENSION
Mediterranes Genießer-Frühstücksbuffet; abends 6-gängige Gourmetmenüs zur freien Wahl (auch vegetarisch/vital); Themenabende und Gala-Dinners.

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

1

2

EXTRAS FÜR GENIESSER

Gekühlter Rotwein-Turm im Speisesaal

Wein- und Olivenöl-Degustationen

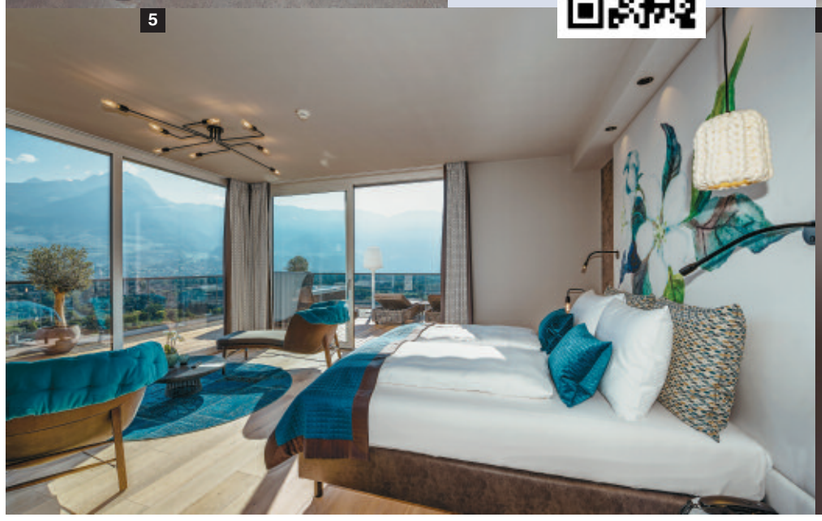
Weine, Olivenöle und andere Spezialitäten in der Vinothek auch zum Mitnehmen

Wöchentliche Weinverkostung

Geführte Wanderung und E-Bike-Tour zum hauseigenen Flatscherhof

Video ansehen

4


5

6

Fotos: Michael Huber, www.fotomike.com (2), Armin Terzer (3)

1| Kochkunst in Perfektion – alpin-mediterrane Küche mit einem Hauch von Orient. 2| Infinity-Panorama In- und Outdoor-Pool (26 m) mit 32 Grad. 3| Gastgeberfamilie Waldner. 4| Prächtige Lage mit sagenhafter Fernsicht ins Meraner Land. 5| Luxus-Suiten in hochwertiger, lebensfroher Ausstattung. 6| Neuer Spitzenkoch & Familienmitglied: Matthias Wenin.

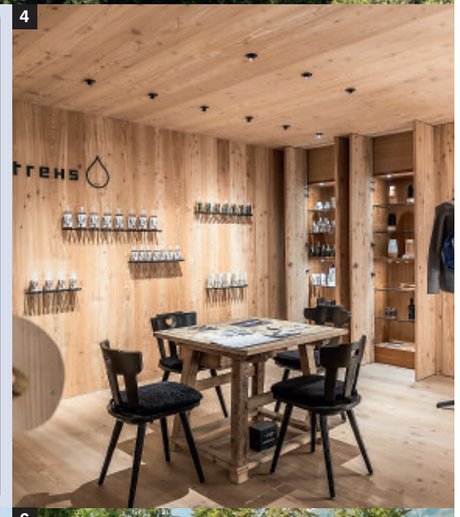
EXTRAS FÜR GENIESSER

Arrangement „3 Tage 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“

Video ansehen



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

Fotos: Tiberio Sorvillo

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

WOHNEN

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 Junior-Suiten und – neu – das großzügige Art-Studio bereit. Im neuen Silhouette-Gourmet-Spa dreht sich alles um die Entschlackung des Körpers. Neben hydroenergetischen Therapien steht dem Gast auch ein Iyashi Dôme zur Verfügung – einzigartig in Südtirol. In Kombination mit passenden Gourmet-light-Menüs wird ein nachhaltiger Effekt für das Wohlbefinden erzielt. Wellness-Tipp: die hochwertige Kosmetik-Linie „Trehs“.

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.

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. „Klöckln“ 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.).

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, begehbarer 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,–).

Genießerhotel Bad Schörgau **
39058 Sarnthein 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**

ÜBERNACHTUNGSPREISE

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

ARRANGEMENTS

3 TAGE SILHOUETTE-GOURMET (ganzjährig buchbar)
3 Übernachtungen inkl. Frühstück, 3 Light-Menüs mittags und abends sowie 1 Silhouette-Gourmet 3 Tage:
- 1 Ganzkörper-Peeling
- 2 Hydro-Therapien
- 2 Massagen
- 1 Gesichtsbehandlung
- 1 Iyashi Dome
- 1 BODY DETOX®

Pro Person ab € 1.250,–.

3 TAGE FOOD EXPERIENCE
3 Übernachtungen mit Frühstück inklusive
- 1 x 4-Gang-Verwöhnmenü in der Stube 1988
- 1 x 4-Gang-Menü im ALPES
- 1 x La Fuga Experience am Küchentisch inkl. Wein- und Getränkebegleitung

Pro Person ab € 732,–.

**Weitere attraktive Pauschalen auf
www.bad-schoergau.com**

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Sommer 2023: ÜN im DZ mit Gourmet-Halbpension € 149,– bis € 196,–
Winter 2023/2024 € 205,– bis € 270,–.

ARRANGEMENTS

BERG- & KRÄUTERWANDERWOCHE (2. 6. bis 8. 10. 2023)
7 Tage Gourmet-HP mit 5- bis 6-gäng. Wahlmenüs, Blumen- und Kräuterwanderungen mit unserer Kräuterfee, geführte Bergwanderungen, eine Stunde Tennisplatzbenutzung, Mountainbikes, Wanderstöcke und Rucksäcke zum Ausleihen, Garagenplatz, Begrüßungsdrink sowie Galadinner **p. P. im DZ Panorama NEU (30 m²) mit Südbalkon ab € 1.043,– (je nach Saison).**

SONNALP GOLF-SPECIAL (2. 6. bis 8. 10. 2023)
7 Tage Gourmet-HP mit 5- bis 6-gäng. Wahlmenüs, Vorteils-Golf-Card für 20 % Greenfee-Ermäßigung auf allen Golfplätzen Südtirols, geführte Bergwanderungen, Mountainbikes, Wanderstöcke und Rucksäcke zum Ausleihen, Garagenplatz, Begrüßungsdrink sowie Galadinner **p. P. im DZ Panorama NEU (30 m²) mit Südbalkon ab € 1.043,– (je nach Saison).**

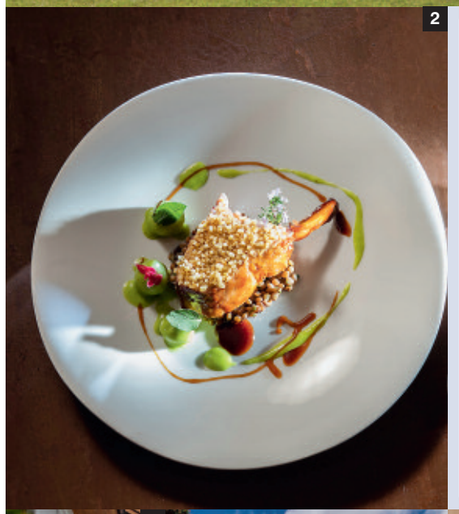
Weitere attraktive Pauschalen auf www.sonnalp.com

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, begehbarer Weinkeller, Terrasse. **Küche:** 19–22 Uhr. **Ruhetage:** Sonntag, Montag, Dienstag.
Auszeichnungen: ♕♕♕ ✕✕✕
Service-Award im Guide Gault Millau 2015, empfohlen im Feinschmecker.

GENIESSER-HALBPENSION
Frühstücksbuffet mit regionalen Produkten, frischgepressten Säften von Apfel-Sellerie bis Orange-Karotte, speziellen Eiergerichten, glutenfreier Ecke und täglich wechselnden Specials, wie Weißwurst, pochiertes Ei mit Schnittlauch-Crème-fraîche etc. Abends wählt man beliebig 4 bis 6 Gänge aus der À-la-carte-Speisekarte.

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: 16. April bis 2. Juni und 8. Oktober bis 7. Dezember 2023.



EXTRAS FÜR GENIESSER

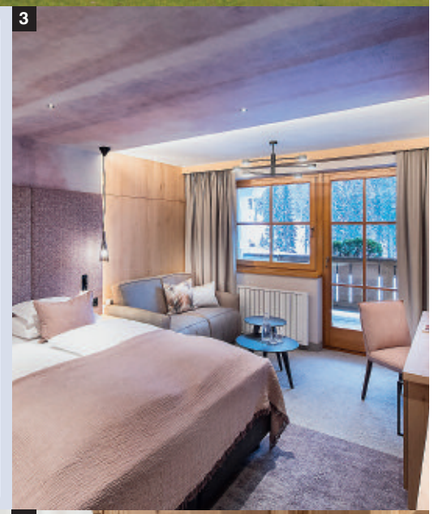
Freitag Antipasti und Ravioli-Spezialitäten

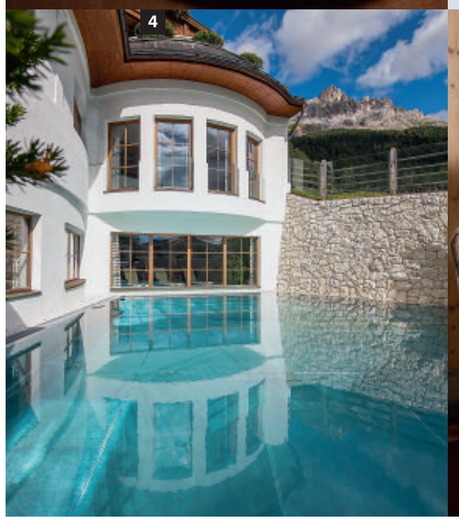
Panoramaterrasse mit Mittagsbistro-Specials: Beef Tatar vom Almrind von David Weissensteiner am Tisch zubereitet oder Wolfsbarsch in der Salzkruste (auf Vorbestellung)

Weindegustationen zum Gala-Menü

Spezielle Arrangements im Gourmet-Restaurant

Video ansehen





Fotos: Sonnalp (1), Rupert Mühlbacher (4)

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

EXTRAS FÜR GENIESSER

1 x wöchentlich „Weinreise“ (Wein-Degu-Menü im Rahmen der HP)

Köstlich Hausgemachtes zum Mitnehmen: Wildschinken aus eigener Jagd, Knödel, Marmeladen, Chutneys u.v.m.

Video ansehen
(Berghütte Golmerhaus an der Skipiste)

1| Der Montafoner Hof ist ein Hort ehrlicher Gastlichkeit und feiner Annehmlichkeiten. 2| Die feine Wellness, u.a. mit Hallenbad, lädt zum Entspannen ein. 3| Herzhaft und geschmacksintensiv: Kalbsfilet. 4| Heimeliger Rahmen für die 3-Hauben-Küche. 5| Mit großer Herzlichkeit und Musikalität heißt Familie Tschohl ihre Gäste willkommen. 6| Urlaub mit Aussicht: Die hauseigenen Berghäuser.

Fotos: Patrick Säly (3), Montafoner Hof (2), Rupert Mühlbacher (1)

Tradition und Leidenschaft prägen den MONTAFONER HOF, der mit einer ganz besonderen Genussvielfalt in diese wunderbare Vorarlberger Ferienlandschaft lädt.

WOHNEN

Genuss und Gastlichkeit sind Familie Tschohl in die Wiege gelegt, gilt doch der historische „Gasthof Löwen“ als Paradewirtshaus Westösterreichs. Gleich gegenüber liegt das Genießerhotel Montafoner Hof. 4 Sterne so richtig zum Wohlfühlen und mit viel Liebe zum Detail ausgestattet. Vielfalt auch beim Wohnen: Hübsche Zimmer und Suiten in naturbelassener Zirbe und Wildeiche, wildromantisches Himmelbett unterm Sternenhimmel beim eigenen Golmerhaus oder neues, lichtdurchflutetes Fitness-Studio, welches das bestehende Wellnessangebot mit Hallen- und Freibad, Saunen und Massageabteilung wunderbar ergänzt.

GENIESSEN

Mit seiner Haubenküche bieten Holger Stößer und sein kreatives Küchenteam Genussliebhabern Regionalität und Nachhaltigkeit bei der Auswahl von Produkten, ergänzt um internationale Akzente und Schmackhaftem aus dem eigenen Kräutergarten. Hausgemachte Spezialitäten sind ein fester Bestandteil, vom Frühstück bis zu den 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.

ERLEBEN

Die herrliche Bergwelt des Montafons ist ein nahezu grenzenloser Outdoor-Spielplatz: Im Sommer steht für Wanderer, Radfahrer und Mountainbiker ein bestens ausgebautes Wegenetz bereit, ergänzt um Golf, Tennis, Klettern und Schwimmen. Im Winter bringen hauseigene Skibusse Gäste zu nahen Liftstationen, und die Talabfahrt vom Hausberg endet ohnehin nur 100 m vom Hotel. Weiters: Schneeschuhwandern, herrliche Winterwege, Rodeln, Langlaufen, Skisafari u.v.m. Kulturtipps im Reigen der Jahreszeiten: Montafoner Sommer, Montafoner Volksmusiktage, Feldkircher Kulturtage und Bregenzer Festspiele.

HOTEL

****-Kategorie, 100 Betten (Zimmer, Suiten, Appartements), 7 eigene Berghäuser (2 bis 16 Personen) für unvergessliche Tage für unvergessliche Tage in den Montafoner Bergen. Indoor- und Outdoorpool miteinander verbunden, Whirpool, Sauna, Dampfbad, Infrarotkabine, Massage. Tagungsräume. Hausbar. Parkplätze. Hauseigener Skibus im Winter; Leih-Mountain(E-)bikes im Sommer.

RESTAURANT

40 Pl., glasüberdachte Sonnenterrasse (90 Pl.).
Küche: 11.30–14 und 18.30–20.30 Uhr. **Ruhetage:** Mi, Do.
Auszeichnungen:

GENIESSER-VERWÖHNPENSION

Vitales Frühstücksbuffet bis 11 Uhr. Täglich 15–16.30 Uhr herzhafte Nachmittagsjause. 5-gäng. Abendmenüs mit Wahlmöglichkeiten. Sonntags gemeinsamer Aperitif und musikalische Begleitung durch die Hausmusik.

BESONDERHEITEN

Ebenfalls im Besitz von Familie Tschohl: **Gasthof Löwen:** zauberhaftes Wirtshaus mit wunderbar authentischer Gasthausküche (www.loewen-tschagguns.at). **Berghäuser:** Urlaub mit Aussicht – 7 Ferienjuwele. Auch mit Annehmlichkeiten im Genießerhotel buchbar (www.berghaeuser.at).

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: 17. April bis 17. Mai 2023.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Frühling/Sommer: ÜN im DZ mit Frühstück p. P. ab € 121,–;
ÜN im DZ mit ¾-Verwöhnpension p. P. ab € 146,–.
Winter: ÜN im DZ mit Frühstück p. P. ab € 139,–;
ÜN im DZ mit ¾-Verwöhnpension p. P. ab € 163,–.

ARRANGEMENTS

VIEL GENUSS FÜR ZWISCHENDURCH (18. 6. bis 13. 10. 2023)
Während des ganzen Sommers, jeweils von Sonntag bis Donnerstag oder Montag bis Freitag, 4 Übernachtungen mit ¾-Verwöhnpension, sonntags gemeinsamer Aperitif mit Hausmusik und Schmankerlrunde durch die Hotelküche, jeden Montag Diavortrag mit Bergbildern aus dem Montafon, einer Teilmassage und 3 Tage Montafon-Brandnertal-Card inklusive, Benützung des Wellness- und Freizeitbereichs, Live-Musik, PLUS einer gemeinsamen Wanderung mit Jause.
Pro Person ab € 654,–.

MONTAFONER HOF PLUS (8. 6. bis 15. 10. 2023)
7 Übernachtungen im Wohlfühlzimmer inkl. ¾-Verwöhnpension, Montafon-Brandnertal-Card inklusive, sonntags gemeinsamer Aperitif mit Hausmusik und Schmankerlrunde, Benützung der Freizeit- und Wellnessanlagen, jeden Montag Diavortrag mit Bergbildern aus dem Montafon, PLUS einer Montafoner Hof-Plus-Leistung nach Wahl: ein Greenfee auf dem Platz nach Wahl, geführte Bike-Tour, Sportmassage, Übernachtung in einem der hauseigenen Berghäuser (nach Verfügbarkeit), Weinverkostung, Jagdbeobachtung mit Seraphin und Felix u.v.m.
Pro Person ab € 1.060,–.

Weitere attraktive Pauschalen auf
www.montafonerhof.com/pauschalen

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

WOHNEN

Das GAMS, zu zweit bettet seine Gäste wie auf Wolke 7 – das garantieren nicht zuletzt umfangreiche Neuheiten sowie Modernisierungen. Blütenschloss und Kokon bergen romantische, kürzlich renovierte Kuschelsuiten mit Himmelbett, Whirlpool und Kamin. Die Top-of-Suiten bieten einen sagenhaften 360-Grad-Rundblick; ein Highlight ist die neue, unbeschreibliche „Oh-My-God-Suite" mit viel Glas, Beton, Samt und Seide. Der neu konzipierte „Paaradies-Spa" überzeugt mit dem atemberaubenden Sky-Pool und der riesigen Event-Erdsauna. Ebenso wie mit den passenden Paar-Treatments für die romantische Wellness-Auszeit zu zweit.

GENIESSEN

Weil Liebe durch den Magen geht, wartet das GAMS, zu zweit mit kulinarischen Hochgenüssen auf. Die Köstlichkeiten werden liebevoll von Haubenkoch Sascha Hoss und seinem engagierten Team in der modernen Schauküche kreiert. Serviert werden die Gaumenfreuden im neu gestalteten Restaurant „Eden" mit vielen neuen Lieblingsplätzen – der perfekte, kuschelige Rahmen für die hinreißenden Spezialitäten. Keine Wünsche offen lässt auch das außergewöhnliche Weinsortiment, das im historischen Gebäude „Gams 1648" mit neuem Gastro- und Shopkonzept seine eindrucksvolle Heimat gefunden hat.

ERLEBEN

Der Bregenzerwald hat 365 Tage im Jahr so viel an Schönheit zu bieten, dass es sich lohnt, ab und an das romantische Genießerhotel für kurzweilige Ausflüge zu verlassen. Ob Hand in Hand den Ort erkunden oder gemeinsam vom Berggipfel aus die Täler und Berge überblicken: Den Gast erwartet eine ungemein spannende Synergie aus Tradition und Innovation, die diese Genuss-Region so einzigartig macht. Auch mit feinen Shoppingadressen und hochkarätigen Kultur-Events kann der Bregenzerwald aufwarten. Natürlich kommen Aktivurlauber ebenso auf ihre Kosten, etwa beim Wandern, Rad fahren, Golfen bzw. Ski- und Langlaufen oder bei Schneeschuhwanderungen.

ARRANGEMENT

TRAUMTAGE „ZEIT ZU ZWEIT"
Montag bis Freitag oder Donnerstag bis Sonntag buchbar.

- 3 bzw. 4 x kuschelige Übernachtung mit traumhaftem Frühstück
- 3 bzw. 4 x romantisches Abendessen
- Wellness & Entspannung im „Paaradies" Spa und in der „Eden" Bar-Lounge
- Glücksgold & Glamour Popcorn

€ 799,– pro Person in der Kuschelsuite.

Bei Anreise am Montag: 4 genießen, nur 3 bezahlen – eine Übernachtung mit Frühstück und Abendmenü gratis!
Inklusive 1001 Nacht am Donnerstag.
Montag und Donnerstag ab 15 Uhr Rooftop mit Skypool für alle gratis!

HOTEL
****S-Kategorie, 46 Kuschelsuiten, 8 Kuschelnester, 3 Top-of-Suiten, 1 Oh-My-God-Suite. „Paaradies-Spa" mit 3000 m², Wellness mit großzügigem Schwimmbereich, Saunawelt und Treatment-Kabinen. Himmlischer Sky-Pool am Rooftop und höllische Garten-Event-Sauna.
NEU: Hotelruhetag Sonntag 12 Uhr bis Montag 12 Uhr.

RESTAURANT
Restaurant Eden, offene Küche im Ballsaal, begehbarer Wein-Glasturm, Bar Lounge Eden, GAMS 1648 Vinothek & Pizza.
Auszeichnungen:
Rolling Pin „Gastronomiekonzept d. J. 2022" für Gams 1648.

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 Lieblingsmenü. Donnerstag: 1001 Nacht Special.

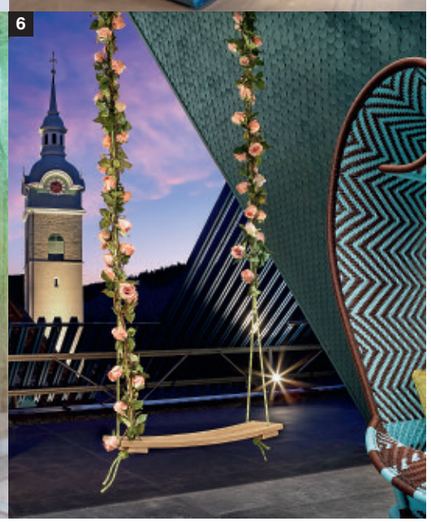
Genießerhotel GAMS, zu zweit ****S
Ellen Nenning und Andreas Mennel
6870 Bezau · Platz 44 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 55 14 / 22 20 · F +43 (0) 55 14 / 22 20-901
info@hotel-gams.at · www.hotel-gams.at
Betriebsferien: August

EXTRAS FÜR GENIESSER

7-gängiges Gourmetmenü
(gegen Aufpreis)

Gams 1648 – Vinothek & Pizza,
Café & Süßes,
Blumenladen & Hotelshop

Video ansehen



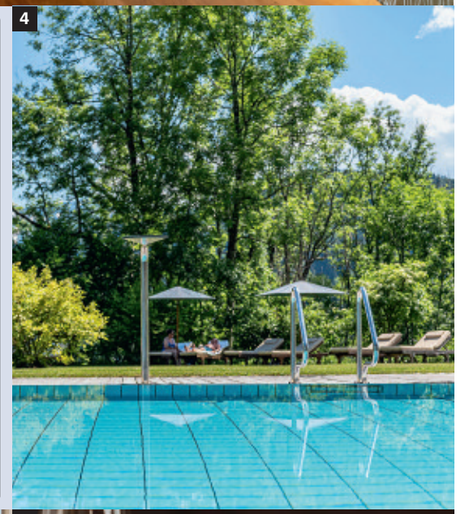
Fotos: Christian Wöckinger (6), Petr Blaha (1)

1| Gastgeber Ellen Nenning und Andreas Mennel. 2| Brandneu: der spektakuläre Sky-Pool. 3| Kreativer Genuss.
4| Der außergewöhnliche und bestens bestückte Weinglasturm. 5| Romantische Kuschelsuiten für die Zeit zu zweit.
6| Gams, zu zweit – die perfekte Adresse für Genuss, Wohlfühlen und Romantik.

EXTRAS FÜR GENIESSER

Restaurant Ernele mit Front-Cooking und Verarbeitung von Produkten aus dem Umkreis von möglichst 100 km; Feinkost aus der Region und eigener Herstellung

Käsekeller mit großem Angebot



1| Über 180 Jahre Familientradition im Hotel DAS SCHIFF. 2| Zimmer und Suiten überzeugen mit Top-Komfort und herrlichem Panorama. 3| Herzliche Gastgeber: Elisabeth und Antonie Metzler mit Familie. 4| Genussvoll entspannen im Außenpool. 5| Kompromisslos regional: die Ladenwirtschaft Ernele. 6| Kulinarische Höhenflüge im Gourmetrestaurant „Wälder Stube 1840".

Fotos: Michael Gunz (1), Das Schiff (3), Angela Lamprecht (2), Lukas Kirchgasser (1)

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

WOHNEN

Das Schiff erweist sich als Eldorado für feinsinnige Genießer. So beeindruckt diese historische Ferienadresse nicht nur durch ihre ruhige Lage mit unvergleichlichen Ausblicken in die Bergwelt, Gäste schätzen besonders das traditionelle und doch moderne Ambiente. Die großzügigen Suiten zeugen vom Können der heimischen Handwerker, jeder Umbau erfolgte sehr behutsam und mit höchstem Anspruch an Architektur und verwendete Materialien. Im Wellnessbereich verstellt nichts den Blick in die Natur, vom Pool im weitläufigen Garten genießt man absolute Ruhe und ein herrliches Panorama.

GENIESSEN

Seit jeher waren im Schiff beherzte Köchinnen am Werk. Erna Metzler, Mitbegründerin der Bregenzerwälder Gourmetküche und erste Frau Vorarlbergs, die mit einer Haube von Gault Millau geadelt wurde, legte den Grundstein für außerordentliche Gaumenfreuden – das junge Küchenteam führt dieses Lebenswerk in ihrem Sinn weiter. In der Ladenwirtschaft Ernele, dem modernen Holzkubus, wird kompromisslos regional aufgekocht, während sich das vielfach prämierte, historische À-la-carte-Restaurant „Wälder Stube 1840" unter Spitzenkoch Bernd Reimer unter die 100 besten Restaurants des Landes etablierte.

ERLEBEN

Ruhesuchende sind hier ebenso bestens aufgehoben wie Aktivurlauber, die die Schönheiten der Natur zu schätzen wissen. Rund um das beschauliche Hittisau eröffnet sich ein Wander- und Radparadies, für Abwechslung sorgen nahe Golfplätze. Kulturliebhaber genießen Klassikfestivals (Schubertiade Schwarzenberg, alpen:arte, quarta) oder die Bregenzer Festspiele. Museen und Ausstellungen locken ebenso wie die hübschen Städte Feldkirch, Hohenems, Dornbirn oder Bregenz. Vor allem die spannende Baukunst und das lebendige Handwerk (Werkraum Bregenzerwald) verdienen besondere Beachtung.

HOTEL

****-Kategorie, 66 Betten (12 Junior-Suiten, 7 Suiten, 14 Komfortzimmer). Nichtraucher-Hotel, beheizter Außenpool, Saunen, Sole- und Kräuter-Dampfbad, Beauty-Salon, Infrarotkabine, Massage, Fitnessraum. Terrasse, Hausbar, Käsekeller. Parkplätze. **Auszeichnungen:** 2 Lilien (15 P.) im Relax Guide 2023 und Platz 1 im Spezial-Ranking „Top Gourmet 35".

RESTAURANT

Ladenwirtschaft Ernele – Feinkostladen mit „Front Cooking" und ausschließlich regionalen Gerichten mit Zutaten aus dem Umkreis von möglichst 100 km. Küche: 12–20 Uhr, **Ruhetage:** So, Mo, Di. **Gourmetrestaurant „Wälder Stube 1840": Küche:** ab 17.30 Uhr. **Ruhetage:** Sa, So, Mo.

Auszeichnungen: Wälder Stube 1840
3 F – Feinschmecker Deutschland.
Ernele

VERWÖHN-HALBPENSION

Reichhaltiges Frühstücksbuffet mit regionalen, vielfach hausgemachten Produkten, nachmittags Teestunde mit Gebäck, Kuchen und Snacks, abends 5-Gänge-Gourmetmenü. Wellness u.a. mit ganzjährig beheiztem Außenpool, lichtdurchfluteten Ruheräumen mit Gartenzugang. Wanderparadies, vielfältige Architektur und Kultur, hochwertiges Handwerk.

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: 19. 3. bis 5. 4. und 2. 7. bis 10. 7. 2023.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Frühstück € 135,– bis € 210,– p. P./Tag
ÜN mit Gourmet-HP € 165,– bis € 240,– p. P./Tag

ARRANGEMENT

SCHIFF DE LUXE

- 3 Übernachtungen in der Junior-Suite mit herrlichem Bergblick
- Apero zur Einstimmung auf genussvolle Tage
- Pralinen & Champagner auf dem Zimmer
- 2 x Gourmetmenü im Rahmen der Halbpension
- an einem Abend exklusives 7-Gang-Gourmetmenü mit Weinbegleitung
- wohltuende Schiff De-luxe-Massage, 30 min
- Wanderrucksack für die Dauer des Aufenthaltes
- Jausen-Snack für einen Ausflug
- Gästecard für den Bregenzerwald und das Große Walsertal

Pro Person ab € 780,–

Eine eindrucksvolle Naturlandschaft prägt das Kleinwalsertal, welches das HALLER'S mit seiner weitläufigen Panorama-Wellness als malerische Gebirgskulisse umschließt.

WOHNEN

Prachtvoll thront das mit überaus persönlicher Note geführte 4-Sterne-S-Hotel auf einem Aussichtshügel auf 1.220 m. Jedes der mit viel Holz und edlen Loden behaglich eingerichteten Zimmer eröffnet den Blick auf ein spektakuläres Naturpanorama. Der über 1.500 m² große, helle Alpin Spa verwöhnt mit ganzjährig beheiztem Infinity-Außenpool, Innenpool, Whirlpool, Gartenhaus und Walser-Wasser-Bar. Das Saunahaus lädt mit fünf Saunen und Ruhehaus ebenso zum Entspannen ein wie der Private-Spa-Bereich mit SWAY-Pendelliegen sowie die Luis-Trenker- & Zirben-Microsalt-Infrarotkabinen.

GENIESSEN

Die Produkte regionaler Erzeuger und hausgemachte Köstlichkeiten zeigen schon beim Frühstücksbuffet den Anspruch, Bestes aus dem Kleinwalsertal zu bieten. Gleiches gilt bei den Menüs für Hausgäste, die sich in ihrem hohen Qualitätsniveau praktisch kaum vom Angebot im À-la-carte-Haubenrestaurant unterscheiden. „Ausdrucksvoller Geschmack, aber in leichten Zubereitungen" heißt die genussvolle Devise. Dazu gibt es, ergänzend zur normalen Weinkarte, einen äußerst spannend sortierten Weinkeller, die große Leidenschaft von Patron Hermann Haller.

ERLEBEN

In einem der schönsten Hochgebirgstäler der Alpen erlebt man puren Hochgenuss in intakter und unberührter Natur und ist dabei auf drei Seiten von über 2.000 m hohen Bergen umgeben. Somit präsentiert sich das Kleinwalsertal als ganzjähriges Wander- und Freizeitparadies – beispielsweise mit 150 Wander-Kilometern in drei Höhenlagen und für alle Leistungsstufen oder der 2-Länder-Skiregion, die zu 130 bestens präparierten Pisten-Kilometern führt. Viel Abwechslung je nach Jahreszeit garantieren Rad fahren, Golfen, Rodeln, Langlaufen, Skitouren, Kultur-Events, Casino u.v.m.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Frühstück € 170,– bis € 310,– p. P.;
ÜN mit Genießer-Verwöhnpension € 180,– bis € 320,– p. P.
Einzelzimmer-Aufpreis nach Absprache und Verfügbarkeit

BERG-SOMMER & HOCH-GENUSS

- Ausgezeichnete Gourmetküche (3 Gault-Millau-Hauben)
- Ausgezeichnete Sonnenterrasse mit Bergpanorama (Falstaff-Sieger 2021 & 2022)
- 1. Leo Hillinger Pop-up-Bar & Weinladen in Vorarlberg
- Infinitypool mit herrlichem Weitblick in die Walser Berge
- Logenplatz im Kleinwalsertal

Weitere attraktive Pauschalen auf 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.

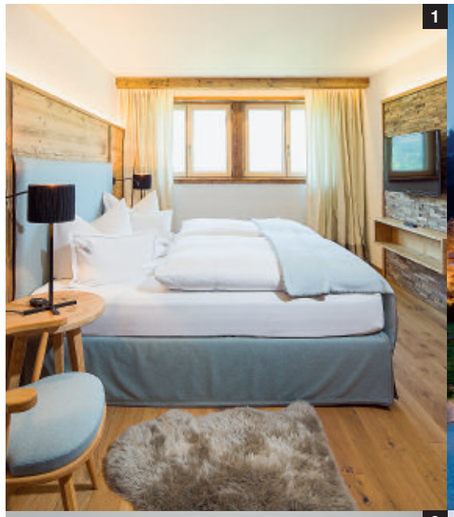
RESTAURANT

120 Pl., Terrasse. **Küche:** 18.00 – 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.).

Haller's Genießerhotel ****S
Familie Hermann Haller
6993 Mittelberg im Kleinwalsertal
Von-Klenze-Weg 5 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 55 17 / 55 51
info@hallers.at · www.hallers.at
Betriebsferien: 26. November bis 15. Dezember 2023.



EXTRAS FÜR GENIESSER

Chutneys, Marmeladen, Sirupe und heimischer Käse zum Mitnehmen

Regelmäßig Wein- und Käseverkostungen

Leo Hillinger Pop-up Bar & Weinladen

Haller´s Genießerhotel (5), Walser Images (2)

1| Kuschelkomfort und Boxbett-Astor für den gesunden Schlaf. 2| Im Herzen des Kleinwalsertales lädt das Genießerhotel zu abwechslungsreichen Ferien. 3| Regionale Alpin-Küche mit modernen Akzenten und mediterranem Touch. 4| Familie Hermann Haller mit Elisabeth, Barbara und Martin. 5| Eine tolle Fernsicht eröffnet sich von der Terrasse … 6| … wie auch vom ganzjährig beheizten Infinity-Pool.

1

2

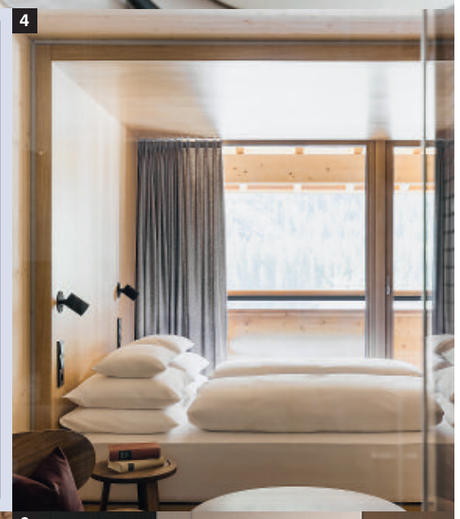
3

EXTRAS FÜR GENIESSER

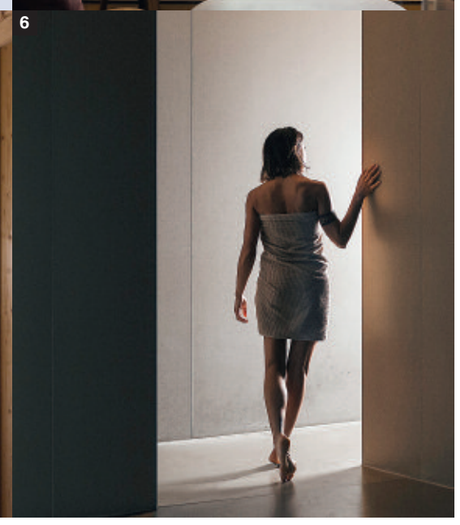
Rote Wand Chef's Table: Der Gourmet-Hotspot im Alpenraum

Winter: legendäres Fondue-Menü

Zur Website


4

5


6

1| Herzliche Gastgeber: Natascha und Joschi Walch. 2| Bodenständig und zugleich kreativ präsentiert sich das vielseitige Kulinarik-Konzept.
3| Neu: Friends & Fools Lounge mit innovativen Gourmet-Events. 4| Heimeliger Top-Komfort zeichnet Zimmer und Suiten aus.
5| Gourmet-Genuss auf höchstem Niveau am Rote Wand Chef's Table im Schualhus. 6| Für feinste Wellness ist garantiert.

Fotos: Rote Wand Gourmet Hotel / Angela Lamprecht, Ingo Pertramer, West Werbeagentur

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

WOHNEN

Eine einzigartige Atmosphäre prägt das aus 6 Häusern bestehende Genießerhotel mit Blick auf den namensgebenden Berggipfel, das über die Jahrhunderte behutsam zu diesem schmucken Ensemble gewachsen ist. Beheimatet in Zug, in einem wildromantischen Seitental von Lech am Arlberg, stehen großzügige, neue Komfortzimmer und Suiten mit viel Wohlfühl-Charakter bereit. Der Wellnessbereich bietet auf 1.500 m² eine Sauna- und Relaxwelt vom Allerfeinsten, unter anderem mit Ladies-Spa, topmodernem Fitness-Center sowie Innen- und Außenpool.

GENIESSEN

Julian Stieger führt als neuer Chefkoch am Rote Wand Chef's Table ein hochkarätiges, junges Küchenteam an, das auf allen kulinarischen Bühnen des Genießerhotels für höchste Genüsse garantiert. Während er nahtlos an die 4-Hauben-Kreationen seines Vorgängers anknüpft, übernahm Bernhard Resch die Leitung des Rote Wand Gourmet Hotels und der Rote Wand Stuben. Tobias Schöpf führt die Rote Wand Manufaktur und ist damit für Gärten, Manufaktur, Foraging-Konzept, Shop-Produktion und Kochkurse verantwortlich. Zu guter Letzt sucht Jamie Unshelm als Leiter des Rote Wand Culinary Lab nach den ultimativen alpinen Geschmäckern.

ERLEBEN

Vorrangig gilt der Arlberg als Skigebiet der absoluten Superlative mit bester Schneesicherheit und einer faszinierend-feinsinnigen Beschaulichkeit. 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, beschauliche Spaziergänge, Golfen (Golfplatz in Zug, 400 m vom Hotel entfernt), Fischen oder einfach süßes Nichtstun. Rund eine Fahrstunde entfernt lockt Bregenz mit hervorragenden Shopping- und Kulturangeboten.

GOURMET HOTEL
****-Kategorie, 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 & Massagen, Kids-Club, Spielraum & Teenie-Zone, Spielplatz, Gym & Fitnessraum, Antarakurse. Neu: Tiefgarage und „Friends & Fools"-Lounge mit Kochkursen, Masterclasses, Wine-Tastings u.v.m.

ROTE WAND CHEF'S TABLE
Sommer: Mi und Do 20 Uhr, Fr bis So 16.30 und 20 Uhr.

ROTE WAND STUBEN
Nur mit Online-Reservierung.
Täglich 12–15 Uhr und 18–21 Uhr.

Auszeichnungen:
Falstaff: „Gastronom d. J. 21" und „Gourmethotel d. J. 21", Nachhaltigkeits-Award.

Rote Wand Gourmet Hotel **
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: Voraussichtlich bis 16. April 2023 und 7. Juni bis 19. November 2023.

ÜBERNACHTUNGSPREISE
Sommer: ÜN inkl. Rote Wand Gourmet-Frühstück am Brett für 2 Personen ab € 390,–.

SOMMER-GENUSS

ROTE WAND GOURMET SOMMER SPECIAL
5 Übernachtungen inkl. Rote Wand Gourmet-Frühstück am Brett
3x Rote Wand Gourmet-Abendmenü
1x Rote Wand Chef's Table
1x Friends and Fools Masterclass inkl. Dinner
Pro Person ab € 1.240,–.

Weitere Informationen auf www.rotewand.com

TOP WELLNESS

Die exklusive 5-Sterne-Superior Wellness Residenz SCHALBER präsentiert sich als genussvolle Ferienwelt mit Top-Spa, edler Wohnkultur und raffinierter Spitzenküche.

WOHNEN

Die fantastische, ca. 5.000 m² große Spa-Landschaft der Extraklasse erfüllt höchste individuelle Ansprüche wie die Spitzenbewertung von 3 Lilien im Relax-Guide 2023 eindrucksvoll unterstreicht. Jüngster Hit ist der prächtige Wellness-Garten für Gäste ab 16 Jahren. Aber auch Kids finden im breit gefächerten Angebot, beispielsweise extra Familienhallenbad und -sauna oder Fun & Action Area, ihr persönliches Paradies. Feinster Wohnkomfort in den exklusiven Zimmern, Suiten und Appartements ist ebenso selbstverständlich wie moderne Sport-Infrastruktur (u. a. Hallentennis, Fitness- und Gymnastikraum).

GENIESSEN

Absolute Spitzenköche am Herd garantieren feinste Gaumenfreuden ausschließlich für Hotelgäste. Die Wertschätzung frischer Zutaten und ernährungswissenschaftliche Ausgewogenheit harmonieren wunderbar mit Kreativität und Esprit. So genießt man im Rahmen der vielseitigen Verwöhnpension allabendlich ein fantasievolles Gourmet-Wahlmenü aus regionalen, internationalen und vegetarischen Kreationen auf höchstem Niveau in einer der zauberhaften Stuben des 5-Sterne-S-Hotels.

Für die perfekte Begleitung erweist sich ein erlesener Wein aus dem umfangreichen, bestens sortiertem Weinkeller.

ERLEBEN

Direkt vom Hotel geht es per unterirdischer Luftkissenbahn zur Seilbahnstation (Seilbahnen in Serfaus und Fiss im Sommer kostenlos) und von hier aus weiter in eine fantastische Bergwelt. Im Winter locken 214 Pisten- und 30 Loipenkilometer, Rodelbahnen, Fun- und Tubingpark, im Sommer stehen Wandern, Rad fahren, Klettern oder Nordic Walking ebenso auf dem Programm wie kurzweilige, gemeinsame Aktivitäten für Groß und Klein. Für Abwechslung sorgen die eigene Schalberalm, Sommerrodelbahn, Sky-Swing, die „Murmli"-Wasserwelt oder ein Ausflug in die Zollfreizone Samnaun (Schweiz).

ÜBERNACHTUNGSPREISE

ÜN mit Frühstück im DZ p. P. € 220,– bis € 270,– (Sommer) bzw. € 230,– bis € 420,– (Winter)
ÜN mit Genusspension im DZ p. P. € 235,– bis € 285,– (Sommer) bzw. € 244,– bis € 435,– (Winter)

ARRANGEMENT

10% SPAREN – SHORT STAY (bis 15. 10. 2023)
Genießen Sie Ihren Aufenthalt in der Ferienregion Serfaus-Fiss-Ladis und profitieren Sie von diesem besonderen Spezialangebot. Loslassen, entspannen, verwöhnt werden und sich einfach wohlfühlen. Freuen Sie sich auf einen unvergesslichen Sommerurlaub in der Wellnessresidenz Schalber, dem 5-Sterne-Superior-Wellnesshotel in Serfaus.
4 Übernachtungen pro Person ab € 846,–.

Weitere attraktive Pauschalen auf www.schalber.com

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 P.) im Relax Guide 2023 und in Spezial-Rankings Platz 2 „Gourmet Top 35", Platz 1 „Ausblick Top 35", Platz 3 „Mit Kindern Top 15", Platz 1 „Wandern Top 15" sowie Platz 2 „Wintersport Top 15". „Travellers Choice Award 2014", „Top-10-Wellnesshotel in Europa" lt. GEO Saison 2009, „Top-Wellness-Award 2009" im Guide Gault Millau 2010.

GOURMET-VERWÖHNPENSION

Das Genießerhotel hat sein Restaurant (vormals 18 Punkte, entspricht nach neuem Bewertungssystem 4 Gault-Millau-Hauben) geschlossen und konzentriert seine außergewöhnliche Küchenqualität auf die Genießer-HP mit fantasievollen 5-gängigen Gourmet-Wahlmenüs, Frühstücksbuffet, Nachmittagsjause mit Kuchenbuffet.

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.

EXTRAS FÜR GENIESSER

Top-Produkte aus der Region

Wild aus der hauseigenen Jagd

Video ansehen

Fotos: Günter Standl (3), Andreas Schalber Fotografie (1), Schalber (1), www.bio.top (2)

1| Herzliche Gastgeber: Brigitte und Veronika Schalber. 2| Für höchste Kochkunst garantiert Küchenmeister Gerhard Krießmann. 3| Hausgäste genießen eine ebenso fulminante wie kreative Gourmet-Verwöhnpension. 4| Stilvoll-gemütlicher Rahmen für die exzellente Kochkunst. 5| Edler Wellness-Garten, u. a. mit Naturteich, Gartensauna und Ruhe-Lounge. 6| Eine fantastische Aussicht eröffnet sich auch vom 20-m-Panorama-Infinity-Pool.

1

2

3

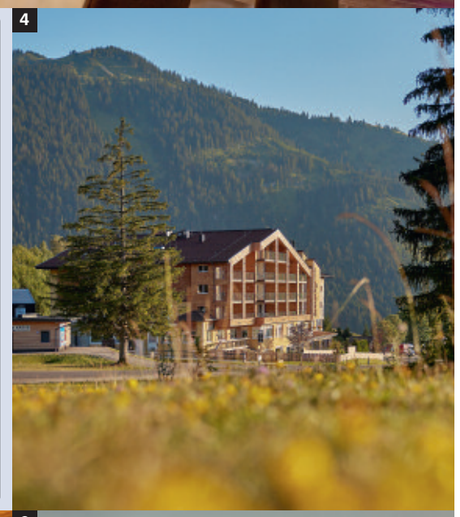
EXTRAS FÜR GENIESSER

Rainers Weinwelt mit „Wine & Dine"-Veranstaltungen (tw. mit anwesenden Winzern), Weinverkostungen und Weinseminare

Hauseigene Alm, im Sommer gemeinsame Wanderungen samt zünftiger Jause aus der Eisenpfanne

Grillabende mit Steaks, Riesengarnelen und frischen Forellen

Video ansehen


4

5

6

1| Spitzenkoch-Duo Patrick Müller und Daniel Walch. 2| Stylisher Rahmen für kulinarische Höhenflüge: Das Gourmet-Restaurant „Alps & Ocean". 3| Der Sonnenhof ist mit insgesamt 5 Gault-Millau-Hauben prämiert. 4| Traumhafte Lage und perfekter Ausgangspunkt. 5| Zimmer und Suiten mit höchstem Wohlfühlambiente. 6| Bergpanorama inklusive: der beheizte Innenpool.

Fotos: Christian Schneider (4), Radomir Grabic (1), Sonnenhof (1)

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

WOHNEN

Eines haben die durchwegs neugestalteten Suiten und Zimmer im 4-Sterne-S-Sonnenhof gemeinsam: Einen grandiosen Ausblick auf die eindrucksvolle Berg- und Naturwelt. Modern und zugleich kuschelig ist das Motto, dazu garantieren frische Farben, Designelemente und stylishes Interieur mit edlen Eichenholz-Fußböden für angenehmes Wohlbefinden. Entspannen kommt in der Wellness-Oase mit Bergpanorama nicht zu kurz. In den Behandlungsräumen warten wohltuende Rituale zum Auftanken. Weiters: Wellnessgarten mit Sonnenliegen, Barfußpfad und Kneippbecken, beheizter Indoor-Swimmingpool sowie Berggrotte (Whirlpool, 38 °C).

GENIESSEN

Das mit 3 Gault-Millau-Hauben ausgezeichnete Gourmetrestaurant „Alps & Ocean" zählt zu den führenden Tiroler Genussadressen. Beim 8-gängigen Menü, das zum Streifzug in die Alpen und an die See einlädt, kombinieren Patrick Müller und Daniel Walch harmonisch Regionales mit dem Besten der Welt. Außergewöhnlich präsentiert sich die mehrfach prämierte Wein- und Champagnerauswahl. Ergänzend verwöhnt das Genießer-Wirtshaus „Das Müllers" (2 Hauben) mit heimischen Spezialitäten samt internationalem Touch, während Hotelgäste in den Genuss der ¾-Verwöhnpension kommen.

ERLEBEN

Das malerische Tannheimer Tal gilt als ganzjährige Ferienregion mit besten Sport- und Freizeitmöglichkeiten, die beim Sonnenhof oftmals direkt am Haus beginnen. Das Angebot reicht von Wander- und (E-)Bikeausflügen („Schönstes Wandergebiet Österreich" laut Wandermagazin) über Baden, Golfen und Fischen bis zu Ski, Langlaufen, Rodeln und Winterwanderungen. Einen Ausflug lohnen das Burgenmuseum Ehrenberg und die Königsschlösser Neuschwanstein sowie Hohenschwangau oder die spektakuläre Seilhängebrücke „Highline 179". Innsbruck mit historischen Sehenswürdigkeiten und feinen Shoppingadressen ist ca. 110 km entfernt.

HOTEL

****S-Kategorie, 98 Betten (8 Suiten, 43 Zimmer). Wellnessgarten samt Liegen, Barfußpfad und Kneippbecken, beheizter Innenpool, Whirlpool „Berggrotte", Beauty-Oase, Wintergarten, Ruheräume, Kuschelecke; Sonnenterrasse.

RESTAURANT

Gourmet-Restaurant „Alps & Oceans": **Küche:** 18.30–22 Uhr.
Ruhetage: Mo, Di, Mi.
Genießer-Wirtshaus „Das Müllers": täglich 11.30–21 Uhr.
Ruhetage: Mo, Di – jeweils abends geschlossen.

Auszeichnungen: „Alps & Oceans" 👕👕👕 🍴 ✕✕✕↑
„Das Müllers" 👕👕 🍴 ✕✕↑
Gault Millau „Weinkarte d. J. 2022", „Top 100 der besten Weinkarten im deutschsprachigen Raum" bei Meiningers Weinwelt.

GENIESSER-3/4-PENSION

Top-Frühstücksbuffet, u. a. mit viel frischem Obst, Eierspeisen, Räucherlachs, hausgemachten (teils vegetarischen) Aufstrichen und Marmeladen, verschiedensten Käsesorten, Biocerealien, Biotees, großer Brotvielfalt, sonntags Sektfrühstück. Nachmittags herzhafte Brotzeit, hausgemachte Kuchen und Torten, abends drei untereinander kombinierbare 5-Gänge-Menüs (1 x vegetarisch). Im Winter zusätzlich Mittagssnack, im Sommer Hüttengaudi, Grillabende.

Genießerhotel Sonnenhof ****S
Familie Müller
6673 Grän, Füssener-Jöchle-Straße 5 – Österreich
T +43 (0) 56 75 / 63 75
post@sonnenhof-tirol.com · www.sonnenhof-tirol.com
Betriebsferien: 26. 3. bis 27. 4. und 23. 7. bis 1. 8. 2023.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

ÜN mit Frühstück p. P. im DZ € 140,– bis € 160,–
in der Suite € 195,– bis € 205,–
ÜN mit Genießerpension p. P. im DZ € 155,– bis € 175,–,
in der Suite € 210,– bis € 225,–

ARRANGEMENT

GOURMETWOCHE (7. bis 14. 5. 2023)
7 Übernachtungen inkl. Genießerpension mit zahlreichen Highlights an verschiedenen Abenden
- Empfang mit Champagner & Austern
- Wine & Dine mit einem Gourmetmenü aus dem „Alps & Ocean" (3 Hauben) und begleitenden Weinen, die der Winzer präsentiert
- 1 x Weinschule international, 1 x Weinschule Österreich
- 1 x abends Sashimi & Sushi to share
- Fondueabend

Pro Person im z. B. DZ „Aggenstein" ab € 1.665,–.

AUSZEIT UNTER DER WOCHE
5 wunderbare Tage von Sonntag bis Freitag, immer inklusive
- ¾-Verwöhnpension
- Sommerbergbahn (Mai bis Oktober)
- Benützung des Wellnessbereiches mit Pools, Saunen und Ruheräumen
- Badekorb mit kuscheligem Bademantel, Handtüchern und Pantoletten
- Aktivprogramm mit geführten Wanderungen
- Weinverkostung (gegen Gebühr)
- u.v.m.

Pro Person im z. B. DZ „Boutique Gimpel Deluxe" ab € 775,–
im Sommer.

TOP WELLNESS

Die POST LERMOOS vereint eine märchenhafte Lage an der Sonnenseite der Zugspitze mit luxuriösen Landhaus-Suiten, exklusiver Wellness und höchster Kulinarik.

WOHNEN

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

GENIESSEN

Das Team rund um Küchenchef Thomas Strasser und Sous-Chef Konrad Jakubowicz versteht sich blendend auf eine raffinierte Tiroler Wellnessküche, behutsam kombiniert mit internationalen Gourmet-Trends. Beste Produkte stammen aus eigener Landwirtschaft und Jagd, von regionalen Bauern oder ausgewählten Sennereien. Hotelgäste kommen täglich in den Genuss von kreativen 2-Hauben-Abendmenüs, für besondere Anlässe bildet die Post-Gourmetstube mit 3 Hauben den perfekten Rahmen. Eine Klasse für sich ist die exzellente Weinauswahl der Top-Sommeliers Almin Begic und Johannes Ramstöck mit 1.000 Positionen.

ERLEBEN

Die Post Lermoos liegt mitten im Naturparadies der Tiroler Zugspitz Arena mit 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 Golfclub Tiroler Zugspitze (30 % Greenfee-Erm.) zur Auswahl. Ausflugstipps: Zugspitze und Erlebnismuseum „Faszination Zugspitze“, spektakuläre Seilhängebrücke „Highline 179“, Königsschlösser Neuschwanstein und Hohenschwangau, Schloss Linderhof und Innsbrucker Altstadt.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: Übernachtung in der Junior-Suite A mit Gourmet-Halbpension € 236,– bis € 360,– p. P.

ARRANGEMENTS

POSTSCHNUPPERN (22. 5. bis 8. 6./26. 6. bis 13. 7./ 17. 9. bis 28. 9. 2023)
Anreise Sonntag bis Dienstag:
2 Übernachtungen in der Hotel Post Suite inkl. Post Verwöhnpension, Post-Frühstücksbuffet am Anreisetag (Normalpreis € 34,– pro Person), Tiefgaragenplatz (Normalpreis € 5,– pro Nacht) **p. P. in der Suite ab € 472,–.**

ADULTS ONLY PUR (11. 6. bis 7. 7. und 20. 8. bis 29. 9. 2023)
Diese Wochen gehören wieder den erwachsenen Gästen ab 16 Jahren!
4 Übernachtungen in der gewünschten Lieblingssuite inkl. Post Verwöhnpension, Programm mit Weinverkostung (Aufpreis), Casinoabend, Galadiner, Live-Musik und Benützung der Post-ALPINSPA
Top Zusatzleistungen zur Wahl: Frühstück/Garagenplatz/ Weinempfehlung
p. P. in der Suite ab € 944,–.

Weitere attraktive Pauschalen auf www.post-lermoos.at

HOTEL
****S-Kategorie, 59 Suiten (42–70 m²), Penthouse (127 m²), 16 Junior-Suiten im Postschlössl (50 m entfernt), 3.000 m² Wellness, u. a. mit Indoor- und Outdoor-Pool, Saunawelt, Panorama-Saunahaus mit Solepool, Dampfbädern, Ruheräumen, Massagen, Beauty-Salon. Aktivraum (65 m²). Hausprogramme (z. B. gef. Wanderungen, Radtouren & Nordic-Walking, Schneeschuhwanderungen, Wildbeobachtung). Bike-, Vespa- & E-Bike-Verleih. Jagdgebiet. Parkplätze & Garage.
Auszeichnungen: 3 Lilien (17 P.) im Relax Guide 2023 und in Spezial-Rankings Platz 3 „Gourmet Top 15“ sowie Platz 3 „Ausblick Top 15“. Connoisseur Circle 2020 – unter die „222 Besten Hotels Österreichs“.

RESTAURANT
À la carte: Post Restaurant und Post-Gourmetstube & Sonnenterrasse. **Küche:** 12–14 und 18.30–21 Uhr. **Kein Ruhetag.**
Auszeichnungen:
Unter den 5 besten Restaurants in Tirol.

GENIESSER-HALBPENSION
Großes Frühstücksbuffet; Mittagsküche mit Suppen, Salaten, Snacks, Kuchen, Strudeln etc; abends 6-gängiges Wahlmenü mit 2 Hauben prämiert.

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: 24. April bis 16. Mai 2023.

1

2

3

EXTRAS FÜR GENIESSER

Täglich inkludiert: mit 2 Hauben ausgezeichnetes 6-Gänge-Menü

Große Sonnenterrasse mit atemberaubendem Ausblick auf die Zugspitze

Ebenfalls inkludiert: reichhaltiges Genießerfrühstück mit Produkten vom hoteleigenen Bauernhof

Webcam ansehen

4

5

6

Fotos: Post Lermoos (1), Günter Standl (3), Joerg Lehmann (1), Franz Wüstenberg (1)

1| Charmante Gastgeber: Familie Dengg. 2| 4-Sterne-Superior-Komfort und Top-Wellness in fantastischer Lage.
3| Modernster Komfort prägt Zimmer und Suiten. 4| Genießer erwarten vielfach ausgezeichnete Spezialitäten.
5| 3 Gault Millau-Hauben: Post Gourmetstube. 6| Zugspitz-Blick inklusive im ganzjährig beheizten Außenpool.

1

2

3

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

4

5

6

1| Vielfach ausgezeichnet ist die kreative Küche dieses Genießerhotels. 2| „Gründlers Gourmetstüberl“ bildet dazu den stimmigen Rahmen. 3| Feine Lage nahe dem Achensee. 4| Gastgeber und Spitzenköche: Alexander und Vater Armin Gründler. 5| Zum Wohlfühlen: die Komfortzimmer und Suiten. 6| Höchste Qualität findet sich auch im Weinkeller.

Fotos: Johannes Kernmayer (1), alp-line.at (4), Alpin (1)

Direkt am verträumten Achensee prägen ideenreiche Gourmetkreationen, liebevoll gestaltete Zimmer und eine prächtige Berg- und Seekulisse das ALPIN.

WOHNEN

Familie Gründlers 4-Sterne-Hotel verfügt über gemütlichen Wohnkomfort in Zimmern und Suiten, die nach verschiedenen kulinarischen Themen wie Safran oder Kirsche benannt und eingerichtet wurden. Die Wohneinheiten überzeugen durchwegs durch auffallende Geräumigkeit, liebevolle Accessoires und einen Balkon. Klein aber fein präsentiert sich der Wellnessbereich „Alpinaria“ mit zwei Infrarotkabinen, finnischer Sauna, Sanarium, Massage- und Ruheraum.
An sonnigen Tagen lädt auch der idyllische Hotelgarten mit herrlicher Fernsicht zum Entspannen.

GENIESSEN

Vater Armin und Sohn Alexander Gründler sorgen gemeinsam für eine kreative, mit vier Hauben gekrönte „Alpin-Aromaküche“, wobei Kreationen mit Wild, Merino-Schaf und Fischen aus der Achensee-Region einen Schwerpunkt bilden. Für die stilvolle Atmosphäre garantiert das Gourmetstüberl im neuen, frischen Look. Im ebenfalls gefühlvoll umgestalteten 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.

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.

HOTEL

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

RESTAURANT

16 Pl. im Gourmetstüberl, 60 im Genießerwirtshaus. **Küche:** 11.30–14 und 18–21 Uhr. **Ruhetage im Genießerwirtshaus:** Di, Mi (ausgenommen Hauptsaison Juli und August: nur Mi).

Auszeichnungen:
Gourmetstüberl: 👨‍🍳👨‍🍳👨‍🍳 🍴 ✕✕✕
Rolling Pin „Top 100 Chefs 2022“.
Wirtshaus: ✕✕ sowie „Top 50 Köche Österreich 2023“ im Schlemmer Atlas, Goldenes Teeblatt 2015, Tiroler Weinwirt 2013.

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.
Bitte beachten: Ab Mai Mittwoch Ruhetag auch für die Hotelgäste – somit am Mittwoch keine Halbpension möglich – nur Übernachtung mit Frühstück.

Genießerhotel Alpin **
Familie Gründler
6215 Achenkirch · Seestraße 35 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 52 46 / 68 00
hotel@kulinarikhotel-alpin.at · www.kulinarikhotel-alpin.at
Betriebsurlaub: 10. April bis 11. Mai 2023.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN im DZ mit Genießer-HP und Kurtaxe
€ 109,– bis € 129,– p. P.
ÜN in der Suite mit Genießer-HP und Kurtaxe
€ 139,– bis € 159,– p. P.

ARRANGEMENT

GENIESSERTAGE IM KULINARIKHOTEL (8.5. bis 10. 11. 2023)

- 4 Übernachtungen inkl. „Genuss-Frühstück er.leben“
- 3 x mehrgängiges Abend-Wahlmenü aus der ausgezeichneten „Alpin-Aromaküche“
- 1 x Genießermenü im 4-Hauben-Restaurant „Gründlers Gourmetstüberl“
- 1 x 4-Stunden-Ticket Panorama-Bad im Erlebnisparadies „Atoll“ in Maurach am Achensee
- kostenloser Regionsbus
- gratis W-Lan im gesamten Hotel
- flauschige Bademäntel und Badeschuhe am Zimmer
- Entspannung im Saunabereich Alpinaria

12. 5. bis 30. 6. und 16. 9. bis 27. 10. 2023:
Pro Person im DZ „Rofanblick“ € 619,–, im DZ „Christlumblick“ € 659,– bzw. in den Kulinarik-Suiten € 739,–.

1. 7. bis 15. 9. 2023:
Pro Person im DZ „Rofanblick“ € 699,–, im DZ „Christlumblick“ € 739,– bzw. in den Kulinarik-Suiten € 819,–.

Weitere attraktive Pauschalen auf www.kulinarikhotel-alpin.at

Der LANERSBACHER HOF nahe dem Tuxer Gletscher erweist sich als herzliche Ferienadresse für großartige Bergerlebnisse, genussvoll kombiniert mit erlesener Kulinarik.

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Sommer: ÜN im Doppelzimmer mit Frühstück p. P. ab € 75,–; inkl. ¾-Genießerpension ab € 95,–.
Winter: ÜN im Doppelzimmer mit Frühstück p. P. ab € 95,–; inkl. ¾-Genießerpension ab € 115,–.

ARRANGEMENTS

WANDERN LIGHT (8. 7. bis 15. 7., 26. 8. bis 2. 9. und 9. 9. bis 16. 9. 2023) & SOMMERAUSKLANG (26. 8. bis 9. 9. 2023)
Wanderwoche mit leichten, geführten Wanderungen **p. P. im DZ ab € 665,– bzw. im EZ ab € 790,–.**

KOCHKURS (6. 7. bis 9. 7. 2023)
Kurs am Freitag und Samstagvormittag mit jeweils einem 3-Gang-Menü **p. P. im DZ ab € 466,– bzw. im EZ € 523,–.**

Weitere attraktive Pauschalen auf www.lanersbacherhof.at

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, begehbarer Weinkeller.
Küche: 18.30 – 20.30 Uhr. **Ruhetage:** Mo, Do.
Auszeichnungen:

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

Bruggers Genießerhotel Lanersbacher Hof **
Familie Brugger
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: Mai/Juni und Oktober 2023.

EXTRAS FÜR GENIESSER

3-tägige Kochkurse

Spezialitäten vom Tuxer Steinschaf

Partnerschaft mit „Zillertaler Heumilchprodukte"

Weinverkostungen in der Vinothek

Video ansehen

Fotos: Herbert Lehmann (5), Petr Blaha (1), Lanersbacher Hof (1)

1| Vom Amuse Gueule bis zum Dessert prägen hochwertige Grundprodukte, Geschmacksvielfalt und Ideenreichtum die Küche.
2| Heimelige Stube mit urgemütlichem Ambiente. 3| Gastgeberfamilie Brugger. 4| Erstklassig bestückt ist auch der Weinkeller.
5| Malerische Lage in herrlicher Naturkulisse. 6| Entspannen im Hotelgarten.

EXTRAS FÜR GENIESSER

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

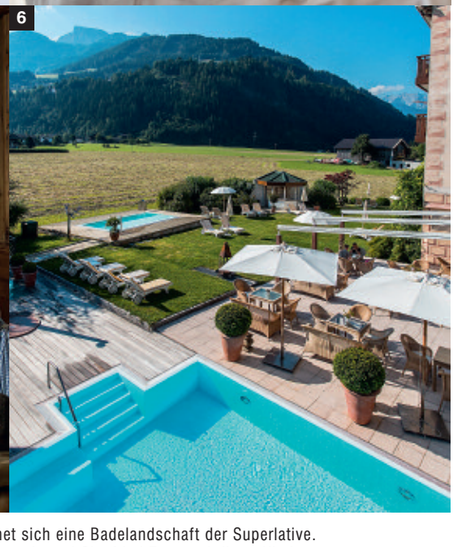
Wöchentlich Galadinner

Gemeinsame Gröstl-Wanderung zur eigenen Hütte

Ein Pool und Sauna bis 22 Uhr

Weindegustationen mit Dipl.-Sommelière Theresa Burkia-Egger

Video ansehen



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

Fotos: Jan Hanser (4), Daniel Zangerl (3)

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

HOTEL

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

Auszeichnungen: 3 Lilien (17 P.) im Relax Guide 2023 sowie Platz 2 im Spezial-Ranking „Ganzheitliche Entspannung Top 15“, „Exzellenz 2022“ von TripAdvisor und „Quality Selection 2022“ von Holiday Check.

WELLNESS-GENIESSERPENSION

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

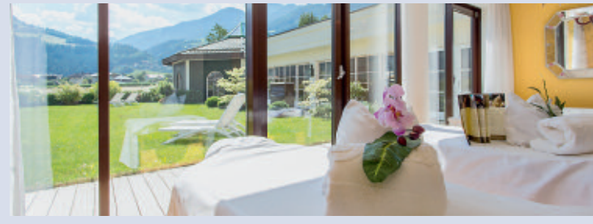
Ausgezeichnet durch das AMA-Gastrosiegel.

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 November bis Mitte Dezember 2023.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Wellness-Genießerpension im DZ ab € 195,– p. P.

ARRANGEMENTS



THERESA-SHORT-STAY (ganzjährig buchbar)
Für Kurzentschlossene und zwischendurch.
4 ÜN von So bis Do inkl. € 30,– Wellness-Gutschein inkl. Wellness-Genießer-Pension* **pro Person ab € 820,–.**

THERESA VORTEILSWOCHEN
7 Übernachtungen (7 = 6) inkl. Wellness-Genießer-Pension*
pro Person ab € 1.200,–.

* Die Wellness-Genießer-Pension beinhaltet reichhaltiges Frühstücksbuffet,Wellnessbuffet mit Salaten, warmen Speisen, Suppentöpfen, hausgemachten Kuchen, alkoholfreien Getränken; am Abend täglich abwechslungsreiche Karte mit 5-gängigem Wahlmenü, allen THERESA Inklusivleistungen wie 3500 m² SPA, Aktiv-Programm etc.

Weitere attraktive Pauschalen auf www.theresa.at

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

WOHNEN

Familie Duftner hat ihrem Böglerhof den Zusatz „pure nature resort“ verpasst. Zu Recht, denn in der und rund um die Hotelanlage findet sich Natur pur in Form gepflegter Gartenanlagen, dazu gibt es Skilift, Tennisplatz, Hundewiese, idyllische Spazierwege bis zu einer Kapelle für alle Weltreligionen. Die Grundmauern des Stammhauses sind aus dem 12. Jh., das Innenleben präsentiert sich stilvoll-heimelig. Zimmer und Suiten erweisen sich als geräumig, top-modern und mit viel Wohlgefühl. Keine Wünsche offen lässt auch die Wellnessanlage, u.a. mit verbundenem In- und (ganzjährig beheiztem) Outdoor-Pool, Saunalandschaft u.v.m.

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Sommer: ÜN im DZ mit allen Böglerhof-Inklusivleistungen ab € 145,– p. P.
Winter: ÜN im DZ mit allen Böglerhof-Inklusivleistungen ab € 175,– p. P.

ARRANGEMENT

MEINE AUSZEIT (bis 8. 11.)
Mal wieder so richtig entspannen, Zeit haben, hochklassig Schlemmen, sich verwöhnen lassen und einfach abschalten – wieso denn auch nicht? Sie haben es sich verdient!

- 2 herrliche Übernachtungen in Ihrem gewählten Wohntraum
- GourmetpensionPremium: einfach schöne Momente und kulinarische Highlights im gediegenen Ambiente genießen
- Pure Nature Spa: Relax, Schwitz, Badeattraktionen und ein großes Verwöhnangebot
- Das neue Pure Sommer Aktiv- und Erlebnisprogramm

Zusätzliche Highlights:

- Am zweiten Abend: ein Glas prickelnden Champagner sowie 7-Gang-Fine-Dining-Menü im altehrwürdigen Gourmetrestaurant Fuggerstube
- Am Abreisetag: Genießen Sie noch den Wellnessbereich, Garten sowie das Marende-Buffet am Nachmittag

Pro Person ab € 420,–.

Weitere attraktive Pauschalen auf www.boeglerhof.at

HOTEL

****S-Kategorie, 150 Betten (20 Suiten, 49 DZ, 4 EZ). Ganzjährig beheizter Außenpool und verbunden mit Innenpool, Whirl-Liegen, Ruheraum, Sole-Dampfbad, finnische Sauna, Biokräutersauna, Aromadampfbad, Infrarotkabine, Kaltwasserfall, Beauty-Salon und Massagen. Tennisplatz, E-Bikes, Skilift, Erlebnis- und Aktivprogramm. Kinderclub, Teenie-Lounge, Spielraum, Spielplatz. Kapelle der Weltreligionen, Bibliothek.

RESTAURANT

À-la-carte-Fuggerstube (aus dem 15. Jh.) mit 28 Plätzen; Marien-, Zirben-, Kamin-, Ofen- und Gotische Stube. **Küche:** 18.30–20 Uhr (Do bis So: Gourmetmenü by Hansi Treichl), ganztags kleine Karte (11.45–21.30 Uhr). **Kein Ruhetag.** **Weiters:** Sonnenbar mit Sonnenterrasse, Böglersbar mit Kaminzimmer, begehbarer, historischer Weinkeller.

Auszeichnungen:

GENIESSER-VERWÖHNPENSION

Gourmet-Frühstück, u.a. mit hausgemachten Marmeladen, selbst gebackenem Brot, Variation von Fischen, Eiergerichten etc.; nachmittags Marend-Buffet mit marktfrischen Salaten, Suppe, zwei Hauptgerichten, Brot, Gebäck, hausgemachten Kuchen und Mehlspeisen; abends 5-gängige Menüs – zur Wahl „International“, „Menü Alpin“ oder „Menü Vegetarisch“.

Genießerhotel Der Böglerhof – pure nature resort ****S
Familie Duftner · 6235 Alpbach Nr. 166 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 53 36 / 52 27 · F +43 (0) 53 36 / 52 27-402
info@boeglerhof.at · www.boeglerhof.at
Betriebsferien: Mitte April bis Mitte Mai 2023

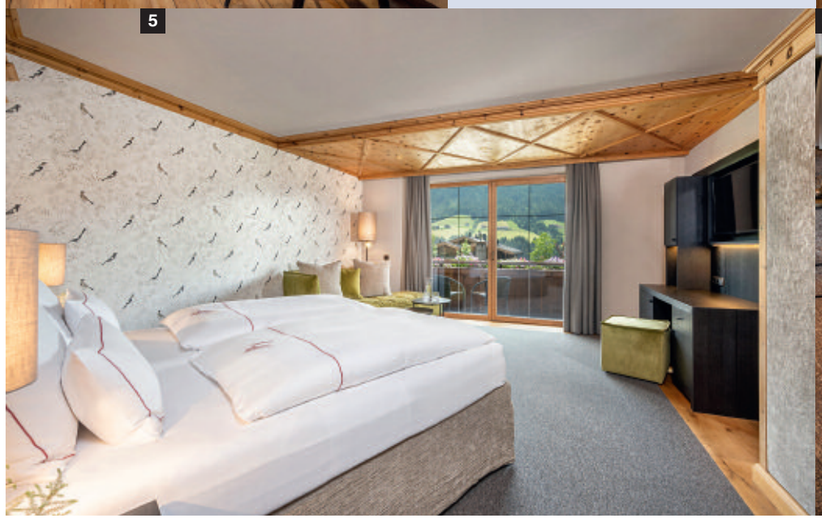
EXTRAS FÜR GENIESSER

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

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

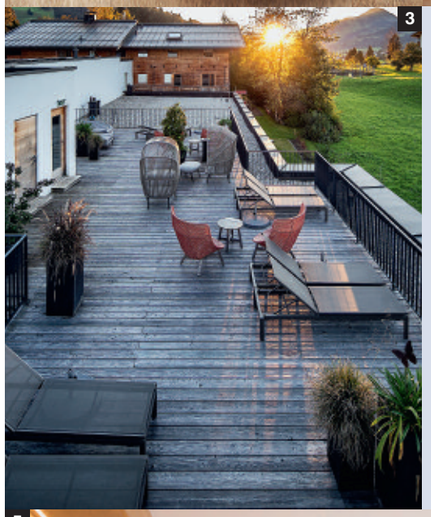
Weinreise mit Degustation im historischen Weinkeller mit Gastgeber Johannes Duftner

Video ansehen



Fotos: Herbert Lehmann (4), Lorenz Masser (2)

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

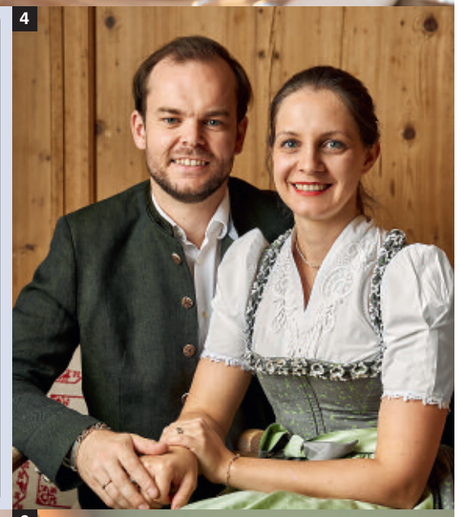
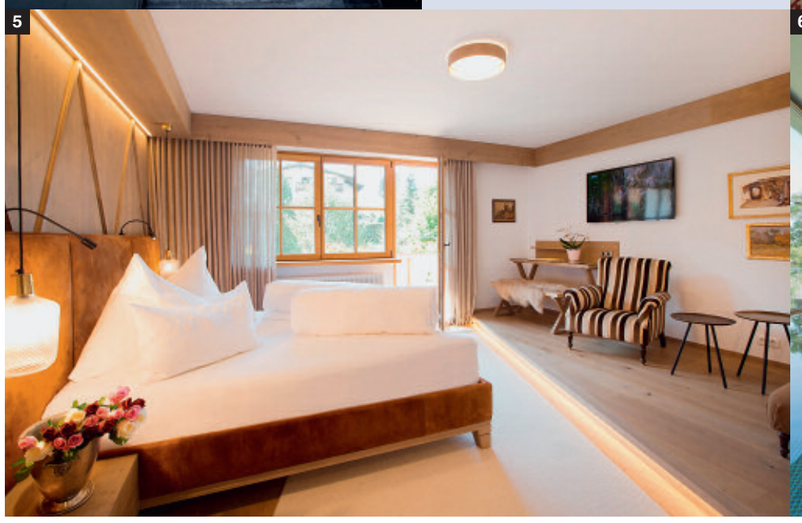
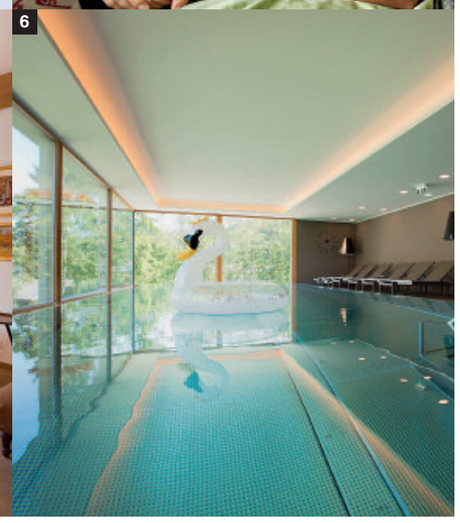


EXTRAS FÜR GENIESSER

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

„Bewusst Tirol"-Siegel für Produkte aus bevorzugt regionaler, biologischer Landwirtschaft

Video ansehen

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

Fotos: Herbert Lehmann (3), Jenny Haimerl (1), Fotostudio Andorfer (2)

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

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

RESTAURANT
15 Plätze im À-la-carte-Restaurant, begehbarer Weinkeller, Terrasse, Hausbar. **Küche:** Mittwoch bis Sonntag 18.30 – 21 Uhr. **Ruhetage:** Montag, Dienstag.

Auszeichnungen: ♡♡♡ 🍴
Schlemmer Atlas: „Top 50 Köche Österreich 2023"

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

Minglers Sportalm – Das Genießerhotel **
Familie Mingler-Haueis
6365 Kirchberg in Tirol · Brandseitweg 26 –
ÖSTERREICH
T +43 (0) 53 57 / 27 78
info@hotel-sportalm.at
www.hotel-sportalm.at
Betriebsferien: 15. Oktober bis 14. Dezember 2023.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

ÜF im DZ p. P. im Sommer € 120,– bis € 160,–
ÜF im DZ p. P. im Winter € 150,– bis € 310,–
HP Sommer € 124,– bis € 166,–
HP Winter € 155,– bis € 315,–

ARRANGEMENT

genussZEIT (ganzjährig buchbar)
3 bis 7 ÜN im DZ „Sonnberg" oder „Schlafgut" inkl. aller Sportalm-Verwöhnleistungen sowie
- einem 7-Gang-Gourmetmenü (im Wert von € 135,00 in der 72er-Stub'n
- Wellness im Alpinspa mit schwebendem Panoramapool, finnischer Sauna, Saunarium, Dampfbad, Fitnessraum und großzügigem Ruhebereich
- Dachterrasse zum Entspannen mit traumhaftem Blick über die Kitzbüheler Alpen
- kein Kurzzeitzuschlag
- kostenloses Zimmer-Upgrade in die nächsthöhere Kategorie (je nach Verfügbarkeit)
- kostenloses WLAN im gesamten Hotel

Pro Person ab € 959,– inkl. unserer Genießerhalbpension sowie allen erwähnten Leistungen (auch kürzer oder länger buchbar).

Weitere attraktive Pauschalen auf www.hotel-sportalm.at

TOP WELLNESS

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

Die Gastgeberfamilie bleibt alten Wurzeln treu, ist offen gegenüber Neuem und bietet neben hervorragendem Service auch eine exzellente Küche. So erweist sich das Restaurant, 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.

ERLEBEN

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Sommer 2023
ÜN mit Frühstück im DZ p. P. € 140,– bis € 195,–
ÜN mit Genusspension im DZ p. P. € 165,– bis € 220,–

ARRANGEMENTS

BÄRIGER URLAUBSGENUSS
7 Übernachtungen inkl. Genusspension in der Zimmerkategorie nach Wahl, ein Meersalz-Öl-Peeling mit anschließender Körperpackung im Softpacksystem, eine geführte Wanderung zur hauseigenen Bärenalm mit Jause sowie aller Bären-Leistungen **pro Person ab € 1.250,–.**

GENUSSTAGE
4 Übernachtungen (Sonntag bis Donnerstag) inkl. Genusspension in der Zimmerkategorie nach Wahl, einer Flasche österreichischer Wein und Obstteller am Zimmer bei Anreise sowie aller Bären-Leistungen **pro Person ab € 630,–.**

HIT FÜR KAISERGOLFER
3 Übernachtungen inkl. Genusspension in der Zimmerkategorie nach Wahl, zwei Tages-Greenfees für den Golfclub Wilder Kaiser sowie aller Bären-Leistungen **pro Person ab € 635,–.**

Weitere attraktive Pauschalen auf www.hotelbaer.com

HOTEL
124 Betten (Zimmer zur Einzelbelegung, DZ, Junior-Suiten und Suiten). Relaxbereich mit Badehaus (In- und Outdoor-Infinity-Pool, Ruheraum und Saunalandschaft mit finnischer Sauna, Panorama-Sauna, Dampfbad, Brechelbad und Eisgang), Garten mit Liegewiese, Sommerpool mit Sprudelsitzbank und Wasserfall, Poolhaus mit Getränkeservice, Umkleidemöglichkeiten und Sanitäranlagen, Beauty- und Massageabteilung, Tagungs- und Seminarraum, Kinderprogramm, Bären-Miniclub und Chill-Raum. Parkplätze und Garage.
Auszeichnung: 3 Lilien (17 P.) im Relax Guide 23 und in Spezial-Rankings Pl. 2 „Gourmet Top 35“, Pl. 3 „Aufsteiger Top 35“, Pl. 3 „Zimmer mit Spa Top 15“, Pl. 1 „Wintersport Top 15“.

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

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

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: 19. März bis 17. Mai 2023.

1

2

3

EXTRAS FÜR GENIESSER

Weinverkostungen

Private-Dining im Kronenstüberl

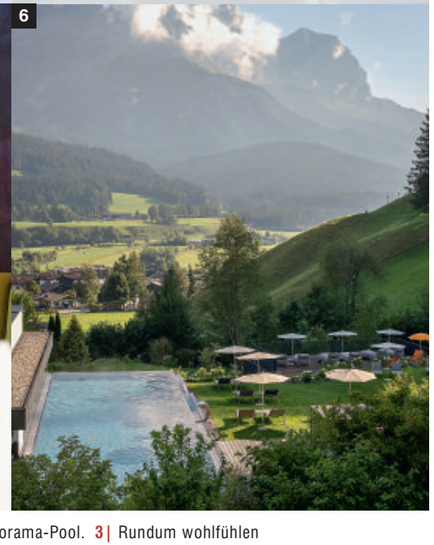
Wandern mit Almjause zur hauseigenen Bärenalm

Geführte E-Bike-Touren, Schneeschuhwanderungen und Skisafaris

Video ansehen

4

5

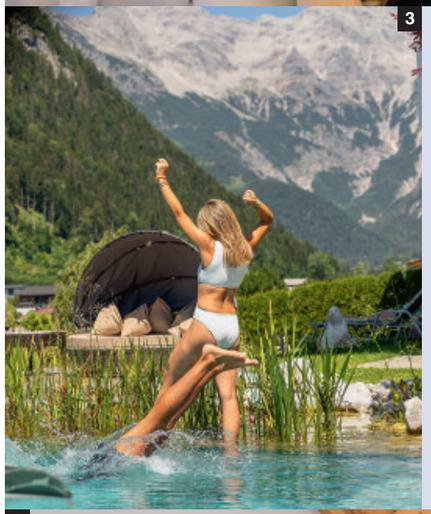

6

Fotos: Peter Rigaud (2), Günter Standl (4)

1| Gastgeber Andreas und Ursula Windisch. 2| Entspannung pur: Badehaus mit Infinity-Panorama-Pool. 3| Rundum wohlfühlen inmitten toller Naturkulisse. 4| Die Spezialitäten-Vielfalt reicht von modern-bodenständig bis zu kreativ-international. 5| Gourmetküche im stilvoll-eleganten Rahmen. 6| Top-Wellness und Badespaß inmitten einer prächtigen Naturkulisse.

1

2


3

EXTRAS FÜR GENIESSER

Servierte À-la-carte-Frühstücksetagere

Weinkarte mit Jahrgangstiefe, mundgeblasene Rebsorten-Sommelier-Gläser von Riedel

Raffinierte Signature-Cocktails

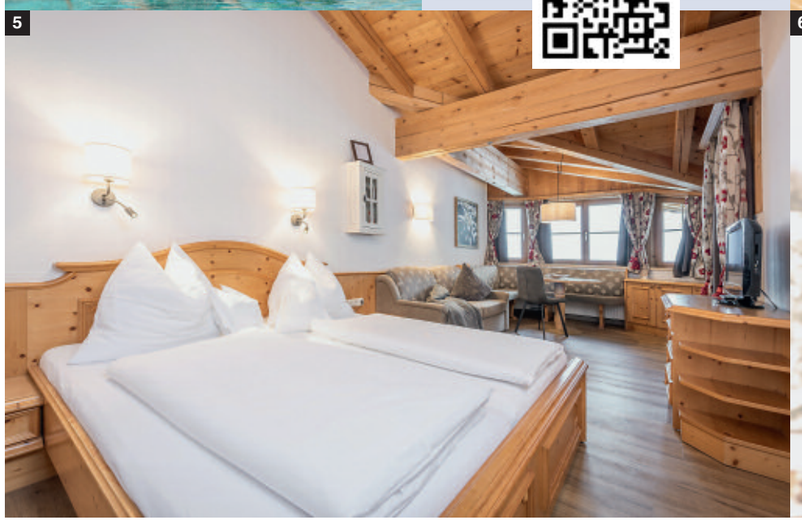
Keine Buffets (alles wird serviert) / 99% regionale Lebensmittel aus dem Alpenraum

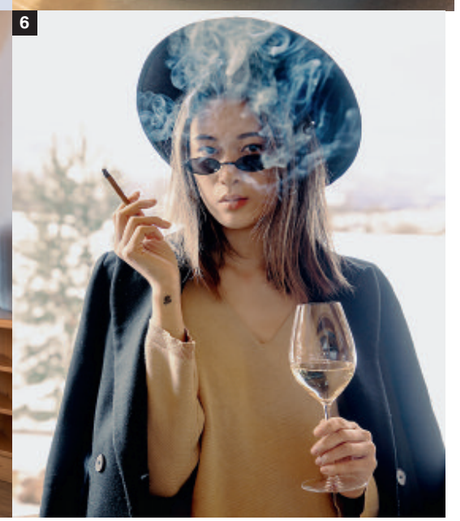
Fleisch & Wild von Sohn Stefan vom Gafalhof aus eigener Jagd

Tägliche Weinbegleitung zum Tages-Genießer-Menü

Video ansehen

4


5


6

1| Gastgeber Christian Unterlechner mit Freundin Nadja. 2| Tiroler Adults-only-Hotel mit romantischem Badeteich. 3| Herrlich: Schwimmvergnügen im „Außen-Living-Pool“. 4| Genuss pur: Kleiner Auszug vom Gourmet-Menü im Restaurant Esskultur. 5| Zimmer und Suiten überzeugen mit behaglichem Komfort (Bild: Classic-Room Alpin). 6| „Small is beautiful!“ – das vielversprechende Motto des Hauses.

Fotos: Peter Kühnl (2), Elisabeth Pöll (5)

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

HOTEL

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

RESTAURANT

6 bis 10 Pl. (auf Anfrage bis max. 20) im À-la-carte-Restaurant „Esskultur made by Unterlechner“. **Küche:** 18–21 Uhr.
Ruhetage: Sa, So, Mo und Di.
Auszeichnungen:

GENIESSER-HALBPENSION

Auf Etageren serviertes À-la-carte-Frühstück bis 12 Uhr. Abends 6-gängige Genießer-Menüs oder auf Wunsch im À-la-carte-Restaurant „Esskultur“; vegetarische Gerichte.

Boutique- & 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: Ende Oktober bis Mitte Dezember 2023.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Frühstück im DZ p. P. € 95,– bis € 195,–
ÜN mit Genießer-HP im DZ p. P. € 145,– bis € 255,–

ARRANGEMENT

GENUSS-PAUSCHALE „WELCH WUNDERBARE WELT“ (ganzjährig buchbar)

2 Übernachtungen in der Kategorie Classic-Room-Alpin inkl.
- servierter À-la-carte-Frühstücksetagere
- 1x 7-gängiges Menü mit Weinbegleitung im 2-Hauben-Restaurant „Esskultur“
- 1x 6-gängiges Tages-Genießer-Menü
- 1x 3 Stunden Private-Spa mit einer Flasche Brut Barons de Rothschild Champagner für 2 Personen

Pro Person ab € 575,–.

Weitere attraktive Pauschalen auf www.unterlechner.com

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

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

ARRANGEMENTS

7 TAGE ENERGIE TANKEN AM SEE
Lassen Sie fernab von allem Trubel die Seele baumeln, entspannen Sie in der Wohlfühlanlage, genießen Sie die angebotenen Massagen und genießen Sie das abwechslungsreiche Abendmenü.
7 Tage 1-Hauben-Genießerhalbpension inkl. einer Vollmassage
p. P. ab € 767,–.

4 TAGE GOLFVERGNÜGEN
4 Tage 1-Hauben-Genießerhalbpension inkl. Golfvergnügen auf dem Golfplatz Dolomitengolf (4 x 18 Loch) **p. P. ab € 756,–.**

BERGSTEIGER-FIT
Im Frühjahr, Sommer und Herbst über Almwiesen, entlang schmaler Bergpfade die Osttiroler Bergwelt erwandern – lassen Sie fernab von allem Trubel die Seele baumeln, entspannen Sie in der Wohlfühlanlage und bei einer einzigartigen Thaimassage von der zertifizierten Therapeutin Claudia und genießen Sie das abwechslungsreiche Abendmenü.
7 Tage 1-Hauben-Genießerhalbpension inkl. einer Thaimassage (80 min) und einer Fußreflexzonenmassage (25 min)
p. P. ab € 852,–.

Weitere attraktive Pauschalen auf www.parkhotel-tristachersee.at

HOTEL
****S-Kategorie, direkt am See, 106 Betten, Hotelhalle, Hallenbad, Saunalandschaft, Solarium, Massagen. Ruheräume. Hausprogramme, regelmäßig Live-Musik mit den „Flamingos". Hotelbar. Im Sommer: schöne Park-Liegewiese, Kneippbad.
Auszeichnung: 1 Lilie im Relax-Guide 2023.

RESTAURANT
130 Pl. in 4 Gaststuben, große Wintergarten-Seeterrasse. Hausbar. **Küche:** 12–13.45 Uhr und 18.30–21 Uhr.
Ruhetag: Mittwoch
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 u.v.m).

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
Betriebsferien: 12. März bis 28. April und 29. Oktober bis 18. Dezember 2023.

1

2

3

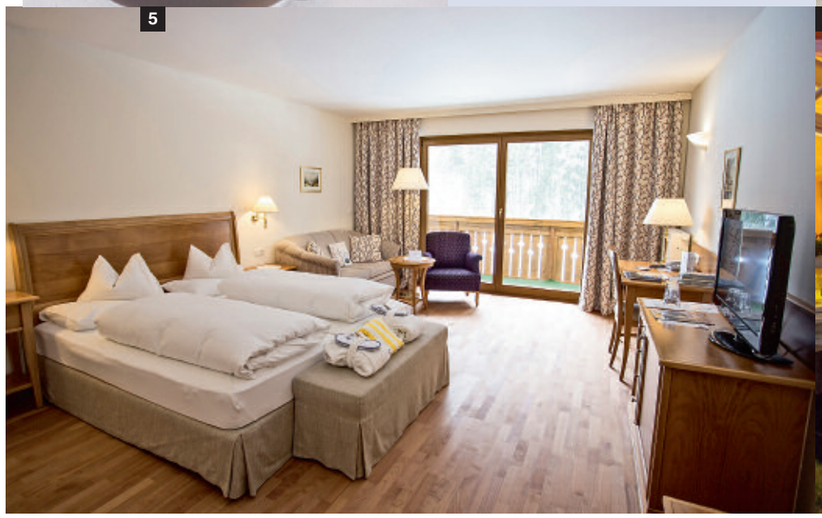
EXTRAS FÜR GENIESSER

Feinstes Wasser aus den eigenen Quellen

Fische in höchster Qualität (Forelle, Saibling, Alpenlachs und Stör) aus Hotelteichen

Am Tisch flambierte Marillen – das legendäre Dessert

4


5

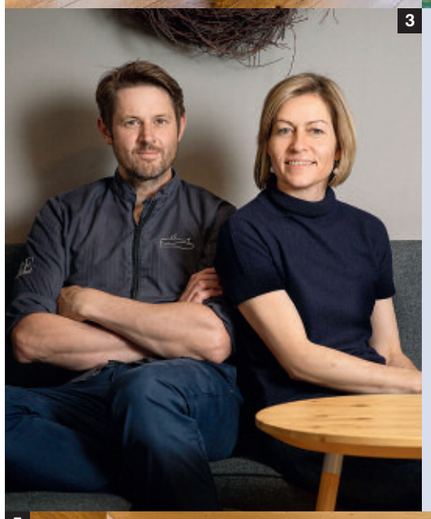
6

Fotos: Martin Lugger (2), Petr Blaha (2), Tristachersee (2)

1| Heimeliger Rahmen für kulinarische Köstlichkeiten. 2| Als kleines Paradies entpuppt sich dieses Genießerhotel direkt am Tristachersee. 3| Frischer geht's nicht: Spezialitäten mit Fischen aus eigenen Quellteichen. 4| Gastgeber Josef, Christl und Marie Theres Kreuzer. 5| Komfortable Studios und See-Studios. 6| Gourmetgenuss mit Top-Panorama im Wintergarten.

1

2


3

EXTRAS FÜR GENIESSER

Mehrtägige Kochkurs-Arrangements

Weinverkostungen

Brotbackkurse

Regelmäßig Genussfeiertage mit Produzenten und Winzern

Kulinarik & Kunst: Forelle Tisch.Kultur.Tage

Kochbuch „LebensMittelPunkt Weißensee“

Video ansehen

4

5

6

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

Fotos: Lukas Kirchgasser

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

WOHNEN

„Lieblingsplätze schaffen, gestalten und beseelen – das machen wir gerne und freuen uns, wenn unsere Gäste das schätzen und genießen“, so Monika und Hannes Müller. Aber bei so viel Natur rundherum ist das auch gar nicht schwer. Egal ob im Loungebereich mit Kamin, bei den Pop-out-Fenstern in den Zimmern oder im Spa-Bereich – der Blick ist immer auf die Berge und den See gerichtet. Apropos See: Dieser liegt einem förmlich zu Füßen, am hoteleigenen Badestrand direkt vor dem Hotel freuen sich die Gäste jetzt über das neue Seehaus mit Ruheraum. Da macht das Wohnen ganz viel Freude.

GENIESSEN

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

ERLEBEN

Der Kärntner Weißensee bietet jederzeit abwechslungsreiche Sport- und Freizeitmöglichkeiten: Ob Tauchen, Baden oder Fischen im See, Genusswandern oder Gipfelsturm, 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.

HOTEL

****S-Kategorie, 50 Betten. Relaxbereich mit Saunen, Fitness-, Massage-, Behandlungs- und Ruheräumen, Dampfbad. Liegewiese am See mit Seehaus und Ruheraum, Bar- und Genusszone. Ski- & Bikeraum. Diverse Hausprogramme (Ausflüge, Verkostungen, Wanderungen u.v.m.). Eigene Landwirtschaft mit Schafzucht, E-Tankstelle, Parkplätze.
Auszeichnung: 1 Lilie (14 P.) im Relax Guide 2023 und in Spezial-Rankings Platz 1 „Gourmet Top 35“, Platz 4 „Am See Top 15“ sowie Platz 5 „Biken Top 15“.

RESTAURANT

20 Pl. im À-la-carte-Restaurant. Terrasse, Kaminbar.
Küche: ab 18 Uhr. **Ruhetage:** So, Mo, Di (Berg.See.Menü der Hausgäste auf Vorreservierung möglich).

Auszeichnungen: 🍴🍴🍴🍴 ✕✕✕✕

5 Sterne bei A la Carte 2022, Schlemmer Atlas „Top 50 Köche Österreich 2023“, Rolling Pin „Top 100 Chefs 2022“, Kärntner Nachhaltigkeitspreis 2017.

BERG.SEE.GENUSS Früh.Mittag.Abend

FRÜH mit einem feinen Frühstück starten. NACHMITTAG Salate und hausgemachte Mehlspeisen genießen und sich am ABEND auf das BERG.SEE.MENÜ freuen.

Genießerhotel Die Forelle ****S
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
Geöffnet: 5. Mai bis 26. Oktober 2023 und 20. Dezember 2023 bis 10. März 2024.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Frühstück im DZ € 122,– bis € 168,– p. P.
ÜN mit BERG.SEE.GENUSS Früh.Mittag.Abend im DZ € 152,– bis € 198,– p. P.

ARRANGEMENTS

kurzgenussFORELLE (bis 10. 3. 2024)
- 1 genussvolle Nacht erleben
- Nachmittagsjause mit Salaten und Mehlspeisen
- 1 Glas Winzersekt zum Einstimmen
- 6-Gang-Degustationsmenü mit Getränkebegleitung
- Slow-Food-Frühstück am Abreisetag

Pro Person im DZ ab € 280,–*.

herbstlaubFORELLE (19. bis 26. 10. 2023)
- 7 Übernachtungen
- BERG.SEE.GENUSS Früh.Mittag.Abend inklusive
- an einem Abend 6-Gang-Überraschungsmenü mit Getränkebegleitung
- 1 Shiatsu-Massage (50 min)
- 1 Gesichtsbehandlung (1 Stunde)

Pro Person im DZ ab € 1.300,–*.

* Preise sind abhängig von der gewählten Zimmerkategorie, Preisänderungen vorbehalten.

Weitere attraktive Pauschalen auf www.dieforelle.at

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN im DZ mit Frühstück € 115,– bis € 165,– p. P.
ÜN im DZ mit ¾-Verwöhnpension € 135,– bis € 195,– p. P.

ARRANGEMENTS

GENIESSERTAGE MIT UND OHNE GOLF
(4. 4. bis 1. 11. 2023)
3 Nächte inkl. ¾-Gourmet-Halbpension, 2x Golf im Golfland Kärnten, Golfcarts am GC Millstätter See ab Hotel sowie einer feinen Rückenmassage **pro Person ab € 585,– bzw. ohne Golf ab € 450,–.**

ROMANTISCHE BERGWEIHNACHT
(22. 12. bis 27. 12. 2023)
5 Nächte inkl. ¾-Gourmet-Halbpension mit Galadinners am 24. und 25. Dezember sowie einem zauberhaften Programm über die Weihnachtsfeiertage **pro Person ab € 790,–.**

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

RESTAURANT
Restaurant im Genießerhotel und À-la-carte-Restaurant mit je 20 Innen- und Außenplätzen. **Küche:** 18–21.30 Uhr.
Ruhetage: Mo, Di, Mi.
Auszeichnungen:
4 Schnecken von Slow-Food.

¾-GOURMET-VERWÖHNPENSION
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.

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
Geöffnet: 4. April bis 1. November 2023.

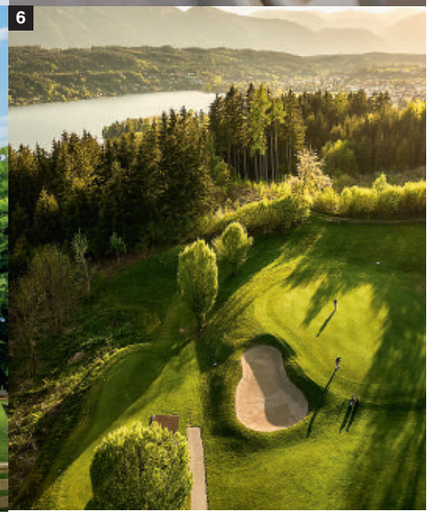
EXTRAS FÜR GENIESSER

Slow Food – regional, gesund und frisch

¾-Gourmet-Verwöhnpension

Direkt am Golfplatz mit eigenen Carts

Video ansehen

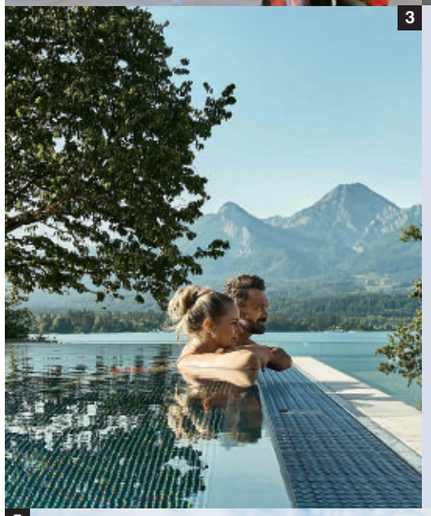


Franz Gerdl (5), Petr Blaha (1), Gert Perauer (1)

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

1

2


3

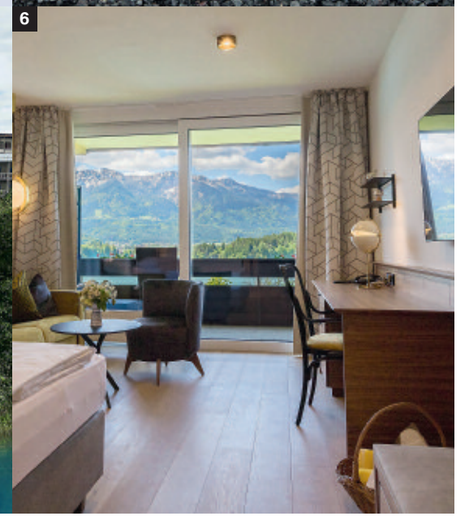
EXTRAS FÜR GENIESSER

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

Video ansehen

4

5


6

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

Fotos: Daniel Zupanc (1), Karin Wernig (1), David Wöckinger (2), Karnerhof (1), HPhoto/Hannes Pacheiner (1)

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

HOTEL

****S-Kategorie, 95 Zimmer (Standard-, Premium- und Familienzimmer). 100.000 m² Garten. Wellness- und Spa-Landschaft mit Erlebnishallenbad samt Indoor-Whirlpool, Außen-Infinitypool und Whirlpool mit Sprudelliegen, Panorama-Saunalandschaft, großzügige Ruhezonen mit Infrarotliegen, Tepidarium, großzügiger Strand mit Seesauna. Abwechslungsreiches Kinder- und Familienangebot im Juli und August. Boutique. Segeln, Surfen, Tennis, Tischtennis, City- und Mountainbikes, E-Bikes, Elektroboot, hoteleigener Mietwagen.
Auszeichnung: 2 Lilien (15 P.) im Relax-Guide 2023.

RESTAURANT

Abendmenü und À-la-carte-Auswahl im Hotelrestaurant oder auf der Panoramaterrasse, Hotelbar, Weinkeller.
Küche: Mo bis So 12–13 Uhr und 18.30 bis 20.30 Uhr.
Kein Ruhetag.
Auszeichnungen:

GENIESSERPENSION

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

Hotel Karnerhof ****S · Familie Karner
9580 Drobollach 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: 7. Jänner bis 22. März 2024

ÜBERNACHTUNGSPREISE

ÜN mit Frühstück im DZ ab € 117,– (Tagespreis) p. P.
ÜN mit Halbpension im DZ ab € 131,– (Tagespreis) p. P.
bzw. ab € 863,– (Wochenpreis) pro Person.

ARRANGEMENTS

SEE-BERG-AKTIVWOCHE
7 Übernachtungen inkl. Halbpension, zweistündiger Ausfahrt mit dem Elektroboot Seerose und geführter Kanutour am Faaker See
pro Person im Doppelzimmer ab € 882,–.

HOT DEAL IM HERBST
4 oder 5 Übernachtungen mit Anreise am Sonntag bzw. 3 oder 4 Übernachtungen mit Anreise am Montag inkl. Halbpension, buchbar zu ausgewählten Terminen
pro Person im Doppelzimmer ab € 348,–.

WOHLFÜHLTAGE
3 Übernachtungen inkl. Halbpension, 1 Teilkörpermassage 25 min, 1 Paraffin-Handpackung mit Wirkstoffcreme
pro Person im Doppelzimmer ab € 465,–.

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

Weitere attraktive Pauschalen auf www.karnerhof.com

JRE

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Frühstück € 165,– bis € 409,– p. P.
ÜN mit ¾-Genießer-Pension € 177,– bis € 421,– p. P.

ARRANGEMENTS

„ONE NIGHT IM dahoam" (ganzjährig, buchbar Mo, Di, Fr, Sa)
1 ÜN inkl. der großen Reise im „dahoam" by Andreas Herbst, 2.000 m² Spa-Vergnügen, genussvolles, regionales Frühstücksbuffet inkl. 1 Glas Winzersekt sowie Saalfelden Leogang Card **ab € 305,– p. P. im Komfortzimmer (Verlängerungsnächte gerne möglich).**

FRÜHLINGSZAUBER & WELLNESSTAGE
3 bis 7 ÜN inkl. ¾-Genießerpension, 2.000 m² Spa-Vergnügen, abwechslungsreiches Wochenprogramm (inkl. Galadinner, Küchen-Gaudi, geführte Wanderung, geführte E-Bike-Tour, betreutes Saunaprogramm, Yoga …), Massage-Gutschein bzw. inkludierte Massage sowie Saalfelden Leogang Card. **3 ÜN ab € 576,– p. P.**

AUSZEIT FÜR GENIESSER (ganzjährig buchbar)
2 ÜN inkl. ¾-Genießerpension, 2.000 m² Spa-Vergnügen, abwechslungsreiches Wochenprogramm (inkl. Galadinner, Küchen-Gaudi, geführte Wanderung, geführte E-Bike-Tour, betreutes Saunaprogramm, Yoga …), Saalfelden Leogang Card, „Goodie" von So bis Fr € 20,– und Wellnessgutschein pro Zimmer. **Pro Person ab € 378,–.**
Zusätzlich buchbar (gegen Aufpreis): Weinreise, Genießerabend im „dahoam".

Weitere attraktive Pauschalen auf www.riederalm.com

HOTEL
****S-Kategorie, 70 Zimmer + Suiten, 2.000 m² Wellness: „Mountain Spa" (nur Erw.) mit Thermalpool (33 °C), 6 Saunen, Schwitz-Attraktionen, Ruheräume und -garten und Kristall-Kneipp-Garten; „Pinzgauer Wasserfestspiele" mit Hallenbad und verbundenem, beheizten Außenbecken, Indoor-Wasserrutsche, Babypool, Familiensauna, Relax-Wiese. Hausprogramme. Garage & Parkplätze.
Auszeichnungen: Sieger Travellers Choice Award von Trip Advisor. 2 Lilien (16 P.) im Relax Guide 2023 und Platz 1 „Gourmet Top 35", Platz 3 „Biken Top 15" sowie Platz 1 „Wintersport Top 15".

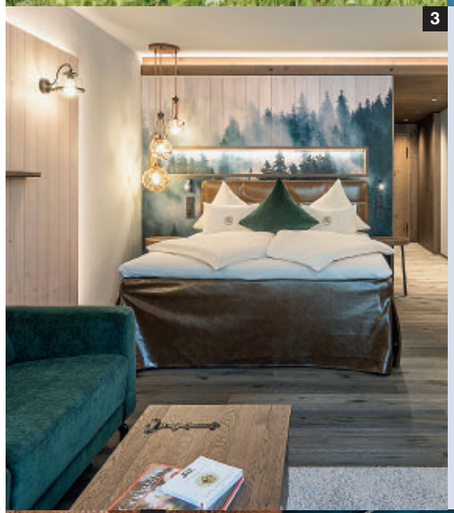
RESTAURANT
Küche à la carte: 11.30–13.30 Uhr (Bistrokarte) und 18.30–20.15 Uhr; kein Ruhetag. **Küche „dahoam":** Mo, Di, Fr und Sa 18.30–19.30 Uhr (Menüstart).
Auszeichnungen:
Schlemmer Atlas: „Top 50 Köche Österreich 2023", Wirtshausführer 2023 „Aufsteiger d. J. Salzburg"

¾-GENIESSER-PENSION
Willkommensdrink, Schlemmer-Frühstücksbuffet bis 10.30 Uhr (oder Langschläferfrühstück bis 11.30 Uhr), nachmittags Alpin-Buffet (Schmankerln, Mehlspeisen, Imbisse und Salate), abends 5-gängige Gourmetmenüs mit Wahlmöglichkeit, Käsebrett und einmal wöchentlich „Good Life"-Galadinner, Küchengaudi sowie (gegen kleinen Aufpreis) Weinreise.

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: 16. April bis 16. Mai 2023.

1

2


3

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
Kulinarische Events im „dahoam"

Video ansehen

4

5

6

Fotos: Marion Vogel (1), Lorenz Masser (3), Günter Standl (1), Carmen Huter (1)

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

1

2

3

EXTRAS FÜR GENIESSER

Haubenluft schnuppern mit Küchenchef Stefan Reiter

Weinverkostungen mit Mâitre Dipl.-Sommelier und erfolgreichem Winzer Günther Rettenbacher

Hausgemachte Salzburgerhof-Pralinen und Marmeladen

Video ansehen

4

5

1| Gisela Holleis mit Ing. Wilhelm Holleis, dem Gründer der Golfanlage Zell am See-Kaprun-Saalbach Hinterglemm.
2| Großzügige Gartenanlage mit dem fulminanten Wellness-Schlössl. 3| Kuscheliger Wohlfühlkomfort wird groß geschrieben.
4| Heimelig-elegant präsentiert sich das Restaurant. 5| 3.500 m² Wellness der Superlative.

Fotos: Paul Dahan/Salzburgerhof.

Eingebettet in die grandiose Alpenwelt rund um Zell am See verwöhnt der SALZBURGERHOF mit 5-Superior-Sternen, 3 Relax-Lilien und 3 Gault-Millau-Hauben.

WOHNEN

Erstklassige Hotelqualität und 3-Hauben-Gourmetküche kombiniert mit einer im Relax-Guide 2023 mit 3 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-Verwöhnvollpension. 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, dazu genießt die verführerische Dessertküche einen ganz besonderen Stellenwert. Maître Günther Rettenbacher, Dipl.-Sommelier und erfolgreicher Winzer, wählt aus einem erlesenen Sortiment die perfekte Weinbegleitung.

ERLEBEN

Zell am See-Kaprun ist ganzjährig eine beliebte Urlaubsregion. Mit dem Zusammenschluss von Zell am See und dem Skicircus Saalbach-Hinterglemm-Leogang-Fieberbrunn entstand das größte Skigebiet Österreichs mit 408 Pistenkilometern. Insgesamt stehen mehr als 40 Winter- und Sommersportmöglichkeiten zur Auswahl, beispielsweise romantische Langlauf-, Schneeschuh- und Winterwandertouren, 36-Loch-Golfanlage, Wassersport oder Ganzjahres-Skifahren am Kitzsteinhorn. Beliebte Ausflugsziele: Salzburg (80 km), Großglockner Hochalpenstraße, Weißsee-Gletscherwelt, „WunderWasserWelt Krimml“ u.v.m.

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: 3 Lilien (17 P.) im Relax Guide 2023 sowie Platz 4 im Spezial-Ranking „Gourmet Top 35“.

RESTAURANT

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

Gisela Holleis „Lebenswerk Award 2022“ bei Schlemmer Atlas, Lukas Schmiderer „Pâtissier d J ’17“ + Stefan Reiter „Top 50 Köche Österreichs 2022“.

GOURMET-VERWÖHNPENSION KULINARIK

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

Wellness-, Golf- & Genießerhotel
SALZBURGERHOF *****S · 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: 26. März bis 17. Mai und 1. November bis 7. Dezember 2023.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Frühstück im DZ ab € 205,– p. P. und Nacht;
ÜN mit Verwöhnpension im DZ ab € 220,– p. P. und Nacht.

ARRANGEMENT

GOLF ALPIN
2 Übernachtungen inkl. Gourmet-Verwöhnpension und SALZBURGERHOF Inklusivleistungen sowie 2 Tages-Greenfees und eine zusätzliche Gratisrunde am Anreisetag ab 12.00 Uhr
pro Person ab € 590,–.

Weitere attraktive Pauschalen auf www.salzburgerhof.at

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

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

ARRANGEMENTS

GAUMENKITZLER (bis 21. 12. 2023)
Montag, Donnerstag und Sonntag buchbar:
1 Übernachtung in der gebuchten Zimmerkategorie inkl.Weyerhof-Frühstück mit Köstlichkeiten aus der Region, 1 x 7-Gang-Überraschungsmenü mit Weinbegleitung, Willkommensdrink, ein hausgemachtes Abschiedsgeschenk sowie im Zeitraum von 1. Mai bis 31. Oktober inklusive Nationalpark-Sommercard mit 60 Leistungen in der Region **pro Person ab € 275,50.**

KULINARIK-TAGE (bis 21. 12. 2023)
Freitag und Sonntag buchbar (mit unterschiedlichen Preisen):
2 Übernachtungen in der gebuchten Zimmerkategorie inkl., Weyerhof-Frühstück mit Köstlichkeiten aus der Region, 1 x 4-Gang-Tagesmenü, 1 x 7-Gang-Überraschungsmenü, Willkommensdrink, ein hausgemachtes Abschiedsgeschenk sowie im Zeitraum von 1. Mai bis 31. Oktober inklusive Nationalpark-Sommercard mit 60 Leistungen in der Region **pro Person ab € 330,–.**

4 = 5 (Mai, Juni, 1. bis 15. Juli, September und Oktober 2023)
Buchbar nur Donnerstag: 4 Nächte bezahlen und 5 Übernachtungen in der gewünschten Zimmerkategorie genießen!

Weitere attraktive Pauschalen auf www.weyerhof.at

HOTEL

31 Betten (11 DZ, 3 Suiten). Sauna und Naturbadeteich in Planung (Fertigstellung 2023). Tagungsraum (ca. 40 Personen), Spielplatz. Saisonale Gourmet-Pauschalen.
Besonderheiten: Historischer Weyertum, viel Selbstgemachtes mit Fokus auf Handwerk, eigene Töpferei. Parkplätze, Carport, E-Auto-Ladestation. Neu ab Sommer: Naturbadeteich in spektakulärer Lage.

RESTAURANT

Traditionelle Bauernstube mit hochwertiger, historischer Ausstattung, 5 getrennte Speisezimmer, Gastgarten, Innenhof (gesamt ca. 120 Plätze); begehbarer Weinkeller, Terrasse, Hausbar.
Küche: 11.30–14.00 Uhr und 17.30–21.00 Uhr.
Ruhetage: Dienstag, Mittwoch.
Auszeichnungen: ♀♀♀ 🍴 ✕✕✕

GENIESSER-PENSION

Keine Halbpension, frei wählbar à la carte oder 5- bzw. 7-gängige Überraschungsmenüs sowie 4-gängige Degustationsmenüs.
Kleines, feines Frühstück mit Buffet und saisonalen regionalen Köstlichkeiten (z. B. hausgeräucherter Saibling, frische Waldheidelbeeren etc.), alle Marmeladen hausgemacht, eigenes Bauernbrot und Kuchen, Eiergerichte frisch zubereitet und serviert, sehr guter italienischer Kaffee (Siebträgermaschine).

Genießerhotel Weyerhof · Familie Meilinger
5733 Bramberg am Wildkogel, Weyer 9 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 65 66 / 72 38
info@weyerhof.at · www.weyerhof.at
Betriebsferien: 11. April bis 4. Mai 2023.

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

1

2

3

EXTRAS FÜR GENIESSER

5- und 7-gängige Überraschungsmenüs „Carte blanche“ sowie 4-gängige Degustationsmenüs

Selbstgemachte Produkte, wie Brot oder Speck

Teils alte, bäuerliche Gerichte nach überlieferten Rezepten

4

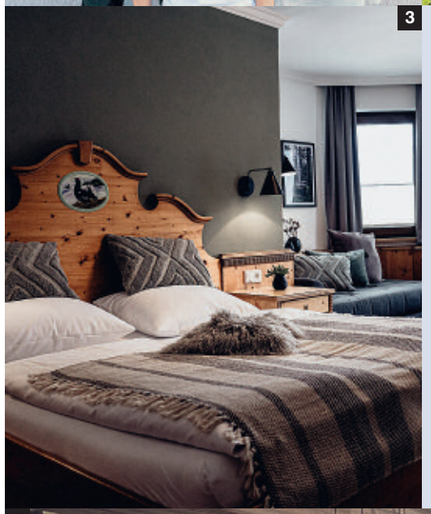
5

6

1| Bodenständig, regional und zugleich mehrfach ausgezeichnet: Die 3-Hauben-Küche. 2| Gastgeberfamilie Meilinger & Meilinger-Matule.
3| Der ehemalige Gutshof erweist sich als romantisches Hideaway. 4| Zimmer und Suiten präsentieren sich heimelig-modern.
5| Historische „Alte Stube“ als Rahmen für höchste Kulinarik. 6| Bestens bestückt: Der Weinkeller im alten Gewölbe.

1

2


3

EXTRAS FÜR GENIESSER

Kochbuch: „Kräuterreich – Geheimnisse der Alpinen Küche“

Ergänzend vegetarische und vegane Spitzenküche

Kochkurse

Begehbarer, gläserner Weinraum

Hotelshop

Gourmet-Brunch von 11 bis 13.30 Uhr

Video ansehen

4

5

6

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

Fotos: Mario Stockhausen/Sonnhof by Vitus Winkler

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

HOTEL

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

RESTAURANT

Hauseigenes Gourmetrestaurant „Kräuterreich by Vitus Winkler“, 20 + 14 Sitzplätze und Panoramaterrasse 25 Sitzplätze.
Küche: 8–10 Uhr Frühstück,18–21 Uhr Abendessen; Sonntag 11–13.30 Uhr Gourmet-Brunch 3 Gänge à 3 Gerichte im Sharing-Dish-Style. **Ruhetage:** Dienstag, Mittwoch.

Auszeichnungen: 🍴

Schlemmer Atlas: „Top 50 Köche Österreich 2023“, Rolling Pin „Top 100 Chefs 2022“ (Pl. 15), 4 Sterne im A la Carte 2023.

GENIESSER-VERWÖHNPENSION

Frühstücksbuffet mit regionalen und saisonalen Produkten, hausgem. Marmeladen, Vitalecke und frische Eiergerichte. Abends 3- oder 5-gängige Genießer-Verwöhnpension.

Genießerhotel Sonnhof by Vitus Winkler **
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@vituswinkler.at · www.sonnhof-vituswinkler.at
Betriebsferien: 10. April bis 12. Mai 2023.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN im DZ mit Frühstück ab € 110,– p. P.
mit Inklusivleistungen ab € 155,– p. P.

ARRANGEMENTS

KURZTRIP GOURMET-TAGE PREMIUM
2 ÜN inkl. kleine kulinarische & prickelnde Begrüßung bei Anreise, eine Flasche Champagner serviert im Wellnessbereich oder am Zimmer, 1x 7-gängiges Überraschungsmenü aus der 4-Hauben-Küche von Vitus Winkler im Gourmetrestaurant „Kräuterreich by Vitus Winkler“ inkl. handsigniertem Kochbuch „Kräuterreich“ und Kräuterbox, 1x 5-gängiges Abendmenü aus der Haubenküche im gemütlichen Hotelrestaurant, herrliches Frühstücksbuffet mit regionalen Produkten, hausgemachten Marmeladen und Vitalecke, Entspannung und Ruhe im großzügigen Wellnessbereich **p. P. € 619,–.**

MIDWEEK GOURMET SPECIAL
Kulinarischer Kurzurlaub unter der Woche auf höchstem Niveau mit 4-Hauben-Küche. **Anreise So, Mo oder Di;** begrenzte Verfügbarkeit, nur beim Hotel buchbar und nicht verlängerbar oder mit anderen Angeboten kombinierbar.
Kleine kulinarische und prickelnde Begrüßung; 1x 5-gängiges Überraschungsmenü aus der 4-Hauben-Küche von Vitus Winkler im Gourmetrestaurant „Kräuterreich by Vitus Winkler“; 2x 5-gängiges Abendmenü aus der Haubenküche im gemütlichen Hotelrestaurant; herrliches Frühstücksbuffet mit regionalen Produkten, hausgemachten Marmeladen und Vitalecke sowie Entspannung im großzügigen Wellnessbereich inkl. Nutzung bis 19 Uhr am Abreisetag.
3 ÜN pro Person ab € 600,–.

TOP GOURMET
JRE

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN im DZ mit Döllerers Feinkost-Frühstück € 110,– bis € 410,– p. P.

ARRANGEMENTS

GENIESSERPAUSCHALE (1 Nacht / 2 Tage)
1 Glas Döllerers Hausaperitif, 1 ÜN mit Feinkost-Frühstück frei wählbar aus Döllerers Feiner Kost, 1 „Alpine Cuisine"-Menü mit Weinbegleitung in Döllerers Restaurant sowie Döllerers Genussmomente.
Bei Anreise Freitag und Samstag* **p. P. im DZ € 365,–**
bei Anreise Dienstag bis Donnerstag* **p. P. im DZ € 355,–**
* ausgenommen Feiertage

JEDERMANN-PAUSCHALE (2 Nächte / 3 Tage)
1 Glas Döllerers Hausaperitif, 2 ÜN im Studio mit Terrasse und mit Feinkost-Frühstück frei wählbar aus Döllerers Feiner Kost, 1 Karte für die weltberühmte „Jedermann"-Vorstellung am Salzburger Domplatz mit Shuttle-Service zur und von der „Jedermann"-Vorstellung*, 1 „Alpine Cuisine"-Menü mit Weinbegleitung in Döllerers Restaurant, 1 dreigängiges Menü in Döllerers Wirtshaus sowie Döllerers Genussmomente,
p. P. im DZ € 935,–
*Zu bestimmten Daten begrenztes Kartenkontingent verfügbar.

Weitere attraktive Pauschalen auf www.doellerer.at

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

RESTAURANT
60 Pl. Restaurant + 14 Pl. Separee „Wohnzimmer", 70 Pl. Wirtshaus, Innenhof mit Gartenterrasse und Weingarten.
Küche: Restaurant: Di. bis Fr. 18–21.30 Uhr, Sa. 12–21.30 Uhr;
Wirtshaus: Di. 17–22 Uhr, Mi. bis Sa. 11.30–22 Uhr.
Ruhetage: So., Mo. Während der Salzburger Festspiele: Restaurant und Wirtshaus: Mo. 17 Uhr bis nach letzter Vorstellung, Di. bis So. 11.30 Uhr bis nach letzter Vorstellung.
Auszeichnungen:
Restaurant: 3 Hauben, 5 Gabeln
Wirtshaus: 2 Hauben, 3 Gabeln „Gault-Millau-Koch d. J. 2010" und „Service-Award 2015", 5 Sterne im A la Carte 2023, „Spitzenkoch d. J. 2023" im Schlemmer Atlas, Rolling Pin „Top 100 Chefs 2022" (Pl. 2), JRE „Taste of Origin Award 2019", FAZ „Internationaler Koch d. J. 2018", Rolling-Pin-Award 2016, „Inspirations-Chef d. J.", Platz 78 auf La Liste.

GENIESSER-FRÜHSTÜCK
Frühstück mit Spezialitäten aus Döllerers Feiner Kost oder A. Döllerers Feinkost-Frühstück Alpine Cuisine in mehreren Gängen.

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

1

2

3

EXTRAS FÜR GENIESSER

Tageskochkurse mit Andreas Döllerer

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

Hausgemachtes und viele Spezialitäten in Döllerers Feiner Kost

Catering für verschiedenste Anlässe

Weinwerkstatt: Seminare für Weinfreunde und Gastronomiebetriebe

Online Wein einkaufen in Döllerers Web-Shop auf shop.doellerer.at

Video ansehen

4

5

6

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

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

1

2

3

EXTRAS FÜR GENIESSER

Vielfach prämiertes Gourmetrestaurant Bootshaus

Bestsortierte Weinkarte der Region

Panoramasauna mit direktem Seezugang

Private-Suite Bauernhaus Dörfl in der Strass

Video von Lukas Nagl, „Gault Millau Koch des Jahres 2023“, ansehen

4

5

6

1| Gastgeber Monika und Wolfgang Gröller mit ihren Töchtern. 2| Seehotel Das Traunsee in traumhafter Lage. 3| Höchster Gourmetgenuss im Restaurant Bootshaus und privater Badesteg. 4| Kompromisslos regional und zugleich weltoffen – eine der besten Küchen des Landes. 5| Spitzenkoch Lukas Nagl und sein Team. 6| Feiner Wohnkomfort mit Balkon & Seeblick – die Salzkammergutsuiten „Tagtraum“.

Fotos: Traunseehotels/Christof Wagner (5), Joerg Lehmann (1, Bild Nr. 4)

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

WOHNEN

In malerischer Halbinsel-Lage am Traunsee im Herzen des Salzkammergutes begrüßt Familie Gröller im 4-Sterne-S-Hotel ihre Gäste – prächtiger Balkon-Seeblick von allen Zimmern und Suiten inklusive. Neben der exklusiven Panorama-Suite mit Infinity-Balkon im Dachgeschoß überzeugen 12 moderne Suiten im hochwertigen Design. Von den Minisuiten „Seezugang“ gelangt man direkt zur privaten Steganlage. Relaxt wird im See-Spa, ebenfalls mit Seezugang, samt Beauty-Bereich, Panorama-Seesauna, Soft-Sauna, Infrarotkabine, Marmor-Dampfbad und Eisgrotte.

GENIESSEN

Lukas Nagl, Gault-Millau-Koch des Jahres 2023, verbindet in kreativer Leichtigkeit mit seinem Team die Tradition der Region und beste Produkte heimischer Biobauern mit einer immer auf den Geschmack konzentrierten Küche. Das Ergebnis sind verständlich einfach wirkende Gerichte, die zugleich ungemein raffiniert munden. So ist das Credo der vielfach prämierten Küche klar auf den Punkt gebracht: Dafür ohne Schnickschnack, ohne Allüren, kompromisslos, regional und weltoffen zugleich. Ganzjährig federführend ist Nagl auch im wenige Schritte entfernten Wirtshaus Poststube 1327 mit Küchenchef Stefan Griessler.

ERLEBEN

Die Naturlandschaft des Salzkammergutes ermöglicht das ganze Jahr zahlreiche Aktivitäten. Sehenswerte Ausflugsziele, etwa die Keramikstadt Gmunden mit dem weltberühmten Seeschloss Orth oder die Kaiserstadt Bad Ischl, sind rasch erreicht. Beste Wassersportmöglichkeiten eröffnen sich ebenfalls direkt am Haus (Kajaks und Stand-up-Paddles), für Hotelgäste mit eigenem Badesteg und See-Spa zum Genießen das ganze Jahr über. Weiters: Mountainbike- und E-Bike-Verleih. Winterlandschaften kann man bei Schneeschuhwanderungen im weitgehend schneesicheren, 7 km entfernten Gebiet Feuerkogel mit eigener Kranabethhütte kennenlernen.

HOTEL

****S-Kategorie, 80 Betten, 1 Panoramasuite, Minisuiten – 6 davon mit direktem Seezugang – und moderne Minisuiten TAGTRAUM sowie 6 Salzkammergutsuiten. Mountainbikes & E-Bikes, SUPs, See-Spa mit Zugang zum hauseigenem Badesteg, Kosmetik- und Beauty-Anwendungen, Fitness-Studio sowie Massagen. Wochenprogramm, Parkplätze, E-Ladestation.

RESTAURANT

Restaurant Bootshaus 54 Pl. innen u. außen. Hausbar. Aktuelle Öffnungszeiten: www.dastraunsee.at. Feiern gerne auf Anfrage! Feiern bis 130 Personen auf der Veranstaltungshalbinsel Traunkirchen.

Auszeichnungen: ♀♀♀ ||| ✕✕✕✕

Gault Millau „Koch des Jahres 2023“ und 4 Hauben (18,5 P.), Bestes Restaurant in OÖ im A la Carte 2023 mit 96 P., Falstaff 2022 96 P., Schlemmer Atlas „Top 50 Köche Österreich 2023“, Rolling Pin „Top 100 Chefs 2022“, Vineus-Weinhotel 2015, Trophée Gourmet 2015 „Kreative Küche“ für Lukas Nagl. **Wirtshaus Poststube 1327** im Schwesternhotel Post am Ortsplatz: moderne Wirtshausküche, täglich 12–21 Uhr.

GENIESSER-INKLUSIVPENSION

Feinschmeckerfrühstück mit regionalen Produkten, 4-gängiges Genießer-Abendmenü für Hausgäste.

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN im DZ mit Frühstück ab € 144,50 p. P.
ÜN im DZ mit Frühstück & Genießer-Abendmenü ab € 208,50 p. P. Aufpreise für Suiten. Alle Zimmer & Suiten mit Balkon und Seeblick, Kaffeemaschine und Yogamatte!

ARRANGEMENTS

KRAFT TANKEN
2 Übernachtungen in der gebuchten Zimmerkategorie mit Balkon & Seeblick inkl. Feinschmeckerfrühstück mit regionalen Produkten, ein 6-Gang-Gourmetmenü im Restaurant Bootshaus & ein 4-Gang-Genießermenü.
Pro Person ab € 499,–.
Im Herbst auch als **„ZEIT SCHENKEN“** buchbar:
Pro Person ab € 479,–.

GOURMET SONNTAGSZEIT
1 Übernachtung in der gebuchten Zimmerkategorie mit Balkon & Seeblick an ausgewählten Sonntagen inklusive Feinschmeckerfrühstück mit regionalen Produkten und ein 6-Gang-Gourmetmenü im Restaurant Bootshaus.
Pro Person ab € 274,50.

Weitere Informationen zu den Angeboten, dem Gültigkeitszeitraum und dem tagesaktuellen Bestpreis auf www.dastraunsee.at

GLÜCK KANN MAN NICHT KAUFEN, ABER FREUDE SCHENKEN!
Urlaubsgenuss mit Hotelübernachtungen, Kulinarik vom Feinsten, wohltuende Kosmetikanwendungen u.v.m. im Gutscheinshop auf der Homepage zum Sofortausdruck oder Versand.

JRE

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Sommer: ÜN mit allen BERGERGUT-Highlights p. P. € 160,– bis € 378,– (160 m² Penthouse-Suite).

ARRANGEMENT

ZWEISAM.ZEIT – MIDWEEK-SPECIAL (Di bis Fr)
„Wir zwei" von Dienstag bis Freitag. Viel Raum, Genuss, Zeit & Privatsphäre! Du, ich und ganz viele Genussmomente. Im Alltag kommt es oft zu kurz, hier lassen wir uns ganz bewusst ein… und das **zum ermäßigten BERGERGUT-PREIS an den etwas ruhigeren Tagen der Woche …**

Im Package weiters inkludiert:

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

4 Tage / 3 Nächte pro Person ab € 618,–.

BROT.ZEIT (9. 5. bis 10. 5., 13. 6. bis 14. 6., 8. 8. bis 9. 8. und 12. 9. bis 13. 9. 2023)
Brot backen wie damals … nur mit viel mehr Spaßfaktor! 3 Tage / 2 Nächte inkl. aller BERGERGUT-Highlights, Brot-Backkurs in 2 Teilen mit Thomas Hofer, Verkostung, Theorie & Praxis, Brot & Rezepte für daheim **p. P. ab € 535,–.**

Weitere attraktive Pauschalen auf www.romantik.at

HOTEL

****S-Kategorie, 72 Betten (8 DZ und 27 Suiten). Beheiztes Freischwimmbad, top ausgestatteter Spa-Bereich mit Hallenbad, Dampfbädern, Sauna, Solarium, Eisgrotte, Caldarium, Fitnessraum, Beauty-Salon, Whirlpool, Geysir, Paradiesgarten, Ruheraum, Lese-Lounge etc. Hoteleigene Harley Davidson, E-Bikes und Vespas. Begehbarer Weinkeller, Abendbar, gratis WLAN, hauseigene Parkplätze.
Auszeichnung: 1 Lilie im Relax-Guide 2023.

RESTAURANT

Restaurant mit Wohnzimmerflair & Mühlviertler Stube (Gourmet-Halbpension & à la carte), idyllische Gartenterrasse, Panoramaterrasse. **Küche:** 11.30–14 und 18–21 Uhr.
Ruhetage variieren.

Auszeichnungen: 👒👒 🍴 ✕✕✕
Schlemmer Atlas: „Top 50 Köche Österreich 2023"

GENIESSER-VERWÖHNPENSION

Kulinarischer Willkommensgruß, serviertes Frühstück à la carte, Patisserie: süße Delikatessen am Nachmittag, alkoholfreie Getränke an der Wellness-Bar, 5-gängige Menüs aus der 2-Hauben-Küche mit Mühlviertler Gedeck und großartiger Käseauswahl vom Brett.
Jederzeit auch à la carte möglich.

Genießerhotel Bergergut ****S
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: 9. bis 16. Juli und 22. bis 27. Dezember 2023.

Fotos: Bergergut

1

2

3

EXTRAS FÜR GENIESSER

Koch- und Brotbackkurse mit 2-Hauben-Koch Thomas Hofer (ab € 165,– p. P.)

Jeden Sonntag: Musik-Gourmet-Brunch mit Live-Musik und feinen Gerichten

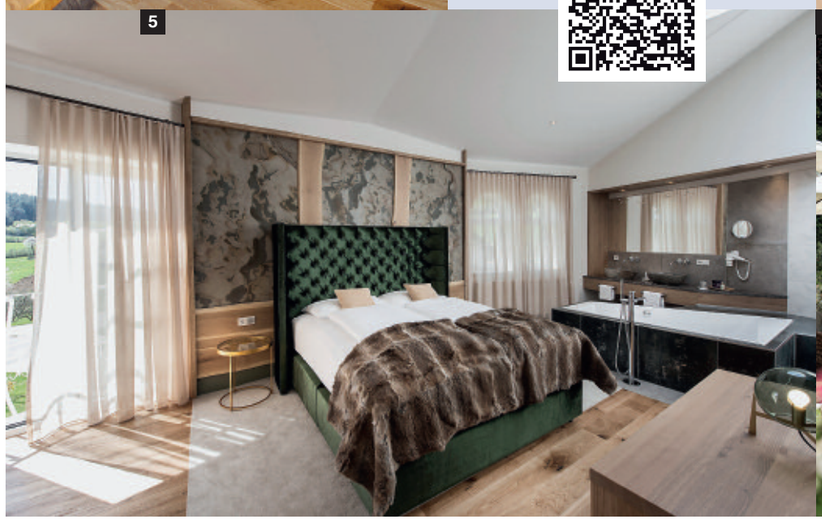
Ausgezeichnete Bier-Kompetenz, Bier-Menü-Begleitung

Top-Fuhrparkverleih (E-Bikes, Harley Davidson, Vespas) für Ausfahrten ins Grüne

Umfangreiche Wander- & Radwege entlang des „grünen Band" Europas – Naturidylle fernab vom Mainstream

Pauschalen entdecken

4


5

6

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

1

2

3

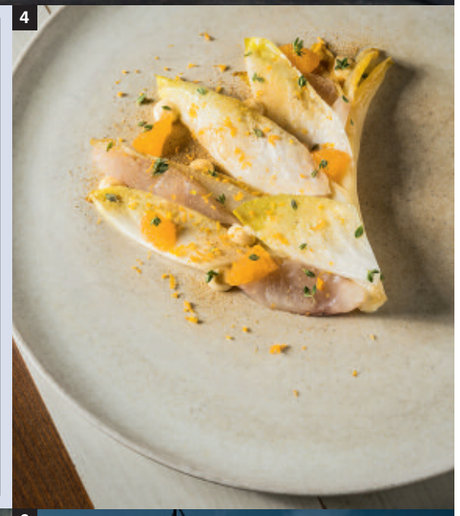
EXTRAS FÜR GENIESSER

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

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

„Fernruf 7" Bistro mit Gästezimmern

Video ansehen


4

5

6

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

Fotos: Manfred Lang (1), Tschinkersten Fotografie (1), Andreas Balon (4), Lukas Kirchgasser (1)

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

WOHNEN

Ein Platz, wie er schöner nicht sein könnte: Direkt an der Großen Mühl, inmitten von Grün und wunderbar ruhig. Eine gekonnt lässige Mischung aus Altem, spektakulär Designtem, zeitgenössischer Kunst, regionalen Einsprengseln sowie ausgefallenen Details mit Aha-Effekt, kontrastreich und spannend, prägen das Genießerhotel. Darüber hinaus sorgt die familiäre Atmosphäre auf Anhieb für ein wunderbares Wohlgefühl. Für entspannende Momente empfiehlt sich ein Besuch in der neugestalteten „Iras Kosmetik- und Beauty-Oase" mit Ruheraum am Flussufer, Sanarium, Dampfbad und vielen wohltuenden Behandlungen.

GENIESSEN

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

ERLEBEN

Das durch den Böhmerwald mit Bayern und Tschechien verbundene Mühlviertel gilt als Geheimtipp für Entdecker und feinsinnige Genießer. Weber-, Museums- und Bierstraße laden ebenso zum Ausflug wie erstklassige Kunstgalerien und kleine, verträumte Ortschaften. Künstler Joachim Eckl hat sich unweit des Mühltalhofs 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.

HOTEL
****-Kategorie, 38 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
Neues Restaurant „Ois" mit offener Schauküche; Gaststube aus 1698 und „Vier-Jahreszeiten-Wintergarten", gut sortierter Weinkeller. Carte Blanche: 4 Gänge.

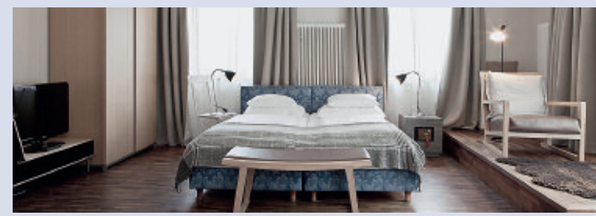
Auszeichnungen:
Gault Millau „Sommelier des Jahres 2022", 5 Sterne im A la Carte 2023, Schlemmer Atlas „Top 50 Köche Österreich 2023", Rolling Pin „Top 100 Chefs 2022" (Pl. 11), Trophée Gourmet 2016 für „Kreative Küche", Philip Rachinger – „Leaders of the Year – Aufsteiger des Jahres 2015", „Nachhaltigkeits- und Innovationsaward 2020", 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.

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

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

ARRANGEMENT



7 TAGE URLAUB AN DER MÜHL
7 Übernachtungen inkl.
- Frühstücksbuffet
- Begrüßungsaperitif
- 1x Tasting Menü in 12 Gängen
- 3x Carte Blanche in 4 Gängen
- 1x Fernruf 7 (Verrechnung nach Konsumation)
- 2x klassische Mühlviertler Küche in 3 Gängen

Pro Person € 1.030,– im DZ Standard;
€ 1.240,– im DZ Standard+;
€ 1.450,– in der Suite.

Weitere attraktive Pauschalen auf www.muehltalhof.at

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Frühstück im DZ € 95,– bis € 125,– p. P.; in der Suite € 155,– p. P.; jeweils + Ortstaxe € 1,60 (Aufpreis Freitag bis Sonntag € 5,– p. P.).

ARRANGEMENT

WEIN & KULINARIK (ganzjährig buchbar, ausgenommen März, Mai, Juni und November)
Mittwoch bis Freitag. 2 Nächte im DZ, 3 Essen im Landhaus inklusive Getränke, Weinverkostungen bei verschiedenen Winzern, Shuttle zu den Winzern gratis.

Mittwoch
13.00 Uhr: Willkommensgruß mit Aperitif und Gaumenhappen
15.00 Uhr: Weinkost bei einem Langenloiser Winzer
19.30 Uhr: 4-gängiges österreichisches Menü mit Weinbegleitung

Donnerstag
10.00 Uhr: Frühstücksbuffet (ab 8.00 Uhr) Weinkost bei einem Kremser Winzer
12.30 Uhr: kleines Mittagessen mit Getränken
15.00 Uhr: Weinkost bei einem Wachauer Winzer
18.30 Uhr: Aperitif, anschließend 5-gängiges Überraschungsmenü mit Weinbegleitung

Freitag
Frühstücksbuffet (ab 8.00 Uhr)
individuelle Abreise

Pro Person € 645,–.

Weitere attraktive Pauschalen auf www.landhaus-bacher.at

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 ganztägig und Mi mittags.
Auszeichnungen: 🍴 ✕✕✕✕✕
Gault Millau „Koch d. J. 83 und 09", Schlemmer Atlas „Spitzenkoch 2023", 5 Sterne im A la Carte 2023, 99 P. im Falstaff 2022 (2.bestes Restaurant in Ö, bestes NÖ), Rolling Pin „Top 100 Chefs 2022" (Pl. 6) und Sous-Chef" 2022, „Lebenswerk" u. „Pâtissier"-Award 19, Trophée Gourmet 91 u. 17 für „Kreative Küche", „Service Award" Gault Millau 12 u. Falstaff 16, San Pellegrino „Unter den 100 besten Restaurants weltweit" 12 und 14.

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.

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: Jänner, Februar.

1

2

3

EXTRAS FÜR GENIESSER

1-tägige Kochkurse für Hobbyköche

Weinkulinarische Tage

Hochkarätige Wein-Events

Einer der besten Weinkeller Österreichs

Selbstgemachte Marmeladen, Saucen, Essige, Fonds, Brände etc. zum Mitnehmen oder auch erhältlich im Online-Shop „Lisls Genuss Manufaktur": www.lisls.at/onlineshop

Video ansehen

4

5

6

Fotos: Günter Standl (5), Lukas Kirchgasser (1)

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

1

2

3

EXTRAS FÜR GENIESSER

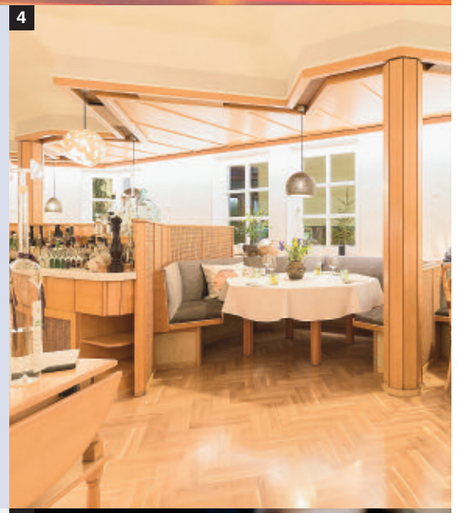
Selbstgebackenes Brot

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

Video ansehen


4

5

6

1| Gastgeber und Top-Köche: Astrid und Andreas Krainer. 2| Kleine Genusswelt mit Gourmetrestaurant, Café und Wirtshaus im Wintergarten. 3| Rehrücken mit wildem Broccoli, Mangold, Eierschwammerl, gedämpftem Brot und Vogelbeeren. 4| Das gemütliche Restaurant. 5| Geräumige, teilweise neu gestaltete Komfortzimmer. 6| Kunstvolle Keramik ist die zweite große Leidenschaft von Astrid Krainer.

Fotos: stillschmiede.at/Matthias Thonhofer (3), Lukas Kirchgasser (2), Nici Seiser/nixxipixx.com (1)

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

WOHNEN

Dieses 4-Sterne-Genießerhotel erweist sich in allen Belangen als wunderbar familiär. Das zeigt sich auch in den modernen, teilweise neu gestalteten Zimmern, bei denen Seniorchef Hermann Krainer das Holz aus den eigenen Wäldern veredelte und mit modernem Charme und historischen Details kombinierte. Dazu stammen Lampenschirme, Wasserkrüge u.v.m. aus Astrid Krainers Werkstatt „TSAK – TonStudioAstridKrainer“. Die „entSPAnnt“ Saunalandschaft hält finnische Sauna, Dampfbad sowie Ruheraum mit Wasserbetten zum Relaxen bereit.

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 noch das Café mit hauseigener Konditorei sowie der moderne Wintergarten mit zeitgemäßer Wirtshausküche, Pasta und heimischen Fischgerichten.

ERLEBEN

Die Hochsteiermark bietet viele lohnenswerte Ausflugsziele. Ganz in der Nähe liegt Peter Roseggers Waldheimat, sehenswert sind auch das Brahms-museum oder das Südbahnmuseum in Mürzzuschlag. Wanderer und Radfahrer finden prächtige Tourenmöglichkeiten auf der Schneealm oder der Rax und den Fischbacher Alpen. Während den Wintermonaten stehen familiäre Skigebiete in 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.

HOTEL
****-Kategorie, 30 Betten. „entSPAnnt“ Saunalandschaft. Begehbarer 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. Parkplätze.

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

Auszeichnungen: ♀♀♀ 🍴 ✕✕✕
Rolling Pin „Top 100 Chefs 2022“.
Wirtshaus im Wintergarten: Küche: Di bis Sa 11.30–14 Uhr und 18–21 Uhr. **Ruhetage:** So, Mo.

GENIESSER-HALBPENSION
Feines Frühstücksbuffet im Wintergarten mit regionalen Produkten, selbstgebackenem Brot und Gebäck, hausgemachten Marmeladen u.v.m. Abends 4-gängiges „Wald & Heimat“-Menü aus der 3-Gault-Millau-Haubenküche.

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: 10. bis 24. Juli und 23. bis 30. Oktober 2023.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Frühstück im DZ pro Person € 87,– bis € 106,–
Genießer-Halbpension ab 3 Nächten buchbar:
Aufpreis 4-gängiges Abendmenü pro Person € 48,–.

ARRANGEMENTS

ONE-NIGHT-KRAINER
Eine Übernachtung im Waldheimatzimmer inkl.
- „Wald & Heimat“-Überraschungsmenü in 6 Gängen
- Ein Glas österreichischer Winzersekt zum Aperitif

pro Person im DZ mit Weinbegleitung € 245,–;
pro Person im DZ ohne Weinbegleitung € 195,–.

GENIESSERWOCHENENDE
Genussvolle Tage in der Waldheimat: 2 Übernachtungen im Waldheimat-Zimmer 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

pro Person im DZ € 325,–.

feiaKUCHL
Eine Übernachtung im Waldheimatzimmer inkl. 5 Gänge vom Grill, Getränkebegleitung, Aperitif & Gruß vom Feuer unterm Apfelbaum. Danach je nach Wetter im Freien oder in der feiaKUCHL gemeinsam essen, trinken & plaudern in ungezwungener Atmosphäre!
Pro Person im DZ € 255,–.

Weitere attraktive Pauschalen auf www.hotel-krainer.com

JRE

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

Das Restaurant „ZeitRAUM" vom kochenden Gastgeber Stefan Eder ist die spektakuläre Bühne für ebenso außergewöhnlich wie hochkarätige Gourmeterlebnisse. Ungemein fantasievoll wie auch originell, wie etwa die „schwebenden Pralinen" der 3-fachen Patissière des Jahres Eveline Wild. Geboten wird eine außergewöhnliche, regionale Kulinarik mit besten Zutaten, die zugleich durch einen weltoffenen Entdeckergeist geprägt ist. Nicht entgehen lassen sollte man sich natürlich die himmlischen Desserts.
Tipp für Genießer: der verführerische Online-Shop www.eveline-wild/shop.at

ERLEBEN

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

**Ganzjährig: ÜN mit Frühstück im DZ ab € 123,– p. P.,
ÜN mit Genießerpension im DZ ab € 133,– p. P.**

ARRANGEMENTS

EssenSZEIT (buchbar Donnerstag bis Montag)
2 Nächte mit Eders Genießerpension inkl. 1 x ZeitRAUM-Menü Fine Dining by Stefan Eder und 1 x Almo Dry Aged Beef Steak (beides abends im Zuge der Genießerpension) **pro Person im Doppelzimmer „klein und fein" ab € 424,–, im Panoramazimmer ab € 444,–, in der Juniorsuite ab € 464,–, in der Suite ab € 514,– bzw. im Chalet ab € 574,–.**

Weitere attraktive Pauschalen auf www.der-wilde-eder.at

HOTEL

****-Kategorie, 46 Betten und 1 Chalet; alle Zimmer, zwei Schokoladen- und eine Panorama-Suite mit Balkon. 500 m² Wellness, u.a. mit Panorama-Hallenbad, finnischer Sauna, Infrarot-Kabine, Dampfbad, Biosanarium, Ruheräumen, Kräutergarten, Fitnessraum, Behandlungen, Bädern, Kosmetik etc.; geführte Wanderungen und Wochenprogramm, gratis Walkingstöcke und Rucksäcke für den Aufenthalt. Kostenloses WLAN.

RESTAURANT

48 Pl. Restaurant, 30 Pl. Terrasse. Hausbar.
Küche Fine Dining: Mo, Fr, Sa ab 18 Uhr; Kaffee und Pralinen täglich 11–17 Uhr.
Auszeichnungen:
Schlemmer Atlas „Top 50 Köche Österreich 2023", 4 Sterne im A la Carte 2023, Rolling Pin „Top 100 Chefs 2022", Konditor-Weltmeisterin, „Patissière des Jahres 2018" bei Gault Millau und Rolling Pin und 2022 im Schlemmer Atlas.

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". Granderwasser im ganzen Haus u.v.m.

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: siehe Website.

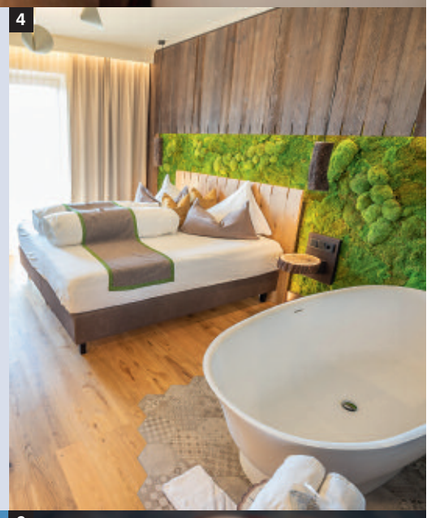
EXTRAS FÜR GENIESSER

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

Kräutergarten mit lauschigen Rückzugsorten

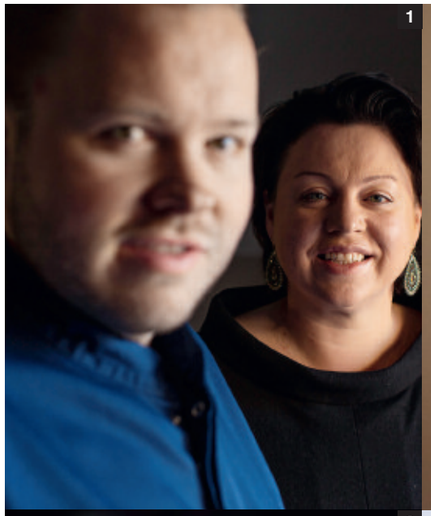
Grill- und Kochkurse mit Stefan Eder und Backkurse mit Eveline Wild

Video ansehen



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

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


1

2

3

EXTRAS FÜR GENIESSER

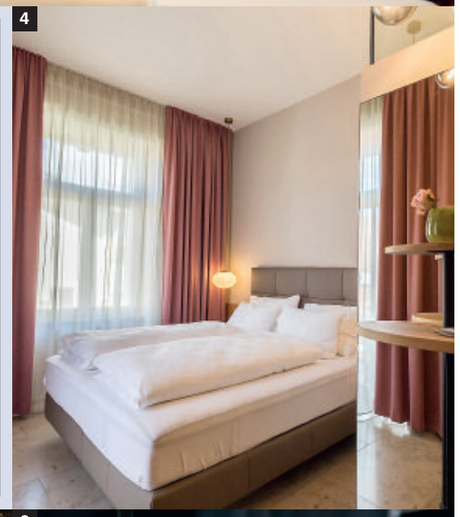
Kochseminare, Holzbackofen und Pop-up-Grill-Akademie

Gourmetabende mit anwesenden Produzenten und Winzern

Feinkostladen „Mein Bruder der Koch" mit außergewöhnlicher Produktpalette

Kochbuch-Serie „Die Jahreszeiten-Kochschule"

Video ansehen


4

5

6

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

Fotos: Joerg Lehmann (2), Adler & Wald (2), Ingo Pertramer (2)

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

Trautmannsdorf liegt im 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 ausgewählten Lieferanten und Spitzenproduzenten – Radfahren und Wandern sorgt für den sportlichen Ausgleich.

HOTEL
****-Kategorie, 6 Doppelzimmer und 2 Suiten (Hof-Suite, Panorama-Suite) 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. **Küchenannahmezeit:** 18–19 Uhr. **Ruhetage:** April bis Oktober: So, Mo; November bis März: So, Mo, Di.

Auszeichnungen: 👨‍🍳👨‍🍳👨‍🍳 🍴 ✕✕✕✕ 🏌
Schlemmer Atlas „Top 50 Köche Österreich 2023", 5 Sterne im A la Carte 2023, Rolling Pin „Top 100 Chefs 2022" (Pl. 7), Trophée Gourmet 2019 für „Kreative Küche", San Pellegrinos 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.

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: 2. bis 17. Juli 2023.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Frühstück p. P. im DZ € 115,–; in der Hof-Suite € 130,– bzw. in der Panorama-Suite € 150,–.
Aufpreis „Richard-Rauch-Gourmet-Frühstück" € 29,– p. P.

ARRANGEMENT

„STEIRISCHES WEINLAND"-PACKAGE (ganzjährig buchbar)
3 Nächte / 4 Tage – durchatmen und genießen im Steirischen Thermen- & Vulkanland.

- 1. Tag: Begrüßungsaperitif in der Villa Rosa
  3-Gang-Menü „Gaumenreise Traditionell" inkl. Weinbegleitung
- 2. Tag: 1x E-Bike-Tour (Geero – das ultimative Retro-E-Bike aus der Steiermark)
  1 Picknickkorb mit Feinem aus der Geschwister Rauch-Wohlfühlküche
  4-Hauben-Menü „Gaumenreise Modern" in 5 Gängen inkl. Weinbegleitung
- 3. Tag: kommentierte Weinverkostung bei einem Vulkanland-Winzer
  Original typische Jause bei einer Buschenschank inkl. 1 Flasche Wein
- Täglich: Serviertes Genießer-Frühstück bis 11 Uhr

Pro Person für 3 Nächte € 615,– im DZ; € 630,– in der Hof-Suite bzw. € 645,– in der Panorama-Suite.

Weitere attraktive Pauschalen auf www.geschwister-rauch.at

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Genießerhotel von 10. März bis 17. Dezember 2023 geöffnet.
ÜN mit regionalem Frühstücksbuffet je Saison p. P.
€ 64,– bis € 102,– im Genießerzimmer, € 94,– bis € 134,– im Landhaus-Zimmer, € 109,– bis € 159,– in der Landhaus-Suite und € 139,– bis € 194,– in der Panorama-Suite.

Attraktive Pauschalen auf www.sattlerhof.at

FAMILIENWEINGUT

100 % Südsteiermark heißt die Qualitätsgarantie von Willi und Maria Sattler und ihren Söhnen Andreas und Alex, die eines der besten Weingüter des Landes betreiben. Vielfach prämiert setzt die Winzerfamilie auf biodynamischen Weinbau mit Handarbeit und selektiver Handlese. Die Riedenweine Kranachberg, Trinkaus, Pfarrweingarten, Kapellenweingarten und Sernauberg zählen zu den Top-Sauvignons, die „Gamlitzer und Eichberger Ortsweine" betonen stolz ihre Herkunft.

HOTEL

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

RESTAURANT & WIRTSHAUS

Restaurant (29. 4. bis 31. 10. geöffnet): 20 Pl. (Reservierung erforderlich). **Küche:** 18–21 Uhr. **Ruhetage:** So, Mo, Mi.
Auszeichnungen:
Wirtshaus: 40 Pl. und 40 Pl. auf der Weingarten-Terrasse.
Küche: 12–21 Uhr. **Ruhetage:** März, Apr., Nov. & Dez. Mo, Di; Mai bis Ende Okt. Di–So ab 12 Uhr – Montag Ruhetag.

GENIESSER-HALBPENSION

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

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: 18. Dezember 2023 bis Anfang März 2024.

Familienweingut Sattlerhof
Willi & Maria Sattler
8462 Gamlitz · Sernau 2 – ÖSTERREICH
T + 43 (0) 34 53 / 25 56
weingut@sattlerhof.at · www.sattlerhof.at
Öffnungszeiten: März bis November Mo–Sa 10–18 Uhr; Dezember bis Februar nach Voranmeldung.

Online-Shop: www.sattlerhof.at/shop

1

2

3

EXTRAS FÜR GENIESSER

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

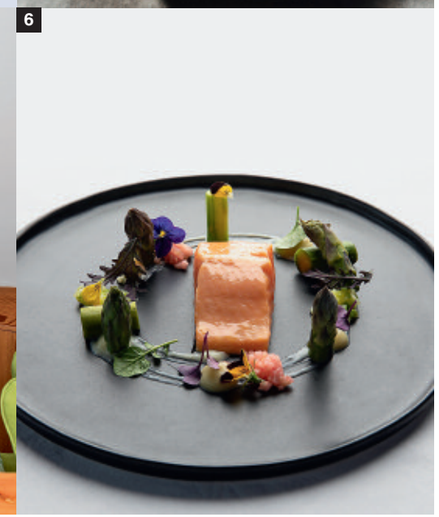
Weingut Online-Shop: www.sattlerhof.at/shop

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

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

4

5

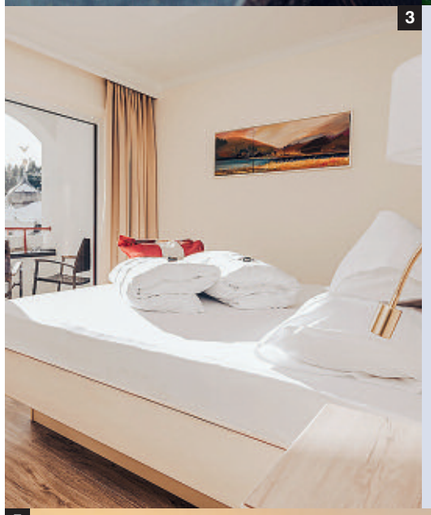

6

Fotos: Schubidu Quartet (4), Robert Herbst (1), Gerd Kressl (1), Sattlerhof (1)

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

1

2


3

EXTRAS FÜR GENIESSER

Paradiesische Wildbachhütte mit Schmankerln und Forellen aus eigenem Teich

Im Sommer Gipfelwanderungen mit Bergfrühstück oder gemeinsam zur Almhütte

Ganzjährig Butler-Card mit umfangreichem Freizeitprogramm und vielen VIP-Leistungen

Ski-in und Ski-out vor der Haustür

4

5

6

1| Alpiner Hochgenuss mit ausgewählten regionalen aber auch internationalen Produkten. 2| Romantische Nostalgie prägt den historischen Seewirt. 3| Zum Wohlfühlen: die modernen Zimmer und Suiten. 4| Gastgeberfamilie Prodinger. 5| Klein aber fein: das Gourmetrestaurant „philipp“. 6| Zum Entspannen steht der einladende Wellness-Bereich bereit.

Der SEEWIRT aus dem Ende des 19. Jh. präsentiert sich als zauberhaftes Schmuckstück mit Charme und raffinierter Kulinarik inmitten einer eindrucksvollen Naturlandschaft.

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 stylisch-frischen Gegenpart darstellen. Die moderne Wellness bietet unter anderem Hallenbad, Saunen, Massage und eine Liegewiese am Schlossteich.

GENIESSEN

Philipp Prodinger 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 Ingredienzen, die „der Koch von Welt eben verwendet.“ Hervorragend bestückt ist auch die Weinkarte.

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, Rad fahren 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“.

Fotos: Lex Karelly (1), Seewirt/Lupi Spuma (3), Factory Werbeagentur (1), Petr Blaha (1), TVB Turracher Höhe/Attisani (1)

HOTEL
****-Kategorie, 90 Betten (EZ, DZ, Junior-Suiten, Suiten und Familienappartements). Hallenbad, Dampfbad, Solarium, Saunen, Familien-Panoramasauna, Massagen, Schlossteich mit Liegewiese. Tagungsraum für bis zu 45 Personen, gratis WLAN im ganzen Haus, Bibliothek, Kinderprogramme. Eigene Almhütte. Begehbarer 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-VERWÖHNPENSION
Reichhaltiges Frühstücksbuffet (jeden Sonntag Sektfrühstück), Nachmittagsjause, abends drei 6-gängige Menüs zur Wahl, Salate, Vorspeisen und Suppen vom Buffet, ganztägig frisches Obst, Eis-, Strudel- oder Dessertbuffets, Weinverkostung und Hüttengaudi (Kostenbeitrag).

Genießer-Schlosshotel Seewirt **
Familie Prodinger
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
Geöffnet: Bis Mitte Oktober und ab Anfang Dezember 2023.

ÜBERNACHTUNGSPREISE
Sommer: ÜN mit Frühstück ab € 113,–, mit HP ab € 128,–
Winter: ÜN mit Frühstück ab € 126,–, mit HP ab € 144,–

ARRANGEMENT

SEEWIRT SPEZIAL-WOCHEN – „6 + 1 NACHT GRATIS“
(ganzjährig buchbar, ausgenommen Hauptferienzeit)
7 ÜN inkl. Gourmet-Halbpension, Butlercard mit gratis Benutzung der Seilbahnen und vielen Vergünstigungen, Wellnesstasche **pro Person im Sommer 2023 ab € 702,–.**

Weitere attraktive Pauschalen auf www.schlosshotel-seewirt.com

FEINSTE KULINARIK BEI UNSEREN PARTNER-RESTAURANTS

RESTAURANT BRUNNAUER

Foto: Vogl-Perspektive

Richard und Sybille Brunnauer
5020 Salzburg
Fürstenallee 5 – Österreich
T+43 (0) 662 / 25 10 10
office@restaurant-brunnauer.at
www.restaurant-brunnauer.at

RESTAURANT WALDSCHÄNKE

Foto: Waldschänke

Familie Grabmer · 4710 Grieskirchen
Kickendorf 15 – Österreich
T +43 (0) 72 48 / 62 308
restaurant@waldschaenke.at
www.waldschaenke.at

RESTAURANT LOIBNERHOF

Familie Knoll · 3601 Dürnstein
Unterloiben 7 – Österreich
T +43 (0) 27 32 / 82 890
reservierung@loibnerhof.at
www.loibnerhof.at

RESTAURANT SICHER

Foto: Sicher

Familie Sicher · 9121 Tainach
Mühlenweg 2 – Österreich
T +43 (0) 42 39 / 26 38
office@sicherrestaurant.at
www.sicherrestaurant.at

RESTAURANT TRIPPOLT ZUM BÄREN

Foto: Ramona Steiner

Familie Trippolt · 9462 Bad St. Leonhard
Hauptplatz 7 – Österreich
T + 43 (0) 43 50 / 22 57
office@zumbaeren.at
www.zumbaeren.at

RESTAURANT STORSTAD

Foto: Michael Krug Photography

Anton Schmaus · 93047 Regensburg
Watmarkt 5 – Deutschland
T +49 (0) 941 / 59 99 30 00
info@storstad.de
www.storstad.de

RESTAURANT TSCHEBULL

Familie Tschebull · 20095 Hamburg
Mönckebergstr. 7 – Deutschland
T +49 (0) 40 / 32 96 47 96
restaurant@tschebull.de
www.tschebull.de

RESTAURANT HUBERWIRT

Alexander Huber
84568 Pleiskirchen
Hofmark 3 – Deutschland
T +49 (0) 86 35 / 201
info@huber-wirt.de · www.huber-wirt.de

DAS MARKTRESTAURANT

Andreas Hillejan · 82481 Mittenwald
Dekan-Karl-Platz 21 – Deutschland
T +49 (0) 88 23 / 92 69-595
info@das-marktrestaurant.de
www.das-marktrestaurant.de

IMPRESSUM

Herausgeber: Genießerhotels & -restaurants, Bergstraße 12, 5020 Salzburg, Telefon +43 (0) 662 / 82 21 27, office@geniesserhotels.com, www.geniesserhotels.com. **Redaktion, Konzeption und Leitung:** ART RedaktionsTeam GesmbH, Dr. Wolfgang Neuhuber, Bergstraße 12, 5020 Salzburg. **Redaktionelle Koordination:** Andreas Neuhuber. **Textredaktion:** Philipp Braun, Roland Graf, Wolfgang M. Gran, Anja Hanke, Karin Hauenstein, Andreas Neuhuber, Wolfgang Neuhuber. **Titelbild:** Zitronen-Shitake auf geschmorter Zwiebelcreme mit Eispegonie und Essig-Pilzsud von Franz Meilinger, Genießerhotel Weyerhof, Foto: Herbert Lehmann; kleines Foto Pool Genießerhotel Böglerhof, Foto: Lorenz Masser. **Layout und Realisation:** Sandra Wipp, Freilassing (Deutschland). **Repro:** Harald Pawlik, www.reprowerk.at. **Druck:** Druckerei Berger, 3580 Horn. Sämtliche Preisarrangements sind nur eine Grundinformation. Änderungen vorbehalten. Für Preise und Angebote können wir keine Haftung übernehmen.

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

JRE-ÖSTERREICH ALPE-ADRIA-GUIDE DER SPITZENKÖCHE 2023

Jetzt gratis bestellen auf www.jre.at oder

»NEVER-ENDING PASSION«

ist der Leitspruch dieser 1974 gegründeten Vereinigung für die besten jungen Spitzenköche und Restaurantbesitzer Europas, der rund 350 der kreativsten Gastronomen aus 15 Ländern angehören. In diesem Guide 2023 präsentieren wir nicht nur die herausragendsten Restaurants in Österreich, sondern auch aus den angrenzenden Nachbarländern Kroatien, Slowenien, Deutschland und Südtirol. Nicht zu vergessen zahlreiche News der Trendsetter der alpinen Gourmetszene.

AKTUELLE INFOS GIBT ES AUF FACEBOOK, INSTAGRAM UND PER NEWSLETTER:

www.facebook.com/jre.at

www.instagram.com/jre_austria

NL
Max. 1x pro Woche
Abonnieren auf www.jre.eu

ROMER QUELLE®

roemerquelle.at

EINE NATÜRLICHE BEREICHERUNG FÜR JEDEN FEINEN ANLASS.

Einzigartige Mineralien aus den Tiefen Österreichs für Ihren feinen Anlass.