

GENIESSER
HOTELS & RESTAURANTS

CIRQUE GOURMET®

DAS GUIDEMAGAZIN DER GENIESSERHOTELS & -RESTAURANTS

Die schönsten Hotels
mit exquisiter Küche & Weinkultur



DER GESCHMACK DER BERGE



plus Winter
SPECIAL

WOHIN WIR 2021 REISEN WOLLEN. **Alpiner Lifestyle-Trend.**
Bayrischer Sternenregen. AUSTRIAN SAKE. **Insider Wachau.**



SPÜREN WIR
DAS LEBEN.



Foto: Gert Perauer

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

das Jahr 2020 hat alles auf den Kopf gestellt, aber auch eines gezeigt: Hotels und Restaurants, in denen die Gastgeber mit persönlicher Leidenschaft auf beste Qualitäten in Kulinarik und Wohnkultur setzen, sind besonders gefragt.

Wir nehmen dies als Kompliment und Wertschätzung für unsere Betriebe und danken allen, die uns in dieser Zeit die Treue hielten. Und mit unserem neuen GenießerGuideMagazin CIRQUE GOURMET möchten wir Ihnen gleich so richtig Appetit machen, uns recht bald wieder zu besuchen.

Neu gestaltet haben wir nicht nur die Präsentationsseiten der Hotels, **eine Novität ist auch der QR-Code für Mini-Videos.**

Hier gleich mal zum Ausprobieren ein paar Worte unseres Präsidenten Hermann Döllerer:

Wie's funktioniert? Ganz einfach!

Mit Smartphone oder Tablet scannen und schon können Sie einen kleinen, filmischen Blick auf das jeweilige Genießerhotel und/oder die umliegende Ferienregion werfen – mal professionell aufgenommen, mal amateurhaft, aber immer mit viel Herzblut und Begeisterung.



In diesem Sinne: Bitte lassen Sie sich doch verführen!

Wir freuen uns darauf, Sie so richtig verwöhnen und mit Feinstem aus Küche und Keller begeistern zu dürfen.

Wolfgang Neuhuber, Geschäftsführer
Genießerhotels & -restaurants

Kennen Sie die FACEBOOK-Seite der Genießerhotels?

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



GENUSSVOLL WOHNEN

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

GENUSS SCHENKEN

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



GENUSS GEWINNEN

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



INHALT

- 6 INSIDER**
Klaus und Lisl Wagner-Bacher über »ihre« Wachau
- 9 AMUSE BOUCHE**
Kunterbuntes News-Mosaik
- 12 7 STERNE IN DER OBERPFALZ**
Wie der Birkenhof eine der besten Adressen Bayerns wurde
- 14 SPIEL MIT DEN FLAMMEN**
Wo auch Gourmets beim Grillen auf ihre Rechnung kommen
- 16 CHALETS MIT SICHEM (GENUSS-)NETZ**
Auszeit mit Abstand in originellen Bauern- und Berghäusern
- 18 NEUHEITEN & BUCHTIPPS**
Wo Sie bald mal wohnen und was Sie demnächst lesen sollten
- 20 TAVOLATA – DAS GENIESSER-TISCHGESPRÄCH**
Gregor Wenter (Bad Schörgau) trifft Michi Klemra, den CEO von Luis Trenker Mode
- 26 RELAX-GUIDE 2021**
Die besten Wellness-Adressen für Feinschmecker
- 28 ENTDECKEN, GENIESSEN, ERLEBEN – WORAUF WIR UNS SO RICHTIG FREUEN**
Die schönsten Reise- und Ausflugsziele für 2021
- 36 BUNTER BLÜTENRAUSCH**
Das muss man einmal erleben – Wandern im Blumenmeer der Alpen
- 40 BACKSTAGE AM ARLBERG**
Wie der Weinkeller der Roten Wand Kenner begeistert
- 42 TOSKANA MIT EINER PRISE ÖSTERREICH**
3 Gambero-Rosso-Gläser für Tenuta di Carleone
- 46 SAKE AUS DEM SALZBURGER LAND**
2 junge Wilde und ihr alpiner Reiswein
- 48 NEUER TREND ONLINE-GENUSS**
Spezialitäten aus der Spitzenküche für zuhause
- 53 DER GENIESSERGUIDE**
VORGESTELLT: 38 Genießerhotels in Österreich, Südtirol, Bayern und dem Berner Oberland für perfekte Ferientage – mit praktischen Reise-Infos und attraktiven Pauschalen
- 134 WINTERWUNDERLAND – DAS GROSSE GENIESSER-SPECIAL**
Jede Menge Ideen für Ferien im Schnee mit Insider-Tipps zur Region Kirchberg-Kitzbühel

Unsere aktuelle Ausgabe ziert ein 4-Hauben-Dessert von Andreas Döllner: Apfel, Enzian & weiße JRE-Schokolade nennt sich diese süße Verführung. Fotografiert von Joerg Lehmann.



Foto: »historischer Skifahrer«-H2-Agentur

20



Foto: Tiberio Sorvillo

28



Foto: Martin Hefel

48



Foto: Stefan Eder

134



Foto: Achensee Tourismus

DÖLLNER
WEIN
HANDELS
HAUS.at
seit 1909



Rund um die Uhr (W)EINKaufen: *weinhandelshaus.at*

Treten Sie ein, machen Sie es sich in Döllnerers digitaler Genusswelt bequem! Die Auswahl ist groß: mehr als 3.000 edle Tropfen namhaftester Weingüter und Produzenten aus Österreich und der ganzen Welt, Perlendes und Destilliertes vom Feinsten, fruchtige Säfte und aromatische Tees, Sirupe, Marmeladen und Chutneys bis hin zu Schmankerl aus unserer hauseigenen Feinen Kost. Dazu geschmackvolle Accessoires für Zuhause, schöne Bücher, edle Gläser aus der „Döllnerers Glaskultur“-Linie und natürlich unsere Genusspackerl, Gutscheine und Wertkarterl für alle Anlässe und Budgets. Lassen Sie den Genuss zu sich nach Hause kommen!

Optimierte Produktsuche mit neuen Filterfunktionen



Passt zu: Die Speisenfolge oder das Gericht stehen schon fest, aber der passende Wein dazu wird gesucht? Einfach das Gericht auswählen und die Weine, die am besten dazu passen, werden angezeigt.



Schmeckt nach: Manchmal hat man so einen Gusto, so eine Lust auf ... Früchte, grüne Kräuter oder doch eher Schokolade? Wer nach besonderen Aromen im Wein sucht, passt einfach die Filtereinstellung an und wird fündig.



Rund um die Uhr (W)EINKaufen: *weinhandelshaus.at*

24/7



Döllnerers Weinhandelshaus

Enoteca . Weingroßhandel

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



Heimatliebe WACHAU

Für Lisl Wagner-Bacher und Klaus Wagner, die Senior-Gastgeber des Genießerhotels Landhaus Bacher, ist das nur eine Stunde von Wien entfernte Donautal ein ganz besonderer Kraftplatz. Und eine Herzensangelegenheit, weshalb der Patron seit 25 Jahren auch das Wachau Magazin mitverantwortet, das die schönsten Ecken der Region präsentiert.



Foto: Frank Heuer



1

(1) MITTELALTERLICHES DÜRNSTEIN

Der malerischste Ort der Wachau, berühmt, da man dort einst Englands König Richard Löwenherz gefangen hielt. Von der Burgruine aus eröffnet sich ein fantastischer Blick über die Donau bis hin zur monumentalen Stiftsanlage von Göttweig.

(2) DONAUSCHIFFFAHRT

Die beschaulichste Art, die UNESCO-Welterbelandschaft zu erleben. DDSG und BRANDNER Schifffahrt pendeln regelmäßig zwischen der 1.000-jährigen Weinstadt Krems und dem prächtigen Stift Melk. Sehr gut lässt sich ein Ausflug auch mit (Leih)rädern kombinieren. www.brandner.at www.ddsg-blue-danube.at

Foto: Frank Heuer

(3) MUSEUMSMEILE

Mit der spektakulären neuen Landesgalerie hat Krems ein architektonisches Ausrufezeichen gesetzt. Gleich nebenan lohnt das in ganz Österreich einzigartige Karikaturmuseum einen Besuch. Mit eindrucksvollen Klangerlebnissen lässt immer wieder die Minoritenkirche im wahrsten Sinn des Wortes »aufhorchen«. www.kunstmeile.at, www.klangraum.at

(4) MUSIKFESTIVALS GRAFENEGG

Der Wolkenturm im weitläufigen Park des Schlosses Grafenegg ist unter der Intendanz von Rudolf Buchbinder zum Treffpunkt von Künstlern und Orchestern von Weltruf geworden. www.grafenegg.com

(5) BESUCH IM WEINKELLER

Wo einige der besten Weißweine der Welt entstehen, sollte man einen entsprechenden Kellerbesuch schon einplanen. Das Landhaus Bacher bietet ebenso abwechslungsreiche wie genussvolle »Kultur- & Wein«-Programme an (im Bild Weingut Holzzapfel, Prandtauerhof).

(6) WACHAU MAGAZIN bestellen

Einen umfassenden Überblick über die Region mit Geheimtipps und jeder Menge Daten und Fakten bietet dieses immer im März erscheinende Magazin, kostenlos zu bestellen auf www.wachaumagazin.at.



2

Foto: BRANDNER Schifffahrt



4

Foto: Alexander Haiden



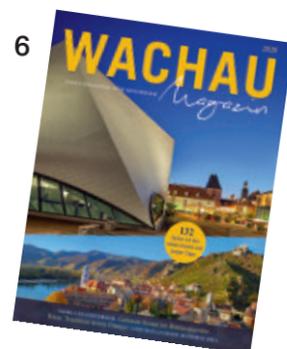
3

Foto: Karikaturmuseum Krems



5

Foto: Petr Blaha



6

Carolina Kostner, Weltmeisterin, Vizeweltmeisterin, Olympiadritte, Grand Prix-Siegerin und fünfmalige Europameisterin im Eiskunstlauf.

Ein modischer
Hochgenuss.

Luis Trenker

EIN TEIL VON MIR

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 mitausdrucken.

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

Fotos: Lukas Kirchgasser (2), Reidinger, Joerg Lehmann (2), Ingo Petramer, Die West, Mario Stockhausen, Hohenfels, Martin Lugger, Bad Schörgau, Volker Debus



HORNSTEIN RANKING BEST of GOURMET

Absolute Spitze sind die Genießerhotels einmal mehr in der 39. Auflage des jährlichen Hornstein-Rankings, das die besten Restaurants in Deutschland, Österreich, Südtirol und der Schweiz präsentiert.

Die subjektiven Bewertungen der verschiedensten Restaurant-Guides werden in dieser Aufstellung anhand eines festgelegten Schlüssels objektiv zusammengefasst. Wie in den Jahren zuvor sind dies Michelin (in Österreich nur in Wien und Salzburg), Gault Millau, Der Feinschmecker, Schlemmer Atlas, Varta, Der Große Restaurant & Hotel Guide sowie Gusto.

Unter Österreichs Top 50 sind mit Benjamin Parth (Yscla), Thomas Dorfer (Landhaus Bacher) und Andreas Döllerer (Döllerer's Genusswelten) gleich drei unserer Köche mit 3 Kronen auf Rang 5 vertreten. Richard Rauch (Geschwister Rauch), Max Natmessnig (Rote Wand) und Philip Rachinger (Mühlthalhof) finden sich mit 2 Kronen unter den besten 25. Vitus Winkler (Sonnhof), Lukas Nagl (Das Traunsee), Markus Pichler (Hohenfels) und Hannes Müller (Die Forelle) komplettieren mit einer Krone die Bestenliste.

Aus Südtirol ist Mattia Baroni (Bad Schörgau) mit einer Krone auf Platz 20 vertreten, in Deutschland hat es Hubert Obendorfer (Birkenhof) mit 2 Kronen auf den eindrucksvollen 35. Rang geschafft.



Foto: Michael Huber

HORNSTEINS FEINSTE RELAX-ADRESSEN

Mit seinem neuen Restaurant »GOURMET la fleur« (siehe auch Seite 11) setzt das Genießerhotel La Maiena Meran Resort in Marling bei Meran seit August 2020 eindrucksvolle Akzente in der Südtiroler Kulinarikszene. Schon jetzt ist es in der exquisiten Auswahl von 60 erstklassigen Wellnesshotels in Österreich, Deutschland, der Schweiz und Südtirol präsent.

Hannes Müller:
»Die Gesellschaft hat jeglichen Hang zu Saisonalität und Regionalität verloren. Eine Vielfalt minderwertiger Produkte, allzeit verfügbar und ohne angemessene Wertschöpfung für Bauern und Produzenten, prägt unsere Ernährung.«



Foto: Ferdinand Neumüller, Lukas Kirchgasser

GENUSSKULTUR by Unterlechner

Mit neuem kulinarischen Konzept bietet das kleine Tiroler »Adults-only«-Chalethotel seinen Gästen noch mehr individuelle kulinarische Ferienfreiheit.

Gebucht wird Zimmer mit Frühstück, das nun sehr edel auf Etageren serviert wird. Je nach Urlaubsprogramm kann man dazu nachmittags Kuchen, Jausen und Imbisse sowie abends das 5-gängige Genießer-Halbpensionsmenü oder von Dienstag bis Samstag das Überraschungs-Gourmetmenü des auch für auswärtige Gäste zugänglichen 2-Hauben-Restaurants genießen. Küchenchefin Yvonne Pobel setzt gemeinsam mit Sous-Chef Sebastian Jöchel (zuvor Tennerhof, Kitzbühel) erfolgreich auf kreative Regionalität, Kräuter- und Gewürzmischungen liegen ihr besonders am Herzen. Kein Wunder, dass die täglich wechselnden Salat-Bowls zum Renner wurden. Originelle Idee: Feine Snacks lassen sich am Pool auch per WhatsApp ordern.



Foto: Netzwerk Kulinarik pov.at

Haben mächtig Spaß mit ihrem neuen Kulinarik-Konzept: Gastgeber Christian Unterlechner (links) mit Küchenchefin Yvonne Pobel und Sous-Chef Sebastian Jöchel.

HANNES MÜLLERS Berg.See.Küche

Von der alltäglichen Entdeckung des Außergewöhnlichen – die zukunftsorientierte, nachhaltige Ausrichtung der 4-Hauben-Küche im Genießerhotel Die Forelle am Weißensee.

Die Gäste von Familie Müller erleben nicht nur das besondere Ambiente des alpinen See-Hochtales, sie erschmecken es buchstäblich auch bei jedem Gericht. Im Mittelpunkt stehen immer Traditionelles und typische Zutaten der Region. Verarbeitet werden dabei nur Produkte, die zu den jeweiligen Saisonen und Mikrosaisonen reif sind, was auch für Wildkräuter und Wildpflanzen gilt. Eine sinnvolle und über Jahrhunderte ganz selbstverständliche gebräuchliche Ausnahme sind selbst haltbar gemachte Lebensmittel – also eingelegt, gefroren, getrocknet und fermentiert.

Statt um anonyme Konzerne geht es wieder um konkrete Menschen. Etwa um Stefan Bachmann, der in den Wintermonaten 12 verschiedene Sorten Wurzelgemüse anbietet. Oder um Fritz Strobl mit seinem Bio-Angus-Rind, Familie Nuart mit Schafskäse oder den Biohof Jakober mit seinen Milchprodukten, um nur einige der mehr als dreißig speziellen Lieferanten zu nennen. Nachweislich fair hergestellte Produkte des umliegenden Alpe-Adria-Raumes, wie Olivenöl oder Balsamessig, haben durchaus ihren Platz. Verzichtet wird aber auf internationale Luxusprodukte.

Für Hannes Müller umfasst Berg.See.Küche aber noch viele weitere Facetten alltäglich gelebter Nachhaltigkeit, von der sinnvollen Weiterverarbeitung nicht genutzter Teile von Lebensmitteln bis zur funktionierenden Abfallwirtschaft u.v.m. Die Kraft der Sonne hält dank hauseigener PV-Anlage die Küche großteils elektrisch in Betrieb, und Holzherd bzw. Holz-Brotbackofen haben für die Zubereitung spezieller Gerichte und Produkte eine überaus wichtige Bedeutung.



Foto: Ferdinand Neumüller

FRISCH EINGEDECKT



Fotos (3): Armin Terzer



Foto: Helge Kirchberger

GOURMET LA FLEUR BEREICHERT SÜDTIROL

Mit dem neuen À-la-Carte-Restaurant des Genießerhotels La Maiena Meran Resort setzte Spitzenkoch Andreas Schwiabacher sofort spannende Akzente und positionierte sich als Shooting-Star der Gourmetszene.

Als Beispiel dafür seien die Tester des »Schlemmer Atlas« zitiert: »Für erlesene Qualität und noch höhere Ansprüche steht das in Schwarz und Gold getünchte, edle Feinschmeckerlokal »GOURMET la fleur«. Andreas Schwiabacher kocht groß und grenzenlos in zwei Menüs auf. Französisch, mediterran, manchmal ein wenig experimentell, auch regional – das Ergebnis lässt sich in keine Schublade stecken. Und das ist gut so. Denn so weiß man nie genau, auf welche Art Ente, Auster oder Wagyu auf einen zukommen. Doch zwei Dinge sind garantiert: Eine harmonische Darbietung und ein großartiges Genusserlebnis.«



Andreas Schwiabacher: »Die Blüte spielt in meiner Küche stets eine wichtige Rolle – nicht nur optisch auf dem Teller. Dieser florale rote Faden, der auch im Interieur zu spüren ist, passt wunderbar zu meiner Küchenlinie, denn ich mag es verspielt und dynamisch. Meine Küche ist klar französisch inspiriert, wobei der mediterrane Herzschlag aber stets zu spüren ist.«

NEUE BÜHNE FÜR DÖLLERERS »CUISINE ALPINE«

Das Genießerrestaurant des Salzburger 4-Hauben-Kochs Andreas Döllner in Golling bei Salzburg präsentiert sich als würdiger Rahmen für eine der besten Küchen Österreichs.

Behagliches Holz prägt das Ambiente, das auch die Philosophie der Küchenlinie widerspiegelt. Im alpinen Raum verwurzelt, aber lebendig, offen und innovativ, denn Tradition und Moderne müssen sich nicht ausschließen.

Die Tischabstände sind großzügiger geworden, was dem Lokal noch mehr Behaglichkeit, Privatsphäre und Wohnzimmer-Atmosphäre verleiht. Ein aufwendiges Akustiksystem dämpft wohlthuend die Geräusche, regionale Kunst sorgt für optische Akzente. Eine zusätzliche Bereicherung ist »Döllners Wohnzimmer«, ein abgeschlossener, eigener Raum für kleine Gruppen von bis zu 15 Personen.

Ein Wegbereiter der modernen alpinen Küche, dem die Vernetzung mit heimischen Manufakturen, Produzenten und Bauern besonders am Herzen liegt: Für Andreas Döllner ist dabei aber nicht nur das Fine Dining und die kreative Weiterentwicklung wichtig, auch die echte Wirtshausküche kommt in seinen Gollinger Genusswelten zu ihrem großen Auftritt.



Fotos (2): Joerg Lehmann

Raffinierte Kombination: Österreichische Tomate trifft Salzburger Kaviar aus dem Hause Grill.





Hubert (HO) und Sebastian (SO) Obendorfer: Zwei Generationen, eine Richtung.

STERNE IN DER OBERPFALZ

Nicht viele Köche werden hierzulande vom Guide Michelin mit zwei Sternen ausgezeichnet. Doch genau dieses Kunststück gelang Hubert Obendorfer vom Restaurant Eisvogel in Neunburg vorm Wald: Nachdem er bereits seit 2008 den ersten Stern verliehen bekam, sind es nunmehr deren zwei. In der gemeinhin eher wenig bekannten Region des Oberpfälzer Waldes (vor dem Naturpark Bayerischer Wald) wächst dabei zwischenzeitlich mit dem ältesten Sohn Sebastian bereits die nächste Spitzenkoch-Generation heran...

Aus einem lokalen Wirtshaus mit über hundertjähriger Tradition im Ort wurde im Laufe der letzten gut zwanzig Jahre ein Fünf-Sterne-Hotel mit großem Wellness-Bereich sowie dem mehrfach ausgezeichneten Gourmetrestaurant Eisvogel. Ein Neubau samt Umzug auf eine Anhöhe in der Ortschaft sowie diverse Umbauten führten dazu, dass man hier, oberhalb des Oberpfälzer Seenlandes (rund 45 km nordöstlich der Welterbestadt Regensburg) auf Top-Niveau entspannen und genießen kann.

Interview: Michael Oelkers



Foto: Volker Debus / Mattheias Verlag

CG: Herr Obendorfer, zunächst einmal Glückwunsch zum zweiten Michelin-Stern. Kam der »mit Ansage« oder doch eher überraschend?

HO: Wir kochen bereits seit einigen Jahren auf einem recht hohen Niveau, welches beim Gault Millau mehrfach in Folge mit 17 Punkten bewertet wird. Uns war klar, dass der zweite Stern irgendwann kommen müsste – es war unser Ziel. Trotzdem war es dann eine Überraschung.

CG: Da drängt sich ja zwangsläufig die Frage nach dem dritten Michelin-Stern auf...

HO: (lacht) Naja, so einfach ist das nicht, es gibt in Deutschland 10 Köche mit drei Sternen. Hieraus lässt sich erkennen, dass die „Drei-Sterne-Küche“ nochmal eine ganz andere Liga ist. Wir wollen jetzt erst einmal den zweiten Stern stabilisieren, dies ist bereits eine große Herausforderung...

CG: Welche Pläne haben Sie nun, da einer der großen Träume sich erfüllt hat?

HO: Wir werden das Haus weiterentwickeln. Dazu gehört aktuell die Umbenennung vom Landhotel in »Der Birkenhof Spa & Genuss Resort«. Das war nach der Zuteilung von fünf Sternen für das Haus notwendig. Dann gilt es, die Übergabe an die nächste Generation möglichst nahtlos durchzuführen; und natürlich werde ich auch ab und zu noch mal meine Kochjacke anziehen und am Herd stehen. Die hauseigene Kochschule macht mir ebenfalls großen Spaß. Ich kann mir nun zudem die Zeit nehmen, um von einer unserer Terrassen in die weite Landschaft zu schauen und meine Gedanken »fliegen zu lassen«. Wir sind ja noch nicht fertig... (grinst)

CG: Wo sehen Sie die besonderen Stärken des Birkenhofes?

HO: Nun, ich denke, der Zusammenhalt innerhalb der Familie, unser Qualitätsbewusstsein und die hochmotivierten Mitarbeiter zeichnen uns aus. Verbunden mit der kreativen Küche und dem Angebot der Entschleunigung auf verschiedenen Ebenen wollen wir so für unsere Gäste eine Wohlfühlreise erschaffen.

CG: Ihre Familie ist ja stark eingebunden ins Tagesgeschäft – bleibt da noch Zeit für die eigene Entspannung?

HO: Wenn man so ein Haus wie das unsrige betreibt, ist man kaum in der Lage, wirklich Abstand davon zu bekommen. Wir leben, arbeiten und wohnen (beinahe) alle im Haus – das ganze

Jahr! Da muss man sich fast schon zu einer Auszeit zwingen – und selbst dann sind die Gedanken immer beim »Birkenhof«.

CG: Wie werden Ihre persönliche Zukunft und die des Birkenhofes aussehen?

HO: Meine Frau und ich sind sehr glücklich und dankbar, dass beide Söhne inzwischen im Haus tätig sind. Während Sebastian seinen Fokus auf die Küche legt, ist es Lukas, der sich jetzt schon um das Wirtschaftliche kümmert. Das macht mich stolz, weil ein klarer Weg vorgezeichnet ist. Persönlich werde ich nach und nach mehr in den Hintergrund treten. In dieser Übergangsphase befinden wir uns gerade.

CG: Stand von Anfang an fest, dass SO denselben Beruf ergreifen würde wie HO?

SO: Auf alle Fälle! Auf meinen »Wanderjahren« war immer das Endziel, dass ich dieses Erbe weiterführe. Ich habe meine Ausbildung im Mandarin Oriental in München gemacht. Danach kamen Stationen wie Schloss Elmau und das Gourmetrestaurant Falco in Leipzig, ehe ich den Hotelbetriebswirt absolvierte und dann als Sous-Chef in das Restaurant ZweiSinn in Nürnberg gegangen bin. Jetzt war es einfach an der Zeit heimzukommen.

CG: Eine ganz andere Frage: Was sind Ihrer Meinung nach die interessantesten Gerichte im Eisvogel?

HO: Da gibt es etliche Gerichte. Aber Erbsen, Steinpilze, Café de Paris-Beurre blanc und Luma-Schweinebauch mag ich schon sehr gerne.

SO: Wir machen zudem viel mit Langustino. Für mich ist dies ein enorm weites Spielfeld. Beispielsweise kombiniert mit Kimchi-Beurre blanc – das war meiner Meinung nach einer der besten Gänge, die wir gemacht haben. Nicht zu vergessen ist die regionale Küche... Ich habe von meinem leider schon verstorbenen Großvater nicht nur den Vornamen, sondern auch die Passion zur heimischen Jagd geerbt. Auch hier sehe ich ein weites Feld der kulinarischen Möglichkeiten.

CG: Haben Sie vielleicht abschließend noch einen einfachen Tipp für die tägliche Küche?

HO: Ich denke, wir sollten alle immer wieder einen scharfen Blick auf die Qualität der Lebensmittel werfen, die wir verwenden. Gesundes Leben fängt zwingend bei der bewussten Ernährung an.

CG: Vielen Dank



Absolut top in Kulinarik und Wellness: das Genießerhotel Der Birkenhof im Oberpfälzer Seenland.



GEWINNEN SIE

1 Übernachtung inkl. Genießer-HP für 2 Personen im Genießerhotel Der Birkenhof

Mitmachen auf www.geniesserhotels.com



Foto: Stefan Eder

DAS SPIEL MIT DER FLAMME

Wo Feuer und Rauch auf edle Zutaten treffen, können großartige Geschmacksmomente entstehen. Dies wissen auch die Köche der Genießerhotels und zeigen wie Grillen zum aromenstarken Genuss wird.

Text: Anja Hanke



Foto: Andre Schoenherr

Ob winterliches »Feuer & Eis« oder chillige Sommerabende – im WILDen EDER (großes Bild) ist Grillen zu jeder Jahreszeit ein Thema. Im Zillertaler »Theresa« (oben) kommt neben Fleisch und Fisch gerne auch mal Wild aufs Feuer, und im Genießerhotel Krainer (rechts) gibt's Gegrilltes sogar zum Frühstücks-Brunch.



Foto: Krainer

Die erste warme Mahlzeit der Menschheit wurde über offenem Feuer zubereitet. »Grillen ist die ursprünglichste Form des Kochens«, bringt es **Stefan Eder** vom **Genießerhotel Der WILDe EDER** auf den Punkt. »Zudem macht BBQ einfach Spaß und lässt viel Spielraum für Kreativität.« Nicht zuletzt lassen sich auch Regionalität und Qualität mit dem besonderen Erlebnis verbinden.

Von urig bis edel

»Ich grille bereits seit 30 Jahren für meine Gäste«, verrät **Stefan Egger** vom **Genießerhotel THERESA**. Und etwa genau so alt ist auch der imposante Grill, den ihm einst sein bester Freund zusammenschweißte. »Der funktioniert tadellos.« Was er mit seinem Team einmal pro Woche an einem lauen Sommerabend auf der Terrasse des Hauses beweist. Auch dann ist ihm seine Philosophie wichtig: »Bei mir kommen nur heimische Produkte auf den Grill.« Fisch aus der nahe gelegenen Zucht, Fleisch aus der Region oder der eigenen Jagd und ganz viel Gemüse liegen bei ihm auf dem heißen Rost.

Gemüse – und das aus dem eigenen Anbau – ist auch für **Hannes Sattler** in der Südsteiermark ein großes Thema auf dem Holzkohlegrill. Ebenso wie große Stücke. »Wir haben eine eigene Bio-Lammzucht und arbeiten mit einem Metzger zusammen, der ausgesuchte Fleischsegmente für uns reift«, erzählt der Patron vom **Genießerhotel Sattlerhof**. Sobald es die Abendtemperaturen im Juni zulassen lädt er donnerstags zum Gourmet-BBQ ein, zu dem sein Bruder Willi vom familieneigenen Weingut edle, gereifte Jahrgänge aus großen Flaschen serviert.

Größe und eine besondere Reifung, für die er persönlich Sorge trägt, sind auch für **Andreas Krainer** vom **Genießerhotel Krainer** essenziell. Bereits seit zehn Jahren lockt er Feinschmecker mit herrlich duftenden »Rauchzeichen« an und gart im BigGreenEgg und auf dem OFYR am Knochen gereifte Steaks und große Stücke vom steirischen Rind und vom Mangalitzschwein. Neben Abendevents im Juli und August grillt er sogar zum späten Frühstück: Beim »Grunch« – einem geselligen Brunch – zeigt er gekonnt, dass es nie zu früh sein kann, hausgemachte Würstelkreationen aufs offene Feuer zu legen.

Im **Genießerhotel Das Moerisch** am Millstätter See räumt **Julia Kerschbaumer** hingegen mit dem Grill-Vorurteil schlechthin auf, denn: »Bei uns stehen nur Mädels am Rost«, lacht die Küchenchefin. Von Ende Mai bis Ende September kredenzt sie beim »Grill Royal« wöchentlich

Cuts wie Tomahawk und Porterhouse vom österreichischen Rind, ebenso Feines, wie Kalbsspieße, Branzino und Garnelen. Fantasie mit einer Prise Raffinesse beweist sie bei Beilagen wie den mit Gorgonzola gefüllten Marillen.

Grillkurse zum Mitmachen

Für **Stefan Eder** ist beim Grillen eines ganz egal – die Jahreszeit. Denn ob beim Wintergrillen à la »Feuer & Eis« oder den chilligen Sommer-Grillabenden: »Ich schmeiße immer alle Grills an, die wir besitzen und habe große Freude daran zu zeigen, wie unterschiedlich man Smoker, OFYR, Monolith und Co. einsetzen kann. Bei Musik und auf der großen Terrasse sorgt er so nicht nur für kulinarische Aha-Momente, sondern auch für schöne Stunden. Wer tiefer in die Materie eintauchen und selbst Hand anlegen möchte, der ist bei seinen Grillkursen gut aufgehoben, in denen eines garantiert ist: Feuer zu fangen.« Ich will zeigen, wie weitläufig und abwechslungsreich Grillen sein kann, wenn man sich nur traut.«

Ebenso beherzt geht **Richard Rauch** vom **Genießerhotel Villa Rosa** in seinen kleinen, feinen Grill-Workshops an das Thema heran. »Ich fühle mich beim Grillen absolut wohl«, bekennt er, »denn ich kann darin auch unsere Nose-to-tail-Philosophie leben.« Ob Wild, Innereien, österreichisches Wagyu, amerikanische Cuts, Meeresschnecken oder sogar ein Dessert – für den Spitzenkoch ist wichtig, dass sowohl für den Neuling wie für den Grillprofi in seinen Kursen etwas dabei ist.

Dabei ist in den Grillkursen von **Hubert Obendorfer** vor allem etwas für die Herren der Schöpfung: »Unsere Kurse haben Charme und Charakter«, schmunzelt der 2-Sterne-Koch vom bayerischen **Genießerhotel Der Birkenhof**. Neben bestem Grillgut und erlesenen Tropfen ist für ihn vorrangig der Spaß ein wichtiges Element. Und diesen teilt er auch mit seinen Kollegen, die allesamt zeigen, wie modern und wandelbar die Urform des Kochens sein kann.

FEURIGES VERGNÜGEN

»Männer mögen's scharf«, lacht **Andreas Krainer**. Er muss es wissen. Schließlich serviert er zum Grillgut am liebsten seine selbst gemachten Chilisaucen »Rotzula Schweiß« und »Mürztaler Hochofenfeuer«, die man auch im Webshop des Genießerhotels Krainer beziehen kann (www.krainer-shop.at). Ihre Basis sind Chilias aus dem Mürztal, die sein Gemüsebauer für ihn anbaut. Verfeinert mit Säure, Gewürzen und kalt gepresstem Olivenöl »passen sie ganz wunderbar zum rauchigen Grillaroma«.



Foto: Krainer

CHALETS MIT SICHEREM (GENUSS)NETZ

Foto: Stefan Eder



Lässiges Design trifft auf urige Hüttenatmosphäre in diesem Knusperhäuschen im steirischen Naturpark Almenland.

EDERS WILDES CHALET IM ALMENLAND

Eines vorweg: Wer in diesem Knusperhäuschen (für 2 Pers.) des **Genießerhotels Der WILDe EDER** in St. Kathrein am Offenegg (siehe S. 76) wohnen möchte, sollte rasch buchen. Man spürt in jedem Detail, dass dessen Revitalisierung eine Herzensangelegenheit von Eveline Wild und Stefan Eder war. Der urige Hüttenstil verbindet nostalgische Accessoires mit modernen Design- und Technischelementen bis hin zu freistehender Badewanne, Holzherd und Infrarotkabine. Zum einzigartigen Nächtigungserlebnis gesellen sich noch folgende Annehmlichkeiten: Neben der ungestörten Ruhe kann man zudem Genießer- und Wellness des Hotels nutzen.



Auf diesem Video führt Eveline Wild durch die Sterzhütte.



Foto: Petr Blaha

Zum Essen sind es nur ein paar Schritte: Das Mühlthalhaus (links) unmittelbar neben dem Mühlthalhof.

MÜHLTALHAUS IM MÜHLVIERTEL

Zum Ensemble von Familie Rachinger-Eckls **Genießer- und Designhotel Mühlthalhof** (siehe S. 82) zählt auch das gleich nebenan liegende Mühlthalhaus. Ein charmantes, historisches Gebäude mit dicken Mauern, heimeligen Gewölben und kleinen Fenstern als Zuhause auf Zeit. Ein Kachelofen sorgt (neben der Zentralheizung) für knisternde Wärme, Boxspringbetten garantieren angenehmen Schlaf. Wer nicht selbst am Herd stehen möchte, lässt sich ein paar Schritte entfernt von Helmut Rachinger im Fernruf 7 oder von Philip Rachinger im 4-Hauben-Restaurant bekochen. Allfällige Zusatzkalorien kann man beim Rudern auf der aufgestauten Großen Mühl wieder abtrainieren – das Boot steht jedenfalls gratis bereit.

Ob Troadkast'n, Berghütte oder gar Bauernhaus – Ferienwohnungen sind gefragt, wobei die gastronomische Nähe zu einem Genießerhotel eindeutig ein starkes Plus ist.

Foto: Christof Wagner



Buchstäblich wachgeküsst: Familie Gröllers historisches Bauernhaus im Salzkammergut, nahe dem Traunsee.

BAUERNHAUS IM SALZKAMMERGUT

Das 400 Jahre alte Bauernhaus in einem Naturschutzgebiet nur 15 Minuten vom Traunsee ist als individuell buchbares Hideaway für bis zu 5 Personen das jüngste Kleinod des **Genießerhotels Das Traunsee** (siehe S. 86). Wobei Kleinod angesichts von 140 m² Wohnfläche klares Understatement ist. Wolfgang und Monika Gröller haben das historische »Bauernsachl« aufwendig restauriert, Steinmauern und original Altholz bewahrt, original Kachelöfen instand gesetzt und all dies mit zeitgemäßem Komfort (Fußbodenheizung, Sauna, voll ausgestattete Wohnküche, Satelliten-TV, WLAN, Grillen und vielen Details bis hin zur bestückten Schnapsbar) ausgestattet.



Die tolle Lage sieht man auf diesem Video.



Fotos: Montafoner Hof

Jedes ein Unikat, wunderschön gelegen und auch im Winter ein echter Geheimtipp.

BERGHÄUSER IM MONTAFON

Golmerhaus, Bartholomäberg, Gauertal, Rappakopf, Manuf, Bärenwald und Altes Schulhaus – alleine die Namen der sieben Berghäuser (www.berghaeuser.at) strahlen alpines Flair aus. Eine Erwartungshaltung, die nicht enttäuscht wird, denn jedes ist ein Juwel für sich an ungemain schönen Lagen in der Bergwelt rund um das **Genießerhotel Montafoner Hof** (siehe S. 132). Behaglicher 4-Sterne-Komfort bis hin zur vollständig ausgestatteten High-Tech-Küche harmoniert wunderbar mit romantischer Vorarlberger Idylle, bei der kuschelige Stuben ebenso wenig fehlen dürfen wie offener Kamin oder Kachelöfen, Zirbenholz-Schlafzimmer und Grill auf der Terrasse. Der Weinkeller ist gefüllt, auf Wunsch kann über das Hotel Catering-Service gebucht und dessen Kulinarik und Wellness genutzt werden.

MONATLICH TOLLE GENIESSER-PREISE GEWINNEN



Machen Sie mit bei unserem regelmäßigen Gewinnspiel! Mit ein wenig Glück überraschen wir Sie mit Restaurant- und Hotelgutscheinen, der Einladung zu einem Kochkurs, einer ganz besonderen Flasche Wein, Olivenöl, Pralinen, Parmesan, Kochbüchern und vielem mehr. Einige dieser Preise stellen wir Ihnen in diesem Magazin unter  vor.

Infos und Teilnahme auf www.geniesserhotels.com oder



IMMER BESTENS INFORMIERT



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

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



Der direkte Weg zu unserer Facebook-Seite.

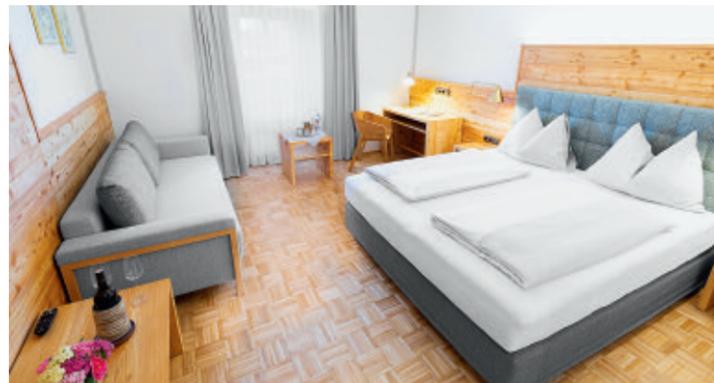


KARNERHOF SEE-SUITEN MIT TRAUMPANORAMA

So geht Aussicht: In ihren zwei neuen Suiten im obersten Stock des Karnerhofes bieten Ursula und Alfred Karner eine filmreife Kulisse mit Seepark, Pool-Landschaft, Faaker See, Karawanken und Mittagkogel als Hauptdarsteller.

Eichenholz, kühle Grün- und Violett-Töne, elegant-schlichtes Mobiliar, klare Linien und stilvolle Design-Lampen: Ein Hauch von Skandinavien weht durch das Dreiländereck Kärnten-Slowenien-Friaul. Luftig und lichtdurchflutet präsentieren sich die zweiräumigen 70-m²-Suiten für 2 bis 5 Personen, Eichenparkettboden verführt zum Barfußgehen und gemütliche Polstermöbel am Balkon zum Fernschauen statt Fernsehen.

KRAINERS STEIRISCHE WOHNKULTUR



Heimatverbunden und dabei richtig lässig:
Die neu gestalteten Zimmer im Genießerhotel Krainer setzen Handwerkskunst und Regionalität gekonnt in Szene.

Zimmer die zur »Neuen Steirischen Küche« passen? Aber ja! Und wie! Senior-Patron Hermann Krainer hat das Holz aus den eigenen Wäldern veredelt und dabei modernen Charme und historische Details kombiniert. Dazu setzt Astrid Krainer künstlerische Akzente mit Lampenschirmen, Wasserkrügen und vielem mehr. Sie stammen ebenso wie Teller, Schälchen und Schüsseln im Restaurant aus ihrer Werkstatt »TSAK – TonStudioAstridKrainer«. Dass sie nebenbei eine der besten steirischen Köchinnen ist, die gemeinsam mit ihrem Mann Andreas eine wunderbare »Wald- & Heimatküche« entwickelt hat, darf nicht unerwähnt bleiben.

HOPFEN & SCHMALZ IN DER BRAUEREI NEUFELDEN

»Heiliger BimBam«! Wenn Philip Rachinger ein Wirtshaus macht, dann aber richtig: Sushi Roll trifft Stelze, und schon sind die Genusswelten des Mühlthalhofes um ein weiteres Highlight bereichert. Fantastisches Bier, wie das hopfengestopfte Zwickl oder das unpasteurisierte, ungefilterte und im offenen Gärbottich nach alter Fassung vergorene Weißbier, gibt es in der Biobrauerei Neufelden schon lange. Nun herrscht auch im verwaisten Gasthaus wieder Leben. Brettl- und Kasjause, Biergulasch, Erdäpfel-Kürbis-Gröstl, Backhendl oder Hascheeknödel prägen die Karte – alles aber mit Rachingers Qualitätsanspruch und einer Portion Augenzwinkern. Absolute Renner sind die Stelze mit Krautsalat und nicht zuletzt die Mühlviertler Sushi mit kalt geräucherter Forelle. Da fehlt zum Finale nur noch der »Heilige BimBam«: eine Eierlikör-Creme mit Mango, Kaki, Passionsfrucht und Rumlikör. **Sehr angenehm:** Vom Mühlthalhof, der sich 2021 mit neuer Rezeption, neuem Kaminzimmer und neuer Küche präsentiert, ist das Braugasthaus nur 15 Gehminuten entfernt. www.hopfenundschmalz.at



HALLERS WELL-SUITE IM KLEINWALSERTAL

Still und leise hat sich Halles Genießerhotel mit 1.500 m² Alpin-Spa mit vielfältigsten Sauna- und Relaxeinrichtungen sowie Panoramabad mit unglaublich schönem Bergblick als eine der besten Wellnessadressen Vorarlbergs etabliert. Jüngster Clou zum Wohnen ist die Well-Suite mit extravagant freistehender Badewanne, offenem Badezimmer und eigener Sauna. Für kuschelige Atmosphäre in den Steiner-Zimmern sorgen die Naturstoffe der gleichnamigen österreichischen Edel-Manufaktur (www.manufaktur-steiner.at).

BUCHTIPPS



Benjamin Parth ANGENERKÜCHE FÜR JEDERMANN

Braucht die Welt noch ein Kochbuch? »Absolut«, meint 4-Hauben-Koch Benjamin Parth vom Genießerhotel Yscla. Seine »Angeberküche für jedermann« ist eine Anleitung für das gepflegte, kulinarische Angebot. Mit Rezepten für Gastgeber, die Außergewöhnliches aufstischen wollen, ohne an der Zubereitung zu verzweifeln. Ein Impulsgeber für Hobbyköche mit Hang zur Inszenierung. Kurzum: Eine Prise Haubenküche für zuhause. In schrittweisen Anleitungen und passenden Fotoserien verrät Parth kleine Tricks für große Wirkung und wie Fisch, Krusten- und Schalentiere, Fleisch, Gemüsegerichte und Desserts perfekt gelingen. Jedes Rezept punktet mit einer außergewöhnlichen Zutat und einem gewissen Wow-Effekt – am Teller wie am Gaumen. **Benjamin Parth**
Angeberküche für jedermann
Target Group Verlag, € 24,90



Joschi Walch ROTE WAND. DAS KOCHBUCH LIEBESERKLÄRUNG AN DIE ALPINE KÜCHE

Frühstück, Wirtshaus, Fondue, Hotelküche, Backstube und Chef's Table – dieses Buch feiert alle Küchen von Gasthaus und Genießerhotel Rote Wand, das in diesem Winter sein 60-jähriges Jubiläum feiert. Ein großartiger Band für Genießer, prall gefüllt mit kulinarischen Ideen, der zudem alle Hintergründe, was es bedeutet, in den Bergen zu leben, zu wirtschaften und zu kochen, sorgfältig ausleuchtet. Eine Liebeserklärung an die alpine Küche – und ein Plädoyer dafür, unserer angestammten Umgebung und den regionalen Lebensmitteln mit Wertschätzung zu begegnen. **Joschi Walch (Hg.)**
Rote Wand. Das Kochbuch:
Liebeserklärung an die alpine Küche.
Mit Texten von Joschi Walch, Florian Armbruster, Max Natmessnig und Christian Seiler. Fotos von Ingo Pertramer
CSV Verlag, € 37,-

JRE

JEUNES RESTAURATEURS

Guide 2021 –
jetzt gratis bestellen auf
www.jre.at

oder



Jetzt Ticket
reservieren!

JRE
Chef's Roulette
Österreichs
spannendstes
Gourmet-Event 2021!

6. Oktober 2021

Mehr als 30 Köche aus Österreich und den Nachbarländern wechseln an einem Abend ihre Restaurants. Infos in den JRE-Betrieben.
www.jre.at

TAVOLATA

DAS GENIESSER-TISCHGESPRÄCH

Gregor Wenter, Gastgeber im Genießerhotel Bad Schörgau im Südtiroler Sarntal, trifft Michi Klemera, Gründer und CEO von Luis Trenker Mode, zum Plaudern, Lachen, Genießen und Philosophieren. Über dies und das. Über Essen und Trinken, Mode und alpinen Lifestyle. Und ganz einfach über das Leben an sich.

Text: Wolfgang Maria Gran; Fotos: Tiberio Sorvillo



GENIESSERHOTEL BAD SCHÖRGAU

Im Sarntal nahe Bozen geht's direkt in die Genuss-Zukunft: Vom Design der Zimmer in natürlicher Holzbauweise über das neue Küchenkonzept La FuGa® und dem ungemein persönlichen Weinkeller bis zum revitalisierten Bauernbad: In Bad Schörgau ist alles bodenverwurzelt und weltoffen, bis ins Kleinste durchdacht und zugleich entkrampfend, unaufdringlich und lässig. www.bad-schoergau.com

LUIS TRENKER MODE

Nicht nur auf äußeren Schein, sondern auf wahre Werte setzt auch das Modelabel Luis Trenker, das seinen alpinen Lifestyle mit den Leitbegriffen authentisch, original und vor allem ECHT verbindet. So wie in Küche und Hotellerie wird die alles inspirierende, regionale Kultur mit Kreativität und Feingefühl neu und zeitgemäß interpretiert. www.luistrenker.com

LA FUGA® – CHEF'S TABLE MAL GANZ ANDERS

Der Name steht für Laboratory for Future Gastronomy und wurde von Gregor Wenter und Spitzenkoch Mattia Baroni entwickelt: Nachhaltige Ernährung auf den Grundpfeilern der Fermentierung und des »no waste«-Prinzips, das heißt, der Verwertung von möglichst allen Bestandteilen.

Inszeniert wird ein La FuGa®-Abend als interaktives kulinarisches Philosophikum. Die Gäste, maximal acht, finden an dem in der Küche aufgestellten Tisch Platz, werden durch die Zubereitung der Speisen geführt und fungieren fast als Studiengruppe. Denn die angeregte Unterhaltung über das Gebotene gehört ebenso dazu wie das Feedback danach.

Die Küche ist Forschungslabor für Freigeister, das Essen ein Genussparcours für neugierige Feinschmecker. Denn es ist außergewöhnlich, welche Zutaten durch Fermentieren und als Garum weiterleben. Die Kombination aus probiotischen Prinzipien und den regionalen, saisonalen Produkten ist einzigartig.

Am Beispiel des Cialda, einer chip-ähnlichen, hauchdünnen Köstlichkeit, lässt sich das Prinzip von »no waste« gut erklären. Erbsenschalen, die sonst im Biomüll landen, werden gepresst, aus dem Saft entsteht Essig. Die übrig gebliebenen Fäden werden getrocknet, mit Molke angesetzt, zu Paste verarbeitet, getrocknet und zu Cialda herausgebacken.

Visionäre mit Bodenhaftung:
»Zu sehen, was in der Welt passiert, ist inspirierend. Aber wir sind so aufgewachsen, dass uns schon unsere Heimat inspiriert hat.« (Michi Klemra, links). Die Stärke des Sarntales liegt darin, so Gregor Wenter, dass es sich nie dem Tourismus angepasst hat. »Wer kommt, hat sich anzupassen!«



Es ist einer dieser Tage, die man festhalten möchte. Nicht mit einer Kamera, sondern mit den eigenen Sinnen. Die Sonnenstrahlen knallen nicht vom Himmel, sie fluten das Sarntal nahe Bozen mit sanfter Wärme. Sie leuchten die mächtigen Berggipfel rundum in einer Brillanz aus, die, um ein wenig Technik in die Poesie der Natur einzulassen, zumindest Ultra-HD ist. Hier, wo man sich einfach nur hinsetzen möchte, um den Duft der Wiesen zu inhalieren und der Stille im Tal zu lauschen, empfängt uns Gregor Wenter, Gastgeber im Genießerhotel Bad Schörgau, zu einem Tischgespräch der besonderen Art.

Da sitzen nun zwei Herren, die alpinen Lebensgefühl 2.0 verkörpern. Was darf man sich darunter vorstellen, zumal weder der Name Luis Trenker, noch das abgelegene Sarntal aufs erste Hören sehr progressiv klingen?

Klemra: Mich hat an Luis Trenker immer der Mensch interessiert, der mit großer Kraft und unstillbarem Risikodrang Grenzen erweitert hat. So eine Kraft wird Menschen geschenkt, um Dinge entstehen zu lassen, und ich interpretiere diesen Bereich ins heutige Leben hinein. Dinge entstehen lassen, der eigenen Kraft und Leidenschaft entlang, ist das, was ich mit meinem Label mache.

Wenter: Wenn du hier herinnen aufwächst, hast du zunächst ein starkes Bedürfnis, rauszukommen und die Welt zu sehen. Das war auch bei mir so, und ich habe mir Straßburg, London oder New York angeschaut. Aber wenn du zurückkommst, hast du eine andere Wahrnehmung der Dinge, die hier sind. Wir haben hier weniger Ablenkungsmöglichkeiten als in der Stadt, aber dafür kannst du dich viel besser aufs Wesentliche konzentrieren. Bei mir führte das zur Frage: Wie fühlt sich das Leben an?

Man hat das Gefühl, es geht bei eurer Arbeit nicht nur um Kleidung oder Essen, sondern um eine ganz persönliche Philosophie dahinter.

Wenter: Es geht bei mir sehr viel nach Gefühl. Ich bin in den Ressourcen, die wir zur Verfügung haben, ständig auf der Suche. Da geht es weniger um Optimierung dieser Ressourcen als um eine Lebenshaltung, ein Gefühl fürs Leben. In den Metropolen wird zu 95 Prozent leider viel zu steril gegessen, was teilweise geschmacklich super ist, aber es ist halt nichts drinnen, was den Körper unterstützt gesund zu bleiben. Wir arbeiten mit dem Forschungszentrum Laimburg zusammen, und inzwischen kommen Ärzte zu uns, weil die Ergebnisse beeindruckend sind. Mein Ziel ist, dass wir im Großen gesund denken und es selbstverständlich wird, solche Produkte zu essen und zu trinken.

Klemra: Man sieht beim Gregor, wie mit Natürlichkeit und Einfachheit Hochwertiges umzusetzen ist. Das versuchen wir auch in der Mode. Nichts anderes als die Geschichte von Einfachheit, Natürlichkeit und Nachhaltigkeit erzählen wir über Mode, indem wir den alpinen Lifestyle so darstellen, wie wir ihn leben. Gregor und ich machen was wir lieben und wie wir es fühlen. Wir kopieren nichts und machen nicht alle Trends mit, auch wenn das vielleicht gewinnträchtiger wäre. Aber es geht nur mit Beständigkeit und einer klaren, ehrlichen Art.

Wenter: Manchmal bist du Vorreiter und wirst kopiert. Das schaut nach einem Riesenerfolg aus, aber wir versuchen im selben Moment, den nächsten Schritt zu schaffen. Das ist der mühsame Weg, weil Dinge oft nicht gleich angenommen werden. Es sind Prozesse, die lange brauchen, die viel Energie und Schubkraft benötigen. Unser Speck zum Beispiel ist frei von Salz und Würzmitteln, wir streichen den mit Garum ein. Nur: Bis du dieses Saftel hast, brauchst du 18 Monate, die Zeit musst du dir geben.

DER WEINKELLER ALS SPIEGELBILD DER KÜCHE

Rund 600 sehr bewusst gewählte Weine bilden die stimmige Abrundung des innovativen Geschehens in der Küche. Der Großteil sind Naturweine, denn, so Gregor Wenter: »Das war ein logischer Prozess, der sich im Zuge unseres gastronomischen Treibens entwickelt hat.«

Wie bei den Speisen, die im La Fuga® und im Restaurant Alpes auf die Teller kommen, geht es Wenter auch bei dem was ins Glas kommt, um die Aufmerksamkeit die man dem Körper gibt. Saubere Naturweine mit möglichst wenig Zusatzstoffen und kaum Schwefeleinsatz passen am besten zum Genuss-Parcours bei Tisch.

Martin Gojer vom Weingut Pranzegg in Bozen hat Gregor Wenter zu einer fast spirituellen Beziehung zum Wein inspiriert: »Da geht es um Achtsamkeit, man kommt wie die Trauben selbst in einen Reifeprozess. Heute kann ich sofort sagen, was mit einem Wein los ist, wenn ich ihn trinke – nur durch die Informationen, die mir mein Körper gibt.«

Wenter hat schon auch die konventionellen »gmah'ten Wiesen« in seinem Keller, aber die auszuschenken macht ihm wenig Spaß. Da fehlt ihm das gewisse Etwas: »Der Naturwein ist für mich der perfekte Öffner, um den Gästen eine gewisse Lebensphilosophie näherzubringen. Und das ergibt einfach die spannenderen Gespräche.«



La FuGa® als spannendes Küchenerlebnis, bei dem der gemeinsame Spaß nicht zu kurz kommt.

GEWINNEN SIE



2 Übernachtungen inkl. Genießer-HP für 2 Personen im Genießerhotel Bad Schörgau.

Mitmachen auf www.geniesserhotels.com



Foto: Frank Heuer

Entspannung mit herrlichem Fernblick.



Der Seppi-Stodl als Rahmen für originelle Events.

Welche Bedeutung hat das alpine Umfeld für Lebensgefühl, Arbeit und Kreativität?

Klemera: Für mich gehört dieses Lebensgefühl in die Berge. Die Urkraft, die mir speziell die Dolomiten vermitteln, ist ein Wahnsinn. Und dann gibt es diese Momente wie heute, als ich mit dem Motorrad ins Sarntal gefahren bin. Da will ich einfach stehenbleiben, mir im Wald ein paar Pilze holen und sie mir gleich daheim im Pfandl herausbraten. Das ist so ein Gefühl von Natürlichkeit, Leben, Lebensfreude, das ich nur hier so empfinde. Ich muss nicht für alles Geld ausgeben, um mich zu erfreuen und verwöhnen, ich kann das vor der Haustür tun. Und das hat mit der Entwicklung meiner Arbeit ganz viel zu tun.

Wenter: Energie holen funktioniert auch von draußen, und es ist für mich wichtig, manchmal die Perspektive zu ändern und von außen hereinzuschauen. Dann denke ich: Was kannst du tun, damit jemand zu dir hereinkommt, um zu entdecken welches Juwel das eigentlich ist?

Klemera: Das ist einer der wenigen Punkte, in denen ich Gregor nicht beistimme: Ich muss nicht denken wie ich die Menschen begeistern kann, sondern wie ich mich selbst begeistere. Ich muss dem entlang gehen was ich in mir spüre, und wenn das ein Fehler war, wird sich das herausstellen. Aber dann war es halt einer, und das hält mich nicht davon ab, immer wieder meiner Begeisterung zu folgen.

An welchen Plätzen, in welchem Umfeld fließen eure Ideen am besten?

Wenter: Wenn ich auf den Berg gehe, im Biwak schlafe und am nächsten Morgen heruntersteige, habe ich die doppelte Power in mir, als wenn ich eine Woche am Meer gewesen wäre. Die Berge geben mir zugleich Kraft und Entspannung. Und ums Haus herum gibt es Plätze, an denen ich schon als Kleinkind am liebsten war. Das ist bis heute so geblieben. Ich bin sicher, dass da Energie aus der Erde herauskommt.

Klemera: Bei mir fließt es am besten, wenn ich in Bewegung bin, ob ich mit dem Rad fahre oder einfach zwei Stunden gehe. Ich möchte gar nicht wissen, wie viele Kollektionsteile, wie viele Bestseller ich beim Gehen gefunden habe.

Habt ihr das Gefühl, dass sich eure Lebenshaltung ausbreitet oder bleibt das eine individuelle Angelegenheit?

Wenter: Es wird sehr viel darüber geschrieben, sehr viel darüber geredet – und sehr wenig gelebt. Für mich persönlich gilt: Ich möchte nie eigens betonen müssen, wir sind nachhaltig, wir betreiben »no waste« und wir sind regional, weil das für mich total selbstverständlich ist.

Klemera: Ich weiß nicht, ob sich das ausbreitet, aber ich glaube, dem Gregor und mir tut es schon allein gut darüber zu reden, weil wir dann wieder wissen wie gut es uns geht. Wir haben schon ein sehr geiles Lebensgefühl.

Was bedeutet für euch Erfolg?

Wenter: Ich bin keiner, der jeden Tag auf die Zahlen schaut. Natürlich schaue ich, was am Ende des Jahres rauskommt und dass sich das mit allen Verpflichtungen ausgeht. Aber das größte Betriebsergebnis für mich ist, wenn du es schaffst, mit 20 Mitarbeitern ein ganzes Jahr ohne Krankheitsfälle auszukommen, denn dann hast du ein Klima das passt. Meine Philosophie ist aufeinander zu schauen, aufeinander achtzugeben und nicht nur zu schreien: Leistung, Leistung, Leistung.

Klemera: Ich bin für mich erfolgreich, obwohl ich keinen Porsche fahre und in Miete wohne. Aber ich bin auch ein Getriebener und habe mit meiner Marke noch sehr viel vor. Ich bin mit ganzer Kraft in der Arbeit und muss meine Erfüllung erst finden. Und ich will diese Erfüllung wahrscheinlich finden, um mich nicht satt zu fühlen und zurückzulehnen. Aber ich glaube, so sind wir Südtiroler überhaupt. Ein bewegtes Volk, das sich selbst antreibt.

Wenter: Coole Worte.

Was hättet ihr gern, was der andere hat?

Klemera: Ich bewundere Gregor als Gastgeber, der ich vom Wesen her auch bin. Ich liebe Menschen, ich liebe es, wenn sich Menschen wohlfühlen. Gregor vereint auf wunderbare Weise Kultur, Lust und Gastlichkeit. Und er hat mit dem Bad Schörgau einen Fixpunkt, an dem er Gastgeber sein kann.

Wenter: Lustig, bei mir ist es umgekehrt. Wir hängen hier viel rum, und die Faszination des Reisens, des Herumkommens ist groß. Die Modeszene ist eine sehr kreative, und da würde ich mich auch gern aufhalten, da ist viel positive Energie. Unsere positive Energie hier ist auch schön, aber sie ist immer sehr ähnlich. Nicht dass ich neidisch bin, aber ein bisschen schon.



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

JOHANNS. LIVING – STEIERMARK

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

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

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

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

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

Bistro SÜDSEE

Familie Wallners zweite Genuss-Location ebenfalls direkt am Wörthersee etablierte sich auf Anhieb in der Kärntner Feinschmecker-Szene. Geboten wir eine leichte, geradlinige Sommerküche mit höchster Produktqualität. www.sued-see.at



Fotos: Saag

GOURMETRESTAURANT HUBERT WALLNER – KÄRNTEN

Der neue Gourmet-Hotspot ab Juni 2021 direkt am Wörthersee.

Mit 3. Jänner 2021 endet eine höchst erfolgreiche Genuss-Ära am Wörthersee, wenn Hubert Wallner, einer der meistausgezeichneten Köche des Landes – u.a. „Spitzenkoch des Jahres 2021“ im Schlemmer Atlas –, die Pforten des See Restaurants Saag schließt! Doch für Feinschmecker besteht kein Grund zur Sorge, denn ab Juni startet der Ausnahmekoch gemeinsam mit Ehefrau Kerstin und allen Mitarbeitern nahe ihrem Bistro Südsee neu durch! Mit wunderschöner 180°-Seeblick-Terrasse (komplett überdacht) und Chef's Table in der Küche. Unverändert bleiben die raffinierten, österreichisch-mediterranen Spezialitäten ebenso wie der hervorragend bestückte Weinkeller mit ca. 5.500 Positionen.

Auszeichnungen:
4 Gault-Millau-Hauben, 5 A la Carte-Sterne, 4 Falstaff-Gabeln. Schlemmer Atlas: „Spitzenkoch d. J. 2021“, Bertelsmann-Guide: „Österreichs Koch d. J. 2018“, 2 x Trophée-Gourmet-Sieger 2018 (Fachjury und Publikum).

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

WELLNESS FÜR GOURMETS

Der renommierte Relax-Guide präsentiert seine besten Adressen. Im Spitzenfeld finden sich einmal mehr einige Genießerhotels, die Top-Infrastruktur auch mit kulinarischen Erlebnissen kombinieren.

Kompliment! Das Genießerhotel Der Waldhof² in Völlan im Meraner Land am Cover des Relax-Guide 2021. Der Blick vom Infinity-Pool auf die Mayenburg ist aber auch grandios.

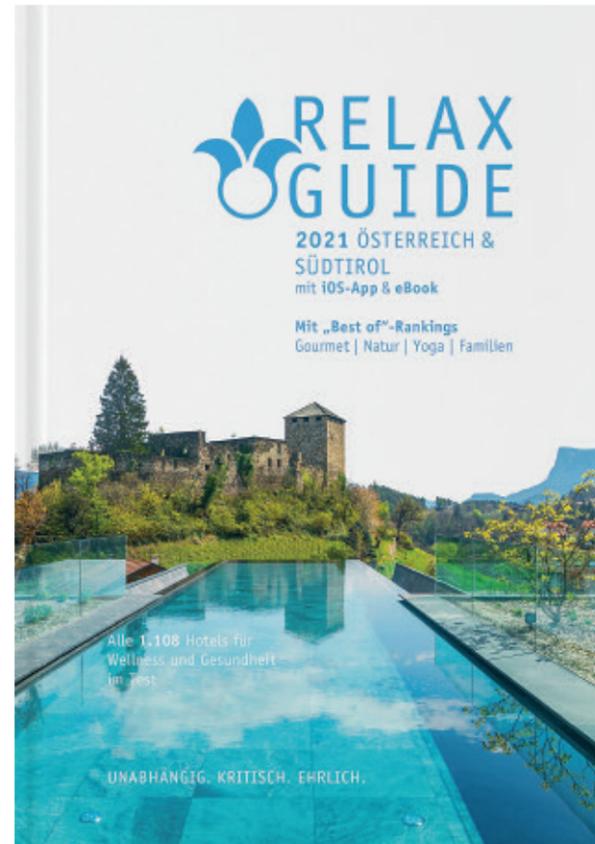


Foto: www.bio-top



Foto: Peter Kühnl

Mit rund 5.000 m² Wellness-, Spa-, Vital- und Bäderwelt wird die Wellness-Residenz Schalber ihrem Namen mehr als gerecht. Auf Damen wartet ein eigenes Lady Spa, auf Kinder ein Familien-Hallenbad mit Family-Sauna.

Wahrlich märchenhaft: Das Wellness-Schlössl im Genießerhotel Salzburgerhof in Zell am See, das in der Kombinationswertung mit bester Halbpension – unter anderem gemeinsam mit dem Genießerhotel Die Forelle – an der Spitze des Relax-Guides 2021 liegt.

RELAX
GUIDE

2021 ÖSTERREICH &
SÜDTIROL
mit iOS-App & eBook

Mit „Best of“-Rankings
Gourmet | Natur | Yoga | Familien

Alle 1.108 Hotels für
Wellness und Gesundheit
im Test

UNABHÄNGIG. KRITISCH. EHRlich.

Außergewöhnliche Küche und spannende Weinkultur sind die verbindenden Klammern der Genießerhotels & -restaurants. Darüber hinaus liegt die Stärke der familiengeführten Betriebe in ihrer Individualität, vom kuscheligen Boutiquehotel bis zum Spa mit vielfältigsten Relax- und Therapieangeboten.

Zu den Trendsettern in Sachen Wellness zählen schon seit Jahren der Salzburgerhof in Zell am See und Schalber in Serfaus in Tirol, denen der Relax-Guide 2021 ebenso ein »hervorragend« bescheinigt wie Post Lermoos und Theresa im Zillertal. Über »außergewöhnliche« Qualität schwärmen die Tester zudem bei Die Riederalm in Leogang, Der Bär in Ellmau am Wilden Kaiser, dem Genießer-Romantik Hotel Das Schiff im Bregenzerwald sowie in Südtirol über La Maiena Meran Resort und Der Waldhof², beide im Meraner Land und – in der Deutschland-Ausgabe – im bayrischen Oberpfälzer Seenland Der Birkenhof.



Foto: Hallers Genießerhotel

Sieger in der Gourmet-Wertung

Mit Die Forelle und Salzburgerhof liegen gleich zwei Genießerhotels im »Österreich & Südtirol-Guide« voran, wenn es um Wellness in Verbindung mit feinsten Halbpensionsküchen geht. Unter den Besten dieses Spezial-Rankings finden sich noch Die Riederalm, Das Schiff, Der Bär, Post Lermoos und Schalber sowie in Südtirol La Maiena Meran Resort und Der Waldhof².

Noch ein Geheimtipp: Haller's Genießerhotel (Bild oben) in fantastischer Lage im Kleinwalsertal mit 1.500 m² Wellness samt Panoramapool. Mit atemberaubender Aussicht auf die Zugspitze wartet die Post Lermoos (rechts) auf, ein Kleinod im Bregenzerwald ist das Genießer-Romantik Hotel Das Schiff (Mitte).



Foto: Das Schiff



Foto: Stefano Scatà



100% biologische Traubenkosmetik aus Österreich
Jungbrunnen Traubenkernöl
Mit Traubenkernöl & Wirkstoffen aus den Weingärten des Nikolaihof Wachau

PALMÖL FREI | MINERALÖLFREI | OHNE KÜNSTLICHE KONSERVIERUNG | NACHHALTIG VERPACKT
Österreichweit in über 100 Bio- & Naturkosmetikläden erhältlich. Alle Verkaufsstellen & Online-Shop: www.dieNikolai.at

RELAXEN & GENUSS-SHOPPEN

So zauberhaft wie die Relaxbereiche erweist sich auch das neu konzipierte Stammhaus der »Gams, zu zweit« im Bregenzerwald. Vom Keller bis in den vierten Stock geöffnet, präsentiert sich das aus dem 17. Jh. stammende Gebäude unter dem Namen »Gams 1648« als stilvoller Treff für Kaffee, Desserts, Pizzen und Weine – und dies inmitten von Hotelshop und Vinothek, die sich über vier Stockwerke ausbreitet. Ein ausführliches Portrait dazu in unserem nächsten CIRQUE GOURMET.



Foto: Christian Wockinger

2021 ENTDECKEN GENIESSSEN ERLEBEN

Worauf wir uns so richtig freuen

Schon lange geplant und immer wieder aufgeschoben?
Dann wird es Zeit, das eine oder andere nun ganz fest einzuplanen.
Der beste Zeitpunkt zum Realisieren von Träumen ist immer **JETZT**.

Foto: Martin Hefel

AUF EINEM BERGGIPFEL DEN SONNENAUFGANG ERLEBEN

Ein magischer Moment, wenn die ersten Sonnenstrahlen des Tages die Berge erhellen. Mit Instagram-Fotos zum Neidischwerden. Zugegeben, das frühmorgendliche Aufstehen ist schon sehr, sehr zäh. Aber dafür wartet als Belohnung ein Naturerlebnis, das einen – inmitten der erwachenden Natur – hoch über dem Alltag buchstäblich in eine andere, völlig ruhige Galaxie beamt. Atemberaubend alpin etwa am Gipfel des Kanisfluh im hinteren Bregenzerwald, den die Gäste des **Genießer-Romantik Hotels Das Schiff** (siehe S. 128) ansteuern, mit etwas sanfterem Touch im steirischen Naturpark Almenland (kleines Bild unten), das vom **Genießerhotel Der Wilde Eder** aus (siehe S. 76) erkundet wird.

Viele Genießerhotels haben geführte Sonnenaufgangswanderungen im Programm, darunter Touren, die auch für Gäste ohne Bergerfahrung und große Kondition gut bewältigbar sind. Ein Picknick am Berg ist dazu oft ein zusätzliches Highlight, und wenn etwa Philipp Prodingger (kleines Bild oben) vom **Genießer-Schlosshotel Seewirt** (siehe S. 70) auf der Turracher Höhe regionale Spezialitäten zum Frühstück vorbereitet, ist das schwere Aus-dem-Bett-kommen längst vergessen.



Foto: Petr Blaha

Foto: Stefan Eder

EIN BESONDERES NATUREREIGNIS:
Die vom Genießer-Romantik Hotel Das Schiff durchgeführten Sonnenaufgangswanderungen zum Gipfel des Kanisfluh im Bregenzerwald.



Fotos: Swarovski Kristallwelten

VON DEN KRISTALLWELTEN VERZAUBERN LASSEN

Die Kristallwelten, die sich Swarovski zum 100-jährigen Firmenjubiläum geleistet hat, sind zu einer der meistbesuchten Attraktionen Österreichs geworden. Nun wurden sie künstlerisch nochmals erweitert. Im Kopf des Riesen von Wattens entstand 1995 ein von André Heller konzipierter, einzigartiger Ort der Fantasie. Gemeinsam mit internationalen Künstlern und Designern schuf der Visionär funkelnde Wunderkammern zum Schauen und Staunen. Dazu gesellen sich jetzt neue, nicht minder faszinierende Räumlichkeiten, die sogar im Sommer Schnee und Eis in den Mittelpunkt rücken, sowie ein 7,5 Hektar großer Garten der Schönheit, Inspiration und Energie mit einer Kristallwolke aus 800.000 handgesetzten Kristallen über dem schwarzen Spiegelwasser. Ein idealer Ausflugstipp von den Tiroler Genießerhotels (siehe ab S. 104) und als Zwischenstopp nach Südtirol. www.kristallwelten.swarovski.com



Foto: Rochelt

Gleich ums Eck in Fritzens bei Wattens: Rochelt, eine der besten Brennereien Österreichs. www.rochelt.com



Foto: Andreas Kolarik

ÜBER DIE ALLERSCHÖNSTE HOCHALPENSTRASSE FAHREN

Der Weg ist das Ziel, in diesem Fall als historische Bergstraße mit unzähligen Kehren bis hinauf auf 2.576 m. Der einstige Römerweg ist heute eine beeindruckende Ausflugsstraße bis zur Kaiser-Franz-Josef-Höhe mit Blick auf die höchsten Berge Österreichs mit dem 3.798 m hohen Großglockner und die leider schwindenden Gletscherfelder. Mit etwas Glück lassen sich auch Murmeltiere und Steinböcke beobachten. Genießer starten am besten bei 4-Hauben-Koch Vitus Winkler im **Sonnhof** in St. Veit in Pongau (siehe S. 90), trinken am Weg einen Kaffee im putzigen **Rosencafé** (www.bijo_farm/de) in Fusch an der Glocknerstraße, machen einen Zwischenstopp in Heiligenblut und checken zum Ausklang im verträumten **Genießer-Parkhotel Tristachersee** (siehe S. 102) bei Lienz ein. Zurück ins Salzburger Land geht's über die Felbertauern-Bergstraße nach Mittersill und weiter nach Zell am See zum **Salzburgerhof** (siehe S. 92) als würdigem Abschluss einer genussvollen Rundreise.

Foto: Großglockner Hochalpenstraße AG



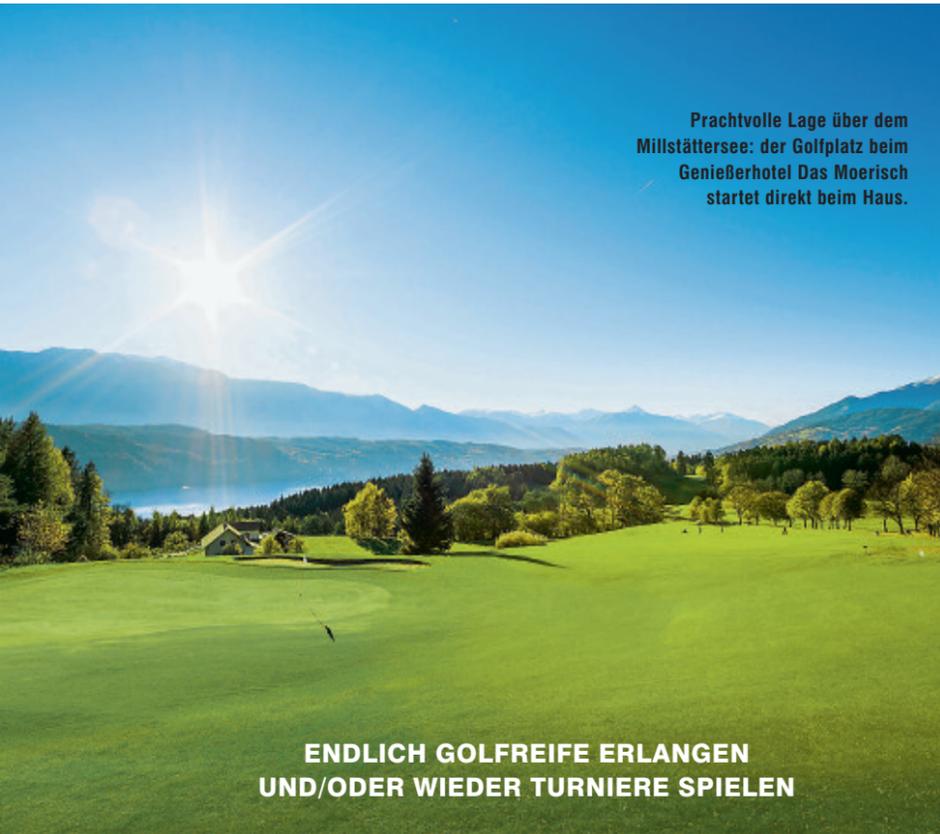
Einfach putzig: die Murmeltiere am Großglockner.



Foto: Zupanc

ZUM ROMANTIK-PICKNICK AM SEE EINLADEN

Ein paar feine Häppchen und eine gute Flasche Wein und schon steht romantischen Stunden nichts mehr im Wege. Ach ja, ein Schiffchen könnte auch nicht schaden. Mit dieser Überraschung können Sie in jeder Beziehung punkten! Im **Karnerhof** am Faaker See (Bild, siehe S. 96) ist vom E-Motorboot bis zu verschiedensten Genusskörben alles vorbereitet. Picknick-Arrangements für Seeausflüge gibt es auch im **Genießer-Seehotel Das Traunsee** (siehe S. 86) und – über den TVB Millstatt (www.millstattersee.com) – im **Das Moerisch** (siehe S. 98).



Prachtvolle Lage über dem Millstättersee: der Golfplatz beim Genießerhotel Das Moerisch startet direkt beim Haus.

ENDLICH GOLDFREIFE ERLANGEN UND/ODER WIEDER TURNIERE SPIELEN

Dass Golf wegen der Bewegung in frischer Luft sehr gesund ist, nehmen wir gerne zur Kenntnis. Aber viel wichtiger: Dieser Sport macht richtig viel Spaß, und die Platzreife ist auch für Spätberufene leicht machbar. Wenn nicht gerade der Sieg bei den British Open das Ziel ist, spielt das Alter für Neueinsteiger nur eine untergeordnete Rolle. Ebenfalls ideal: Dank der Handicap-Regeln können auch Spieler mit unterschiedlichem Können ein wunderbares, gemeinsames Golferlebnis haben.

Nicht ohne Grund ist Golf so etwas wie die sportliche Klammer unter den Genießerhotels, von denen viele gemeinsam mit den ansässigen Golfclubs verschiedenste Kurse anbieten. Eine ganze Reihe lädt auch zu regelmäßigen Turnieren, die – dem kulinarischen Anspruch der Häuser entsprechend – nicht nur mit perfektem Wettbewerb, sondern auch mit einem exquisiten gastronomischen Rahmenprogramm punkten.

Was für eine Naturkulisse: Golfplatz Wilder Kaiser (nahe Genießerhotel Der Bär) und Golfplatz Gstaad-Saananland (nahe Genießerhotel Le Grand Chalet).



Foto: TVB Wilder Kaiser

GOLFTURNIERE 2021 BEI DEN GENIEßERHOTELS

Termine für Golfbegeisterte (kein Anspruch auf Vollständigkeit, sondern feststehende Termine bei Redaktionsschluss):

- **Das Moerisch:** 15. 5. – »Moerisch-Golftrophy«
- **Der Bär:** 13. bis 16. 5. bzw. 4. bis 11. 7. – »Bären-Cup-Wochenende« bzw. »Bären-Golfwoche«
- **Le Grand Chalet:** 5. 9. »Grand-Chalet-Genießer-Trophy«
- **Döllerer:** 14. 9. »Döllerer-Genießer-Golf-Trophy«
- **Karnerhof:** 17. 9. »Weißwurst-Golfturnier«
- **Bacher:** voraussichtlich Ende September »Landhaus-Bacher-Trophy«



Foto: GC Gstaad-Saananland



GENUSSVOLLE ABSCHLÄGE

Im Überblick alle Golfanlagen in naher Umgebung der Genießerhotels.

GENIEßERHOTEL	NÄCHSTER PLATZ	ENTFERNUNG & HOLES	WEITERE PLÄTZE INNERH. 1 STUNDE
BIRKENHOF ****S	Oberpfälzer Wald, www.glcoberpfaelzerwald.de	5 km / 18 holes	8 x 18, 2 x 9 holes
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 ****S	Lana-Gutshof Brandis, www.golfclublana.it	5 km / 9 holes	2 x 18, 1 x 9 holes
BAD SCHÖRGAU ****	Lana-Gutshof Brandis, www.golfclublana.it	25 km / 9 holes	3 x 18, 1 x 9 holes
SONNALP ****S	Petersberg, www.golfclub-petersberg.de Karersee, www.golfclub.karersee.at	jew. 18 km / 18 holes bzw. 9 holes	3 x 18, 3 x 9 holes
SEEWIRT ****	Bad Kleinkirchheim, www.golfbkk.at	18 km / 18 + 6 holes	5 x 18, 1 x 9 holes
SATTLERHOF ****	Gut Murstätten, www.gcmurstaetten.at	18 km / 18 + 9 holes	4 x 18, 1 x 9 holes
DER WILDE EDER ****	Almenland, www.almenlandgolf.at	14 km / 18 holes	2 x 18, 2 x 9 holes
VILLA ROSA ****	Bad Gleichenberg, www.golf-badgleichenberg.at	3 km / 9 holes	1 x 27, 3 x 18 holes
KRAINER ****	Schloss Feistritz, www.golfgreencard.at	3,5 km / 9 holes	10 x 18, 5 x 9 holes
BACHER ****	Ottenstein, www.golfclub-ottenstein.at	30 km / 18 holes	5 x 18, 1 x 9 holes
MÜHLTALHOF ****	Donau-Feldkirchen, www.golfclub-donau.at Golfclub Böhmerwald, www.boehmerwaldgolf.at	20 km / 18 holes bzw. 25 km / 27 holes	5 x 18, 2 x 9 holes
BERGERGUT ****S	Sterngartl, www.golf-sterngartl.at	20 km / 18 holes	1 x 27 holes
DAS TRAUNSEE ****S	Traunsee-Kirchham, www.golfclubtraunsee.com	23 km / 18 holes	5 x 18, 2 x 9 holes
DÖLLERER ****	Salzburg-Rif, www.golfclub-salzburg.at St. Johann im Pongau, www.golfsanktjohann.at	21 km / 9 holes bzw. 26 km / 18 + 9 holes	13 x 18, 5 x 9 holes
SONNHOF ****	Goldegg, www.golfclub-goldegg.com	8 km / 18 holes	4 x 18, 3 x 9 holes
SALZBURGERHOF ****S	Zell am See – Kaprun, www.europasportregion.at/golfclub	4 km / 36 holes	8 x 18 holes
DIE RIEDERALM ****S	Urslautal, www.golf-urslautal.at	10 km / 18 holes	1 x 36, 1 x 27 holes 1 x 24, 2 x 18 holes
KARNERHOF ****S	Villach-Finkenstein-Faaker See, www.alpe-adria-golf.at	10 km / 18 holes	9 x 18, 1 x 27 holes
DAS MOERISCH ****S	Millstätter See, www.golf-millstatt.at	1 km / 18 holes	6 x 18, 2 x 9 holes
DIE FORELLE ****	Berg im Drautal, www.drautalgolf.at	18 km / 9 holes	1 x 27, 1 x 18 holes
TRISTACHERSEE ****S	Lienz-Dolomiten-Golf, www.dolomitengolf.at	5 km / 27 holes	1 x 9 holes
ALPIN ****	Posthotel Alpingolf, www.golfclub-achenkirch.at	3 km / 9 holes	3 x 18 holes
THERESA ****S	Zillertal-Uderns, www.golf-zillertal.a	9 km / 18 holes	4 x 18, 1 x 9 holes
LANERSBACHERHOF ****	Zillertal-Uderns, www.golf-zillertal.at	32 km / 18 holes	2 x 18 holes
SPORTALM ****	Kitzbühel-Schwarzsee, www.kitzbuehel-golf.com/de/golfclubs/schwarzsee	4 km / 18 holes	1 x 27, 8 x 18, 3 x 9 holes
DER BÄR	Wilder Kaiser/Ellmau, www.wilder-kaiser.com	1 km / 27 holes	7 x 18, 4 x 9 holes
UNTERLECHNER ****	Lärchenhof, www.gclaerchenhof.com	19 km / 9 + 6 holes	2 x 18, 2 x 9 holes
SCHALBER ****S	Mieminger Plateau, www.golfgangmieming.at	62 km / 9 holes	3 x 9 holes
YSCLA ****	Silvretta-Partenen, www.golfclub-silvretta.at	18 km / 9 holes	4 x 18, 5 x 9 holes
POST LERMOOS ****S	Tiroler Zugspitz Golf, www.tiroler-zugspitzgolf.at	2,5 km / 9 holes	1 x 27, 2 x 18 holes
HOHENFELS ****	Hellengerst in Weitnau, www.golf-allgaeu.de	45 km / 18 holes	
MONTAFONER HOF ****	Montafon, www.golfclub-montafon.at	1 km / 18 holes	4 x 18 holes
ROTE WAND ****	Lech/Zug, www.golf-arlberg.at	200 m / 9 holes	4 x 18 holes
HALLER ****S	Oberstdorf, www.golfclub-oberstdorf.de	15 km / 18 holes	2 x 18 holes
DAS SCHIFF ****	Bregenzerwald, www.golf-bregenzerwald.com	10 km / 18 holes	2 x 18 holes
GAMS ****S	Bregenzerwald, www.golf-bregenzerwald.com	30 km / 18 holes	



Foto: Stefan Thaler

VOM JAKOBSKREUZ WEIT INS PILLERSEETAL SCHAUEN

Mehr ein alpiner Leuchtturm als ein Gipfelkreuz: Mit einer imposanten 30-Meter-Aussichtsplattform thront dieser architektonisch extravagante Panoramaturm in Kreuzform auf der 1.456 m hohen Buchsteinwand. Das größte begehbare Kreuz der Welt – direkt an einer Etappe des Jakobs-Pilgerweges gelegen – eröffnet einen eindrucksvollen 360°-Blick auf die umliegende Salzburger und Tiroler Bergwelt mit Loferer und Leoganger Steinberge, Wildseeloder und Kitzbüheler Horn. Das verträumte und noch nicht überlaufene Pillerseetal punktet auch mit weitläufigen Spazier-, Wander- und Bikewegen sowie dem smaragdgrünen Pillersee als naturbelassenem Refugium. Noch ein Ferien-Geheimtipp ist hier das sehr familiär geführte **Genießerhotel Unterlechener** (siehe S. 104) in St. Jakob in Haus, das kleinste »Adults-only«-4-Sterne-Hotel Tirols in behaglichem Chaletstil mit feiner Küche und ambitionierter Barkultur.



Foto: Hintertuxer Gletscher

MIT DEM BOOT INS INNERE DES HINTERTUXER GLETSCHERS

Was für eine magische Welt mit Eisstalaktiten, riesigen Eiskristallen, gefrorenen Wasserfällen und sogar einem Gletschersee! Nur vier Gehminuten von der Bergstation (Gletscherbus 3) verbirgt sich der Eingang zu dieser begehbaren Gletscherspalte, die mit festem Schuhwerk auch mit Kindern problemlos besuchbar ist. Ein besonderes Highlight der VIP-Touren ist die Bootsfahrt am Gletschersee. Gut kombinierbar mit Skifahren oder Panoramaschauen am Gletscher, zum Wohnen empfehlen sich die nahen **Genießerhotels Lanersbacherhof** (siehe S. 112) und **THERESA** (siehe S. 110). www.tux.at/natur-eis-palast

MIT DER GHEGA-EISENBahn DEN SEMMERING EROBERN

Ein guter Grund, mal das Auto stehen zu lassen: Die weltweit erste Eisenbahnstrecke, die zum UNESCO-Weltkulturerbe gekürt wurde, verbindet Wien mit den legendären Sommerfrische-Orten am Semmering und ... direkt mit dem **Genießerhotel Krainer**. Zugegeben, die spektakuläre Semmeringbahn mit ihren 14 Tunnels, 16 teilweise zweistöckigen Viadukten und über 100 gewölbten Steinbrücken wurde 1854 von Carl Ritter von Ghega nicht nur wegen des Bahnhofes Langenwang gebaut. Aber wie praktisch: Von dort sind es nur ein paar Gehminuten zum **Krainer** (siehe S. 78), das somit sowohl ein idealer Ausgangspunkt für Eisenbahnromantiker ist, wie auch ein genussvolles Ausflugsziel per Bahn (2 Stunden) von Wien aus. Ebenfalls sehenswert: die versunkene K.u.k.-Sommerfrische-Welt am Semmering mit ihren Villen und Grandhotels und die romantische Waldheimat des Schriftstellers Peter Rosegger.



Foto: NO Werbung, Michael Liebert



Fotos: Susanne Kirschner, Montaton Tourismus, Stefan Eder (2), Bernhard Ritschel, Carole Stockalper, Kleinwalsertal Tourismus/Dominik Berchtold, Mario Stockhausen (2), TVB Pillerseetal, Oberegen-Laternar AG

BLÜTEN- RAUSCH

Ab Juni erblühen die Alpen, und Almrosen, Enziane, Silberdisteln und vieles mehr überziehen die Almen und Bergwiesen mit prächtigen Farben. Auf geführten Wanderungen und mit Seilbahnunterstützung können auch nicht so geübte Wanderer an diesem Naturschauspiel teilnehmen.

In welchem Genießerhotel man auch wohnt, die Gastgeber wissen immer, wann und wo gerade Blütezeit ist. Dazu gibt es vielfach spezielle Wanderungen mit unterschiedlichsten konditionellen Herausforderungen, sodass sowohl sportlich aktive Gäste wie auch Slow-Wanderer auf ihre Rechnung kommen.

BLUMENWANDERUNG MIT KRÄUTERKOCH

Der Salzburger JRE-Spitzenkoch Vitus Winkler hat sich in den letzten Jahren nicht nur als Shooting-Star der österreichischen Kulinarikszene etabliert, zu seinen Kochkursen rund um alpine Kräuter im **Genießerhotel Sonnhof** in St. Veit (siehe S. 90) kommen mittlerweile Hobbyköche aus dem gesamten deutschsprachigen Raum. Kein Wunder, zählt doch auch eine fachkundige Führung durch die umliegende Bergwelt zum Programm. Entsprechend versiert ist der junge 4-Hauben-Koch ebenso bei den Blumen seiner Heimat, von denen einige über Jahrhunderte sogar eine wichtige Rolle in der Gesundheitsvorsorge und bei Behandlungen von Krankheiten spielten. Aber prächtig sind sie einfach alle, von Gold-Pippau und Glockenblumen über Wilden Oregano bis zu Enzian und Schafgarbe.

IN DER BERGWELT DES ZILLERTALES

Auf die Jagd geht Stefan Egger, der kochende Patron im **Genießerhotel THERESA** in Zell im Zillertal (siehe S. 110), zwar dann doch lieber alleine. Bei seinen Kräuterwanderungen nimmt er aber immer gerne Gäste mit. Ein spannendes Erlebnis nicht nur für Hobbyköche, was sich so alles am Wegesrand findet, zumal das Gesammelte abends im Kochtopf landet. In einen wahren Fotorausch kommt bei diesen Bergausflügen auch so mancher Teilnehmer angesichts der Blütenpracht des Zillertales. Mit etwas Glück gib't im Juli und August sogar das eine oder andere Edelweiß zu sehen oder auch den Meisterwurz, wobei Letzterer in flüssiger Form immer an der Bar vorrätig ist.



SÜDTIROLER MEER AUS KROKUSSEN

Am liebsten führt Stefan Mahlknecht, der junge Gastgeber des **Genießerhotels Der Waldhof²** (siehe S. 68), seine Gäste im Mai im Rahmen seiner Fotowanderungen auf den Salten zur Möltner Kaser Alm am Fuße der Stoanernen Mandln. Denn um diese Zeit leuchten die Wiesen in märchenhafter Krokus-Pracht. Mit sanftem Anstieg geht es durch malerische Lärchenwälder, wobei sich unterwegs immer wieder schöne Ausblicke auf Dolomiten und Sarntaler Alpen eröffnen. Ziel nach 1 ½ Stunden ist die urige Möltner Kaser Alm mit bodenständigen Spezialitäten.

MERANS GÄRTEN VON TRAUTTMANSDORFF

Zweifelloos eines der schönsten Ausflugsziele in Südtirol, für das man auch keine Höhenmeter überwinden muss. Etwas außerhalb der Kurstadt erstreckt sich ein 12 Hektar großer Park, wo in mehr als 80 Gartenlandschaften Pflanzen aus aller Welt blühen. Die spezielle Einbettung in die natürliche Umgebung in Form eines Amphitheaters eröffnet nicht nur immer wieder neue, unerwartete Blicke auf den Garten, sondern auch auf die umliegende Bergwelt, die Meran einrahmt. Wechselnde Erlebnisstationen, Teiche, Gewächshäuser, Themengärten und Künstlerpavillons sorgen zusätzlich für Abwechslung.

Sehenswert ist auch das Schloss selbst, das im Touriseum 250 Jahre Tourismusgeschichte in Tirol und Meran auf originelle Weise vermittelt. Fans der österreichischen Kaiserin Sisi können in Trauttmansdorff, wo sie mehrere Aufenthalte verbrachte, auch auf ihren Spuren wandeln. Für einen Besuch sollte man sich mindestens drei, vier Stunden Zeit nehmen.

Leicht erreichbar sind die Gärten von unseren vier Südtiroler **Genießerhotels La Maiena Meran Resort, Der Waldhof², Bad Schörgau** und **Sonnalp** (ab S. 62).



Foto: Südtirol Marketing / Schloss Trauttmansdorff



Foto: Franz Rosshögler

Zwei prächtige Blumenparadiese: Schloss Trauttmansdorff in Südtirol und (Bild unten) die zauberhafte Landschaft bei Gstaad im Berner Oberland.



Panorama-Aussichtsplattform auf den Latemar-Wanderwegen.

Foto: Helmuth Rier



Foto: www.extremfotos.com

BLUMENRARITÄTEN IN DEN DOLOMITEN

Schon mal was von Alpensoldanelle, Schusternagele, Goldpippau oder Steinröschen gehört? Dann wird es Zeit für einen Ausflug nach Südtirol, genau genommen nach Obereggen am Fuße des Latemar. Rund um das **Genießerhotel Sonnalp** (siehe S. 62) werden alle diese Fragen aufgeklärt, und natürlich finden sich hier auch die »Klassiker« Alpenrose, Edelweiß und Arnika. Blumen- und Kräuterführungen sind ein- bis zweimal pro Woche ein fixer Bestandteil des Ferienprogrammes, oft ergänzt durch Kräuter-Workshops, bei denen es auch um die eigene, kleine Hausapotheke (Tinkturen, Salben, Essige, Kräutertees...) geht. Die nebenan gelegene Seilbahn unterstützt bei den ersten Höhenmetern, sehr beliebt sind auch die E-Bike-Touren mit Gastgeber David Weissensteiner.

GSTAADER BLUMENWEG

Pedro Ferreira, der Patron des **Genießerhotels Le Grand Chalet** (siehe S. 60) kennt nicht nur seinen exorbitant guten Weinkeller wie seine Westentasche, sondern auch die schönsten Plätze im mondänen Schweizer Feriendorf. Als perfekten Rundweg empfiehlt er die gemütliche Tour ab Horneggli rund um die Hornfluh. Zunächst geht es mit dem Sessellift ab Schönried hinauf auf rund 1.800 m, wo zwischen Juni und September eine eindrucksvolle Blumenvielfalt und im Spätsommer Heidelbeeren, Eierschwämme und Steinpilze warten. Als Draufgabe gibt es prächtige Panoramaansichten ins grüne Saanenland, zur Gastlosen-Kette im Norden und den Gletscherbergen Wildstruben und Wildhorn im Süden.

ALMRAUSCH TRIFFT JAPANISCHEN BONSAI

Mit riesigen, fantastisch blühenden Feldern voll mit Almrosen kann, wie die meisten alpinen Regionen, auch jene um Millstatt aufwarten. In der Nähe des **Genießerhotels Das Moerisch** (siehe S. 98) findet sich aber noch eine andere, für Österreich eher ungewöhnliche Gartenanlage: Das Bonsai-Museum, nach klassischem, japanischen Vorbild angelegt, präsentiert als größtes und ältestes Bonsai-Zentrum Europas auf mehr als 15.000 m² rund 3.000 Bonsai, davon 120 verschiedene Sorten und Varianten.

www.bonsai.at



Foto: Millstätter See Tourismus, Günther Kloesch

MÜHLVIERTLER BAUERNWIESEN

Man muss nicht immer Berggipfel erklimmen: Die Granitböden des Mühlviertels in Oberösterreich sind nährstoffarme Magerwiesen, auf denen sich 80 bis 100 verschiedene Pflanzen, wie Heidenelke, Kleines Habichtskraut, Wilder Thymian, Glockenblume, Kleine Bibernelle, Silberdistel, Echtes Johanniskraut, Pechnelke und Kreuzblümchen finden. Jahrzehntlang ausgedüngt, sind sie nun im wahrsten Sinn des Wortes langsam wieder am Erblühen. Noch muss man ein wenig danach suchen, wobei neben unseren Köchen auch Imker meist gute Ansprechpartner sind. Der Anblick erinnert jedenfalls ein klein wenig an die Kindheit. Gute Ausgangspunkte sind unsere beiden Mühlviertler **Genießerhotels Mühlthalhof** (siehe S. 82) und **Bergergut** (siehe S. 84).

LEOGANGER KRÄUTER- & ALPENPFLANZEN

Ein kleines Juwel ist der Sinne Park an der Mittelstation der Asitzbahn in Leogang, wo in einem speziell angelegten Alpingarten viele bekannte Alpenblumen blühen, etwa Arnika, Berg-Johanniskraut, Echte Kamille, Frauenmantel, Gelbe Taubnessel, Hauswurz, Huflattich, Knöterich, Kratzbeere, Mädesüß, Scharbockskraut, Wald-Sauerklee, Wiesenknöterich und vieles mehr. Sehr beliebt sind auch die geführten, wöchentlichen Blumenwanderungen mit speziellen Kräuter-Workshops.

Dazu startet Friedl Herbst, der Senior-Chef des **Genießerhotels Die Riederalm** (siehe S. 94) gerne mit seinen Gästen zu E-Bike-Touren in die Salzburger Berg- und Almenwelt. Da geht es nicht nur hinauf zu urigen Hütten und eindrucksvollen Aussichtspunkten, es bleibt auch ausreichend Zeit, zwischendurch mal abzustiegen und die bunten Blumentepiche in Augenschein zu nehmen.



Foto: Die Riederalm

Wein war für den Genießer Joschi Walch schon immer ein wichtiges Thema, und so kann sich seine Rote Wand heute rühmen, eine der besten Weinkarten der Region zu haben.



Foto: Herbert Lehmann

GEWACHSENE WEINKOMPETENZ

**Joschi Walch gilt als visionärer Hotelier mit einem untrüglichen
Gespür für die Wünsche seiner Gäste. Auch in Sachen Wein.
Im Laufe der Jahre hat sich sein Keller deshalb beachtlich entwickelt.**

Text: Petra Bader

Der Arlberg ist zweifellos eine der Regionen in Österreich, wo landschaftliche Schönheit und allerhöchster Gastronomieanspruch zusammenkommen. Natürlich muss auch der Wein in der gleichen Liga mitspielen. Die Karte der Roten Wand – eine der führenden im Gebiet – liest sich wie das Who's who der Szene.

»Meine Eltern waren schon immer bekannt für ihr gutes Weinangebot. Es war aber stark von Südtirol geprägt«, erzählt Joschi Walch. Das hatte natürlich historische Gründe. Und: Selbst die westlichste der im Osten liegenden Weinbauregionen Österreichs liegt doppelt so weit weg wie Südtirol. Schon damals waren aber auch die großen Namen der Wachau fixer Bestandteil im Keller. Jamek stand selbstverständlich genauso auf der Karte wie Hirtzberger, Pichler und Knoll.

Große Liebe zu den heimischen Klassikern

»Als ich in den Betrieb einstieg, haben wir den Fokus auf heimische Weine noch verstärkt. Kollwentz und Bründlmayer spielten neben den Wachauer Klassikern eine wichtige Rolle«, so Walch. Daneben gab es natürlich den trendigen Beaujolais, ohne den damals nichts ging, und Weine aus dem Haus Rothschild.

»Mit Hilfe meines Schwagers, Heinz Birk, der einen Weinhandel bei uns im Ort betreibt, haben wir die Weinkarte noch weiter ausgebaut und breiter aufgestellt. Das war wichtig, weil das Weininteresse der Gäste mehr und mehr gewachsen ist«, sagt Walch, der auch stets Sommeliers im Haus hatte, die ihr Geschäft verstanden. Er selbst erhebe keinen Anspruch ein Wein-Auskenner zu sein, wie er freimütig zugibt. Für ihn sei es vor allem wichtig,

dass Weine schmecken, hochwertig sind und eine gleichfalls gute Geschichte wie Herkunft haben.

Spannendes Wine- & Food-Pairing am Chef's Table

Aktuell steht ihm die deutsche Sommelière Martina Prenn zur Seite. »Sie ist ein super Organisationstalent, hat viel Wissen und ein gutes Gespür«, streut Walch der Weinfachfrau Rosen. Prenn managt das Thema Wein im Hotel (Lounge & Lobbyrestaurant sowie Stuben). Am Chef's Table ist Bekah Roberts-Natmessnig für Wein- und Saftbegleitung verantwortlich.

Das Wine- & Food-Pairing am Chef's Table ist Walch besonders wichtig. In der Küche veränderte man den auf Heimatprodukte ausgelegten Stil. Gekocht wird nun mit verschiedensten Einflüssen aus aller Herren Länder, was das Fernweh der Gäste stillen soll. »Corona zwang uns umzudenken«, sagt Walch. Sechs bis acht verschiedene Champagner gibt es offen. Gleichzeitig wurde auch die Weinbegleitung internationaler.

Und Walch wäre nicht Walch, hätte er nicht schon den nächsten Trend im Auge.

LIEBLINGSWEINE VON JOSCHI WALCH

2005 Grüner Veltliner Vintothekfüllung, Weingut Knoll, Unterloiben, Wachau
2004 Riesling Singerriedel Smaragd, Weingut Franz Hirtzberger, Spitz, Wachau

Für Joschi Walch sind diese beiden Wachauer etwas ganz Besonderes. Zum einen, weil er die Menschen, die dahinterstehen – die Familien Knoll und Hirtzberger – sehr schätzt. Der dynamische Hotelier liebt Weine mit hoher Qualität und perfekter Trinkreife, was auf die beiden Kultweine gleichermaßen zutrifft. Der Riesling Singerriedel punktet durch seine Power und ausdrucksstarke Rieslingaromatik, die Vintothekfüllung vom Grünen Veltliner zeigt, was die urösterreichische Sorte im Top-Segment draufhat. »Beide«, so Walch, »können locker mit jedem Franzosen mithalten«.


**GEWINNEN
SIE**



Foto: Rote Wand

**1 Übernachtung
inkl. Genießer-HP
für 2 Personen in
Walchs Genießerhotel
Rote Wand.**

Mitmachen auf
www.geniesserhotels.com



Foto: Herbert Lehmann

DER »ÖSTERREICHISCHE« SANGIOVESE MIT 3 GAMBERO-ROSSO-GLÄSERN



Fotos: Tenuta di Carleone

Das muss der oberösterreichischen Unternehmerfamilie Egger erst mal jemand nachmachen. Gemeinsam mit dem Star-Önologen Sean O'Callaghan haben sie das Weingut Tenuta di Carleone in Radda in Chianti zu einem der Vorzeigebetriebe der Toskana gemacht.

Text: Wolfgang Neuhuber

Große Weine nach organischen und biodynamischen Prinzipien: Sean O'Callaghan macht auf der Tenuta di Carleone klassischen Sangiovese mit dem gewissen Etwas.



Foto: Kerstin Weidinger

Eindrucksvolle Erfolge mit ihrem Weingut im Chianti: die Oberösterreicher Senator Karl sen. und Karl jun. Egger.

»Was mich so begeistert ist diese Wiederentdeckung der Identität von Chianti«, ist Franz Schafelner, eine der Legenden der österreichischen Sommellerie, von der Stilistik der Weine begeistert. »Jahrelang wurde in der Toskana versucht, irgendetwas Internationales nachzuahmen, und dann kommen plötzlich mit Karl Egger, seinem gleichnamigen Sohn und der ganzen Familie Egger Österreicher, die mit großer Leidenschaft dem Sangiovese wieder seinen Charakter zurückgeben.«

Eine Familie von Weinenthusiasten und »Il Guercio«

Der entscheidende Dritte im Bunde ist Sean O'Callaghan, »Il Guercio« (der einäugige Schlingel), wie ihn seine Freunde nennen. Ein Ausnahmekönnler unter den Weinmachern, der sich zuvor schon als Sangiovese-Magier bei Riecine einen Namen machte. Er belässt meist einen Anteil ganzer Trauben bei der Gärung und setzt auf offene Gärbehälter und Zementtanks, wie dies etwa Château Pétrus immer schon macht, stimmt Cuveés sehr feinfühlig ab und hat die Reifezeiten perfekt im Griff.

All dies tut den Weinen gut, die eine feine Note nach Sauerkirsche und Zwetschke aufweisen

und sich mit relativ niedrigem Alkoholgehalt als elegante, frische Speisenbegleiter mit schöner Sortentypizität präsentieren. Fein trinkbar schon jetzt, aber auch – vor allem Il Guercio und Meticcio – gut lagerbar.

Biodynamischer Weinbau im Herzen der Toskana

Die Entstehung der Tenuta di Carleone vor rund acht Jahren war so gar nicht geplant. Eigentlich war Familie Egger lediglich auf der Suche nach einem Landhaus und als dieses etwas außerhalb des mittelalterlichen Radda in Chianti – zwischen Siena und Florenz – gefunden war, sollten die bestehenden Weingärten nur für eigenen Bedarf und Firmenkunden dienen. Doch dann bekam alles eine Eigendynamik, zumal das letztlich rund 100 Hektar große Anwesen neben bewaldeten Hügeln, kleinen Flüssen und fruchtbaren, artenreichen Ebenen mittlerweile auch 20 Hektar Olivenbäume mit teils mehr als 60 Jahre alten Kulturen umfasst. Nicht zu vergessen den historischen Weiler »Castiglioni« mit seiner alten Kapelle und das nahe gelegene, typisch toskanische Bauernhaus »Pian Vecchio«, die einfühlsam restauriert und mit modernem Komfort bis hin zum Pool nun als Ferienhäuser zur Verfügung stehen.



Edle Hideaways mit jeglichem Komfort für jeweils bis zu 10 Gäste: die aufwendig restaurierten, historischen Landhäuser Pian Vecchio (im Bild) und Castiglioni.



Tenuta di Carleone

Tenuta Carleone di Castiglioni srl, Castiglioni 53017, Radda in Chianti, Siena – Italien
Tel. +43 (0) 50 / 779, office@carleone.it
www.tenutadicarleone.com

DIE WEINE DER TENUTA DI CARLEONE

 <p>UNO: Eine von Hand gelesene Selektion von 100% Sangiovese aus ausgewählten Parzellen verschiedener Weinberge als Inbegriff für terroirtypischen Sangiovese.</p>	 <p>IL GUERCIO: Spät geerntete Trauben (100% Sangiovese) von einem 700 m hoch gelegenen Weingarten in Gaiole. Im Betontank mit 20% ganzen Trauben vergoren.</p>	 <p>DUE: Eine Selektion aus verschiedenen Weingärten mit einem Anteil von 10% Merlot gibt dieser Cuvée mit 90% Sangiovese einen sehr eleganten, französischen Touch.</p>	 <p>CHIANTI CLASSICO: Für Familie Egger die Essenz der Chianti-Region. Ein reiner Sangiovese, ganz typisch für Radda, der 18 Monate in Stahl- und Betontanks reift.</p>
 <p>METICCIO: Eine sehr lagerfähige und frisch-würzige Cuvée aus französischen Rebsorten (je 50% Cabernet Franc und Merlot), bei der auch ganze Trauben vergoren werden.</p>	 <p>TINTO: Ein wunderbarer »Pet Nat« aus 100% Alicante Bouschet, fast schwarz, der fein sprudelt und unbedingt sehr kalt getrunken werden sollte.</p>	 <p>ROSATO: Ein erfrischend leichter, unkomplizierter Sommerwein aus dem Stahltank, natürlich aus Sangiovese-Trauben. Am besten kühl trinken.</p>	 <p>ZERO: Reinsortiger, purer Tresterbrand aus 100% Sangiovese-Trestern. In Radda behutsam gepresst, binnen 24 h nach Österreich gebracht und bei Hans Reisetbauer gebrannt.</p>

US-MAGAZIN
WINE & SPIRITS:
Sattlerhof unter den
Top 100-Betrieben
weltweit

WEINGUT SATTLERHOF

FANTASTISCHE BEWERTUNGEN

Gleich drei international renommierte Fachmagazine haben den »Ried Kranachberg Sauvignon blanc 2017« zu einem der besten seiner Sorte gewählt. Dies unterstreicht einmal mehr, dass mit ökologischer Kreislaufwirtschaft im Weingarten höchste Qualität möglich ist.



Foto: Michael Königshofer

Haben leicht lachen: Alex und Andreas Sattler sammeln Auszeichnung um Auszeichnung. Ihr »Ried Kranachberg Trinkaus 2017« mit 99 Falstaff-Punkten ist ab Mai erhältlich, sollte angesichts der Nachfrage aber rasch bestellt werden. Ebenso die gleichfalls limitierte Genießerhotel-Edition »Ried Marein Sauvignon blanc 2019«. www.sattlerhof.at

Das Weinjournal Falstaff vergab 97 von 100 Punkten. Vinum, das Magazin für Weinkultur, hat ihm 18,5 von 20 gegeben, und vom amerikanischen Magazin Wine Enthusiast wurde er mit 95 von 100 bewertet.

99 FALSTAFF-PUNKTE

Dazu erhielt »Ried Kranachberg Trinkaus 2017« im Falstaff Wein Guide mit sagenhaften 99 Punkten sogar die höchste Bewertung aller Sauvignon blancs in ganz Österreich. »Dieser außergewöhnliche Wein kommt im Mai 2021 auf den Markt und kann ab sofort in der Kollektionskiste vorbestellt werden«, freuen sich Alex (Weingarten) und Andreas (Vinifikation) Sattler über die großartigen Bewertungen.

Für sie ist ein geschlossenes Ökosystem die Basis für zukunftsweisenden Weinbau: »Unsere 35 ha Weingärten sind – als Teil eines natürlichen Prozesses – Lebensraum für Pflanzen, Tiere und Mikroorganismen, die wiederum ihre Umgebung und den Boden beeinflussen und so für ein biologisches Gleichgewicht sorgen, während Ressourcen geschont werden.«



Foto: Sattlerhof

PICKNICK IM WEINGARTEN

Allerbeste Aussichten auf die Südsteiermark: Wer die intakte Natur bei einer Weingartenwanderung erleben möchte, lässt sich am besten einen Picknickkorb reservieren. Familie Sattler bereitet dazu (jeweils für 2) Getränke, Gläser, Besteck und eine Decke vor. Und natürlich das saftige, ganze Backhendl mit Vogerl- oder Kartoffelsalat samt Mineralwasser. Dazu gibt es noch wahlweise eine Flasche Muskateller, Sauvignon blanc oder Apfelsaft. Tipp: Handy nicht vergessen, denn bei diesen Instagram-Fotos werden alle neidisch.

AUF EIN WORT PEDRO FERREIRA



Foto: Rupert Lebesmühlbacher

Paradies für Weinkenner:
Pedro Ferreras bestens bestückter Weinkeller
im Genießerhotel Le Grand Chalet.

Das Genießerhotel Le Grand Chalet in Gstaad gewinnt mit seinem Weinkeller immer wieder internationale Auszeichnungen. Warum man als Weinliebhaber unbedingt vorbeischaun sollte verrät der Gastgeber.

WARUM MUSS MAN ALS GENIESSER UNBEDINGT MAL IM LE GRAND CHALET VORBEISCHAUEN? Wenn ich mir erlauben darf, würde ich in aller Bescheidenheit behaupten, dass bei uns das Gesamtpaket einfach gut aufeinander abgestimmt ist: Wir bemühen uns sehr um jeden Besucher, bieten ein, so sagen unsere Stammgäste, fantastisches Essen und dazu eine vielschichtige, große Weinauswahl, bei der für jeden was dabei ist. Und all dies in wunderschöner Umgebung mit der herrlichen Infrastruktur von Gstaad.

WIE VIELE FLASCHEN BIRGT DER WEINKELLER? Die Inventur ist noch nicht gemacht, in diesem Jahr aber gehen wir aktuell von etwa 1.100 Positionen und rund 15.000 Flaschen aus den europäischen, aber auch den interessantesten Überseeregionen aus.

WELCHER SCHWERPUNKT ERWARTET WEINKENNER? In unserem Keller gilt das Hauptaugenmerk Frankreich und der Schweiz, wobei wir uns bei den französischen Weinen gerne auf die Burgunderweine spezialisieren.

WELCHEN WEINEN GEHÖRT DEINE BESONDERE LIEBE? Ich freue mich über kleine Betriebe mit kleiner Auflage, die im Idealfall familiengeführt sind und Weine mit Geschichte produzieren, weit weg vom Mainstream.

WELCHE SCHWEIZER WEINE SIND DEINE ENTDECKUNG DES JAHRES? Valentina Andrei (www.valentinaandrei.ch) ist für mich der Rookie des Jahres, die Weine von Raymond Paccot, La Colombe (www.lacolombe.ch), haben ein ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis.

ZU GUTER LETZT: HAST DU EINEN BESONDEREN TIPP FÜR DEN GENUSSVOLLEN KULTUR-LIEBHABER? Hochkarätig und wirklich eindrucksvoll ist das alljährliche Gstaad Menuhin Festival, das 2021 (Mitte Juli bis Anfang September) ganz im Zeichen von »London – eine europäische Musikstadt« stehen wird – natürlich wie immer mit weltberühmten Künstlern. www.gstaadmenuhinfestival.ch



Foto: Gstaad Menuhin Festival & Academy, Raphael Faux

Das Gstaad Menuhin Festival zählt zu den Schweizer Kultur-Highlights und ist 2021 ganz London gewidmet.

NEU IM GENUSSREGAL

HANDGESCHÖPFTES GOURMET-SALZ AUS DEN SALZBURGER ALPEN

Angesichts der zunehmenden Verschmutzung der Weltmeere eine geniale Bereicherung: Handgeschöpfte Salzflocken aus Natursole mit der Gewissheit, dass dieses Salz seit Menschengedenken ohne Umwelteinflüsse im Inneren der Berge verschlossen war.



Foto: Lumik2

Mit der wieder errichteten Sudpfanne in den Salzwelten von Hallein bei Salzburg wurde auch die jahrtausendealte Handwerkskunst des Salzsiedens neu interpretiert. Unter dem Namen »BAD ISCHLER Salzart« entstehen in Handarbeit knusprig-zarte, pyramidenförmige Salzflocken, die sich perfekt zum Vollenden von Steaks, Grillgemüse, Carpaccio und anderen Gerichten eignen. Verblüffend gut ist auch die fein salzige Kombination mit Süßspeisen. www.salzwelten.at (mit Webshop)

STÖRFILETS & STEINOFEN-LACHS

Beim Störfilet werden nur ganze Filetstücke verwendet und von Hand in »Natives Olivenöl Extra« eingelegt. Der Lachs wird im traditionellen schottischen Steinofen hängend in Filets geteilt kalt geräuchert und anschließend gebraten. Neben der klassischen Variante gibt es auch eine würzige Alternative mit Senf & Honig. www.schenkel.at

Fotos: Schenkel



Mit einer coolen Idee weit aus dem Fenster gelehnt,
aber sie funktioniert: Österreichs Sake-Macher
Lucas Sorger und Stefan Sigl.



ALPIN SAKE – »ZEN-WA ISOGE«

Ein ziemlich schräges Projekt: Zwei junge österreichische Köche machen Sake.
Großartigen Sake. Und das nicht in Japan, sondern in einem
Wohnhaus im Salzburger Flachgau und obendrein mit österreichischem Reis.

Text: Wolfgang Maria Gran; Fotos: Marc Stickler

Es ist schon sehr mutig, Reis in Österreich anzubauen. Daraus Sake zu brauen, ist von der Idee so abgehoben, dass sie eigentlich nur funktionieren konnte. Stefan Sigl und Lucas Sorger, zwei junge Köche, die in Spitzenrestaurants gerade an ihrer Karriereleiter basteln, haben diesen Schritt gewagt. Mangels geeigneter Garage, mit der so mancher Winzer seine Edelproduktion in Kleinstmengen gestartet hat, haben sie den familiären Keller eines Privathauses im Salzburger Flachgau zum neuen Mittelpunkt ihres »Alpin Sake« gemacht.

Der 27-jährige Sigl entdeckte über sein Interesse für die Nordic-Cuisine die Faszination des Fermentierens, experimentierte zunächst mit Kombucha und Kefir, ehe er beim japanischen Kultgetränk landete: »Ich wollte das zunächst traditionell japanisch nachmachen, habe aber schnell gemerkt, dass das ein Blödsinn ist, weil mir dafür die Zutaten fehlen und ich mir besser einen eigenen Weg überlege«, beschreibt der im »Steirereck« in Wien tätige Koch die Anfänge.

ERFOLG IM ERSTEN ANLAUF

Mit seinem früheren Kollegen aus dem Hangar-7-Restaurant »Ikarus«, dem Kärntner Lucas Sorger, machte er sich im Keller seines Elternhauses in St. Georgen bei Salzburg an die Kreation einer mitteleuropäischen Variante des nicht korrekt als Reiswein übersetzten japanischen Getränkes. Schon der Erstversuch mit den Geschmacksrichtungen Marille und Shiso, einer selbst angebauten Gewürzpflanze mit leicht minzig schmeckenden Blättern, geriet so erfolgreich, dass »Alpin Sake« schon im ersten Jahr den Weg nicht nur in österreichische Toprestaurants, sondern auch nach Deutschland, Portugal und in die Niederlande fand.

Mit der Zitrusfrucht Kalamansi und einem reinen Sake aus dem in Gerasdorf angebauten ÖsterReis kamen zwei weitere Sorten dazu. Ein Sparkling-Sake aus österreichischem Reis und ein Experiment mit Goji-Beeren sind im Entwicklungsstadium.

»Ich bin froh, dass die Zusammenarbeit mit ÖsterReis geklappt hat, denn wir wollten in unserer Produktpalette auch einen rein österreichischen Fingerprint hinterlassen«, freut sich Sigl, der mit seinem Freund und Firmenpartner Sorger eine ganz neue Unternehmerngeneration repräsentiert. Sein Wissen über die Produktion hat er sich selbst angeeignet, unter anderem über Dokumentationen wie »The Birth of Saké«, die Hauptwerbung läuft über den Instagram-Account der coolen, jungen Sake-Macher.

Und ihr Erfolg gleich mit dem ersten Versuch im St. Geogener Keller könnte einem japanischen Sprichwort nachempfunden sein: Zen-wa isoge – Gutes ist am besten gleich getan.

Alpin Sake ist in Österreich und Deutschland beziehbar
über www.wagners-weinshop.com

SAKE SAMURAI

Dieser ehrenwerte Titel für außergewöhnliches Sake-Wissen wurde in Japan bislang nur an einen einzigen Österreicher verliehen: Alex Koblinger, Master Sommelier in Döllersers Genusswelten, die über ein entsprechendes Sake-Sortiment verfügen, das auch online über www.weinhandelshaus.at bestellbar ist.

SAKE AUF EINEN BLICK

Der japanische Sake ist eines der ältesten Kulturgetränke der Welt, dessen Wurzeln bis ins dritte Jahrhundert v. Chr. zurückreichen. Es wird aus poliertem Reis gebraut und hat in Japan einen Alkoholgehalt von 15 bis 20 Prozent, den die Hersteller des »Alpin Sake« der besseren Trinkbarkeit halber auf 12 Prozent gesenkt haben.

Poliert werden die Reiskörner, weil die äußeren Schichten vorwiegend aus Proteinen und Fetten bestehen, man für das Brauen aber den stärkehaltigen Kern braucht. Für die Topprodukte werden bis zu 50 Prozent des Reiskorns weggelöst. Der gewaschene und gedämpfte Reis wird mit dem Schimmelpilz *Aspergillus oryzae*, besser bekannt als Koji, versetzt, durch dessen Enzyme die Stärke in Glukose umgewandelt wird. Für den eigentlichen Gärvorgang wird noch Hefe beigegeben. Nach der Pressung reift der Sake in den Tanks sechs bis zwölf Monate.

Die Qualität des Reises, des Wassers und der Hefe bestimmen maßgeblich die Endqualität. Nur etwa 80 Reissorten sind in Japan für die Sake-Produktion zugelassen, aus denen die 1200 Sake-Brauereien 25.000 Sorten mit mehr als 500 verschiedenen Aromen fertigen.

Sake eignet sich als Aperitif ebenso wie als Digestif und ist auch ein fixer Bestandteil in der japanischen Küche, wo er in Saucen oder Marinaden eingesetzt wird.

Wer im Restaurant mit Sake im Angebot ein wenig mit Wissen prahlen möchte, bestellt einen Junmai Daiginjo aus der Saga-Ebene, gebraut mit Wasser vom Seburu-Berg und Rhododendron-Blütenhefe.



Das Sortiment wächst, ein Sparkling-Sake ist bereits im Experimentierstadium.

DÖLLERERS GENUSSPACKERL FÜR JEDEN ANLASS

Im Weinhandelshaus Döllerer können nicht nur spannende Weine, sondern auch kulinarische Überraschungspakete für jeden Anlass und jedes Budget geordert werden. Rund 70 Genusspackerl-Ideen laden zum Schenken ein (auch individuell zusammenstellbar). Hausgemachte Schmankerl sowie Köstlichkeiten ausgewählter Produzenten, geschmackvolle Accessoires u.v.m. werden stilvoll in Holz, Karton und anderen Verpackungen gehüllt. www.weinhandelshaus.at/genusspackerl



Foto: Döllerer Genusswelten

Köstliches ONLINE für zuhause

Hausgemachte Spezialitäten aus Spitzenküchen sind gefragt wie nie zuvor. Bei immer mehr Köchen kann man diese raren Spezialitäten nicht nur beim Restaurantbesuch mitnehmen, sondern nun auch bequem per Post bestellen.

GESCHMACKLICHE INTENSIVITÄT DURCH LUVI-FERMENTE

Gemeinsam mit Christine Brameshuber und Viktor Gruber hat 4-Hauben-Koch Lukas Nagl (Genießer-Seehotel Das Traunsee) Saucen, Essenzen und Pasten entwickelt, die Gerichten eine gehörige Prise Extravaganz verleihen. Von der Sojasauce mit höherer, geschmacklicher Komplexität über Traunsee Garum (Fischsauce) aus Beifang von wildgefangenem Fisch oder trockenem Koji Reis als Grundlage für Miso aller Art bis hin zu hellem Miso aus österreichischem Soja und italienischem Bio-Reis oder Waldviertler Mohnmiso, der sowohl süß wie auch pikant vielseitig einsetzbar ist. Eine Fundgrube für Hobbyköche, auf der Website finden sich auch entsprechende Rezepte-Tipps. www.luvifermente.eu



Foto: Lukas Kirchgasser



DIE PRALINEN DER MEISTERKONDITORIN

Für viele sind die Pralinen der Konditoren-Weltmeisterin und 2-fachen Patissière des Jahres, Eveline Wild (Genießerhotel Der Wilde Eder), die vielleicht besten des Landes. Und wenn man sich ihre so fein ausbalancierten kleinen Köstlichkeiten auf der Zunge zergehen lässt, versteht man auch warum. Das klingt jetzt wie ein Werbetext, aber wir geben es unumwunden zu: Wir sind ein klein wenig süchtig danach und daher befangen. Aber probieren Sie sie doch einfach selbst mal. www.eveline-wild.at/shop

FEURIGES & TONKUNST AUS DER »KRAISLEREI«

Hochprozentiges wie Maiwipferl, Lärcherl, Schwarze Nuss oder Kräuterbitter, dazu fruchtige Marmeladen und natürlich die feurig-steirischen Chilivariationen (Salz, Pesto) wie das Müürztaler Hochofenfeuer kommen aus Andi und Astrid Krainers Wald- & Heimatküche. Dazu gibt es noch Gläser und Karaffen, Holz-Schuhlöffel sowie handgefertigte Schalen (Matcha, Müsli, Obst, Suppe, Salat) und Kaffeehägerl aus dem TSAK



Tonstudio der Küchenchefin. www.krainer-shop.at



Mein Bruder der Koch



Foto: Lukas Kirchgasser

Sonja und Richard Rauch haben nach der entzückenden Villa Rosa schon wieder Neues vor, unter anderem einen Onlineshop ihrer wunderbaren Delikatessen. Es lohnt sich also, regelmäßig auf www.geschwister-rauch.at zu schauen!

LISL WAGNER-BACHERS LEGENDÄRE FONDS

Die Kochsaucen aus dem Hause Bacher haben zu Recht Kultstatus. Ob Fisch, Kalb/Rind, Krustentier, Lamm, Wild, Kalbsfond und nicht zuletzt das Bauernentensafterl – alle sind ungemein aufwendig ohne Konservierungsmittel zubereitet und geben Gerichten das gewisse Extra im Geschmack. Darüber hinaus finden sich auf der noch jungen Website verschiedene Dressings (weißer Balsam, asiatisch, Zitrone), individuell abgestimmte Essige (Holunderblüte, Schwarze Nuss), Senf, Suppen (Rind, Krustentier) und natürlich auch Marmeladen. Nicht zu vergessen Zwetschkenröster zu Topfenknödeln, Kaiserschmarrn und anderen Süßspeisen. www.lisls.at
Übrigens: Vor Weihnachten und zum Sommerbeginn gibt es auch »Lisls Pop-up-Store« in der Wiener Innenstadt mit noch mehr Spezialitäten.



Foto: Petr Blaha

»AB HOF« AUS DER HAUBEN-KÜCHE

Der Pongauer 4-Hauben-Koch Vitus Winkler hat 2020 nicht nur mit seinem neuen Relaxbereich samt Panoramapool von sich reden gemacht, sondern auch als »Koch des Monats« im deutschen FEINSCHMECKER.

Gründe genug also, um in seinen **Sonnhof** nach St. Veit im Pongau (Salzburg) zu fahren und sich dabei auch gleich durch die großartigen Marmeladen zu kosten – ob Zwetschke mit Zimt oder Vanille-Himbeere oder...? Diese schwierige Entscheidung kann niemandem abgenommen werden.



Foto: Mario Stockhausen



Foto: Bergergut

Weil er keinen Produzenten fand, der Speck nach seinen Qualitätsvorstellungen macht, hat sich **Thomas Hofer (Bergergut, Mühlviertel)** einfach mit dem 80-jährigen Nachbarn zusammengetan. Mit dem pensionierten Fleischermeister wird nun gesurt und geräuchert. Brot bäckt der Mühlviertler auch selbst, und das örtliche Bier der kleinen Manufaktur ist ebenfalls nicht zu verachten. **Tip:** Regelmäßige Koch- und Brotbackkurse.



Foto: alp-line.at

Einlegen und Einkochen ist eine Passion von **Armin und Alexander Gründler**, deren kleiner Gourmandisen-Hotelshop im **Genießerhotel Alpin** am Tiroler Achensee mittlerweile auch viele benachbarte Bayern anlockt. Die decken sich dann mit Marmeladen, Natursäften, Sirupen, Gewürzen (Wild, Lamm, Fisch, Chili-Vanille, Fleisch) und besonderen Hausspezialitäten wie Orangensenf ein. Auf Anfrage wird übrigens auch nach Hause versandt.



Foto: Petr Blaha

BÄRMUT

DER WERMUT-APERITIF AUS DER 3-HAUBEN-KÜCHE

Gemeinsam mit seiner Frau Silvia hat der Kärntner 3-Hauben-Koch Josef Trippolt einen erfrischend-leichten Wermut-Aperitif entwickelt, den es – als BÄRMUT – in coolem Design nun erstmals auch online zu kaufen gibt.

Die Basis bildet österreichischer Qualitätswein. Das fein-harmonische Aroma stammt ausschließlich von Extrakten ausgewählter Kräuter und Gewürze, verfeinert mit Wermut-Blättern aus dem Garten. Abgerundet wird das Bouquet durch die erfrischenden Geschmacksnoten von Bio-Zitrusfrüchten (Orange, Zitrone). Ohne künstliche Aromen, Geschmacksverstärker, Farbstoffe und Konservierungsmittel. www.baermut.at

Der BÄRMUT ist online bestellbar (0,75 l: € 22,90 plus Versandkosten) oder im Restaurant Trippolt Zum Bären, Hauptplatz 7, A-9462 Bad Leonhard, T +43 (0)4350 / 22 57 oder +43 (0)664 / 182 6578, office@zumbaeren.at.



Foto: Ramona Steiner

ZWEI VON VIELEN MIXVARIANTEN:

BÄRMUT Klassik:
1/16 l Bärmüt, 2 Zitronen- oder Orangenscheiben, Minze.

BÄRMUT Martini:
Legendärer Klassiker nach James Bond: 1 Teil Gin, 2 Teile Bärmüt, Zitronenzeste, Olive.

FRUCHTKERNÖLE (NICHT NUR) FÜR DESSERTS

Was für eine raffinierte Bereicherung: Die Ölmühle Fandler, als eine der auch international erfolgreichsten Manufakturen auf diesem Gebiet, präsentiert als Novität drei Öle aus Kernen von Kirsche, Marille und Zwetschke. Diese schmecken aber nicht nach den jeweiligen Früchten, sondern haben zart nuancierte Marzipan-Noten. Perfekt, um Fruchtsalaten, Müslis und verschiedensten Desserts das gewisse Extra zu verleihen. Weitere Infos und Rezepte auf www.fandler.at.



Foto: Christine Puchner & Kurt Rudolf

CORNER BEEF FÜR GOURMET-ANSPRÜCHE

»Innovation trifft Moderne« ist schon seit Jahren das Motto der Wiener Pasteten-Manufaktur Hink. Nach dem großen Erfolg der »jungen Saiblinge in kaltgepresstem Rapsöl« in Kooperation mit Eishken Estate, Ölmühle Fandler und Salinen Austria, setzt man nun auf »gepökeltes Tafelstück vom jungen Stier«. Chefkoch Sascha Huber hat für dieses Fleckvieh von oberösterreichischen Bauern ein ganz spezielles Rezept entwickelt, die Fleischstücke werden kernig gekocht, grob faschiert und mit speziellen Kräutern und einem Mix aus 6 Pfeffersorten als homogene Masse dosenfertig verarbeitet. Ein absolutes Premium-Produkt für Genießer. www.hink.wien



PEDACOLA – DER MÜHLVIERTLER BIO-KRÄUTERSIRUP

Der von Biobauern angebaute Colastrauch (Eberraute) ist die Basis dieses originellen Getränks. Weitere Zutaten sind Rübenzucker, Minze, Zitrone, Limette, echte, händisch aus der Schale gekratzte Vanille und noch einige geheime, hochwertige und natürliche Extras, aber ohne Koffein, Farbstoffe und Stabilisatoren. Abgefüllt wird nachhaltig in Glasflaschen, gemischt wird der Sirup 1:8 mit kaltem Soda oder Mineralwasser. www.pedacola.at



URSPRUNGSGESCHÜTZTER GENUSS



Fotos (2): Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano

Als einer der weltweit bekanntesten Käse Italiens ist der Parmigiano Reggiano seit Jahrhunderten ein Musterbeispiel für nachhaltige Landwirtschaft, hochwertige, traditionelle Herstellung und strenge Qualitätskontrolle.

Was für ein Glück, dass die Benediktinermönche vor rund 1000 Jahren ein Verfahren entwickelten, nach dem heute noch in der Region zwischen Po und Apennin Parmesan ausschließlich aus Kuhrohnmilch ohne jegliche Zusatz- und Konservierungsstoffe hergestellt wird.

Ein eigenes »Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano« vereint heute alle Parmesan-Käsereien und überwacht mit speziellen Inspektoren als gemeinnütziger Herstellerverband Produktion und Qualität. Seinen von der EU ursprungsgeschützten Namen darf der »Parmigiano Reggiano« – der mindestens 12 Monate, meist aber länger reift – nur tragen, wenn

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

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

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

WORAN ERKENNT MAN ECHTEN PARMIGIANO REGGIANO?

Jeder Käselaub wird mit folgenden Ursprungs-kennzeichnungen versehen:

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

Echtheitszertifikat: der gepunktete Schriftzug auf der Rinde und das eingepreßte Siegel.



Foto: Lukas Kirchgasser



Parmesan schmeckt solo, ist aber auch eine tolle Zutat für vielfältigste Gerichte.

HERWIG ERTL'S GENUSS-ECKE

Der Edel-Greißler aus Kötschach-Mauthen war wieder auf der Suche nach ganz besonderen Produkten für Genießer, die es direkt in den Manufakturen, aber auch – neben vielen anderen Spezialitäten – bei ihm in Kärnten oder im Online-Shop (www.herwig-ertl.at) gibt.



Foto: Ferdinand Neumüller



SÜDAMERIKANISCHER BIO-KAKAO AUS WIEN

Ungewöhnliche Karriere: Richard Hofer kündigte seinen Job als Bauingenieur und wurde zum Bio-Kakao-Veredler. Während er für ein Jahr auf Weltreise war, lebte und arbeitete er auf einer kleinen Kakaofarm in Brasilien und lernte die Ernte aus erster Hand. Das hat seine Leidenschaft geweckt, und so gründete er in Wien CauCawa und macht hervorragend schmeckenden, ehrlichen Bio-Kakao aus Südamerika. www.caucawa.at



IRSCHNER KRÄUTERTEE

Im Kärntner Natur- & Kräuterdorf Irschen, einem der ersten Slow-Food-Villages der Welt, werden schon seit mehr als 20 Jahren Naturkräuter gesammelt und veredelt. Ein Paradebeispiel ist der Irschner Kräutertee von Rosmarie Kranabetter. www.kraeuterdorf.at



GEWINNEN SIE

Jeweils 3 x je eines der vorgestellten Produkte von Herwig Ertl.

Mitmachen auf www.geniesserhotels.com



TRIESTINER QUBIK CAFFÈ

Jede Menge Herzblut prägt diese kleine Kaffeerösterei in Prosecco in der Nähe von Triest. Nach jahrelanger Arbeit im Auftrag Dritter gründete ein Team von 15 Enthusiasten ihre eigene Marke Qubik caffè. Mit dabei ein Master Blender, der neue Mischungen studiert, experimentiert und durch ständige Verkostungen den Qualitätslevel weiter hebt. Ebenso ein Rohkaffee-Experte, dessen Aufgabe es ist, die besten Rohkaffees zu finden, zu analysieren, zu studieren und zu kaufen. Zwei der Top-Produkte sind der 100% »Puro Arabica« und der »Italian Breakfast 8:20« aus Arabica- und Robustabohnen für den traditionell italienischen Cappuccino. www.qubik.eu



Fotos: Paul Dahan (1), Rupert Mühlbacher (2)



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.

ORIGINAL KÖNIGSBERGER MARZIPAN

Seit den späten 1940er-Jahren hütet eine kleine Berliner Manufaktur ihr mittlerweile mehr als 100-jähriges, aus Königsberg stammendes Familienrezept zur Herstellung von kleinen Marzipan-Köstlichkeiten. Jede Praline, jedes Teekonfekt und jede einzelne Marzipankartoffel wird in Handarbeit hergestellt, ohne Konservierungsmittel und nur mit sehr geringem Zuckeranteil. Zum Schluss wird das Marzipan übrigens in alter Königsberger Tradition abgeflämmt. Zu Weihnachten und Ostern gibt es spezielle Sonder-Editionen, alles erhältlich direkt im nostalgischen Berliner Shop oder online. www.wald-koenigsberger-marzipan.de



Foto: Original Wald Königsberger Marzipan

oder hier



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

DEUTSCHLAND		
1	GENIESSER-LANDHOTEL DER BIRKENHOF	Neunburg v. Wald, Bayern Seite 58
SCHWEIZ		
2	GENIESSERHOTEL LE GRAND CHALET	Gstaad, Berner Oberland Seite 60
ITALIEN		
3	GENIESSERHOTEL SONNALP	Obereggen, Südtirol Seite 62
4	GENIESSERHOTEL BAD SCHÖRGAU	Sarnthein bei Bozen, Südtirol Seite 64
5	GENIESSERHOTEL LA MAIENA MERAN RESORT	Marling bei Meran, Südtirol Seite 66
6	GENIESSERHOTEL DER WALDHOF ²	Völlan bei Meran, Südtirol Seite 68
ÖSTERREICH		
7	GENIESSER-SCHLOSSHOTEL SEEWIRT	Turrach, Steiermark Seite 70
8	GENIESSERHOTEL & WEINGUT SATTLERHOF	Gamlitz, Steiermark Seite 72
9	GENIESSERHOTEL VILLA ROSA & GESCHWISTER RAUCH	Bad Gleichenberg, Steiermark Seite 74
10	GENIESSERHOTEL DER WILDE EDER	St. Kathrein am Offenegg, Steiermark Seite 76
11	GENIESSERHOTEL KRAINER	Langenwang, Steiermark Seite 78
12	GENIESSERHOTEL LANDHAUS BACHER	Mautern/Wachau, Niederösterreich Seite 80
13	GENIESSERHOTEL MÜHLTALHOF	Neufelden, Oberösterreich Seite 82
14	GENIESSER-KUSCHELHOTEL BERGERGUT	Afiesl, Oberösterreich Seite 84
15	GENIESSER-SEEHOTEL DAS TRAUNSEE	Traunkirchen, Oberösterreich Seite 86
16	GENIESSERHOTEL DÖLLERER	Golling, Salzburger Land Seite 88
17	GENIESSERHOTEL SONNHOF BY VITUS WINKLER	St. Veit im Pongau, Salzburger Land Seite 90

ÖSTERREICH		
18	WELLNESS-, GOLF- & GENIESSERHOTEL SALZBURGERHOF	Zell am See, Salzburger Land Seite 92
19	GENIESSERHOTEL DIE RIEDERALM	Leogang, Salzburger Land Seite 94
20	GENIESSER- & WELLNESSHOTEL KARNERHOF	Egg am Fakersee, Kärnten Seite 96
21	GENIESSERHOTEL DAS MOERISCH	Seeboden/Millstättersee, Kärnten Seite 98
22	GENIESSER-LANDHOTEL DIE FORELLE	Techendorf am Weißensee, Kärnten Seite 100
23	GENIESSER-PARKHOTEL TRISTACHERSEE	Lienz, Osttirol Seite 102
24	GENIESSERHOTEL UNTERLECHNER	St. Jakob in Haus, Tirol Seite 104
25	GENIESSERHOTEL DER BÄR	Ellmau, Tirol Seite 106
26	MINGLERS SPORTALM – DAS GENIESSERHOTEL	Kirchberg, Tirol Seite 108
27	GENIESSER- & WELLNESSHOTEL THERESA	Zell im Zillertal, Tirol Seite 110
28	BRUGGERS GENIESSERHOTEL LANERSBACHERHOF	Lanersbach im Tuxertal, Tirol Seite 112
29	KULINARIK- & GENIESSERHOTEL ALPIN	Achenkirch, Tirol Seite 114
30	GENIESSERHOTEL POST LERMOOS	Lermoos, Tirol Seite 116
31	GENIESSERHOTEL DAS HOHENFELS	Tannheim, Tirol Seite 118
32	GENIESSERHOTEL WELLNESS RESIDENZ SCHALBER	Serfaus, Tirol Seite 120
33	GENIESSERHOTEL YSCLA	Ischgl, Tirol Seite 122
34	GENIESSERHOTEL WALCHS ROTE WAND	Lech am Arlberg, Vorarlberg Seite 124
35	HALLER'S GENIESSERHOTEL	Mittelberg/Kleinwalsertal, Vorarlberg Seite 126
36	GENIESSER-ROMANTIK HOTEL DAS SCHIFF	Hittisau, Vorarlberg Seite 128
37	GENIESSERHOTEL GAMS, ZU ZWEIT	Bezau, Vorarlberg Seite 130
38	GENIESSERHOTEL MONTAFONER HOF	Tschagguns, Vorarlberg Seite 132



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

TOP GOURMET

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

TOP WELLNESS

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

GAULT MILLAU

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

A LA CARTE

- ***** Österreichs beste Küchen
- **** Kreative Küche für höchste Ansprüche
- *** Sehr gute Küche
- ** Perfekte bodenständige Küche
- * Ambitionierte, solide Küchenleistung

- 🍷🍷 Weinkarte und Glaskultur von internationalem Format
- 🍷 Erstklassige Glas- und Weinkultur
- 🍷 Seriöses, ausgewogenes Weinprogramm mit ausgesuchten Flaschen

FALSTAFF RESTAURANT GUIDE

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

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

MICHELIN DEUTSCHLAND /SÜDTIROL

- 🌟 Eine sehr gute Küche, verdient besondere Beachtung.
- 🌟🌟 Eine Spitzenküche, einen Umweg wert.



Foto: Joerg Lehmann

KULINARIK-EVENTS 2021

Organisatoren von Festivals haben es nicht leicht in diesen Zeiten, aber mit viel Optimismus stehen wieder originelle Veranstaltungen am Programm, die sich Genießer nicht entgehen lassen sollten.

Die Pandemie hat 2020 ihre Spuren hinterlassen und auch für 2021 waren bei Redaktionsschluss noch nicht alle Details fixiert. Am besten, Sie informieren sich regelmäßig

- auf den jeweils angegebenen Websites der Veranstalter
- indem Sie den Genießer-Newsletter auf www.geniesserhotels.com abonnieren und gleichzeitig tolle Preise gewinnen können
- indem Sie unsere Facebook-Seite liken:



FELIX – das Wirtshausfestival am Traunsee

26. März bis 26. April 2021 · www.wirtshausfestival.at

Der Shooting-Star unter den Genussfestivals mit origineller Wirtshausküche und Fine Dining, mit Bio-Märkten, Degustationen und vielen originellen Veranstaltungen.

Wachau GOURMETfestival

8. bis 22. April 2021 · www.wachau-gourmet-festival.at

Ein Klassiker unter Österreichs Gourmetfestivals mit mehr als 30 Veranstaltungen in der UNESCO-Welterbe-Region an der Donau, mit Highlights im Landhaus Bacher.

Genuss-Festival Vorarlberg

Juni 2021 · www.genuss-festival.com

Mehr als 60 spannende Programmpunkte erwarten Feinschmecker, bei denen auch die Vorarlberger Genießerhotels eingebunden sind.

Kunst & Kulinarik Festspiele Burg Golling

8. Juli bis 27. August 2021 · www.festspielegolling.at

Eines der feinfühligsten Festivals im Alpenraum, das im intimen Rahmen der Gollinger Burg großartige Schauspieler und Musiker präsentiert, all dies kombiniert mit der Küche von Döllers Genusswelten.

JRE Chef's Roulette

6. Oktober 2021 · Infos in allen JRE-Betrieben oder auf www.jre.at

Mehr als 30 Spitzenköche aus den Reihen der Jeunes Restaurateurs aus Österreich und den Nachbarländern wechseln an einem Abend ihre Restaurants.

GENIESSERHOTEL	GAULT MILLAU	A LA CARTE	FALSTAFF
GAMS (A)	Wegen umfangreicher Umbauten erfolgte in diesem Jahr kein Restaurant-Test.		🍴 (88) 🍷 (16)
SCHIFF (A)	☞☞ (14,5)	*** (84) 🍷	🍴 (93) 🍷 (17)
HALLER (A)	☞☞☞ (15)	*** (79) 🍷	🍴 (86) 🍷 (17)
ROTE WAND (A)	☞☞☞☞ (18)	***** (96) 🍷🍷	🍴 (98) 🍷 (18)
MONTAFONER HOF (A)	☞ (12)	** (72) 🍷	🍴 (89) 🍷 (17)
SCHALBER (A)	Das 5-Sterne-S-Hotel konzentriert seine Küchenqualität auf das hohe Niveau der Halbpension mit Topmenüs wie in einem Spitzenrestaurant.		
YSCLA (A)	☞☞☞☞ (18,5)	***** (97) 🍷🍷	🍴 (97) 🍷 (19)
HOHENFELS (A)	☞☞☞☞ (17)	***** (94) 🍷	🍴 (90) 🍷 (17)
POST LERMOOS (A)	☞☞ (14,5)	***** (90) 🍷🍷	🍴 (94) 🍷 (19)
THERESA (A)	Kein eigenes À-la-carte-Restaurant, daher keine Bewertungen. U. a. 2011 im Spitzenfeld beim Gault Millau „Top Wellness Award“ für ausgezeichnete Kombination aus Entspannung und Kulinarik.		
LANERSBACHERHOF (A)	☞☞ (13,5)	*** (81) 🍷🍷	🍴 (90) 🍷 (18)
ALPIN (A)	☞☞☞ (16)	*** (80) 🍷	🍴 (92) 🍷 (17)
UNTERLECHNER (A)	☞☞ (13,5)	* 🍷🍷	
DER BÄR (A)	☞☞ (13)	* (68) 🍷	🍴 (91) 🍷 (17)
SPORTALM (A)	☞☞☞ (15)	* 🍷	🍴 (90) 🍷 (17)
TRISTACHERSEE (A)	☞ (12)	** (72) 🍷	🍴 (90) 🍷 (17)
KARNERHOF (A)	☞☞☞ (15)	*** (84) 🍷	🍴 (87) 🍷 (16)
MOERISCH (A)	☞☞ (13)	** (70) 🍷	🍴 (85) 🍷 (16)
DIE FORELLE (A)	☞☞☞☞ (17,5)	***** (94) 🍷	🍴 (95) 🍷 (18)
DIE RIEDERALM (A)	☞☞ (13,5)	*** (83) 🍷🍷	
SALZBURGERHOF (A)	☞☞☞ (15)	*** (80) 🍷🍷	🍴 (93) 🍷 (18)
SONNHOF (A)	☞☞☞☞ (17)	***** (91) 🍷	🍴 (94) 🍷 (18)
DÖLLERER: GENIESSERREST. (A)	☞☞☞☞ (18,5)	***** (99) 🍷🍷🍷	🍴 (99) 🍷 (20)
DÖLLERER: WIRTSHAUS (A)	☞☞ (14,5)	*** (82) 🍷🍷	🍴 (94) 🍷 (20)
DAS TRAUNSEE (A)	☞☞☞☞ (17,5)	***** (94) 🍷🍷	🍴 (96) 🍷 (18)
MÜHLTALHOF (A)	☞☞☞☞ (17,5)	***** (93) 🍷🍷	🍴 (95) 🍷 (18)
BERGERGUT (A)	☞☞ (13,5)	*** (84) 🍷	🍴 (89) 🍷 (17)
BACHER (A)	☞☞☞☞ (18,5)	***** (98) 🍷🍷🍷	🍴 (99) 🍷 (20)
KRAINER (A)	☞☞☞ (16,5)	*** (82) 🍷🍷	🍴 (90) 🍷 (18)
VILLA ROSA & GESCHWISTER RAUCH (A)	☞☞☞☞ (18)	***** (96) 🍷🍷	🍴 (93) 🍷 (18)
DER WILDE EDER (A)	☞☞☞ (15)	** (74) 🍷	🍴 (89) 🍷 (16)
SATTLERHOF (A)	☞☞☞ (15,5)	** (75) 🍷🍷	🍴 (86) 🍷 (17)
SEEWIRT (A)	☞☞ (14)	*** (79) 🍷	🍴 (90) 🍷 (17)
SONNALP (SÜDTIROL)	☞☞☞ (15)	erscheinen nicht in Südtirol	🍴 (89) 🍷 (18)
BAD SCHÖRGAU (SÜDTIROL)	☞☞☞ (16)	erscheinen nicht in Südtirol	🍴 (91) 🍷 (17)
LA MAIENA LIFE RESORT (SÜDTIROL)		erscheinen nicht in Südtirol	🍴 (90) 🍷 (18)
DER WALDHOF² (SÜDTIROL)		erscheinen nicht in Südtirol	
LE GRAND CHALET (SCHWEIZ)	☞☞ (16)	entspricht nach neuer Bewertung ☞☞☞☞	
BIRKENHOF (D)	☞☞☞ (17)	entspricht nach neuer Bewertung ☞☞☞☞ / Michelin 🌟🌟	



EXTRAS FÜR GENIESSER

Kochkurse im „Obendorfer Genuss Atelier“

Kochbücher: „Querbeet“, „Küchenklassiker – neu interpretiert“ und „Small & Fine – Fingerfood“

Video ansehen



1 | Feinster 2-Sterne-Genuss: Pastinake – Perlzwiebel – Taube. 2 | Badelandschaft der Extraklasse. 3 | 2-Michelin-Sternekoch und Gastgeber Hubert Obendorfer. 4 | 5-Sterne-Wohlfühlkomfort in Zimmer und Suiten. 5 | Edles Ambiente prägt das Gourmetrestaurant Eisvogel. 6 | Vielfach neugestaltete Wellness, etwa die außergewöhnliche Ice-Lounge.

Im vielseitigen Oberpfälzer Seenland, nahe der UNESCO-Welterbestadt Regensburg, zählt der BIRKENHOF zu den genussvollsten Adressen Ostbayerns.

WOHNEN

Hoch über der Oberpfälzer Seenlandschaft hat sich dieses 5-Sterne-Haus zu einem der führenden Landhotels in Ostbayern gewandelt und dabei bei aller Qualität seinen behaglich-familiären Charme bewahrt. Eine Klasse für sich ist der kontinuierlich erweiterte Bade-, Wellness- und Freizeitbereich, u. a. mit ganzjährig beheiztem Außen- und Innenpool, Bio-Badeteich, Saunawelt, Solepool und Onsen-Becken, Ice-Lounge sowie topmoderner Indoor-Golfanlage. Exklusives Wohnerlebnis versprechen die neu gestalteten Zimmer und Suiten im Haupthaus wie auch jene im edlen Designtrakt – nunmehr alle mit Balkon.

GENIESSEN

Vor dem Fenster das Naturpanorama, innen klares, elegantes Design als stimmiger Rahmen für die 2-Sterne- und 3-Hauben-Küche Hubert Obendorfers, unterstützt von Sohn Sebastian. Im „Eisvogel“ – als Ergänzung zur „Turmstube“ und zum Terrassenrestaurant „Landart“ – lädt der kochende Patron zur Wahl zwischen modern interpretierten, regionalen Klassikern und Kreationen mit Internationalität und einem Touch Avantgarde. Den Anspruch in Sachen Weinkultur verdeutlicht der begehbare (!) Weinklimaschrank (D, I, F). Tipp: „Obendorfers Genuss Atelier“ für Hobbyköche.

ERLEBEN

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

HOTEL

****-Kategorie, 160 Betten, Wellnessbereich mit Hallenbad, ganzjährig beheiztem Außenpool, Bio-Badeteich, Saunawelt, Solepool, Onsen-Becken, Ice-Lounge, Ruheräumen und Music-Lounge, Poolbistro, Cardiobereich u.v.m. 4 klimatisierte Tagungsräume, Parkplätze, Garage auf Anfrage.
Auszeichnungen: 2 Lilien im Relax Guide 2021.

RESTAURANT

Sternrestaurant Eisvogel: 26 Pl. Küche: Di bis Sa ab 18 Uhr. **Ruhetage:** So, Mo.
Turmstube: 60 Pl., Panoramaterasse.
Küche: 12–14 Uhr und 18–22 Uhr. Kein Ruhetag.
Auszeichnungen: **Eisvogel:** 17 Pkt., entspricht nach neuem Bewertungssystem „Spitzkoch des Jahres 2021“ im Schlemmer Atlas, 4 Diamanten und Sterne-Tipp (Varta-Führer), 4 F im Feinschmecker, 8 Pfannen von Gusto, „Aufsteiger 2019“ im Großen Restaurant- & Hotelguide.
Turmstube: Bib Gourmand (Michelin), 2 Diamanten (Varta-Führer).

PENSION GENIESSERMENÜ

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

Genießer-Landhotel Der Birkenhof ****

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Frühstück im DZ ab € 90,- p. P.
ÜN mit Frühstück und 5-gängigem Auswahlmü im DZ ab € 129,50 p. P. (bei 7 Nächten).

WINTER-SPECIAL



GOURMET-TRÄUME (ganzjährig buchbar)

2 Übernachtungen in der gewünschten Kategorie inkl. biovitalem Frühstücksbuffet, Genießermenü aus der feinen Landküche, einem 5-gängigen Menü im Sternrestaurant „Obendorfers Eisvogel“, liebevollem Service der Mitarbeiter, kuscheligem Bademantel und flauschige Handtücher sowie kostenloser Nutzung des großen, neugestalteten Spa
pro Person im DZ ab € 346,-.

Weitere attraktive Pauschalen auf www.landhotel.birkenhof.de

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

ERLEBEN

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

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

WINTER-SPECIAL



GOURMET-LÉGER (10. bis 22. 12. 2020 und 3. 1. bis 4. 4. 2021)

Ab 1 Übernachtung inkl. Bergfrühstücksbuffet, 3-gängigem Mittag- oder Abendessen im 2-Hauben-Restaurant „La Bagatelle“ mit Schwerpunkt leichter Küche, Benutzung des Fitnessbereichs „Le Bijou“ und Garage **pro Person und Tag ab CHF 210,-**.

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.). Kinderspielfeld. Parkplätze und Garage.

RESTAURANT

65 Pl. Restaurant und Veranda, 50 Pl. Panorama-Terrasse, 30 Pl. Privatrestaurant „Le Grand Cru“ für besondere Anlässe. Hausbar. **Küche:** 12–22 Uhr durchgehend. **Kein Ruhetag.** **Auszeichnungen:** 🍷🍷 (entspricht nach neuem Bewertungssystem 🍷🍷🍷) Swiss Wine List Award „excellente“ 2017, „World's best Wine-Lists 2015 + 2016“, WirtschaftsMagazin „Bilanz“: Hotelkoch des Jahres 2011, empfohlen im Guide Michelin, Guide Bleu, La Suisse Gourmande, Commanderie des Cordons Bleus, Chaîne de Rôtisseurs, Winespectator: „Best of award of excellence 2019“.

GENIESSER-HALBPENSION

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

Genießerhotel Le Grand Chalet ****

Pedro Ferreira und Steve Willié
 3780 Gstaad · Neueretstrasse 43 – SCHWEIZ
 T +41 (0) 33 748 / 76 76 · F +41 (0) 33 748 / 76 77
hotel@grandchalet.ch · www.grandchalet.ch

Betriebsferien: Bis Mitte Dezember 2020 und 4. April bis Ende Mai 2021.

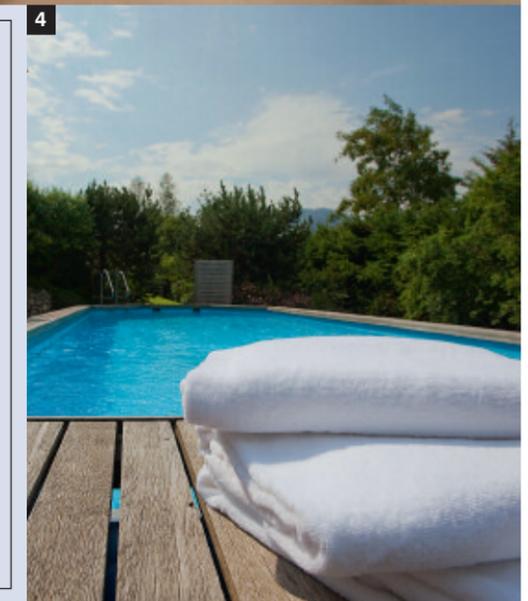
Fotos: Rupert Mühlbacher (6), Le Grand Chalet (1)



EXTRAS FÜR GENIESSER

Gourmet- und Weingustationen
 Geschmacksseminare
 Terrassenkonzerte
 Perfekter Ausgangspunkt zu Schweizer Topwinzern

Video ansehen



1 | Zitrus-Blutorangen-Sorbet. 2 | Heimeliger Rahmen für die raffinierte Gourmetküche. 3 | Küchenchef Steve Willié und Gastgeber Pedro Ferreira. 4 | Idyllischer Außenpool mit Panorama. 5 | Behaglicher Wohnkomfort mit Kuschelgarantie. 6 | Hervorragend bestückter Weinkeller.

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



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



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 südeitigen Zimmer einen fantastischen Dolomitenblick. Noch mehr Wohnkomfort bieten die neuen Junior-Suiten und Suiten. Familiäre Atmosphäre und die attraktive Bade- und Saunalandschaft mit Hallenbad, Freischwimmbad, finnischer Sauna, Infrarot, Aroma-Dampfbad, Inhalationsbad, Bio-Sauna, Fitnessraum und Beauty-Oase sind weitere Pluspunkte.

GENIESSEN

Auch auswärtige Gäste kommen in der Sonnalp-Gourmetstube in den Genuss der exzellenten Küche. Martin Köhl (Mitglied der Spitzenköche „Eurotoques“) verbindet geschmackssicher kreativen Regionalismus mit internationalen Akzenten. 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, Biken, Reiten, Tennis, (Nacht-)Skifahren (direkt vom Haus) im Skicenter Latemar, Rodeln, Snowboarden, Langlaufen, Schneeschuh- und Winterwandern, Eislaufen u.v.m. – rund um das Hotel eröffnet sich eine abwechslungsreiche Freizeitpalette. Bestens präparierte Pisten im Winter und blühende Wiesen im Sommer! Besonders interessant: Blumen- und Kräuterführungen mit Botanikerin Dr. Sigrid Thaler und eine Dolomitenrundfahrt. Tipp: E-Bike-Verleih und wöchentlich geführte E-Bike-Touren. Bozen mit besten Shoppingadressen ist nur rund 20 km entfernt.

HOTEL

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

RESTAURANT

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

Auszeichnungen: 🍴🍴🍴

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

GENIESSER-HALBPENSION

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

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: 11. April bis 4. Juni und Anfang Oktober bis 4. Dezember 2021.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

ÜN im DZ mit Gourmet-Halbpension

Winter: € 158,- bis € 188,- p. P.

Sommer: € 120,- bis € 145,- p. P.

WINTER-SPECIAL



SONNENSKIWOCHEN (22. 3. bis 4. 4. und 4. 4. bis 11. 4. 2021)

Vom Hotel auf die Piste! 7 Tage Gourmet-HP inkl. 6-Tages-Skipass Obereggen-Val di Fiemme. Willkommensdrink, Galadinner, einer Punch-Party mit Musik auf der Panoramaterasse, 3 x wöchentlich Nachtskifahren und -rodeln, Wellness, Garage u.v.m. **p. P. im DZ € 1.375,- (Termin I) bzw. € 1.270,- (Termin II).**

Weitere attraktive Pauschalen auf www.sonnalp.com

Fotos: Sonnalp (4), Günther Pichler (1), Geisler & Trimmel (1)

1 | Fantastisches Gebirgs Panorama. 2 | Georg, Sabine, Hanni und David Weissensteiner. 3 | Edles Wohnerlebnis mit südeitigen Zimmern und Suiten. 4 | Bio-Kalbsfilet gebraten, Krokette von Kalbsschwanz, Rosmarin-Piniensauce, Gemüsegarten vom Eisatherhof und Eggentaler Steinpilze. 5 | Tolle Fernsicht inklusive: ganzjährig beheizter Außenpool.

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

WOHNEN

Umsonst 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 „Trehš“.

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

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

WINTER-SPECIAL



La FuGa® – das zukunftsweisende Gastronomie-Konzept.

3 TAGE FOOD EXPERIENCE (ganzjährig buchbar)

Mittwoch bis Sonntag:

3 Übernachtungen mit Frühstück und inkl.

- 1 La Fuga Experience inkl. Wein und Getränkebegleitung am Küchentisch
- 1 4-Gang-Menü im neuen Restaurant Alpes
- 1 4-Gang-Verwöhnmenü in der Stube 1988

pro Person ab € 595,-.

Weitere attraktive Pauschalen auf www.bad-schoergau.com

HOTEL

****-Kategorie, 11 Komfortzimmer, 3 Suiten und exklusives Art-Studio im Holzhotel, 3 Premium-Zimmer. Bauernbad! (Heu, Honig, Milch, Sarnar 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 Hotelménü (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

Betriebsferien: Anfang März bis Mitte April.



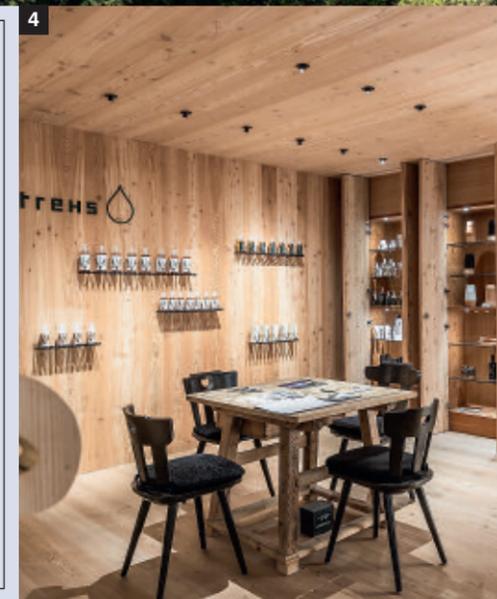
EXTRAS FÜR GENIESSER

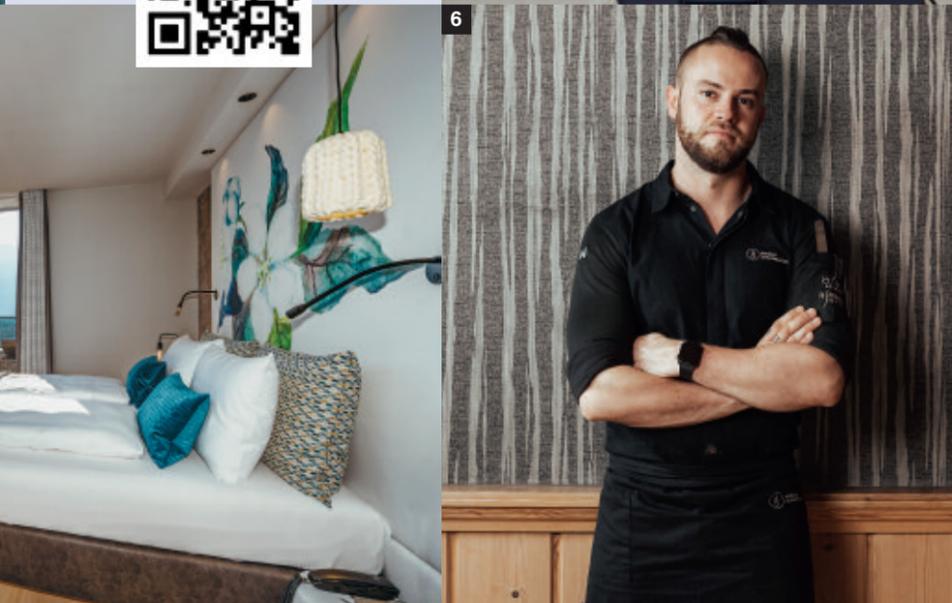
Arrangement „1 Tag Food Experience“ –
 Wohnen im Superior-Zimmer und
 La FuGa® experience

Exzellente Käsekultur

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

Video ansehen





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, Cocktail- und Pralinen-Workshop
- Geführte E-Bike-Tour zum hauseigenen Flatscherhof

Video ansehen



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

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 großzügigem Indoor-Pool, Top-Saunawelt mit finnischer Eventsauna, dem größten Nackt-Pool Südtirols, eigenem Familienbereich u.v.m.

GENIESSEN

Der neue Mann am Herd, 3-Hauben-Koch Andreas Schwenbacher, versteht sich blendend auf die Kunst des Verführerens und überrascht stets mit gelungenen Kombinationen, feinen Kräutern, Gewürzen und frischen Zutaten. Neben kreativem Frühstücksbuffet und hausgemachten Kuchen und Sweeties verzaubert abends ein fulminantes Menü mit kalorienreduzierten Vital- und raffinierten Gourmet-Gerichten. Mehr als einen Blick lohnen der bestens sortierte Wein-Shop und der spektakuläre Rotwein-Turm im Wintergarten. Neu: Stylishes À-la-carte-Restaurant „GOURMET la fleur“ für kulinarische Höhenflüge.

ERLEBEN

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

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“ (!QMS MediCosmetics, Alpienne, JetPeel). Friseur, Nagelstudio. Fitnesstrainer, Tennis, Golfgründerhotel, Ausflugstouren, Animation, Maia's Kids Club. Wineshop. Tiefgaragen- oder Carportplatz, E-Tankstelle.

RESTAURANT

Restaurant „GOURMET la fleur“: Sa bis Mi 19–23 Uhr.
Bistro „Fiorello“: Mai bis Oktober täglich 12–17 Uhr.

GOURMET PREMIUM HALBPENSION

Mediterranes Genießer-Frühstücksbuffet; abends 6-gängige Gourmetmenüs zur freien Wahl (auch vegetarisch/vegan); 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: 11. Jänner bis 18. März 2021.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

ÜN im DZ € 149,30 bis € 219,-, in der Suite € 154,80 bis € 319,- bzw. im EZ € 154,80 bis € 204,-.
Jeweils pro Person/Tag inklusive der Gourmet Premium Halbpension.

WASSERWELTEN



Grenzenloses, ganzjähriges Wellness- und Baderlebnis hoch über Meran.

GOURMET & WEIN (ganzjährig buchbar / ab 4 Übernachtungen)
4 ÜN im Zimmer/Suite nach Wahl inkl. Gourmet Premium Halbpension, Kellerführung mit anschließender Weinverkostung in einer Südtiroler Kellerei sowie ein exklusives 5-Gänge-Degustationsmenü im neuen GOURMET la fleur p. P. ab € 695,60.

Weitere attraktive Pauschalen auf www.lamaiena.it

1 | Kochkunst in Perfektion – französisch inspiriert mit mediterranem Touch. 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 im „GOURMET la fleur“, dem jüngsten Genuss-Hotspot Südtirols: Andreas Schwenbacher.

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

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

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.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN im DZ mit ¾-Genießerpension € 144,- bis € 192,- p. P.

WASSERWELTEN



Top-Wellness mit ganzjährigem Badevergnügen.

SHORT STAY (ganzjährig buchbar – ausgenommen Feiertagswochenenden)

3 ÜN inkl. ¾-Verwöhnungspension, allen Waldhof-Inklusivleistungen sowie Wellnessgutschein im Wert von € 30,- pro Zimmer. Pro Person ab € 447,-.

Weitere attraktive Pauschalen auf www.derwaldhof.com

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: Connoisseur Circle Award 2020: Platz 3 (Kategorie Design-Hotels), 2 Lilien im Relax-Guide 2021, „Entdeckung des Jahres“ im Großen Restaurant & Hotel Guide 2016 (Bertelsmann), 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

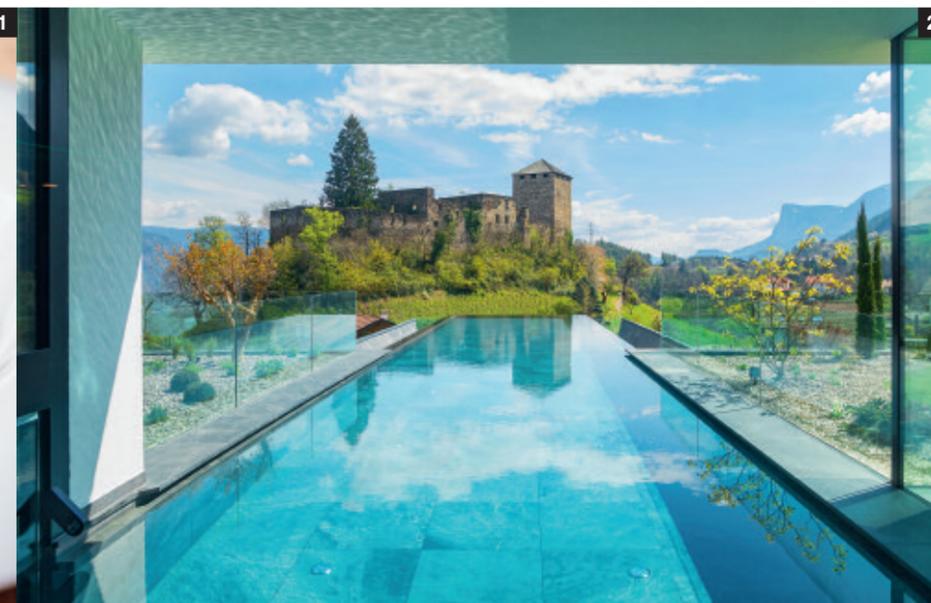
39011 Völlan bei Meran · Mayenburgstr. 32 – ITALIEN

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

info@derwaldhof.com · www.derwaldhof.com

Betriebsferien: 6. Jänner bis 18. März 2021.

Fotos: Der Waldhof/ Stefan Mahlknecht



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



1 | Hochwertige Südtiroler Produkte bilden die Basis für die kreative Gourmetküche. 2 | Spektakulär: der neue Panorama-Infinity-Pool mit Blick auf die Mayenburg. 3 | Gastgeberfamilie Mahlknecht. 4 | Höchster Wohnkomfort mit herrlicher Aussicht. 5 | Großzügige Pool- und Gartenlandschaft. 6 | Wellness total verspricht der feine Spa-Bereich.

Der **SEEWIRT** aus dem Ende des 19. Jh. präsentiert sich als zauberhaftes Schmuckstück mit Charme und raffinierter Kulinarik inmitten einer eindrucksvollen Naturlandschaft.



EXTRAS FÜR GENIESSER

Paradiesische Wildbachhütte mit Schmankekn und Forellen aus eigenem Teich

Im Sommer Gipfelwanderungen mit Bergfrühstück oder gemeinsam zur Almhütte

Ganzjährig Butler-Card mit umfangreichem Freizeitprogramm und vielen VIP-Leistungen

Ski-in und Ski-out vor der Haustür



WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

HOTEL

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

RESTAURANT

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

GENIESSER-VERWÖHNPNENSION

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

Genießer-Schlosshotel Seewirt ****

Familie Prodingner
8864 Turrach · Turracher Höhe 33 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 42 75 / 82 34 · F +43 (0) 42 75 / 82 34-215
info@schlosshotel-seewirt.com
www.schlosshotel-seewirt.com
Geöffnet: 4. Dezember 2020 bis 5. April 2021 und 2. Juli bis 10. Oktober 2021.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Winter: ÜN mit Frühstück ab € 96,- bzw. mit Genießer-Verwöhnnpension ab € 115,- p. P.
Sommer: ÜN mit Frühstück ab € 78,- bzw. mit Genießer-Verwöhnnpension ab € 93,- p. P.

WINTER-SPECIAL



GENUSSTAGE IM MÄRZ (14. 3. bis 19. 3. und 21. 3. bis 26. 3. 2021)
Jeweils Sonntag bis Freitag / 4 Nächte zahlen – 5 Nächte bleiben: 5 ÜN inkl. ¾-Genießer-Verwöhnnpension, Begrüßungsdrink, Pistenbutler-Service, Wellness tasche für den Aufenthalt **pro Person ab € 560,-**.

Weitere attraktive Pauschalen auf www.schlosshotel-seewirt.com

Fotos: Seewirt / Lupi Spuma (5), Petr Blaha (1), Tom Lamm (1)

1 | Alpiner Hochgenuss mit ausgewählten regionalen aber auch internationalen Produkten. 2 | Romantische Nostalgie prägt den historischen Seewirt. 3 | Zum Wohlfühlen: die modernen Zimmer und Suiten. 4 | Gastgeberfamilie Prodingner. 5 | Klein aber fein: das Gourmetrestaurant „philipp“. 6 | Zum Entspannen steht der einladende Wellness-Bereich bereit.

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

WOHNEN

Auf einem der unzähligen Hügel der südsteirischen Weinstraße thront dieses charmante Anwesen mit gemütlich-ländlichem 4-Sterne-Hotel. Großzügige Landhauszimmer und Suiten mit Terrasse oder Balkon eröffnen einen herrlichen Blick in die Weinlandschaft. Jüngster Hit ist die Panorama-Suite über zwei Etagen und umwerfender Fernsicht. Wenige Schritte entfernt lässt es sich in der Sauna, bei einer Massage oder im beheizten Swimmingpool wunderbar entspannen. Perfekt kombinierbar ist der Aufenthalt mit einem Besuch im angrenzenden, national wie international höchstdekorierten Weingut.

GENIESSEN

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

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. € 58,- bis € 83,- im Genießerzimmer, € 76,- bis € 109,- im Landhaus-Zimmer, € 88,- bis € 129,- in der Landhaus-Suite und € 112,- bis € 159,- in der Panorama-Suite.
 Attraktive Pauschalen auf www.sattlerhof.at

SPITZEN-WEINGUT ganzjährig geöffnet



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 naturnahen 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 mit Bodensprudel und Whirlbank in den Weinbergen; Saunahütte. Weinkellerbesichtigungen, Weingartenbegehungen und Degustationen.

RESTAURANT & WIRTSHAUS

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

Auszeichnungen: 🍷🍷🍷 ** 🍷🍷🍷

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

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

GENIESSER-HALBPENSION

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

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

8462 Gamlitz · Sernau 2 A – ÖSTERREICH

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

restaurant@sattlerhof.at · www.sattlerhof.at

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

Weingut Sattlerhof

Willi & Maria Sattler

8462 Gamlitz · Sernau 2 – ÖSTERREICH

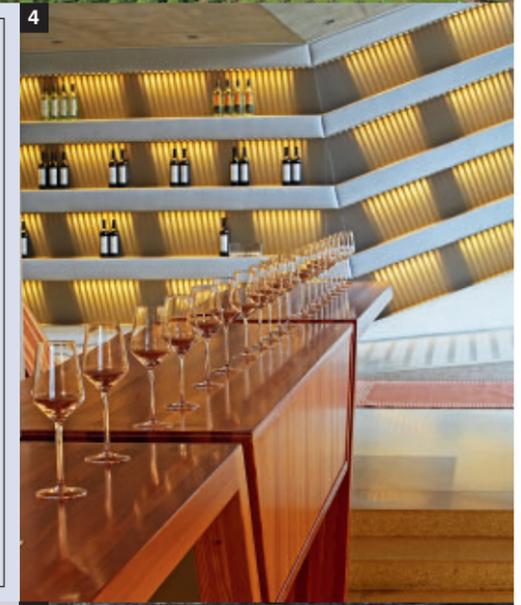
T + 43 (0) 34 53 / 25 56

weingut@sattlerhof.at · www.sattlerhof.at

Ganzjährig geöffnet.



EXTRAS FÜR GENIESSER
 Weinverkostungen und Kellerführungen,
 Ab-Hof-Verkauf im Spitzenweingut
 (Mo bis Sa 10–18 Uhr)
 Gourmet-BBQ im Juli und August am
 Donnerstag ab 18 Uhr
 Prall gefüllter Picknick-Korb für Ausflüge



Fotos: Gerry Wolf (1), Gerd Kressl (3), apresvino.at (1), Sattlerhof (2)

1 | Spitzenköche und herzliche Gastgeber: Hannes und Sohn Markus Sattler. 2 | Was für eine Lage inmitten der südsteirischen Weinlandschaft. 3 | Das stilvolle Gourmetrestaurant. 4 | Der Verkaufstraum im vielfach prämierten Weingut. 5 | Zimmer und Suiten (im Bild: Panorama-Suite) mit modernem Komfort. 6 | Vitale Top-Küche, wie beispielsweise das Spargel-Risotto.



EXTRAS FÜR GENIESSER

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

Video ansehen



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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

HOTEL

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

RESTAURANT

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

Auszeichnungen: 🍴🍴🍴🍴 ***** 🍷🍷🍷

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

GENIESSER-FRÜHSTÜCK

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

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

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

WINTER-SPECIAL



Frühstücksraum in der Villa Rosa.

GAUMENFREUDE (1 Nacht / 2 Tage, ganzjährig buchbar)
1 ÜN inkl. Willkommensaperitif, 6-Gang-Menü aus der kreativen 4-Hauben-Gourmetküche mit korrespondierenden Getränken und serviertem Genießer-Frühstück p. P. im DZ € 279,-; in der Hof-Suite € 294,- bzw. in der Panorama-Suite € 314,-.

Weitere attraktive Pauschalen auf www.geschwister-rauch.at

Fotos: Lukas Kirchgasser (4), Ingo Petramer (3)

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

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

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

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 Drachenhöhle, hängende Gärten der Sulamith oder Heimatmuseum Rauchstubenhaus.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

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

WINTER-SPECIAL



WILD TRIFFT EDER (ganzjährig buchbar)

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

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

HOTEL

****-Kategorie, 46 Betten und 1 Chalet; alle Zimmer, drei Schokoladen- und eine Panorama-Suite mit Balkon. 500 m² große Wellness, u. a. mit Panorama-Hallenbad, finnischer Sauna, Infrarot-Kabine, Dampfbad, Bio-Sanarium, Panorama-Ruhe-räume, Frischluftterrasse, Kräutergarten, Kraftbrunnen, Fitnessraum sowie vielen Behandlungen, Bädern, Kosmetik etc.; geführte Wanderungen und Wochenprogramm, gratis Walkingstöcke und Rucksäcke für den Aufenthalt. Seminarraum (bis 25 Personen). Kostenloses WLAN.

RESTAURANT

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

Auszeichnungen: 🍷 🌿 🍴 🍷

Konditor-Weltmeisterin, „Pâtissière des Jahres 2018“ bei Gault Millau und bei Rolling Pin.

GENIESSERPENSION

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

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: 10. bis 21. Jänner 2021.

Fotos: Stefan Eder (2), Lukas Kirchgasser (2), Karl Schrotter (2), Der Wilde Eder (1)



1



2



3

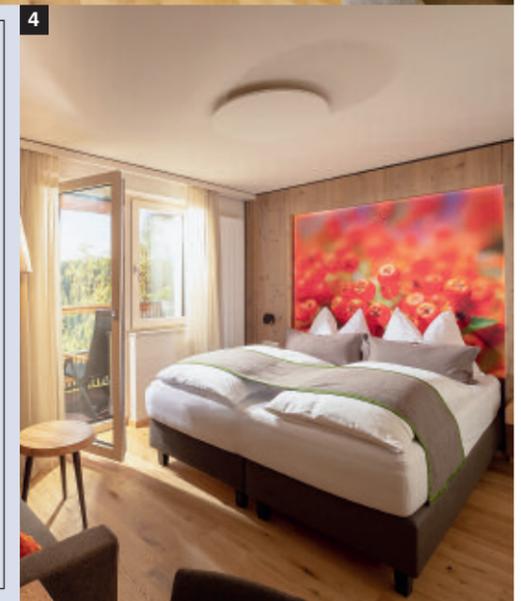
EXTRAS FÜR GENIESSER

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

Kräutergarten mit lauschigen Rückzugsorten

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

Video ansehen



4



5



6

1 | Lammbauch mit Parmesan-Strauben, Hollerröster und arabischem Bergkraut. 2 | 3-Hauben-Gourmetrestaurant mit stilvoll-heimeliger Note. 3 | Spitzkoch Stefan Eder und Top-Pâtissière 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).

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 Nivalpl, Veitsch und am Semmering bereit, oder man genießt die Ruhe bei romantischen Winterspaziergängen.

Ganzjahres-Tipp: Die Glasbläserei Kaiserhof in Neuberg/Mürz lohnt einen Besuch.



EXTRAS FÜR GENIESSER

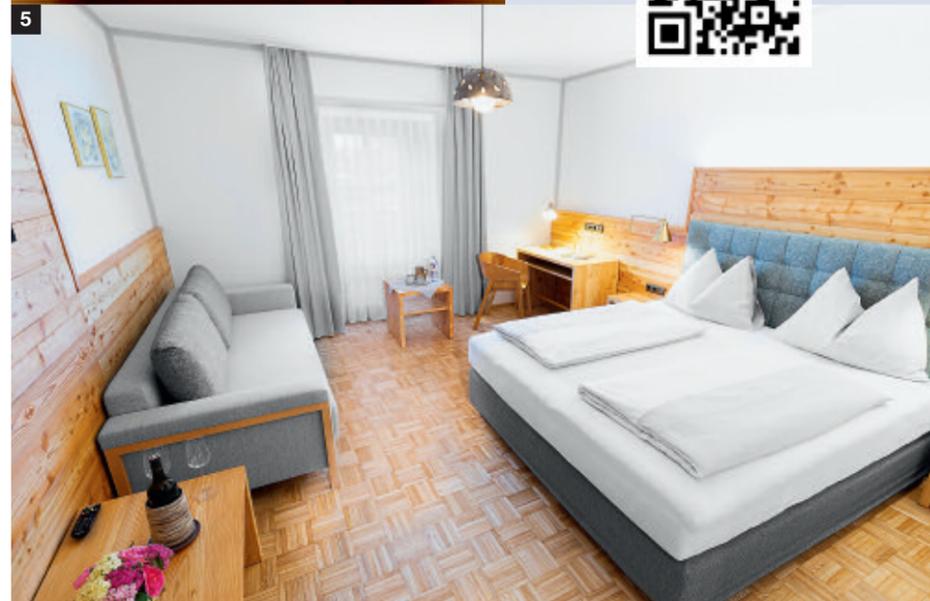
Selbstgebackenes Brot

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



HOTEL

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

RESTAURANT

45 Sitzplätze im Restaurant mit gemütlichen Logen, 20 im Stüberl mit Kachelofen und 14 in der „Speis“.
Küche: Do und Fr 18.30–20.30 Uhr, Sa 11.30–13.30 Uhr und 18.30–20.30 Uhr.
Ruhetage: So bis Mi.
Auszeichnungen: 🍴🍴🍴 *** 🍷🍴🍴
Wirtshaus im Wintergarten: Küche: Di bis Sa 11.30–14 Uhr und 18–21 Uhr. **Ruhetage:** So, Mo.

GENIESSER-HALBPENSION

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

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

WINTER-SPECIAL



Malerische Winterlandschaft: Peter Roseggers Waldheimat.

ONE-NIGHT-KRAINER (ganzjährig buchbar)

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

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 | Melanzani mit Parmesan, Honig-Gewürz-Sauce und Salzzitronen. 4 | Das gemütliche Restaurant. 5 | Geräumige, teilweise neu gestaltete Komfortzimmer. 6 | Kunstvolle Keramik ist die zweite große Leidenschaft von Astrid Krainer.

Mehr als 35 Jahre prägt das Wachauer Landhaus BACHER als eines der meist ausgezeichneten 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 („Beste 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 2021“ 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 € 80,- bis € 115,- p. P.; in der Suite € 140,- p. P.; jeweils + Ortstaxe € 1,60 (Aufpreis Freitag bis Sonntag € 5,- p. P.).

WINTER-SPECIAL



Wachauer Winterromantik: das beleuchtete Dürnstein.

WEIN & KULINARIK (ganzjährig buchbar)

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

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

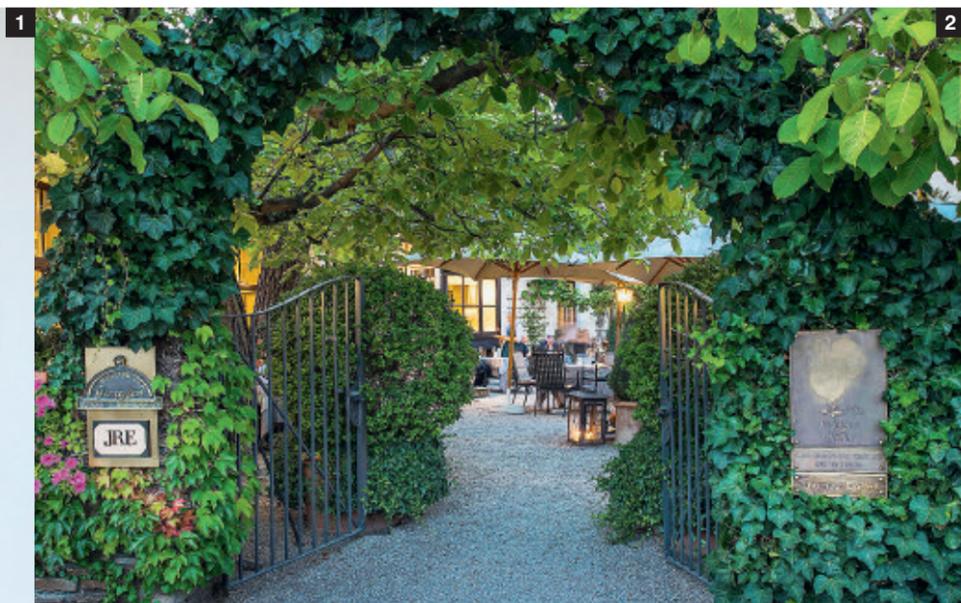
55 Pl. im Restaurant und 55 im Gastgarten.
Küche Annahmeschluss: 12–13.30 und 18.30–20.30 Uhr, So 11.30–19.30 Uhr. **Ruhetage:** Mo, Di.
Auszeichnungen: Koch d J 83 und 09; Österr. bestes Rest. – A la Carte 04, 05, 06, 07 und 09; Bertelsmann-Köchin d J 05. San Pellegrino: Unter den 100 besten Rest. weltweit 12 und 14. „Top 25 Spitzenköche“ Schlemmer Atlas 21, Falstaff Rest.-Guide 20: „Bestes Rest. Österreich“, „Service Award“ Gault Millau 12 u. Falstaff 16, Trophée Gourmet 91 + 17 für „Kreative Küche“, Rolling Pin „Lebenswerk“ – u. „Pâtissier“-Award 19.

GENIESSER-HALBPENSION

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

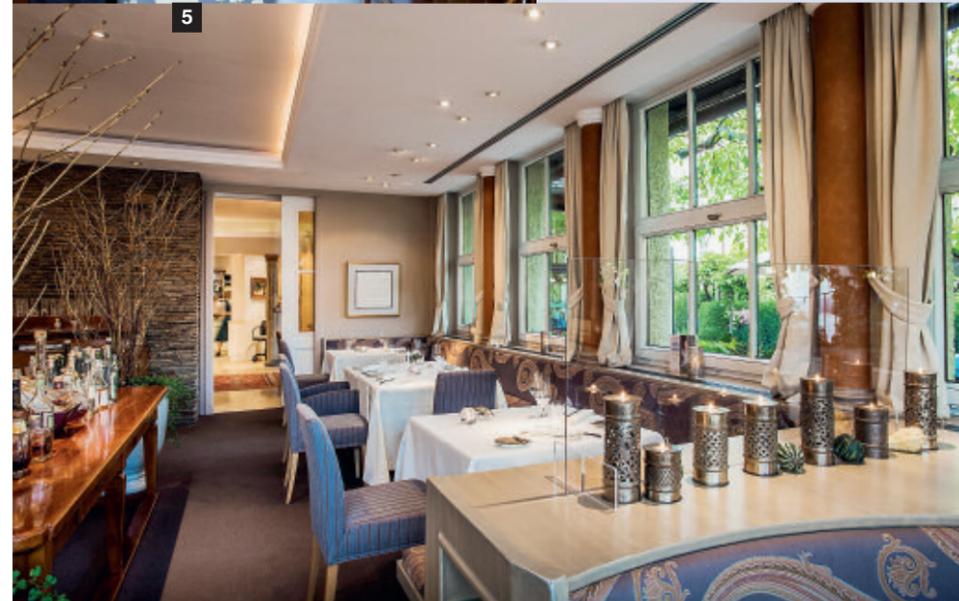
Genießerhotel Landhaus Bacher ****
Familie Wagner-Bacher-Dorfer
3512 Mautern · Südtiroler Platz 2 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 27 32 / 82 937 · F +43 (0) 27 32 / 74 337
info@landhaus-bacher.at · www.landhaus-bacher.at
Betriebsferien: Januar und Februar.

Fotos: Pascal Dall'ara (1), Frank Heuer (2), Lukas Kirchgasser (2), Luzia Ellert (1), Donau NO Tourismus/Lachlan Blair (1)



EXTRAS FÜR GENIESSER

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



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 | Lisl und Klaus Wagner-Bacher (Mitte) mit Tochter GF Susanne Dorfer-Bacher und Ehemann Thomas Dorfer (li) sowie Tochter Christina Kopriva-Wagner (re). 4 | Hübsche Zimmer im Landhaus-Stil. 5 | Das elegante Genießerrestaurant.



EXTRAS FÜR GENIESSER

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

Im Stadel: Kochwerkstatt „Fernruf 7“

Video ansehen



1 | Herzliche Gastgeber und Spitzenköche: Philip und Vater Helmut Rachinger. 2 | Idyllische Lage an der Großen Mühl. 3 | Wunderbar entspannen lässt es sich in der Wellness sowie im verträumten Garten. 4 | Gegrilltes Kitz und Bärlauch. 5 | Feiner Wohngenuss prägt die großzügigen Zimmer. 6 | Fernruf 7 – eine nostalgische Oase der Entschleunigung mit Essen, Trinken und Musik.

TOP GOURMET

JRE

GENIESSERHOTEL MÜHLTALHOF
NEUFELDEN – OBERÖSTERREICH **13**

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

WOHNEN

Ein Platz, wie er schöner einfach nicht sein könnte: Direkt an der Großen Mühl, inmitten von Grün und wunderbar ruhig. Eine gekonnt lässige Mischung aus Altem, Designem, zeitgenössischer Kunst, regionalen Einsprengseln sowie ausgefallenen Details mit Aha-Effekt, kontrastreich und spannend, prägen das Genießerhotel. Darüber hinaus sorgt die ungemein familiäre Atmosphäre auf Anhieb für ein wunderbares Wohlfühlgefühl. Für entspannende Momente empfiehlt sich ein Besuch in „Iras Kosmetik- und Beauty-Oase“ mit Ruheraum am Flussufer, Sanarium, Dampfbad und angenehm 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 ungemein raffinierte Weise schmeckbar. Vater Helmut ist gegenüber im Fernruf 7 zu finden und widmet sich mit gleicher Hingabe den regionalen Zutaten. Für die harmonische Ergänzung sorgen feinste Weine aus dem großartig bestückten Weinkeller.

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.

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 mit offener Küche; Gaststube aus 1698 und „Vier-Jahreszeiten-Terrasse“, Wurlitzer-Musik-Lounge, gut sortierter Weinkeller. Carte Blanche: 4 Gänge.

Auszeichnungen: ****

Trophée Gourmet 2016 für „Kreative Küche“, Philip Rachinger – „Leaders of the Year – Aufsteiger d J 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)
Betriebsferien: variabel.

Fotos: Andreas Balon

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Mühlviertler Frühstücksbuffet für 2 Personen ab € 140,- im DZ bzw. bis € 260,- in der Suite.

WINTER-SPECIAL



AUSZEIT (ganzjährig buchbar)

Genussvoller Kurzurlaub – wann, wie und wie lange man möchte. Fast immer buchbar! Übernachtung in der Zimmerkategorie nach Wahl, Begrüßungsaperitif, 4-gängiges Abendmenü „Carte Blanche“ und einmal Weinbegleitung sowie regionales Frühstücksbuffet **pro Person ab € 352,- für 3 Tage/2 Nächte.**

Weitere attraktive Pauschalen auf www.muehlthalhof.at

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 Donau 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 oder Penthouse, bereit. Angenehm entspannt wird in der feinen Wellness, natürlich mit vielen Paar-Anwendungen, Privat-Spa-Bereich, einem paradiesischen Garten sowie beheiztem Außen- und Innenpool und gemütlicher Saunalounge.

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 genießen oder mit Harley, E-Bike oder Segway 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), Museum-, Weber- und Bierstraße (3-Länder-BierWeltRegion), UNESCO-Weltkulturerbe-Altstadt von Krumau, Kultur- und Shoppingstadt Linz (je 45 min) oder 3-Flüsse-Stadt Passau (60 min).

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit allen BERGERGUT-Highlights p. P. € 135,- bis € 335,- (160 m² Penthouse-Suite).

WINTER-SPECIAL



Sanfte Winterwonne im Mühlviertel (Langlauf, Winterwandern etc.).

ZWEISAM.ZEIT (ganzjährig buchbar)

„Du, ich und ganz viele Genussmomente. Romantik ganz ohne Kitsch, umso mehr zweiseame Entschleunigung inmitten weißer »Natur pur«.“

4 Tage / 3 Nächte in der persönlichen Lieblings-Suite mit kleinen, feinen Extra-Genussmomenten, Massage-Coaching, Rosésékt & Schokolade p. P. ab € 552,-.

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. Hoteleigener Audi R 8 sowie Harley Davidson, E-Bikes, Segways und Vespas. Begehrter Weinkeller, Abendbar, gratis WLAN, hauseigene Parkplätze.

RESTAURANT

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

Auszeichnungen: 🍷 🍷 🍷 🍷

GENIESSER-VERWÖHNUNGSPENSION

Kulinarischer Willkommensgruß, Frühstück à la carte, Culinarier-Pâtisserie: 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.

Genießer-Kuschelhotel 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: 20. bis 25. Dezember 2020.

Fotos: Bergergut (4), Dominik Derflinger (1), OÖ Tourismus/Röbl (1)



EXTRAS FÜR GENIESSER

Koch- und Brotbackkurse mit 2-Hauben-Koch Thomas Hofer (ab € 129,- p. P.)

Genuss-Greißlerei – Hausgemachtes und andere Köstlichkeiten

Nahe Brau-Boutique (Degustationen und „Live-Brauen“)

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

Video ansehen



1 | Gastgeber Eva-Maria Pürmayer und Thomas Hofer. 2 | Buntes Blumenparadies und kuscheliger, Adults-only-4-Sterne-Superior-Komfort. 3 | Restaurant „Genussatelier“ – Wohnzimmerflair für kulinarische Höhenflüge. 4 | Mühlviertler „Mund.Art“ in Bestform beim täglichen Dinner-Menü. 5 | Moderner Komfort prägt die geräumigen Zimmer und Suiten. 6 | Neben Innenpool steht auch ein Außenbecken bereit.

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

Die Naturlandschaft des Salzkammergutes ermöglicht zahlreiche Aktivitäten, wie Wandern und Rad fahren vor der Haustür sowie Golfen auf 9 nahen Plätzen. Auch sehenswerte Ausflugsziele, etwa die Keramikstadt Gmunden mit dem weltberühmten Seeschloss Orth oder die Kaiserstadt Bad Ischl sind rasch erreicht. Beste Wassersportmöglichkeiten eröffnen sich ebenfalls direkt am Haus (Segelboot, Kajaks & Stand-up-Paddles für Hotelgäste) mit eigenem Badesteg und See-Spa. Weitgehende Schneesicherheit ist im 7 km entfernten Familienskigebiet Feuerkogel (eigene Kranabethütte) garantiert.



EXTRAS FÜR GENIESSER

Vielfach prämiertes Gourmetrestaurant Bootshaus
Bestsortierte Weinkarte der Region
Panoramasauna mit direktem Seezugang
Private-Suite Bauernhaus Dörfel in der Strass

Video ansehen



HOTEL

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

RESTAURANT

Restaurant Bootshaus 54 Pl. innen u. außen. Hausbar.

Winterpause: bis 26. 3. 2021.

Aktuelle Öffnungszeiten: www.dastraunsee.at. Feiern gerne auf Anfrage! Feiern bis 130 Personen auf der Veranstaltungshalbinsel Traunkirchen.

Auszeichnungen: 🍴🍴🍴🍴 **** 🍷🍴🍴

Bestbewertetes Restaurant in OÖ im A la Carte 2020 mit 94 P. und im Falstaff 2020 mit 96 P., 4 Hauben (17,5 P.) im Gault Millau 2020, Vineus-Weinhotel 2015, Trophée Gourmet 2015 „Kreative Küche“ für Lukas Nagl.

Wirtshaus Poststube 1327 im Schwesterhotel Post am Ortsplatz: ganzjährig geöffnet, tgl. 12–21.30 Uhr.

GENIESSER-INKLUSIVPENSION

Feinschmeckerfrühstück, 4-gängiges Genießer-Abendmenü für Hausgäste.

Genießer-Seehotel Das Traunsee ****S

Familie Gröller

4801 Traunkirchen · Klosterplatz 4 – Österreich

T +43 (0) 76 17 / 22 16 · F +43 (0) 76 17/34 96

traunsee@traunsee-hotels.at · www.dastraunsee.at

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN im DZ mit Frühstück ab € 92,- p. P.
ÜN im DZ mit Genuss-Halbpension ab € 138,- p. P.
Aufpreise für Suiten: Alle Zimmer mit Balkon und Seeblick!

WINTER-SPECIAL



GENUSSZEIT AM TRAUNSEE (im Winter buchbar)

3 Übernachtungen inkl. Genießer-Halbpension

p. P. im DZ ab € 370,50;

7 Übernachtungen inkl. Genießer-Halbpension

p. P. im DZ ab € 735,-.

Weitere attraktive Pauschalen auf www.dastraunsee.at

Fotos: Traunsee-hotels/Christof Wagner (6), Lukas Kirchgasser (1)

1 | Gastgeber Monika und Wolfgang Gröller mit ihren Töchtern. 2 | Seehotel Das Traunsee in traumhafter Lage. 3 | Höchster Gourmetgenuss im Restaurant Bootshaus. 4 | Kompromisslos regional und zugleich weltoffen – eine der besten Küchen des Landes. 5 | 4-Sterne-S-Komfort prägt Zimmer und Suiten. 6 | Spitzenkoch Lukas Nagl und Küchenchef Stefan Brunnmayr.

Nahe der Festspielstadt Salzburg gilt der **DÖLLERER** als Genusswelt der Superlative mit einer ungemein spannenden Küche, fantastischer Vinothek und edler Feinkost.

WOHNEN

Die Fassade des Genießerhotels strahlt Nostalgie pur aus und verweist auf die lange Geschichte dieses Familiengasthofes im Zentrum von Golling, rund 25 km von Salzburg. Im Inneren präsentiert sich das Haus quicklebendig und mit vielen liebevollen Annehmlichkeiten. Die 24 hellen Zimmer erweisen sich als wahre Genießerstudios. Kleine Aufmerksamkeiten, wie Süßes aus der hauseigenen Patisserie und belebendes Bluntauwasser sind selbstverständlich. Der Alm-Spa verwöhnt mit einem tollen Ausblick und verspricht bei Sauna, Dampfbad und Infrarot wohlige Entspannen.

GENIESSEN

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

ERLEBEN

Dölleres Genusswelten sind alleine schon eine kleine Erlebniswelt, dazu gesellt sich das nahe, familieneigene Weinhandelshaus samt Enoteca mit sagenhaften 400.000 Flaschen, erlesenen Alimenti u.v.m. Die Tennengauer Naturlandschaft lädt das ganze Jahr zu vielseitigen Aktivitäten: Golf auf 15 Plätzen innerhalb von 70 km (3 mit 40 % Greenfee-Ermäßigung), Radfahren, Fischen, Sommer- und Winterwandern, Langlaufen oder Skifahren in der Sport- & Skiwelt Amadé. Auch Salzburg ist nur 25 km entfernt. Kultur-Tipp: „Kunst & Kulinarik Festspiele Burg Golling“ (ca. Mitte Juli bis Mitte August).

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN im DZ mit Dölleres Feinkost-Frühstück € 77,- bis € 175,- p. P.

WINTER-SPECIAL



GENIESSER-PAUSCHALE ALMWINKEL (1 Nacht / 2 Tage, ganzjährig buchbar)

1 Begrüßungsglaserl an der Alpin-Bar, 1 Übernachtung mit Feinkost-Frühstück (mit genussvollem Gang in Dölleres Feine Kost und Auswahl ganz nach Gusto aus dem reichhaltigen Sortiment), 1 Menü Almwinkel in 6 Gängen mit Weinbegleitung in Dölleres Wirtshaus sowie Dölleres Genussmomente p. P. € 175,-.

Weitere attraktive Pauschalen auf www.doellerer.at

HOTEL

****-Kategorie, 48 Betten, Sauna, Infrarot, Dampfbad, Ruhe- raum mit Sonnenterrasse, Cardio-Geräte, Massage, Seminar- raum (20 P), begehrter Weinkeller (17. Jh.), Alpin-Bar, Feine Kost, nahes Weinhandelshaus mit Enoteca, Parkplatz.

RESTAURANT

60 Pl. Restaurant + 14 Plätze Separee „Wohnzimmer“, 70 Pl. Wirtshaus, Innenhof mit Gartenterrasse und Weingarten.
Küche: Restaurant: Di bis Fr 18–21.30 Uhr, Sa 12–21.30 Uhr;
Wirtshaus: Di 17–22 Uhr, Mi bis Sa 11.30–22 Uhr. **Ruhetage:** So, Mo. Während der Salzburger Festspiele: Restaurant und Wirtshaus: Mo 17 Uhr bis nach letzter Vorstellung, Di bis So 11.30 Uhr bis nach letzter Vorstellung.

Auszeichnungen:

Genießerrestaurant: Gault-Millau-Koch d. J. 2010 und Service-Award 2015, Falstaff-Gastronom 2013 und „Bestes Rest. 2019“, „Bestes Rest. 2020“ A la Carte, Rolling Pin-Award 2016 „Inspirations Chef d. J.“, FAZ „Internationaler Koch des Jahres 2018“, JRE Taste of Origin Award 2019, „Spitzenkoch des Jahres 2020“ im Schlemmer Atlas.

GENIESSER-FRÜHSTÜCK

Frühstück mit Spezialitäten aus Dölleres Feiner Kost oder Andreas Dölleres Frühstück Cuisine Alpine in 6 Gängen.

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



EXTRAS FÜR GENIESSER

Tageskochkurse mit Andreas Döllerer
 Weine und köstliche Schmankerln in Dölleres Enoteca; Wein- und Genuss-Events
 Hausgemachtes und viele Spezialitäten in Dölleres Feine Kost
 Catering für verschiedenste Anlässe
 Weinwerkstatt: Seminare für Weinfreunde und Gastronomiebetriebe
 Online Wein einkaufen in Dölleres Web-Shop auf www.weinhandelshaus.at



Fotos: Helge Kirchberger (1), Joerg Lehmann (1), Lukas Kirchgasser (1), Dölleres Genusswelten (3), Alexander Maria Lohmann (1)

- 1 | „Erinnerungen an Kobe“ mit Kojireiseis, Erdbeeren, karamellierter Haselnuss, Tannenwipfel, Alpensäuerling und Verbene.
 2 | Tradition trifft Moderne: das neugestaltete Genießerrestaurant. 3 | Spitzenkoch Andreas Döllerer und Gastgeberin Christl Döllerer.
 4 | Historischer Weinkeller aus dem 17. Jh. 5 | Moderner Wohnkomfort prägt die schmucken Zimmer. 6 | Romantischer Innenhofgarten.



EXTRAS FÜR GENIESSER

Kochbuch: „Kräuterreich – Geheimnisse der Alpen Küche“

Ergänzend vegetarische und vegane Spitzenküche

Kochkurse

Begehrter, gläserner Weinraum

Vitus Cooking-Shop

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

Video ansehen




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

WOHNEN

Das familiär geführte 4-Sterne-Hotel mit seinen liebevoll gestalteten Komfortzimmern thront in schöner Sonnenhanglage hoch über dem Pongauer Salzachtal und eröffnet weite Fernsichten in die Berg- und Naturlandschaft. Das stylische 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 Spabereich, 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.

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-gängigem, kleinem Genuss-Menü. **Ruhetage:** Dienstag, Mittwoch.

Auszeichnungen:  **** 

GENIESSER-VERWÖHNUNGSPENSION

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

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: 5. April bis 7. Mai und 1. November bis Mitte Dezember 2021.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN im DZ mit Frühstück ab € 100,- p. P. mit Genießer-Verwöhnungspension ab € 153,- p. P.

WINTER-SPECIAL



VERWÖHNZEIT (ganzjährig buchbar)

3 ÜN im DZ inkl. Genießer-Verwöhnungspension, ein Willkommenstrunk an der Bar, ein 5-gängiges Überraschungsmenü aus der 4-Hauben-Küche im Gourmetrestaurant „Kräuterreich by Vitus Winkler“, eine Flasche Champagner serviert im „Adults-only“-Ruheraum oder im Zimmer, herrliches Frühstücksbuffet mit regionalen Produkten, hausgemachten Marmeladen und „Vitalecke“, entspannen im neuen Wellnessbereich, u.a. mit beheiztem Außenpool mit Inneneinstieg u.v.m. **p. P. € 570,-.**

Weitere attraktive Pauschalen auf www.sonnhof-vituswinkler.at

1 | Gastgeber Vitus und Eva-Maria Winkler mit Vitus junior. 2 | Tolle Spa-Erweiterung: der beheizte Pool mit Indoor-Einstieg. 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 „Wachtelneest“.

Fotos: Mario Stockhausen (6), Lukas Kirchgasser (1)

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

WOHNEN

Erstklassige Hotelqualität und 3-Hauben-Gourmetküche kombiniert mit einer im Relax-Guide 2021 mit 3 Lilien prämierten Wellness-Anlage machen den Salzburgerhof zu einer der besten Adressen der österreichischen Hotellerie. Das Wellness-Schlössl mit Panorama-Terrasse im märchenhaften Feng-Shui-Garten bietet auf 3.500 m² mit Innen- und Außenpools, Sole Dome, Schwimm-Biotop, beheiztem Sportbecken, bestens geschulten Therapeuten und exklusiven Streicheleinheiten eine Welt für sich. Eine topmoderne Indoor-Golfanlage rundet das erstklassige Angebot ab.

GENIESSEN

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

ERLEBEN

Zell am See-Kaprun ist ganzjährig eine beliebte Urlaubsregion. Mit dem Zusammenschluss von Zell am See und dem Skicircus Saalbach-Hinterglemm-Leogang-Fieberbrunn entstand das größte Skigebiet Österreichs mit 408 Pistenkilometern. Insgesamt stehen mehr als 40 Winter- und Sommersportmöglichkeiten zu 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.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Frühstück im DZ ab € 150,- p. P.
ÜN mit Verwöhnvollpension im DZ ab € 165,- p. P.

WINTER-SPECIAL



SKIURLAUB FÜR GENIESSER

3 Übernachtungen inkl. SALZBURGERHOF Gourmet-Verwöhnvollpension, ein Champagnerfrühstück am Zimmer, ein Gourmetdinner aus der 3-Hauben-Küche, Floating im Sole Dome, 2-Tages-Skipass für die Region Zell am See-Kaprun & Saalbach-Hinterglemm-Leogang-Fieberbrunn oder Wellnessgutschein im Wert von € 115,- sowie Pralinen zum Abschied p. P. ab € 740,-.

Weitere attraktive Pauschalen auf www.salzburgerhof.at

HOTEL

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

Auszeichnungen: 3 Lilien im Relax-Guide 2021 (18 Pkt.) sowie Platz 1 im Special-Ranking „Gourmet Top 30“, „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: 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

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

GOURMET-VERWÖHNVOLLPENSION (KULINARIK)

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

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: November 2021.



EXTRAS FÜR GENIESSER

Haubenluft schnuppern mit Küchenchef Stefan Reiter

Weinverkostungen mit Maître Dipl.-Sommelier und erfolgreichen Winzer Günther Rettenbacher

Hausgemachte Salzburgerhof-Pralinen und Marmeladen

Video ansehen



Fotos: Paul Dahan (4), Peter Kühn (1), Jessica Alice Hath (1), David Wöckinger (1)

1 | Gastgeber Gisela und Ing. Wilhelm Holleis. 2 | Großzügige Gartenanlage mit dem fulminanten Wellness-Schlössl samt beheiztem Gartenpool und Schwimmteich. 3 | Raffinierte Spezialitäten aus der 3-Hauben-Küche. 4 | Heimelig-elegant präsentiert sich das Restaurant. 5 | Romantische Abendstimmung im lauschigen Garten. 6 | 3.500 m² Wellness der Superlative.

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



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

Video ansehen



WOHNEN

Familie Herbst sorgt für herzliche Gastfreundschaft und prägt den Charme dieses liebenswerten Genuss-Tipps. Eine fantastische Fernsicht erlebt man von Suiten, Familien- und Komfortzimmern. 2.000 m² Wellness garantieren beste Entspannung. Sensationell ist der neue „Mountain Spa“ (nur Erwachsene) mit dem ersten Thermalpool der Region, 6 Saunen, Schwitz-Attraktionen, Zirben-Relax-Cube und Kristall-Kneipp-Garten. Die „Pinzgauer Wasserfestspiele“ inkludieren Hallenbad und verbundenem, beheizten Außenbecken, Indoor-Wasserrutsche, Babypool, Familiensauna, Ruheräume, Relax-Wiese. Umfangreiches Hausprogramm. Garage & Parkplätze. **Auszeichnungen:** Sieger Travellers Choice Award von Trip Advisor der letzten fünf Jahre; Holiday Check Award 2020. 2 Lilien und Platz 2 im Ranking „Gourmet Top 30“ im Relax Guide 2021.

GENIESSEN

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

ERLEBEN

Direkt vor der Haustür eröffnet sich eine einmalige Ferienregion mit umfangreichem Aktiv- und Freizeitprogramm über das ganze Jahr. Ob Sommer oder Winter – von Wandern und Mountainbiken bis zu Skispaß und Langlaufen – sind unvergessliche Natur- und Bergerlebnisse garantiert. Die geniale Lage direkt an der Asitzbahn-Talstation (im Skicircus Saalbach Hinterglemm Leogang Fieberbrunn) sowie am weltmeisterlichen Bikepark Leogang machen die Riederalm auch zum Hotspot für Bike-Fans mit grenzenlosem Vergnügen auf 720 km Mountainbike- und 480 km Talradwegen.

HOTEL

****S-Kategorie, 66 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 Travellers Choice Award von Trip Advisor der letzten fünf Jahre; Holiday Check Award 2020. 2 Lilien und Platz 2 im Ranking „Gourmet Top 30“ im Relax Guide 2021.

RESTAURANT

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

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

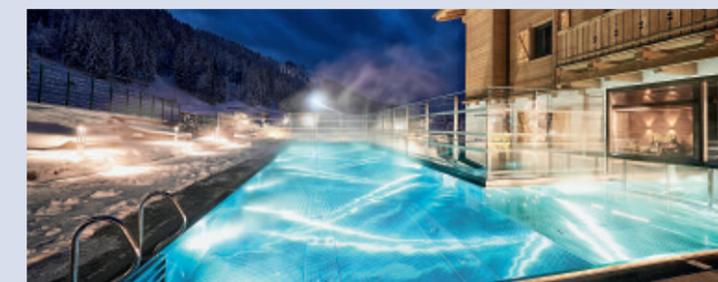
5771 Leogang · Rain 100 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 65 83 / 73 42 · F +43 (0) 65 83 / 73 42-42
info@riederalm.com · www.riederalm.com

Betriebsferien: 11. April bis 12. Mai und 7. November bis 3. Dezember 2021.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Frühstück € 129,- bis € 219,- p. P.
ÜN mit ¾-Genießer-Pension € 141,- bis € 231,- p. P.

WINTER-SPECIAL



GOURMET IM SCHNEE (Jänner und März 2021)

7 ÜN inkl. ¾-Genießerpension, 2.000 m² Wellness mit 2 Pools, abwechslungsreiches Wochenprogramm (inkl. Galadinner, Küchen-Gaudi, Saunaprogramm, Late-Spa etc.), Ski in – Ski out, 1 x Wein- oder Saftbegleitung vom Sommelier, passend zum Genießer Menü, 1 x Aperitif und Häppchen im Weinkeller mit Sommelier und JRE Andreas Herbst und kleines Genießerpaket für Zuhause p. P. ab € 1.269,- im Komfortzimmer.

Weitere attraktive Pauschalen auf www.riederalm.com

Fotos: Lorenz Masser (3), Michael Huber (1), Herbert Lehmann (2), Riederalm (1)

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

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

„Das Beste der Kärntner Küche, vermischt mit italienischen Einflüssen und abgeschmeckt mit einer Prise Internationalität“ – dies genießen Gäste im À-la-carte-Gourmetrestaurant „Götzlstube“. Die Lage im Dreiländereck Kärnten-Friaul-Slowenien spiegelt sich naturgemäß in den mit 3 Hauben ausgezeichneten Gerichten wider. Einen hohen Stellenwert hat ebenso die Salatkultur aus dem hauseigenen, 500 m² großen Kräutergarten und mit „Melcherschem Balsamico“ und hochwertigen Oliven-, Walnuss- oder Kürbiskernölen, von Seniorchef Johann Melcher persönlich vor den Augen der Gäste zubereitet.

ERLEBEN

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

ÜN mit Frühstück im DZ ab € 95,- (Tagespreis) p. P.
 ÜN mit Halbpension im DZ ab € 125,- (Tagespreis) p. P.
 bzw. ab € 756,- (Wochenpreis) p. P.

BADEPASS & GOLF TOTAL



Fantastische Golfmöglichkeiten eröffnen sich in naher Umgebung rund um den Karnerhof. Tipp: Tolle Golfpauischalen!

KARNERHOF SCHNUPPERTAGE (ganzjährig buchbar)
 3 ÜN (Do bis So) oder 4 ÜN (So bis Do) inkl. HP und Verwöhnleistungen, eine Rückenmassage (25 min.), eine Paraffin-Handpackung mit Wirkstoffcreme und ein Solarium-Jeton
pro Person im Doppelzimmer ab € 414,- für 3 Nächte und pro Person im Doppelzimmer ab € 448,- für 4 Nächte.

Weitere attraktive Pauschalen auf www.karnerhof.com

HOTEL

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

RESTAURANT

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

Auszeichnungen: 🍴🍴🍴 *** 🍴

GENIESSERPENSION

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

Hotel Karnerhof **S · Familie Melcher**
 9580 Egg am Faaker See
 Karnerhofweg 10 – ÖSTERREICH
 T +43 (0) 42 54 / 21 88 · F +43 (0) 42 54 / 36 50
hotel@karnerhof.com · www.karnerhof.com
Betriebsferien: 15. November 2020 bis 27. März 2021.

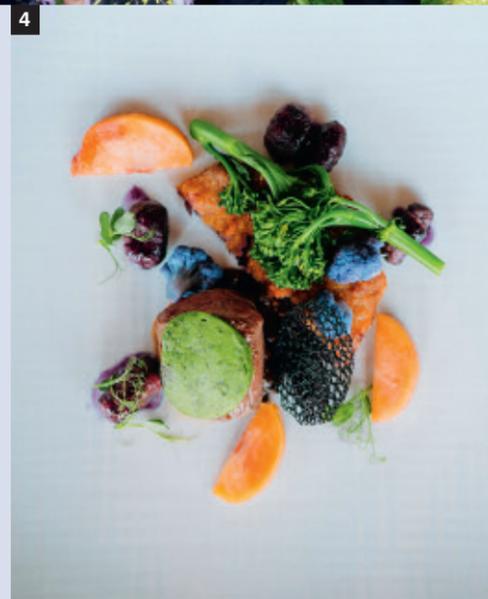
Fotos: Petr Blaha (3), Karin Wernig (1), Daniel Zupanc (1), Martin Hofmann (1), Karnerhof (1)



EXTRAS FÜR GENIESSER

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

Video ansehen



1 | Fantastisch: 100.000 m² großer Hotelgarten und auch den Faaker See direkt zu Füßen. 2 | Gastgeber Hans und Adi Melcher, Alfred und Ursula Karner, Andreas und Peter Melcher. 3 | Abschalten und genießen: das eindrucksvolle Karnerhof-Panorama. 4 | Raffinesse und Kreativität prägt die 3-Hauben-Küche. 5 | Romantisches Boots-Picknick am See. 6 | Eine tolle Aussicht eröffnet sich auch von den Zimmern und Suiten.

Erhöht über dem Millstätter See präsentiert sich **DAS MOERISCH** als perfekter Ausgangspunkt mit elegantem Wohnkomfort und erlesenen Küchenspezialitäten.



EXTRAS FÜR GENIESSER

Slow Food – regional, gesund und frisch

¾-Gourmet-Verwöhhnpension

Direkt am Golfplatz mit eigenen Carts

Video ansehen

WOHNEN

Schöner könnte die Lage kaum sein: Hoch über dem Millstätter See und zugleich wunderbar ruhig inmitten eines hoteleigenen Parks lädt das 4-Sterne-Superior-Hotel zu entspannenden Ferientagen. Die geräumigen Zimmer und Suiten strahlen einladendes Flair aus und repräsentieren geschmackvolle Landhauskultur mit modernstem Komfort. Entspannungssuchende finden feine Wellness, unter anderem mit Außen- und Innenpool, Saunawelt, Massage- und Beauty-Salon sowie Wintergarten mit beheizten Wasserbetten. Herzlich willkommen sind auch Familien mit Kindern.

GENIESSEN

Österreichische Küche, originell verfeinert und zeitgemäß zubereitet, sowie ein locker-verspielter mediterraner Einschlag prägen die Haubenküche von Julia Kerschbaumer (Österreichs jüngste 2-Hauben-Köchin), die die Gäste sowohl im Hotelrestaurant wie auch im À-la-carte-Restaurant „Die Ess-Klasse“ verwöhnt. Weinkenner werden angesichts der bestens sortierten und zugleich erfreulich fair kalkulierten Karte ihre wahre Freude haben. „Und – Zitat Gault Millau – „darf man das alles auch noch auf der Terrasse genießen, ist das Glück schon fast vollkommen.“

ERLEBEN

Die Seenähe ermöglicht natürlich beste Voraussetzungen für Wasserspaß und -sport in allen Facetten. Praktisch direkt an das Hotel grenzt außerdem der 18-Loch-Platz des Golfclubs Millstätter See. Abgerundet wird das Freizeitprogramm durch hervorragende Wander- und Radmöglichkeiten. Im Winter steigt man beim Hotel in die Langlaufloipe ein, startet zu verträumten Wanderungen, und das nächste Ski-gebiet ist in 15 Minuten erreicht. Lohnenswerte Kultur- und Shopping-Tipps: Schloss Porcia in Spittal, Carinthischer Sommer in Ossiach, Künstlerstädte Gmünd und Villach.

HOTEL

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

RESTAURANT

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

Auszeichnungen:

¾-GOURMET-VERWÖHNPENSION

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

Genießerhotel Das Moerisch **S**

Familie Moerisch
9871 Seeboden · Tangern 2 – ÖSTERREICH
T + 43 (0) 47 62 / 81 372 · F + 43 (0) 47 62 / 81 372-8
info@moerisch.at · www.moerisch.at
Geöffnet: 19. Dezember 2020 bis 7. März 2021 und Mitte April bis Ende Oktober 2021.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN im DZ mit Frühstück € 90,- bis € 130,- p. P.
ÜN im DZ mit ¾-Verwöhhnpension € 115,- bis € 170,- p. P.

GOLF-SPECIAL



Panorama-Golfanlage direkt beim Genießerhotel.

GOLF-GENIESSERTAGE (Mitte April bis Ende Oktober 2021)

3 Nächte im schönen Doppelzimmer mit Südbalkon inkl. ¾-Gourmet-Verwöhhnpension und 3 x Greenfee im Golfclub Kärnten p. P. ab € 490,-.

Weitere attraktive Pauschalen auf www.moerisch.at

Fotos: Franz Gerdl (6), Petr Blaha (1)

1 | Leidenschaftlicher Gastgeber: Sigi Moerisch. 2 | Eine kleine Ferienwelt über dem Millstätter See. 3 | Feine Spezialitäten von der jüngsten 2-Hauben-Köchin des Landes. 4 | Stilvoller Rahmen: das Restaurant „Die Ess-Klasse“. 5 | Genussvoll entspannen mit herrlichem Blick auf den Millstätter See. 6 | In- und Outdoor-Pool sorgen für Entspannung.

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

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

GENIESSEN

Fragt man 4-Hauben-Koch und Gastgeber Hannes Müller nach seiner Küchenlinie, so lautet die Antwort „Rückbesinnung auf das Wesentliche und Reduktion auf das, was die Natur gibt.“ – „Berg.See.Küche“ heißt das genussvolle Motto und bietet eine ungemein spannende kulinarische Reise durch das 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 (Topski-gebiet Nassfeld ca. 30 km entfernt), romantische Langlaufloipen u.v.m. Für Ausflüge sind Städte wie Lienz, Gmünd, Spittal oder Villach rasch erreichbar.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Frühstück im DZ € 95,- bis € 139,- p. P.
ÜN mit Genießer-¾-Pension im DZ € 130,- bis € 167,- p. P.

WINTER-SPECIAL



kurzgenussFORELLE (ganzjährig buchbar)

1 genussvolle Nacht inkl. Nachmittagsjause am Anreisetag (bei vitaminreichen Salaten, pikantem Snack und hausgemachten Mehlspeisen), Begrüßungs-Champagner, 6-Gang-Degustationsmenü mit feiner Weinbegleitung sowie reichhaltiges Frühstücksbuffet am Abreisetag **pro Person ab € 233,-**.

Weitere attraktive Pauschalen auf www.dieforelle.at

HOTEL

****-Kategorie, 50 Betten. Relaxbereich mit Saunen, Fitness-, Massage-, Behandlungs- und Ruheräumen, Dampfbad. Liegewiese am See. Wintergarten, Bar- und Genusszone. Tagungsraum (bis 30 P), Ski- & Bikeraum. Diverse Hausprogramme (Ausflüge, Verkostungen, Wanderungen u.v.m.). Eigene Pferde und Kutschen, E-Tankstelle, Parkplätze.
Auszeichnung: Platz 1 im Ranking „Gourmet Top 30“ im Relax-Guide 2021.

RESTAURANT

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

Auszeichnungen: 🍴🍴🍴🍴 ***** 🍷🍷🍷

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

GENIESSER-¾-PENSION

Frühstücksprodukte größtenteils 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 ****

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: 18. Dezember 2020 bis 7. März 2021 und 5. Mai bis 26. Oktober 2021.

Fotos: Ferdinand Neumüller (3), Martin Luggner (1), Lukas Kirchgasser (3)



EXTRAS FÜR GENIESSER

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

Video ansehen



1 | Stylisher Bühne für die 4-Hauben-Küche. 2 | Die Forelle mit beneidenswert schöner See-Lage. 3 | Herzliche Gastgeber: Hannes und Monika Müller. 4 | Stör, altes, junges und getrocknetes Rotkraut, Grammeln. 5 | Moderner Zimmer-Komfort mit Kuschel-Feeling. 6 | Wunderbarer Terrassenblick auf den Weißensee.

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



EXTRAS FÜR GENIESSER

Feinstes Wasser aus den eigenen Quellen

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

Flammierte Marillen, das legendäre Dessert vom Hausherrn persönlich



WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

HOTEL

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

RESTAURANT

130 Pl. in 4 Gaststuben, große Wintergarten-Seaterrasse. Hausbar. **Küche:** 12–13.45 Uhr und 18.30–21 Uhr. **Kein Ruhetag.**

Auszeichnungen: ☞ ** 🍷 🍴

GOURMET-GENIESSER-HALBPENSION

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

Genießer-Parkhotel Tristachersee **S**

Familie Kreuzer
9908 Amlach/Lienz · Tristachersee 1 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 48 52 / 67 666 · F +43 (0) 48 52 / 67 699
parkhotel@tristachersee.at
www.parkhotel-tristachersee.at
Geöffnet: Dezember 2020 bis März 2021 und Mai bis Oktober 2021.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Genießer-HP im Studio (30 m², Balkon) pro Person und Tag ab € 109,-

WINTER-SPECIAL



WINTER-WOHLFÜHLZEIT (10. 1. bis 14. 3. 2021)

Anreise täglich möglich und mit speziellen Behandlungen Blockaden lösen und Batterien wieder aufladen! 7 Tage inkl. 1-Hauben-Genießer-Halbpension mit verschiedenen kulinarischen Höhepunkten, 2 klassische Teil- oder Fußreflexzonen-Massagen (25 min) und 2 klassische Ganzkörper-Massagen p. P. ab € 770,- (10. 1. bis 30. 1.), ab € 908,- (30. 1. bis 21. 2.) bzw. ab € 792,- (21. 2. bis 14. 3.).

Weitere attraktive Pauschalen auf www.parkhotel-tristachersee.at

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

Fotos: Martin Luggner (2), Petr Blaha (2), Tristachersee (3)

Familiär, raffinierte Kulinarik und feine Small-Wellness – das **UNTERLECHNER**, Tirols kleines 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 Komfortzimmer und großzügige Chalet-Suiten. Highlight ist die Garten- und Wellness-Suite samt Privatgarten, Infrarot-Sauna, beheiztem Jacuzzi und direktem Zugang zum romantischen „Außen-Living-Pool“. Dieser ist das jüngste Schmuckstück des Relaxbereiches, u. a. mit Panorama-Hallenbad, Garten-Bio-Zirbensauna, Felsen-Kräuterbad, finnischer Sauna sowie Massagen.

GENIESSEN

Kreative Bodenständigkeit beginnt bereits beim servierten Frühstück mit regionalen Produkten und selbst-gemachten Spezialitäten. Diese individuelle Note prägt die gesamte Küche, die nicht in ein festes Halbpensionskonzept presst, sondern viel Wahlfreiheit gibt. Ganz im Sinne von 2-Hauben-Küchenchefin Yvonne Pobel, die bei Luxemburgs Starköchin Léa Linster am Herd stand. Auf ihrer Karte – mit kreativem Gourmetmenü als Highlight – prägen heimische Spitzenprodukte Gerichte wie hausgebeizte Pillersee-Forelle oder Reh-Duett vom Wilden Kaiser. Top präsentiert sich die Weinkarte mit Österreich-Schwerpunkt.

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“ rasch erreicht.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

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

WINTER-ZAUBER



HOTEL

****-Kategorie, 44 Betten (17 DZ, 5 Suiten). Ü14-Erwachsenen-Hotel. Relaxbereich mit Außen-Living-Pool, Liegewiese und Garten, Hallenbad, finnischer Sauna, Garten-Bio-Zirbensauna, Felsen-Kräuterbad, Massageabteilung, Personaltrainer (nur im Sommer); beheizter Skikeller. Genussvolles Wochenprogramm. Hunde herzlich willkommen. Parkplätze und Garage.

RESTAURANT

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

Auszeichnungen: 🍷 * 🍷

Mitglied bei den KochArt-Wirten.

GENIESSER-HALBPENSION

Auf Etagern serviertes Frühstück bis 12 Uhr (!); Nachmittagsjause mit kleinen kalten und warmen Gerichten sowie backfrischen Kuchen; abends 5-gängige Wahlmenüs oder im À-la-carte-Restaurant „Esskultur“, vegetarische Gerichte.

Romantik- & Genießerhotel Unterlechner ****

Fam. Unterlechner

6392 St. Jakob in Haus · Reith 23 – ÖSTERREICH

T +43 (0) 53 54 / 88 291 · F +43 (0) 53 54 / 88 291-4

anfrage@unterlechner.com · www.unterlechner.com

Betriebsferien: November.

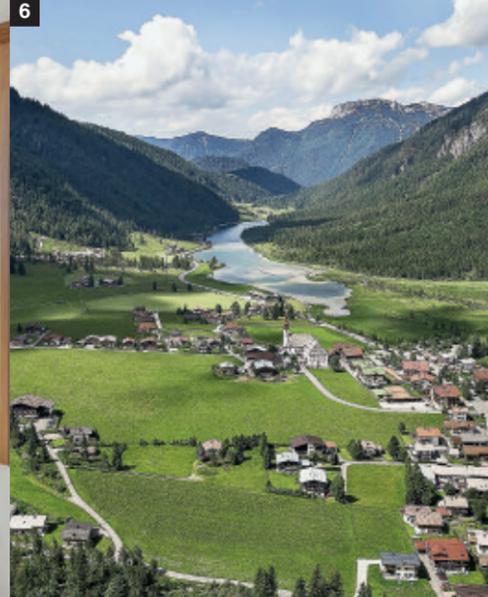
Fotos: Peter Kühnl



EXTRAS FÜR GENIESSER

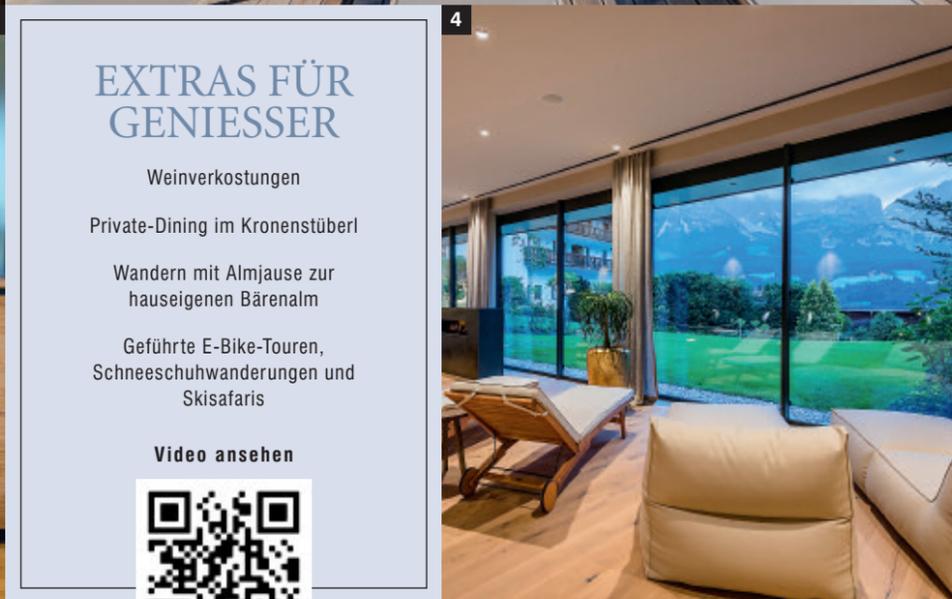
- Kochart-Mitglied: Rückbesinnung auf Regionalität und Nachhaltigkeit
- Weinkarte mit Jahrgangstiefe, mundgeblasene Rebsorten-Sommelier-Gläser von Riedel
- Alle 25 Edelbrand-Sorten des Spitzenbrenners Rochelt
- Raffinierte Signature-Cocktails
- Keine Buffets/100% regional

Video ansehen



1 | Gastgeberfamilie Unterlechner (im Bild: Christian). 2 | Tiroler Adults-only-Hotel mit romantischem Badeteich. 3 | Im Innenbereich steht ein Panorama-Hallenbad bereit. 4 | Hinreißende Dessert als würdiger Abschluss der Gourmet-Menüs. 5 | Zimmer und Suiten überzeugen mit behaglichem Komfort. 6 | Das Pillerseetal erweist sich als malerische Naturlandschaft mit vielen Facetten.

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



EXTRAS FÜR GENIESSER

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

Video ansehen

WOHNEN

Familie Windisch und ihr Genießerhotel „DER BÄR“ heißen Gäste mit typischer Tiroler Gastfreundschaft willkommen. Hier trifft Komfort auf Understatement und Eleganz auf sportliche Lässigkeit. Dezent alpiner Chic prägt die geräumigen Zimmer und Suiten – immer mit sensationellem Blick auf die Bergwelt! Ein Highlight ist der ganzjährig mit 31 °C beheizte Infinity-Pool, der feine Erholung vor einer Traumkulisse bietet. Nicht nur dieser 20 m lange Pool, sondern auch das Badehaus mit Hallenbad, Saunalandschaft, Ruheraum samt Kamin und Panoramafenster punkten mit einer grandiosen Aussicht.

GENIESSEN

Die Gastgeberfamilie bleibt alten Wurzeln treu, ist offen gegenüber Neuem und bietet neben hervorragendem Service auch eine exzellente Küche. So erweist sich das Restaurant, 2013 vom Falstaff-Guide zum „Neueinsteiger des Jahres“ gekürt, als ein wahres kulinarisches Highlight mit exquisiten Haubenspezialitäten von Küchenchef Markus Feyersinger. Ob bodenständig oder international – was hier auf den Tisch kommt, kommt von Herzen. Sommelier Robert Lechner findet in seinem erlesenen Weinkeller für jedes Gericht den passenden Tropfen und sorgt für ein stimmiges, ganzheitliches Erlebnis.

ERLEBEN

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

HOTEL

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

Auszeichnung: 2 Lilien und Platz 3 im Ranking „Gourmet Top 30“ im Relax-Guide 2021.

RESTAURANT

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

Auszeichnungen: Falstaff-Neueinsteiger des Jahres 2013.

GENUSS-PENSION

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

Genießerhotel Der Bär

Familie Windisch
 6352 Ellmau · Kirchbichl 9 – ÖSTERREICH
 T +43 (0) 53 58 / 23 95 · F +43 (0) 53 58 / 23 95-56
 info@hotelbaer.com · www.hotelbaer.com
Betriebsferien: Bis 17. Dezember 2020 und 5. April bis 13. Mai 2021.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

ÜN mit Frühstück im DZ p. P. € 112,- bis € 172,- (Sommer) bzw. € 144,- bis € 224,- (Winter)
 ÜN mit Genusspension im DZ p. P. € 137,- bis € 197,- (Sommer) bzw. € 169,- bis € 249,- (Winter)

WINTER-SPECIAL



GENUSSTAGE (ganzjährig buchbar)
 3 oder 4 Tage (Donnerstag bis Sonntag oder Sonntag bis Donnerstag) inkl. Genusspension im Doppelzimmer „Komfort“, eine Flasche österreichischer Wein am Zimmer sowie alle Bären-Leistungen **pro Person ab € 540,-**.

Weitere attraktive Pauschalen auf www.hotelbaer.com

Fotos: Peter Rigaud (3), Günter Standl (4)

1 | Gastgeber Andreas und Ursula Windisch. 2 | Wellness pur: Badehaus mit Infinity-Panorama-Pool. 3 | Neue De-luxe-Zimmer mit Rundum-Fernsicht. 4 | Großzügiger Ruheraum für entspannende Momente. 5 | 2-Hauben-Küche im stilvoll-eleganten Rahmen. 6 | Die Spezialitäten-Vielfalt reicht von modern-bodenständig bis zu kreativ-international.

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 Küchenchef 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.

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.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

ÜN mit Frühstück im DZ p. P. € 97,- bis € 143,- (Sommer) bzw. € 133,- bis € 248,- (Winter)
 ÜN mit Genusspension im DZ p. P. € 104,- bis € 150,- (Sommer) bzw. € 140,- bis € 255,- (Winter)

WINTER-SPECIAL



Rund um die Sportalm eröffnet sich ein fantastisches Winter-Eldorado.

gourmetZEIT (ganzjährig buchbar)

Zwischen 3 und 7 ÜN buchbar. Inkl. einem 7-Gang Gourmetmenü in der „Stubn 1972“, Sportalm Gourmet-Verwöhnspension; kein Kurzzeitzuschlag und kostenloses Zimmer-Upgrade in die nächsthöhere Kategorie (je Verfügbarkeit). 3 ÜN im DZ „Schlafgut“ p. P. ab € 475,-.

Weitere attraktive Pauschalen auf www.hotel-sportalm.at

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: *

GENIESSER-PENSION

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

Minglers Sportalm – Das Genießerhotel ****

Familie Mingler-Haueis
 6365 Kirchberg in Tirol · Brandseitweg 26 – ÖSTERREICH
 T +43 (0) 53 57 / 27 78
info@hotel-sportalm.at
www.hotel-sportalm.at
 Betriebsferien: 5. April bis 20. Mai 2021.

Fotos: Fotostudio Andorfer (4), Lukas Kirchgasser (1), Jenny Haimler (1), TVB Kitzbühler Alpen/Mirja Geh (1)

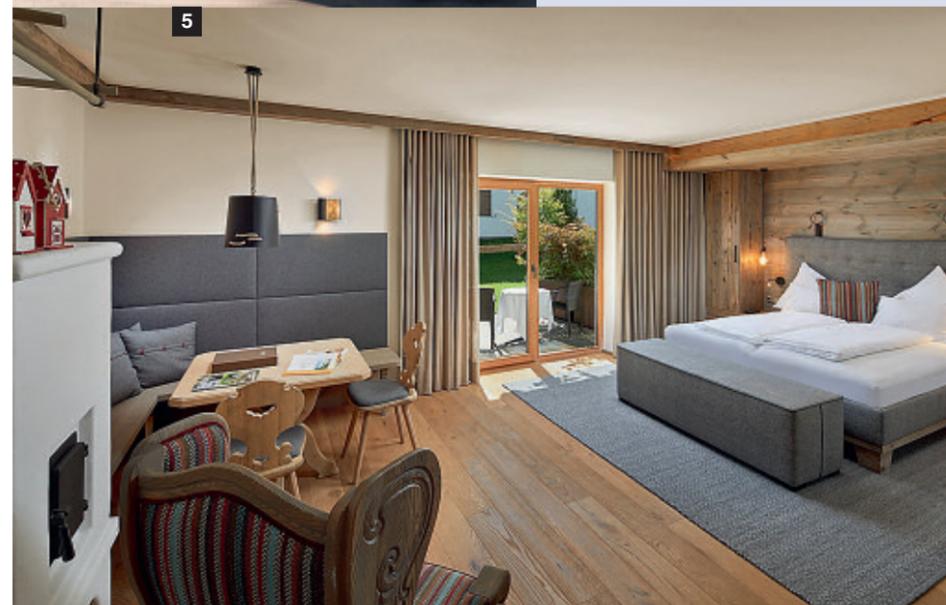


EXTRAS FÜR GENIESSER

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

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

Video ansehen



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

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 (13–17 Uhr) und als abendliches Highlight das individuell zusammengestellte 5-gängige Genießermenü – mit 6 Menüs zur Wahl. Für die passende Weinbegleitung sorgt Diplom-Sommelière Theresa Egger, 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: NEU: 25 m Sport-Außenbecken (28 °C), Außenpool (32 °C) und Panorama-Solepool (35 °C), Hallenbad (32 °C), Whirlpool (36 °C); 7 Saunen, 160 m² Fitness-Studio, Spa mit großzügigen Beauty- u. Massage-Angeboten, Fitness- und Entspannungsprogramme, Skiausflüge, Snowbike etc. Seminarräume (max. 60 P.). Ganzjährig kostenlose Kinderbetreuung im neuen Kids-Club und in der Jugend-Lounge. Garagenparkplätze.

Auszeichnungen: 3 Lilien im Relax-Guide 2021 (17 Pkt.), „Exzellenz 2019“ von TripAdvisor und „Quality Selection 2019“ von Holiday Check.

WELLNESS-GENIESSERPENSION

Liebevoll gestaltete Stuben und Restaurants, ruhige Sonnenterrasse mit Wolldecken. Reichhaltiges Bio-Frühstücksbuffet mit Vitalecke und hausgemachten 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 April bis Mitte Mai und Mitte November bis Mitte Dezember 2021.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Wellness-Genießerpension im DZ ab € 163,- p. P.

WINTER-SPECIAL



THERESA-KURZWOCHE (ganzjährig buchbar)

Für Kurztentschlossene und zwischendurch. 5 ÜN inkl. Wellness-Genießerpension (reichhaltiges Frühstücksbuffet, 13 bis 17 Uhr Buffet mit Salaten, warmen Speisen, Suppentöpfen, hausgemachten Kuchen und Eiscreme, Kaffee, Tee, alkoholfreien Getränken; am Abend täglich abwechslungsreiche Karte mit 5-gängigem Wahlmenü), allen THERESA-Inklusivleistungen, einem entspannenden Nachtkerzenöl-Cremebad und einer wohltuenden Massage (25 min) **pro Person ab € 860,-.**

Weitere attraktive Pauschalen auf www.theresa.at

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

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 € 62,-; inkl. ¼-Genießerpension ab € 82,-.

WINTER-SPECIAL



SKI-GOURMET-PAUSCHALE (9. 1. bis 30. 1. 2021)

7 ÜN inkl. 6-Tages-Superskipass mit Gletscher, ¼-Gourmetpension (Frühstück, Nachmittagsjause, 5-Gang-Hauben-Wahlmenü, 1x traditionelles Österreich-Menü, 1x ein exklusives 6-Gang-Gourmet-Galamenü, Sonntag Sektfrühstück), 1x Ski-Guiding mit Simon, relaxen im großzügigen Wellness- und Spa-Bereich, kostenlose Benützung des Tuxer Sportbusses und umfangreiche Inklusivleistungen p. P. im DZ ab € 979,-.

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: Mitte April bis Ende Juni und im Oktober 2021.

Fotos: Petr Blaha (3), Lanersbacherhof (1), Ewald Kraxner (3)



1



2



3



4



5



6



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

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

Vater Armin und Sohn Alexander Gründer sorgen gemeinsam für eine kreative, mit drei Hauben gekrönte „Alpin-Aromaküche“, wobei Kreationen mit Wild, Merino-Schaf und Fischen aus der Achensee-Region einen Schwerpunkt bilden. Für die stilvolle Atmosphäre garantiert das elegante Gourmetstüberl. Im behaglichen Genießerwirthaus stehen traditionelle Spezialitäten modern interpretiert im Mittelpunkt. Weinkenner finden auf der gut sortierten Karte die Elite der österreichischen Qualitätswinzer, ergänzt um Ausgewähltes aus Europa und der Neuen Welt.

ERLEBEN

Direkt beim Genießerhotel lädt der idyllische, blitzsaubere Achensee zu Badspaß sowie Segel- oder Surfausflug. Darüber hinaus eröffnen sich abwechslungsreiche Rad-, Mountainbike- und Wandertouren, wobei prächtige Panoramablicke als Belohnung warten, während Golfer in behutsam in die Naturlandschaft eingebetteten Anlagen ihre Runde drehen. Im Winter steigt man direkt beim Hotelgarten in die Langlaufloipe ein, und auch ein feines Skigebiet ist rasch erreicht. Schneeschuh- und Winterwandern, Snowtubing, Rodeln und Kutschenfahrten runden das unterhaltsame Angebot ab.



EXTRAS FÜR GENIEßER

Genuss-Arrangements mit 1, 2 oder 3 Übernachtungen

Wein-Degustationsmenüs mit anwesenden Winzern

„Gründlers Passion“, hauseigener, kleiner Shop mit selbstgemachten Spezialitäten und Schmankerln



HOTEL

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

RESTAURANT

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

Auszeichnungen: 🍴🍴🍴 *** 🍴🍴

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

GENIEßER-HALBPENSION

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

Kulinarik- & Genießerhotel Alpin ****

Familie Gründler

6215 Achenkirch Nr. 35 – ÖSTERREICH

T +43 (0) 52 46 / 68 00

hotel@kulinarikhotel-alpin.at · www.kulinarikhotel-alpin.at

Betriebsferien: 12. bis 29. April und ca. Anfang November bis Anfang Dezember 2021.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN im DZ mit Genießer-HP und zuzüglich Kurtaxe € 95,- bis € 112,- p. P.

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

WINTER-SPECIAL



AUSZEIT ZUM GENIESSEN (buchbar, ausgenommen 20. 12. 2020 bis 6. 1. 2021)

3 ÜN inkl. Genuss-Frühstück, süße Nascherei & Prickelndes am Zimmer, 1 mehrgängiges Abend-Wahlmenü aus der Alpin-Aromaküche, 1 Genießer-HP im 3-Hauben-Restaurant, 1 Tiroler Wirthausmenü in 4 Gängen, Bademäntel & -schuhe für die Wellness.

Pro Person im DZ „Rofanblick“ € 369,-; im DZ „Christlumblick“ € 389,-; in der Kulinarik-Suite € 429,-.

Weitere attraktive Pauschalen auf www.kulinarikhotel-alpin.at

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

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. 2017 spektakulär auf 3.000 m² erweitert, verfügt die zuvor schon einmalige Spa-Landschaft nunmehr u. a. über Innen- und ganzjährig beheizten Außenpool, Sauna-Vitalwelt, Post-Alpin-Spa, Zirbenholz-Panorama-Saunahaus, Außen-Solepool und Infrarotkabine im Garten.

GENIESSEN

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

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 Erlebnis-museum „Faszination Zugspitze“, spektakuläre Seilhängebrücke „Highline 179“, Königsschlösser Neuschwanstein und Hohenschwangau, Schloss Linderhof und Innsbruck.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

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

WINTER-SPECIAL



GOURMET-NACHT (ganzjährig buchbar)

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

Pro Person ab € 236,-

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, Spa-Bistro. Aktivraum (65 m²). Hausprogramme (z. B. gef. Wanderungen, Radtouren & Nordic-Walking, Wildbeobachtung). Bike-, Vespa- & E-Bike-Verleih. Jagdgebiet. Parkplätze & Garage.

Auszeichnungen: 3 Lilien und Platz 3 im Ranking „Gourmet Top 30“ im Relax Guide 2021, Connoisseur Circle 2020 – unter die „222 Besten Hotels Österreichs“.

RESTAURANT

À la carte: Post-Gourmetstube & Sonnenterrasse. Küche: 12–14 und 18.30–21 Uhr. Kein Ruhetag.

Auszeichnungen: 🍷 **** 🍴 🍴 🍴

GENIESSER-VOLLPENSION

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

Genießerhotel Post Lermoos ****S

Familie Angelika und Franz Dengg

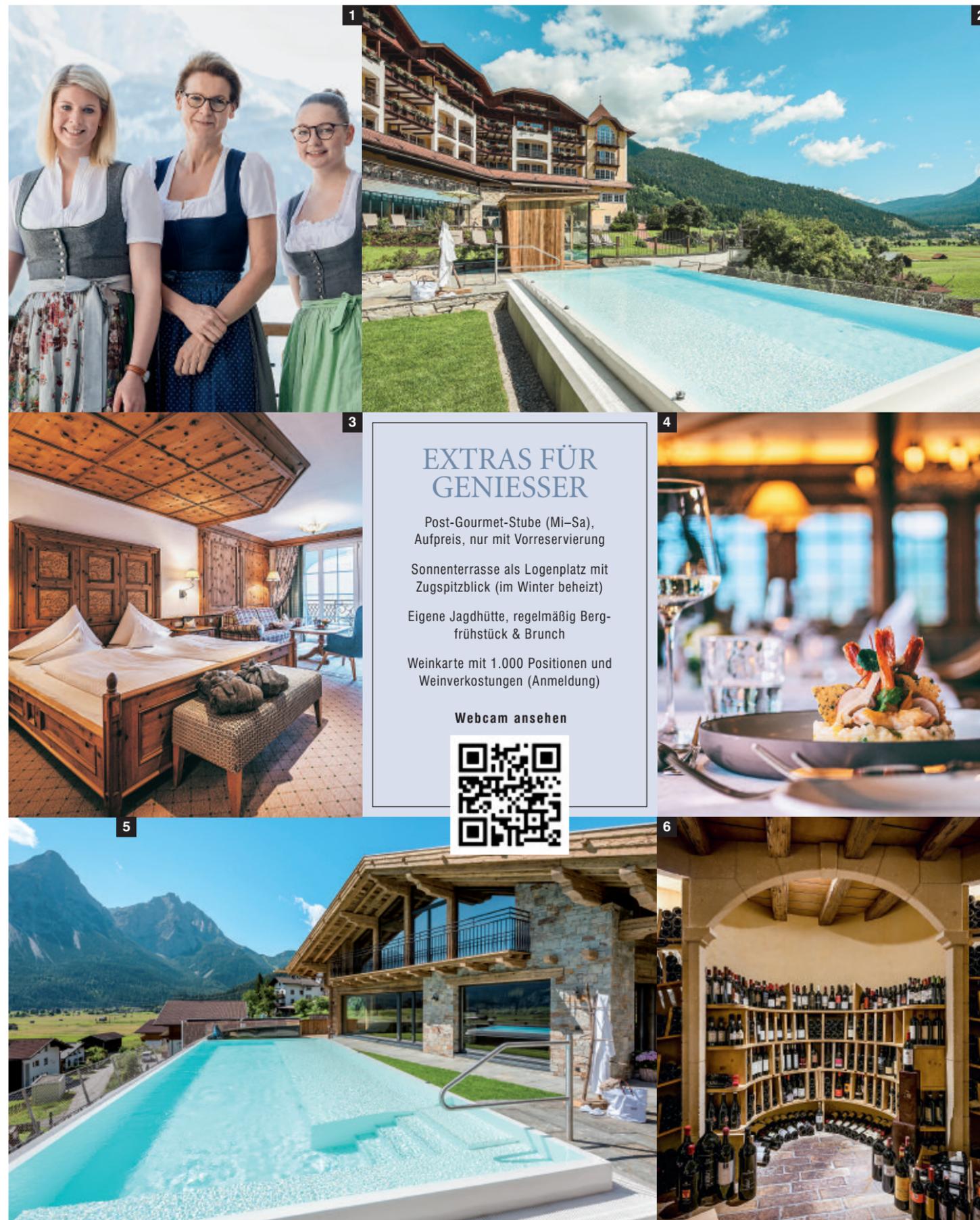
6631 Lermoos · Kirchplatz 6 – ÖSTERREICH

T +43 (0) 56 73 / 22 810

welcome@post-lermoos.at · www.post-lermoos.at

Betriebsferien: 2 Wochen im April 2021.

Fotos: Günter Standl (5), Post Lermoos (2)



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

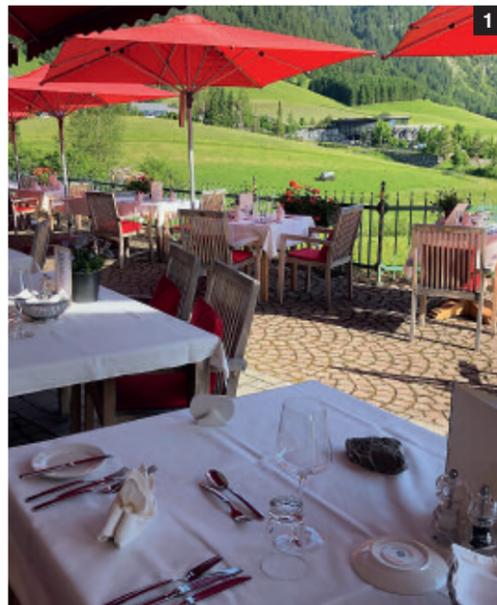
Weinkarte mit 1.000 Positionen und Weinverkostungen (Anmeldung)

Webcam ansehen



1 | Charmante Gastgeberinnen: Angelika, Johanna und Elisabeth Dengg. 2 | 4-Sterne-Superior-Komfort in fantastischer Lage.

3 | Top-Komfort und fantastische Aussichten genießt man von Zimmer und Suiten. 4 | Genießer erwarten vielfach ausgezeichnete Spezialitäten. 5 | Wellness pur im Zirbenholz-Panorama-Saunahaus mit Sole-Pool. 6 | Der Weinkeller zählt zu den besten des Landes.



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




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.

HOTEL

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

RESTAURANT

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

Auszeichnungen: 

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

VERWÖHN-PENSION

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

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: 6. April bis 12. Mai und Anfang November bis Mitte Dezember 2021.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

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

WINTER-SPECIAL



GENIESSERWOCHE IM WINTER nach Verfügbarkeit

Die idyllischen Schneelandschaften des Tannheimer Tales mit wohliger Wellness sowie die tägliche Menü-Auswahl aus der Hotelküche (17 Punkte, 4 Hauben im Gault Millau) genießen. Buchbar mit 7 Übernachtungen inklusive Verwöhn-Halbpension und einem Feinschmecker-Menü aus dem Gourmet-Restaurant „Tannheimer Stube“.

Preise auf Anfrage.

Weitere attraktive Pauschalen auf www.hohenfels.at

Fotos: Hohenfels (7)

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 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 2021 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

Ein eigener Bauernhof, eine eigene Jagd und absolute Spitzenköche am Herd – diese vielversprechenden Voraussetzungen 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.

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. € 170,- bis € 200,- (Sommer) bzw. € 195,- bis € 415,- (Winter)
 ÜN mit Genusspension im DZ p. P. € 185,- bis € 215,- (Sommer) bzw. € 210,- bis € 430,- (Winter)

WINTER-SPECIAL



WELLNESS-SPORT-WOCHEN (3. 1. bis 6. 2. 2021)

7 Tage inkl. Schalber-Wellness-Verwöhnspension, abwechslungsreiches, vitales Tagesprogramm, freies Tennisspiel in der Halle – bis 16.00 Uhr gratis und ein Kaiserbad für 2 Personen (pro Zimmer, Termin nach Absprache bis 15.00 Uhr) p. P. ab € 1.799,-.

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 2021, „Travellers Choice Award 2014“, „Top-10-Wellnesshotel in Europa“ lt. GEO Saison 2009, „Top-Wellness-Award 2009“ im Guide Gault Millau 2010.

GOURMET-VERWÖHNSPENSION

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), Lebesmühlbacher (1), Andreas Schalber Fotografie (1), Schalber (2), 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 | Stilvoll-gemütlicher Rahmen für die exzellente Kochkunst. 5 | Edler Wellness-Garten, u. a. mit Naturteich, Gartensauna und Ruhe-Lounge. 6 | Infinity-Pool mit prächtigem Bergpanorama.



EXTRAS FÜR GENIESSER

Bestens sortierter Weinkeller, auch für kleine Feste von 4 bis 20 Personen zu mieten

Verwöhn-HP mit reichhaltigem Frühstück, Nachmittagsjause und mehrgängigem Feinschmeckermenü

[Video ansehen](#)




Ferien par excellence im **YSCLA** – dafür garantiert die sympathische Gastgeberfamilie Parth: Benjamin, einer der erfolgreichsten Köche des Landes, und Sarah, ausgezeichnete Weinkoryphäe.

WOHNEN

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

GENIESSEN

Im topbewerteten Gourmetrestaurant Stüva vereint Benjamin Parth, unter anderem „Gault-Millau-Koch des Jahres 2019“, mit seiner puristischen Küchenlinie französische Klassik mit modernen Akzenten. Beste Produkte internationaler Provenienz werden zu eindrucksvollen Kompositionen voller Präzision, Leichtigkeit und Geschmackssicherheit verarbeitet. Dazu serviert Sarah Parth, ausgezeichnet mit dem „Service Award 2018“ und dem „A.S.I.-Certificate“ in Silber der weltweiten Sommelier-Vereinigung, die perfekte Weinbegleitung aus 9.000 Spitzenweinen (550 Positionen) sowie einer erlesenen Auswahl an Champagnern.

ERLEBEN

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

HOTEL

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

RESTAURANT

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

Auszeichnungen:  ***** 

La Liste 2020: „Young Chef Award“, Mitglied „Les Grandes Table du Monde“, Gault Millau „Koch des Jahres 2019“, Bertelsmann Verlag 5 Hauben sowie „Service Award 2018“ und „Aufsteiger des Jahres 2014“, Schlemmer Atlas 5 Kochlöffel, Hornstein-Ranking 3 Kronen (95,5 P.), La Vanguardia 18 P. (von 20).

GENIESSER-VERWÖHN-PENSION

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

Genießerhotel Yscla ****

Familie Parth
6561 Ischgl · Dorfstraße 73 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 54 44 / 52 75 · F +43 (0) 54 44 / 52 75-4
info@yscla.at · www.yscla.at

Betriebsferien: Anfang Mai bis Ende Juni und Anfang September bis Ende November 2021.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

ÜN inkl. Verwöhn-HP im Winter € 160,- bis € 339,- p. P.
ÜN inkl. Frühstück im Sommer € 70,- bis € 100,- p. P.
ÜN inkl. Verwöhn-HP im Sommer € 90,- bis € 150,- p. P.

WINTER-SPECIAL



4 TAGE DINE AROUND (6. 1. bis 6. 2. 2021)

Anreise: Samstag oder Sonntag.
4 Tage inkl. einem Fondue-Abend im Bistro GUXA, einem Abendessen im Space 73, einem 4-Gang-Überraschungsmenü im Gourmetrestaurant STÜVA und einen Abend Verwöhn-Halbpension **p. P. ab € 615,-.**

Weitere attraktive Pauschalen auf www.yscla.at

In einem idyllischen Seitental 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

Gourmetliebhaber aus aller Welt sind in der Roten Wand genau richtig. Dafür garantiert die mehrfach ausgezeichnete Küchenmannschaft sowohl im Hotel als auch beim Rote Wand Chef's Table im alten Schualhus vis-à-vis (mit Cookery School). Hinter der authentisch sanierten Fassade des ehemaligen Zuger Schulhauses verbirgt sich eine der besten Kulinarikadressen des Landes. Auf höchstem Niveau präsentieren sich exklusive Gourmetmenüs mit Getränkebegleitung. Während der Sommersaison besteht 1x pro Woche die Möglichkeit, sich bei einem Kochkurs in die Geheimnisse der Spitzenküche einweihen zu lassen.

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.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Winter: Inkl. Frühstück € 140,- (DZ) bis € 695,- (Suite) p. P.
Sommer: mit All inclusive Genießer-Arrangement € 161,- (DZ) bis € 308,- (Suite) p. P.

WINTER-SPECIAL



SCHNEE & GOURMET III (17. 1. bis 22. 1. 2021)
5 ÜN inkl. Willkommensdrink, am Tisch serviertes Gourmet-Frühstück, 5-Gang-Gourmet-Menü (inkl. einem Fondue Abend), Benutzung des großzügigen Spabereichs, Kinderbetreuung ab 3 Jahren in unserem Kids Club (So bis Fr 10-13 und 15-21 Uhr), Teenie Zone mit Nintendo Wii, Sony Playstation 3, DVD, TV, Singstar sowie Babyphone, Wickelaufflage und Kinderhochstühle **p. P. ab € 925,-.**

Weitere attraktive Pauschalen auf www.rotewand.com

GOURMET HOTEL

****-Kategorie, 158 Betten (Familien-Lodges, Rote Wand-Suiten, Familien-Suiten, Junior-Suiten, Cube-Zimmer, Galeriezimmer, DZ). Modernes Spa, u. a. mit Außen- und Innenpool, Saunen (u. a. auch Familiensauna), Dampfbad, Red Beauty & Massagen, Red Kids Club inkl. Kinderbetreuung (ab 3 J.), Spielraum & Teenie-Zone, Spielplatz, Red Gym & Fitnessraum, Antarakurse, Parkplätze.

ROTE WAND CHEF'S TABLE

im Sommer Mi bis Sa, im Winter Di bis Sa
Early Bird Chef's Table um 17.30 Uhr / Chef's Table um 20.30 Uhr nur mit Reservierung möglich.

Auszeichnungen: (18 Pkt.), *********
„Innovations-Award Gastronom“ Falstaff 16, Nachhaltigkeits-Award, „Ambiente Award“ Gault Millau 17, Lebenswerk Österreich, 99 (Chef's Table) bzw. 91 (Stuben) Falstaff-Punkte.

ROTE WAND STUBEN

Täglich 12-15 Uhr und 18-21 Uhr; nur mit Reservierung möglich.

GENIESSER-ALL-INCLUSIVE-ARRANGEMENT

Sommer: Lech Card ist ab 3 ÜN im Preis inkludiert; Halbpension mit Frühstück, 5-Gang-Gourmet-Menü und Nachmittagsjause mit warmen Gerichten; abwechslungsreiches Outdoor-Active-Kinderprogramm; Bike- sowie Golfcar-Verleih.

Genießerhotel Walch's Rote Wand ****

Familie Walch
6764 Lech am Arlberg · Zug 5 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 55 83 / 34 35-0 · F +43 (0) 55 83 / 34 35-40
gasthof@rotewand.com · www.rotewand.com

Geöffnet: 11. Dezember 2020 bis 11. April 2021 und 25. Juni bis 24. Oktober 2021 (unter Vorbehalt).

Fotos: West Werbeagentur



EXTRAS FÜR GENIESSER

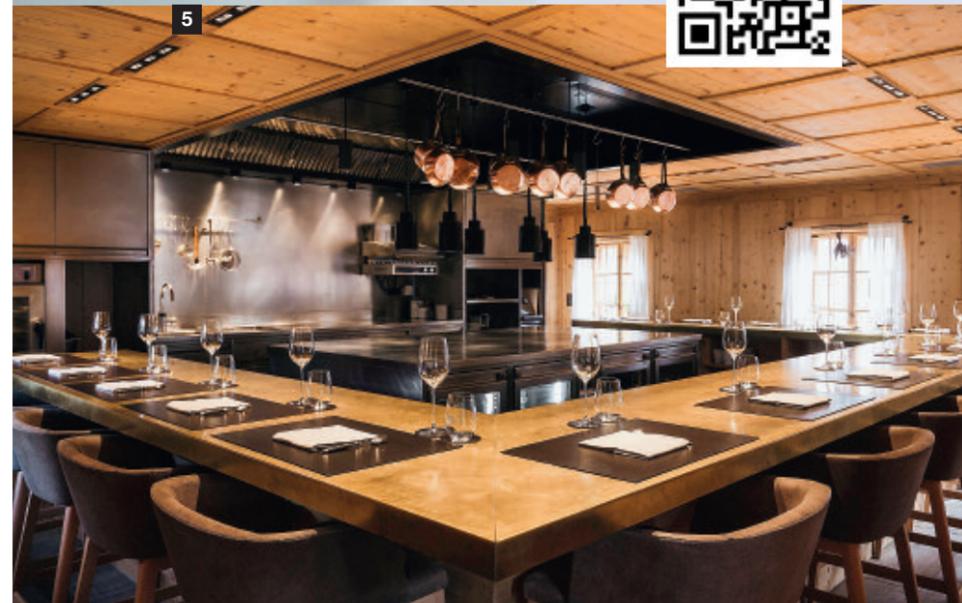
Rote Wand Chef's Table: Der Gourmet-Hotspot im Alpenraum

Genuss macht Schule in der Cookery School im Schualhus

Sommer: All Inclusive: am Tisch serviertes Frühstück, Nachmittagsjause & Late Lunch, 5-Gang-Gourmet-Menü am Abend

Winter: legendäres Fondue-Menü

Video ansehen



1 | Herzliche Gastgeber: Natascha und Joschi Walch. **2** | Die Rote Wand vereint feinste Kulinarik und Top-Wellness in erstklassiger Lage am Arlberg. **3** | Purer Genuss: die 4-Hauben-Küche. **4** | Heimeliger Top-Komfort zeichnet Zimmer und Suiten aus. **5** | Kulinarik auf feinstem Niveau am Rote Wand Chef's Table im Schualhus. **6** | Max Natmessnig ist einer der besten Köche des Landes.

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



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



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.

HOTEL

****S-Kategorie, 108 Betten (55 Zimmer/Suiten). 1.500 m² Wellnessbereich: Außen- und Innenpool, Bade-, Sauna- und Ruhehaus mit Panoramablick, Massage und Therapie, Ayurveda, Beauty, Cardio- und Fitnessraum, Sonnenterrasse und Liegewiese, Kinderspielzimmer, À-la-carte-Restaurant, Weinbar mit Lounge, Vinothek, Garage und Parkplätze.

RESTAURANT

120 Pl., Terrasse. **Küche:** 18.30–20.30 Uhr.
Ruhetage: Mo, Di, Mi.
Auszeichnungen: ☺☺☺ *** 🍷🍴

GENIESSER-VERWÖHNPNENSION

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: 11. April bis 12. Mai 2021.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Frühstück € 125,- bis € 290,- p. P.; ÜN mit Genießer-Verwöhnnpension € 135,- bis € 300,- p. P.
Einzelzimmer-Aufpreis nach Absprache und Verfügbarkeit

WINTER-SPECIAL



HALLER'S GENIESSERTAGE (ganzjährig buchbar)

3 ÜN inkl. Genießer-Verwöhnnpensions-Arrangement, Haller's Genuss³ (Buffet mit hausgemachten Kuchen, Salat und Suppe von 14–16 Uhr), Baden und Relaxen im mehr als 1.500 m² großen Alpin-Spa sowie **Haller's Genießerpaket speziell für Sie:** österr. Traditionssekt auf dem Zimmer, 6-gängiges Gourmetmenü mit Weinbegleitung, Kaiserschmarrn-Partie, eine Sportmassage und eine ayurvedische Ganzkörpermassage **p. P. ab € 600,-.**

Weitere attraktive Pauschalen auf www.haller.at

Fotos: Haller's Genießerhotel (6), Daniel Schvarcz (1), Lukas Kirchgasser (1)

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

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

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

Vor mehr als 25 Jahren wurde Erna Metzler – Mitbegründerin der Bregenzerwälder Gourmetküche – als erste Frau Vorarlbergs mit einer Haube von Gault Millau geadelt. Mit Unterstützung eines jungen Teams zeichnet sie noch immer für die raffinierten und zugleich bodenständigen Menüs der Hausgäste verantwortlich. In der Ladenwirtschaft Ernele, dem modernen Holzkubus, wird vor den Augen der Gäste kompromisslos regional aufgekocht. Im À-la-carte-Restaurant hingegen, der historischen Wälder Stube 1840, geht es kulinarisch internationaler zu – „eine ganz außergewöhnliche Küchenperformance“ (Zitat Falstaff).

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. Für verträumte Winteridylle garantieren ein kleines, feines Skigebiet, herrliche Wanderwege und Loipen beim Hotel.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Frühstück € 92,50 bis € 187,50 p. P./Tag
 ÜN mit Gourmet-HP € 147,50 bis € 207,50 p. P./Tag

WINTER-SPECIAL



ZEIT:fenster (ganzjährig buchbar)

Buchbar zwischen Sonntag und Donnerstag:
 3 ÜN im sonnenverwöhnten Zimmer inkl. abends
 Gourmetmenü (Verwöhn-Halbpension), eine entspannende
 Wohlfühl-Massage (25 min) p. P. ab € 410,-.

Weitere attraktive Pauschalen auf
www.schiff-hittisau.com

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 und Platz 3 im Ranking „Gourmet Top 30“ im Relax-Guide 2021.

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. Freie Nutzung der Loipen in Hittisau, Balderschwang und Sibratsgfall.

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: 6. bis 30. April, 28. Juni bis 7. Juli und
 7. November bis 10. Dezember 2021.

Fotos: Das Schiff (1), Johannes Fink (1), Adolf Bereuter (2), Lukas Kirchgasser (2), Michael Gunz (1)



**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



- 1 | Vielfach ausgezeichnet sind die fantasievollen Gourmetkreationen. 2 | Herzliche Gastgeber: Familie Metzler.
 3 | Heimisches Holz, atemberaubende Ausblicke und Kuschelkomfort. 4 | Kompromisslos regional: die Ladenwirtschaft Ernele.
 5 | Die historische Wälder Stube 1840. 6 | Beim Außenpool genießt man ein überwältigendes Panorama.



EXTRAS FÜR GENIESSER

7-gängiges Gourmetmenü
(gegen Aufpreis)

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

Video ansehen



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 Haubenchef Sascha Hoss und seinem engagierten Team in der modernen Schauküche kreiert. Serviert werden die Gaumenfreuden im neu gestalteten Restaurant „Eden“ mit vielen neuen Lieblingsplätzen – der perfekte, kuschelige Rahmen für die hinreißenden Spezialitäten. Keine Wünsche offen lässt auch das außergewöhnliche Weinsortiment, das im historischen Gebäude „Gams 1648“ mit neuem Gastro- und Shopkonzept seine eindrucksvolle Heimat gefunden hat.

ERLEBEN

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

HOTEL

****S-Kategorie, 46 Kuschelsuiten, 8 Kuschelnester, 3 Top-of-Suiten, 1 Oh-My-God-Suite. „Paradies-Spa“ mit 3000 m² Wellness mit großzügigem Schwimmbereich, Saunawelt und Treatment-Kabinen.
Neu: himmlischer Sky-Pool am Rooftop und höllische Garten-Event-Sauna.

RESTAURANT

Restaurant Eden, offene Küche im Ballsaal, begehbare Wein-Glasturm, Vinothek & Pizza, Zigarrendepot, Bar-Lounge.
Küche: Frühstücksbrunch täglich 8–12 Uhr, Zirkus am Tisch 19–20.30 Uhr.
Pizza im Gams 1648: Montag bis Mittwoch 12–18.30 Uhr, Freitag bis Sonntag 12–21 Uhr.

Ruhetag: Do (nur 1001-Nacht-Angebot)

Auszeichnungen:

GENIESSER-HALBPENSION

Frühstücksbrunch bis 12 Uhr, bei dem alle Wünsche erfüllt werden. Abends wählt man aus einer täglich wechselnden, kleinen À-la-carte-Karte ein individuelles 5-gängiges Lieblingsmenü.

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

WINTER-SPECIAL



TRAUMTAGE ZEIT ZU ZWEIT (ganzjährig buchbar)

Sonntag bis Donnerstag oder Donnerstag bis Sonntag:

- 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

€ 696,- pro Person in der Kuschelsuite;

€ 516,- pro Person im Kuschelnest;

€ 996,- pro Person in der Top-of-Suite.

Inklusive Kuschelbonus: Bei Anreise am Sonntag ist zusätzlich eine Übernachtung mit Frühstück und Abendmenü gratis = 4 genießen, nur 3 bezahlen!

Weitere attraktive Pauschalen auf www.hotel-gams.at

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.

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Winter: ÜN im DZ mit Frühstück p. P. ab € 133,-; ÜN im DZ mit ¼-Verwöhnspension p. P. ab € 155,-.
Frühling/Sommer: ÜN im DZ mit Frühstück p. P. ab € 120; ÜN im DZ mit ¼-Verwöhnspension p. P. ab € 142,-.

WINTER-SPECIAL



WINTERHIT (11. 12. 2020 bis 30. 3. 2021)

7 Tage Genießer-Halbpension inkl. gemeinsamem Apéro mit Hausmusik am Sonntag, Hausmusik, Livemusik zum Tanzen und Träumen, Skirunde mit Chef Stefan, 6-Tages-Skipass für das ganze Montafon (79 Lifтанlagen und 297 Pistenkilometer), kostenlosem Skibus-Service vom und zum Hotel, An- und Abreisetag frei wählbar p. P. ab € 1.287,-.

Weitere attraktive Pauschalen auf www.montafonerhof.com/pauschalen

HOTEL

****-Kategorie, 100 Betten (Zimmer, Suiten, Appartements), 7 eigene Berghäuser (5 bis 40 P) für unvergessliche Tage in den Montafoner Bergen. Hallen- und Freibad (verbunden), Sanarium, Solarium, Sauna, Dampfbad, Massage. Tagungsräume. Hausbar. Parkplätze. Hauseigener Skibus im Winter; Leih-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 wunderbar 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

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



EXTRAS FÜR GENIESSER

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

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

Video ansehen
(Berghütte Golmerhaus an der Skipiste)



1 | Wunderschöne, Holzgetäfelte Gaststube. 2 | Der Montafoner Hof mit ehrlicher Gastlichkeit und feinen Annehmlichkeiten. 3 | Filet vom Montafoner Milchkalb mit herzhafter Karottenvariation. 4 | Mit großer Herzlichkeit und Musikalität heißt Familie Tschohl ihre Gäste willkommen. 5 | Viel Holz zeichnen die Komfortzimmer, Suiten und Appartements aus. 6 | Urlaub mit Aussicht: Die hauseigenen Berghäuser.

AUF EINEN BLICK: DER FERIEPLANER FÜR SKIBEGEISTERTE GENIESSER

GENIESSERHOTEL	SKIABFAHRT BIS ZUM HAUS	ENTFERNUNG ZUM SKIGEBIET	SKIGEBIET TOP, GUT, KLEIN	NÄCHSTE LANGLAUFLOIPE	EXTRAS
LE GRAND CHALET ****S		5 – 10 Autominuten	top	1,5 km	
LA MAIENA MERAN RESORT *****		10 km	gut	20 km	Top-Wellness beheizter Pool
DER WALDHOF ² ****S		27 km bzw. 29 km	gut	29 km	
BAD SCHÖRGAU ****		8 km	top, klein	10 km	beheizter Pool
SONNALP ****S	✓	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 ****S		30 km	gut	am Hotel	beheizter Pool
DAS TRAUNSEE ****S		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 ****S		1 km	top	100 m	Top-Wellness beheizter Pool
DIE RIEDERALM ****S	✓	direkt am Skigebiet	top	200 m	beheizter Pool
DAS MOERISCH ****S		10 km	gut	am Hotel	beheizter Pool
DIE FORELLE ****		im Ort bzw. 28 km	klein bzw. top	am Hotel	
TRISTACHERSEE ****S		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	
THERESA ****S		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 ****S		500 m	top	am Hotel	Top-Wellness beheizter Pool
SCHALBER ****S		100 m zur U-Bahn zu den Liften	top	500 m	Top-Wellness beheizter Pool
YSCLA ****	✓	direkt am Skigebiet	top	100 m	
ROTE WAND ****	✓	direkt am Skigebiet	top	100 m	beheizter Pool
HALLER ****S		1 km	top	500 m	beheizter Pool
DAS SCHIFF ****		10 km	gut	am Hotel	beheizter Pool
GAMS ****S		2 km	gut	100 m	beheizter Pool
MONTAFONER HOF ****		1 km	top	500 m	beheizter Pool

Winter WUNDER Land

Ach wie schön sind doch die Jahreszeiten. Gerade Schnee verleiht der Landschaft einzigartigen Zauber. Ob romantisch oder familiär, ob sportiv oder ganz entspannt – die besten Tipps für Ihre Winterferien.

Insider-Tipps KIRCHBERG-KITZBÜHEL

Es ist schon eine besonders schöne Ecke, wo Julia Mingler und Philipp Mingler-Haueis ihre Gäste im Genießerhotel Sportalm empfangen: Kirchberg ist die wohlthuend ruhige, kleine Schwester von Kitzbühel, aber mit der Gamsstadt und all ihren Sport-, Shopping- und Freizeit-Möglichkeiten perfekt verbunden. Was man bei ihnen nicht verpassen sollte, verraten sie hier.

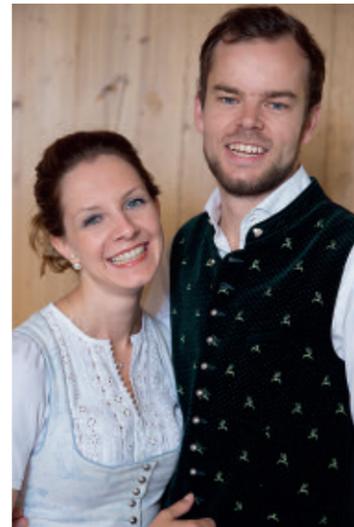


Foto: Fotostudio Arndorfer



1

Foto: Mirija Geh

(1) FÜNF TRAUM-SKIABFAHRTEN

Unsere Lieblingspisten in der weitläufigen Arena von KitzSki: Natürlich die legendäre Streif, variantenreich sind aber auch Brunn und Pengelstein. KitzSki Extended bietet endloses Skivergnügen und Wagstätt/Wurzgilt als Geheimtipp für Genuss-Skifahrer. www.kitzSki.at

(2) RODELSPASS AUF DER NATURBAHN

Die Rodelbahn am Gaisberg ist tages- und nachtaktiv, zum ultimativen Kick wird aber das Nachrodeln auf der 3,5 km langen, beleuchteten und top präparierten Naturbahn. Das Beste: Dank 4er-Sesselbahn geht's immer wieder direkt hinauf an den Start.

(3) WINTERWANDERN IM SPERTENTAL

In der Region Brixental findet sich eine Vielfalt romantischer Wanderungen, gemütlich im Tal aber auch am Berg mit Panoramagarantie. Auf Wunsch gibt es auch geführte Touren mit heimischen Guides. Jausenstationen und Gasthöfe bieten Gelegenheit zur Rast.

Foto: Gasthof Obergaisberg



2



3

Foto: Franz Gerdl



4

Foto: Kurt Tropper

(4) SCHNEESCHUHWANDERN UND PFERDESCHLITTEN

Sehr beliebt bei unseren Gästen: Mit den Schneeschuhen zum Egart-Bauernhof stapfen, dort die Norikerpferde und Schwarznasenschafe bestaunen und anschließend die frischen Ab-Hof-Produkte verkosten. Ebenfalls ein Klassiker: mit dem Pferdeschlitten durch die Winterlandschaft gleiten.

(5) BESUCH BEIM BRENNMEISTER

Die traditionsreiche Edelbrennerei Erber zählt zu den besten in Tirol. Das Obst heimischer Obstbauern wird doppelt gebrannt, mit eigenem Quellwasser versetzt und teilweise in Holzfässern gelagert. www.erber-edelbrand.at

(6) ADVENT IN KITZBÜHEL

Die malerische Altstadt von Kitzbühel putzt sich gerade zur Vorweihnachtszeit zauberhaft heraus. Ein hübsches Auszeit-Ziel im Advent... natürlich mit Wohnen und kulinarischem Verwöhnprogramm im Genießerhotel Sportalm.



Foto: Tirol Werbung/Markus Mitterer



5

Foto: Patrick Saringer

BELVEDERE HERITAGE 176



A TASTE OF VODKA'S PAST

AUS EINEM JAHRHUNDERTALTEM PROZESS DES MÄLZENS ENTSTANDEN,
DER INTENSIVE ROGGENAROMEN ZUM VORSCHIEIN BRINGT.

MADE WITH NATURE. POLNISCHER ROGGEN & REINES WASSER. ÜBER FEUER DESTILLIERT.

Please drink responsibly



Foto: Seilbahn Komperdell GmbH

MIT DER U-BAHN INS SKIGEBIET

Zugegeben, das klingt ein wenig verrückt! Aber die Serfauser hatten schon vor 35 Jahren die bahnbrechende Idee, das Dorfzentrum durch eine unterirdische Bahn autofrei zu machen.

Sie ist die kleinste (nur 1,3 km) und höchstgelegenste, auf Luftkissen schwebende U-Bahn der Welt und damit zu Recht eine Attraktion der Region Serfaus-Fiss-Ladis. Die Gäste des **Genießerhotels Wellness-Residenz Schalber** (siehe S. 120) können damit ganz bequem bis zur Talstation der Komperdell-Seilbahn ins weitläufige Skigebiet zu Füßen der Samnaungruppe schweben. Pisten bis auf 2.820 m garantieren Abfahrten aller Schwierigkeitsgrade und Schneesicherheit bis weit in den Frühling. Eltern schätzen die beispielhafte Kinderschneeealm am sonnigen Hochplateau mit dem größten Sport-, Spaß- und Lerngelände in einem Tiroler Skigebiet. Und natürlich zur Entspannung die Schalber-Wellness mit getrennten Pool- und Relaxbereichen »Ladys only«, »Familie« und »Adults only«.



Foto: TVB Serfaus-Fiss-Ladis, Andreas Kirschner

CARVEN MIT ZOLLFREI-SHOPPEN

Als eine der besten Skiarenen der Welt gewinnt Ischgl immer wieder verschiedenste Auszeichnungen. Originell ist zudem die Möglichkeit, ins zollfreie Schweizer Samnaun zu wedeln und Schmuck und Parfümerie einzukaufen.



Foto: TVB Paznaun-Ischgl

Zu viel sollte es nicht sein, zumindest sollte man sich dann nicht erwischen lassen, denn mitten im Skigebiet stehen Zollhäuschen. Und die Zöllner halten ab und an Skifahrer auf, wenn sich deren Overalls allzusehr wölben. Aber auch ohne Shopping ist die Silvretta-Skiarena einfach fantastisch. Wer in unmittelbarer Nähe des im Dorfzentrum gelegenen **Genießerhotels Yscla** (siehe S. 122) in die Seilbahn steigt, kann zwischen 20 blauen, 40 roten und 25 schwarzen Pisten sowie Freeride-Strecken und Fun-Parks bis auf 2.872 m wählen. Und das schneesicher bis Anfang Mai.



BLUE NOTES ON CHRISTMAS

X-mas-Songs mal ganz anders: Erfrischend entkitscht präsentieren sich die bekannten Weihnachtssongs in der jazzig-bluesigen Neu-Interpretation der Salzburger Ausnahmemusikerin und Sängerin Sabina Hank. Selbst »Last Christmas« ist darauf zum Gerne-immerwieder-hören und das nicht nur zur Weihnachtszeit. (Label: Meand'er)



LOVE & BLUES IN THE CITY

Zum knisternden Kaminfeuer kann's durchaus auch mal ein wenig jazziger werden: Dann ist dieses schwungvolle Album von Jeff Cascard, dem Jazz-Professor aus Weimar, genau richtig. Soul-Jazz vom Feinsten mit zehn teils selbst komponierten Songs, geprägt von seiner unverwechselbaren Stimme. (Label: Herzog Records)



KULT-MÄNNERDUFT AUS HOLLAND

Eigentlich ist Yvo van Regteren Altena Lifestyle-Journalist, aber dann begann er Männerparfums zu kreieren, die mit klassischer Raffinesse maskulin und erfrischend zugleich sind:

»Für YVRA 1958 stand ein Gericht Pate: Als ich in Paris bei Epicure ein Dessert mit einer knusprigen Zitrone mit weißem Pfirsich und Eisenkraut bekam, wurde ich sofort in kulinarische Ekstase versetzt... perfekt dosiert, frisch und prickelnd. Eine zarte Frische, die ich auch in meinem ersten Duft YVRA 1958 angestrebt habe« (www.yvra1958.com).



Foto: Marcel Hagen

NEW YORKER SPIRIT FÜR DIE ALPINE KÜCHE

Europas Restaurantkritiker überschlagen sich vor Begeisterung, und was Max Natmessnig am **Chef's Table im Schualhus der Roten Wand am Arlberg** serviert ist in der Tat eine der spannendsten alpinen Küchen der Gegenwart.

Innovativ war Gastgeberfamilie Walch immer schon. In das vor rund 60 Jahren eröffnete Fonduestüberl kam die gesamte Arlberg-Prominenz einschließlich gekrönter Häupter per Pferdeschlitten. Mittlerweile hat Joschi Walch eins draufgesetzt und das Konzept des »Chef's Table at Brooklyn Fare« in New York in sein historisches Schualhus transferiert, wo an einer u-förmigen Theke ein fixes Menü als wahres Feuerwerk an Miniaturen und kleinen Gängen serviert wird. Alles basierend auf bodenständigen Produkten, geschmacklich ausgefeilt und ideenreich bis ins kleinste Detail. Die Getränkebegleitung schließt sich dem – auch als alkoholfreie Variante – würdig an. So romantisch die Anreise per Pferdeschlitten ist, besser man wohnt gleich nebenan in der **Roten Wand** (siehe S. 124 und Weinkellerblick S. 40–41) und lässt diesen sicher sehr eindrucksvollen Abend an der Bar nochmals Revue passieren.



Foto: Die West

Foto: Christian Wöckinger

BADEN IM SCHNEE

Ganz groß im Trend: Schwimmen auch im Winter im beheizten Gartenpool. Wir zeigen Ihnen, in welchen **Genießerhotels** dies möglich ist.



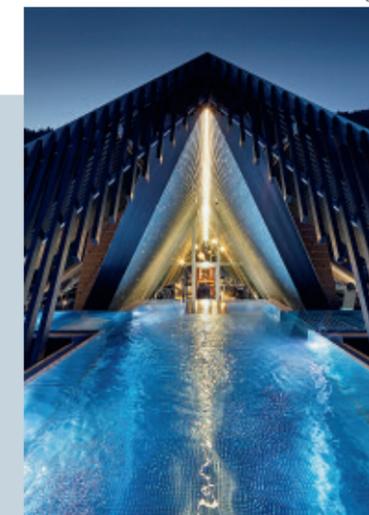
Genießerhotel Sonalp, Obereggen/Dolomiten (Südtirol)

Foto: Helmuth Rier



Foto: Hotel Bergergut

Genießer-Kuschelhotel Bergergut, Afiesl (Mühlviertel)



Genießerhotel Gams, zu zweit, Bezau (Bregenzner Wald)



Foto: Birkenhof

Genießerhotel Der Birkenhof, Neunburg v. Wald (Ostbayern)

DOLOMITENSCHWÜNGE ZWISCHEN SÜDTIROL & TRENINO

Ohne die Hartnäckigkeit von Georg Weissensteiner, dem Senior-Patron des Genießerhotels Sonnalp, würde es eines der beliebtesten Skigebiete Südtirols wohl nicht geben.

Hoch über Bozen, genau genommen auf 1.550 m, geht's los ins Dolomiten-Skigebiet am Fuße des imposanten Latemar mit 48 km Pisten bis hinüber in die Provinz Trentino. Auffallend ist die feine kulinarische Qualität der Skihütten, die mediterrane und Südtiroler Einflüsse verbinden und auch in Sachen Wein gut sortiert sind. Als architektonisches Aushängeschild gilt die stylische Oberholz-Hütte auf 2.096 m. Nicht entgehen lassen sollte man sich auch eine lustige Rodelpartie, zumal die Bahn mit Seilbahn bequem erreichbar ist und direkt beim **Hotel Sonnalp** (siehe S. 62) endet.



Foto: Rupert Mühlbacher, GAS



Foto: Paolo Codeluppi

Architektonisch originell und tolle Panoramalage: die Oberholz-Hütte.

Foto: Tristachersee



ROMANTIK WIE ANNO DAZUMALS

Eislaufen liegt im Trend, alle Städte haben im Winter Eislaufbahnen, aber am allerromantischsten ist es, auf einem zugefrorenen See übers Eis zu gleiten.

Als kleines Paradies erweist sich in dieser Hinsicht das **Genießer-Parkhotel Tristachersee** (siehe S. 102) bei Lienz. Ein zauberhaftes Refugium, umrahmt von in dichtes Weiß eingehüllten Wäldern und dazwischen der dick vereiste See mit breit gespurten Bahnen. Wöchentlich lädt Familie Kreuzer zum Turnier am hauseigenen Eisstockplatz und zu Fackelwanderungen am und um den Tristachersee.

Ein Begriff in ganz Holland ist der Weißensee, der ebenfalls so verlässlich zufriert, dass die historischen, niederländischen Grachtenläufe schon seit Jahren nicht mehr in Amsterdam und Co., sondern in Kärnten stattfinden. Hannes Müller, der Patron des **Genießerhotels Die Forelle** (siehe S. 100) war selbst österreichischer Eisschnelllauf-Staatsmeister und ist der perfekte Ratgeber für alles rund um die Kufen. Die spezielle Lage des naturbelassenen, verträumten Sees – ohne Auto-Durchzugsstraße – garantiert zudem beste Voraussetzungen für absolute Winteridylle.



Foto: Weißensee Info

KRIPPENSCHAUEN IM SALZKAMMERGUT

Die über Jahrhunderte für die Befehung der Salinen-Sudhäuser unentbehrlichen Holzfäller waren in den Wintermonaten arbeitslos. Das Schnitzen wurde in dieser Zeit zu einem wichtigen Bestandteil der Volkskultur.

Riesige Landschaftskrippen mit oft mehreren Hundert Figuren samt Bergen, Häusern und Alltagsszenen zeugen noch heute von dieser Tradition rund um Ebensee und die Kaiserstadt Bad Ischl. Wolfgang und Monika Gröller, die Gastgeber im **Genießer-Seehotel Das Traunsee** (siehe S. 86) pflegen nicht nur dieses Brauchtum, sondern vermitteln auch Zugang zu sehenswerten, teils privaten Ausstellungsstücken. Zu sehen sind sie ab ca. 20. Dezember bis 2. Februar. Zusätzliche Kultur-Highlights im Winter: Glöcklerlauf am 5.1. und Besuch der Heiligen 3 Könige, die am Traunsee per Schiff kommen.



Foto: Tourismusbüro Ebensee / Gerhard Spengler

In liebevoller Handarbeit gefertigt und oft über Generationen vererbt: die Salzkammergut-Landschaftskrippen.



AS TIME GOES BY

Gerade recht zum 75. Geburtstag von Bryan Ferry, dem einstigen Frontman von Roxy Music. Auf diesem Album (aus 1999!) lässt er sich auf alte Love-Standards ein – einfühlsam, melancholisch, kitschig und wunderbar zu knisterndem Kaminfeuer und einem schönen Rotwein – etwa aus der Region Carnuntum den **Blaufränkisch Ried Spitzerberg** von Dorli Muhr, www.dorlimuhr.at.



Foto: Stefan Mahlknecht

Foto: Achensee Tourismus



WINTERWANDERN AM ACHENSEE

Irgendwie hat es schon etwas Märchenhaftes, wenn das Ufergebüsch in Eis erstarrt ist und sich die Wintersonne im See spiegelt.

Dazu vielleicht noch der sich gerade verziehende Morgennebel und der Blick auf tiefverschneite Wälder. Der Achensee zwischen Rofan- und Karwendelgebirge hat sich, auch wenn man hier natürlich alle Wintersportarten betreiben kann, als beliebtes Ziel für ruhesuchende Winterwanderer etabliert. Rund um das **Kulinarik- & Genießerhotel Alpin** (siehe S. 114) stehen dafür entlang des Sees und in den umliegenden Bergen mehr als 150 km (!) zur Auswahl, unberührte Landschaften lassen sich (auch geführt) mit Schneeschuhen entdecken und Pferdeschliitenfahrten gibt es natürlich auch.

Foto: Matthias Weissengruber



Genießer-Romantik Hotel Das Schiff, Hittisau (Bregenzer Wald)

Foto: Paul Dahan



Genießer-, Golf- & Wellnesshotel Salzburgerhof, Zell am See (Salzburger Land)

Foto: Petr Blaha



Genießerhotel Theresa, Zell im Zillertal



Genießerhotel Der Waldhof², Völlan im Meraner Land (Südtirol)

Foto: Roland Lamprecht



Genießerhotel Bad Schörgau, Sarnthein im Sarntal (Südtirol)



Foto: TVB Tannheimer Tal/Felgenhauer Marco

LANGLAUFEN (LERNEN) IM SCHÖNSTEN HOCHTAL TIROLS

Langsam über glitzernde Loipen zu gleiten ist nicht nur ungemein gesund. Es eröffnet auch einen ganz neuen Blickwinkel auf die verschneite Berglandschaft. Wer will, kann sich sofort auf die Langlaufskier stellen. Vernünftiger ist es freilich, auch dafür ein paar Schulungsstunden zu nehmen. Und wo könnte man dies besser, als im Tannheimer Tal an der Nordtiroler Grenze zum Allgäu? 1.100 m hoch gelegen, bezeichnet man sich selbst als eines der besten Langlaufreviere Europas. Was bei rund 140 km an unterschiedlichsten Loipen durchaus nicht übertrieben ist. Der beheizte Gartenpool und die 4-Hauben-Küche bei Familie Radi im **Hohenfels**, das **Genießerhotel** (siehe S. 118) sind die genussvolle Abrundung nach dem Slow-Sport.

MIT DER ZUGSPITZBAHN AUF FAST 3.000 m

Irgendwann sollte man mal die Skiabfahrt von Deutschlands höchstem Berg oder, auch ohne Skier möglich, zumindest die ungläubliche Weitsicht aus dem »Schneekristall« genossen haben.

Die Zugspitze bildet das imposante Panorama, das sich von Zimmern, Restaurants und Wellness des **Genießerhotels Post Lermoos** (siehe S. 116) immer fotogen in den Mittelpunkt rückt. Von Tiroler Seite geht's mit der Zugspitzbahn zu Pulverschnee und Gletschersonne auf 2.962 m. Abfahrten bis hin zu Tiefschneepisten gibt es in allen Schwierigkeitsgraden. Wem das nicht genug ist, dem stehen sieben weitere kleine, familiäre Skigebiete in der Umgebung zur Auswahl.



Foto: Tiroler Zugspitzbahn

KAISERRUNDE ALS ULTIMATIVES SKIERLEBNIS

Ob sportliche Herausforderung oder gemütliches Carven mit den Kindern: Im Skigebiet Wilder Kaiser/Brixental lässt sich beides wunderbar kombinieren. Tolle Fotos für Instagram überall inbegriffen. Die Einheimischen sagen es durchaus mit berechtigtem Stolz: Ihre Skiarena wird immer wieder als eine der besten der Welt ausgezeichnet. Das **Genießerhotel Der Bär** (siehe S. 106) liegt dazu in Poleposition direkt an der Abfahrt und nahe der Hartkaiser-Bahn als Einstieg für mehr als 280 Pistenkilometer. Ambitionierte Wintersportler versuchen sich an der 20-km-»Kaiser-Runde« mit mehr als 4.000 Höhenmetern oder der berühmten »Black East«-Abfahrt. Anfänger und Familien finden jede Menge Alternativen, auf letztere warten zudem spezielle Kids-Clubs, Winter-Erlebniswelten, Fun-Parks und vieles mehr.



Foto: TV Wilder Kaiser / Chris Thomas

Foto: Daniel Zangerl / Montafon Tourismus GmbH



Foto: Andreas Haller / Montafon Tourismus GmbH

SCHNEESCHUHTOUREN & LAMA-TREKKING

Keine Frage, das Montafon ist eines der Top-Skigebiete der Alpen. Aber es ist auch eine Region, die großartige Möglichkeiten für Skitouren, Winterwanderungen und Bergerlebnisse mit Schneeschuhen eröffnet. Ernest Hemingway war einst mit Tourenskiern unterwegs, um danach regelmäßig in Familie Tschohls wunderbarem Gasthaus Löwen einzukehren. Heute würde er wohl gegenüber in deren **Genießerhotel Montafoner Hof** (siehe S. 132) wohnen und vielleicht auch mal eine geführte Schneeschuh-tour ausprobieren: Etwa von der Bergstation der Vermuthbahn auf über 2.000 Höhenmetern, umgeben von 3.000ern der Silvretta. Oder genussvoll mit Berg-Picknick im Schnee samt Montafoner Sua Kees (Käse) und Kaiserschmarrn. Gefallen hätte dem Literatur-Nobelpreisträger vermutlich auch die sehr entschleunigte Bergknappen-Tour mit Lamas.

Foto: Herbert Lehmann



Genießerhotel Die Riederalm, Leogang (Salzburger Land)

Foto: Haller's



Haller's Genießerhotel, Mittelberg (Kleinwalsertal)

Foto: Rote Wand



Genießerhotel Rote Wand, Lech am Arlberg

Foto: Michael Huber



Genießerhotel Der Bär, Ellmau (Wilder Kaiser)

Foto: Montafoner Hof



Genießerhotel Montafoner Hof, Tschagguns (Montafon)

Foto: Wolfgang Neuhuber



Genießerhotel Das Moerisch, Seeboden (Millstätter See)



SALZBURGER AUSZEIT BEIM BERGADVENT MIT WELLNESS

Gerade in der eigentlich stillen Vorweihnachtszeit wird's bei manchen Familien besonders hektisch dachte sich Familie Herbst, und hat ihr 4-Sterne-Superior-Resort in Leogang in dieser Zeit ganz auf ruhiges Genießen mit einem Touch Winter-Magie ausgerichtet.

Ausreichend Abstand ist garantiert, um die zauberhaften Adventveranstaltungen mit Geschichtenlesern und Weisenbläsern genießen zu können. Pferdeschlitten stehen bereit, und beim Gourmet-Adventbrunch im **Genießerhotel Die Riederalm** (siehe S. 94) serviert der kochende Patron Andi Herbst seine pffiffigen regionalen Kreationen »abteilig«, das heißt: Die Gäste können zwischen den Gängen die 2.000 m² Wellness nutzen oder auch die um diese Jahreszeit noch leeren Skipisten für eine Abfahrt nutzen. Beim »Christmas Wine & Dine Gala Dinner« erwähnt ein hochkarätiges Genießer Menü mit Weinbegleitung. Unbedingt empfehlenswert sind die wöchentlichen »Fackelwanderungen« mit Senior-Chef Friedl Herbst.



Fotos (2): Saalfelden-Leogang Touristik

Romantik pur im tiefverschneiten Salzburger Land.

EIN BUTLER AUF DER PISTE

Kreativ muss man sein, und so sind auf der Turracher Höhe Pistenbutler im Skigebiet als ganz besondere Form der Gästebetreuung unterwegs.



Foto: Attisani

Es zählt (noch) nicht zu den bekanntesten Skigebieten, obwohl dank einer Höhenlage (1.763 bis 2.205 m) bis in den Mai sichere Schneeverhältnisse garantiert sind. Eines der charmantesten ist es in jedem Fall und dafür sorgen nicht zuletzt die Pistenbutler, die für Fragen aller Art zur Verfügung stehen, mit Sonnencreme aushelfen, für Kinder Süßigkeiten, für Eltern ab und an ein Gläschen Prosecco mithaben und ab März sogar köstliches Eis vom Bergbauernhof. Zwei weitere Hits: der Fun Mountain Park und natürlich das kuschelige **Genießer-Schlosshotel Seewirt** (siehe S. 70).

Foto: Günter Standl



Genießerhotel Post Lermoos, Lermoos (Zugspitz Arena)

365 TAGE SKISPASS AM HINTERTUXER GLETSCHER

Ein Naturerlebnis rund ums Jahr: Österreichs einziges Ganzjahres-Skigebiet ist aber auch ohne Skier ein faszinierendes Ausflugerlebnis auf bis zu 3.250 m mit grandiosem Rundumpanorama. Übrigens barrierefrei erreichbar.

Nicht ohne Grund starten die Skiwelt-Profis traditionell in Hintertux in die Trainingssaison. Auf schneesichere Abfahrten gibt's hier eine Dauergarantie. Während des Winters vereint sich der Hintertuxer Gletscher mit den Zillertaler Skibergegen Eggalm, Rastkogel, Finkenberg, Penken/Mayrhofen und Ahorn zur Ski & Gletscherwelt Zillertal 3000, in der mit einem Skipass 202 Pistenkilometer zur Auswahl stehen. Ebenso reizvoll ist die sommerliche Kombination von Sonnenskilaf mit Wanderungen oberhalb der Baumgrenze durch eine von markanten Bergkulissen und wilden Wassern geprägte Naturlandschaft. Spätestens ab Herbst sind auch die Sportprofis wieder da, um sich für den nächsten Winter einzucarven. Gewohnt wir natürlich in einem der **Genießerhotels**, dem **Lanersbacherhof** (siehe S. 112) oder dem **THERESA** (siehe S. 110).



Foto: Johannes Sautner, shootandstyle.com



Foto: Daddy's Daughters

WÄRMENDES FÜR HERZ UND SEELE

Ganz auf sportlich lässige Mode aus hochwertigem Cashmere hat sich das junge Salzburger Label »Daddy's Daughters« spezialisiert. So richtig warm und weich zum Reinkuscheln (nicht nur) an kalten Wintertagen. www.daddysdaughters.com



Foto: Stillsegler

HANDWERKSKUNST VOM FEINSTEN

Kein gewöhnlicher Online-Versand, sondern eine Fundgrube für unglaublich schöne Dinge, zusammgetragen von kleinen Manufakturen. Ob Gläser und Karaffen, Porzellan und Deko oder ganz edle Cashmere-Schals. www.stillsegler.com

Foto: www.fotomike.com



Genießerhotel La Maiena Meran Resort, Marling bei Meran (Südtirol)

Foto: Hohenfels



Genießerhotel Das Hohenfels, Tannheim (Tannheimer Tal)

Foto: Mario Stockhausen



Genießerhotel Sonnhof by Vitus Winkler, St. Veit im Pongau (Salzburger Land)

Foto: Lebesmühlbacher



Genießerhotel Wellness Residenz Schalber, Serfaus (Ferienregion Serfaus · Fiss · Ladis)

FEINSTE KULINARIK BEI UNSEREN PARTNER-RESTAURANTS

RESTAURANT REINHARTSHUBER
IM GWANDHAUS



Foto: Gössi

Christoph und Stefanie Reinhartshuber
5020 Salzburg · Morzger Str. 31 – Österreich
T +43 (0) 662 / 469 66 340 oder
+43 (0) 664 / 222 53 79
office@restaurant-reinhartshuber.at
www.restaurant-reinhartshuber.at

RESTAURANT WALDSCHÄNKE



Foto: Lalo Jodlbauer

Familie Grabmer · 4710 Grieskirchen
Kickendorf 15 – Österreich
T +43 (0) 72 48 / 62 308
waldschaenke@utanet.at
www.waldschaenke.at

RESTAURANT LOIBNERHOF



Familie Knoll · 3601 Dürnstein
Unterloiben 7 – Österreich
T +43 (0) 27 32 / 82 890
reservierung@loibnerhof.at
www.loibnerhof.at

RESTAURANT SICHER



Foto: Sepp Dabringer

Familie Sicher · 9121 Tainach
Mühlenweg 2 – Österreich
T +43 (0) 42 39 / 26 38
office@sicherrestaurant.at
www.sicherrestaurant.at

RESTAURANT
TRIPPOLT ZUM BÄREN



Foto: Ramona Steiner

Familie Trippolt · 9462 Bad St. Leonhard
Hauptplatz 7 – Österreich
T + 43 (0) 43 50 / 22 57
office@zumbaeren.at
www.zumbaeren.at

RESTAURANT STORSTAD



Foto: Florian Hammerich

Anton Schmaus · 93047 Regensburg
Watmarkt 5 – Deutschland
T +49 (0) 941 / 59 99 30 00
info@storstad.de
www.storstad.de

RESTAURANT TSCHEBULL



Familie Tschebull · 20095 Hamburg
Mönckebergstr. 7 – Deutschland
T +49 (0) 40 / 32 96 47 96
restaurant@tschebull.de
www.tschebull.de

RESTAURANT HUBERWIRT



Alexander Huber
84568 Pleiskirchen
Hofmark 3 – Deutschland
T +49 (0) 86 35 / 201
info@huber-wirt.de · www.huber-wirt.de

DAS MARKTRESTAURANT



Andreas Hillejan · 82481 Mittenwald
Dekan-Karl-Platz 21 – Deutschland
T +49 (0) 88 23 / 92 69-595
info@das-marktrestaurant.de
www.das-marktrestaurant.de

IMPRESSUM

Herausgeber: Genießerhotels & -restaurants, Bergstraße 12, 5020 Salzburg, Telefon +43 (0) 662 / 82 21 27, Fax +43 (0) 662 / 82 21 27-20, office@geniesserhotels.com, www.geniesserhotels.com. Redaktion, Konzeption und Leitung: ART RedaktionsTeam GesmbH, Dr. Wolfgang Neuhuber, Bergstraße 12, 5020 Salzburg. Redaktionelle Koordination: Andreas Neuhuber. Textredaktion: Petra Bader, Wolfgang M. Gran, Anja Hanke, Andreas Neuhuber, Wolfgang Neuhuber, Michael Oelkers. Titelbild: Apfel, Enzian & weiße JRE-Schokolade von Andreas Döllerer, Genießerhotel Döllerer, Foto: Joerg Lehmann; historischer Skifahrer, Foto: H2 Agentur. 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.

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

BEST OF ALPE ADRIA

GROSSE KLASSE UND SEHR INDIVIDUELL:
Gemeinsam mit den Spitzenwinzern Bernhard Ott, Uwe Schiefer und Fritz Wieninger haben Österreichs Jeunes Restaurateurs drei außergewöhnliche Weine kreiert, allesamt limitierte Sondereditionen aus erstmals abgefüllten Speziallagen.



GRÜNER VELTLINER RIED KIRCHTHAL, JRE-EDITION 2018 WEINGUT OTT
Wagram/Niederösterreich, www.ott.at

BLAUFRÄNKISCH HUMMERGRABEN,
JRE-EDITION 2017 WEINBAU SCHIEFER
Eisenberg/Burgenland, www.weinbau-schiefer.at

WIENER GEMISCHTER SATZ DAC RIED FALKENBERG 1ÖTW,
JRE-EDITION 2018 WEINGUT WIENINGER
Wien, www.wieninger.at

Alle Weine in Deutschland und Österreich
online bestellbar über www.weinhandelshaus.at

Weinset
direkt bestellen:



DÖLLERERS JRE-DEGUSTATIONSKARTONS:

3er-Paket: je einer der drei JRE-Weine € 82,27 exkl. Porto.
6er-Paket: je zwei der drei JRE-Weine € 155,88 exkl. Porto

EINE PRISE SÜDEN ALS PERFEKTE BEGLEITUNG
NICHT NUR FÜR FISCHGERICHTE:



DECANTER
2020
PLATIN (97 Punkte)
für Kozlović Selekcija
Malvazija 2017



Zwei außergewöhnliche Spitzenprodukte, die von Kroatiens JRE-Köchen gemeinsam mit Istriens Top-Winzer Kozlović und der kultigen Olivenöl-Manufaktur Chiavalon kreiert wurden.

JRE-OLIVENÖLBLEND, MANUFAKTUR CHIAVALON

Das harmonisch ausbalancierte Öl überzeugt mit leicht bitterer, scharfer Note, die mit feiner Fruchtigkeit verschmilzt und in der Küche vielseitig einsetzbar ist. www.chiavalon.hr

JRE-MALVAZIJA 2016, WEINGUT KOZLOVIĆ

Elegant fruchtige Würze zeichnet dieses Paradebeispiel eines istrischen Malvazijas aus, den Starwinzer Giancarlo Kozlović nur in besten Jahrgängen produziert. www.kozlovic.hr

Der JRE-Malvazija und das JRE-Olivenöl sind in Österreich und Deutschland online erhältlich bei www.weinhandelshaus.at.

BEWUSST SEIN.



Gut Bier braucht Weile. Daher brauen wir unser Bier mit viel Zeit und nach allerhöchsten Standards. Dafür wurden wir ausgezeichnet. Mit Slow Brewing, dem konsequentesten Gütesiegel für Bier.

Einfach leben!

TRUMER.AT