

CIRQUE GOURMET®

DAS GUIDEMAGAZIN DER GENIESSERHOTELS & -RESTAURANTS



GENIAL
SKI TOTAL
VOM BETT AUF
DIE PISTE

Die schönsten Hotels

mit exquisiter Küche und Weinkultur

Wintertrends. MÜHLVIERTEL GENUSSVOLL KÜNSTLERISCH. **Edles für Barflys.**
WEIN-NEWCOMER. **Herrn Krainers Kellerschätze.** TRAUMPOOLS IM SCHNEE.

SCHENKEN LEICHT GEMACHT

Das perfekte Geschenk für liebe Familienmitglieder, Verwandte und gute Freunde: Schenken Sie Genuss von seiner schönsten Seite in Form eines Genießergutscheines, der bei den meisten der Mitgliedsbetriebe der Genießerhotels & -restaurants einlösbar ist.

Eine genaue, attraktiv gestaltete Auflistung mit Kurzbeschreibung aller derzeit beteiligten Ferienadressen können Sie mit dem Gutschein einfach ausdrucken.

Einfach zum Download auf www.geniesserhotels.com

Der
Genießergutschein
für die
schönsten Momente
des Jahres

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



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

Hier können Sie
den gewünschten
Betrag eingeben.

UND SO EINFACH GEHT'S:

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

Alle weiteren Informationen: www.geniesserhotels.com



Foto: Joerg Lehmann

+++ LAST-MINUTE-NEWS +++

**BENJAMIN PARTH IST
GAULT MILLAU-
»KOCH DES JAHRES 2019«**

Unmittelbar vor Druckunterlagen-schluss erreichte uns folgende Top-News: Sensationelle Auszeichnung für Benjamin Parth vom **Genießerhotel Yscla**: Der junge Spitzenkoch, auch Mitglied der Jeunes Restaurateurs, wurde von Gault Millau zum »Koch des Jahres 2019« gekürt! Wir gratulieren herzlich!



Foto: Pro Media/Philipp Jochum

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

»Wie es ihm denn während des 14-tägigen Malediven-Urlaubs gefallen habe? Naja, an zwei Tagen hat es geregnet und das Buffet war auch schon mal besser!« Für den Wiener Hirnforscher Bernd Hufnagl, der dieses Beispiel in einem Vortrag brachte, eine ganz typische Antwort. Denn wir neigen dazu, tendenziell eher das Negative zu betonen, als das Positive. Lieber zwei Tage Regen als zwölf Tage Sonnenschein.

Dabei täte uns allen die Wiederentdeckung des Positiven so gut. Untrennbar damit verbunden und irgendwie offensichtlich nicht cool genug: die Wertschätzung anderer. Gerade dieses »Wertschätzen« der Leistung anderer ist für unsere Genießerhotels eine unverzichtbare Basis. Es ist uns zutiefst bewusst, dass all unsere Bemühungen um besondere Qualitäten nur möglich sind, weil es Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen in den Hotels und Restaurants gibt, die unsere Philosophie mittragen. Und weil es Produzenten und Partner in allen Bereichen gibt, die ebenfalls mit ihren individuellen Vorstellungen dazu beitragen, die Gäste mit außergewöhnlicher Küche und Weinkultur zu begeistern.

Nicht zuletzt gilt die Wertschätzung den Gästen, die bereit sind, die wertvollsten Tage des Jahres bei uns und mit uns zu verbringen.

In diesem Sinne: Seien Sie uns herzlich willkommen.
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Wolfgang Neuhuber, Geschäftsführer
Genießerhotels & -restaurants

PS: Ungewöhnlich an dieser Stelle eine Buchempfehlung: Mit »Besser fix als fertig. Hirngerecht arbeiten in der Welt des Multitaskings« hält uns Bernd Hufnagl wunderbar erklärend und ganz ohne Lehrmeisterei einen Spiegel unseres Verhaltens vor Augen. Sehr empfehlenswert!

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.

+++ LAST-MINUTE-NEWS +++




GENUSSVOLL WOHNEN

Wo immer Sie dieses Logo sehen, sind Sie richtig: Unter dieser Marke haben sich 35 privat geführte Hotels mit großer Leidenschaft für feinste Küche und Weinkultur zusammengeschlossen.
www.geniesserhotels.com



GENUSS GEWINNEN 

Wo immer Sie auf den nachfolgenden Seiten dieses Symbol sehen, warten außergewöhnliche Preise auf Sie – von Gourmandisen bis zu Ferienaufenthalten. Teilnahme und Infos:
www.geniesserhotels.com

INHALT

- 6 LebensmittelPunkt Weißensee**
Tiefgründige Lebensphilosophie als anregendes Kochbuch
- 8 Amuse Bouche**
Das kunterbunte News-Mosaik für Genießer
- 12 Warm ums Herz**
Lässige Outfits und sportive Accessoires für den Winter
- 14 Familienportrait**
Alles im Fluss – Mühlviertler Leidenschaft in Kunst und Kulinarik
- 20 Das Wirtshaus lebt**
Wolfgang Gröller über die Zukunft der gastronomischen Seele Österreichs
- 22 Verführerisch**
Feinste Gourmet-Mitbringsel aus den Küchen der Genießerhotels
- 24 Olivenöl de luxe**
Zwei enthusiastische Brüder aus Istrien erobern Europa
- 26 Kellerschätze**
Alles außer gewöhnlich – Hermann Krainers Fundgrube für Weinliebhaber
- 29 Wein-Szene**
Aufgespürt: Drei Jungwinzer, die ganz stark im Kommen sind
- 32 Limonade alpin**
Wie aus der Latsche ein alkoholfreies Kultgetränk wird
- 34 Barfly**
Hochprozentige Entdeckungen aus der Brennerszene
- 38 Alltagsfluchten**
Vom Bett auf die Piste, von der Piste an den Pool oder Winterromantik pur – ein Potpourri an feinen Anregungen zur Urlaubsplanung
- 47 DER GENIESSERGUIDE –**
VORGESTELLT: 35 Genießerhotels in Österreich, Südtirol, Bayern und dem Berner Oberland für perfekte Ferientage – mit praktischen Reise-Infos und attraktiven Pauschalen ...
... und mit dem neuen Mitgliedsbetrieb
»Unterlechner« aus Tirol

14



26

Foto: Petr Blaha

22



Foto: Joerg Lehmann



32

Foto: vogl-persektive.at

38



Foto: Peter Rigaud



Foto: Felsch Fotodesign

Herzlich willkommen bei den Genießerhotels: Familie Unterlechner und ihr gleichnamiges 4-Sterne-Ü14-Erwachsenenhotel.

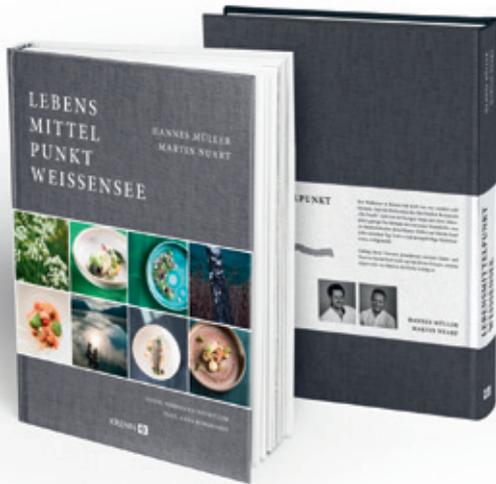
UNSER GENUSS?
DOLCE FAR NIENTE

WIR BEIDE?
PERFETTO KOMPATIBEL

UNSER GESCHMACK?
TASSE FÜR TASSE

UNSER CAFFÈ?
IL VERO ESPRESSO ITALIANO





Fotos: Ferdinand Neumüller / Krenn-Verlag

Perfekt eingespielt: Hannes Müller und Martin Nuart.

KONSEQUENT SAISONAL

Mit »LebensMittelPunkt Weißensee« haben Hannes Müller und sein Co-Küchenchef Martin Nuart nicht nur ein ungemein anregendes Kochbuch mit gut nachvollziehbaren Rezepten geschaffen. Sie laden auch ein, den natürlichen Kreislauf regionaler Produkte neu zu entdecken und zu genießen.



Hannes Müller, Martin Nuart
LebensMittelPunkt Weißensee
 224 Seiten,
 ISBN 978-3-99005-328-7
 Krenn Verlag / € 39,95

Vielleicht liegt's daran, dass das Landschafts-idyll Weißensee von keiner Durchzugsstraße durchpflügt wird. Eine Sackgasse im schönsten Sinn des Wortes und offensichtlich der perfekte Nährboden für innovative Freigeister. Für Menschen, die wertschätzende Nachhaltigkeit schon lange auf eine selbstverständliche Weise im Alltag gelebt haben, noch ehe dieser Begriff zum politischen Modewort verkommen ist.

Hannes Müller, der gemeinsam mit seiner Frau Monika das Genießerhotel Die Forelle führt, und Martin Nuart, der nach Jahren der Küchenwanderschaft nach Kärnten heimgekehrt ist, sind – nicht nur als kongeniales Duo am Herd – zwei dieser Querdenker, die ihre Welt nun in einem bemerkenswerten Buch präsentieren.

In »LebensMittelPunkt Weißensee«, das Anna Burghardt textlich und Ferdinand Neumüller fotografisch begleitet haben, geht es nicht nur um Kochrezepte. Es geht, wenn man so will, auch um Lebensrezepte. Hannes Müller und Martin Nuart sind kritische Geister und haben durchaus auch zu Themen wie Medienkonsum, unverschämten Gästen und Verschwendungsmentalität einiges zu sagen. Lebensmittel

wegzuwerfen etwa kommt für die beiden nicht in Frage, so wurden sie in ihren Familien geprägt. Weshalb in diesem Kochbuch viele Ideen für das Haltbarmachen von Obst, Gemüse, Pilzen oder Kräutern zu finden sind.

Saisonales Vorausdenken ist ein zentraler Punkt, wenn es um den schon angesprochenen Kreislauf geht. Die naturnahe Küche der »Forelle« lebt unter anderem von Zutaten, die zu einer anderen Saison geerntet und konserviert wurden: Im Jänner wird Schnittlauchöl aus dem Sommer über Gerichte geträufelt, im April kommt fermentierter Sellerie aus Herbstzeiten zum Einsatz. So erzählen die Gerichte übers Jahr von den Landschaften rund um den Weißensee. Sie zeigen, was hier gedeiht – auch wenn man es vielleicht gerade vor lauter Schneeflocken oder Sonnenflirren nicht sieht.

Das Schöne daran: Müller und Nuart beweisen in ihrer Küche höchst genussvoll, dass gerade mit dieser konsequenten Umsetzung von saisonaler Regionalität in höchster Qualität eine der derzeit spannendsten Küchen Österreichs möglich ist. Mit drei Gault-Millau-Hauben, die ganz ohne exotische Luxusprodukte auskommen.


GEWINNEN SIE

*eines von drei
 Kochbüchern*

Teilnahme unter
www.geniesserhotels.com

Kohl 



GRAND CRU

BERGAPFELSAFT

Unsere Meisterstücke: *Wintercalville* und *Ananasrenette*.
Die neuen Grand Cru-Bergapfelsäfte. So exquisit wie rar, gewachsen
und veredelt am Ritten in Südtirol.

www.kohl.bz.it

Wild auf WILD

Die Südsteiermark präsentiert sich im Spätherbst überaus farbenfroh und mit besonderem Flair – dazu genießt man am besten die der Jahreszeit entsprechenden Spezialitäten im 2-Hauben-Restaurant oder im Wirtshaus des **Genießerhotels Sattlerhof**. Feine Wildkreationen stehen ebenso am Programm wie Geflügel-, Kürbis- oder Kastaniengerichte. Abgerundet wird der Genuss durch die vielfach prämierten Weine des hauseigenen Weingutes.



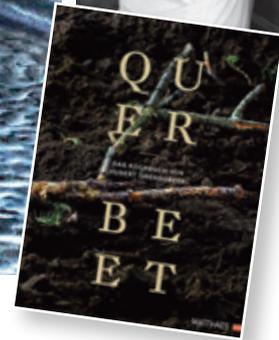
Foto: Gerry Wolf



Der bayrische Spitzenkoch Hubert Obendorfer, seine Cover-Kreation für CIRQUE GOURMET und sein jüngstes Kochbuch.



Fotos: Volker Debus



Querbeet auf bayrisch

In der letzten Ausgabe wurde das prächtige Kochbuch »Querbeet« von Sterne-Koch Hubert Obendorfer vorgestellt, diesmal zierte eine Kreation daraus das Cover unseres Magazins.

»Rote Zwiebel / Vacherin / Kartoffel« heißt das optisch ebenso eindrucksvolle wie geschmacklich wunderbare Gericht. Im Detail bedeutet dies »Zweierlei von der Roten Zwiebel (karamellisiert und gefüllt), Kartoffel-Vacherin-Püree, Pommes soufflés und Schnittlauchgel«. Wer seine Kochkünste verfeinern möchte ist bei Hubert Obendorfer ebenfalls goldrichtig. Das **Genießer-Landhotel Birkenhof** im Oberpfälzer Seenland beherbergt auch sein »Genuss Atelier« – die perfekte Kochschule zum Entdecken neuer Geschmacksrichtungen sowie innovativer und traditioneller Zubereitungsarten in kleinen Gruppen.

»Querbeet« ist erschienen im **Matthaes Verlag**,
Fotos Volker Debus, ISBN 978-3-87515-420-7, € 69,90



Geehrt: Silber für »Querbeet« beim »Literarischen Wettbewerb der GAD«.

ÖSTERREICHS BESTE KÖCHE

Wie im Vorjahr platzierte sich **Andreas Döllerer** (Döllerer's Genusswelten) in der jährlichen Bestenliste »Austria's 50 Best Chefs« vom Fachmagazin Rolling Pin am Stockerl und landete diesmal auf Platz 3. Die weiteren Top-Rankings der Genießer-Spitzenköche: **Philip & Helmut Rachinger** (Mühlthalhof, Platz 5), **Thomas Dorfer** (Bacher, 6), **Lukas Nagl** (Das Traunsee, 28), **Benjamin Parth** (Yscla, 29), **Max Natmessnig** (Schualhus/Rote Wand, 31), **Vitus Winkler** (Sonnhof, 36) sowie **Astrid & Andreas Krainer** (Krainer, 41).



Foto: bergschaf.rocks / Rolling Pin

Austrias top 3 v.l.n.r.: Heinz Reitbauer (Steirereck), Martin Klein (Hangar 7) und Andreas Döllerer.



Sarah Falch vom Genießerhotel Yscla hat sich längst als absolute Weinfachfrau etabliert, und nach dem »Service Award 2018« im Großen Restaurant- & Hotelguide von Bertelsmann wurde die sympathische Gastgeberin nunmehr mit dem »A.S.I.-Certifacte« in Silber der weltweiten Sommelier-Vereinigung ausgezeichnet.



Foto: Pro Media Kommunikation

Mit dem 29-jährigen Benjamin Pahr betrat ein junger Koch die Bühne der Genießerhotels – genauer jene im »Das Moerisch« am Millstätter See.

Naturverbunden



Foto: Katharina Stoegmueller

»Kochen ist für mich die wundervolle Möglichkeit, das Leben mit all seinen Sinnen genießen zu können. Das Gefühl, wenn man die frischen Kräuter pflückt, der Geruch, den man einatmet, wenn man die einzelnen Komponenten miteinander vereint ... bis hin zum Geschmack, der sich in all seinen Facetten entfaltet« – so leidenschaftlich klingt das Plädoyer des gebürtigen Kärntners, der in namhaften Betrieben am Arlberg, in Bad Kleinkirchheim und in Millstatt (an anderer Wirkungsstätte) seine Künste erlernte und verfeinerte. Mit großer Hingabe kombiniert er auch gerne heimische Produkte mit exotischen Ingredienzen, um seinen frechen Kreationen einen dezenten, weltoffenen Geschmack zu verleihen.



KÄSE-LEIDENSCHAFT PAR EXCELLENCE

Ehrenvolle Aufnahme in die renommierte »Gilde Internationale des Fromagers« (www.kaese-gilde-saint-uguzon.de) für Diplom-Käsesommelier **ALEXANDER GRÜNDLER** vom Genießerhotel Alpin. Die feierliche Inthronisation unterstreicht die Käse-Begeisterung des 2-Hauben-Kochs, die vom Frühstück bis zum Abendmenü zelebriert wird.



Lebenswerk einer GRANDE DAME

Lisl Wagner-Bacher, die mit ihrer Spitzenküche (u. a. 2 Michelin-Sterne, 3 Gault Millau-Hauben) im Wachauer Genießerhotel Landhaus Bacher die österreichische Kochszene entscheidend mitprägte, präsentiert ein wunderschönes, sehr persönlich gehaltenes Kochbuch mit einem »Rezeptschatz für Generationen samt Geling-Garantie« (Zitat Verlag). Dieses Standardwerk der traditionellen und modernen Küche überzeugt neben seiner Alltagstauglichkeit auch durch die liebevolle Auswahl an Gerichten mit sehr heimatverbundenem Hauptaugenmerk.

Lisl Wagner-Bacher
Meine österreichische Küche – Familienrezepte für jeden Tag

Fotografiert von Julia Stix

272 Seiten,

ISBN 978-3-7106-0255-9, € 35,-

Brandstätter Verlag



Fotos: Julia Stix

Nachhaltigkeit

Familie Dengg vom Genießerhotel **Post Lermoos** bietet ihren Gästen zwei Ladestationen für E-Autos – einmal für Tesla und einmal für alle anderen Marken. Dies passt perfekt in die umweltverträgliche Hotelphilosophie, die ebenso beim memon-Schlafsystem, beim Fokus auf regionale Kulinarikprodukte oder E-Bike-Verleih lobenswert umgesetzt wird.



Foto: Tesla, Timcolthy Artman



Foto: Günter Standl

Re-Styling

Im neuen Glanz, mit feinem Komfort und großer Liebe für die kleinen Details strahlen 31 Zimmer und Suiten im Stammhaus des Genießerhotels **Die Riederalm** – durchwegs mit Balkon/Terrasse und herrlicher Sicht auf die Steinberge.



Foto: Michael Huber



Das Blütenschloss in der Gams im Bregenzerwald ist die perfekte Adresse für Verliebte.



Fotos (2): Petr Blaha

Kuschel-Award

Der Kurzreisepespezialist »weekend4two« prämierte die 10 beliebtesten Ziele der Österreicher für eine romantische Auszeit zu zweit – darunter auch das Genießer- & Kuschelhotel Gams aus dem Bregenzerwald. Kundenbewertungen und Kuschelfaktor waren ausschlaggebend für die Auszeichnung, und das Ergebnis zeigt, dass auch beim Kuscheln großer Wert auf feine Kulinarik und moderne Wellness gelegt wird. Da war es für die Gams ein leichtes, ihre Vorzüge auszuspielen: Der 2.000 m² große Da Vinci-Spabereich bietet wohlige Annehmlichkeiten, die Suiten spielen alle Stücke, und weil Liebe durch den Magen geht, bleiben auch in Sachen Wein & Kulinarik keinerlei Wünsche offen. Der ultimative Romantiktipp: Lying-Dinner in der Suite!

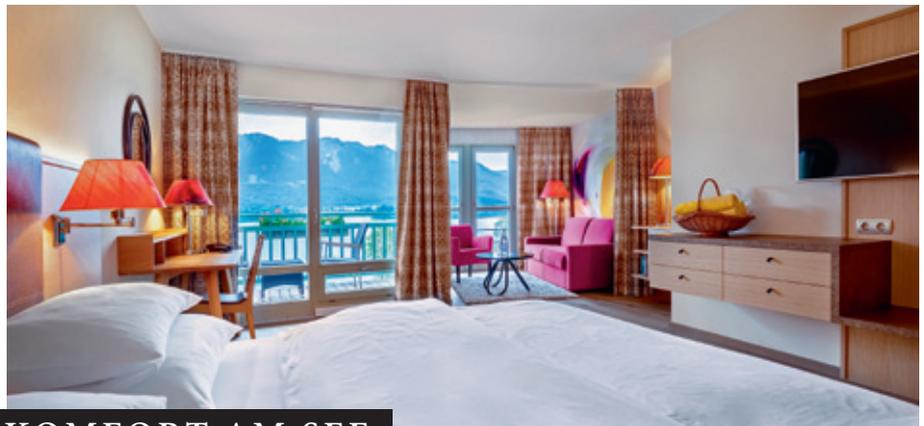


Foto: Stefan Wirth

KOMFORT AM SEE

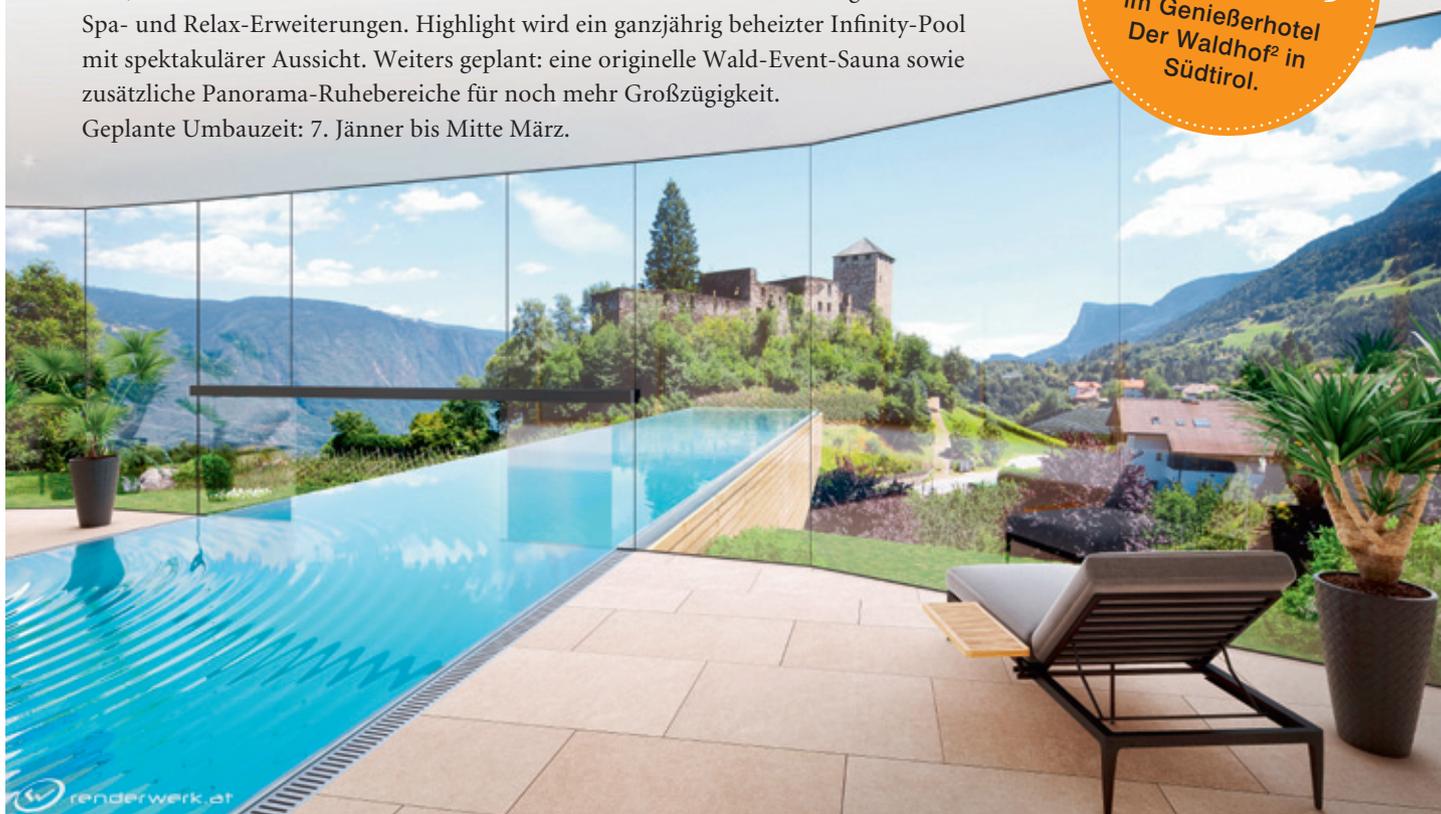
Mit der herrlichen Lage am Faaker See weiß Familie Melchers 4-Sterne-S-**Karnerhof** ohnehin stets zu punkten. Darüber hinaus werden in Sachen Wohlfühlen und Komfort laufend frische Akzente gesetzt. So präsentieren sich 14 Doppelzimmer in neuer, exklusiver Qualität – samt hochwertigen Landhausdielen aus heimischen Wäldern, stilvollen Eichenholzmöbeln und großen Seepanorama-Balkonfenstern. Komplett umgestaltet wurden ebenso die beiden Haupteingänge, nunmehr mit idyllischem Brunnen und Ziergarten. Ebenfalls neu: 3 E-Tanksäulen.

INFINITY-POOL IM MERANER LAND

Das Jahr 2019 startet für Familie Mahlknechts »Der Waldhof²« mit umfangreichen Spa- und Relax-Erweiterungen. Highlight wird ein ganzjährig beheizter Infinity-Pool mit spektakulärer Aussicht. Weiters geplant: eine originelle Wald-Event-Sauna sowie zusätzliche Panorama-Ruhebereiche für noch mehr Großzügigkeit. Geplante Umbauzeit: 7. Jänner bis Mitte März.

NEU AB
APRIL 2019

im Genießerhotel
Der Waldhof² in
Südtirol.



Jetzt Ticket
reservieren!

JRE Chefs Roulette

Österreichs spannendstes Gourmet-Event 2018!

10. Oktober 2018

20 Köche wechseln an einem Abend ihre Restaurants.

Infos in allen JRE-Betrieben.

www.jre.eu

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

Guide gratis bestellen auf www.jre.at



... FÜRS GEMÜT

Österreichs legendärer Skistar Toni Sailer ist Namenspartner für Tassen und Schalen der Gmundner Keramik (www.gmundner.at), die sich – ob vorm Kamin oder auf der Sonnenterrasse – wunderbar mit Glühwein und heißer Schokolade füllen lassen.



... FÜR DIE OHREN

Einen angenehm warmen Kopf bei Schneegestöber garantiert diese moderne, feminine Strickmütze von Österreichs Toplabel Eisbär (www.myeisbaer.com) in weicher Merinomischung mit Kunstfell-Pompon und Innen-Fleeceband.



... FÜR DIE ZEHEN

Der DS 110 W von Dalbello (www.dalbello.it/de) mit »My Fit«-Optionen zur individuellen Anpassung ist zu hundert Prozent auf die Anatomie der Frau abgestimmt. Das sorgt für die perfekte Passform und für wohlige Füße.



... FÜR LÄSSIGE STUNDEN

Die richtige Jacke zum Spazieren in romantischer Winterlandschaft: Onna Uni, die Eiskönigin von Luis Trenker (www.luistrenker.com), mit Lammpelz-Details und großer Kapuze, um Wind und Schneeflocken keine Chance zu geben.

Richtig

Bei diesen coolen Outfits und den passenden Accessoires kann der Schnee ruhig kommen. Vielleicht bringt's ja das Christkind.

SCHÖN

warm...

... FÜR KUSCHELIGE

MOMENTE

Einfach wunderbar flauschig: In diese Decken aus ausschließlich reiner Wolle von Bergschaf, Merino, Alpaka und Kaschmir von Steiner 1888 (www.steiner1888.com) möchte man nur eines – sich so richtig verkriechen.





TERRA MATER URSAFT JEDER SCHLUCK EIN STÜCK NATUR

Der unverfälschteste und natürlichste Saft für den anspruchsvollen Genießer. Diese kulinarische Kostbarkeit wurde von vielen Sommeliers in Mitteleuropa entdeckt, er wird von diesen hochgeschätzt und er ist die Krönung jedes hochwertigen Getränkesortimentes.

 *Genießen Sie*
 *heimische Produkte*

Alkoholfrei | Chemiefrei | Natursüß | Kalorienarm

*Genuss Manufaktur Terra Mater Products GmbH
Waldrandgasse 16
9020 Klagenfurt am Wörthersee | AUSTRIA
office@terramaterproducts.com
www.terramaterproducts.com*



Generationsüberschreitende Leidenschaft an der Großen Mühl – v.l.n.r.: Helmut und Ira Rachinger, Oma Walpurga, Sohn Philip sowie Johanna und Joachim Eckl.

Foto: Jürgen Grünwald

ALLES *im* FLUSS

Schauplatz Mühlviertel: Zwei Meisterköche, drei Hauben und eine besonders kreative Familie – ein kurzweiliger Besuch im idyllischen **Mühltalhof**, einem Kleinod der regional-natürlichen Verwöhnküche.

Text: Hans Schloemer

Zu einer stimmigen Vater-Sohn-Beziehung gehören Geduld, Reflektionsvermögen und eine anständige Portion Respekt. Der Vater? Ein richtig guter Koch mit Fokus auf regionaler Feinschmeckerküche. Akribisch, fantasievoll. Einer, für den Liebe und Hingabe zu den Hauptzutaten zählen. Der Neufeldener Mühlthof und Helmut Rachinger – seit gefühlten Ewigkeiten eine der Top-Adressen in Oberösterreich, hochgelobt von Gästen und Restaurantkritik.

Und dann kehrt der Sohn heim. Nach Lehrjahren in der großen weiten Gourmetwelt. Im Wiener Steirereck. In London bei Pierre Gagnaire im Sketch und als Sous-Chef für Isaac McHale im Clove Club. Schließlich im Pariser Saturne.

Der Himmelsstürmer

Zunächst kochen die Rachingers gemeinsam. Klappt vorzüglich, ein tolles Team. Doch plötzlich räumt der Vater seinen Platz

am Herd. Einfach so. Mit gerade mal 53 Lenzen. Und der Sohn? Kocht allein weiter. Und wie. Die Fachpresse staunt über Shooting-Star Philip Rachinger: noch in den Zwanzigern und stürmt bereits Österreichs Koch-Elite.

Was ist da passiert im idyllischen Mühlthof? Fangen wir lieber damit an, was nicht passiert ist: Es ist kein typischer Fall von »der Junge zeigt dem Alten wie es geht«. Es ist auch kein »kulinarischer Vatermord« in Sinne einer griechischen Tragödie.

Der Mühlthof von anno 1698 war schon immer ein Familienbetrieb. Und was für einer. Zur Familie, die das Hotel samt Restaurant im schönen Mühlviertel am Laufen hält, zählen nämlich nicht nur die beiden Küchengenie Helmut und Philip. Helmut's Frau Ira verwöhnt die Hotelgäste im Spa, Philips Tante Hermine macht die Rezeption, Tante Gerlinde den Frühstücksservice. Und Oma Walpurga backt unnachahmlichen Apfelkuchen.

»Ich spüre einfach instinktiv, was jemand wünscht«.

Johanna Eckl



Fotos (2): Andreas Balon



3-Hauben-Genuss: Puntarella Kerblwurz'n.

Beschauliches Idyll an der Großen Mühl: Das Genießerhotel Mühlthof mit seinen spannenden Architekturteilen.



Das Panoramarestaurant bietet neben verträumten Ausblicken auch eine der besten Küchen des Landes, beispielsweise das wunderbare »Grüne Dessert« als fulminanten Abschluss.



Und da wäre auch Helmuts Schwester, Johanna Eckl. Hotel- und Servicechefin und die gute Seele des Hauses. Die Hanni, wie sie alle nennen, ist die, welche den Mühlthalhof im Innersten zusammenhält. Sie hat in den USA und in Frankreich gelernt, im Wiener Hilton gearbeitet. Was man nirgendwo studieren kann: Herzensbildung. »Ich spüre einfach instinktiv, was jemand wünscht«, lächelt Johanna Eckl, und man glaubt es ihr sofort. Was meint sie denn zur Veränderung ihres Bruders? »Höchste Zeit! Der hat über 30 Jahre in der Küche verbracht. Jetzt fängt er halt etwas ganz Neues an. Und das tut ihm richtig gut.« Offen für Neues und Kreatives, das ist auch so ein Familiending im Mühlthalhof.

Irgendwie passt es ins Bild, dass Hannis Ehemann Joachim Eckl ein Künstler ist. In einem alten Lagerhaus gegenüber dem Mühlthalhof hat er seine »HEIM.ART®-Station« eingerichtet, mit Ausstellungen und Performance.

Hochgenuss an der Großen Mühl

Der Mühlthalhof selbst ist stetig, aber behutsam umgebaut worden. Zuletzt mit großem Respekt vor dem Altbewährten und einem federleicht anmutenden Gespür für stilvolle Moderne. Das Ergebnis ist ein Refugium, das mühelos die Balance zwischen Luxus und Schlichtheit hält. Allein das komplett verglaste Restaurant – ein Wohlfühl-Aquarium sondergleichen, direkt am gestauten Fluss. Hinter dem Gewässer steigt ein dicht bewaldeter Berg himmelwärts. Auf halber Höhe, mitten durch Tann und Wipfel, zuckelt immer mal wieder ein Bähnchen wie bei Jim Knopf auf Lummerland, die Mühlthalbahn. Und tuten tut sie auch. Allerliebste.

Wer das Traumhafte noch steigern möchte, entscheidet sich jetzt für die »Carte Blanche« und lässt ihn einfach machen, den Überflieger Philip. Die Idee des Überraschungsmenüs hat der Vater zweier kleiner Töchter vom Pariser Saverne mitgebracht. Da könnten dann solch aufregende Geschichten wie grüner Spargel mit Holundermolke oder Stör mit Schweineblut und Safran auf den Tisch kommen. »Die Gäste sollen die Zeit und den Ort schmecken«, sagt Philip Rachinger. Das Mühlviertel sei reich gesegnet mit besten Produkten, da bräuchte es weder Hummer noch Steinbutt.

»Die Gäste sollen die Zeit und den Ort schmecken«.

Philip Rachinger



Eine Speisekarte gibt es aber auch. Ein Highlight: der Seesaibling in der Zedernkassette. Eine Kreation von Helmut Rachinger. »Es ist großartig, mit ihm zu kochen«, sagt der Sohn. »Doch es ist besser, wenn jeder sein eigenes Ding macht, sonst verlässt man sich zu sehr auf den anderen.«

Sein eigenes Ding macht der Vater längst vis-à-vis über die Straße in einem umgebauten Stall. Sein neues Reich hat er »Fernruf 7« genannt, nach der ersten Telefonnummer des Gasthofs.

Zurück zu den Wurzeln

Der Holzofen ist tief und geräumig und hat etwas Märchenhaftes. Böse Hexen sollten ihm besser nicht zu nahe kommen. Doch selbst die hätten sicher nichts zu befürchten. Helmut Rachinger, der gerade duftende Brotlaibe aus dem Ofen befördert, lächelt so friedlich und sanft wie ein Mann, der so ganz bei sich ist. Aus zwei schon etwas betagten Lautsprechern schallt österreichischer Folkrock.

Was er sich da geschaffen hat, ist ein sehr ungewöhnlicher Mix aus Wirts- und Backstube. Nichts muss, aber alles geht. Da hockt man auf einem Holzbänkchen

und wundert sich, wie aus simplen Dingen Köstlichkeiten werden. Ein Schälchen Dinkelrisotto mit Tomaten und Tonkabohnen, geräucherte Kartoffeln mit Asche und Kartoffel-Aioli – sind das etwa Mühlviertel-Tapas? Es folgt eine klare Forellensuppe mit Ingwer und Zitronengras, japanisch in der reduzierten Anmutung. Zwei rohe Saiblingsfilets wandern hinein, um in der Brühe zu garen. Es schmeckt wie allerbestes Streetfood in Bangkok – und das ist ein echtes Kompliment.

Generationswechsel? Alles im Fluss an der Mühl. Vom Unpräzisen einmal abgesehen, zaubert der Vater im Grunde nichts anderes als der Sohn gegenüber im Gourmetrestaurant: Leckereien voller Raffinesse und Wohlgeschmack. Eine wunderbare Alternative für Gäste, die länger hier weilen. Für den Mühlthalhof backt Helmut Rachinger überdies, er räuchert und konserviert, sammelt Kräuter und Wildgemüse, gibt Kochkurse. Und setzt langgehegte Träume in die Tat um. Einen Hamam will er noch bauen, hinter dem Brotfen, um die Wärme optimal zu nutzen. Und auf dem Dachboden einen Ryokan, mit Tatamis, Schlafmatten im japanischen Stil. Mit 53 fängt das Leben schließlich erst an.

Entspannen ist nicht nur in der feinen Wellness angesagt, sondern ebenso im lauschigen Garten oder am verträumten Badesteg. Oben: der »Fernruf 7«, ein ungewöhnlicher und zugleich überaus gelungener Mix aus Wirts- und Backstube.

GEWINNEN SIE



Fotos (5): Andreas Balon

*2 Übernachtungen
im Genießerhotel
Mühlthalhof
inkl. Genießer-HP
für 2 Personen*

Teilnahme unter
www.geniesserhotels.com



Fotos: Johanns

JOHANNS. DIE ESSENSMANFAKTUR – STEIERMARK

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

Nicht nur optisch setzt das von einem Grazer Stararchitekten in einer Villa von 1905 in Szene gesetzte Restaurant von Mike Johann in Bruck an der Mur Akzente. Einmalig ist auch die auf ein One-Man-Showkochen ausgerichtete Philosophie für maximal 14 Gäste. Heimische Produkte werden harmonisch mit Feinstem aus aller Welt kombiniert, etwa der originelle wie vorzügliche steirische Saiblings-Tee mit Buttermilch-Bruch (Bild). Highlight für ein unvergessliches Fest: Johann und sein Team begeistern ebenso beim Home-Cooking, egal ob privat zu Hause oder etwa auf einer Almhütte! Eine Klasse für sich ist auch der Genussladen mit über 50 hausgemachten Edelprodukten, wie Öle, Schnäpse, Chutneys oder Marmeladen. Tipp: »Johanns Fire«, hochsteirische Chilis süß eingekocht.

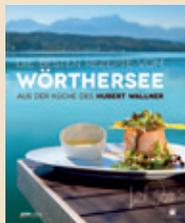
Weiters: Kochschule, spannende Event-Abende und eigenes Kochmagazin auf www.mematv.com (Johanns KOCHT). Reservierung erbeten.

Neu seit Sommer: 2 exklusive Komfort-Suiten.

Auszeichnungen: 2 Gault Millau-Hauben (15 Punkte), 3 A la Carte-Sterne, 3 Falstaff-Gabeln (93 Punkte).

Johanns. die Essensmanufaktur | 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

Buchtip: Hubert Wallner
 »Die besten Rezepte vom Wörthersee«
 Prächtiger Bildband, 200 Seiten
 mit klaren Rezeptanleitungen.
 ISBN 978-3-85431-587-2
 Restaurantpreis €28,-
 offiz. Verkaufspreis €29,99
www.pichlerverlag.styriabooks.at



Fotos: Saag

SEE RESTAURANT SAAG – KÄRNTEN

Trendiger Gourmet-Hotspot direkt am Wörthersee.

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

Auszeichnungen:

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

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





Fotos: Lukas Kirchgasser

RESTAURANT TRIAD – NIEDERÖSTERREICH

Romantik, Herzlichkeit & Feinstes aus Küche und Keller in der Buckligen Welt

In einem ehemaligen Stallgebäude, das mit viel Liebe in ein stimmig-einladendes Restaurant mit verträumtem Gastgarten verwandelt wurde, verwöhnt mit Uwe Machreich einer der Aufsteiger der Gourmet-Szene mit höchster kulinarischer Perfektion. Die klobigen Holztische verleihen dem Genusserlebnis sein besonderes, heimeliges Flair. Stets mit Bezug zur Region und mit viel Grünem aus dem Kräuter-Spezialgemüse-Garten genießt man ebenso raffinierte 3- bis 7-gängige Überraschungsmenüs wie auch liebevolle Klassiker wie Wiener Schnitzel vom Kalb, Beuscherl oder Backhendl. Im Weinkeller lagern rund 300 Spitzenweine, während im

Bierkeller Brau-Spezialitäten reifen. **Besonderheiten:** Golf-Driving-Range, Naturteich für private Feste, Hofladen, Ferien-Landhäuschen und zwei DZ „Wiener Alpen-Bett in da Wies'n“. **Auszeichnungen:** 2 Gault Millau-Hauben, 3 A la Carte-Sterne, 4 Falstaff-Gabeln.

Restaurant Triad | Veronika und Uwe Machreich
2853 Krumbach | Ödhöfen 25 – Österreich
T +43 (0) 26 46 / 83 17 | office@triad-machreich.at
www.triad-machreich.at



Fotos: Steirereck

RESTAURANT STEIRERECK IM STADTPARK – WIEN

Österreichs meistausgezeichnetes Spitzenrestaurant in idyllischer Stadtlage

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

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

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



Foto: pierer.net Architektur PPAG architects

WIRTSHAUS *muss Spaß machen*



Foto: Ferienregion Traunsee

WINTER-BESUCHSTIPP
am Traunsee im Salzkammer-
gut – von 20. 12. bis 2. 2.:
Weihnatskrippen mit riesigen Landschaften und teils Hunderten Figuren in Museen und (besuchbaren) Privathaushalten.
Am 5. 1. spektakulärer Glöcklerlauf (siehe Foto), ebenso einzigartig wie die am 6. 1. per Schiff kommenden Hl. Drei Könige.

✿

GEWINNEN SIE

*eine Übernachtung im
Hotel Post Traunkirchen
und ein 3-Gang-Menü
in der Poststube 1327
für 2 Personen*

Teilnahme unter
www.geniesserhotels.com

Mit dem »Bootshaus« im **Genießer-Seehotel Das Traunsee** führt **Wolfgang Gröller** eines der besten Restaurants Oberösterreichs. Echte Wirtshauskultur pflegt er mit ebenso großer Leidenschaft – seine Poststube 1327 gilt dafür als Paradebeispiel.

Warum eröffnet man ein Wirtshaus, wenn andere rundum reihenweise schließen?

Weil das Wirtshaus der Inbegriff österreichischer Kultur und Küche und als unkomplizierter Treffpunkt von Menschen unverzichtbar für unsere Gesellschaft ist. Nicht nur zum Essen und Trinken, sondern auch zum Miteinandersein – von der Geburtstagsfeier bis zur Totenzehnung.

Wie kann das Wirtshaus diese Rolle wieder einnehmen?

Die Küche muss weg vom Unsinn der riesigen Speisekarten mit Convenience-Produkten. Dafür lieber eine kleine Karte mit wenigen Gerichten, die aber selbstgemacht und richtig gut sind. Und sie müssen für Einheimische leistbar sein, denn ein funktionierendes Wirtshaus braucht die Einheimischen.

Sie haben mit FELIX 2018 das erste Wirtshausfestival Österreichs veranstaltet, was sind die Erkenntnisse?

Gutes Wirtshaus macht allen Spaß. Den Köchen ebenso wie den Gästen.

Ganz wichtig ist die Stimmung. Die Stube sollte möglichst voll sein, und umso schöner ist es, wenn man an großen Tischen Gäste zusammensetzt, die sich nicht kennen. Da wird dann rasch dieser Grundgedanke des Wirtshauses lebendig: ins Gespräch mit anderen kommen, gemeinsam genießen und miteinander Spaß haben. Perfekt sind dafür übrigens 8er-Tische.

Findet das auch bei jüngeren Gästen Anklang?

Und wie! Das ist keine Generationsfrage. Das Wirtshaus der Zukunft kann ruhig ein wenig frecher werden. Ein regionaler Treffpunkt, wo lokale Neuigkeiten ausgetauscht werden. Echt lebendig analog statt digital als Devise. Wichtig sind die unkomplizierte Atmosphäre und die gute, aber leistbare Qualität. Und für die Jungen kann sich der Wirt ja zwischendurch etwas einfallen lassen, vielleicht mal einen DJ organisieren oder für Familien einen Brunch.

Wie unterscheidet sich Gourmet vom Wirtshaus?

Gourmet ist große Oper, Wirtshaus ist Operette – aber da wie dort muss gut gesungen werden.



Fotos (4): Petr Blaha



Optische Markenzeichen der von Wolfgang Gröller (Bild) wachgeküssten Poststube 1327 sind die nach Künstlerentwürfen handgefertigten Lampenschirme und die großen Tische, die das gesellig Gemeinsame im Wirtshaus nach bester Slow-Food-Philosophie unterstreichen. Regionale, anderswo kaum mehr erhältliche Gerichte prägen die Speisekarte, fangfrischer Traunsee-Fisch spielt dabei eine wichtige Rolle. www.hotel-post-traunkirchen.at (täglich warme Küche 12–21.30 Uhr).



Foto: Wolfgang Neuhuber

Verführerisch

Echt, ehrlich, köstlich: Feinste Mitbringsel direkt aus der Genießerhotel-Küche, um auch zu Hause im Urlaubsglück schwelgen zu können.



REGIONALE ENTDECKUNGEN DAS SCHIFF, HITTISAU IM BREGENZERWALD

Sehen, essen – und mitnehmen. So einfach geht's im Ernele: In der Ladenwirtschaft des Romantik Hotels Das Schiff speist man nicht nur ausgezeichnet und zu 100 % regional, man kann auch Bestes für die eigenen vier Wände erwerben. Zu verdanken ist dies dem detektivischen Gespür von Koch Felix Groß, der unermüdlich besonderen Produkten kleinster Erzeuger auf der Spur ist. So findet man in den verführerischen Regalen Bergkräutertees, Öle, Gewürze, Chutneys, Marmeladen, Suppen, Eingelegtes, aber auch hauseigenen Trüffelhonig, Geräuchertes, Käse und sogar ganze Mahlzeiten, um daheim den Geschmack wieder aufleben lassen.

HOPFEN-PARADIES BERGERGUT, AFIESL IM MÜHLVIERTEL

Man könnte das Mühlviertel auch glatt in Bierviertel umbtaufen. Schließlich gehört der malerische Landstrich zu den größten und qualitätsvollsten Hopfen-Lieferanten im deutschsprachigen Raum. Kein Wunder, dass das regionale Craft-Bier auch im Bergergut ein gut gehopftes Thema ist. Nicht nur dank der hauseigenen Brau-Boutique, in der Braumeister Manfred Mayrhofer Kreationen wie Almbräu oder hopfenbetontes Pils kreiert. Auch in der neuen Greißlerei findet man – neben Köstlichkeiten aus der 2-Hauben-Küche und ausgefallener Tischkultur – die Biere von acht Mühlviertler Craft-Brauereien sowie die überaus beliebte, alkoholfreie Hopfenlimonade »Craftsaft«.





Foto: Döllers Genusswelten

FÜR ALLE SINNE DÖLLERER, GOLLING IM SALZBURGER LAND

Döllers Genusswelten haben viele Facetten, die es zu entdecken lohnt. So etwa das Wirtshaus, in dem man sich auf Anrieb willkommen fühlt und sofort weiß: Hier wird nicht nur gut gegessen, sondern auch vieles handgemacht. Kross gebackenes Tauernroggenbrot, dazu Herzhaftes wie Speck- und Schinkenspezialitäten oder die berühmten, nach alten Familienrezepten hergestellten Frischen. In Döllers Feine Kost gibt es hausgemachte Sirupe, Chutneys, Marmeladen sowie Schmankerl aus der Wirtshausküche und für jeden Anlass passend feine »Genusspackerl«. Nicht zu vergessen: Döllers Weinhandelshaus mit fulminantem Sortiment.

DIE PURE FRUCHT BACHER, MAUTERN IN DER WACHAU

»Ich wollte die pure Frucht einkochen«, erzählt Meisterköchin Lisl Wagner-Bacher. Und so schmeckt man in ihren Marmeladen nichts als das perfekt gereifte Obst. Allen voran die berühmte Wachauer Marille, die sie »direkt vom Baum einkocht«. Längst sind unter ihrer Ägide – neben verschiedensten Marmeladen – weitere Köstlichkeiten entstanden: Kräftige Rind-, Lamm-, Wild- und Fischsaucen zum Beispiel, die zu Hause der schnellen, frischen Küche eine edle, hausgemachte Note verleihen. Aber auch Schnäpse, kaltgerührte Preiselbeeren, grüne Nüsse, Öle, Essige und saisonale Besonderheiten erwecken schöne Urlaubserinnerungen.



Foto: Joerg Lehmann



Foto: Rupert Mühlbacher

ALPIN AM TISCH MONTAFONER HOF, TSCHAGGUNS IM MONTAFON

Die Küche des Montafoner Hofes macht es vor: Sie ist ehrlich, nah und köstlich zugleich. Ebenso sind es die feinen Spezialitäten zum Mitnehmen. Sie sind allesamt ein Spiegel des wunderschönen Vorarlberger Tals, in dem auch die eigene Jagd des Genießerhotels liegt. Von hier stammt das Fleisch für die Hauswürste, die wie die Spinat- und Tiroler Knödel im hauseigenen, prächtig restaurierten und über 500 Jahre alten Gasthof Löwen hergestellt werden. Die ausgezeichnete Küche steht zudem Pate für Fruchtbrot, Marmeladen und Chutneys, die das würzige Original – den traditionellen Sura-Kees – veredeln.



Foto: Markus Haslinger



Jahrtausendealte Tradition –
Olivenölbäume in
der roten Erde Istriens.

Istriens Kult-Olivenöl **CHIAVALON** *erobert Europa*

Die italienische (!) Olivenöl-»Bibel« FLOS OLEI kürte Istrien 2018 zum dritten Mal in Folge zur besten Olivenölregion der Welt. Zu den herausragenden Produzenten zählen Sandi und Tedi Chiavalon, deren bislang vorwiegend der Spitzengastronomie vorbehaltenen Öle es nun auch für Privatkunden in Österreich und Deutschland gibt.



Foto: Petr Blaha

Istrisches Dreamteam in Sachen Olivenöl: Sandi und Tedi Chiavalon. Weltweit Auszeichnungen gibt's sowohl für die Öle wie auch das Flaschendesign.

Noch vor zwanzig Jahren wurzelten auf der kroatischen Adriahalbinsel keine 100.000 Ölbäume, und das Öl aus Istrien war weitgehend unbekannt. Heute prägen 1,6 Millionen Olivenbäume das Landschaftsbild und bilden die Basis für großartiges Öl.

Für Kenner wie FLOS OLEI-Herausgeber Marco Oreggia keine Überraschung, denn Istrien ist historisch »vorbelastet« – bereits im antiken Römischen Reich galten die Olivenöle der Halbinsel als Goldstandard, an dem alle anderen gemessen wurden. Klima und Boden der nördlichsten Region im Mittelmeerraum sind also ideal.

Qualitäts-Renaissance

Hinzu kommt, dass das Ende der sozialistischen Einheitsphilosophie einen unglaublichen Boom von regionalen Traditionsprodukten auslöste, weshalb Ölbauern und -mühlen rasch über modernste Technik und beste Ausbildung verfügten. Dazu wird seit einigen Jahren kompromisslos auf Spitzenqualität gesetzt: frühe Ernte, rasche »extra vergine« und perfekte Lagerung.

Vielfach ausgezeichnete Trendsetter

Einen ganz besonderen Stellenwert innerhalb dieser neuen Ölszene haben die Brüder **Sandi** und **Tedi Chiavalon** aus Vodnjan (www.chiavalon.hr). Sandi hat schon als Jugendlicher begonnen, Öl zu produzieren. Noch in ganz kleinen Mengen, aber in solcher Qualität, dass der Name Chiavalon unter Kennern bald Kultstatus hatte. Mittlerweile ist daraus ein Familienbetrieb geworden, der weltweit bei Degustationen für Furore sorgt und so nebenbei verschiedenste Designpreise für die extravaganten Gestaltungen der Flaschen gewinnt.

Exklusiver Blend mit Spitzenköchen kreiert

Mit neuer Presstechnologie und noch kürzeren Wegen zwischen der händischen Ernte und dem Abfüllen konnte die ohnedies hohe Qualität weiter gesteigert werden. Und natürlich im Finden spannender Blends, wie beispielsweise in Zusammenarbeit mit den Spitzenköchen der Jeunes Restaurateurs (JRE), für die ein sehr ausbalanciertes, fein fruchtiges Öl mit dezent bitter-scharfer Note entwickelt wurde.

Wer in Istrien weilt, sollte sich unbedingt Zeit nehmen für einen Besuch bei den Brüdern Chiavalon in Vodnjan, Ulica Vladimira Nazora 16C, T. +385 (0)52 / 51 19 06, www.chiavalon.hr.

onlineSHOPPING

In Dölleres Genusswelten und Weinhandelshaus sind folgende drei Chiavalon-Öle in Deutschland und Österreich (auch online) bestellbar: EX ALBIS Natives Olivenöl extra, ROMANO Natives Olivenöl extra sowie die JRE-EDITION Natives Olivenöl extra. Online-Shop: weinhandelshaus.at, Dölleres Genusswelten: www.doellerer.at



Foto: Ferdinand Neumüller

Die Kärntner Ferienecke Kötschach-Mauthen beheimatet einen der anerkanntesten Edelgreißler des Landes, der auch in Sachen Genuss-Öle bestens versiert ist. Interessierte können im Rahmen von Slow-Food-Workshops neue Geschmackswelten entdecken: Welches Öl setzt dem Gericht die Krone auf oder welcher Essig ist der beste Ölbegleiter?

ANMELDUNGEN sowie **onlineSHOP:**
www.herwig-ertl.at

HARTLS HASELNUSSÖL

Unerreicht im Geschmack ist das Haselnussöl von Franz Hartl. Kein Wunder, verwendet er doch ausschließlich die köstlichen Haselnüsse aus dem Piemont, die für das intensive Aroma verantwortlich sind. Einfach unübertrefflich: Parmesan, darüber eingelegte Taglilie und dazu Haselnussöl auf Löffel serviert.
www.hartls-oele.at



BIRKENRAUCH DirektÖL

Kräuter werden direkt mit der Ölsaart gepresst und mit Sonnenblumenöl vermengt. Das Ergebnis zeichnet sich durch eine hohe Aromenfülle aus. Großartig entfaltet sich dieses Birkenrauch-Öl von Peter Engelbrecht von BioWellfood zu Fleischgerichten, aber auch zu Almschotten oder geräuchertem Ricotta und Fleur de Sel.
www.direktöl.de



Nein. Es gab ihn nicht. Diesen einen bestimmten Moment, in dem er sich verliebte ... in den Wein. »Der gehört genauso zu mir wie meine Familie«, schmunzelt Hermann Krainer, für den es die größte Freude ist, allabendlich den Gästen im 4-Sterne-Familienbetrieb vinophile Highlights zu den Gängen des Menüs im Gourmetrestaurant zu servieren. Die »sichere Bank bekannter Winzernamen« reicht dem passionierten Weinliebhaber dabei längst nicht. »Ich möchte die Geschmacksknospen ausreizen – ohne sie dabei zu überfordern.« Der Eigengeschmack des Essens müsse immer erhalten bleiben und der Wein stets die Harmonie zum Gericht suchen. »Und dennoch muss es krachen«, lacht er.

Weinkeller statt Wellnesslandschaft

Hermann Krainer ist ein Kind der Gastronomie. Aufgewachsen im elterlichen Gasthof war für ihn immer klar: »Das will ich mein Leben lang machen.« Schon während seiner Ausbildung im einstigen Steirerhof

in Graz – »das war damals eines der besten Häuser Österreichs mit einer Wahnsinnsweinkarte« – entwickelte sich seine vinophile Leidenschaft. Die behielt er auch in den Jahren bei, in denen er gemeinsam mit seiner Frau Rita ein gehobenes Gasthaus im Nachbarort führte. »So richtig ausleben, kann ich meine Wein-Verrücktheit jedoch erst, seit wir das eigene Hotel haben.«

Dort, wo der Vorbesitzer des heutigen Genießerhotels den Wellnessbereich vorgesehen hatte, ruhen nun in begehbaren, verglasten Kühlzellen und offenen Regalen rund 400 verschiedene Weine im perfekt ausgeklügelten Weinkeller. »Mein Konzept«, sagt er mit erkennbarem Stolz. Zweimal im Jahr lädt Hermann Krainer zu einem »Small Wine Talk« mit Winzern, bei dem der Auftakt in den gesprächs- und genussreichen Abend beim Apéro im Weinkeller erfolgt. Doch auch sonst heißt er weinbegeisterte Hausgäste gerne in seinem Reich willkommen, um bei thematischen Verkostungen fachzuspeln. »Wein ist einfach ein unendliches Thema. Da ergibt sich immer ein spannendes Gespräch.«



»Gibt's was Neues?« ist Hermann Krainers Lieblingsfrage seiner Gäste. Nicht ohne Grund ist er ständig auf der Suche nach charaktervollen Entdeckungen. Die jungen Österreicher sind dabei ein besonderes Steckenpferd: »Damit es auch in Zukunft spannend bleibt!«

HERMANN KRAINER EMPFIEHLT:



Welschriesling 2015 STK Ried Sulz, Weingut Maitz Südsteiermark

Für mich einer der besten Welschrieslinge überhaupt. Er wird im großen Holzfass gereift. Reife Äpfel, Pinienkerne und Zitrusfrüchte machen den Weißweinklassiker zum idealen Speisenbegleiter von kräftigem Gemüse und Fisch. Am Gaumen besticht er durch saftige, feste und würzige Note.
www.maitz.co.at



Muscaris 2017, Weinhof Scharl Steirisches Vulkanland

Dieser tolle Wein ist nicht nur im Geschmack spannend, sondern auch in seiner Entstehung. Muscaris ist die Neuzüchtung einer pilzwiderstandsfähigen Rebsorte auf europäischem Trägermaterial. Er ist trinkanimierend und exotisch, aromatisch und delikat, würzig und trocken.
www.weinhof-scharl.at



Zierfandler Mandel-Höh 2012, Weingut Stadlmann Thermenregion Niederösterreich

Die autochthone Rebsorte Zierfandler ist auch unter dem Synonym »Spätrot« bekannt und verweist so auf die späte Reife der Trauben, die sich an der Sonnenseite rötlich färben. Gut gereift zeichnen sich diese Weine durch ihre angenehme Säure und feine Blumigkeit aus. www.stadlmann-wein.at



»A BISSERL  WEINVERRÜCKT...«

Er lässt ihn nicht mehr los – der Wein. Gut so, denken die Gäste des **Genießerhotels Krainer** im steirischen Langenwang, die Hermann Krainers unkonventionelle Weinkarte ebenso schätzen wie seine unterhaltsamen Geschichten dazu.

Text: Anja Hanke; Foto: Petr Blaha

EMPFEHLENSWERTE WEINHÄNDLER IN DEUTSCHLAND

VINICULTI

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

ÖSTERREICH WEINSHOP – 1 KLICK BIS ÖSTERREICH

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

WEINHANDLUNG SCHLUCKSPECHT GMBH

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

NIEDERRHEIN UND WEIN UND...!

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

WEINHAUS FALLNIT

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

VINCENT BECKER SPEZIALITÄTENVERSAND

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

GUSTONARIUM –

ÖSTERREICHISCHER WEIN- & GENUSSHANDEL

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

MÖVENPICK WEINHÄNDLER · www.moevenpick-wein.de

Mövenpick Weinkeller Frankfurt

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

Mövenpick Weinkeller Hamburg

22761 Hamburg · Theodorstraße 42
T +49 (0) 40/891204
weinkeller.hamburg@moevenpick.com

Mövenpick Weinkeller Stuttgart

70197 Stuttgart · Rotenwaldstraße 132
T +49 (0) 711/6571585
weinkeller.stuttgart@moevenpick.com

Mövenpick Weinkeller Düsseldorf

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

Mövenpick Weinkeller Dortmund

44149 Dortmund · Brennaborastraße 5
T +49 (0) 231/6185720
weinkeller.dortmund@moevenpick.com

Mövenpick Weinkeller München-Neuhausen

80636 München · Nymphenburger Straße 81 (Höhe Lazarettstr.)
T +49 (0)89/3163422
weinkeller.muenchen-neuhausen@moevenpick.com

Mövenpick Weinkeller München Süd

81379 München · Boschetsrieder Straße 60
Tel +49 (0) 89/78020775
weinkeller.muenchen-sued@moevenpick.com

Mövenpick Weinkeller Hannover

30177 Hannover · Podbielskistraße 168
T +49 (0) 511/3971340
weinkeller.hannover@moevenpick.com

Charakterweine statt Coca Cola-Weine

Österreichische Tropfen bestimmen fast 90 Prozent der Karte. »Was mich an Wein so fasziniert, ist seine Vielfalt. Nicht nur in Sachen Rebsorten, sondern auch darin, wie unterschiedlich gleiche Rebsorten in anderen Lagen, Regionen und von unterschiedlichen Winzern schmecken. Der Boden und der Mensch können alles verändern. Da ist so viel Spannung und Echtheit dabei«, sprudelt es aus ihm heraus. Denn: »Ich mag diese uniformierten Coca Cola-Weine, die jedes Jahr gleich schmecken, einfach nicht.« Für ihn ist der österreichische Wein »einer der ehrlichsten, der auf der Welt produziert wird.« Darum dominiert er in all seiner Vielfalt und seinem Facettenreichtum – neben einigen deutschen Rieslingen und ausgesuchten Kalibern aus Italien, Frankreich, Spanien, Portugal und Argentinien – auch das Programm.

Natürliches Orange in der Schatzkammer

Die ungeschönte Ehrlichkeit schätzt »der Weinverrückte« (Eigendefinition) auch an Natural- und Orange-Weinen, die seit gut zehn Jahren ein treues Plätzchen in seiner Schatzkammer haben. »Mit ihrer Würzigkeit und dezenten Frucht passen sie oft besser zum Essen als herkömmliche Weine«, ist sich der passionierte Wegbereiter sicher – und leistet, fein abgestimmt auf die Küche aus den Händen seines Sohnes Andreas und seiner Schwiegertochter Astrid, zu diesem Thema allzu gerne Überzeugungsarbeit.

Generell gilt: Ob große oder kleine Flasche, namhafter Winzer oder Newcomer, Parade-Rebsorte oder fast vergessene Stiefkinder wie Rotgipfler und Zierfandler: Sie alle haben ein festen Platz bei ihm ... denn irgendwie sind sie längst selbst Teil seiner Familie.



GEWINNEN SIE

2 Übernachtungen für 2 Personen mit
Genießer-Halbpension im Genießerhotel Krainer

Teilnahme unter www.geniesserhotels.com

CHEF'S-SACHE

Gemeinsam mit den Winzern **Bernhard Ott** und **Gianfranco Kozlović** haben die Spitzenköche der Jeunes Restaurateurs (JRE), denen auch einige Genießerhoteliers angehören, zwei spannende limitierte Sondereditionen mit autochthonen Rebsorten kreiert: einen Grünen Veltliner für Österreich und einen Malvazija für Istrien.



Foto: Jelena Moro

BERNHARD OTT WAGRAM / NIEDERÖSTERREICH

Geprägt von der Kühle und dem hohen Kalkgehalt im Lössboden besticht der Grüne Veltliner Ried Feuersbrunner Kirchthal Edition JRE 2017 durch puristische, feine Kräuteraromen sowie eine exotische, gelbe Frucht. Die kühle Aromatik wird von einer lebendigen Säure getragen. Ein vielseitig einsetzbarer Speisenbegleiter, der stets unterstützt, sich aber nie in den Vordergrund drängt. Erhältlich im Weingut Ott, www.ott.at, bei den JRE-Betrieben (www.jre.at) sowie – auch online – im Weinhandelshaus Döllner (www.weinhandelshaus.at).



Foto: Petr Blaha

GIANFRANCO KOZLOVIĆ MOMJAN BEI BUJE / ISTRIEN

Exklusiv und in limitierter Zahl abgefüllt gibt es diese Sonderedition der istrischen Parade-Weißweinsorte Malvazija von der Spitzenlage Santa Lucia – ein gemeinsames Genussprojekt von Gianfranco Kozlović, einem der meistausgezeichneten Winzer des Landes, und den 14 JRE-Spitzenköchen Kroatiens. Jede Flasche ist nummeriert, mit einem kreativen »Striptease-Etikett« samt Infos zu Wein und JRE und signiertem Zertifikat versehen. Erhältlich im Weingut Kozlović (www.kozlovic.hr) sowie bei den JRE-Betrieben (www.jre.eu/hr).



Foto: Kozlović

Pflichtbesuch beim nächsten Istrien-Besuch: das auch architektonisch spektakuläre Weingut Kozlović an der Weinstraße von Momjan.



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

RISING STARS

Jedem Anfang liegt bekanntlich ein Zauber inne. Dass es aber für einen dauerhaften Erfolg viel Einsatz, Fleiß und Gefühl braucht, beweisen diese drei Newcomer-Winzer. Leidenschaft und eine fundierte önologische Ausbildung haben sie allesamt. Jeder ging aber seinen ganz individuellen Weg und jeder hat Schritt für Schritt den elterlichen Betrieb nach seinen Vorstellungen umgekrempelt. Und genau das, was sie bis heute daraus entwickelt haben, hebt sie von der breiten Masse ab.

Weingut Schödl / Weinviertel – www.weingutschoedl.at

Im östlichen Weinviertel wachsen mehrheitlich Grüne Veltliner auf Löss, Schotter und Ton. Der Weinstil im Gebiet ist klassisch-weinviertlerisch geprägt. Was bedeutet: frisch, fruchtig und mit feiner Würze. Vater Herbert hat das Weingut die letzten Jahre im Nebenerwerb geführt – im Hauptberuf ist er Lehrbeauftragter an der Universität für Bodenkultur im Bereich Kellertechnik. Vor rund fünf Jahren stieg der älteste Sohn Mathias mit ein. Sein Ziel: den Betrieb mit Unterstützung seiner beiden jüngeren Geschwister Viktoria und Leonhard als Vollerwerksweingut zu etablieren.

Die Weingärten wurden konsequent auf biologische Bewirtschaftung umgestellt. Die Weinbereitung änderte sich von kellertechnisch unterstützt in Richtung tiefgründiger Naturwein mit großer Trinkfreudigkeit. »Das Weinviertel ist eine Region mit viel Potenzial. Die Entwicklung in der jungen Winzer-Szene ist ungeheuer dynamisch«, sagt der talentierte Winzer. Eine Besonderheit ist zudem die Herstellung von Sekt in kompletter Eigenregie.



Foto: Lukas Lorenz

3 EMPFEHLUNGEN DER WINZER-NEWCOMER



Blanc de Blancs Brut, Weingut Schödl

Ein heimischer Sprudler, wie er besser nicht sein könnte. Im Duft spielt Brioche mit heller Frucht und nussigen Noten. Der erste Eindruck wirkt schon enorm delikat. Die feine Perlage, das elegante und gleichzeitig cremige Mundgefühl machen ihn besonders.



2015 Blaifränkisch Gritschenberg, Weingut Pasler

Ein Blaifränker wie aus dem Bilderbuch: dunkle Frucht mit Kirsche und Brombeere im Bukett, die sich am Gaumen ideal fortsetzt. Perfektes Tanningerüst, viel Dichte, Saftigkeit und gleichzeitig enorme Spannung – dazu die feine Mineralität vom Leithaberg im Finish.



2017 Blanc, Anstutz Dornach

Ein feiner und gleichzeitig eindrücklicher Weißburgunder für jede Gelegenheit, der sich als Sommerwein gut macht, aber auch im Winter herrlich schmeckt. Er duftet nach weißen Blüten, ist angenehm würzig, lebhaft am Gaumen und bereitet schlicht große Trinkfreude.

Foto: derpaul.at



Weingut Pasler / Leithaberg – www.franzpasler.at

Die Brüder Michael und Johannes Pasler machen seit 2015 ihr eigenes Ding. Der elterliche Betrieb am Neusiedlersee wird als Weingut (12 ha) mit Gästezimmern geführt. Mit dieser Ausgangssituation entschlossen sie sich, ihr Projekt unter eigenem Label aufzuziehen. Sie konnten vier Hektar Weingärten, darunter die Top-Lage Gritschenberg, kaufen und pachten, die Kellerinfrastruktur wird bei den Eltern genutzt. Die Art ihrer nachhaltigen und nach biodynamischen Richtlinien produzierten Weine unterscheidet sich stark von der klassischen Serie der Eltern. Die Brüder planen in den kommenden Jahren einen individuellen Betrieb aufzuziehen, in dem die Kreislaufwirtschaft der Natur samt Tieren wieder eine zentrale Rolle spielt. Die Weine werden hauptsächlich aus Welschriesling, den Burgundersorten und Blaufränkisch gekeltert. Daneben gibt es einen besonderen Traminer, der auf der Maische vergoren wird. Die kleine und feine Serie brilliert durch ihre Bekömmlichkeit, Authentizität und den spannenden Terroir-Ausdruck.

Ansitz Dornach / Südtirol – www.ansitzdornach.it

Patrick Uccelli ist ein klassischer Quereinsteiger. Geboren und aufgewachsen in Bozen, entschied er sich nicht in den elterlichen Betrieb – seit 1836 im Familienbesitz – zu gehen. Er studierte Medizin, Philosophie und Geschichte, lebte an verschiedenen Orten, fand aber keine Erfüllung. Erst mit Abschluss eines Weinbau- und Önologiestudiums fühlte er sich angekommen. Wieder daheim stellte er alles nach seiner Vorstellung einer funktionierenden Landwirtschaft um. Früher wurden die Trauben verkauft, heute macht Uccelli wieder selbst Wein in hoher Qualität. Die gemischte Landwirtschaft versorgt zudem mit allem Notwendigen. Es gibt Bienenstöcke, Ziegenmilch,

Kartoffeln, Gemüse und Wald. Man ist bio-zertifiziert und Mitglied im Verband Demeter. Uccelli produziert acht verschiedene Weine. Wichtig ist ihm weniger die Rebsorte als die Unterscheidung nach Weintypen. Spannend ist auch der Anbau von pilzresistenten Rebsorten – den PIWIs. Sie basieren auf Kreuzungen europäischer Reben mit amerikanischen und asiatischen und benötigen so gut wie keinen Pflanzenschutz. Mehr bio geht nicht.



Foto: Die Weinstraße

Sattlerhof in Bestform

Großartiger Erfolg für das südsteirische Vorzeige-Weingut: Falstaff-Chefredakteur Peter Moser, einer der renommiertesten Weinexperten Europas, hat Sauvignon Blanc und Morillon des Sattlerhofs vertikal bis zurück ins Jahr 1990 verkostet und zeigte sich begeistert. 96 Punkte für 2015 Morillon Pfarrweingarten und 95 für 2015 Sauvignon Blanc Kranachberg machen beide nach Falstaff-Bewertung zu »Klassikern«! Eindrucksvoll ist aber auch das Gesamtergebnis bis 1990, das zeigt, welch außergewöhnliches Potenzial die Sattlerhof-Weine haben. www.sattlerhof.at



Foto: Gerd Kressl

Erfolgswinzer: Willi Sattler mit seinen Söhnen Alex und Andreas



Goldflut für Kohls Bergapfelsäfte

Mit der Höchstauszeichnung »Goldene Birne 2018« für Bergapfelsaft mit Karotte – verliehen bei der gleichnamigen, europaweit bedeutendsten Säfte-Produktprämierung – darf sich Thomas Kohl, erster Apfelsaft-Affineur Italiens, schmücken. Zusätzlich gab es sechs weitere Bergapfelsaft-Ehrungen für das Südtiroler Unternehmen: Gold für die Kombination mit Hopfen bzw. Apfelminze; Silber für jene mit Johannisbeere, Preiselbeere, Holunderblüte und Marille. Kurz darauf bestätigten Spitzenergebnisse bei der Kärntner Vergleichsverkostung »Mostbarkeiten« die herausragende Qualität: 2x Gold, 5x Silber und 1x Bronze. www.kohl.bz.it





SO SCHMECKT DER WALD



Hannes Drensler und **Michael Stadler** ist mit ihrer Bergbrause das fast Unmögliche gelungen: Sie haben das Aroma der Latschenkiefer in die Flasche gebracht. Ein erfrischender Gipfel-Gruß.

Text: Anja Hanke; Foto: vogl-perspektive.at

Sie steht unter Naturschutz. Die Latschenkiefer. »*Pinus mugo*, wie sie botanisch genannt wird«, klärt Michael Stadler auf. Über 200 verschiedene Bergkieferarten gibt es. Die Latschenkiefer gehört dabei zu den widerstandsfähigsten, die man bis zur Baumgrenze – die in den Alpen bei etwa 1.800 Metern liegt – findet. Soweit die Fakten. Doch wie bannt man das »waldige« Aroma der Latsche geschmackvoll in die Flasche? Und wie kommt man überhaupt auf diese Idee?

»Ich wollte unbedingt ein alkoholfreies Getränk entwickeln, das meine neue Heimat – den Alpenraum – widerspiegelt«, erzählt der gebürtige Hamburger Hannes Drenslar. Seit ein paar Jahren lebt er in München. »Getränke faszinieren mich seit jeher«, bekennt der Kommunikationsdesigner. Warum? »Sie vereinen so viele Sinne miteinander. Etwas zum Sehen, Riechen und Schmecken.«

Aller Anfang ist schwer

Mit diesem Ansatz begann er zu experimentieren. Er kaufte alpine Kräuter, kochte sie auf, mixte den Sud – und verwarf wieder alles. Auf einer Wanderung hatte er die zündende Idee: »Warum nicht etwas mit Latschenkiefer machen?« Er begab sich zu lizenzierten Latschenbrennereien, die aus etwa 500 Kilo Latschen gerade einmal 100 ml Öl pressen. Doch wieder: »Das Ergebnis schmeckte eher nach einer bitteren Medizin. Lecker ist anders«, grinst er.

Dann begegnete ihm Gevatter Zufall: Nach einer Tour am Untersberg entdeckte er in einem Supermarkt in Berchtesgaden ... versteckt im untersten Regal ... eine Bio-Latschen-Limo. »Mich traf der Schlag. Da gab es tatsächlich einen, der genau das machte, was mir vorschwebte.« Dieser Jemand war Michael Stadler. Ein umtriebiger Ge-

schmackstüftler, der in dritter Generation eine Bio-Kelterei leitet und dabei allzu gerne die Natur als Basis des guten Geschmacks nimmt. Ob Enzian, Heu oder eben die Latsche: Nichts ist vor dem experimentierfreudigen Obstbauern und gelernten Bierbrauer sicher. »Ich kann Langweile nicht ausstehen«, erklärt dieser, warum in seiner Ramsauer Manufaktur mittlerweile 400 verschiedene Getränke-Spezialitäten im Sortiment sind. Klar, dass er sich eines Tages auch über die Latsche hermachte. Wie genau er das alpine Aroma vom Gipfel in die Flasche bekommt, bleibt sein Geheimnis. Nur so viel sei verraten: »Aufgekocht wird es nicht«, sagt er mit einem schmunzelnden Blick zu Hannes Drenslar.

Konsequent alpin

Längst machen die beiden gemeinsame Sache und haben das Rezept der einstigen Latschen-Limo »noch latschiger« gemacht. Auch die fruchtige Basis ist eine andere geworden. Aus dem ursprünglichen Apfel-Birnen-Saft wurde reiner Bio-Apfelsaft. Mit bergfrischem Alpenwasser »entsüßt« und mit Kohlensäure aufgesprudelt entsteht so ihre erfrischende, herb-liebliche Bergbrause. »Der Titel Brause ist meiner alten Heimat geschuldet«, so Hannes Drenslar, der mit seinem Design das Latschengetränk in ein alpin-waldiges Gesicht hüllte.

Mission gelungen – und das trotz aller Widerigkeiten: »Mit den besten Inhaltsstoffen der Natur zu arbeiten, ist nicht einfach«, meint Michael Stadler. Zumal die Latsche auch erst einmal als Lebensmittel zugelassen werden musste. An das wichtige Grundprodukt selbst zu kommen, sei ebenfalls schwierig. Fündig wurden sie in Privatwäldern im Hinterseer Talkessel. »Alle unsere Partner liegen im Alpenraum«, fügt Hannes Drenslar hinzu. Wie auch sonst – bei so einem prickelnden Gruß vom Alpengipfel?



Die Latsche wird von Hand geerntet, ein Auszug aus ihr gewonnen und dieser mit Bio-Apfelsaft verfeinert. So trifft in der Bergbrause Herbes auf Süßes und alpine Tradition auf modernen Zeitgeist.


GEWINNEN SIE

6 x 2 Flaschen
Bergbrause

Teilnahme unter
www.geniesserhotels.com

AB-HOF-KAUF

Nahe des Autobahn-Grenzüberganges Salzburg-Walserberg, nur 3 km von der Ausfahrt Bad Reichenhall:

Kelterei Stadler

Högler Str. 50, D-83451 Piding
T +49 (0) 86 56 / 860

www.bergbrause.de
kontakt@bergbrause.de
T +49 (0) 151/ 240 565 59



Barfly



PEAR VODKA

THE WILD ALPS

Höchst originell und sehr sehr fein ist diese schweizerisch-österreichische Innovation: Peter Angel kombiniert mit Williamsbirnen und Weizen alpines Obstbrennen und die hochprozentige Technik der Vodka-Destillation – ohne Zusätze, Aromatisierung und Zucker. Mit 40 Vol.-% Alk. wirkt der »Pear Vodka« angenehm weich und elegant mit sanftem Abgang, wobei die Aromatik der Williamsbirne sowohl im Duft wie auch im Geschmack klar zum Ausdruck kommt. Perfekt als Longdrink, beispielsweise je ein Teil Schnapz und Premium Tonic im eisgekühlten Rotweinglas mit viel Eis und dünner Birnenspalte.

www.wildalps.com



ZAPFENSTREICH

AlpPine SPIRITS

Eigentlich steht die Latschenkiefer unter Naturschutz. Nur eine ganz besondere Kooperation mit dem Naturpark Karwendel macht's den beiden Jungunternehmern Michael Moser und Max Obergruber möglich, die begehrten Latschenkieferzapfen zu sammeln. Sie bilden die Basis für den nach einem verfeinerten, alten Familienrezept produzierten Likör mit wunderbar alpiner, angenehm bitterer Note. Die Herstellung in Innsbruck erfolgt ausschließlich in Handarbeit mit natürlichen Produkten. Der Alkoholgehalt von 33 % gibt ihm ausreichend Körper für puren Genuss (auf Eis) oder als originelle Mixkomponente.

www.alppinespirits.com



BÄRMÜT

TRIPPOLT ZUM BÄREN

Silvia Trippolt, Reise- und Kulinarikjournalistin sowie Autorin genussvoller Reisebücher, kreierte mit Gatte & Spitzenkoch Josef (Bad St. Leonhard im Lavanttal) die Kärntner Antwort auf »Martini Bianco«: Einen leichten Wermut-Wein als erfrischend-harmonischen Aperitif – unaufdringlich, fruchtig, mit deutlicher »Wermut-Aromatik« und zarten Zitrusnoten. Von Hand gemacht, ausschließlich von Extrakten ausgewählter Kräuter und Gewürze und natürlich ohne künstliche Aromen oder Geschmacksverstärker. Wie getrunken? – pur auf Eis, als Cocktail oder als leichtes »Spritz«-Getränk.

www.zumbaeren.at



Ganz schön spannend, was in alpinen Landen alles so gerührt und gemixt wird.
Einige Empfehlungen für Ihre Bar zuhause.



JRE SPECIAL-BRAND BRENNEREI REISETBAUER

Die österreichischen Jeunes Restaurateurs, darunter unter anderem auch 9 Genießerhoteliers, kreierte 2018 nicht nur den ersten gemeinsamen JRE-Wein (mit Spitzenwinzer Bernhard Ott) sondern zusammen mit Meisterbrenner Hans Reisetbauer auch erstmals eine spezielle JRE-Cuvée in limitierter Edition. Der Rosenmarillenbrand aus Südtiroler und Wachauer Marillen präsentiert sich ungemein intensiv im Duft, frisch-fruchtig, mit eleganter Steinobstnote und einer sehr typischen Reife. Fazit: »Das Destillat beeindruckt in der Nase durch vornehme Diskretion und schmeckt wunderbar authentisch.«

www.reisetbauer.at



Foto: Rudi Ferder

HANDS ON GIN MANUFAKTUR GÖLLES

Der Name Gölles etablierte sich in Sachen Edelbrände und Spirituosen längst auf der internationalen Bühne. So auch die jüngste Gin-Kreation, die nur 9 Monate nach ihrer Einführung bei den World Gin Awards in London als »Best Austrian London Dry Gin« gekürt wurde. Der Name ist Programm – 5 Fingers = 5 Bestandteile:
Schwarze Ribisel, Wacholder, Zitronengras, Orangenschale und Koriandergrün, alle angesetzt in einem eigens dafür hergestellten weißen Rum. Nach dem Motto »weniger ist mehr« bildet jede Zutat einen wichtigen Bestandteil für eine außergewöhnliche Geschmacksdichte.

www.goelles.at



INGWER LIQUEUR THE DUKE DESTILLERIE

Die Münchner Duke-Destillerie, auch als Schaubrennerei sehenswert, hat sich vor allem mit Gin und Vodka einen hervorragenden Ruf erworben. Weniger bekannt ist dieser sehr feine, bernsteinfarbene Liqueur, der sich mit beachtlichen 35 Vol.-% Alk. am besten pur oder mit Eis und Zitronenzeste genießen lässt. Zerkleinerte Ingwerwurzeln aus biologischem Anbau in Indien werden mehrere Monate in Getreidealkohol eingelegt und mit Jamaika-Rum veredelt. Brauner Rohrzucker aus Argentinien sorgt für dezente Süße, der Ingwer in Zusammenspiel mit dem hohen Alkoholgehalt für eine angenehme Schärfe.

www.theduke-gin.de

CAFFÈ IN HÖCHSTER VOLLENDUNG: Zuwachs für die **SELEZIONE** *famiglia*

Segafredo Zanetti Austria setzt die Erfolgsgeschichte fort:
Nach dem Re-Design von Selezione Espresso und Selezione Crema
wächst die »famiglia« um zwei neue Produkte, und das Unternehmen
reagiert damit auf die aktuellen Entwicklungen am Kaffeemarkt.



www.segafredo.at
www.facebook.com/SegafredoAustria



SELEZIONE ORGANICA ist die neue Bio-Mischung aus dem Hause Segafredo Zanetti. Beim Anbau und auch bei der Produktion legt man dabei großen Wert auf Nachhaltigkeit. Daher wird der Schwerpunkt »Genießen mit gutem Gewissen« jetzt auch auf den Lebensmittelhandel ausgeweitet und das Sortiment um den Bio-Caffè Selezione Organica erweitert. Die erlesene Mischung aus biologisch angebauten Arabica- und Robustabohnen von den besten Anbaugebieten der Welt – durch ein original venezianisches Röstverfahren veredelt – garantiert ein hinreißendes, intensives Aroma. Selezione Organica ist als 500 g sowie 1.000 g Bohne erhältlich.

Der **SELEZIONE ARABICA** verführt Arabica-Liebhaber mit seinem wunderbar würzigen Aroma, einem überaus intensiven Körper und angenehm samtiger Crema. Die fruchtig-floralen Noten entwickeln sich mit dem Kakao-geschmack zu einem nussigen Bouquet. Die Mischung aus zentral- und südamerikanischen Arabica-Bohnen sorgt für ein ausgezeichnetes Geschmackserlebnis. Selezione Arabica ist als 500 g sowie 1.000 g Bohne erhältlich.

Der **SELEZIONE CREMA** verwöhnt den Caffè-Genießer mit großem Geschmack und himmlischer, samtiger Crema. Dank seiner mild-aromatischen Mischung und einer speziellen Röstung ist Selezione Crema für alle Arten der Caffè-Zubereitung bestens geeignet.

Der elegante, kraftvolle **SELEZIONE ESPRESSO** hat sowohl einen neuen Namen als auch eine neue Verpackung bekommen. Geschmeidig im Aroma und cremig-fein im Geschmack überzeugt die italienische Mischung mit einer verführerischen, hellbraunen Crema.

5

goldene Regeln für den perfekten **ESPRESSO** zu Hause

Der Espresso ist die Zubereitungsart, die den Geschmack und das Aroma am stärksten hervorhebt.

Die Zubereitung eines guten Espressos ist wahrhaft eine Kunst – für ein optimales Ergebnis zu Hause sollte man folgende Regeln befolgen:

1. DIE QUALITÄT DES WASSERS

Kalkhaltiges Wasser kann die Funktion der Kaffeemaschine beeinträchtigen und die Qualität des Espressos beeinflussen. In diesem Falle ist die Verwendung von Mineralwasser statt Leitungswasser anzuraten. Tipp: regelmäßige Benutzung von speziellen Anti-Kalk-Filtern für die Espressomaschine.

2. DIE KORREKTE DOSIERUNG

Die optimale Dosierung für eine gute Tasse Espresso beträgt 7 g Kaffeepulver.

3. DIE RICHTIGE ZUBEREITUNG

Kaffeepulver gleichmäßig im Siebträger verteilen und dieses dann kräftig anpressen – eine ebene Oberfläche ist für einen guten Espresso unerlässlich.

4. DIE RICHTIGE ZUBEREITUNGSDAUER

Der Espresso muss gleichmäßig und kontinuierlich in die Tasse fließen, die Zubereitungsdauer sollte 20 Sekunden betragen. Fließt der Espresso zu schnell, muss man das Kaffeepulver im Siebträger etwas fester anpressen. Fließt der Kaffee zu langsam, sollte das Kaffeepulver weniger gepresst werden.

5. DIE GRÜNDLICHE PFLEGE

Vor jeder neuen Zubereitung sollten die Kaffeerückstände an der Maschine beseitigt werden, um unerwünschte und bittere Geschmacksnoten zu vermeiden; dazu von Zeit zu Zeit Wasser durch den leeren Siebträger laufen lassen. Vor der Zubereitung des nächsten Espressos kurz abwarten und kontrollieren, dass sich keine Wasserrückstände im Inneren des Siebträgers befinden.

Vom Bett auf die Piste... von der Piste IN DEN POOL

Einfach traumhaft: Ein beheizter Außenpool in verschneiter Winterlandschaft ist in Sachen Relaxen kaum zu toppen. Umso schöner für Skiurlauber, wenn das Genießerhotel auch noch direkt an der Piste liegt.

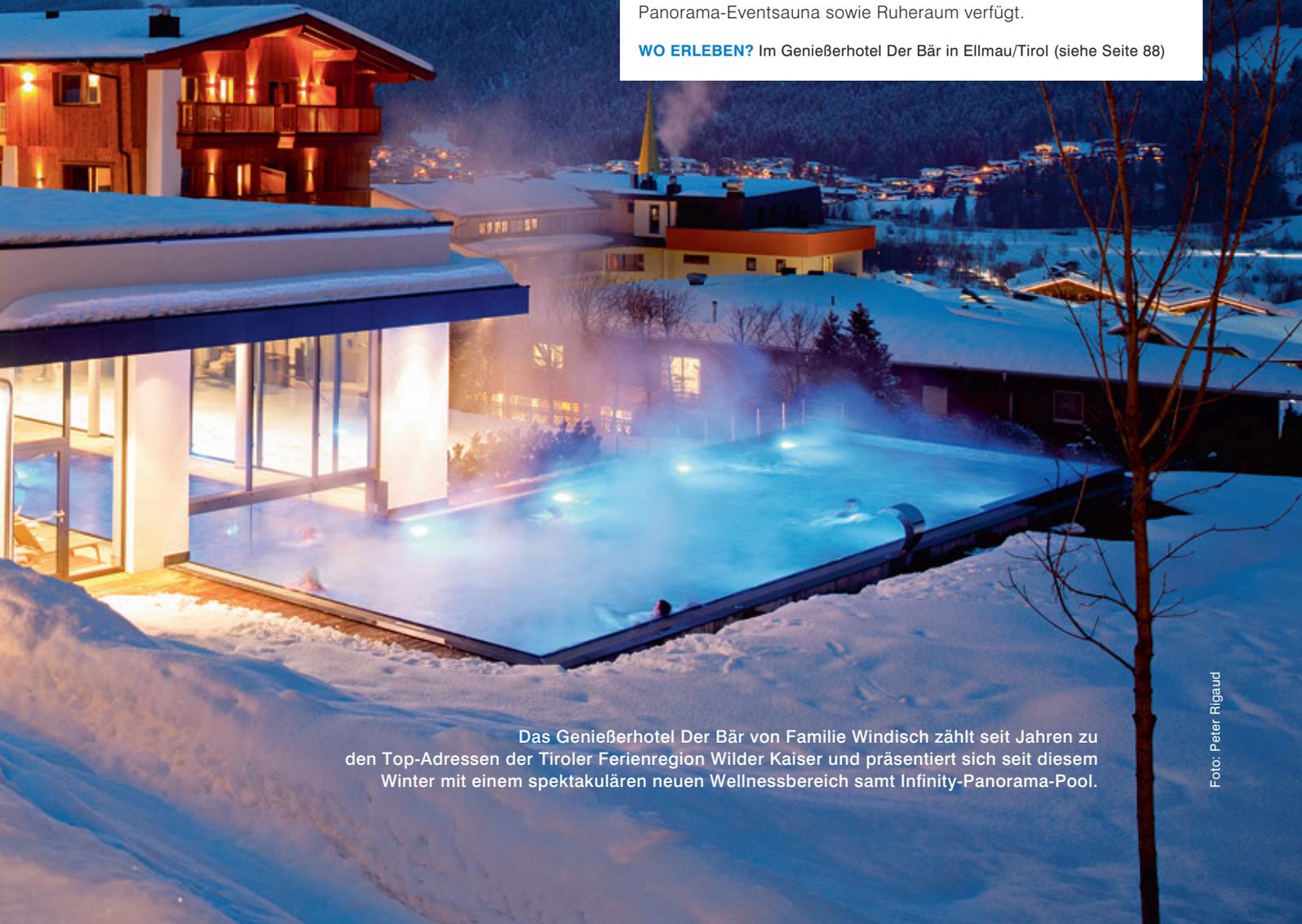


Foto: Michael Huber

SKIWELT WILDER KAISER – BRIXENTAL

Diese Tiroler Ferienregion vereint neun Orte unter einem Dach und etablierte sich als eine der attraktivsten Skidestinationen des Landes. 284 Pistenkilometer, darunter ein weitflächiges Nacht-Skiareal, vier Funparks sowie spannende Erlebnispisten stehen bereit. Dazu eröffnen sich eindrucksvolle Aussichten von mehr als 70 Bergen, die über der 3.000-m-Marke liegen! Für die perfekte Abrundung garantiert ein anschließender Besuch im neuen Badehaus im Genießerhotel Der Bär, das neben Infinity-In- und Outdoor-Pool noch über eine topmoderne Saunaabteilung mit Dampfbad, Brechelbad, finnischer Sauna, Panorama-Eventsauna sowie Ruheraum verfügt.

WO ERLEBEN? Im Genießerhotel Der Bär in Ellmau/Tirol (siehe Seite 88)



Das Genießerhotel Der Bär von Familie Windisch zählt seit Jahren zu den Top-Adressen der Tiroler Ferienregion Wilder Kaiser und präsentiert sich seit diesem Winter mit einem spektakulären neuen Wellnessbereich samt Infinity-Panorama-Pool.

Foto: Peter Rigaud

SKIRCUS SALBACH HINTERGLEMM LEOGANG FIEBERBRUNN

Die facettenreiche Wintererlebniswelt im Salzburger Land bietet Skispaß auf 270 Kilometern.

Dazu ergänzen Snowparks, Freeride-Park sowie Flutlicht das alpine Angebot. Für noch mehr Annehmlichkeiten sorgt die brandneue 10er-Kohlmaisbahn mit einem Nonplusultra an Komfort, Effizienz und Schnelligkeit. Höchste Attraktivität erlebt man ebenso in der 2.000 m² großen Wellness der Riederalm direkt an der Asitzbahn, unter anderem mit dem ersten Thermalpool der Region, dem Mountain Spa exklusiv für Erwachsene und den Pinzgauer Wasserfestspielen mit 60-m-Erlebnistrache für die ganze Familie.



Foto: Klaus Bauer



Foto: Michael Huber

WO ERLEBEN?

Im Genießerhotel Die Riederalm in Leogang/Salzbürger Land (siehe Seite 100)

SKI ARLBERG

»Skifahren in einer neuen Dimension« verspricht Österreichs größtes zusammenhängendes Skigebiet und zugleich eines der fünf größten weltweit –

dafür sorgen nicht weniger als 305 verbundene Pistenkilometer und mehr als 200 km Tiefschneeabfahrten. Geradezu legendär ist die Skirunde »Weißer Ring« von Lech über Zürs nach Zug bis Oberlech (jeden Sonntag auch mit Guide-Begleitung der Skischule Lech). »Ski in – Ski out« ist die vielversprechende Devise in der Roten Wand direkt an der Zugerberg-Bahn. Entspannt wird danach im »red spa« auf 1.500 m², etwa mit feiner Sauna- und Relaxwelt samt Ladies-Bereich. Kulinarik-Tipp: Kultstatus genießen die Fondues!

WO ERLEBEN?

Im Genießerhotel Alpen Sport Resort Rote Wand in Lech am Arlberg/Vorarlberg (siehe Seite 72)



Fotos: Marie-Luise Hunger, Lisa Mathis



Foto: Heimuth Rier



◀ OBereggen – SKI CENTER LATEMAR

Mehrfach prämiert begeistert dieses Südtiroler Winterparadies im UNESCO-Welterbe Dolomiten. So kürte das renommierte Testportal »Skiresort.de« die Region mit 48 Ski-Kilometern, Flutlichtpiste und zwei Snowparks – auch Mitglied von Dolomiti Superski, dem größten Skiverbund der Welt – unter anderem zum Gesamtsieger der Kategorie »Bestes Skigebiet bis 60 km«. Im Anschluss lockt die attraktive Bade- und Saunalandschaft des 4-Sterne-S-Genießerhotels. Für feinen Wohnkomfort sorgen die durchwegs südseitigen, vielfach modernisierten Zimmer und Suiten.

WO ERLEBEN? Im Genießerhotel Sonnalp in Obereggen/Südtirol (siehe Seite 58)



Foto: Lebesmühbacher

▲ TANNHEIMER TAL

Die ohnehin abwechslungsreiche Tiroler Winterregion lässt sich zusätzlich durch zwei attraktive Verbund-Skipässe ausbauen ... bis ins bayerische Allgäu.

Ein Geheimtipp ist die Runde Zöblen-Schattwald, die – tolle Ausblicke inklusive – in Form einer liegenden Acht von einem Ort zum nächsten führt und von Insidern auch augenzwinkernd »crazy-lazy-eight«-Tour bezeichnet wird. Ob nach Skitag oder Langlaufrunde (Top-Langlauf-Eldorado) – wohlig-warmer Pool und zauberhafte Holzsaunahütte im Schnee warten ebenso wie ein umfangreiches Relaxprogramm im Hotel.

WO ERLEBEN? Im Genießerhotel Das Hohenfels in Tannheim/Tirol (siehe Seite 78)

▲ SKIGEBIET SERFAUS FISS LADIS

Zwar nicht direkt an der Piste, aber ungemein originell und super bequem: Die kleinste und höchstgelegene Luftkissenbahn der Welt ist nur wenige Schritte von der Wellness Residenz Schalber entfernt und bringt Gäste rasch zur Talstation (ab 2019 neu gestylt). Von hier geht es in das mehrfach ausgezeichnete Familienskigebiet am Fuße der Samnaungruppe – mit 214 Kilometern, die sich von 1.200 bis 2.820 m Höhe erstrecken. Vom Paar- bis zum Familienurlaub ist auch das Hotel perfekt durchdacht und bietet eine einmalige Wasser- und Wellness-Welt für Groß und Klein. Hit für Kids: die spektakuläre Fun & Action Area auf über 1.000 m².

WO ERLEBEN? Im Genießerhotel Wellness Residenz Schalber in Serfaus/Tirol (siehe Seite 76)

1



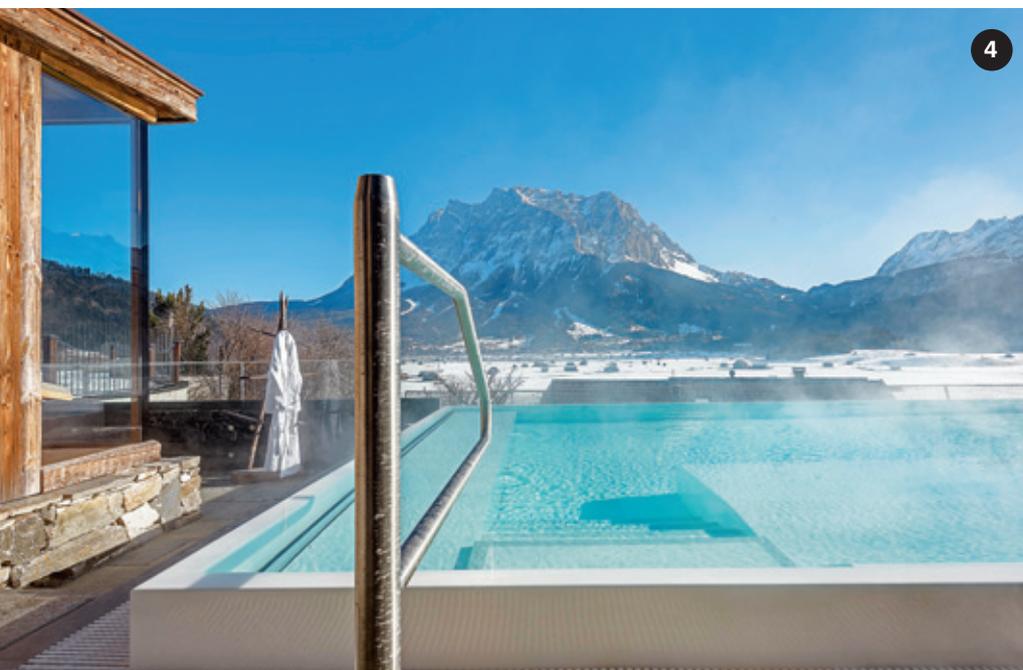
2



3



4



5





6



7



8

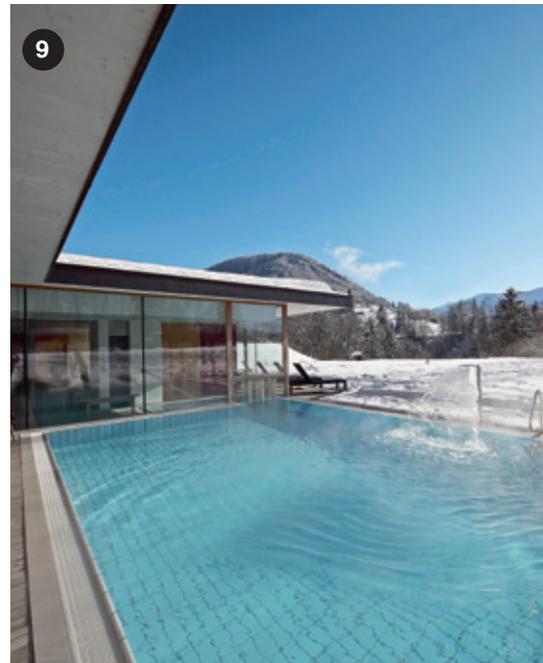
NOCH MEHR POOLS

... nahe von Skigebieten!

Rund die Hälfte der Genießerhotels verfügt über ganzjährig beheizte Außenpools. Einen Überblick mit den Entfernungen zu den jeweiligen Skigebieten, Langlaufloipen und mehr: siehe Seite 45.

(1) Salzburgerhof, (2) Theresa, (3) Montafoner Hof, (4) Post Lermoos, (5) la maiena meran resort, (6) Bad Schörgau, (7) Bergergut, (8) Moerisch, (9) Das Schiff, (10) Haller, (11) Gams.

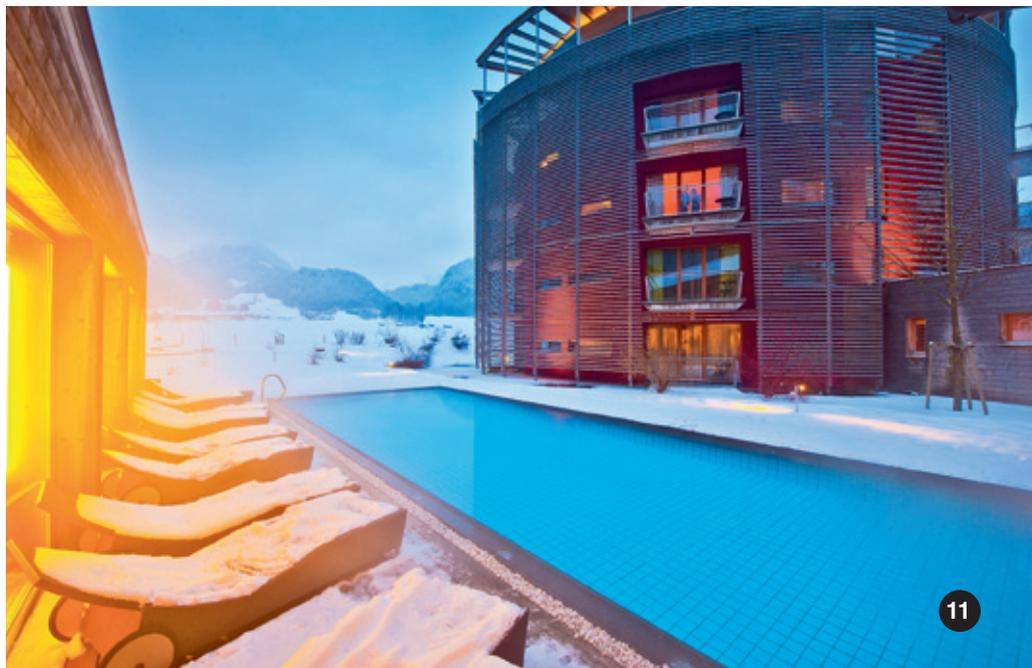
Fotos: Paul Dahan, Petr Blaha (2), Montafoner Hof, Günter Standl, www.fotomike.com, Roland Lamprecht, Bergergut, Franz Gerdl, Matthias Weissengruber, Haller.



9



10



11

CARVEN *bis zum Hotel*

Auch hier kann man die Skier an der Haustür an- und abschnallen. Dazu genießt man originelle Serviceleistungen, den American Way of Life sowie Entdeckungen am Gletscher!



Foto: Zillertal Tourismus GmbH, Marco Rossi

Foto: TVB Paznaun-Ischgl

SKI- UND GLETSCHERWELT ZILLERTAL 3000 **1**

Fünf Skigebiete umfasst dieser Zusammenschluss mit insgesamt rund 200 Pistenkilometern – bis hinauf in höchste Gletscherregionen (bis 3.250 m, 12 km Talabfahrt) für all jene, die auch im Sommer nicht genug bekommen können. Neu ab dieser Wintersaison ist eine 10er-Einseil-Umlaufbahn auf den »Actionberg« Penken bei Mayrhofen.

NATUR EIS PALAST

Vom Aussichtsplattform an der Gefrorenen Wand am höchsten Punkt des Gletschers führt ein sicherer Weg bis zur in mystisches Blau gehüllten Eingangshalle. Über Kristallkammer, Gletschersee und rot leuchtender Eiskapelle geht es bis zum eigentlichen, spektakulären und 15 m hohen Eispalast – rund 25 m unter den Skipisten!

WO ERLEBEN?

In Bruggers Genießerhotel Lanersbacherhof in Tux im Zillertal/Tirol (siehe Seite 84).



Foto: www.tux.at

SILVRETTA ARENA ISCHGL – SAMNAUN **2**

Grenzüberschreitend stehen mehr als 230 km parat, die das Tiroler Paznaun mit dem Schweizer Samnaun verbinden. Bahnen und Lifte sind auf modernstem Niveau, ab diesem Winter auch mit neuer 6er-Sessel-Gampenbahn. Kult genießen die »Top of the Mountain«-Konzerte zu Beginn und am Ende der Skisaison.

AMERICAN-STYLE

Der perfekte Après-Tipp: Die Bar »Allegra« im Hotel Yscla präsentiert sich im 1950er-Retro-Stil mit roten Polstersitzen, amerikanischen Autoschildern, alten Reklamebildern und Fotos einstiger Hollywood-Stars. Neben saftigen Steaks, Burgern, knackigen Salaten und Nudelspezialitäten lohnt auch die umfangreiche Cocktailkarte einen näheren Blick.

WO ERLEBEN?

Im Genießerhotel Yscla in Ischgl/Tirol (siehe Seite 74).



TURRACHER HÖHE **3**

Dank ihrer Höhenlage zählt diese Steirisch/Kärntner-Region zu den schneesichersten in Österreich mit 42 km bis auf 2.205 m. Eindrucksvoll gestaltet sich die Skirunde um den Turracher See, rasant eine Fahrt mit der Alpen-Achterbahn »Nocky Flitzer«. Snowpark, Funslope und Kids-Slope runden das Angebot ab.

SERVICE TOTAL

Unterwegs mit dem Butler-Mobil erfüllen die Turracher Pistenbutler gerne Gästewünsche – vom Glas Prosecco für die Großen bis zum Gelati für die Kids! Sie fungieren zugleich auch als Skiguide und vieles mehr. Familie Prodingers Seewirt zählt zu den Partnerbetrieben, für die ein abwechslungsreiches »Butler-Rahmenprogramm« kreiert wurde.

WO ERLEBEN?

Im Genießer-Schlosshotel Seewirt in Turrach/Steiermark (siehe Seite 120).



Fotos: Simone Altisani (2)

WINTERTRÄUME

Auf einen Blick:

Der Ferienplaner für skibegeisterte Genießer

GENIESSERHOTEL	SKIABFAHRT BIS ZUM HAUS	ENTFERNUNG ZUM SKIGEBIET	SKIGEBIET TOP, GUT, KLEIN	NÄCHSTE LANGLAUFLOIPE	EXTRAS
LE GRAND CHALET ****S		5 – 10 Autominuten	top	1,5 km	
LA MAIENA MERAN RESORT *****		10 km	gut	20 km	Top-Wellness beheizter Pool
DER WALDHOF? *****S		27 km bzw. 29 km	gut	29 km	
BAD SCHÖRGAU ****		8 km	top, klein	10 km	beheizter Pool
SONNALP ****S	✓	direkt am Skigebiet	top	10 Autominuten	beheizter Pool
SEEWIRT ****	✓	direkt am Skigebiet	gut	am Hotel	
KRAINER ****		12 km	top	6 km	
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	
SALZBURGERHOF *****S		1 km	top	100 m	Top-Wellness beheizter Pool
DIE RIEDERALM ****	✓	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
THERESA ****S		800 m	top	am Hotel	Top-Wellness beheizter Pool
LANERSBACHERHOF ****	✓	direkt am Skigebiet	top	am Hotel	
ALPIN ****		1 km	gut	am Hotel	
HOHENFELS ****	✓	direkt am Skigebiet	gut	50 m	beheizter Pool
POST LERMOOS ****S		500 m	top	am Hotel	Top-Wellness beheizter Pool
SCHALBER ****S		100 m zur U-Bahn zu den Liften	top	500 m	Top-Wellness beheizter Pool
YSCLA ****	✓	direkt am Skigebiet	top	100 m	
ROTE WAND ****	✓	direkt am Skigebiet	top	100 m	beheizter Pool
HALLER ****S		1 km	top	500 m	beheizter Pool
DAS SCHIFF ****		10 km	gut	am Hotel	beheizter Pool
GAMS ****S		2 km	gut	100 m	beheizter Pool
MONTAFONER HOF ****		1 km	top	500 m	beheizter Pool

Die weiße Jahreszeit steht neben besten Voraussetzungen für Wintersport zugleich auch für unvergleichliche Beschaulichkeit. Was gibt es Schöneres, als beispielsweise im Advent anstelle von Hektik noch einmal den wahren Zauber der Weihnacht zu entdecken?

AUSZEIT

mit Romantikgarantie

Foto: TV St. Veit / Schwarzach im Pongau

Hier stellvertretend für die Genießerhotels
DREI TIPPS
(bei denen man aber natürlich auch sehr fein Skifahren kann).

Fern von jeglichem Alltagstrubel: Winterwandern mit Traumpanorama im Salzburger Pongau.

SALZBURGER SONNENTERRASSE

St. Veit im Pongau präsentiert sich als Ort der Ruhe und Geborgenheit, der zugleich auch mit einer feinen Prise an Spaß und Aktivität punktet. Fein ist auch das Zauberwort im Sonnhof, wenn – nach einem gelungenen Winter(wander)tag – 3-Hauben-Koch Vitus Winkler all seine Kreativität auspackt und mit verblüffenden Geschmackserlebnissen aufwartet. Perfekte Abrundung: liebenswerte Herzlichkeit, hübsche Komfortzimmer und kleine, schmucke Wellness.

WO ERLEBEN?

Im Genießerhotel Sonnhof in St. Veit im Pongau/Salzburger Land (siehe Seite 104).



Foto: Mario Stockhausen

SCHWEIZER CHARMEOFFENSIVE

Malerische Panoramablicke, gut-gelaunte und bestens versierte Mitarbeiter, ein Koch, der mit fantasievoller Frischeküche brilliert, und ein Gastgeber als Weinkoryphäe schlechthin – das Le Grand Chalet liegt in wunderbarer ruhiger Höhenlage und zugleich nahe dem Zentrum von Gstaad sowie zahlreichen Winterzielen. Eine verträumte Pferdeschlittenfahrt darf nicht fehlen, ebenso wenig eine Rodelpartie vom Berghaus Wispile samt tollem Ausblick.

WO ERLEBEN?

Im Genießerhotel Le Grand Chalet in Gstaad/ Berner Oberland (siehe Seite 60).



Foto: Rupert Mühlbacher

OSTTIROLER NATURSCHAUSPIEL

Was für eine Lage! Direkt am zugefrorenen Tristachersee, der dem 4-Sterne-S-Genießerhotel seinen Namen gab, bekommt »die Seele baumeln lassen« eine völlig neue Bedeutung. Während der Blick über Wasser und Eis schweift, werden hinreißende Gerichte serviert, etwa bester Frischfisch aus eigenen Teichen. Wer sich zwischendurch sportlich betätigen möchte, findet in der Umgebung Top-Skimöglichkeiten und landschaftlich herrlich gespurte Loipen.

WO ERLEBEN?

Im Genießer-Parkhotel Tristachersee in Amlach bei Lienz/Osttirol (siehe Seite 92).



Foto: Tristachersee



Fotos: Mühlbacher, Schalber, Dahan

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.



ITALIEN			
1	GENIESSERHOTEL DER WALDHOF ²	Völlan bei Meran, Südtirol	Seite 52
2	GENIESSERHOTEL LA MAIENA MERAN RESORT	Marling bei Meran, Südtirol	Seite 54
3	GENIESSERHOTEL BAD SCHÖRGAU	Sarnthein bei Bozen, Südtirol	Seite 56
4	GENIESSERHOTEL SONNALP	Obereggen, Südtirol	Seite 58
SCHWEIZ			
5	GENIESSERHOTEL LE GRAND CHALET	Gstaad, Berner Oberland	Seite 60
DEUTSCHLAND			
6	GENIESSER-LANDHOTEL BIRKENHOF	Neunburg v. Wald, Bayern	Seite 62
ÖSTERREICH			
7	GENIESSERHOTEL MONTAFONER HOF	Tschagguns, Vorarlberg	Seite 64
8	GENIESSER- & KUSCHELHOTEL GAMS	Bezaun, Vorarlberg	Seite 66
9	GENIESSER-ROMANTIKHOTEL DAS SCHIFF	Hittisau, Vorarlberg	Seite 68
10	HALLER'S GENIESSERHOTEL	Mittelberg/Kleinwalsertal, Vorarlberg	Seite 70
11	GENIESSERHOTEL ALPEN SPORT RESORT ROTE WAND	Lech am Arlberg, Vorarlberg	Seite 72
12	GENIESSERHOTEL YSCLA	Ischgl, Tirol	Seite 74
13	GENIESSERHOTEL WELLNESS RESIDENZ SCHALBER	Serfaus, Tirol	Seite 76
14	GENIESSERHOTEL DAS HOHENFELS	Tannheim, Tirol	Seite 78
15	GENIESSERHOTEL POST LERMOOS	Lermoos, Tirol	Seite 80
16	KULINARIK- & GENIESSERHOTEL ALPIN	Achenkirch, Tirol	Seite 82



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

ÖSTERREICH			
17	BRUGGERS GENIESSERHOTEL LANERSBACHERHOF	Lanersbach im Tuxertal, Tirol	Seite 84
18	GENIESSER- & WELLNESSHOTEL THERESA	Zell im Zillertal, Tirol	Seite 86
19	GENIESSERHOTEL DER BÄR	Ellmau, Tirol	Seite 88
20	GENIESSERHOTEL UNTERLECHNER NEU	St. Jakob in Haus, Tirol	Seite 90
21	GENIESSER-PARKHOTEL TRISTACHERSEE	Lienz, Osttirol	Seite 92
22	GENIESSER-LANDHOTEL DIE FORELLE	Techendorf am Weißensee, Kärnten	Seite 94
23	GENIESSERHOTEL DAS MOERISCH	Seeboden/Millstättersee, Kärnten	Seite 96
24	GENIESSER- & WELLNESSHOTEL KARNERHOF	Egg am Fakersee, Kärnten	Seite 98
25	GENIESSERHOTEL DIE RIEDERALM	Leogang, Salzburger Land	Seite 100
26	WELLNESS-, GOLF- & GENIESSERHOTEL SALZBURGERHOF	Zell am See, Salzburger Land	Seite 102
27	GENIESSERHOTEL SONNHOF	St. Veit im Pongau, Salzburger Land	Seite 104
28	GENIESSERHOTEL DÖLLERER	Golling, Salzburger Land	Seite 106
29	GENIESSER-SEEHOTEL DAS TRAUNSEE	Traunkirchen, Oberösterreich	Seite 108
30	GENIESSER-ROMANTIKHOTEL BERGERGUT	Afiesl, Oberösterreich	Seite 110
31	GENIESSERHOTEL MÜHLTALHOF	Neufelden, Oberösterreich	Seite 112
32	GENIESSERHOTEL LANDHAUS BACHER	Mautern/Wachau, Niederösterreich	Seite 114
33	GENIESSERHOTEL KRAINER	Langenwang, Steiermark	Seite 116
34	GENIESSERHOTEL & WEINGUT SATTLERHOF	Gamlitz, Steiermark	Seite 118
35	GENIESSER-SCHLOSSHOTEL SEEWIRT	Turrach, Steiermark	Seite 120

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 2018 mit mindestens 3 Hauben und/oder vom Guide A la Carte 2018 mit 5 Sternen ausgezeichnet wurden.

TOP WELLNESS

Dieses Symbol erhalten jene Genießerhotels, die vom Relax Guide 2018 mit mindestens 3 Relax-Lilien ausgezeichnet wurden.

GAULT MILLAU

- ☞☞☞ Höchste Kreativität und Qualität, bestmögliche Zubereitung
- ☞☞ Hoher Grad an Kochkunst, Kreativität und Qualität
- ☞ Sehr gute Küche, die mehr als das Alltägliche bietet

A LA CARTE

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

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

FALSTAFF RESTAURANT GUIDE

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

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

MICHELIN DEUTSCHLAND /SÜDTIROL

- ☞ Eine sehr gute Küche, verdient besondere Beachtung.



Foto: Mike Vogl



Foto: Petr Blaha (2), Lorenz Massa, Interspot, Tschebull

»Roulette für Gourmets« steht am 10. 10. zum zweiten Mal in mehr als 20 österreichischen JRE-Spitzenrestaurants am Programm. Genießerabend am 22.10. in Hamburg mit (v.l.n.r.) Andreas und Astrid Krainer, Andreas Herbst, Thomas Hofer und Andreas Döllner. Rechts außen: Gastgeber Yvonne und Alexander Tschebull.



HERBST-GENUSS

Zwei außergewöhnliche Veranstaltungen in Österreich und Deutschland als stellvertretende Beispiele für feinste Feinschmecker-Erlebnisse.

Mittwoch, 10. Oktober: JRE Chef's-Roulette 2018

Nach dem großen Erfolg geht der wohl originellste Gourmet-Event Österreichs in die zweite Runde. Mehr als 20 österreichische Spitzenköche aus den Reihen der europäischen Köche-Elite Jeunes Restaurateurs (tw. auch Mitglieder der Genießerhotels) tauschen für einen Abend ihre Restaurants und überraschen die Gäste mit einem kreativen 5-Gang-Menü. Wer wo kocht, bleibt bis zum Aperitif die große Überraschung! Infos und Tickets: www.jre.at

Montag, 22. Oktober: Hamburger Genießerabend

Bereits zum vierten Mal verwandelt sich das Hamburger Top-Restaurant Tschebull zur Bühne für die Spitzenköche der Genießerhotels. Dabei stellen diesmal Astrid und Andreas Krainer (Krainer), Andreas Herbst (Die Riederalm), Thomas Hofer (Bergergut) und Andreas Döllner (Döllners Genusswelten) ihre kulinarische Kreativität unter Beweis – ergänzt durch Gastgeber und 2-Hauben-Koch Alexander Tschebull. Infos: www.tschebull.de, restaurant@tschebull.de, T +49 (0) 40 / 32 96 47 96.

Weitere Veranstaltungstipps, News und vieles mehr: immer up to date mit einem LIKE auf Facebook und auf www.geniesserhotels.com



GENIESSERHOTEL			
GAMS (A)	 (14)	★★★ (74)	 (86)  (16)
DAS SCHIFF (A)	2018: Küchenchefwechsel		
	2017:  (16)	★★★★ (82)	 (92)  (17)
HALLER (A)	 (15)	★★★★ (79)	 (86)  (17)
ROTE WAND (A)	 (18)	★★★★★ (94)	 (94)  (16)
MONTAFONER HOF (A)	 (15)	★ (67)	 (84)  (16)
SCHALBER (A)	Das 5-Sterne-S-Hotel konzentriert seine Küchenqualität auf das hohe Niveau der Halbpension mit Topmenüs wie in einem Spitzenrestaurant.		
YSCLA (A)	 (18)	★★★★★★ (96)	 (96)  (19)
DAS HOHENFELS (A)	 (16)	★★★★★ (87)	 (89)  (17)
POST LERMOOS (A)	 (13)	★★★★★ (92)	 (93)  (19)
THERESA (A)	Kein eigenes À-la-carte-Restaurant, daher keine Bewertungen. U. a. 2011 im Spitzenfeld beim Gault Millau-„Top Wellness Award“ für ausgezeichnete Kombination aus Entspannung und Kulinarik.		
LANERSBACHERHOF (A)	 (14)	★★★★ (79)	 (88)  (18)
ALPIN (A)	 (16)	★★★★ (79)	 (91)  (17)
DER BÄR (A)	 (14)		 (92)  (17)
UNTERLECHNER (A)	Neue À-la-carte-Philosophie, die nun nach und nach in den Guides anhand von Bewertungen aufscheint. Erste Beurteilung erfolgte im Guide A la Carte 2018: ★★ (72) 		
TRISTACHERSEE (A)	 (14)	★★★ (72)	 (90)  (17)
KARNERHOF (A)	 (16)	★★★★ (80)	 (86)  (16)
DAS MOERISCH (A)	 (13)	★★★ (73)	 (86)  (16)
DIE FORELLE (A)	 (17)	★★★★★ (92)	 (94)  (18)
DIE RIEDERALM (A)	Vorrangig für Hausgäste mit Gourmetwahlmenüs auf höchstem Niveau. Nur kleiner À-la-carte-Bereich (mittags Karte, abends wählbar aus Menü und einigen zusätzlich angebotenen Gerichten).		
SALZBURGERHOF (A)	 (16)	★★★★ (79)	 (92)  (18)
SONNHOF (A)	 (17)	★★★★★ (87)	 (91)  (17)
DÖLLERER: GENIESSERREST. (A)	 (18)	★★★★★★ (99)	 (98)  (20)
DÖLLERER: WIRTSHAUS (A)	 (15)	★★★★ (82)	 (94)  (20)
DAS TRAUNSEE (A)	 (16)	★★★★★ (94)	 (94)  (17)
MÜHLTALHOF (A)	 (18)	★★★★★ (92)	 (96)  (19)
BERGERGUT (A)	 (15)	★★★★ (81)	 (89)  (17)
BACHER (A)	 (18)	★★★★★★ (98)	 (99)  (20)
KRAINER (A)	 (15)	★★★★ (82)	 (89)  (17)
SATTLERHOF (A)	 (15)	★★★ (72)	 (86)  (17)
SEEWIRT (A)	 (14)	★★★★ (79)	 (90)  (17)
SONNALP (SÜDTIROL)	 (15)	erscheinen nicht in Südtirol	
BAD SCHÖRGAU (SÜDTIROL)	 (18)	erscheinen nicht in Südtirol / Guide Michelin ☼	
LA MAIENA MERAN RESORT (SÜDT.)		erscheinen nicht in Südtirol	
DER WALDHOF ² (SÜDTIROL)		erscheinen nicht in Südtirol	
LE GRAND CHALET (CH)	 (16)	erscheinen nicht in der Schweiz	
BIRKENHOF (D)	 (17)	erscheinen nicht in Deutschland / Guide Michelin ☼	



2



3

Fotos: Waldhof²

In idyllischer Panoramalage nahe Meran begrüßt Familie Mahlknecht ihre Gäste im 4-Sterne-Superior-Hotel **DER WALDHOF²** inmitten einer großzügigen, hoteleigenen Gartenlandschaft mit feinstem Komfort und edlem Gourmetgenuss.

WOHNEN

Ein 30.000 m² großer Waldpark samt Naturteich, großer Sonnenwiese mit Außenpool, Tennisplatz und Fitmeile umrahmt diese topmoderne Ferienadresse im Meraner Land, die auch hinsichtlich Wohnkomfort alle Wünsche erfüllt. So präsentieren sich Zimmer und Suiten angenehm geräumig und mit hochwertigen Naturmaterialien ausgestattet. Entspannt wird in der exklusiven Wellness, u. a. mit Hallenbad, Beauty-Oase, Relax-Lounge sowie dem Waldrefugium mit Saunen, Dampfbädern und romantischer Holzalm für zwei. Sehenswert: eine der größten im Privatbesitz befindlichen Edelstein-Sammlungen.

GENIESEN

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



- 1 | Gastgeberfamilie Mahlknecht.
- 2 | Beschauliche Idylle mit viel Platz zum Relaxen.
- 3 | Genussvoll entspannen am Pool.
- 4 | Höchster Wohnkomfort mit herrlichem Panoramablick.

EXTRAS FÜR GENIESSER

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



ERLEBEN

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

PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN im DZ mit ¼-Genießerpension € 129,- bis € 179,- p. P.

GENUSS-WANDERN (ganzjährig buchbar)

7 Übernachtungen inklusive ¼-Verwöhnnpension, allen Waldhof-Inklusivleistungen, 2 geführten Wanderungen mit Frau Mahlknecht, Wellnessgutschein im Wert von € 50,- pro Zimmer sowie Waldhof-Wanderservice
pro Person und Woche ab € 868,-.

WALDHOF AKTION 6=7 (27. 10. bis 10. 11. 2018)

7 Tage genießen und nur 6 Tage bezahlen – ein Tag mit allen Inklusivleistungen geschenkt!
Pro Person und Woche ab € 804,-.

SHORT STAY (ganzjährig buchbar – ausgenommen Feiertagswochenenden)

3 Übernachtungen inklusive ¼-Verwöhnnpension, allen Waldhof-Inklusivleistungen sowie Wellnessgutschein im Wert von € 40,- pro Zimmer
pro Person ab € 402,-.

HOTEL

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

RESTAURANT

10 Plätze im „Waldhof Gourmet“. Hausbar, Terrasse.

Küche: 19 – 21 Uhr. **Ruhetage:** So, Mo, Di.

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

¼-GENIESSERPENSION

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

ADRESSE

Genießerhotel Der Waldhof² **S · Familie Mahlknecht
Mayenburgstr. 32 · 39011 Völlan bei Meran – ITALIEN
T +39 0 473 / 56 80 81 · F +39 0 473 / 56 81 42
info@derwaldhof.com · www.derwaldhof.com
Betriebsferien:** 9. Dezember bis 21. Dezember 2018 und
6. Jänner bis ca. 31. März 2019.



1

Foto: Michael Huber

Das **la maiena meran resort** glänzt seit kurzem mit prächtigen 5-Sternen in Traumlage hoch über Meran. Feinster Luxus und eine sensationelle Wellness harmonieren perfekt mit höchstem Gourmetgenuss und garantieren mediterrane Lebensfreude pur.

WOHNEN

In diesem Designhotel über den Dächern von Meran fühlt man sich einfach wohl – seit kurzem mit noch mehr Annehmlichkeiten: Die neue meran lodge beherbergt 14 Luxus-Suiten und 3 Luxus-Penthouse-Suiten samt finnischer Sauna und Whirlpool. Das ohnehin zuvor schon fulminante Wellness-Paradies verwöhnt zusätzlich mit Infinity-Pool, Panorama-Indoor-Pool, „sensa spa“ mit finnischer Eventsauna und größtem Nackt-Pool Südtirols u.v.m. Kuscheliger Top-Komfort zeichnet natürlich auch die bestehenden Zimmer und Suiten im la maiena-Stammhaus sowie der angrenzenden Residence aus.

GENIESEN

Küchenchef André Kassin und sein Team verstehen sich blendend auf die Kunst des Verführers und überraschen stets mit gelungenen Kombinationen, feinen Kräutern, Gewürzen und frischen Zutaten. Neben kreativem Frühstücksbuffet und „late lunch“ verzaubert abends ein fulminantes Menü mit kalorienreduzierten Vital- und raffinierten Gourmet-Gerichten. Mehr als einen Blick lohnen der bestens sortierte Wein-Shop und der spektakuläre Rotwein-Turm im Wintergarten. Neu: À-la-carte-Restaurant „bistro & restaurant fiorello“ als perfekter Rahmen für kulinarische Höhenflüge.



Foto: Michael Huber



Foto: www.fotomike.com

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

EXTRAS FÜR GENIESSER

- Gekühlter Rotwein-Turm im neu designten Speisesaal
- Regelmäßige Wein- und Olivenöl-Degustationen
- Weine, Olivenöle und andere Spezialitäten in der Vinothek auch zum Mitnehmen
- la maiena „goes green“: neuer BMW I3
- Gratis WiFi-Internet im gesamten la maiena



Foto: Florian Andergassen

ERLEBEN

Beim Blick von der Panorama-Terrasse des „bistro & restaurant fiorello“ auf das malerische Meran und die Bergkulisse sind alle Alltagsgedanken vergessen. Die Vinschgerbahn bringt Gäste zu den schönsten Plätzen des Meraner Landes. Ein Besuch im botanischen Garten von Schloss Trauttmansdorff ist ein MUSS, der Wandertag mit Familie Waldner auf die eigene Almhütte findet einmal pro Woche statt. Weiters: Zwei Sandtennisplätze (mit Trainer), 20 % Greenfee-Ermäßigung für Golfer auf allen Plätzen Südtirols (10 % auf Kurse). Für die kleinen Gäste ist ebenso bestens im ganzjährig betreuten maia's kids club gesorgt.

PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN im DZ € 126,- bis € 187,-; in der Suite € 142,- bis € 285,-; im EZ € 142,- bis € 174,-.

Jeweils pro Person/Tag mit Inklusiv^{premium} – alle la maiena Service- und Preisleistungen.

KUSCHELZEIT IM NOVEMBER – MINUS 20%

(4. 11. bis 30. 11. 2018)

20% Bonus auf den vollen Tagespreis, € 20,- Wellnessgutschein, Willkommensdrink, Inklusiv^{premium}, entspannen im 2.500 m² großen sensa spa und „Fit for Fun“-Aktivprogramm: **7 ÜN ab € 784,- p. P.**

CHRISTMAS WEEK (21. 12. bis 29. 12. 2018)

Weihnachtszauber mit Highlights, wie stimmungsvolles Weihnachtsfest, kleine Geschenke für die Jüngsten unterm Christbaum, verführerisches Weihnachts-Galamenü, romantische Winterwanderung mit Familie Waldner, Besuch des Weihnachtsmarktes Meran, täglich variierende Saunaaufgüsse in der Eventsauna sowie Inklusiv^{premium}: **8 ÜN ab € 1.246,- p. P.**

PROSIT NEUJAHR IM la maiena

(29. 12. 2018 bis 6. 1. 2019)

Silvesterempfang mit Aperitif und Häppchen, traumhaftes Silvester-Galadinner, tanzen & feiern bis in die frühen Morgenstunden mit DJ, gigantisches Feuerwerk und Mitternachtsprosit über den Dächern Merans, Neujahrsbrunch bis 15 Uhr, romantische Winterwanderung sowie Inklusiv^{premium}: **8 ÜN ab € 1.388,- p. P.**

HOTEL

*****-Kategorie, 155 Betten. „sensa spa pools, sauna & relax“ u. a. mit Infinity Panorama-Outdoor- (26 m, 32 °C) und Indoor-Pool (15 m, 33 °C). Schwimmschleuse, Zugang zum Wellnessgarten, sensa spa mit finnischer Eventaufguss-Sauna und großzügigem Nackt-Pool. „balloon lounge“ für Kleinkinder mit Baby-Warmwasserpool (33 °C) und Kuschelwiese. Fitnessraum, Saunalandschaft, Relaxgarten etc. Beauty-Oase „sensa spa beauty & hair“ (JetPeel, Maria Galland, !QMS). Friseur, Nagelstudio. Fitnesstrainer, Tennis, Golfgründerhotel, Ausflugsstouren, Animation, Maias Kinderland. Wineshop. Tiefgaragen- oder Carportplatz, E-Tankstelle.

RESTAURANT

bistro & restaurant fiorello – das À-la-carte-Restaurant in der meran lodge, große Panorama-Terrasse, Wintergarten, Urbanstube, Hausbar. **Küche:** mittags und abends.

GOURMET^{PREMIUM}

Mediterranes Schlemmer-Frühstücksbuffet; abends 6-gängige Gourmetmenüs zur freien Wahl (auch vegetarisch/vegan); Themenabende und Gala-Dinners.

ADRESSE

Genießerhotel la maiena meran resort *****

Familie Waldner · 39020 Marling bei Meran

Nörderstraße 15 – ITALIEN

T +39 0 473 / 44 70 00 · F +39 0 473 / 44 73 70

info@lamaiena.it · www.lamaiena.it

Betriebsferien: Anfang Januar bis Mitte März 2019.



Gault Millau 2018
„Service Award“

1

Foto: Frank Heuer

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

WOHNEN

Umsorgt von Familie Wenter fühlt man sich in diesem versteckten Kleinod am Waldrand ungemein wohl. Zum Wohnen stehen frisch renovierte Zimmer sowie Juniorsuiten und – neu – großzügige „Schörgau Premium“-Zimmer 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 aus Egon Heiss' Sterneküche wird ein nachhaltiger Effekt für das Wohlbefinden erzielt.

GENIESEN

Mit vielen Erfahrungen aus der internationalen Gourmet-Szene, der Liebe zur Heimat, den Bauern und der Südtiroler Natur kreiert Michelin-Sterne- und 3-Hauben-Koch Egon Heiss unverwechselbare, einmalige Gerichte. Weine, Käse, die Berge und der persönliche Kontakt zu Menschen sind die großen Leidenschaften von Gregor Wenter, der so das kulinarische Erlebnis mit feinem Humor und Kompetenz perfekt abrundet. Neu: der „Seppl Stodl“, ein Ort für hochklassige Kultur- und Konzert-Veranstaltungen sowie die Heimat der Kosmetik-Linie „Trehls“.



Foto: Christian Burmester



Foto: Tiberio Sorvillo



Foto: Roland Lamprecht

- 1 | Wellness pur im neuen Spa-Bereich.
- 2 | Gastgeber Gregor Wenter.
- 3 | Stilvoller Komfort prägt die neuen „Premium-Zimmer“.
- 4 | Das Bauernbadl, u. a. mit Schwimmbad.

EXTRAS FÜR GENIESSER

- Arrangement „1 Tag Gourmet“:
Wohnen in einem Superior-Zimmer und Degustationsmenü mit Weinen
- Exzellente Käsekultur



Foto: Petr Blaha

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. „Klößkn“ im Advent). Als eines der schönsten Wandergebiete bietet es für jeden Anspruch aussichtsreiche Touren. Weiters: Rad- und Mountainbike-Routen, Reiten, Skitourengebiet, Ski- und Langlauf sowie (Vollmond)-Rodeln. Nahe Sehenswürdigkeiten sind der Durnholzer See (Edelweißfriedhof), Schloss Runkelstein und natürlich die Landeshauptstadt Bozen (Altstadt, Ötzi-Museum, Museion u.v.m.).

PREISE UND ARRANGEMENTS

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

3 TAGE GOURMET

3 Übernachtungen mit Frühstück
 1 Feinschmecker-Degustationsmenü mit Weinbegleitung im Gourmetrestaurant ALPES
 1 3-gängiges Überraschungsmenü in der VERANDA
 1 4-gängiges Verwöhnmenü
p. P. ab € 606,-.

START: 3 TAGE SILHOUETTE-GOURMET

3 Übernachtungen mit Frühstück
 3 x Gourmet-Light mittags und abends
 1 Silhouette-Gourmet-3-Tage-Paket:

- 1 Ganzkörper-Peeling
- 2 Hydro-Aroma-Therapien
- 2 Massagen
- 1 Gesichtsbehandlung
- 1 Iyashi Dôme
- 1 BODY DETOX®

p. P. ab € 1.070,-.

HOTEL

****-Kategorie, 4 Komfortzimmer im Stammhaus, 10 Zimmer und 5 Suiten im „Holzhotel“ sowie 3 Premium-Zimmer. Bauernbadl (Heu, Honig, Milch, Sarner Latsche), finnische und Bauernsauna, Schwimmbad, Holz-Whirlpool, Silhouette-Gourmet-Spa-Bereich, große Kosmetikabteilung.

RESTAURANT

12 Pl. im Alpes-Gourmet-Restaurant und 40 im Veranda-Bistro. Terrasse, Hausbar, begehrter Weinkeller. **Küche:** À-la-carte-Restaurant Alpes: Mi bis Sa 19–21 Uhr; Veranda: täglich 19–21 Uhr, Mi bis So auch 12–14 Uhr (und zusätzlich 14–18 Uhr Nachmittagskarte). Halbpensions-Verwöhnmenü: Mo bis So 19–19.45 Uhr.

Auszeichnungen: 🌟 🏆 🏆 🏆

Gault Millau „Aufsteiger des Jahres 2016“ und „Service Award 2018“, Sieger bei „Luxury Travel Guide – Global Awards 2016“, 82 Pkt. im Guide Gambero Rosso, 86 Pkt. im Guide Veronelli, 15 Pkt. im Guide Espresso.

GENIESSERPENSION

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

ADRESSE

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



Gault Millau 2015
„Service Award“



Foto: Geisler & Trimmel

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

WOHNEN

Sonnig auf 1.550 m Höhe und direkt an Skipisten und Wanderwegen ist dieses 4-Sterne-S(uper)-Berghotel ein perfektes Ziel für Wanderer, Wintersportler und Naturliebhaber. Der ganzjährig beheizte Außenpool eröffnet ebenso wie die durchwegs südseitigen Zimmer einen fantastischen Dolomitenblick. Noch mehr Wohnkomfort bieten die neuen Junior-Suiten und Suiten. Familiäre Atmosphäre und die attraktive Bade- und Saunalandschaft mit Hallenbad, Saunen, Aroma-Dampfbad, Inhalationsbad, Bio-Sauna, Fitnessraum und Beauty-Oase sind weitere Pluspunkte.

GENIESSEN

Auch auswärtige Gäste kommen in der Sonnalp-Gourmetstube in den Genuss der exzellenten Küche. Martin Köhl (Mitglied der Spitzenköche „Eurotoques“) verbindet geschmackssicher kreativen Regionalismus mit internationalen Akzenten. Zu seinen besonderen Spezialitäten zählen hausgemachte Teigwaren und Fleischgerichte mit feinen Saucen. Neben Galadiners verwöhnt täglich eine À-la-carte-HP-Auswahl mit mediterranen sowie regionalen, neu interpretierten Gerichten. Im begehbaren Weinkeller findet sich aus Italien, vorrangig Südtirol, so mancher lohnenswerte Geheimtipp.



Fotos: Sonnalp

- 1 | Hanni, Georg, Sabine und David Weissensteiner.
- 2 | Sonnalp-Gourmetstube mit Küchenchef Martin Köhl.
- 3 | Edler Wohnkomfort mit südseitigen Zimmern und Suiten.
- 4 | Wintererlebnisse auf der Sonnenterrasse.

EXTRAS FÜR GENIESSER

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



Foto: Günther Pichler

ERLEBEN

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

PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN im DZ mit Gourmet-Halbpension

Winter 2018/19: € 150,- bis € 175,- p. P.

Sommer 2019: € 115,- bis € 137,- p. P.

PULVERSCHNEEWOCHEN (7. 12. bis 20. 12. 2018)

7 Tage Gourmet-Halbpension, 6-Tage-Skipass Obereggen-Val di Fiemme, Rodeln und Skifahren bei Flutlicht, Begrüßungsdrink, Galadinner, Sektfrühstück am Sonntag, Weinverkostung im Weinkeller, Adventausflug zum Christkindlmarkt in Bozen und zum kleinen Weihnachtsmarkt am Karersee, 1 Massage (30 Min.), Garage **p. P. im DZ Sonnalp (30 m²) mit Südbalkon € 1.129,-.**

WINTERSTARTPAKET (7. 12. bis 20. 12. 2018)

4 Tage Gourmet-Halbpension, 3- bis 4-Tage-Skipass Obereggen-Val di Fiemme, Rodeln und Skifahren bei Flutlicht, Adventausflug zum Christkindlmarkt in Bozen, Garage **p. P. im DZ Sonnalp (30 m²) mit Südbalkon € 674,-.**

WEISSE WOCHEN (6. 1. bis 3. 2. 2019)

7 Tage Gourmet-Halbpension, 6-Tage-Skipass Obereggen-Val di Fiemme, Rodeln und Skifahren bei Flutlicht, Begrüßungsdrink und Galadinner, jeden Montag Obereggen NIGHT-SHOW, Garage **p. P. im DZ Sonnalp (30 m²) mit Südbalkon € 1.328,-.**

OSTER SPECIAL (31. 3. bis 22. 4. 2019)

7 Tage Gourmet-Halbpension, 6-Tage-Skipass Obereggen-Val di Fiemme, Begrüßungsdrink und Galadinner, Osterüberraschung, Ausflug nach Bozen, Garage **p. P. im DZ Sonnalp (30 m²) mit Südbalkon € 1.159,-.**

HOTEL

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

RESTAURANT

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

Auszeichnungen: 🏆🏆

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

GENIESSER-HALBPENSION

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

ADRESSE

Genießerhotel Sonnalp **S**

Familie Weissensteiner

39050 Obereggen 28 – Dolomiten – ITALIEN

T +39 0 471 / 61 58 42 · F +39 0 471 / 61 59 09

info@sonnalp.com · www.sonnalp.com

Betriebsferien: 7. Oktober bis 6. Dezember 2018 und 23. April bis 7. Juni 2019.



Fotos: Rupert Mühlbacher

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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



1



2



3

- 1 | Gastgeber Steve Willié und Pedro Ferreira.
- 2 | Heimeliger Rahmen für die raffinierte 2-Haubenküche.
- 3 | Behaglicher Wohnkomfort mit Kuschelgarantie.

EXTRAS FÜR GENIESSER

- Gourmet- und Weindegustationen
- Geschmacksseminare
- Terrassenkonzerte



ERLEBEN

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

PREISE UND ARRANGEMENTS

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

GOURMET-WOCHEN (7. 1. bis 24. 3. 2019)

Ab einer Übernachtung inkl. Bergfrühstücksbuffet im Restaurant oder kontinentales Frühstück im Zimmer, 5-gängigem Menü im 2-Hauben-Restaurant „La Bagatelle“, Benutzung des Fitnessbereichs „Le Bijou“ und Garage **pro Person und Tag ab CHF 240.–.**

GOURMET-LÉGER (7. 1. bis 24. 3. 2019)

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

CHEZ-VOUS (7. 1. bis 8. 2. und 4. 3. bis 24. 3. 2019)

3 oder 6 Übernachtungen inkl. Welcome-Drink, Bergfrühstücksbuffet, abends Cocktail im Salon, Gourmet-Léger-Diner mit 3 Gängen, einem Fondue- oder Raclette-Abend nach Wahl, romantischer Pferdeschlittenfahrt mit Glühwein, Benutzung des Fitnessbereichs „Le Bijou“ und Garage **pro Person ab CHF 600.– (3 ÜN) bzw. ab CHF 1.170.– (6 ÜN).**

HOTEL

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

RESTAURANT

65 Pl. Restaurant und Veranda, 50 Panorama-Terrasse, 30 Pl. Privatrestaurant „Le Grand Cru“ für besondere Anlässe. Hausbar.

Küche: 12–22 Uhr durchgehend. **Kein Ruhetag.**

Auszeichnungen: 🏆🏆

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

GENIESSER-HALBPENSION

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

ADRESSE

Genießerhotel Le Grand Chalet ****

Pedro Ferreira und Steve Willié

3780 Gstaad · Neueretstrasse 43 – SCHWEIZ

T +41 (0) 33 748 / 76 76 · F +41 (0) 33 748 / 76 77

hotel@grandchalet.ch · www.grandchalet.ch

Betriebsferien: Mitte Oktober bis Mitte Dezember 2018 und Ende März bis Ende Mai 2019. .



Fotos: Birkenhof

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

WOHNEN

Hoch über der Oberpfälzer Seenlandschaft hat sich dieses 4-Sterne-Superior-Haus zu einem der führenden Landhotels in Ostbayern gewandelt und dabei bei aller Qualität seinen behaglich-familiären Charme bewahrt. Eine Klasse für sich ist der kontinuierlich erweiterte Wellness- und Freizeitbereich, u. a. mit beheiztem Außen- und Innenpool, Bio-Badeteich, Music-Lounge, Beauty-Salon, Saunagarten, Panoramasauna und topmoderner Indoor-Golfanlage. Exklusives Wohnerlebnis versprechen neugestaltete Zimmer und Suiten im Haupthaus, die perfekte Ergänzung zum edlen Designtrakt.

GENIESSEN

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



Foto: Volker Debus



- 1 | Michelin-Sternekoch und Gastgeber Hubert Obendorfer.
- 2 | Höchster Genuss: das Gourmet- & Sternerestaurant Eisvogel.
- 3 | Stilvoller Wohnkomfort zeichnet Zimmer und Suiten aus.

EXTRAS FÜR GENIESSER

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



Foto: Volker Debus

ERLEBEN

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

PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN mit Frühstück im DZ ab € 81,50 p. P.
ÜN mit Frühstück und 5-gängigem Auswahlmenü im DZ ab € 102,- p. P. (bei 7 Nächten).

GOURMET-TRÄUME

2 Übernachtungen in der gewünschten Kategorie inkl. bio-vitalem Frühstücksbuffet, Genießer-Menü aus der feinen Landküche, einem 5-gängigen Menü im Sternerestaurant „Obendorfers Eisvogel“, liebevollem Service der Mitarbeiter, kuscheligem Bademantel und flauschige Handtücher und kostenloser Nutzung des 2.000 m² großen Spa
pro Person im DZ ab € 309,-.

WELLNESS-ZEIT

3 Übernachtungen in der gewünschten Zimmerkategorie inkl. bio-vitalem Frühstücksbuffet, täglichem 4-gängigen Genießer-Menü aus der feinen Landküche, kostenloser Nutzung des 2.000 m² großen Spa und **Wellnessgutschein im Wert von € 100,- pro Person** für Behandlungen nach Wahl
pro Person im DZ ab € 417,-.

GOLF-TAGE

4 Übernachtungen in der gewünschten Zimmerkategorie inkl. bio-vitalem Frühstücksbuffet, täglichem 4-gängigen Genießer-Menü aus der feinen Landküche, kostenloser Nutzung des 2.000 m² großen Spa, 2 x Greenfee im Golf- und Landclub Oberpfälzer Wald sowie 1 x Greenfee im Golfclub Schwanhof
pro Person im DZ ab € 545,-.

HOTEL

****S-Kategorie, 157 Betten, Wellnessbereich mit Hallenbad, beheiztem Außenpool, Bio-Badeteich, Saunen, Dampfbad, Panoramasauna mit Saunagarten, Ruheräumen und Music-Lounge, Poolbistro, Fitnessbereich. 4 klimatisierte Tagungsräume, Parkplätze, Garage auf Anfrage.

Auszeichnungen: 1 Lilie Relax Guide 2018

RESTAURANT

Sternerestaurant Eisvogel: 26 Pl. **Küche:** Di bis Sa ab 19 Uhr. **Ruhetage:** So, Mo.

Restaurant Turmstube: 60 Pl., Panorama-Terrasse. **Küche:** 12–14 Uhr und 18.30–22 Uhr. **Kein Ruhetag.**

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

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

PENSION GENIESSERMENÜ

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

ADRESSE

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



Fotos: Montafoner Hof (2)

Nie schmeckte Urlaub „knuspriger“. Denn der **MONTAFONER HOF** kocht so wie er lebt und lacht (und musiziert): Leichtfüßig, aber mit beiden Beinen am Boden, traditionell und leidenschaftlich – eine Genussvielfalt der besonderen Art im Herzen von Tschagguns.

WOHNEN

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

GENIESSEN

Mit seiner 2-Hauben-Küche bieten Holger Stößer und sein kreatives Küchenteam Genussliebhabern Regionalität und Nachhaltigkeit bei der Auswahl von Produkten, ergänzt um internationale Akzente und Schmackhaftem aus dem eigenen Kräutergarten. Hausgemachte Spezialitäten sind ein fester Bestandteil, vom Frühstück bis zu den Genießermenüs mit reichhaltiger Salat- und Vorspeisenauswahl sowie Wild aus eigener Jagd. Die große Vielfalt spiegelt sich auch in der gelebten Weinkultur wider – eine gut sortierte internationale Auswahl mit Schwerpunkten Österreichs und interessanten Bereicherungen aus der Schweiz.



Foto: Rupert Mühlbacher



Foto: Patrick Sály

- 1 | Heimeliger Rahmen für die hervorragende Küche.
- 2 | Familie Tschohl und ihr Top-Team bei der 30-Jahr-Jubiläumsfeier 2017.

EXTRAS FÜR GENIESSER

- 1 x wöchentlich „Weinreise“ (Wein-Degu-Menü im Rahmen der HP)
- Köstlich Hausgemachtes zum Mitnehmen: Wildschinken aus eigener Jagd, Knödeln, Marmeladen, Chutneys u.v.m.



ERLEBEN

Eine wahre Winter-Ferien-Erlebniswelt der Extraklasse! Denn wie das Kulinarium präsentiert sich auch die Montafoner Winterwelt voller Abwechslung und Esprit: Hauseigene Skibusse bringen Gäste zu den nahen Liftstationen Silvretta Montafon und Golm, und die Talabfahrt vom Hausberg endet ohnehin nur 100 m vom Hotel. Auch abseits der Piste schöpft man aus dem Volen: Schneeschuhwandern oder herrliche Winterwege, Rodelspaß oder Langläuferlebnis (Einstieg 70 m entfernt), eindrucksvolle Skisafari oder gemütliche Einkehr in eigenen Berghäusern – die Auswahl ist nahezu grenzenlos.

PREISE UND ARRANGEMENTS

Herbst 2018

ÜN im DZ mit Frühstück p. P. € 106,-

ÜN im DZ mit ¼-Verwöhhnpension p. P. € 128,-

Winter 2018/19

ÜN im DZ mit Frühstück p. P. € 122,-

ÜN im DZ mit ¼-Verwöhhnpension p. P. € 144,-

BERGWEIHNACHT (22. bis 26. 12. 2018)

4 Übernachtungen im Wohlfühlzimmer inkl. adventlichem Ausflug zum neuen Berghaus, persönlichem Christbaum am Zimmer, Weihnachtsstunde am Kamin und Festessen am Heiligen Abend **pro Person ab € 853,-**.

GROSSE SKITAGE ZUM KLEINEN PREIS

Bei Anreisetag Sonntag oder Montag: 4 Genießertage mit ¼-Verwöhhnpension, 3-Tage-Skipass und erholsamer Teilmassage **pro Person ab € 752,-**.

Weitere Herbst- sowie Winter-Vorteilsarrangements und attraktive Pauschalen auf www.montafonerhof.com.

HOTEL

****-Kategorie, 100 Betten (Zimmer, Suiten, Appartements), 6 eigene Berghäuser (5 bis 40 P.) für unvergessliche Tage in den Montafoner Bergen. Hallen- und Freibad (verbunden), Sanarium, Solarium, Sauna, Dampfbad, Massage. Tagungsräume. Hausbar. Parkplätze. Hauseigener Skibus im Winter; Leih-Mountainbikes im Sommer.

RESTAURANT

40 Pl., glasüberdachte Sonnenterrasse (90 Pl.).

Küche: 11.30–14 und 18.30–20.30 Uhr.

Ruhetage: Mi, Do.

Auszeichnungen: 

GENIESSER-VERWÖHNPENSION

Vitales Frühstücksbuffet bis 11 Uhr. Täglich 15–16.30 Uhr herzhaftes Nachmittagsjause. 5-gäng. Abendmenüs mit Wahlmöglichkeiten. Sonntags „Schmankerlrunde“ mit gemeinsamem Aperitif und Vorspeisen-Verkostung direkt in der Küche.

ADRESSE

Genießerhotel Montafoner Hof ****

Familie Tschohl

6774 Tschagguns · Kreuzgasse 9 – ÖSTERREICH

T +43 (0) 55 56 / 71 00-0 · F +43 (0) 55 56 / 71 00-6

info@montafonerhof.com · www.montafonerhof.com

Betriebsferien: 21. Oktober bis 14. Dezember 2018 und

22. April bis Ende Mai 2019.



Fotos: Christian Wöckinger (2)

Die Liebe hat eine Adresse: Das **GAMS**, Genießer- & Kuschelhotel im malerischen Bregenzerwald. Das zauberhafteste Hotel der Alpen hat kulinarisch und architektonisch einen überwältigenden Rahmen für die romantische Auszeit geschaffen.

WOHNEN

Das GAMS, Genießer- & Kuschelhotel bettet seine Gäste wie auf Wolke 7. Blütenschloss und Blütenkokon bergen romantische Kuschelsuiten mit Himmelbett, eigenem Whirlpool und offenem Kamin. Die exklusiven 60 m² großen Top-of-Suiten erfreuen mit einem sagenhaften 360-Grad-Rundblick. Zum Relaxen taucht man in den 2.000 m² großen Da Vinci-Spabereich ein. Hier verwöhnen unter anderem Hot Spot & Cool Pool, Saunen, ganzjährig beheizter Außenpool, Beauty-Abteilung (Tipp: entspannende Paarbehandlungen) und Treatment-Kabinen.

GENIESSEN

Weil Liebe durch den Magen geht, wartet das GAMS, Genießer- & Kuschelhotel 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 Restaurant „Goldstück“, das sich mit dem „Esszimmer“, dem „Romantikrestaurant“ und dem „Wintergarten“ von drei Seiten präsentiert. Als Krönung serviert Sommelier Reinhard Bischof erlesene Weine aus dem hauseigenen Gewölbekeller und dem eindrucksvollen, begehren Weinturm.



Foto: Petr Blaha



Foto: Gams



4

- 1 | Restaurant Goldstück als zauberhafter Gourmet-Rahmen.
- 2 | Gastgeber Ellen Nening & Andreas Mennel.
- 3 | Snoezelen für neue Dimensionen der Wahrnehmung.
- 4 | Romantik pur: die Kuschel- und Top-of-Suiten.

EXTRAS FÜR GENIESSER

- KäseStraßen-Picknick für romantische Entdeckungsreisen (gegen Aufpreis)
- Lying-Dinner im Zimmer mit kulinarischen Köstlichkeiten, Wein und Champagner (gegen Aufpreis zur HP)
- 7-gängiges Gourmetmenü (gegen Aufpreis zur HP)



Foto: Petr Blaha

ERLEBEN

Wolke 7 ist ein wunderbarer Ort, doch der Bregenzerwald hat so viel an Schönheit zu bieten, dass es sich lohnt, ab und an die balsamgleichen Stunden im GAMS, Genießer- & Kuschelhotel für Ausflüge zu unterbrechen. Ob Hand in Hand den Ort erkunden oder gemeinsam vom Berggipfel aus die Täler und Berge überblicken: Den Gast erwartet eine ungemein spannende Synergie aus Tradition und Innovation, die die Genuss-Region Bregenzerwald so einzigartig macht. Einen Ausflug lohnt auch Bregenz (30 km) mit feinen Shoppingadressen und hochkarätigen Kultur-Events.

PREISE UND ARRANGEMENTS

TRAUMTAGE ZEIT ZU ZWEIT – EINFACH HIMMLISCH

Sonntag bis Donnerstag* (best Deal) oder Donnerstag bis Sonntag** (Most perfect time):

- 3 bzw. 4 x kuschelige Übernachtung mit traumhaftem Frühstück
- 3 bzw. 4 x romantisches Abendessen
- 1 x Champagner & Chocolat d'Amour
- Wellness im „Da Vinci Spa“

€ 644,- pro Person in der Kuschelsuite mit offenem Kamin, eigenem Whirlpool und Himmelbett bzw.

€ 944,- pro Person in der Top-of-Suite

* inklusive Kuschelbonus

Bei Anreise am Sonntag gibt es zusätzlich eine kuschelige Übernachtung mit traumhaftem Frühstück und romantischem Abendmenü gratis = 4 Tage genießen, nur 3 bezahlen!

** inklusive 1001 Nacht – Eine Nacht wie keine andere!

Bei Anreise am Donnerstag wird der Aufenthalt um ein zauberhaftes Erlebnis bereichert!

SPEZIALTIPP

Für magische Augenblicke und unvergessliche Momente gibt es Romantik-Arrangements ab € 243,- pro Person und/oder für die kostbare Zeit zu zweit gibt es auch Gams-Gutscheine ab € 20,-. www.hotel-gams.at/gutscheine

HOTEL

****S-Kategorie, 54 Kuschelsuiten und 4 Top-of-Suiten. „Da Vinci Spa“ mit 2.000 m² Wellness mit großzügigem Schwimmbereich, Saunawelt und Treatment-Kabinen.

Neu: Snoezelen-Ruhrerraum – ein magischer Ort zum Entspannen.
Parkplätze, Tiefgaragen.

RESTAURANT

Restaurant Goldstück, offene Küche im Ballsaal, begehrter Wein-Glasturm, Zigarrendepot, Bar-Lounge „Pur Pur“.

Küche: Frühstücksbrunch täglich 8–12 Uhr; Barkarte 12–19 Uhr; À-la-carte-Genießeremenü 19–21 Uhr.

Kein Ruhetag.

Auszeichnungen: 🍷 🌟 🌟 🍷 🍴

GENIESSER-HALBPENSION

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

ADRESSE

Gams, Genießer- & Kuschelhotel **S**

Ellen Nening und Andreas Mennel

6870 Bezau · Platz 44 – ÖSTERREICH

T +43 (0) 55 14 / 22 20 · F +43 (0) 55 14 / 22 20-901

info@hotel-gams.at · www.hotel-gams.at

Keine Betriebsferien.



Foto: Harald Schwarz

Zauberhafte Ferienadresse in idyllischer Naturlage im Herzen des Bregenzerwaldes: **DAS SCHIFF** von Familie Metzler vereint auf unnachahmliche Weise Romantik, Genuss, Entspannung und Komfort zu einem harmonischen Ganzen.

WOHNEN

Im malerischen Ort Hittisau, der almenreichsten Gemeinde Österreichs, verbirgt sich dieses romantische Ferien-Kleinod. Für feinsten Wohnkomfort stehen verschiedenste, individuell und mit viel Liebe zum Detail gestaltete Zimmer und Suiten bereit, traumhaft präsentiert sich beispielsweise die Panorama-Suite. Einfach nur genießen ist das Motto, wenn man sich im Hotelgarten mit unvergleichlicher Fernsicht niederlässt. Entspannung findet man außerdem im ganzjährig beheizten Pool, den lichtdurchfluteten Ruheräumen, im Sauna- und Dampfbadbereich sowie bei wohltuenden Behandlungen.

GENIESEN

Beste Produkte von nahen Produzenten bilden die Grundlage für die vielfach ausgezeichnete Küche, die unter Erna Metzler über die Grenzen des Bregenzerwaldes hinaus bekannt wurde. Gemeinsam mit Bernd Reimer zeichnet sie für die raffinierten und zugleich bodenständigen Spezialitäten verantwortlich. In der liebevoll „Ernele“ getauften Ladenwirtschaft können nicht nur feinste Produkte aus der Region erworben werden, sondern massive Eichenholztische laden ebenso zur Einkehr (auch im Rahmen der Halbpension möglich). Fulminanter Käsekeller!



2



3



4

Fotos: Adolf Bereuther (4)

- 1 | Perfekter Rahmen für romantische Feierlichkeiten.
- 2 | Herzliche Gastgeber: Familie Metzler.
- 3 | Moderner Wohlfühlkomfort prägt Zimmer und Suiten.
- 4 | Hingucker: die Ernele-Ladenwirtschaft.

EXTRAS FÜR GENIESSER

- „Ernele“: Feinkostladen mit Vorarlberger Spezialitäten und Einkehrmöglichkeit
- Käsekeller (Bild) mit großem Angebot



ERLEBEN

Über 55 km lang führt die herrliche Loipe (Skating und klassisch) von Hittisau bis Balderschwang, in die Gäste unmittelbar vor dem Hotel einsteigen können (gratis Loipenpass für Hotelgäste). Das nahegelegene Familienski-gebiet Hochhädrich bietet 5 Liftanlagen, 20 km Loipe, Rodelbahn, Winterwanderwege und Pferdeschlittenfahrten in herrlicher Natur. Im Sommer eröffnet sich rund um Hittisau ein wahres Wander- und Radparadies. Für Abwechslung sorgen Golfplätze in der Umgebung. Für Kulturliebhaber empfehlen sich die Schubertiade Schwarzenberg (15 km) oder die Bregenzer Festspiele (30 km).

PREISE UND ARRANGEMENTS

- ÜN mit Frühstück im DZ € 90,- bis € 130,- p. P.
- ÜN mit Gourmet-HP im DZ € 120,- bis € 160,- p. P.
- ÜN mit Frühstück in der Juniorsuite € 115,- bis € 160,- p. P.
- ÜN mit Gourmet-HP in der Juniorsuite € 145,- bis € 185,- p. P.
- ÜN mit Frühstück in der Suite € 130,- bis € 180,- p. P.
- ÜN mit Gourmet-HP in der Suite € 160,- bis € 210,- p. P.

LANGLAUF-ENTSPANNUNGSTAGE

3 oder 4 ÜN inkl. Begrüßungsdrink, Bademantel und Wellness-tasche für die Dauer des Aufenthaltes, feines und reichhaltiges Frühstücksbuffet, täglich Teestunde am Nachmittag, täglich 5-Gang-Abendmenü aus der Haubenküche, 1 Wohlfühlmas-sage (25 Minuten), 1 x 6-Gang-Gourmetmenü im Rahmen der Halbpension, freie Benützung des Wellnessbereiches, 2 Stun-den Einführungskurs oder Technikverbesserung mit einem Langlauflehrer sowie freie Nutzung der Loipen in Hittisau, Balderschwang und Sibratsgfall **pro Person ab € 440,- (3 ÜN) bzw. ab € 550,- (4 ÜN).**

AUSZEIT IM BREGENZERWALD

2 ÜN inkl. reichhaltigem Frühstücksbuffet, täglich Teestunde am Nachmittag, täglich 5-gängiges Abendmenü aus der Hau-benküche, 1 „Entspannt-Wellness-Anwendung“, freie Benüt-zung des Gartenpavillons mit beheiztem Außenpool sowie des Wellnessbereiches, freie Nutzung der Loipen in Hittisau, Balderschwang und Sibratsgfall **pro Person ab € 295,-.**

HOTEL

****-Kategorie, 66 Betten (12 Junior-Suiten, 7 Suiten, 14 Komfortzimmer). Nichtraucher-Hotel, beheizter Außenpool, Saunen, Sole- und Kräuter-Dampfbad, Beauty-Salon, Infrarot-kabine, Massage, Terrasse, Hausbar, Käsekeller, Parkplätze.
Auszeichnungen: 2 Lilien im Relax-Guide 2018.

RESTAURANT

Mittagsrestaurant und Feinkostladen „Ernele“:

Küche: 12–20 Uhr, **Ruhetage:** So, Mo, Di.

Gourmetrestaurant „Wälderstube 1840“:

Küche: ab 18.30 Uhr. **Ruhetage:** So, Mo.

Auszeichnungen: ★★ ★

3 F – Feinschmecker Deutschland,
GEO SAISON: Top 10 „Food Hotels“ in Europa 2016

VERWÖHN-HALBPENSION

Reichhaltiges Frühstücksbuffet mit regionalen, vielfach haus-gemachten Produkten, nachmittags Teestunde, abends 5-gängiges Gourmetmenü. Benützung von Badestube und Ruhepavillon mit ganzjährig beheiztem Außenpool, freie Nut-zung der Loipen in Hittisau, Balderschwang und Sibratsgfall.

ADRESSE

Genießer-Romantik Hotel Das Schiff ****

Familie Metzler

6952 Hittisau · Heideggen 311 – ÖSTERREICH

T +43 (0) 55 13 / 62 20-0 · F +43 (0) 55 13 / 62 20-11

info@schiff-hittisau.com · www.schiff-hittisau.com

Betriebsferien: 4. November bis 6. Dezember 2018 und 24. März bis 12. April 2019.



Fotos: Haller's Genießerhotel

Eine eindrucksvolle Naturlandschaft prägt das Sommer wie Winter gleichermaßen beliebte Kleinwalsertal in Vorarlberg, welches **HALLER'S** Genießerhotel mit seinem weitläufigen Panorama-Wellnessbereich als malerische Gebirgskulisse umschließt.

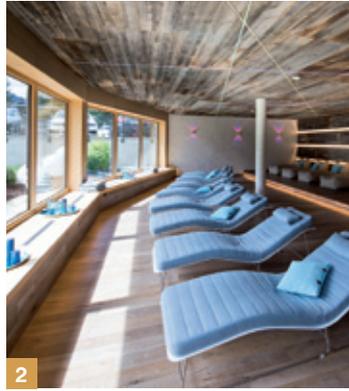
WOHNEN

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

GENIESSEN

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

MITTELBERG IM KLEINWALSERTAL – VORARLBERG



- 1 | Hermann Haller, Elisabeth Feurstein und ihre Kinder Barbara und Martin.
- 2 | Großzügiger Ruheraum mit entspannender Fernsicht.
- 3 | Ganzjährig beheizter Infinity-Panoramapool.

EXTRAS FÜR GENIESSER

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



Foto: GRM / Werner Krug

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 120 bestens präparierten Pisten-Kilometern führt. Viel Abwechslung garantieren Rodeln, Langlaufen, Skitouren, Kultur-Events, Casino u.v.m.

PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN im DZ (mind. 2 P.) mit Frühstück

€ 115,- bis € 185,- p. P.

ÜN im DZ (mind. 2 P.) mit Genießer-Verwöhhnpension

€ 125,- bis € 195,- p. P.

HALLER'S GENIESSERTAGE

3 Übernachtungen in der gewünschten Zimmerkategorie inkl.

• Genießer-Verwöhhnpensions-Arrangement:

reichhaltiges Frühstücksbuffet, exquisites 4- oder 5-gängiges Abendmenü mit Wahlmöglichkeit, Salatbuffet und regionalem Käsebrett

• **Haller's Genuss²:** Nachmittags-Snack mit hausgemachten Kuchen, Salat und Suppe

• **Baden und Relaxen:** 1.500 m² ALPIN-SPA mit Infinity-Außenpool, Saunahaus, modernem Fitness-Studio und Teilnahme am wöchentlichen Well-being-Programm

+ HALLER'S GENIESSERPAKET SPEZIELL FÜR SIE:

- Österr. Traditionssekt bei Anreise am Zimmer
- Gourmetmenü mit österreichischer Weinbegleitung
- „Österreich kocht“ – das Kochbuch für besondere Rezeptideen zu Hause
- Kaiserschmarren-Partie – österreichischer Kaiserschmarren aus der Hauspatisserie
- Eine Sportmassage bei Physiotherapeut Winfried Berger
- Eine ayurvedische Ganzkörpermassage bei Körpertherapeutin Andrea

ab € 600,- pro Person.

Weitere attraktive Pauschalen auf www.hallers.at

HOTEL

****S-Kategorie, 112 Betten (Zimmer, Suiten). 1.500 m² Wellnessbereich: Außen- und Innenpool, Bade-, Sauna- und Ruheraum mit Panoramablick, Massage- und Therapie, Ayurveda, Beauty, Cardio- und Fitnessraum, Sonnenterrasse und Liegewiese, Kinderspielzimmer, À-la-carte-Restaurant, Weinbar mit Lounge, Vinothek, Garage und Parkplätze.

RESTAURANT

120 Pl., Terrasse. **Küche:** 12–14 und 18.30–20.30 Uhr.

Ruhetage: Mo, Di.

Auszeichnungen: 

GENIESSER-VERWÖHNPENSION

Großzügiges, regionales Frühstücksbuffet mit Teebar. Täglich 14–16 Uhr hausgemachte Kuchen, Salate und eine Suppe. 4- bis 5-gängige Abendmenüs mit Wahlmöglichkeiten, regelmäßig Themenabende (Vorspeisen-, Strudel- und Käsebuffet etc.).

ADRESSE

Haller's Genießerhotel **S**

Familie Haller

6993 Mittelberg im Kleinwalsertal

Von-Klenze-Weg 5 – ÖSTERREICH

T +43 (0) 55 17 / 55 51 · F +43 (0) 55 17 / 38 00

info@hallers.at · www.hallers.at

Betriebsferien: 28. April bis 29. Mai 2019.



Fotos: Rote Wand (3)

In einem malerischen Seitental des mondänen Ferienortes Lech am Arlberg überzeugt Familie Walchs **ROTE WAND** mit hinreißenden Gourmetkreationen, purer Entspannung, moderner Gastlichkeit und spannendem Aktiv-Programm.

WOHNEN

Eine einzigartige Atmosphäre prägt das aus 6 Häusern bestehende 4-Sterne-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 Komfortzimmer und Suiten mit enormem Wohlgefühl-Charakter bereit. Der Wellnessbereich „red spa“ bietet auf 1.500 m² eine Sauna- und Relaxwelt vom Allerfeinsten, unter anderem mit Ladies-Spa, topmodernem Fitness-Center sowie beheiztem Innen- und Außenpool.

GENIESEN

Feinschmecker sind bei Familie Walch natürlich bestens aufgehoben. Dafür garantiert die mehrfach ausgezeichnete Küchenmannschaft, sowohl im Haus als auch im Kuchiklub und der Kochschul im alten Schualhus vis-à-vis. Hinter der authentisch sanierten Fassade des ehemaligen Zuger Schulhauses macht der regionale Genuss Schule. Auf höchstem Niveau präsentieren sich exklusive Gourmetmenüs mit Getränkebegleitung. Während der Sommersaison besteht 1 x pro Woche die Möglichkeit, selbst zum Kochlöffel zu greifen und sich in die Geheimnisse der Haubenküche einweihen zu lassen.

LECH AM ARLBERG – VORARLBERG



1



2



3

Fotos: Bläha (2)

- 1 | Herzliche Gastgeber: Natascha und Joschi Walch.
- 2 | Kulinarik auf höchstem Niveau am Rote Wand Chef's Table.
- 3 | Genuss macht Schule in der Kochschul im alten Schualhus.

EXTRAS FÜR GENIESSER

- Sommer: Genussvolles All inclusive-Arrangement inkl. der meisten Getränke
- Winter: Legendäres Fondue-Menü (ausgenommen Sonntag)
- Golfrestaurant „Holz, Eisen & Butter“



ERLEBEN

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

PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN mit Genießer-Halbpension im Winter ab € 198,- (DZ) bis € 445,- (Suite) p. P.

ÜN mit All inclusive Genießer-Arrangement im Sommer ab € 171,- (DZ) bis € 293,- (Suite) p. P.

WINTER-OPENING (6. 12. bis 21. 12. 2018)

3 Nächte buchbar inkl. ein Gourmetabend am Chef's Table
pro Person ab € 695,-.

ROTE WAND-PAKET (6. 12. bis 21. 12. 2018)

5 Nächte buchbar inkl. ein Gourmetabend am Chef's Table
pro Person ab € 1.051,-.

KENNENLERTAGE (6. 12. bis 21. 12. 2018)

4 Nächte buchbar pro Person ab € 713,-.

Weitere Infos und Pauschalen auf www.rotewand.com

HOTEL

****-Kategorie, 130 Betten (12 Familien-Lodges, 3 Familien-Suiten, 6 Junior-Suiten, 28 Komfortzimmer). Modernes Spa, u. a. mit Außen- und Innenpool, Saunen, Dampfbad, Beauty-Salon, Massagen. Kinderbetreuung (ab 3 J.) mit Out- und Indoor-Programm, Kinderclub, Spielraum, Teenie-Zone, Spielplatz. Haus- und Aktiv-Programm (Sommer: geführte Wanderungen, Yogakurse etc.), Parkplätze.

SCHUALHUS MIT JAUSENSTUBE

tägl. außer Betriebsferien
SCHUALHUS CHEF'S TABLE ganzjährig außer Betriebsferien Di bis Sa ab 19.30 Uhr, nur auf Vorbestellung.

FONDUESTUBE Dez. bis April Mo bis Sa 19–21 Uhr.

Auszeichnungen:  „Innov. Gastronom“ Falstaff 16, Nachhaltigkeits-Award, Innovationspreis Vorarlberg, „Ambiente Award“ Gault Millau 17, Lebenswerk Österr.

GENIESSER-ALL-INCLUSIVE-ARRANGEMENT

Sommer: reichhaltiges Frühstücksbuffet, Late-Lunch, 5-gängiges Gourmet-Abendmenü oder Themenbuffet inkl. ausgewählte Weine und Getränke bis 24 Uhr, Aktivprogramm, geführte Wanderungen, entspannen im Red Spa auf 1.500 m², Mountainbike-Verleih, Kinderbetreuung (So – Fr).

ADRESSE

Genießerhotel Alpen Sport Resort Rote Wand ****
Familie Walch

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

Betriebsferien: November 2018 sowie Mai und Juni 2019.



»Service Award 2018«
im Großen Restaurant-
& Hotelguide

Foto: Gerhard Berger

Benjamin Parth ist längst kein Unbekannter mehr, mischt er mit seinem Gourmetrestaurant Stüva im Genießerhotel **YSCLA** doch seit Jahren im Konzert der österreichischen Kochgrößen eindrucksvoll mit. Mit Sarah Falch hat er eine kongeniale Partnerin und leidenschaftliche Sommelière an seiner Seite.

WOHNEN

Inmitten des Wintersportmekkas Ischgl lädt Familie Parths 4-Sterne-Hotel zu erholsamen Urlaubstagen. Die geräumigen Komfortzimmer, ergänzt um vier Junior-Suiten und eine Suite, präsentieren sich überaus behaglich. Entspannt wird nach einem abwechslungsreichen Ferientag in der Vitaltherme mit finnischer Sauna, Biosauna, Infrarotkabine und Dampfbad. In der hauseigenen American-Bar Allegra werden raffinierte Cocktails gereicht, im Bistro Guxa genießt man Fondue, Raclette und Tiroler Wirtshausküche. Feinster Genuss für Hotelgäste ist mit der Verwöhn-Halbpension ebenso garantiert.

GENIESEN

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



Foto: Joerg Lehmann



3

Foto: Philipp Jochum (3)



4

- 1 | Einladend und stylish: Das 3-Hauben-Restaurant Stüva.
- 2 | Gastgeber und Spitzenkoch Benjamin Parth mit Sarah Falch.
- 3 | Raffinierte Spitzen-Küche im Stüva.
- 4 | Rundum erneuert: der Weinkeller Celerina mit 9.000 Flaschen.

EXTRAS FÜR GENIESSER

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



ERLEBEN

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

PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN inkl. Verwöhn-HP im Winter € 130,- bis € 290,- p. P.
 ÜN inkl. Frühstück im Sommer € 75,- bis € 90,- p. P.
 ÜN inkl. Verwöhn-HP im Sommer € 80,- bis € 110,- p. P.

Attraktive Herbst- und Winterpauschalen, unter anderem mit Verwöhn-HP, Tages-Skipässe etc. auf: www.yscla.at

LAST MINUTE-NEWS!

Benjamin Parth wurde vom Guide Gault Millau als „Koch des Jahres 2019“ ausgezeichnet!



Foto: Joerg Lehmann

HOTEL

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

RESTAURANT

30 Pl. im À-la-carte-Restaurant Stüva, Terrasse. Bistro Guxa: u. a. Raclette und Fondues nach Wunsch.

Küche Stüva: 19–21.30 Uhr. **Ruhetage:** variabel

Auszeichnungen: 🍴🍴🍴 ⭐⭐⭐⭐⭐ 🍷 🍴

Bertelsmann „Aufsteiger des Jahres 2014“, La Vanguardia 18 (v. 20) Pkt., Schlemmeratlas 3 Löffel und „Top 20 Köche Österreich 2017“, Bertelsmann „Service Award 2018“.

GENIESSER-VERWÖHNPENSIION

Langschläfer-Frühstück vom großzügigen Buffet bis 11 Uhr, Spätaufstehern wird das Frühstück bis 16 (!) Uhr in der Hotelhalle serviert; Nachmittagsjause und abends raffinierte Gourmetmenüs aus Benjamin Parths 3-Hauben-Küche.

ADRESSE

Genießerhotel Yscla ****

Familie Parth

6561 Ischgl · Dorfstraße 73 – ÖSTERREICH

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

info@yscla.at · www.yscla.at

Betriebsferien: Mitte September bis Ende November 2018 und Anfang Mai bis Anfang Juli 2019.



Fotos: Schalber (3)

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

WOHNEN

Die außergewöhnliche, 4.000 m² große Spa-Landschaft der Extraklasse erfüllt höchste individuelle Ansprüche, wie die Spitzenbewertung von 3 Lilien im Relax-Guide 2018 eindrucksvoll unterstreicht. Aber auch Kids finden im breit gefächerten Angebot, beispielsweise extra Familienhallenbad und -sauna oder Erlebnisfreibecken, 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).

GENIESEN

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



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

EXTRAS FÜR GENIESSER

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



ERLEBEN

Direkt vom Hotel geht es per unterirdischer Luftkissenbahn zur Seilbahnstation (Seilbahnen in Serfaus und Fiss im Sommer kostenlos) und von hier aus weiter in eine fantastische Bergwelt. Im Winter locken 212 Pisten- und 116 Loipenkilometer, Rodelbahnen, Fun- und Tubingpark, im Sommer stehen Wandern, Rad fahren, Klettern oder Nordic Walking auf dem Programm. Für Abwechslung sorgen die eigene Schalberalm mit Streichelzoo, Sommerrodelbahn, Sky-Swing, die „Murmli“-Wasserwelt oder ein Ausflug in die Zollfreizone Samnaun (Schweiz).

PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN mit Frühstück im DZ € 165,- bis € 300,- p. P.
 ÜN mit Genießer-HP im DZ € 180,- bis € 315,- p. P.

ADVENT IM SCHALBER (14. 12. bis 22. 12. 2018):

Innehalten und verwöhnen lassen – 7 stimmungsvolle Tage inkl. Schalber-Wellness-Verwöhnpension, 6-Tages-Skipass, ein vitalisierendes Kaiserbad für 2 Personen (pro Zimmer, Termin nach Absprache bis 15.00 Uhr) sowie Spiel- und Spaßprogramm zum Pauschalpreis **pro Person ab € 1.631,-**.

WELLNESS- & SPORTWOCHE (5. 1. bis 9. 2. 2019):

7 sportliche Tage inkl. Schalber-Wellness-Verwöhnpension, 6-Tages-Skipass, ein vitalisierendes Kaiserbad für 2 Personen (pro Zimmer, Termin nach Absprache bis 15.00 Uhr), freies Tennisspiel in der Halle (bis 16.00 Uhr gratis) sowie ein abwechslungsreiches Tagesprogramm zum Pauschalpreis **pro Person ab € 1.960,-**.

AYURVEDA PUR (14. 12. bis 22. 12. 2018 und 5. 1. bis 9. 2. 2019):

7 ÜN inkl. Schalber-Wellness-Verwöhnpension und ein Paket „Fernöstliche Entspannung – für Sie & Ihn“ (Abhyanga, Mukabhyanga, Garshan, Upanaha Svedana, Padabhyanga, Pantai Luar) zum Paketpreis **pro Person ab € 1.855,- (Dezember) bzw. ab € 1.995,- (Januar/Februar)**.

HOTEL

*****S-Kategorie, 200 Betten. 4.000 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, Tennis. **NEU:** Fun & Action Area auf über 1.000 m². Kinderbetreuung (ab 3 Jahren). Animations- und Hausprogramm. Seminarraum. Garage.

Auszeichnungen:

3 Lilien (18 Pkt.) im Relax-Guide 2018, „Travellers Choice Award 2014“, „Top-10-Wellnesshotel in Europa“ lt. GEO Saison 09, „Top-Wellness-Award 2009“ im Guide Gault Millau 2010.

GOURMET-VERWÖHNPENSIION

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

ADRESSE

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



Fotos: Hohenfels

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

TANNHEIMER TAL – TIROL



1



2



3

- 1 | Angenehm entspannen im Wellnessbereich.
- 2 | Gastgeber: Monika und Wolfgang Radi mit ihren Kindern.
- 3 | Ganzjährig beheizter Außenpool mit Panoramablick.

EXTRAS FÜR GENIESSER

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



ERLEBEN

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

PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN mit Frühstück € 105,- bis € 165,- p. P.
ÜN mit Halbpension inkl. Mittagessen und Nachmittagsbuffet € 150,- bis € 225,- p. P.

7 = 6 – SPAREN MIT DEM WINTERHIT

(6. 1. bis 27. 1. 2019)

7 Tage Aufenthalt zum Preis von 6 und viel Platz auf der Piste obendrein. Und das Beste: Die Skipässe sind inklusive. Preise auf Anfrage.

GENIESSERWOCHE

(6. 1. bis 3. 3. und 10. 3. bis 17. 3. 2019)

„Das süße Nichtstun ist auch im Winter schön“: 7 ÜN inkl. Verwöhnpension (tägl. Wahlmenüs ergänzt um eine große Auswahl aus der Wirtshauskarte) sowie wahlweise entweder ein Feinschmecker-Menü im Gourmetrestaurant „Tannheimer Stube“ oder ein Wellness-Gutschein **pro Person im Landhauszimmer „Himmelschlüssel“ € 1.155,-**.

KURZ WEG (6. 1. bis 3. 3. und 10. 3. bis 17. 3. 2019)

Buchbar von Sonntag bis Donnerstag: 4 ÜN inkl. Verwöhnpension sowie wahlweise entweder ein Feinschmecker-Menü im Gourmetrestaurant „Tannheimer Stube“ oder ein Wellness-Gutschein **pro Person im Landhauszimmer „Himmelschlüssel“ € 660,-**.

HOTEL

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

RESTAURANT

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

Auszeichnungen: 👤 👤 ⭐⭐⭐⭐ 🍷 🍴

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

VERWÖHNPENDION

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

ADRESSE

Hohenfels, das Genießerhotel ****

Familie Radi

6675 Tannheim · Kreuzgasse 8 – ÖSTERREICH

T +43 (0) 56 75 / 62 86 · F +43 (0) 56 75 / 51 24

info@hohenfels.at · www.hohenfels.at

Betriebsferien: Mitte November bis Mitte Dezember 2018 und Mitte April bis Anfang Mai 2019.



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

WOHNEN

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

GENIESSEN

Das Küchenteam rund um Hauben-Koch Thomas Stras-ser versteht sich blendend auf eine raffinierte Tiroler Alpen- und Wellnessküche, behutsam kombiniert mit internationalen Gourmetrends. Beste Produkte stammen aus der eigenen Landwirtschaft, von regionalen Bauern oder ausgewählten Sennereien. Hotelgäste kommen in den Genuss 6-gängiger Wahlmenüs, für À-la-carte-Gäste bildet die historische Post-Gourmetstube den perfekten, heimeligen Rahmen. Eine Klasse für sich ist die exzellente Weinauswahl mit 1.000 Positionen – von weltweiten Spitzenweinen bis zu frechen Kreationen.

ZUGSPITZ ARENA - TIROL



Fotos: Albin Niederstrasser (2)



Fotos: Günter Standl (4)

- 1 | Sympathische Gastgeber: Angelika & Franz Dengg & Kinder.
- 2 | Neues Zirbenholz-Panorama-Saunahaus mit Sole-Pool.
- 3 | Fantastischer Zugspitz-Blick von der Sonnenterrasse.
- 4 | Suiten mit kuscheligem Luxus-Wohnkomfort.

EXTRAS FÜR GENIESSER

- Exklusives Jagdgebiet am Fuße der Zugspitze
- Eigene Jagdhütte, regelmäßig Bergfrühstück & Brunch
- Sonnenterrasse (im Winter beheizt) als Logenplatz mit Zugspitz-Blick
- Fonduegenuss auf der Zugspitze (Aufpreis)



ERLEBEN

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

PREISE UND ARRANGEMENTS

Winter: Übernachtung in der Junior Suite A mit Gourmet-Vollpension € 169,- bis € 285,- p. P.

Sommer: Übernachtung in der Junior Suite A mit Gourmet-Vollpension € 165,- bis € 189,- p. P.

GOURMET-NIGHT (ganzjährig buchbar)

Von Mi bis Sa nach Verfügbarkeit: 1 Nacht inkl. einem 6-gängigen Gourmet-Menü und Tiefgaragenplatz in der Post Suite A (ab 42 m²) **p. P. ab € 228,-.**

ADULTS ONLY (2. 12. bis 21. 12. 2018)

Vorteil 5=4: 5 Nächte genießen und nur 4 Nächte bezahlen, Fixer Anreisetag: Sonntag. Buchbar ab 16 Jahren inkl. Wochenprogramm mit Weinverkostung (Aufpreis), Casinoabend, Gala-Dinner und Livemusik: 5 Nächte in der Post Suite A (ab 42 m²) **p. P. ab € 676,-.**

WINTERTRAUM 7=6

(6. 1. bis 13. 1. 2019 und 10. 3. bis 14. 4. 2019)

Vorteil 7=6: 7 Nächte genießen und nur 6 Nächte bezahlen. 7 Nächte in der Post Suite A (ab 42 m²) **p. P. ab € 1.146,-.**

Alle Pauschalen beinhalten:

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

HOTEL

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

Auszeichnungen: 3 Lillien Relax Guide 2018, Connoisseur Circle 2017 – unter die „222 Beste Hotels Österreichs“.

RESTAURANT

À la carte: Post-Gourmetstube & Sonnenterrasse.

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

Auszeichnungen: 🍷🌟🌟🌟🌟 🍷🍷🍷

GENIESSER-VOLLPENSION

Großes Frühstücksbuffet, u. a. Tiroler Bauernbrot, hausgemachte Kuchen, feinste Wurst- und Käsesorten, Bio-Freiland-eier, Bio-Müslibuffet, Front-Cooking uvm; Mittagsküche mit Suppen, Salaten, Snacks, Kuchen, Strudeln, Tee, Kaffee etc; abends 6-gängiges Wahlmenü (regelmäßig Dessertbuffet, Gala-Dinner, Küchenparty).

ADRESSE

Genießerhotel Post Lermoos **S · Familie Dengg**
6631 Lermoos · Kirchplatz 6 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 56 73 / 22 81
welcome@post-lermoos.at · www.post-lermoos.at
Betriebsferien: keine



1

Fotos: alp-line.at

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

WOHNEN

Familie Gründlers 4-Sterne-Hotel verfügt über gemütlichen Wohnkomfort in Zimmern und Suiten, die nach verschiedenen kulinarischen Themen wie Safran oder Kirsche benannt und eingerichtet wurden. Die 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 zum Entspannen, der zugleich eine herrliche Fernsicht eröffnet.

GENIESEN

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



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

EXTRAS FÜR GENIESSER

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



ERLEBEN

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

PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN im DZ mit Genießer-HP € 91,- bis € 121,- p. P. zuzüglich OT (€ 3,- p. P./Tag)
 ÜN in der Suite mit Genießer-HP € 116,- bis € 140,- p. P./Tag zuzüglich OT

GENIESSERTAGE IM KULINARIKHOTEL

(ganzjährig buchbar außer Weihnachten und Silvester)
 3 oder 4 ÜN von So bis Do oder Do bis So inkl. Genuss-Frühstück „er.Leben“, mehrgängige Abend-Wahlmenüs aus der ausgezeichneten „Alpin-Aromaküche“, 1x Genießer Menü im 2-Hauben-Restaurant „Gründler's Gourmetstüberl“, kostenloser Regions- bzw. Skibus, flauschige Bademäntel und -schuhe am Zimmer, Entspannung im Alpinaria Saunabereich
p. P. im DZ „Rofanblick“ € 355,-; im DZ „Christlumblick“ € 385,-; in der Kulinarik-Suite € 445,-.

AUSZEIT ZUM GENIESSEN

(ganzjährig buchbar außer Weihnachten und Silvester)
 3 ÜN inkl. Genuss-Frühstück „er.Leben“, süße Nascherei & Prickelndes am Zimmer, 1x traditionelles Wirtshausmenü in 4 Gängen, 1x mehrgängiges Abend-Wahlmenü aus der ausgezeichneten Alpin-Aromaküche, 1x Genussmenü in „Gründler's Gourmetstüberl“ in 6 Gängen, flauschige Bademäntel und -schuhe am Zimmer, Entspannung im Alpinaria Saunabereich
p. P. im DZ „Rofanblick“ € 339,-; im DZ „Christlumblick“ € 359,-; in der Kulinarik-Suite € 399,-.

HOTEL

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

RESTAURANT

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

Auszeichnungen: 🏆🏆🌟🌟🌟🌟🍷🍷🍷

3 Bestecke (Gourmetstüberl) und 2 Bestecke (Wirtshaus) sowie „Top 20 Köche Österreich 2017“ im Schlemmer Atlas, Goldenes Teeblatt 2015, Tiroler Weinwirt 2013 und Tiroler Genusswirt 2009.

GENIESSER-HALBPENSION

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

ADRESSE

Kulinarik- & Genießerhotel Alpen ****
Familie Gründler
6215 Achenkirch Nr. 35 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 52 46 / 68 00 · F +43 (0) 52 46 / 68 00-4
hotel@kulinarikhotel-alpin.at · www.kulinarikhotel-alpin.at
Betriebsferien: 12. November bis 14. Dezember 2018 und 1. bis 18. April 2019.



Fotos: Petr Blaha (2)

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

WOHNEN

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

GENIESEN

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

TUX IM ZILLERTAL - TIROL



2



Foto: Ewald Kraxner



3

Foto: TIROLERIN/Grasser, die rekord

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

EXTRAS FÜR GENIESSER

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



ERLEBEN

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

PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN mit Frühstück im DZ ab € 76,50 p. P.

ÜN mit ¾-Genießerpension im DZ ab € 96,50 p. P.

SKIGENUSS PUR (24. 10. bis 20. 12. 2018)

3 oder 4 ÜN inkl. ¾-Genießerpension, 3-Tages-Super-Skipass mit Gletscher, allen Inklusivleistungen, relaxen im großzügigen Spa- und Wellnessbereich und gratis Tuxer Skibus.

Do bis So p. P. im DZ ab € 436,50 bzw.

So bis Do p. P. im DZ ab € 519,-.

SKI-GOURMET-WOCHE (24. 11. bis 15. 12. 2018, 5. 1. bis 26. 1. 2019 und 30. 3. bis 13. 4. 2019)

7 ÜN inkl. ¾-Genießerpension, 6-Tages-Super-Skipass mit Gletscher, allen Inklusivleistungen, relaxen im großzügigen Spa- und Wellnessbereich und gratis Tuxer Skibus p. P. im DZ ab € 892,- (Termine I und III) bzw. ab € 938,- (Termin II).

FIRNWOCHEN (9. 3. bis 30. 3. 2019)

7 ÜN inkl. ¾-Genießerpension, 6-Tages-Super-Skipass mit Gletscher, allen Inklusivleistungen, relaxen im großzügigen Spa- und Wellnessbereich und gratis Tuxer Skibus p. P. im DZ ab € 956,-

Alle Pauschalen exkl. Ortstaxe € 1,80 p. P./Tag (ab 15 J.).

HOTEL

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

RESTAURANT

Moderne Kaminstube (40 Pl.) und Tiroler Stube mit 4 Tischen. Terrasse, Hausbar, Nichtraucherzone, begehrter Weinkeller. Küche: 18.30–20.30 Uhr. Ruhetage: Mo, Do.

Auszeichnungen: 

¾-GENIESSERPENSION

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

ADRESSE

Bruggers Genießerhotel Lanersbacherhof ****

Familie Brugger

6293 Tux im Zillertal · Lanersbach 388 – ÖSTERREICH

T +43 (0) 52 87 / 87 256 · F +43 (0) 52 87 / 87 453

info@lanersbacherhof.at · www.lanersbacherhof.at

Betriebsferien: Oktober 2018 und Mitte April bis

Ende Juni 2019.



Foto: Petr Blaha

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

WOHNEN

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

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 (13–17 Uhr) und als abendliches Highlight das individuell zusammengestellte 5-gängige Genießermenü – mit 6 Menüs zur Wahl. Für die passende Weinbegleitung sorgt Diplom-Sommelière Theresa Egger.



Fotos: Daniel Zangert (2)



3

- 1 | Romantisches Vollmondschwimmen bei sagenhaftem Panorama.
- 2 | Gastgeber Theresia & Siegfried Egger mit ihren Kindern Theresa (re) sowie Stefan mit seiner Gattin Christa.
- 3 | Ausgezeichnete Küche in heimelig-rustikalem Rahmen.

EXTRAS FÜR GENIESSER

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



Foto: Andreas Pollok

ERLEBEN

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

PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN mit Wellness-Genießerpension im DZ ab € 170,- p. P.

THERESA-KURZWOCHE

Für Kurzentzschlossene und zwischendurch. 5 ÜN inkl. Wellness-Genießerpension (reichhaltiges Frühstücksbuffet, 13 bis 17 Uhr Buffet mit Salaten, warmen Speisen, Suppentöpfen, hausgemachten Kuchen und Eiscreme, Kaffee, Tee, alkoholfreien Getränken; am Abend täglich abwechslungsreiche Karte mit 5-gängigem Wahlmenü), allen THERESA-Inklusivleistungen, einem entspannenden Nachtkerzenöl-Cremebad und einer wohltuenden Massage (25 min) **pro Person ab € 895,-.**

GENIESSER-TAGE

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

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

pro Person ab € 360,-.

HOTEL

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

Auszeichnungen: 3 Lilien im Relax-Guide 2018 (17 Pkt.), „Exzellenz 2017“ von TripAdvisor und „Quality Selection 2017“ von Holiday Check.

WELLNESS-GENIESSERPENSION

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

Ausgezeichnet durch das AMA-Gastrosiegel.

ADRESSE

THERESA Genießer- & Wellnesshotel **Superior Familie Egger**
6280 Zell im Zillertal · Bahnhofstr. 15 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 52 82 / 22 860 · F +43 (0) 52 82 / 42 35
info@theresa.at · www.theresa.at
Betriebsferien: Mitte November bis Mitte Dezember 2018 und Mitte April bis Mitte Mai 2019.



Fotos: Der Bär (4)

Mit Blick auf die prächtige Tiroler Gebirgskulisse des Wilden Kaisers vereint das Genießerhotel **DER BÄR** ein umfangreiches Wellness- und Freizeitangebot, feine Küchenerlebnisse und edel-ländliche Wohnkultur zu höchstem Feriengenuss – seit heuer mit neuen Attraktionen.

WOHNEN

Familie Windisch und ihr Genießerhotel Der Bär in Ellmau heißen Gäste mit typischer Tiroler Gastfreundschaft und in idyllischer Lage samt herrlicher Aussicht auf das mächtige Massiv des Wilden Kaisers willkommen. Dezent alpiner Chic prägt die geräumigen Zimmer und Suiten, zu denen sich nun weitere neue Zimmereinheiten gesellen – unter anderem samt sensationellem 360°-Rundumblick! Auch die Wellness-Oase erhielt exklusiven Zuwachs in Form eines modernen Badehauses samt Ruhebereich sowie einem verbundenen In- und ganzjährig beheizten Outdoor-Infinity-Pool.

GENIESEN

Das traditionell und familiär geführte Haus 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 Josef Seebacher. 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.



1



2



3

Foto: Günter Standl



4

Foto: Michael Huber

- 1 | Großzügigkeit prägt Komfortzimmer und Suiten.
- 2 | Andreas und Ursula Windisch.
- 3 | Heimeliges Wohlfühlambiente für die Hauben-Küche.
- 4 | Jüngstes Highlight: Badehaus samt Infinity-Panorama-Pool.

EXTRAS FÜR GENIESSER

- Weinverkostungen und Küchenparties
- Private-Dining im Kronenstüberl
- Geführte Schneeschuhwanderungen und Skisafari
- Eisstockschießen und Rodeln mit Familie Windisch



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 Wintersportler in der SkiWelt Wilder Kaiser/Brixental auf 279 Pistenkilometern die neue Dimension des Skifahrens. Darüber hinaus locken sehenswerte Ausflugsziele, wie beispielsweise Kufstein mit seiner Riedel-Glas-Manufaktur (15 km) oder die zauberhafte Glasstadt Rattenberg (35 km).

PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN mit Frühstück im DZ während der Wintersaison

€ 140,- bis € 350,- p. P.

ÜN mit Gourmet-HP im DZ während der Wintersaison

€ 165,- bis € 375,- p. P.

„WOCHENEND“-PAUSCHALE & „START IN DIE WOCHE“-PAUSCHALE

3 oder 4 Tage (So bis Do oder Do bis So) inkl. Genusspension, einer Flasche österreichischen Wein am Zimmer sowie sämtlichen Bären-Leistungen

pro Person ab € 543,-.

7 TAGE SKIURLAUB inkl. KITZBÜHELER-ALPEN-SKIPASS

Eine Woche Bärenurlaub inkl. 7 Tage Genusspension, einer Sportmassage und 6-Tages-Skipass für die Kitzbüheler Alpen (inkl. Wilder Kaiser/Brixental und Kitzbühel)

pro Person ab € 1.450,-.

7 NÄCHTE – 6-TAGE-SKI(S)PASS

Eine Woche Bärenurlaub inkl. 7 Tage Genusspension und 6-Tages-Skipass für die Skiwelt Wilder Kaiser/Brixental

pro Person ab € 1.335,-.

SKIURLAUB FÜR GENIESSER

Eine Woche Bärenurlaub inkl. 7 Tage Genusspension sowie 5 in 7-Tages-Skipass für die Skiwelt Wilder Kaiser/Brixental, einer Weinverkostung und einer Sportmassage

pro Person ab € 1.400,-.

HOTEL

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

RESTAURANT

Gediegenes Hotelrestaurant mit abgetrennter Bauernstube und Hochzeitsstube sowie neuem Kamin- und Gartenrestaurant. Terrasse, Cocktaillbar, Nichtraucherzone, Zigarrendepot.

Küche: 19–21 Uhr. **Kein Ruhetag.**

Auszeichnungen:  

Falstaff-Neueinsteiger des Jahres 2013.

GENUSS-PENSION

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

ADRESSE

**Genießerhotel Der Bär
Familie Windisch**

6352 Ellmau · Kirchbichl 9 – ÖSTERREICH

T +43 (0) 53 58 / 23 95 · F +43 (0) 53 58 / 23 95-56

info@hotelbaer.com · www.hotelbaer.com

Betriebsferien: 4. November bis 20. Dezember 2018 und Mitte/Ende März bis Mitte Mai 2019.



Fotos: Unterlechner (3)

ADULTS
ONLY

Im Herzen der Kitzbüheler Alpen verwöhnt das 4-Sterne-Genießerhotel **UNTERLECHNER**, Tirols kleinstes Ü14-Erwachsenenhotel, mit einer überaus charmant-familiären Atmosphäre – raffinierte Esskultur und feine Small-Wellness in den Tiroler Bergen inklusive.

WOHNEN

Ruhe und Entspannung inmitten einer prächtigen Landschaftskulisse und fern des Alltagstrubels wird in dieser sympathischen, sehr herzlich geführten „Adults only“-Ferienadresse groß geschrieben. Liebe zum Detail prägt Komfortzimmer und großzügige Chalet-Suiten. Highlight ist die Garten- und Wellness-Suite samt Privatgarten, Infrarot-Sauna, beheiztem Jacuzzi und direktem Zugang zum romantischen „Außen-Living-Pool“. Dieser ist das jüngste Schmuckstück des Relaxbereiches, u. a. mit Panorama-Hallenbad, Garten-Zirbensauna, Felsen-Kräuterbad, Bio-Sauna sowie Kosmetik und Massage.

GENIESSEN

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



Fotos: Felsch Fotodesign (2)



3

- 1 | Gastgeber Andreas, Christian und Sabine Unterlechner.
- 2 | Wohlig warmer Hallenpool mit herrlichem Panorama.
- 3 | Nachhaltige Regionalität prägt die Spitzenküche.

EXTRAS FÜR GENIESSER

- Wochenprogramm mit Hausfeiertag, Champagner-Tag, Weinverkostung u.v.m.
- KochArt-Mitglied: Rückbesinnung auf Regionalität und Nachhaltigkeit
- Alle 23 Edelbrand-Sorten des Spitzenbrenners Rochelt
- Ab Dezember 2018 Wein-Stadt mit über 200 Weinen



ERLEBEN

Im Pillerseetal, der schneereichsten Region Europas bis 1.000 m, fühlen sich Langläufer bei über 150 Loipen-km bestens aufgehoben, und der Einstieg beim Hotel eröffnet ein Eldorado für Langlauf-Fans. Für Skifahrer gibt es vor der Haustür ein kleines, feines Skigebiet, zudem ist eines der größten Österreichs, der „Skicircus Saalbach Hinterglemm Leogang Fieberbrunn“ rasch erreicht. Dazu bietet die Ferienregion mit ihren zauberhaften Natur- und Bergseen eine große Vielfalt an Wander- und Spazierwegen sowie Rad und E-Bike-Touren. Beste Voraussetzungen für Golfer: 15 Top-Anlagen in der Nähe.

PREISE UND ARRANGEMENTS

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

WEINREISE & GOURMET-WOCHE

(14. 10. bis 21. 10. 2018)

Exklusive Wein- & Gourmetwoche inkl. einer Weinreise in die Wachau und in das Burgenland zum Weingut Leo Hillinger mit den Gastgebern Christian und Andreas!

1 Woche p. P. ab € 1.220,-.

AUSZEIT FÜR GENIESSER

Genussvolle Momente in den Kitzbüheler Alpen inkl. Naturentdeckungen, Wellness- und Kulinarik-Highlights.

3 ÜN p. P. ab € 474,-.

SKIFAHREN EXKLUSIV – DAS TOPANGEBOT

Nur „einen Katzensprung“ vom Hotel entfernt bieten Österreichs Top-Skigebiete den ultimativen Winterspaß.

7 ÜN p. P. ab € 910,-.

HAHNENKAMM KITZ DE LUXE

Die Streif, das legendäre Hahnenkammrennen und das glitzernde Kitzbühel üben eine besondere Anziehungskraft aus – eintauchen in die Welt der Stars und Sternchen.

7 ÜN p. P. ab € 1.610,- inklusive vieler exklusiver Extras.

HOTEL

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

RESTAURANT

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

Ruhetage: So bis Mi.

Auszeichnungen:

Mitglied bei den KochArt-Wirten.

GENIESSER-¾-PENSION

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

ADRESSE

Romantik- & Genießerhotel Unterlechner ****

Fam. Unterlechner

6392 St. Jakob in Haus · Reith 23 – ÖSTERREICH

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

anfrage@unterlechner.com · www.unterlechner.com

Betriebsferien: Ende Oktober bis Anfang Dezember.



Fotos: Tristachersee (3)



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

WOHNEN

Im Winter ist der Platz am Tristachersee ein ganz besonderes Hideaway – eingerahmt von zugefrorenem See und romantischem Winterwald. Der Wellnessbereich mit Dampfbad, finnischer Sauna, Infrarotkabine und Indoor-pool garantiert feines Wohlfühlangebot; bei den beiden Masseuren Angelika und Klaus wiederum befindet man sich in besten Händen. Heimeliger Wohnkomfort prägt die schmucken See-Studios mit direktem Blick zum See. Natürlich präsentieren sich auch die anderen Wohneinheiten, wie Studios und Junior-Suiten, auf neuestem Stand.

GENIESSEN

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



2



3

Foto: Martin Luggler



4

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

EXTRAS FÜR GENIESSER

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



Foto: Hans Groder

ERLEBEN

Im Winter tummeln sich Eisläufer und Eisstockschtützen auf dem zugefrorenen See. Dazu laden am und um den See viele geräumte Wege zum romantischen Winter-spaziergang (Tipp: Fackelwanderungen). Für Sportliche geht es bei den Schneeschuh-Wanderungen durch tiefverschneite Almgebiete. Hotelgäste bringt ein Gratis-Skibus in die Skigebiete Hochstein und Zettlersfeld. NEU: Das Skigebiet der Sextner Dolomiten (ca. 20 min) mit grandiosem Ausblick auf das Weltnaturerbe der Südtiroler Bergwelt. Auch für Langläufer bieten die Osttiroler Hochtäler ein wahres Eldorado.

PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN mit Genießer-HP im Studio (30 m², Balkon)
pro Person und Tag ab € 119,-

WINTER WELLNESS ZUCKERL 4=3

4 Tage inkl. Hauben-Genießer-Halbpension und einer Ganzkörpermassage (55 Min.) **im Studio pro Person ab € 332,-.**

SKIFAHREN IN OSTTIROL 7=6

7 Tage inkl. Hauben-Genießer-Halbpension und 6-Tages-Skipass **im Studio pro Person ab € 776,-.**

SCHNEEFLOCKE 4=3

4 Tage inkl. Hauben-Genießer-Halbpension und 3-Tages-Skipass **im Studio pro Person ab € 399,-.**

TRISTACHERSEE SPEZIAL

7 Tage inkl. Hauben-Genießer-Halbpension (mit verschiedenen kulinarischen Höhepunkten), 2 klassischen Teil- oder Fußreflexzonenmassagen (25 Min.) und 2 klassischen Ganzkörpermassagen (55 Min.) **im Studio pro Person ab € 718,-.**

HOTEL

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

RESTAURANT

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

Kein Ruhetag.

Auszeichnungen:

GOURMET-GENIESSER-HALBPENSION

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

ADRESSE

Genießer-Parkhotel Tristachersee **S**
Familie Kreuzer
9908 Amlach/Lienz · Tristachersee 1 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 48 52 / 67 666 · F +43 (0) 48 52 / 67 699
parkhotel@tristachersee.at
www.parkhotel-tristachersee.at
Geöffnet: Mitte Dezember 2018 bis März 2019 und Mai bis Oktober 2019.



Fotos: Ferdinand Neumüller

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

WOHNEN

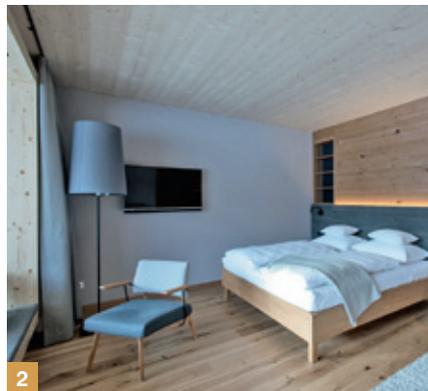
„Nur wer genießt, bleibt genießbar“ heißt es bei Familie Müller, die in ihrem 4-Sterne-Landhotel am Weißensee und im Herzen eines nebelfreien Kärntner Sonnehochtals nachhaltigen Genuss selbst aufs Höchste zelebriert. Seit Winter gesellen sich viele spannende Neuheiten dazu, wobei man darauf achtete, nicht größer zu werden, sondern mehr Platz zu schaffen. So bekamen die bestehenden Komfortzimmer und Suiten etwas Zuwachs, es entstanden ein schmuckes Restaurant sowie eine Bar- und Genusszone, und die Wellness wurde um Panoramasauna, Ruheraum, Massage- und Behandlungsräume erweitert.

GENIESSEN

Ehrlich, einfach gut und dabei stets fest geerdet – die 3-Hauben-Küche von Hannes Müller vermag in allen Belangen zu begeistern, wobei er seine Gerichte am liebsten „unplugged“ am Holzherd kreiert. Einen Schwerpunkt bildet die namensgebende Forelle aus dem Weißensee, etwa im Baumharz geräuchert. Neben selbst gepflückten Kräutern und Blüten stammen die Produkte von sorgfältig gewählten Produzenten aus der Region, die das Thema „Genuss“ genauso leben wie Familie Müller. Hervorragend bestückt präsentiert sich auch die Weinauswahl.



1



2



3

- 1 | Neue Bühne für die 3-Hauben-Küche.
- 2 | Moderner Komfort mit Kuschelfeeling.
- 3 | Herzliche Gastgeber: 3 Generationen Familie Müller.

EXTRAS FÜR GENIESSER

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



Foto: Joerg Lehmann

ERLEBEN

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

PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN mit Frühstück im DZ € 90,- bis € 125,- pro Person
 ÜN mit Genießer-¾-Pension im DZ € 109,- bis € 143,- pro Person

kurzgenussFORELLE (ganzjährig buchbar)

Jederzeit buchbar: 1 genussvolle Nacht inkl. Nachmittagsjause am Anreisetag (bei vitaminreichen Salaten, pikantem Snack und hausgemachten Mehlspeisen), Begrüßungs-Champagner am Kamin oder auf der Terrasse, 6-Gang-De-gustationsmenü mit feiner Weinbegleitung, reichhaltiges Frühstücksbuffet am Abreisetag sowie Honig-Kochbuch für zu Hause **pro Person ab € 184,-**.

schneezauberFORELLE (6. 1. bis 11. 3. 2019)

Vielfältige Möglichkeiten abseits von Skipisten und Wintertrubel – mit Langlaufen, Skifahren für Genießer, Eislaufen auf der größten Natureisfläche Europas, Rodeln u.v.m.:
 7 oder 3 Nächte inkl. Genießer-¾-Pension (Frühstücksbuffet, Nachmittagsjause mit vitaminreichen Salaten, pikantem Snack und hausgemachten Mehlspeisen sowie genussvollem Abendmenü), Lang- oder Eisschnelllauf-Leihausrüstung für 5 bzw. 2 Tage und eine Winter-Sport-Massage
pro Person ab € 879,- (7 Nächte) bzw. ab € 399,- (3 Nächte).

HOTEL

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

RESTAURANT

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

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

Auszeichnungen: 

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

GENIESSER-¾-PENSION

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

ADRESSE

Genießer-Landhotel Die Forelle ****

Familie Müller

9762 Techendorf 80 · Weißensee – ÖSTERREICH

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

info@dieforelle.at · www.dieforelle.at

Betriebsferien: Mitte Oktober bis Mitte Dezember 2018 und Mitte März bis Anfang Mai 2019.



Fotos: Franz Gerdl (4)

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

WOHNEN

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

GENIESEN

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

SEEBODEN/MILLSTÄTTER SEE - KÄRNTEN



1



2



3

- 1 | Gastgeber Karo und Sigi Moerisch mit ihren beiden Kindern.
- 2 | Feine Spezialitäten aus dem Restaurant „Die Ess-Klasse“.
- 3 | Rasch erreicht: Feines Skigebiet am Goldeck.

EXTRAS FÜR GENIESSER

- „Art & Food“-Festival
- Regelmäßig Weinbegleitung durch persönlich anwesende Winzer
- ¼-Gourmet-Verwöhnpension



Foto: Petr Bláha

ERLEBEN

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

PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN im DZ mit Frühstück € 90,- bis € 130,- p. P.

ÜN im DZ mit ¼-Verwöhnpension € 115,- bis € 170,- p. P.

ROMANTISCHE BERGWEIHNACHT

(21. 12. bis 26. 12. 2018)

5 Übernachtungen inkl.

- ¼-Gourmet-Verwöhnpension
 - Galadinner am 24. und 25. Dezember
 - romantische Bergweihnacht mit Männerchor
- p. P. im schönen DZ € 650,-.**

GOLF ZUM NULLTARIF

(13. 4. bis 1. 5. und 13. 10. bis 4. 11. 2019)

5 Übernachtungen inkl.

- ¼-Gourmet-Verwöhnpension
 - 3x Greenfee im Golfclub Kärnten
 - Golfcart am GC Millstätter See ab Hotel
- p. P. im schönen DZ € 650,-.**

GENIESSERTAGE „DE LUXE“

(ganzjährig buchbar für Genießerhotel-Gäste)

10 % Bonus: Ab 3 Übernachtungen inkl. ¼-Gourmet-Verwöhnpension.

Nicht kombinierbar mit Pauschalen. **Code: „Genießer“.**
Weitere Infos auf Anfrage.

HOTEL

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

RESTAURANT

Restaurant im Landhotel und À-la-carte-Restaurant „Die Ess-Klasse“ im Moerisch mit je 20 Innen- und Außenplätzen.

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

Auszeichnungen:

¼-GOURMET-VERWÖHNPENSION

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

ADRESSE

Genießerhotel Das Moerisch **S**

Familie Moerisch

9871 Seeboden · Tangern 2 – ÖSTERREICH

T + 43 (0) 47 62 / 81 372 · F + 43 (0) 47 62 / 81 372-8

info@moerisch.at · www.moerisch.at

Betriebsferien: Anfang November bis Mitte Dezember 2018 und Mitte März bis Mitte April 2019.



Fotos: Zupanc (2), Blaha/Karnerhof

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

FAAKER SEE – KÄRNTEN



2



3



4

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

EXTRAS FÜR GENIESSER

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



ERLEBEN

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

PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN mit Frühstück im DZ ab € 91,- (Tagespreis) p. P.
ÜN mit Halbpension im DZ ab € 121,- (Tagespreis) p. P.
bzw. ab € 728,- (Wochenpreis) p. P.

KARNERHOF SCHNUPPERTAGE

3 Übernachtungen (Do bis So) oder 4 Übernachtungen (So bis Do) inkl. Halbpension und Karnerhof-Verwöhnleistungen, eine Rückenmassage (25 Min.), eine Paraffin-Handpackung mit Wirkstoffcreme und ein Solarium-Jeton

pro Person im Doppelzimmer ab € 393,- für 3 Nächte und
pro Person im Doppelzimmer ab € 412,- für 4 Nächte.

GOLF BIRDIE

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

pro Person im Doppelzimmer ab € 540,-.

SEEROMANTIK WELLNESS-WOCHE

7 Nächte mit Halbpension und Karnerhof-Verwöhnleistungen, davon einmal eine kulinarische Genussreise im Gourmetrestaurant Götzlstube. Wohltuende Anwendungen in der Karnerhof-Beauty: 1 Pediküre mit Kräuterfußbad und Fußmassage (60 Min.), 1 Gesichtsbildung (90 Min.), 1 Ganzkörperpeeling (30 Min.)

pro Person im Doppelzimmer ab € 938,- für eine Woche.

GREENFEE-SPECIAL von 8. 10. bis Saisonende und von Saisonstart bis 30. 4. 2019: 2 Personen spielen, 1 Person zahlt, Kinder bis 14 Jahre golfen gratis!

HOTEL

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

RESTAURANT

35 Pl. im À-la-carte-Restaurant Götzlstube, 40 auf der Seepanorama-Terrasse. Hausbar, Weinkeller.

Küche: Di bis Sa 18–21 Uhr. **Ruhetage:** So, Mo.

Auszeichnungen: 

GENIESSERPENSION

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

ADRESSE

Hotel Karnerhof **S · Familie Melcher**
9580 Egg am Faaker See
Karnerhofweg 10 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 42 54 / 21 88 · F +43 (0) 42 54 / 36 50
hotel@karnerhof.com · www.karnerhof.com
Betriebsferien: 4. November 2018
bis 13. April 2019.



Fotos: Michael Huber (3)

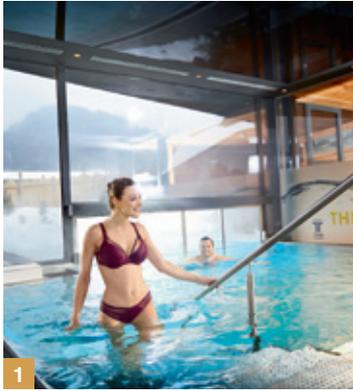
In wunderbarer Lage im Herzen des Salzburger Landes erweist sich **DIE RIEDERALM** „Good Life Resort Leogang“ als Geheimtipp für aktive Genießer. Besonders begeistert der großzügige Spa-Bereich mit zwei separaten Pools inklusive einzigartigem Thermalpool.

WOHNEN

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

GENIESSEN

Heimische Schmankerln in innovativer Aufbereitung und exquisite Gourmetküche mit Pinzgauer Nuancierung prägen die Gerichte des vielgerühmten Küchenteams rund um Juniorchef Andi Herbst, der in namhaften Spitzenrestaurants sein Handwerk verfeinerte. Verwendet werden regionale Produkte höchster Qualität von nahen Produzenten sowie Kräuter aus dem eigenen Garten. Im neuen Weinkeller findet sich eine erlesene Auswahl an hochwertigen Lagen mit Schwerpunkt Österreich, wobei man sich getrost an die Empfehlungen von den Sommeliers Fernando Fanaro und Thomas Herbst halten kann.



- 1 | Leogangs erster Thermalpool.
- 2 | Herzlich und kompetent: Gastgeberfamilie Herbst.
- 3 | Neues Highlight: Das Re-Styling aller 31 Zimmer und Suiten im Stammhaus.

EXTRAS FÜR GENIESSER

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



Fotos: Lorenz Messer (2)

ERLEBEN

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

PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN mit Frühstück € 115,- bis € 242,- p. P.
ÜN mit ¼-Gourmet-Pension € 123,- bis € 250,- p. P.

HERBSTZAUBER & WELLNESSTAGE (2. 9. bis 4. 11. 2018)

3 bis 7 ÜN inkl. gemeinsamen Wanderungen, Löwen-Alpin-Card mit vielen Inklusivleistungen u.v.m. im Komfort-DZ **p. P. ab € 426,- (3 ÜN) bzw. ab € 952,- (7 ÜN).**

EXTRAZUCKERL: bei 3 ÜN: Wellness-Gutschein € 20,-, bei 4 & 5 ÜN: eine kostenlose Teilmassage, ab 6 ÜN: Waldzauber-Entspannungs-Antistressmassage – jeweils pro Vollzahler.

ZAUBERHAFTE VORWEIHNACHTSZEIT (7. bis 22. 12. 2018)

3 bis 7 ÜN im Komfort-DZ **p. P. ab € 444,- (3 ÜN) bzw. ab € 994,- (7 ÜN).**

EXTRAZUCKERL: bei 3 bis 5 ÜN: 1 Teilmassage, ab 6 ÜN: 1 Waldzauber-Entspannungs-Antistressmassage – jeweils pro Vollzahler.

WINTERAUSKLANG & WELLNESSTAGE (17. 3. bis 23. 4. 2019)

3 bis 7 ÜN im Komfort-DZ **p. P. ab € 444,- (3 ÜN) bzw. ab € 994,- (7 ÜN).**

EXTRAZUCKERL: bei 3 bis 5 ÜN: 1 Teilmassage, ab 6 ÜN: 1 Aromaölmassage – jeweils pro Vollzahler.

Alle Pauschalen inkl. folgender toller Hotelleistungen:

¼-Genießer-Pension, Benutzung der 2.000 m² großen Wellness, „Good Life“-Wochenprogramm mit Küchen-Gaudi, Dancing & Cocktails, geführtes Saunieren u.v.m.

HOTEL

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

Auszeichnungen: Sieger Travellers Choice Award von Trip Advisor der letzten vier Jahre; Holiday Check Award 2016.

RESTAURANT

Verschiedene Restaurantbereiche und rustikale Stuben mit teilweise tollem Bergpanorama. **Küche à la carte:** 11.30–13.30 Uhr und 18.30–20.15 Uhr. **Kein Ruhetag.**

¼-GOURMET-PENSION

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

ADRESSE

Genießerhotel Die Riederalm ** · Familie Herbst**
5771 Leogang · Rain 100 – ÖSTERREICH

T +43 (0) 65 83 / 73 42 · F +43 (0) 65 83 / 73 42-42
info@riederalm.com · www.riederalm.com

Betriebsferien: 5. November bis 6. Dezember 2018 und 22. April bis 24. Mai 2019.



Fotos: Paul Dahan

Eingebettet in die grandiosen Alpen um Zell am See vereint der **SALZBURGERHOF** den Komfort von 5-Superior-Sternen, die Wellness-Qualität von 4 Relax-Lilien und eine kulinarische Verführungskunst von 2 Gault-Millau-Hauben zu einer einzigartigen Urlaubswelt.

GAULT MILLAU
HOTEL DES
JAHRES 2013

WOHNEN

Erstklassige Hotelqualität und 2-Hauben-Gourmetküche kombiniert mit einer mit 4 Lilien prämierten Wellness-Anlage machen den SALZBURGERHOF zu einer der besten Adressen der österreichischen Hotellerie. Das Wellness-Schlössl mit Panorama-Terrasse im märchenhaften Feng-Shui-Garten bietet auf 3.500 m² mit Innen- und Außenpools, Sole Dome, Schwimm-Biotop, bestens geschulten Therapeuten und exklusiven Streicheleinheiten eine Welt für sich. Eine topmoderne Indoor-Golfanlage rundet das erstklassige Angebot ab.

GENIESEN

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

ZELL AM SEE – SALZBURGER LAND



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

EXTRAS FÜR GENIESSER

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



ERLEBEN

Zell am See-Kaprun ist ganzjährig eine beliebte Urlaubsregion. Mit dem Hausberg Schmittenhöhe, Maiskogel sowie Kitzsteinhorn-Gletscher mit 100% Schneegarantie stehen 138 Pisten-km zur Verfügung. Das Wintersportangebot reicht von Langlaufen, Nordic Walking, Schneeschuh- und Winterwandern, Eislaufen am See, Eisstockschießen, Pferdeschlittenfahrten, Rodeln u.v.m. über insgesamt 40 Winter- und Sommersportarten bis zur 36-Loch-Golfanlage. Beliebte Ausflugsziele: u.a. Mozartstadt Salzburg, Weißsee-Gletscherwelt und Großglockner.

PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN mit Frühstück im DZ ab € 145,- pro Person
ÜN mit Verwöhhpension im DZ ab € 169,- pro Person

GOURMETTAGE IM SALZBURGERHOF

3 Nächte inkl. Gourmet-Verwöhhpension*
pro Person ab € 499,-.

ROMANTISCHE VORWEIHNACHTSZEIT

(7. 12. bis 23. 12. 2018)

Stammgäste-Geheimtipp: Unberührte Pisten, die Stille der Berge und stimmungsvolle Abende bei Glühwein und Weihnachtskeksen am Kamin. 3 oder 4 Nächte inkl. Gourmet-Verwöhhpension*
pro Person ab € 499,-.

WOHLFÜHLTAGE IM SALZBURGERHOF

3 Nächte inkl. Gourmet-Verwöhhpension*, einer St.-Barth-Gesichtsbehandlung, einer Rückenmassage sowie Floating im Sole Dome pro Person ab € 619,-.

SCHNEE OKAY

7 Nächte inkl. Gourmet-Verwöhhpension*, 6-Tages-Skipass für die Skiregion Zell am See-Kaprun pro Person ab € 1.210,-.

***Verwöhhpension:** Langschläfer-Frühstück (bis 11.30 Uhr), Mittags- & Nachmittags-Snack, Kuchen- & Strudelbuffet. Abends 6-Gang-Wahl-Dinner aus der 2-Hauben-Küche. Benützung der prämierten Wellness-Anlage (3.500 m²). Aktiv-Programm, Hauspianist, Tiefgarage. WLAN, Shuttle zur Seilbahn.

HOTEL

*****-Superior-Kategorie, 140 Betten. Exquisites Wellness-Schlössl mit großer Saunawelt, 2 Hallenbädern, ganzjährig beheiztem Sportbecken mit Gegenstromanlage, 2 Whirlpools im Sonnengarten, Bade-Biotop, Wasserfall, Beauty-Farm, Sole Dome. Sonnendeck mit Freiluftmassage und blickgeschütztem FKK-Bereich, Spa-Bistro. Indoor-Golf. Tiefgarage. **Auszeichnungen:** 4 Lilien Relax-Guide 2018 (19 Pkt.), „Hotel d J 2013“ Gault Millau, Bertelsmann-Wellnesshotel 2008.

RESTAURANT

50 Pl. im À-la-carte-Restaurant. Terrasse, Hausbar, gesamtes Hotel Nichtraucher.

Küche: Gantzätig. **Ruhetag:** So.

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

GOURMET-VERWÖHHPENSION (KULINARIK)

Frühstücksbuffet mit hausgemachten Marmeladen, Produkten vom Bio-Bauern uvm. (bis 11.30 Uhr), Mittagsimbiss mit Hauptspeise, Salat, Obst und Dessert, nachmittags Kuchen- und Strudelbuffet. Abends 6-gängiges Gourmetdinner aus der 2-Hauben-Küche (mit Wahlmöglichkeit).

ADRESSE

**WELLNESS-, GOLF- & GENIESSERHOTEL
SALZBURGERHOF ***** · Familie Holleis
5700 Zell am See · Auerspergstr. 11 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 65 42 / 765 · F +43 (0) 65 42 / 765-66
5sterne@salzburgerhof.at · www.salzburgerhof.at
Betriebsferien: November 2018.**



Foto: Mario Lebesmühlbacher

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

WOHNEN

Das familiär geführte 4-Sterne-Hotel thront in beneidenswert schöner Sonnenhanglage hoch über dem Pongauer Salzachtal und eröffnet, nur 60 km von der Festspielstadt Salzburg, weite Fernsichten in die Berg- und Naturlandschaft. Seit einem umfangreichen Umbau präsentiert sich der Sonnenhof mit stylishem Gourmetrestaurant „Vitus Cooking“ in edelgrauen Farbtönen und mit begehbarem Weinschrank, Lounge- und Barbereich sowie neu gestalteten Zimmern. Herrliche Plätze zum Relaxen sind die prachtvolle Panoramaterrasse, der lauschige Garten und der kleine Relaxbereich.

GENIESSEN

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



2



3

Fotos: Mario Stockhausen (3)



Foto: Sonnhof

- 1 | Modernes Restaurant mit Bar und begehbarem Weinraum.
- 2 | Neue Superiorzimmer mit prächtiger Fernsicht.
- 3 | Vitus und Eva-Maria Winkler mit Vitus junior.

EXTRAS FÜR GENIESSER

- Ergänzend vegetarische und vegane Spitzenküche
- Kochkurse
- Begehrter, gläserner Weinraum
- Vitus Cooking-Shop mit hausgemachten Spezialitäten
- Sonntagsbrunch inkl. Fingerfood-Menü von 10 bis 13.30 Uhr



ERLEBEN

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

PREISE UND ARRANGEMENTS

Winter: ÜN im DZ mit Frühstück ab € 100,- p. P. mit Genießer-Verwöhnpension ab € 115,- p. P.

GOURMET-KURZTRIP

2 ÜN inkl. Verwöhnpension, 1 Glas Willkommenssekt, 1 x 5-gängiges Hauben-Gourmetmenü im Restaurant Vitus Cooking, 1 x 5-gängiges Themenabendmenü, herrliches Frühstücksbuffet, Mittagssüppchen und entspannen im Spa **pro Person ab € 323,-**.

RAUS AUS DEM ALLTAG

3 ÜN inkl. Verwöhnpension, Willkommensdrink, täglich 5-gängiges Themenabendmenü, herrliches Frühstücksbuffet, Mittagssüppchen und entspannen im Spa **pro Person ab € 357,-**.

VERWÖHNZEIT ZU ZWEIT

4 ÜN inkl. Verwöhnpension, fruchtiger Willkommenscocktail, Obstkorb mit einer Flasche Sekt am Zimmer, 1 x Frühstück ans Bett, 1 x 5-gängiges, romantisches Überraschungs-Candle-Light-Dinner aus der 3-Hauben-Küche, täglich 5-gängiges Themenabendmenü, herrliches Frühstücksbuffet, Mittagssüppchen und entspannen im Spa **pro Person ab € 600,-**.

WEDELWOCHE

7 ÜN inkl. Verwöhnpension, 6-Tages-Skipass für die gesamte Skiwelt Amadé (270 Lifte und 860 Abfahrten), Willkommenssekt, täglich 5-gängiges Themenabendmenü, herrliches Frühstücksbuffet, Mittagssüppchen und entspannen im Spa **pro Person ab € 1.054,-**.

HOTEL

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

RESTAURANT

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

Auszeichnungen: 

GENIESSER-VERWÖHNPENDSION

Frühstücksbuffet mit regionalen und saisonalen Produkten, hausgemachten Marmeladen, Vitalecke und frischen Eiergerichten nach Wunsch; leichtes Mittagssüppchen, abends 5-gängige Gourmetmenüs aus der 3-Hauben-Küche.

ADRESSE

Genießerhotel Sonnhof ****

Vitus & Eva-Maria Winkler

5621 St. Veit im Pongau · Kirchweg 2 – ÖSTERREICH

T +43 (0) 64 15 / 43 23 · F +43 (0) 64 15 / 43 23-28

sonnhof@verwoehnhotel.at · www.verwoehnhotel.at

Betriebsferien: 20. Oktober bis ca. 14. Dezember 2018 und 1. April bis 10. Mai 2019.



»Bestes Restaurant«
Falstaff 2015 +
A la Carte 2017

Gault Millau 2015
»Service Award«

Frankfurter Allgemeine
Zeitung 2018:
»Internationaler Koch des Jahres«

1

Foto: Cathrine Stukhard

Tradition, Heimat, Herzlichkeit und höchste Gaumenfreuden: Nahe der Festspielstadt Salzburg gilt das 4-Sterne-Hotel **DÖLLERER** als Genusswelt der Superlative mit einer ungemein spannenden Küche, fantastischer Vinothek und Edel-Feinkost.

GAULT MILLAU
KOCH DES
JAHRES 2010

WOHNEN

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

GENIESSEN

Andreas Döllerer, einer der meistausgezeichneten Köche des Landes, lädt in Döllerer's Genießerrestaurant zu einer kulinarischen Bergtour, für die man weder Steigeisen noch Outdoor-Bekleidung benötigt. Seine „Cuisine Alpine“ – à la „Alpine Jakobsmuschel“ oder „Fenchel im Gletscherschliff“ – sind höchst eigensinnige 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“.



A la Carte Guide 2018:
»Bestbewertetes Restaurant
in Oberösterreich«

Fotos: Christof Wagner (2)

Eine mehrfach ausgezeichnete und unverwechselbare Küche, alle Zimmer mit Balkon und Seeblick und persönliche Betreuung durch Familie Gröller. See und Berg dienen im 4-Sterne-S-Seehotel **DAS TRAUNSEE** als Bühne und sorgen für genussvolle Ferien im vielseitigen Salzkammergut.

WOHNEN

In malerischer Halbinsel-Lage am Traunsee im Herzen des Salzkammergutes begrüßt Familie Gröller im 4-Sterne-Superior-Hotel ihre Gäste. Alle 38 Zimmer und Suiten verfügen über einen prächtigen Balkon-Seeblick. Von den Mini-See-Suiten und der Salzkammergut-Suite im Erdgeschoß gelangt man direkt über einen privaten Zugang zum See sowie zur hoteleigenen Steganlage (einziges Hotel mit Direkt-Seezugang). Ein feiner Wellnessbereich, u. a. mit Sauna und Dampfbad sowie Massagen und eigener Kosmetikerin (Beauty- und Kosmetik-Anwendungen), erwartet die Gäste in direkter Seelage.

GENIESSEN

Das „LOSLASSEN“ dem Gast schmackhaft zu machen ist Executive Küchenchef Lukas Nagl und seinem Team im Rahmen der Küchenlinie „Im Wandel der Werte“ Bedürfnis und Freude zugleich. So steht im mehrfach ausgezeichneten Restaurant Bootshaus der Genuss am Produkt im Vordergrund, der Gast soll die geschmacklichen Reize regionaler Rohstoffe in unverfälschten und intensiven Geschmackserlebnissen erfahren. Ganzjährig federführend ist Lukas Nagl auch in der Poststube 1327 mit moderner Wirtshausküche, wenige Schritte entfernt im Schwesterhotel Post am Ortsplatz von Traunkirchen.



Fotos: www.traunseehotel.at (4)

- 1 | Seehotel Das Traunsee in traumhafter Lage.
- 2 | Gourmet-Restaurant Bootshaus mit Seeblick.
- 3 | Salzkammergut-Suite, alle Zimmer mit Balkon und Seeblick.
- 4 | Gastgeber Monika und Wolfgang Gröller.
- 5 | Geniales Koch-Duo: Lukas Nagl (re.) und Michael Kaufmann.

EXTRAS FÜR GENIESSER

- Hochzeiten auf der Veranstaltungshalbinsel Traunkirchen
- Bestsortierte Weinkarte der Region
- Kosmetik- und Beauty-Anwendungen
- Hütenschmankerln auf der eigenen Kranabethhütte am Feuerkogel



ERLEBEN

Das Salzkammergut präsentiert sich im Herbst als wundervolle Radfahrdestination. Die Kaiserstadt Bad Ischl (mit Kaisertherme) oder die Keramikstadt Gmunden sind rasch erreicht. Im Jahreskreis bietet die Traunsee-Region eine Vielzahl an ursprünglichem Brauchtum, wie den Schlösser-Advent oder die Glöckler zum Jahreswechsel. Weitgehende Schneesicherheit ist am Winter-Erlebnis-Berg Feuerkogel (familieneigene Kranabethhütte) garantiert. Weihnachten und Silvester feiert man im Seehotel Das Traunsee im Kreise der Familie mit kulinarischen Hochgenüssen.

PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN im DZ mit Frühstück ab € 71,- p. P. Aufpreise für Suiten, EZ-Zuschlag. Kinderermäßigung. Hunde mit Aufpreis. Alle Zimmer mit Balkon und Seeblick!

GOURMET SonntagsZeit

1 ÜN von So bis Mo mit Feinschmeckerfrühstück, 1 Flasche Wein am Zimmer, 6-gängiges Gourmet-Menü im Restaurant Bootshaus. **Ab € 159,- p. P. im DZ mit Balkon & Seeblick.**

HERBST- UND WANDERGENUSS

3 ÜN mit 2x Genießer-HP Dine Around, ein 4-gängiges Gourmet-Menü im Restaurant Bootshaus, 1 Wanderjause und 1 Valtmassage. **Ab € 339,- p. P. im DZ mit Balkon & Seeblick.**

ZEIT SCHENKEN

2 ÜN mit 1x Genießer-HP Dine Around, ein 4-gängiges Gourmet-Menü im Restaurant Bootshaus, 1 Glas Champagner, 1 Ligne St. Barth Pureness-Anwendung. **Ab € 256,- p. P. im DZ mit Balkon & Seeblick.**

YOGA AM GLÜCKLICHEN SEE (12. bis 15. 11. 2018)

3 ÜN mit Yoga, Kosmetik, Massagen, ausgezeichnete HP u.v.m. **ab € 354,- p. P. im DZ mit Balkon & Seeblick.**

STILLE ADVENTZEIT

2 ÜN an einem Adventwochenende inkl. Genießer-HP und einer Ligne St. Barth Harmony-Massage **ab € 216,- p. P. im DZ mit Balkon & Seeblick.**

Weihnachts-, Silvester- und Glöcklerpauschale auf www.dastraunsee.at

HOTEL

****S-Kategorie, 78 Betten, davon 4 Suiten und 6 Mini-See-Suiten mit direktem Seeeingang sowie neu renovierte Mini-Suiten – alle mit Balkon & Seeblick. Mountainbikes & E-Bikes, See-Erlebnis-Bereich mit eigenem Badesteg und Bootsanlegestelle, Kosmetik- und Beauty-Anwendungen. Wochenprogramm, Nichtraucherhotel, Spielzimmer und Parkplätze.

RESTAURANT

Restaurant Bootshaus 54 Pl. innen u. außen. Hausbar, begeh. Weinkeller. **Geöffnet:** bis 6. Jänner 2019. Kurze Winterpause. Aktuelle Öffnungszeiten: www.dastraunsee.at. Feiern gerne auf Anfrage! Feiern bis 130 Personen auf der Veranstaltungshalbinsel Traunkirchen.

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

Auszeichnungen:

Bestbewertetes Restaurant in OÖ im A la Carte 2018 mit 94 P., 94 P. im Falstaff 2018, 2 Hauben (16 P.) im Gault Millau 2018, Vineus-Weinhotel 2015, Trophée Gourmet 2015 „Kreative Küche“ für Lukas Nagl.

GENIESSER-INKLUSIVPENSION

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

ADRESSE

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



Fotos: Bergergut

Romantik pur verspricht das nur für Paare buchbare Genießerhotel **BERGERGUT** im verträumten Mühlviertel – natürlich mit höchsten Gourmeterlebnissen, einer exquisiten Spa- und Wellnessoase und so mancher Überraschung für Verliebte.

WOHNEN

Großzügig wie die umliegende Natur: Dieses 4-Sterne-S-Hideaway nur für Pärchen, eingebettet zwischen sagenumwobenem Böhmerwald und Donaustrom, 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. Wildromantik, Kuschel oder Himmelbett, bereit. Eine Klasse für sich ist auch die Wellness „Loveness“, natürlich mit vielen Paar-Anwendungen, Privat-Spa-Bereich, einem paradiesischen Garten sowie beheiztem Außen- und Innenpool.

GENIESSEN

„Tradition trifft Innovation“ – so lässt sich die raffinierte Küche von Thomas Hofer am besten beschreiben, der bei seinen verführerischen Kreationen auf 100 %ige Produktqualität setzt. Der junge Kochkünstler führte zuvor das 2-Hauben-Restaurant „Culinariat“, übersiedelte damit im Winter 2016/17 ins Bergergut und verwöhnt nun hier mit hinreißenden Gerichten. Für das zauberhafte Flair sorgt das mit Wohnzimmer-Ambiente gestaltete „Genussatelier“. Neben einer kleinen, feinen Weinauswahl besticht auch die Bierkultur. Kein Wunder, findet sich doch in der Nähe die familieneigene Craftbier-Brauerei „Brau-Boutique“.



1



2



3

- 1 | Gastgeberfamilie Pürmayer, re. 2-Hauben-Koch Thomas Hofer.
- 2 | Pärchen-Wellness-Romantik der Sonderklasse.
- 3 | Modernsten Komfort und Freiraum bieten Zimmer und Suiten.

EXTRAS FÜR GENIESSER

- Koch-Workshops mit 2-Hauben-Koch Thomas Hofer (ab € 129,- p. P.)
- NEU: Genuss-Greißlerei – Hausgemachtes und andere Köstlichkeiten
- Nahe hoteleigene Brau-Boutique (Degustationen und „Live-Brauen“)
- Audi R 8 (430 PS) und Harley Davidson für Ausfahrten



ERLEBEN

Einfach nur die traute Zweisamkeit genießen oder mit Leihauto, Harley, E-Bike oder Segway das ebenso verträumte wie vielseitige Mühlviertel erkunden. Direkt vom Hotel führen Wander-, Spazier- und Radwege in die Natur, während sich in der weißen Jahreszeit neben Winter- und Schneeschuhwandern vor allem Langlaufen großer Beliebtheit erfreut. Sehenswert: idyllischer Moldaustausee (10 min), Museum-, Weber- und Bierstraße (3-Länder-BierWeltRegion), UNESCO Weltkulturerbe Altstadt von Krumau, Kultur- und Shoppingstadt Linz (je 45 min) oder 3-Flüsse-Stadt Passau (60 min).

PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN mit Frühstück p. P. € 110,- (Doppelzimmer)

bis € 310,- (160 m² Penthouse-Suite)

ÜN mit allen BERGERGUT-Highlights p. P. € 135,- bis € 335,-.

KUSCHEL ZEIT

Die beliebteste Exklusiv-Suite zum Kennenlernpreis. Minus 5 % auf die Nächtigung. Inklusive Hot Stone-Rückenmassage für zwei und allen BERGERGUT-Highlights. **4 Tage/3 Nächte p. P. ab € 642,-.**

GOURMETTAGE inkl. KOCHWORKSHOP

Wellness, exklusive Themen-Suiten, luxuriöse Intimität, genussvolle Verführungen, ausgewählte Bier-Vielfalt, herzliche Gastgeber, lustvolle Angebote und als Höhepunkt ein Kochworkshop für eine Person (oder auch beide) mit 2-Hauben-Koch Thomas Hofer. **2 Tage/1 Nacht p. P. ab € 264,-.**

WILDROMANTISCHER GENUSS

Anreisetage: So, Mo, Di oder Mi. ÜN in einer urig-originen Suite inkl. allen BERGERGUT-Highlights sowie als Geschenk „private Dessert & Suite Deko“ im Wert von € 51,-. **3 Tage/2 Nächte p. P. ab € 360,-.**

HONEYMOON FLIRT

Bewusste Zeit für die Liebe! Für all jene, die nach der Hochzeit nicht 14 Tage in die Südsee fliegen können. Inklusive Pärchenmassage als Geschenk: 1x Whirl & Fire im Wert von € 86,-! **4 Tage/3 Nächte p. P. ab € 438,-.**

HOTEL

****S-Kategorie, 72 Betten (8 DZ und 27 Suiten). Beheiztes Freischwimmbad, top ausgestatteter Spa-Bereich mit Hallenbad, Dampfbädern, Sauna, Solarium, Eisgrotte, Caldarium, Fitnessraum, Beauty-Salon, Whirlpool, Geysir, Paradiesgarten, Ruheraum, Lese-Lounge etc. Hoteleigener Audi R 8 sowie Harley Davidson, E-Bikes, Segways und Vespas. Begehrter Weinkeller, Abendbar, gratis WLAN, hauseigene Parkplätze.

RESTAURANT

Gourmetrestaurant „Culinariat by Bergergut“ mit Genussatelier (72 Pl.), Mühlviertler Stube (À-la-carte-Bereich, 26 Pl.) und Panoramaterrasse. **Küche:** 11.30–14 und 18–21 Uhr.

Ruhetag: Mittwoch (für Hotelgäste kleinere Karte).

Auszeichnungen:

GENIESSER-VERWÖHNPENSIION

Kulinarischer Willkommensgruß, Frühstück à la carte, Culinariat-Pâtisserie: süße Delikatessen am Nachmittag, alkoholfreie Getränke an der Wellness-Bar, 5-gängige Wahlmenüs aus der 2-Hauben-Küche mit Mühlviertler Gedeck und Käsebuffet. Jederzeit auch à la carte möglich.

ADRESSE

Genießer-Romantikhotel Bergergut **S**

Familie Pürmayer

4170 Afiesl · Oberafiesl 7 – ÖSTERREICH

T +43 (0) 72 16 / 44 51 · F +43 (0) 72 16 / 44 51-31

bergergut@romantik.at · www.romantik.at

Betriebsferien: 1 Woche rund um Weihnachten



Trophée Gourmet 2016
für „Kreative Küche“

Fotos: Andreas Balon

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

Helmut Rachinger gilt als Ausnahmeerscheinung unter den Köchen des Landes. Gemeinsam mit seinem Sohn Philip, der nach Lernjahren in besten internationalen Restaurants heimkehrte, widmet auch er sich mit Hingabe den Produkten der Umgebung, um daraus sehr individuelle Kreationen zu formen (3 Gault Millau-Hauben). Gelebte Nachhaltigkeit und ein feines Gefühl für das richtige Maß der Dinge macht im „besten Restaurant Oberösterreichs“ (Falstaff 2014) das Mühlviertel auf raffinierte Weise schmeckbar. Für die harmonische Ergänzung sorgt eine tolle Auswahl an Weinen.



Foto: Jürgen Grünwald



- 1 | Herzliche Gastgeber: Die Familien Rachinger und Eckl.
- 2 | Wohngenuss an der großen Mühl.
- 3 | Edles Gourmeterlebnis mit Panoramablick.

EXTRAS FÜR GENIESSER

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



ERLEBEN

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

PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN mit Mühlviertler Frühstücksbuffet im DZ
€ 70,- bis € 120,- p. P.

AUSZEIT

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

ab € 286,- für 2 Nächte,
ab € 404,- für 3 Nächte,
ab € 514,- für 4 Nächte.

UND SO KÖNNTE DER WINTER IM MÜHLTALHOF SCHMECKEN

Rapserdäpfel | Rapssaar | Rapshollandaise – hausgebackenes Sauerteig- & Erdäpfelbrot | Buttermilchbutter | aufgeschlagenes Grammelschmalz | Wildkultur Seesaibling | Kren | Schwarzwurzel | Lauch | Ochsenherzkarotte | Blutorange | Bierjus | Buchweizen | Chicorée | Krebse | Kalbsbries | Champignons | Feldhase | Grünkohl | Topinambur | Haselnüsse | Mandarine | Kernöl | Kürbis | Mühlviertler Granit | gebrillte Williamsbirne | Graumohn | verkohlte Buche | Essig.

GOLFFURLAUB

Begrüßungsaperitif, 5x Nächtigung mit regionalem Frühstücksbuffet, 3x 4-gängiges Abendmenü „Carte Blanche“, 2x gutbürgerliche Küche in der alten Gaststube sowie 3x Greenfee auf 18 Plätzen **pro Person ab € 760,-**.

HOTEL

****-Kategorie, 44 Betten. Kosmetik und Relaxbereich am Flussufer, Sanarium, Sauna, Dampfbad, Shiatsu- und Hot Stone-Anwendungen, Eisstockschießen und Eislaufen auf der Großen Mühl, Skigebiet Hochficht und Langlaufzentrum Böhmerwald. 120 km Mountainbikennetz, E-Bikes, wunderbare Wanderwege, 4 Golfplätze in 20 Minuten, Fliegenfischen in der Großen Mühl, Ruderboote.

RESTAURANT

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

A-la-carte-Küche: Mittags Sa und So 11.30–14 Uhr, abends Mi bis Sa 18–21 Uhr.

Auszeichnungen: 🏆🏆🏆 🌟🌟🌟🌟 🍷🍷🍷

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

MÜHLTALHOF-GENUSS

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

ADRESSE

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



Fotos: Frank Heuer

Falstaff »Bestes
Restaurant 2015«

»Service Award«
Gault Millau 2012
und Falstaff 2016

Trophée Gourmet 2017
für »Kreative Küche«

Mehr als 30 Jahre prägt das Landhaus **BACHER** als eines der meist ausgezeichneten Restaurants des Landes die österreichische Gourmet-Szene maßgeblich mit. Inmitten der Top-Weißweinregion Wachau begeistert auch die hochkarätige Weinkultur.

GAULT MILLAU
KOCH DES
JAHRES 2009

WOHNEN

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

GENIESSEN

In diesem Familienbetrieb par excellence verbindet Thomas Dorfer (Gault Millau-Koch des Jahres 2009), der Schritt für Schritt die Küchenleitung von Schwiegermutter Lisl Wagner-Bacher (Gault Millau-Koch des Jahres 1983) übernahm, bodenständige Tradition mit kreativer Raffinesse in höchster Perfektion. 2014 fand das Restaurant Aufnahme in die „100 besten Restaurants der Welt“; Dorfer wurde zudem vom „Schlemmeratlas“ zum „Spitzenkoch des Jahres 2018“ gekürt. Abgerundet wird das Gesamterlebnis durch Klaus Wagners legendären Weinkeller (fantastische Bordeaux).



Foto: Luzia Ellert



Fotos: Lukas Kirchgasser (3)

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

EXTRAS FÜR GENIESSER

- 1- u. 2-tägige Kochkurse für Hobbyköche
- Weinkulinarische Tage
- Hochkarätige Weinevents
- Einer der besten Weinkeller Österreichs
- Selbstgemachte Marmeladen, Fonds etc. zum Mitnehmen



ERLEBEN

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

PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN mit Frühstück im DZ € 83,- bis € 115,- p. P. + Orts-
taxe € 1,-. (Aufpreis Freitag bis Sonntag € 5,- p. P.).

KLEINES GOLF-ARRANGEMENT

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

GROSSES GOLF-ARRANGEMENT

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

WEIN & KULINARIK

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

KULTUR & WEIN

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

ADVENT-ARRANGEMENT auf Anfrage.

HOTEL

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

RESTAURANT

55 Pl. im Restaurant und 55 im Gastgarten.
Küche Annahmeschluss: 11.30–13.30 und 18.30–21 Uhr, So 11.30–20 Uhr. **Ruhetage:** Mo, Di.

Auszeichnungen:

Koch d J 1983 und 2009; Trophée Gourmet 1991; Österr. bestes Rest. – A la Carte 04, 05, 06, 07 und 09; Bertelsmann-Köchin d J 05. San Pellegrino: Unter den 100 besten Rest. weltweit 2012 und 2014. „Top 25 Spitzenköche“ Schlemmer Atlas 2018, Falstaff Rest.-Guide 2017: „Bestes Rest. NÖ“, Service Award“ Gault Millau 2012 u. Falstaff 2016, Trophée Gourmet 2017 für „Kreative Küche“.

GENIESSER-HALBPENSION

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

ADRESSE

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



Foto: Krainer

Der Landgasthof **KRAINER**, eingebettet in die berg- und waldreiche Region des steirischen Mürztales, erweist sich als familiär geführtes, ganz auf nachhaltigen Genuss fokussiertes 4-Sterne-Hotel mit elegantem Gourmetrestaurant, Café und Konditorei.

WOHNEN

Mit räumlich großzügig gestalteten Zimmern empfiehlt sich das sympathische, von Familie Krainer ungemein familiär geführte Hotel sowohl für spontane Übernachtungen nach einem genussvollen Dinner, wie auch für einen längeren Ferienaufenthalt. In der „entSPannt“ Saunalandschaft – mit Finnischer Sauna, Dampfbad sowie Ruheraum mit Wasserbetten und Lichttherapie – sorgen hausgemachte Säfte für Erfrischung. Weiters: Café mit Konditorei (verführerische Mehlspeisen) sowie Orangerie als lichtdurchfluteter, moderner Raum mit gutbürgerlicher Küche, Pasta und Salaten.

GENIESEN

Andreas und Astrid Krainer erlernten ihr Handwerk bei Größen wie Lisl Wagner-Bacher, den Brüdern Obauer oder bei Beat Bolliger und überzeugen mit einer feinen „Neuen Steirischen Küche“. Die Gerichte spiegeln die kulinarische Tradition der Region wider und werden zugleich mit einer Prise Fantasie neu und spannend interpretiert. Dabei verschließt man sich aber auch grenzüberschreitenden Ideen nicht, etwa istrischem Olivenöl mit steirischer Schokolade und Ausseer Bergkernsalz. Eine Klasse für sich ist auch die hervorragende Weinauswahl ergänzt um erlesene Säfte.



1

Fotos: Lehmann



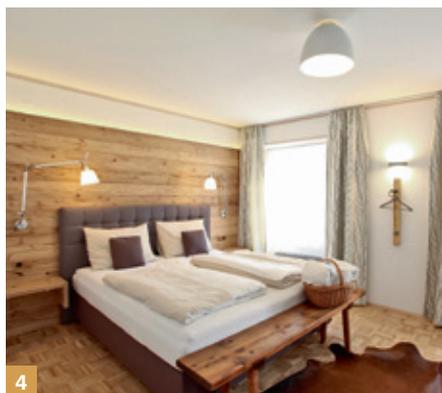
2

Foto: Petr Blaha



3

Fotos: Matthias Thonhofer



4

Foto: Jakob Hiller

- 1 | Erstklassige Weinauswahl birgt die begehbare Vinothek.
- 2 | Astrid und Andreas Krainer.
- 3 | Neu gestaltet: das gemütliche 2-Hauben-Restaurant.
- 4 | Geräumige Komfortzimmer im 4-Sterne-Hotel.

EXTRAS FÜR GENIESSER

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



Foto: www.pov.at

ERLEBEN

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

PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN mit Frühstück im DZ pro Person € 66,- bis € 95,-
Genießer-Halbpension ab 3 Nächte buchbar:
Aufpreis 4-gängiges Abendmenü pro Person € 38,-.

ONE-NIGHT-KRAINER

- Eine Übernachtung im Genießerzimmer
 - Überraschungsmenü in 6 Gängen
 - Ein Glas österreichischer Winzersekt zum Aperitif
- pro Person im DZ € 169,- ohne Weinbegleitung
pro Person im DZ € 195,- mit Weinbegleitung

GENIESSERWOCHELENDE

Genussvolle Tage in der Waldheimat:

2 Übernachtungen im Waldheimatzimmer mit feinem Frühstücksbuffet im Wintergarten sowie inkl.

- 1. Abend: 4-gängiges Wirtshausmenü im Wintergarten und 1 Glas Bohnapfel-Schaumwein zum Aperitif
 - 2. Abend: „Wald & Heimat“-Menü in 6 Gängen im Genießerrestaurant und 1 Glas hausgemachter „Gebirgswermut“ zum Aperitif
 - auf Wunsch Blick in die Küche und anschließendes „Tratscherl“ (Gespräch) mit den beiden Küchenchefs Astrid und Andreas Krainer im Weinkeller bei einem Glas steirischen Wein
 - Benutzung der entSPAnnt Saunalandschaft
- pro Person im DZ € 280,-.

HOTEL

****-Kategorie, 30 Betten. Saunalandschaft mit Dampfbad, Ruheraum mit Wasserbetten und Lichttherapie, Massage. Begehbare Weinkeller mit Vinothek, Kaffeehaus mit Orangerie und hausgener Konditorei. Tagungsraum für bis zu 50 P. Kostenloses WLAN. Kindermenüs. Hausprogramme wie „Small Wine Talk“, Kochkurse. Parkplätze.

RESTAURANT

45 Sitzplätze im Restaurant mit gemütlichen Logen, 20 im Stüberl mit Kachelofen und 14 in der „Speis“.

Küche: Di bis Sa 11.30–13.30 Uhr und 18.30–20.30 Uhr.

Ruhetage: So, Mo.

Auszeichnungen:

Wirtshaus im Wintergarten: Küche:

Di bis Sa 11.30–14 Uhr und 18–21 Uhr.

Ruhetage: So, Mo.

GENIESSER-HALBPENSION

Feines Frühstücksbuffet in der Orangerie mit regionalen Produkten, selbstgebackenem Brot und Gebäck, hausgemachten Marmeladen uvm. Abends 4-gängiges Menü aus der 2 Gault Millau-Hauben-Küche mit Brot und Bauernbutter.

ADRESSE

Genießerhotel Restaurant Café Krainer ****
Familie Krainer

8665 Langenwang · Grazer Str. 12 – ÖSTERREICH

T +43 (0) 38 54 / 20 22

restaurant@hotel-krainer.com · www.hotel-krainer.com

Betriebsferien: variabel.



Foto: Gerry Wolf

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

WOHNEN

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

GENIESEN

Hannes Sattler zählt zu den kulinarischen Pionieren der Steiermark. Seit mehr als 25 Jahren gilt sein ausgezeichnetes Abendrestaurant als Inbegriff für raffinierte und verfeinerte Küche. Beste Produkte von nahen Produzenten bilden die Basis, wobei er aber gerne auch Ideen aus fernen Ländern einbaut. Darüber hinaus bittet er im Wirtshaus – bei Rezepten aus der alten Bauernküche, ergänzt mit leichten, kreativen Gerichten – zu Tisch. Etwa Backhendl vom Huhn aus dem Sulmtal mit Kernölsalat, Kräuter und Gemüse aus eigenem Anbau, frischer Fisch, Innereien oder Festtagsbraten.



Foto: Gerd Kressl



Foto: Ing. Gerhard Wimmer



Foto: Gerd Kressl

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

EXTRAS FÜR GENIESSER

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



AT-BIO-402

WEINGUT

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

PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN mit regionalem Frühstücksbuffet ab € 79,- p. P. im Genießerzimmer, € 103,- im Landhaus-Zimmer und € 120,- in der Landhaus-Suite.

SATTLERHOF GENIESSERTAGE

2 x ausschlafen und regional frühstücken, ein 5-gäng. Genießermenü mit Aperitif im Genießerrestaurant, ein 4-gäng. Klassikmenü im Wirtshaus, Mineralwasser im Zimmer, Weinverkostung im Weingut, Bademantel und Badetücher für Schwimmbad und Saunahütte. **P. P. € 257,- im Genießerzimmer bzw. € 297,- im Landhaus-Zimmer bzw. € 317,- in der Landhaus-Suite.**

GESCHMACKSREISE AM SATTLERHOF

So bis Mi: 3 x ausschlafen und regional frühstücken. Bei Anreise Sonntagmittag: steirisches Backhendl mit Kernölsalat im Wirtshaus. Montag: traditioneller Buschenschank-Besuch mit Winzerjause. Dienstag: 5-gäng. Genießermenü mit Aperitif im Restaurant. Bademantel und Badetücher. **P. P. € 269,- im Genießerzimmer bzw. € 309,- im Landhaus-Zimmer bzw. € 329,- in der Landhaus-Suite.**

SATTLERHOF GENIESSERWOCHE

7 x ausschlafen und regional frühstücken, je ein 4- und ein 5-gäng. Genießermenü im Genießerrestaurant, je ein 3- und 4-gäng. Menü Sattlerhof Klassik und ein ½ steirisches Backhendl mit Kernöl-Salat im Wirtshaus, ein Buschenschank-Besuch mit Jause, Bademantel und Badetücher. **P. P. € 704,- im Genießerzimmer bzw. € 844,- im Landhaus-Zimmer bzw. € 914,- in der Landhaus-Suite.**

HOTEL

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

RESTAURANT & WIRTSHAUS

Restaurant: 20 Pl. inkl. Veranda (Reservierung erforderlich).

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

Auszeichnungen:

Wirtshaus: 50 Pl. und 30 Weingarten-Terrasse.

Küche: 12–21 Uhr.

Ruhetage: Mo abends. März, April und November variabel.

GENIESSER-HALBPENSION

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

ADRESSE

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

8462 Gamlitz · Sernau 2 A – ÖSTERREICH

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

restaurant@sattlerhof.at · www.sattlerhof.at

Betriebsferien: Mitte Dezember bis Mitte März.

Weingut Sattlerhof, Willi & Maria Sattler

8462 Gamlitz · Sernau 2 – ÖSTERREICH

T + 43 (0) 34 53 / 25 56

weingut@sattlerhof.at · www.sattlerhof.at

Ganzjährig geöffnet.



Fotos: Lupi Spuma

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

WOHNEN

Auf 1.763 m, eingebettet in die herrliche Landschaft der Nockberge, findet sich Familie Prodingers historisches 4-Sterne-Hotel, das sowohl mit zeitgemäßem Komfort, edlen Genussmomenten wie auch ungemein herzlicher Gastfreundschaft punktet. Zimmer und Suiten tragen klingende Namen wie Ritterzimmer, Orient- oder Fürstensuite und sind geprägt von traditionell-gediegenem Stil, während die neu renovierten Zirbenzimmer als stylish-frischer Gegenpart dienen. Der moderne Wellnessbereich bietet u. a. Hallenbad, Saunen und Massage sowie eine Liegewiese am Schlossteich.

GENIESSEN

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



1



2



3



4

- 1 | Gastgeberfamilie Prodingler.
- 2 | Klein aber fein: das Gourmetrestaurant philipp.
- 3 | Zum Wohlfühlen: die modernen Zimmer und Suiten.
- 4 | Entspannen im großzügigen Wellnessbereich.

EXTRAS FÜR GENIESSER

- Direkt von der Piste in den Pool, Ski-in und Ski-out vor der Haustür
- Ermäßigter Mehrtages-Skipass exklusiv für Hausgäste
- Pistenbutler-Partnerbetrieb: gratis Teilnahme am Programm mit Winter- und Schneeschuhwanderungen, Early-morning-skiing, Nachtrodeln u.v.m.



Foto: Seewirt

ERLEBEN

Beste Lage zeichnet den Seewirt aus – direkt an Liften und Loipe und behutsam eingebettet in die verträumte Landschaft des Nockgebirges auf 1.763 m. Auf Alpinfans warten 42 km variantenreiche Abfahrten mit intensiven Naturerlebnissen. Für Abwechslung garantieren 25 km Langlaufloipen, 15 km Winterwanderwege, Snowpark, eine der größten Fun-Slopes weltweit, Rodelbahn sowie der Nocky Flitzer, eine Sommer- und Winterrodelbahn der Superlative mit 1.600 m Länge. Dass Service und Qualität auf der Turracher Höhe großgeschrieben werden, unterstreicht auch der einzigartige Butler-Service.

PREISE UND ARRANGEMENTS

Winter: ÜN mit Frühstück ab € 90,- bzw. mit Genießer-Verwöhnpension ab € 108,- p. P.

Sommer: ÜN mit Frühstück ab € 78,- bzw. mit Genießer-Verwöhnpension ab € 93,- p. P.

REIN INS VERGNÜGEN MIT DEN PISTENBUTLER-WELCOME-WOCHEN (8. 12. bis 15. 12. und 16. 12. bis 22. 12. 2018)

7 Nächte bleiben – 6 Nächte bezahlen! Inkl. Genießer-Schlosshotel Seewirt ¾-Verwöhnpension p. P. ab € 648,- im DZ Standard Richard Löwenherz.

DIE KLEINE AUSZEIT VOM ALLTAG (20. 3. bis 23. 3. 2019)

Genusstage im März! Inkl. Genießer-Schlosshotel Seewirt ¾-Verwöhnpension p. P. ab € 387,- im DZ Standard Richard Löwenherz.

SONNENSKILAUFLAUF-PAUSCHALE (24. 3. bis 7. 4. 2019)

7 Nächte bleiben – 6 Nächte bezahlen bei traumhafter Kulisse und bestens präparierten Pisten! Inkl. Genießer-Schlosshotel Seewirt ¾-Verwöhnpension p. P. ab € 774,- im DZ Standard Richard Löwenherz.

Alle Pauschalen inkl. Teilnahme am Pistenbutler-Rahmenprogramm; ermäßigter Mehrtages-Skipass an der Rezeption erhältlich.

HOTEL

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

RESTAURANT

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

Auszeichnungen: 

GENIESSER-VERWÖHNPENSION

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

ADRESSE

Genießer-Schlosshotel Seewirt ** · Familie Prodingler**
8864 Turrach · Turracher Höhe 33 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 42 75 / 82 34 · F +43 (0) 42 75 / 82 34-215
info@schlosshotel-seewirt.com
www.schlosshotel-seewirt.com

Betriebsferien: 28. Oktober bis 6. Dezember 2018 und 7. April bis 12. Juli 2019.

FEINSTE KULINARIK BEI UNSEREN PARTNER-RESTAURANTS

RESTAURANT WALDSCHÄNKE



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

RESTAURANT LOIBNERHOF



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

WEINGUT HOLZAPFEL – PRANDTAUERHOF



Familie Holzapfel · 3610 Weißenkirchen
Prandtauerplatz 36 – Österreich
T +43 (0) 27 15 / 23 10
weingut@holzapfel.at
www.holzapfel.at

RESTAURANT SICHER



Foto: Sepp Dabinger

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

RESTAURANT TRIPPOLT ZUM BÄREN



Foto: Ramona Steiner

Familie Trippolt · 9462 Bad St. Leonhard
Hauptplatz 7 – Österreich
T + 43 (0) 43 50 / 22 57
office@zumbaeren.at
www.zumbaeren.at

RESTAURANT STORSTAD



Foto: Florian Hammerich

Anton Schmaus · 93047 Regensburg
Watmarkt 5 – Deutschland
T +49 (0) 941 / 59 99 30 00
info@storstad.de
www.storstad.de

RESTAURANT TSCHEBULL



Familie Tschebull · 20095 Hamburg
Mönckebergstr. 7 – Deutschland
T +49 (0) 40 / 32 96 47 96
restaurant@tschebull.de
www.tschebull.de

RESTAURANT HUBERWIRT



Alexander Huber
84568 Pleiskirchen
Hofmark 3 – Deutschland
T +49 (0) 86 35 / 201
info@huber-wirt.de · www.huber-wirt.de

DAS MARKTRESTAURANT



Andreas Hillejan · 82481 Mittenwald
Dekan-Karl-Platz 21 – Deutschland
T +49 (0) 88 23 / 92 69-595
info@das-marktrestaurant.de
www.das-marktrestaurant.de

IMPRESSUM

Herausgeber: Genießerhotels & -restaurants, Bergstraße 12, 5020 Salzburg, Telefon +43 (0) 662 / 82 21 27, Fax +43 (0) 662 / 82 21 27-20, office@geniessershotels.com, www.geniessershotels.com. Redaktion, Konzeption und Leitung: ART RedaktionsTeam GesmbH, Dr. Wolfgang Neuhuber, Bergstraße 12, 5020 Salzburg. Redaktionelle Koordination: Andreas Neuhuber. Textredaktion: Petra Bader, Anja Hanke, Andreas Neuhuber, Wolfgang Neuhuber, Hans Schloemer. Titelbild: Rote Zwiebel / Vacherin / Kartoffel (Hubert Obendorfer, Genießer-Landhotel Birkenhof, Foto: Matthaes Verlag, Volker Debus). Layout und Realisation: Sandra Wipp, Freilassing (Deutschland), in Kooperation mit Werbegrafik Mühlbacher, Grödig bei Salzburg. Bildbearbeitung: Werbegrafik Mühlbacher. Druck: kb-Offset, Regau. Sämtliche Preisarrangements sind nur eine Grundinformation. Änderungen vorbehalten. Für Preise und Angebote können wir keine Haftung übernehmen.

DÖLLERER*
seit 1909

**WEIN
HANDELS
HAUS**



LALLIER R evolution

Eine neue Kreation in der Champagne

Die ersten Etiketten mit der Aufschrift LALLIER wurden im Jahr 1906 entworfen. Mit der „R-Serie“ hat Francis Tribaut als Inhaber, Geschäftsführer und Kellermeister der Champagne Lallier im Jahr 2012 bei der Champagner-Herstellung eine Innovation geschaffen: In jeder Cuvée dieser Serie dominieren die Trauben eines einzigen Jahrganges und reflektieren Lalliers Stil, Persönlichkeit, Präzision und Eigenständigkeit.

- Der Buchstabe „R“ steht für **Récolte** (frz. für „Ernte“), wobei die drei Ziffern den Jahrgang der Cuvée-Basis angeben.
- Um den authentischen Charakter eines Jahrganges zu erhalten, werden Reserve-Weine sparsam verwendet.
- Die Trauben (nur Pinot Noir und Chardonnay) stammen zu mindestens 95 % aus Grand Cru-Lagen und darüber hinaus aus Premier Cru-Lagen.

Döllerers Weinhandelshaus ist seit mehr als 20 Jahren exklusiver Partner des Boutique-Champagnerhauses in Österreich.

Eingebung und Gusto kennen keine Uhrzeit.

Unser Online-Shop auch nicht. Für alle, die das Geschmackvolle schätzen. Immer wieder Neues, Köstliches, Originelles und Interessantes für Wein- und Genussfreunde.

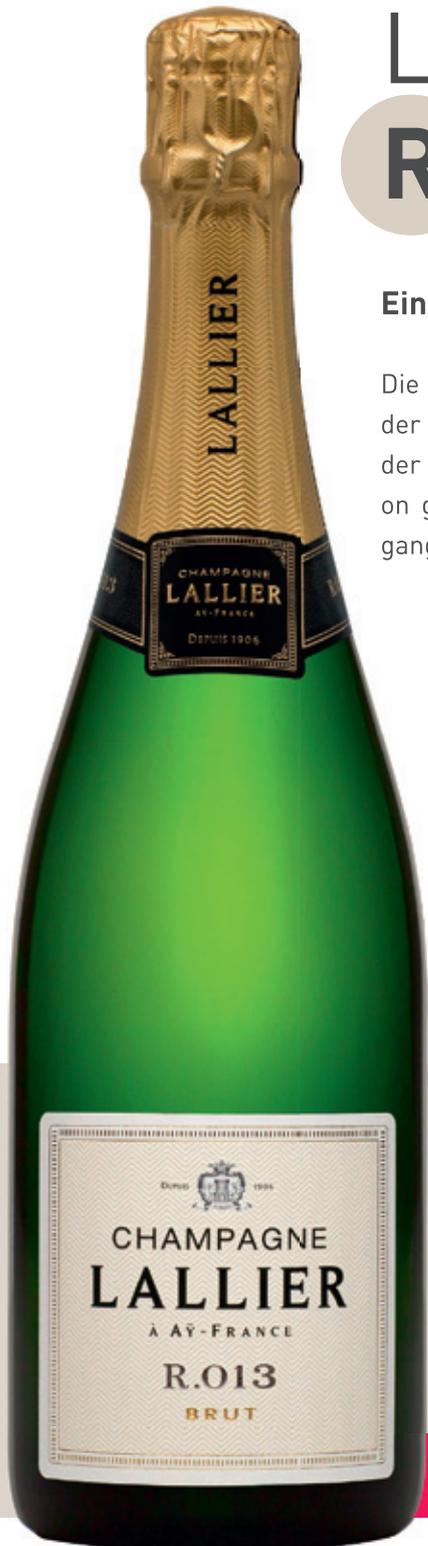
Rund um die Uhr einkaufen auf
weinhandelshaus.at.

24/7



VERSANDKOSTENFREI

ab € 99,00 in Österreich &
ab € 199,00 nach Deutschland



SCHMECKT ALLEN,
DENEN NICHT ALLES
SCHMECKT.



Einfach leben!

TRUMER.AT