

GENIESSER

HOTELS

CIRQUE GOURMET®

DAS REISEMAGAZIN DER GENIESSERHOTELS

HERBST | WINTER 2023 | 24 · AUSGABE NR. 26

WINTER
ZAUBER



Wo familiärer Charme
AUF GENUSSVOLLE ERLEBNISSE TRIFFT

DIE NEUE WIRTSCHAUSKULTUR. **Tiroler Wein-Schatzkammer.**
Alpine Dorfidylle. INSIDER SERFAUS. **Die Käse-Alchemisten.**

SCHENKEN

leicht gemacht

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

Einfach zum Download auf www.geniesserhotels.com



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

DER
GENIESSER-
GUTSCHEIN
FÜR DIE SCHÖNSTEN
MOMENTE
DES JAHRES

Hier können Sie den gewünschten Betrag eingeben.

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

UND SO EINFACH GEHT'S:

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

Alle weiteren Informationen: www.geniesserhotels.com



Foto: Johannes Kernmayer

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

Gibt es eigentlich einen Unterschied zwischen den Begriffen »Gourmet« und »Genießen« oder meint beides dasselbe?

Warum nennen wir die Mitgliedsbetriebe unserer Hotelvereinigung nicht Gourmethotels, sondern Genießerhotels? Ganz einfach: Weil »Genießen« für uns noch mehr umfasst! Die ausgezeichnete Küche ist bei allen unserer sehr individuellen Häuser ein ganz wesentliches Element. Exzellent ist sie überall. Bei einigen ist sie sogar so herausragend, dass Küchenchef und Restaurant zu den allerbesten in Österreich und Südtirol zählen. Und wir sind mächtig stolz, diese kreativen Künstler am Herd in unseren Reihen zu wissen.

Das ganz Besondere bei unseren Genießerhotels & -restaurants ist jedoch, dass die außergewöhnlichen Ambitionen rund um Essen und Trinken eingebettet sind in ein Gesamterlebnis, bei dem die familiäre Note der jeweiligen Gastgeberfamilie im ganzen Haus spürbar ist. Hohe Qualität mit vielen feinen Details, aber alles entspannt, unaufgeregt und sehr persönlich!

Genuss als Rundum-Wohlfühlpaket, sodass jeder Besuch beste Voraussetzungen bietet, sich in dieser, unserer Welt verwöhnen zu lassen.

Dieses Magazin soll Sie inspirieren, da und dort vorbeizuschauen, und wir sind überzeugt davon: Kennen Sie ein Genießerhotel, möchten Sie sicher auch noch weitere kennenlernen.

S. Gastager
Stephanie Gastager

W. Neuberger
Wolfgang Neuberger

Geschäftsführer Genießerhotels & -restaurants

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

Kennen Sie die **FACEBOOK**-Seite der Genießerhotels?



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

VIELLEICHT DIE
FEINSTEN
PRALINEN
Österreichs

TESTEN SIE SELBST



EINFACH ONLINE BESTELLEN
BEI EVELINE WILD



www.der-wilde-eder.at/onlineshop

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

Infos zu den Kochkursen
und zum Genießerhotel
Der WILDe EDER:

www.der-wilde-eder.at

INHALT

- 6 DER GENIESSER-CODEX**
Was Genießerhotels von anderen Hotels unterscheidet
- 8 INSIDER**
Brigitte und Veronika Schalber präsentieren ihre Ferienwelt rund um Serfaus
- 10 AMUSE BOUCHE**
Häppchenweise Neuigkeiten für genussaffine Reisende
- 14 TAVOLATA**
Darf Spitzengastronomie auch gemütlich sein? Susanne und Thomas Dorfer mit Ö3-Radiostar Robert Kratky beim Tischgespräch im Landhaus Bacher
- 20 GOURMET-EVENTS**
Unbedingt vormerken, keinesfalls verpassen – Termine für Feinschmecker und Weinkenner
- 22 »WIAZ' HAUS«**
Wirtshauskultur ist wieder groß im Trend und bereichert als ambitioniert stimmiges Zweitlokal in vielen Facetten so manches Gourmetrestaurant
- 28 TRAUM-SUITEN**
Einfach nur lässig ganz nach dem Motto »darf's ein bisschen Luxus sein?«
- 30 ALPINE IDYLLE ZU JEDER JAHRESZEIT**
Besuch bei Familie Duftner im Böglerhof im Alpbachtal
- 34 ABTAUCHEN**
Badespaß und Wellness vom Feinsten als entspannende Auszeit (nicht nur) zum Advent-Trubel
- 38 WINTERREISE**
Weiße Jahreszeit mal ein bisschen anders – stille Ferientage in verborgenen Naturlandschaften
- 42 INTERVIEW: CHRISTINA UND RAINER MÜLLER**
Vom Lift-Café zum Tiroler Vorzeige-Hotel mit einer der besten Weinkarten des Landes
- 46 ALLES KÄSE**
Die geheimnisvolle Bunkerwelt der Affineure
- 52 FOOD-SCOUT HERWIG ERTL'S GENUSS-ECKE**
Feine Gourmandisen für zuhause



Foto: Johannes Kernmayer

14



Foto: Joerg Lehmann

22



Foto: Der Wilde Eder

38



Foto: Petr Blaha

46



Foto: Michael Kreyer

53 Der Genießerguide

36 Genießerhotels in Österreich und Südtirol als Anregung für perfekte Ferientage – mit praktischen Reise-Infos und attraktiven Pauschalen.

Wir begrüßen als jüngstes Mitglied der Genießerhotels & -restaurants die Familien Bischof und Steinfeld vom 4-Sterne-S-Hotel Alpenstern in Vorarlberg.

DÖLLERER

WEINHAUS



SHOP.DOELLERER.AT

EIN PERSÖNLICH SELEKTIERTES SORTIMENT MIT TIEFGANG.



DÖLLERERS WEINABO

„Das ideale Geschenk für Weinliebhaber, die gerne einen Blick über den Glasrand werfen.“

RAIMUND DÖLLERER



SCANNEN & WEINABO SICHERN

GENIESSER- C O O D D E E X

Was die feinsinnige Vereinigung der GENIESSERHOTELS & -RESTAURANTS verbindet und warum sie für all jene, die Kulinarik, Wein und Ferienadressen mit Seele lieben, die perfekte Wahl ist.

1. Mit **AUSSERGEWÖHNLICH GUTER KÜCHE** zu begeistern ist für alle Mitgliedsbetriebe eine Herzensangelegenheit.
2. Mit **AMBITIONIERTER WEINKULTUR** zu überraschen ist allen Gastgebern ein ganz besonderes, leidenschaftlich gepflegtes Anliegen.
3. Mit unverwechselbar **PERSÖNLICHER ATMOSPHERE** ein Ambiente des Wohlfühlens zu schaffen, ist das Fundament jedes Genießerhotels.

Wunderbar spannend: Jedes Genießerhotel interpretiert diesen hohen Qualitätsanspruch auf seine ganz individuelle Weise. Bei manchen steht das meist vielfach ausgezeichnete Gourmet-Restaurant im Mittelpunkt, andere setzen ihren genussvollen Schwerpunkt auf eine raffinierte Genießerpension in allen Facetten.

Wunderbar vielfältig: Die Welt der Getränke ist fantastisch divers geworden. Neue Weintrends sind auf den Karten der Genießerhotels ebenso selbstverständlich wie innovative alkoholfreie Getränke.

Wunderbar einzigartig: Jeder Mitgliedsbetrieb wird von seinen Besitzern auf deren ganz eigene Weise geführt. Ihre Leidenschaft als Gastgeber für alles rund ums Genießen ist der entscheidende Unterschied zu austauschbarer Konzernhotellerie.



Foto: Joerg Lehmann

Über diese gemeinsamen Säulen der Vereinigung hinaus ist jedes Genießerhotel in Angebot und Infrastruktur völlig individuell. Für reiselustige, genussaffine Gäste ist dies ideal, weil es ganz viel zu entdecken gibt. Mal Kultur oder Wellness, mal Sport oder Wein-Tour – jeder Mitgliedsbetrieb lädt mit eigenen Schwerpunkten ein, feine Kulinarik ist aber immer garantiert.



Foto: Martin Luggner

MONIKA MÜLLER DIE FORELLE WEISSENSEE/ KÄRNTEN

Genießerhotel zu sein ist für uns ein Gesamtkonzept, das über das Essen und Trinken hinausgeht. Das Thema Genuss ist unsere Philosophie der nachhaltigen Regionalität, ebenso wie die familiäre Atmosphäre, das Fine-Dining der 4-Hauben-Küche sowie wie das unaufgeregte Rundum-Wohlfühlen inmitten einer Naturlandschaft.



Foto: Walser Images

HERMANN HALLER HALLER'S KLEINWALSERTAL/ VORARLBERG

Wir bieten kreative Genussmomente von früh bis spät und variieren das Thema »Halbpension«, indem wir abwechselnd unterschiedliche, besondere Erlebnisse und Momente kreieren. Das kann ein Galadinner sein oder auch zwischendurch eine ganz spezielle Verkostung. Immer aber eingebettet in gelebte Gastfreundschaft und Wohnzimmerfeeling.



Foto: Joerg Lehmann

CHRISTL DÖLLERER DÖLLERER GOLLING/ SALZBURG

Der Reichtum der Genießerhotel-Gruppe liegt darin, dass jeder Betrieb unterschiedlich ist. Wir in Golling sind natürlich in erster Linie als Restaurant bekannt, das auch über Zimmer verfügt. Aber wichtig ist uns, dass das Thema Genießens in jedem Detail spürbar ist, vom etwas anderen Frühstück über das Wirtshaus bis zum Wein, der bei uns nochmals eine eigene Rolle spielt.



Foto: Günter Standl

VITUS WINKLER SONNHOF ST. VEIT/SALZBURG

Abschalten, sich fallen lassen, alles völlig entspannt erleben – genießen hat ganz viel mit Atmosphäre und Stimmung zu tun. Die Küche ist dazu das Bereichernde: Von der persönlichen Begrüßung mit Häppchen über Gourmetfrühstück bis 11 Uhr und das bodenständig geerdete, dennoch inspirierte Abendmenü für Hausgäste bis zum kreativen Avantgarde-Menü, welches als »das« Erlebnis in Erinnerung bleiben soll.

*Wie wir unsere Mitgliedschaft
als Genießerhotel interpretieren*

INSIDER-TIPPS

UNSERE FERIENWELT RUND UM SERFAUS

Die Wellness Residenz Schalber weiß in allen Belangen zu überzeugen – mit 5-Sterne-Superior-Komfort, exzellenter Wellness (18 von 20 Punkten im Relax Guide 2023) und eine der besten Genießerpensionen des Landes (www.schalber.com). Uns haben Brigitte und Veronika Schalber spannende Tipps verraten, ganz nach dem Motto »das machen die Schalbers und ihr Team an freien Tagen!«



Foto: Günter Standl



Foto: TVB Tiroler-Oberland, Kurt Kirschner



Foto: Fisser Bergbahnen GmbH, Sepp Mallau



Foto: Serfaus-Fiss-Ladis Marketing GmbH, Franz Oss

(1) HERBST-WANDERUNGEN:

Die Wanderschuhe sollte man unbedingt im Gepäck haben, denn unsere Tiroler Region bietet ungemein vielseitige Routen mit fantastischen Naturschauspielen, sei es zum Naturpark Kaunergrat, zu den oberen Spinnseen oder zur Anton-Renk-Hütte mit ihren die Felsen hinunterstürzenden Renkfällen (auch fallender Bach genannt).

(2) SKITOUREN:

Neben einem Top-Skigebiet können sportive Naturen auch die Tourenskier anschnallen. Überaus reizvoll etwa die Abfahrt vom Furgler, dem Serfauser Hausberg – rund 700 Höhenmeter (11,7 km Länge) ab knapp unter dem Gipfel bis zurück auf die Pisten.

(3) BIKE-PARK:

Einfach lässig... und das für alle Altersgruppen. Neueinsteiger sollten einen Kurs buchen, bereits für Kids ab 3 Jahren möglich! Auch unsere Luisa hat bereits den Eichhörnchen-Kurs absolviert – unser Prädikat: »Unbedingt empfehlenswert.« www.bike-sfl.at

(4) NATURSPEKTAKEL:

Auf der Strecke von St. Moritz (ca. 2 h vom Hotel) bis Zermatt erlebt man mit dem **Glacier Express**, der berühmtesten



Foto: Rhätische Bahn, Andrea Badrutt

Bahn der Welt, atemberaubende Aussichten auf die Rheinschlucht, tosende Bergbäche oder das imposante Landwasserserviadukt (UNESCO-Weltkulturerbe). Der **Bernina Express** wiederum führt über 196 Brücken von St. Moritz nach Tirano, und vorbei an beeindruckenden Gletschern geht es über den Bernina-Pass wieder zurück. www.rhb.ch

(5) SEHENSWERT:

Ebenfalls rund 2 h sind es bis zu der weltbekannten **Riedel Glasmanufaktur** samt Museum in Kufstein, absolut lohnenswert! Tipp: Etwa auf halber Strecke in Innsbruck einen Shopping-Zwischenstopp einplanen. www.riedel.com

Und auch Südtirol ist rasch erreicht, beispielsweise die hochmittelalterliche, bestens erhaltene **Churburg** in Schluderns (www.churburg.com)... und danach vielleicht noch weiter ins Kurstädtchen Meran.

5



Foto: Tirol Werbung, Lisa Hörterer



Foto: IDM Südtirol-Alto Adige, Tina Sturzenegger

Gault & Millau

Österreich

Die besten Restaurants, Weine & Hotels



www.gaultmillau.at

Gault.Millau.Oesterreich

gaultmillau_austria

FRISCHER WIND AM WILDEN KAISER

»Nachhaltigkeit und regional versteht sich mittlerweile von selbst, bei mir stehen Produkt und Geschmack im Vordergrund«, so die Devise von **Herbert Wieser**, der seit Sommer die Küche im Genießerhotel Der Bär in Ellmau leitet. Zuvor war der 54-Jährige in internationalen Top-Betrieben, wie u. a. in den 5-Sterne-S-Hotels Hochgurgl und Erbrinz im deutschen Ettlingen oder im 5-Sterne-Hotel Bachmaier am bayrischen Tegernsee tätig. Für die perfekte Weinbegleitung sorgt Sommelier und Oberkellner **Robert Lechner**, der 2023 sein 30-jähriges (!) Bär-Jubiläum feiert. www.hotelbaer.com



Herbert Wieser



Robert Lechner

Fotos: CM Visuals, Der Bär

JUNGE WILDE

Vielversprechendes für die Zukunft: Mit **Ralph Kollnitzer** vom Sonnhof by Vitus Winkler in St. Veit (Salzburg) sowie **Sandro Abel** vom Alpenstern in Damüls (Vorarlberg) schafften es gleich zwei hochkarätige Talente aus den Reihen der Genießerhotels & -restaurants ins große Finale der Rolling Pin-Convention in Berlin.



Ralph Kollnitzer



Sandro Abel

Fotos: M. Stockhausen, A. s. Larentzakis

Generationswechsel Im Sattlerhof: 3-Hauben-Koch Hannes Sattler hat das Küchenzepter an seinen Sohn Markus übergeben.



Fotos (3): Conversion Club

SHOOTING-STAR AM SATTLERHOF

Zwischendurch hat Markus Sattler immer wieder mal zuhause in Gamlitz aufgeköcht. Seit April ist der Steirer nach internationalen Jahren endgültig zurückgekehrt und sorgt als neuer Küchenchef im Sattlerhof für Furore.



Spitzenrestaurants wie Kokkeriet in Kopenhagen (1 Michelin-Stern) sowie Vollmers in Malmö (2 Michelin-Sterne) haben Markus Sattler geprägt. Nun hat er neuen Schwung in eines der schon bislang besten Gourmetrestaurants der Steiermark gebracht. Gemeinsam mit Schwester Anna und deren Lebenspartner Thomas Ferrand als Sommeliers (beide lange in der internationalen Sterne-Gastronomie) bildet er das neue, junge Dream-Team am elterlichen Sattlerhof.

Regionale Produkte stehen im Fokus der ungemein kreativen Küche. Vieles davon aus eigener Jagd, Tierzucht (u. a. Lamm) oder vom 600 m² Kräuter- und Gemüsegarten unter der Obhut von Papa Hannes. Sie bilden die Basis seines innovativen, schwungvoll neu interpretierten steirischen Küchenstils, der mit skandinavischem Purismus und französischem Touch zwei scheinbar gegensätzliche Welten genussvoll integriert.

Für die perfekten, großartigen Weine sorgen zum einen die Cousins Alex und Andi Sattler, die mit dem Weingut Sattlerhof von Auszeichnung zu Auszeichnung eilen. Zum anderen Schwester und Schwager in spe, deren weltweite Kontakte sich in der ungemein spannenden Weinkarte widerspiegeln. www.sattlerhof.at

HOT-NEWS ÜBER MERAN

Das Genießerhotel La Maiena Meran Resort hat – wieder einmal – viel vor und nützt die Winterpause für einige spektakuläre Umbauten.



© Planstudio Pederiva GmbH

Ein Trendsetter im Meraner Land ist Familie Waldners Top-Ferienadresse in Marling schon lange. Bis 5. November kann man noch den Südtiroler Herbst genießen, danach wird nicht nur der gesamte Entréebereich völlig neu gestaltet. Ab April 2024 erwartet die Gäste dann unter anderem:

- neue Lobby sowie Hotelshop
- Hotelbar mit Panoramablick auf Meran
- begehbarer Weinschrank am Eingang des Restaurants mit Tasting-Table
- Panorama-Spa mit Event-Sauna samt Frischluftbereich, Jacuzzi auf der Terrasse, Friseur, Kosmetik & Massage sowie neue Ruhe- und Relaxbereiche
- Fitness- & Gym-Center mit modernen Cardio- & Kraftgeräten
- Bewegungsraum für das hauseigene Fitnessprogramm, auch für größere Seminare nutzbar
- Multi-Media-Corner – Spielbereich für die erwachsenen Gäste

Dass auch den MitarbeiterInnen großes Augenmerk geschenkt wird, zeigte bereits die Auszeichnung »Top Arbeitgeber Südtirol« vom Schlummer Atlas 2022, und auch bei den kommenden Umbauplänen entstehen für sie 12 neue Zimmer, Aufenthaltsraum und Umkleieräume mit Duschen. www.lamaiena.it



Foto: Armin Terzer

Familie Waldner hat stets die Zukunft im Blick und begeistert ihre Gäste laufend mit neuen Annehmlichkeiten.

HIMMLISCH SCHLAFEN

Noch kuscheliger wohnt es sich in der Post Lermoos in der Tiroler Zugspitz Arena. Und dazu gibt es einen musikalischen Wein-Event, den man nicht verpassen sollte.

»So richtig gut schlafen und schön träumen«, ist die Devise in Familie Denggs 4-Sterne-Superior-Hotel vor der prachtvollen Kulisse der Zugspitze. Deshalb gab es eine kleine Verschönerungskur für einen Teil der ohnedies schon sehr luxuriösen Suiten, die nun alle mit frischen Farben, edlen Stoffen und nicht zuletzt superbequemen 210 cm Boxspring-Matratzen in hochwertiger Schweizer Qualität ausgestattet wurden. www.post-lermoos.at



Foto: Günter Standl

DO 25.01. Nicht so früh zum Schlafen kommen Weingenießer an diesem Abend: »Das Phantom der Oper« heißt das spannende Motto, bei dem zum kreativen Genießer-Dinner das Weingut Kirnbauer zur Verkostung lädt. Den Paradewein »Phantom« nehmen sie natürlich mit, und als besonderes musikalisches Highlight gibt's dazu schönste Hits aus dem berühmten Musical.

Foto: Joerg Lehmann





Foto: Peter Rigaud

Feine Wohnkultur ist für **URSULA WINDISCH** ein unverzichtbarer Bestandteil fürs rundum Genießen. Die neun eleganten neuen Suiten spiegeln dies in jedem Detail wider. Jede ein Unikat im Chalet-Stil, manche mit Kamin, alle mit Terrasse oder Balkon und voll eingerichteter Küche. Edle, natürliche Materialien und Farben prägen die Atmosphäre, ausgewählte Designstücke setzen Akzente. Aber trotz aller Lässigkeit: für den eigentlichen Eyecatcher sorgt immer der fulminante Fensterblick auf das Massiv des Wilden Kaisers.



Fotos (2): Günter Standl



Foto: Michael Huber

ALPINE-STYLE

Ganz schön *bärig*,
die neuen Suiten
im BÄR in Eilmäu.

Von den ikonischen, industriellen Lampen aus Frankreich über edle Stoffe der Tiroler Manufaktur Fine bis zu italienischen Couchtischen – der persönliche Mix macht jede Suite zum Unikat. Und der Panoramablick aus den Zimmern setzt sich an der spektakulär angelegten Wasserwelt fort.

VENEZIANISCHES TRINKGLAS

»Nur was uns auf Anhieb begeistert, hat eine Chance in unserem Online-Shop »living in 21th« aufgenommen zu werden!«

Erfolgsgastronomin Katarina Riederer (Casa Dante in Momjan) und Keramikerin Sybille Lehner (elsi tischkultur) haben ganz besondere, handgefertigte Stücke rund um Tisch, Genießen und Wohnen zusammengetragen.

Die neugegründete Plattform ist eine Fundgrube für feinfühlig Ästhetiker. Der Bogen der Manufakturen spannt sich von Deutschland über Österreich und Ungarn bis nach Italien und Kroatien. Im Programm finden sich auch die edlen Trinkgläser »Bagonghi« aus Murano, die exklusiv für Katarina Riederer von italienischen Glasbläsermeistern in 6 Farben gefertigt werden: Wunderbare Einzelstücke, veredelt mit Farb- oder Silberauflage. Ein Hingucker: die stilvolle Karaffe.

www.livingin21.com, www.momjan.com



Foto: Rudi Ferder

GLASKUNST FÜR ZUHAUSE



Fotos: G. Zeidler

HISTORISCHE DESIGN-FLASCHE

Begonnen hat anno 1903 alles als Brantweinschenke, und noch heute prangt eine breite Flasche mit rautenförmigem Muster als Zunftschild über dem SPORER in der Salzburger Getreidegasse.

Zum 120. Gründungsjubiläum haben Michael und Susanne Sporer dieses Schild als Anregung für eine speziell designte Glasflasche genommen. Dafür wurden Kräuter, Blumen, Wurzeln und Beeren in Feinkorndestillat angesetzt, gebrannt und zuletzt für 10 Monate im Süßwein-Fass von Spitzenwinzer Kracher gereift. Der elegant bittere Kräuterlikör ist mit 999 Stück limitiert. Ideal als Digestif oder als erfrischender Aperitif auf Eis oder mit Tonic.

www.sporer.at



Foto: Studio Steinwender

BÖHMISCHES NUPPENGLAS

Kleine Manufakturen, die Handwerk zur Kunst erheben, haben es Franz Eisl angetan. Vor zehn Jahren hat er seinen Onlineshop STILLSEGLER gegründet, der nur Auserlesenes präsentiert. So wird die Glaskollektion Aquilo mit ihrem charakteristischen Nuppendedekor mundgeblasen in einer traditionellen böhmischen Glasbläserei. Edel dazu die Glaskaraffe, auf der praktischerweise keine Fingerabdrücke zu sehen sind. Ebenfalls außergewöhnlich: die stilvolle Vasen-Kollektion. www.stillsegler.com. Verkaufsshops gibt's in Wien und Traunkirchen.

TAVOLATA

DAS GENIESSER-TISCHGESPRÄCH

Darf Weltklasse gemütlich sein?

Seit der Ö3-Radio-Star von Wien nach Krems-Stein übersiedelt ist, sind sie quasi auch Nachbarn. Getrennt nur durch eine Brücke über die Donau. Aber für Robert Kratky und die Landhaus-Bacher-Chefs Susanne und Thomas Dorfer steht längst nur das Verbindende im Vordergrund. Sie sind nicht nur gute Freunde geworden, sondern auch einig darüber, was eine besondere Gastronomie ausmacht. Es muss menschen bei all dem beinhalten Handwerk, denn sonst nützt das beste Essen auf dem Teller nichts. Echte Willkommenskultur und Gemütlichkeit sind für das Trio der Humus, auf dem alles andere gedeihen kann.

Text: Wolfgang Maria Gran; Fotos: Johannes Kernmayer

LANDHAUS BACHER

Sie sind ein Dreamteam, das dem ehrwürdigen Landhaus Bacher in Mautern seine Tradition lässt und trotzdem frischen Wind hineinbringt: Susanne Dorfer-Bacher, die Restaurantleiterin und Sommelière, und ihr Ehemann Thomas Dorfer, der 4-Hauben-Spitzenkoch, der von der großen Lisl Wagner-Bacher die Küche übernommen hat. Sie schaffen es seit Jahren, ein Spitzenlokal mit einem ganz besonders gemütlichen und heimeligen Touch zu führen. www.landhaus-bacher.at

ROBERT KRATKY

Man kennt ihn als Radio-Star, als Anchorman der Sendung Ö3-Wecker. Aber der 1973 in Salzburg geborene Kratky ist noch viel mehr: Eventmarketing-Profi mit eigener Firma, Berater, Trainer, Vortragender bei Firmen und Hochschulen. Und noch etwas ist der Radio-Profi: Ein ausgewiesener Feinschmecker und Genussmensch, der einem Gourmettempel, in dem es so menschen wie im Landhaus Bacher, fast schon in Liebe zugetan ist. www.robertkratky-eventmarketing.at

Drei Genussmenschen und drei gute Freunde. Ö3-Moderator Robert Kratky ist längst auch Stammgast in Mautern bei Susanne und Thomas Dorfer im Landhaus Bacher.





Der eine muss als Wecker-Mann im Radio ganz früh aus den Federn, die anderen kommen oft erst sehr spät ins Bett. Deshalb haben es die Dorfers und Robert Kratky bisher noch nicht geschafft, einmal gemeinsam essen zu gehen. Umso mehr genoss das Trio das entspannte und lockere Tischgespräch im Garten des Landhauses Bacher.

Susanne wurde 2023 von »Rolling Pin« als Gastgeberin des Jahres ausgezeichnet. Fangen wir trotzdem mit dem Gast an. Robert, warum muss ein Genussmensch an diesen Ort kommen?

Robert: Weil das Landhaus Bacher meines Erachtens das definitiv beste Restaurant Österreichs ist. Punkt. Ich habe internationale Freunde, die viel, viel mehr gesehen und gekostet haben als ich, die ebenfalls sagen: Wenn man in Österreich sehr gut essen will, ist man hier wirklich gut aufgehoben.

So ein Eingangs-Statement geht den Gastgebern wohl runter wie Honig. Ist das ein Beweis dafür, dass ihr hier sehr viel richtig macht?

Thomas: Eine ehrliche Meinung zu hören, ist immer schön. Wobei es hier nicht nur ums gute Essen geht, denn das Landhaus Bacher ist eine Institution geworden. Es hat diese Aura und eine gewisse Patina, die dieses Haus zu einem Ort des Wohlfühlens und der Gemütlichkeit machen. Es ist eine Art Gesamtkunstwerk, und das ist auch das Geheimnis erfolgreicher Gastronomie. Die muss nicht verkopft sein, sondern darf gemütlich sein. Das wiederum hängt an den Leuten, die dahinterstehen, und darum wurde meine Frau auch als Maître des Jahres ausgezeichnet, weil sie für den Spirit dieses Hauses steht.



»Viele Menschen wissen eine gute Küche mit Substanz und Geschmack, aber ohne Effekthascherei zu schätzen. Das war auch immer unser Ziel.«

4-HAUBEN-KOCH
THOMAS DORFER ÜBER SEINE
PHILOSOPHIE AM HERD

Susanne: Wir wollen höchste Qualität bieten, nicht nur in der Küche, sondern auch im Service. Jeder, der zu uns kommt, hat ja eh einen Alltag, ist von Terminen gestresst – und das, was wir bieten, ist ein Stückerl Auszeit. Egal, ob das für eine Stunde ist oder jemand über Nacht bleibt: Die Menschen wollen es in dieser Zeit gemütlich haben. Wenn dir das gelingt, kriegst du von den Gästen auch etwas zurück.

Robert: Das ist ja der Punkt. Wenn man sich fragt: Wie stellt man ein Restaurant dieser Klasse zusammen? Und dann kommst du drauf: Marmor, Gold und Firlefanz sind dazu nicht zwingend notwendig. Es geht tatsächlich um das Essen, wie es auf dem Teller liegt und vor allem um die Menschen, die es dir anbieten. Das macht für mich ein Restaurant aus, wo ich sage: Da gehe ich gern hin und da ist das Essen ein besonderes Erlebnis. Gastlichkeit kann kein Innenarchitekt erzeugen, sondern die kommt von den Menschen, die dort arbeiten.

Das klingt plausibel und ziemlich einfach. Aber in Wahrheit ist wohl nichts schwieriger, als Topniveau zu erreichen, zu halten und dabei auch noch heimelig und gemütlich zu sein.

Susanne: Ich finde halt, es muss beides Bestand haben. Wir gehen auch selbst in Drei-Sterne-Häuser essen, und wenn das gepasst hat, ist's wie eine Oper – da sagst du danach, das hast du jetzt erlebt, das war super, aber das hast du vielleicht einmal im Jahr. Etwas zu schaffen, wo man sagt, da könnte ich jeden Monat hingehen, ist schwieriger. Die Balance zu finden, die Gäste auf höchstem Niveau zu betreuen und verwöhnen, sie aber auch so wenig wie möglich zu stören, wenn sie einen nicht brauchen, macht es aus.

Dieser Balanceakt gelingt dem Landhaus Bacher schon seit Lis Wagner-Bacher, die die Philosophie vom heimeligen Gourmetempel begründet hat. Wie haltet ihr es mit Trends, von denen Thomas einmal gesagt hat, dass er ihnen nicht hinterherhechelt, aber trotzdem neugierig bleiben will?

Thomas: Wir wurden etwa im Gourmet-Magazin A la Carte 2023 um einen Punkt auf 99 hinaufgestuft, und mich hat dabei vor allem der Begleittext gefreut. In dem stand, dass ich immer neugierig geblieben bin, aber meinen Stil durch die ganzen Trends hindurch erhalten habe. Für mich war beim Kochen immer wichtig, eine klassische Basis zu haben, ob österreichisch oder französisch. Man lässt sich natürlich inspirieren von Dingen, die rundherum passieren. Aber: Es geht darum, sich weiterzuentwickeln, sich dabei aber nicht zu verstellen.

Robert: Die Wachau und die Gegend um Krems haben gezeigt, dass man hier wirklich top aufgehoben ist, wenn man gut essen will. Da gibt es ein paar unheimlich tolle Lokale, und jedes für sich ist total unique. Das ist das Geile, weil in großen Städten kriegst du oft nur »more of the same«. Es orientiert sich alles an der Art und Weise, wie derzeit eingerichtet wird, wie die Tische dekoriert werden, was gerade im urbanen Bereich dazu führt, dass du alles schon irgendwann einmal gesehen hast.

Ihr seid Menschen, die zu genießen wissen und gut miteinander befreundet. Gibt es eigentlich Überschneidungen in euren Berufen Gastronomie und Unterhaltungsbranche?

Robert: Eigentlich ist die Gastronomie die Basis meines Berufs. Ich sage immer: Ich bin so etwas wie der Oberkellner in meinem Lokal. Und ich schaue mir tatsächlich in Betrieben wie eurem andauernd etwas für meine Arbeit ab. Zum Beispiel im Service die Art und Weise, wie du an den Gast gehst, ist für mich wahnsinnig lehrreich, vorbildhaft und inspirierend für meinen Beruf – weil ich ja auch nichts anderes tue. Ich begleite Menschen, wobei: Radio ist ja keine Hauptspeis', und da habe ich es ein bisschen schwerer als ihr, weil zu euch die Leute aktiv herkommen und sagen, sie hätten gern das oder das.

Thomas: So habe ich das noch gar nicht gesehen. Aber eigentlich ist es beim Radio wirklich so wie bei einem guten Service: Es soll nicht stören, aber du sollst es mitkriegen.

Lieblings LOKALE

Wo unsere Genießer-Gesprächspartner
Susanne Dorfer-Bacher,
Thomas Dorfer und Robert Kratky
selbst gerne einkehren.

ESSLOKAL
HADERSDORF AM KAMP,
NIEDERÖSTERREICH



Foto: Herbert Lehmann

WOLF ATELIER
AMSTERDAM, NIEDERLANDE



Foto: Adam van Nood

FRANTZEN
STOCKHOLM, SCHWEDEN



Foto: Martin Botvidsson

HOFMEISTEREI
HIRTZBERGER
WÖSENDORF, NIEDERÖSTERREICH



Foto: Günter Standl

Robert: Die Art und Weise, wie Gäste sich bei euch wohlfühlen an eurem Tisch und von euch trotzdem betreut, serviert und verwöhnt werden, die Haltung, die man Menschen gegenüber einnehmen muss, damit das funktioniert – das schaue ich mir in der Gastro ab. Die besten Kellnerinnen und Kellner, die besten Gastgeberinnen und Gastgeber waren seit jeher für mich eine Inspiration. Ich kann mich noch erinnern, als ich das erste Mal mit Freunden bei euch essen war. Da bist du aus der Küche gekommen, und alle bei uns am Tisch sind aufgestanden, weil das Essen so großartig war. Das war der natürliche Impuls aufzustehen, als der Mann herauskam, der all das gekocht hat.

So eine spontane Bekundung wäre in vielen hochgelobten Spitzenrestaurants undenkbar, in denen es eher steif zugeht. Habt ihr mit solchen Häusern Erfahrungen gemacht?

Thomas: International ist es natürlich schon so mit den gehypten Restaurants, dass du hinpilgerst und froh bist, überhaupt einen Platz zu kriegen. Du bekommst dann zwar Qualität und Perfektion, aber eine Seele hat das halt oft nicht.

Robert: Mich stört an Toplokalen oft, dass von der Küche bis zum Eigentümer eigentlich alle total locker sind, und dann sitzen die Gäste da wie im Petersdom. Wenn ich essen gehe, und ich habe dabei das Gefühl als hätte ich einen Termin beim Chef, mache ich etwas falsch. Ich gehe auch nicht in Lokale, in denen man mir mitteilt, ich dürfe von 18 bis 20.30 Uhr dort sein, weil der Tisch ab 20.45 Uhr wieder vergeben ist. Ich will nicht auf die Uhr schauen müssen, während sich ein kulinarischer Abend gut entwickelt.

Nicht nur die Chefleute gewinnen beim Landhaus Bacher Preise, sondern auch eure Youngsters – zuletzt die 18-jährige Fiona Fuss als »Rookie of the year«. Was ist das Geheimnis eurer Ausbildung?

Thomas: Wir vermitteln ihnen das Schöne an unserem Beruf. Dass man mit Leidenschaft und guter Stimmung eine Freude bei der Arbeit hat. Unsere jungen Leute sollen sich bei uns gut entwickeln und sagen können: Das oder das schaue ich mir von Chef und Chefin ab, ich habe aber trotzdem die Chance, mich selbst zu etablieren und in die Auslage zu stellen.

Susanne: Wir arbeiten ja lange und hart genug, und dann muss das Arbeitsklima passen. Klar muss man sich konzentrieren wenn's drauf ankommt, aber es darf und soll auch lustig sein. Und wir gehen auf die jungen Leute ein, das ist ganz wichtig.

Robert: Man muss sich, wenn man lange im Geschäft ist, manchmal selbst daran erinnern, dass man ein Feuer an den Nachwuchs weiterzugeben hat. Es ist zu wenig, einfach dabei zu sein und zu sagen, ich mache jetzt eine Lehre im Landhaus Bacher oder fange als 19-jähriger Mensch bei Ö3 an. Die Ehre einer Institution genügt nicht. Und wenn man sich bei euch die jungen Leute anschaut, merkt man welche wahnsinnige Freude hier dahintersteckt, so hart es oft auch sein mag. Solche Möglichkeiten der Entfaltung gibt es aber nur in Betrieben, die in jeder Hinsicht Spitzenbetriebe sind, nicht nur am Gast und auf dem Teller.

Ihr seid so lange befreundet und habt es noch nie geschafft, gemeinsam essen zu gehen. Wohin ginge jeder von euch gern mit den anderen einmal fein speisen?

Thomas: In eines unserer internationalen Lieblingsrestaurants, das Frantzen in Stockholm. Das ist Performance in Perfektion – aber nicht gekünstelt.

Robert: Zu den Hubers ins Esslokal in Hadersdorf oder in die Hofmeisterei in Weißenkirchen. International ins Wolf Atelier in Amsterdam.

Susanne: Wohl in die kleine Tapas-Bar, in der wir bei einem Barcelona-Trip einmal waren.

GENUSSPARTNER



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

JOHANNS. LIVING – STEIERMARK

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

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

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

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

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



Fotos: Lukas Kirchgasser (2), Daniel Waschnig (1)

GOURMETRESTAURANT HUBERT WALLNER – KÄRNTEN

Der neue Feinschmecker-Hotspot direkt am Wörthersee.

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

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

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

FESTE FEIERN

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

JRE-CHEF'S ROULETTE

Das genussvollste Event des Jahres. Mehr als 45 Köche der Spitzenköche-Vereinigung JRE aus Österreich, Deutschland, Schweiz und Slowenien tauschen ihre Lokale. Wer wo kocht, bleibt bis zum ersten Gang geheim! Siehe auch Seite 27. www.jre.at



MI
04.10.

DIE FORELLE – Bauer & Koch:

Ein lukullisches Erntedankfest am Weißensee als Referenz an die landwirtschaftlichen Produzenten, mit deren Lebensmitteln Meisterköche kleine Spezialitäten zaubern. www.dieforelle.at

SA
07.10.

DAS SCHIFF – »Bi Othmara daheim«:

Othmar Mennel wurde als Sohn des Peter Mennel, Schifflewirt von Hittisau, und seiner Frau Anna (Krone Hittisau), 1923 geboren. Als Mundartdichter bekannt geworden ist er durch viele Hörfunk-Sendungen des ORF und seine »Liebeserklärungen an die Heimat« in Buchform. Heuer wäre er 100 Jahre alt geworden. Anlass für einen Genuss-Abend mit feinem Menü und Vorderwälder Mundart. www.schiff-hittisau.com

SA
14.10.



ROTE WAND –

Fermentation mit Vadim Otto Ursus, Restaurant »otto«, Berlin. www.rotewand.com

SO-DI
29. bis
31.10.

DIE RIEDERALM – Herbstfreunde:

3-Hauben-Koch Andreas Herbst holt sich hochkarätige Verstärkung an den Herd: Lukas Nagl (Das Traunsee), Michael Kolm (Restaurant Kolm), Hannes Müller (Die Forelle). Mit Weinen vom Weingut Tement, Südstaiermark. www.riederalm.com

SA
04.11.



WEINEVENTS BEIM DÖLLERER:

10./11.10.: WEINFest Heimspiel,
23. 11.: Weinevent mit Pichler-Krutzler,
11. 1.: Dinner mit Romane Conti, Leroy und Meo Camzet.
www.doellerer.at

GENIESSERABEND IN HAMBURG –

gemeinsam mit Gastgeber Alexander Tschebull kochen Vitus Winkler (Sonnhof), Thomas Hofer (Bergergut), Sebastian Jöchel (Unterlechner) und Franz Meilinger (Weyerhof) im Tschebull groß auf. www.tschebull.de

DI
07.11.



Foto: Bertold Fabricius

DER WILDE EDER – Genuss pur

mit Gastkoch Filippo Saporito (Restaurant »La Leggenda dei Frati«, Florenz). www.der-wilde.eder.at

DO
16.11.

KLOSTER TRAUNKIRCHEN –

Trüffel & italienische Mode aus der Greißlerei. Trüffelspezialitäten, exquisite Mode aus Italien und feinste Küche von den Traunseehotels, u. a. Seehotel Das Traunsee. Mit dabei: Luca Miliffi von Cibus Italy (www.cibusitaly.it). www.dastraunsee.at

SA-SO
02. bis
03.12.

DÖLLERER – Kunst & Kulinarik im Advent

mit Joschi Prokopetz. Souper im Wirtshaus oder Fine-Dining im Restaurant. www.doellerer.at

MI-DO
06. bis
07.12.

ROTE WAND – »Friends & Fools Winterfest«

mit erlesenem Top-Programm. www.rotewand.com

DO-SO
07. bis
10.12.

DÖLLERER – Kunst & Kulinarik im Advent

mit Heinz Marecek. Souper im Wirtshaus oder Fine-Dining im Restaurant. www.doellerer.at

MI-DO
13. bis
14.12.

JRE-ÖSTERREICH FEIERT 20-JÄHRIGES

JUBILÄUM, international bereits 50 Jahre! Anlass genug für Genussabende der Superlative! Weitere Infos zeitgerecht auf www.jre.at

04. 3.
bis
24. 3.

BIS 22.10.2023

»9. GENUSS FESTIVAL ALPEN« IN VORARLBERG

Bereits zum neunten Mal lädt Vorarlberg zum »Genuss Festival Alpen«, dem – so Kurator Hannes Konzett – größten Gourmet-Event seiner Art im Alpenraum. In den zehn Talschaften des »Ländle« stehen mehr als 60 Veranstaltungen am Programm.

Mittendrin bei dieser außergewöhnlichen Parade der besten Kochkünstler Europas sind auch die Genießerhotels. Die Rote Wand in Zug spielt als Treffpunkt der Stars rund um Dieter Koschina wie immer eine zentrale Rolle, aber auch im Montafoner Hof geben sich – unter anderem zum Thema »Wild« – Kochvirtuosen die Klinke in die Hand. »Das Schiff« in Hittisau und der gerade erst in die Vereinigung der Genießerhotels aufgenommene »Alpenstern« in Damüls sorgen ebenfalls mit eigenen Genussevents für Glanzpunkte des diesjährigen Festivals.

Detaillierte Programm-Updates mit allen Teilnehmern gibt's unter www.genuss-festival.com und www.genussziele.com



Fotos: Montafoner Hof, Die West, Studio Durst, Harald Schwarz

Vier Genießerhotels garantieren vier fantastische Abende beim »9. Genuss Festival Alpen« (v. l. oben nach r. unten): Montafoner Hof, Rote Wand, Alpenstern und Das Schiff.

GENUSSPARTNER



Fotos: Davide Perbellini (1), Tiberio Sorvillo (2), Armin Terzer (1)

STADELE RESTAURANT & ROOMS – SÜDTIROL

Spannende Genussadresse, eingebettet in das malerische alpin-mediterrane Meraner Umland.

Matthias Wenin, Schwager von Familie Waldner und in deren Genießerhotel La Maiena Meran Resort auch für die ungemein kreativ-regionale Küche mit exotischem Touch verantwortlich, führt im zauberhaften Ort Lana bei Meran eine der neuesten und interessantesten Kulinarik-Adressen der Region. »Regional-verbunden, aber mit Fusion-Stil und kreativen Geschmacksverbindungen und Anrichtungen«, beschreibt Wenin sein Konzept. Als leidenschaftlicher Tüftler ist er stets auf der Suche nach neuen Kreationen, mit denen er seine Gäste in heimeligem Wohlfühl-Ambiente zu kulinarischen Höhenflügen entführt. Der toll bestückte Weinkeller mit Schwerpunkt »Best of Südtirol« steht den hohen Anforderungen um nichts nach.

Wohntipp:

Im Stadele gibt es außerdem 8 individuelle, nach den Lieblingsgewürzen des Hausherrn gestaltete Zimmer. Wunderbar entspannend präsentiert sich der eigene Garten samt privatem Badeseel!

Ruhetage: So, Mo. **Essenszeiten:** Light-Lunch sowie abends Gourmet-Menü.

Stadele Restaurant & Rooms | Matthias Wenin

Restaurant: Aichweg, T. +39 / 338 27 028 60
Hotel: Gartenstraße 1, T. +39 / 0473 / 564 383
I-39011 Lana
info@stadele.eu | www.stadele.eu



Max.
1x pro
Woche



WIAZ' HAUS LIEBE

Kulinarik auf höchstem Niveau ist das Markenzeichen der Genießerhotels. Doch das muss nicht zwangsläufig nur Küchen-Artistik bedeuten. Eine Liebeserklärung an das Wirtshaus – von jenen, die bewusst ein solches neben ihren »Fine Dining«-Restaurants liebevoll pflegen.

Text: Roland Graf
Foto: Günter Standl



**FRANZ MEILINGERS
WIRTSHAUSKLASSIKER
IM WEYERHOF:**

Ohne Rindsuppe ist unsere Karte nicht denkbar, sei es mit Pressknödel oder Frittaten. Wiener Schnitzel muss auch sein, der Tafelspitz als typisch österreichische Kost, den vor allem auch Einheimische lieben, ebenso. Und den Kaiserschmarrn erwarten unsere Gäste ganz einfach im Salzburger Land.

Wo hört Wirtshausküche auf? Wo fängt »Fine Dining« an? Die Antworten darauf geben jene Genießer-Adressen, die seit Langem ein Konzept pflegen, das anderswo unter dem Titel »Bistronomie« wie der wiedergefundene Gral gefeiert wird. Also klassische Küche unter der Ägide top-dekorierter Chefs, mitunter sogar am gleichen Herd zubereitet wie die hochklassigen Degustationsmenüs.

»Wir leben vom Wirtshaus«, gibt einer der Geheimtipps unter den heimischen Spitzenköchen unumwunden zu. Lagebedingt ist für **Franz Meilinger** vom **Weyerhof** in Bramberg am Wildkogel (siehe Seite 84) ein reines Gourmetmenü keine Option. »Das eine muss das andere erhalten«, so der Pinzgauer, der aber nicht nur rhetorisch darauf Wert legt, »dass bei uns beides gleich wertschätzend behandelt wird.«

Auch räumlich gibt es keine Trennung der beiden Lokale, so Meilinger listig. Wer im Oberpinzgau gerne auf seinem Lieblingsplatz bei einem Bier und einer Pressknödel-Suppe sitzt, soll am Abend nicht den Gourmetgästen weichen müssen. »Doch wenn in der Stube plötzlich für einen Tisch das »Fine Dining«-Überraschungsmenü aufgetragen wird, schauen automatisch alle.«

Denn das servieren die Chefköche Franz Meilinger und Andreas Stotter persönlich und erläutern die Gänge. Nicht wenige Wirtshausgäste, die dieses Gourmet-Angebot sehen, »kommen drei Tage später wieder, um es selbst zu genießen!«

Die Region authentisch erschmecken

Für ein Ferienhotel für Genießer ist das doppelte Angebot unverzichtbar, ist der Weyerhof-Chef überzeugt. »Man will im Urlaub nicht jeden Tag ein kreatives 6-Gänge-Menü, sondern vielleicht einfach mal eine Frittatensuppe, ein Schnitzel oder einen Kaiserschmarren«. Außerdem verbinden viele Gäste aus dem Ausland diese Klassiker mit Österreichs Kulinarik, so Meilinger, »und das wollen wir auch anbieten«.

Der hohe Stellenwert, den Österreichs Spitzenköche dem Wirtshaus zubilligen, zeigt sich bei einer Reise durch die Bundesländer als geographieunabhängige Konstante. Schön lässt sich diese parallele Entwicklung zweier Küchen-Stile im idyllisch gelegenen **Genießerhotel Alpin** am Tiroler Achensee verfolgen (siehe Seite 110). »Wir haben klassisch mit Wirtshausküche begonnen, mit der Zeit hat sich »Fine Dining« daraus ergeben«, so **Armin** und **Alexander Gründler** unisono.



Foto: alpine.com



Fotos (2): Johannes Kernmayer

ARMIN UND ALEXANDER GRÜNDLERS WIRTSHAUS-KLASSIKER:

Das Wiener Schnitzel ist Standard, aber natürlich in entsprechender Qualität. Dazu gibt's immer Lamm und Rind vom Nachbarn. Wenn man einen See vor der Haustür hat, darf Süßwasser-Fisch nicht fehlen, und Speckknödel gehören in Tirol fast ebenso zwingend dazu wie Kasnocken. Sehr typisch für den Achensee: die Bergschnallen, unsere Version der »gebackenen Mäuse«.



Foto: Lukas Kirchgasser

ANDREAS KRAINERS WIRTSHAUS-KLASSIKER:

Das Wiener Schnitzel ist gesetzt, bei uns gehört aber auch ein Fischgröstl dazu – je nach Saison mit Waller oder Forelle. Dazu ein Schmorgericht, das mal vom Hirsch, mal von der Rindsschulter sein kann. Auf Palatschinken können wir ebenfalls nicht verzichten, auch wenn das nicht jeder in der Küche zubereiten mag. Nicht zu vergessen als wichtiges regionales Dessert das »Fedlkoch« (traditionelles Gericht, das früher vorm Almbtrieb zubereitet wurde, fedeln bedeutet übersiedeln; mancherorts als Rahmkoch bekannt).



Der Name Krainer vereint Hotel, Restaurant, Wirtshaus und Café in einem. Unter Insidern ein absoluter Geheimtipp: die sündhaft guten Germknödel.

Foto: Petr Blaha



Foto: stillschmiede.at/Matthias Thomhofer

Vater und Sohn schicken aus einer Küche die Gerichte für »Genießerwirtshaus« und »Gourmetstüberl«, wie die beiden räumlich getrennten Restaurants heißen. Dass die von Caroline Gründler fachkundig erstellte Weinkarte einheitlich gereicht wird, liegt daran, dass es »der gleiche Gästekreis« ist, der beide Bereiche frequentiert. Wobei die Wirtshausküche »speziell bei Saucen oder Suppen vom Aufwand des Gourmetlokals profitiert«, so die Gründlers.

Mit Blick auf die Dessertkarte mit »Achtentaler Bergschnallen« und »Gruassi Nudln« sprechen sie eine weitere wichtige Funktion des Wirtshauses an: die Bewahrung lokaler Gerichte, denn der Gast will ja auch etwas von der Region schmecken.

Hohe Qualität auf mehreren Ebenen

Ähnlich sieht es **Andreas Krainer** in der Hochsteiermark, dessen Wirtshaus sogar später entstand als die Gourmetküche. »Eigentlich gab es am Anfang das Café mit einer kleinen warmen Karte, während sich das »Fine Dining« parallel dazu entwickelt hat.«

So sind es heute im **Genießerhotel Restaurant Café Krainer** (siehe Seite 70) drei Bereiche. Der Vorteil für eine Küche der kurzen Wege liegt für den 4-Hauben-Koch dabei auf der Hand: »Wenn ich ein Tier im Ganzen kaufe und verarbeite, sind beide Lokale wichtig. Die Edelteile gehen in den »Fine Dining«-Bereich, Innereien wieder passen perfekt ins Wirtshaus«. Die Leber beispielsweise findet ihr ideales Zuhause im bodenständigen Wirtshausmenü. Andererseits geben die mit Knochen und Parüren gekochten Fonds und Suppen zum Aufgießen allen Gerichten gleichermaßen den besonderen Geschmack.

»Leider werden die Wirtshäuser am Land immer weniger«, bedauert Andreas Krainer. »Andererseits darf das Schnitzel heute aber auch etwas kosten, wenn es der Gast in guter Qualität bekommt.« Die Absage an das Wirtshaus als billigere Variante, als Art »Haubenküche light«, ist da klar herauszuhören. Vielmehr definiert man in Langenwang den Mittagstisch als Angebot für alle Gäste, »die kommen, um unkompliziert, aber sehr gut zu essen.«

Wunderschön: die historische Wirtshausstube beim Döllerer. Rechts: Rieslingbeuscherl aus Andreas Döllers »Das Wirtshaus Kochbuch«.



Fotos (2): Joerg Lehmann

ANDREAS DÖLLERERS WIRTSHAUS-KLASSIKER:

Ein Schnitzel muss es im Wirtshaus immer geben. Auch mindestens ein Gericht mit Innereien sollte auf der Karte sein. Dazu im Westen Österreichs Knödelgerichte, etwa Kaspress, Leber oder Speck. Kalb ist das wichtigste Tier und steht für die Region wie auch der Bluntau-Saibling. Dazu bei uns die fast schon legendären Schwarzbeernocken solange der Vorrat reicht.



Foto: Cathrine Stukhard

Gleiche Gästeschicht für zwei Küchenlinien

Von einer »Kannibalisierung« des Fine Dining-Angebots durch das preisgünstigere Wirtshaus ist man als »zweigleisiger« Koch jedenfalls weit entfernt: »Sehr oft sind die gleichen Gäste«, bestätigt auch **Andreas Döllerer** vom **Genießerhotel Döllerer** (siehe Seite 80), »wenn es etwas zu feiern gibt, kommen sie gerne ins Restaurant«. Dort treffen sie in Golling auf »Foodies« aus aller Welt, so der Spitzenkoch, der mit dem Kochbuch »Das Wirtshaus« auch eine Ode auf die klassische Salzburger Gastronomie verfasst hat. Explizite Fans hat sein Wirtshaus jedenfalls unter den Innereien-Liebhabern, »die wissen, dass es bei uns noch Bries oder eine Niere im Ganzen gibt.«

Interessantes ist dabei bei der Weinbegleitung festzustellen: »Tendenziell wird im Wirtshaus sogar mehr Wein flaschenweise getrunken.« Die dank des familien-eigenen Weinhandels prall gefüllte Weinkarte wird im Wirtshaus wie auch dem Restaurant gereicht. »Zu einem 8-Gänge-Menü gibt es eine vorgeschlagene Weinbegleitung, denn es wird mit einer einzigen Flasche, die zu allem passt, auch schwierig.« Dafür seien aber die Gerichte im Wirtshaus wie gemacht für ein Flascherl dazu – »und Gäste gönnen sich da auch gerne was um 100 oder 200 Euro.«



Ein Muss auf jeder Wirtshauskarte: Wiener Schnitzel.

Foto: adobe stock/myviewpoint



Foto: Adler & Wald

»Ein Wirtshaus am Land verbindet die Menschen«, dachten sich **Sonja und Richard Rauch**, und bieten neben Gourmetrestaurant auch einen Wirtshausbereich – natürlich mit gleicher Top-Qualität.



Foto: Joerg Lehmann

RICHARD RAUCHS WIRTSHAUS-KLASSIKER:

Selbstverständlich geht nichts ohne Wiener Schnitzel. Bei uns in der Steiermark aber bitte ohne Schwein! Dazu das Pariser Schnitzerl, das bei uns fast noch beliebter ist. Bekannt sind wir für unsere Innereien, wie geröstete Leber oder Bries, derentwegen Genießer von weit anreisen. Typisch steirisch ist die Kirchtagssuppe mit Markscheiben und verschiedenen Einlagen, und als warme Mehlspei' gibt's Nuss-Schmarren oder Schupfnudeln.

Eine wirtshausaugliche Kalkulation der Weine erfreut eben auch den Gourmetgast. Diese Erfahrung machen **Sonja und Richard Rauch** in Trautmannsdorf immer wieder. Das Wirtshaus als Keimzelle des **Restaurants Geschwister Rauch** (siehe Seite 66) hat aber nur zu Mittag offen, »große Oper« gibt es abends.

»Wenn der Gast »4 Hauben« liest, traut er sich sonst oft nicht nur auf ein Mittagessen vorbei«, so Richard Rauch. Umgekehrt lässt sich mit der »Qualität und Beständigkeit der Wirtshausküche auch Lust auf den nächsten kulinarischen Schritt machen.« Denn am Anfang stand bei der Familie das Wirtshaus nächst der Kirche. »Dort hat man sich auf ein Gulasch und ein Bier getroffen – beides höchst sinnvoll«, so Rauch mit einem Lächeln.

So sinnvoll wie der verdoppelte Genuss in vielen Genießerhotels, die Wirtshausküche mit innovativem »Fine Dining« wunderbar verbinden.

Mal Wirtshaus, mal Gourmetrestaurant – Genuss hat viele Facetten, wenn beim Kochen Leidenschaft am Werk ist.

JRE
JEUNES RESTAURATEURS
CHEF'S ROULETTE
Mittwoch, 4. Oktober 2023



Foto: Stefan Eder

ÖSTERREICHS SPANNENDSTES GOURMET-EVENT 2023!
Mehr als 45 Köche aus Österreich, Schweiz, Deutschland und Slowenien wechseln an einem Abend ihre Restaurants.

Tischreservierungen direkt in diesen teilnehmenden Restaurants:



Guide 2023 (ca. Mitte Dezember erscheint Guide 2024) – jetzt gratis bestellen!



EINFACH NUR *lässig*



2 DAS TRAUNSEE

Hoch über dem See, den markanten Traunstein als Kulisse, präsentiert sich die lichtdurchflutete »Panorama-Suite Traunstein« als wahrer Kraftplatz. Alles Panorama ist die Devise, vom Schaukelstuhl zum Träumen am Balkon bis zur freistehenden Badewanne in einem der beiden Schlafräume. Edle Materialien sorgen für feines Raumklima, Boxspringbetten für höchsten Schlafkomfort. *Siehe auch Seite 78.*

3 RIEDERALM

Die scheinbar schwebende »Hamaca«-Hängematten-Badewanne ist der absolute Eyecatcher der beiden »Luxury Spa-Suiten«, die durch warme Stoffe und hochwertiges Holz in Kombination mit extravagan alpinem Stil und frischen Farben private Wohlfühlatmosphäre ausstrahlen. Der eindrucksvolle Blick auf die Leoganger Bergwelt lässt sich auch von der Private-Sauna genießen. *Siehe auch Seite 88.*

Foto: Christof Wagner



Foto: Carmen Huter



Foto: Bergergut

1 BERGERGUT

Selbst unter den vielfältigen Suiten des Adults only-Refugiums im verträumten Mühlviertel ist die »Penthouse-Suite« an Extravaganz nicht zu toppen: 160 m² für luxuriöse Zweisamkeit mit Schlaf- und Wohnlandschaft, Whirlpool, Infrarot-Kabine, Fitness-Bereich, Room-Bar und Sonnenterrasse. Flackerndes Fire-TV unterstreicht die romantische Stimmung. *Siehe auch Seite 76.*

4



Foto: Christian Wöckinger

4 GAMS, ZU ZWEIT

Am höchsten Punkt und mit grandiosem Ausblick garantiert die 65 m² große »Oh-My-God-Suite« für einen neuen Wow-Effekt. Samtige Kissen, Glamour, detailverliebtes Interieur, hellblaue und pinke Akzente, Messing-Sternenhimmel und Goldaccessoires sorgen für viele Glückshormone. Und was hat es mit dem mysteriösen »Buzzer« auf sich...? *Siehe auch Seite 124.*

Darf es ein bisschen Luxus sein?
Diese Suiten der Genießerhotels mag man gar nicht mehr verlassen.
Was zwar angesichts der übrigen Annehmlichkeiten
der Häuser sehr schade, aber nur allzu verständlich ist.
Teil 1 unserer Suiten-Serie.



Foto: Herbert Lehmann



Fotos (2): Lorenz Masser

EIN HALBES JAHRTAUSEND TIROLER GASTLICHKEIT

Sonnengegerbte Holzfassaden und üppiger Blumenschmuck machen Alpbach zu einem der schönsten Dörfer Tirols. Direkt neben der Kirche auf der einen und dem Kongresszentrum auf der anderen Seite steht mittendrin der Böglerhof. Was sich in kulinarischer Hinsicht dort gerade tut, ist ein Glücksfall für Alpbach und das Alpbachtal.

Text: Jürgen Schmücking

ALLES SEHR PERSÖNLICH

Leidenschaftliche Gastgeber in einem Haus mit faszinierender Geschichte: die Duftners, die sich ganz dem Thema Genuss verschrieben haben – von links Tochter Julia mit Lebenspartner Hannes Margreiter, Sohn Alex und die Eltern Michaela und Johannes. Perfekt ergänzt wird das Quintett durch Küchenchef Hansi Treichl, der mit Öztaler Bergsaibling samt Saiblingskaviar, Karotte und Shiitake auch das Covergericht dieses Magazins beisteuert.



Foto: Herbert Lehmann

Beginnen wir dort, wo alles begann. Und wo heute noch so mancher Abend im Böglerhof beginnt. Im Weinkeller. Wenn Johannes Duftner, der Gastgeber, dienstagsabends zu einer seiner legendären Weinverkostungen in den Keller lädt, zeigt er nicht nur stolz die Weine des Hauses, sondern auch dessen alte Mauern. Diese wurden nämlich erhalten und liebevoll in das Kellergewölbe integriert.

Der stattliche Keller geht ebenso wie die ehrwürdige Fuggerstube, jene Holzvertäfelte und urige Stube, in der sich heute das Gourmetrestaurant befindet, auf das 15. Jh. zurück. In dieser Zeit der Fugger, einer einflussreichen Augsburger Kaufmannsfamilie, und des Silberbergbaus, war das Haus ein Knappengericht. Mit einer beachtlichen Sammlung an Branntweinen in besagtem Keller. Erst als alles Kupfer und Silber aus dem Berg geholt worden war und die Knappen aus Alpbach abzogen, wurde aus dem Böglerhof ein Wirtshaus.

Der Name des 4-Sterne-S-Hotels ist noch älter. Er verweist auf die Bogenmacher, die hier ihre Werkstatt hatten. Überall im Haus kann man den Geist der Geschichte spüren. In überaus positiver Hinsicht. Die historischen Gegenstände, die die Räume zieren, die Fotografien an den Wänden, Bücher aber auch alte Dokumente wurden mit viel Liebe zum Detail arrangiert und angebracht. Und sie vermitteln ein Gefühl von Vertrautheit und Sicherheit.

Zurück in den Weinkeller. Wenn Johannes Duftner über die Weine zu sprechen beginnt, erkennt man sofort die Leidenschaft, die das Thema in ihm weckt. Der prall gefüllte Keller ist sein »Reich« oder besser seine »Schatzkammer« – mit feinen Weinen, einem deutlichen Österreich-Schwerpunkt, aber auch Spannendem aus anderen Regionen. Knapp 20.000 Flaschen sind es, die hier ideale Bedingungen vorfinden, um in Würde zu reifen. Für die Weinkarte ist Hannes Margreiter verantwortlich. Hannes ist Diplom-Sommelier und als Partner von Julia Duftner der Schwiegersohn. Seine Weinkarte nur »Karte« zu nennen, trifft die Sache allerdings nicht wirklich. Mit ungefähr 700 Positionen ist es eher ein Weinbuch, in dem zu

schmökern richtig Spaß macht. Jedenfalls ist man gut beraten, seinen Empfehlungen zu folgen. Margreiter's Tipps sind treffsicher und solide. Und er ist stets am Puls der Zeit. Was bedeutet, dass er Weine auf den Tisch stellt, die außergewöhnlich, rar und ausgesprochen gut sind.

Keller, Wein und Küche – das kulinarische Triumvirat

Der Hotelier als Kellermeister, der Schwiegersohn als Sommelier. Jetzt fehlt nur noch der dritte im Bunde, um das kulinarische Dreiergespann komplett zu machen. Der Koch. Hier haben die Duftner mit Hansi Treichl einen Mann gefunden, der besser nicht passen könnte. Trotz seiner erst knapp 40 Jahre hat Treichl solide Wurzeln in der Tiroler Gastroszene. Bad Häring, Sölden und Finkenberg waren seine Stationen, bevor er im Alpbachtal landete. Die Küche, vor allem die Menüs im Gourmetrestaurant Fuggerstube, trägt deutlich seine Handschrift. Egal, ob kalt geräucherter Waller (den er mit Fenchelcreme und stark reduzierter Hühnerglace kombiniert), Tiroler Wasserbüffel (mit gebratenem Shiitake, Steinpilzschäum und Kräuterseitlingspulver) oder die butterweiche Milchziege (mit Bärlauch und Spargel und à part serviertem Beuschel von derselben). Die Gerichte sind modern, ausgewogen und trotzdem akzentuiert, die Teller eine Augenweide. In Kombination mit den außergewöhnlichen Empfehlungen von Serviceleiter Sven Henning, der wiederum beherzt in den gut bestückten Keller des Hauses greifen kann, ist ein unvergesslicher Abend garantiert.



Foto: Lorenz Masser

Balsam für den Rest der Sinne

Klar... Kulinarik hat am Böglerhof einen hohen Stellenwert. Aber was das Haus sonst an Entspannung und Belebung bietet, geht weit darüber hinaus. Die Zimmer und die (neuen) Suiten sind Sehnsuchtsorte mit Zirbenholz und edlen Stoffen in dezenten Farben, der Pool mit seinem freien Blick auf die Alpbachtaler Bergwelt ein Jungbrunnen sondergleichen und die üppige Spa-Landschaft eine Oase der Ruhe und Entspannung. Das Angebot ist so vielfältig, dass jeder hier das Passende findet.

Es ist ein Weg, den die Familie Duftner gerne auch weiter gehen möchte. Michaela Duftner, die Chefin, macht jeden Morgen einen Rundgang. Einerseits, um im Haus und im Kräutergarten nach dem Rechten zu sehen, andererseits aber auch, um den Kopf freizubekommen für neue Ideen – etwa den neuen Natur-Schwimmteich, der ab diesem Winter das Angebot ergänzt. Oder sogar Platz für ein paar Tiere. »Ein kleiner Bauernhof würde das Haus perfekt ergänzen und wäre wunderbar«, so die engagierte Gastronomin.

Ein schöner Ort für schöne Geister

»Mens sana in corpore sano« ist eine lateinische Redewendung. Sie bedeutet »ein gesunder Geist in einem gesunden Körper«. Man kann sie auch abwandeln. Etwa in die Richtung »schöner Geist an einem schönen Ort«. Also, dass schöne Orte besonders anziehend für schöne Geister sind. Genau das trifft auf Alpbach zu.



Foto: David Herzig

Willkommen abseits des Massentourismus: Das Alpbachtal präsentiert sich im Sommer wie im Winter als beschauliches Refugium, ohne dass man deshalb auf Sport und Action verzichten müsste.

1945 gegründet, findet das Europäische Forum Alpbach im Spätsommer Jahr für Jahr im Bergdorf statt und sorgt in dieser Zeit für eine enorme Dichte an Denker:innen und hochrangigen internationalen Entscheidungsträgern aus Politik, Wirtschaft und Kultur. In dieser Zeit wird nicht nur über die Vergangenheit und Zukunft Europas debattiert, die geistvollen Gäste nutzen auch die Möglichkeiten, das Tal und seine Schönheit zu entdecken. Eine dieser Möglichkeiten ist der Mühlbachweg, eine Art waldiger »Slow Trail«, auf dem man gar nicht anders kann, als zu entschleunigen, herunterzukommen und seine Gedanken auf Wesentliches zu fokussieren. Oder – speziell an heißen Tagen – die Wanderungen zu den brausenden und tosenden Abschnitten entlang der Brandenberger Ache. Ein Marsch durch die Tiefenbach- oder Kaiserklamm ist kühl und erfrischend. An manchen Stellen ist das Wasser so nahe, dass man die Gischt am Körper spürt.

Im Winter sind die Skigebiete mit dem Wiedersberger Horn im Alpbachtal und dem Schatzberg in der Wildschönau ein kleines Juwel. Abseits vom großen Rummel stehen hier dennoch mehr als 100 Pistenkilometer und zahlreiche Skihütten bereit. Vor allem aber empfiehlt sich das Alpbachtal für all jene, die auf Loipen und Spazierwegen etwas Ruhe in der Natur suchen.

Um die Sache abzurunden, noch eine dringende Empfehlung. Egal, ob man den Tag auf der Piste, auf einer Alm, in einer Schlucht oder im Pool verbracht hat: Ein gepflegter Drink an der Böglerbar – kreiert von Barchef Nikki Meyers – ist fast ein Muss. Man muss sich nur entscheiden: Tiroler Whisky, gebrannt aus Fisser Gerste, ein dreißig Jahre alter Weinbrand aus dem Burgenland oder die »Böglerin«, ein Gin mit Kräutern und Orange. Oder klassisch. Und damit ganz im Sinne der Philosophie des Böglerhofs: Negroni. Auf Wunsch auch auf tirolerisch. Mit Zirben und Granten.

SEHENSWERT HANDWERKLICHE GLASKULTUR

Ungefähr so alt wie der Böglerhof selbst ist die Glasbläserkultur in Rattenberg. Gäste können den Glasbläsern in der **Glasbläserei Kisslinger** über die Schulter schauen oder auch selbst Hand anlegen und sich beim Blasen, Schleifen oder Gravieren versuchen. www.kisslinger-kristall.com



Fotos: Gabriele Griefenböck, shootandstyle.com, Die Haslacherin, Alpbachtal Tourismus

Lohnenswerte, traditionell-regionale Entdeckungen für Genießer – von links oben nach rechts unten: Käseerei Reith, Steinbergalm, Hofgreißlerei Die Haslacherin und Floberry.

FAMILIE DUFTNER EMPFIEHLT: FEINE MANUFAKTUREN UND GREISLEREIEIEN

ALPBACHTALER HEUMILCHKÄSEREI, REITH IM ALPBACHTAL:

Feine Kreationen, u. a. Bio-Bierkäse, Hornkäse oder Trüffelkäse. www.kaeserei-reith.at

WIMMERHOF, KRAMSACH:

Fleischspezialitäten, wie Duroc-Schwein, Bronzeputen etc.

STEINBERGALM, ALPBACH:

Bergkäse und Milchprodukte.

HASLACHERIN, REITH IM ALPBACHTAL:

Schmucke Hofgreißlerei – vom Frischkäsewürfel über duftendes Bauernbrot mit Dinkelmehl bis zu Produkten aus dem Bauerngarten. Jeden Freitag Bauern-Frühstück. www.dieshaslacherin.com

FLOBERRY, REITH IM ALPBACHTAL:

Beeren (auch zum Selberpflücken), Marmeladen (Tipp: Erdbeer-Prosecco oder Heidelbeer-Vanille), Chutneys, Sirupe, Liköre – auch Online-Shop. www.floberry.at

ORIGINAL TIROLER PRÜGELTORTEN, KRAMSACH:

Klingt brachial, ist aber eine der feinsten Mehlspeisen, die Tirol zu bieten hat mit historischen Wurzeln bis ins Mittelalter: Baumkuchen, der über Buchenholzfeuer am Spieß gedreht wird. www.pruegeltorten.at

Weitere Infos zu diesen und anderen ausgewählten Betrieben: www.alpbachtal.at/de/info-und-service/alpbachtal-a-z

ABTAUCHEN

Wasser ist Leben. Wasser ist aber auch Ruhe und Entspannung. Besonders herrlich ist es, im Winter das warme Wasser auf der Haut zu spüren, während rundherum die Landschaft in dichtem Weiß versinkt. Noch als Geheimtipp gilt Wellness als Auszeit im trubeligen Advent.

Foto: Günter Standl



Foto: David Wöckinger

Untertags Streicheleinheiten für den Körper beim Schwimmen (wie hier im SALZBURGERHOF) und bei Beauty- und Relaxbehandlungen, abends feine Küche: Etwa Kärntner »Laxn« mit Pfirsich und Flusskrebse von Küchenchef Peter Brandstätter im KARNERHOF am Faaker See.



Es gibt wohl kaum etwas Entspannenderes als sich mit geschlossenen Augen, auf dem Rücken liegend und ganz versunken in den Gesang der Wale, vom salzhaltigen Wasser treiben zu lassen. Der Sole Dome im **SALZBURGERHOF** (siehe auch Seite 86) ist einer der außergewöhnlichsten Relaxbereiche im Wellness-Schlössl, das mit seinen Türmchen und Erkern wie ein liebevoll gestalteter Zuckerguss in der Winterlandschaft wirkt.

Unterirdisch verbunden mit dem Hotel birgt es auf 3.500 m² in verschiedenen Ebenen individuell gestaltete Liegenbereiche, viele mit wohltuenden Wasserbetten, Yoga- und Sportraum sowie eine vielfältige Saunawelt. Herzstück sind die Räume für Massage- und Beautybehandlungen, in denen beste Produkte wie St. Barth, QMSQuick Magic Skin oder Dr. Spiller zur Anwendung gelangen. Würde nicht täglich ab 14 Uhr das Buffet mit den raffinierten Minitörtchen locken, gäbe es keinen Grund, das Wellness-Schlössl untertags zu verlassen.

Wer direkt an einem so herrlichen See wie dem Faaker See liegt, braucht keine Pools... sollte man denken. Doch weit gefehlt! Gerade die im Vorjahr völlig neu gestaltete Wellness & Spa mit dem großflächigen Infinity-Pool und Ruheräumen samt Panoramablick auf Wasser und Mittagkogel ist das Tüpfelchen auf dem »i« im **KARNERHOF** (siehe auch Seite 90). Und ein wesentlicher Grund, warum Ursula und Alfred Karner ihr Haus nun auch im Winter bis 7. Jänner geöffnet halten. Ein perfekter Fluchtpunkt vom Alltag für all jene, die mit Wintersport wenig am Hut haben, aber dafür umso lieber die Ausflugs- und Shopping-Möglichkeiten im Dreiländereck Kärnten, Friaul-Venetien und Slowenien nutzen möchten.

Ultimativer Wintersport lässt sich hingegen in einem der weitläufigsten Skigebiete der Alpen mit einer beeindruckenden Relaxlandschaft verbinden. Auf 3.500 m² lädt Familie Egger im **THERESA** in Zell im Zillertal in eines der besten Spas der Region (siehe auch Seite 106). Langläufer ziehen vorbei, und die schneebedeckten Bergmassive glitzern im Sonnenschein, während man in einem der fünf ganzjährig beheizten Pools seine Runden dreht und einfach nur den Augenblick genießt. Momente wie diese sind es, die ebenso in Erinnerung bleiben wie so manches Gericht aus Stefan Eggers famoser Wellness-Alpinküche.



Fotos: Günter Standl, Salzburgerhof

Romantisch strahlt das abends beleuchtete Wellness-Schlössl im **SALZBURGERHOF** in Zell am See, dessen Gartenpool dank innovativem Energiekonzept auch im Winter beheizt ist. Zum Verwöhnenlassen laden die verschiedenen Treatments, ein besonderes Highlight ist der unterirdische Sole Dome.



Ein märchenhafter Blick zu jeder Tageszeit, aber abends zur »Blauen Stunde« wird es richtig magisch im **THERESA** im Zillertal.

Foto: Petr Blaha



Man mag sich an diesem Panorama im Infinity-Pool des **KARNERHOF**s gar nicht mehr sattsehen, das zu jeder Jahreszeit seinen eigenen Zauber ausstrahlt.

Foto: David Wöckinger

Stille FERIENTAGE...

Lust auf Winterurlaub mal ganz anders?
Beschaulich, romantisch und mit viel Ruhe abseits jeglichen Trubels?
Dann hätten wir für Sie einige wunderbare Tipps parat.
Skifahren können Sie dort auch, aber im Vordergrund stehen Erholung,
Natur und Idylle. Feine Küche sowieso!

...IM HERZEN DES STEIRISCHEN ALMENLANDES

»Unser Naturpark Almenland ist, wie der Name schon sagt, kein klassisches Winter-Ski-Dorado«, so Gastgeber und 3-Hauben-Koch Stefan Eder vom Genießerhotel Der Wilde Eder. »Unser Augenmerk liegt beim Genusserleben in vielen Facetten. Entspannen und einfach abschalten!«.

Ein kleines, gepflegtes Skigebiet ist zwar nah, aber noch mehr stehen entschleunigtes Winterwandern – auch zu hochalpinen Almen –, oder Langlaufen durch eine stille Landschaft am Programm. Perfekt zum persönlichen Krafttanken. Dazu gibt's eine ganze Menge Genussvolles zu entdecken: Vom prämierten Stollenkäse in einem ehemaligen Silberbergwerk in Arzberg über die Imkerei Kreiner (Tipp: köstliche Honig-Pralinen-Schokoladen) oder die Essigmanufaktur Oswald/Schaffer (in Großbritannien zum »besten Essig Österreichs 2022« gekürt) bis zur renommierten Ölmühle Fandler, um nur einige Beispiele zu nennen.

Wer eine Auszeit vor Weihnachten mit kulinarischen Highlights verbinden möchte, sollte gleich für diese Termine reservieren: Am 2., 6., 9., und 13. laden Stefan Eder und Eveline Wild zum Advent-Galamenü und bereits zuvor (16. 11.) kocht JRE-Spitzenkoch Filippo Saporito vom Restaurant »La Leggenda dei Frati« (Florenz) groß auf.



Fotos: Stefan Eder (1), Karl Schrötter (1),
Marion Camiel (1)



Der WILDe EDER thront förmlich über dem idyllisch-stillen steirischen Almenland. Relaxt wird im WILD-Kräuter-Spa mit Panorama-Hallenbad und Saunenlandschaft. Für raffinierte Küchenerlebnisse sorgen die Gastgeber Stefan Eder und Eveline Wild. Der »Schokoladen-Himmel« der »Pâtissière des Jahres« und Konditor-Weltmeisterin ist für sich alleine schon einen Besuch wert. Im Bild: Waffeln mit Apfelmus, Koriander & Kirschen (siehe Seite 68).

... IN PANORAMALAGE ÜBER DEM MILLSTÄTTER SEE

»Unsere ebenso erholsame wie abwechslungsreiche Ferienregion gilt als Winter-Geheimtipp abseits von Après-Ski-Rummel«, erklärt Sigi Moerisch vom gleichnamigen Genießerhotel in exponierter Lage über dem Millstätter See.

Im Spätherbst sind nicht nur Naturliebhaber hier bestens aufgehoben, sondern auch Golfer, die direkt vor der Haustür des 4-Sterne-S-Genießerhotels in den 18-Loch-Panoramaplatz des Golfclubs Millstätter See einsteigen können.

In der weißen Jahreszeit stehen ebenso beschauliche wie landschaftlich eindrucksvolle Winterfreuden an oberster Stelle, wobei natürlich auch ein Skigebiet rasch erreicht ist. Ob Schneeschuhwanderung – vielleicht mit Einkehr in einer urig-heimeligen Almhütte – oder gemütliche Winterspaziergänge, ob Eisstockschießen, Eislaufen oder Rodeln, stets ist »Entschleunigung« das Zauberwort. »Völlig neue Eindrücke entdeckt man zu dieser Jahreszeit zudem bei einer Schiffsrundfahrt«, empfiehlt Moerisch, »und danach verwöhnen wir unsere Gäste zum gelungenen Tagesausklang in der stilvollen Wellness samt beheiztem Außenpool sowie bei feinen Spezialitäten unserer 2-Hauben-Köchin Julia!«

Foto: Millstätter-See Tourismus

Fotos (2): Franz Gerold



Foto: Julia Kerschbaumer



Wunderbar in die Landschaft eingebettet präsentiert sich der Millstätter See im Winter als verträumte Naturoase. Das 4-Sterne-S-Genießerhotel von Sigi Moerisch lädt ganzjährig zum Schwimmen im beheizten Pool, Stammgäste schwärmen von den kreativen Gerichten der jungen Köchin Julia Kerschbaumer (siehe Seite 92).

... IM IDYLLISCHEN MÜHLVIERTLER GRANITHOCHLAND



Fotos: Andreas Balon (2), S. Malibach (1)

»Die Abgeschiedenheit und Stille der verschneiten Natur machen unser Genießerhotel Mühlthalhof zum perfekten Hideaway für Genießer«, so Helmut Rachinger – dafür steht nicht zuletzt auch eine der besten Küchen des Landes. Familiäre Skigebiete und romantische Loipen durch den Böhmerwald prägen die hügelige Winterlandschaft im Mühlviertel. Darüber hinaus begeistert das Granithochland mit herrlichen (Schneeschuh)-Wanderungen durch die weiße Landschaft. Und sobald die Große Mühl direkt am 4-Sterne-Hotel (vielleicht) in festes Eis gepackt ist, steht einer Eisstockpartie nichts im Wege. Zu entdecken gibt es ebenfalls viel, für Bierliebhaber empfehlen sich Besuche bei den Brauereien Neufelden, Hofstettner oder Stift Schlägl. »Die Leinölmühle oder das Museum für textile Kultur sollte man auch nicht verpassen«, rät Helmut Schwester Johanna Eckl, »und danach in unserer Kosmetik- & Beautyoase entspannen!« Wenn abends Schneeflocken vor den Fenstern tanzen, ist die Stimmung perfekt für Philip Rachingers 4-Hauben-Küche, der mit seiner unverkennbaren kulinarischen Handschrift den Gästen auf ganz besondere Weise die so vielfältige Region näherbringt (siehe Seite 74).

... AM ROMANTISCHSTEN PLATZ OSTTIROLS

»Der goldene Herbst wird bei uns«, schwärmt Marie Theres Kreuzer vom Genießer-Parkhotel Tristachersee, »Indian Summer« genannt – zu Recht die Luft ist glasklar, der Himmel tief blau und die Bäume leuchten in schönsten Rottönen. Nahtlos geht es über in Winteridylle pur ...

... etwa bei Spaziergängen am zugefrorenen See direkt vor der Haustür des 4-Sterne-Hotels. »Schneeschuhwandern im Nationalpark Hohe Tauern oder Genuss-Rodeln samt Einkehr in uralten Hütten dürfen auch nicht fehlen«, so die leidenschaftliche Gastgeberin. Ebenso wie eine zauberhafte Pferdekutschenfahrt mit Ingo im Winkeltal bei Außervillgraten – »und danach unbedingt die hausgemachten Schlipfkrapfen in der Reiter Stub'n probieren.«

Anschließend lässt man sich in der feinen Wellness verwöhnen. Die Hausherrin schwört auf eine Thaimassage oder Ayurvedische Ölmassage Abhyanga. Wohlig entspannt heißt es nun die ausgezeichnete Küche zu genießen, wie Huchen aus eigenen Quellteichen mit Nussbutter, karamellisiertem Wurzelgemüse und Tagliolini oder die legendären flambierten Marillen.

Malerisch direkt am namensgebenden Tristachersee strahlt das Genießerhotel eine einmalige »Postkarten-Idylle« aus. Marie Theres Kreuzer hat stets den perfekten Ferientipp parat, und die flambierten Marillen sind als »Dessert zum Niederknien« längst nicht mehr wegzudenken! Großes Bild: Ein atemberaubendes Naturerlebnis ist die Dolomitenhütte nahe dem Tristachersee (siehe Seite 96).

Foto: TVB Osttirol, Zlobl Armin

Fotos: Tristachersee (2), Petr Blaha (1)





Große Leidenschaft für Wein: Rainer und Christina Müller warten zudem regelmäßig mit hochkarätigen Genussabenden mit großen Namen der Weinwelt auf. Unbedingt vormerken:



Dienstag, 10.10.2023:

Präsentation von Louis Jadot (Burgund):
Patrick Müller und Daniel Walch kochen dazu
sechs ausgewählte Gänge (€ 230,- inkl. Weine).

Dienstag, 12. 3. 2024:

Kultwinzer Bibi Graetz (Toskana) ist mit
»Colore & Co.« zu Gast.



WEIN-AUSWAHL, MÄCHTIGER ALS DAS GEBIRGE

Auf 1.150 Metern Seehöhe liegt der Sonnenhof, und ebenso viele Weine bieten Christina und Rainer Müller im Tannheimer Tal an.

Es sind sogar noch mehr, denn man unterhält ein eigenes Reifelager.

Diese Auswahl adelte der Gault Millau zur »Weinkarte des Jahres«.

Wie sie ihre Wein-Schätze kalkulieren, erzählen die Hoteliers natürlich bei einem Glas Privatfüllung. Denn: »Ein Wein-Interview ohne Wein geht gar nicht!«

Text: Roland Graf; Fotos: Dominik Doucha

Man kann sich als Neuling durchaus verlaufen in der weitläufigen Gastrowelt des Sonnenhofs: Bewusst kocht man durchgängig im Genießerwirthaus »Das Müllers«, zudem sorgt Patrick Müller mit Daniel Walch im Gourmetrestaurant »Alps & Ocean« für Gaumenfreuden. Unübersehbares Herzstück neben der Küche ist aber der verglaste Weinkeller Rainer Müllers. Welche »big names« hier lagern, zeigt sich auch in vielen Hotel-Ecken, die mit geleerten Flaschen von Château Talbot, Krug-Champagner oder Ridge Vineyards dekoriert sind. Gemeinsam, wie sie das Genießerhotel führen, blicken die Müllers auf die Genese dieses Schwerpunkts zurück – an der Angelo Gaja nicht unschuldig war.

Vom Liftstüberl zur »Weinkarte des Jahres« in 55 Jahren sind eine gewaltige Entwicklung – was waren die Meilensteine im Sonnenhof?

Rainer Müller: Meine Eltern haben 1967 mit knapp 20 Jahren mit einem kleinen Lift-Café mit Buffet angefangen. Das haben sie dann stetig zu einem 4-Sterne-Hotel weiterentwickelt. In den 90er-Jahren bin ich in den elterlichen Betrieb eingestiegen und habe zunächst in der Küche, später im Service mitgearbeitet. Ab 2014 haben wir g'scheit Gas gegeben und mit der Renovierung begonnen.

Christina Müller: In den letzten acht Jahren haben wir in fünf großen Zu- und Umbauphasen alle Zimmer und Restaurants renoviert, die Wellness erweitert und gänzlich neu gestaltet. Dabei haben wir uns bewusst entschieden, ein Wirtshaus zu behalten und für das Fine-Dining ein eigenes Restaurant, das Alps & Ocean, zu schaffen. Zu uns kommen auch viele Gäste auf der Durchreise nach Italien; auch wenn sie nicht übernachten, so ins »Müllers« zum Essen.

Rainer Müller: Ich finde, in einem Hotel muss ein Restaurant

dabei sein! Und wir haben bewusst viele Gaststuben und Terrassen, da im Winter, durch die direkte Lage am Lift, einige Skifahrer zum Mittagessen kommen. Generell möchten wir niemand ausschließen: Bei uns sind junge Gäste genauso willkommen wie Familien oder Menschen im Ruhestand. Da haben wir einen guten Mix, nicht nur Junge oder Weinfreaks.

Gutes Stichwort! Wie kam es zu dieser Weinleidenschaft?

RM: Die Entscheidung dazu fiel bei mir vor 30 Jahren, als ich die »Vinitaly« besuchte. Da waren wir bei Angelo Gaja quasi hinter den Kulissen – er hatte ja keinen offenen Stand. Diese Vielfalt, was es da an Wein gibt, hat mich sofort fasziniert. Auch italienischer Wein an sich. Dann habe ich mit ein paar Flaschen begonnen und auch einen Weinkeller gebaut. Damals war ich noch in der Sonnenhof-Küche aktiv. Als ich dann in den Service wechselte, haben wir schnell noch mehr in der Richtung gemacht.

CM: Als wir uns 2008 kennengelernt haben, gab es schon 120 Positionen auf der Karte. Nach und nach wurden es immer mehr. Das hat für Furore gesorgt. Und parallel ist auch das Interesse bei den Gästen gestiegen.

Wo greift der Gast am liebsten zu?

RM: Wein aus Österreich ist auf unserer Karte am stärksten vertreten. Dann kommt Frankreich als zweites Land, viel Burgund und Bordeaux, wir sind auch persönlich recht frankophil. Dahinter wird es Italien sein. Wir haben hauptsächlich Wein aus Europa, wenig aus Übersee. Ein bisschen Kalifornien, wobei das vom Gast nicht von selbst bestellt wird, sondern viel auf Empfehlung geht. Aber im Einkauf wird es wohl 60 % Österreich zu 40 % restliche Welt sein.

Wie ist eigentlich das Zusammenspiel mit der Küche, in der Ihr Bruder Patrick mit Daniel Walch kocht?

RM: Manchmal schlagen sie ein Gericht vor und ich suche den idealen Wein. Oder ich habe einen Wein und sie kreieren das Gericht dazu. Das ist ganz entspannt. Da ich selber gekocht habe, kenne ich mich da auch gut aus.

Auffällig ist auch die Hauswein-Linie mit eigenem Etikett und Spezialfüllungen von Weingütern wie Tement ...

RM: Der Hauswein ist ja oft so eine Sache. Da gibt es etwa einen um drei Euro fünfzig, der dann ein Zweigelt aus dem Stahltank ist. Das wollten wir nie haben! Bei den Überlegungen, wie wir das machen, hat sich über die Bekanntschaft mit Alwin Jurtschitsch als erster der »Fulminant« ergeben: Ein länger gereifter Veltliner, der kulinarisch etwas »aushält«. Auch beim Zweigelt Reserve von Niki Moser sollte etwas Holzeinsatz dabei sein. Wachter-Wiesler hat für uns den »Euphoria« (Merlot und Blaufränkisch) mit den Stielen vergoren, und das ist schon sehr anspruchsvoll, braucht Zeit und muss belüftet werden. Für den normalen Weintrinker, der seinen Zweigelt gewohnt ist, ist das schon schwierig. Darum war uns auch wichtig, dass darüber geredet wird – und am Etikett nicht das Hotel oder der Wirt abgebildet ist, sondern etwas Eigenes. Und alle sind bio.

Legt der Gast darauf Wert?

RM: Das weniger, aber uns schmecken diese Weine einfach besser. Ich bekomme leichter vom konventionellen Wein Kopfweh, den biologischen vertrage ich besser.

CM: Oft ist auch die Geschichte hinter den Weinen interessanter bei den Bioproduzenten.

Alle Weine gibt es minus 15 Euro auch zum Mitnehmen, das heißt, es wird mit Fixaufschlag kalkuliert?

RM: Wir nehmen tatsächlich den Einkaufspreis plus Aufschlag und Steuer. Lediglich extrem seltene Dinge (z. B. Ulysse Colin) sind ein wenig anders bepreist. Ich finde, dass bei uns auch die hochwertigen Weine relativ günstig sind.

CM: Der Gast, der zu uns kommt und sich damit beschäftigt, darf ja auch belohnt werden! Wer sich nicht auskennt, der bestellt das vermutlich eh nicht.

Wie wichtig war die Auszeichnung »Weinkarte des Jahres« im Vorjahr?

RM: Man merkt schon, dass Leute gezielt kommen und seltene Flaschen suchen. Ob es jetzt den Wahnsinnsatz bringt, kann ich schwer sagen, aber es hat uns sicher bekannter gemacht. Aber: Einfach viel »gutes Zeug« zu haben, reicht nicht. Du musst es auch verkaufen!

Wie macht das der »Autodidakt« Rainer Müller?

RM: Man muss aktiv verkaufen, viel beraten und den Gästen auch mal Weine blind hinstellen. Damit sie überrascht werden. Wenn es heißt »bitte nur keinen Bordeaux« und dann stellt man diesen blind hin, kann man das Eingefahrene bei den Gästen ein wenig auflösen.

Zum anderen wird aber gezielt bestellt: Viele Gäste kommen sehr gut vorbereitet und mit einer Liste an Weinen, die sie trinken mögen: wir haben die Weinkarte in den Buchungsbestätigungen verlinkt, bzw. auf unserer Homepage veröffentlicht. Der Gast zeigt mir dann oft schon am Handy: »Das hätte ich gern am Abend«.

Wieviele Weine werden glasweise im Abendservice angeboten?

RM: Das sind immer so 12 bis 14 offene Weine, damit ein bisschen Auswahl da ist. Am meisten gehen natürlich unsere Privatfüllungen, da ist der Veltliner der Renner. Von dem brauchen wir sicher 1.200 Flaschen im Jahr.

Womit überraschen Sie den deutschen Gast mit Weinen aus Österreich?

RM: Weißburgunder Tement »Pino T.« 2013, das ist gerade ein Lieblingswein von mir. In Rot: Zweigelt »Römerstein« von Alexander Egermann, einem kleinen Weingut im Seewinkel.

Interessant sind auch die Weine, die mit »In Reifung« markiert sind. Werden die strikt nicht serviert, bis sie zugänglich sind?

RM: Man kann diese schon vorbestellen, weil sie bei uns im Außenlager reifen. Was wir nicht gern machen, ist einen 2020er Bordeaux zu servieren. Da muss man sagen: Das ist echt zu jung! Die Karte soll übrigens in Zukunft ein wenig kleiner werden, aber noch ausgesuchter. Vor allem beim Thema Jahrgangstiefe.

Wer bestellt das in einem Land, das am liebsten jetzt schon den 2023er trinken würde?

RM: Das ist sicher für Leute, die sich auskennen oder jene, die fragen: »Kann man das alte Zeug noch trinken«? Dann machst du eben eine Flasche auf und sie staunen – vor allem beim Weißwein, wo sie nicht glauben, dass dieser fünf Jahre alt sein soll.

Abseits vom Wein ist die Auswahl an alkoholfreien Optionen groß. Werden sie auch als Menübegleitung bestellt?

RM: Generell hat sich die Kategorie gut entwickelt, zum Menü ist es nicht überbordend häufig, aber es kommt vor. Wenn vier Leute zusammensitzen und einer hat die alkoholfreie Begleitung, dann wird aber mit Sicherheit darüber am meisten diskutiert.



Bei Pairings oder Weinmenüs gibt's zwischen den Brüdern, Wein-Koryphäe Rainer (links) und Spitzenkoch Patrick Müller, kein Spannungsverhältnis. »Schließlich ist es bei dieser Wein-Auswahl nie schwer, das Richtige zu finden«, sind sie überzeugt.

Hier geht's zu ServusTV:



Mediathek



Hotellegenden



Einblicke, die neugierig machen: Einfühlsam vermittelt das filmische Portrait von Monika und Hannes Müllers »Die Forelle«, warum dieses zauberhafte Haus am Weißensee bereits den Status einer Hotellegende hat.

Foto: Ferdinand Neumüller

Foto: Martin Luggler

ZEIT FÜR (TV)-LEGENDEN

Eines der erfolgreichsten TV-Formate im Kulinarik-Bereich hat Zuwachs bekommen: Ergänzend zu den bei ServusTV ausgestrahlten Hotel- und Restaurantlegenden (mit zahlreichen Genießerhotels) gibt's mit Erstausrahlung zwischen 15. 9. und 21. 10. nun auch die österreichischen Winzerlegenden. Wer's verpasst, einfach bei ServusTV googeln und streamen.

Von der Art der Interviews, über Bildsprache und Kameraführung bis zum Schnitt – das von Regisseur Alexander Saran und Thomas Weidinger für Degn-Film entwickelte Konzept der »Legenden-Reihe« hat von der ersten Staffel an eingeschlagen. Gerade der dynamische Mix aus zwei bis meist drei verschiedenen Betrieben und den dahinterstehenden Menschen ist ein völlig neuer TV-Zugang in die Welt der Hotellerie und Spitzengastronomie.

Zahlreiche Genießerhotels und -restaurants standen bereits im Mittelpunkt der bisherigen Staffeln, zuletzt Monika und Hannes Müllers Die Forelle am Weißensee. Wie immer gelingt es dem Filmteam, dabei in die Philosophie der dortigen Gastgeber einzutauchen, sie ein klein wenig kennenzulernen und zu verstehen, wie sie ihre Leidenschaft fürs Genießen auf eine echte, nachhaltige Weise leben. Wer diesen Film sieht, verspürt sofort einen Wunsch: so rasch als möglich dort vorbeizuschauen!

Mit den Winzerlegenden hat sich ServusTV an ein neues, faszinierendes Thema gewagt, den österreichischen Spitzenweinbau. Im Mittelpunkt stehen dabei in drei Folgen herausragende heimische Weingüter wie Kollwentz, Tement, Ott, Hirtzberger, Bründlmayer, Muhr, F.X. Pichler, Tschida und –

nicht zuletzt – aus den Reihen der Genießerhotels der biodynamisch arbeitende Sattlerhof.

Zu Wort kommen dabei mit Hannes, Maria, Alexander und Andreas beide Generationen der Winzerfamilie, wobei Maria Sattler die Liebe zu gutem Wein charmant auf den Punkt bringt: »Du trinkst keinen großen Wein mit irgendwem, den du nicht magst! Wenn ich zum Beispiel einen großen Jahrgang trink', das berührt mich im Herzen, also da kriege ich Ganserlhaut.«



Foto: Gerd Kress

Winzerlegenden: Einst wurden am Sattlerhof der Sauvignon blanc und trockener Weinausbau in der Südsteiermark salonfähig gemacht. Nun setzt mit Alexander und Andreas Sattler bereits die dritte Generation höchst erfolgreich fort, was Willi und Maria Sattler aufgebaut haben.

Alles Käse: der spektakuläre, unterirdische GenussBunker von Hubert Stockner im Südtiroler St. Lorenzen. Hier gibt es weitere Infos:



EIN BUNKER für den KÄSE-GESCHMACK

Beim Käse-Gang wollen die Genießerhotels ebenso überraschen wie beim Wein. In beiden Fällen ist die perfekte Reife der Schlüssel zum Geschmackserlebnis. Ihr Partner sind dabei Affineure wie der Südtiroler Hubert Stockner – von den Geheimnissen eines raren Handwerks.

Text: Roland Graf; Foto: Armin Terzer

Hier kommt man nicht einfach her, hier wird man eingeführt. Mit einer unscheinbaren Metalltür öffnet sich in St. Lorenzen eine ganz eigene Welt. Denn alles, was Hubert Stockner in seinem »GenussBunker« tut, ist mit einem Hauch Alchemie versehen. Die Umwandlung der Materie vollzieht sich Dutzende Meter tief im Berg – aus weichen Käseläiben wird über Monate schnittfestes Gold. »Es geht um Fingerspitzengefühl und viel Erfahrung«, bringt Hubert auf den Punkt, was seine Profession ausmacht. Wann ein Käse so weit ist, lässt sich nur erahnen. Kernbohrungen zum Reifetest würden nicht nur den Teig zerstören, sondern auch Bakterien eindringen lassen.

Nicht, dass diese gänzlich unerwünscht wären, aber lieber sieht sie Stockner außen. Etwa das »Brevibacterium Linens«, das zur Rotkultureifung gehört. Steckenpferd im Bunker sind aber Neukreationen durch Reifung. »Das da ist etwa ein Caciocavallo«, führt der Südtiroler durch die stille Welt mit 100 Prozent Luftfeuchtigkeit. Gefunden hat sein ungewöhnlicher Reifeort ihn, nicht umgekehrt. Denn Stockner ist einer der wenigen Affineure, der tatsächlich eine Käserei-Ausbildung hat. In Nordtirol und dem Allgäu zum Meister geworden, stand danach eine Molkereikarriere am Plan.



Foto: Tiberio Sorvillo

»Unsere Leidenschaft gilt Käse, wie ihn der Gast nicht kennt – etwa schon verflüssigter Graukäse, den wir in der Tasse reichen.«

GREGOR WENTER,
GENIEßERHOTEL BAD SCHÖRGÄU

»Ein Milchlieferant hat mir dann von seinem Bunker erzählt«. Der stand unter Wasser und musste in mühseliger Kleinarbeit getrocknet, ausgekiest und mit Licht versehen werden. So ganz genau weiß heute keiner mehr, weshalb Benito Mussolini ihn einst graben ließ. Doch die heutige genussvolle Nutzung erfreut ohnehin alle mehr.

Im Bunker gibt es kein Chutney

Wobei der Affineur auch klare Vorgaben macht. So reift bei ihm nur Käse ohne Zusätze, auch beim Verkosten gibt es maximal Brot. Nach Chutneys sollte man gar nicht erst fragen. Experte ist der Herrscher des Genussbunkers für die Pairings mit Bier, eine geniale, aber unterschätzte Einsatzmöglichkeit. Vor allem dafür kommen Gäste in den kühlen Stollen, dem ein Kostraum vorgelagert ist. Detailverkauf gibt es keinen für die Käsekreationen, die Stockner und sein »84-jähriger Lehrbua« (alias: der Vater) jede Woche wenden. »Sonst entstehen feuchte Stellen, und eine gleichmäßige Reifung – sie erfolgt von außen nach innen – gehört zur Berufsehre der Affineure. Im konkreten Fall geht es auch um den leicht erdigen Geschmack, die Stockner »Bunker-Note« nennt, und die vor allem dem Blauschimmel einen merklich erdigen Kontrapunkt zur Pikanz verleiht.

Der Renner im Verkauf ist aber der »Genussjäger«, ein acht Monate gereifter Schweizer Bergkäse, in den knapp zwei Jahren Entwicklung flossen. »Ich muss den Käse früh bekommen, sonst hat er schon zu viel Eigencharakter«, erzählt Hubert beim Verkosten dieses Rohmilchkäses, bei dem die Milchzuckerkristalle einen Kontrast zum pikanten Geschmack darstellen. Dass man in Frankreich auch vom »Erziehen des Käses« spricht, lässt sich bei solchen Aussagen gut nachvollziehen. Zumal es immer noch viel Versuch und Irrtum gibt beim Affinieren. »Den habe ich zum Wenden vergessen«, schneidet Stockner einen zwei Jahre alten Käse an. »Auch wenn er nach 14 Monaten auf den Markt hätte kommen sollen, schmeckt er mit seiner herb-nussigen Rinde perfekt.«



Foto: Roland Graf

Gleichbleibende Temperatur (10 °C) und hohe Luftfeuchtigkeit sind ideal für die Reifung, bei der unter anderem der Käse milder in der Säure wird. Doch es sind die Neuheiten, die Stockner reizen. Etwa der Pallone di Gravina, ein fußballgroßer Kuhmilch-Käse aus Apulien mit »Slow Food«-Schutz, der seinem Eck' im Stollen eine Anmutung von Zeugwart-Kammerl verleiht (Bild oben). »Von dem bekomme ich nur etwas, weil der Produzent von mir die Hälfte als gereiften Pallone zurückerhält«.



KÄSE-DEGUSTATIONEN

Stockners GenussBunker:

Auf Anfrage Mo bis Fr für 10 bis 18 Personen,
www.genussbunker.it

Degust, Hansi Baumgartner:

Auf Anfrage 3 Degu-Versionen:
Plate, Selection, Special.

Shop: Öffnungszeiten Mo, Di, Mi,
Fr 9–12.30 und 14–18, Sa 9–12,
www.degust.com

Zwei Südtiroler Käse-Affineure: Hubert Stockner (links) und Hansi Baumgartner, ehemaliger Sterne-Koch.

Produzenten aus Sardinien vertrauen ihm ebenso wie Vorarlberger und Schweizer Erzeuger, »denn bei allen von ihnen habe ich schon mitgearbeitet«.

Der Reiz von gelagertem Mozzarella

Nur Milch ohne Silo-Futter bringt für Stockner die perfekte gelb-weiße Leinwand mit, auf der die Steinreifung im »GenussBunker« dann die aromatischen Farben setzen kann. Denn mit Waschungen oder Aromatisierungen wird hier nicht gearbeitet. »Ich bin Purist«, überlässt Stockner diese Affinierung Kollegen, die aus der Gastronomie stammen oder Quereinsteiger sind wie die französische Legende Bernard Antony. Ein weiterer Neuzugang ist der Büffelmilch-Käse der Käserei Amò, die mit dem Untermiglerhof in Oberbozen Burrata und Mozzarella herstellt. Sechs Monate lagert der für seine frischen Varianten bekannte Käse nun schon im Bunker – und der cremig-buttrige Nachgeschmack verrät nach wie vor die Büffelmilch. »So was reizt mich«, lächelt Stockner, ehe sich die Tür zum alchimistischen Reich wieder schließt.

Kochen mit höherem Reifestadium

Mit Hansi Baumgartner hat sich ein weiterer Südtiroler Affineur unter dem Label »Degust« einen Namen gemacht. Verfeinerungen mit Beeren oder Kräuter sind eine Trademark des seit 1994 aktiven



Fotos: Armin Terzer (1), Arnold Ritter (1)

Käsereifers aus Vahrn. Nimmt man noch die Ziegenkäse-Manufaktur Capriz hinzu, befindet sich auf nur 15 Kilometern entlang der Pustertaler Straße das Edelkäse-Zentrum Südtirols.

Von hier bezieht auch das Kärntner Genießerhotel »Die Forelle« viele Käse. Für Hannes Müller ist eigentlich Saisonalität das entscheidende Thema. »In erster Linie präsentieren wir Kärntner Käse von Nuart, Fuchs-Zerbst und Zankl. Dies ist aber nur in den Sommermonaten möglich.« Dann schlägt die Stunde für Kletzenkas (= mit Birnenmehl gereifter Camembert) oder Baumgartners winterlichem »Wachal«, der mit Wacholder aromatisiert wurde. Dabei ist der Käse keineswegs nur auf einen Teller am Menü-Schluss reduziert: »Wir lieben es, reifen Käse in warmen Espumas zu verarbeiten«. Die intensiven Aromen erfahren am Weißensee eine zarte Zubereitung: »sie gibt dem Käse eine leichte, flaumige Konsistenz, aber mit dem vollen Aroma«. Womit der Käse eine weitere alchemistische Verwandlung erfährt – diesmal in der Küche.



Foto: Lukas Kirchgasser



Foto: Petr Blaha

Bild oben: Bei einem Besuch im »Schiff« darf eine Verkostung im hauseigenen Käsekeller nicht fehlen. Bild unten: Die eigene Heimat widerspiegeln heißt es in der Roten Wand bei Vorarlberger Käse »at its best«. Am Rote-Wand-Chef's-Table sorgt zudem der Bergkäse für eine Geschmacksexplosion im Mund.

Sellerie im Salzteig mit Ziegenkäse-Espuma und Selleriegrün.



Foto: OFF, Silvia Kocht, v.orf.atsilviakochindex.html

DAS STETS ÜBERRASCHENDE BRETT

An fünf Tagen in der Woche wird das Käsebrett am Weißensee zum Gast gebracht. 15 verschiedene Käse präsentieren in der Forelle – von Weißschimmel über Blaukultur, von Schaf bis Kuh – alle Facetten der Käsekultur. Gereifte Laibe ergänzen Lokales, wie der »Pferdeapfel« von Astrid Fuchs-Zerbst oder das in Asche gerollte »Schwarze Schaf« von Eva-Maria Nuart. So soll der Gast mit Optionen »weit weg von den typischen, pasteurisierten Klassikern« überrascht werden, ist der deklarierte Wunsch Hannes Müllers: »Wir haben richtig Spaß daran, mit der Reife und den Jahreszeiten zu spielen«. www.dieforelle.at

ALPINE KÄSE-METAMORPHOSE

»Eine Käseplatte muss nicht groß sein, aber sie sollte den Gast überraschen«, ist das Credo von Gregor Wenter. Für den Käsekenner gehört im Südtiroler Genießerhotel Bad Schörgau vor allem der Graukäse zu den Pflicht-Stücken. Denn als Spezialität der Alpentäler erzählt er seine eigene Geschichte, die Landesgrenzen locker ignoriert: »Vom Zillertal bis zum Sarntal haben ihn einst die Schmuggler verbreitet«. Zumal er auch die Metamorphose des Käses in allen Facetten darstellt: Gregor Wenter serviert ihn nämlich vom noch topfigen Ausgangsprodukt bis zum beinahe steinharten Zustand. www.bad-schoergau.com

MIT DEM AFFINEUR IM »KÄSKÄR«

Dass man in Vorarlberg eine besondere Beziehung zu Käse hat, ist bekannt. Die Liebe, mit der man ihn im Genießer-Romantik Hotel Das Schiff auch abseits des »Nationalgerichts« Käsknöpfle feiert, ist aber besonders. Vor genau 25 Jahren gründete Hans Peter Metzler die »Käsestraße Bregenzerwald« mit. »Einmal wöchentlich laden wir unsere Hausgäste zur »Schtübat im Käskär«, führt Antonie Metzler die g'schmackige Tradition fort. Im Käsekeller des Hotels in Hittisau und dem eigenen Affineur Caspar Greber alias »KäseCaspar« präsentiert man ausgewählte Käsesorten der Region in perfekter Reifestufe. www.schiff-hittisau.com

LOKAL-GESCHMACK AM WAGEN

Die Käse wird in der »Roten Wand« in allen Restaurants zelebriert. Am »Chef's Table« gehört der Bergkäse als Gang ebenso dazu wie der Käsewagen in der »Stuben«. »Wir fokussieren uns auf 12 verschiedene Sorten aus der nahen Umgebung«, so Magdalena Walch über die Auswahl. Noch lokaler wird es in Zug bei den Beigaben: In der »Friends and Fools-Lounge« kriert Tobias Schöpfl Feigen-, Quitten- und Preiselbeer-Senf. Ein besonderes Schmankerl ist der Vorarlberger Tannenwipfel-Senf des Manufaktur-Leiters, der wie alle pikant-fruchtigen Spezialitäten auch zum Mitnehmen erhältlich ist. www.rotewand.com



Fotos: Elisabeth Pöll, Unterlechener

Parmesan-Nussbutter-Knödel, Petersilien-Püree & wilder Brokkoli – das feine Rezept von Sebastian Jöchl.

PARMIGIANO REGGIANO – KOCHEN MIT DEM KULTKÄSE

Über Pasta gehobelt oder pur zu einem Glas Wein ist Parmesan ein Klassiker: Immer mehr etabliert sich Italiens Traditionskäse aber auch als vielfältige Zutat für raffinierte Rezepte. So wie von Sebastian Jöchl vom Genießerhotel Unterlechener im Tiroler Pillerseetal.

PARMESAN-NUSSBUTTER-KNÖDEL | PETERSILIEN-PÜREE | WILDER BROKKOLI

ZUTATEN:

Petersilien-Püree: 500 g Petersilie, 8 Zwiebeln, 1 Knolle Knoblauch, 1/2 l Weißwein, 1/2 l weißer Portwein, 4 l Suppe oder Gemüsefond, 1 l Milch, 1 l Sahne, Maizena (je nach Dicke)

Knödelfülle: 100 g Parmesan klein würfeln, 50 g getrocknete Tomaten, 50 g Nussbutter flüssig, 3 St. Basilikum

Knödel: 500 g ganze Kartoffeln, 250 g Kartoffeln passiert kalt, 50 g Mehl griffig, 50 g Maizena, 2 Eigelb, Salz, Pfeffer, Muskat

Beurre blanc: 200 g Käserinde, 2 l Wasser, 1/2 l Noilly Prat, 1/2 l weißer Portwein, 1/2 l Weißwein, 4 Champignons, 1 Zwiebel, 1 Sellerie-Knolle, 2 Kartoffeln, 1/2 l Sahne, 250 g Butter, Parmesan gerieben, Salz, Pfeffer, Zitronen-Abrieb



Foto: Marc Stöckler

ZUBEREITUNG:

Kartoffeln im Ganzen bei 180 °C 1 h weich schmoren. Halbieren, mit dem Löffel auskratzen und passieren, kaltstellen.

Petersilien-Püree: Zwiebel schälen und grob schneiden, mit dem Knoblauch langsam anschwitzen, etwa 3 bis 4 h auf sehr niedriger Stufe. Petersilie 30 min im kochenden Wasser weichkochen, abschrecken im Eiswasser und faszieren oder sehr fein hacken. Weißwein und weißer Portwein zu den Zwiebeln, um die Hälfte einkochen und mit der Suppe aufgießen. 30 min kochen lassen, mit Sahne und Milch aufgießen, aufkochen lassen und mit Maizena abbinden. Mixen, passieren und mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken. Abkühlen lassen und mit der Petersilie mischen.

Knödelfülle: Käse, Tomaten, Basilikum klein schneiden, mit Nussbutter mischen, in Eiwürfelform abfüllen und einfrieren.

Beurre blanc: Die Rinde vom Parmesan in Wasser aufkochen. Zwiebel, Champignons, Sellerie, Kartoffeln bei mittlerer Hitze anschwitzen. Mit dem Alkohol ablöschen und bis zur Hälfte einreduzieren. Das Wasser von der Rinde dazu und einkochen. Passieren, mit der Sahne aufgießen und die Butter einmontieren. Mixen, ein wenig geriebener Parmesan, Salz, Pfeffer und Zitronen-Abrieb dazu und abschmecken.

Knödel: Die kalten Kartoffeln mit den Zutaten zu einem Teig kneten. Die Fülle in die Mitte von jedem Knödel geben und abrollen, je 25 g einfrieren und bis zum Servieren 10 min im Wasser kochen und im Kartoffel-Crumble wälzen.

Zum Servieren: Parmesanspäne und wilder Brokkoli drauf!

WAS MAN ZU PARMIGIANO REGGIANO WISSEN SOLLTE

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



www.parmigianoreggiano.com

Wein zum Käse



Wir haben 3 Weinexperten aus den Reihen der Genießerhotels um ihren ganz persönlichen Weintipp als Begleitung zu Käse gebeten. Lassen Sie sich inspirieren.



Foto: Rupert Mühlbacher

DAVID WEISSENSTEINER, SONNALP

Südtiroler Blauburgunder 2020 Riserva, Prackfol

Zu dem in Südtirol oft vorzufindenden mild-aromatisch bis leicht pikanten, harten Bergkäse empfehle ich diesen kräftig, rubinroten Blauburgunder. Die intensive, komplex würzige Aromatik des Burgunders und die

fein eingebundenen Tannine passen hervorragend. Die schönen feinfruchtigen Anklänge von Brombeere, Sauerkirsche und Himbeere machen ihn aber auch zu einem tollen Begleiter zu Weichkäse und auch Frischkäse. www.prackfolerhof.it/wein/prackfol.html



Foto: Herbert Lehmann

SIMON BRUGGER, LANERSBACHER HOF

Roter Eiswein, Johanneshof Reinisch

Zu unserem beliebten Dessert, dem Schmarrn vom Junser Bergkäse mit Balsamico-Kirschen, oder auch nur ganz pur zum gut gereiften Bergkäse aus unserem Tal servieren wir diesen perfekt dazu passenden Wein aus

der niederösterreichischen Thermenregion – eine Cuvée aus Merlot und Cabernet Sauvignon. Von nahezu kirschroter Farbe, mit einem Bukett nach Dörrzwetschken bis zu Quittengelee und im Abgang macht sich ein feiner Honig-Touch bemerkbar. www.j-r.at



Foto: Herbert Lehmann

PHILIPP HAUETIS, MINGLERS SPORTALM

2022 Pinot Blanc Ried Seeberg, Weingut Prieler

Dieser im Stahltank ausgebaute Weißburgunder vom Leithaberg im Burgenland besticht durch sein feines Fruchtspiel von reifem Kernobst und feiner Kräuterwürze, gepaart mit einer eleganten Säurestruktur.

Die Lebendigkeit dieses Weines und seine frische Struktur eignen sich sehr gut in Kombination etwa mit der Cremigkeit des Tiroler Bio-Camembert (Tipp: ganz wunderbar jener von den »Milchbuben« aus Hopfgarten). www.prieler.at





HERWIG ERTL'S

GENUSS-ECKE

Unser Food-Scout aus Kötschach-Mauthen begab sich diesmal auf genussvolle Spuren nach Karnien im Friaul. »Es gibt keine Jause, die so authentisch schmeckt wie jene aus dieser Region gleich hinter dem Plöckenpass«, schwärmt der Kärntner Edelgreißler Herwig Ertl. »Alles auch wunderbar kombinierbar – einfacher, besser und köstlicher geht nicht!«



Foto: Wolfgang Hummer



Foto: Alto But

RICOTTA FRISCH ODER GERÄUCHERT

Viele Kleine schaffen gemeinsam etwas außergewöhnlich Großes: Die Genossenschaftsmolkerei Alto But verwandelt die gehaltvolle Milch aus der Region in Käse und seidenzarten Ricotta – frisch oder geräuchert. Unvergleichlich cremig und wunderbar zum Kombinieren mit Sardellen, Pesto und vielem mehr.

www.caseificioaltobut.it



Foto: Molinari

SALAMI VON MOLINARI

Familie Gortani aus Zuglio zählt zu den besten Salamiproduzenten des Landes. Ihre Salami »Molinari« wird aus dem Fleisch von lokalen Schweinen hergestellt und nach traditioneller, heißer Verarbeitung innerhalb von 8 Stunden nach der Schlachtung produziert. Sie wird von Hand und mit Naturdarm gebunden und mit Buchenholz sowie aromatischen Bergpflanzen geräuchert.

www.salumimolinari.it



Fotos (2): Ferdinand Neumüller

RADIC DI MONT (ALPEN-MILCHLATTICH)

Mauro, Giovanni und Gabriella Löwenthal aus Arta Terme führen nicht nur das Hotel Park Oasi sondern sind auch stets auf der Suche nach Besonderheiten, die die Natur uns schenkt – Köstlichkeiten wie Bergglöwenzahn, Bergspargel oder das »Slow-Food-Presidio«, der Radic di Mont. Wenige kennen diese kulinarischen »Fundstücke«, die mit ihrem Nuancenreichtum, ihrer Intensität und den wertvollen Inhaltsstoffen den einzigartigen Geschmack Karniens widerspiegeln. www.de.hotelparkoasi.it

HERWIG ERTL'S EXTRA-TIPP

COLD BREW – DIE TOP-ERFRISCHUNG VON KANZI KAFFEE

Sorgfältig ausgewählte Yellow-Catuai-Arabica-Bohnen aus Brasilien, perfekte Balance zwischen den Nuancen von reifen, roten und gelben Früchten und eine dekadente Note von dunkler Schokolade vereinen sich hier zum erfrischenden Kaffeegetränk. Pur bereits exzellent, kreative Genießer versuchen sich im Kreieren von Cocktails oder in Verbindung mit Eis – der Fantasie für neue Geschmacksmomente sind keine Grenzen gesetzt. www.kanzikaffee.at



Foto: Kanzi Kaffee

Die hochwertigen Produkte gibt es auch im Online-Shop:

www.herwig-ertl.at

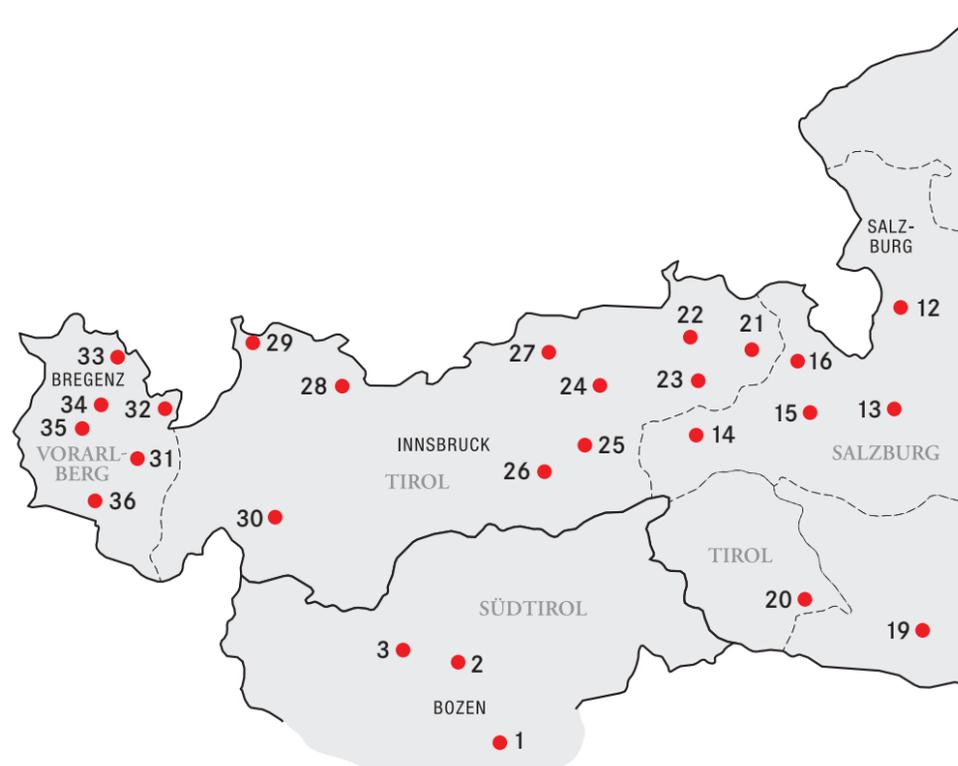


Fotos: Johannes Kernmayer (1), Günter Standl (2)

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.

oder hier



ITALIEN			
1	GENIESSERHOTEL SONNALP	Obereggen, Südtirol	Seite 58
2	GENIESSERHOTEL BAD SCHÖRGAU	Sarnthein bei Bozen, Südtirol	Seite 60
3	GENIESSERHOTEL LA MAIENA MERAN RESORT	Marling bei Meran, Südtirol	Seite 62
ÖSTERREICH			
4	GENIESSERHOTEL & WEINGUT SATTLERHOF	Gamlitz, Steiermark	Seite 64
5	GENIESSERHOTEL VILLA ROSA & GESCHWISTER RAUCH	Bad Gleichenberg, Steiermark	Seite 66
6	GENIESSERHOTEL DER WILDE EDER	St. Kathrein am Offenegg, Steiermark	Seite 68
7	GENIESSERHOTEL KRAINER	Langenwang, Steiermark	Seite 70
8	GENIESSERHOTEL LANDHAUS BACHER	Mautern/Wachau, Niederösterreich	Seite 72
9	GENIESSERHOTEL MÜHLTALHOF	Neufelden, Oberösterreich	Seite 74
10	GENIESSERHOTEL BERGERGUT	Afiesl, Oberösterreich	Seite 76
11	GENIESSER-SEEHOTEL DAS TRAUNSEE	Traunkirchen, Oberösterreich	Seite 78
12	GENIESSERHOTEL DÖLLERER	Golling, Salzburger Land	Seite 80
13	GENIESSERHOTEL SONNHOF BY VITUS WINKLER	St. Veit im Pongau, Salzburger Land	Seite 82
14	GENIESSERHOTEL WEYERHOF	Bramberg am Wildkogel, Salzburger Land	Seite 84
15	WELLNESS-, GOLF- & GENIESSERHOTEL SALZBURGERHOF	Zell am See, Salzburger Land	Seite 86
16	GENIESSERHOTEL DIE RIEDERALM	Leogang, Salzburger Land	Seite 88
17	GENIESSER- & WELLNESSHOTEL KARNERHOF	Egg am Fakersee, Kärnten	Seite 90

ÖSTERREICH			
18	GENIESSERHOTEL DAS MOERISCH	Seeboden/Millstättersee, Kärnten	Seite 92
19	GENIESSERHOTEL DIE FORELLE	Techendorf am Weißensee, Kärnten	Seite 94
20	GENIESSER-PARKHOTEL TRISTACHERSEE	Lienz, Osttirol	Seite 96
21	GENIESSERHOTEL UNTERLECHNER	St. Jakob in Haus, Tirol	Seite 98
22	GENIESSERHOTEL DER BÄR	Ellmau, Tirol	Seite 100
23	MINGLERS SPORTALM – DAS GENIESSERHOTEL	Kirchberg, Tirol	Seite 102
24	GENIESSERHOTEL DER BÖGLERHOF	Alpach, Tirol	Seite 104
25	GENIESSER- UND WELLNESSHOTEL THERESA	Zell im Zillertal, Tirol	Seite 106
26	BRUGGERS GENIESSERHOTEL LANERSBACHER HOF	Lanersbach im Tuxertal, Tirol	Seite 108
27	GENIESSERHOTEL ALPIN	Achenkirch, Tirol	Seite 110
28	GENIESSERHOTEL POST LERMOOS	Lermoos, Tirol	Seite 112
29	GENIESSERHOTEL SONNENHOF	Grän im Tannheimer Tal, Tirol	Seite 114
30	GENIESSERHOTEL WELLNESS RESIDENZ SCHALBER	Serfaus, Tirol	Seite 116
31	GENIESSERHOTEL ROTE WAND GOURMET HOTEL	Lech am Arlberg, Vorarlberg	Seite 118
32	HALLER'S GENIESSERHOTEL	Mittelberg/Kleinwalsertal, Vorarlberg	Seite 120
33	GENIESSER-ROMANTIK HOTEL DAS SCHIFF	Hittisau, Vorarlberg	Seite 122
34	GENIESSERHOTEL GAMS, ZU ZWEIT	Bezau, Vorarlberg	Seite 124
35	GENIESSERHOTEL ALPENSTERN NEU	Damüls, Vorarlberg	Seite 126
36	GENIESSERHOTEL MONTAFONER HOF	Tschagguns, Vorarlberg	Seite 128



Worauf Sie bei der Präsentation der einzelnen Genießerhotels & -restaurants auf den nächsten Seiten auch achten sollten!

TOP GOURMET

Dieses Symbol erhalten jene Genießerhotels, deren Restaurants vom Guide Gault Millau mit mindestens 4 Hauben und/oder vom Schlemmer Atlas mit mindestens 4+ Kochlöffeln und/oder vom Falstaff Restaurant Guide mit 4 Gabeln und/oder von A la Carte mit 5 Sternen ausgezeichnet wurden.

TOP WELLNESS

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

GAULT MILLAU

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

SCHLEMMER ATLAS

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

FALSTAFF RESTAURANT GUIDE

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

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

A LA CARTE

- ***** Österreichs beste Küchen
- **** Kreative Küche für höchste Ansprüche
- *** Sehr gute Küche

ROLLING PIN AWARDS FÜR KÖCHE & SOMMELIERS

Einmal jährlich haben die Gastronomie-Mitarbeiter:Innen die Möglichkeit, im Rahmen der renommierten Rolling Pin-Convention die Besten ihrer Branche zu wählen. Einmal mehr stehen dabei die Genießerhotels & -restaurants im Mittelpunkt.

Bei den »Top 100 Chefs« klassierte sich **Andreas Döllerer** (Döllerer) hinter **Heinz Reitbauer** (Steirereck, Wien) auf Platz 2, ebenso in den Top 15 landeten **Thomas Dorfer** (Landhaus Bacher, 4.), **Philip Rachinger** (Mühlthalhof, 5.), **Richard Rauch** (Villa Rosa & Restaurant Geschwister Rauch, 8.), **Lukas Nagl** (Bootshaus im Das Traunsee, 12.), sowie **Vitus Winkler** (Sonnhof, 13.).

Weiters in den Top 100: **Julian Stieger** (Rote Wand), **Andreas Krainer** (Krainer), **Stefan Eder** (Der Wilde Eder), **Andreas Herbst** (Riederalm), **Thomas Strasser** (Gourmetstube in der Post Lermoos), **Franz Meilinger & Andreas Stotter** (Weyerhof), **Patrick Müller** (Sonnenhof), **Hannes Müller** (Die Forelle) sowie **Armin & Alexander Gründler** (Alpin).

Geehrt wurden auch die 50 besten Sommeliers des Landes mit **Alex Koblinger** (Döllerer, Platz 3) und **Daniel Schicker** (Mühlthalhof, 4.) unter den Top Ten. Weiters top klassiert: **Fabian Klinger** (Sonnhof), **Sonja Rauch** (Villa Rosa & Geschwister Rauch), **Johann Eder** (Rote Wand) sowie **Katharina Gnigler** (Bacher).



Foto: Rolling Pin

Große Gala, strahlende Sieger: Die Rolling Pin Convention in Graz avancierte längst zu einem Highlight unter den Spitzenköchen und -köchinnen. Auf 6 Bühnen fand die 9. Auflage von Österreichs größtem Symposium für Köche, Gastronomen, Hoteliers, Sommeliers, Barkeeper, Servicehelden etc. statt! Rechts: Rauriser Lamm von **Andreas Döllerer** (Platz 2).



Foto: Joerg Lehmann



Fotos: Rolling Pin (2), Lukas Kirchgasser

Zwei Rolling-Pin- sowie ein Bertelsmann-Award für das Landhaus Bacher: Susanne Dorfer-Bacher, Fiona Fuss und Manfred Löschl.

SONDER-AUSZEICHNUNGEN FÜR DAS LANDHAUS BACHER

Das Wachauer 4-Hauben-Restaurant gilt schon seit Jahren als Sprungbrett für große Karrieren. So mancher mittlerweile renommierte Koch hat sich den letzten Schliff in der Küche von **Thomas Dorfer** geholt.

Das Service, Weinberatung und gastliche Atmosphäre auf gleich hohem Level sind, liegt in den Händen von **Susanne Dorfer-Bacher**. Umso erfreulicher – und sehr verdient – ist daher der heuer an sie verliehene Rolling Pin-Award »Maitre des Jahres«.

Darüber hinaus kommt auch der »Rookie of the year« aus dem Landhaus Bacher: Bei einem hochkarätigen 6er-Finale, bei dem sich auch **Anna Lea Hausberger** (Genießerhotel Böglerhof) großartig schlug, setzte sich die 18-jährige **Fiona Fuss** aus der Kaderschmiede von **Thomas Dorfer** durch.

Und noch einmal Landhaus Bacher: **Manfred Löschl** darf sich über die sensationelle Ehrung zum »Pâtissier des Jahres 2023« im renommierten deutschen »Der Große Hotel & Restaurant Guide« des Bertelsmann-Verlages freuen, der zudem von den gerade einmal 37 Schokoladen-Sommeliers weltweit der Jüngste ist.

»BEST OF STREETFOOD« IN DER GAMS 1648

Mit tollen 96 Punkten kürte das Gourmet-Magazin Falstaff »Gams 1648« – das historische Stammhaus beim Genießerhotel Gams, zu zweit – im Bregenzerwald zur »Best of Streetfood«-Adresse in Vorarlberg. Der Begründung der Redaktion ist wahrlich nichts hinzuzufügen: »Der riesige, originale Steinofen hat sich gelohnt: Gäste lieben die sensationellen Pizza-Kreationen und das unkomplizierte Konzept in den rustikalen Holzstuben. Pizza ordern, Drinks und Desserts aus dem Kühler oder Wein aus der Vinothek holen – basta!«



Foto: Christian Wöckinger



Foto: Günter Standl

SERVICE-AWARD FÜR DIE RIEDERALM

Eine weitere Auszeichnung vom Bertelsmann-Verlag ging ins Salzburger Land, genauer gesagt nach Leogang, ganz konkret ins Genießerhotel Die Riederalm: **Fernando Fanaro** wurde mit dem »Service Award 2023« geehrt: »Er agiert mit großer Lebenswürdigkeit und hält die Balance zwischen aufmerksamer Nähe und kultivierter Distanz so gekonnt, dass seine Gegenwart den Wohlfühlfaktor im Restaurant steigert« – wenn das nicht Lust macht, im 3-Hauben-à-la-carte-Restaurant »dahoam« von **Andreas Herbst** vorbeizuschauen!



Foto: Lorenz Masser

Fernando Fanaro verbindet mit Wein nicht nur den Genuss, sondern auch eine wahre Leidenschaft. Bei der wöchentlichen Riederalm-Weinreise können Gäste edle Tropfen probieren und erfahren zugleich viel Interessantes über Wein. Bild oben: Raffiniertes Dessert von **Andi Herbst** – »der Baumstamm«.



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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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



EXTRAS FÜR GENIESSER

Freitag Antipasti und Ravioli-Spezialitäten
Panoramaterrasse mit Mittagsbistro-Specials:
Beef Tatar vom Almrind von David Weissensteiner am Tisch zubereitet oder Wolfsbarsch in der Salzkruste (auf Vorbestellung)
Weindegustationen zum Gala-Menü
Spezielle Arrangements im Gourmet-Restaurant

Video ansehen



HOTEL

****S-Kategorie, 78 Betten. Bade- und Saunalandschaft mit ganzjährig beheiztem Freibad, Hallenbad, Sauna, Fitnessraum, Aroma-Dampfbad, Massagemöglichkeiten, Beauty-Salon. Hausbar, begehbare Weinkeller, Terrasse. Tennisplätze, kostenloser Mountainbike-Verleih, E-Bikes, Kinderangebote, free WLAN, Garage.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

- Frühstücksbuffet mit regionalen Produkten, frischgepressten Säften, speziellen Eiergerichten, glutenfreie Ecke und täglich wechselnden Specials, wie Weißwurst, pochiertes Ei mit Schnittlauch-Crème-fraîche etc.
- Abends wählt man beliebig 4 bis 6 Gänge aus der À-la-carte-Speisekarte.
- Themenabende: wöchentliche italienische und Südtiroler Abende, Sonntag Galadinner.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Gourmetstube:



Küche: 19–22 Uhr.

Ruhetage: Sonntag, Montag, Dienstag.

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Winter 2023/2024: € 220,- bis € 275,-.
Sommer 2024: ÜN im DZ mit Gourmet-Halbpension € 164,- bis € 215,-.

ARRANGEMENTS

WINTERSTART-PAKET (2. 12. bis 10. 12. 2023)

4 Tage Gourmet-HP mit 5- bis 6-gängigen Wahlmenüs, 3-Tages-Skipass Obereggen-Fiemme, einmal Weihnachtspunsch-Party am Nachmittag, Willkommensdrink, Garage p. P. im DZ »Panorama NEU« (30 m²) mit Südbalkon € 990,-.

WEISSE WOCHEN (7. 1. bis 28. 1. 2024)

7 Tage Gourmet-HP mit 5- bis 6-gängigen Wahlmenüs, 6-Tages-Skipass Obereggen-Fiemme, zweimal wöchentlich Nachtskifahren und -rodeln, Obereggen Night Show, Willkommensdrink, Garage p. P. im DZ »Panorama NEU« (30 m²) mit Südbalkon € 1.867,-.

Genießerhotel Sonnalp ****S · Familie Weissensteiner
39050 Obereggen 28 – Dolomiten – ITALIEN
T +39 0 471 / 61 58 42
info@sonnalp.com · www.sonnalp.com
Betriebsferien: 8. Oktober bis 1. Dezember 2023.

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

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

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

Umorgt 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 »Treh«.

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 € 143,- p. P.
ÜN mit Genießer-HP im DZ ab € 188,- p. P.

ARRANGEMENTS

FOOD EXPERIENCE

beim La FuGa-Experience die Geheimnisse der Fermentierung entdecken, bei den Genussabenden im Alpes und in der Stube das kulinarische Konzept von Bad Schörgau kennenlernen und dabei den Geschmack naturbelassenen Essens und Trinkens genießen.

MEDIUM – 5 Tage

5 ÜN mit Frühstück inkl. 1 La FuGa Experience, 2 Verwöhn-Menüs im Alpes, 2 Menüs in der Stube, je nach Paket Kochkurs, Besuch eines Weingutes u.a.

Food Experience p. P. ab € 1.121,-.

Wine & Cooking Experience auf Anfrage.

LONG – 7 TAGE

7 ÜN mit Frühstück inkl. 1 La FuGa Experience, 2 Verwöhn-Menüs im Alpes, 4 Menüs in der Stube, je nach Paket Kochkurs, Besuch eines Weingutes u.a.

Food Experience p. P. ab € 1.497,-.

Wine & Cooking Experience auf Anfrage

Genießerhotel Bad Schörgau ****

39058 Sarntal bei Bozen – ITALIEN

T +39 0 471 / 62 30 48

info@bad-schoergau.com · www.bad-schoergau.com

HOTEL

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

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

- Verführerisches Frühstücksbuffet mit regionalen Produkten
- Stube 1988 – Verwöhn-Menü-Halbpension: Menüs je nach Arrangement oder bei Z/F-Buchung auf Wunsch Hotelménü (Aufpreis € 35,-), täglich 19–21 Uhr.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Restaurant Alpes: 40 Plätze.



Öffnungszeiten: Mi bis So 12–14 und 19–21.30 Uhr.

La FuGa:

Öffnungszeiten: Mi bis Sa 19 Uhr.

Weitere Auszeichnungen:

Falstaff-»Ehrung 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.

Fotos: Tiberio Sorvillo



EXTRAS FÜR GENIESSER

Arrangement »3 Tage Food Experience« –
 Wohnen im Superior-Zimmer und
 La FuGa® experience
 Exzellente Käsekultur
 »Seppi Stodl« für Kultur- und Konzert-Events
 sowie Heimat der Kosmetik-Linie »Treh«

Video ansehen



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



1

HOT NEWS – NEU AB APRIL 2024

Unter dem Motto:
»Wir schaffen
neue Erlebnisse und
Emotionen!«
Siehe auch Seite 11



2



3

EXTRAS FÜR GENIESSER

Gekühlter Rotwein-Turm

Wein- und Olivenöl-Degustationen

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

Wöchentliche Weinverkostung

Geführte Wanderung und E-Bike-Tour zum hauseigenen Flatscherhof

Video ansehen



4



5



6

TOP WELLNESS

GENIESSERHOTEL LA MAIENA MERAN RESORT
MARLING BEI MERAN – SÜDTIROL

3

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

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. »Balloon Lounge« für Kleinkinder mit Baby-Warmwasserpool (33 °C) und Kuschelwiese. Fitnessraum, Saunalandschaft, Relaxgarten etc. Beauty-Oase »Sensa Spa Beauty & Hair« (Team Dr. Joseph, Vitalis, Rajudhara, Alpienne, Jetpeel, OPI). Friseur, Nagelstudio. Fitnesstrainer, Tennis, Golfgründerhotel, Ausflugsstouren, Animation, Maia's Kids Club. Wineshop. Tiefgaragen- oder Carportplatz, E-Tankstelle.

Auszeichnung: »Spa Award« im Relax-Guide 2023.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

- Mediterranes Genießer-Frühstücksbuffet.
- Abends 6-gängige Gourmetmenüs zur freien Wahl (auch vegetarisch/vital).
Themenabende und Gala-Dinners.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Bistro Fiorello:



Küche: Mai bis Oktober täglich 12–17 Uhr.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

ÜN im DZ € 196,- bis € 234,-, in der Suite € 201,- bis € 356,- bzw. im EZ € 201,- bis € 241,-.
Jeweils pro Person/Tag inklusive der Gourmet Premium Halbpension.

ARRANGEMENT

**ONE MORE NIGHT (15. 10. bis 29. 10. 2023)
6 Nächte zahlen, 7 Nächte bleiben.**

»Ihr habt diesen Herbst noch ein paar Urlaubstage frei, wollt euer Budget aber nicht zu sehr strapazieren? Dann solltet ihr unbedingt weiterlesen:

Vom 15. 10. 2023 bis 29. 10. 2023 schenken wir euch eine Extra-Nacht in eurem Wunschzimmer und einen Urlaubstag im La Maiena.

Das Angebot gilt für alle Buchungen ab 7 Tagen und für jede Zimmerkategorie. Mehr Urlaub für weniger Geld – wer ist dabei?«

Ab € 1.414,- pro Person.

Genießerhotel La Maiena Meran Resort *****
Familie Waldner
39020 Marling bei Meran · Nörderstraße 15 – ITALIEN
T +39 0473 / 44 70 00
info@lamaiena.it · www.lamaiena.it
Betriebsferien: 6. November 2023 bis 18. April 2024.

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

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

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

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

Attraktive Pauschalen auf www.sattlerhof.at

FAMILIENWEINGUT



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

HOTEL

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

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

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

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Genießer-Restaurant (29. 4. bis 31. 10. geöffnet);

☺☺☺ ☺☺☺ ☺☺☺ ☺☺☺ ***

Küche: 18–21 Uhr. Ruhetage: So, Mo, Mi.

Wirtshaus & Weingarten-Terrasse: ☺☺

Küche: 12–21 Uhr. Ruhetage: März, Apr., Nov. & Dez. Mo, Di; Mai bis Ende Okt. Mo.

Genießerhotel Sattlerhof **** · Hannes Sattler

8462 Gamlitz · Sernau 2 A – ÖSTERREICH

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

restaurant@sattlerhof.at · www.sattlerhof.at

Betriebsferien: 18. Dezember 2023 bis Anfang März 2024.

Familienweingut Sattlerhof · Willi & Maria Sattler

8462 Gamlitz · Sernau 2 – ÖSTERREICH

T + 43 (0) 34 53 / 25 56

weingut@sattlerhof.at · www.sattlerhof.at

Öffnungszeiten: März bis November Mo–Sa 10–18 Uhr; Dezember bis Februar nach Voranmeldung.

Fotos: Conversion Club (2), Schubidu Quartet (2), Robert Herbst (1), Gerd Kressl (1), Sattlerhof (1)



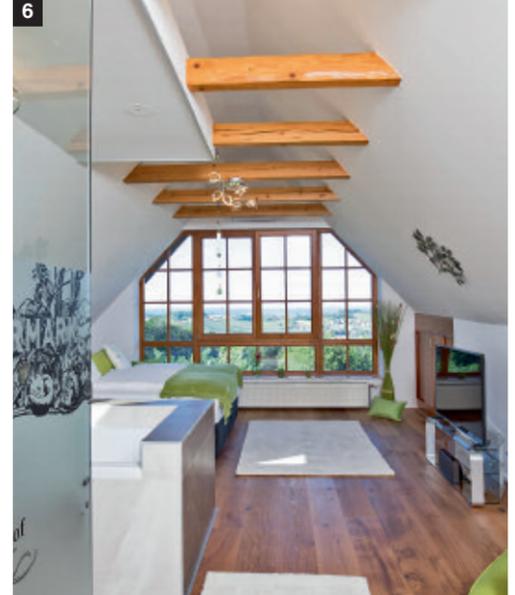
EXTRAS FÜR GENIESSER

Weinverkostungen und Kellerführungen, Ab-Hof-Verkauf im Spitzenweingut (Mo bis Sa 10–18 Uhr)

Weingut Online-Shop: www.sattlerhof.at/shop

Gourmet-BBQ im Juli und August am Donnerstag ab 18 Uhr

Picknickkorb mit Backhendl und Sauvignon Blanc für eine idyllische Rast in den Weinbergen



1 | Herzliche Gastgeber: Die Geschwister Anna und Markus Sattler. 2 | Was für eine Lage inmitten der südsteirischen Weinlandschaft. 3 | Das stilvolle Gourmetrestaurant. 4 | National wie international vielfach prämiert: Kranachberg Ried Trinkaus. 5 | Raffinierte 3-Hauben-Küche mit besten Produkten der Umgebung. 6 | Zimmer und Suiten (im Bild: Panorama-Suite) mit modernem Komfort.



EXTRAS FÜR GENIESSER

Kochschule by Gaggenau
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-Gourmet-Frühstück mit raffinierten Brunch-Gerichten).

GENIESSEN

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

ERLEBEN

Trautmannsdorf liegt im 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 sorgen für den sportlichen Ausgleich.

HOTEL

****-Kategorie, 6 DZ und 2 Suiten, 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.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis mit Genießer-Frühstück

- Alle hausgemachten oder von ausgewählten Manufakturen stammenden Spezialitäten werden auf Etagern serviert.
- Aufpreis: 4-Hauben-Gourmet-Frühstück mit Brunch-Gerichten € 29,-.

Genießer-Pension nur mit Gourmet-Arrangement im Restaurant (individuell je nach Pauschale) möglich.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Restaurant:
👤👤👤👤 🍴🍴🍴🍴🍴 XXXXX↑ *****

Küche Annahmezeit: 18–19 Uhr

Wirtshaus:

👤👤👤👤 🍴🍴🍴🍴

Küche Annahmezeit: 11.30–13 Uhr. **Ruhetage für beide:** April bis Oktober: So, Mo; November bis März: So, Mo, Di.

Weitere Auszeichnungen: Schlemmer Atlas »Top 50 Köche Österreich 2023«, Rolling Pin »Top 100 Chefs 2023« (Pl. 8), Trophée Gourmet 2019 für »Kreative Küche«, »Gault-Millau-Koch des Jahres 2015«.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Frühstück p. P. im DZ € 125,-; in der Hof-Suite € 140,- bzw. in der Panorama-Suite € 170,-. Aufpreis »Richard-Rauch-Gourmet-Frühstück« € 29,- p. P.

ARRANGEMENT

KULINARIK & AUSGLEICH (ganzjährig buchbar)

2 Nächte / 3 Tage inkl.

- Begrüßungsaperitif in der Villa Rosa
- 1x Tages-Greenfee für den Golfclub Bad Gleichenberg oder 1x Tageseintritt für die »Therme der Ruhe« in Bad Gleichenberg
- 1. Abend: 4-Hauben-Gourmetmenü »Vulkanland« in 3 Gängen mit steirischer Weinbegleitung
- 2. Abend: 4-Hauben-Gourmetmenü »Gaumenfreude« in 5 Gängen mit korrespondierender Weinbegleitung
- täglich serviertes Genießer-Frühstück bis 11 Uhr

Pro Person im Doppelzimmer € 510,-; in der Hof-Suite € 535,- bzw. in der Panorama-Suite € 590,-.

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: 3 Wochen im Jänner 2024.

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

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

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

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

ERLEBEN

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Frühstück im DZ ab € 125,- p. P.,
 ÜN mit Genießerpension im DZ ab € 135,- p. P.

ARRANGEMENT



EssensZEIT (buchbar Donnerstag bis Montag)

2 Nächte mit Eder's Genießerpension inkl. 1x ZeitRAUM-Menü Fine Dining by Stefan Eder und 1x Almo Dry Aged Beefsteak (beides abends im Zuge der Genießerpension) **pro Person im Doppelzimmer »klein und fein« ab € 424,-, im Panoramazimmer ab € 444,-, in der Juniorsuite ab € 464,-, in der Suite ab € 514,- bzw. im Chalet ab € 574,-.**

Genießerhotel Der WILDe EDER ****

Stefan Eder & Eveline Wild
 8171 St. Kathrein am Offenegg · Dorf 3 – ÖSTERREICH
 T +43 (0) 31 79 / 82 35-0
info@der-wilde-eder.at · www.der-wilde-eder.at
 Betriebsferien: siehe Website.

HOTEL

****-Kategorie, 46 Betten und 1 Chalet; alle Zimmer, 5 Juniorsuiten (tw. mit Badewanne im Zimmer) und eine Panorama-Suite mit Balkon. 500 m² Wellness, u.a. mit Panorama-Hallenbad, finnische Sauna, Infrarot-Kabine, Dampfbad, Biosanarium, Ruheräumen, Kräutergarten, Fitnessraum, Behandlungen, Bädern, Kosmetik etc. Hausbar. Gratis Walkingstöcke und Rucksäcke für den Aufenthalt. Kostenloses WLAN.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

- Reichhaltiges Buffetfrühstück.
- Mittags-Suppe und Salatbuffet, süße Kleinigkeiten am Nachmittag.
- 5-gängiges Gourmetmenü am Abend.
- Zitronenwasser, Tees und Säfte im »WILD-Kräuter-Spa«.
- Grandewasser im ganzen Haus u.v.m.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Restaurant ZeitRAUM & Terrasse:

👤👤👤 🍴 🍷 🍷🍷 🍷🍷🍷 ****

Küche: täglich 18–19.30 Uhr (Menüstart), mittags Fr, Sa, So 12–13.30 (Menüstart)

À la carte: Küche: Fine Dining: Mo, Fr, Sa ab 18 Uhr; Kaffee und Pralinen täglich 11–17 Uhr.

Weitere Auszeichnungen: Schlemmer Atlas »Top 50 Köche Österreich 2023«, Rolling Pin »Top 100 Chefs 2023«, Konditor-Weltmeisterin, »Patissière des Jahres 2018« bei Gault Millau und Rolling Pin und 2022 im Schlemmer Atlas.

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



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



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



EXTRAS FÜR GENIESSER

Selbstgebackenes Brot
Hausgemachte Spezialitäten für zu Hause (z. B. Marmeladen, werMUT, Brände)
Große Weinauswahl zu attraktiven Mitnahmepreisen

Stilvoll: Alle Teller im Genießerrestaurant von TSAK – Tonstudio Astrid Krainer – gefertigt

Video ansehen




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

WOHNEN

Dieses 4-Sterne-Genießerhotel erweist sich in allen Belangen als wunderbar familiär. Das zeigt sich auch in den modernen, teilweise neu gestalteten Zimmern, bei denen Seniorchef Hermann Krainer das Holz aus den eigenen Wäldern veredelt und mit modernem Charme und historischen Details überaus gelungen kombinierte. Die kürzlich umfangreich renovierte »entSPAnnt«-Saunalandschaft hält finnische Sauna, Dampfbad sowie Ruhe-raum mit Wasserbetten zum Relaxen bereit. Eine Klasse für sich ist ebenso der bestens bestückte Weinkeller, der auch für Verkostungen bereitsteht.

GENIESSEN

Andreas Krainer setzt in Zusammenarbeit mit Mürztaler Bauern auf den Slow-Food-Gedanken – und dies in fantastischer 4-Hauben-Qualität. Regionalität, Bio, Fair Trade und Peter Roseggers Waldheimat sind die Eckpfeiler des »Wald & Heimat«-Menüs, eine Art »Neue Steirische Küche«. Seine Gerichte bringen die kulinarische Tradition des Landes zum Ausdruck und werden zugleich mit viel Fantasie neu interpretiert. Zum Genussrefugium gehören unter anderem noch das Café mit hauseigener Konditorei, der moderne Wintergarten mit zeitgemäßer Wirtshausküche, Pasta und heimischen Fischgerichten, und die originelle »feiaKuchl« im Garten.

ERLEBEN

Die Hochsteiermark bietet viele lohnenswerte Ausflugsziele. Ganz in der Nähe liegt Peter Roseggers Waldheimat, sehenswert sind auch das Brahmuseum oder das Südbahnmuseum in Mürzzuschlag. Wanderer und Radfahrer finden prächtige Tourenmöglichkeiten auf der Schneealm oder der Rax und den Fischbacher Alpen. Während den Wintermonaten stehen familiäre Skigebiete in Nivalpl, Veitsch und am Semmering bereit, oder man genießt die Ruhe bei romantischen Winterspaziergängen. Ganzjahres-Tipp: Die Glasbläserei Kaiserhof in Neuberg/Mürz lohnt einen Besuch.

HOTEL

****-Kategorie, 30 Betten. »entSPAnnt« Saunalandschaft, u. a. mit Biosauna und finnischer Sauna mit Aromatherapie. Begehbare Weinkeller mit Vinothek, Kaffeehaus mit Orangerie, hauseigene Konditorei, im Sommer mit hausgemachtem Eis. Modern ausgestatteter Seminarraum für bis zu 50 P. Kulinarisches Veranstaltungsprogramm über das ganze Jahr mit Küchenpartys, Weine degustationen, »Dry-aged«-Grillabenden, Kochkurse – etwa in der originellen »feiaKUCHL« im Garten. Parkplätze.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Frühstück
Genießer-Halbpension ab 3 Nächten buchbar.

- Feines Frühstücksbuffet im Wintergarten mit regionalen Produkten, selbstgebackenem Brot und Gebäck, hausgemachten Marmeladen u.v.m.

À LA CARTE auch für auswärtige Gäste

Restaurant mit gemütlichen Logen, Stüberl mit Kachelofen und »Speis«:



Küche: Do bis Sa 18.30–20.30 Uhr.
Ruhetage: So bis Mi.

Wirtshaus im Wintergarten:

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

Weitere Auszeichnung: Rolling Pin »Top 100 Chefs 2023«.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Frühstück im DZ pro Person € 89,- bis € 115,-
Genießer-Halbpension ab 3 Nächten buchbar:
Aufpreis 4-gängiges Abendmenü pro Person € 52,-.

ARRANGEMENTS

feiaKUCHL-PACKAGE

Aperitif – 5 Gänge vom Feuer, Getränkebegleitung: Aperitif & Gruß vom Feuer unterm Apfelbaum. Danach je nach Wetter im Freien oder in der feiaKUCHL gemeinsam essen, trinken & plaudern in ungezwungener Atmosphäre!
P. P. € 169,- bzw. als Package mit Übernachtung € 259,-.
Dieser Abend ist allein buchbar, zu zweit oder für Gruppen limitiert auf 12 P. und findet ab 8 reservierten P. statt.

GENIESSER-WOCHENENDE

Genussvolle Tage in der Waldheimat:
2 Übernachtungen im Waldheimatzimmer mit Frühstück inkl.
• 1. Abend: 4-Gang-Wirtshausmenü im Wintergarten sowie 1 Glas Bohnapfel-Schaumwein zum Aperitif
• 2. Abend »Wald & Heimat«-Menü in 6 Gängen im Genießerrestaurant sowie 1 Glas hausgemachter »Gebirgswermut« zum Aperitif
P. P. im DZ Kategorie »Waldheimat« bei Doppelbelegung € 370,-.

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: 23. bis 29. Oktober 2023.

1 | Gastgeber und 4-Hauben-Koch: Andreas Krainer. 2 | Kleine Genusswelt mit Gourmetrestaurant, Café und Wirtshaus im Wintergarten. 3 | Rehrücken mit wildem Broccoli, Mangold, Eierschwammerl, gedämpftem Brot und Vogelbeeren. 4 | Das gemütliche Restaurant. 5 | Geräumige, teilweise neu gestaltete Komfortzimmer. 6 | In neuem Glanz: Die »entSPAnnt«-Saunalandschaft.

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

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Frühstück im DZ € 100,- bis € 130,- p. P.; in der Suite € 160,- p. P.; jeweils + Ortstaxe € 1,60 (Aufpreis Freitag bis Sonntag € 5,- p. P.).

ARRANGEMENT

WEIN & KULINARIK (ganzjährig buchbar, ausgenommen März, Mai, Juni und November)

Mi–Fr 2 Nächte im DZ, 3 Essen im Landhaus inklusive Getränke, Weinverkostungen bei versch. Winzern, Shuttle zu den Winzern.

Mittwoch

13.00 Uhr: Willkommensgruß mit Aperitif und Gaumenhappen

15.00 Uhr: Weinkost bei einem Langenloiser Winzer

19.30 Uhr: 4-gängiges österr. Menü mit Weinbegleitung

Donnerstag

10.00 Uhr: Frühstücksbuffet (ab 8.00 Uhr), Weinkost bei einem Kremser Winzer

12.30 Uhr: kleines Mittagessen mit Getränken

15.00 Uhr: Weinkost bei einem Wachauer Winzer

18.30 Uhr: Aperitif, 5-gängiges Überraschungsmenü mit Weinen

Freitag

Frühstücksbuffet (ab 8.00 Uhr), individuelle Abreise

Pro Person € 645,-.

Genießerhotel Landhaus Bacher

Familie Wagner-Bacher-Dorfer

3512 Mautern · Südtiroler Platz 2 – ÖSTERREICH

T +43 (0) 27 32 / 82 937

info@landhaus-bacher.at · www.landhaus-bacher.at

Betriebsferien: Jänner, Februar.

HOTEL

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

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis mit Frühstück

- Erstklassiges Frühstück, u. a. mit hausgemachten Marmeladen, Kuchen, reichhaltigem Buffet, frischen Eiergerichten u.v.m.

Genießer-Pension nur mit Gourmet-Arrangement (individuell je nach Pauschale) möglich.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Restaurant & Gastgarten:

👤👤👤👤 🍴🍴🍴🍴🍴🍴 *****

Küche Annahmeschluss: 12–13.30 und 18.30–20.30 Uhr, So 11.30–19.30 Uhr.

Ruhetage: Mo, Di ganztägig und Mi mittags.

Weitere Auszeichnungen: Gault Millau »Koch d. J. 1983 und 2009«, Schlemmer Atlas »Spitzenkoch 2023«, 99 P. im Falstaff 2023 (zweitbestes Restaurant in Ö, bestes NÖ), Rolling Pin »Top 100 Chefs 2023« (Pl. 4) und Sous-Chef« 2022, »Lebenswerk« u. »Pâtissier«-Award 2019, Trophée Gourmet 91 u. 17 für »Kreative Küche«, »Service Award« Gault Millau 12 u. Falstaff 16, San Pellegrino »Unter den 100 besten Restaurants weltweit« 12 und 14.

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



EXTRAS FÜR GENIESSER

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

Video ansehen



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

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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



EXTRAS FÜR GENIESSER

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

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

»Fernruf 7« Bistro mit Gästezimmern

Video ansehen



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

Fotos: Manfred Lang (1), Tischinkersten Fotografie (1), Andreas Balon (3), Lukas Kirchgasser (1), Joerg Lehmann (1)

HOTEL

****-Kategorie, 38 Betten. Kosmetik- und Relaxbereich am Flussufer mit Tee- und Obstbar, Sanarium, Sauna, Dampfbad. 120 km Mountainbikenetz, E-Bikes, wunderbare Wanderwege, 4 Golfplätze in 20 Minuten, Fliegenfischen in der Großen Mühl, Ruderboote.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

- Regionales Frühstücksbuffet.
- 4-gängiges Abendmenü aus der Mühlviertler Naturküche inkl. Gedeck mit Aufstrichen und hausgebackenem Brot.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE Gourmetrestaurant »Ois« mit offener Schauküche:



Weiters: **Gaststube aus 1698, Vier-Jahreszeiten-Wintergarten** und **Marthas Pizzeria**.

Weitere Auszeichnungen:

Gault Millau »Sommelier des Jahres 2022«, Schlemmer Atlas »Top 50 Köche Österreich 2023«, Rolling Pin »Top 100 Chefs 2023« (Pl. 5), Trophée Gourmet 2016 für »Kreative Küche«, »Nachhaltigkeits- und Innovationsaward 2020«.

BESONDERHEIT

Fernruf7 neben dem Mühlthof. Kulinarik-Erlebnisse mit Helmut Rachinger unter dem Motto »Leute, Feuer, Musik«; Gästezimmer. www.fernruf7.at, T. +43 (0) 660 / 650 15 19.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

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

ARRANGEMENT

7 TAGE URLAUB AN DER MÜHL (ganzjährig buchbar)

7 Übernachtungen inkl. Frühstück sowie

- Begrüßungsaperitif
- 1x Tasting-Menü 12 Gänge
- 3x Carte blanche 4 Gänge
- 1x Fernruf 7 (Verrechnung nach Konsumation)
- 2x klassische Mühlviertler Küche 3 Gänge

Pro Person im DZ »Standard« € 1.030,-; im DZ »Standard+« € 1.240,- bzw. in der Suite € 1.450,-.



Genießerhotel Mühlthof ****

4120 Neufelden · Unternberg 6 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 72 82 / 62 58
reception@muehlthof.at · www.muehlthof.at

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

WOHNEN

Dieses 4-Sterne-S-Hideaway zwischen Böhmerwald und 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, Naturspiel oder Penthouse (160 m²) bereit. Angenehm entspannt wird in der feinen Wellness mit frischen Energie-Anwendungen, Privat-Spa-Bereich, paradisischem Garten sowie beheiztem Außen- und Innenpool und gemütlicher Sauna-Lounge. Tipp: Gourmet-Camping!

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Winter: ÜN mit allen BERGERGUT-Highlights p. P. € 178,- (Doppelzimmer) bis € 386,- (160 m² Penthouse-Suite).

ARRANGEMENT

ZWEISAMKEIT-ZEIT – MIDWEEK SPECIAL Di bis Fr (ganzjährig buchbar)

»Wir zwei« von Dienstag bis Freitag. Viel Raum, Genuss, Zeit & Privatsphäre! Du, ich und ganz viele Genussmomente. Im Alltag kommt es oft zu kurz, hier lassen wir uns ganz bewusst ein ... und das **zum ermäßigten Bergergut-Preis an den etwas ruhigeren Tagen der Woche ...**

Im Package inkludiert:

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

4 Tage / 3 Nächte pro Person ab € 648,-.

Genießerhotel Bergergut ****S · Familie Pürmayer
 4170 Afiesl · Oberafiesl 7 – ÖSTERREICH
 T +43 (0) 72 16 / 44 51
 bergergut@romantik.at · www.romantik.at
 Betriebsferien: 22. bis 27. Dezember 2023.

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. Garten- und Panoramaterasse, Abendbar, begehbare Weinkeller. Hoteleigene Harley Davidson, E-Bikes und Vespas. Gratis WLAN, hauseigene Parkplätze.

Auszeichnung: 1 Lilie im Relax-Guide 2023.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

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

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Restaurant mit Wohnzimmerflair und Mühlviertler Stube:



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

Weitere Auszeichnung:

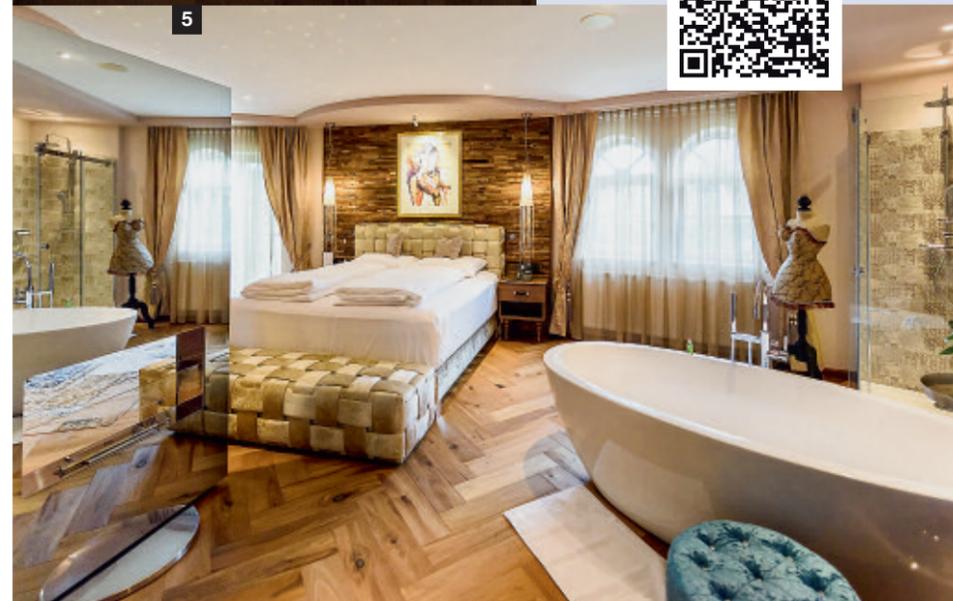
Schlemmer Atlas: »Top 50 Köche Österreich 2023«.



EXTRAS FÜR GENIESSER

Koch- und Brotbackkurse mit 2-Hauben-Koch Thomas Hofer (ab € 165,- p. P.)
 Jeden Sonntag: Musik-Gourmet-Brunch mit Live-Musik und feinen Gerichten
 Ausgezeichnete Bier-Kompetenz, Bier-Menü-Begleitung
 Top-Fuhrparkverleih (E-Bikes, Harley Davidson, Vespas)
 Gourmet-Camping: Zweisamkeit in der Natur inkl. 2-Hauben-Küche & Wellnessvergnügen

Pauschalen entdecken





EXTRAS FÜR GENIESSER

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

Video von Lukas Nagl, »Gault Millau Koch des Jahres 2023«, ansehen



1 | Gastgeber Monika und Wolfgang Gröller mit Koch des Jahres 2023 Lukas Nagl. 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 | See-Spa mit Panorama-See-Sauna und Zugang zum Badesteg und Traunsee. 6 | Salzkammergut Suite Tagtraum – feinsten Komfort mit Balkon & Seeblick.

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

»Ein entspannter, sympathischer und fokussierter Küchenchef, der weiß, was er kann und kompromisslos seinen Weg geht« – so der Guide Gault Millau, der Lukas Nagl zum »Koch des Jahres 2023« kürte. Er verbindet in kreativer Leichtigkeit mit seinem Team die Tradition der Region und beste Produkte heimischer Biobauern mit einer immer auf den Geschmack konzentrierten Küche. Das Ergebnis sind 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.

ERLEBEN

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

HOTEL

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

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Übernachtungspreise sind inklusive Feinschmeckerfrühstück.

- Feinschmeckerfrühstück mit regionalen Produkten.
- 4-gängiges Genießer-Abendmenü.
- Kleine See-Karte.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Restaurant Bootshaus:



Geöffnet: Do bis Mo ab 18 Uhr; Sa, So und Fei zusätzlich 12–14 Uhr. Feiern gerne auf Anfrage (bis 130 Personen).

Weitere Auszeichnungen:

»Gault-Millau-Koch des Jahres 2023« (18,5 P), bestes Restaurant in OÖ im A la Carte 2023 (96 P), Falstaff 2023 (98 P), Schlemmer Atlas »Top 50 Köche Österreich 2023«, Rolling Pin »Top 100 Chefs 2023« (Pl. 12).

ÜBERNACHTUNGSPREISE

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

ARRANGEMENTS

NOVEMBER RAIN

4 Nächte in der gebuchten Zimmerkategorie mit Balkon & Seeblick inkl. Feinschmeckerfrühstück mit regionalen Produkten, täglich 4-Gang-Genießer-Abendmenü, € 50-Gutschein für Kosmetik oder Massage, 1 Flasche November Rain von Ewald Zweggitz am Zimmer. Pro Person ab € 498,- bei Anreise Sonntag, sonst ab € 584,-.

ZEIT SCHENKEN

2 Nächte in der gebuchten Zimmerkategorie mit Balkon & Seeblick inkl. Feinschmeckerfrühstück mit regionalen Produkten, ein 6-Gang-Gourmetmenü im Restaurant Bootshaus, ein 4-Gang-Genießer-Abendmenü. Pro Person ab € 479,-.

GLÜCK KANN MAN NICHT KAUFEN, ABER FREUDE SCHENKEN!

Urlaubsgenuss mit Hotelübernachtungen, Kulinarik vom Feinsten, wohltuende Kosmetikanwendungen u.v.m. im Gutscheishop auf der Homepage zum Sofortausdruck oder Versand.

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

Fotos: @dastraunsee/Christof Wagner (5), Lukas Kirchgasser (1, Bild Nr. 4)

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN im DZ mit Feinkost-Frühstück € 95,- bis € 205,- pro Person.

ARRANGEMENTS

GENIESSER-PAUSCHALE ALMWINKEL (1 Nacht / 2 Tage)

1 Begrüßungs-Glaserl an der Alpin-Bar, 1 Übernachtung mit Feinkost-Frühstück frei wählbar aus Döllerer's Feine Kost, 1 Almwinkel-Menü in 6 Gängen mit Weinbegleitung in Döllerer's Wirtshaus, 1 »Das Wirtshaus«-Kochbuch mit persönlicher Widmung, Döllerer's Genussmomente p. P. € 240,- (bei Anreise Fr oder Sa) bzw. p. P. € 230,- (bei Anreise bis Do; ausgenommen Feiertage).

BESTS OF ALPINE CUISINE (1 Nacht / 2 Tage)

1 ÜN im Studio mit Terrasse mit Feinkost-Frühstück frei wählbar aus Döllerer's Feine Kost, 1 Glas Krug Champagner als Aperitif, 1 Menü »Best of Alpine Cuisine« in 8 Gängen mit Döllerer's »Best of«-Weinbegleitung im Restaurant, 1 »Das Wirtshaus«-Kochbuch mit persönlicher Widmung, Döllerer's Genussmomente p. P. € 880,- (bei Anreise Fr oder Sa) bzw. p. P. € 870,- (bei Anreise bis Do; ausgenommen Feiertage).

Döllerer's Stammhaus · Genießerhotel **** · Restaurant · Wirtshaus · Feine Kost
5440 Golling · Markt 56 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 62 44 / 42 200-0
office@doellerer.at · www.doellerer.at

HOTEL

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

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis mit Feinkost-Frühstück

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Genießer-Frühstück:

Spezialitäten aus Döllerer's Feiner Kost oder Andreas Döllerer's Feinkost-Frühstück Alpine Cuisine in mehreren Gängen.

Döllerer's Restaurant:

🍴🍴🍴🍴 XXXXX *****

Küche: Di. bis Fr. 18–21.30 Uhr, Sa. 12–21.30 Uhr.

Döllerer's Wirtshaus:

🍴🍴🍴 XXX

Küche: Di. 17–22 Uhr, Mi. bis Sa. 11.30–22 Uhr.

Ruhetage für beide: So., Mo. Während der Salzburger Festspiele: Mo. 17 Uhr bis nach letzter Vorstellung, Di. bis So. 11.30 Uhr bis nach letzter Vorstellung.

Weitere Auszeichnungen: »Gault-Millau-Koch d. J. 2010« und »Service-Award 2015«, »Spitzenkoch d. J. 2023« im Schlemmer Atlas, Rolling Pin »Top 100 Chefs 2023« (Pl. 2), JRE »Taste of Origin Award 2019«, FAZ »Internationaler Koch d. J. 2018«, Rolling-Pin-Award 2016, Platz 78 auf La Liste.

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



EXTRAS FÜR GENIESSER

Tageskochkurse mit Andreas Döllerer
Weine und köstliche Schmankerln in Döllerer's Enoteca sowie Wein- und Genuss-Events
Hausgemachtes und viele Spezialitäten in Döllerer's Feiner Kost
Catering für verschiedenste Anlässe
Weinwerkstatt: Seminare für Weinfreunde und Gastronomiebetriebe
Online Wein einkaufen in Döllerer's Web-Shop auf shop.doellerer.at

Video ansehen



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



EXTRAS FÜR GENIESSER

Kochbuch: »Kräuterreich – Geheimnisse der Alpinen Küche«

Ergänzend vegetarische und vegane Spitzenküche

Kochkurse

Begehbare, gläserne Weinraum

Hotelshop

Gourmet-Brunch von 11 bis 13.30 Uhr

Video ansehen




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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

HOTEL

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

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

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

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Gourmetrestaurant »Kräuterreich by Vitus Winkler« & Panoramaterrasse:

🍴🍴🍴🍴 🍷🍷🍷🍷 ****

Küche: 8–10 Uhr Frühstück, 18–21 Uhr Abendessen; Sonntag 11–13.30 Uhr Gourmet-Brunch (3 Gänge à 3 Gerichte im Sharing-Dish-Style).

Ruhetage: Dienstag, Mittwoch.

Weitere Auszeichnungen:

Schlemmer Atlas »Top 50 Köche Österreich 2023«, Rolling Pin »Top 100 Chefs 2023« (Pl. 13).

ÜBERNACHTUNGSPREISE

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

ARRANGEMENTS

KURZTRIP GOURMET-TAGE PREMIUM

2 ÜN inkl. kleine kulinarische & prickelnde Begrüßung, 1 Flasche Champagner, 1x 7-gängiges Überraschungsmenü aus der 4-Hauben-Küche inkl. handsigniertem Kochbuch »Kräuterreich« und Kräuterbox, 1x 5-gängiges Abendmenü aus der Haubenküche, herrliches Frühstücksbuffet mit regionalen Produkten, Benützung der großzügigen Wellness **p. P. € 619,-**.

MIDWEEK GOURMET SPECIAL

Anreise So, Mo oder Di; begrenzte Verfügbarkeit, nur beim Hotel buchbar und nicht verlängerbar oder mit anderen Angeboten kombinierbar. Kleine kulinarische und prickelnde Begrüßung; 1x 5-gängiges Überraschungsmenü aus der 4-Hauben-Küche, 2x 5-gängiges Abendmenü aus der Haubenküche, herrliches Frühstücksbuffet mit regionalen Produkten, Benützung der großzügigen Wellness (bis 19 Uhr am Abreisetag). **3 ÜN pro Person ab € 600,-**.

Genießerhotel Sonnhof by Vitus Winkler ****

Vitus & Eva-Maria Winkler
5621 St. Veit im Pongau · Kirchweg 2 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 64 15 / 43 23
sonnhof@vituswinkler.at · www.sonnhof-vituswinkler.at
Betriebsferien: 29. Oktober bis 15. Dezember 2023.

Fotos: Mario Stockhausen/Sonnhof by Vitus Winkler

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

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

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

ARRANGEMENTS

GAUMENKITZLER

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

KULINARIK-TAGE

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

Genießerhotel Weyerhof · Familie Meilinger
5733 Bramberg am Wildkogel, Weyer 9 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 65 66 / 72 38

info@weyerhof.at · www.weyerhof.at
Betriebsferien: 30. Oktober bis 6. Dezember 2023 und 2. April bis 1. Mai 2024.

HOTEL

31 Betten (11 DZ, 3 Suiten). Naturbadeteich. Tagungsraum (ca. 40 Personen), Spielplatz, begehbare Weinkeller, Terrasse, Hausbar. Parkplätze, Carport, E-Auto-Ladestation. Besonderheiten: Historischer Weyerturm, viel Selbstgemachtes mit Fokus auf Handwerk, eigene Töpferei.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis mit Frühstück

- Feines Frühstück mit Buffet und saisonalen regionalen Köstlichkeiten (z. B. hausgeräucherter Saibling, frische Waldheidelbeeren etc.), alle Marmeladen hausgemacht, eigenes Bauernbrot und Kuchen, frische Eiergerichte, sehr guter italienischer Kaffee (Siebträgermaschine).

Genießer-Pension nur mit Gourmet-Arrangement (individuell je nach Pauschale) möglich.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Historische Bauernstube, 5 Speisezimmer, Gastgarten, Innenhof:

👤👤👤 🍴🍴🍴 🍷🍷🍷 🌿🌿🌿

Ergänzend zu à la carte werden 5- bzw. 7-gängige Überraschungsmenüs sowie 4-gängige Degustationsmenüs angeboten.

Küche: 11.30–14.00 Uhr und 17.30–21.00 Uhr.
Ruhetage: Di, Mi.

Weitere Auszeichnung:
Rolling Pin »Top 100 Chefs 2023«.



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

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

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



EXTRAS FÜR GENIESSER

Haubenluft schnuppern mit Küchenchef
Stefan Reiter

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

Hausgemachte Salzburgerhof-Pralinen und
Marmeladen

Video ansehen



WOHNEN

Erstklassige Hotelqualität und 3-Hauben-Gourmetküche kombiniert mit einer im Relax-Guide 2023 mit 3 Lilien prämierten Wellness-Anlage machen den mit einer Klimaanlage ausgestatteten Salzburgerhof zu einer der besten Adressen der österreichischen Hotellerie. Das Wellness-Schlössl mit Panorama-Terrasse im märchenhaften Feng-Shui-Garten bietet auf 3.500 m² mit Innen- und Außenpools, Sole Dome, Schwimm-Biotop, beheiztem Sportbecken, bestens geschulten Therapeuten und exklusiven Streicheleinheiten eine Welt für sich. Eine topmoderne Indoor-Golfanlage rundet das erstklassige Angebot ab.

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

HOTEL

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

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

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

- Langschläfer-Frühstück bis 11 Uhr mit hausgemachten Marmeladen, Produkten von Biobauern, heimischen Erzeugern u.v.m.
- Mittags-Imbiss: Suppe, Hauptspeise, Salat, Obst, Dessert.
- Nachmittags Kuchen und Strudelbuffet.
- Abends 6-gängiges Gourmetdinner aus der 3-Hauben-Küche (mit Wahlmöglichkeit).

À LA CARTE auch für auswärtige Gäste

À-la-carte-Restaurant & Terrasse:



Küche: Ganztägig. **Ruhetag:** So.

Weitere Auszeichnungen:

Schlemmer Atlas »Gisela Holleis Lebenswerk Award 2022«, Schlemmer Atlas »Top 50 Köche Österreichs 2023«.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Frühstück im DZ ab € 190,- p. P. und Nacht;
ÜN mit Verwöhnnpension im DZ ab € 220,- p. P. und Nacht.

ARRANGEMENTS

GENUSSTAGE

3 Nächte inklusive Gourmet-Verwöhnnpension. Nutzung der mit 3-Relax-Lilien prämierten Wellness- und Saunawelt auf 3500 m². Ein köstliches Champagnerfrühstück im Zimmer am ersten Urlaubstag. Gourmetdinner vom Küchenchef mit feiner Weinbegleitung. Teilnahme am täglichen Wellness- und Fitnessprogramm (Yoga, Pilates etc.) im Hotel.

3 Nächte im Doppelzimmer ab € 690,- p. P.

GOLF UNLIMITED

3 Nächte inklusive Gourmet-Verwöhnnpension. Am Anreisetag: ab 12 Uhr eine Runde 9 oder 18 Loch kostenlos im Golfclub Zell am See-Kaprun. 2 Tagesgreenfees GOLF UNLIMITED im Golfclub Zell am See-Kaprun (Vorreservierung der Startzeiten erforderlich). Indoor-Golf-Anlage im Haus: 1 Stunde p. P. gratis. Kostenloser Tiefgaragenplatz und Shuttle-Service zum Golfclub Zell am See-Kaprun, Nutzung der mit 3 Relax-Lilien prämierten Wellness- und Saunawelt

3 Nächte im Doppelzimmer ab € 790,- p. P.

Wellness-, Golf- & Genießerhotel

SALZBURGERHOF *** · Familie Holleis**
5700 Zell am See · Auerspergstr. 11 – ÖSTERREICH

T +43 (0) 65 42 / 765

5sterne@salzburgerhof.at · www.salzburgerhof.at

Betriebsferien: 4. November bis 7. Dezember 2023.

1 | Gisela Holleis mit Ing. Wilhelm Holleis, dem Gründer der Golfanlage Zell am See-Kaprun-Saalbach Hinterglemm. 2 | Großzügige Gartenanlage mit dem fulminanten Wellness-Schlössl. 3 | Kuscheiliger Wohlfühlkomfort wird groß geschrieben. 4 | Heimelig-elegant präsentiert sich das Restaurant. 5 | Höchste Entspannung, u. a. bei einer Lomi Lomi Nui-Massage. 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.

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Frühstück € 165,- bis € 425,- p. P.
ÜN mit ¾-Genießer-Pension € 177,- bis € 437,- p. P.

ARRANGEMENTS

ADVENT & WELLNESSZAUBER (7. 12. bis 23. 12. 2023)
 3 ÜN inkl. ¾-Genießerpension, aller Verwöhnleistungen, Saalfelden Leogang Card, Massage.
 Advent-Highlight-Programm: Advent-Brunch, Christmas »Wine & Dine«-Galadinner, Küchengaudi »Christmas-Edition«, weihnachtliches Sauna-Aufgussprogramm, Fackelwanderung u.v.m.
p. P. ab € 654,-.

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

1 ÜN inkl. der großen kulinarischen Reise im »dahoam« von JRE und Gastgeber Andreas Herbst, Genießerfrühstück inkl. 1 Glas Winzersekt, aller Verwöhnleistungen, Saalfelden Leogang Card
p. P. ab € 310,- (Verlängerungsnächte gerne möglich).

Genießerhotel Die Riederalm **S · Familie Herbst**
 5771 Leogang · Rain 100 – ÖSTERREICH
 T +43 (0) 65 83 / 73 42
 info@riederalm.com · www.riederalm.com
Betriebsferien: 5. Nov. bis 6. Dez. 2023 und 7. April bis 7. Mai 2024.

HOTEL

****S-Kategorie, 70 Zimmer + Suiten, 2.000 m² Wellness: »Mountain Spa« (nur Erw.) mit Thermalpool, 6 Saunen, Schwitz-Attraktionen, Ruheräume und -garten, Kristall-Kneipp-Garten; »Pinzgauer Wasserfestspiele« mit Hallenbad und beheiztem Außenbecken, Indoor-Wasserrutsche, Babypool, Familiensauna, Relax-Wiese. Garage & Parkplätze.
Auszeichnungen: Travellers Choice Award. 2 Lilien (16 P.) im Relax Guide 2023 und Pl. 1 »Gourmet Top 35«, Pl. 3 »Biken Top 15«, Pl. 1 »Wintersport Top 15«.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

- Schlemmer-Frühstücksbuffet bis 10.30 Uhr (oder Langschläferfrühstück bis 11.30 Uhr).
- Nachmittags Alpin-Buffer (Schmankerln, Mehlspeisen etc.).
- Abends 5-gängige Genießer-Menüs mit Wahlmöglichkeit, Käsebrett, je 1x wöchentlich »Good Life«-Galadinner und Küchens-Gaudi.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Gourmetrestaurant »dahoam«:

👤👤👤 🍴 🍴🍴 🍴🍴🍴 ****

Küche: Mo, Di, Fr und Sa 18.30–19.30 Uhr (Menüstart).
Ruhetage: Mi, Do, So.

À la carte: Küche: 11.30–13.30 Uhr (Bistrokarte) und 18.30–20.00 Uhr (Hausgäste-Menü). **Kein Ruhetag.**

Weitere Auszeichnungen: Schlemmer Atlas »Top 50 Köche Österreich 2023«, Wirtshausführer 2023 »Aufsteiger d. J. Salzburg«, Rolling Pin »Top 100 Chefs 2023«.

Fotos: Lorenz Masser (2), Eveline Walker (1), Günter Standl (1), Carmen Huter (1), Herbert Lehmann (1)



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

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



EXTRAS FÜR GENIESSER

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

Video ansehen



WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

HOTEL

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

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

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

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Hotelrestaurant & Panoramaterrasse:



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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

ÜN mit Frühstück im DZ ab € 124,- (Tagespreis) p. P.
ÜN mit Halbpension im DZ ab € 138,- (Tagespreis) p. P.
bzw. ab € 833,- (Wochenpreis) pro Person.

ARRANGEMENTS

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

SEE-BERG-AKTIVWOCHE

7 Übernachtungen inkl. Halbpension, zweistündiger Ausfahrt mit dem Elektroboot Seerose und geführter Kanoutour am Faaker See **p. P. im DZ ab € 940,-**.

HOT DEAL IM HERBST

4 oder 5 Übernachtungen mit Anreise am Sonntag bzw. 3 oder 4 Übernachtungen mit Anreise am Montag inkl. Halbpension, buchbar zu ausgewählten Terminen **p. P. im DZ ab € 372,-**.

WOHLFÜHLTAGE

3 Übernachtungen inkl. Halbpension, 1 Teilkörpermassage 25 min, 1 Paraffin-Handpackung mit Wirkstoffcreme **p. P. im DZ ab € 493,-**.

Hotel Karnerhof **S · Familie Karner**
9580 Drobollach am Faaker See
Karnerhofweg 10 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 42 54 / 21 88
hotel@karnerhof.com · www.karnerhof.com
Betriebsferien: 7. Jänner bis 14. März 2024

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

Fotos: Karin Wernig (1), David Wöckinger (3), Karnerhof (1), HPhoto/Hannes Pachner (1)

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

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

ARRANGEMENTS

GOLF-KURZGENUSS IM INDIAN-SUMMER (buchbar Herbst)

3 Nächte inkl. 2x ¾-2-Hauben-Gourmetpension sowie

- 2 Greenfee im Golfland Kärnten
- eine Golf-Rückenmassage
- Golfcarts ab Hotel GC Millstätter See

Pro Person ab € 490,-.

ROMANTISCHE BERGWIEHNACHT (21. 12. bis 26. 12. 2023)

3 Nächte inkl. 2x ¾-2-Hauben-Gourmetpension sowie

- charmantes Weihnachtsprogramm
- Galadinner
- Benutzung der Spa mit 5 Saunen, Innen-Außenpool (30 °C), Außen-Whirlpool

Pro Person ab € 750,-.

Genießerhotel Das Moerisch **S · Familie Moerisch**
 9871 Seeboden · Tangern 2 – ÖSTERREICH
 T + 43 (0) 47 62 / 81 372
 info@moerisch.at · www.moerisch.at
 Betriebsferien: 2. November bis 21. Dezember 2023.

HOTEL

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

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

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

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

À-la-carte-Restaurant:



Küche: 18–21.30 Uhr.
Ruhetage: Mo, Di, Mi.

Weitere Auszeichnung:
 4 Schnecken von Slow-Food.



3



5



2

EXTRAS FÜR GENIESSER

Slow Food – regional, gesund und frisch
 ¾-Gourmet-Verwöhnnpension
 Direkt am Golfplatz mit eigenen Carts

Video ansehen



6



Franz Gerdl (4), Peir Blaha (1), Gert Perauer (1)



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

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

WOHNEN

»Lieblingsplätze schaffen, gestalten und beseelen – das machen wir gerne und freuen uns, wenn unsere Gäste das schätzen und genießen«, so Monika und Hannes Müller. Aber bei so viel Natur rundherum ist das auch gar nicht schwer. Egal ob im Loungebereich mit Kamin, bei den Pop-out-Fenstern in den Zimmern oder im Spa-Bereich – der Blick ist immer auf die Berge und den See gerichtet. Apropos See: Dieser liegt einem förmlich zu Füßen, wo man über den hoteleigenen Badestrand direkt auf die Eisfläche kommt. Dort am Seeufer befindet sich auch das hoteleigene Seehaus mit Ruheraum – einfach herrlich zum Entspannen.

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 zu jeder Jahreszeit abwechslungsreiche Sport- und Freizeitmöglichkeiten. Im Winter liegt die größte Natureisfläche Europas direkt vor der Tür (6,5 km²), Abwechslung bietet ein kleines Skigebiet (Topskigebiet Nassfeld ca. 30 km entfernt), romantische Langlaufloipen, Winterwanderwege u.v.m. Im Sommer kann man sich beim Baden, Wandern, Biken oder Nordic Walking erholen – immer mit Blick auf das türkisfarbene Wasser des »reinsten Badesees der Alpen«. Für Ausflüge sind kleine Städte, wie Lienz, Gmünd oder Villach, recht bald erreicht.

EXTRAS FÜR GENIESSER

Mehrtägige Kochkurs-Arrangements

Weinverkostungen

Brotbackkurse

Genussfeiertage mit Produzenten und Winzern

Kulinarik & Kunst:
Forelle.Tisch.Kultur.Tage

Kochbuch »LebensMittelPunkt Weißensee«

Video ansehen



HOTEL

****S-Kategorie, 50 Betten. Relaxbereich mit Saunen, Fitness-, Massage-, Behandlungs- und Ruheräumen, Dampfbad. Liegewiese am See mit Badehaus, Ruheraum und Bootshaus. Panorama-Terrasse, Bar- und Genusszone. Ski- & Bikeraum. Diverse Hausprogramme (Ausflüge, Verkostungen, Wanderungen u.v.m.). Eigene Landwirtschaft mit Schafzucht, E-Tankstelle, Parkplätze.

Auszeichnungen: 1 Lilie (14 P) im Relax Guide 2023 und in Spezial-Rankings Platz 1 »Gourmet Top 35«, Platz 4 »Am See Top 15« sowie Platz 5 »Biken Top 15«.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis *Genießerpension*

BERG.SEE.GENUSS:

- FRÜH mit einem feinen Frühstück starten.
- NACHMITTAG Salate und hausgemachte Mehlspeisen
- ABEND höchste kulinarische Genüsse mit dem BERG.SEE.MENÜ.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

À-la-carte-Restaurant:

👤👤👤👤 🍴🍴🍴🍴 🍴🍴🍴🍴 *****

Küche: ab 18 Uhr.

Ruhetage: So, Mo, Di (Berg.See.Menü der Hausgäste auf Vorreservierung möglich).

Weitere Auszeichnungen: Schlemmer Atlas »Top 50 Köche Österreich 2023«, Rolling Pin »Top 100 Chefs 2023«, Kärntner Nachhaltigkeitspreis 2017.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Frühstück im DZ € 124,- bis € 169,- p. P.
ÜN mit BERG.SEE.GENUSS Früh.Mittag.Aband im DZ € 154,- bis € 199,- p. P.

ARRANGEMENTS

kurzgenussFORELLE (bis 10. 3. 2024)

1 genussvolle Nacht erleben inkl. Nachmittagsjause, 6-Gang-Degustationsmenü mit Apero und Getränkebegleitung sowie Slow-Food-Frühstück am Abreisetag **pro Person ab € 280,-***.

schneezauberFORELLE (7. 1. bis 10. 3. 2024)

7 oder 3 Übernachtungen genießen inkl. BERG.SEE.GENUSS Früh.Nachmittag.Aband, Langlauf- oder Eislaufausrüstung für 5 oder 2 Tage sowie eine »Winter-Sport-Massage« (Teilmassage) **pro Person bei 7 ÜN ab € 1.299,- oder bei 3 ÜN ab € 599,-***.

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

Genießerhotel Die Forelle ****S · Familie Müller

9762 Techendorf 80 · Weißensee – ÖSTERREICH

T +43 (0) 47 13 / 23 56 · info@dieforelle.at · www.dieforelle.at

Geöffnet: bis 10. März 2024 und ab 1. Mai bis 26. Oktober 2024.

1 | Stylisher Bühne für die 4-Hauben-Küche. 2 | Die Forelle mit beneidenswert schöner See-Lage.
3 | Herzliche Gastgeber: Hannes und Monika Müller. 4 | Moderner Zimmer-Komfort mit Kuschel-Feeling.
5 | Ganzjährig entspannen im neuen Badehaus am See. 6 | Mit 4-Hauben prämierte Berg.See.Küche.

Fotos: Ferdinand Neumüller (2), Lukas Kirchgasser (3), Johannes Kerlmayer (1)

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

Ob Schwimmen, Eislaufen oder Eisstockschießen – der Tristachersee sorgt stets für Ferienspaß. Die Dolomitenstadt Lienz ist ebenso rasch erreicht wie die herrliche Bergwelt mit unzähligen Wander- und Mountainbike-Touren sowie der 36-Loch-Dolomiten-Golfplatz (30 % Greenfee-Ermäßigung). Im Winter führt ein Gratis-Skibus in die Skigebiete Hochstein und 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.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

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

ARRANGEMENTS

HERBST-PAUSCHALE

Anreise täglich möglich. Osttiroler Herbstgenuss: Über Almwiesen und entlang schmaler Pfade die Bergwelt erwandern und sich danach in der Wohlfühlanlage sowie beim abwechslungsreichen Abendmenü verwöhnen lassen!
 7 Tage inkl. 1-Hauben-Genießer-Halbpension, einer Thai-Massage (80 min) und einer Fußreflexzonen-Massage (25 min)
pro Person ab € 917,- zzgl. Ortstaxe € 2,-.

WINTER-PAUSCHALE

Anreise täglich möglich. Winter-Romantik: Beste Freizeitmöglichkeiten, dazu einfach nur faulenzen, die Wellness-Annehmlichkeiten nutzen und feine Kulinarik genießen.
 4 Tage inkl. 1-Hauben-Genießer-Halbpension und einer Vollmassage (50 min)
pro Person ab € 561,- zzgl. Ortstaxe € 2,-.

Genießer-Parkhotel Tristachersee **S · Familie Kreuzer 9908 Amlach/Lienz · Tristachersee 1 – ÖSTERREICH**
T +43 (0) 48 52 / 67 666 · parkhotel@tristachersee.at
www.parkhotel-tristachersee.at
Betriebsferien: 29. Oktober bis 18. Dezember 2023.

HOTEL

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

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

- Frühstücksbuffet mit Bioprodukten heimischer Produzenten (Bauernbutter, Ziegenkäse, Honigwaben, großer Obstbereich, Osttiroler Bauernspeck, Frischwürste, Brotbuffet etc.), frische Eiergerichte, heimische und internationale Marmeladen.
- Abends 4- bis 5-gängige Wahlmenüs (Hauptspeisen), dazu wechselnde Buffets (kalte und warme Vorspeisen, Käse, Desserts u.v.m.).

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

À-la-carte-Frühstück auf Vorreservierung möglich.

4 Gaststuben & Wintergarten-Seeterrasse:



Küche: 12–13.45 Uhr und 18.30–21 Uhr.
Ruhetag: Mittwoch.

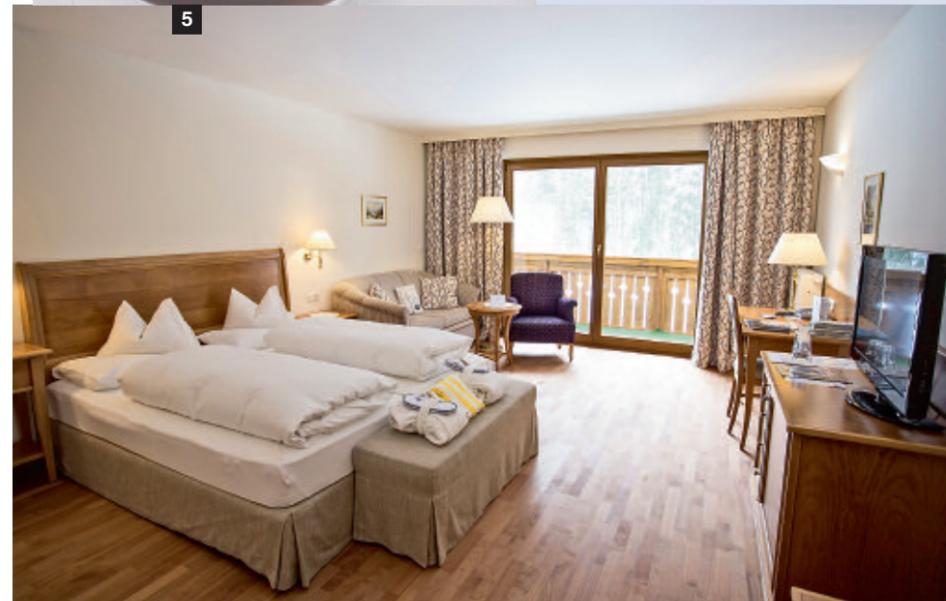


EXTRAS FÜR GENIESSER

Feinstes Wasser aus den eigenen Quellen

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

Am Tisch flambierte Marillen – das legendäre Dessert



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

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



EXTRAS FÜR GENIESSER

Servierte À-la-carte-Frühstücksetagere
Weinkarte mit Jahrgangstiefe, mundgeblasene Rebsorten-Sommelier-Gläser von Riedel
Raffinierte Signature-Cocktails
Keine Buffets (alles wird serviert) / 99% regionale Lebensmittel aus dem Alpenraum
Fleisch & Wild von Sohn Stefan vom Gafalhof aus eigener Jagd
Tägliche Weinbegleitung zum Tages-Genießer-Menü

Video ansehen



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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

HOTEL

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

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

- Auf Etageren serviertes À-la-carte-Frühstück zum Tisch oder aufs Zimmer bis 12 Uhr.
- Abends 6-gängige Genießer-Menüs oder auf Wunsch im À-la-carte-Restaurant »Esskultur made by Unterlechner« (auch vegetarische Gerichte).

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Restaurant »Esskultur made by Unterlechner«:



Küche: 18–21 Uhr (Esskultur-Fine-Dining-Menü).

Ruhetage: Sa, So, Mo und Di.

Di bis Sa Bistrotkarte bzw. 6-Gang-Genießermenü möglich.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

ÜN mit Frühstück im DZ p. P. ab € 105,-
Aufpreis Genießer-Menü p. P./Nacht € 39,-

ARRANGEMENT

DER GOLDENE HERBST IN TIROL
(2. 9. bis 22. 10. 2023)

5 ÜN inkl. 5 x Frühstücks-Etagere, 4 x 6-Gang-Abendmenü (außer sonntags), 1 x romantischer Fondue-Abend für zwei, 1 Glas Champagner, Benutzung der Wellness mit Small-Wellness-Hallenbad, Living-Außen-Pool, Zirben-Gartensauna, Kräutersauna sowie pro Zimmer 1 x 2 Stunden Private-Spa für zwei inkl. Dampfbad, Sauna und Kräuter-Whirl-Bad. Gratis Tiefgarage bzw. Carport (je nach Verfügbarkeit)
pro Person im Basic-Room € 650,-, im Classic-Room € 750,- bzw. in der Chalet-Suite € 850,- (jeweils zzgl. Ortstaxe € 2,80 pro Nacht).



Boutique- & Genießerhotel Unterlechner ****

Fam. Unterlechner
6392 St. Jakob in Haus · Reith 23 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 53 54 / 88 291
anfrage@unterlechner.com · www.unterlechner.com
Betriebsferien: 22. Oktober bis 10. Dezember 2023.

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

1 | Gastgeber Christian Unterlechner mit Freundin Nadja. 2 | Tiroler Adults-only-Hotel in der schneereichsten Region Tirols. 3 | Im Innenbereich steht ein Panorama-Hallenbad bereit. 4 | Genuss pur: Kleiner Auszug vom Gourmet-Menü im Restaurant Esskultur. 5 | Zimmer und Suiten überzeugen mit behaglichem Komfort (Bild: Classic-Room Alpin). 6 | »Small is beautiful!« – das vielversprechende Motto des Hauses.

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Winter 2023/24

ÜN mit Frühstück im DZ p. P. € 171,- bis € 275,-
ÜN mit Genusspension im DZ p. P. € 196,- bis € 300,-

ARRANGEMENTS

SKI(S)PASS AM WILDEN KAISER

7 ÜN inkl. Genusspension in der Zimmerkategorie nach Wahl, 6-Tages-Skipass für die Skiwelt Wilder Kaiser-Brixental sowie aller Bärenleistungen p. P. ab € 1.660,-.

START IN DIE WOCHE

4 ÜN (Sonntag bis Donnerstag) inkl. Genusspension in der Zimmerkategorie nach Wahl, einer Flasche österreichischer Wein und Obststeller bei Anreise am Zimmer sowie aller Bärenleistungen p. P. ab € 745,-.

SKI-AUSZEIT IM JANUAR

4 ÜN inkl. Genusspension in der Zimmerkategorie nach Wahl, 3-Tages-Skipass für die Skiwelt Wilder Kaiser-Brixental, einer Flasche österreichischer Wein und Obststeller bei Anreise am Zimmer sowie aller Bärenleistungen p. P. ab € 945,-.

Genießerhotel Der Bär · Familie Windisch
6352 Ellmau · Kirchbichl 9 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 53 58 / 23 95
info@hotelbaer.com · www.hotelbaer.com

Betriebsferien: 5. November bis 21. Dezember 2023.

HOTEL

124 Betten (Zimmer zur Einzelbelegung, DZ, Junior-Suiten und Suiten). Relaxbereich mit Badehaus (In- und Outdoor-Infinity-Pool, Ruheraum und Saunalandschaft mit finnischer Sauna, Panorama-Sauna, Dampfbad, Brechelbad und Eisgang), Garten mit Liegewiese, Sommerpool mit Sprudelsitzbank und Wasserfall, Poolhaus mit Getränkeservice, Umkleidemöglichkeiten und Sanitäranlagen, Beauty- und Massageabteilung. Gediegenes Hotelrestaurant, Sonnenterrasse, Cocktailbar, Zigarrendepot. Tagungs- und Seminarraum, Kinderprogramm, Bären-Miniclub und Chill-Raum. Parkplätze und Garage.

Auszeichnungen: 3 Lilien (17 P) im Relax Guide 23 und in Spezial-Rankings Pl. 2 »Gourmet Top 35«, Pl. 3 »Aufsteiger Top 35«, Pl. 3 »Zimmer mit Spa Top 15«, Pl. 1 »Wintersport Top 15«.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

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

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Traditionelle Bauernstube, Hochzeitsstube sowie Kamin- und Gartenrestaurant:



Küche: 19–21 Uhr. Kein Ruhetag.

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



EXTRAS FÜR GENIESSER

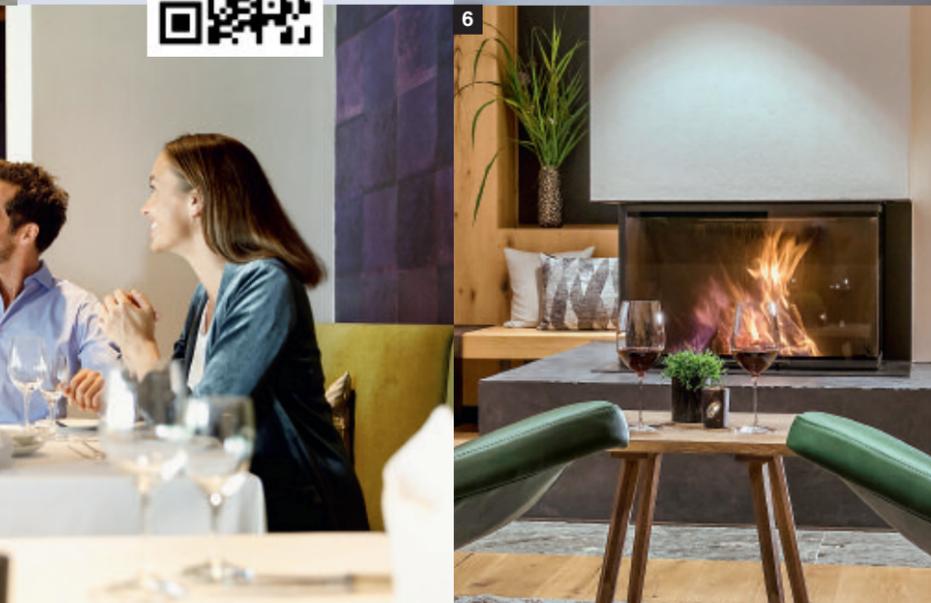
Weinverkostungen

Private-Dining im Kronenstüberl

Wandern mit Almjause zur hauseigenen Bärenalm

Geführte E-Bike-Touren, Schneeschuhwanderungen und Skisafaris

Video ansehen



1 | Gastgeber Andreas und Ursula Windisch. 2 | Entspannung pur: Badehaus mit Infinity-Panorama-Pool. 3 | Höchster Wohnkomfort prägt Zimmer und Suiten. 4 | Die Spezialitäten-Vielfalt reicht von modern-bodenständig bis zu kreativ-international. 5 | Gourmetküche im stilvoll-eleganten Rahmen. 6 | Winterromantik von ihrer schönsten Seite.

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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



EXTRAS FÜR GENIESSER

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

»Bewusst Tirol«-Siegel für Produkte aus bevorzugt regionaler, biologischer Landwirtschaft

Video ansehen



HOTEL

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

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

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

À LA CARTE auch für auswärtige Gäste

Stubn 1972:



Küche: Mittwoch bis Sonntag 18.30–21 Uhr.

Ruhetage: Montag, Dienstag.

Weitere Auszeichnung:

Schlemmer Atlas »Top 50 Köche Österreich 2023«.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

ÜF im DZ p. P. im Winter € 150,- bis € 310,-
 ÜF im DZ p. P. im Sommer € 127,- bis € 167,-
 HP Winter € 155,- bis € 315,-
 HP Sommer € 132,- bis € 173,-

ARRANGEMENTS

ADVENTZEIT

Zwischen 3 und 8 Übernachtungen in einem Wohlfühlzimmer inkl. Skipass für 2 bis 5 Tage für den Skigroßraum Kitzbühel – Kitzbüheler Alpen, Lieferung der Leihskier direkt ins Hotel und 10% Rabatt bei Partner »Skisport Andi«, Gourmet-¼-Pension mit Sylvia Minglers reichhaltigem Frühstücksbuffet und Bernhard Hochkoglers 6-Gang-Gourmet-Menü, 1x Gala-Abendmenü **pro Person im DZ de luxe für 3 Nächte mit 2-Tages-Skipass ab € 551,-.**

genussAUSZEIT (buchbar Jänner und März 2024)

5 Übernachtungen in einem Wohlfühl-Doppelzimmer inkl. Gourmet-¼-Pension mit Sylvia Minglers reichhaltigem Frühstücksbuffet und Bernhard Hochkoglers 6-Gang-Gourmet-Menü, 1x 7-Gang-Menü in der 3-Hauben-prämierten »Stub'n 1972«, 1x Kutschenfahrt durch die verschneite Landschaft, 1x kulinarisches Abschiedsgeschenk **pro Person ab € 1.085,-.**

Minglers Sportalm – Das Genießerhotel ****

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

Fotos: Heibert Lehmann (2), Jenny Häimerl (1), Fotostudio Andorfer (3)

1 | Regionale Spitzenprodukte, internationaler Touch – das sind die genussvollen Zutaten der 3-Hauben-Küche.
 2 | Zauberhaft: Die à-la-carte-»Stubn 1972«. 3 | Heimeliger Charme am offenen Kamin. 4 | Gastgeber Julia und Philipp Mingler-Hauois mit Tochter Romy und Sylvia Mingler. 5 | Feiner Wohnkomfort in Zimmer und Suiten. 6 | Panorama-Pool mit gesundem Bergquell-Wasser.

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Winter: ÜN im DZ mit allen Böglerhof-Inklusivleistungen ab € 175,- p. P.
Sommer: ÜN im DZ mit allen Böglerhof-Inklusivleistungen ab € 155,- p. P.

ARRANGEMENT

GOURMET-TAGE MIT FINE-DINING IM HAUBENRESTAURANT (8. 12. bis 18. 12. 2023, 7. 1. bis 2. 2. 2024, 2. 3. bis 13. 4. 2024)

3 Übernachtungen im gewählten Wohnraum inkl. Gourmetpension-Premium und Benützung von »pure nature Spa« mit großem Bade- und Verwöhnangebot. Highlight: exklusives Fine-Dining im Haubenrestaurant zwischen Donnerstag und Samstag ein exquisites 7-Gänge-Gourmetdinner im historischen Gourmetrestaurant Fuggerstube und vorneweg ein Glas Champagner sowie das »pure Winter-Aktiv- und Erlebnisprogramm« mit Weinverkostungen, Sch(I)aukochkurs u.v.m. **pro Person ab € 690,-.**

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

HOTEL

****S-Kategorie, 150 Betten (24 Suiten, 41 DZ, 3 EZ). Ganzjährig beheizter Außenpool und verbunden mit Innenpool, Whirl-Liegen, Ruheraum, Sole-Dampfbad, finnischer Sauna, Biokräutersauna, Aromadampfbad, Infrarotkabine, Kaltwasserfall, Beauty-Salon und Massagen. Sonnenbar mit Sonnenterrasse, Böglerbar mit Kaminzimmer, historischer Weinkeller. Tennisplatz, E-Bikes, Skilift, Erlebnis- und Aktivprogramm. Kinderclub, Teenie-Lounge, Spielraum, Spielplatz. Kapelle der Weltreligionen, Bibliothek.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

- Gourmet-Frühstück, u.a. mit hausgemachten Marmeladen, selbst gebackenem Brot, Variation von Fischen, Eiergerichten etc.
- Nachmittags Marend-Buffer mit marktfrischen Salaten, Suppe, zwei Hauptgerichten, Brot, Gebäck, hausgemachten Kuchen und Mehlspeisen.
- Abends 5-gängige Menüs, mit »International«, »Menü Alpin« oder »Menü vegetarisch« zur Wahl.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

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



Küche: 18.30–20 Uhr (Do bis So: Gourmetmenü by Hansi Treichl), ganztags kleine Karte (11.45–21.30 Uhr).

Kein Ruhetag.



EXTRAS FÜR GENIESSER

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

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

Weinreise mit Degustation im historischen Weinkeller mit Gastgeber Johannes Duftner

Zu Böglerhof-Instagram



Fotos: Herbert Lehmann (4), Lorenz Masser (1), Shoot & Style (1)

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

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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



EXTRAS FÜR GENIESSER

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

Wöchentlich Galadinner

Gemeinsame Gröstl-Wanderung zur eigenen Hütte

Ein Pool und Sauna bis 22 Uhr

Weindegustationen mit Dipl.-Sommelière Theresa Burkia-Egger

Video ansehen



HOTEL

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

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

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung nur auf Basis Genießerpension

- Premium-Check-in mit Sekt, gantztägig Tees, Grandewasser, Bioäpfel im Spa.
- Reichhaltiges Bio-Frühstücksbuffet mit Vitalecke und hausgemachten Biobrotten, warmes Energiefrühstück u.v.m.
- Wellnessbuffet (13–16.30 Uhr), u. a. mit Salaten, Suppen, zwei warmen Speisen, großer Auswahl an hausgemachten Kuchen, Eiscreme, Joghurt, Kaffee und Tee.
- 5-gängige Wahlmenüs (6 Menüs), täglich Bio-Edelkäse-Buffer und Salatbar. Galadiners, kulinarische Themenabende.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Wellness-Genießerpension im DZ ab € 199,- p. P.

ARRANGEMENTS

THERESA-SHORT-STAY (ganzjährig buchbar)

Für Kurzentschlossene und zwischendurch. 4 ÜN von So bis Do inkl. € 30,- Wellness-Gutschein inkl. Wellness-Genießerpension* **pro Person ab € 820,-.**

THERESA VORTEILSWOCHEN

7 Übernachtungen (7 = 6) inkl. Wellness-Genießerpension* **pro Person ab € 1.200,-.**

* Die Wellness-Genießerpension beinhaltet reichhaltiges Frühstücksbuffet, 13 bis 17 Uhr Buffet mit Salaten, warmen Speisen, Suppentöpfen, hausgemachten Kuchen, alkoholfreien Getränken; am Abend täglich abwechslungsreiche Karte mit 5-gängigem Wahlmenü, allen THERESA-Inklusivleistungen, wie 3500 m² SPA, Aktiv-Programm etc.

THERESA Genießer- & Wellnesshotel ****Superior Familie Egger

6280 Zell im Zillertal · Bahnhofstr. 15 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 52 82 / 22 860
info@theresa.at · www.theresa.at
Betriebsferien: Mitte November bis Mitte Dezember 2023.

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

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 € 100,-; inkl. ¼-Genießerpension ab € 120,-. Sommer: ÜN im Doppelzimmer mit Frühstück p. P. ab € 79,-; inkl. ¼-Genießerpension ab € 99,-.

BERG-WINTER



Bruggers Genießerhotel Lanersbacher Hof ****
Familie Bruggers
6293 Tux im Zillertal · Lanersbach 388 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 52 87 / 87 256
info@lanersbacherhof.at · www.lanersbacherhof.at
Betriebsferien: Oktober 2023.

HOTEL

****-Kategorie, 80 Betten (EZ, DZ, Suiten und Familien-Appartements). Wellness mit Panoramahallenbad, Infrarotkabine, finnische Sauna, 3D-Sauna, Bio-Kräuter-Sauna, original finnische Kelo-Blockhaus-Sauna im Garten, Sole-Dampfbad, Tauchbecken, Eisbrunnen, Ruheräume, Fitnessraum, Solarium und Massagen; Liegewiese, Sonnenterrassen, Hausbar, begehbare Weinkeller. Tennisplatz, Mountainbike- und Schneeschuhverleih. Parkplätze und Garage.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

- Frühstück mit selbstgemachten Marmeladen und Milchprodukten von regionalen Bauern, frische Eiergerichte u.v.m. (Sonntag Sekfrühstück).
- Nachmittagsjause.
- Abends À-la-carte-Wahl, einmal wöchentlich Österreich-Buffer und 6-gängiges Genießermenü.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Moderne Kaminstube und Tiroler Stube:



Küche: 18.30–20.30 Uhr.
Ruhetage: Mo, Do.

Fotos: Herbert Lehmann (3), Petr Blaha (1), Ewald Krazner (1), Lanersbacher Hof (1), Bernd Ritscher/Zillertal Tourismus GmbH (1), TVB Tux (1), Hintertuxer Gletscher (1)



EXTRAS FÜR GENIESSER

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

Video ansehen



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



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



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

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

HOTEL

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

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

ACHTUNG: Mittwoch Ruhetag auch für Hotelgäste – nur Übernachtung mit Frühstück buchbar.

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

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Gourmetstüberl:



Küche: Do bis Mo 18–21 Uhr.

Genießer-Wirthaus: || XX

Küche: Do bis Mo 11.30–14 und 17.30–21 Uhr.

Weitere Auszeichnung:

»Top 50 Köche Österreich 2023« im Schlemmer Atlas, Rolling Pin »Top 100 Chefs 2023«.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN im DZ mit Genießer-HP und Kurtaxe € 139,- bis € 179,- p. P.
ÜN in der Suite mit Genießer-HP und Kurtaxe € 169,- bis € 199,- p. P.

ARRANGEMENT

AUSZEIT ZUM GENIESSEN (buchbar bis 6. 4. 2024)

- 3 Übernachtungen inkl. Genuss-Frühstück »er.Leben«
- süße Nascherei & Prickelndes am Zimmer
- 1x mehrgängiges Abend-Wahlmenü aus der ausgezeichneten Alpin-Aromaküche
- 1x Genießer-Menü im 4-Hauben-Restaurant Gründler's Gourmetstüberl
- 1x traditionelles Tiroler Wirthausmenü in 4 Gängen serviert
- flauschige Bademäntel & -schuhe am Zimmer
- Entspannung im Saunabereich Alpinaria

p. P. im DZ »Rofanblick« € 549,-; DZ »Christlumblick« € 589,- bzw. in der Kulinarik-Suite € 649,-.

Genießerhotel Alpin ** · Familie Gründler**
6215 Achenkirch · Seestraße 35 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 52 46 / 68 00
hotel@kulinarikhotel-alpin.at · www.kulinarikhotel-alpin.at
Betriebsurlaub: 1. November bis 15. Dezember 2023 und 7. April bis 2. Mai 2024.

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

WOHNEN

Mit grandiosem Ausblick auf Zugspitze und umliegende Bergwelt prägt eine hochklassige Kombination aus alpinem Luxus, Wellness und Gourmetgenuss diese Ferienadresse. Neben großzügigen Junior- und Panorama-Suiten und einer Penthouse-Suite – alle ausgestattet mit neuen Boxspring-Matratzen – ergänzt das 50 m entfernte Postschlössl aus dem Jahr 1560 mit 16 4-Sterne-Suiten das hochwertige Wohnangebot. Spektakulär auf 3.000 m² verfügt die einmalige Wellnesslandschaft u. a. über ganzjährig beheizten Innen-Außen-Pool, Solepool, Sauna-Vitalwelt, Zirbenholz-Panorama-Saunahaus und Infrarotkabine im Garten.

GENIESSEN

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

ERLEBEN

Die Post Lermoos liegt mitten im Naturparadies der Tiroler Zugspitz Arena mit unzähligen Freizeitmöglichkeiten: Winterwandern, Skifahren (209 Pisten-km), Langlaufen (131 Loipen-km) und Rodeln. Von Frühling bis Herbst gibt es mehr als 300 km Wanderwege und das Post-Wanderprogramm mit der legendären Bergjause auf der eigenen Jagdhütte. Weiters 100 Routen für Rad, Mountainbike, E-Bike, Golfclub Tiroler Zugspitze (2 km, 30 % Greenfee). Ausflugstipps: »Faszination« Zugspitze, spektakuläre Hängebrücke »Highline179« mit Ehrenberg-Liner, Schloss Neuschwanstein, Innsbruck und viele Passrundfahrten.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Junior-Suite A im Hotel Post mit Genießer-Frühstück
 € 186,- bis € 310,- p. P./Nacht
Junior-Suite A im Hotel Post mit Genießer-Pension
 € 236,- bis € 360,- p. P./Nacht

ARRANGEMENTS

POSTSCHNUPPERN WINTER (1. 12. bis 15. 12. 2023, 7. 1. bis 21. 1. und 3. 3. bis 14. 4. 2024 / ausgenommen Ostern)
 Anreise täglich außer Donnerstag. 3 Übernachtungen in der Hotel Post Suite inkl. Post Verwöhnspension, Post-Frühstücksbuffet am Anreisetag (Normalpreis € 34,- p. P.), Tiefgaragenplatz (Normalpreis € 15,- pro Nacht) **p. P. im DZ ab € 699,-.**

ADULTS ONLY PUR WINTER* (1. 12. bis 15. 12. 2023 und 3. 3. bis 22. 3. 2024)

Diese Wochen gehören wieder den erwachsenen Gästen ab 16 Jahren! 4 Übernachtungen in der gewünschten Liebessuite inkl. Post Verwöhnspension, Programm mit Weinverkostung (Aufpreis), Casinoabend, Galadiner, Live-Musik und Benützung der Post ALPINSPA.

*Wählen Sie Ihr Inklusiv-Zuckerl aus: Frühstück/Garage/Weinempfehlung.
Pro Person im DZ ab € 984,-.

Genießerhotel Post Lermoos **S**

Familie Angelika und Franz Dengg
 6631 Lermoos · Kirchplatz 6 – ÖSTERREICH

T +43 (0) 56 73 / 22 810

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

Betriebsferien: 12. bis 30. November 2023.

HOTEL

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

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung auf Basis Genießerpension

- Großes Frühstücksbuffet, u.a. mit Front-Cooking für frische Eiergerichte u.v.m.
- Mittagsküche mit Suppen, Salaten, Snacks, Kuchen, Strudel, Kaiserschmarrn.
- Abends 6-gängiges Wahlmenü aus der ausgezeichneten Küche; wöchentlich Galadinner.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Genießerfrühstück nach Verfügbarkeit und telefonischer Vorreservierung buchbar.

Post-Gourmetstube: 🍴🍴🍴🍴🍴

Küche: 18.30 Uhr. **Mittwoch bis Samstag geöffnet.**

Post-Restaurant & Sonnenterrasse:

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

Weitere Auszeichnung: Rolling Pin »Top 100 Chefs 2023«.



EXTRAS FÜR GENIESSER

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

Große Sonnenterrasse mit atemberaubendem Ausblick auf die Zugspitze

Ebenfalls inkludiert: reichhaltiges Genießerfrühstück mit Produkten vom hoteleigenen Bauernhof

Webcam ansehen



Fotos: Albin Niederstrasser (1), Post Lermoos (1), Günther Standl (2), Joerg Lehmann (1)

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

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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



EXTRAS FÜR GENIESSER

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

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

Grillabende mit Steaks, Riesengarnelen und frischen Forellen

Video ansehen



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

HOTEL

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

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

- Top-Frühstücksbuffet, u. a. mit Eierspeisen, Räucherlachs, (teils vegetarischen) Aufstrichen und Marmeladen, Käsesorten, Biocerealien, sonntags Sekt.
- Nachmittags herzhaftes Brotzeit, Kuchen und Torten.
- Abends drei untereinander kombinierbare 5-Gänge-Menüs (1x vegetarisch).
- Im Winter zusätzlich Mittagssnack, im Sommer Hütten-gaudi, Grillabende.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Gourmet-Restaurant »Alps & Oceans«:



Küche: 18.30–22 Uhr. Ruhetage: Mo, Di, Mi.

Genießer-Wirtshaus »Das Müllers«:



Küche: täglich 11.30–21 Uhr. Ru.: Mo, Di – jeweils abends.

Weitere Auszeichnungen: Rolling Pin »Top 100 Chefs 2023«, Gault Millau »Weinkarte d. J. 2022«, »Top 100 der besten Weinkarten im deutschsprachigen Raum« bei Meiningers Weinwelt.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

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

ARRANGEMENTS

WINTERBERGBAHN INKLUSIVE (8. 1. bis 25. 1. und 11. 3. bis 14. 3. 2024)

- 7 Nächte inkl. Genießerpension sowie Skiticket von Montag bis Donnerstag auch für Fußgänger
- Aktivprogramm mit Schneeschuhwanderung

Pro Person im DZ ab € 1.260,-

AUSZEIT UNTER DER WOCHE

- 5 Nächte von Sonntag bis Freitag
- inkl. ¾-Genießerpension
- Aktivprogramm mit geführten Wanderungen etc.
- Sommerbergbahnen inklusive

Pro Person im DZ ab € 775,-

Genießerhotel Sonnenhof ****S · Familie Müller
6673 Grän, Füssener-Jöchle-Straße 5 – Österreich
T +43 (0) 56 75 / 63 75
post@sonnenhof-tirol.com · www.sonnenhof-tirol.com
Betriebsferien: 26. November bis 14. Dezember 2023 und 1. bis 30. April 2024.

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

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

ARRANGEMENT

SCHALBER-WELLNESS-ZEIT (16. 12. 2023 bis 15. 4. 2024)

Anreise am So., Abreise am Do. Raus aus der täglichen Treitmühle! Abschalten, sich fallen lassen, Energie tanken.

4 Übernachtungen im persönlichen Lieblingszimmer inkl. Schalber-Verwöhnspension, 1 Gesichtsbildung »Piccolo«, 1 Wellness-Massage 1 Kaiserbadl **pro Person ab € 1.266,-**.



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

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, 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.

Hotel-Auszeichnungen: 3 Lilien (18 P) im Relax Guide 2023 und in Spezial-Rankings Platz 2 »Gourmet Top 35«, Platz 1 »Ausblick Top 35«, Platz 3 »Mit Kindern Top 15«, Platz 1 »Wandern Top 15« sowie Platz 2 »Wintersport Top 15«.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

- Großzügiges Frühstücksbuffet mit Vitalecke, für Langschläfer von 7.30 bis 10.30 Uhr (Winter) bzw. bis 11 Uhr (Sommer).
- Ganzjährig: 5-gängige Wahlmenüs mit Elementen aus der Vollwertküche (auf Wunsch auch Diät bzw. Trennkost) sowie Salatbuffet mit feinen Dressings von 19 bis 21 Uhr.
- Winter: Skijause bzw. Kuchenbuffet mit Kaffee, Tee, alkoholfreien Getränken vom Buffet von 14.30 bis 17 Uhr.
- Sommer: Mittagsbuffet mit köstlichen Variationen von 13 bis 15 Uhr sowie hausgemachte Mehlspeisen mit alkoholfreien Getränken, Kaffee und Tee vom Buffet von 13 bis 16.30 Uhr.

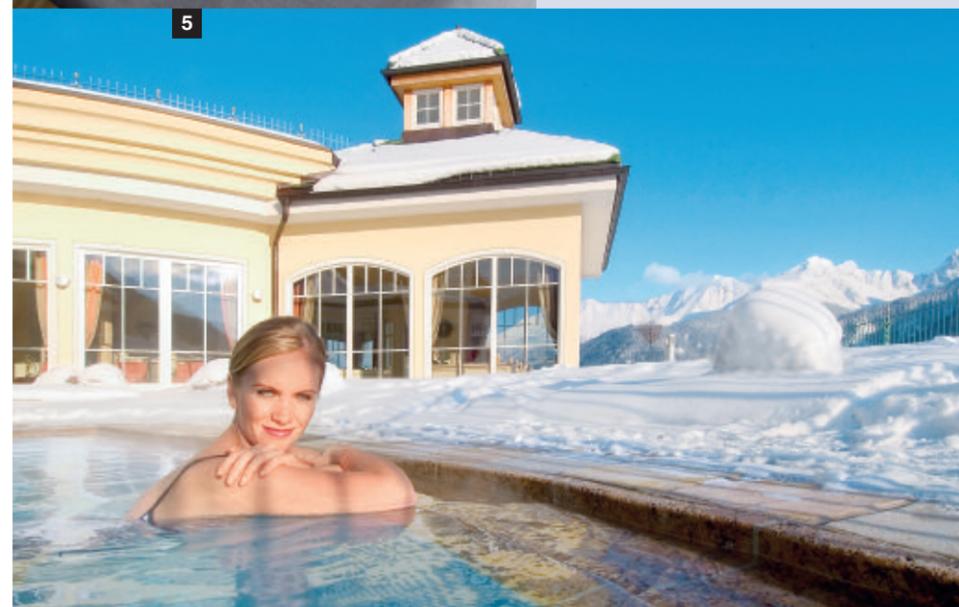
Fotos: Günter Standl (3), Andreas Schalber Fotografie (2), Schalber (1), www.bio.top (1)



EXTRAS FÜR GENIESSER

Top-Produkte aus der Region
 Wild aus der hauseigenen Jagd

Video ansehen



1 | Herzliche Gastgeber: Brigitte und Veronika Schalber. 2 | Für höchste Kochkunst garantiert Küchenmeister Gerhard Kriebmann. 3 | Hausgäste genießen eine ebenso fulminante wie kreative Gourmet-Verwöhnspension. 4 | Stilvoll-gemütlicher Rahmen für die exzellente Kochkunst. 5 | Beheizter Außenpool mit prächtigem Bergpanorama. 6 | Eine fantastische Aussicht eröffnet sich auch vom 20-m-Panorama-Infinity-Pool.

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



EXTRAS FÜR GENIESSER

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

Winter: legendäres Fondue-Menü

Sommer: ab 4 Nächte »Gourmet-Paket« buchbar

Zur Website



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 bietet auf 1.500 m² eine Sauna- und Relaxwelt vom Allerfeinsten, unter anderem mit Ladies-Spa, topmodernem Fitness-Center sowie Innen- und Außenpool.

GENIESSEN

Julian Stieger führt als Chefkoch am Rote Wand Chef's Table ein hochkarätiges, junges Küchenteam an, das auf allen kulinarischen Bühnen des Genießerhotels für höchste Genüsse garantiert. Er knüpft dabei nahtlos an die 4-Hauben-Kreationen seines Vorgängers an, und auch im Rote Wand Gourmet Hotel und den Rote Wand Stuben bleiben keine Wünsche offen. Tobias Schöpf führt die Rote Wand Manufaktur und ist damit für Gärten, Manufaktur, Foraging-Konzept, Shop-Produktion und Kochkurse verantwortlich. Zu guter Letzt sucht Jamie Unshelm als Leiter des Rote Wand Culinary Lab nach den ultimativen alpinen Geschmäckern.

ERLEBEN

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

GOURMET HOTEL

****-Kategorie, Familien-Lodges, Rote Wand-Suiten, Familien-Suiten, Junior-Suiten, Cube-Zimmer, Galeriezimmer, DZ. Modernes Spa mit Außen- und Innenpool, Saunen (u. a. Familiensauna), Dampfbad, Beauty & Massagen. Friends and Fools«-Lounge mit Kochkursen, Masterclasses, Wine-Tastings u.v.m. Kids-Club, Spielraum & Teenie-Zone, Spielplatz, Gym- & Fitnessraum, Antarkurse. Tiefgarage.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung auf Basis Zimmer & Frühstück

- Abends stehen die verschiedenen Restaurantbereiche – Rote Wand Chef's Table, Rote Wand Stuben und Friends & Fools-Lounge – zur Auswahl.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Jeweils nur mit online-Reservierung

Rote Wand Chef's Table:



Öffnungszeiten: Mi & Do 20 Uhr, Fr bis So 16.30 und 20 Uhr.*

Rote Wand Stuben:



Öffnungszeiten: Täglich 12–15 Uhr und 18–21 Uhr.*

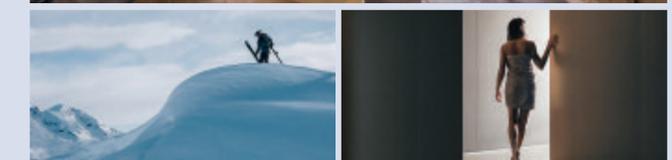
Friends and Fools-Lounge: Cookery Classes, Masterclasses, Four Hands-Dinner, Wine- & Dine-Events.

Weitere Auszeichnungen: Falstaff: »Gastronom d. J. 2021« und »Gourmethotel d. J. 2021«, Nachhaltigkeits-Award.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Winter: ÜN inkl. Rote Wand Gourmet-Frühstück am Brett für 2 Personen ab € 420,-; ÜN inkl. Rote Wand Gourmet-Pension für 2 Personen ab € 490,- (inkl. Frühstück & Abendessen)

BERG-WINTER



Rote Wand Gourmet Hotel **** · Familie Walch
6764 Lech am Arlberg · Zug 5 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 55 83 / 34 35-0
gasthof@rotewand.com · www.rotewand.com
Geöffnet: 7. Dezember 2023 bis 7. April 2024.

1 | Herzliche Gastgeber: Familie Walch. 2 | Die Rote Wand vereint feinste Kulinarik und Top-Wellness in erstklassiger Lage am Arlberg. 3 | Heimelig präsentieren sich die Rote Wand Stuben. 4 | Gourmet-Genuss auf höchstem Niveau. 5 | Für feinste Erholung ist garantiert. 6 | Originalität und Liebe zum Detail zeichnen Zimmer und Suiten aus.

Fotos: Angela Lamprecht (Bild-Nr. 1), Die West (2, 3, 5, 6 und 2x rechts), Ingo Petramer (4), Lech Zürs Tourismus (re.)

*Änderungen vorbehalten.

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

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

BERG-WINTER



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: 5. November bis 15. Dezember 2023.

HOTEL

****S-Kategorie, 108 Betten (55 Zimmer/Suiten). 1.500 m² Wellnessbereich mit Außen- und Innenpool, Bade-, Sauna- und Ruhehaus samt Panoramablick, Massage und Therapie, Ayurveda, Beauty- und Kosmetiksalon, Cardio- und Fitnessraum, Sonnenterrasse, Wellnessgarten mit Liegewiese, Luis Trenker Spa, Zirben-Infrarot-Wärmekabine mit Microsalt; Kinderspielzimmer, Weinbar mit Lounge, Vinothek, Garage und Parkplätze.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

- Großzügiges, regionales Frühstücksbuffet mit Teebar.
- Täglich 14–16 Uhr hausgemachte Kuchen, Salate und Suppe.
- 4- bis 5-gängige Abendmenüs mit Wahlmöglichkeiten; täglich Salatbuffet und Käse vom Brett.
- Regelmäßig Themenabende, wie Vorspeisen-, Dessert-, Käse-, Strudelbuffet etc.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Restaurant & Sonnenterrasse:



Küche: 18.00–20.30 Uhr.

Ruhetage: Mo, Di, Mi.



EXTRAS FÜR GENIESSER

Chutneys, Marmeladen, Sirupe und heimischer Käse zum Mitnehmen

Regelmäßig Wein- und Käseverkostungen

Leo Hillinger Pop-up Bar & Weinladen



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

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



EXTRAS FÜR GENIESSER

»Das Ernele«, ein Mix aus ländlichem Wirtshauslokal und Gourmetshop bietet bodenständige Küche und ausgewählte, teils hausgemachte Spezialitäten zum Mitnehmen.

Bestens bestückter Käsekeller im Gründungshotel der Bregenzerwälder KäseStrasse.



**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

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

ERLEBEN

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

HOTEL

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

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießer-Halbpension

- Begrüßungsdrink zur Einstimmung auf entspannte Tage.
- Frühstück mit regionalen Spezialitäten und vielen hausgemachten Köstlichkeiten.
- Nachmittags Teespezialitäten, Snacks, Gebäck, Obst und eine süße Überraschung.
- Gourmet-Abendmenü in 5 Gängen.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Gourmetrestaurant Wälder Stube 1840:

☺☺☺ ☺☺☺ ☺☺☺ ☺☺☺

Öffnungszeiten: Di bis Fr ab 17.30 Uhr.

Ruhetage: Sa, So, Mo.

Ladenwirtschaft Ernele: ☺☺☺ ☺☺☺

Feinkostladen mit »Front-Cooking« und ausschließlich regionalen Gerichten mit Zutaten aus dem Umkreis von möglichst bis 100 km.

Öffnungszeiten: Mi bis Sa 12–22 Uhr (Küche 12–19 Uhr).

Ruhetage: So, Mo, Di.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Frühstück ab € 135,- p. P./Tag
ÜN mit Gourmet-HP ab € 165,- p. P./Tag

ARRANGEMENT

SCHIFF DE LUXE

Manchmal ist das Beste gerade gut genug... perfekt für einen besonderen Anlass, als Geschenk oder einfach, um sich selbst wieder einmal etwas Luxus zu gönnen!

- Apero und Häppchen zur Einstimmung auf genussvolle Tage
- Champagner und Pralinen im Zimmer
- 2x Gourmetmenü im Rahmen der Verwöhn-Halbpension
- an einem Abend exklusives 7-Gang-Menü mit begleitenden Weinen
- wohltuende »Schiff de luxe«-Massage (25 min)

pro Person im DZ ab € 190,- bzw. im EZ ab € 220,-.



Genießer-Romantik Hotel Das Schiff ** · Familie Metzler**
6952 Hittisau · Heideggen 311 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 55 13 / 62 20-0
info@schiff-hittisau.com · www.schiff-hittisau.com
Betriebsferien: 5. Nov. bis 6. Dez. 2023 und 7. bis 25. April 2024.

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

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

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

ARRANGEMENT

TRAUMTAGE QUICKY

Anreise zwischen Montag und Freitag möglich – 2 Lieblingstage voller Liebe und Genuss.
 2 kuschelige Übernachtungen inkl.
 • himmlische Genüsse am Morgen und am Abend
 • wohlige Wellnessvergnügen
 • Glücksgold & Glamour Popcorn
Pro Person ab € 520,-.



Genießerhotel GAMS, zu zweit **S**
 Ellen Nening und Andreas Mennel
 6870 Bezau · Platz 44 – ÖSTERREICH
 T +43 (0) 55 14 / 22 20
 info@hotel-gams.at · www.hotel-gams.at
Betriebsferien: 24. bis 26. Dezember 2023 und
 29. März bis 1. April 2024.

HOTEL

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

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

- Frühstücksbrunch bis 12 Uhr, bei dem alle Wünsche erfüllt werden.
- Abends wählt man aus einer täglich wechselnden kleinen À-la-carte-Karte ein individuelles 5-gängiges Lieblingsmenü.
- Donnerstag: 1001-Nacht-Special.

GENUSS ohne HOTELNÄCHTIGUNG



Gams 1648 – Vinothek & Pizzeria:

Bestell- und Einkaufszeiten: täglich 12–20 Uhr (Sperrstunde 21 Uhr)

Ruhetage: Donnerstag und Sonntag.

Auszeichnungen: Rolling Pin »Gastronomiekonzept des Jahres 2022«, »Streetfood-Award Vorarlberg 2023« bei Falstaff.

Fotos: Christian Wöckinger (5), Petr Blaha (1)

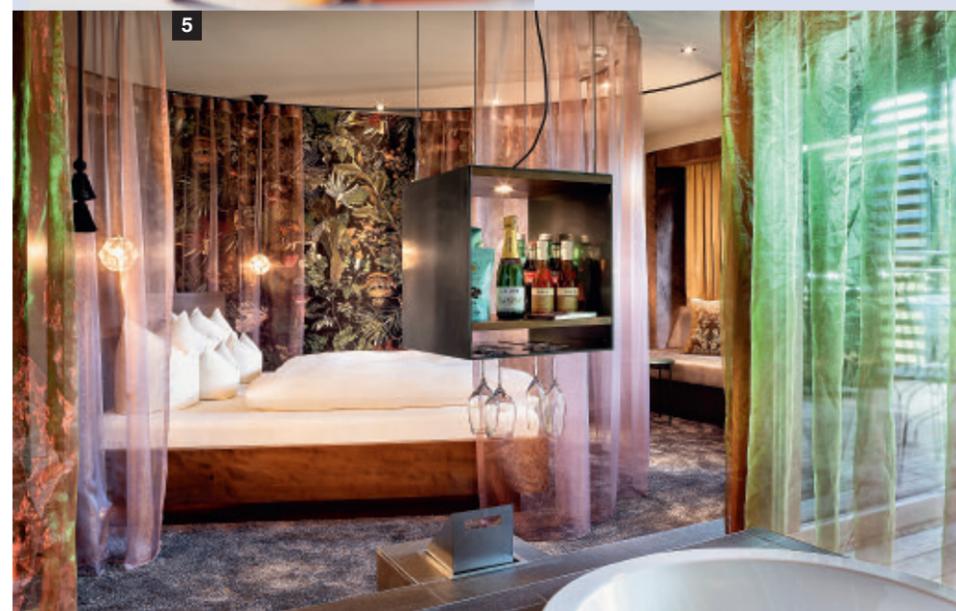


EXTRAS FÜR GENIESSER

7-gängiges Gourmetmenü
 (gegen Aufpreis)

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

Video ansehen



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



EXTRAS FÜR GENIESSER

Weinverkostungen mit Gastgeber Maximilian Steinfeld

Spirituosenverkostungen mit Head-Bartender Oliver Polster in der Bar Novum

1 x wöchentlich Open-Kitchen-Event für Hotelgäste

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



Beste Sonnenhanglage ist nur einer von vielen Vorzügen im **ALPENSTERN** – ehrliche Herzlichkeit, kuscheliger Top-Komfort, wohliger Spa-Bereich und kreative Kulinarik machen diese Adresse zum Hideaway für Genießer.

WOHNEN

Das 4-Sterne-S-Hotel liegt in sonniger Hanglage etwas oberhalb von Damüls mit direktem Anschluss an das Ski- und Wandergebiet. Die von den Gastgeberfamilien Bischof und Steinfeld mit ungemein viel Leidenschaft geführte Ferienadresse präsentiert sich mit hohem Wohlfühlfaktor; sehr beliebt sind die großzügigen Panoramaterrassen. Alpiner Lifestyle und feinsten Wohnkomfort prägen Zimmer und Suiten in verschiedensten Kategorien. Zum Relaxen steht der Himmelreich-Spa bereit, u. a. mit Indoor- und beheiztem Outdoor-Infinity-Pool, drei Saunen, Familiensauna, Ruheräumen sowie Liegen im Freien.

GENIESSEN

Österreichische Küche, modern interpretiert, möglichst regional und natürlich in Top-Qualität – so lässt sich die feine kulinarische Ausrichtung des Küchenchef-Duos Peter Bischof und Sandro Abel beschreiben, die damit drei Bereiche bespielen: Im Hausgäste-Restaurant 1580 sowie im Panoramarestaurant Genusshalde werden täglich raffinierte, 5-gängige Wahlmenüs serviert, in zweiterem sind zugleich auch À-la-carte-Gäste willkommen. Kulinarisches Herzstück ist das überaus heimelige Gourmetrestaurant Löffelspitze für max. 15 Gäste. Auch das überaus fair kalkulierte Weinsortiment vermag sowohl in Tiefe wie auch Breite zu überzeugen.

ERLEBEN

Direkt vor der Haustür geht's im Winter in das Skigebiet Damüls-Mellau mit 109 Pisten-km, in der warmen Jahreszeit in eine herrliche Naturlandschaft mit mehreren 100 km Wanderwegen. Ergänzt wird das sportive Angebot durch Langlaufen, Winterwandern einerseits und (E)-Biken, Golfen oder Badespaß – wie etwa im herrlichen Seewaldsee – andererseits. Für den besonderen Adrenalin-Kick garantiert der Waldseilgarten in Damüls. Groß und Klein sind auch von einer Fahrt mit der Museumsbahn »Wälderbähnle« begeistert. Kulturtipps: Rasch erreicht sind auch die Schubertade Schwarzenberg (31 km) oder die Festspiele Bregenz (59 km).

HOTEL

****S-Kategorie. 120 Betten (50 DZ, 2 Suiten, 3 Familienzimmer, 4 EZ, 9 Ferienwohnungen). 770 m² Wellness, u. a. mit Hallenbad samt verbundenem, ganzjährig beheiztem Infinity-Panorama-Pool, großzügige Saunawelt (adults only bzw. eigene Familiensauna), Fitnessraum, Beauty-Treatments und Massagen. Hausprogramme. Parkplätze & Garage. **Auszeichnungen:** 96 (von 100) Punkte im Falstaff Hotelguide; Sieger im Guide »Best of Austria – Ski 2023«.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

- Frühstück mit vielen Produkten von regionalen Erzeugern, hausgemachte Marmeladen, Vitalbereich, Käse von Damüls und umliegenden Alpen. Frisch zubereitete Eierspeisen.
- Getränke und Snacks an der Vitaminbar.
- Abends 5-gängiges Wahlmenü (vegetarisch, Fisch oder Fleisch); auf Wunsch mit Weinbegleitung.
- Alternativ: À-la-carte-Auswahl im Restaurant Genusshalde.
- Sommer & Winter: 1 x wöchentlich Open-Kitchen.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Gourmet-Restaurant Löffelspitze:

Küche: ab 18 Uhr. **Geöffnet:** Sonntag bis Dienstag.

À-la-carte-Restaurant Genusshalde

Küche: 11–21 Uhr. **Kein Ruhetag.**

Weitere Auszeichnung: 90 (von 100) Punkte für Bar Novum im Falstaff-Barguide 2023.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Winter: ÜN im DZ mit Frühstück von € 170,- bis € 264,- p. P.
ÜN mit Genießerpension € 195,- bis € 289,- p. P.

ARRANGEMENTS

GOURMET-AUSZEIT (bis 26. 10. 2023 und 14. 1. bis 1. 4. 2024)

4 Übernachtungen (Sonntag bis Donnerstag) inkl. 1 Flasche Champagner und Erdbeeren bei der Anreise im Zimmer, 1 x 8-Gänge-Gourmetmenü im Restaurant »Löffelspitze« inkl. Wasser & Kaffee, 1 x Open-Kitchen, 1 x Weinverkostung mit Gastgeber Maximilian Steinfeld, allen Alpenstern-Inklusivleistungen sowie Bregenzerwald Card (kostenloses Benutzen der Lifte/Busse und diverse Vergünstigungen in der Region) **pro Person ab € 716,- bzw. ab 14. 1. ab € 960,-.**

ZEIT ZU ZWEIT (bis 5. 11. 2023 und ab 8. 12. 2023)

4 Übernachtungen (Mittwoch bis Sonntag) inkl. 1 Flasche Champagner & hausgemachte Pralinen bei Anreise auf dem Zimmer, 1 Picknick-Rucksack (Jause, Getränke, Decke etc.) & Empfehlung für den perfekten Picknickplatz, Candle-light-Schwimmen, allen Alpenstern-Inklusivleistungen sowie Bregenzerwald Card (kostenloses Benutzen der Lifte/Busse und diverse Vergünstigungen in der Region) **pro Person ab € 631,- bzw. ab 8. 12. ohne Picknick-Rucksack ab € 795,-.**

Genießerhotel Alpenstern **S**

Familien Bischof & Steinfeld

6884 Damüls · Oberdamüls 191 · T. +43 (0) 55 10 / 513

reservierung@hotel-alpenstern.at · www.hotel-alpenstern.at

Betriebsferien: 6. November bis 8. Dezember 2023.

1 | Gastgeber mit Herz: Die Familien Bischof und Steinfeld. 2 | Direkt vom 4-Sterne-S-Hotel geht's auf die Skipisten. 3 | Die Kulinarik präsentiert sich kreativ-regional und stets auf den Geschmack ausgerichtet. 4 | Stylish: das Gourmet-Restaurant Löffelspitze. 5 | Edler Wohnkomfort mit Panorama. 6 | Atemberaubende Aussicht vom ganzjährig beheizten Infinity-Pool.

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 Paradieswirtschaus 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, 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 € 142,-;
 ÜN im DZ mit ¼-Verwöhnspension p. P. ab € 166,-.
 Frühling/Sommer: ÜN im DZ mit Frühstück p. P. ab € 124,-;
 ÜN im DZ mit ¼-Verwöhnspension p. P. ab € 149,-.

ARRANGEMENTS

WINTERZAUBER (14. 12. 2023 bis 7. 4. 2024)

7 Tage Genießer-Halbpension (Menüs nach Wahlmöglichkeit), gemeinsamer Aperitif mit Hausmusik, Livemusik zum Tanzen und Träumen, gemeinsame Skirunde mit Familie Tschohl, kostenloser Skibusservice, der Gäste auch wieder bei der Station abholt, Teilmassage im Freizeit- und Wellnessbereich u.v.m.
Pro Person ab € 1.189,-.

GROSSE WINTERTAGE ZUM KLEINEN PREIS

(17. 12. 2023 bis 7. 3. 2024)

Jeweils von Sonntag bis Donnerstag: 4 Genießertage mit Teilmassage im Freizeit- und Wellnessbereich, gemeinsamer Aperitif mit Hausmusik, Skibusservice, der Gäste auch wieder bei der Station abholt. **Pro Person ab € 720,-.**

Genießerhotel Montafoner Hof ****

Familie Tschohl
 6774 Tschagguns · Kreuzgasse 9 – ÖSTERREICH
 T +43 (0) 55 56 / 71 00-0
 info@montafonerhof.com · www.montafonerhof.com
 Betriebsferien: 30. Oktober bis 13. Dezember 2023.

HOTEL

****-Kategorie, 100 Betten (Zimmer, Suiten, Appartements). Indoor- und Outdoorpool miteinander verbunden, Whirlpool, Sauna, Dampfbad, Infrarotkabine, Massage. Tagungsräume. Hausbar. Parkplätze. Hauseigener Skibus im Winter; Leih-Mountain(E-)bikes im Sommer.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

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

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Restaurant & glasüberdachte Sonnenterrasse:

☺☺☺ ☺☺☺

Küche: 11.30–14 und 18.30–20.30 Uhr.

Ruhetage: Dienstag bis Donnerstag.

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 (2 bis 16 Personen). Auch mit Annehmlichkeiten im Genießerhotel buchbar (www.berghaeuser.at).

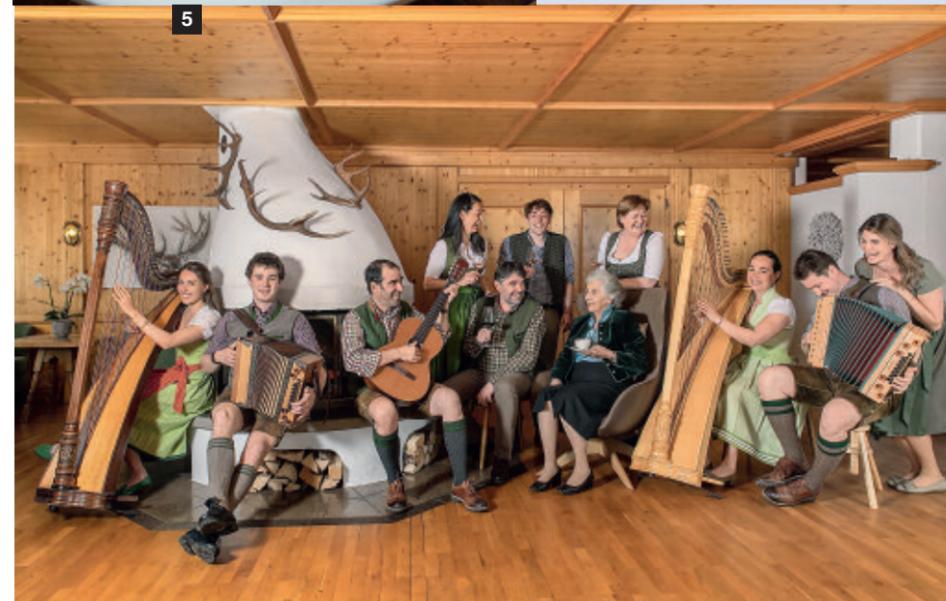


EXTRAS FÜR GENIESSER

1x 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)



Fotos: Patrick Galy (3), Montafoner Hof (1), Rupert Mühlbacher (1), Matthias Lorünser (1)

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

FEINSTE KULINARIK BEI UNSEREN PARTNER-RESTAURANTS

RESTAURANT BRUNNAUER



Foto: Vogl-Perspektive

Richard und Sybille Brunbauer
5020 Salzburg
Fürstenallee 5 – Österreich
T +43 (0) 662 / 25 10 10
office@restaurant-brunnauer.at
www.restaurant-brunnauer.at

RESTAURANT WALDSCHÄNKE



Foto: Waldschänke

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

RESTAURANT LOIBNERHOF



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

RESTAURANT SICHER

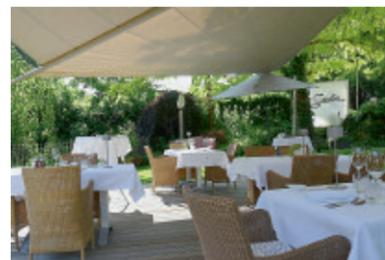


Foto: Sicher

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

RESTAURANT TRIPPOLT ZUM BÄREN



Foto: Ramona Steiner

Familie Trippolt · 9462 Bad St. Leonhard
Hauptplatz 7 – Österreich
T +43 (0) 43 50 / 22 57
office@zumbaeren.at
www.zumbaeren.at

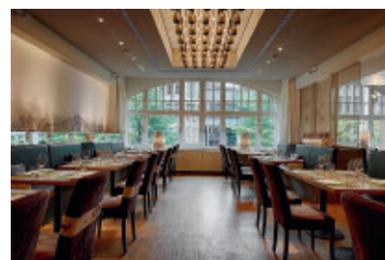
RESTAURANT STORSTAD



Foto: Michael Krug Photography

Anton Schmaus · 93047 Regensburg
Watmarkt 5 – Deutschland
T +49 (0) 941 / 59 99 30 00
info@storstad.de
www.storstad.de

RESTAURANT TSCHEBULL



Familie Tschebull · 20095 Hamburg
Mönckebergstr. 7 – Deutschland
T +49 (0) 40 / 32 96 47 96
restaurant@tschebull.de
www.tschebull.de

RESTAURANT HUBERWIRT



Alexander Huber
84568 Pleiskirchen
Hofmark 3 – Deutschland
T +49 (0) 86 35 / 201
info@huber-wirt.de · www.huber-wirt.de

DAS MARKTRESTAURANT



Andreas Hillejan · 82481 Mittenwald
Dekan-Karl-Platz 21 – Deutschland
T +49 (0) 88 23 / 92 69-595
info@das-marktrestaurant.de
www.das-marktrestaurant.de

IMPRESSUM

Herausgeber: Genießerhotels & -restaurants, Bergstraße 12, 5020 Salzburg, Telefon +43 (0) 662 / 82 21 27, office@geniesserhotels.com, www.geniesserhotels.com. Redaktion, Konzeption und Leitung: ART RedaktionsTeam GesmbH, Dr. Wolfgang Neuherber, Bergstraße 12, 5020 Salzburg. Redaktionelle Koordination: Andreas Neuherber. Textredaktion: Roland Graf, Wolfgang M. Gran, Andreas Neuherber, Wolfgang Neuherber, Jürgen Schmücking. Titelbild: Ötztaler Bergsaibling / Saiblingskaviar / Karotte / Shiitake von Hans Treichl, Genießerhotel Böglhof, Foto: Herbert Lehmann; kleines Foto Skifahren Hochlicht/Mühlviertel, Foto: OÖ Tourismus GmbH/Moritz Ablinger. Layout und Realisation: Sandra Wipp, Freilassing (Deutschland). Reprint: Harald Pawlik, www.reprowerk.at. Druck: Druckerei Berger, 3580 Horn. Sämtliche Preisarrangements sind nur eine Grundinformation. Änderungen vorbehalten. Für Preise und Angebote können wir keine Haftung übernehmen.

WINTERTRÄUME

Auf einen Blick:
Der Ferienplaner für skibegeisterte Genießer

GENIESSERHOTEL	SKIABFAHRT BIS ZUM HAUS	ENTFERNUNG ZUM SKIGEBIET	SKIGEBIET TOP, GUT, KLEIN	NÄCHSTE LANGLAUFLOIPE	EXTRAS
LA MAIENA MERAN RESORT *****		10 km	gut	20 km	Top-Wellness beheizter Pool
BAD SCHÖRGAU ****		8 km	top, klein	10 km	beheizter Pool
SONNALP ****S	✓	direkt am Skigebiet	top	10 Autominuten	beheizter Pool
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
WEYERHOF		2 km	gut	1 km	
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	
DER BÖGLERHOF ****S		1 km	top	2 km	beheizter Pool
THERESA ****S		800 m	top	am Hotel	Top-Wellness beheizter Pool
LANERSBACHERHOF ****	✓	direkt am Skigebiet	top	am Hotel	
ALPIN ****		1 km	gut	am Hotel	
SONNENHOF ****S	✓	direkt am Skigebiet	klein	1 km	
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
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
ALPENSTERN ****S	✓	direkt am Skigebiet	top	900 m	beheizter Pool
MONTAFONER HOF ****		1 km	top	500 m	beheizter Pool

ZU ZWEIT EINMALIG

