

CIRQUE GOURMET®

DAS REISEMAGAZIN DER GENIESSERHOTELS & -RESTAURANTS



**SPASS IM
SCHNEE**

Die besten Ferienadressen MIT FEINSTER KÜCHE

WILDE ZEITEN FÜR GENIESSER. **Alkoholfreie Shooting-Stars.**
Insider Osttirol. WINTERTRÄUME. **Zu Gast am Achensee.**

MODE FÜR
GRENZENLOSE GENIESSER

Luistrenker

A PART OF ME



Foto: Gert Perauer

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

es sind die besonderen Momente, die das Leben bereichern. Momente des Glücks, die zu bleibenden Erinnerungen werden.

Vielleicht ein familiärer Augenblick der Freude, ein rauschendes Fest oder ein stimmungsvolles Konzert. Vielleicht der Moment, wo sich bei der Wanderung ein fantastischer Ausblick eröffnet oder ein lang ersehnter sportlicher Erfolg erreicht wurde. Nicht zu vergessen: ein außergewöhnlicher kulinarischer Genuss.

In den mittlerweile 38 Genießerhotels & -restaurants finden Sie die allerbesten Voraussetzungen für wunderbare Erlebnisse. Gelegen in den Bergen oder direkt an Seen, manche mit toller Infrastruktur für Wellness und Sport, andere als intimes Hideaway – jedes für sich aber ein individuelles Juwel mit bester Küche und Weinkultur, das zu entdecken sich lohnt. Geführt von Menschen, für die Gastgebertum nicht nur Beruf, sondern Leidenschaft ist.

Mit diesem Magazin möchten wir Sie in die Welt der Genießerhotels entführen und einladen, bei uns Ihre kostbaren Momente für bleibende Erinnerungen zu sammeln.

Wolfgang Neuhuber, Geschäftsführer
Genießerhotels & -restaurants

Achten Sie auf die QR-Codes im Magazin für unsere Mini-Videos: Wie's funktioniert? Ganz einfach! Mit Smartphone oder Tablet den jeweiligen QR-Code scannen, und schon können Sie einen kleinen, filmischen Blick auf das jeweilige Genießerhotel und/oder die umliegende Ferienregion werfen.

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

VIELLEICHT DIE
**FEINSTEN
PRALINEN**
Österreichs

TESTEN SIE SELBST



EINFACH ONLINE BESTELLEN
BEI EVELINE WILD



www.der-wilde-eder.at/onlineshop

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

Infos zu den Kochkursen
und zum Genießerhotel
Der WILDe EDER:

www.der-wilde-eder.at

INHALT

- 6 INSIDER**
Familie Kreuzers Lieblingsplätze in Osttirol
- 8 AMUSE BOUCHE**
News aus der Welt der Genießerhotels & -restaurants
- 14 TAVOLATA – DAS TISCHGESPRÄCH IM BREGENZERWALD**
Ellen Nenning (Gams, zu zweit) und Antonie Metzler (Das Schiff) philosophieren mit der Modedesignerin Claudia Sutterlüty über ihre Heimat, Genießen, Reisen und vieles mehr
- 20 BERGADVENT**
Romantische Vorweihnachtszeit – ein wenig Abstand zum Alltag gewinnen
- 22 WINTERZAUBER**
Was Ferien in den schneebedeckten Bergen so einzigartig macht
- 28 POWER-DUO AM ACHENSEE**
Wenn der Vater mit dem Sohn – die 3-Hauben-Köche Armin und Alexander Gründler im Interview
- 30 WILD(E) ZEITEN**
Hohe Jagd der alpinen Küche mit den besten Weinen zu alpinen Spezialitäten
- 38 WACHAUER WEINREBELLEN**
Wie zwei Jungwinzer in der traditionellen Weinregion eigene Wege gehen
- 40 DIE LÄSSIGE NÜCHTERNHEIT**
Alkoholfreie Speisenbegleiter als Trendsetter
- 44 INTERVIEW**
Sommelier Milan Kalinovic über seine Lieblingsweine
- 46 FEINES FÜR ZUHAUSE**
Von edler Tiroler Schokolade und besten Ölen

47 Der Genießerguide

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

Dazu als Extra: Von Sternen, Awards und »Oscars« – die herausragenden Erfolge der Genießerhotels auf der großen Gourmet-Bühne

14



Foto: Johannes Kermmayer

22



Foto: Mirja Geh



Foto: Johannes Kermmayer

30



40



Kleines Bild: Foto: Peter Kühnl

Am Cover: Schokolade, Malz, Rahm, Kirschbier (Maiwipferl-Tapenade, Malzsirup und Mousse von doppelt fermentierter Schokolade) – eine Kreation aus der 4-Hauben-Küche von Thomas Dorfer (Landhaus Bacher). Fotografiert von Lukas Kirchgasser.

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 ausdrucken.

Einfach zum Download auf www.geniesserhotels.com



DER GENIEßER-GUTSCHEIN
FÜR DIE SCHÖNSTEN MOMENTE DES JAHRES

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

UNSER OSTTIROL

Marie Theres, Christl und Josef Kreuzer (v.l.n.r.) führen ihr Genießer-Parkhotel Tristachersee (www.parkhotel-tristachersee.at) in herrlicher Natur- und Seelage mit ebenso großer Leidenschaft wie sie für ihre Region – das »Eldorado Osttirol« – schwärmen. 266 Dreitausender – Großglockner inklusive – bilden eine atemberaubende Kulisse für Wander- und Skiurlaub in den Alpen. Und natürlich kombiniert mit so manchem Geheimtipp!



(3) Uriger geht's kaum. Im romantischen Defereggental erreicht man nach 45-minütigem Aufstieg die **Alpe Stalle** samt Gastwirt Bruno Gasser, einem wahren Unikat. Köstlich der Kaiserschmarrn am alten Herd gekocht, Pflicht ein gutes Schnapsperl, und als Draufgabe gibt es so manchen Tipp aus der Region. Die Rodel leiht man direkt dort und saust wieder ins Tal.



Foto: TVB Osttirol



Foto: Oberbacherhof

(4) Florian und Johanna vom Oberbacherhof führen eine eigene **Lama- und Alpaka-herde** und bieten ebenso spannende wie entspannende Trekkingtouren durch die fantastische Natur der Lienzer Dolomiten an.

(5) Jeden Freitag und Samstag findet in der Messinggasse der **Lienzer Stadtmarkt** statt und man kann praktisch ganz Osttirol »probieren« und mit nach Hause nehmen. Käse, Wurstwaren und Speck, feine Destillate, Honig, Schafwollprodukte. Danach unbedingt auf ein Gläschen Cremant und Käsespezialitäten in die »Spezerei« schauen.

(1) Direkt am Hotel lässt der 20.000 m² große, **zugefrorene Tristachersee** das Herz jedes sportbegeisterten »Kufen-Cracks« höherschlagen. Wer es eher gemütlich angehen möchte, für den steht die hauseigene Eisstockbahn zur Verfügung oder man nimmt an einer romantischen Fackelwanderungen teil.

(2) Das **Winkeltal in Außervillgraten** mit Startpunkt Reiterstube bietet DIE Winterurlaubsidylle schlechthin. Auf geräumten Wanderwegen oder mit Kutscher Ingo und seinen »Rössern« geht es durch die verschneite Landschaft, vorbei an kleinen Kapellen und Almhütten – danach unbedingt in der Reiterstube vorbeischaun und herrlichen lauwarmen Apfelstrudel genießen.



Fotos (3): Tristachersee



Foto: TVB Osttirol



Foto: Profer Partner

DÖLLERER WEINHAUS



HEIMAT EINER EINZIGARTIGEN VIELFALT EUROPÄISCHER CHARAKTERWEINE.

Wir stehen für hochqualitative Weine aus Europa. Ausschließlich Weingüter, die mit Respekt für die Natur und ihr Terroir arbeiten. Dabei geht es uns nicht um Namen, sondern Charakter. Wir glauben an die Persönlichkeit im Wein und in der Partnerschaft mit den Winzern. Daraus ergibt sich ein vielfältiges Sortiment aus Raritäten, neuen Entdeckungen, exklusiven Highlights und kaum vergleichbaren Jahrgangstiefen. Jede Flasche von uns persönlich ausgewählt.

Gemeinsam Wein erleben.

DOELLERER.AT





Fotos: Ferdinand Müller (2)

KOCHEN ALS POESIE IM KLEINWALSERTAL

Mit Lovro Balind steht ein vielversprechender neuer Küchenchef am Herd von Haller's Genießerhotel in Mittelberg:

Das auf einem prachtvollen Panoramaplatz auf 1.220 m gelegene 4-Sterne-S-Hotel hat sich in den letzten Jahren sowohl mit seiner 3-Hauben-Küche wie auch mit dem 1.500 m² Alpin-Spa als einer der Leitbetriebe Vorarlbergs etabliert (siehe S. 70). Kochen ist für den 32-Jährigen eine fast poetische Leidenschaft, was seine Kreationen mit vorwiegend regionalen Produkten nicht nur optisch zum Ausdruck bringen. Hermann Hallers Liebe zum Wein widerspiegelt die weiter ausgebaut Karte. www.hallers.at



Raffiniert, kreativ: die Gerichte von Lovro Balind.

SONNALP FEIERT 25-JAHR-JUBILÄUM

Für Familie Weissensteiner war ihr am Fuße des Latemar liegendes 4-Sterne-S-Hotel immer eine Herzensangelegenheit, in dem die feine Gastronomie mit großer Leidenschaft gepflegt wird. Passend zum ersten Viertel-Jahrhundert wurden sämtliche Zimmer und Suiten neu gestaltet.



Fotos: Rupert Mühbacher (2)

Geniales Team: David und Sabine Weissensteiner und Spitzenkoch Martin Köhl, der seit der Eröffnung 1997 am Herd steht.

In der Küche bleibt alles beim Alten. Und das ist gut so. Denn mit Martin Köhl steht ein Küchenchef am Herd, der seit der ersten Stunde des Sonnalps 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 diese Gastronomie von Gault Millau bereits mit dem »Service Award« ausgezeichnet worden ist (siehe S. 62).

Ehe gefeiert wird (19. 12.) werden noch alle Doppelzimmer sowie die drei Suiten mit edlen Stoffen und gemütlichen Farben komplett neu ausgestattet. Dazu kommen moderne Badezimmer mit Regenduschen, Couch-Sitzecken und weitere Annehmlichkeiten. Nichts ändern wird sich an den Südbalkons zum Latemar mit Blick auf die direkt beim Haus beginnenden Skipisten, Bike- und Wanderwege. www.sonnalp.com

TIPP FÜR ADVENT: WEIHNACHTSZAUBER AM KARERSEE: Vom Sonnalp aus in 2 Stunden (oder per Bus) ist dieser zauberhafte, kleine Markt erreichbar. Man wandert von Hütte zu Hütte und kann auch um den idyllischen See spazieren. Traditionelle Musik, u.a. mit Alphornbläsern, untermalt die Stimmung. Einfach wunderschön: <https://eggental.com/weihnachtszauber>



Fotos: Sonnalp (2)

Ab Winter strahlen alle Zimmer und Suiten in neuem Glanz, ausgestattet mit hochwertigsten Materialien und durchwegs südseitig ausgerichtet.

ESSKULTUR BY UNTERLECHNER MIT NEUEM KÜCHENCHEF



Foto: Agrar Marketing Austria

Mit innovativem Kulinarik-Konzept setzt das Genießer- & Boutiquehotel Unterlechner im Tiroler Pillerseetal schon seit einiger Zeit bemerkenswerte Akzente. Als neuer Küchenchef lässt der 27-jährige Sebastian Jöchl nun noch mehr regionale Natur in die Kreationen einfließen.

Seine Leidenschaft für feine Kulinarik wurde dereinst als Lehrling bei Familie Unterlechner in St. Jakob in Haus geweckt. Nun leitet er dort nach Stationen in Gourmethotels, wie Tennerhof, Schalber oder Quellenhof, die Küche des charmanten »adults only«-Hideaways für maximal 46 Gäste (siehe S. 92). www.unterlechner.com

RICHARD UND SONJA RAUCHS »DIENSTAG FÜR ALLE SINNE«

Schmecken, Riechen, Plaudern, Genießen – unter diesem Motto laden die Geschwister Rauch jeden Dienstag von 18.30 bis 23.00 Uhr in die Jahreszeitenkochschule ihrer Villa Rosa nach Trautmannsdorf bei Bad Gleichenberg (siehe S. 124).

Alles ganz entspannt, keine Fotos, keine Handys – einfach ankommen und sich reinfallen lassen in eine wohltuend private Atmosphäre für maximal 26 Gäste im Salon oder direkt in der Küche. Richard Rauch kocht einige seiner Lieblingsgerichte, lässt sich dabei gerne über die Schulter schauen, verrät Geheimnisse seiner Spezialitäten und plaudert über dies und das. Alles sehr privat, wie es eben so ist wenn sich Freunde zum gemeinsamen Essen treffen, Spaß miteinander haben und Genussvolles teilen. Preis für das Menü samt Wein- & Getränkebegleitung bis hin zum Gin € 160,- bis € 190,-, Aufpreis Übernachtung € 90,- bis € 105,-. www.geschwister-rauch.at



Sonja und Richard Rauch schufen im steirischen Trautmannsdorf ein wahres Gourmet-Juwel. Dazu lädt die zauberhafte Villa Rosa zum genussvollen Verweilen samt exzellentem Frühstück.

Foto: Ingo Pertramer



Foto: Bergergut

GENUSS MIT KUSCHELGARANTIE

Rundum gelungen präsentiert sich die Umgestaltung des Restaurants im Bergergut im Mühlviertel (siehe S. 114):

Es wurden durch großzügige Fensterfronten einerseits die Natur – in Form des hauseigenen Gartenparadieses – praktisch »ins« Innere geholt und gleichzeitig durch die wohl überlegte Aufteilung noch mehr Privatsphäre geschaffen, samt heimeligen Nischen. Ebenfalls neu präsentiert sich der Barbereich mit rundem Tisch, der zum Kommunizieren und Zusammenrücken einlädt. www.romantik.at

ROTE WAND JULIAN STIEGER NEU AM CHEF'S TABLE

Mit Spannung erwartet und überaus vielversprechend: Eines der spektakulärsten Restaurants im gesamten Alpenraum präsentiert sich mit neuem Küchenchef.

Das Genießerhotel Walch's Rote Wand (siehe S. 72) ist immer für Überraschungen gut: Direkt vom aktuell besten Restaurant der Welt, dem Geranium in Kopenhagen, ist Julian Stieger nach Zug am Arlberg gewechselt. Stationen des 28-Jährigen waren unter anderem auch Steirerack, Landhaus Bacher und Eleven Madison Park in New York. www.rotewand.com



Foto: Rote Wand Gourmet Hotel | Angela Lamprecht

SEE(H)NSUCHTSPANORAMA

Einfach nur WOW! Der Panoramablick aus dem Infinitypool des Karnerhofes ist ein fantastisches neues Highlight des traditionellen 4-Sterne-S-Familienhotels. Aber durchaus nicht das einzige nach einer umfangreichen Neugestaltung.



Foto: Martin Hofmann

Alles neu im Karnerhof?

Ursula Karner: Das wäre übertrieben, aber mit 8 Millionen Euro war dies der umfangreichste Umbau der letzten Jahre.

»Panorama« war dabei offensichtlich das Leitmotto?

Wir haben einfach das Glück, in einer fast Alleinlage inmitten einer wunderschönen Landschaft zu liegen. Das macht unsere Gäste oft wirklich sprachlos. Daher war es für uns selbstverständlich, diese Aussicht überall möglich zu machen.

Gibt es dazu auch neue Angebote?

Wir planen Themenwochen mit Yoga, verschiedene Fitness- und Bewegungsprogramme oder auch Fastenwochen. Unsere Gäste werden einen Mix aus Aktivprogrammen indoor wie outdoor, Relax-Möglichkeiten und – wie bisher – bester Alpe-Adria-Küche vorfinden.

Werden Sie im Winter nun öffnen?

Ja, wir haben durchgehend bis 8. Jänner geöffnet, um den Karnerhof und den Faaker See auch im Winter erlebbar zu machen. Den Gästen geht es um die Landschaft, den Ausblick, die Ruhe und die Beschaulichkeit. Dazu bietet das Dreiländereck Kärnten, Slowenien und Italien das ganze Jahr über vielfältige Ausflugsmöglichkeiten.



Foto: ART



Eine Runde im Infinity-Pool:

Fotos (2): David Wöckinger

Die idyllische Lage mit dem 100.000 m² großen Seepark entspricht alleine schon dem immer stärkeren Reisewunsch nach Ruhe in einer sanften, erholsamen Landschaft. Kein Wunder, dass bei der umfangreichen Umgestaltung des Wellnessbereiches das Thema »Aussicht« immer im Mittelpunkt aller Überlegungen stand.

Und diese Aussicht ist einfach ganz großes Kino. Sei es aus dem schon genannten, ganzjährig beheizten Pool mit seinen 20 m Schwimmlänge, aus Sprudelbecken, Ruhe- und Bewegungsräumen, von der Yogaterrasse oder aus der Saunalandschaft mit Panoramasauna, Biosauna, Dampfbad und Infrarotliegen. Faaker See und die kärntnerisch-slowenische Bergwelt mit dem eindrucksvollen Mittagkogel sind immer gegenwärtig.

Das gilt nicht zuletzt für den ebenfalls neu gestalteten Rezeptions- und Lobbybereich mit Aussichtsterrasse und einen großen Bereich des Hotelrestaurants, das ebenfalls – wen wundert's – eine erweiterte Terrasse erhielt (siehe auch S. 100). www.karnerhof.com



Foto: Daniel Zupanc



Restaurant und Terrasse als neuer, stilvoller Rahmen für die kreative Küche.



Foto: Der Bär

1.000-DOLLAR-BLICK AUF DEN WILDEN KAISER

Einfach atemberaubend ist der Bergblick aus dem neuen Pool des Genießerhotels Der Bär in Ellmau. 30 x 7 m lang, davon 25 m zum Bahnenziehen und 5-m-Relaxzone mit Sprudelliegen und Massagedüsen. Weiters wurde die bereits zuvor außergewöhnliche Wellness noch um Poolhaus mit Poolbar, Umkleidekabinen und Sanitäreinrichtungen sowie einen großzügigen Bereich mit Komfort-Liegen und »Love Beds« samt Baldachin erweitert – ein wahres Juwel zum Entspannen (siehe S. 90)! www.hotelbaer.com



Foto: Lukas Kirchgasser

TAGTRÄUME AM WEISSENSEE

»Megäschön ist es geworden!« schrieb ein Stammgast, und dem ist eigentlich nichts hinzuzufügen: Der Weißensee selbst steht ohnedies für Natur pur und völlige Entspannung. Das neue Bootshaus des Genießerhotels Die Forelle wurde feinfühlig in diese wunderschöne Landschaft eingefügt. Ein Platz zum Lesen oder einfach nur Wolken zählen, ins erfrischende Nass hüpfen oder mit einem der Ruderboote eine kleine Ausfahrt machen (siehe S. 96). www.dieforelle.at



Foto: Gert Perauer

ROMANTIK-DINNER UNTER DER GLASKUPPEL

Hoch über dem Millstätter See in Kärnten lädt Das Moerisch noch bis Ende Oktober zum Genießen in ein ebenso ungewöhnliches wie zauberhaftes Ambiente. Passend dazu hat Küchenchefin Julia Kerschbaumer ein Slow-Food-Dinner kreiert. Mit dem »Garten Eden« erfüllte sich Familie Moerisch einen grünen Traum (siehe S. 98). Ein gärtnerisches Schmuckstück mit lauschigen Plätzen für traute Zweisamkeit rund um einen 200 m² großen Naturteich. Der ideale Ort für das gläserne Mini-Restaurant, das für 2 bis 6 Personen gebucht werden kann. www.moerisch.at



Der Genießerhotel-Foto-Contest

Mit Ihrem Urlaubsfoto in einem Genießerhotel tolle Preise gewinnen!

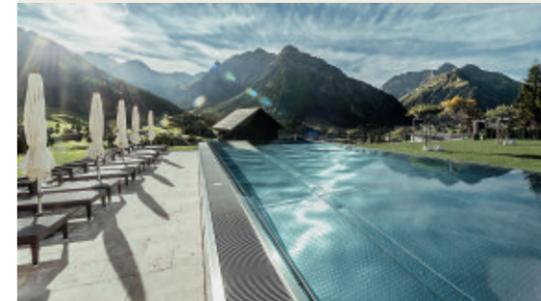


Foto: Hallers

Mitmachen ist ganz einfach:

- Ihr(e) Lieblingsfoto(s) vom Genießerhotel-Urlaub knipsen und mit Kurzbeschreibung einsenden (wo & wann wurde es aufgenommen, was ist zu sehen) an office@geniesserhotels.at Betreff: Genießerhotels-Foto-Contest 2022/23

- dazu idealerweise am besten gleich auf Social Media posten: [@geniesserhotels](https://www.instagram.com/geniesserhotels) #geniesserhotels

Einsendeschluss: 10. Jänner 2023

- Aus allen Einsendungen werden die 3 besten Fotos ausgewählt.
- Die Gewinnerfotos werden in der kommenden Ausgabe veröffentlicht – Hauptpreis ist ein Wochenende für 2 Nächte für 2 Personen mit genussvoller Halbpension und kleinen Überraschungen.
- Auf die Zweit- und Drittplatzierten warten tolle Sachpreise, natürlich zum Genießen.

Und zusätzlich nicht versäumen:



UNSER MONATLICHES ONLINE-GENIESSER-GEWINNSPIEL

Mit fantastischen Preisen, von feinsten Gourmandisen für zu Hause bis hin zu genussvollen Ferienaufenthalten bei unseren Mitgliedsbetrieben.

Mitmachen auf www.geniesserhotels.com



RAUCHZEICHEN IN KRAINERS feiaKUCHL

3 Gault-Millau-Hauben sprechen für die kreative Küche Andi Krainers. Ultimatives Grillen ist aber seine große Leidenschaft, und so wurde aus dem Gartenhäuschen des steirischen Genießerhotels (siehe S. 120) der »place-to-be« in Sachen Glut und Feuer.



Fotos: Nicole Seiser



Lässiges Design trifft im Genießerhotel Krainer auf lauschiges Gartenambiente.

Das wird wohl Österreichs neue Pilgerstätte für Grillfans. Andi und Astrid Krainers »feiaKUCHL« trägt Feuer und Feiern schon im Namen. Das Holzhäuschen beim lauschigen Apfelbaum ist stylisches Kochstudio und lässige Location für genussvolle Feste gleichermaßen. Neben High-Tech spielt ein gesetzter Holzofen mit Grillfunktion und Rauchrohr die Hauptrolle. Der 300 Jahre alte »Holztram« prägt gemeinsam mit gemauerter Steinwand und verkohlter Holzwand das einzigartige Ambiente. Eindrucksvoll sind nicht zuletzt der riesige »Kuchltisch«, aus Langenwanger Esche vom Seniorchef getischelt, sowie der offene Edelgrill.

Für die »feiaKUCHL« gibt's fixe Events und Kochkurse. Sie kann aber auch privat (Do, ab 6 P.) alleine, zu zweit oder als Gruppe bis 12 P. gebucht werden. Im Preis von € 145,- (mit ÜN € 235,-) sind Aperitif, mindestens 5 Gänge vom Grill sowie Getränkebegleitung enthalten.



Foto: Christof Wagner



Foto: Emma Hartwig und Clemens Purner

Wir begrüßen Familie Meilinger herzlich bei den Genießerhotels. Rechts: die zauberhafte Restaurantstube.

SALZBURGER NATURJUWEL – HISTORISCHES KLEINOD ALS NEUES GENIESSERHOTEL

Mehr als 800 Jahre Geschichte prägen die Atmosphäre des Weyerhofes im Salzburger Land ebenso wie das feinfühliges Design der behaglichen Zimmer und Suiten (siehe S. 106). Die 3-Hauben-Küche ist ein weiterer guter Grund für einen Besuch im Oberpinzgau.

Bei der umfangreichen Sanierung des historischen Ensembles in den letzten Jahren wurde der einzigartige Charakter bis ins Detail bewahrt. Den Gast erwartet modernste Qualität bei den Zimmern, aber alle Ein- und Umbauten erfolgten in höchster handwerklicher Qualität. Lediglich das 1940 ausgebrannte Dachgeschoß ist modern gestaltet, aber ebenso hochwertig.

Geführt wird der Weyerhof von den Geschwistern Franz Meilinger und Elisabeth Meilinger-Matule und ihren Ehepartnern Lioba und Christopher, wobei Franz Meilinger gemeinsam mit Andreas Stotter am Herd steht. Eindrucksvoll zunächst das Ambiente der alten Stuben, nicht minder die Raffinesse der kulinarischen Kreationen: Es gibt keine Halbpension, dafür können Gäste verfeinert bodenständige, saisonale À-la-carte-Spezialitäten genießen oder das 4-Gang-Degustations- oder das 7-Gang-Überraschungsmenü wählen. Alles sehr geschmackssicher und vom Guide Gault Millau mit 3 Hauben, von Falstaff mit 91 Punkten ausgezeichnet.

Der Weyerhof verfügt zwar über keine Wellness, ein romantischer Naturbade- teich ist aber in Planung (ab Anfang 2023). Dazu bietet die Umgebung in der Nationalparkwelt der Hohen Tauern vielfältige Möglichkeiten, vom Smaragdweg im Habachtal bis zu den spektakulären Krimmler Wasserfällen. Highlight im Winter ist die längste beleuchtete Rodelbahn Europas (mit Seilbahn) am Wildkogel. www.weyerhof.at



Fotos: Bergergut

Andocken an all die Annehmlichkeiten des 4-Sterne-S-Genießerhotels, aber mit der Freiheit des eigenen Wohnwagens: Im Bergergut im verträumten Mühlviertler Granitland nahe Böhmerwald und tschechischem Moldau-Stausee können Individualisten große Freiheit mit feinsten Küche verbinden. In Kombination mit Bergergut-Kulinarik und/oder Wellness-Leistungen (siehe S. 114) steht für maximal drei Wagen ein Stellplatz mit Blick in die grüne Natur bereit. Zusätzlich buchbar sind serviertes Frühstück, sonntäglicher Live-Musik-Brunch, Dinner aus Thomas Hofers Gourmetküche sowie Wellness und Kosmetik. Die Anreise ist täglich möglich. www.romantik.at

GENUSSPARTNER



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

JOHANNS. LIVING – STEIERMARK

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

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

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

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 Kunstausstellungen 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 stylischen Spiegelkabinett. Eine Klasse für sich ist die Wein- und Champagnerkarte mit rund 5.000 Positionen. Die Panoramaterasse 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. 2022“,
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

Sie ticken ziemlich unterschiedlich, aber in einem sind sich die drei Powerfrauen Ellen Nenning (Hotel Gams, zu zweit / Bild Mitte), Antonie Metzler (Hotel Das Schiff / Bild rechts) und Claudia Sutterlüty (Flowers in Bed / Bild links) beim Tischgespräch in der »Gams« einig: Genießen will gelernt und fein getaktet sein, weil es komplexer ist als die Seele baumeln und den Gaumen jubilieren zu lassen.

Text: Wolfgang M. Gran; Fotos: Johannes Kernmayer

GENIESSERHOTEL GAMS, ZU ZWEIT

Als Single braucht man hier gar nicht um ein Zimmer zu fragen, denn dieses Haus in Bezaun im Herzen des Bregenzerwaldes ist ausschließlich Paaren vorbehalten. 58 liebe- und fantasievoll ausgestattete Kuschelsuiten und ein Wellnessbereich auf 2000 m² bieten den frisch oder immer noch Verliebten ein perfektes Ambiente für traute Zweisamkeit in einer in jeder Hinsicht außergewöhnlichen Atmosphäre. www.hotel-gams.at

GENIESSER-ROMANTIK HOTEL DAS SCHIFF

Dieses »Schiff« hat seit 1840 in Hittisau im Bregenzerwald seinen Heimathafen, und bis heute gehen hier Menschen vor Anker, die neben Ruhe und Entspannung auch Kulinarik auf höchstem Niveau mit starkem regionalem Bezug genießen wollen. Mit drei Hauben wurde die Küche bereits ausgezeichnet, und das Hotelrestaurant »Wälder Stube 1840« zählt damit zu den Toprestaurants im gesamten Ländle. www.schiff-hittisau.com

FLOWERS IN BED

Dagewesen ist sie bei Claudia Sutterlüty schon immer, die Liebe zu den Blumen. Nach Jahren bei einem großen Lebensmittelkonzern machte sie diese Liebe in ihrer Heimat, in Egg im Bregenzerwald, zum Beruf. Hier designt sie nun »Flowers in Bed«, in Handarbeit aus besonders weicher Supima-Baumwolle hergestellte Pyjamas mit bunten Blumenmotiven, die ihren Ursprung allesamt an kraftvollen Orten haben. www.flowersinbed.com



»Genießen hat sehr viel damit zu tun, Momente zu erkennen, die einem Genuss verschaffen. Und die dann auch so stehenzulassen.«

ELLEN NENNING,
GENIESSERHOTEL GAMS



Gastgeberin Ellen Nennung (Mitte) hatte mit Claudia Sutterlüty (links) und Kollegin Antonie Metzler (rechts) beim Tischgespräch jede Menge Spaß. Denn zum Genießen gehört ja auch, so eine Zusammenkunft mit ein wenig Augenzwinkern aufzulockern.

Spüren muss man es halt einfach. Deshalb war für Ellen Nennung, der Chefin des Genießerhotels Gams, zu zweit in Bezau, gleich einmal klar, wo das Tischgespräch mit ihrer Kollegin Antonie Metzler vom »Das Schiff« in Hittisau und der Jungunternehmerin Claudia Sutterlüty, die weit über den Bregenzerwald hinaus die coolsten Blumen-Pyjamas herstellt, stattfinden muss. Nämlich im ältesten Teil des Hauses aus dem 17. Jh. (Gams 1648 genannt), der u. a. die beeindruckende Vinothek beherbergt. Ein Raum, in dem noch Geschichte atmet ohne der Moderne die Luft zu nehmen – und in dem es sich entsprechend angeregt und locker plaudern lässt. Das wäre bei diesen drei Powerfrauen zwar auch in einem anderen Ambiente möglich gewesen, aber es geht bei Genuss nun einmal um die Nuancen. Die drei Damen fühlten sich auch entsprechend wohl bei diesem Gespräch übers Genießen, über das Leben und die Arbeit im Bregenzerwald – und natürlich auch über ihre Erfahrungen als Frauen in Führungspositionen.



»Darüber, dass ich als Frau einen Betrieb leite, muss ich gar nicht reden. Ich stehe meine Frau und muss das nicht extra unterstreichen.«

ANTONIE METZLER,
GENIESSERHOTEL DAS SCHIFF

Hier sitzen die Chefinnen zweier Genießerhotels und die Schöpferin einer »zweiten Haut«, die auch dem Genuss dienen soll. Was bedeutet euch persönlich das Genießen?

Antonie Metzler: Dass ich gelernt habe, nicht nur auf ein funktionierendes Geschäft, sondern auch auf mich zu schauen. Das ist nicht leicht, wenn du selbst etwas aufbaust, weil du es ja immer gut machen willst und glaubst, du musst ununterbrochen präsent sein.

Claudia Sutterlüty: Ich habe das daheim auch so erlebt, dass der Arbeit vieles untergeordnet wird. Und es ist jetzt mit meinem eigenen Business schon auch cool, wenn der Einsatz fürs eigene Label da ist und das dann Früchte trägt. Aber es ist wichtig, das richtige Maß zu finden und zu erkennen, wann man auch wieder einmal einen Schritt zurückgeht.

Ellen Nennung: Das klingt super, aber wie findet man für sich das richtige Maß?

Antonie Metzler: Ich habe jetzt einfach kein schlechtes Gewissen mehr, wenn ich ab und zu nicht präsent bin. Denn mit dem Bild, dass du dich fertig machst, haben heute weder deine Mitarbeiter eine Freude, noch die Gäste. Mit so etwas fühlt sich keiner mehr wohl.

Muss man die Fähigkeit zum Genuss selbst vorleben, um das glaubhaft an die Kunden zu bringen? Denn man kann ja wohl nicht Stress demonstrieren und Genuss verkaufen.

Ellen Nennung: Doch, manche tun das. Aber glaubhaft ist man wohl nur dann, wenn man selbst in der Lage ist, Genussmomente zu zelebrieren. Ich persönlich mag zum Beispiel, wenn mir Tom, der bei uns für den Wein zuständig ist, von einem jungen Winzer erzählt und von der Freude des Tuns dieses jungen Menschen. Und wenn dann das Probefläschle ins Haus flattert, zelebrieren wir die Verkostung.

Claudia Sutterlüty: Das ist der Punkt, dass man den Moment genießen muss. Das war auch der Ursprung meiner Idee mit den Pyjamas. Die sind als Begleiter für Situationen gedacht, in denen es einem gutgehen soll, zum Feierabend, beim Frühstück oder ähnlichem.

Antonie Metzler: Ich glaube, es ist sehr wichtig, wie man sich präsentiert, vom Ambiente übers Mobiliar bis zur Küche. Die Menschen sind viel bewusster geworden, die wollen wissen, wo kommen diese Möbel her oder woher stammt das Fleisch.

Was macht es für euch besonders, im Bregenzerwald zu leben und zu arbeiten?

Ellen Nennung: Ich war ja immer da und nie weg. Lange war für mich das Coolste, dass ich nur eineinhalb Stunden bis Zürich und zwei bis München hatte. Heute sage ich es anders: Du musst hier nicht weg, weil es hier keine Möglichkeiten gibt, aber du könntest weg, weil es anderswo auch Spannendes gibt. Aber hierbleiben kann auch sehr spannend sein.

Claudia Sutterlüty: Was ich an der Region so schätze, sind die Themen Design und Handwerk. Da werden traditionelle, bodenständige Wurzeln mit internationaler Inspiration kombiniert, da findet das Weltoffene seinen Raum, und das ist faszinierend für mich.

Antonie Metzler: Es ist auch der Genuss des Essens. Familien gehen hier seit eh und je heimisch essen. Da wird ganz bewusst darauf Rücksicht genommen, woher das kommt.

Ellen Nennung: Also ich habe das Gefühl, dass das Genussthemata, Geld fürs Essen auszugeben, schon noch Luft nach oben hat.

Claudia Sutterlüty: Qualitativ hochwertige Lebensmittel haben hier schon einen höheren Stellenwert als in anderen Teilen Österreichs. Mit dem Genießen hat der Wälder aber schon Schwierigkeiten. Da gibt's ja sogar so etwas wie eine Samstag-Arbeit. Da müssen Dinge nach einem peniblen Plan erledigt werden, da wird gemäht, geputzt und gewischt.



»Ich glaube, genauso wichtig wie sich für seine Sache ins Zeug zu legen, ist, gelegentlich auf Distanz zu gehen, um einen klaren Kopf zu kriegen.«

CLAUDIA SUTTERLÜTY,
FLOWERS IN BED

Foto: Michael Gunz



Die historische »Wälder Stube 1840« verleiht dem Genießer-Romantik Hotel Das Schiff in Hittisau ein ganz spezielles Ambiente. Was dort auf die Teller kommt, macht den Genuss perfekt und wurde von Gault & Millau mit drei Hauben ausgezeichnet.

Foto: Christian Wöckinger



Nicht nur die Suiten, sondern auch der großzügige Wellnessbereich im Genießerhotel Gams, zu zweit in Bezau liefert den idealen Rahmen für sinnliche Stunden zu zweit. Und wenn die Leidenschaft einmal kurz Pause macht, lässt es sich trefflich für diese Architektur entflammen.

Antonie Metzler: Auf der anderen Seite kriegt der Wald dadurch sein sauberes Ambiente. **Claudia Sutterlüty:** Stimmt schon. Man sieht tatsächlich wunderschöne Gärten, prächtige Blumen und gepflegte Rasen. Aber den Liegestuhl, in dem jemand liegt und all diese Pracht auch nützt und genießt, sieht man leider viel zu wenig.

Tradition hat hier bei Brauchtum oder Handwerk einen hohen Stellenwert. Keine Tradition haben Frauen in Führungspositionen. Wie erlebt ihr das in euren Jobs?

Ellen Nanning: Woher kommt die Information, dass das keine Tradition hat? (schmunzelt).

Claudia Sutterlüty: Das hat sogar eine sehr lange Tradition. Dass die Frau im Wald den Laden schmeißt ist Usus und Tradition. Nur hat's bisher kein Geld dafür gegeben. (lacht).

Antonie Metzler: Wir sind daheim im Betrieb ja sechs Frauen, und die »Welt am Sonntag« hat einmal einen Bericht über unsere »Weibervirtschaft« gebracht. Unsere Marketingagentur wollte das gleich ausschlagen, aber wir haben alle sechs gesagt, das passt uns nicht. Wir machen hier unsere Arbeit und müssen nicht betonen, dass wir das als Frauen tun.

Ellen Nanning: Es wäre schon cool, wenn das ganze System weiblicher würde. Mir geht es nicht darum, dass mehr Frauen in Spitzenpositionen kommen, weil sie es besser machen, sondern weil sie es anders machen. Weil niemand braucht das, dass Frauen einfach nur die besseren Männer sind.

Claudia Sutterlüty: Ich glaube, es geht weniger ums Geschlecht als um neue Arbeitsmodelle, innovativer und der Zeit entsprechender. Da hat auch die Pandemie Optionen gezeigt für eine neue Art, wie man arbeiten kann – das sollte man als Chance zur Veränderung nutzen.

Ellen Nanning: Wenn es nur um Umsatz geht, ist das Geschlecht egal. Wenn ich aber ein bisschen tiefer in die Idee eintauche, was ich dafür tun muss, um von Mitarbeitern die Leistung zu bekommen die ich brauche, schaut das anders aus. In klassisch männlichen Schubladen zu denken wird nämlich dazu führen, dass es ganz bald niemanden mehr geben wird, der diese Leistung erbringen möchte. Ich brauche nämlich keinen weiblichen oder männlichen Zugang, sondern nur einen offenen, der mir den Umgang mit verschiedenen Lebensstilen ermöglicht. Ich kenne einen Fall, da hat sich ein Mann für einen Teilzeitjob beworben, der geschlechtsneutral ausgeschrieben war. Als er sagte, er müsse daheimbleiben wenn sein Kind krank wäre, sagte der männliche Personalchef: Wir suchen eigentlich eine Teilzeitkraft weiblich. Da sieht man die Rollenzuschreibungen, und das wird im Großen nicht so rasch zu ändern sein. Im Kleinen können wir drei mit unseren Unternehmen aber vielleicht schon erste Schritte in eine richtigere Richtung aufzeigen.

Kehren wir zum Eingangsthema Genuss zurück. Haben sich hier bei den Gästen die Ansprüche geändert?

Antonie Metzler: Ich würde sagen, es ist ganzheitlicher geworden. Es wird die Umgebung, die Architektur sehr bewusst wahrgenommen – und auch die Menschen, die den Gästen im Haus begegnen, also die Mitarbeiter, werden in diese Betrachtung einbezogen. Und was mir noch auffällt: Die Menschen, die Ruhe suchen, die einfach nur da sein wollen in diesem entspannten Ambiente ohne viel Programm, werden immer jünger.

Ellen Nanning: Ich glaube, man muss sich und seinem Konzept treu bleiben. Wir haben zum Beispiel am Donnerstag Dresscode Bademantel. Da gibt es Menschen, die lieben das und solche, die verstört sind, weil sie sich gern aufbrezeln und plötzlich im Cocktailkleidchen inmitten von lauter Bademänteln sitzen. Aber wir müssen auch in dieser Branche anfangen, ein gewisses Selbstbewusstsein zu entwickeln und zu sagen: So sind wir, das machen wir und das kostet es. Wer mag, der greife zu. Und wer nicht, der nicht.

NEVER ENDING PASSION



Foto: Ingo Pertramer

Das Motto der Jeunes Restaurateurs (JRE) könnte nicht treffender sein. Die europäische Spitzenköche-Vereinigung ist längst Inbegriff für innovative Küchenkultur. Präsident in Österreich ist Richard Rauch, der kochende Patron im Genießerhotel Villa Rosa & Restaurant Geschwister Rauch.

Vor über 40 Jahren in Paris gegründet, versammelt JRE (www.jre.eu) mittlerweile mehr als 350 Köche und Restaurateure aus 15 Ländern unter seinem begehrten Logo. Ein Logo, das für höchste Qualität steht, und so sind auch die mittlerweile 39 österreichischen Mitglieder allesamt kulinarische Trendsetter in ihren jeweiligen Regionen.

Ein einzigartiges Netzwerk von leidenschaftlichen Gastronomen, die es gemeinsam auf unglaubliche 122 Gault-Millau-Hauben sowie 129 Falstaff-Gabeln bringen. Sehr erfreulich, dass auch 12 Genießerhotels in dieser außergewöhnlichen Elitvereinigung vertreten sind. Gut erkennbar am JRE-Symbol auf den Präsentationsseiten der Hotels in diesem Magazin ab Seite 54.

Einen informativen Einblick in die Welt der JRE gibt der alljährlich erscheinende Österreich-Guide, in dem auch Restaurants aus den Nachbarregionen Slowenien, Kroatien, Deutschland, Schweiz und Südtirol vertreten sind. Neu ist die ebenfalls kostenlos erhältliche JRE-Zeitung mit aktuellen News und Backstage-Stories.



Hier sind beide kostenlos bestellbar:



www.reisemagazine.com

JRE

JEUNES RESTAURATEURS

CHEF'S ROULETTE

Mittwoch, 5. Oktober 2022



Foto: Stefan Eder

Rechtzeitig Tickets sichern für das wohl originellste Gourmet-Event des Jahres. An einem Abend tauschen mehr als 25 JRE-Spitzköche ihr Restaurant. Wer wo kocht wird durch Los entschieden und bleibt »top secret« bis zu den ersten Gängen.

Tickets für Tischreservierungen direkt in diesen teilnehmenden Restaurants:



www.jre.at

BERGADVENT

**Auszeit statt vorweihnachtlichem Stress: Was wäre da besser geeignet als die Alpen?
Feine Küche, ein wenig Wellness, romantisches Brauchtum und ganz viel Muße.**



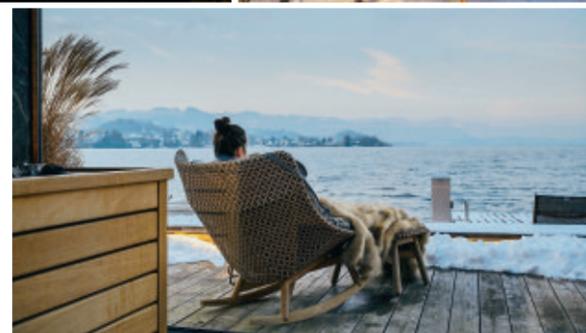
Foto: Johannes Kernmayer

Spektakulär: die riesigen Glöckler-Kappen, besonders sehenswert der Lauf in Ebensee. Ungemein romantisch präsentiert sich der Advent im malerischen St. Wolfgang.



STILLE TAGE IM SALZKAMMERGUT

Die kaiserliche Sommerfrischeregion präsentiert sich um diese Jahreszeit wohltuend beschaulich. Viel überliefertes Brauchtum ist erhalten wie die eindrucksvollen Landschaftskrippen mit oft mehreren hundert Figuren, die teils in Privathäusern besichtigt werden können. Ein Highlight am 5. Januar ist der eindrucksvolle Glöcklerlauf in Ebensee, wo junge Burschen mit riesigen, kunstvoll gestalteten und beleuchteten Kappen die bösen Wintergeister vertreiben. Das Genießer-Seehotel **Das Traunsee** (siehe S. 112) bietet spezielle »Stiller-Advent«-Packages ab € 395,- p. P. mit 2 ÜN, Genießer-menüs sowie Besuch der hübschen Weihnachtsmärkte in Traunkirchen (3./4. 12., 10./11. 12.), St. Wolfgang, Bad Ischl, Mondsee und Fuschl. www.dastraunsee.at



Fotos: Christof Wagner, WTG/Zoltan

Entspannung pur: Nach der Wellness am See relaxen.

SKI & FAULENZEN IN DEN KITZBÜHELER ALPEN

Wahlweise 3 bis 8 Übernachtungen ab € 511,- p. P. lassen sich in **Minglers Genießerhotel Sportalm** in Kirchberg bei Kitzbühel (siehe S. 88) angenehm mit Relaxen (Hallenbad, Sauna, Dampfbad) und, je nach Lust, 2 bis 5 Tagen Skispaß im Großraum KitzSki kombinieren. Die ermäßigten Leihskier werden direkt ins Haus geliefert, zum Kitzbüheler Advent gibt's Mi und Do einen Shuttle, und ergänzend zu den 6-gängigen Gourmetmenüs steht auch ein Galaabend in der Gourmetstube »Stubn 1972« am Programm. www.hotel-sportalm.at



Fotos: Fotostudio Andorfer, Lukas Kirchgasser

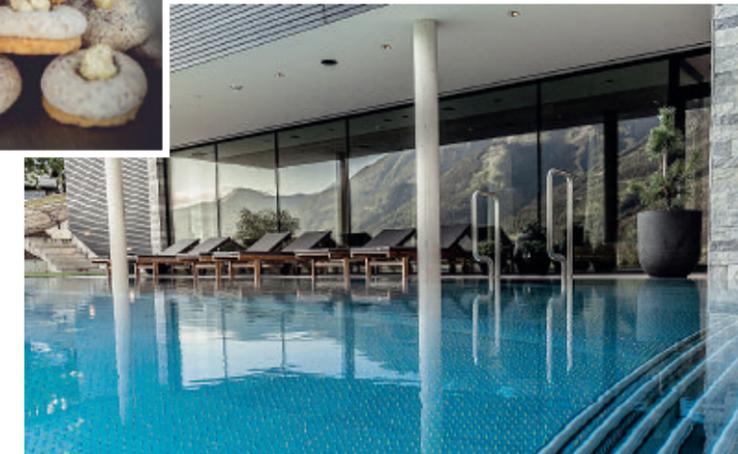
PONGAUER WINTERTRAUM MIT KEKSE-BACKEN

Obwohl eine der besten Wintersportregionen der Alpen in der Umgebung jede nur denkbare Sportmöglichkeit eröffnet, präsentiert sich das hochgelegene Dorf St. Veit als wahre Idylle. Zum Kennenlernen offerieren Eva-Maria und Vitus Winkler ab dem 16. 12. im **Genießerhotel Sonnhof by Vitus Winkler** (siehe S. 108) spezielle Advent- und Weihnachts-Arrangements (4 bis 7 Tage). Ein besonderes Erlebnis ist das 4-tägige Package mit Advent-Kekse- und Plätzchen-Backkurs. Idealer Ausgleich zu Langlaufen, Spazieren und Schneeschuhwandern: der neue, beheizte Infinity-Pool. www.sonnhof-vituswinkler.at



Fotos (2): Mario Stockhausen

Winter von seiner schönsten Seite: Kekserl-Backen und danach eine Runde im beheizten Pool.



ADVENTZAUBER IN LEOGANG

Im **Genießerhotel Die Riederalm** (siehe S. 102) wird der Salzburger Bergadvent mit verschiedensten Events zelebriert, die mit den üblichen Hotelpackages gut kombinierbar sind. Auftakt ist der Advent-Brunch am Sonntag. Dabei werden zusätzlich zum Schlemmer-Frühstücksbuffet (bis 12 Uhr) ein exquisites 6-gängiges Brunchmenü (Menüstart zwischen 9 Uhr und 12 Uhr, Musik) sowie ein weihnachtlicher Aperitif serviert.

Eine Fackelwanderung, Küchen-Gaudi, »Christmas Wine & Dine«-Galadiner mit Anwesenheit eines österreichischen Winzers garantieren weitere vorweihnachtliche Genuss-Erlebnisse. Beliebte Klassiker sind die romantischen Pferdekutschenfahrten, ein Erlebnis ganz anderer Art die wöchentlich mehrmaligen, vorweihnachtlichen Sauna-Aufgüsse. Sportlich Aktive nutzen die noch ruhige Zeit zum Winterwandern, Langlaufen und Skifahren auf den noch wunderbar ruhigen Pisten der Skiarena Leogang-Saalbach. **Tipp:** Die Programmpunkte sind bei allen Buchungen ab 3 Übernachtungen im Zeitraum von 7. bis 23. Dezember bei Direkt-Buchungen inkludiert. www.riederalm.com

EINFACH ZAUBERHAFT

In der Post in Lermoos (siehe S. 78) spielt jeden Adventssonntag zum Frühstück echte Tiroler Stubenmusik auf.



Tolle Lage, feine Küche, top Wellness: Die Riederalm.



Fotos: Carmen Huter, Lorenz Masser



Foto: Saalfelden Leogang Touristik / Artisual



Foto: Saalfelden Leogang Touristik / Michael Geißler

Unverfälschtes Brauchtum: Knappenadvent in Leogang mit Kutschenfahrt, Geschichtenleser, Weisenbläser, Sänger und besinnlicher Musik im Bergwerkstollen.

WAS WIR AM WINTER SO SEHR LIEBEN

Hineinspringen ins Ferienglück. Es ist wieder Zeit, dass die vielstrapazierten Begriffe wie Idylle und Romantik Hochsaison haben. Die Berge als monumentale Kulisse einer Landschaft, die zum Genießen im Schnee einlädt. Beschaulich auf Loipen und Spazierwegen, entspannend inmitten von Schneeflocken im wohlig warm beheizten Gartenpool oder sportiv in den besten Skigebieten der Alpen.

Fotos: Peter Kühnl

Wenn's richtig schneit, werden, so wie hier im Pillerseetal in den Kitzbüheler Alpen, Kindheitserinnerungen lebendig. Das Châlethotel von Familie Unterlechner ist nicht nur größtmäßig ein Kleinod und scheint im dichten Weiß fast zu versinken. Direkt vom Haus aus geht es, wie bei sehr vielen Genießerhotels, los zum Winter- oder Schneeschuhwandern und Langlaufen.





Foto: www.lightwalk.de

LOIPENFREIHEIT...

Ob im Skating-Stil oder ganz beschaulich gleitend: Langlaufen liegt im Trend. Kein Wunder: Völlig stressfrei und ruhig lässt sich die winterliche Natur erleben. Tief durchatmen und gleichzeitig etwas für das körperliche Wohlfühl tun – das ist einfach herrlich. Wer es zum ersten Mal versuchen will: Zum Ausprobieren für Neueinsteiger gibt's in allen Wintersportorten erstklassiges Leihmaterial. Einige wenige Übungsstunden in einer Langlaufschule sind sinnvoll, um die unkomplizierte Technik zu erlernen und das richtige Bewegungsgefühl zu bekommen. Und schon geht's los ...

Alle beheizten
**WINTER-
GARTENPOOLS**
der Genießerhotels
siehe Seite 27



Foto: Hohenfels



Foto: Frank Heuer

Einfach nur schön: Schwimmen im beheizten Pool inmitten der tiefverschneiten Landschaft wie hier im Genießerhotel Hohenfels (s. S. 76) im Tannheimertal in Tirol oder Relaxen mit wohltuenden Therapien wie im Bauernbadl vom Bad Schörgau (s. S. 60) im Südtiroler Sarntal.

Legendär ist die Pferdeschlittenfahrt am Arlberg zur Roten Wand (s. S. 72) nach Zug, deren Fonduestube Kultstatus genießt. Ebenfalls ein Klassiker: Geführte Touren zur Wildfütterung, wie sie u.a. Post Lermoos (s. S. 78), Salzburgerhof (s. S. 104) und Montafoner Hof (s. S. 64) anbieten.



Foto: Johannes Kernmayer

Foto: Petr Blaha

... UND PFERDESCHLITTEN-ROMANTIK

Ja, das muss einfach mal sein! So wie Venedig von der Gondel aus erleben. Wer noch niemals mit einem Pferdeschlitten durch die tiefverschneite Landschaft schwebte, hat eindeutig etwas versäumt. Eingehüllt in warme Decken, dazu sanftes Glockengebimmel und der knirschende Schnee. Nicht zu vergessen der oft übliche Zwischenstopp in einer rustikalen Hütte im Winterwald und das obligate Schnapsperl zum Aufwärmen. Das ist Romantik pur und absolut Instagram-cool. Fahrten gibt es bei den meisten alpinen Genießerhotels.



Foto: TVB Mühlviertler Hochland



Foto: Mirja Geh

ÜBER PISTEN SCHWINGEN...

Endlich wieder unbeschwert Skifahren. So wie von Minglers Sportalm aus (s. S. 88) in den Kitzbüheler Alpen (Foto) oder in einem der anderen großartigen Skigebiete in Österreich und dem Berner Oberland. Die Übersichtstabelle rechts zeigt, wie nah die einzelnen Genießerhotels bei den jeweiligen Skigebieten liegen. Jede Menge Spaß garantiert auch eine Rodelpartie. Die längste beleuchtete Rodelbahn Europas findet sich übrigens in der Wildkogel-Arena in der Nähe des neuen Genießerhotels Weyerhof (s. S. 106).



Foto: Weißensee Information, Stefan Valtke



Foto: Rupert Mühlbacher

Lustige Alternative mit viel Schwung: Eislaufen bei der Forelle (s. S. 96) am verlässlich zufrierenden Kärntner Weißensee (Bild) oder am Tristachersee (s. S. 94) bei Lienz in Osttirol. In Obereggen in Südtirol führen Skiabfahrten und Rodelbahn direkt zum Genießerhotel Sonnalp (s. S. 62).

WINTERTRÄUME

Auf einen Blick:
Der Ferienplaner für skibegeisterte Genießer

GENIEßERHOTEL	SKIABFAHRT BIS ZUM HAUS	ENTFERNUNG ZUM SKIGEBIET	SKIGEBIET TOP, GUT, KLEIN	NÄCHSTE LANGLAUFLOIPE	EXTRAS
LE GRAND CHALET *****		5 – 10 Autominuten	top	1,5 km	
LA MAIENA MERAN RESORT *****		10 km	gut	20 km	Top-Wellness beheizter Pool
DER WALDHOF ² *****		27 km bzw. 29 km	gut	29 km	
BAD SCHÖRGAU ****		8 km	top, klein	10 km	beheizter Pool
SONNALP *****	✓	direkt am Skigebiet	top	10 Autominuten	beheizter Pool
SEEWIRT ****	✓	direkt am Skigebiet	gut	am Hotel	
KRAINER ****		12 km	top	6 km	
DER WILDE EDER ****		16 km	klein	16 km	
MÜHLTALHOF ****		40 km	gut	100 m oder 20 km	
BERGERGUT *****		30 km	gut	am Hotel	beheizter Pool
DAS TRAUNSEE *****		5 km	gut	2,5 km	
DÖLLERER ****		5 km bzw. 20 km	klein bzw. top	500 m	
SONNHOF ****		10 Autominuten	top	am Hotel	beheizter Pool
SALZBURGERHOF *****		1 km	top	100 m	Top-Wellness beheizter Pool
WEYERHOF		2 km	gut	1 km	
DIE RIEDERALM *****	✓	direkt am Skigebiet	top	200 m	beheizter Pool
DAS MOERISCH *****		10 km	gut	am Hotel	beheizter Pool
DIE FORELLE ****		im Ort bzw. 28 km	klein bzw. top	am Hotel	
TRISTACHERSEE *****		2,5 km	top	1 km	
UNTERLECHNER ****	✓	direkt vor der Haustür bzw. 5 Autominuten	klein bzw. top	am Hotel	
DER BÄR	✓	direkt am Skigebiet	top	800 m	beheizter Pool
MINGLERS SPORTALM *****	✓	direkt am Skigebiet	top	300 m	
DER BÖGLERHOF *****		1 km	top	2 km	beheizter Pool
THERESA *****		800 m	top	am Hotel	Top-Wellness beheizter Pool
LANERSBACHERHOF ****	✓	direkt am Skigebiet	top	am Hotel	
ALPIN ****		1 km	gut	am Hotel	
HOHENFELS ****	✓	direkt am Skigebiet	gut	50 m	beheizter Pool
POST LERMOOS *****		500 m	top	am Hotel	Top-Wellness beheizter Pool
SCHALBER *****		100 m zur U-Bahn zu den Liften	top	500 m	Top-Wellness beheizter Pool
ROTE WAND ****	✓	direkt am Skigebiet	top	100 m	beheizter Pool
HALLER *****		1 km	top	500 m	beheizter Pool
DAS SCHIFF ****		10 km	gut	am Hotel	beheizter Pool
GAMS *****		2 km	gut	100 m	beheizter Pool
MONTAFONER HOF ****		1 km	top	500 m	beheizter Pool



DAS POWER-DUO

Vater und Sohn in der Küche – da können die Funken spritzen, oder es geht gut. Im Kulinarik- & Genießerhotel Alpin am Achensee geht es so gut, dass Armin und Alexander Gründler drei Hauben erkohten.

Interview: Wolfgang M. Gran, Fotos: Johannes Kernmayer

Seit 24 Jahren sind sie ein Team in der Küche, haben gemeinsam probiert, geirrt, ins Schwarze getroffen und triumphiert: Armin und Alexander Gründler haben das Gourmetstüberl im Tiroler Genießerhotel zu einer Topadresse für Feinschmecker gemacht. Und schon bald könnte aus dem Power-Duo ein Trio werden, denn Alexanders 18-jähriger Sohn Andre steht am Ende der Ausbildung und damit ante portas. Im Gespräch verraten sie, warum der Erfolg neben Kochkunst auch viel mit Liebe zu tun hat.

Zwei Alpatiere, noch dazu Vater und Sohn, gemeinsam in der Küche. Wie funktioniert das?

Alexander: Dadurch, dass ich eigentlich gleich nach der Lehre daheim angefangen habe, ging das sicher leichter. Und nachdem wir es schon 24 Jahre machen, muss es wohl funktionieren.

Armin: Als der Alex zu mir in die Küche kam, haben wir das Wichtigste gleich festgelegt: Bei uns kommt nicht Vater oder Sohn auf den Teller, sondern Qualität.

War eigentlich von Anfang an klar, dass Alexander auf den Spuren des Vaters wandeln will, oder hat's da ein bisschen sanfte Hinführung gebraucht?

Armin (lacht): Ganz kurz wollte er einmal Mechaniker werden, aber nur so lange, bis ich ihn gefragt habe, wie oft er schon einen Schraubenschlüssel in der Hand hatte. Das war's dann. Essen, Trinken und Lebensmittel waren bei uns einfach immer ein Thema, die Liebe zu diesen Dingen vermittelt man, und Alexander ist da hineingewachsen. Er hat auch, wenn wir essen gingen, sobald er lesen konnte selbst bestellt. Und da kam es schon vor, dass er mit sechs, sieben Jahren eigenständig eine Tafelspitzsulz orderte.

Alexander: Daran kann ich mich jetzt gar nicht erinnern. Aber wenn sich dein Umfeld den ganzen Tag damit beschäftigt, hast du das als Kind auch schon irgendwie drinnen.

Wie sehr war das Kochen auf Hauben-Niveau bei euch eigentlich konkretes Ziel?

Armin: Bei mir schon sehr. Ich musste mich ja entscheiden, wie ich das hier anlegen soll. Aber als wir die erste Haube hatten, verloren wir gleich 50 Prozent der Gäste. Dabei hatte

ich nichts verändert, weil die Haube bekamen wir ja für das, was wir vorher getan hatten.

Das heißt, die Leute sind am Anfang vor dem davongearannt, wegen dem sie davor gekommen waren?

Armin: Ja, das kann man wahrscheinlich genau so sagen.

Alexander: Man muss auch erwähnen, dass der Papa immer schon eine super Küche gemacht hat, aber für manche war die Haube dann eine Hemmschwelle.

Armin: Wir mussten auch lernen damit umzugehen, aber wir waren ja sehr bewusst hinter dem Gebüsch hervorgekommen. Am Anfang haben wir zwei Karten gemacht, das hat gar nicht funktioniert. Erst als wir auch räumlich in Wirtshaus und Gourmetstüberl getrennt haben, fing es an sich richtig toll zu entwickeln.

Kommen wir auf die Vater-Sohn-Konstellation zurück: Was schätzt ihr am jeweils anderen am meisten?

Armin: Neben dem, wie er sich als Koch entwickelt hat, schätze ich das Gedächtnis von Alexander. Der ist wie ein Computer. Und ich bin wahnsinnig stolz auf meinen Sohn, weil er ein feiner Mensch und der beste Partner ist, den man sich vorstellen kann.

Alexander: Beim Papa ist es die Konsequenz, mit der er seinem unbedingten Qualitätsanspruch und seinen Zielen nachgeht. Das bewundere ich sehr, und ich bin mir manchmal nicht sicher, ob ich das ohne ihn bei mir auch so entwickeln hätte können.

Wie kommt ihr eigentlich auf neue Ideen für eure Küche?

Armin: Wir setzen uns ganz bewusst an einem Ort zusammen, an dem wir unsere absolute Ruhe haben, und gehen gemeinsam unsere Ideen durch. Die können entstehen, wenn man ein Produkt anschaut, auswärts essen ist oder bei einem Seminar war.

Alexander: Manchmal geht das auch ganz schnell. Aber es kommt dann schon auch vor, dass wir nach einer halben Stunde aufstehen und sagen: Das wird heute nix.

Was muss man mitbringen, um so gut kochen zu können wie ihr?

Armin: Die richtige Einstellung, handwerkliches Können und Liebe zu dem, was man tut.

Alexander: Wir machen zwar jeden Tag das Gleiche, dabei aber immer etwas Neues. Das ist das Faszinierende an diesem Beruf, dass es immer spannend bleibt.

Vater Armin und Sohn Alexander Gründler sind seit 24 Jahren ein eingespieltes Team in der Küche. Auf die Teller kommt nur Qualität – und manchmal, wie hier bei geräuchertem Kopfsalat mit Schweinebauch, Blutwurst-Cannelloni, Wachtelei, Speck und Rettich, hat man den Eindruck, das Essen findet sich auch selbst zum Anbeißen.

WILDe ZEITEN

Für »Wildwochen« alleine sind die Tiere des Waldes den Spitzenköchen zu kostbar: Das Fleisch mit der natürlich eingebauten Bio-Garantie wird als ultra-regionale Spezialität längst ganzjährig als Markenzeichen der alpinen Küche geschätzt – und phantasievoll »Nose to Tail« verwertet.

Text: Roland Graf; Fotos: Montafoner Hof



Waidmanns Heil kann man da nur sagen: Christoph Tschohl, einer der drei Chefs im Genießerhotel Montafoner Hof, ist wie die gesamte Familie Tschohl leidenschaftlicher Jäger. Das gilt auch für Tochter Antonia, die als angehende Rechtsanwältin zum beruflichen Ausgleich immer wieder mal mit dem Papa auf die Pirsch geht. Wunderschön Harfe spielt sie übrigens auch, an manchen Abenden sogar im Hotel. Wildgenuss »Steinbockrücken« aus der Montafoner Hof-Küche von 3-Hauben-Koch Holger Stöber.

Für ein Land, das fast zur Hälfte mit Wald bedeckt ist, stellt die kulinarische Statistik ein Armutszeugnis dar: Bei den 60,5 Kilogramm Fleisch, die wir pro Kopf und Jahr verzehren, findet sich Wild unter »Sonstiges«, mit Innereien und Kaninchen ehrenhalber zu einem Kilo aufsummiert. Offenbar fremdeln Konsumenten ausgerechnet mit dem gesündesten Fleisch, das sie bundesweit umgibt. In der Spitzenküche hingegen kann man von der Alternative zur Tierzucht und ihren Auswüchsen nicht genug bekommen. »Wozu brauche ich Gänseleber, wenn ich Gams zur Verfügung habe?«, bricht etwa Lukas Nagl vom »Bootshaus« in Traunkirchen (Genießer-Seehotel Das Traunsee) eine Lanze fürs Wild.

Dass in seiner Küche Fisch im Fokus steht, ist da kein Widerspruch: Wenn es einmal Fleisch gibt, stammt es entweder von eigenen Lämmern oder aus den Wäldern. »Meine Onkel sind alle Jäger, dazu kommen viele Hotelgäste, die auf die Pirsch gehen«, so Nagl, der Wildhase oder Fasan ebenso gern verarbeitet wie Reh oder Hirsch. »Als junger Koch kennt man das vielleicht nicht. Aber hat man erst einmal das erste Reh aus der Decke geschlagen,



Foto: Joerg Lehmann

»Hat man erst einmal das erste Reh aus der Decke geschlagen, versteht man den Nachhaltigkeitsgedanken von selbst.«

LUKAS NAGL

versteht man den Nachhaltigkeitsgedanken von selbst«. Daher wird auch heute noch ein bis zwei Mal im Jahr mit den Lehrlingen im »Bootshaus« Hochwild zerlegt.

Die Weitergabe des Wissens ist wesentlich für die traditionelle Wildküche – und den Abbau von Vorurteilen von (zu) trockenem Fleisch und dem früher gefürchteten »Hautgout«. Er selbst habe vom Wissen seiner Tante (»eine der besten Wildköchinnen«) viel profitiert und zudem trage Wildbret auch zur »sinnstiftenden Küche« bei, wie es Lukas Nagl nennt: »Dabei wird bei der Zubereitung immer klar, warum ich etwas so mache«.

Wild erleben und erschmecken

Trotz der breiten Skepsis gegenüber Massentierhaltung braucht es beim Wild noch Vermittlungsarbeit. Wildbeobachtungen und Fütterungen im Winter gehören daher zu den Aktivitäten, die der »Montafoner Hof« seinen Gästen anbietet.

Im eigenen Jagdrevier führt die Besitzer-Familie Tschohl – hier sind alle Mitglieder aktive Jäger – im Sommer auch Pirschgänge durch. So wird der Unterschied zwischen Hirsch-, Reh-, Gams- und Steinwild auch für Laien erlebbar. Besonders spektakulär wird dieser Ausflug in die Vorarlberger Wälder, wenn Stefan Tschohl frühmorgens zum Aufbruch ins Revier drängt, weil die Zeit der Hirschbrunft angebrochen ist.

Apropos prächtig: Am Teller zelebriert Holger Stöber als Küchenchef in Tschagguns ohnehin zu jeder Jahreszeit heimisches Wild. Das Vorurteil vom trockenen Fleisch widerlegt er sogar am Grill. »Eine Hirsch-Schale etwa schneide ich genau so wie ein Steak aus der Rinderhuft und es wird genauso perfekt rosa«. Fettbrand braucht man beim BBQ mit Wild jedenfalls keinen fürchten! Allenfalls ein wenig Schweinespeck wird mitfaschiert, wenn Stöber seine Burger vom Hirsch vorbereitet. Wer derlei Köstlichkeiten auch daheim nicht missen möchte,



Fotos (3): Andre Schönheer

Um Wild »from Nose to Tail« zu verarbeiten, kann's nicht schaden, wenn der Küchenchef auch erfahrener Jäger ist. So wie Stefan Egger, der für das Genießerhotel Theresa im Tiroler Zillertal pro Jahr rund 30 Hirsche und 20 Gämsen erlegt.



Fotos (2): Johannes Kernmayer

Thomas Strasser, 2-Hauben-Küchenchef in der Post in Lermoos in der Tiroler Zugspitzregion, ist eng mit der örtlichen Jägerschaft verbunden. Entsprechend dem natürlichen Zyklus spielt Wild saisonal immer eine wichtige Rolle auf seiner Speisekarte. Johannes Ramstöck sorgt für die perfekte Weinbegleitung.





Seit im Weingut Sattlerhof die junge Generation das Kommando übernommen hat, ist Senior-Winzer Willi Sattler wieder viel mehr im Wald beim »Jagern« anzutreffen. Sehr zur Freude seines Bruders Hannes, für den Wild beim Grillen ebenso unverzichtbar ist wie in der 3-Hauben-Gourmetküche.



Fotos: Gerd Kressl, Alex Sattler

kann im »Montafoner Hof« auch einen Wildkochkurs belegen; zweimal im Jahr weiht der 3-Hauben-Koch in die Geheimnisse seiner vielfältigen Küche ein.

Aus Sicht des Jägers ist ein derart kundiger Küchenchef ein Glücksfall. Denn ein 150 Kilo schwerer »Einser-Hirsch« (über 12 Jahre altes Tier) etwa will auch zur Gänze verwertet sein. »30 Hirsche und 20 Gämsen erlegen wir pro Jahr«, rechnet Stefan Egger vor, der als Patron auch die Küchenleitung im »Theresa« im Zillertal über hat und selbst Waidmann ist. Im Hotel stehen »drei bis vier Mal die Woche Wildspezialitäten aus dem eigenen Revier« auf dem Speiseplan. Bei den Entrées sind es etwa Wild-Tatar oder -Schinken, der in Zusammenarbeit mit einem lokalen Metzger geräuchert wird. Die Zerlegung aber ist Chefsache im »Theresa«. Zunächst wird das Wildbret gut abgehangen, ehe die Teile für den Schinken und das Brät an den Fleischer gehen – er fertigt daraus köstliche Wildwurst. Selbst die Knochen erfahren in Stefan Eggers Küche eine nachhaltige Verwendung in Form von klarer Wildsuppe.

Suppe kochen und »wild« wursten

Der Glücksfall einer Symbiose aus Wirt und Jäger prägt auch die »Post« in Lermoos. Die Tiroler

Bergwelt bringt den Gästen nicht nur ein Kräuter-Pädagoge nahe, auch Wildwanderungen gehören zum Angebot. Das ermöglicht bereits beim Frühstück Gams-Begegnungen im alpinen Safari-Stil: Einmal in der Woche wird frühmorgens in der Jagdhütte der Familie Dengg aufgetischt. Der Blick auf die munteren Felsbewohner ist dabei die Dreingabe zu den »wildenen« Köstlichkeiten.

Vor allem Reh und Hirsch kommen dabei in die Küche Thomas Strassers. Er schätzt speziell die großen »Cuts«, wie einen Rehrücken im Ganzen. Als Pendant zum »Englischen« beim Rind lassen sich daraus wunderbare Portionen schneiden – vor allem für die Hausgäste des Hotels ist derlei ein echter Gewinn im Menü. »Gulasch oder Ragouts vom Wild machen wir aber genauso gerne«, so Strasser, der ebenfalls nach Möglichkeit ganzjährig das Fleisch verarbeitet, das von der lokalen Jägerschaft frisch angeliefert wird. »Ist aber etwas aus, dann gibt es nichts mehr davon«, lebt hier der Küchenchef die natürlichen Zyklen mit.

Diese Abläufe zu respektieren, damit es auch weiter heimisches Wild gibt, ist ebenso für Andreas Döllerer Ehrensache: »Tiefkühl-Wild gibt es bei uns nicht«, verweist er auf die Schonzeit als Vorgabe, »von 15. Jänner bis 15. Mai hat das Wild Pause«.

Der Salzburger vom gleichnamigen Hotel und Restaurant bezieht sein »wildes« Fleisch gern vom Gollinger Hausberg, dem Hohen Göll, der extrem steile Felsen bietet. »Gams ist ein großes Thema«. Im »Döllerer« wird daraus etwa ein Butterschnitzerl, »aber auch Ossobuco vom Reh ist ein Klassiker bei uns«.

Die Natur schreibt den Menüplan

»Wirt und Landwirt bitten zu Tisch« lautet das Motto des steirischen Genießerrestaurants »Sattlerhof«. Man muss dabei aber auch den Jäger einfügen, denn kürzere Wege wie in Gamlitz legt Fleisch selten zurück. »Wir arbeiten sehr gern mit Wild«, formuliert es Anna Sattler, die das Restaurant leitet, in dem Vater Hannes kocht. Dabei schöpfe man dank des Waidmanns der Familie – Spitzenwinzer Willi Sattler – und befreundeten Weinbauern aus dem Vollen: »Sie bringen uns immer etwas vorbei, wenn sie Waidglück hatten«. Verarbeitet werden die ganzen Tiere, das habe in der Steiermark Tradition, verweist Sattler auf Wild-Salami oder Rohschinken vom Hirsch.

Die 27-Jährige kam heuer nach Stationen in den Sterne-Restaurants »Jordnaer« (Kopenhagen) und »Alain Ducasse« (London bzw. Macau) und »Vue Montagne« (Schweiz) zurück in die Steiermark. Sie empfiehlt Wildterrinen mit eingelegtem Gemüse aus dem eigenen Garten, »die Preiselbeeren dazu machen wir auch selber«. Je Saison werden auch die Teile des Rehs variiert, ein Frühlingsspezialität ist der Maibock mit Pilzen, Karotten, Spargel und Trüffel. Und: »Wir arbeiten auch gerne mit Wildschwein, wenn wir welches bekommen«.

Die Schwarzkittel sind in der Steiermark nämlich nicht leicht zu bezagen, bestätigt Andreas Krainer in Langenwang. Dafür regiert zwischen Semmering und Hochschwab das Reh. Die kreative Küche im Landgasthof Krainer hat mit dem »Pulled Bock« auch eine Zubereitung gefunden, die zeigt, wie es sich modern anrichten lässt. In der neuen »feiaKUCHL« von Astrid und Andreas Krainer wird das Reh auf Holzkohle gegrillt. Wie sein »Paté« vom Schwein wird es dann zerzupft und belegt einen Feuerfleck aus dem Holzkohleofen und mit Kräutern aus dem eigenen Garten. Angerichtet wird wie stets auf Keramik von Astrid Krainer – mehr Regionalität als bei dieser Köstlichkeit geht dann wirklich nicht mehr!



Fotos: Joerg Lehmann, Nicole Seiser

Was für ein Glücksfall für Andreas Döllerer: Wild liebt den monumentalen Hohen Göll als Lebensraum, die Gäste des Genießerrestaurants in Golling die Gams-Spezialitäten und das Ossobuco vom Reh. Reh ist auch ein großes Thema bei Astrid und Andreas Krainer im gleichnamigen Genießerhotel in Langenwang. Eine großartige Kreation ist dabei der »Pulled Bock« auf einem Feuerfleck aus dem Holzkohleofen, eines der Highlights in der neuen »feiaKUCHL« (siehe auch S.120).



WEIN ZUM WILD

Wir haben 8 Weinexperten aus den Reihen der Genießerhotels um ihren ganz persönlichen Weintipp zu einem Wild-Gericht ihrer Wahl – und zugleich Spezialität im eigenen Restaurant – gebeten. Lassen Sie sich inspirieren.



Foto: Michael Reidinger



**KATHARINA GNIGLER,
LANDHAUS BACHER**

**2017 Syrah vom Weingut Wandraschek,
Kremstal (Niederösterreich)**

Zum glasierten **Maibock** mit Kohlrabi und Mirabellen mit Sauce Poivrade empfehle ich diesen Syrah. Der Wein harmonisiert durch feine Pfefferwürze, die rauchigen Noten begleiten die Pfeffersauce. Die filigrane Aromatik von dunklen Beeren unterstützen die des Kohlrabis und der Mirabellen. Die Weinmanufaktur ist ein Familienbetrieb mit knapp 2 Hektar und wird (nicht nur von Falstaff) bereits als »kleines Stück Bordeaux im Kremstal« bezeichnet. www.wandraschek.at



Foto: Lorenz Masser



**FERNANDO FANARO,
DIE RIEDERALM**

**2018 Cuvée Diana vom Weingut Müller,
Kremstal (Niederösterreich)**

Zum geschmorten **Hirschschnitzel** mit getrüffelnder Polenta, Steinpilzen und eingelegten Kirschen empfehle ich diese wunderbare Cuvée aus Zweigelt, Merlot und Cabernet Sauvignon. Die Aromatik nach dunklen Früchten pariert wunderbar mit dem Fleisch, die eleganten Holzanklänge verschmelzen mit der Trüffel und den Steinpilzen, Weichselnuancen mit den eingelegten Kirschen. Fein verbunden ist dies durch die geschmeidige Tanninstruktur. www.weingutmuller.at



Foto: Adrian Ehrbar Photography



**PEDRO FERREIRA,
LE GRAND CHALET**

**2019 Cornalin Les Monzuettes
Domaine Cornulus, Wallis (Schweiz)**

Von unseren Freunden Stephane Reynard und Daniel Varone (Domaine »Cornulus«), zum **Rehrücken** eine wahre Walliser Spezialität: ein Cornalin »Clos des Monzuettes.« Im Fass gereift, mit reifer Fruchtnote, die hervorragend zur Zartheit des Rehrückens passt. Dank seiner Länge im Abgang schmeicheln Aromen von Schwarzkirsche, Mineralien und Rauch dem Gaumen und harmonisieren wunderbar mit klassischen Beilagen wie Rotkohl und Spätzle. www.cornulus.ch



Foto: Günter Standl



**ROBERT LECHNER,
DER BÄR**

**Cabernet Franc Ried Steinberg 2017 vom Weingut
Zehetbauer, Schützen am Gebirge (Burgenland)**

Zu einem unserer Klassiker, dem **Hirschgulasch** mit Haselnussespätzle, Rosenkohl und Preiselbeeren bietet sich dieser ausbalancierte Cabernet Franc aus dem Leithagebirge bestens an. Nach einer Maischestandzeit von ca. 4 Wochen ist er zunächst 12 Monate im großen Holzfass und reift nochmals 12 Monate in der Flasche. Der Duft des ungemein würzigen, saftigen Weines erinnert an einen Tannenwald und bleibt mit animierender Saftigkeit in langer Erinnerung. www.zehetbauerwein.at



Foto: Christian Burmester



**GREGOR WENTER,
BAD SCHÖRGAU**

**2019 Lagen-Blauburgunder von
Patrick Uccelli, Südtirol (Italien)**

Wir marinieren die **Fasankeule** mit Koji und Garum, garen sie anschließend in der Lacke sousvide! Danach wird sie 20 Sekunden im Fett gebacken und auf einer Emulsion mit den eigenen Garsäften serviert. Dazu gibt es eingelegte Kirschen und Jus. Hier passt dieser Blauburgunder perfekt, er hat eine wahnsinnig frische Eleganz, ist nicht aufdringlich, und der Abgang ist sehr lang und komplex, aber immer elegant und pfeilgerade. www.ansitzdornach.it



Foto: Der Böglhof



**JOHANNES MARGREITER,
DER BÖGLERHOF**

**Syrah 2017 vom Weingut Dorli Muhr,
Carnuntum (Niederösterreich)**

Dieser Syrah vom Kalk, vergoren teilweise mit Stielen und Kämmen, erinnert an die nördliche Rhône! Dunkelbeerig, würzig, Schwarze Oliven, rustikal und archaisch: Ein fordernder Wein, der auch der Speise etwas abverlangt. Hier darf man auf Wild zurückgreifen, das einen »wilden« Geschmack hat. Etwa **Gamsmedaillons** am Holzkohlegrill, kurz gebraten, dazu Gemüse und Kartoffeln vom Grill, serviert mit Schwarzer-Oliven-Tapenade. Den Wein mit 15° servieren. Perfekt! www.dorlimuhr.at

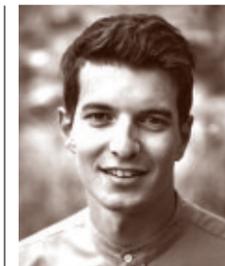


Foto: Andreas Balon



**DANIEL SCHICKER,
MÜHLTALHOF**

**Cabernet Franc Marginale 2015
von Thierry Germain, Loire (Frankreich)**

Dieser Franzose passt super zum Rücken vom **Maibock** mit grünem Spargel, Haselnuss und Ribisellaub. Die Kombination ist für mich eigentlich »aufgelegt«. Spargel braucht immer was Vegetables und für den rosa Rücken sollte es nichts zu Schweres sein. Da harmonisiert dieser elegant würzige Cabernet Franc absolut perfekt... auch in der Nase dank seiner feinen Cassis- und Ribisel-Anklänge. Leicht kühl im großen Glas bei 16 Grad serviert. www.rochesneuves.com, erhältlich über www.kateandkone.at



Foto: Rupert Mühlbacher



**DAVID WEISSENSTEINER,
SONNALP**

**Lagrein 2019 Riserva Erbhof Unterganzner,
Südtirol (Italien)**

Zur **Rehkeule** in Holunderbeersauce ist dieser Lagrein Riserva mit kraftvoller Struktur und dunkelgranatroter Farbe perfekt. Er ist nach seiner 15- bis 18-monatigen Lagerung in Barriques durch seine warmen Tannine bereits in jungen Jahren ein Highlight. Die Aromen nach reifen Brombeeren und Waldfrüchten harmonieren mit der Sauce, und die Mokka- und Kakaonuanen sowie die eleganten Holznoten begleiten das mit Kräutern und Gewürzen verfeinerte Fleisch hervorragend. www.mayr-unterganzner.it

WACHAUER WEINREBELLEN

Ausgerechnet in der prestigereichen, bisweilen aber als eher konservativ eingeschätzten Wachau gehen zwei junge Winzer einen radikal anderen Weg. Und stellen mit ihrer französischen Naturphilosophie der Weinbereitung die gewohnte Stilistik der Region auf den Kopf.

Text und Foto: Georges Desrues



Ihre rund 2,2 Hektar haben Michael Donabaum und Daniel Vogelwaid auf kleine Parzellen in Spitz, im Spitzer Graben und am Südufer der Donau verstreut – allesamt besondere Lagen, steil und nur händisch bewirtschaftbar.

»Beide lieben wir die Wachau«, sagt Michael Donabaum, »die Landschaft, die Terrassen, das Terroir. Und wir respektieren die Arbeit der lokalen Winzer. Doch das Allermeiste, das hier erzeugt wird, entspricht einfach nicht unseren Vorstellungen.«

Darum gründete Donabaum, der einer lokalen Weinbaufamilie in Spitz entstammt, gemeinsam mit seinem Geschäfts- und Lebenspartner Daniel Vogelwaid im vorpandemischen Jahr 2019 ein eigenes kleines Weingut mit dem hübschen Namen »von der Vogelwaide«. An die 17 Weingärten wurden gepachtet, verstreut über nahezu alle Gemeinden des Weinbaugebiets, viele davon auf schwer zugänglichen Terrassen. Und dazu einen ehemaligen Heurigen am rechten, stilleren Donauufer. Dort keltert man nun Weine, die für die Wachau recht verblüffend sind.

»Französischer« Stil

»Auf eine frische, vordergründig aromaintensive Stilistik, wie sie für hier typisch ist, stehen wir nicht so sehr«, sagt der Württemberger Vogelwaid, der einige Jahre auf renommierten Weingütern in gleich mehreren Regionen Frankreichs gearbeitet hat, »viel mehr wollen wir Weine machen, die gut altern, sich mit der Zeit verbessern.« Dazu setzt man auf schonende Pressung, auf Spontanvergärung und Reifung in gebrauchten Holzfässern, wie sie bei den meisten Winzern der Region verpönt sind.

Das Resultat sind cremige, reinsortige Grüne Veltliner und Rieslinge sowie Cuvées mit vornehmlichem Mundgefühl, langem Abgang und elegantem Säurespiel. Dazu mit bereits schöner Trinkreife und zugleich deutlichem Alterungspotenzial. »Flaschenreife ist für uns ein ganz wesentlicher Faktor, bei dem sich der Wein erst richtig entwickelt«, erklärt Vogelwaid und bestätigt damit den starken Einfluss der französischen Weinkultur auf seine Arbeit.

Alles in Handarbeit

Arbeit gibt es übrigens reichlich auf dem kleinen Weingut. Da wären zum einen die hochgelegenen Terrassen, die in den meisten Fällen derartig schwierig zugänglich sind, dass man sie nur händisch bewirtschaften kann. »Wir wollten keine Weingärten, die zuvor mit schweren Maschinen bearbeitet wurden«, so Vogelwaid, »sondern solche mit leichten, lockeren Böden und lebendigem Erdreich.«

Dann ist da auch die weite Verstreuerung der zahlreichen Parzellen und Lagen auf mehrere Gemeinden, die die Jungwinzer zu höchstmöglicher Mobilität und unzähligen Donauquerungen verdonnert. Und schließlich die noch weitgehend per Hand erledigte Kellerarbeit. »Bei uns wird noch jede einzelne Flasche händisch verkorkt, mit Wachs versiegelt und etikettiert«, ächzt Donabaum.

Angesichts ihrer Philosophie und des Arbeitsaufwands, den sich die beiden antun, scheint es nur logisch, dass man bereits jetzt geprüft biologisch wirtschaftet; und eine biodynamische Zertifizierung bislang nur daran scheiterte, weil ein paar Marillenbäume in unmittelbarer Nähe konventionell bewirtschaftet werden. Möglichst umweltschonende und naturnahe Arbeitsmethoden sind selbstredend Pflicht.

Von trendigem »natural wine«, wie er gerade angesagt ist, will man dennoch nicht sprechen. Zum einen, weil Schwefel zum Schutz des Weines zwar behutsam, aber dennoch eingesetzt wird. Zum anderen aber vor allem, weil die Weine von der Vogelwaide viel klarer, defektfreier und trinkfreudiger daherkommen, als man das von einem großen Teil der »Naturweine« gewohnt ist.

WEINGUT VON DER VOGELWAIDE

3621 Mitterarnsdorf 61
T. +43 (0)681 / 20 22 72 23 oder
+43 (0)660 / 47 44 050
www.vondervogelwaide.at



2019 Tandaradai Grüner Veltliner

Strahlendes Stroh- bis Goldgelb, würzige Nase, ein Hauch von Karamell, zurückhaltende Frucht. Präsenze Säure, saftig und kräftig. Im langen Abgang bleiben Würze und Apfelnoten untermalt von Brioche-Noten. Reifepotenzial.



2019 Tandaradai Riesling

Strahlendes Gelb mit goldenen Reflexen, fein fruchtige Nase, Zitruszesten, weißer Pfirsich und Apfel, Aromen von Kamille und Thymian, schöne Säure-Balance, vielschichtig. Im Abgang langer Nachhall. Sehr gutes Reifepotenzial.

Der bunte Fantasievogel als Symbol für den spannendsten alkoholfreien Newcomer: den von Vincent Bründlmayer und seiner Familie mehr als acht Jahre lang entwickelten Grapester.



Foto: Bründlmayer



Foto: Johannes Kernmayer

DIE LÄSSIGE NÜCHTERNHEIT

Alkoholfreie und alkoholreduzierte Getränke begeistern.

Die Winzerfamilie Bründlmayer, Oberösterreichs 3-Hauben-Koch Klemens Schraml und der dänische Starsommelier Jacob Kocemba mischen an vorderster Front mit.

Text: Philipp Braun

Null Promille und viel Geschmack. In den USA ist der Trend »sober curios«, also »nüchtern, aber neugierig« fast zu einer Lebenseinstellung geworden. Immer mehr Menschen verzichten auf Alkohol. Nicht, weil sie Auto fahren, nicht aus religiösen Gründen, nicht wegen Alkoholabhängigkeit oder sonstigen gesundheitlichen Beeinträchtigungen. Viel einfacher: Sie wollen einfach keinen Alkohol konsumieren.

»Das Bewusstsein mancher Gäste, entweder ganz auf Wein zu verzichten oder einmal einen Monat keinen Alkohol zu trinken, ist gestiegen. Wir haben dafür genügend Alternativen. Es muss nicht immer ein g'spritzter Apfelsaft sein«, sagt die Sommelière Katharina Gnigler vom Landhaus Bacher in der Wachau.

Grapester – Bründlmayers perlender Edelsaft

Aber was denken Winzer über den alkoholfreien Trend? Immerhin stehen diese Getränke in Konkurrenz mit ihren Produkten. »Ich genieße zu Mittag gerne alkoholfreie Getränke. Und immer nur Wasser, Soda mit Zitrone oder Apfelsaft zu trinken ist fad. Beim Wein bekommt man eine sehr gute Auswahl. Bei Nonalcoholics gibt es allerdings noch viel Potenzial«, sagt Vincent Bründlmayer aus Langenlois.

Der Winzer griff deswegen die Idee seiner Mutter Edwige auf, die viele Jahre auf der Suche nach einem geschmackvollen, antialkoholischen Getränk war, und erweiterte das Portfolio des Traditionsbetriebs. »Wir probierten sehr viel aus und tüftelten herum und haben jetzt eine sehr gute Rezeptur«, erklärt Bründlmayer. Die Vorgaben dazu waren schnell definiert. Ganz wenig Zucker, maximaler Geschmack, erfrischend, es soll Spaß bereiten und biologisch produziert sein.

Den Grundstock dafür liefern die Weingärten der Familie. Verjus ist die Basis. Dazu ein belebender Auszug aus grünen Kaffeebohnen und Grüntee sowie erfrischendem Yuzu-Saft. Der Fantasievogel Grapester auf dem Logo widerspiegelt den Grund-

gedanken: Der fliegende Feinspitz pickte sich die besten Zutaten heraus und vermischte sie wie in einem wohlschmeckenden Zaubertrank, von dem man gerne regelmäßig kosten möchte.

Noch dazu, weil der Grapester so fein prickelt. Die angenehm perlende Kohlensäure stammt übrigens aus der eigenen Weinproduktion (Nebenprodukt bei der alkoholischen Gärung im Keller) und ergänzt den ganzheitlichen und ressourcenschonenden Ansatz der Bründlmayers. Freilich könnte man den Grapester auch mit Gin, Eiswürfeln und einer Scheibe Zitrone aufpimpen. Muss aber keineswegs sein, denn den maximalen Geschmack gibt's auch so. Und das ganz ohne Alkohol.

Combuchont – Shooting-Star aus der Sterne-Küche

Freude an antialkoholischen Getränken hat auch der Koch Klemens Schraml aus Großraming vom Restaurant Rau. Und zwar mit einer besonderen Weiterentwicklung von Kombucha. »Ich produziere seit zwölf Jahren Kombucha und habe die Kulturen immer weiterentwickelt. Irgendwann hörten die Bakterien auf, Essigsäure zu produzieren. Ich habe Proben analysieren lassen, und solche Hefekulturen kannte man in dieser Form noch nicht«, sagt Schraml.

Wild gesammelter Oolong-Tee aus Taiwan bildet die Basis für den von 3-Hauben-Koch und JRE Klemens Schraml entwickelten, fein moussierenden Combuchont.



Fotos: Matthias Heschl, Rau





Weltweiter Erfolg: Der vom dänischen Sommelier Jacob Kocemba und seinem Geschäftspartner Bo Sten Hansen kreierte Sparkling Tea in derzeit fünf Sorten.



Fotos: Copenhagen Sparkling Tea Company

Der aktuell mit 3 Hauben und zuvor in der Schweiz mit Michelin-Stern ausgezeichnete oberösterreichische Spitzenkoch bezeichnet sein Getränk deswegen auch nicht als Kombucha, sondern vermarktet es als Combuchont.

Die Nachfrage ist groß. 14.000 Flaschen wurden exklusiv für europäische Rennstrecken gefüllt. Alkoholfrei ist der fermentierte Tee zwar noch nicht, aber mit drei Volumsprozent am unteren Ende der Alkoholskala angesiedelt. Als Ziel wären unter 0,5 Vol.-% Alk angedacht. »Wir arbeiten daran«, sagt Schraml, der als umtriebiger Daniel Düsentrieb der Kulinarik zählt und auf die Besonderheiten des Combuchont hinweist. »Wir verwenden nur Oolong-Tee aus Taiwan, der wild gesammelt und direkt von den Bauern an uns geliefert wird.«

Das Produzentennetzwerk baute er sich während einer zweimonatigen Auszeit bei buddhistischen Mönchen in Taiwan auf. »Diesen Tee bekommst du kaum in Europa. Ich weiß genau, wo er geerntet wurde«. Schraml kocht den Oolong, setzt ihn an und produziert ihn nach echter »Méthode Traditionelle«. Nach einer Woche Gärung wird der Combuchont in die Flasche gefüllt und reift dort für 15 Monate weiter. Danach immer etwas rütteln, degorgieren und mit einer Lagerdosage auffüllen. Die Rückmeldungen klingen vielversprechend: Leicht mineralisch, was dem Wasser in den Kalk-

alpen geschuldet ist, dazu etwas Exotik von Mango und Passionsfrucht, eine angenehme Perlage und sehr trocken. Eine herrliche Alternative zu Weinen.

Sparkling Tea – Skandinavisches Blubbern de luxe

Der dänische Sommelier Jacob Kocemba begeisterte bereits vor Jahren die Genießer mit Teemischungen. Vor fünf Jahren gründete er mit Bo Sten Hansen die Copenhagen Sparkling Tea Company und bietet seitdem Bio-Schaumgetränke an, die aus bis zu 13 verschiedenen Tees in einem komplexen Herstellungsprozess gebraut werden. Die Flasche, der Korken und das Getränk erinnern an Sekt. Nur genießt man statt alkoholischem Sprudel eben eine alkoholfreie oder nur leicht alkoholische Variante.

Raimund Döllner vom gleichnamigen Weinhandelshaus vertreibt die Sparkling-Tea-Serie exklusiv in Österreich und mittlerweile auch in Deutschland und zeigt sich begeistert. »Die Getränke eignen sich sowohl als Aperitif als auch als Speisenbegleiter oder als Basis für Cocktail-Ideen.«

Geschmacklich überzeugt zum Beispiel der Teecocktail Blå mit zwölf verschiedenen Tees: Zarte Jasminnoten, dezente Traubensüße und eine schöne Perlage zeichnen das Getränk aus. Und das Beste daran – der Sparkling Tea bereitet mehr Spaß als so mancher Sekt.

WEITERE INFOS:

GRAPESTER: <https://shop.doellerer.at>, www.weinco.at, www.bruendlmayer.at

COMBUCHONT: www.im-rau.com, www.combuchont.com

SPARKLING TEA: <https://shop.doellerer.at>, www.sparklingtea.co



HERWIG ERTL'S

GENUSS-ECKE

Der Edel-Greißler aus Kötschach-Mauthen war auf der Suche nach weiteren alkoholfreien Getränken, die es – alle in Bio-Qualität – direkt in den Manufakturen, aber auch, neben vielen anderen Spezialitäten, bei ihm in Kärnten oder im Online-Shop (www.herwig-ertl.at) gibt.



Foto: Ferdinand Neumüller



HEIDELBEEREN-FRUCHTSAFT VOM BEERENBERG

»Landwirtschaftliche Unternehmer« nennt sich Familie Schmied, die den Beerenberg bei Linz auf sehr ursprüngliche Weise wiederbeleben: Ob Bio-Heidelbeeren pur genossen oder zu Fruchtsaft verarbeitet. Hier schmeckt man die völlig unbehandelt in die Flasche kommende Frucht. Am Gaumen fein bitter und auf keinen Fall süß. Ein Genuss!

www.beerenberg.at

VERJUS-APERO VON TEMENT

Die perfekte Aperitif-Alternative zu Alkohol vom südsteirischen Spitzenweingut Tement: Den kalorienarmen Verjus aus grünen, gepressten Trauben gibt es weiß und rot. Herrlich erfrischend mit wunderbarem Traubenaroma und fein balanciertem Säurespiel.

www.tement.at

LIMO & FRUCHT-SÄFTE VON JOSEF ZOTTER

Das macht der Schokomeister auch? Ja, und sogar besonders gut. Wenig Zucker, erfrischender Geschmack. Ein köstlicher Durstlöcher und Speisenbegleiter. Besonders raffiniert: die Apfelsaft-Kreationen mit exotischen Früchten – natürlich alles in Bio-Qualität.

www.zotter.at

WACHAUER MARILLEN NEKTAR

Unter dem Label »Landgut Johann & Marlene« präsentiert dieser biologisch arbeitende Familienbetrieb aus Krems, mit Gärten im Kamptal und der Wachau, diesen hervorragenden Marillensaft. Mit Bedacht auf natürliche Zyklen und Prozesse wird das einzigartige Potenzial und das unglaubliche Aroma der Früchte voll ausgeschöpft.

www.johannundmarlene.at

www.herwig-ertl.at

(mit Online-Shop)

LIEBLINGSWEINE – AUF EIN WORT HERR KALINOVIC

Seit Evelin Frank mit kreativem Esprit im Genießerhotel Der Waldhof² im Südtiroler Völlan aufkocht, kann Sommelier Milan Kalinovic seine Leidenschaft für Wein noch mehr ausleben. Und für Gäste täglich neue Magnums glasweise öffnen.



Fotos (2): Wolfgang Neuhuber

Seit 2015 Herr der Waldhof-Weinkarte: Milan Kalinovic, dessen Leidenschaft kleinen Weingütern und unbekanntem Raritäten gilt.



Weinkunstwerk im Meraner Land: der Anstanz Kränzelhof in Tschermers lädt zu Wein-Degustationen, zudem präsentieren sich 7 zauberhafte Gärten als Natur-Kunstgalerie. www.kraenzelhof.it

Was zeichnet die Küche aus Sicht eines Sommeliers aus?

Die Küche ist geschmacklich ungemein dicht. Evelin versteht es wunderbar, dem klassisch Südtirolerischen eine raffinierte Note zu verleihen. Da macht es einfach Freude, Weinkombinationen zu finden. Etwa bei Steaks mit Schoko und Obst oder Steinbutt mit Johannisbeeren.

Wie ist Ihre Weinkarte aufgebaut?

Mein Credo ist, sie muss Gästen Spaß machen. Inhaltlich wie durch faire Preise. Wir haben rund 180 Positionen mit Schwerpunkt Südtirol plus Italien. Dazu gibt es Änderungen und Ergänzungen, weil ich kleine Güter liebe, wo es manchmal nur begrenzte Mengen gibt.

Was hat es mit den Magnums auf sich?

Das ist ein Hobby von mir. Für jeden Abend öffne ich eine spannende Magnum in Top-Qualität zum glasweisen Verkosten.

Haben Sie Geheimtipps für Südtiroler Weingüter?

Wir empfehlen immer einen Besuch des nahen Kränzelhofes. Das ist ein wunderschöner historischer Anstanz mit einem 20.000 m² großen »Garten der Kunst«, wo man auf sieben Wegen großartige Kunstwerke bestaunen kann. Empfehlenswert sind auch Führungen und Verkostungen. Interessant u.a. der aus 100 % getrockneten Trauben herge-

stellte »Secretum« (Trollinger, Pinot Noir), der »Sagittarius«, eine Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot, und der Weißburgunder »Helios«.

Wo sollte man noch probieren?

Gert Pomalla macht auf seinem 4 ha großen Weingut in Kurtatsch aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot lediglich zwei Cuvées: »Centa« und »Milla«. Sehr individuell in der Vinifizierung, reift Milla bis zu 36 Monate in neuen Fässern, Centa 24 Monate in gebrauchten Milla-Fässern und dann noch ein Jahr in der Flasche. Kräftig, würzig und mit Zwetschkentönen ist er für mich perfekt zu Wild.

Italienische Lieblinge auf Ihrer Karte?

Da gibt's natürlich jede Menge. So wie Marco Speri (Secondo Marco), der wunderbare Amarone und Valpolicella macht. Oder Gianfranco Fino aus Apulien, der der erste war, welcher mit einem Primitivo 3 Gläser bei Gambero Rosso erreichte. Seine Weinstöcke sind alle mindestens 40 Jahre alt. Er produziert kompromisslos zwei Top-Weine: »Es« und »Jo«, die extrem limitiert sind. Bei uns gibt es sie, ebenso wie Finos neue, sehr cremige Schaumweine.

Ist das nicht genau die Philosophie Ihrer Weinkarte im Waldhof?

Ja, ich liebe es, unsere Gäste mit etwas Ungewöhnlichem zu überraschen.



Crème brûlée vom Parmesan mit Sellerie-Apfel-Tatar und Nuss-Crumble von Hannes Treichl, Spitzenkoch im Böglerhof.



Fotos: Christoph Vögele, Lorenz Masser

PARMIGIANO REGGIANO – KOCHEN MIT DEM KULTKÄSE

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 Hannes Treichl, der Küchenchef des Genießerhotels Böglerhof in Alpbach in Tirol.

Schon seit Jahrhunderten ist Parmesan ein fester Bestandteil europäischer Küchenkultur. Alleine schon der Name beflügelt unsere Fantasie und weckt – nicht nur am Gaumen – mediterrane Sehnsüchte. Parmigiano Reggiano, wie die ursprungsgeschützte Köstlichkeit korrekt heißt, vermittelt unwillkürlich eine Prise Süden, harmonisiert aber durchaus auch zu alpinen Gerichten.

Crème brûlée vom Parmesan mit Sellerie-Apfel-Tatar und Nuss-Crumble

ZUTATEN:

320 g Sahne, 125 g Milch, 250 g Parmigiano Reggiano, 4 Dotter, 1 EL Butter, 2 Knoblauchzehen, 4 Zweige Thymian, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Feigenchutney und eine kleine Kartoffel.

ZUBEREITUNG:

Thymian und die Knoblauchzehen in Butter leicht glasieren und anschließend mit Sahne und Milch auffüllen. Einmal aufkochen, beiseitestellen, den Käse dazugeben und mit dem Eidotter emulgieren. Durch ein feines Haarsieb geben und in das vorbereitete, mit dem Feigen-Chutney gefüllte Schüsselchen geben. Im Ofen bei 80 °C Dampf circa 45 Minuten pochieren. Anschließend kaltstellen. Vor dem Servieren mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Flämmchen den Zucker karamellisieren. Erdäpfel in feine Streifen schneiden, frittieren, dazugeben und servieren.

WAS MAN ZU PARMESAN WISSEN SOLLTE

Seit rund 1000 Jahren entsteht zwischen Po und Apennin ein Käse, der weltweit Feinschmecker begeistert. Von Benediktinermönchen entwickelt, wird der Parmigiano Reggiano noch heute nach traditionellem Verfahren produziert. Weitere Kriterien:

- Er wird ausschließlich aus Kuhrohmlach aus der Region ohne Zusatz- oder Konservierungsstoffe hergestellt.
- Er reift nach strengen Vorgaben mindestens 12 Monate, teilweise sogar mehr als 3 bis 4 Jahre.
- Das »Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano« hat die Aufgabe, die Ursprungsbezeichnung zu schützen, zu bewahren und zu fördern.
- 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 Fütterungsvorschriften für die Rinder schreiben die überwiegende Verwendung von lokalem Gras/Heu und pflanzlichem Futter auf Getreidebasis vor. Jegliche Verwendung von Konservierungsstoffen sowie Silageprodukten ist verboten.
- Der zweimal pro Tag gemolkene Milch, die innerhalb von 2 Stunden zur Molkerei gebracht wird, dürfen keine Zusatzstoffe beigefügt werden.

www.parmigianoreggiano.com



Foto: Simeon Baker

SÜDSTEIRISCHE LEIDENSCHAFTEN

Wein ist die große Passion von Anna Sattler, die gerade ihre Dipl.-Sommelière-Prüfung mit Auszeichnung bestanden hat. Unter ihrer Ägide ist die Weinkarte des Sattlerhofs noch spannender geworden. Dass sich darin auch der rare, von Falstaff mit 99 Punkten ausgezeichnete Sauvignon Blanc »Trinkaus« 2019 findet, wird Weinfreaks begeistern. Das von der jungen Generation Alexander und Andreas Sattler geleitete Weingut Sattlerhof ist ebenfalls weiterhin auf Erfolgskurs. Auszeichnung folgt auf Auszeichnung. So u.a. für den 2020 Sauvignon Blanc »Gamlitz«, der mit 94+ P. die österreichische Sauvignon-Blanc-Verkostung des Gourmetmagazins A la Carte gewann. Weitere Top-Weine gibt's im neuen Shop: www.sattlerhof.at/shop



Fotos: Schubidu Quartet, www.bottleshooters.eu



Fotos: Lukas Kirchgasser, Günter Standl, Christian Wöckinger

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.**

Glückshormone aus den Tiroler Alpen

In Landeck, wo sich die Wege über den Arlberg von und nach Vorarlberg oder den Reschenpass nach Südtirol trennen, lohnt ein Zwischenstopp: Denn hier ist mit Hansjörg Haag einer der besten österreichischen Chocolatiers zuhause.

Feiner Kakao, vollmundige Milch und ausgewählte Zutaten aus der Region, wie fruchtige Beeren oder Obstbrände, verschmelzen bei der »Tiroler Edlen«, so der offizielle Name, zu himmlischen Schokoladenkreationen. Die Idee, heimische Rohstoffe mit der Handwerkskunst der Schokoladenherstellung zu verbinden, entwickelte Initiatorin Therese Fiegl gemeinsam mit Konditormeister Hansjörg Haag. Seither kreiert dieser mit Sohn Christoph besondere Rezepturen. Den Namen erhielt das Projekt aufgrund der verwendeten Milch der Grauviehkühe, die seit über 3.000 Jahren in Tirol beheimatet sind und auch liebevoll »Edle« genannt werden.

Zu unseren Favoriten zählen die Edelbitter mit Schwarzen Johannisbeeren, wer mal was Ausgefallenes sucht ist bei Sorten mit Almrosenhonig, Tiroler Bergmarille oder Ötztaler Preiselbeeren richtig. Noch so einer unserer Lieblinge: die süß-herbe und cremige Edelkaramellkonfitüre als Aufstrich. Und falls es gerade den hausgemachten Panettone gibt – unbedingt mitnehmen: der beste nördlich der Alpen. *Erhältlich im Laden in Landeck oder online: www.tiroleredle.at*



Fotos: Tiroler Edle

STEIRISCHE ÖLE UND MANCHES MEHR ...

Für Kürbiskernöl wurde 1907 die bäuerliche Ölmühle Hartlieb im südsteirischen Heimschuh gegründet. Mittlerweile ist daraus eine Genuss-Manufaktur entstanden. In vierter Generation wird schonend und hochwertig ein breites Sortiment an verschiedensten Ölen hergestellt. Der Betrieb mit seinem originellen Museum ist sehenswert, die gesamte Palette an tollen Produkten gibt's aber auch online. Dazu zählen Essige, Mehl, Nudeln, Senf, Aufstriche, Honig, Knabberkerne, Nüsse und einiges mehr. www.hartlieb.at



Foto: Tom Lamm

FLOHS ADVENTKALENDER

Er ist einer der quirligsten der heimischen Kulinarikszene und nun auch noch Niederösterreichs Wirt des Jahres: JRE Josef Floh, der mittlerweile auch seinen Online-Shop zur Fundgrube für Genießer ausgebaut hat.

Neu im Programm ist ein Adventkalender mit einem feinen Querschnitt durch all die Spezialitäten, die der Paradowirt mit seinen regionalen Produzenten zusammengestellt und teilweise in der eigenen 3-Hauben-Küche (16,5 Punkte) kreiert und veredelt hat. Einziger Nachteil: Die Auflage ist begrenzt, eine rasche Bestellung sehr sinnvoll. Wer zu spät kommt, kann sich aber mit einer Fülle anderer Köstlichkeiten trösten, von eingelegtem Gemüse über Konfitüren und Chutneys bis zu Nudeln, Ölen und »Schokoladigem«. Nicht zu vergessen die originellen Geschenkboxen. www.derfloh.at

Foto: Floh



oder hier



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

SCHWEIZ		
1	GENIESSERHOTEL LE GRAND CHALET	Gstaad, Berner Oberland Seite 54
ITALIEN		
2	GENIESSERHOTEL DER WALDHOF ²	Völlan bei Meran, Südtirol Seite 56
3	GENIESSERHOTEL LA MAIENA MERAN RESORT	Marling bei Meran, Südtirol Seite 58
4	GENIESSERHOTEL BAD SCHÖRGAU	Sarnthein bei Bozen, Südtirol Seite 60
5	GENIESSERHOTEL SONNALP	Obereggen, Südtirol Seite 62
ÖSTERREICH		
6	GENIESSERHOTEL MONTAFONER HOF	Tschagguns, Vorarlberg Seite 64
7	GENIESSERHOTEL GAMS, ZU ZWEIT	Bezau, Vorarlberg Seite 66
8	GENIESSER-ROMANTIK HOTEL DAS SCHIFF	Hittisau, Vorarlberg Seite 68
9	HALLER'S GENIESSERHOTEL	Mittelberg/Kleinwalsertal, Vorarlberg Seite 70
10	GENIESSERHOTEL WALCHS ROTE WAND	Lech am Arlberg, Vorarlberg Seite 72
11	GENIESSERHOTEL WELLNESS RESIDENZ SCHALBER	Serfaus, Tirol Seite 74
12	GENIESSERHOTEL DAS HOHENFELS	Tannheim, Tirol Seite 76
13	GENIESSERHOTEL POST LERMOOS	Lermoos, Tirol Seite 78
14	KULINARIK- & GENIESSERHOTEL ALPIN	Achenkirchen, Tirol Seite 80
15	BRUGGERS GENIESSERHOTEL LANERSBACHERHOF	Lanersbach im Tuxertal, Tirol Seite 82
16	GENIESSER- UND WELLNESSHOTEL THERESA	Zell im Zillertal, Tirol Seite 84
17	GENIESSERHOTEL DER BÖGLERHOF	Alpach, Tirol Seite 86
18	MINGLERS SPORTALM – DAS GENIESSERHOTEL	Kirchberg, Tirol Seite 88

ÖSTERREICH		
19	GENIESSERHOTEL DER BÄR	Ellmau, Tirol Seite 90
20	GENIESSERHOTEL UNTERLECHNER	St. Jakob in Haus, Tirol Seite 92
21	GENIESSER-PARKHOTEL TRISTACHERSEE	Lienz, Osttirol Seite 94
22	GENIESSER-LANDHOTEL DIE FORELLE	Techendorf am Weißensee, Kärnten Seite 96
23	GENIESSERHOTEL DAS MOERISCH	Seeboden/Millstättersee, Kärnten Seite 98
24	GENIESSER- & WELLNESSHOTEL KARNERHOF	Egg am Fakersee, Kärnten Seite 100
25	GENIESSERHOTEL DIE RIEDERALM	Leogang, Salzburger Land Seite 102
26	WELLNESS-, GOLF- & GENIESSERHOTEL SALZBURGERHOF	Zell am See, Salzburger Land Seite 104
27	GENIESSERHOTEL WEYERHOF NEU	Bramberg am Wildkogel, Salzburger Land Seite 106
28	GENIESSERHOTEL SONNHOF BY VITUS WINKLER	St. Veit im Pongau, Salzburger Land Seite 108
29	GENIESSERHOTEL DÖLLERER	Golling, Salzburger Land Seite 110
30	GENIESSER-SEEHOTEL DAS TRAUNSEE	Traunkirchen, Oberösterreich Seite 112
31	GENIESSERHOTEL-KUSCHELHOTEL BERGERGUT	Afiesl, Oberösterreich Seite 114
32	GENIESSERHOTEL MÜHLTALHOF	Neufelden, Oberösterreich Seite 116
33	GENIESSERHOTEL LANDHAUS BACHER	Mautern/Wachau, Niederösterreich Seite 118
34	GENIESSERHOTEL KRAINER	Langenwang, Steiermark Seite 120
35	GENIESSERHOTEL DER WILDE EDER	St. Kathrein am Offenegg, Steiermark Seite 122
36	GENIESSERHOTEL VILLA ROSA & GESCHWISTER RAUCH	Bad Gleichenberg, Steiermark Seite 124
37	GENIESSERHOTEL & WEINGUT SATTLERHOF	Gamlitz, Steiermark Seite 126
38	GENIESSER-SCHLOSSHOTEL SEEWIRT	Turrach, Steiermark Seite 128



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

TOP GOURMET

Dieses Symbol erhalten jene Genießerhotels, deren Restaurants vom Guide Gault Millau mit mindestens 4 Hauben und/oder vom 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

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

SCHLEMMER ATLAS

- XXXXXX Eine der besten Küchen
- 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

5 STERNE BEI A LA CARTE

Als eines der renommiertesten Gourmetmagazine Österreichs präsentiert »A la Carte« statt seines früheren Restaurantguides ein jährliches »Top 100«-Ranking, bei dem folgende Betriebe für ihre kulinarischen Qualitäten das Maximum von 5 Sternen erhielten:

- Andreas Döllner (Döllners Restaurant, 99 P)
- Thomas Dorfer (Landhaus Bacher, 98 P)
- Max Natmessnig (Rote Wand Chef's Table, 98 P)
- Lukas Nagl (Restaurant Bootshaus im Das Traunsee, 96 P)
- Hannes Müller (Die Forelle, 95 P)
- Richard Rauch (Restaurant Geschwister Rauch & Villa Rosa, 95 P)
- Philip Rachinger (Restaurant Ois im Mühlthof, 95 P)

4 Sterne gab es für Vitus Winkler (Restaurant Kräuterreich im Sonnhof by Vitus Winkler, 91 P) sowie Stefan Eder (Restaurant ZeitRAUM im Der WILDe EDER, 87 P) mit 7-Punkte-Zuwachs für das neue Restaurant ZEITraum zugleich der Aufsteiger des Jahres. **3 Sterne** haben Bernd Reimer (Restaurant Wälder Stube 1840 im Das Schiff, 84 P) sowie Astrid und Andreas Krainer (Krainer, 82 P).

Foto: Andreas Balon



Fotos: Patrick Langwalmner, Günter Standl

Regelmäßig unter Österreichs besten Köchen: **Andreas Döllner und Thomas Dorfer (Landhaus Bacher)**. Links: »Grünes Dessert«, **5-Sterne-Kreation von Philip Rachinger (Mühlthof)**.



Foto: Christian Burmeister

Gregor Wenter vom Genießerhotel Bad Schörgau.

HORNSTEIN-RANKING

Auch bei der 40. Auflage des Hornstein-Rankings, eine Spezialwertung als Mix aus verschiedensten Restaurantguides, sind unsere Mitglieder wieder unter den besten Restaurants in Österreich und der Schweiz. In Südtirol hat **Bad Schörgau** einmal mehr den Sprung in die absolute Elite geschafft (Platz 24, 1 Krone). Nachfolgend die weiteren Platzierungen. www.hornsteinranking.com

5.	Landhaus Bacher	98,1 Punkte / 3 Kronen
9.	Döllner	96,9 Punkte / 3 Kronen
12.	Rote Wand Chef's Table	96,3 Punkte / 3 Kronen
15.	Ois im Mühlthof	95,1 Punkte / 3 Kronen
17.	Die Forelle	93,2 Punkte / 2 Kronen
20.	Bootshaus im Das Traunsee	92,0 Punkte / 2 Kronen
25.	Geschwister Rauch	90,4 Punkte / 2 Kronen
35.	Kräuterreich by Vitus Winkler	87,2 Punkte / 1 Krone



Foto: Carmen Huter



Foto: Stefan Eder

2 Aufsteiger im Falstaff Restaurant Guide: »dahoam«, das A-la-carte-Panorama-Restaurant in der Riederalm, und raffiniertes Fischgericht von Stefan Eder (Der Wilde Eder).

FALSTAFF RESTAURANT GUIDE ÖSTERREICH 2022

TOP-BEWERTUNGEN FÜR DIE GENIESSERHOTELS & -RESTAURANTS

Der »Falstaff Restaurant Guide Österreich 2022« widerspiegelt einmal mehr die hohen Qualitäten der Genießerhotels & -restaurants. So klassierten sich nicht weniger als **6 Mitgliedsbetriebe unter den Top 7 (mit Ex-aequo-Bewertungen) und auch 3 Bundesland-Sieger kommen aus den Reihen der Kooperation!**

Dem Falstaff Restaurant Guide kommt immer besondere Bedeutung zu, da dessen Bewertungen durch Gäste-Votings zustande kommen. Unangefochten an der Spitze mit dem Maximum von 100 Punkten steht einmal mehr das Wiener Restaurant Steirereck, doch gleich dahinter finden sich die beiden Genießerhotels **Landhaus Bacher** sowie **Rote Wand (Chef's Table im Schualhus)** mit 99 Punkten am zweiten Platz. Beide sind somit auch die jeweiligen Bundesland-Sieger »Niederösterreich« bzw. »Vorarlberg«.

Weiters unter den Besten zu finden: **Döllners Restaurant** (Platz 3, 98 Punkte), **Ois im Mühlthof** (= Bundeslandsieger »Oberösterreich«) und **Die Forelle** (Platz 6, 97 Punkte). Knapp dahinter folgt das **Bootshaus im Genießer-Seehotel Das Traunsee** (7. Platz, 96 Punkte).

WEITERS:

3 Gabeln: Post Lermoos (94 P), Döllners Wirtshaus (93 P), Wälder Stube 1840 im Das Schiff (93 P), Rote Wand Stuben (93 P), Salzburgerhof (93 P), Gourmetrestaurant Geschwister Rauch & Villa Rosa (93 P), Sonnhof by Vitus Winkler (92 P), Alpin Gourmetstüberl (92 P), Minglers Sportalm (92 P), Weyerhof (91 P), Tristachersee (91 P), Bergergut (91 P), Der Bär (91 P), Lanersbacherhof (90 P), Hohenfels (90 P), Krainer (90 P), Seewirt (90 P), Wirtshaus Geschwister Rauch (90 P) und Ernele im Das Schiff (90 P). **NEU als Aufsteiger von 2 auf 3 Gabeln:** »dahoam« in der Riederalm (90 P) und Der Wilde Eder (90 P).

2 Gabeln: Gams (89 P), Sattlerhof (89 P), Montafoner Hof (88 P), Alpin Wirtshaus (88 P), Karnerhof (88 P), Haller (87 P), Space 73 im Yscla (87 P), Der Böglerhof (85 P), Moerisch (85 P).

1 Gabel: Unterlechener (83 P).

FALSTAFF YOUNG TALENT CUP



Foto: Katharina Schiffl

Großartige Leistung von **Hanna Müller**, die bei einem der anspruchsvollsten Nachwuchs-Wettbewerbe den zweiten Platz in der Kategorie Küche erzielte. Das Kochen liegt ihr scheinbar in den Genen. Kein Wunder bei ihrem Vater Hannes Müller, Patron und 4-Hauben-Koch des Genießerhotels Die Forelle am Weißensee in Kärnten.



Foto: Manfred Ramminger

Ebenfalls den zweiten Platz eroberte **Michael Brachner** vom Wachauer Genießerhotel Landhaus Bacher in der Kategorie »Pâtisserie«.



Foto: Michael Huber

SCHLUMMER ATLAS AWARD FÜR LA MAIENA MERAN RESORT

70 MitarbeiterInnen sind im Genießerhotel über Meran beschäftigt. Der Familienbetrieb wurde nun mit dem Schlummer Atlas Award »Top Arbeitgeber 2022 Südtirol« in der Kategorie 5-Sterne-Hotellerie ausgezeichnet.

»In unserem Betrieb sind die MitarbeiterInnen unsere wahren Helden. Nur wenn es den Menschen am Arbeitsplatz gut geht, können sie auch für den Gast Grandioses leisten. Ein respektvoller Umgang ist für uns eine Selbstverständlichkeit«, so Mathias Waldner, der den Betrieb gemeinsam mit seiner Frau Evelyn und seiner Familie führt. Weitere Top-Auszeichnung und somit bei den 10 Prozent der besten Hotels weltweit: **Travellers Choice Award 2022.**



Foto: Armin Terzer

Großes Herz für ihre Mitarbeiter: Familie Waldner.

ROLLING PIN SPECIAL AWARDS AN 3 GENIEßSERHOTELS

Im Rahmen der spektakulären Rolling Pin Convention, einem der Highlights der österreichischen Gourmetszene, wurden nicht nur die Top-100-Köche der Alpenrepublik gekürt, sondern auch die begehrten Sonderauszeichnungen für außergewöhnliche Leistungen vergeben.



Fotos: Christian Wöckinger, Johannes Kernmayer

Ellen Nenning verwandelte das historische Stammhaus in ein wahres Schmuckkästchen.

GLEICH DREI SONDERAUSZEICHNUNGEN GINGEN AN MITGLIEDER UNSERER KOOPERATION:

Ellen Nenning (Gams, zu zweit; siehe auch TAVOLATA-Tischgespräch ab Seite 14) durfte den Award »Gastronomiekonzept des Jahres« für die gelungene, völlige Umgestaltung des Stammhauses »Gams 1648« entgegennehmen. Das »adults only«-Genießerhotel im Bregenzerwald versteht es immer wieder, spektakuläre neue Akzente nicht nur im Designbereich zu setzen. Zum »Maitre des Jahres« wurde **Christl Döllner** gekürt, die in Golling bei Salzburg als perfekte Gastgeberin ganz wesentlich zum internationalen Erfolg des Hauses Döllner beiträgt. Mit **Manuel Hammerl** (Landhaus Bacher) als »Sous Chef des Jahres« unterstrich das Landhaus Bacher in der Wachau einmal mehr seinen Ruf, den besten Talenten der Branche perfekte Rahmenbedingungen für deren weitere, erfolgreiche Karriere zu bieten.

ROLLING PIN-»TOP 100 CHEFS«

Hier klassierte sich **Andreas Döllner** (Döllner) hinter **Heinz Reitbauer** (Steirereck, Wien) auf Platz 2, in den Top 15 landeten auch **Thomas Dorfer** (Landhaus Bacher, 6.), **Richard Rauch** (Villa Rosa & Restaurant Geschwister Rauch, 7.), **Philip Rachinger** (Mühlthof, 11.) sowie **Vitus Winkler** (Sonnhof, 15.). Weiters in den Top 100: **Lukas Nagl** (Bootshaus im Das Traunsee), **Stefan Eder** (Der Wilde Eder), **Andreas & Astrid Krainer** (Krainer), **Markus Pichler** (Hohenfels), **Hannes Müller** (Die Forelle) sowie **Armin & Alexander Gründler** (Alpin).

ROLLING PIN-»50 BEST SOMMELIERS«

Gehrt wurden auch die 50 besten Sommeliers des Landes mit **Alex Koblinger** (Döllner, Platz 2) und **Daniel Schicker** (Mühlthof, 10.) unter den Top Ten. Weiters top klassiert: **Sonja Rauch** (Villa Rosa & Geschwister Rauch), **Katharina Gnigler** (Bacher) sowie **Martina Prens** (Rote Wand).

Der Name Döllner steht seit Jahren für höchste Ehrungen – diesmal für Maitre Christl Döllner sowie Sommelier Alex Koblinger.



Fotos (2): Joerg Lehmann



Foto: der macher



Foto: Nikolaus Faistauer

Patissier-Weltmeisterin und bereits zum dritten Mal »Patissière des Jahres«: Eveline Wild (links). Verdiente Würdigung für ihr Lebenswerk: Gisela Holleis (im Bild mit Enkelin Maria).

EIN OSCAR FÜR DAS LEBENSWERK & DIE »PATISSIÈRE DES JAHRES«

Das »Who's who« der österreichischen Gastronomie fand sich zur Galanacht des Schlemmer Atlas ein, bei dem neben den »Top-50-Köchen« auch herausragende Persönlichkeiten der Branche gefeiert wurden.

Eveline Wild (Der WILDe EDER) darf sich über das Kunststück freuen, nach Gault Millau und Rolling Pin (jeweils 2018) bereits zum dritten Mal in ihrer fantastischen Laufbahn als »Patissière des Jahres« ausgezeichnet worden zu sein. Umso erfreulicher, dass die Meisterin alles Süßen ihre Kunst bei ihren Workshops und Lehrgängen in St. Kathrein am Offenegg auch weiter gibt – und, nicht zu vergessen, ihre wunderbaren Pralinen auch online versendet.

Als Wegbereiterin der alpinen Wellness-Hotellerie, die immer auch höchsten Wert auf feinste Gastronomie gelegt hat, durfte **Gisela Holleis** den Award »Lebenswerk« entgegennehmen. Ihr Salzburgerhof in Zell am See ist durch beständige Innovationen immer wieder als Leitbetrieb aufgetreten und zählt nach wie vor zu den besten und schönsten Ferienadressen im Salzburger Land.



Foto: Peter Kühni

Das Lebenswerk von Gisela Holleis: der Salzburgerhof in Zell am See. Nach einer 2-monatigen Umbauphase, in der neue Luxussuiten entstehen, öffnet das 5-Sterne-Plus-Haus ab 7.12. Eine wunderbare Zeit für Genießer mit stimmungsvollen Adventveranstaltungen und Relaxen im zauberhaften Wellness-Schlössl. Zum Kennenlernen bis 17.12.: 2 ÜN mit Gourmet-Verwöhnvollpension und Programm ab € 370,- p. P.

Unter den »Top 50 Köchen Österreichs« sind die Genießerhotels mit Geschwister Rauch & Villa Rosa, Döllner, Bacher, Der WILDe EDER, Alpin, Riederalm, Minglers Sportalm, Bergergut, Die Forelle, Das Traunsee, Rote Wand, Hohenfels, Mühlthof, Salzburgerhof und Sonnhof by Vitus Winkler ebenfalls bestens vertreten.

GENUSS-TERMINE zum Vormerken:

Mi., 28. 9.: MUND.ART im Mühlviertel in Oberösterreich. Das Bergergut in Afiesl bei Haslach als zauberhafte Kulisse für einen Abend, zu dem Patron und Küchenchef Thomas Hofer seine Kollegen Andreas Döllner und Lukas Nagl eingeladen hat. Zum 10-Hauben-Dinner gibt's Biere der Mühlviertler Privatbrauereien Stift Schlägl, Hofstetten und Freistadt. www.romantik.at

Mi., 5. 10.: CHEF'S ROULETTE. Mehr als 25 Chefs aus den Reihen der Jeunes Restaurateurs (JRE), darunter auch zahlreiche Genießerhotels, wechseln an einem Abend in ganz Österreich ihre Restaurants. Wer wo kocht wird erst beim zweiten Gang verraten. www.jre.at

Sa., 8. 10.: BAUER & KOCH bei Hannes Müller im Genießerhotel Die Forelle am Weißensee in Kärnten. Ein lukullisches Fest am See als Referenz an die landwirtschaftlichen Produzenten. An diesem Tag stehen die Bauern mit ihren Lebensmitteln im Mittelpunkt, und die Meisterköche zaubern daraus kleine Spezialitäten. www.dieforelle.at

Di/Mi., 18./19. 10.: WEINFEST HEIM-SPIEL beim Döllner in Golling im Salzburger Land. Weinhaus, Restaurant und Wirtshaus Döllner verwandeln sich zum österreichischen Epizentrum für Genießer. Rund 40 Winzer und Produzenten aus dem In- und Ausland präsentieren persönlich ihre Produkte. Dazu servieren Andreas Döllner und sein Team Wirtshausmenüs und Galadinner, natürlich mit entsprechender, kommentierter Weinbegleitung. www.doellner.at

Sa., 5. 11.: HERBSTFREUNDE – DIE GROSSE JRE-KÜCHENPARTY bei Andreas Herbst in der Riederalm in Leogang. Mit dabei Richard Rauch, Vitus Winkler, Uwe Machreich und das Weingut Wienerer. www.riederalm.com

Do., 24. 11.: LIVE, PRIVAT & HÖCHST GENUSSVOLL FÜR ALLE SINNE im Bergergut im Mühlviertel in Oberösterreich. Ein Dinner in Concert & Kabarett mit Rudi Habringer und Ferry Öllinger, Spezialitäten von Thomas Hofer und spannende Sekte und Weine verschiedener Gastwinzer. www.romantik.at

Mi., 7. 12.: AUSTRIA 3 – DIE DREI GENUSS- IKONEN bei den »Geschwister Rauch« in Trautmannsdorf in der Steiermark. Mit dabei: Die Spitzenwinzer Bernhard Ott, Albert Gesellmann und Hans Reisetbauer mit ihren besten Tropfen. www.geschwister-rauch.at

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

Im 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 Qualität 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.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Frühstück: ab CHF 150,- p. P.
ÜN mit 2-Hauben-Genießer-Halbpension
 ab CHF 175,- p. P.

ARRANGEMENTS

GOURMET-WOCHEN (8. 1. bis 26. 3. 2023)

Ab einer Übernachtung inkl. Bergfrühstücksbuffet, 5-gängigem Menü im 3-Hauben-Restaurant „La Bagatelle“, Benutzung des Fitnessbereichs „Le Bijou“ und Garage **pro Person und Tag ab CHF 250,-**.

GOURMET-LÉGER (8. 1. bis 26. 3. 2023)

Ab einer Übernachtung inkl. Bergfrühstücksbuffet, 3-gängigem Mittag- oder Abendessen im 3-Hauben-Restaurant „La Bagatelle“ mit Schwerpunkt leichter Küche, Benutzung des Fitnessbereichs „Le Bijou“ und Garage **pro Person und Tag ab CHF 220,-**.

CHEZ-VOUS (8. 1. bis 9. 2. und 5. 3. bis 26. 3. 2023)

3 bis 6 Übernachtungen inkl. Bergfrühstücks-Buffer, Welcome-Drink, allabendlich Cocktail im Salon am Kaminfeuer, Gourmet-Léger-Dinner in 3-Gängen im 3-Hauben-Restaurant „La Bagatelle“, ein Fondue- oder Racletteabend nach Wahl, romantische Pferdeschlittenfahrt mit Glühwein, Benutzung des Fitnessbereichs „Le Bijou“ und Garage **pro Person ab CHF 620,- (3 Tage) bzw. ab CHF 1.190,- (6 Tage)**.

Weitere attraktive Pauschalen auf www.grandchalet.ch

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

GENIESSER-HALBPENSION

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

Genießerhotel Le Grand Chalet ****

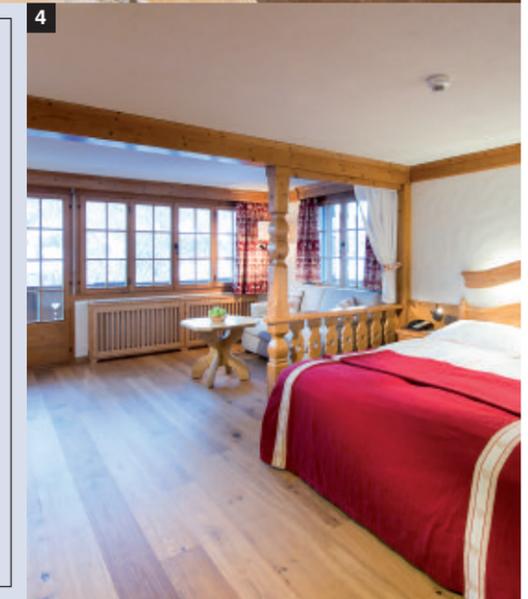
Pedro Ferreira und Steve Willié
 3780 Gstaad · Neueretstrasse 43 – SCHWEIZ
 T +41 (0) 33 748 / 76 76 · F +41 (0) 33 748 / 76 77
hotel@grandchalet.ch · www.grandchalet.ch
 Betriebsferien: Ende Oktober bis Mitte Dezember 2022.



EXTRAS FÜR GENIESSER

Gourmet- und Weindegustationen
 Geschmacksseminare
 Perfekter Ausgangspunkt zu Schweizer Topwinzern

Video ansehen



Fotos: Rupert Mühlbacher (4), Adrian Ehrbar Photography (1), Allaphoto Lausanne (1)

1 | Höchste Kochkunst – im Bild: Tatar & Carpaccio vom Thunfisch mit Kaviar. 2 | Heimeliger Rahmen für die raffinierte Gourmetküche. 3 | Gastgeber Steve Willié und Pedro Ferreira. 4 | Behaglicher Wohnkomfort mit Kuschelgarantie. 5 | Romantische Landschaftsidylle in Gstaad. 6 | Hervorragend bestückter Weinkeller.

In idyllischer Panoramalage nahe Meran verwöhnt **DER WALDHOF²** inmitten einer weitläufigen Gartenlandschaft mit feinstem Komfort, Gourmetgenuss und innovativen Spa-Highlights.



EXTRAS FÜR GENIESSER

Wöchentliches Themendinner am Sonntag

Besuch der Lieferanten aus der Region

Balance your life – Aktivitäten für bessere Lebensqualität

Romantik-Atrium am See

[Video ansehen](#)



WOHNEN

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

GENIESSEN

Mit der neuen Küchenchefin Evelin Frank geht es im Waldhof „back to the roots“. Man setzt auf einheimische Produkte, kleine Kreisläufe, Regionalität und Nachhaltigkeit. Eine moderne, innovative Küche, die traditionelle Gerichte neu interpretiert und das Ursprüngliche in den Vordergrund stellt. Genauso hat die Saisonalität eine große Gewichtung. Hotelgäste genießen eine außergewöhnliche ¾-Verwöhnspension mit 5-gängigen Wahlmenüs. Sehr gute Weinauswahl ist ebenso selbstverständlich wie beste, fachkundige Beratung durch das leidenschaftliche Team.

ERLEBEN

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

HOTEL

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

Auszeichnungen: GEO SAISON „Unter den 100 Besten Hotels 2022“, Connaisseur Circle Award 2020: Platz 3 (Kategorie Design-Hotels), 2 Lilien im Relax-Guide 2022 (+ Top-15-Ranking „Entspannungsprogramm“), Belvita Gourmet-Siegel.

¾-GENIESSERPENSION

Schlemmerfrühstücksbuffet sowie Frühstück für Langschläfer; Mittagsgesicht, nachmittags Kuchen, 5-gängige Wahlmenüs am Abend und kleine Extrakarte; sonntags Themendinner; gluten- und lactosefreie Gerichte sowie Diätküche auf Anfrage.

Genießerhotel Der Waldhof² ****S

Familie Mahlknecht

39011 Völlan bei Meran · Mayenburgstr. 32 – ITALIEN

T +39 0 473 / 56 80 81 · F +39 0 473 / 56 81 42

info@derwaldhof.com · www.derwaldhof.com

Betriebsferien: 18. Dezember bis 25. Dezember 2022.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN im DZ mit ¾-Genießerpension € 157,- bis € 212,- p. P.

ARRANGEMENTS

BERG-GENUSS-WANDERN (28. 8. bis 9. 10. 2022)

7 ÜN inkl. ¾-Verwöhnspension, 2 geführten Wanderungen (Fahrtkostenbeitrag), 1 Kulturwanderung (kleiner Kostenbeitrag), Wellnessgutschein im Wert von € 50,- pro Zimmer und Waldhof-Wanderservice **pro Person im DZ ab € 1.155,-**.

ROMANTIC-DAYS – „EINFACH GUT GEHEN LASSEN“ (5. 11. bis 14. 12. 2022)

Traumhafter Kurzurlaub und 10 % sparen!

4, 5, 6 Übernachtungen im Wunschzimmer mit 10 % Ermäßigung auf den Zimmerpreis inkl. ¾-Verwöhnspension, Benutzung von Wellness & Spa, Fit- und Aktivprogramm mit täglichen Work-Outs (Acqua Gym, Zirkeltraining im neuen Functional Studio, Gymnastik, progressive Muskelentspannung ...), verschiedene Entspannungseinheiten (z.B. Klangschalenmeditation) **pro Person im DZ ab € 583,- (bei 4 ÜN)**.

SHORT STAY (24. 3. bis 23. 12. 2022)

Ganzjährig buchbar, Feiertagswochenenden ausgenommen. 3 Übernachtungen inklusive ¾-Verwöhnspension, allen Waldhof-Inklusivleistungen und Wellnessgutschein im Wert von € 30,- pro Zimmer und Waldhof-Wanderservice **pro Person im DZ ab € 516,- (bis 15. 10.) bzw. ab € 486,- (16. 10. bis 23. 12.)**.

Weitere attraktive Pauschalen auf www.derwaldhof.com

1 | Höchster Wohnkomfort mit herrlicher Aussicht. 2 | Spektakulär: der neue Panorama-Infinity-Pool mit Blick auf die Mayenburg.
3 | Gastgeberfamilie Mahlknecht. 4 | Mit Evelin Frank als neue Chefin am Herd geht es im Waldhof genussvoll „back to the roots“. 5 | Großzügige Pool- und Gartenlandschaft. 6 | Wellness total verspricht der feine Spa-Bereich.

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 € 184,- bis € 251,-, in der Suite € 200,- bis € 351,- bzw. im EZ € 200,- bis € 236,-.
 Jeweils pro Person/Tag inklusive der Gourmet Premium Halbpension.

ARRANGEMENTS

BOLLICINE & WINE

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 € 822,20 pro Person

WINTER WONDERLAND (1. 12. bis 23. 12. 2022 und 1. 1. bis 8. 1. 2023)

4 ÜN inkl. Gourmet Premium Halbpension
 Die beruhigende Wärme eines Heißgetränks zwischen den Händen fühlen nach einem ereignisreichen Tag im Schnee – kleine Freuden, die uns im Winter das Herz erwärmen.

Im Paket inkludiert:

- Glühwein und hausgemachte Kekse am Anreisetag
 - 1x Wanderung im Schnee (je nach Wetter)
 - 1x Eintritt zum Eislaufen in der Meran-Arena
 - 1x Abhyanga – Ganzkörpermassage (50 Min.)
- ab € 853,20 pro Person

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.

RESTAURANT

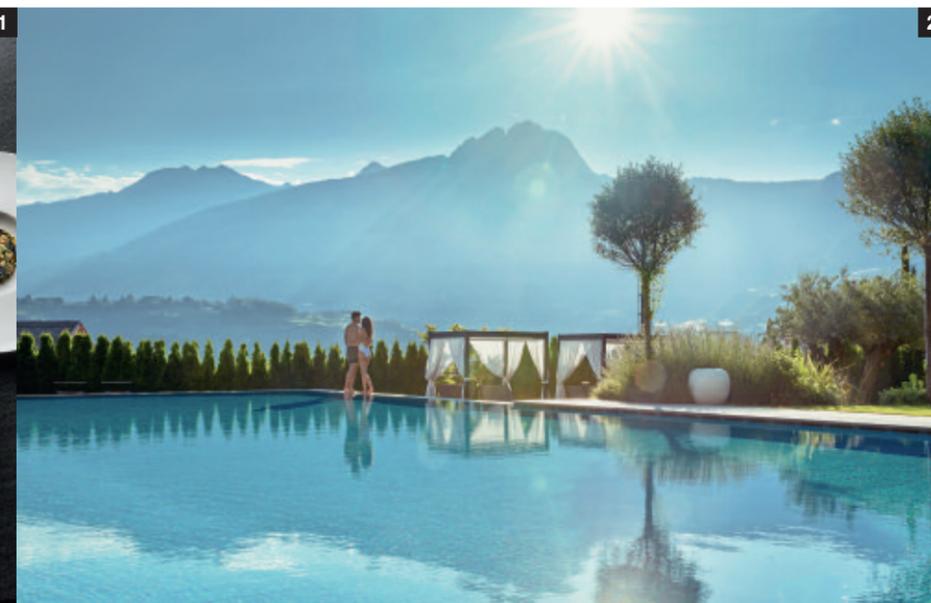
Bistro „Fiorello“: Mai bis Oktober täglich 12–17 Uhr.

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
Betriebsferien: 8. Jänner bis 1. April 2023.



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



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 | Prachtige Lage mit sagenhafter Fernsicht ins Meraner Land. 5 | Luxus-Suiten in hochwertiger, lebensfroher Ausstattung. 6 | Neuer Spitzenkoch & Familienmitglied: Matthias Wenin.

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“.



EXTRAS FÜR GENIESSER

Arrangement „3 Tage Food Experience“ – Wohnen im Superior-Zimmer und La FuGa® experience

Exzellente Käsekultur

„Seppi Stodl“ für Kultur- und Konzert-Events sowie Heimat der Kosmetik-Linie „TrehS“

Video ansehen



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, das dann doch kein Restaurant sein will. Vielmehr ein Theaterstück in mehreren Akten und mitgestaltet von den Gästen. Klassische À-la-carte-Gerichte runden das fulminante Gourmetangebot ab.

ERLEBEN

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

HOTEL

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

RESTAURANT

40 Plätze im Restaurant Alpes. Terrasse, Hausbar, begehrter Weinkeller. **Öffnungszeiten:** Alpes: Mi bis So 12–14 und 19–21.30 Uhr. La FuGa: Mi bis Sa 19 Uhr. **Stube 1988 – Verwöhn-Menü-Halbpension:** tägl. 19–21 Uhr. **Auszeichnungen:** Falstaff „Auszeichnung für Nachhaltigkeit und Innovation“, Guida Venezia a Tavola „Neueröffnung des Jahres in Norditalien“. Gault Millau „Aufsteiger des Jahres 2016“ und „Service Award 2018“, Sieger bei „Luxury Travel Guide – Global Awards 2016“. 82 Pkt. im Guide Gambero Rosso, 86 Pkt. im Guide Veronelli, 15 Pkt. im Guide Espresso.

GENIESSERPENSION

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

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 TAGES 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,-.

7 TAGE HÜTTENZAUBER (bis November 2022)

5 Übernachtungen mit Frühstück im Hotel sowie 2 Übernachtungen mit Frühstück auf urigen Berghütten inkl. 3x 4-Gang-Verwöhnmenüs, 1x La Fuga Experience am Küchentisch inkl. Wein- und Getränkebegleitung, 1x 4-Gang-Menü im ALPES, Transfer zum Ausgangspunkt, 1 Vollmassage, 1 Original Bad Schörgau Latschenbad für Zwei, 1 TrehS Fußgel, 1 Sarntal-Wanderkarte, 1 Lunch-Paket

Pro Person ab € 1.386,-.

Weitere attraktive Pauschalen auf www.bad-schoergau.com

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 Wellness- und Spa-Oase.

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

ÜN im DZ (NEU!) mit Gourmet-Halbpension
 Winter 2022/23: € 187,- bis € 245,- p. P.

ARRANGEMENTS

WEISSE WOCHEN (8. 1. bis 29. 1. 2023)

7 Tage À-la-carte-Gourmet-Halbpension, 6-Tage-Skipass, 3x wöchentlich Nachtskifahren & Rodeln bei Flutlicht, jeden Montag Obereggen Night-Show, Willkommensdrink, Galadinner, Garage **p. P. im DZ ab € 1.700,-**.

OSTER-SPECIAL (1. 4. bis 16. 4. 2023)

7 Tage À-la-carte-Gourmet-Halbpension, 6-Tage-Skipass, 1x Sonnalp-Aperitif-Party auf der Terrasse, Osterfrühstück mit süßer Osterüberraschung, Willkommensdrink, Galadinner, Garage **p. P. im DZ ab € 1.727,-**.

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, begehbare 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: 2. Oktober bis 3. Dezember 2022 und 16. April bis 2. Juni 2023.



EXTRAS FÜR GENIESSER

Freitag Antipasti- oder Dessertbuffet
 Panoramaterasse 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 (2), Geisler & Trimmel (1), Günther Pichler (1), Rupert Mühlbacher (2)

- 1 | Fantastisches Gebirgs Panorama. 2 | Georg, Sabine, Hanni und David Weissensteiner.
 3 | Edles Wohnerlebnis mit südseitigen Zimmern und Suiten. 4 | 3-Hauben-Küche mit Pfiff, Kreativität und viel Regionalität.
 5 | Gourmetstube als heimeliger Rahmen für feinste kulinarische Erlebnisse.

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



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)



WOHNEN

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

GENIESSEN

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

HOTEL

****-Kategorie, 100 Betten (Zimmer, Suiten, Apartments), 7 eigene Berghäuser (2 bis 16 Personen) für unvergessliche Tage für unvergessliche Tage in den Montafoner Bergen. Indoor- und Outdoorpool miteinander verbunden, Whirlpool, 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-VERWÖHNUNGSPENSION

Vitales Frühstücksbuffet bis 11 Uhr. Täglich 15–16.30 Uhr herzhaftes 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 wunderbarer authentischer Gasthausküche (www.loewen-tschagguns.at). **Berghäuser:** Urlaub mit Aussicht – 7 Ferienjuwelen. 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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Winter: ÜN im DZ mit Frühstück p. P. ab € 167,-; ÜN im DZ mit ¼-Verwöhnungspension p. P. ab € 191,-.
Frühling/Sommer: ÜN im DZ mit Frühstück p. P. ab € 145,-; ÜN im DZ mit ¼-Verwöhnungspension p. P. ab € 169,-.

ARRANGEMENTS

STIMMUNGSVOLLE ADVENTTAGE (15. 12. bis 21. 12. 2022)
3 ÜN im Wohlfühlzimmer mit ¼-Verwöhnungspension, sonntags gemeinsamer Aperitif mit Hausmusik, Benützung des Wellness- und Freizeitbereichs, Live-Musik PLUS einer weiteren Leistung nach Wahl z. B. geführte Schneeschuhwanderung, Weinreise durch Österreich, Massage usw. **Pro Person ab € 417,-.**

BERGWEIHNACHT (15. 12. bis 21. 12. und 21. 12. bis 27. 12. 2022)
4 ÜN im Wohlfühlzimmer mit ¼-Verwöhnungspension, romantische Winterwanderung, adventliche Jause, gemeinsame Weihnachtsstunde vor dem Kamin mit Apfelbrot und festlich geschmücktem Speisesaal, auf Wunsch persönlicher Weihnachtsbaum in Ihrem Zimmer (auch gerne zum Selberschmücken). **Pro Person ab € 871,-.**

3-KÖNIGS-PAUSCHALE (5. 1. bis 8. 1. 2023)
3 ÜN im Wohlfühlzimmer inkl. ¼-Verwöhnungspension, reichhaltigem Frühstücksbuffet und Nachmittagsjause, Benützung der Freizeit- und Wellnessanlagen, Skibus ins gewünschte Skigebiet, Hausmusik und Diavortrag mit Bergbildern aus dem Montafon. **Pro Person ab € 558,-.**

Weitere attraktive Pauschalen auf www.montafonerhof.com/pauschalen

Fotos: Rupert Mühlbacher (1), Patrick Sály (4), Matthias Lorünser (1)

1 | Tradition im besten Sinne: Familie Tschohls Gasthof Löwen gegenüber dem Montafoner Hof. 2 | Ein Hort ehrlicher Gastlichkeit und feiner Annehmlichkeiten. 3 | Herzhaft und geschmacksintensiv: Hirschkoteletts. 4 | Die feine Wellness, u. a. mit Hallenbad, lädt zum Entspannen. 5 | Mit großer Herzlichkeit und Musikalität heißt Familie Tschohl ihre Gäste willkommen. 6 | Urlaub mit Aussicht: Die hauseigenen Berghäuser.

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

ARRANGEMENT

TRAUMTAGE „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 „Paradies“ Spa und in der „Eden“ Bar-Lounge
- Glücksgold & Glamour Popcorn

€ 792,- 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. „Paradies-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, begehrter 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 Nening 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

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

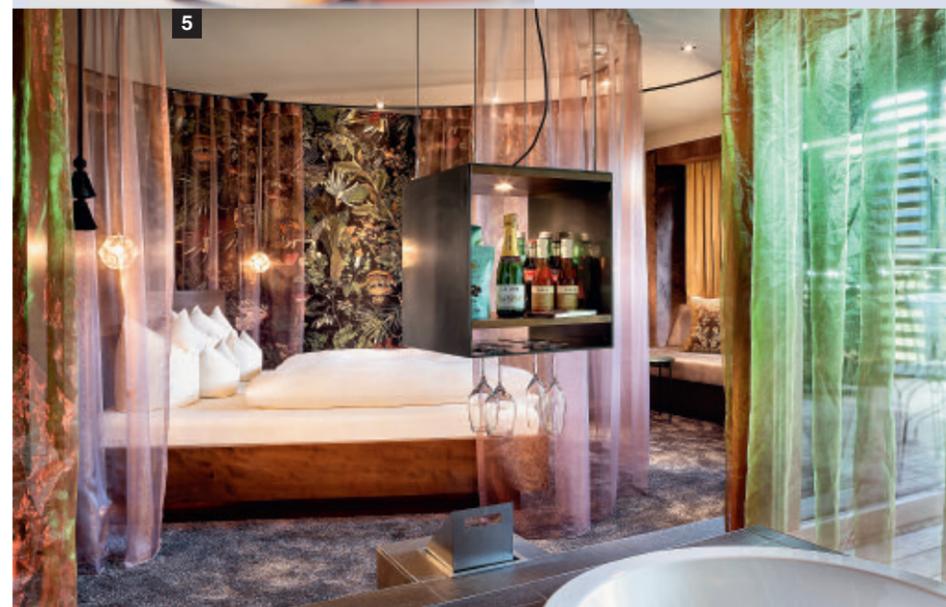


EXTRAS FÜR GENIESSER

7-gängiges Gourmetmenü
(gegen Aufpreis)

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

Video ansehen



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

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



EXTRAS FÜR GENIESSER

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

Käsekeller mit großem Angebot



WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

Ruhesuchende sind hier ebenso bestens aufgehoben wie Aktivurlauber, die die Schönheiten der Natur zu schätzen wissen. Rund um das beschauliche Hittisau eröffnet sich ein Wander- und Radparadies, für Abwechslung sorgen nahe Golfplätze. Kulturliebhaber genießen Klassikfestivals (Schubertiade Schwarzenberg, alpen:arte, quarta) oder die Bregenzer Festspiele. Museen und Ausstellungen locken ebenso wie die hübschen Städte Feldkirch, Hohenems, Dornbirn oder Bregenz. Verträumte Winteridylle garantieren herrliche Wanderwege und Loipen beim Hotel, kleine feine Schigebiete in der Nähe runden den Winterzauber ab.

HOTEL

****-Kategorie, 66 Betten (12 Junior-Suiten, 7 Suiten, 14 Komfortzimmer). Nichtraucher-Hotel, beheizter Außenpool, Saunen, Sole- und Kräuter-Dampfbad, Beauty-Salon, Infrarotkabine, Massage, Fitnessraum. Terrasse, Hausbar, Käsekeller. Parkplätze. **Auszeichnungen:** 2 Lilien im Relax-Guide 2022.

RESTAURANT

Ladenwirtschaft Ernele – Feinkostladen mit „Front Cooking“ und ausschließlich regionalen Gerichten mit Zutaten aus dem Umkreis von max. 100 km. Küche: 12–20 Uhr, **Ruhetage:** So, Mo, Di. **Gourmetrestaurant „Wälder Stube 1840“:** Küche: ab 18.30 Uhr. **Ruhetage:** So, Mo.

Auszeichnungen: 🍴🍴🍴 🍷🍷🍷

3 F – Feinschmecker Deutschland.

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. März bis 5. April und 5. November bis 5. Dezember 2023.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Frühstück € 127,50 bis € 190,- p. P./Tag
ÜN mit Gourmet-HP € 157,50 bis € 220,- p. P./Tag

ARRANGEMENT

SCHIFF DE LUXE

- 3 Übernachtungen in der Juniorsuite mit herrlichem Bergblick
- Apero & Häppchen zur Einstimmung auf genussvolle Tage
- Pralinen & Champagner auf dem Zimmer
- 2x Gourmetmenü im Rahmen der Halbpension
- an einem Abend exklusives 7-Gang-Gourmetmenü mit Weinbegleitung
- wohltuende Schiff De-luxe-Massage, 50 min
- Wanderrucksack für die Dauer des Aufenthaltes
- Jausen-Snack für einen Ausflug
- Gästecard für den Bregenzerwald und das Große Walsertal

Pro Person ab € 770,-



1 | Über 180 Jahre Familientradition im Hotel DAS SCHIFF. 2 | Winterzauber in herrlicher Lage 3 | Herzliche Gastgeber: Elisabeth und Antonie Metzler mit Familie. 4 | Vom Bett geht der Blick in den verschneiten Garten und die Berge des Bregenzerwaldes. 5 | Heiße Aussichten genießt man auch aus dem Wellnessbereich, Außenpool inklusive! 6 | Kulinarische Höhenflüge im Gourmetrestaurant „Wälder Stube 1840“.

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

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 € 165,- bis € 305,- p. P.; ÜN mit Genießer-Verwöhnspension € 175,- bis € 315,- p. P.
 Einzelzimmer-Aufpreis nach Absprache und Verfügbarkeit

BERG-WINTER



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-VERWÖHNPENSIION

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@haller.at · www.haller.at
Betriebsferien: 30. November bis 17. Dezember 2022.

Haller's Genießerhotel (5), Waiser Images (2), Kleinwalsertal Tourismus/Frank Drechsel (1), Kleinwalsertal Tourismus/Hans Wiesenhöfer (1)



EXTRAS FÜR GENIESSER

Chutneys, Marmeladen, Sirupe und heimischer Käse zum Mitnehmen

Regelmäßig Wein- und Käseverkostungen



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



EXTRAS FÜR GENIESSER

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

Winter: legendäres Fondue-Menü

Zur Website



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 Wohlgefühl-Charakter bereit. Der Wellnessbereich „red spa“ bietet auf 1.500 m² eine Sauna- und Relaxwelt vom Allerfeinsten, unter anderem mit Ladies-Spa, topmodernem Fitness-Center sowie ganzjährig beheiztem Innen- und Außenpool.

GENIESSEN

Feinschmecker aus aller Welt sind im Rote Wand Gourmet Hotel genau richtig. Dafür garantiert die mehrfach ausgezeichnete Küchenmannschaft sowohl im Hotel als auch beim Rote Wand Chef's Table im alten Schualhus vis-à-vis. Hinter der authentisch sanierten Holzfassade bildet das stylische Restaurant in Bar-Form die Bühne für eines der innovativsten Degustationskonzepte der Alpen. Ebenfalls auf höchstem Niveau: die raffinierte Küche der „Rote Wand Stuben“ für Hotel- sowie externe Gäste mit Gourmetmenüs auf 3-Hauben-Niveau, einer legendären Käseauswahl und einer fantastischen Weinkarte.

ERLEBEN

Vorrangig gilt der Arlberg als Skigebiet der absoluten Superlative mit bester Schneesicherheit und einer faszinierend-feinsinnigen Beschaulichkeit. Doch auch im Sommer eröffnet sich rund um Lech eine Vielzahl an Aktivitäten inmitten einer traumhaften Gebirgskulisse. Wandern steht in der Beliebtheitsskala an oberster Stelle, für Abwechslung sorgen Mountainbiking, 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 Familien-sauna), Dampfbad, Red Beauty & Massagen, Red Kids Club, Spielraum & Teenie-Zone, Spielplatz, Red Gym & Fitnessraum, Antarakurse. Neu: Tiefgarage.

ROTE WAND CHEF'S TABLE

Winterzeiten können aufgrund der aktuellen Situation noch variieren. Nur mit Online-Reservierung.
Winter: Mi und Do 20 Uhr, Fr bis So 16.30 und 20 Uhr.

Auszeichnungen: (18,5 P.),
Falstaff: „Gastronom d. J. 21“ und „Gourmethotel d. J. 21“, Nachhaltigkeits-Award, „Ambiente Award“ Gault Millau 17, Lebenswerk Österreich.

ROTE WAND STUBEN

Winterzeiten können variieren. Nur mit Online-Reservierung.
Täglich 12–17 Uhr und 18–22 Uhr.

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 8. Dezember 2022 bis 16. April 2023.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Winter: ÜN inkl. Frühstück ab € 397,- für 2 Personen.

WINTER-GENUSS



1 | Herzliche Gastgeber: Natascha und Joschi Walch. 2 | Die Rote Wand vereint feinste Kulinarik und Top-Wellness in erstklassiger Lage am Arlberg. 3 | Behaglich, heimelig und mit 3 Hauben ausgezeichnet: Die Rote Wand Stuben. 4 | Heimeliger Top-Komfort zeichnet Zimmer und Suiten aus. 5 | Kulinarik auf feinstem Niveau am Rote Wand Chef's Table im Schualhus. 6 | Für feinste Wellness ist im „red spa“ garantiert.

Fotos: Rote Wand Gourmet Hotel | West Werbeagentur | Ingo Pertramer, Lech Zürs Tourismus

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 2022 eindrucksvoll unterstreicht. Jüngster Hit ist der prächtige Wellness-Garten für Gäste ab 16 Jahren. Aber auch Kids finden im breit gefächerten Angebot, beispielsweise extra Familienhallenbad und -sauna oder Fun & Action Area, ihr persönliches Paradies. Feinster Wohnkomfort in den exklusiven Zimmern, Suiten und Appartements ist ebenso selbstverständlich wie moderne Sport-Infrastruktur (u. a. Hallentennis, Fitness- und Gymnastikraum).

GENIESSEN

Absolute Spitzenköche am Herd garantieren feinste Gaumenfreuden ausschließlich für Hotelgäste. Die Wertschätzung frischer Zutaten und ernährungswissenschaftliche Ausgewogenheit harmonisieren wunderbar mit Kreativität und Esprit. So genießt man im Rahmen der vielseitigen Verwöhnspension allabendlich ein fantasievolles Gourmet-Wahlmenü aus regionalen, internationalen und vegetarischen Kreationen auf höchstem Niveau in einer der zauberhaften Stuben des 5-Sterne-S-Hotels. Für die perfekte Begleitung erweist sich ein erlesener Wein aus dem umfangreichen, bestens sortiertem Weinkeller.

ERLEBEN

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

ÜN mit Frühstück im DZ p. P. € 220,- bis € 290,- (Sommer) bzw. € 220,- bis € 445,- (Winter)
 ÜN mit Genusspension im DZ p. P. € 235,- bis € 300,- (Sommer) bzw. € 240,- bis € 460,- (Winter)

ARRANGEMENT



7=6 PAUSCHALE (bis 16. 10. 2022)

Wir SCHENKEN Ihnen einen Urlaubstag! Genießen Sie Ihren Aufenthalt in der Ferienregion Serfaus-Fiss-Ladis und profitieren Sie von unserem 7=6-Spezialangebot – **7 Tage bleiben und nur 6 bezahlen.** Loslassen, entspannen, verwöhnt werden und sich einfach wohlfühlen.

Freuen Sie sich auf einen unvergesslichen Sommerurlaub bei uns in der Wellnessresidenz Schalber, dem 5-Sterne-Superior-Wellnesshotel in Serfaus. **7 Übernachtungen pro Person ab € 1.449,-.**

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 Pkt.) im Relax-Guide 2022 und Platz 1 im Ranking „Wandern Top 15“ sowie Platz 2 bei „Wintersport Top 15“, „Travellers Choice Award 2014“, „Top-10-Wellnesshotel in Europa“ It. GEO Saison 2009, „Top-Wellness-Award 2009“ im Guide Gault Millau 2010.

GOURMET-VERWÖHNENSPENSION

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 ***** 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.

Fotos: Lukas Kirchgasser (2), Andreas Schalber Fotografie (1), www.bio.top (1)



1 | Gastgeber Rosi und Alois Schalber. 2 | Außergewöhnliches Urlaubs-Paradies mit märchenhafter Naturkulisse. 3 | Hausgäste genießen eine ebenso fulminante wie kreative Gourmet-Verwöhnspension. 4 | Stilmöblierter Rahmen für die exzellente Kochkunst. 5 | Beheizter Außenpool mit prächtigem Bergpanorama 6 | Eine fantastische Aussicht genießt man auch vom 20-m-Panorama-Infinity-Pool.

Inmitten einer eindrucksvollen Naturlandschaft gilt das HOHENFELS als Kleinod mit außergewöhnlichen Gourmetkreationen und kuscheligem Wohlfühl-Komfort.

WOHNEN

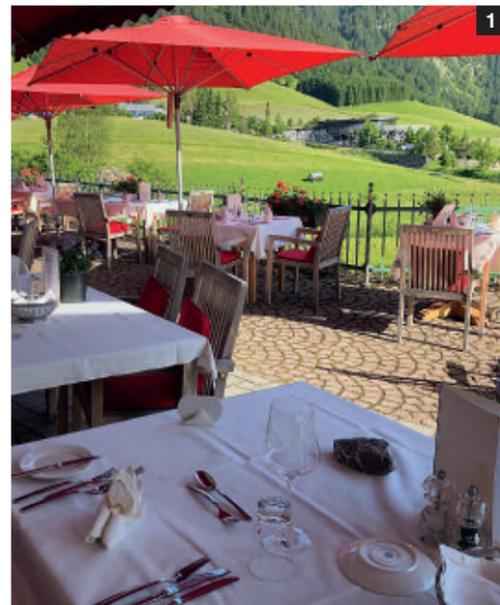
Familie Radis charmante Ferienadresse findet sich auf einer kleinen Anhöhe in wunderbar ruhiger Lage im Herzen dieses sonnigen Tiroler Hochtales. Komfortzimmer, Apartments und Suiten überzeugen durch modernste Wohnqualität und vielen liebevollen Details, wobei der Vollholztrakt ausschließlich über südseitige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

GENIESSEN

Das zauberhafte À-la-carte-Restaurant „Tannheimer Stube“ zählt zu Recht seit vielen Jahren zu den kulinarischen Aushängeschildern Tirols. 4-Hauben-Küchenchef Markus Pichler begeistert mit einer modernen Interpretation der österreichischen Küche, spielerisch kombiniert mit internationalen Elementen. So versteht er sich etwa blendend auf Wildspezialitäten in allen Variationen, Schmor- oder Fischgerichte. Eine Klasse für sich ist auch die Genießerpension, bei der fantasievolle 5- oder 6-gängige Gourmet-Menüs sowie die beliebten „Hohenfels-Klassiker“ kredenzt werden.

ERLEBEN

Das Tannheimer Tal gilt als ganzjährige Ferienregion mit vielseitigen Sport- und Freizeitmöglichkeiten, die bei Familie Radi meist direkt vor der Haustür beginnen. Das Angebot reicht von Wander- und Radausflügen (regelmäßige Touren mit Wolfgang Radi) über Baden, Golfen und Fischen bis zu Alpinski, Langlaufen und romantischen Winterwanderungen. Einen Ausflug lohnen das Burgenmuseum Ehrenberg und die Königsschlösser Neuschwanstein sowie Hohenschwangau oder die spektakuläre Seilhängebrücke „Highline 179“. Innsbruck mit historischen Sehenswürdigkeiten und besten Shoppingadressen ist 110 km entfernt.



EXTRAS FÜR GENIESSER

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

Video ansehen



HOTEL

****-Kategorie, 70 Betten, ganzjährig beheiztes Freibad, Saunalandschaft, Ruheraum, Massagen, Beauty-Abteilung mit Produkten von Pharmos Natur Green Luxury, Dampfbad. Hausprogramme, „Energy Coaching“ nach TCM. Parkplätze.
Auszeichnung: 1 Lilie im Relax-Guide 2022.

RESTAURANT

12 Pl. im À-la-carte-Restaurant „Tannheimer Stube“. Terrasse, Hausbar, Nichtraucherzone. **Küche:** abends 18–22 Uhr.
Ruhetage: So, Mo (gilt nicht für Hausgäste).

Auszeichnungen: Schlemmer Atlas: „Top 50 Köche Österreich 2022“;

Rolling Pin: „Top 100 Chefs 2022“; Feinschmecker: 2 F; Aral: 3 Löffel; Bertelsmann: 3,5 Hauben; empfohlen im Führer „1.000 places to be“.

VERWÖHN-PENSION

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

Hohenfels, das Genießerhotel ****

Familie Radi
6675 Tannheim · Kreuzgasse 8 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 56 75 / 62 86 · F +43 (0) 56 75 / 51 24
info@hohenfels.at · www.hohenfels.at
Betriebsferien: 2. November bis 17. Dezember 2022.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Frühstück € 110,- bis € 140,- p. P.
ÜN mit Halbpension inkl. Verwöhn-Pension € 150,- bis € 190,- p. P.

ARRANGEMENT

GENIESSEN UND WANDERN IM HOHENFELS (bis 1. 11. 2022)

Egal, ob Sie am liebsten „im Frühtau“ zu Berge wandern oder Ihr Urlaubsglück mit einem guten Buch auf dem Liegestuhl am Pool suchen: Hauptsache es tut Ihnen gut und Sie können sich erholen. **Zum Wochenarrangement inklusive Verwöhn-Pension** gehört ein Genießer Menü für 2 Personen aus dem Gourmetrestaurant „Tannheimer Stube“ am Mittwochabend. **Dazu erhalten Sie die Tickets für die Bergbahnen geschenkt!**

Jeweils pro Person – bis 8. 10. 2022:
im Zimmer „Edelweiß“ € 1.210,-, „Himmelschlüssel“ € 1.315,- bzw. „Vilsalpsee“ € 1.385,-.
9. 10. bis 1. 11. 2022:
im Zimmer „Edelweiß“ € 1.175,-, „Himmelschlüssel“ € 1.245,- bzw. „Vilsalpsee“ € 1.315,-.

Weitere attraktive Pauschalen auf
www.hohenfels.at

1 | Idyllische Sonnen-Terrasse mit weitem Blick ins Tannheimer Tal. 2 | Ganzjährig beheizter Außenpool samt Panoramablick. 3 | Gastgeberfamilie Monika und Wolfgang Radi mit ihren Kindern. 4 | Höchste Kochkunst prägt die raffinierte 4-Hauben-Küche. 5 | Malerische Lage in einem der schönsten Hochtäler Tirols. 6 | Schmuckstück: das À-la-carte-Restaurant „Tannheimer Stube“.

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 Ferienadresse. Neben großzügigen Junior-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 Innen- und ganzjährig beheizten Außenpool, Sauna-Vitalwelt, Post-Alpin-Spa, Zirbenholz-Panorama-Saunahaus, Außen-Solepool und Infrarotkabine im Garten.

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: Übernachtung in der Junior-Suite A mit Gourmet-Halbpension € 225,- bis € 339,- p. P.

ARRANGEMENTS

POSTSCHNUPPERN WINTER (4. 12. bis 15. 12. 2022, 8. 1. bis 26. 1. 2023 und 5. 3. bis 30. 3. 2023)

Anreise Sonntag & Dienstag:
2 Übernachtungen in der Hotel Post Suite inkl. Post Verwöhnspension, Post-Frühstücksbuffet am Anreisetag (Normalpreis € 29,- pro Person), Tiefgaragenplatz (Normalpreis € 15,- pro Nacht) **p. P. in der Suite ab € 435,-.**

ADULTS ONLY PUR WINTER (24. 11. bis 16. 12. 2022 und 5. 3. bis 31. 3. 2023)

Diese Wochen gehören wieder den erwachsenen Gästen ab 16 Jahren!
4 Übernachtungen in der gewünschten Liebessuite inkl. Post Verwöhnspension, Programm mit Weinverkostung (Aufpreis), Casinoabend, Galadiner, Live-Musik und Benützung der Post-ALPINSPA
Top Zusatzleistungen: Massage/Frühstück/Garagenplatz/Weinempfehlung
p. P. in der Suite ab € 909,-.

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 und Platz 3 im Ranking „Gourmet Top 15“ im Relax Guide 2022, 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:  Fünftbestes Restaurant in Tirol.

GENIESSER-HALBPENSION

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

Genießerhotel Post Lermoos **S**
Familie Angelika und Franz Dengg
 6631 Lermoos · Kirchplatz 6 – ÖSTERREICH
 T +43 (0) 56 73 / 22 810
welc@post-lermoos.at · www.post-lermoos.at
Geschlossen: 7. bis 23. November 2022 und 2. bis 16. Mai 2023.



EXTRAS FÜR GENIESSER

Post-Gourmet-Stube (Mi–Sa), Aufpreis, nur mit Vorreservierung

Sonnenterrasse als Logenplatz mit Zugspitzblick (im Winter beheizt)

Eigene Jagdhütte, regelmäßig Bergfrühstück & Brunch

Weinkarte mit 1.000 Positionen und Weinverkostungen (Anmeldung)

Webcam ansehen



Fotos: Albin Niederstrasser (1), Post Lermoos (1), Günter Standl (3)

1 | 4-Sterne-Superior-Komfort und hochklassige Wellness in fantastischer Lage. 2 | Charmante Gastgeber: Familie Dengg.
 3 | Genießer erwarten vielfach ausgezeichnete Spezialitäten. 4 | Was für eine Aussicht: Panorama-Terrasse mit Blick auf die imposante Zugspitze. 5 | Modernster Komfort prägt Zimmer und Suiten.

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

Winter: ÜN im Doppelzimmer mit Frühstück p. P. ab € 84,-; inkl. ¼-Genießerpension ab € 104,-.
Sommer: ÜN im Doppelzimmer mit Frühstück p. P. ab € 70,-; inkl. ¼-Genießerpension ab € 90,-.

ARRANGEMENTS



SKI-GOURMET-PAUSCHALE (7. bis 28. 1. 2023)

Jeweils Samstag bis Samstag:
7 Übernachtungen mit ¼-Genießerpension und 6-Tages-Super-skipass **pro Person im DZ ab € 962,-.**

FIRNWOCHEN (11. bis 25. 3. 2023)

Jeweils Samstag bis Samstag:
7 Übernachtungen mit ¼-Genießerpension und 6-Tages-Super-skipass **pro Person im DZ ab € 1.100,-.**

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

Auszeichnungen:

¼-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 Bruggers
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: 25. September bis 28. Oktober 2022 und 16. April bis 24. Juni 2023.

Fotos: Herbert Lehmann (4), Petr Blaha (1), Ewald Krazner (1), Lanersbacherhof (1)



EXTRAS FÜR GENIESSER

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

Video ansehen



1 | Vom Amuse Gueule bis zum Dessert prägen hochwertige Grundprodukte, Geschmacksvielfalt und Ideenreichtum die Küche.
2 | Heimelige Stube mit urgemütlichem Ambiente. 3 | Gastgeberfamilie Bruggers. 4 | Erstklassig bestückt ist auch der Weinkeller.
5 | Fein wohnen lässt es sich in den geschmackvoll gestalteten Zimmern und Suiten. 6 | Malerische Lage nahe der Seilbahn.

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, 7 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 Frühstück- 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.

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



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); 7 Saunen, 160 m² Fitness-Studio, Spa mit großzügigen Beauty- u. Massage-Angeboten, Fitness- und Entspannungsprogramme, Skiausflüge, Snowbike etc. Seminarräume (max. 60 P.). Ganzjährig kostenlose Kinderbetreuung im neuen Kids-Club und in der Jugend-Lounge. Garagenparkplätze.

Auszeichnungen: 3 Lilien im Relax-Guide 2022 (17 Pkt.), „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 Biobrotten, 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 2022.

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, 13 bis 17 Uhr Buffet 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

Fotos: Jan Hanser (3), Theresa (1), Daniel Zangerl (1), Petr Blaha (2)

1 | Tiroler Sushi – eines von vielen Gourmet-Highlights. 2 | Traumhafte Lage im Zillertal. 3 | Romantik pur: Vollmondschwimmen inmitten tiefverschneiter Landschaft. 4 | Exklusiver Wohnkomfort in Zimmer und Suiten. 5 | Theresa und Siegfried Egger mit ihren Kindern Theresa sowie Stefan mit Gattin Christa und deren Kindern. 6 | Entspannen und genießen in einem der fünf ganzjährig beheizten Pools.

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 verbundener 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. Bauernhofmuseum sowie feine Manufakturen lohnen einen Besuch, und auch die mittelalterliche Stadt Rattenberg, Burg Tratzberg, Schloss Ambras oder Festung Kufstein sind rasch erreicht.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Sommer: ÜN im DZ mit allen Böglerhof-Inklusivleistungen ab € 130,- p. P.
Winter: ÜN im DZ mit allen Böglerhof-Inklusivleistungen ab € 155,- 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 Wohnraum
- Gourmetpension^{Premium}: 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 altherwürdigen Gourmetrestaurant Fuggerstube
- Am Abreisetag: Genießen Sie noch den Wellnessbereich, Garten sowie das Marende-Bufferet am Nachmittag

Pro Person ab € 380,-.

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:** 19–21 Uhr (Do bis So: Gourmetmenüs by Hansi Treichl), ganztags kleine Karte (11.45 – 21.30 Uhr). **Kein Ruhetag. Weiters:** Sonnenbar mit Sonnenterrasse, Böglerbar mit Kaminzimmer, begehbarer, historischer Weinkeller.

Auszeichnungen:   

GENIESSER-VERWÖHNPENSIION

Gourmet-Frühstück, u.a. mit hausgemachten Marmeladen, selbst gebackenem Brot, Variation von Fischen, Eiergerichten etc.; nachmittags Marende-Bufferet 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: Ende November bis ca. Mitte Dezember 2022.

Fotos: Lorenz Masser (3), Shoot and Style (2), Christoph Vögele (1)



EXTRAS FÜR GENIESSER

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

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

Weinreise mit Degustation im historischen Weinkeller mit Gastgeber Johannes Duftner

Video ansehen




1 | Gastgeber Johannes und Michaela Duftner. 2 | Beste Entspannung findet man im großzügigen Wellness- und Spa-Bereich. 3 | Altherwürdig: 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 | Der historische Weinkeller ist ein wahres Schmuckstück.

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-Hauois.

ERLEBEN

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



EXTRAS FÜR GENIESSER

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

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

Video ansehen



HOTEL

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, begehrter Weinkeller, Terrasse, Hausbar. **Küche:** Mittwoch bis Sonntag 18.30 – 21 Uhr. **Ruhetage:** Montag, Dienstag.

Auszeichnungen: 🍴 🍴 🍴 🍴

Schlemmer Atlas: „Top 50 Köche Österreich 2022“

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-Hauois
6365 Kirchberg in Tirol · Brandseitweg 26 – ÖSTERREICH

T +43 (0) 53 57 / 27 78

info@hotel-sportalm.at

www.hotel-sportalm.at

Betriebsferien: 9. Oktober bis 15. Dezember 2022.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

ÜF im DZ p. P. im Sommer € 118,- bis € 150,-

ÜF im DZ p. P. im Winter € 130,- bis € 235,-

HP Sommer € 123,- bis € 160,-

HP Winter € 135,- bis € 280,-

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 € 945,- inkl. unserer Genießerhalbpension sowie allen erwähnten Leistungen (auch kürzer oder länger buchbar).

Weitere attraktive Pauschalen auf www.hotel-sportalm.at

Fotos: Fotostudio Andorfer (6), Lukas Kirchgasser (1)

1 | Regionale Spitzenprodukte, internationaler Touch – das sind die genussvollen Zutaten der 3-Hauben-Küche. 2 | Auf den ersten Blick einladend präsentiert sich das zauberhafte Restaurant. 3 | Heimeliger Charme am offenen Kamin. 4 | Gastgeber Julia und Philipp Mingler-Hauois und Silvia Mingler. 5 | Feiner Wohnkomfort zeichnet die Zimmer und Suiten aus. 6 | Panorama-Pool mit gesundem Bergquell-Wasser.



EXTRAS FÜR GENIESSER

Servierte à la carte-Frühstücksetagere
Weinkarte mit Jahrgangstiefe, mundgeblasene Rebsorten-Sommelier-Gläser von Riedel

Alle 25 Edelbrand-Sorten des Spitzenbrenners Rochelt

Raffinierte Signature-Cocktails

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

[Video ansehen](#)



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

WOHNEN

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

GENIESSEN

Mit originellem Wahl-Frühstück mit regionalen Spezialitäten auf Etageren und innovativem Kulinarikkonzept setzt das 4-Sterne-Haus bemerkenswerte Akzente. 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. erreichbar.

HOTEL

****-Kategorie, 44 Betten (17 DZ, 5 Suiten). Ü14-Erwachsenen-Hotel. Relaxbereich mit Außen-Living-Pool, Liegewiese und Garten, Hallenbad, Kräutersauna, Garten-Zirbensauna, Privat-Spa, Massagen; beheizter Ski- und Wanderkeller. Genussvolles Wochenprogramm. Hunde auf Anfrage herzlich willkommen. Parkplätze und Garage. Sonntag 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:** So, Mo, Di und Mi.

Auszeichnungen: ☞ ↑ XXX

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.

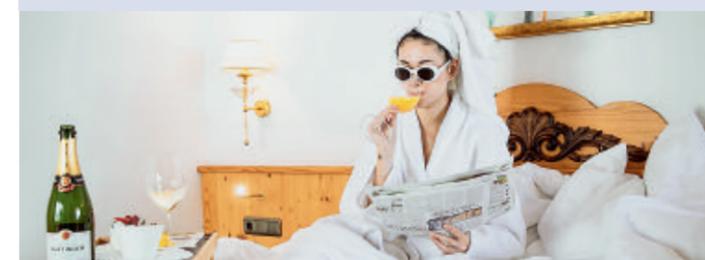
Boutique- & Genießerhotel Unterlechner ****

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: November bis Mitte Dezember 2022.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Frühstück im DZ p. P. € 75,- bis € 185,-
ÜN mit Genießer-HP im DZ p. P. € 105,- bis € 215,-

ARRANGEMENT



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

- 2 Übernachtungen in der gewünschten Kategorie (Classic-Room-Alpin) inkl.
 - servierter À-la-carte-Frühstücksetagere
 - 1x 8-gängiges Menü mit Weinbegleitung im 2-Hauben-Restaurant „Esskultur“
 - 1x 6-gängiges Tages-Genießer-Menü
 - 1x 3 Stunden Private-Spa mit einer Flasche Rosé Barons de Rothschild Champagner für 2 Personen
- Pro Person ab € 575,-.**

Weitere attraktive Pauschalen auf www.unterlechner.com

Fotos: Peter Kühnl (3), Elisabeth Pöll (4)

1 | Gastgeber Christian Unterlechner mit Freundin Nadja. 2 | Tiroler Adults-only-Hotel in der schneereichsten Region Tirols. 3 | Im Innenbereich steht ein Panorama-Hallenbad bereit. 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.



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



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

„Wir haben die kleinsten Zimmer groß herausgeputzt“, sind Monika und Hannes Müller von den kürzlichen Neugestaltungen einiger Zimmer begeistert. Sie ergänzen perfekt das Wohnangebot mit seinen modernen Designzimmern und Suiten – darunter sehr viele mit Seeblick. Apropos See: Dieser liegt einem förmlich zu Füßen, ein hoteleigener Badestrand steht bereit. Im Genießerhotel im Herzen eines nebelfreien Kärntner Sonnehochtals wird nachhaltiger Genuss aufs Höchste zelebriert. Zum verträumten Entspannen sorgen Bar- und Genusszone sowie Wellnessbereich, u. a. mit Panoramasauna, Ruheraum, Massage- und Behandlungsräumen.

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 erreichbar.

HOTEL

****S-Kategorie, 50 Betten. Relaxbereich mit Saunen, Fitness-, Massage-, Behandlungs- und Ruheräumen, Dampfbad. Liegewiese am See. Wintergarten, Bar- und Genusszone. Tagungsraum (bis 30 P), Ski- & Bikeraum. Diverse Hausprogramme (Ausflüge, Verkostungen, Wanderungen u.v.m.). Eigene Pferde und Kutschen, E-Tankstelle, Parkplätze.
Auszeichnung: 1 Lilie sowie Platz 1 im Ranking „Gourmet Top 15“ im Relax-Guide 2022.

RESTAURANT

20 Pl. im À-la-carte-Restaurant. Terrasse, Kaminbar, Wintergarten, begehbare Weinkeller. **Küche:** ab 18.30 Uhr. **Ruhetage:** So, Mo (nicht geschlossen, ausschl. Hausgästemenu).

Auszeichnungen: 🍴🍴🍴🍴 🍴🍴🍴🍴

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

GENIESSER-¼-PENSION

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

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: bis 26. Oktober 2022 und 19. Dezember 2022 bis 5. März 2023.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Frühstück im DZ € 114,- bis € 149,- p. P.
ÜN mit Genießer-¼-Pension im DZ € 144,- bis € 189,- p. P.

ARRANGEMENTS

kurzgenussFORELLE (bis 5. 3. 2023)

- 1 genussvolle Nacht erleben
 - Nachmittagsjause am Anreisetag (bei vitaminreichen Salaten, pikantem Snack und hausgemachten Mehlspeisen)
 - 1 Glas Winzersekt aus Österreich
 - 6-Gang-Degustationsmenü inkl. Weinbegleitung
 - Slow-Food-Frühstücksbuffet am Abreisetag
- Pro Person ab € 270,-.**

schneezauberFORELLE (8. 1. bis 5. 3. 2023)

7 oder 3 Nächte in wohlige Wärme verbringen: Slow-Food-FORELLEGenuss inklusive; Lang- oder Eisschnellauf-Leihausrüstung für 5 bzw. 2 Tage; 1 Wintersport-Massage (Teilmassage) **pro Person ab € 1.217,- (7 ÜN) bzw. ab € 558,- (3 ÜN).**



1 | Stylisher Bühne für die 4-Hauben-Küche. 2 | Die Forelle mit beneidenswert schöner See-Lage.
3 | Herzliche Gastgeber: Hannes und Monika Müller. 4 | Regionale 4-Hauben-Küche: „Seeforelle, Porree, Asche, Vogelmiere“.
5 | Moderner Zimmer-Komfort mit Kuschel-Feeling. 6 | Genießen und chillen stehen in der Forelle im Mittelpunkt.

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 € 95,- bis € 145,- p. P.
ÜN im DZ mit ¾-Verwöhnnpension € 125,- bis € 185,- p. P.

ARRANGEMENTS

GOLF-KURZGENUSS (bis 1. 11. 2022)

3 Nächte mit ¾-Gourmet-Verwöhnnpension, 2 Greenfees im Golfclub Kärnten, Golfcarts auf der Anlage des GC Millstätter See und 1 wohltuende Golf-Rückenmassage **p. P. ab € 495,-**.

ENTSPANNUNGSWOCHE (bis 1. 11. 2022)

7 Nächte mit ¾-Gourmet-Verwöhnnpension, Kärnten Card mit mehr als 100 Ausflugszielen, 1 wohltuende Ganzkörpermassage **p. P. ab € 945,-**.

ROMANTISCHE BERGWEIHNACHT

5 Nächte mit ¾-Gourmet-Verwöhnnpension, kulinarische Highlights und romantische Weihnachtsfeier mit Männerchor **p. P. ab € 750,-**.



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: 🍷 🍴

¾-GOURMET-VERWÖHNPNENSION

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: Bis 1. November 2022 und 18. Dezember 2022 bis 12. März 2023.

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



EXTRAS FÜR GENIESSER

Slow Food – regional, gesund und frisch

¾-Gourmet-Verwöhnnpension

Direkt am Golfplatz mit eigenen Carts

Video ansehen



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



EXTRAS FÜR GENIESSER

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

Video ansehen



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, Ruhezonon, Infrarotliegen, Panorama-Saunabereich und Sport- und Yogaraum wie auch Rezeption, Bar, Restaurant und Terrasse strahlen in neuem Glanz und sorgen für ein wunderbares Urlaubsfeeling.

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

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 Ruhezonon 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.

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: 8. Jänner 2023 bis 1. April 2023.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

ÜN mit Frühstück im DZ ab € 111,- (Tagespreis) p. P.
ÜN mit Halbpension im DZ ab € 128,- (Tagespreis) p. P.
bzw. ab € 818,- (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 € 886,-.

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 € 360,-.

WOHLFÜHLTAGE

3 Übernachtungen inkl. Halbpension, 1 Teilkörpermassage 25 Min., 1 Paraffin-Handpackung mit Wirkstoffcreme
pro Person im Doppelzimmer ab € 455,-.

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

Weitere attraktive Pauschalen auf www.karnerhof.com

Fotos: Daniel Zupanc (1), Karin Wernig (1), David Wöckinger (2), Karnerhof (1), Franz Gerdl (1)

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.

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

„dahoam“ ist Name und Programm im 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 € 154,- bis € 403,- p. P.
ÜN mit ¾-Genießer-Pension € 166,- bis € 415,- p. P.

ARRANGEMENTS

AUSZEIT FÜR GENIESSER (ganzjährig buchbar)

2 Übernachtungen inkl.

- ¾-Genießerpension
- 2.000 m² Spa
- abwechslungsreiches Wochenprogramm
- Saalfelden Leogang Card
- Wellnessgutschein (für Buchungen von So bis Fr)

ab € 350,- pro Person.

ZAUBERHAFT VORWEIHNACHTSZEIT

(7. bis 23. 12. 2022)

3 bis 7 Übernachtungen inkl.

- ¾-Genießerpension
- 2.000 m² Spa
- abwechslungsreiches Adventprogramm (inkl. Advent-Brunch, Fackelwanderung, Küchen-Gaudi „Christmas Edition“, Pferdekutschenfahrt, ...)
- Saalfelden Leogang Card
- Massage-Gutschein bzw. inkludierte Massage

3 ÜN ab € 618,- pro Person.

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, Ruheräume, Relax-Wiese. Umfangreiches Hausprogramm. Garage & Parkplätze. **Auszeichnungen:** Sieger Travelers Choice Award von Trip Advisor der letzten fünf Jahre; Holiday Check Award 2020. 2 Lilien und Platz 1 im Ranking „Gourmet Top 15“ sowie bei „Wintersport Top 15“ im Relax Guide 2022.

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 2022“

¾-GENIESSER-PENSION

Willkommensdrink, Schlemmer-Frühstücksbuffet bis 10.30 Uhr (oder Langschläferfrühstück bis 11.30 Uhr), nachmittags Alpin-Buffer (Schmankerln, Mehlspeisen, Imbisse und Salate), abends 5-gängige Gourmetmenüs mit Wahlmöglichkeit, 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: 6. 11. bis 6. 12. 2022 und 16. 4. bis 16. 5. 2023.

Fotos: Marion Vogel (1), Eveline Walker (1), Lorenz Masser (2), Carmen Hüter (1), Herbert Lehmann (1)



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
 Einzigartiges Adventprogramm

Video ansehen



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).

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.



EXTRAS FÜR GENIESSER

Haubenluft schnuppern mit Küchenchef
Stefan Reiter
Weinverkostungen mit Maitre
Dipl.-Sommelier und erfolgreichem Winzer
Günther Rettenbacher
Hausgemachte Salzburgerhof-Pralinen und
Marmeladen

Video ansehen



WOHNEN

Erstklassige Hotelqualität und 3-Hauben-Gourmetküche kombiniert mit einer im Relax-Guide 2022 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. Maitre 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 Gegenströmung, 2 Whirlpools, Bade-Biotop, Wasserfall, Beauty-Farm, Sole Dome. Sonnendeck mit Freiluftmassage und blickgeschütztem FKK-Bereich, Spa-Bistro. Indoor-Golf. Tiefgarage.

Auszeichnungen: 3 Lilien im Relax-Guide 2022 (17 Pkt.) sowie Platz 1 im Special-Ranking „Gourmet Top 50“, „Hotel d J 2013“ Gault Millau, Bertelsmann-Wellnesshotel 2008.

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-VERWÖHNUNGSPENSION 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 ***** · Familie Holleis**
5700 Zell am See · Auerspergstr. 11 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 65 42 / 765 · F +43 (0) 65 42 / 765-66
5sterne@salzburgerhof.at · www.salzburgerhof.at
Betriebsferien: 16. Oktober bis 7. Dezember 2022.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Frühstück im DZ ab € 175,- p. P. und Nacht;
ÜN mit Verwöhnnpension im DZ ab € 190,- p. P. und Nacht.

ARRANGEMENT

GENUSSMOMENTE FÜR ZWEI



Gönnen Sie sich wertvolle Zeit zu zweit:
2 Übernachtungen in einer Wellness-Gartensuite inklusive Gourmet-Verwöhnnpension
– Zweisamkeit im 5 Sterne Himmel (Lomi Lomi Nui – die Königin der Massagen)
– Floating im Soledome
p. P. ab € 690,-.

Weitere attraktive Pauschalen auf www.salzburgerhof.at

Fotos: Paul Dahhan (5), Salzburgerhof (1), TVB Zell am See (1)

1 | Heimelig-elegant präsentiert sich das Restaurant. 2 | Großzügige Gartenanlage mit dem fulminanten Wellness-Schlössl. 3 | Gisela Holleis mit Ing. Wilhelm Holleis, dem Gründer der Golfanlage Zell am See-Kaprun-Saalbach Hinterglemm. 4 | Beste Wintersportmöglichkeiten für Skifahrer wie auch Genießer. 5 | Höchste Entspannung, u. a. bei einer Lomi Lomi Nui-Massage. 6 | 3.500 m² Wellness der Superlative.

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: Übernachtung mit Frühstück im DZ pro Person € 75,- bis € 145,-.

ARRANGEMENTS

GAUMENKITZLER (12. 9. bis 23. 12. 2022, 7. 1. bis 18. 2. 2023 und 5. 3. bis 9. 4. 2023)

Anreisetage: Mo, Do oder So.

1 ÜN inkl. Weyerhof-Frühstück mit Köstlichkeiten aus der Region, 1 x 7-gängigem Überraschungsmenü mit Weinbegleitung, Willkommensdrink, hausgemachtem Abschiedsgeschenk. Bis 31. 10. noch inkl. Nationalpark-Sommercard mit 60 Leistungen in der Region **p. P. ab € 238,50.**

KULINARIK-TAGE (12. 9. bis 23. 12. 2022, 7. 1. bis 18. 2. 2023 und 5. 3. bis 9. 4. 2023)

Anreisetage: Fr oder So.

2 ÜN inkl. Weyerhof-Frühstück mit Köstlichkeiten aus der Region, 1 x 7-gängigem Überraschungsmenü, 1 x 4-gängigem Tagesmenü, Willkommensdrink, hausgemachtem Abschiedsgeschenk. Bis 31. 10. noch inkl. Nationalpark-Sommercard mit 60 Leistungen in der Region **p. P. ab € 299,50.**

VORWEIHNACHT 3 = 2 (1. 12. bis 19. 12. 2022)

Anreisetage: Mi, Do, Fr oder Sa.

3 ÜN inkl. Weyerhof-Frühstück mit Köstlichkeiten aus der Region, Glühwein zur Begrüßung, 1 Teller hausgemachter Kekes am Zimmer, 1 x 4-gängiges Degustationsmenü an einem Tag nach Wahl sowie hausgemachtem Abschiedsgeschenk **p. P. ab € 237,50.**

HOTEL

31 Betten (11 DZ, 3 Suiten). Sauna und Naturbadeteich in Planung (Fertigstellung 2023). Tagungsraum (ca. 40 Personen), Spielplatz. Saisonale Gourmet-Pauschalen.

Besonderheiten: Historischer Weyerturm, viel Selbstgemachtes mit Fokus auf Handwerk, eigene Töpferei. Parkplätze, Carport, E-Auto-Ladestation.

RESTAURANT

Traditionelle Bauernstube mit hochwertiger, historischer Ausstattung, 5 getrennte Speisezimmer, Gastgarten, Innenhof (gesamt ca. 120 Plätze); begehrter 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: 6. November bis 8. Dezember 2022 und 10. April bis 1. Mai 2023.



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

Fotos: Christof Wagner (1), Emma Hartwig & Clemens Purner (4), David Innerhofer (1)

- 1 | Bodenständig, regional und zugleich mehrfach ausgezeichnet: Die 3-Hauben-Küche. 2 | Gastgeberfamilie Meilinger & Meilinger-Matule.
3 | Der ehemalige Gutshof erweist sich als romantisches Hideaway. 4 | Zimmer und Suiten präsentieren sich heimelig-modern.
5 | Historische »Alte Stube« als Rahmen für höchste Kulinarik. 6 | Traditionell-heimeliges Flair prägt das gesamte Anwesen.



EXTRAS FÜR GENIESSER

Kochbuch: „Kräuterreich – Geheimnisse der Alpenen Küche“

Ergänzend vegetarische und vegane Spitzenküche

Kochkurse

Begehbare, gläserne Weinraum

Hotelshop

Sonntagsbrunch inkl. kleinem Genuss-Menü von 10 bis 13.30 Uhr

Video ansehen



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

WOHNEN

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

GENIESSEN

Wertvoller Genuss mit besten Zutaten ist für Vitus Winkler keine leere Floskel, sondern Lebensphilosophie, wobei der raffinierte Einsatz von Kräutern in seiner innovativen Küche eine prägende Rolle spielt. Ergänzend zu Fleisch, Wild und Fisch versteht sich der Shootingstar unter den österreichischen Spitzenköchen in besonderer Weise auf spannende vegetarische und auch vegane Kreationen. Einen würdigen Rahmen bildet das vollkommen neu gestaltete Restaurant „Kräuterreich by Vitus Winkler“ mit privatem Extra-Diningroom samt begehbarem, gläsernem Weinraum. Tipp: regelmäßige Kochkurse.

ERLEBEN

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

HOTEL

****-Kategorie, 52 Betten, Doppelzimmer, Einzelzimmer & Suiten. Wellnessbereich mit beheiztem Außenpool mit Inneneinstieg, Biosauna, Aroma-Dampfbad, finnische Sauna, 3 Ruheräume (davon 2 nur für Erwachsene), Solarium und Massage. Panoramaterrasse, Garten-Lounge, Hotelbar und Innen-Lounge. Gratis WLAN im gesamten Hotel. Kinderspielraum. Parkplatz. Auto E-Ladestation.
Auszeichnung: 1 Lilie im Relax-Guide 2022.

RESTAURANT

Restaurant „Kräuterreich by Vitus Winkler“, 20 + 14 Sitzplätze und Panoramaterrasse 25 Sitzplätze. **Küche:** 8–10 Uhr Frühstück, 18–21 Uhr Abendessen; Sonntag 10–13.30 Uhr Brunch inkl. 6-gängiges, kleines Genuss-Menü. **Ruhetage:** Dienstag, Mittwoch.

Auszeichnungen:

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

GENIESSER-VERWÖHNENSPENSION

Frühstücksbuffet mit regionalen und saisonalen Produkten, hausgemachten Marmeladen, Vitalecke und frischen Eiergerichten nach Wunsch; abends 3- oder 5-gängige Genießer-Verwöhnspension.

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:** 1. November bis 16. Dezember 2022.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

**Ganzjährig: ÜN im DZ mit Frühstück ab € 103,- p. P.
mit Inklusivleistungen ab € 158,- 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. € 567,-**.

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 € 534,-**.

Fotos: Mario Stockhausen (5), Lukas Kirchgasser (1)

1 | Gastgeber Vitus und Eva-Maria Winkler mit ihren beiden Kindern. 2 | Herrliche Lage mit feiner Wellness, u.a. beheiztem Außenpool.
3 | Natur als 4-Hauben-Kunstwerk am Teller, im Bild: „Fichtenwald“. 4 | Gemütliche Doppelzimmer mit Panorama inklusive.
5 | Modernes Restaurant mit Bar und begehbarem Weinraum. 6 | Auszug aus dem wöchentlichen Galadinner, im Bild „Wachtelnešt“.

Zweisamkeit und Genuss abseits vom Mainstream pur verspricht das nur für Erwachsene buchbare BERGERGUT im verträumten Mühlviertel – kombiniert mit feinen Gourmeterlebnissen und exquisiter Wellness.

WOHNEN

Dieses 4-Sterne-S-Hideaway zwischen Böhmerwald und Donautrom 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 Paar-Anwendungen, Privat-Spa-Bereich, paradiesischem Garten sowie beheiztem Außen- und Innenpool und gemütlicher Sauna-Lounge. Tipp: Gourmet-Camping!

GENIESSEN

„Tradition trifft Innovation“ – so lässt sich die raffinierte Küche von Thomas Hofer am besten beschreiben, der bei seinen verführerischen Kreationen auf 100 %ige Produktqualität setzt. Der junge Kochkünstler verwöhnt mit hinreißenden Gerichten, wobei er der regionalen Mühlviertler Küchentradition großes Augenmerk schenkt. Für das zauberhafte Flair sorgt das mit Wohnzimmer-Ambiente gestaltete Restaurant „Genussatelier“. 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 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-Bier-WeltRegion), UNESCO-Weltkulturerbe-Altstadt von Krumau, Kultur- und Shoppingstadt Linz (je 45 min) oder 3-Flüsse-Stadt Passau (60 min).

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: 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,-.

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. Begehrter Weinkeller, Abendbar, gratis WLAN, hauseigene Parkplätze.

Auszeichnung: 1 Lilie im Relax-Guide 2022.

RESTAURANT

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

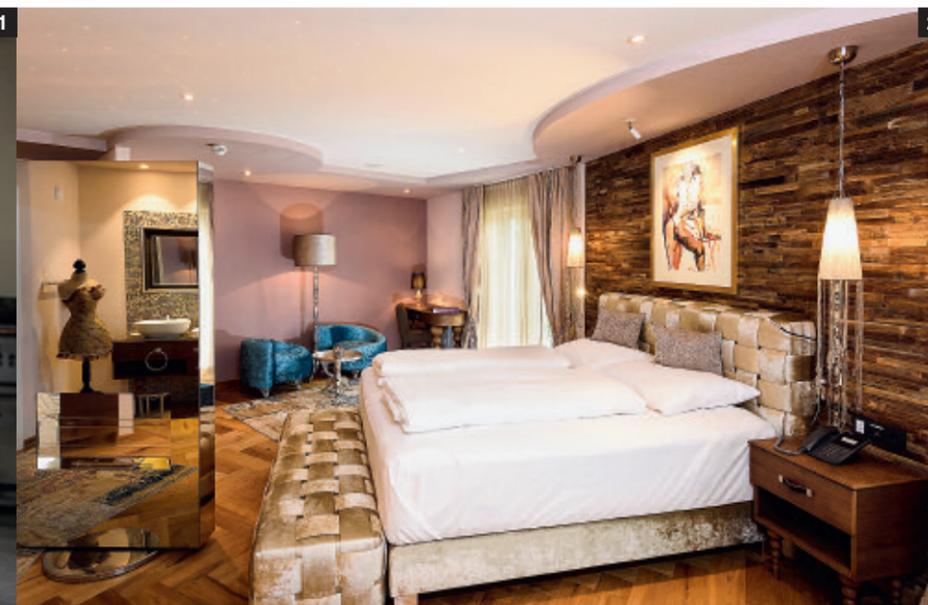
Auszeichnungen: Schlemmer Atlas: „Top 50 Köche Österreich 2022“

GENIESSER-VERWÖHNUNGSPENSION

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: 19. bis 26. Dezember 2022.

Fotos: Bergergut



EXTRAS FÜR GENIESSER

Koch- und Brotbackkurse mit 2-Hauben-Koch Thomas Hofer (ab € 149,- p. P.)
Jeden Sonntag: Musik-Gourmet-Brunch mit Live-Musik und feinen Gerichten
Ausgezeichnete Bier-Kompetenz, Bier-Menü-Begleitung
Top-Fuhrparkverleih (E-Bikes, Segways, Harley Davidson, Vespas) für Ausfahrten ins Grüne
Ganzjährig: Gourmet-Camping mit Bergergut-Kulinarik und/oder Wellness-Leistungen

Pauschalen entdecken



1 | Gastgeber Eva-Maria Pürmayer und Thomas Hofer. 2 | Moderner Komfort prägt die geräumigen Zimmer und Suiten. 3 | Restaurant „Genussatelier“ – Wohnzimmerflair für kulinarische Höhenflüge. 4 | Mühlviertler „Mund.Art“ in Bestform beim täglichen Dinner-Menü. 5 | „Adults only“-4-Sterne-Superior-Komfort in Bestform. 6 | Top-Wellness für Paare.

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

WOHNEN

Ein Platz, wie er schöner nicht sein könnte: Direkt an der Großen Mühl, inmitten von Grün und wunderbar ruhig. Eine gekonnt lässige Mischung aus Altem, spektakulär Designem, zeitgenössischer Kunst, regionalen Einsprengseln sowie ausgefallenen Details mit Aha-Effekt, kontrastreich und spannend, prägen das Genießerhotel. Darüber hinaus sorgt die familiäre Atmosphäre auf Anhieb für ein wunderbares Wohlfühlgefühl. Für entspannende Momente empfiehlt sich ein Besuch in der 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 Mühlthalhofs auszeichnet. Hier begeistert 4-Hauben-Koch Philip Rachinger, der zuvor in internationalen Weltklasse-Restaurants tätig war, und macht so die Region auf einzigartige Weise schmeckbar. Als perfekter Rahmen dient das neue, ungemein stylische Restaurant „Ois“. Vater Helmut ist gegenüber im „Fernruf 7“ zu finden und widmet sich in seiner Kochwerkstatt mit gleicher Hingabe den regionalen Zutaten.

ERLEBEN

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



EXTRAS FÜR GENIESSER

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

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

„Fernruf 7“ Bistro mit Gästezimmern

Video ansehen



HOTEL

****-Kategorie, 38 Betten. Kosmetik und Relaxbereich am Flussufer, Sanarium, Sauna, Dampfbad. 120 km Mountainbikennetz, 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 2022, Schlemmer Atlas „Top 50 Köche Österreich 2022“, 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.

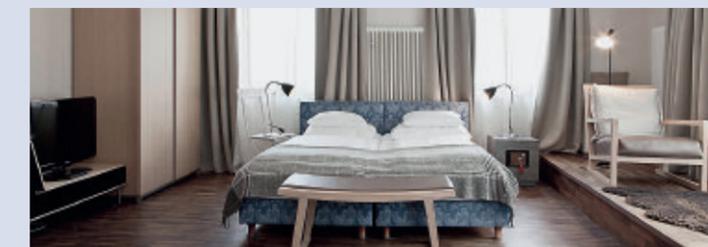
Genießerhotel Mühlthalhof ****

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Mühlviertler Frühstücksbuffet für 2 Personen ab € 144,- im DZ bzw. bis € 284,- 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.muehlthalhof.at

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

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

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 2022“ 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 Mai und Juni)

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 € 615,-.

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 ganztätig und Mi mittags.

Auszeichnungen: 🍴🍴🍴🍴 🍴🍴🍴🍴

Gault Millau „Koch d. J. 83 und 09“, Schlemmer Atlas „Spitzenkoch 2022“, 5 Sterne im A la Carte 2022, 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.



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



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.



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



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

WOHNEN

Dieses 4-Sterne-Genießerhotel erweist sich in allen Belangen als wunderbar familiär. Das zeigt sich auch in den modernen, teilweise neu gestalteten Zimmern, bei denen Seniorchef Hermann Krainer das Holz aus den eigenen Wäldern veredelt und mit modernem Charme und historischen Details 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 Brahmuseum oder das Südbahnmuseum in Mürzzuschlag. Wanderer und Radfahrer finden prächtige Tourenmöglichkeiten auf der Schneealm oder der Rax und den Fischbacher Alpen. Während den Wintermonaten stehen familiäre Skigebiete in Nierentalpl, 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. Beglebarer 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: Variabel

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Frühstück im DZ pro Person € 85,- bis € 98,-
Genießer-Halbpension ab 3 Nächten buchbar:
Aufpreis 4-gängiges Abendmenü pro Person € 45,-.

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 € 235,-;

pro Person im DZ ohne Weinbegleitung € 187,50.

GENIESSERWOCHELENDE

Genussvolle Tage in der Waldheimat: 2 Übernachtungen im Waldheimatzimmer 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 € 315,-.

Weitere attraktive Pauschalen auf
www.hotel-krainer.com

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.

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

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

ERLEBEN

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Frühstück im DZ ab € 122,- p. P., ÜN mit Genießerpension im DZ ab € 132,- p. P.

ARRANGEMENTS



NIX.WIE.WEG (ganzjährig buchbar)

3 Nächte mit EDERs Genießerpension inkl. Nix durstig sein – 1x prickelndes Mineralwasser am Zimmer, Nix hungrig sein – 1x ZeitRAUM Menü Fine Dining by Stefan Eder, Nix erreichbar sein – kostenlose Handyverwahrung, Nix früh schlafen gehen – 1x Absacker an der Bar, Nix laufen – nur 1x gehen, und zwar zur entspannenden EDERs Wohlfühlbehandlung „Von Kopf bis Fuß“-Massage (45 min), Nix traurig und wiederkommen – 1x Taschentücher für die Heimfahrt **pro Person € 583,- im DZ „klein und fein“, € 616,- im Panorama-DZ, € 633,- in der Juniorsuite, € 715,- in der Suite bzw. € 798,- im Chalet.**

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 2022“, 4 Sterne im A la Carte 2022, 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).

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 und das Wirtshaus mit bodenständigen und modernen Gerichten lassen jedes Kulinarikerherz jubeln. Hier wird groß aufgetischt – mit Frische, Regionalität und ganz viel Lebensfreude. Bei der Zubereitung seiner Speisen setzt Chefkoch Hannes Sattler ausschließlich auf saisonale Zutaten wie Lamm aus den eigenen Weingärten oder Wild aus den Wäldern der Region. Nach Jahren in Topbetrieben Europas und Asiens ist Anna Sattler ins elterliche Genießerhotel zurückgekehrt und unterstützt Papa Hannes tatkräftig im Hotel- und Servicebereich.

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

Hotel und Restaurant im Winter geschlossen.
ÜN mit regionalem Frühstücksbuffet je Saison p. P.
 € 67,- bis € 91,- im Genießerzimmer, € 84,- bis € 119,- im Landhaus-Zimmer, € 97,- bis € 142,- in der Landhaus-Suite und € 124,- bis € 174,- 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 erfolgreiche Winzerfamilie auf biodynamischen Weinbau mit Handarbeit und selektiver Handlese. Die Riedenweine Kranachberg, 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: Mitte Dezember 2022 bis Anfang März 2023.

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

Fotos: Schubidu Quartet (4), Robert Herbst (1), Gerd Kressl (1), Sattlerhof (1)



1 | Herzliche Gastgeber: Anna und Vater Hannes 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.

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, Fax +43 (0) 662 / 82 21 27-20, office@geniesserhotels.com, www.geniesserhotels.com. Redaktion, Konzeption und Leitung: ART Redaktions-Team GesmbH, Dr. Wolfgang Neuhuber, Bergstraße 12, 5020 Salzburg. Redaktionelle Koordination: Andreas Neuhuber. Textredaktion: Philipp Braun, Georges Desrues, Roland Graf, Wolfgang M. Gran, Andreas Neuhuber, Wolfgang Neuhuber. Titelbild: Schokolade-Malz-Rahm-Kirschbier (Maiwipferl-Tapenade, Malzsirup, Mousse von doppelt fermentierter Schokolade) von Thomas Dorfer, Genießerhotel Landhaus Bacher, Foto: Lukas Kirchgasser; kleines Foto Winter beim Genießerhotel Unterlechener, Foto: Peter Kühn. Layout und Realisation: Sandra Wipp, Freelancing (Deutschland). Repro: Harald Pawlik, www.reprowerk.at. Druck: Samson Druck, St. Margarethen. Sämtliche Preisarrangements sind nur eine Grundinformation. Änderungen vorbehalten. Für Preise und Angebote können wir keine Haftung übernehmen.



GENUSSVOLLE ABSCHLÄGE

Im Überblick alle Golfanlagen in naher Umgebung der Genießerhotels.

GENIESSERHOTEL	NÄCHSTER PLATZ	ENTFERNUNG & HOLES	WEITERE PLÄTZE INNERH. 1 STUNDE
LE GRAND CHALET ****	Gstaad-Saananland www.golfclubgstaad.ch	10 km / 18 holes	5 x 18, 1 x 9 holes
LA MAIENA MERAN RESORT *****	Lana-Gutshof Brandis, www.golfclublana.it	10 km / 9 holes	2 x 18, 1 x 9 holes
DER WALDHOF ² *****	Lana-Gutshof Brandis, www.golfclublana.it	5 km / 9 holes	2 x 18, 1 x 9 holes
BAD SCHÖRGAU ****	Lana-Gutshof Brandis, www.golfclublana.it	25 km / 9 holes	3 x 18, 1 x 9 holes
SONNALP *****	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 *****	Sterngartl, www.golf-sterngartl.at	20 km / 18 holes	1 x 27 holes
DAS TRAUNSEE *****	Traunsee-Kirchham, www.golfclubtraunsee.com	23 km / 18 holes	5 x 18, 2 x 9 holes
DÖLLERER ****	Salzburg-Rif, www.golfclub-salzburg.at St. Johann im Pongau, www.golfsanktjohann.at	21 km / 9 holes bzw. 26 km / 18 + 9 holes	13 x 18, 5 x 9 holes
SONNHOF ****	Goldegg, www.golfclub-goldegg.com	8 km / 18 holes	4 x 18, 3 x 9 holes
SALZBURGERHOF *****	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 *****	Urslautal, www.golf-urslautal.at	10 km / 18 holes	1 x 36, 1 x 27 holes 1 x 24, 2 x 18 holes
KARNERHOF *****	Villach-Finkensteiner-Faaker See, www.alpe-adria-golf.at	10 km / 18 holes	9 x 18, 1 x 27 holes
DAS MOERISCH *****	Millstätter See, www.golf-millstatt.at	1 km / 18 holes	6 x 18, 2 x 9 holes
DIE FORELLE ****	Berg im Drautal, www.drautalgolf.at	18 km / 9 holes	1 x 27, 1 x 18 holes
TRISTACHERSEE *****	Lienz-Dolomiten-Golf, www.dolomitengolf.at	5 km / 36 holes	1 x 9 holes
ALPIN ****	Posthotel Alpingolf, www.golfclub-achenkirch.at	3 km / 9 holes	3 x 18 holes
THERESA *****	Zillertal-Uderns, www.golf-zillertal.a	9 km / 18 holes	4 x 18, 1 x 9 holes
LANERSBACHERHOF ****	Zillertal-Uderns, www.golf-zillertal.at	32 km / 18 holes	2 x 18 holes
DER BÖGLERHOF *****	Zillertal-Uderns, www.golf-zillertal.at	23 km / 18 holes	1 x 18 holes
SPORTALM ****	Kitzbühel-Schwarzsee, www.kitzbuehel-golf.com/de/golfclubs/schwarzsee	4 km / 18 holes	1 x 27, 8 x 18, 3 x 9 holes
DER BÄR	Wilder Kaiser/Ellmau, www.wilder-kaiser.com	1 km / 27 holes	7 x 18, 4 x 9 holes
UNTERLECHNER ****	Lärchenhof, www.gclaelaerchenhof.com	19 km / 9 + 6 holes	2 x 18, 2 x 9 holes
SCHALBER *****	Mieminger Plateau, www.golfgangmieming.at	62 km / 9 holes	3 x 9 holes
POST LERMOOS *****	Tiroler Zugspitz Golf, www.tiroler-zugspitzgolf.at	2,5 km / 9 holes	1 x 27, 2 x 18 holes
HOHENFELS ****	Hellengerst in Weitnau, www.golf-allgaeu.de	45 km / 18 holes	
MONTAFONER HOF ****	Montafon, www.golfclub-montafon.at	1 km / 18 holes	4 x 18 holes
ROTE WAND ****	Lech/Zug, www.golf-arlberg.at	200 m / 9 holes	4 x 18 holes
HALLER *****	Oberstdorf, www.golfclub-oberstdorf.de	15 km / 18 holes	2 x 18 holes
DAS SCHIFF ****	Bregenzerwald, www.golf-bregenzerwald.com	10 km / 18 holes	2 x 18 holes
GAMS *****	Bregenzerwald, www.golf-bregenzerwald.com	30 km / 18 holes	



EINE NATÜRLICHE BEREICHERUNG FÜR JEDEN FEINEN ANLASS.

Einzigartige Mineralien aus den Tiefen
Österreichs für Ihren feinen Anlass.