

GENIESSER
HOTELS & RESTAURANTS

CIRQUE GOURMET®

DAS GUIDEMAGAZIN DER GENIESSERHOTELS & -RESTAURANTS



ALPINE
12x3
HAUBEN
SAFARI

Die schönsten Hotels

mit exquisiter Küche und Weinkultur

Top-Events. LADYCHEF – FRAUENPOWER AM HERD. **Alles Käse im Ländle.**
WEIN-NEWCOMER. **Kellerschätze im Kuschelhotel.** TIROLER FAMILY-STYLE.

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



Liebe Leserinnen, liebe Leser,

die Meinungen über Restaurantführer und ihre Bewertungen sind unter Genießern sehr unterschiedlich: Für die einen sind sie völlig überflüssig, für die anderen das Maß aller Dinge. Die Wahrheit liegt wohl irgendwo in der Mitte.

Realistischerweise wäre all die gastronomische Entwicklung der letzten Jahre ohne Restaurant-Guides, in Österreich speziell des Gault & Millau, nicht möglich gewesen. Gerade die anfangs oft aufrüttelnden Testergebnisse, die mitunter sogar vor dem Kadi landeten, haben das Interesse an guter Küche und gehobener Gastronomie so richtig in Schwung gebracht.

Immer mehr ambitionierte Köche lösten schließlich – medial entsprechend begleitet – einen regelrechten Boom aus, in dessen Folge Weingüter, Manufakturen und landwirtschaftliche Betriebe aufgrund der neu geschaffenen Nachfrage erst in der Lage waren, Schritt für Schritt die benötigten Mengen in der gewünschten Qualität herzustellen.

Wenn unsere Genießerhotels & -restaurants heute zwölf 3-Hauben-Betriebe zählen, freut uns dies entsprechend. Gleichzeitig ist es wichtig zu betonen, dass unsere internen Anforderungen nicht alleine von Hauben und Sternen abhängig sind. Wichtig ist uns – und darauf können Sie sich als Gast verlassen – dass Sie in jedem Genießerhotel außergewöhnlich gute Küche und Weinkultur erwartet. Wenn ein Betrieb von Guides unbewertet ist, liegt es daran, dass er sich nicht auf à la carte, sondern auf die Genießer-Halbpension konzentriert. Und dass diese exzellent ist, wird von unseren eigenen Testern regelmäßig anonym überprüft.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

W. Neuhuber

Wolfgang Neuhuber, Geschäftsführer
Genießerhotels & -restaurants

Kennen Sie die FACEBOOK-Seite der Genießerhotels?



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



GENUSSVOLL WOHNEN

Wo immer Sie dieses Logo sehen, sind Sie als Feinschmecker und Weinliebhaber richtig: Unter dieser Marke haben sich 37 privat geführte Hotels zusammengeschlossen, um als »Genießerhotels & -restaurants« feinste Küche und Weinkultur zu garantieren.
www.geniesserhotels.com

GENUSS SCHENKEN

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



GENUSS GEWINNEN



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



INHALT

- 6 Insider**
Familie Bruggers Geheimtipps im Tuxertal
- 8 Alpine Gourmetsafari**
12 mal 3 Gault Millau-Hauben an den schönsten Plätzen Österreichs, Südtirols und Bayerns
- 18 Amuse Bouche**
Das kunterbunte News-Mosaik für Genießer
- 24 Familienportrait**
Charmante Höhenflüge in Serfaus
- 28 Verführerisch**
Wo die Halbpension so manchem Spitzenrestaurant Konkurrenz macht
- 30 Ladychef**
Yonne Pobel – kreative Frauenpower am Herd
- 32 Golf & Genuss**
Die schönsten Holes mit exzellenter Küche
- 34 Auszeit**
Lermoo – Ferienidylle in der Welt der Zugspitze
- 36 Mit Laib und Seele**
Ein Streifzug durch die Vorarlberger Käsekultur
- 40 Edel-Shopping**
Vom italienischen Kult-Parmesan bis zum Reis für Spitzenköche
- 44 Herzenssache**
Sommelier Reinhard Bischofs Liebe zu authentischen Weinen
- 48 Wein-Szene**
Kreativ & hochtalentiert – drei Winzer-Newcomer im Fokus
- 51 DER GENIESSERGUIDE –**
VORGESTELLT: 37 Genießerhotels in Österreich, Südtirol, Bayern und dem Berner Oberland für perfekte Ferientage – mit praktischen Reise-Infos und attraktiven Pauschalen ...
... und mit den zwei neuen Mitgliedsbetrieben
»Der WILDe EDER« und »Villa Rosa« aus der Steiermark.



Foto: Ferdinand Neumüller



Foto: Lukas Kirchgasser



Foto: Albin Niederstrasser



Fotos: Christina Ehammer, Bernhard Raab

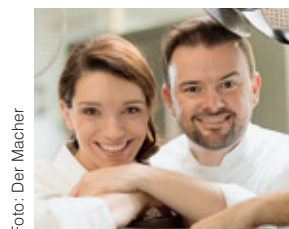


Foto: Der Macher



Foto: Philipp Horak

Eveline Wild und Stefan Eder (Genießerhotel Der WILDe EDER in St. Kathrein am Offenegg) und Sonja und Richard Rauch (Genießerhotel Villa Rosa & Restaurant Geschwister Rauch in Bad Gleichenberg).



MOUNTAIN BLUE zu deutsch: Flüssige Urkraft aus jahrtausende altem Gestein;
Wasser-Kleinod von höchster Reinheit und Unverfälschtheit; im Geschmack vollkommen
[oft kopiert, nie erreicht].

MONTES. DAS FEINSTE VOM WASSER.

Tuxer BERGWELTEN

Imposante Naturkulisse wie aus einem Monumentalfilm: Geheimnisvolle Höhlen, Gletscherpfade und hochalpine Blütenpracht inmitten mächtiger Dreitausender machen das als Skigebiet bekannte Tuxertal in Tirol auch im Sommer zum reizvollen Ferienziel.



EVENT-TERMINE 2019
3. 8.: Konzert der Zillertaler Schürzenjäger
27./28. 9.: Hintertuxer Oktoberfest



1

Foto: Archiv Hintertuxer Gletscher

Sobald die ersten Wege frei sind, gibt es für Christine und Simon Brugger, die Gastgeber im Genießerhotel Lanersbacherhof, kein Halten mehr. Hinauf auf die Berge heißt die Devise, wobei speziell für die Gäste Wanderungen von leicht bis mittel-schwer am Programm stehen. Für uns verraten sie, was Sie nicht verpassen sollten.

(1) HINTERTUXER GLETSCHER

Im einzigen Ganzjahresskigebiet Österreichs kann man auch im Sommer – gemeinsam mit vielen trainierenden Sportstars – die Skier anschnallen. Oder einfach nur die Faszination des ewigen Eises auf der Panoramaterrasse der Bergstation und bei geführten Gletscherwanderungen erleben. www.hintertuxergletscher.at

(2) NATUR-EISPALAST

Weltweit einzigartig ist diese auch für Familien begehbbare Gletscherspalte mit Eisstalaktiten, Eiskristallen, gefrorenen Wasserfällen, einer Eis-Kathedrale und sogar einem Eissee. Für Abenteuerlustige gibt's Bootsfahrten, Kajaktouren, Stand-up-Paddeln und Schwimmen. www.tux.at/natur-eis-palast

(3) SPANNAGELHÖHLE

Die größte Marmor(Gesteins)-Höhle der Zentralalpen ist eine spannende, unterirdische Wunderwelt. www.tux.at/spannagelhoehle

(4) LIEBLINGSWANDERUNG:

Zuerst zur Höllensteinhütte, dann weiter zur Grieralm mit ihren uralten Stuben, dazwischen immer wieder fantastische Aussichten und blühende Bergwiesen. Leichte Tour in insgesamt 4 Stunden.

5



(5) MEHLERHAUS:

Eine Zeitreise in die bäuerliche Wohn- und Lebenskultur des 17. Jh. mit regelmäßigen Sonderausstellungen mit dem Hochgebirgs-Naturpark Zillertaler Alpen.

(6) HOFLADEN:

Unser Geheimtipp: Besuch bei Franz Fankhauser in Madseit, Züchter vom Tuxer Steinschaf und Angus Rind, T +43(0) 664 / 382 6273.

2



Foto: Hintertuxer Gletscher

3



Fotos (3): TVB Tux-Finkenberg

4



6



Foto: aue-tux.com



Raimund, Laura, Christian,
Hermann & Sabine Döllerer



Döllerers Enoteca & Weinhandelshaus

Döllerers Enoteca & Weinhandelshaus vor den Toren Gollings begeistert mit einem überwältigenden Sortiment von mehr als 300.000 Flaschen von über 230 bekannten Weingütern sowie Schaumwein- und Spirituosenherzeugern aus aller Welt und in jeder Preisklasse. Erlesene Alimentari, Accessoires und Bücher runden das vielfältige Angebot ab. Für die weinaffine Familie Döllerer stehen Serviceorientierung, umfassende Betreuung und Beratungskompetenz sowie starkes Lieferservice an oberster Stelle. Neben privaten Weinliebhabern beliefert das Weinhandelshaus auch Großhandelskunden aus Gastronomie und Hotellerie in Österreich, Bayern und Südtirol. Die im venezianischen Stil gehaltene Enoteca samt rundum verlaufender Weinbibliothek erweist sich als perfekt für eine kleine Auszeit mit Wein, feinsten Antipasti und Jausenspezialitäten sowie für eine stilvolle Feier im einladenden, gemütlichen Ambiente.

weinhandelshaus.at . doellerer.at

Döllerers Onlineshop:

Eingebung und Gusto kennen keine Uhrzeit. Unser Online-Shop für Genießer auch nicht. So finden alle, die das Geschmackvolle schätzen, in Döllerers digitaler Genusswelt immer wieder Neues, Köstliches, Originelles und Interessantes.

24/7



DÖLLERERS WEINHANDELSHAUS

Enoteca . Weingroßhandel

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





1

Thomas Dorfer,
Bacher



2

Andreas Döllerer,
Döllerer



3

Hannes Müller,
Die Forelle



4

Philip Rachinger,
Mühlthalhof



5

Markus Pichler,
Hohenfels



6

Hubert Obendorfer,
Birkenhof



7

Benjamin Parth,
Yscla

Alpine GOURMETSAFARI

Texte: Barbara Hutter, Wolfgang Neuhuber, Anja Hanke





8

Max Natmessnig,
Rote Wand

9

Vitus Winkler,
Sonnhof

10

Gregor Wenter,
Bad Schörgau

11

Lukas Nagl,
Das Traunsee

12

Richard Rauch,
Villa Rosa

Gleich zwölf unserer Genießerhotels sind mittlerweile vom Guide Gault Millau mit 3 Hauben ausgezeichnet. Feinste kulinarische Voraussetzungen also für genussvolle Ausflüge, zumal alle in wunderschönen Regionen Österreichs, Bayerns und Südtirols liegen, die zu entdecken sich lohnen.

GOURMETSAFARI

Fotos: Lukas Kirchgasser (5), Ferdinand Neumüller, Pro Media, Radoslav Kellner, Volker Debus, Rote Wand, Christian Burmester, Petr Blaha



WACHAU

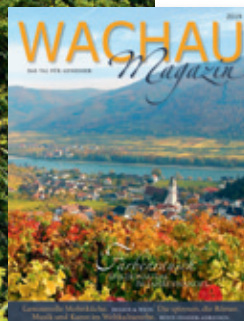
Malerisch die Kulturlandschaft, famos die Weine in einer der zauberhaftesten Regionen Österreichs. Ob Marillenblüte im Frühling, Festspielzeit im Sommer, Weinherbst oder mystischer Advent – das rund 35 km lange Donautal, nur eine Stunde von Wien, ist zu jeder Jahreszeit ungemein reizvoll. Wie aus der Zeit gefallen reihen sich die pittoresken Orte mit ihrer historischen Architektur aneinander und verbinden die jahrhundertealten Weinterrassen, Burgen und Klöster zum UNESCO-Welterbe. Hinter der theatralischen Kulisse hat die Moderne behutsam Einzug gehalten, spektakulär präsent unter anderem bei der Ende Mai eröffnenden Landesgalerie Niederösterreich (www.lgnoe.at) der Kunstmeile Krems. Weltklasse sind nicht zuletzt die Weine, allen voran Grüne Veltliner und Rieslinge, und die feinen Produkte vieler Manufakturen, derentwegen ausreichend Platz im Kofferraum sein sollte. Gastronomisches Aushängeschild ist die raffinierte Haute Cuisine von Thomas Dorfer – und dazu als würdige Begleitung große Weine aus Österreich und aus Bordeaux.

WO ERLEBEN?

Bei Thomas Dorfer im Genießerhotel Landhaus Bacher in Mautern in der Wachau, siehe Seite 118.

GRATIS BESTELLEN

Wachau Magazin 2019
www.wachaumagazin.at



28. 3. – 11. 4.:

Wachau GOURMETfestival
www.wachau-gourmet-festival.at



Foto: Tourismus Salzburg

2

SALZBURGER LAND / TENNENGAU

Künstlerisch wie genussvoll – in jeder Hinsicht ganz große Oper im Tennengau, nur 25 Autobahn- bzw. S-Bahn-Kilometer von der Mozartstadt.

Salzburg ist immer eine Reise wert und präsentiert sich nicht nur zur Festspielzeit als Bühne der Welt. Theater und natürlich Musik, von Avantgarde und Jazz bis Klassik setzen das barocke Ensemble der Erzbischöfe gekonnt in Szene. Wenn es dabei bisweilen ein wenig zu viel des Besucheransturms wird, ist ein Fluchtpunkt wie Golling goldrichtig. Rund um Döllers Genusswelten mit eigenem Top-Weinhandelshaus samt Enoteca als Mikrokosmos des guten Geschmacks laden landschaftliche Juwelen wie das verträumte Bluntatal (Bild rechts oben), aus dem so nebenbei bemerkt Mehl und Fische für die Küche stammen, zum tief Durchatmen. Und sogar eigene Festspiele gibt es bei Döllner – gleich nebenan auf der trutzigen Burg Golling (Bild rechts unten), wo in der intimen Atmosphäre des Burghofes auch so mancher Starkünstler der Salzburger Festspiele auftritt.

WO ERLEBEN? Bei Andreas Döllner in Döllners Genusswelten in Golling nahe Salzburg, siehe Seite 110.



Foto: TVB Golling



Foto: Neumayr

16. 7. – 29. 8.:
Festspiele Burg Golling
www.kleinefestspiele.at

3

WEISSENSEE

Was für ein Glücksfall, dass dieses Kärntner Reiseziel in einer Sackgasse mündet – wohltuend naturbelassen und beschaulich.

Über Nachhaltigkeit wird ja weltweit viel gesprochen, hier am Weißensee ist dieses Thema nicht Werbefloskel, sondern wird gelebt.

So auch bei Hannes Müller und seinem Co.-Küchenchef Martin Nuart, deren Philosophie eine ungeheuer geschmacksintensive Küchenlinie widerspiegelt, die trotz oder gerade wegen ihrer konsequenten Ausrichtung auf regionale Saisonalität immer wieder aufs Neue zu verblüffen vermag. Etwa auch bei jenen

Gerichten, die am Holzofen zubereitet werden. Danach ein Glas Wein mit Blick über den grünen See oder eine Rundfahrt mit dem natürlich elektrisch betriebenen Boot entlang des teilweise völlig unverbauten Ufers. Oder man sucht sich ein ruhiges Badeplätzchen und freut sich, dass es solche Orte in unserer hektischen Welt immer noch gibt.

WO ERLEBEN? Bei Hannes Müller & Martin Nuart im Genießerhotel Die Forelle am Kärntner Weißensee, siehe Seite 98.



Foto: Groeger/Weissensee Information (1), Neumüller (1)

19. 5. – 26. 5.:
Aufwärt'n am Weißensee
www.weissenseekulinarik.at



4

MÜHLVIERTEL

Wo einst die Grenze des Eisernen Vorhangs einen ganzen Landstrich in den Dornröschenschlaf versetzte, entstand ein Biotop für Künstler und Querdenker.

Wer auf Entdeckungsreise geht, findet in dieser bäuerlichen Landschaft zwischen Donau und Böhmerwald Minimuseen, innovative Brauereien, Spezialitätenmanufakturen, kreative Handwerkskunst und spannende Ateliers. Bei Joachim Eckl, dessen Frau Hanni gemeinsam mit Bruder Helmut und dessen Sohn Philip den Mühlthalhof führt, schlägt das künstlerische Herz der Region. Sehenswert sind nicht nur seine eigenen Ausstellungen in einem ehemaligen Getreidespeicher, er öffnet auch die Türen zu so manchem Geheimtipp. Mit dem Bummelzug lässt sich Linz, Europas Kulturhauptstadt 2009, bequem erkunden; nicht weit ist es zum Moldau-Stausee und ins Weltkulturerbe-Städtchen Krumau.

WO ERLEBEN? Bei Philip Rachinger im Genießerhotel Mühlthalhof in Neufelden im Mühlviertel, siehe Seite 116.



Foto: Andreas Balon



Foto: Gerd Krauskopf

TANNHEIMER TAL

Wer Postkartenidyll in der Natur sucht, ist in diesem Tiroler Landschaftsjuwel genau richtig.

Im Schutz des 2.247 Meter hohen Gaishorns treffen alpine Gipfelwelten auf sattgrüne Almen, die am Fuß des Hochtals im Naturschutzgebiet rund um den türkisgrünen Vilsalpsee münden. Hier wirft auch Spitzenkoch Markus Pichler vom »Das Hohenfels« allzu gern einmal seine Angel aus und genießt die stillen Momente in der malerischen Region, die so vieles zu bieten hat: Neben zahlreichen gut ausgebauten, abwechslungsreichen Wander-, Rad-, Mountainbike- und Rennradwegen lädt die Aktivregion zum Klettern und Baden in kristallklaren Gewässern ein. Von hier stammt auch die Seeforelle, die Pichler mit Fenchel und Yuzu kombiniert und damit dem Genuss seiner Heimat gekonnt etwas internationale Modernität einhaucht – für ein rundum gelungenes Gesamterlebnis.



WO ERLEBEN?

Bei Markus Pichler im Hohenfels, Das Genießerhotel in Tannheim, siehe Seite 82.

OBERPFÄLZER SEENLAND

Fast, ja fast wäre diese wunderschöne Region nahe Regensburg der atomaren Wiederaufbereitungsanlage Wackersdorf geopfert worden. Heute ist sie eine weitläufige Erholungslandschaft für Wanderer und Biker mit 18-Loch-Golfplatz und vielfältigem Wassersport. Wo Hubert Obendorfer nun seine Gäste mit weitläufiger Wellness und exquisiter Sterne- und 3-Hauben-Küche begeistert, hat sein Vater einst die Demonstranten aus der Gulaschkanone versorgt. Der Birkenhof ist somit ein Symbol, wie sich alles zum Guten oder besser gesagt, zum Genussvollen wenden kann. Dazu birgt diese noch wenig bekannte Ecke Bayerns so manchen Schatz, und zum Shoppen geht's in die eindrucksvolle Residenzstadt Regensburg (UNESCO-Weltkulturerbe).

WO ERLEBEN? Bei Hubert Obendorfer im Genießer-Landhotel Birkenhof in Neunburg vorm Wald in Ostbayern, siehe Seite 66.



© Zweckverband Oberpfälzer Seenland

7

ISCHGL IM PAZNAUN

Nicht umsonst heißt es, Wandern sei ein Genuss für die Sinne.

Im Tiroler Paznaun – rund um Ischgl – wird diese Philosophie mit einem charmanten Fokus auf den Geschmackssinn gelebt: Seit 2008 begeht man hier den »Kulinarischen Jakobsweg«. Unter der Ägide von Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann stehen dabei auch heuer (ab 7. Juli) wieder fünf Spitzenköche mit einem eigens kreierten Gericht Pate für fünf Alpenvereinslütten, in denen die Köstlichkeiten dann den ganzen Sommer lang serviert werden. Dabei ist die Feinschmecker-Wanderung nur eines von vielen Events der Region, der es bestens gelungen ist, den hochalpinen Erlebnis-Charakter der beliebten Wintersaison auch im Sommer mit sportlicher und unterhaltsamer Abwechslung zu füllen.

WO ERLEBEN? Bei Benjamin Parth im Genießerhotel Yscla in Ischgl in Tirol, siehe Seite 78.



Foto: TVB Tannheimer Tal / Achim Meurer



Foto: Lukas Kirchgasser



Foto: TVB Paznaun / Ischgl

INTERVIEW



Foto: Lukas Kirchgasser

BENJAMIN PARTH – GAULT MILLAU-KOCH DES JAHRES 2019

Herzlichen Glückwunsch zur wohl begehrtesten Auszeichnung der österreichischen Gastronomiebranche. Sicher ein großer Moment?

Ja, keine Frage! Eine tolle Auszeichnung, die man wahrscheinlich nur einmal erlebt. Und dann ich ... und das so schnell und in so jungen Jahren. Das genieße ich im Augenblick sehr und fühle mich enorm beflügelt.

Wo Sie ja schon als Überflieger gelten. Wie setzen Sie diese Höhenflüge in Ihrem Gourmetrestaurant um?

Für mich geht es immer und ausschließlich um die besten Produkte! Diese setze ich auf dem Teller so einfach, klar und erkennbar wie möglich um. Als Spitzenkoch muss man stets aufpassen, nicht wahrlich »abzuheben«. Sonst kocht man am Ende an seinen Gästen vorbei. Das wäre fatal.

Welche Zukunftsvisionen haben Sie?

Ganz klar die vierte Haube. Das ist mein Ziel. Alles andere wäre gelogen. (lacht)

Bei so exzellenten Hemisphären – womit kann man Sie kulinarisch glücklich machen?

Das kommt auf die Situation an. Mal sind es Käsespätzle, mal ein Schweinsbraten und ein anderes Mal ein Hummer. Hauptsache immer mit Liebe gekocht. Diese ist auch in meiner Küche die allerwichtigste Zutat.

Interview: Anja Hanke

ARLBERG

Keine Frage, dieses Skigebiet ist eines der großartigsten Europas, die Ferienregion aber auch im Sommer ungemein reizvoll.

Vom Weiler Zug im Seitental von Lech eröffnen sich Wanderwege zu prächtig blühenden Almen und eindrucksvollen Aussichtspunkten – etwa zum Körbersee inmitten des Pflanzenschutzgebietes Hochtannberg, der bei einer ORF-Fernsehsendung zum schönsten Platz Österreichs gekürt wurde. Auf Golfer wartet ein reizvoller 9-Loch-Platz. Kulinarischer Hot-Spot ist das historische Schualhus, wo Max Natmessnig (zuvor im 3 Michelin-Sterne »Chef's Table at Brooklyn Fare in New York«) im Sommer von Mittwoch bis Samstag für maximal 12 Gäste beim Chef's Table (Foto rechts) mit einem 16- bis 19-gängigen Miniatur-Menü spektakulär aufkocht. So cool und kreativ wie in New York, aber mit Vorarlberger Produkten.



WO ERLEBEN?

Bei Max Natmessnig im Genießerhotel im Walchs Rote Wand am Aarlberg, siehe Seite 76.



Foto: Rote Wand

Foto: Tim Schwarzmann / Warth-Schröcken Tourismus

SALZBURGER LAND / PONGAU

St. Veit gilt als eine der Sonnenterrassen im Salzburger Land, und hier verläuft auch eine der schönsten Etappen des Alpenwegs. Sanft wellen sich die sattgrünen Wiesen und das angenehm erholende Mittelgebirgsklima mischt sich mit den erfrischenden Brisen aus dem Hochgebirge. Kein Wunder, dass die Region seit mehr als 100 Jahren als Luftkurort bekannt ist. Hier sind die Almkräuter würziger, fällt das Wandern leichter, ist die Entspannung tiefer. Per pedes oder mit dem Bike geht's zum Goldegger See oder Böndlsee. Und eine Portion Kultur gibt es obendrauf. Etwa beim Besuch des »Pongauer Doms« im nahen St. Johann. Oder bei einer Radtour ins benachbarte Goldegg mit anschließendem Besuch im mittelalterlichen Schloss.

WO ERLEBEN?

Bei Vitus Winkler im Genießerhotel Sonnhof in St. Veit im Pongau, siehe Seite 108.



Foto: TVB Schwarzach/St. Veit



Foto: Petr Blaha



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 hoch-
wertigen 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*



10

SARNTAL IN SÜDTIROL

So märchenhaft wie sein Name präsentiert sich auch das Bozener Schloss Runkelstein, an dem vorbei die Straße in eines der unberührtesten Täler Südtirols führt.

Ruhig zwischen Weide, Bach und Waldrand ist das einstige Bauernbadl Schörgau zum Treffpunkt für Genießer geworden. Der kleine, feine Relaxbereich verbindet moderne Wellness mit dem romantischen Charme von anno dazumals, Holzwannen inbegriffen. Mit Gregor Wenter, der nun Haus und auch die famose Küche dirigiert, geht es in die Berge, etwa zu den Steinernen Mandln (Foto), zu Genussmanufakturen oder einfach in den Weinkeller. Dazu wartet mit Bozen eine quirliche Kultur- und Shoppingstadt nur eine halbe Autostunde entfernt.

WO ERLEBEN? Bei Gregor Wenter im Genießerhotel Bad Schörgau in Sarnthein in Südtirol, siehe Seite 60.



22. 3. – 14. 4.:
**FELIX 2019 – das
Wirtshausfestival am Traunsee**
www.wirtshausfestival.at

11

SALZKAMMERGUT

Wer sich der Sehnsuchtslandschaft der k.u.k.-Monarchie aus dem Norden nähert, wird bereits vom ersten Anblick des Traunsees überwältigt.

Mystisch überragt der schroffe Traunstein den tiefsten der mehr als 60 Salzkammergut-Seen. Reizvoller Einstieg ist das Städtchen Gmunden, berühmt für seine Keramikmanufaktur und in der Galerie Schloss Weyer auch Heimat der größten Privatsammlung an Meissner Porzellan. Selbst das Glockenspiel am Rathaus wurde in Meissen gefertigt. Zum Wohnen geht es auf die Klosterinsel von Traunkirchen, wo Familie Gröller Gourmet-Restaurant und Wirtshaus mit feiner Wohnkultur verbindet. Und nur ein paar Schritte entfernt macht auch der 160-jährige Schaufelraddampfer Gisela auf seiner Schlosserrundfahrt Station.

WO ERLEBEN? Bei Lukas Nagl im Genießer-Seehotel Das Traunsee in Traunkirchen im Salzkammergut, siehe Seite 112.





Foto: Ulrike Korntheurer (im Auftrag von Winkler-Hermaden)



12

STEIERMARK

Die Geschwister Sonja und Richard Rauch sind nicht nur neu bei den Genießerhotels, neu ist auch ihre entzückende Villa Rosa. Das Jugendstil-Juwel aus 1913, liebevoll restauriert und mit modern-ländlichem Esprit, ist ein wunderbares Refugium zum Erkunden der steirischen Genussrouten. Entlang der Wein- und Schlösserstraßen finden sich mittelalterliche Festungen wie die Riegersburg, skurrile Kunstwerke wie die Weltmaschine (www.weltmaschine.at) oder Thermen wie Bad Gleichenberg, aber auch großartige Produzenten: Ob Schokolade, Öle, Schinken, Würste, Käse, Konfitüren, Säfte, Brände und vieles mehr – eine Fundgrube für kulinarische Mitbringsel und Spitzenweine. Einziges Problem: Das Frühstück der Villa Rosa mit Extra-Schmankerl aus der 3-Hauben-Küche könnte so verlockend sein, dass man das Haus gar nicht verlassen will. Zumal es auch einen eigenen Feinkostladen mit selbstgemachten Spezialitäten gibt.

WO ERLEBEN? Bei Richard und Sonja Rauch im Genießerhotel Villa Rosa im steirischen Bad Gleichenberg, siehe Seite 122.



Fotos (2): Lukas Kirchgasser



NEU:
Gaggenau-
Kochstudio und
Pop-up-Grill-
akademie



Foto: Petr Blaha

INTERVIEW MIT GREGOR WENTER, GENIEßERHOTEL BAD SCHÖRGAU

Sie sprechen davon, dass es Zeit ist, die Sterne-Küche neu zu denken?

Wir machen uns frei von Vorgaben, Ansprüchen und Erwartungen. Stattdessen gibt es ein Eintauchen mit allen Sinnen, ganz im Miteinander am gemeinsamen Tisch, begleitet von den besten naturnahen Weinen.

Wie wirkt sich das im Restaurant aus?

Unser »Alpes« und die »Veranda« gehen ineinander auf und werden zum »Restaurant & Bistro Alpes«. Dort genießt jeder Gast auf höchstem Niveau und spürt in jedem Gericht die Sterne leuchten. Die kulinarische Ausrichtung in der Veranda bleibt dabei wie bisher bestehen. Der ursprüngliche Geschmack Südtirols und Italiens regiert hier.

Was erwartet uns beim neuen Kitchen's Choice Menü?

Das ist ein unkonventionelles Mehrgang-Menü nur auf Vorbestellung in der Veranda oder am Chef's Table. Ebenfalls neu ist, dass viele Gerichte direkt am Tisch fertiggestellt werden. So ist der Gast auch am Entstehungsprozess beteiligt.



Foto: Tiberio Sorvillo

Mit dem »Sepp Stodl« und dem »Silhouette Gourmet Spa« hat das Bad Schörgau jede Menge Architektur- und Designpreise abgeräumt. Die Chancen für weitere Auszeichnungen stehen gut beim neuen Art-Studio, einem luxuriösen Appartement über zwei Ebenen, das – mit zweitem Schlafzimmer – auf 172 m² Wohnfläche erweiterbar ist. Phänomenal der Blick von einem der zwei Balkone auf die Sarner Scharte.

Nicht nur Süße Verführung

Attraktiver Neuzugang bei den Genießerhotels: Der WILDe EDER von Stefan Eder und Eveline Wild liegt nicht nur in landschaftlicher Idylle im steirischen Naturpark Almenland, sondern gilt auch als gastronomischer Senkrechtstarter der letzten Jahre.



Foto: Schrotter

Wenn gleich beide Gastgeber tolle Köche sind, kommen Genießer sicher auf ihre Kosten. Und das bei völlig unterschiedlichem Gusto. Pikantes, Fleisch und Fisch sind die Domäne von Stefan Eder, während seine Frau Eveline Wild – Konditorweltmeisterin, 2-fache »Pâtissière des Jahres«, »VKÖ-Köchin des Jahres« und ORF-Fernsehköchin – mit feinsten Pralinen, Schokoladen und natürlich Desserts begeistert.

Apropos Schokolade: Süße Träume garantieren die drei neuen Schokoladen-Suiten, farblich auf das jeweilige Thema Noisette, Zartbitter und Weiße Schokolade abgestimmt.



Foto: Lukas Kirchgasser

»STEIRER IM SALZBURGER LAND«

Kürbissorbet, Weinblatt, Röslertraube und eingelegter Kürbis: Das Cover-Gericht dieser Ausgabe stammt aus dem Salzburger Land, konkret von 3-Hauben-Koch Vitus Winkler, der mit seiner

Frau Eva-Maria in St. Veit im Pongau das **Genießerhotel Sonnhof** führt.

Sehr gefragt sind übrigens seine regelmäßigen Kochkurse, bei denen die Gäste selbst aktiv mit tätig sind.



Foto: Mario Stockhausen



Andreas Stadler, der Purist im Kleinwalsertal

Richtig gut essen war schon immer die Devise, mit dem sich Haller's Genießerhotel in Mittelberg als einer der gastronomischen Leitbetriebe der Region etablierte. Dementsprechend kann man auf den neuen Mann am Herd gespannt sein.

Nach Jahren in verschiedenen Topbetrieben setzt Andreas Stadler seine Philosophie einer innovativen, auf den Ursprungsgeschmack konzentrierten Küche nun auf 1.222 m im Kleinwalsertal um. Verwendung finden dabei ausschließlich beste Grundprodukte mit Fokus auf regionale Erzeuger und natürlich konsequent saisonal. Mit anderen Worten: Kreativer Regionalismus von seiner genussvollsten Seite.

Nebenbei erwähnt: Nach der Neugestaltung des Badebereichs mit seinem spektakulären Panoramablick präsentieren sich nun weitere Zimmer im edel-ländlichen Outfit.



Salzburger Sake Samurai

Ritterschlag für **Alex Koblinger** (www.alexkoblinger.com): Der Master Sommelier und 6-fache (!) »Sommelier des Jahres« in Döllners Genusswelten wurde als erster Österreicher von der »The Japan Sake Brewers Association Junior Council« in Japan zum »Sake Samurai« geadelt, einem elitären Kreis, dem weltweit lediglich 80 Auserwählte angehören.



CHIAVALON

Istriens
Kult-Olivenöl
nun auch für
private Genießer
erhältlich.

Die kroatische Adria-Halbinsel Istrien wurde von der italienischen (!) Olivenöl-»Bibel« FLOS OLEI 2019 zum vierten Mal in Folge zur besten Olivenölregion der Welt gekürt. Die biologisch arbeitenden Brüder Chiavalon zählen dabei zu den absoluten Spitzenproduzenten.

Mit EX ALBIS Natives Olivenöl extra, ROMANO Natives Olivenöl extra sowie der JRE-EDITION Natives Olivenöl sind drei dieser Top-Öle nun in D und A im Online-Shop erhältlich:

www.weinhandelshaus.at



Foto: Matthias Thonhofer

SEMINARE IN DER WALDHEIMAT

Das Genießerhotel **KRAINER** erweiterte sein Angebot um einen lichtdurchfluteten Seminarraum (bis 40 Personen) mit innovativer Technik – vom Soundsystem bis zum Moderationskoffer.



Foto: Schalber

BEHUTSAME ERWEITERUNGEN

im Tiroler 5-Sterne-S-Hotel **SCHALBER** für noch mehr Spa-Annehmlichkeiten: Der zauberhafte Wellness-Garten (ab 16 Jahre) erweist sich mit Naturteich, Relaxzonen, Gartensauna, Ruhe-Lounge und spektakulärer Bergsicht als fantastische Erholungs- oase.

VIELES NEU

ab (voraussichtlich) Oktober 2019 im Genießer- und Kuschelhotel **GAMS** im Bregenzerwald: Sky-Pool im Spa-Bereich »Wolke 7«, unterirdische Erdgarten-Sauna, neues Design für Bar-Lobby und Restaurant sowie neuer Hotelshop und Bistro. Für den Umbau geschlossen ab Anfang Juni.



Foto: Petr Blaha



Foto: Bergergut

Secret Dinner & neue Suiten

Romantik pur im **BERGERGUT**: 2-Hauben-Koch Thomas Hofer sorgt für raffinierte Menüs, während Veronika Lamprecht und Harald Koisser (www.liebeskultur.com) zwischen den Gerichten häppchenweise Tipps für die schönsten Seiten des Liebeslebens verraten.

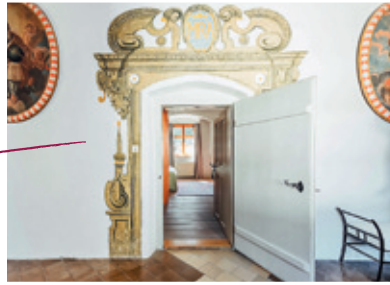
Neu sind auch die Romantik-Suiten des »adults only«-Hauses, die mit »Feuer & Flamme« und »Luft & Liebe« himmlischen Zuwachs bekamen. »Secret Dinner«-Termine 2019 (max. 3 Paare pro Termin, kostenfrei möglich im Rahmen eines Hotelaufenthalts): 8. 4., 27. 5., 29. 7., 11. 11. und 9. 12.



Foto: Lukas Kirchgasser

Der **KARNERHOF**, vom Wirtshausführer Österreich zum »Weinwirt des Jahres« ernannt, hat seinen bereits bislang außergewöhnlichen Kräutergarten nochmals ausgebaut – mit Hochbeeten, runden Stein-Kräuterbeeten, Nashbeeren u.v.m. Zusätzlich schreitet die Neuausstattung der Gästezimmer zügig voran: 10 weitere Zimmer präsentieren sich nun überaus hell und sind mit Eichenparkettböden und Eichenholzmöbeln ausgestattet; unverändert natürlich der fantastische Blick auf Faakersee und Karawanken.

Eine Suite IM KLOSTER



»Private Suite Kloster Refugium« nennt sich die historische Wohnung, die das Genießer-Seehotel **Das Traunsee** im ehemaligen Benediktinerinnenkloster aus dem 11. Jh. gleich nebenan anbietet. Sie ist entweder komplett buchbar (170 m² mit zwei Schlafzimmern, Ess- und Wohnzimmer, Küche und Besprechungsraum) oder auch nur ein oder zwei Klosterzimmer mit Bad/WC. Das 4-Sterne-S-Hotel selbst erhielt eine exklusive Penthouse-Panoramasuite und einen neu gestalteten Eingangs- und Wellnessbereich.



Fotos (2): traunsee-hotels.at



Foto: rendenwerk.at

BADEN MIT WAHNSINNSBLICK ...

Pünktlich mit der ersten Frühlingssonne eröffnet **DER WALDHOF²** in Völlan im Meraner Land seinen spektakulären Panorama-Infinity-Pool (22 m). Dazu gibt es noch eine großzügige Wald-Event-Sauna sowie einen Ruheraum (im Bild) mit wahrhaft genialer Aussicht auf die nahe Mayenburg und ins Tal des Meraner Landes.

Cube Rooms & Frühaufsteher-»Bonus«

Im Genießerhotel **Rote Wand** vermitteln neun neue »Cube Room«-Doppelzimmer durch ein modernes Raum-in-Raum-Konzept mit Edelholz urbanes Wohngefühl in der Bergwelt des Arlbergs.

Darüber hinaus wurden bestehende Galerie- und Doppelzimmer einer vollständigen Renovierung mit hochwertigem Vollholzboden und neuem Beleuchtungskonzept unterzogen. Ebenfalls neu: »Room Bar« in allen Zimmern mit kostenloser Willkommens-Befüllung. Hit für Frühaufsteher: Frühstücksraum sowie Poolbereich öffnen bereits ab 7 Uhr.



Foto: Rote Wand

Dolomiten- Runde mit dem E-Bike



Foto: Helmuth Rier



Foto: Eggental Tourismus

Im Genießerhotel SONNALP stehen moderne E-Bikes bereit, damit die atemberaubend schöne Südtiroler Landschaft rund um Rosengarten, Latemar und Weißhorn auch mit weniger Beinarbeit entdeckt werden kann.

Dazu begibt sich David Weissensteiner einmal wöchentlich auf Radtour mit den Gästen zu ausgewählten Highlights der Umgebung, denn »beim E-Biken steht das Genießen der Natur im Vordergrund«, so der Juniorchef. Zusätzlich gibt es im Ort wöchentlich vier geführte E-Bike-Touren von leicht bis anspruchsvoll.

Das Sonnalp bietet verschiedene E-Bike-Modelle für Erwachsene und Kinder. Für individuelle Touren stehen Karten mit Routenvorschlägen, Einkehrtipps und Infos zu Ladestationen bereit.

NEUE BADE-ATTRAKTION

am Achensee

Infinity-Pool, Penthouse-Spa und spektakuläre Boulder-Wand:
Das Atoll Achensee etablierte sich auf Anhieb als eines der vielseitigsten und schönstgelegenen See-Bäder Tirols – und ist nur einen Katzensprung vom Genießerhotel ALPIN entfernt.

Egal ob vom Indoor-Badebereich, vom Outdoor-Infinity-Pool samt Tauchbecken am Dach oder von der Saunalandschaft – den Besucher begleitet stets ein grandioser Ausblick auf den See und die umliegenden Berge. Ergänzend stehen im Sommer Beach-Volleyball- und Fußballplatz sowie drei Tenniscourts bereit, im Winter Kunsteislaufplatz, Eisstockbahn und Langlaufloipe (www.atoll-achensee.com).

Das »Atoll« erweist sich als perfekte Ergänzung zur spannenden Achenseer Landschaftskulisse, die sich vor der Haustür des 4-Sterne-Hotels eröffnet und zum gelungenen Tagesausklang verwöhnt Familie & Freunde mit Spezialitäten aus der 2-Hauben-Küche.



Fotos: Atoll Achensee, Lukas Kirchgasser



Foto: Franz Gerdl

EXKLUSIVER RUNDUM-SERVICE FÜR GOLFER: Das Genießerhotel MOERISCH liegt nicht nur direkt am 18-Loch-Platz des Golfclubs Millstätter See mit fantastischem Panorama, sondern dieser kann seit Kurzem auch ganz bequem von der Haustür weg mit dem Golf-Cart angesteuert werden. Darüber hinaus gibt es beim Hole Nummer 6 sogar einen »eigenen« Abschlag samt Genuss-Laube, die zugleich zum feinen Lunch oder zur herzhaften Jause lädt.



Kulinarik EVENTS 2019

Was Feinschmecker
in den nächsten Monaten
nicht verpassen sollten.

FELIX 2019 – das Wirtshausfestival am Traunsee / 22. 3. – 14. 4.

Erst zum zweiten Mal, aber sehr, sehr originell mit unterschiedlichsten Events unter der Federführung des Genießerhotels Das Traunsee, das unter anderem eine historische Villa als spektakuläres Pop-up für russische Nächte öffnet. Weitere Highlights: Biomarkt, Fischermarkt, Knödelroas mit Schiff und Oldtimerbus, kreative Wirtshausküche, Wein- und Bier-Kulinariken u.v.m. www.wirtshausfestival.at

Wachau GOURMETfestival / 28. 3. – 11. 4.

Längst ein Klassiker unter Österreichs Gourmetfestivals mit mehr als 30 Veranstaltungen, darunter drei im Landhaus Bacher: 30. 3.: Best from Austria; 5. 4.: Habanos-Zigarren-Gala; 8. 4.: Dorfer & friends mit Hollands 3-Sterne-Koch Jonnie Boer. (De Librije in Zwolle). www.wachau-gourmet-festival.at

Aufwärt'n am Weißensee / 19. 5. – 26. 5.

Der Kärntner Weißensee als Naturbühne für ein charmantes Festival rund um Hannes Müller (Genießerhotel Die Forelle), der am 24. 5. u. a. mit Eveline Wild (Der WILDe EDER) und weiteren Kollegen zum Dinner bei einer Bootsfahrt lädt. Am Samstag gibt's fünf bäuerliche Gerichte in fünf Bauernhöfen, am Sonntag einen Spezialitätenmarkt. www.weissenseekulinarik.at

Genuss-Festival Vorarlberg / 24. 5. – 1. 7.

Mehr als 60 spannende Programmpunkte erwarten Feinschmecker, bei dem auch die Vorarlberger Genießerhotels eingebunden sind. Höhepunkte: 24. 5.: Charity-Genuss-Gondeln am Golm in Tschagguns vom Genießerhotel Montafoner Hof organisiert sowie 1. 7.: »Koschina & Friends« mit 10 europäischen Spitzenköchen (darunter mit 3- und 2-Michelin-Sternen) im Genießerhotel Rote Wand. www.genuss-festival.com

Festspiele Burg Golling – Kunst & Kulinarik / 16. 7. – 29. 8.

Von Genießerhotel-Präsident Hermann Döllerer initiiert und heuer – in der 20. Auflage – eines der feinfühligsten Festivals im Alpenraum, das im intimen Rahmen der Gollinger Burg großartige Schauspieler und Musiker präsentiert, darunter viele namhafte Stars der nahen Salzburger Festspiele. All dies kombiniert mit der Küche von Döllerers Genusswelten. www.kleinefestspiele.at



Fotos: Steirereck

**GENUSS
PARTNER**



Foto: pierer.net Architektur PPAG architects

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**

CHARMANTE *Tiroler* HÖHENFLÜGE

Auf dem Sonnenplateau Serfaus-Fiss-Ladis besticht das **Genießerhotel Wellness Residenz Schalber** nicht nur mit einem erlesenen Wohnerlebnis, sondern mit herzlicher Gastlichkeit, die von zwei Generationen gelebt wird.

Text: Anja Hanke

»Größer wollen wir nicht mehr werden. Aber immer noch ein bisschen besser.« Ein Ziel, das die Mitglieder der Familie Schalber eint. Bislang geht dabei Patron Alois Schalber (Mitte rechts) voran. Nicht jedoch ohne seine Frau Rosi (Mitte links), die ihm seit über 40 Jahren zur Seite steht. Unterstützung bekommen sie von ihren Kindern Georg (links), Brigitte (zweite von rechts) und Veronika, die von Kindheit an die herzliche Gastlichkeit im Schalber mitleben.



Foto: Andreas Schalber



Foto: Lukas Kirchgasser

Die Straße windet sich. Über 500 Höhenmeter kriecht sie behutsam, in Serpentina gelegt, den Berg hinauf. Die Fahrt aber lohnt sich: Hoch über dem Inntal, am Fuße der Samnaungruppe gelegen, eröffnet sich von der Serfauser Sonnenterrasse ein atemberaubender Weitblick ins Tal und die umliegende Bergwelt. Ein weiterer Grund für die Reise ist das Fünf-Sterne-S-Wellnesshotel Schalber, das seine Gäste gleich zu Beginn des Ortes begrüßt.

Dabei beginnt die Geschichte dieses Hotels und der Familie, die mit Herz und Passion dahintersteht, an anderer Stelle. Im Ortszentrum von Serfaus. 1972. Ein entscheidendes Jahr für Alois Schalber und seine Frau Rosi. Nicht nur, dass die beiden in diesem Jahr heirateten. Sie legten auch den Grundstein für den Serfauserhof. Dort, wo einst das Elternhaus von Alois Schalber mit eigener Landwirtschaft stand, begannen die beiden mit einem Café.

»Visionen muss man leben und mit anderen teilen.«

Alois Schalber

»Das Handwerk und die Echtheit der Produkte stehen für mich an erster Stelle!«

Gerhard Krießmann



Fotos (2): Lukas Kirchgasser

Schon optisch ein Genuss sind Gerhard Krießmanns Kreationen wie Kaninchenroulade mit Koriander-mousse und Knödelaufwurf. »Ohne Kochen könnte ich nicht leben«, ist sich der gebürtige Kärntner sicher. Ebenso wenig ohne Sport. Den Ausgleich zur Arbeit findet er beim Wandern und Laufen in den Bergen.

Gesund gewachsen

»Wir boten den Fünf-Uhr-Tanztee an. So hieß Après-Ski damals noch«, schmunzelt Alois Schalber, der zu dieser Zeit noch als Skilehrer arbeitete. Bald kam zum Café mit Kegelbahn ein Restaurant dazu – und danach die ersten Zimmer. »Wir haben immer zuerst Geld verdient und dann weitergebaut.« Eine Devise, der er bis heute treu geblieben ist – und die sich ausgezahlt hat. Denn dort, wo die Schalbers am Ortsbeginn zuerst den neuen Bauernhof mit damals acht Ferienwohnungen errichteten – und die Kühe der Familie die traumhafte Aussicht beim Grasens genießen – steht längst das heutige Genießerhotel Wellness Residenz Schalber. Das Ergebnis von harter

Arbeit, familiärem Zusammenhalt, höchsten Qualitätsansprüchen, großen Visionen und klugen Entscheidungen. Diese zu treffen, ist für Alois Schalber schon fast zur zweiten Natur geworden. »Ich musste immer Verantwortung tragen, und daher weise überlegen, wie es weitergeht.«

Denn: Im Alter von gerade einmal vier Jahren verlor er seinen Vater. Eine Tatsache, die nicht nur sehr traurig ist. Sie machte ihn auch direkt zum »Mann im Haus«. Viel Verantwortung tragen: »Bewusst kenne ich das Leben nicht anders«, sagt der nun 70-Jährige, der bereits mit 10 Jahren auf dem Markt Viehverkäufe tätigte und mit 14 seinen Beruf erlernte. Eine Kindheit, die ihn für alles, was danach kam, prägte. Sicherlich



Durchdacht gewachsen ist das vielfach ausgezeichnete Wellnessparadies, das nicht nur verschiedene Pools und Nischen für viel Privatsphäre bietet, sondern auch eine traumhafte Aussicht in die alpine Region.

zum Guten: »Arbeit und Familie sind das Allerwichtigste«, zieht der Vater von fünf Kindern und Großvater von sieben Enkeln sein Resümee.

S wie Schalber

Ankommen. Bereits im ersten Moment fühlt man sich im Schalber wohl. »Das hat nichts damit zu tun, dass wir ein Haus sind, das Wert auf ein großzügiges Raumgefühl, Privatsphäre und edles Ambiente legt«, ist sich der Hotelier sicher. »Es sind unsere Mitarbeiter und die Familie, die dem Haus eine Seele geben.« Eine Familie, die das Schalber in allen Lebenslagen ausmacht. »Meine Kinder hatten immer die freie Entscheidung, was sie in ihrem Leben machen wollen.« Drei von ihnen wählten das Schalber als ihre Wirkungsstätte. Tochter Brigitte begrüßt noch heute, wie sie es bereits als kleines Mädchen tat, mit Mutter Rosi die Gäste an der Rezeption. Ihr Bruder Georg kümmert sich ums Administrative und das Marketing und seine Schwester Veronika leitet neben der 4.000 m² großen Spa-Landschaft auch noch das Hotel Serfauserhof sowie gemeinsam mit ihrem Bruder Markus die Schalberalm.

Klar, dass bei so viel Zusammenhalt auch der Genuss Familiensache ist. Dafür stehen die Schwiegersöhne: Veronikas Mann – Jens

Schalber – kümmert sich als Oberkellner um das Wohl der Gäste. Für die ausgezeichnete kulinarische Handschrift steht Gerhard Krießmann – und das seit bald 20 Jahren. Er verschmilzt internationale Weitsicht »mit starkem österreichischen Einschlag.« Knödel, Nockerln, Tascherln: »All das gehört für mich dazu«, erklärt der Spitzenkoch. »Molekulare Experimente«, wie er sie nennt, interessieren ihn in seiner Küche, die er allabendlich in fünf Gängen zelebriert, nicht. »Für mich stehen – neben den hochwertigen Zutaten – das ungekünstelte Handwerk und der reine Geschmack an erster Stelle.«

Ein neues Kapitel

Eine Bodenhaftung, die im Hause Schalber nicht von ungefähr kommt. Auch Patron Alois Schalber achtete stets darauf, seine Wurzeln nicht zu vergessen. Anstatt die Landwirtschaft aufzugeben, betreibt er sie bis heute. Nicht nur, weil die Erzeugnisse aus der guten Milch die Gäste des Hauses begeistern. »Ohne sie wäre ich nicht groß geworden – und hätte all dies nicht geschafft.« Nun folgt für den unermüdlichen Autodidakten die nächste Herausforderung: das Loslassen. »2020 möchten meine Frau und ich in den Ruhestand gehen.« Ein Kapitel, das die Schalbers wie alles bisherige meistern werden: Gemeinsam. Als Familie.


GEWINNEN SIE

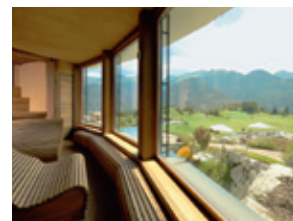


Foto: TirolerIn/Gasser

*2 Übernachtungen im
Genießerhotel Wellness
Residenz Schalber
inkl. Genießer-HP
für 2 Personen*

Teilnahme unter
www.geniesserhotels.com



HANS MELCHER
GENIESSERHOTEL KARNERHOF,
EGG AM FAAKER SEE/KÄRNTEN



Foto: Petr Blaha

Das Besondere ist im Kärntner 4-Sterne-S-Hotel direkt am Faaker See Chefsache. Denn Seniorchef Hans Melcher vollendet selbst die schon fast legendären Salate des Hauses mit Oliven-, Walnuss- oder Kürbiskernöl – und einem eigens für den Karnerhof abgefüllten Aceto Balsamico aus Modena. »Unsere Region und unsere köstliche Schatzkammer zugleich ist der Alpe-Adria-Raum«, erzählt er stolz. In den abwechslungsreichen Menüs werden diese edlen Zutaten mit Kräutern aus dem großzügig angelegten Kräutergarten verfeinert, in dem auch seltenere Pflänzchen wie Ananassalbei und Olivenkraut zu finden sind.

Verführerisch

Außergewöhnlich gut ist die Küche in allen Genießerhotels, was sich bei diesen fünf Betrieben auch im Rahmen der Halbpension zeigt. Wir verraten, worauf Sie sich freuen können.



STEFAN EGGER
GENIESSERHOTEL THERESA
ZELL IM ZILLERTAL/TIROL

»Zuerst kommt der Geschmack, dann der Schnickschnack«, lautet die klare Devise von Stefan Egger. Die Basis dieses guten Geschmacks findet der Küchenchef vom 4-Sterne-S-Hotel ausschließlich in der Region. »Ich bin kulinarisch daheim geblieben – absichtlich«, betont der Vitaltrainer und diplomierte Diätkoch, der bereits seit 1995 keinen einzigen Meeresfisch mehr verarbeitet. Seine Basis ist die österreichische Küche, »kreativ und gesund interpretiert.« Diese konsequente Nähe sei zwar nicht immer einfach umzusetzen, bekennt der kulinarische Lokalpatriot, »aber unsere Gäste lieben genau das!«



Fotos (2): Daniel Zangerl



Foto: la maiena meran resort

Foto: Florian Andergassen



ANDRÉ KASSIN

**LA MAIENA MERAN RESORT
MARLING BEI MERAN/SÜDTIROL**

»Südtirol ist für einen Koch das Paradies«, findet André Kassin vom 5-Sterne-Hotel hoch über Meran. »Alpine Produkte treffen bei uns auf Mediterranes. Wir können aus dem Vollen schöpfen und kochen dennoch regional und saisonal.« So treffen in seiner Küche frische Mittelmeerrische auf bäuerliche Milchprodukte, Caprese auf hausgemachte Spinatknödel. Getreu seinem Motto: »Essen ist ja nicht nur zum Sattwerden da!« verschmilzt der Südtiroler Spitzenkoch so traditionelle Gerichte mit modernen Elementen zu einer feinen Hommage an seine Heimat.

TIBOR SZTEPANEK

**GENIESSERHOTEL DER WALDHOF²
VÖLLAN BEI MERAN/SÜDTIROL**

»Ein Gericht ist für mich wie ein Gemälde«, sagt Tibor Sztepanek. »Es muss optisch perfekt sein!« Seine filigrane, feine kulinarische Handschrift paart der Küchenchef des 4-Sterne-S-Hotels im südtirolerischen Völlan mit innovativen, schonenden Zubereitungsmethoden, »die den reinen Geschmack konservieren und unverfälscht lassen.« Für den ehemaligen Profifußballer, der seine Laufbahn als Koch bei Meistern wie Christian Jürgens und Dieter Müller abrundete, ist es essenziell, dass auch eine Hotelküche ein gourmandises Highlight ist. »Nur dadurch wird ein Urlaub unvergesslich!«

Fotos (2): Der Waldhof²


Fotos (2): Herbert Lehmann

ANDI HERBST

**GENIESSERHOTEL DIE RIEDERALM,
LEOGANG/SALZBURGER LAND**

Ehrlich und heimatverbunden. Vertraut und zugleich aufregend neu. In seiner Küche verbindet Spitzenkoch Andi Herbst lokale Produkte mit den betörenden Aromen der weiten Welt. Das köstliche Credo des jungen Patrons der Riederalp »Good Life Resort Leogang« lautet: So viel Leogang wie möglich. »Und wenn das nicht geht, dann will ich genau wissen, wer hinter dem Produkt steht.« Diese hochqualitative Transparenz garantieren nicht zuletzt auch das Fleisch aus der Nachbarschaft und Verwandtschaft – und die enge Zusammenarbeit mit zwei Metzgern, die aus Rind, Lamm, Gams und Co. besondere Schmankerl für die Hausgäste herstellen.



Ladychef

FRAUENPOWER AM HERD

»Der Magen meiner Gäste soll lachen!«
Das ist das erklärte Genussziel von
Spitzenköchin **Yvonne Pobel**,
die im Genießerhotel **Unterlechner**
in St. Jakob in Haus mit guter
Laune und heimischen Zutaten
große Geschmacksmomente
schafft.

Das Wesentliche im Mittelpunkt:
In Yvonne Pobels Küche steht jede
Geschmackskomponente für sich und
bildet mit ihren kulinarischen Partnern
eine harmonische Kombination.



Fotos: Christina Ehammer, Michael Huber, Peter Kühnl

Glockenklar ertönt ein Lachen aus der Küche. »Das ist unsere Yvonne«, schmunzelt Juniorchef Christian Unterlechner. »Die ist immer außergewöhnlich gut drauf!« »Wie sollte ich auch nicht?«, entgegnet diese ihm augenzwinkernd. »Ich liebe ja auch das, was ich tue.« Seit drei Jahren lebt die passionierte Spitzenköchin im haubengekrönten Gourmetrestaurant »Esskultur« im Genießerhotel Unterlechner ihre Vision von einer klassisch französischen Nouvelle Cuisine, der sie charmant und kreativ mit regionalen Produkten ihren eigenen Stempel aufdrückt.

Beste Zutaten und Handwerk im echten Sinne

Tiroler Brodakrapfen mit heimischen Flusskrebse gefüllt und Chilikraut, Tatar vom Atterochs mit Aspik von der Entenconsommé Double, pochier-tem Wachtelei und Forellen-Kaviar – Pülverchen, Schäumchen oder andere Spielereien sucht man vergeblich. Dafür findet man klar nuancierte, reine Geschmackserlebnisse, die auf besten Zutaten und echtem Handwerk basieren. »Nichts geht über eine richtig gute Sauce oder Suppe«, stellt das Energiebündel klar. Was geht, wird selbst angebaut oder hausgemacht. Dieser Anspruch beginnt bei Kräutern aus dem Garten und zieht seinen köstlichen Genussfaden über die eigenen Gewürze und das selbstgebackene Brot bis zum zarten Nudelteig, der gefüllt, gerollt oder in Form geschnitten wird.

Von Léa Linsters Sterneküche in die Kitzbüheler Alpen

Dabei ist Yvonne Pobel kein Kind der Gastronomie. »Ich wollte einen handwerklichen Beruf ausüben und habe nach drei Wochen Lehre festgestellt, dass es mein Traumberuf ist«, erzählt die gebürtige Niederösterreicherin, die nun nach vielen namhaften Stationen im Ausland kulinarisch sesshaft geworden ist. »Mein Vorbild ist Paul Bocuse«, verrät die 39-Jährige. »Dieser Mann ist für uns alle ein Wegbereiter. Ohne ihn wäre ich nicht hier, wo ich heute bin!« Kein Wunder, dass daher auch ihre Zeit bei der luxemburgischen Grande Dame der Sterneküche – Léa Linster – ein besonderer Meilenstein in ihrer Laufbahn ist. Nicht nur, dass sie eine Schülerin von Paul Bocuse ist, »sie lebt diesen Beruf genauso leidenschaftlich wie ich!« Auf die Frage zur Rolle von Frauen am Herd, lächelt sie nur und meint: »Man muss mit dem Herz dabei sein, alles andere ist egal!«



GEWINNEN SIE

1 Übernachtung inkl.
Genießer-HP für
2 Personen im Genießer-
hotel Unterlechner

Teilnahme unter
www.geniesserhotels.com

Foto: Kozlovic



WEINGUT GIANFRANCO KOZLOVIĆ

Istriens Parade-Weißweinsorte
Malvazija der legendären
Lage Santa Lucia als limitierte
Sonderedition der europäischen
Spitzenköche-Vereinigung
Jeunes Restaurateurs.



Vale 78, Momjan
HR-52460 Buje, Istrien
Tel.: +385 (0)52 / 779 177
info@kozlovic.hr, visit@kozlovic.hr

www.kozlovic.hr

Fotos: Günter Standl,
Albin Niederstrasser



Nur 700 m entfernt liegt das **Genießerhotel Der Bär** (siehe Seite 92), das seit Kurzem auch noch mit 360°-Rundum-Suiten sowie einer spektakulär ausgebauten Wellness punktet. Das Highlight bildet dabei der fantastische Panorama-Infinity-Outdoor-Pool. Danach verwöhnt Hauben-Koch Bernd Seebacher mit Tiroler Traditionsgerichten, österreichischen Schmankerln und international inspirierten Spezialitäten.



GOLF & GENUSS

... lässt sich bei vielen Genießerhotels perfekt miteinander kombinieren. Stellvertretend präsentieren wir 4 Beispiele.

GOLFCLUB WILDER KAISER / TIROL

»Des Kaisers schönster Garten« – so die mutige Eigenbezeichnung des 27-Loch-Golfplatzes. Einer Bezeichnung, der man durchaus gerecht wird. Vor der Kulisse des »Wilden Kaiser-Massivs« liegen die leicht hügeligen und abwechslungsreich angelegten Bahnen, wobei die 3 x 9 Löcher beliebig miteinander kombinierbar sind. Der Kurs »Wilder Kaiser« wartet beim Hole 3 mit dem wohl schwersten Loch auf und verlangt bei zwei langen Schlägen viel Perfektion. Generell bietet die Anlage Golf für alle Stärken und kombiniert sportliche Herausforderung mit viel Natur. www.wilder-kaiser.com

GOLFCLUB DOLOMITENGOLF / OSTTIROL

Vor der Skyline der beeindruckenden Lienzer Dolomiten, nahe der »Osttiroler Hauptstadt« Lienz gelegen, stellt dieser vor Kurzem auf 36 Holes erweiterte Platz den Sportler vor spannende Aufgaben. Landschaftlich ungemein beeindruckend stehen inmitten von Fauna und Flora und gesäumt von großen Teichanlagen zwei flach gehaltene 18-Loch-Meisterschaftskurse mit täglich wechselnden Kurskombinationen bereit. Besonders herausfordernd ist der grüne Kurs mit seinen längeren Par-4-Löchern, für die es neben Präzision auch das nötige Glück braucht, um die Grüns zu treffen. www.dolomitengolf.at



Foto: Martin Luggar

5 Kilometer entfernt eröffnet sich das nächste Naturschauspiel – und mitten drin das 4-Sterne-S-Genießerhotel von Familie Kreuzer (attraktive Greenfee-Ermäßigung). Das **Tristachersee** (siehe Seite 96) liegt fantastisch am Ufer des namensgebenden Sees. Wahrhaft paradiesisch die Gartenanlage, dazu sucht das Ambiente der Terrasse mit dem sanft plätschernden See ohnehin seinesgleichen.



Foto: Niklas Siemens

GOLFCLUB ZELL AM SEE – KAPRUN – SAALBACH-HINTERGLEMM / SALZBURGER LAND

Golfer erwarten auf einer der größten Anlagen der österreichischen Alpen 36 einmalig schöne Grüns zwischen Gletscher, Berg und See. Die beiden 18-Loch-Plätze, benannt nach den Hausbergen »Kitzsteinhorn« und »Schmittenhöhe« liegen in einem parkähnlichen, flachen Gelände mit natürlichen Biotopen und schilfumrandeten Seen. Die von »Golf in Austria« zum »Golfplatz des Jahres 2017« gekürte Anlage eignet sich zudem dank sechs verschiedener Abschlagsmarkierungen (grün bis weiß) bestens für Anfänger wie auch für Arrivierte. www.golf-zellamsee.at

Foto: GC Zell am See/Kaprun



Foto: Paul Dahan



Als perfekte Ergänzung empfiehlt sich der **5-Sterne-S-Salzbürgerhof** (siehe Seite 106). Die seit Jahren vom Relax-Guide mit dem Maximum von 4 Lilien ausgezeichnete Erholungsoase spielt alle Stücke – vom Feng-Shui-Garten über Pools, Sole-Dome und vielfältige Behandlungen. In der Kulinarik begeistert Spitzenkoch Stefan Reiter (2 Hauben), für den sündig guten Abschluss sorgt »Pâtissier des Jahres 2017« Lukas Schmiderer.



GOLFTURNIERE 2019 BEI DEN GENIESSERHOTELS

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

- **la maiena meran resort:**
4. bis 7. 4. – »Golf-Cup-Weekend«
- **Das Moerisch:**
17. bis 22. 4. – »Oster-Golftrophy«
- **Der Bär:** 23. bis 26. 5. bzw.
7. bis 14. 7. – »Bären-Cup-
Wochenende« bzw. »Bären-Golfwoche«
- **Post Lermoos:** 6. 7. – »Horst-Dengg-
Gedächtnis-Charity-Turnier«
- **Le Grand Chalet:** 1. 9. –
»Grand-Chalet-Genießer-Trophy«
- **Bacher:** 9. 9. –
»Landhaus-Bacher-Trophy«
- **Karnerhof:** 13. 9. –
»Weißwurst-Golfturnier«
- **Döllerer:** 18. 9. –
»Döllerers-Genießer-Golf-Trophy«

GOLFCLUB BAD KLEINKIRCHHEIM / KÄRNTEN

Eine alte Mühle empfängt die Besucher des 18-Loch-Platzes mit viel Flair, bevor es auf die 8er-Schleife geht. Der von Donald Harradine designte Platz ist spektakulär und garantiert aufgrund seiner interessanten und gewachsenen Topografie abwechslungsreiches Vergnügen. Zudem genießt die Anlage auch nach mehr als 30 Jahren noch den Ruf als Geheimtipp, was oft eine ruhige Runde ermöglicht. Begleitet von den sanften Kuppen der Nockberge schätzen Insider zudem auch die Höhenlage von 1.100 m (höchster Platz Kärntens), die speziell im Hochsommer angenehme Temperaturen garantiert. www.badkleinkirchheim.com



Im **Seewirt** (s. Seite 128) auf der Turracher Höhe steht Golf nicht unbedingt an oberster Stelle, lässt sich aber gut verbinden (ca. 18 km). Danach sorgen Liegewiese mit Badeteich und Spa für Erholung, ehe sich im Gourmetstüberl »philipp« leichte Alpinküche mit Internationalität vereint.



Fotos: Gert Perauer (Golf), Petr Blaha



SCHÖNE TAGE *in Lermoos*

Wo Tirol und Allgäu mit der Zugspitze zusammenwachsen, eröffnet das mit Ehrwald in einem zauberhaften Talkessel liegende Lermoos eine Fülle von Ausflugsmöglichkeiten. Angelika Dengg, Gastgeberin im **Genießerhotel Post Lermoos**, verrät ihre Lieblingsadressen.



Foto: Tiroler Zugspitzbahn

BERGSEEN UND SPEKTAKULÄRE HÄNGEBRÜCKE

Foto: Wiesmeier



Rund um Ehrwald eröffnet sich ein Naturparadies für unterschiedlichste Ansprüche: Etwa das Moos zum Spazieren oder herrliche Panoramawege für kleine Wanderungen. Besonders schön ist auch eine Tour entlang der Quellen der Loisach bis zum idyllischen Blindsee. Generell sind die vielen Seen tolle Ausflugsziele, u. a. die mit der Almbahn erreichbaren Drachensee, Ehrwalder Almsee und – nicht zuletzt – der Seeben-see (Foto), für mich der schönste Bergsee Tirols. Immer ein Hit sind die idyllischen Wasserfälle der Umgebung und die fantastische Highline 179 in Reutte – mit 406 m die längste weltweit (max. Höhe 114 m). Dort ebenfalls sehenswert ist die sehr originell gestaltete Burgenwelt Ehrenberg.

DIE MÄRCHENSCHLÖSSER DES BAYERNKÖNIGS

Zugegeben, Schwangau ist nicht gerade der ruhigste Flecken im Allgäu, aber wenn man schon in Lermoos Urlaub macht, sollte ein Besuch der rund eine halbe Autostunde entfernten Traumschlösser des Bayernkönigs Ludwig II. nicht fehlen. Allen voran Neuschwanstein, das wie in einer monumentalen Theaterkulisse auf einem Felsen thront und Künstler wie Andy Warhol ebenso inspirierte wie die Disney Company. Der Bau wurde vor genau 150 Jahren begonnen, seit 1886 ist das Schloss der Öffentlichkeit zugänglich und im Sommer bestaunen bis zu 6.000 Besucher täglich diese Märchenwelt (Zeitfenster-Karten-Reservierung notwendig). Neuschwanstein ist auf jeden Fall sehenswert, ebenso wie das darunter liegende und oft unterschätzte Hohenschwangau, die romantische Sommerresidenz der bayrischen Königsfamilie.



Foto Bayerische Schönschönverwaltung, Fotostudio Samer, Peter Samer, Füssen, www.neuschwanstein.de

Was für ein atemberaubendes Panorama: Die Kulisse auf der Zugspitze, Deutschlands höchstem Berg, ist einfach fantastisch. Hinauf geht es auch von Tiroler Seite bei Lermoos, und das erfreulicherweise ermäßigt mit der Gästekarte.



Foto: Günter Standl

ZIRBENSPRITZER UND PICKNICK MIT DER VESPA

Immer wieder atemberaubend: Der Blick vom Genießerhotel Post Lermoos auf die Zugspitze, besonders fotogen bei Abendrot und idealerweise begleitet von einem »Zirben-Spritzer«. Die Zirbe spielt auch in der Wellness eine wichtige Rolle: Das »Zirbe Alpine SALZ Ritual Peeling Salzkönigin« beginnt wahlweise mit einem reinigenden Natursalzpeeling mit Zirbe und Honig, anschließend folgt eine wohltuende und ausleitende Salzstein-Ganzkörpermassage. Wer zuvor die Umgebung auf originelle Weise erkunden möchte, lässt sich einen Spezialitäten-Korb packen, ein besonders schönes Plätzchen empfehlen, und startet mit der Leih-Vespa zum unvergesslichen Picknick.

GEWINNEN SIE

*2 Übernachtungen
im Genießerhotel
Post Lermoos inkl.
Genießer-VP
für 2 Personen*

Teilnahme unter
www.geniesserhotels.com

FEINE ADRESSEN

Was Sie in der Region in Sachen Spezialitäten-Shopping keinesfalls verpassen sollten.

BIEZU – HOF & LADEN, Ehrwald

Ab-Hof-Verkauf von eigenen Produkten,
Kaffee und Kuchen
Ganghofer Straße 57,
www.facebook.com/BieZuHofLaden

DORFLADEN EHRWALD, Ehrwald

Brot, Natur- und Biokost, regionale Spezialitäten,
originelle Geschenkideen
Kirchplatz 25, www.dorfladen-ehrwald.at

HAUSERHOF, Ehrwald

Ab-Hof-Verkauf von frischen Eiern,
Fleisch und Wurst
Weidach 39a, www.hauserhof-tirol.com

SCHNAPS- & WEINBOUTIQUE

A. LINZGIESEDER, Ehrwald

Edelbrände, Schnäpse und Liköre aus eigener
Produktion, erlesene Weine und Biere
R.-Spielmann-Straße 2, www.linzgieseder.at

RAZENBERGER – METZGEREI, Ehrwald

Regionale Fleisch-, Wild- und
Wurstspezialitäten, Honig
Innsbrucker Straße 1

ZIEGENHOF PETER, Ehrwald

Ab-Hof-Verkauf von Ziegenprodukten,
von Ziegenwurst bis Ziegeneis
Lähngraben 10, www.ziegenhof-peter.at

s'BLUMEN- & SEIFENLÄDELE und LANDART, Lermoos

Zwei tolle Geschäfte in Lermoos mit vielen Ideen
für Mitbringsel oder für das eigene Heim



Das Genießer-Romantik-hotel »Das Schiff« in Hittisau war einer der Gründungs-orte der ungemein erfolg-reichen »KäseStrasse Bregenzerwald«. Im Genuss-laden »Ernele« präsentiert Elisabeth Metzler neben anderen Spezialitäten gereifte Laibe, die zu beliebten Mitbringeln wurden. In der Küche ist Walser Käse ebenfalls nicht wegzudenken, etwa bei Zieger (regionale Käse-Topfenzubereitung), Randig (Rote Rübe) & Forelle.



MIT *Laib* UND SEELE

Käse ist in Vorarlberg mehr als ein Nahrungsmittel. Die frischen und auch gereiften Kostbarkeiten finden bei renommierten Hoteliers und Köchen begeisterten Zuspruch und reisen sogar quer durchs Land.

Text: Barbara Hutter

Auszeichnungen hat er viele. Und noch mehr Gesichter. Die Rede ist vom Käse, genauer gesagt vom Vorarlberger Käse. Der ist seit 2005 gleich vierfache Genussregion, mit so außergewöhnlichen Protagonisten wie dem Montafoner Sura Kees oder dem Großwalsertaler Bergkäse. Zu richtigem Starrummel haben es jedoch die beiden Bregenzerwälder gebracht, der Alpkäse und der Bergkäse. Sie stehen ursprungsgeschützt unter besonderer EU-Ägide, und in ihrer Heimat wurde ihnen eine eigene Straße gewidmet.

Gold vom Berg

Käse solle man essen, hieß es schon im 19. Jahrhundert im Bregenzerwald, und nicht das »tütür Brod«, das teure Brot. Einer der Gründerväter der »Käsestraße Bregenzerwald« ist Hans-Peter Metzler, engagierter Patron des »Das Schiff« in Hittisau. So wie sein mit zwei Hauben bedachtes Genießer-Romantikhotel hat sich auch die Käsestraße in 20 Jahren zu einer Marke entwickelt. Unter genauer Kontrolle der Qualität: Nur Rohmilch aus dieser größten zusammenhängenden silofreien Region der EU wird verwendet. So bewahrte die Käsestraße kleine Strukturen, stärkt bis heute die 24 Gemeinden und ihre Sennereien. Das sei gar nicht so einfach gewesen, alle unter einen Hut zu bringen, so Antonie Metzler, Hausherrin im »Schiff«, und berichtet von Verhandlungsgeschick und den Anfängen, auch im eigenen Käsekeller. »Dort machen wir bis heute Verkostungen und Aperitifs, kredenzen kleine Amuse-Gueules wie etwa ein Käsesüppchen.« Und dazu viel Wissenswertes, wenn die Gastgeberin bei einem Glas Süßwein und Käse vom Bauern als Landschaftspfleger erzählt, von neuen Käsesorten, an denen getüftelt wird, und von den Jungen, die wieder die Höfe der Eltern mit Freude übernehmen. Und nicht

zuletzt an die Gourmetküche des Hotels und dessen Ladenwirtschaft »Ernele« liefern, wo zu Mittag herzhaft aufgekocht wird und es manches Schmankerl auch zum Mitnehmen gibt. Käse jedenfalls ist omnipräsent. »Man kann Käse in allen Varianten bei uns schmecken«, lächelt Metzler. Vom Klassiker Käsespätzle bis zu »Bergkäsetörtchen« und der Käsekruste auf dem Steak.



Fotos (2): Lukas Kirchgasser

Gelebte Käsekultur ist für Hermann Haller Teil der Walser Identität. Mit seinen Gästen begibt er sich gerne auf eine geschmackliche Entdeckungsreise durch die verschiedenen Reifestadien. In den von Gault Millau mit 2 Hauben ausgezeichneten Gerichten ist Käse natürlich auch immer präsent.





Fotos (2): Petr Blaha



Eine Vorarlberger Spezialität, die man unbedingt probieren sollte: Surer Kees im Speckmantel, aber »ghörig kochat« wie im Bilderbuchwirthaus Löwen in Tschagguns der Familie Tschohl (Genießerhotel Montafonerhof). Am Tisch dieser wunderschön getäfelten Fensterecke saß übrigens schon Ernest Hemingway, der vor mehr als 90 Jahren zwei Winter im Montafon verbrachte.

Flüssige Freunde

»Die Familie Metzler lebt wirklich den Käse.« Das sagt voll Anerkennung einer, der vom anderen Ende Österreichs seit vielen Jahren für flüssigen Nachschub ins Ländle sorgt. Vor rund 20 Jahren hat Toni Honsig aus der Weinstadt Retz zu Besuch im Ländle die Idee geboren, die Weinviertler Weinstraße und die »KäseStrasse Bregenzerwald« zusammenlaufen zu lassen. »Die Vorarlberger waren begeistert, die Retzer Winzer erst skeptisch«, schmunzelt der umtriebige Netzwerker. Bis in rund 100 Jahre alten Lieferlisten eines Retzer Feinkostladens Wälderkäse entdeckt wurde. Nun gibt es also den »Weinviadla Kas« und den »Wäldar Win«. Letzterer wird per Blindverkostung jedes Jahr aufs Neue gewählt, der Käse kommt als sechs Monate und zwölf Monate alter Bergkäse sowie als Alpkäse ins Weinviertel – direkt aus dem Bregenzerwald. Eine erfolgreiche – und geschmackvolle – Partnerschaft, die Wälder feiern ihre Käsefeste mit jährlich 25.000 Flaschen »Wäldar Win«, dazu schnabuliert man im Retzerland und Umgebung 120 Laibe, also gut gut 3000 Kilo »Weinviadla Kas«.

Reine Natur

Diese Achse des Genusses ortet auch Hermann Haller. »Das Weinviertel steht für mich für ‚Käseweine‘«, sagt der Hotelier aus dem Kleinwalsertal. Der Käsesommelier des Jahres 2001 setzt in seinem Genießerhotel auf Käse, besonders den regionalen. Er unterscheidet zwischen salzig und süß, zwischen Bergkäse und Emmentaler, dafür entscheide man sich schon als Kind. Er selbst sei, wie sein Sohn auch, ein »Käse-mensch«, lernte früh Senner kennen und blickte ihnen gerne über die Schulter. Dieses Interesse hat nie aufgehört, hat sich – »wie der Käse« – weiterentwickelt. Haller selbst ist Purist geblieben, zeigt viel Respekt für gute Käse-Affineure, seinen Käse definiert er aber so: »Milch, Lab, Kulturen und Salz – Schluss!« Experimente mit Safran, Kräutern, Blüten liegen ihm nicht. »Das ist als würde man zu einem guten Champagner Sirup geben.« Und klar, die Spezialitäten aus dem Tal, wie der Walser Stolz, auch ein Bergkäse, sind in Hallers Genießerhotel präsent. Doch er ist auch gerne unterwegs auf der Käsestraße, in Hittisau, Lingenau. »Das ist höchste Qualität, die verstehen ihr Handwerk, das beobachte ich seit 20 Jahren.«

Saurer Urvater

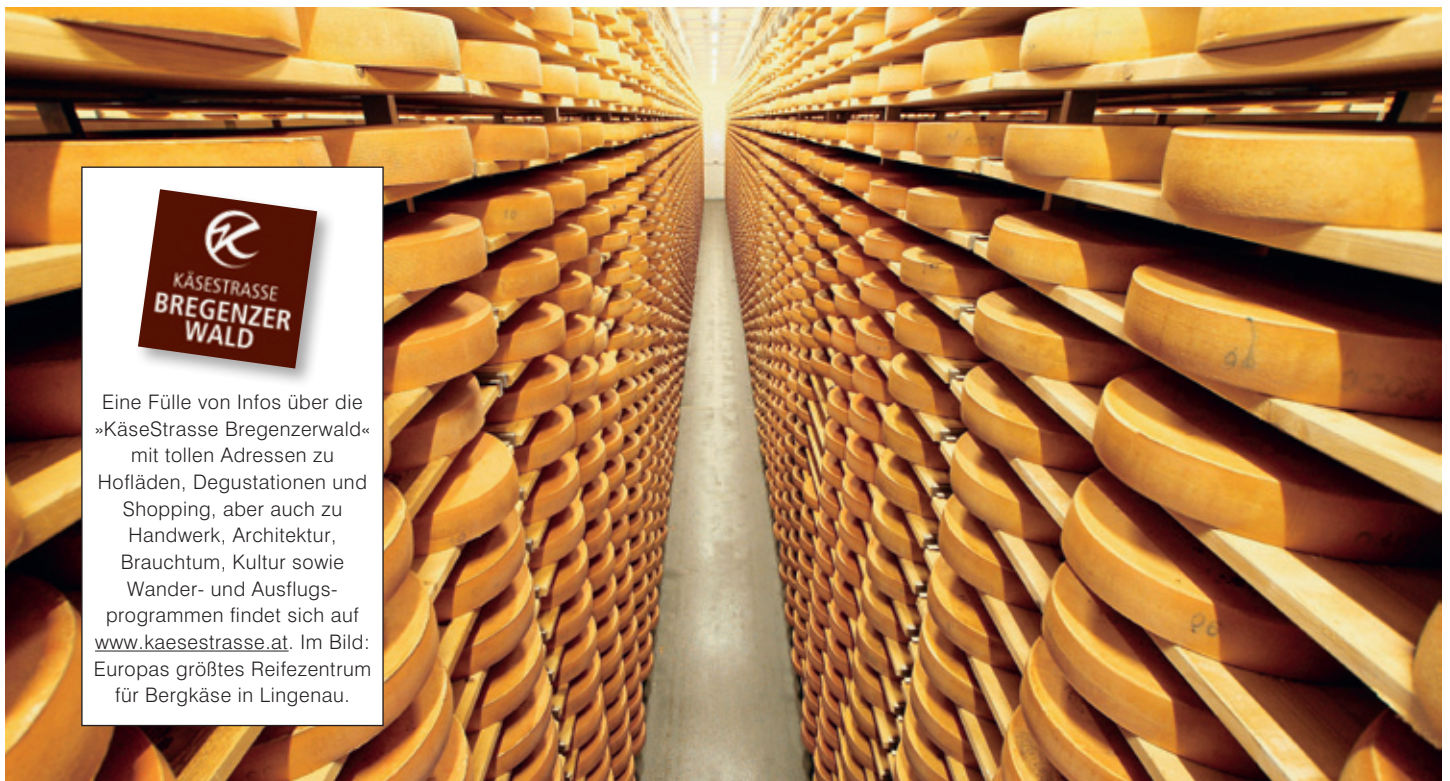
Seit erst zehn Jahren ist Holger Stößer in Schruns. Er widmet sich im Genießerhotel Montafonerhof einem ganz eigenen kulinarischen Erbe: dem Montafoner Surer Kees. Dieser Cousin von Graukäse und Quargel ist Käse in seiner Urform, aus Sauermilch und Salz. Innen bröselig topfig, bei zunehmender Reifung leicht glasig, ist er ein vielseitiger Bursche. Auf der Karte steht er als Crèmesuppe, sauer angemacht oder als Soufflé, das auch mal süß sein kann. Auf die Qualität schaut die Chefin selbst, Gertrud Tschohl, von der Alm ihres Bruders kommen Butter und Käse für das Hotel und den Gasthof Löwen. Dort, in einem Bilderbuchwirtshaus, steht die Seniorchefin in der Küche und macht Surer Kees gebraten im Speckmantel oder ihre legendären Käsknöpfe. Nach Geheimrezept. Alles muss nicht verraten werden.



Foto: Bernhard Raab

VOM LÄNDLE INS WEINVIERTEL UND RETOUR

Wahre Liebe kann auch 700 km Distanz nicht trennen, und so haben sich die Weinstadt Retz und die »KäseStrasse Bregenzerwald« zum genussvollen Bund fürs Leben gefunden. »Weinviadla Kas« und der jährlich per Blindverkostung ausgewählte »Wäldar Win« sind das feine Ergebnis dieser Partnerschaft, das nicht zuletzt beim Retzer Weinfest würdig gefeiert wird. Die aktuellen Weine 2018 sind ein Weinviertel DAC Ried Hochstrass 2017 vom Weingut Jungmayr, Ebersbrunn, sowie eine Rotwein-Cuvée Creation Noir 2015 vom Weingut Urban, Wullersdorf. Weitere Infos www.probus.at



Eine Fülle von Infos über die »KäseStrasse Bregenzerwald« mit tollen Adressen zu Hofläden, Degustationen und Shopping, aber auch zu Handwerk, Architektur, Brauchtum, Kultur sowie Wander- und Ausflugsprogrammen findet sich auf www.kaesestrasse.at. Im Bild: Europas größtes Reifezentrum für Bergkäse in Lingenau.

© KäseStrasse Bregenzerwald



Fotos (2): Lukas Kirchgasser

Von Benediktinermönchen im 12. Jahrhundert zwischen Po und Apennin entwickelt, wird der »echte« Parmesankäse heute wie damals nach exakten Vorgaben produziert.

Es gibt weltweit keinen Käse, der es in Sachen Bekanntheitsgrad mit dem Parmesan aufnehmen kann. Wächter des guten Rufs ist das traditionelle »Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano«, das alle Parmesan-Käsereien vereint und streng kontrolliert.

Echten Parmigiano Reggiano erkennt man am gepunkteten Schriftzug auf der gesamten Rinde, an der Registriernummer der Käserei, am Qualitätssiegel sowie an Monat und Jahr der Herstellung. Eine Plakette auf der Oberseite gewährleistet durch fortlaufenden alphanumerischen und maschinenlesbaren Code die Identifizierbarkeit und Rückverfolgbarkeit.



Seinen EU-ursprungsgeschützten Namen darf der echte Parmesan nur tragen, wenn

- die Milcherzeugung ausschließlich aus Kuhrohnmilch aus der Region ohne Zusatz- oder Konservierungsstoffe und die Käseherstellung in den italienischen Provinzen Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna westlich des Reno sowie Mantua östlich des Po erfolgen;
- die Kühe ausschließlich mit Gras/Heu aus der Region und unbehandeltem Tierfutter gefüttert werden;
- der zweimal pro Tag gemolkenen Milch, die innerhalb von 2 Stunden zur Molkerei gebracht wird, keine Zusatzstoffe beigelegt werden;
- die Herstellung des Käses nach strengen Vorschriften und festgelegten Reifezeiten von mindestens 12 Monaten erfolgt.

PARMIGIANO REGGIANO

KULTKÄSE SEIT 900 JAHREN

Eines der 26 Rezepte aus dem Käse-Booklet: Melanzani mit Parmesan, Honig-Gewürzsauce & Salzzitronen vom Genießerhotel Krainer.



ORIGINELLE PARMESAN-REZEPTE

Parmesan mal ganz anders – überraschend und raffiniert integriert in 26 außergewöhnlichen Gerichten der Köche aus den Reihen der JRE und der Genießer-hotels. Das Käse-Booklet können Sie auf www.art-redaktionsteam.at/magazine bestellen (solange der Vorrat reicht).

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

Herwig Ertls Genuss-Ecke

»Es ist immer wieder erstaunlich, dass wir oft die Ersten sind, die Produkt-Qualitäten erkennen und diese in der Folge zu absoluten Hits in der Feinschmecker-Szene avancieren«, schwärmt der Kärntner Herwig Ertl, einer der anerkanntesten Edelgreißler des Landes, und hat bereits wieder neue, brandaktuelle Tipps parat.



INGWER UND CURCUMA ALS ENERGIESCHUB

Werner Retter aus dem steirischen Pöllau bringt Energie-Genuss in die Flasche. Die Elixiere Bio-Curcuma und Bio-Ginger sind mit ihren Zutaten Ingwer, Kurkuma, Melisse, Orangen, Limetten und vielen mehr köstliche »Naturbooster«.

EINGELEGTE BIO-TAGLILIEN

Eine taiwanesishe Köstlichkeit von Shu-Chen Chuang, die im Burgenland Taglilien, deren Blüten nur einen einzigen Tag blühen, anbaut. Sie legt sie in eine spezielle Essigmarinade ein, wodurch ein einzigartiges Geschmackserlebnis entsteht – wunderbar gebettet auf Parmesan und darüber Hartls Haselnussöl; spannend aber auch nur mit etwas Olivenöl mit Zitrone (Lemoncello) beträufelt.

SÜSSES WORTSPIEL

CraftAkt heißt die neue Schoko-Versuchung aus dem Hause Zotter. Aber nicht Josef Zotter zeichnet dafür verantwortlich sondern seine Tochter Julia. Ihr erstes Schokoprojekt gibt es in limitierter Auflage und besteht aus echten Kakaobohnen-Raritäten. »Craft« steht dabei für Handwerk, »Akt« für das kunstvolle Relief auf der nackten Schönheit der Schokolade.



Guter Geschmack IN GLÄSERN

Das steirische **Gasthaus Haberl & Fink's Delikatessen** in Walkersdorf bei Ilz garantiert zweifachen Genuss. Denn neben traditionell-kreativer Wirtshauskultur verdient auch die hauseigene Manufaktur mehr als nur einen Blick. Hier werden in reiner Handarbeit Köstlichkeiten, wie Essigfrüchte, Chutneys, Pestos und einige Raritäten wie Schwarze Nüsse und Vogelbeeren eingekocht und eingelegt. Neu im Sortiment sind »Paprika-Melanzani-Dip«, ganz wunderbar pur aus dem Glas, als Aufstrich, zu Gegrilltem oder zu Pasta, wie auch der »Süße Chili-Dip mit Schwarzer Nuss« – dieser passt hervorragend zu Käse, Gegrilltem, Wokgerichten, Frühlingsrollen und zum Verfeinern.

www.finks-haberl.at
(mit Online-Shop)



Foto: Ferdinand Neumüller

18. Mai:
**HERWIG ERTL'S
GENUSSFESTSPIELE
2019**

in Kötschach-Mauthen – wieder mit einem wahren »Who is who« an Spitzenproduzenten aus dem Alpen-Adria-Raum!
www.genussfestspiele.at



GEWINNEN SIE

3 x 2 Tafeln
Zotter-Schokolade

3 x je einen Bio-Ingwer-
und Bio-Curcuma-Saft

3 x 1 Glas Taglilien

1 x Geschenkdose mit
Paprika-Melanzani-Dip,
Kürbis-Pesto & Paradeis-
Schwarze-Nuss-Pesto

1 x Geschenkdose mit
Süßer Chili-Dip, Essig-
zwetschken & Marille

Mitmachen auf
www.geniesserhotels.com

DER *Reis* DER SPITZENKÖCHE



Mit seinem »WinterReis« ist Jakob Winter ein erstaunliches Spitzenprodukt gelungen: Sein naturnah produzierter Reis aus Niederösterreich ist vegan, gluten-, laktose- und zuckerfrei.

—  —
GEWINNEN SIE

4 x 1 Glas
»WinterReis«

Teilnahme unter
www.geniesserhotels.com

Auf dieses Produkt muss ein österreichischer Bauer erst kommen. Was auf den ersten Blick ein wenig schräg klingt, entpuppt sich als Erfolgsstory, und Jakob Winters niederösterreichischer »WinterReis« erobert gerade die Spitzengastronomie.

Text: Wolfgang Neuhuber, Foto: Andreas Tröscher

Wenn ein junger Chinese seinen Eltern eröffnet Reisbauer zu werden, ist deren Welt vermutlich in Ordnung. Bei einem jungen Niederösterreicher könnten diese hingegen leicht nervös werden. Nicht so bei Jakob Winter, dessen Familie gegenüber Innovationen schon immer sehr aufgeschlossen war.

Gerade mal 20 Jahre geworden, konnte er seine Idee realisieren. Auf mehreren Feldern mit rund fünf Hektar im Umfeld der St. Pöltner Stadtteile Harland,

Wagram und Windpassing startete er das Wagnis Reisanbau.

Schon in den letzten Jahren hat sich der seit 1869 bestehende Bauernhof der Winters mit naturnah produzierten roten und weißen Erdbeeren sowie weißem und grünem Spargel, zu denen sich seit Kurzem übrigens auch violetter (!) Spargel gesellt, einen Namen gemacht. Nun hat der Student an der Universität für Bodenkultur in Wien offensichtlich die richtigen Reissorten für einen Anbau im witterungsmäßig nicht so einfachen Österreich gefunden.

Wichtig ist dem innovativen Geschmackstüftler dabei, dass sein Reis im Trockenverfahren gedeiht, also ohne überflutete Felder: »Er wird nur bei Bedarf bewässert, womit wir gerade zu Zeiten des Klimawandels etwas ökologischer arbeiten können.« Schwierig ist die Unkrautbekämpfung: »Da wir grundsätzlich keine Spritzmittel verwenden, gibt es viel Un- und Beikraut, die mühsam mit der Hand entfernt werden müssen.« Gedüngt wird ausschließlich mit Kompost, was eine konstante Nährstoffversorgung garantiert.

Die Ernte erfolgt anfangs Oktober mit dem Mähdrescher. Danach wird der Reis getrocknet, gereinigt, poliert und schließlich als weißer Reis im Selbstbedienungsschrank ab Hof in Gläsern zu je ca. 400 g (€ 6,50) verkauft oder per Post versandt (plus Portokosten).

DIREKTVERKAUF: 3104 Harland bei St. Pölten, Hiegerhofgasse 19 (nur 4 km von der Autobahn A1, Abfahrt St. Pölten Süd), www.winterreis.at

»WINTERREIS« AUS PROFI-SICHT

Für Andi Herbst, dem jungen Patron und Küchenchef im Genießerhotel »Die Riederalm« in Leogang ist »WinterReis« seit einiger Zeit fester Bestandteil seiner Küche.

Warum verwendest du diesen Reis?

Super finde ich, dass der Reis aus Österreich stammt und nicht gespritzt ist. Geschmacklich merkt man die Spitzen-Qualität. Auch die Konsistenz ist ideal für meine Küche.

Bei welchen Gerichten verwendest du ihn vorzugsweise?

Dieser Reis ist sehr, sehr vielseitig einsetzbar – egal, ob für Vorspeisen, Haupt- und Zwischengerichte, aber auch Desserts.

Worauf sollte man bei der Zubereitung achten?

Wir kochen den Reis hauptsächlich wie ein Risotto, also nicht im Wasser, sondern entweder zuerst leicht anbraten oder kurz blanchieren. Und danach wie gewünscht weiterverarbeiten.



Ein Hit bei den Desserts in der Riederalm: Kastaniencrumble mit »WinterReis«, Karamell, Biskéla (Valrhona), Leoganger Vollmilch, Blutorange und Punschsorbet. Weitere Gerichte mit diesem Reis: Ceviche von der Leoganger Schwarzbachforelle, Matcha, Erdnuss-»WinterReis«-Spoon oder Schwarzbach-Lachsforelle in Limetten-Butter konfiert mit Kokos-»WinterReis«, Exotik-Safranfond und Flower Sprouts.

Foto: Herbert Lehmann

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-Schaephuyzen · 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.com

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 · Brennaborstraße 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



AM PULS DER ZEIT

Wein ist für Sommelier Reinhard Bischof Herzenssache.
Im **Genießer- und Kuschelhotel Gams** im vorarlbergischen Bezau
lebt er seine Liebe zum Besonderen mit authentischen Weinen,
die Trends setzen und kein Mainstream sind.

Text: Anja Hanke / Foto: Lukas Kirchgasser

»Wein unterstreicht den Moment, wie es kaum eine andere Kunst vermag«, ist sich Sommelier Reinhard Bischof sicher. Gerade darum liebt er es, mit seinen Gästen im Thema Wein aufzugehen und für köstlich-kunstvolle »Aha«-Momente zu sorgen.

Worin liegt die Faszination beim Wein? »Dass es eine so enorme Vielfalt gibt, und kein Jahrgang wie der andere ist«, sprudelt es begeistert aus Reinhard Bischof heraus. »Es ist die Natur, die uns sagt, was es gibt – oder was eben nicht. Wein kennt keinen Stillstand.« Im Umkehrschluss bedeutet dies für den passionierten Sommelier der Gams in Bezaus: »Warum sollten dann nicht auch wir in Bewegung sein – und alle Facetten leben, die Wein entsprechen?« Ja, warum eigentlich nicht?

Immer Überraschungen parat

Und weil eben nichts dagegen spricht, setzt Bischof mit seiner handverlesenen Weinkarte auf lebendige Trends, Raritäten und Unbekanntes. »Mein Bestreben ist es, eine Weinkarte zu führen, die nie vergleichbar mit anderen ist.« Dabei sucht und findet er das Besondere nicht allein in großen Jahrgängen und berühmten Etiketten wie Sassicaia oder Opus One. Er schwimmt gerne bewusst gegen den Strom. »Wirklich besonders wird es doch erst, wenn man Neues entdecken kann«, meint er mit einem Augenzwinkern. Autochthone und

seltene Rebsorten wie Neuburger, Furmint und Rotgipfler haben es ihm ebenso angetan wie Natural- und Orange-Weine. »Weine eben, die Charakter haben und gute Essensbegleiter sind.« Denn am Ende sollte ein Wein immer einer schönen Melodie gleichen, die die Stimmung – oder eben das Essen – sinnlich unterstreicht, aber nie dominiert. »Das ist besonders bei uns im Kuschelhotel sehr wichtig, denn hier steht die Liebe im Vordergrund.« Und auch diesen Aspekt weiß der vinophile Profi bestens zu beachten. »Ich mache das ja jetzt auch schon bald 20 Jahre hier«, lacht Reinhard Bischof.

Rotweine zum Kuscheln

Doch was verleiht einem Wein einen besonderen Kuschelfaktor? »Der Moment und eben diese faszinierende Vielfalt, die Wein besitzt«, erklärt der 44-Jährige. »Genau wie die Liebe folgt Wein der Stimmung, dem sich Einlassen und der Reife.« Und somit hat er die gut 260 Positionen auf der Karte dem Gefühlszustand und dem Liebesbarometer angepasst. Für prickelnde Augenblicke sorgen ausgewählte Schaumweine,

REINHARD BISCHOF EMPFIEHLT:



2017 Chardonnay Reserve
Weingut Alexander Egermann
Neusiedler See

Dieser Wein begleitet mich im Betriebsalltag sehr, sehr häufig. Er ist immer eine schöne Empfehlung, die auch sehr gut angenommen wird. Diese reife Frucht nach Exotik, elegante Mineralik und milde Säure machen ihn zu einem Allrounder, der zu vielen Gerichten passt.
www.alexander-egermann.at



2012 Spätburgunder »R«
im Sonnenschein
Weingut Ökonomierat Rebholz
Pfalz

Ein Wein, der mich mitten ins Herz getroffen hat und eine wunderschöne Entdeckung meiner letzten Deutschland-Weinreise ist: Mit seiner Frucht nach reifen Beeren, Würze und einer vollen Dichte, umrahmt mit einer leichten Holznote, ist dieser Wein ein absoluter Verführer.
www.oekonomierat-rebholz.com



2006 Merlot
Weingut Pöckl
Neusiedler See

Ein kräftiger Merlot, der nach tiefdunklen Beeren, Schokolade und Vanillearomen schmeckt und einen wunderbar gehaltvollen Körper und einen langen Abgang hat. Brachte mich von Anfang an ins Schwärmen – ein wirklich grandioser, sehr vielversprechender Wein!
www.poeckl.at



Foto: Lukas Kirchgasser



Foto: Petr Blaha

Liebe geht im Gams nicht nur durch den Magen, sondern auch vielfältig durchs Glas: Neben dem Besuch des ungewöhnlichen Weinturms lädt Reinhard Bischof zweimal wöchentlich auch zur unterhaltsamen und genussvollen Weinprobe in seinen Weinkeller ein.

Herzklopfen garantieren große Weißweine, unkomplizierte Zweisamkeit die Rosé-Auswahl und anspruchsvolle Herzenssachen werden von großen Rotweinen begleitet. »Es ist bei uns sicher so, dass mehr Rotweine getrunken werden. Die sind einfach samtiger und animieren damit zum Kuscheln.«

Auch bei Bischof selbst wechseln die vergorenen Favoriten. »Wie ich die Kleidung dem Anlass anpasse, muss auch der perfekte Wein dem Moment entsprechen.« Privat hält er es dabei ebenso wie im Beruf: »Der teuerste Wein ist nicht immer der Beste. Wer nur große Namen trinkt, übersieht viele tolle Gewächse!« Doch wie kam er überhaupt zum Wein? »Oh, der hat mich bereits während meiner Ausbildung zum Restaurantfachmann gefunden. Es war wohl so etwas wie Liebe auf den ersten Kontakt. Eine Liebe, die mich bis heute nicht loslässt – viel mehr wird sie immer stärker und reifer.«

Österreich als Schatzkammer

Aufgewachsen in einer kleinen, aber touristisch geprägten Gemeinde, knapp eine halbe Stunde von Bezaus entfernt, war für Reinhard Bischof recht früh klar, dass er in

die Gastronomie möchte. »Meine Mutter führte eine Frühstückspension. Ich habe sozusagen Gästekontakt seit ich ein Baby war«, schmunzelt er – und diesen kann er gerade als Restaurantleiter und Sommelier in einer Person sehr intensiv leben. »Wein ist dabei mein Sprachrohr.« Und die Winzer Österreichs meist seine geschmacklichen Glücksbotsen. Denn 90 Prozent der Weinkarte stammen aus seinem Heimatland. Getreu dem Motto: »Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute liegt so nah«, zeigt sich der Sommelier begeistert vom vinophilen Facettenreichtum der österreichischen Weine. »Da ist einfach alles dabei.« Im Burgenland und in Niederösterreich findet er jene mit weniger Säure, in der Steiermark mit mehr. »Weiß, rot, rosé, prickelnd oder süß – die Palette ist außergewöhnlich.«

Ebenso außergewöhnlich wie ihre abschließende Heimat im Genießerhotel: Neben dem perfekt temperierten Gewölbekeller ruhen die Weine hier in einem begehbaren Weinturm, der über drei Stockwerke, von der Rezeption bis in die zweite Etage, reicht. »Wein ist bei uns eben ein zentrales Lebensgefühl.« Und eine Liebe, die beflügelt, verbindet und fasziniert.

GEWINNEN SIE



Foto: Petr Blaha

2 Übernachtungen
für 2 Personen mit
Genießer-Halbpension
im Gams, Genießer-
& Kuschelhotel

Teilnahme unter
www.geniesserhotels.com



Fotos: Johanns

JOHANNNS. DIE ESSENSMANUFAKTUR – STEIERMARK

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

Das Johanns ist eines der besten Restaurants in Österreich und wurde mit 3 Gabeln und 93 Falstaff-Punkten sowie zwei Hauben im Gault Millau durchgehend seit 2008 ausgezeichnet. Das Restaurant befindet sich in einer Villa aus dem Jahre 1905. Vollständig restauriert entstand 2007 das Restaurant von Mike Johann. Die Idee war: klein, fein und anders als alle anderen. Die Gäste können direkt an der Essküche beim Kochen zusehen oder im stylischen Esszimmer Platz nehmen. Das Restaurant ist mit 14 Plätzen eines der kleinsten Hauben-Lokale des Landes (Reservierung unumgänglich). Mike Johanns Küchenlinie strotzt vor Kreativität mit Produkten aus der Region gepaart mit Edelprodukten aus der ganzen Welt. Ungestörtes Privat-Cooking gibt's im „1st Floor“ – dem Chef's Table. Home-Cooking gibt es auch,

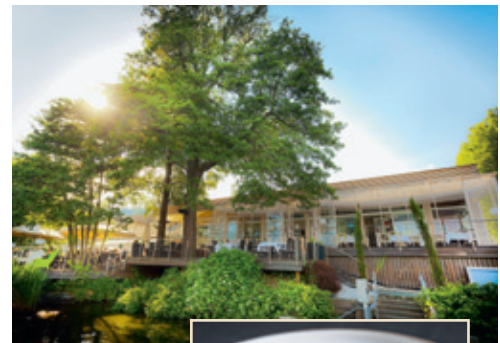
denn der 2 Hauben-Koch kommt mit seiner exklusiven „fine-dining“-Linie auch zu Genießern nach Hause!

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

Johannns. 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

NEU – Zuwachs bei Familie Wallner:

„Bistro SÜDSEE“ in fantastischer Süduferlage am Wörthersees mit leichter, geradliniger Sommerküche und höchster Produktqualität. Geöffnet ab 1. Mai 2019, www.sued-see.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





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«.

ALTE REBEN & NEUE IDEEN

Die Weinszene entwickelt sich nach wie vor dynamisch. Vor allem die junge Generation bringt frischen Wind ohne Bewährtes zu vergessen. Unsere drei Winzer-Entdeckungen sind beispielgebend dafür – allesamt kreative, hochtalentiert und gleichzeitig fröhliche Menschen, die eigenständige und charakterstarke Weine keltern, die viel mehr als eine Erwähnung wert sind. Dabei erfinden sie die Weinwelt nicht neu, sondern bleiben vielmehr der Tradition und den ihnen anvertrauten Rebbergen verbunden.

Ein wunderbares Beispiel für eine gelungene Zusammenarbeit zweier Generationen. So führen derzeit Romana und Herbert Schabl, die das Weingut – seit 1891 im Familienbesitz – in den letzten Jahren prägten, es nunmehr gemeinsam mit Sohn Paul und seiner Partnerin Elena. Das Ergebnis sind Weine voll Seele, Herzblut und mit wohltuendem Gebiets-Charakter. Pauls Kompetenz spricht sich langsam herum: Er gewann im Vorjahr die Schlossquadrat-Jungwinzer-Trophée und setzte sich dabei gegen hochgehandelte Kollegen durch. Zuvor studierte er Önologie, Agrar- und Volkswirtschaft und machte Praktika in namhaften Betrieben. Heute setzt er einen Großteil seiner Kraft in den biologischen Pflanzenschutz. In diesem Sinne wirkt er auch an einem Forschungsprojekt mit. Schabls Weinserie ist der Region entsprechend ausgerichtet. Dominiert wird sie vom Grünen Veltliner. Eine weitere wichtige Rolle spielt auch der Rote Veltliner. Und: Im Jahrgang 2017 kelterten die Schabls ihren ersten, unglaublich guten Pet Nat.

WEINGUT SCHABL / WAGRAM



Foto: Florian Mair

3 WEIN-TIPPS DER WINZER-NEWCOMER



2017 Grüner Veltliner Mordthal / Weingut Schabl

Ein Musterbeispiel für die Rebsorte und das Terroir. Authentisch, kräuterwürzig und ganz fein in seiner Frucht zieht sich die Aromatik stimmig durch – kraftvoll, ernsthaft und zugleich spielerisch in seiner Trinkfreude.

www.weingut-schabl.at



2016 Blaufränkisch Horitschon / Weingut Gober & Freinbichler

Floral, mineralisch und voll klarem Kirschduft überzeugt der Wein bereits im Bukett. Am Gaumen ist er von einer kühlen Stilistik geprägt, hat superschöne, balancierte Tannine und einen wundervoll langen Nachhall.

www.weinevonhand.at



2017 Riesling Alte Reben / Weingut Idler

Ein präziser Riesling, der in seiner Klarheit, Finesse, typischen Pikanz und Würze strahlt. Mit Trauben aus über 45 Jahre alten Rebstöcken, spät gelesen, spontan vergoren und langsam im langen Hefelager ausgebaut.

www.weingut-idler.de



Foto: Gober Freinbichler

WEINGUT GOBER & FREINBICHLER

MITTELBURGENLAND

Was passiert, wenn zwei talentierte junge Kollegen mit viel Leidenschaft an eine Sache herangehen, sieht man an diesem neuen Weingut, das in kürzester Zeit zu einer spannenden Ausnahmeerscheinung im Mittelburgenland avancierte. Nach Jahren Seite an Seite im Weingut Franz Weninger, entschlossen sich Dominik Gober und Gerald Freinbichler ihr eigenes Ding zu machen. Dabei ergänzen sie sich kongenial. Gober ist hauptsächlich für die Produktion, Freinbichler für den Verkauf zuständig. Die Trauben stammen aus besten Weingärten in Horitschon und Neckenmarkt. Weine von Hand ist ihre Devise. Maschinen kommen nur da zum Einsatz, wo es nicht anders geht. Ihr »Grüner Veltliner Schieferstein« reift beispielsweise in einer Tonamphore, die händisch von Gobers Cousine hergestellt wurde. Die Weinserie zeigt das Potenzial der Region, die jeweiligen Unterschiede sind klar herausgearbeitet. Neben den eindrucksvollen Rotweinen sind auch die mineralisch geprägten Weißen fantastisch.

WEINGUT MARCEL IDLER

WÜRTTEMBERG

Im Herzen von Württemberg liegt dieses junge Weingut, das Marcel Idler 2012 mit gepachteten Flächen gründete. Seine Vision: Weine in einem eigenen, tiefgreifenden Stil, der die Region klar widerzuspiegeln vermag. Seine 6,5 Hektar Weinberge kultiviert er nach organisch-biologischen Gesichtspunkten. Speziell der Riesling gedeiht hier perfekt. Marcel hat nach dem Studium unter anderem auf der Domaine d'Horizon im südfranzösischen Roussillon gelernt. Die letzten Jahre wirkte er sehr flexibel als »Garagen«-Weingut, nun wird in Form eines neuen Kellereigebäudes am Ortsrand erweitert. Im Keller achtet das Winzertalent vor allem auf den

Faktor Zeit. Seine Weine gären spontan; einige davon monatelang. Er lässt sie lange auf dem Hefelager reifen, um Komplexität und Lagerfähigkeit zu unterstreichen. Neben Riesling produziert er elegante, weiße Burgunder und einen knochentrockenen Winzersekt. Ein fast selbstverständliches Anliegen sind ihm Trollinger und Lemberger, die beiden wichtigen roten Sorten des Gebietes.



Foto: Idler

JRE

JEUNES RESTAURATEURS

Guide 2019 –
jetzt gratis bestellen auf
www.jre.at



JRE
Chef's Roulette
*Österreichs
spannendstes
Gourmet-Event
2019!*

9. Oktober 2019

Mehr als 25 Köche wechseln
an einem Abend ihre Restaurants.
Infos in den JRE-Österreich-Betrieben.
www.jre.eu

2 Generationen –
1 Qualitätsgedanke: Willi Sattler
mit seinen Söhnen Alex und
Andreas im Barriquekeller.



Im Genießerhotel Sattlerhof –
herrlich inmitten der Weinberge
gelegen – sorgt Hannes Sattler
im 2-Hauben-Restaurant
und im Wirtshaus für die perfekte
Kombination zu den haus-
eigenen Spitzenweinen.

**PARKER-BEWERTUNG
FÜR DEN SATTLERHOF:**

96 Punkte:

Ried Kranachberg
Sauvignon blanc GSTK 2016
Ried Pfarrweingarten GSTK 2016
Pfarrweingarten
Weißburgunder Klevner 1993

95+ Punkte:

Pfarrweingarten Fassreserve 2007

94+ Punkte:

Pfarrweingarten
Weißburgunder 2003

94 Punkte:

Pfarrweingarten
Weißburgunder 2002
Pfarrweingarten Gamlitz Klevner
Prämiumwein 1992



Fotos (2): Gerd Kressl

SATTLERHOF TOP bei »Wine Enthusiast« und »Robert Parker's Wine Advocate«

Mit zwei spektakulären internationalen Bewertungen
behauptete das steirische Weingut Sattlerhof einmal
mehr seinen Platz in der Weltspitze.



Nur knapp 50 Weine weltweit haben es geschafft, beim »Wine Enthusiast« das
100-Punkte-Maximum zu erreichen. Mit dabei »Ried Kranachberg Sauvignon blanc TBA 2013«
(im Bild), über deren Aromenvielfalt und Zusammenspiel von Frische und Süße »Master of
Wine« Anne Krebühl regelrecht ins Schwärmen geriet. Mit eindrucksvollen 98 Punkten wurde
zudem die »Trockenbeerenauslese Morillon 2013« bewertet.

Maßstab aller Dinge in der Weinwelt ist auch »Robert Parker's Wine Advocate«, der gleich drei der
mittlerweile biozertifizierten Sattlerhof-Weine 96 Punkte verlieh. Darunter »Ried Kranachberg
Sauvignon blanc GSTK 2016«. »Das ist besonders toll«, erzählen Andreas und Alex Sattler,
die die Führung des Weinkellers bereits von den Eltern Willi und Maria übernommen haben.
»Unser Ziel ist es, Weine mit Potenzial zu produzieren, die Spaß machen, und wir freuen uns
über alle, die diese Begeisterung mit uns teilen.«

GSTAADER Weinschatz

Wenn sich das Weinmagazin FALSTAFF auf die Suche nach den »perfekten,
ja grandiosen Weinkellern in den Alpen« macht, kommen Weinfreaks
bei dieser Auswahl sicher auf ihre Rechnung. Mit dabei ist auch das vom
»Wine Spectator« mit dem »Best of Award of Excellence« ausgezeichnete
Genießerhotel Le Grand Chalet in Gstaad.

Rund 15.000 Flaschen lagern im Keller von Pedro Ferreira – neben einer feinen
Auswahl aus Übersee vorrangig aus Europa. Dabei stehen auch eine bemerkenswerte
Bordeaux- und Burgunderselektion sowie spannende Entdeckungen aus der Schweiz
und den Nachbarländern bereit. Und dies, das stellen die Tester nachdrücklich fest,
zu sehr gutem Preis-Leistungs-Verhältnis.

*Dreamteam in Gstaad: Küchenchef Steve Willié und
Gastgeber und Weinkoryphäe Pedro Ferreira.*



Foto: Rupert Mühlbacher



Fotos: Neumüller, Eder, Terzer

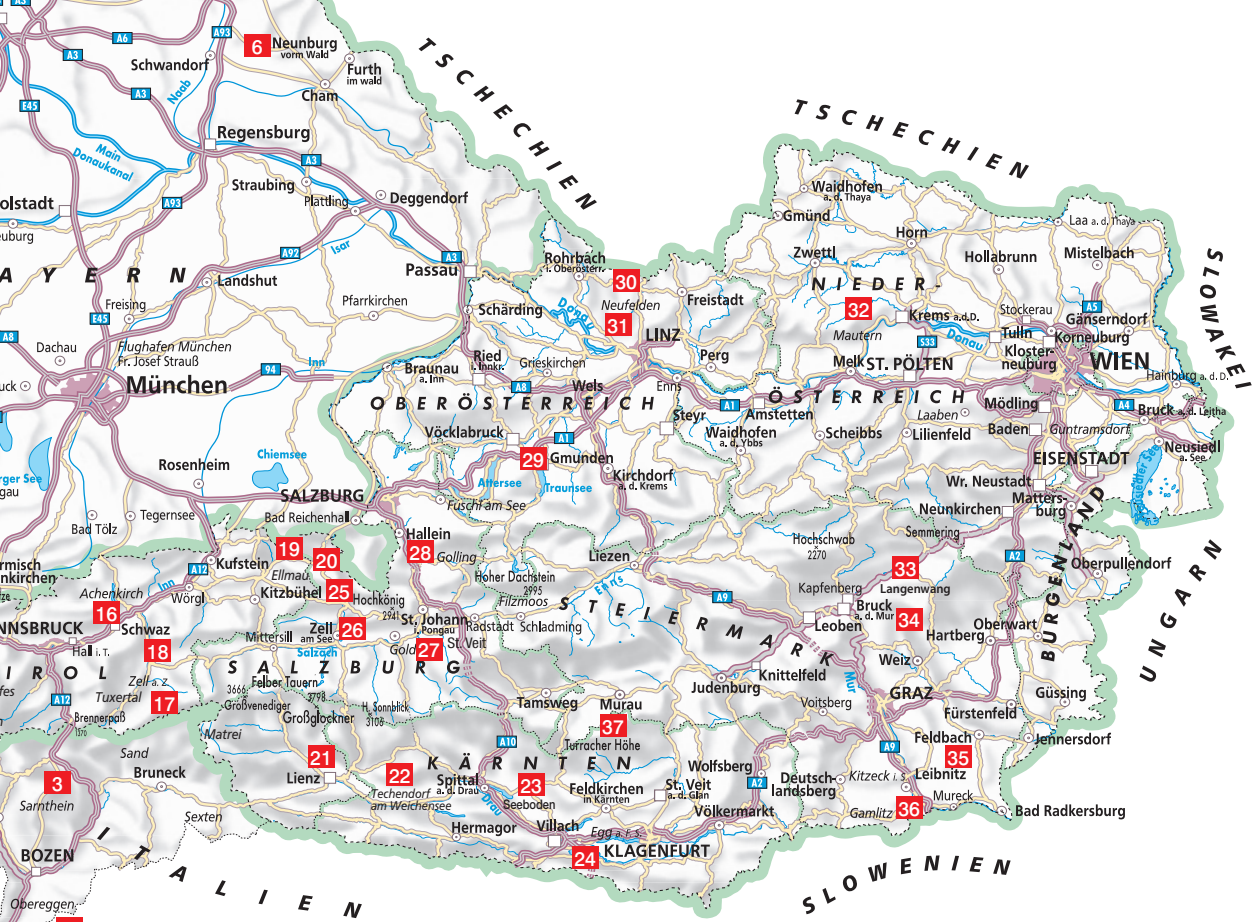


Der ultimative Guide für Genießer

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 56
2	GENIESSERHOTEL LA MAIENA MERAN RESORT	Marling bei Meran, Südtirol Seite 58
3	GENIESSERHOTEL BAD SCHÖRGAU	Sarnthein bei Bozen, Südtirol Seite 60
4	GENIESSERHOTEL SONNALP	Obereggen, Südtirol Seite 62
SCHWEIZ		
5	GENIESSERHOTEL LE GRAND CHALET	Gstaad, Berner Oberland Seite 64
DEUTSCHLAND		
6	GENIESSER-LANDHOTEL BIRKENHOF	Neunburg v. Wald, Bayern Seite 66
ÖSTERREICH		
7	GENIESSERHOTEL MONTAFONER HOF	Tschagguns, Vorarlberg Seite 68
8	GENIESSER- & KUSCHELHOTEL GAMS	Bezauf, Vorarlberg Seite 70
9	GENIESSER-ROMANTIKHOTEL DAS SCHIFF	Hittisau, Vorarlberg Seite 72
10	HALLER'S GENIESSERHOTEL	Mittelberg/Kleinwalsertal, Vorarlberg Seite 74
11	GENIESSERHOTEL WALCHS ROTE WAND	Lech am Arlberg, Vorarlberg Seite 76
12	GENIESSERHOTEL YSCLA	Ischgl, Tirol Seite 78
13	GENIESSERHOTEL WELLNESS RESIDENZ SCHALBER	Serfaus, Tirol Seite 80
14	GENIESSERHOTEL DAS HOHENFELS	Tannheim, Tirol Seite 82
15	GENIESSERHOTEL POST LERMOOS	Lermoos, Tirol Seite 84
16	KULINARIK- & GENIESSERHOTEL ALPIN	Achenkirch, Tirol Seite 86
17	BRUGGERS GENIESSERHOTEL LANERSBACHERHOF	Lanersbach im Tuxertal, Tirol Seite 88



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

ÖSTERREICH

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



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

TOP GOURMET

Dieses Symbol erhalten jene Genießerhotels, deren Restaurants vom Guide Gault Millau 2019 mit mindestens 3 Hauben und/oder vom Guide A la Carte 2019 mit 5 Sternen ausgezeichnet wurden.

TOP WELLNESS

Dieses Symbol erhalten jene Genießerhotels, die vom Relax Guide 2019 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.



Salzburgerhof

Foto: Jessica Alice Hath



Restaurant Eisvogel im Birkenhof

Foto: Birkenhof

ON THE TOP

Auch abseits von Hauben & Co. stehen Mitglieder der Genießerhotels regelmäßig im Rampenlicht bei verschiedensten Ehrungen.

»Ständig auf der Suche nach immer wieder neuen Geschmackserlebnissen, gelingen Hubert Obendorfer kulinarische Kompositionen, die ihm einen Platz in den obersten Rängen der »Hitlisten« für Köche garantieren« – so die Huldigung des »Großen Hotel & Restaurant Guides«, der Obendorfer und sein Sterne-Restaurant »Eisvogel« im **Genießer-Landhotel Birkenhof** zum »Aufsteiger des Jahres 2019« kürte.

Der Schlemmer Atlas listet Thomas Dorfer (**Landhaus Bacher**) und Andreas Döllerer (**Döllers Genusswelten**) unter den »Spitzenköchen des Jahres 2019«. Unter den »Top 50 Österreichs« finden sich neben den beiden auch noch: **Der WILDe EDER**, **Alpin**, **Bergergut**, **Das Traunsee**, **Rote Wand**, **Yscla**, **Mühlitalhof**, **Geschwister Rauch**, **Karnerhof**, **Sonnhof** und **Salzburgerhof**. Apropos Salzburgerhof: Das 5-Sterne-S-Hotel in Zell am See darf sich außerdem wieder über das Maximum von 4-Relax-Lilien freuen.

Der Guide Gault Millau wiederum reiht das 5-Sterne-**la maiena meran resort** unter den führenden Hotels Südtirol und zeigt sich dabei unter anderem vom 26 m langen Outdoor-Infinity-Pool begeistert.



la maiena meran resort

Foto: www.fotomike.com

GENIESSERHOTEL	GAULT MILLAU		A LA CARTE		FALSTAFF		
GAMS (A)	 (15)	 (79)		 (86)	 (16)		
DAS SCHIFF (A)	 (15)	 (84)		 (92)	 (17)		
HALLER (A)	 (15)	 (79)		 (86)	 (17)		
ROTE WAND (A)	 (18)	 (94)		 (94)	 (16)		
MONTAFONER HOF (A)	 (15)	 (75)		 (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)	 (17)	 (87)		 (89)	 (17)		
POST LERMOOS (A)	 (15)	 (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)	 (81)		 (88)	 (18)		
ALPIN (A)	 (16)	 (79)		 (91)	 (17)		
DER BÄR (A)	 (14)	 (68)		 (92)	 (17)		
UNTERLECHNER (A)	 (13)	 (68)					
TRISTACHERSEE (A)	 (13)	 (72)		 (90)	 (17)		
KARNERHOF (A)	Keine Bewertung, da freiwillig ausgesetzt.	 (81)		 (86)	 (16)		
DAS MOERISCH (A)	 (14)	 (70)		 (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)	 (80)		 (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)	 (17)	 (94)		 (94)	 (17)		
MÜHLTALHOF (A)	 (18)	 (93)		 (96)	 (19)		
BERGERGUT (A)	 (15)	 (84)		 (89)	 (17)		
BACHER (A)	 (18)	 (98)		 (99)	 (20)		
KRAINER (A)	 (15)	 (82)		 (89)	 (17)		
VILLA ROSA – RAUCH (A)	 (17)	 (96)		 (92)	 (18)		
DER WILDE EDER (A)	 (15)	 (72)		 (87)	 (16)		
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 ☼					



Foto: renderwerk.at

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, geräumiger Sonnenwiese mit Außenpool, Tennisplatz und Fitmeile umrahmt diese topmoderne Ferienadresse im Meraner Land, die auch hinsichtlich Wohnkomfort alle Wünsche erfüllt. Entspannt wird in der exklusiven Wellness: Ab Frühling ergänzen Infinity-Pool, Wald-Event-Sauna und zusätzliche Panorama-Ruheräume den bereits bestehenden Bereich mit Hallenbad, Beauty-Oase, Relax-Lounge sowie Waldrefugium mit Saunen, Dampfbädern und Holzalm für zwei. Sehenswert: eine der größten im Privatbesitz befindlichen Edelstein-Sammlungen.

GENIESSEN

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



2



3



Fotos: Der Waldhof²

- 1 | Spektakulär: der neue Panorama-Infinity-Pool.
- 2 | Höchster Wohnkomfort mit herrlicher Aussicht.
- 3 | Gastgeberfamilie Mahlknecht.

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 ¾-Genießerpension € 134,- bis € 184,- p. P.

HAPPY DAYS (1. 4. bis 10. 12. 2019)

4 bzw. 7 ÜN inkl.

- Waldhof ¾-Verwöhnnpension
- Wellness & Spa mit neuem, ganzjährig beheizten Infinitypool, Indoor- und Outdoorpool, Saunalandschaft mit neuer Wald-Event-Sauna mit tägl. Aufgüssen und vielen neuen, kuscheligen Ruhebereichen
- Frühstück auf der vergrößerten Sonnenterrasse
- Fit- & Aktiv-Programm mit täglichen Work-Outs (Balance your life, Klangschalenmeditation im neuen Active Room, Zirkeltraining im neuen Functional Studio, Yoga, Pilates u.v.m.)
- Tennisplatz kostenlos bespielbar
- und vielen weiteren Inklusivleistungen

Pro Person ab € 556,- (4 ÜN) bzw. ab € 903,- (7 ÜN).

WALDHOF AKTION 6 = 7 (4. 5. bis 11. 5. 2019)

7 Tage genießen und nur 6 Tage bezahlen – ein Tag mit allen Inklusivleistungen geschenkt!

Pro Person und Woche ab € 834,-.

SHORT STAY (ganzjährig buchbar – ausgenommen Feiertagswochenenden)

3 ÜN inkl. ¾-Verwöhnnpension, allen Waldhof-Inklusivleistungen sowie Wellnessgutschein im Wert von € 40,- pro Zimmer.

Pro Person ab € 417,-.

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.

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

¾-GENIESSERPENSION

Schlemmerfrühstücksbuffet sowie Frühstück für Langschläfer; Nachmittagsbuffet mit Kuchen, Obst, Salaten, Suppen und Snacks; 5-gängige Wahlmenüs am Abend und kleine Extra-karte; 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: Bis 4. April und von 8. bis 20. Dezember 2019.



Foto: Michael Huber

Das **la maiena meran resort** glänzt mit prächtigen 5-Sternen in Traumlage hoch über Meran. Feinster Luxus und eine sensationelle Wellness harmonisieren perfekt mit höchsten Gourmeterlebnissen 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. Kuscheleger Top-Komfort zeichnet natürlich auch die bestehenden Zimmer und Suiten im la maiena-Stammhaus sowie der angrenzenden Residence aus.

GENIESSEN

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 hausgemachten Sweeties und Kuchen nachmittags 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“ 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 Speisesaal
- 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
- Wöchentliche Weinverkostung, Cocktail- und Pralinen-Workshop



Foto: Armin Terzer

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 € 145,- bis € 199,-, in der Suite € 151,- bis € 299,- bzw. im EZ € 151,- bis € 184,-.
Jeweils pro Person/Tag mit Inklusiv^{premium} – alle la maiena Service- und Preisleistungen.

GOLFERS PARADISE (4. 4. bis 1. 12. 2019)

2 Trainingseinheiten (6 h, individuell einteilbar) mit dem Pro am Golfclub Lana, Gutshof Brandis, Greenfee, Rangefee, Übungsbälle & Leihschläger sowie mit Inklusiv^{premium}
p. P. ab € 925,- (4 ÜN) bzw. ab € 1.340,- (7 ÜN).

SPIEL, SATZ UND SIEG (4. 4. bis 31. 10. 2019)

2 hauseigene Plätze am Hotel und eigener Tennistrainer: 2 h Training, Tennispaket mit Bällen, Schlägerverleih & Dress-Reinigung, wöchentliche Gaudi-Turnier mit Siegerehrung, 1 Fußmassage der Energiezonen (25 min) sowie mit Inklusiv^{premium}
p. P. ab € 603,- (3 ÜN), ab € 732,- (4 ÜN) bzw. ab € 1.150,- (7 ÜN).

la maiena BIKE-SPASS (27. 4. bis 5. 5. 2019)

2 mittelschwere Mountainbike-Touren, 1 E-Bike-Tour, 1 Rennrad-Tour (mit eigenem Rad), 1 Teilkörpermassage (25 min), Bike-Servicepaket mit Radverleih, Rucksack, Bike-Karte & Wäscheservice sowie mit Inklusiv^{premium} p. P. ab € 1.260,- (7 ÜN).

HAPPY FAMILY (23. 6. bis 28. 7. 2019)

Ein Kind bis 14,9 Jahre schläft kostenlos im Zimmer der Eltern – Verpflegungspauschale € 35,- pro Tag. Hits für Kids: tolle altersgerechte Kinderbetreuung im maia's kids club. Sowie mit Inklusiv^{premium}.

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, IQMS). Friseur, Nagelstudio. Fitnesstrainer, Tennis, Golfgründerhotel, Ausflugs-touren, Animation, Maia's Kinderland. Wineshop. Tiefgaragen- oder Carportplatz, E-Tankstelle. **Auszeichnung:** Gault Millau 2019 – „einer der besten Betriebe Südtirols“.

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: 6. Jänner bis 3. April 2019.



Gault Millau 2018
„Service Award“

1

Fotos: Tiberio Sorvillo (3)

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 – das großzügige Art-Studio bereit. Im neuen Silhouette-Gourmet-Spa dreht sich alles um die Entschlackung des Körpers. Neben Hydroenergetischen Therapien steht dem Gast auch ein Iyashi Dôme zur Verfügung – einzigartig in Südtirol. In Kombination mit passenden Gourmet-Light-Menüs aus der Sterneküche wird ein nachhaltiger Effekt für das Wohlbefinden erzielt.

GENIESSEN

Das passionierte Küchenteam setzt im neufusionierten Restaurant & Bistro „Alpes“ auf authentische Gerichte mit ausgewählten Produkten aus der umliegenden Region, die oftmals erst am Tisch verführerisch finalisiert werden. Neu ist ebenso das unkonventionelle „Kitchen's Choice Menu“, das auf der lauschigen Terrasse oder am Chef's Table serviert wird. Weine, Käse, die Berge und der persönliche Kontakt zu Menschen sind die großen Leidenschaften von Patron Gregor Wenter, der so das kulinarische Erlebnis mit feinem Humor und Kompetenz perfekt abrundet.



Foto: Christian Burmester



- 1 | Das Bauernbadl, u. a. mit Schwimmbad.
- 2 | Gastgeber Gregor Wenter.
- 3 | Stilvoller Komfort prägt die neuen „Premium-Zimmer“.
- 4 | Kulinarische Höhenflüge am Chef's Table.

EXTRAS FÜR GENIESSER

- Arrangement „1 Tag Gourmet“:
Wohnen in einem Superior-Zimmer und
Degustationsmenü mit Weinen
- Exzellente Käsekultur
- „Seppl Stodl“ für Kultur- und Konzert-Events
sowie Heimat der Kosmetik-Linie „Trehls“



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
1 4-gängiges Verwöhnmenü
p. P. ab € 591,-.

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

RESTAURANT

40 Plätze im Restaurant & Bistro Alpes, 1 Chef's Table. Terrasse, Hausbar, begehrter Weinkeller.

Öffnungszeiten Alpes: Mo bis So 19–21 Uhr und zusätzlich Mi bis So 12–14 Uhr.

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 Hotelménü (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: Mitte März bis Mitte April.



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, kulinarischen Höhenflügen 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.



Foto: Günther Pichler



- 1 | Georg, Sabine, Hanni und David Weissensteiner.
- 2 | Sonnalp-Gourmetstube mit Küchenchef Martin Köhl.
- 3 | Edles Wohnerlebnis mit südseitigen Zimmern und Suiten.
- 4 | Ganzjährig beheiztes Freibad.

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

Sommer 2019: € 115,- bis € 138,- p. P.

Winter 2019: € 152,- bis € 180,- p. P.

BERG- & KRÄUTERWANDERN – DAS NATURERLEBNIS (8. 6. bis 6. 10. 2019)

7 Tage Gourmet-HP mit 5- bis 6-gäng. Wahlmenüs, Blumen- und Kräuterwanderungen mit Botanikerin Sigrid, geführten Bergwanderungen, einer Dolomitenrundfahrt mit Rundwanderung, einer Stunde Tennisplatzbenutzung, Mountainbikes, Wanderstöcke und Rucksäcke zum Ausleihen, Garagenplatz, Begrüßungsdrink sowie Galadinner **p. P. im DZ Sonnalp (30 m²) mit Südbalkon ab € 749,- (je nach Saison).**

GOLFEN IN DEN DOLOMITEN – DAS GOLFERLEBNIS (8. 6. bis 6. 10. 2019)

7 Tage Gourmet-HP mit 5- bis 6-gäng. Wahlmenüs, Vorteils-Golf Card für 20 % Greenfee-Ermäßigung auf allen Golfplätzen Südtirols, Kräuterwanderungen, einer Massage (30 min), geführten Bergwanderungen, Mountainbikes, Wanderstöcke und Rucksäcke zum Ausleihen, Garagenplatz, Begrüßungsdrink sowie Galadinner **p. P. im DZ Sonnalp (30 m²) mit Südbalkon ab € 749,- (je nach Saison).**

GOURMET DE LUXE PAKET – DAS ZUSATZPAKET FÜR IHREN GENIESSERURLAUB!

1 Degustationsmenu von 7 Gängen in der Gourmetstube, 1 Weindegustation von Südtiroler Spitzenweinen begleitend zum Galadiner, 1 Flasche Sekt und hausgemachte Pralinen im Zimmer, 1 Beautybehandlung/Massage (30 min), **p. P. € 104,-.**

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, glutenfreier 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: 22. April bis 8. Juni und 6. Oktober bis 6. Dezember 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 Dorfs 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 (29. 5. bis 13. 10. 2019)

Ab einer Übernachtung inkl. Bergfrühstücksbuffet, 5-gängigem Menü im 2-Hauben-Restaurant „La Bagatelle“, Benutzung des Fitnessbereichs „Le Bijou“ und Garage **pro Person und Tag ab CHF 200,-**.

GOURMET-LÉGER (29. 5. bis 13. 10. 2019)

Ab 3 Übernachtungen inkl. Bergfrühstücksbuffet, 3-gängigem Mittag- oder Abendessen im 2-Haubenrestaurant „La Bagatelle“ mit Schwerpunkt leichter Küche, Benutzung des Fitnessbereichs „Le Bijou“ und Garage **pro Person und Tag ab CHF 165,-**.

WANDER-SPEZIAL (29. 5. bis 5. 7. und 19. 8. bis 13. 10. 2019)

Sonntag bis Freitag buchbar: ab 2 Übernachtungen inkl. Bergfrühstücksbuffet, 3-gängigem Gourmet-Léger-Dinner, täglicher Lunchverpflegung, Benutzung des hauseigenen Fitnessbereichs „Le Bijou“ und Garage **pro Person und Tag ab CHF 165,-**.

GOURMET-AUSFLUG (29. 5. bis 13. 10. 2019)

Sonntag bis Freitag buchbar: Eine Übernachtung inkl. Bergfrühstücksbuffet, 4-gängigem Abendmenü mit Weinbegleitung, Gstaader-Wasser und Kaffee im 2-Hauben-Restaurant „La Bagatelle“, Benutzung des Fitnessbereichs „Le Bijou“ und Garage **für 2 Personen im DZ CHF 399,-**.

HOTEL

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

RESTAURANT

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

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

Auszeichnungen: 🏆🏆

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

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: Ende März bis 28. Mai und 14. Oktober bis Mitte Dezember 2019.



»Aufsteiger 2019«
im Großen Restaurant-
& Hotelguide

1

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



3



- 1 | Höchster Genuss: das Gourmet- & Sternerestaurant Eisvogel.
- 2 | Michelin-Sternekoch und Gastgeber Hubert Obendorfer.
- 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 € 85,50 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 € 313,-.

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 € 450,-.

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, 2x Greenfee im Golf- und Landclub Oberpfälzer Wald sowie 1x Greenfee im Golfclub Schwanhof
pro Person im DZ ab € 590,-.

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 im Relax Guide 2019

RESTAURANT

Sternerestaurant Eisvogel: 26 Pl. **Küche:** Di bis Sa ab 18 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 Paradowirtshaus 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.

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

Vielfalt erlebt man auch in der herrlichen Bergwelt des Montafons, die sich nahezu als grenzenloser Outdoor-Spielplatz zeigt. Im Sommer steht für Wanderer, Radfahrer und Mountainbiker ein hervorragend ausgebautes Wegenetz bereit und garantiert für unvergessliche Naturerlebnisse. Darüber hinaus sorgen Golf, Tennis, Reiten, Klettern, Schwimmen und nicht zuletzt begleitete Pirschgänge für Abwechslung. Auch Kultur-Liebhaber kommen nicht zu kurz: Montafoner Sommer, Montafoner Resonanzen, Feldkircher Kulturtage und Bregenzer Festspiele stehen zur Auswahl.

PREISE UND ARRANGEMENTS

Frühling 2019

ÜN im DZ mit Frühstück p. P. ab € 122,-

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

Sommer 2019

ÜN im DZ mit Frühstück p. P. ab € 109,-

ÜN im DZ mit ¼-Verwöhhnpension p. P. ab € 131,-

VIEL GENUSS FÜR ZWISCHENDURCH

4 ÜN inkl. ¼-Verwöhhnpension, sonntags Schmankerlrunde durch die Küche, Hausmusik, gemeinsamer Wanderung und Mittagsjaue im Berghaus, „Montafon Brandnertal Card“ für 3 Tage für die freie Fahrt mit allen Bergbahnen und einer spannenden Teilmassage p. P. ab € 635,-.

FESTSPIEL-ARRANGEMENT RIGOLETTO

(Juli und August)

4 ÜN inkl. ¼-Verwöhhnpension, Eintrittskarte (beste Kategorie auf der Seebühne), Busfahrt nach Bregenz und retour, Programmheft, Champagner zur Einstimmung, Spätimbiss bei der Heimkehr und einer erholsamen Teilmassage p. P. ab € 735,-.

MONTAFONER HOF „PLUS“

7 ÜN inkl. ¼-Verwöhhnpension, „Montafon Brandnertal Card“ für die freie Fahrt mit allen Bergbahnen sowie einer Plus-Leistung wie z. B. Greenfee, Weinverkostung, Ganzkörpermassage, geführte Biketour, etc. p. P. ab € 987,-.

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 Nachmittagsjaue. 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: 22. April bis 7. Juni und 20. Oktober bis 13. Dezember 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, begehbaren 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-Ruhreraum – 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-Genießermenü 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 Bezausplatz 44 – ÖSTERREICH

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

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

Betriebsferien: 2. Juni bis 3. Oktober 2019 wegen Umbau geschlossen.



Foto: Lukas Kirchgasser (4)

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.

GENIESSEN

Beste Produkte von nahen Produzenten und Manufakturen bilden die Grundlage für die vielfach ausgezeichnete Küche, die unter Erna Metzler über die Grenzen des Bregenzerwaldes hinaus bekannt wurde. Gemeinsam mit Benjamin Wolter 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 gemütlichen Einkehr. Fulminanter Käsekeller!



Foto: Adolf Bereuther



- 1 | Historische Romantik und Spitzenküche: Wälderstube 1840
- 2 | Herzliche Gastgeber: Familie Metzler.
- 3 | Außenpool und geräumige Liegewiese mit toller Fernsicht.
- 4 | Tradition trifft Moderne.

EXTRAS FÜR GENIESSER

- Restaurant Ernele mit Front-Cooking, vielen hausgemachten Produkten, Feinkost aus der Region
- Käsekeller mit großem Angebot



ERLEBEN

Ruhesuchende sind in dieser idyllischen Ferienlandschaft ebenso bestens aufgehoben wie Aktivurlauber, die die Schönheiten der Natur zu schätzen wissen. Rund um Hittisau eröffnet sich ein wahres Wander- und Radparadies. Für Abwechslung sorgen Golfplätze in der Umgebung. Kulturliebhaber wählen zwischen der Schubertiade Schwarzenberg (15 km) oder den Bregenzer Festspielen (30 km), wobei sich Bregenz natürlich jederzeit für einen Ausflug lohnt. Verträumte Beschaulichkeit ist auch im Winter angesagt: Kleines, feines Skigebiet, herrliche Winterwanderwege und Loipen.

PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN mit Frühstück € 93,- bis € 183,- p. P.

ÜN mit Gourmet-HP € 122,- bis € 213,- p. P.

GRENZENLOSES GOLFVERGNÜGEN

4 ÜN im DZ inkl. feines Frühstücksbuffet, täglich Teestunde am Nachmittag, 3 5-gängige Abendmenüs aus der Haubenküche, ein 6-gängiges Gourmetmenü mit Weinbegleitung, 2 Greenfees für den Golfpark Bregenzerwald, ein Greenfee für den Golfplatz Oberstaufen-Steibis, Natur-Spa mit Sauna, Biosauna, Soledampfbad, Infrarotkabine, Kräuterdampfbad, Gartensauna und beheiztem Außenpool großer, ruhig gelegener Garten mit Panoramablick sowie Bregenzerwald Gäste-Card **pro Person ab € 680,-**.

TAGE DER RUHE IM BREGENZERWALD

3 ÜN im DZ inkl. Begrüßungsdrink, feines Frühstücksbuffet, täglich Teestunde am Nachmittag, täglich 5-gängiges Abendmenü aus der Haubenküche, eine Wohlfühlmassage (25 min), freie Benutzung des Wellnessbereichs, Ruhepavillon und beheizter Außenpool sowie Bregenzerwald Gäste-Card **pro Person ab € 410,-**.

HOTEL

****-Kategorie, 66 Betten (12 Junior-Suiten, 7 Suiten, 14 Komfortzimmer). Nichtraucher-Hotel, beheizter Außenpool, Saunen, Sole- und Kräuter-Dampfbad, Beauty-Salon, Infrarotkabine, Massage. Terrasse, Hausbar, Käsekeller. Parkplätze.

Auszeichnungen: 2 Lilien im Relax-Guide 2019.

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 hausgemachten Produkten, nachmittags Teestunde, abends 5-gängiges Gourmetmenü. Benutzung von Badestube und Ruhepavillon mit ganzjährig beheiztem Außenpool, Bregenzerwald Gäste-Card (von Mai bis Oktober, ab 3 Nächten).

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: 24. März bis 17. April und 3. November bis 4. Dezember 2019.



Fotos: Haller's Genießerhotel (3)

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



Fotos: Lukas Kirchgasser (2)

- 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



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 je nach Jahreszeit garantieren Radfahren, Golfen, Rodeln, Langlaufen, Skitouren, Kultur-Events, Casino u.v.m.

PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN im DZ (mind. 2 P.) mit Frühstück

€ 120,- bis € 185,- p. P.

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

€ 130,- bis € 195,- p. P.

HALLER'S GENIESSERTAGE

3 Übernachtungen in der gewünschten Zimmerkategorie inkl.

• Genießer-Verwöhnpensions-Arrangement:

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

• **Haller's Genuss³:** 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 für zu Hause
- Kaiserschmarrn-Partie – österreichischer Kaiserschmarrn 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, 108 Betten (Zimmer, Suiten renoviert).

1.500 m² Wellnesbereich: Außen- und Innenpool, Bade-, Sauna- und Ruhehaus mit Panoramablick, Massage- und Therapie, Ayurveda, Beauty, Cardio- und Fitnessraum, Sonnenterrasse und Liegewiese, Kinderspielzimmer, À-la-carte-Restaurant, Weinbar mit Lounge, Vinothek, Garage und Parkplätze.

RESTAURANT

120 Pl., Terrasse. **Küche:** 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: 23. 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 Wohlfühl-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.

GENIESSEN

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.



Fotos: Blaha (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 (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 All inclusive Genießer-Arrangement im Sommer ab € 154,- (DZ) bis € 293,- (Suite) p. P.

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

BERGZEIT 4 (19. 6. bis 12. 7. 2019)

4 Übernachtungen alles inklusive sowie mit einem Gourmet-Abend am Rote Wand Chef's Table **pro Person ab € 643,50.**

FAMILIENBERGSOMMER 7 (19. 6. bis 12. 7. 2019)

7 Übernachtungen alles inklusive **für 2 Erwachsene und 1 Kind bis 14 Jahre ab € 2.154,-.**

BERGHERBST 4 (1. 9. bis 6. 10. 2019)

4 Übernachtungen alles inklusive sowie mit einem Gourmet-Abend am Rote Wand Chef's Table **pro Person ab € 613,-.**

Weitere Infos und Pauschalen auf www.rotewand.com

HOTEL

****-Kategorie, 130 Betten (12 Familien-Lodges, 3 Familien-Suiten, 6 Junior-Suiten, 9 Cube-Zimmer, 9 Galeriezimmer, 19 DZ). Modernes Spa, u. a. mit Außen- und Innenpool, Saunen, Dampfbad, Beauty-Salon, Massagen. Kinderbetreuung (ab 3 J., Mo bis Fr nur Juli u. Aug.), Kinderclub, Spielraum, Teenie-Zone, Spielplatz. Haus- und Aktiv-Programm (So: geführte Wanderungen, Yogakurse etc.), Parkplätze.

SCHUALHUS MIT JAUSENSTUBE

tägl. außer Betriebsferien
SCHUALHUS CHEF'S TABLE ganzjährig außer Betriebsferien: Mi 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 Walchs 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: Mai und Juni sowie November 2019.



»Service Award 2018«
im Großen Restaurant-
& Hotelguide

1

Fotos: Lukas Kirchgasser

Benjamin Parth zählt mit seinem Gourmetrestaurant Stüva im Genießerhotel **YSCLA** zu den meistausgezeichneten Köchen Österreichs und hat mit der leidenschaftlichen Sommelière Sarah Falch die perfekte Partnerin an seiner Seite.

GAULT MILLAU
KOCH DES
JAHRES 2019

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.

GENIESSEN

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.



2



3



4

- 1 | Einladend und stylish: Das 3-Hauben-Restaurant Stüva.
- 2 | Gastgeber und Spitzenkoch Benjamin Parth mit Sarah Falch.
- 3 | Raffinierte Gourmet-Küche im Stüva.
- 4 | Modernste Technik im nostalgischen Weinkeller.

EXTRAS FÜR GENIESSER

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



Foto: Philipp Jochum

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 Silvrettabahn in die einmalige Naturkulisse ein. Rund 300 km Wanderwege und 18 Alm- und Berghütten können entdeckt werden, im Winter wiederum stehen 238 Pistenkilometer bereit. Eindrucksvoller Qualitätsbeweis: Die Silvretta-Arena Ischgl/Samnaun wurde unter insgesamt 176 Skiregionen in ganz Europa unter die Top Ten der besten Skigebiete in den Alpen gewählt.

PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN inkl. Frühstück im Sommer € 80,- bis € 130,- p. P.
ÜN inkl. Verwöhn-HP im Sommer € 90,- bis € 150,- p. P.
ÜN inkl. Verwöhn-HP im Winter € 140,- bis € 330,- p. P.

Kurzfristige Pauschalen auf www.yscla.at



Foto: Joerg Lehmann

Komfortzimmer im 4-Sterne-Hotel Yscla.

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:

Gault Millau „Koch des Jahres 2019“, Bertelsmann Verlag „Service Award 2018“ und „Aufsteiger des Jahres 2014“, Schlemmer Atlas 4,5 Kochlöffel und „Top 20 Köche Österreich 2018“, Hornstein-Ranking 3 Kronen (95,5 P.), La Vanguardia 18 P. (von 20).

GENIESSER-VERWÖHNPENSIION

Langschläfer-Frühstück vom großzügigen Buffet bis 11 Uhr, Spätaufstehern wird das Frühstück bis 16 (!) Uhr in der Hotelhalle serviert; Nachmittagsjaune 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: Anfang Mai bis Anfang Juli und Mitte September bis Ende November 2019.



Fotos: Schalber (2)

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 fantastische, über 4.000 m² große Spa-Landschaft der Extraklasse erfüllt höchste individuelle Ansprüche, wie die Spitzenbewertung von 3 Lilien im Relax-Guide 2019 eindrucksvoll unterstreicht. Aber auch Kids finden im breit gefächerten Angebot, beispielsweise extra Familienhallenbad und -sauna oder Fun & Action Area, ihr persönliches Paradies. Feinster Wohnkomfort in den exklusiven Zimmern, Suiten und Appartements ist ebenso selbstverständlich wie moderne Sport-Infrastruktur (u. a. Hallentennis, Fitness- und Gymnastikraum).

GENIESSEN

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



Fotos: Lukas Kirchgasser (2)



Foto: Andreas Schalber Fotografie



- 1 | Gastgeber Rosi und Alois Schalber.
- 2 | Heimeliger Rahmen für die exzellente Küche.
- 3 | Infinity-Pool 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 214 Pisten- und 30 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, eine Sommerrodelbahn, Sky-Swing, die „Murmli“-Wasserwelt oder ein Ausflug in die Zollfreizone Samnaun (Schweiz).

PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN mit Frühstück im DZ € 175,- bis € 195,- p. P.
 ÜN mit Genießer-HP im DZ € 190,- bis € 210,- p. P.

7=6 PAUSCHALE (28. 6. bis 13. 10. 2019)

Ein Urlaubstag geschenkt! Loslassen, entspannen, verwöhnt werden und sich einfach wohlfühlen. Die märchenhafte Sommerlandschaft eröffnet ...

7 Tage Schalber-Verwöhnpension inkl. tollem Wander- und Erlebnisprogramm, einem Kaiserbad (pro Zimmer, Termin nach Absprache bis 15.00 Uhr), inklusive Super.Sommer.Card mit kostenloser Benützung der Bergbahnen von Serfaus-Fiss-Ladis **pro Person ab € 1.162,-**.

SHORT STAY – SONNTAG BIS DONNERSTAG

(28. 6. bis 13. 10. 2019)

4 Tage Schalber-Verwöhnpension, Wander- und Erlebnisprogramm, Super.Sommer.Card mit kostenloser Benützung der Bergbahnen von Serfaus-Fiss-Ladis **pro Person ab € 648,-**.

SCHALBER-WELLNESS-ZEIT

(28. 6. bis 13. 10. 2019)

Sonntag bis Donnerstag: 4 ÜN im Lieblingszimmer inkl. Schalber-Verwöhnpension, einer Gesichtsbildung „Piccolo“, einer Wellnessmassage, einem Kaiserbad sowie inklusive Super.Sommer.Card **pro Person ab € 808,-**.

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 2019, „Travellers Choice Award 2014“, „Top-10-Wellnesshotel in Europa“ lt. GEO Saison 2009, „Top-Wellness-Award 2009“ im Guide Gault Millau 2010.

GOURMET-VERWÖHNPENSION

Das Genießerhotel hat sein Restaurant (vormals 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: Mai und November.



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 zauberhafte 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.



- 1 | Ganzjährig beheizter Außenpool mit Panoramablick.
- 2 | Geräumiger Entrée mit Zugang zur Sonnenterrasse.
- 3 | Gastgeber: Monika und Wolfgang Radi mit ihren Kindern.

EXTRAS FÜR GENIESSER

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



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.

FRÜHLINGS- UND SOMMERFREUDE (11. 5. bis 30. 6. 2019)

Sonntag bis Freitag – **das heißt 5 Tage bleiben und nur 4 bezahlen oder 10 Tage bleiben und nur 8 bezahlen.**

Der Preis ist abhängig von der gebuchten Kategorie. Diese Regelung gilt auch für die gebuchte Verpflegung und mitreisende Kinder. Bergticket für die Bergbahnen inklusive.

AUSZEIT FÜR GENIESSER (11. 5. bis 4. 11. 2019)

Sonntag bis Donnerstag inkl. Verwöhn-Pension und einem besonderen Feinschmeckermenü für 2 Personen aus dem Gourmetrestaurant „Tannheimer Stube“ am Mittwochabend (3 Hauben, 17 Punkte Gault Millau).

Preis abhängig von der gebuchten Kategorie.

GENIESSEN UND WANDERN

Auf die richtige Balance zwischen Ruhe und Aktivität kommt es an und die schaut bei jedem anders aus – daher heißt es hier Urlaubsgenuss auf ganz individuelle Weise zwischen Pool und Bergen. Zum Wochenarrangement inklusive Verwöhn-Pension gehören ein Kosmetikgutschein für „SIE“ und ein Massagegutschein für „IHN“ (je 25 min), Tickets für die Bergbahnen sowie ein Feinschmeckermenü für 2 Personen aus dem Gourmetrestaurant „Tannheimer Stube“ am Mittwochabend (3 Hauben 17 Punkte)

pro Person und Woche ab € 945,-.

HOTEL

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

RESTAURANT

12 Pl. im À-la-carte-Restaurant „Tannheimer Stube“. Terrasse, Hausbar, Nichtraucherzone. **Küche:** abends 18–22.30 Uhr.

Ruhetage: So, Mo (gilt nicht für Hausgäste).

Auszeichnungen: ☼☼☼ ☼☼☼☼ ☼☼☼☼☼

Feinschmecker: 2 F; Aral: 3 Löffel; Bertelsmann:

3,5 Hauben; empfohlen im Führer „1.000 places to be“.

VERWÖHN-PENSION

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

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 April bis Anfang Mai und Mitte November bis Mitte Dezember 2019.



Foto: Stefano Scatà

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, Saunaparcours, Beauty-Salon, Zirbenholz-Panorama-Saunahaus, Außen-Solepool und Infrarotkabine im Garten.

GENIESSEN

Das Küchenteam rund um 2-Hauben-Koch Thomas Strasser 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, Günter Standl

- 1 | Höchste Kochkunst im Post-Restaurant.
- 2 | Sympathische Gastgeber: Angelika & Franz Dengg & Kinder.
- 3 | Neues Zirbenholz-Panorama-Saunahaus mit Sole-Pool.

EXTRAS FÜR GENIESSER

- Exklusives Jagdgebiet am Fuße der Zugspitze
- Eigene Jagdhütte, regelmäßige 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: Mehr als 300 km Wanderwege, über 100 Bike-Routen für Rad, Mountainbike und E-Bike oder Golf am nahen 9-Loch-Platz (30 % Greenfee-Erm.). Im Winter ist das Hotel perfekter Ausgangspunkt für Winterwanderungen, Skifahren (209 Pisten-km), Langlaufen, Rodeln oder Eislaufen. Ausflugsstipps: Zugspitze und Erlebnismuseum „Faszination Zugspitze“, die spektakuläre Seilhängebrücke „Highline 179“, die Königsschlösser Neuschwanstein und Hohenschwangau, Schloss Linderhof und Innsbruck.

PREISE UND ARRANGEMENTS

Sommer: Übernachtung in der Junior Suite A mit Gourmet-Vollpension € 165,- bis € 184,- p. P.

Winter: Übernachtung in der Junior Suite A mit Gourmet-Vollpension € 171,- bis € 289,- 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 € 226,-.**

WELLNESS „WÜNSCH DIR WAS“ 3+1 (Termin I: 30. 6. bis 14. 7. sowie Termin II 23. 5 bis 30. 6. und 25. 8. bis 20. 12. 2019)

3 ÜN in der Junior Suite A inkl. Gourmet-Vollpension und allen Verwöhn-Extras sowie einer Wunschbehandlung aus der Wellness-Wunschliste **p. P. ab € 505,- (I) bzw. ab € 534,- (II).**

GENUSSWOCHEN 2019 „7=6“ (Termin I: 30. 6. bis 14. 7. sowie Termin II 1. 9. bis 15. 9. 2019)

VORTEIL 7=6: 7 ÜN genießen und nur 6 bezahlen (buchbar nur So bis So) in der Junior Suite A inkl. Gourmet-Vollpension und allen Verwöhn-Extras **p. P. ab € 990,- (I) bzw. ab € 1.050,- (II).**

ADULTS WEEKS (1. bis 20. 12. 2019) – minus 10% ab 5 Nächten

Alle Pauschalen beinhalten:

Post-Vollpension, Sekt als kleines Welcome in der Suite, Benützung von Post Alpin SPA mit Pool, Saunen, Dampfbädern, Ruhe- und Zirben-Panorama-Saunahaus, wöchentliches Aktivprogramm „täglich fit und entspannt“, zzgl. Ortstaxe.

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 Lilien im Relax Guide 2019, 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; Mittagsskühle 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: 5. bis 23. Mai 2019.



1

Fotos: Lukas Kirchgasser (2), alp-line.at (3)

Direkt am verträumten Achensee verzaubert Familie Gründlers Kulinarik- & Genießerhotel **ALPIN** als kleines Paradies der Beschaulichkeit. Feinste Gourmetkreationen, 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.

GENIESSEN

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 Ortstaxe (€ 3,- p. P./Tag)
ÜN in der Suite mit Genießer-HP € 116,- bis € 140,- p. P./Tag zuzüglich Ortstaxe

ROMANTIK & KULINARIK (ganzjährig buchbar, ausgenommen 21. 12. 2019 bis 6. 1. 2020)

2 Übernachtungen inkl.

- Genuss-Frühstück „er.Leben“
- süße Nascherei & Prickelndes am Zimmer
- 1 mehrgängiges Abend-Wahlmenü aus der ausgezeichneten Alpin-Aromaküche
- 1 Genießer-Menü im 2-Hauben-Restaurant „Gründler's Gourmetstüberl“
- flauschige Bademäntel und -schuhe am Zimmer
- Entspannung im Saunabereich Alpinaria

Pro Person im DZ „Rofanblick“ € 235,-; im DZ „Christlumblick“ € 255,- bzw. in der Kulinarik-Suite € 295,-.

GOURMET NIGHT (ganzjährig buchbar, ausgenommen 21. 12. 2019 bis 6. 1. 2020)

1 Übernachtung inkl.

- Genuss-Frühstück „er.Leben“
- süße Nascherei & Prickelndes am Zimmer
- 1 7-gängiges Genussmenü im 2-Hauben-Restaurant „Gründler's Gourmetstüberl“
- flauschige Bademäntel und -schuhe am Zimmer
- Entspannung im Saunabereich Alpinaria

Pro Person im DZ „Rofanblick“ € 179,-; im DZ „Christlumblick“ € 189,- bzw. in der Kulinarik-Suite € 209,-.

HOTEL

****-Kategorie, 48 Betten. Sauna, Sanarium, Infrarotkabine. Hausbar, begehrter 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 Zeichensaison).

Auszeichnungen: 

3 Bestecke (Gourmetstüberl) und 2 Bestecke (Wirtshaus) sowie „Top 20 Köche Österreich 2018“ im Schlemmer Atlas, Goldenes Teeblatt 2015, Tiroler Weinwirt 2013 und Tiroler Genusswirt 2009.

GENIESSER-HALBPENSION

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

ADRESSE

Kulinarik- & Genießerhotel Alpin ****

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: 1. bis 18. April und 11. November bis 12. Dezember 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.

GENIESSEN

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



2



Foto: Ewald Kraxner



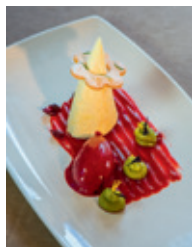
3

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 im Doppelzimmer mit Frühstück p. P. und Tag € 75,- mit der 3/4 Genießerpension € 95,-

WANDERN LIGHT (6. 7. bis 13. 7., 24. 8. bis 31. 8. und 14. 9. bis 21. 9. 2019)

7 ÜN inkl. ¾-Gourmetpension (Frühstück, Nachmittagsjause, 5-Gang-Hauben-Wahlmenü, ein traditionelles Österreich-Menü, 1 x ein exklusives 6-Gang-Gourmet-Galamenü, Sonntag Sektf Frühstück), 5 geführte, gemütliche, einfache Wanderungen zu den schönsten Zielen im Tuxertal, umfangreiche Inklusivleistungen, relaxen im großzügigen Spa- und Wellnessbereich sowie Tuxer Wanderbus kostenlos **p. P. ab € 532,-**.

BERGSOMMER (13. 7. bis 24. 8. 2019)

7 ÜN inkl. ¾-Gourmetpension (Frühstück, Nachmittagsjause, 5-Gang-Hauben-Wahlmenü, ein traditionelles Österreich-Menü, 1 x ein exklusives 6-Gang-Gourmet-Galamenü, Sonntag Sektf Frühstück), Vorteile und Ermäßigungen der Activ-Card, 3 x die Woche geführte Wanderungen und Bergtouren, relaxen im großzügigen Spa- und Wellnessbereich, umfangreiche Inklusivleistungen **p. P. ab € 617,50**.

KOCHKURSE (4. 7. bis 7. 7., 15. 8. bis 18. 8. und 19. 9. bis 22. 9. 2019)

3 ÜN inkl. ¾-Gourmetpension (Frühstück, Nachmittagsjause, 5-Gang-Hauben-Wahlmenü, ein traditionelles Österreich-Menü, 1 x ein exklusives 6-Gang-Gourmet-Galamenü, Sonntag Sektf Frühstück), Teilnahme am Kochkurs und alle zum Kochen benötigten Lebensmittel, relaxen im großzügigen Spa- und Wellnessbereich sowie Tuxer Wanderbus kostenlos **p. P. ab € 383,-**.

HOTEL

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

RESTAURANT

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

Auszeichnungen: 

¾-GENIESSERPENSION

Frühstück mit selbstgemachten Marmeladen und Milchprodukten von regionalen Bauern (Sonntag Sektf Frühstück), Nachmittagsjause. Abends À-la-carte-Wahl, einmal wöchentlich Österreich-Buffer 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: Mitte April bis Ende Juni und Oktober 2019.



Foto: Jan Hauser

Frei schweift der Blick über 150.000 m² blühende 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 Zangerl (2)



Foto: Andreas Pollok

- 1 | 25 m Sportpool – einer von fünf ganzjährig beheizten Pools.
- 2 | Gastgeber Theresia & Siegfried Egger mit ihren Kindern Theresa 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



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 € 155,- p. P.

THERESA-KURZWOCHE

Für Kurzentschlossene 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 Nacht-kerzenöl-Cremebad und einer wohltuenden Massage (25 min)
pro Person ab € 820,-.

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 € 330,-.

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 2019 (17 Pkt.), „Exzellenz 2018“ von TripAdvisor und „Quality Selection 2018“ 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 April bis Mitte Mai und Mitte November bis Mitte Dezember 2019.



Foto: Günter Standl (3)

Mit Blick auf die prächtige Tiroler Gebirgskulisse des Wilden Kaisers vereint das Genießerhotel **DER BÄR** ein ebenso umfangreiches wie spektakuläres Wellness- und Freizeitangebot, feine Küchenerlebnisse und edel-ländliche Wohnkultur zu höchstem Feriengenuss.

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 seit kurzem 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.

GENIESSEN

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.



2



3



4

Fotos: Peter Rigaud (2)

- 1 | Wellness pur: Badehaus mit Infinity-Panorama-Pool.
- 2 | Neue De-Luxe-Zimmer mit Rundum-Fernsicht.
- 3 | Andreas und Ursula Windisch.
- 4 | Hauben-Küche im heimeligen Ambiente.

EXTRAS FÜR GENIESSER

- Weinverkostungen
- Private-Dining im Kronenstüberl
- Wandern mit Almjause zur hauseigenen Bärenalm
- Bären-Golfrunde am Golfplatz Wilder Kaiser/Ellmau



ERLEBEN

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

PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN mit Frühstück während der Sommersaison € 100,- bis € 215,- p. P.

ÜN mit HP während der Sommersaison € 125,- bis € 240,- p. P.

GOLF UNLIMITED

Ein Paradies für Golfer: 4 oder 7 Tage inkl. Genusspension, unlimitierter Anzahl an Tages-Greenfees für den Golfclub Wilder Kaiser, unlimitierter Benützung der Driving-Range (inkl. Bälle), unlimitierter Benützung von Leih-Trolleys, fixe Startzeitenreservierung sowie allen Bären-Leistungen **pro Person ab € 645,-**.

FAMILIEN-BERGZAUBER

7 Tage inkl. Genusspension, einem 5-Tages-„Bergwelt-Lift- & Wanderpass“, einer geführte Wanderung zur hauseigenen Bärenalm, betreuter Kinderclub mit abwechslungsreichem Spiel- und Abenteuer-Programm, bis max. zwei Kinder bis 10 Jahre wohnen kostenfrei in der Suite der Eltern sowie allen Bären-Leistungen **pro Person ab € 1.325,-**.

GENUSSTAGE

4 Tage (Sonntag bis Donnerstag) inkl. Genusspension mit einer Flasche österreichischem Wein am Zimmer sowie allen Bären-Leistungen **pro Person ab € 498,-**.

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.

Auszeichnung: 2 Lilien im Relax-Guide 2019.

RESTAURANT

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

Küche: 19–21 Uhr. **Kein Ruhetag.**

Auszeichnungen: 🏆 🌟 🍷 🍴

Falstaff-Neueinsteiger des Jahres 2013.

GENUSS-PENSION

Regionale, hochwertige Produkte beim Frühstück, Nachmittagsjause mit hausgem. 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: 3. November bis 20. Dezember 2019 und Mitte/Ende März bis Mitte/Ende Mai 2020.



Foto: Peter Kühn

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.



1



2

Fotos: Felsch Fotodesign (2)



3

Fotos: GAS/Rupert Mühlbacher (2)

- 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
- Wein-Stadl mit über 200 Weinen



ERLEBEN

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

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 & GOURMETWOCHE (5. bis 12. 5. 2019)

Unvergessliche Feinschmecker-Highlights und dazu eine spannende Weinreise in die Südsteiermark mit den Gastgebern Christian und Andreas!

7 ÜN mit allen Inklusiv-Leistungen sowie ¾-Verwöhnspension (solange nichts anderes geplant), Abschiedsgeschenk und folgendem Top-Programm:

- Sonntag: Anreise und Begrüßung bei einem Glas Wein.
- Montag: Entspannungstag oder individuelle Ausflugsfahrten; abends begleitet Zithermusik das Gourmetmenü.
- Dienstag: gemeinsam Fahrt mit dem Bus zum südsteirischen Top-Weingut Tement inkl. kleiner Stärkung, Verkostung und Weingutbesichtigung. ÜN mit Abendessen in einem schönen Weingartenhotel.
- Mittwoch: Frühstück in den Weinbergen, anschließend Wein- & Sektverkostung bei Wein- und Sektmanufaktur Harkamp. Danach Rückreise ins Genießerhotel.
- Donnerstag: Exklusives „Wine Dine“ mit Champagner-Empfang, 9-gängigem Galadiner sowie Weinbegleitung vom Weingut Leo Hillinger.
- Freitag: Ein Tag zum Entspannen – etwa bei einer Massage u.v.m. im Wellnessbereich.
- Samstag: Die erste Champagner-Verkostung im Heißluftballon auf 1.000 m über den Kitzbüheler Alpen.

Pro Person ab € 1.240,- je nach Zimmerkategorie.

ACHTUNG: Maximal für 14 Personen buchbar!

Weitere attraktive Pauschalen auf www.unterlechner.com

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: 21. Oktober bis 19. Dezember 2019.



Fotos: Tristachersee (2)

In märchenhaft romantischer Lage direkt am See, nur wenige Kilometer von Lienz, vereint Familie Kreuzers 4-Sterne-S-Parkhotel **TRISTACHERSEE** viele Vorzüge für einmalige Ferientage: erholsam ruhig, großzügiger Relaxbereich und eine der besten Küchen der Region.

WOHNEN

Im Sommer ist der Platz am Tristachersee ein ganz besonderes Hideaway – eingerahmt von Wiesen und Wäldern und direkt am verträumten Badesee. Der Wellnessbereich mit Dampfbad, finnischer Sauna, Infrarotkabine und Indoorpool garantiert feine Wohlfühlmomente; 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-Seeterrasse.



FotoS: Martin Lugger (2)



- 1 | Das Genießer-Parkhotel Tristachersee – das kleine Paradies.
- 2 | Gastgeber Josef, Christl und Tochter Marie Theres Kreuzer.
- 3 | Heimeliger Rahmen für kulinarische Köstlichkeiten.
- 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
- Sushi-Abend im Rahmen des großen Fischbuffets



Foto: Hans Groder

ERLEBEN

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

PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN mit Genießer-HP im Studio (30 m², Balkon)
pro Person und Tag ab € 104,-

DEN FRÜHLING ERLEBEN (1. 5. bis 6. 7. 2019)

Die Natur erwacht und blüht in schönsten Formen rund um den Tristachersee – perfekt, um dem Trubel zu entfliehen und die Seele baumeln zu lassen.

7 Tage inkl. Hauben-Genießer-Halbpension und einer Vollmassage zzgl. Ortstaxe (p. P. und Tag € 2,-) **pro Person ab € 668,-.**

4=3 BONUS (1. 5. bis 1. 6. und 21. 9. bis 3. 11. 2019)

Buchbar von Sonntag bis Donnerstag mit „4=3-Bonus“ – 4 Tage genießen und nur 3 Tage bezahlen inkl. Hauben-Genießer-Halbpension und einer Ganzkörpermassage (55 min) zzgl. Ortstaxe (p. P. und Tag € 2,-) **pro Person ab € 362,-.**

Weitere Pauschalen auf www.parkhotel-tristachersee.at

HOTEL

****S-Kategorie, direkt am See, 106 Betten, Hotelhalle, Hallenbad, Saunalandschaft, Solarium, Massagen. Ruheräume. Hausprogramme, regelmäßige 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: Mai bis Oktober 2019 und Mitte Dezember 2019 bis März 2020.



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

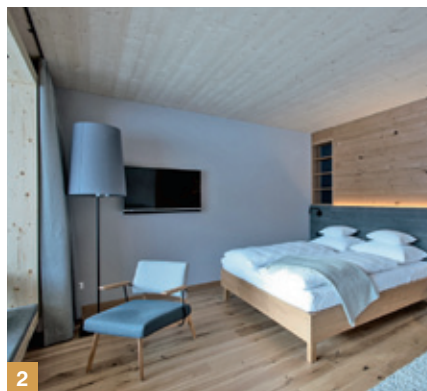
„Nur wer genießt, bleibt genießbar“ heißt es bei Familie Müller, die in ihrem 4-Sternehotel am Weißensee und im Herzen eines nebelfreien Kärntner Sonnehochtals nachhaltigen Genuss aufs Höchste zelebriert. Viele spannende Neuheiten und Attraktionen prägen die sympathische, überaus familiäre Ferienadresse: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

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“



ERLEBEN

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

PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN mit Frühstück im DZ € 90,- bis € 125,- pro Person
ÜN mit Genießer-¾-Pension im DZ € 109,- bis € 149,- 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-Degustationsmenü mit feiner Weinbegleitung, reichhaltiges Frühstücksbuffet am Abreisetag sowie Honig-Kochbuch für zu Hause **pro Person ab € 204,-**.

SPEISEKAMMER NATUR (5. bis 9. 5. 2019)

Mit dem bekannten Landschaftsökologen und Buchautor Dr. Michael Machatschek können Gäste die umliegende Natur mit ihren essbaren Schätzen kennenlernen. Gesammeltes Wildgemüse und Kräuter werden anschließend zu tollen Gerichten verarbeitet und man erfährt viel Wissenswertes über die richtige Verarbeitung bzw. Anwendung der Pflanzen. 4 ÜN mit 2 Seminartagen sowie FORELLEGenuss inklusive **pro Person im DZ ab € 613,-**.

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, begehbare Weinkeller.

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

Auszeichnungen: ★★★★★

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

GENIESSER-¾-PENSION

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

ADRESSE

Genießerhotel Die Forelle ****

Familie Müller

9762 Techendorf 80 · Weißensee – ÖSTERREICH

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

info@dieforelle.at · www.dieforelle.at

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



Fotos: Franz Gerdl

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.

GENIESSEN

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.“



1



2



3

- 1 | Gastgeber Karo und Sigi Moerisch mit ihren beiden Kindern.
- 2 | Feine Spezialitäten aus dem Restaurant „Die Ess-Klasse“.
- 3 | Panorama-Golfanlage direkt beim Genießerhotel.

EXTRAS FÜR GENIESSER

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



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 ¾-Verwöhnpension € 115,- bis € 170,- p. P.

TOP GOLF 1:1 (17. 4. bis 30. 4. und 7. 10. bis 3. 11. 2019)

Ein Gast zahlt, einer spielt gratis mit der Alpe Adria-Golfcard auf 20 Anlagen in Kärnten, Slowenien und Italien!

€ 195,- für 6 Greenfee.

ECHTE SCHNÄPPCHEN 4 = 5 & 1:1

(17. 4. bis 30. 4. und 7. 10. bis 3. 11. 2019)

4 x schlafen und bezahlen und 5 Nächte genießen, im DZ „Exclusive“ p. P./Nacht ab € 118,- nach Saisonzeit.

Und dazu Golf 1:1 – ein Gast zahlt, einer spielt **gratis** mit der Alpe Adria-Golfcard auf 20 Anlagen in Kärnten, Slowenien und Italien!

€ 195,- für 6 Greenfee.

GOLF KURZGENUSS (17. 4. bis 3. 11. 2019)

3 ÜN im DZ „Exclusive“ inkl. 3 x ¾-Gourmet-Verwöhnpension aus der Hauben-Küche, 2 x Greenfee mit der Alpe Adria-Golfcard und 2 x € 20,- Gutscheine für die Wellness-Abteilung

p. P. ab € 399,-.

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: ☞ ★★ 🍴

¾-GOURMET-VERWÖHNPENSION

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

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: 18. März bis 15. April und

4. November bis Mitte Dezember 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



- 1 | Fantastische Seepanorama-Terrasse.
- 2 | Ursula und Alfred Karner mit Peter, Hans, Adele und Andreas Melcher.
- 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 € 396,- für 3 Nächte und
pro Person im Doppelzimmer ab € 424,- 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 Saisonstart bis 30. 4. und von 7. 10. bis Saisonende 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: 3. November 2019 bis 4. April 2020.



Fotos: Michael Huber (2)

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

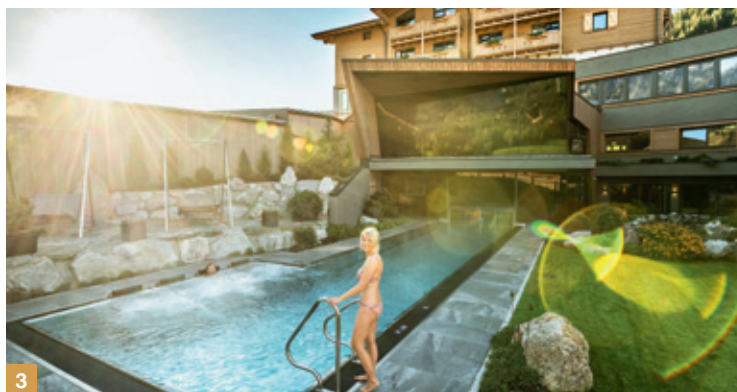
Heimische Schmankerln in innovativer Aufbereitung und exquisite Gourmetküche mit Pinzgauer Nuancierung prägen die Gerichte des vielgerühmten Küchenteams rund um Juniorchef Andi Herbst, der in namhaften Spitzenrestaurants sein Handwerk verfeinerte. Verwendet werden regionale Produkte höchster Qualität 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



2



3

Fotos: Lorenz Masser (2)
Foto: Herbert Lehmann

- 1 | Traumhaftes Wohnambiente mit exklusiven Details.
- 2 | Herzlich und kompetent: Gastgeberfamilie Herbst.
- 3 | Top-Wellness und Leogangs erster Thermalpool.

EXTRAS FÜR GENIESSER

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



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 € 114,- bis € 201,- p. P.
ÜN mit ¾-Gourmet-Pension € 126,- bis € 213,- p. P.

WINTERAUSKLANG – WELLNESSTAGE (17. 3. bis 23. 4. 2019)
3 bis 7 ÜN p. P. im Komfort-DZ ab € 444,- (3 ÜN) bzw. ab € 994,- (7 ÜN). **EXTRAZUCKERL:** bei 3 bis 5 ÜN: 1 Teil-massage, ab 6 ÜN: 1 Aromaölmassage – jeweils pro Vollzahler.

FRÜHLINGSZAUBER & WELLNESSTAGE (24. 5. bis 30. 6. 2019)

3 bis 7 ÜN inkl. Löwen-Alpin-Card mit vielen Inklusivleistungen, u.v.m. p. P. im Komfort-DZ ab € 447,- (3 ÜN) bzw. ab € 1.001,- (7 ÜN).

EXTRAZUCKERL: bei 3 ÜN: € 20,- Wellness-Gutschein, bei 4 & 5 ÜN: eine kostenlose Teilmassage, ab 6 ÜN: Wohlfühl-massage „Frühlingserwachen“ – jeweils pro Vollzahler.

AKTIVTAGE „BIKE & HIKE“

(24. 5. bis 30. 6. und 31. 8. bis 3. 11. 2019)

4 bis 7 ÜN inkl. gemeinsame Wanderung, Bike- bzw. Wander-Leistungen, Löwen-Alpin-Card mit vielen Inklusivleistungen, u.v.m. p. P. im Komfort-DZ ab € 596,- (4 ÜN) bzw. ab € 1.001,- (7 ÜN).

EXTRAZUCKERL: bei 4 & 5 ÜN: eine kostenlose Wadlmassage, ab 6 ÜN: 1 Vollmassage – jeweils pro Vollzahler.

Alle Pauschalen inkl. folgender toller Hotelleistungen:

¾-Genießer-Pension, 2.000 m² SPA, „Good Life“, Wochenprogramm mit Küchen-Gaudi, Gala-Dinner, Weinreise, Wanderprogramm, geführtes Saunieren, u.v.m.

HOTEL

****S-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-Wasser-rutsche, 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. 2 Lilien im Relax Guide 2019.

RESTAURANT

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

¾-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, Käse Brett und einmal wöchentlich „Good Life“-Galadinner, Küchengaudi sowie (gegen kleinen Aufpreis) Weinreise.

ADRESSE

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

T +43 (0) 65 83 / 73 42 · F +43 (0) 65 83 / 73 42-42

info@riederalm.com · www.riederalm.com

Betriebsferien: 24. April bis 23. Mai und 4. November bis Anfang Dezember 2019.



Fotos: Paul Dahan (3)

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.

GENIESSEN

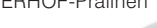
Klassiker der österreichischen Küche, niveauvoll aufbereitet! Spitzenkoch Stefan Reiter verwöhnt im GENIESSERHOTEL SALZBURGERHOF mit stets neuen Akzenten in der vielfach ausgezeichneten Gourmet-Verwöhn Pension. Er begeistert mit fantasievoller und vor allem gesunder Gourmet-Küche. Ein besonderer Wert 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.



Fotos: Jessica Alice Hath (2)

- 1 | Gastgeber Gisela und Ing. Wilhelm Holleis.
- 2 | Genussvoll speisen im heimeligen 2-Hauben-Restaurant.
- 3 | Zauberhafte Romantik unterm Sternenhimmel.

EXTRAS FÜR GENIESSER

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



ERLEBEN

Zell am See ist ganzjährig eine ebenso begehrte wie beliebte Urlaubsregion mit beinahe unbegrenzten Möglichkeiten: Von der 36-Loch-Golfanlage, ein Leading Golf Course, der mit dem Golf-Revue-Award ausgezeichnet wurde (30 % Greenfee-Ermäßigung), über Wassersport, Wandern, Rad fahren bis zum Ganzjahres-Skifahren am Kitzsteinhorn. Beliebte Ausflugsziele: Salzburg (80 km), Großglockner Hochalpenstraße, Weißsee-Gletscherwelt oder „WunderWasserWelt Krimml“ u.v.m. Nicht entgehen lassen sollte man sich eine Schifffahrt am Zeller See.

PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN mit Frühstück im DZ ab € 130,- pro Person

ÜN mit Verwöhnepension im DZ ab € 160,- pro Person

WANDERBARES ZELL AM SEE (ab Mai 2019)

**3 Übernachtungen inkl. Gourmet-Verwöhnpension*, Gipfelstürmerticket (Berg- & Talfahrt auf 2.000 m), wohlfühlende Alpine Kräuterölmassage, Floating im Sole Dome
pro Person ab € 530,- im Doppelzimmer.**

GOLF ALPIN KURZURLAUB (ab April 2019)

4 Übernachtungen inkl. Gourmet-Verwöhnpension*, 3 Golf-Alpin Greenfees gültig auf 32 Plätzen im Salzburger Land und in Tirol
pro Person ab € 790,- im Doppelzimmer.

SALZBURGERHOF WOHLFÜHLTAGE

3 Übernachtungen inkl. Gourmet-Verwöhnpension*, 1 St. Barth
Gesichtsbehandlung, 1 Rückenmassage, Floating im Sole Dome
pro Person ab € 525,- im Doppelzimmer (So-Do ermäßigt).

***Gourmet-Verwöhnepension – Kulinarik siehe unten und:**

Benützung Wellness-Anlage, Aktiv-Programm, Hausveranstaltungen, Pianist, Tiefgarage, LAN und WLAN, Shuttle zu Seilbahn und Golf, 30 % Greenfee-Ermäßigung, Privatstrand am See.

HOTEL

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

Auszeichnungen: 4 Lilien im Relax-Guide 2019 (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: Ganztägig. **Ruhetag:** So.

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

GOURMET-VERWÖHNPENDSION (KULINARIK)

Langschläfer-Frühstücksbuffet bis 11.30 Uhr mit hausgemachten Marmeladen, Produkten vom Bio-Bauern u.v.m., 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 ***S · Familie Holleis**

5700 Zell am See · Auerspergstr. 11 – ÖSTERREICH

T +43 (0) 65 42 / 765 · F +43 (0) 65 42 / 765-66

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

Betriebsferien: Mitte September bis Mitte Dezember 2019.



Fotos: Mario Stockhausen (4)

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 Sonnhof 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

Foto: Lukas Kirchgasser



- 1 | Panoramaterrasse inmitten herrlicher Landschaftsidylle.
- 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. kleinem Genuss-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

Sommer: 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 € 276,-**.

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 € 516,-**.

ALMSOMMER

7 ÜN im Wohlfühlzimmer „Standard“ inkl. Verwöhnpension, Willkommens-Cocktail. 1 x Galadinner aus dem Kochbuch „Der Essenmacher“ von Vitus Winkler, ein gefüllter Wanderucksack, ein geführter Kräuterspaziergang mit Vitus Winkler, hauseigenes Wanderprogramm mit täglichen Wandervorschlägen und Wanderwetterinformation, kostenloser Verleih von Rucksack und Wanderstöcken, täglich freier Eintritt ins Natur- und Alpenschwimmbad St. Veit plus allen beliebten Sonnhof Inklusivleistungen **pro Person € 687,-**.

HOTEL

****-Kategorie, 52 Betten, Doppelzimmer, Einzelzimmer & Suiten. Wellnessbereich mit Bio-Kräutersauna, Aroma-Dampfbad, finnische 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, kleinem Genuss-Menü. **Ruhetage:** Dienstag, Mittwoch.

Auszeichnungen: 

GENIESSER-VERWÖHNPENSIION

Frühstücksbuffet mit regionalen und saisonalen Produkten, hausgemachten Marmeladen, Vitalecke und frischen Eiergerichten nach Wunsch; leichtes Mittagssüppchen, abends 5-gängige Themen-Menüs 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: 1. April bis 10. Mai und ca. Mitte Oktober bis Mitte Dezember 2019.



»Bestes Restaurant«
Falstaff 2015 +
A la Carte 2017

Gault Millau 2015
»Service Award«

Frankfurter Allgemeine
Zeitung 2018:
»Internationaler Koch des Jahres«

1

Fotos: Lukas Kirchgasser (2)

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 edler 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 liebevollen Annehmlichkeiten. Die 24 hellen Zimmer erweisen sich als wahre Genießerstudios, kleine Aufmerksamkeiten, wie Süßes aus der hauseigenen Pâtisserie und belebendes Bluntauwasser sind selbstverständlich. Der Alm-Spa verwöhnt mit einem tollen Ausblick und verspricht bei Sauna, Dampfbad und Infrarot wohliges Entspannen.

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 ideenreiche Interpretationen dessen, was in den Salzburger Alpen wächst und von kleinen Produzenten und Bauern aufgezogen wird. Der Weinkeller ist ein wahrer Großglockner unter seinesgleichen, und jeder Morgen beginnt mit einem fulminanten Frühstück in „Döllerer's Wirtshaus“.

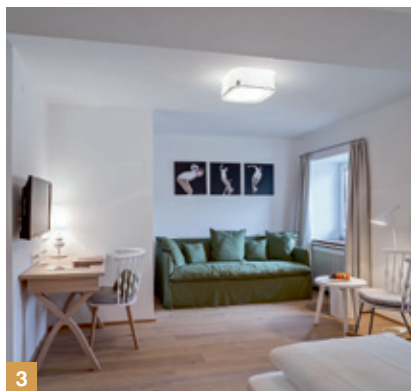
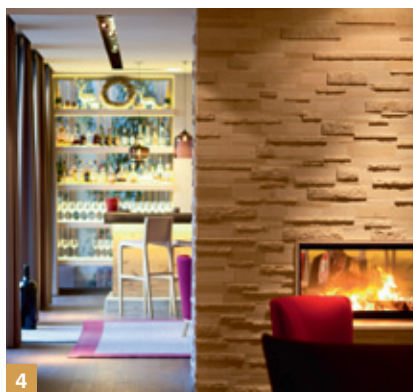


Foto: Döllers Genusswelten (2)



Fotos: Joerg Lehmann (2)

- 1 | Inspirierend-innovative Regionalküche im Genießerrestaurant.
- 2 | Spitzenkoch Andreas und Gastgeberin Christl Döllner.
- 3 | Eine harmonische Verbindung aus Tradition und Moderne.
- 4 | Loungebereich mit offenem Kamin an der Alpin-Bar.
- 5 | Historischer Weinkeller aus dem 17. Jh.

EXTRAS FÜR GENIESSER

- Tageskochkurse mit Andreas Döllerer
- Weine und köstliche Schmankerln in Döllers Enoteca; Wein- und Genuss-Events
- Hausgemachtes und viele Spezialitäten in Döllers Feine Kost
- Catering für verschiedenste Anlässe
- Weinwerkstatt: Seminare für Weinfreunde und Gastronomiebetriebe



ERLEBEN

Döllers Genusswelten sind alleine schon eine kleine Erlebniswelt, dazu gesellt sich das nahe, familieneigene Weinhandelshaus samt Enoteca mit sagenhaften 300.000 Flaschen, erlesenen Alimentari u.v.m. Die Tennengauer Naturlandschaft lädt das ganze Jahr zu vielseitigen Aktivitäten: Golf auf 15 Plätzen innerhalb von 70 km (3 mit 40 % Greenfee-Ermäßigung), Radfahren, Fischen, Sommer- und Winterwandern, Langlaufen oder Skifahren in der Sport- & Skiwelt Amadé. Auch Salzburg ist nur 25 km entfernt. Kultur-Tipp: „Kunst & Kulinarik Festspiele Burg Golling“ (16. 7. – 29. 8. 2019).

PREISE UND ARRANGEMENTS

**ÜN im DZ mit Döllerers Feinkost-Frühstück € 74,-
bis € 175,- p. P.**

SALZBURGER FESTSPIELE (2 NÄCHTE | 3 TAGE)

- 1 Glas Begrüßungs-Champagner
- 1 ÜN mit Feinkost-Frühstück
- 1 ÜN mit Andreas Döllersers Frühstück Cuisine Alpine in 6 Gängen
- Shuttle-Service zu und von den Salzburger Festspielen
- 1 traditionelles 3-Gänge-Menü in Döllersers Wirtshaus, wahlweise vor oder nach den Festspielen
- 1 Menü „Cuisine Alpine“ in 6 Gängen mit Weinbegleitung in Döllersers Genießerrestaurant
- Döllersers Genussmomente

Pro Person € 470,-

GOLF + GENIESSEN (3 NÄCHTE | 4 TAGE)

- 3 ÜN mit Feinkost-Frühstück
- 1 traditionelles 3-Gänge-Menü in Döllersers Wirtshaus
- 1 Menü „Cuisine Alpine“ in 6 Gängen mit Weinbegleitung in Döllersers Genießerrestaurant
- 1 italienische Jause mit Weindegustation in Döllersers Enoteca
- 2 Greenfees am 18-Loch-Golfcourse in Eugendorf oder St. Johann im Pongau
- Täglich Döllersers Golf-Lunchpackerl
- Döllersers Genussmomente

**Pro Person € 589,- (Anreise Do.) bzw. € 559,- (Anreise Di.)
– jeweils ausgenommen Feiertage.**

HOTEL

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

RESTAURANT

55 Pl. Restaurant, 70 Pl. Wirtshaus, Innenhof mit Gartenterrasse und Weingarten. **Küche: Restaurant:** Di. bis Fr. 18–21.30 Uhr, Sa. 12–21.30 Uhr; **Wirtshaus:** Di. 17–22 Uhr, Mi. bis Sa. 11.30–22 Uhr. **Ruhetage:** So., Mo. Während der Salzburger Festspiele: Restaurant u. Wirtshaus: Mo. 17 Uhr bis nach letzter Vorstellung, Di. bis So. 11.30 Uhr bis nach letzter Vorstellung.

Auszeichnungen:

Genießerrestaurant:

Wirtshaus:  Gault Millau-Koch d J 2010
und Service-Award 2015, Falstaff-Gastronom 2013 und „Bestes
Rest. 2015“, „Bestes Rest. 2017“ A la Carte, Rolling Pin-Award
2016: Inspirations Chef d J, „Top 25 Spitzenköche“ Schlemmer
Atlas 2019, FAZ „Internationaler Koch des Jahres 2018“.

GENIESSER-FRÜHSTÜCK

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

ADRESSE

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



Fotos: Traunseehotels/Christof Wagner

See und Berg dienen im 4-Sterne-S-Seehotel **DAS TRAUNSEE** als Bühne und sorgen für genussvolle Ferien im vielseitigen Salzkammergut – wunderbar kombiniert mit unverwechselbarer Spitzenküche, allen Zimmern mit Balkon und Seeblick sowie persönlicher Betreuung durch Familie Gröller.

WOHNEN

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

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, wobei auf unverfälschte Geschmackserlebnisse gesetzt wird. Dafür schöpft man – der Jahreszeit angepasst – aus dem reichen Naturschatz von See, Almen und Bergen. Ganzjährig federführend ist Nagl auch in der Poststube 1327 mit moderner Wirtshausküche, wenige Schritte entfernt im Schwesterhotel Post.



2



3



4



5

- 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 mit ihren Töchtern.
- 5 | Lukas Nagl mit Team im hauseigenen Kräutergarten.

EXTRAS FÜR GENIESSER

- Hochzeiten auf der Veranstaltungshalbinsel Traunkirchen
- Bestsortierte Weinkarte der Region
- Kosmetik- und Beauty-Anwendungen
- Private Suite Kloster Refugium im anliegenden Kloster Traunkirchen
- Hüttenschmankerln auf der eigenen Kranabethhütte am Feuerkogel



ERLEBEN

Die prächtige Naturlandschaft des Salzkammergutes ermöglicht zahlreiche Aktivitäten und auch sehenswerte Ausflugsziele, etwa die Keramikstadt Gmunden mit dem weltberühmten Schloss Orth oder die Kaiserstadt Bad Ischl, sind rasch erreicht. Sportliche Naturen finden beste Wassersportmöglichkeiten am Haus (Segelboot für Hotelt Gäste) mit eigenem Badesteg und schönem See-Erlebnis-Wellnessbereich vor. Wanderungen und Radtouren starten vor der Haustür, und auch neun wunderschöne Golfplätze finden sich innerhalb von 15 bis 45 Minuten. Tipp: Hauseigene Kranabethhütte am Feuerkogel.

PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN im DZ mit Frühstück ab € 72,- p. P. Aufpreise für Suiten, EZ-Zuschlag. Kinderermäßigung. Hunde mit Aufpreis. Alle Zimmer mit Balkon und Seeblick!

OSTERZEIT AM TRAUNSEE

3 ÜN inkl. Feinschmeckerfrühstück, Osterprogramm und Genießer-Halbpension **p. P. ab € 336,- im DZ mit Balkon & Seeblick.**

GOURMET SONNTAGSZEIT

1 ÜN von So bis Mo mit Feinschmeckerfrühstück, einer Flasche Wein am Zimmer und 6-gängigem Gourmetmenü im Restaurant Bootshaus **p. P. ab € 169,- im DZ mit Balkon & Seeblick.**

WANDER- UND GENUSSZEIT (28. 3. bis 30. 5. 2019)

2 oder 3 ÜN inkl. Feinschmeckerfrühstück, einem 4-gängigen Gourmetmenü im Restaurant Bootshaus sowie ein- oder zweimal Genießer-Halbpension **p. P. ab € 282,- im DZ mit Balkon & Seeblick.**

GOURMET ZUM KENNENLERNEN

1 ÜN mit Feinschmeckerfrühstück und einem 6-Gang-Gourmetmenü im mehrfach ausgezeichneten Restaurant Bootshaus **p. P. ab € 198,- im DZ mit Balkon und Seeblick.** Dieses und viele weitere Packages sind auch als Gutscheine erhältlich!

Bestpreis bei Direktbuchung auf der Homepage, per E-Mail oder Telefon. Aktuelle Angebote auf www.dastraunsee.at

HOTEL

****S-Kategorie, 80 Betten, davon 5 Suiten und 6 Mini-See-Suiten mit direktem Seezugang sowie 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, begehbarer Weinkeller. **Geöffnet:** ab 28. März 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 2019 mit 94 P., 94 P. im Falstaff 2018, 3 Hauben (17 P.) im Gault Millau 2019, 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

Dieses 4-Sterne-S-Hideaway nur für Pärchen, eingebettet zwischen sagenumwobenem Böhmerwald und Donau-
strom, setzt immer wieder neue Maßstäbe. Stilvoll romantisches Ambiente, viel Privatsphäre und entspannter Luxus versprechen perfekte Momente sinnlicher Zweisamkeit. Zum Wohnen stehen topmoderne Suiten in 8 Kategorien, z. B. Feuer & Flamme, Kuschel oder Penthouse, bereit. 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 und gemütlicher Sauna-Lounge.

GENIESSEN

„Tradition trifft Innovation“ – so lässt sich die raffinierte Küche von Thomas Hofer am besten beschreiben, der bei seinen verführerischen Kreationen auf 100 %ige Produktqualität setzt. Der junge Kochkünstler verwöhnt mit hinreißenden Gerichten, wobei er der regionalen Mühlviertler Küchentradition großes Augenmerk schenkt. Für das zauberhafte Flair sorgt das mit Wohnzimmer-Ambiente gestaltete „Genussatelier“. Neben einer kleinen, feinen Weinauswahl besticht auch die Bierkultur. Kein Wunder, findet sich doch in der Nähe die von der Hoteliersfamilie gegründete Craftbier-Brauerei „Brau-Boutique“.



Foto: Seeger



- 1 | Herzliche Gastgeber: Thomas Hofer und Eva-Maria Pürmayer.
- 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 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,-.

GENUSS E-BIKEN

Gemeinsam auf dem Sattel das wunderbare, naturbelassene Mühlviertel und seine reizende südböhmische Umgebung erkunden. Dazu von der mehrfach ausgezeichneten 2-Hauben-Küche und den vielen herzlichen Gastgebern genussvoll verwöhnen lassen, relaxen und kuscheln am Außenpool im Garten oder bei einer wohltuenden Massage entspannen. 4 Tage/3 Nächte inkl. aktivierend-genussvoller Highlights und 2x Halbtages-Ausflug mit nagelneuen E-MTBs.

In verschiedenen Themen Suiten p. P. ab € 588,-.

HONEYMOON FLIRT

Bewusste, genussvolle Zeit für die Zweisamkeit! Für all jene, die nach der Hochzeit nicht 14 Tage in die Südsee fliegen können oder „Honeymoon“ ganz einfach öfters und bis ins hohe Alter zelebrieren! Inklusive zahlreicher Highlights und aller BERGERGUT-Inklusivleistungen sowie einer Pärchen-Massage. **Als Geschenk:** 1 x Whirl & Fire im Wert von € 86,-.

4 Tage/3 Nächte in der Suite p. P. ab € 573,-.

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 „Culinariet 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-VERWÖHNPENDSION

Kulinarischer Willkommensgruß, Frühstück à la carte, Culinariet-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-Kuschelhotel Bergergut **S**

Familie Pürmayer

4170 Afiesl · Oberafiesl 7 – ÖSTERREICH

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

bergergut@romantik.at · www.romantik.at

Betriebsferien: 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 Wohndesign und eine Prise Ländlichkeit mit Augenzwinkern einen frechen, aber harmonischen Kontrapunkt setzen. Darüber hinaus sorgt die ungemein familiäre Atmosphäre auf Anhieb für ein wunderbares Wohlfühl. Für entspannende Momente empfiehlt sich ein Besuch in „Iras Kosmetik- und Beauty-Oase“ mit Ruheraum am Flussufer, Sanarium, Dampfbad und angenehm wohltuenden Behandlungen.

GENIESSEN

Nachhaltige Regionalität umgesetzt in einer Kreativität, die die selbstsichere Erfahrung in internationalen Weltklasse-Restaurants in sich birgt: Philip Rachinger gilt als Ausnahmetalent der Gourmetszene und widmet sich mit Hingabe den Produkten der Umgebung, um ihnen einen neuen, oft verblüffenden Auftritt zu geben. So wird das Mühlviertel auf raffinierte Weise schmeckbar, ebenso wie bei seinem Vater Helmut. Dieser lädt gleich nebenan im Fernruf 7, einem ehemaligen Stadl, zu sehr individuellen Gourmeterlebnissen mit Bodenhaftung. Tipp: großartiger Weinkeller!



Foto: Jürgen Grünwald



- 1 | Herzliche Gastgeber: Die Familien Rachinger und Eckl.
- 2 | Wohnen an der großen Mühle.
- 3 | Fernruf 7 – eine Oase der Entschleunigung mit Essen, Trinken und Musik.

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 Mühlthahofs 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
€ 80,- bis € 140,- p. P.

KOCHEN MIT HELMUT RACHINGER

Der Kochkurs, der keiner ist! Einen Tag mit Helmut Rachinger hinterm Herd stehen. Aber der Chef ist der Ofen. Von 9 bis 17 Uhr im Rhythmus des Feuers und der Glut vorbereiten und zubereiten. Miteinander arbeiten und gemeinsam essen. Ganz ungezwungen. **Termine auf Anfrage, www.fernruf.at/kurse** – mind. 3 und max. 7 Teilnehmer/innen – keine Vorkenntnisse nötig! 2 ÜN mit regionalem Frühstücksbuffet inkl. 1 x 4-Gänge-Menü „Carte Blanche“ mit Weinbegleitung, 1 x Tageskochkurs mit Helmut Rachinger inkl. Menü, Wein, Willkommensgetränk, Kaffee **pro Person im DZ/Standard € 572,- (Begleitperson ohne Kochkurs € 394,-).**

SOMMER AN DER GROSSEN MÜHL

Ein Sommer wie anno dazumal: Idylle an der Großen Mühle, unter schattigen Bäumen träumen und beim Abendessen feinste Spezialitäten genießen: Begrüßungsaperitif, 7 x Nächtigung mit regionalem Frühstücksbuffet, 5 x 4-gängiges Abendmenü „Carte Blanche“, 2 x gutbürgerliche Küche in der alten Gaststube **pro Person im DZ Standard ab € 780,-; im DZ Standard+ ab € 900,-; in der Suite ab € 1.080,-.**

GOLFURLAUB

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

HOTEL

****-Kategorie, 44 Betten. Kosmetik und Relaxbereich am Flussufer, Sanarium, Sauna, Dampfbad, Eisstockschießen und Eislaufen auf der Großen Mühle, Skigebiet Hochficht und Langlaufzentrum Böhmerwald. 120 km Mountainbikenetz, E-Bikes, wunderbare Wanderwege, 4 Golfplätze in 20 Minuten, Fliegenfischen in der Großen Mühle, 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 Mühlthahof ****

4120 Neufelden · Unternberg 6 – ÖSTERREICH

T +43 (0) 72 82 / 62 58 · F +43 (0) 72 82 / 62 58-3

reception@muehlthahof.at · www.muehlthahof.at

Betriebsferien: variabel.



Foto: Frank Heuer

Falstaff »Bestes
Restaurant 2015«

»Service Award«
Gault Millau 2012
und Falstaff 2016

Trophée Gourmet 2017
für »Kreative Küche«

Mehr als 35 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 2019“ 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 Minuten. 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 jeweils 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,-.

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 2019, Falstaff Rest.-Guide 2018: „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: Kristoferitsch

Im grünen Herzen der Steiermark, eingebettet in die berg- und waldreiche Region der Waldheimat, erweist sich das **KRAINER** als familiär geführtes, ganz auf nachhaltigen Genuss fokussiertes Hotel mit Genießerrestaurant, Wirtshaus, Café und Konditorei.

WOHNEN

Das von Familie Krainer sympathisch geführte Haus empfiehlt sich für die Übernachtung nach einem genussvollen Dinner. In den „Waldheimat-Zimmern“ hat sich Seniorchef Hermann Krainer verewigt und das Holz aus den eigenen Wäldern im Joglland veredelt. In seiner Werkstatt entstehen Zimmereinrichtungen mit modernem Charme und historischen Details. Die „entSPannt“ Saunalandschaft – mit finnischer Sauna, Dampfbad sowie Ruheraum mit Wasserbetten – bietet sich perfekt zur Regeneration nach einer ausgiebigen Bike-Tour oder Wanderung an.

GENIESSEN

Astrid und Andreas Krainer setzen in Zusammenarbeit mit Müritzaler Bauern auf den Slow-Food-Gedanken. Regionalität, Bio, Fair Trade und Peter Roseggers Waldheimat sind die Eckpfeiler des „Wald & Heimat“-Menüs, eine Art „Neue Steirische Küche“. Alle Gerichte werden auf Tellern von Astrid Krainer angerichtet. Lampen, Deko und kunstvolle Keramik aus Astrids Händen sorgen für die passende Stimmung im Restaurant. Zum Genussrefugium gehören unter anderem das Café mit hauseigener Konditorei sowie der moderne Wintergarten mit zeitgemäßer Wirtshausküche, Pasta und heimischen Fischen.



Fotos: Lukas Kirchgasser (2)



2



3

Fotos: stiltschmiede.at/Matthias Thonhofer (2)

- 1 | Astrid und Andreas Krainer.
- 2 | Neu gestaltet: das gemütliche 2-Hauben-Restaurant.
- 3 | 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



ERLEBEN

Die Hochsteiermark bietet viele lohnenswerte Ausflugsziele. Ganz in der Nähe liegt Peter Roseggers Waldheimat, 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 am 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 Waldheimat-Zimmer 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. Begehrter 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.



1

Fotos: Lukas Kirchgasser

Kulinarischer Botschafter sind die vielfach ausgezeichneten Geschwister Rauch schon lange. Nun wurde ihre genussvolle Pilgerstätte um ein feines Kleinod erweitert: die **VILLA ROSA**, ein zauberhaftes Boutique-Hotel mit extravaganter Gourmet-Frühstück.

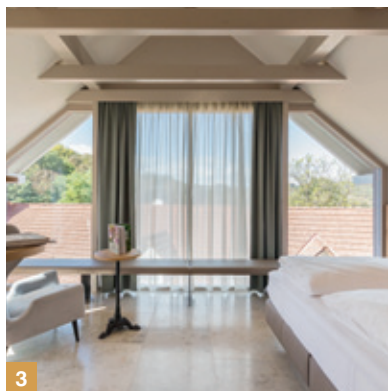
GAULT MILLAU
KOCH DES
JAHRES 2015

WOHNEN

So duftig und geborgen wie der hübsche Garten präsentiert sich auch die aus dem Jahre 1913 stammende Jugendstil-Villa, die nach behutsamer Restaurierung lässiges, weltoffenes Design mit raffinierten Komfortdetails und behutsam integrierten, historischen Elementen kombiniert. Heute beherbergt sie sechs mit viel Gefühl ausgestattete Doppelzimmer und zwei Top-Suiten sowie die „Jahreszeiten-Kochschule“. Höchste Qualität zeichnet auch das durchwegs in Etageren servierte Frühstück aus (gegen Aufpreis: 3-Hauben-Gaumenfrühstück mit raffinierten Brunch-Gerichten).

GENIESSEN

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



- 1 | 3-Hauben-Restaurant „Geschwister Rauch“ (vormals Steira Wirt).
- 2 | Gastgeber Sonja und Richard Rauch.
- 3 | Villa Rosa mit Top-Komfort im nostalgischen Ambiente.

EXTRAS FÜR GENIESSER

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



Foto: Joerg Lehmann

ERLEBEN

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

PREISE UND ARRANGEMENTS

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

GAUMENFREUDE (1 Nacht / 2 Tage)

Buchbar nur für einen Aufenthalt ab Donnerstag oder Sonntag. Eine ÜN mit serviertem Langschläfer-Frühstück (bis 11.30 Uhr) inkl. Aperitif und 3-Hauben-Menü „Gaumenfreude“ in 6 Gängen mit Weinbegleitung **p. P. im DZ € 259,- (bei Anreise Do und So) bzw. € 279,- (bei Anreise Fr und Sa).**

KOCHKURS-PACKAGE

Aperitif „Rosalie“ am Anreisetag, 4-gängiges Menü „Wirtshaus-Freude“ mit Weinbegleitung am Vorabend, ÜN im Hotel mit serviertem Frühstück, Tageskochkurs mit 3 Hauben-Koch Richard Rauch (10 bis 18 Uhr), Rezeptunterlagen mit Kochschürze und signiertes Kochbuch der „Jahreszeiten Kochschule“ von Richard Rauch **p. P. € 450,-.**

DURCHATMEN IM STEIRISCHEN THERMEN- & VULKANLAND (bis 21. 6. 2019)

2 Nächte/3 Tage oder 3 Nächte/4 Tage: Inkl. Begrüßungsaperitif, 3-gängiges Menü „Wirtshaus-Freude“, serviertem Langschläfer-Frühstück, ½ Tag E-Bike Gerro – das ultimative Retro-E-Bike (vor Anreise buchen), 1 Picknick-Korb, 3 Gault Millau-Haubenmenü „Gaumenfreude“ in 6 Gängen mit Weinbegleitung, 20% Greenfee-Ermäßigung am GC Bad Gleichenberg (9 Loch, 5 min) sowie auch am GC Klösch (18 Loch, 20 km) und täglich Transfer ins Kurhaus „Therme der Ruhe“ (Eintritts-ermäßigung) **p. P. € 370,- (2 ÜN) bzw. € 440,- (3 ÜN).**

HOTEL

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

RESTAURANT

60 Plätze innen und 60 im Freien. **Küchenannahmezeiten:** 11.30–13.30 Uhr und 18–20.30 Uhr. **Ruhetage:** Di, Mi.

Auszeichnungen:

San Pellegrino Kulinarische Auslese „Österreichs Aufsteiger 2013“, „Gault Millau-Koch des Jahres 2015“.

GOURMET-FRÜHSTÜCK & GENUSSPENSION

Frühstück wird durchwegs serviert – alle hausgemachten oder von ausgewählten Manufakturen stammenden Spezialitäten werden in Etageren kredenzt. Gegen Aufpreis ist auch ein 3-Hauben-Frühstück mit feinsten Brunch-Gerichten möglich. Bei Pauschalen kombiniert mit Gourmet-Menüs im Restaurant Geschwister Rauch.

ADRESSE

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



Fotos: Eder

In herrlicher Panorama-Lage inmitten des steirischen Naturparks Almenland, dem größten zusammenhängenden Almweidegebiet Mitteleuropas, verwöhnt das 4-Sterne-Hotel **Der WILDe EDER** mit kuscheligem Komfort, wohliger Wellness und edler Kulinarik.

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

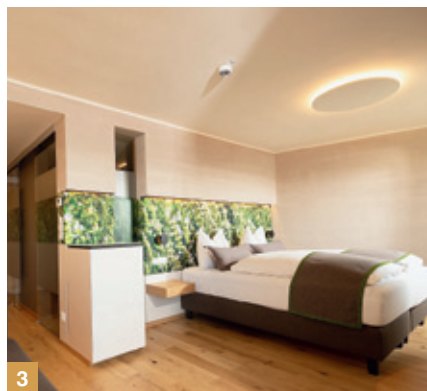


Foto: Schrotter



- 1 | Gourmetrestaurant mit stilvoll-heimeliger Note.
- 2 | 2-Hauben-Koch Stefan Eder und Top-Pâtissière Eveline Wild.
- 3 | Modernes Design prägt die Komfortzimmer und Suiten.

EXTRAS FÜR GENIESSER

- Shop mit hausgemachten Pralinen, Schokoladen, Edelbränden, Tees u.v.m.
- Urige Sterzhütt'n für kleine, private Events
- Kräutergarten mit lauschigen Rückzugsorten
- Grill- und Kochkurse mit Stefan Eder und Backkurse mit Eveline Wild



Foto: Andreas Machner

ERLEBEN

Das Genießerhotel liegt wunderschön im Herzen des Naturparks Almenland und ist optimaler Ausgangspunkt für abwechslungsreiche Streifzüge. Mit seinen Naturschönheiten bildet die Region die malerische Kulisse für grenzenlose Wander- und Radtouren, Golfpartien und viele weitere sportliche Aktivitäten. Der Winter ist geprägt von zauberhafter Romantik beim Skifahren im kleinen, feinen Gebiet, Langlaufen, Rodeln, bei Schneeschuh- oder mystischen Vollmondwanderungen. Einen Besuch lohnen auch nahe, außergewöhnliche Manufakturen leidenschaftlicher Produzenten.

PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN mit Frühstück im DZ ab € 102,- p. P.,
ÜN mit Wohlfühlpension im DZ ab € 112,- p. P.

WILD TRIFFT EDER

2 ÜN mit EDERs Wohlfühlpension sowie ein Almo-Dry-Aged-Beef-Steak (abends im Zuge der Wohlfühlpension), ein 2-Hauben-Kreativmenü, einmal durch die Pralinenauswahl rauf und runter und ein Törtchen von Eveline Wild
p. P. im DZ ab € 287,-.

NIX.WIE.WEG.

Buchbar an jedem Wochentag: 3 ÜN mit EDERs Wohlfühlpension sowie inkl. einem prickelnden Mineralwasser am Zimmer, einem 7-gängigen Galamenu mit Weinbegleitung, kostenloser aber freiwilliger Handyverwahrung (= „nix erreichbar sein“), einem Absacker an der Bar und einer Wohlfühlbehandlung „Von Kopf bis Fuß“ (45 Min.)
p. P. im DZ ab € 404,-.

FÜHL DI WOHL (6 + 1 gratis)

Kein Wochenend-Aufpreis: 6 + eine GRATIS-ÜN mit EDERs Wohlfühlpension sowie inkl. einer Almheu-Kraxonen-Behandlung (25 Min.), einer Ganzkörpermassage (50 Min.), einer Almenland-Körperpackung (20 Min.) sowie minus 20% auf eine Wohlfühlbehandlung nach Wahl (bei Vorab-Buchung)
p. P. im DZ ab € 696,-.

HOTEL

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

RESTAURANT

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

Auszeichnungen: Konditorweltmeisterin, „Pâtissière des Jahres 2018“ bei Gault Millau und bei Rolling Pin.

WOHLFÜHLPENSION

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

ADRESSE

Genießerhotel Der WILDe EDER ****
Stefan Eder & Eveline Wild
8171 St. Kathrein am Offeneegg · Dorf 3 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 31 79 / 82 35-0 · F +43 (0) 31 79 / 82 35-5
info@der-wilde-eder.at · www.der-wilde-eder.at
Betriebsferien: 8. bis 24. Juli 2019 und zur Weihnachtszeit.



Foto: Gerry Wolf

Inmitten der malerischen Südsteiermark mit ihren endlosen Wein-
gärten verbirgt sich mit dem **SATTLERHOF** ein kleines Ferienjuwel.
Die Genusswelt der Brüder Hannes und Willi Sattler heißt Gourmet-
reisende ebenso willkommen wie Weinfreunde und Ruhesuchende.

WOHNEN

Auf einem der unzähligen Hügel der südsteirischen Wein-
straße thront dieses charmante Anwesen mit gemütlich-
ländlichem 4-Sterne-Hotel. Großzügige Landhauszimmer
und Suiten mit Terrasse oder Balkon eröffnen einen herr-
lichen Blick in die Weinlandschaft. Jüngster Hit ist die
Panorama-Suite über zwei Etagen und umwerfender Fern-
sicht. Wenige Schritte entfernt lässt es sich in der Sauna,
bei einer Massage oder im beheizten Swimmingpool wun-
derbar entspannen. Weingartenwanderungen, Panora-
mafahrten, Radtouren, Golfen sowie Ausflüge nach
Slowenien oder Graz (50 km) sorgen für Abwechslung.

GENIESSEN

Hannes Sattler zählt zu den kulinarischen Pionieren der
Steiermark. Seit mehr als 25 Jahren gilt sein ausgezeich-
netes Abendrestaurant als Inbegriff für raffinierte und
verfeinerte Küche. Beste Produkte von nahen Produzen-
ten 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 Backhenderl 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

2x ausschlafen und regional frühstücken, ein 5-gäng. Genießer-Menü 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. € 272,- im Genießerzimmer, € 312,- im Landhaus-Zimmer, € 332,- in der Landhaus-Suite bzw. € 372,- in der Panorama-Suite.**

GESCHMACKSREISE AM SATTLERHOF

So bis Mi: 3x ausschlafen und regional frühstücken. Bei Anreise Sonntagmittag: steirisches Backendl mit Kernölsalat im Wirtshaus. Montag: traditioneller Buschenschank-Besuch mit Winzerjause. Dienstag: 5-gäng. Genießer-Menü mit Aperitif im Restaurant. Bademantel und Badetücher. **P. P. € 284,- im Genießerzimmer, € 324,- im Landhaus-Zimmer, € 354,- in der Landhaus-Suite bzw. € 394,- in der Panorama-Suite.**

SATTLERHOF GENIESSERWOCHE

7x ausschlafen und regional frühstücken, je ein 4- und ein 5-gäng. Genießer-Menü im Genießerrestaurant, je ein 3- und 4-gäng. Menü Sattlerhof Klassik und ein ½ steirisches Backendl mit Kernöl-Salat im Wirtshaus, ein Buschenschank-Besuch mit Jause, Bademantel und Badetücher. **P. P. € 747,- im Genießerzimmer, € 887,- im Landhaus-Zimmer, € 967,- in der Landhaus-Suite bzw. € 1.107,- in der Panorama-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 auf der 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.



Foto: Petr Blaha

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 Ingredienzen, die „der Koch von Welt eben verwendet.“ Hervorragend bestückt ist auch die Weinkarte.



Fotos: Seewirt / Lupi Spuma

-

Betriebsferien: 7. April bis 12. Juli und ca. Ende Oktober bis Anfang Dezember 2019.

FEINSTE KULINARIK BEI UNSEREN PARTNER-RESTAURANTS

RESTAURANT WALDSCHÄNKE



Foto: Lalo Jodlbauer

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

RESTAURANT LOIBNERHOF



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

WEINGUT HOLZAPFEL – PRANDTAUERHOF



Familie Holzappel · 3610 Weißenkirchen
Prandtauerplatz 36 – Österreich
T +43 (0) 27 15 / 23 10
weingut@holzappel.at
www.holzappel.at

RESTAURANT SICHER



Foto: Sepp Dabringer

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

RESTAURANT TRIPPOLT ZUM BÄREN



Foto: Ramona Steiner

Familie Trippolt · 9462 Bad St. Leonhard
Hauptplatz 7 – Österreich
T + 43 (0) 43 50 / 22 57
office@zumbaeren.at
www.zumbaeren.at

RESTAURANT STORSTAD



Foto: Florian Hammerich

Anton Schmaus · 93047 Regensburg
Watmarkt 5 – Deutschland
T +49 (0) 941 / 59 99 30 00
info@storstad.de
www.storstad.de

RESTAURANT TSCHEBULL



Familie Tschebull · 20095 Hamburg
Mönckebergstr. 7 – Deutschland
T +49 (0) 40 / 32 96 47 96
restaurant@tschebull.de
www.tschebull.de

RESTAURANT HUBERWIRT



Alexander Huber
84568 Pleiskirchen
Hofmark 3 – Deutschland
T +49 (0) 86 35 / 201
info@huber-wirt.de · www.huber-wirt.de

DAS MARKTRESTAURANT



Andreas Hillejan · 82481 Mittenwald
Dekan-Karl-Platz 21 – Deutschland
T +49 (0) 88 23 / 92 69-595
info@das-marktrestaurant.de
www.das-marktrestaurant.de

IMPRESSUM

Herausgeber: Genießerhotels & -restaurants, Bergstraße 12, 5020 Salzburg, Telefon +43 (0) 662 / 82 21 27, Fax +43 (0) 662 / 82 21 27-20, office@geniesserhotels.com, www.geniesserhotels.com. Redaktion, Konzeption und Leitung: ART RedaktionsTeam GesmbH, Dr. Wolfgang Neuherber, Bergstraße 12, 5020 Salzburg. Redaktionelle Koordination: Andreas Neuherber. Textredaktion: Petra Bader, Anja Hanke, Barbara Hutter, Andreas Neuherber, Wolfgang Neuherber. Titelbild: »Steirer im Salzburger Land« – Kürbissorbet, Weinblatt, Röslertraube, Kürbis eingelegt (Vitus Winkler, Genießerhotel Sonnhof, Foto: Mario Stockhausen). Layout und Realisation: Sandra Wipp, Freilassing (Deutschland), in Kooperation mit Werbegrafik Mühlbacher, Grödig bei Salzburg. Repro: Harald Pawlik, www.reprowerk.at. Druck: Samson Druck, St. Margarethen. Sämtliche Preisarrangements sind nur eine Grundinformation. Änderungen vorbehalten. Für Preise und Angebote können wir keine Haftung übernehmen.



GENUSSVOLLE ABSCHLÄGE

Im Überblick alle Golfanlagen in naher Umgebung der Genießerhotels.

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

SCHMECKT ALLEN,
DENEN NICHT ALLES
SCHMECKT.



Einfach leben!

TRUMER.AT