

CIRQUE GOURMET®

DAS REISEMAGAZIN DER GENIESSERHOTELS



Skifahren
& Eisbaden



Wo Küche und Keller ZUM ERLEBNIS WERDEN

AUFKOCHEN IM MÜHLVIERTEL. Auf Hemingways Spuren.
Das Champagner-Einmaleins. INSIDER ACHENSEE. Events.

GENUSS

verschenken

Wer freut sich da nicht? – Ein Gutschein für den Aufenthalt oder ein Essen in einem frei wählbaren Betrieb der Genießerhotels & -restaurants ist ganz bestimmt eine schöne Überraschung. Wählen Sie einfach online eine Gutschein-Version aus und geben Sie den Betrag sowie Ihre Nachricht ein. – Nach dem Absenden wird Ihnen der fertige Gutschein ruckzuck per E-Mail zum Ausdrucken zugeschickt.



Platz für eine persönliche Nachricht (Mustertext).

Hier können Sie den Betrag eingeben.

Link zur Liste jener Genießerhotels, bei denen der Gutschein aktuell einlösbar ist.



direkt zum Gutschein

MEHR INFOS: WWW.GENIESSERHOTELS.COM



Foto: Johannes Kernmayer

Liebe Genießer:innen,

wonach sehnen Sie sich derzeit?

Vielleicht nach ein paar Tagen Auszeit im Goldenen Herbst? Mit schönen Wanderungen und anschließenden Saunagängen? Vielleicht wachseln Sie aber auch schon die Ski oder die Schlittenskufen und sind in Vorfreude auf die ersten Schneeflocken. Egal wohin Ihre Reise gedanken gerade gehen und in welchem unserer privat geführten Genießerhotels und -restaurants Sie als nächstes ankommen, kulinarische Hochgenüsse werden bei keinem Aufenthalt fehlen.

Oftmals werde ich gefragt, wo es denn am schönsten sei, wo man am allerbesten genießen kann. Unsere Selektion der besten Genussadressen in Österreich und Südtirol besteht genau aus diesen perfekten Feriendestinationen. Je nach persönlichen Vorlieben und Interessen wählt man individuell. Perfekt kann bedeuten mit direktem Pistenzugang (siehe ab S. 36) oder mit spektakulären Saunazeremonien (siehe ab S. 42), oder aber auch mit der Möglichkeit, einen Spaziergang auf den Spuren von Ernest Hemingway zu unternehmen (siehe S. 52–53).

Für spannende Neuigkeiten sorgen in dieser Ausgabe beispielsweise die Hotel- und Restaurantumbauten und Wiedereröffnungen. Was trotz einigen Neuheiten stets bleibt, ist die familiäre Note der jeweiligen Gastgeber:innen und deren Teams.

Wo auch immer Ihre Sehnsuchtsgedanken landen – wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Träumen und Planen!

S. Gastager
Stephanie Gastager
Geschäftsführung

Genießerhotels & -restaurants

Sie haben Feedback zum Magazin? Schreiben Sie mir gerne unter office@geniesserhotels.com.

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

Anmerkung: Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird im Magazin weitgehend auf geschlechtsspezifische Formulierungen verzichtet.

Kennen Sie die FACEBOOK-Seite der Genießerhotels?



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

VIELLEICHT DIE
FEINSTEN
PRALINEN
Österreichs

TESTEN SIE SELBST



EINFACH ONLINE BESTELLEN
BEI EVELINE WILD



www.der-wilde-eder.at/onlineshop

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

Infos zu den Kochkursen
und zum Genießerhotel
Der WILDe EDER:

www.der-wilde-eder.at

Inhalt

6 DER GENIESSER-CODEX

Warum Genießerhotels etwas ganz Besonderes sind

8 INSIDER

Caroline und Alexander Gründer verraten die schönsten Plätze rund um die Naturlandschaft des Achensees in Tirol

14 AMUSE BOUCHE

Revolutionäre Kulinarik-Konzepte für genussaffine Reisende und neue Insider-Tipps

18 TAVOLATA

Kulinarik mit einer Prise Mord – das Genießer-Tischgespräch mit Bestseller-Autor Martin Walker, dem Erfinder der Bruno-Krimis

22 GENUSSREISE MÜHLVIERTEL

Zwei junge Spitzenköche auf kulinarischer Überholspur

27 KOCHKURSE MIT ESPRIT

Jede Menge Spaß und Inspiration für Hobbyköche beim professionellen Häferlgucken

31 KLEINE GÄSTE, GROSSE MOMENTE

Wie man mit der Wellness Maßstäbe setzt und Kinder- sowie »adults only«-Wünsche ganz entspannt unter einen Hut bringt

36 SKI-SPASS BIS ZUR HAUSTÜR

Wo man vom Hotel aus direkt auf die Piste starten kann

42 WINTER-WELLNESS HEISS-KALT

Die neuen Trends – vom Eisbaden bis zum Health-Food-Retreat, das Genuss und Spa auf einzigartige Weise verbindet

48 LITERATURREISEN

Auf den Spuren von Peter Rosegger und Ernest Hemingway in die Hochsteiermark und ins Montafon

54 GESCHÜTTELT ODER GERÜHRT

Die neue Liga der Hotelbars für den stilvollen Absacker mit Tiefgang

62 DAS 1 x 1 DER SCHAUMWEINE

Master Sommelier Alex Koblinger erklärt die feinen Unterschiede zwischen prickelnd und prickelnd

68 DER TAUSENDSASSA AUS DEM KLEINWALSERTAL

Hermann Haller, der »Experte für eh alles«

70 DIE GENUSS-ECKE

Food-Scout Herwig Ertl präsentiert feine Gourmandisen

71 Der Genießerguide

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

18



Foto: Klaus Einwanger / Diogenes Verlag

22



Fotos: Joerg Lehmann, Günter Standl



31



Foto: Lorenz Masser

36



Foto: Kitzbüheler Alpen-Brivental

54



Foto: Goldentox



Regionalität auf Weltklasse-Niveau aus der Küche von 4-Hauben-Koch Philip Rachinger (Mühltalhof): Forellentatar mit Kresse, Aspik, Bärlauch, Buttermilch, Gurke und Limette. Ins rechte Licht gerückt vom Berliner Fotografen Joerg Lehmann.

DÖLLERER WEINHAUS

EIN PERSÖNLICH SELEKTIERTES SORTIMENT MIT TIEFGANG.



Stöbern Sie durch unser vielfältiges Sortiment aus Raritäten, neuen Entdeckungen, exklusiven Highlights und kaum vergleichbaren Jahrgangstiefen. Gustieren Sie, holen Sie sich Ideen, finden Sie das perfekte Geschenk!

SHOP.DOELLERER.AT



SCANNEN & UNSEREN ONLINESHOP ENTDECKEN

GENIESSER- C O O D D E E X

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

1. Mit **AUSSERGEWÖHNLICH GUTER KÜCHE** zu begeistern ist für alle Mitgliedsbetriebe eine Herzensangelegenheit.
Wunderbar spannend: Jedes Genießerhotel interpretiert diesen hohen Qualitätsanspruch auf seine ganz individuelle Weise. Bei manchen steht das meist vielfach ausgezeichnete Gourmet-Restaurant im Mittelpunkt, andere setzen ihren genussvollen Schwerpunkt auf eine raffinierte Genießerpension in allen Facetten.
2. Mit **AMBITIONIERTER WEINKULTUR** zu überraschen ist allen Gastgebern ein ganz besonderes, leidenschaftlich gepflegtes Anliegen.
Wunderbar vielfältig: Die Welt der Getränke ist fantastisch divers geworden. Neue Weintrends sind auf den Karten der Genießerhotels ebenso selbstverständlich wie innovative alkoholfreie Getränke.
3. Mit unverwechselbar **PERSÖNLICHER ATMOSPHERE** ein Ambiente des Wohlfühlens zu schaffen, ist das Fundament jedes Genießerhotels.

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



Foto: Joerg Lehmann

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

Foto: Adolf Bereuter



ELLEN NENNING
GAMS, ZU ZWEIT
BREGENZERWALD/
VORARLBERG

Bei uns ist das Thema Genuss allgegenwärtig. Kulinarik und Wein sind und waren schon immer fixer Garant für genussvolle Tage. In unserer Vinothek »Flüssige Liebe in Flaschen« zu verkosten macht ebensoviel Freude, wie das Gourmetmenü »in 7 sündhaften Gängen« zu zelebrieren. Als Profis für perfekte Leidenschaft fühlen wir uns in der Runde der Genießerhotels & -restaurants somit bestens aufgehoben.

Foto: Armin Terzer



MATHIAS WALDNER
LA MAIENA
MERAN RESORT
MERANER LAND/
SÜDTIROL

Warum wir ein Genießerhotel sind? Weil wir kulinarische Köstlichkeiten auf höchstem Niveau servieren. Weil wir eine erlesene Auswahl an regionalen und internationalen Weinen anbieten. Weil die traumhafte Lage über den Dächern Merans das Gesamterlebnis perfekt ergänzt. Und weil unsere ganze Familie dabei mithilft, einen Aufenthalt bei uns in einen Genussurlaub zu verwandeln.

Foto: Martin Hofmann



URSULA KARNER
KARNERHOF
FAAKER SEE/
KÄRNTEN

Das Genießen ist bei uns omnipräsent. Von der ersten Tasse Kaffee auf der Terrasse bis zum Digestif abends an der Bar. Hervorragendes Essen, abwechslungsreiche Weine, ausgezeichnete Servicequalität und schöne Tischkultur sind neben der einzigartigen Lage am See und dem einmaligen Erholungswert ein wesentlicher Bestandteil des Karnerhof-Urlaubs. Denn was wäre das Leben ohne Genuss? Und was wäre der Genuss ohne Genießerhotels?



Foto: Christian Burmeister

GREGOR WENTER
BAD SCHÖRGAU
SARNTAL/SÜDTIROL

Über Generationen versuchen wir die Gastronomie mitzugestalten und entwickeln uns ständig weiter. Mit unserem Kulinarik-Konzept »LaFuga« haben wir ein genussvolles sowie gesundheitlich wertvolles »Rundum-Achtsamkeits-Paket« geschnürt – beginnend von Umgang und Verarbeitung der Lebensmittel bis zu Weinen und alkoholfreien Getränken. Dies in Kombination mit unserer feinen Spa macht uns zu einem idealen Mitglied dieser Kooperation.

*Wie wir unsere Mitgliedschaft
als Genießerhotel interpretieren*

INSIDER-TIPPS

UNSER ACHENSEE

Das kleine, aber umso feinere Genießerhotel Alpin begeistert nicht nur durch seine herrliche Lage nahe dem See, sondern ebenso mit feinsten 4-Hauben-Kulinarik (www.kulinarikhotel-alpin.at). Uns verraten Caroline und Alexander Gründler, welche lohnenswerten Ziele es in und rund um die vielseitige »Achensee – Tirols Sport- & Vital-Region« zu entdecken gibt.



Foto: Joerg Lehmann



Foto: Achensee Tourismus



Fotos (2): Tiroler Steinöl



Foto: Tirol Werbung, Bernhard Aichner



Fotos (2): Brennerei Kostenzer

(1) Wir liegen inmitten eines traumhaften **Langlaufparadieses**, direkt vom Garten steigt man in die 7 km lange Seeloipe, verbunden mit der Ortsloipe. Gesamt stehen mehr als 200 km bereit, wunderschön jene durch die Karwendeltäler in Pertisau. www.achensee.com

(2) Das Steinöl aus dem Karwendelgebiet, das schwarze Gold der Alpen, gilt als besonders wohltuend und pflegend. Im **Erlebniszentrum Vitalberg** in Pertisau erfährt man alles über seine Entstehung und kann das unterschiedlich verarbeitete Öl auch kaufen. www.steinoel.at

(5) Im **Silberbergwerk Schwaz** (ca. 35 km), dem größten seiner Art im Spätmittelalter, begibt man sich nach einer 800 m tiefen Grubenfahrt auf Spurensuche der Bergleute. Highlight: Das 1556 eingebaute Wasserrad, damals ein Wunderwerk der Technik. Shop – von hochwertiger Silberverarbeitung über Edelsteine und Mineralien bis zum Designerschmuck. www.silberbergwerk.at

(3) Die **Festung Kufstein** (ca. 60 km) ist eines der attraktivsten Ausflugsziele im Tiroler Unterland. Museen und Sonderausstellungen zeigen die bewegte Geschichte der 1205 erstmals urkundlich erwähnten Festung. Weiters: Top-Konzertevents sowie romantischer Weihnachtszauber. www.festung.kufstein.at

(4) Die **Brennerei Franz Kostenzer** in Maurach sollte bei jedem Schnapsliebhaber am Programm stehen. Das Repertoire umfasst mehr als 70 Edelbrände – vom klassischen Obstler bis zum Whisky Alpin. Führung mit Verkostung. www.schnaps-achensee.at



Foto: Tirol Werbung, Frank Bauer



Foto: Der Tegernsee, Christoph Schempersholte

(6) Kreuth am Ufer des bayrischen Tegernsees ist die Heimat der **Naturkäserei TegernseerLand** (ca. 25 km). Produziert werden hochwertige Käse aus tagesfrischer Heumilch – Schaukäserei mit Shop und Verkostung. www.naturkaeserei.de



Foto: DAJOHA

(7) Die **Markthalle in Innsbruck** (ca. 60 km) birgt tolle Lebensmittelproduzenten und gute Restaurants. Ein Besuch lässt sich perfekt mit einem Altstadtspaziergang (Goldenes Dachl) verbinden. www.markthalle-innsbruck.at



Foto: BrauKunstHaus

(8) In Zell am Ziller (ca. 45 km) findet sich das multimedial spannende **BrauKunstHaus**, eine Bier-Erlebniswelt auf über 5.000 m², der ältesten Privatbrauerei Tirols (Verkostungen möglich). www.zillertal-bier.at

JRE

JEUNES RESTAURATEURS

CHEF'S ROULETTE

Mittwoch, 2. Oktober 2024

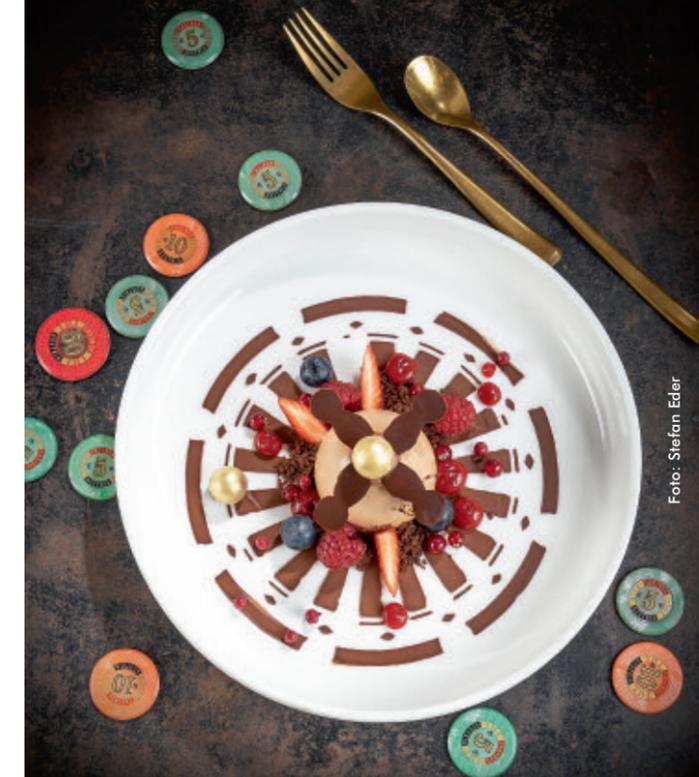


Foto: Stefan Eder

ÖSTERREICHS SPANNENDSTES GOURMET-EVENT 2024!

Mehr als 30 Spitzenköch:innen wechseln an diesem Abend ihre Restaurants. Wer wo am Herd steht, bleibt bis zu den ersten Gängen streng geheim.

Rechtzeitige Tischreservierung im gewünschten Restaurant unbedingt erforderlich, teilnehmende Betriebe siehe www.jre.at

Guide 2025 (ab ca. Mitte Dezember 2024) – jetzt gratis bestellen!



www.jre.at



Backpackers in Asien

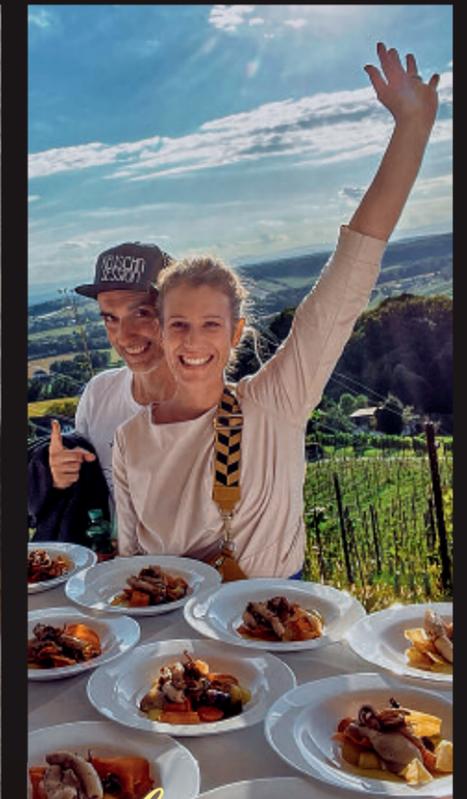
Wenn Anna Sattler und Thomas Ferrand die winterliche Pause im Sattlerhof (siehe S. 82) zu ihren mindestens 4-wöchigen Reisen nutzen, stehen nur Ziel und die beiden Flughäfen für Ankunft und Rückreise fest. Alles dazwischen ist Freeride mit dem Rucksack, Eintauchen in die jeweilige Kultur und Küche. Aber nicht über Sterne-Restaurants, obwohl beide in führenden Positionen für Alain Ducasse diese Welt bestens kennen. Vielmehr bei echtem Streetfood und authentischer Dorfküche. Jede Menge spontane Abenteuer zwischendurch inbegriffen. Südostasien haben sie bis auf Myanmar und Sri Lanka mittlerweile ziemlich durch. Südamerika wäre mal spannend, aber da ist Papa Hannes Sattler als Backpacker schon so oft ausgeraubt worden...



Familie Döllerer goes Japan

Neue Kulturen und Geschmackswelten kennenzulernen, hat Andreas Döllerer schon immer begeistert. Die Küchen der Welt als Inspirationsquelle. Japan übt besondere Anziehungskraft aus, und umso schöner ist es, als Familie mit Christl und den Söhnen Hermann, Leo und Andi auf Entdeckungsreise zu gehen. Wie hier im (nicht ganz original) Kimono in Kyoto. Denn die spätere Begeisterung für kulinarische Weltoffenheit wird in Kindheit und Jugend gelegt. Nur wer immer offen ist für Neues, kann sich und seine Küche weiterentwickeln. Als Mitbringsel aus Japan gesellten sich übrigens Ramen auf die Karte des Gourmetrestaurants Döllerer (siehe S. 98). Freilich in sehr alpiner Version aus regionalen Produkten. Wo's nächstes Mal hingehet? Wir tippen auf Südkorea...

Fotos: privat beige stellt



Genießer-Club

EIN CLUB GANZ OHNE VERPFLICHTUNGEN UND GEBÜHREN, VEREINT IN DER LEIDENSCHAFT FÜR KULINARIK, WEIN UND ANDERE SCHÖNE DINGE DES LEBENS.

- Sie bekommen regelmäßig unseren Genießer-Newsletter (maximal 1 pro Woche) mit spannenden Infos & Neuigkeiten zu den Mitgliedsbetrieben sowie mit attraktiven Pauschalen.
- Sie finden unser Genießer-Guide-Magazin CIRQUE GOURMET 2 x pro Jahr gratis in Ihrem Postkasten.
- Sie verpassen keines unserer Gewinnspiele mit exklusiven Preisen, wie Hotelaufenthalte, Gourmetabende, Weine, Gourmandisen (...).
- Sie erhalten frühzeitig Infos über coole Gourmet-Events und das Vorbuchungsrecht für Clubmitglieder.
- Sie werden zum Insider der Gourmet-Szene, weil Sie durch unsere Informationen vor allen anderen informiert sind.

Werden Sie *jetzt* Mitglied.
EINFACH HIER ANMELDEN:
www.geniesserhotels.com

oder direkt hier:



WIR Gastro- SEXUELLE

Wenn Sie aufwendig kochen, gutes Geld für seltsame Küchengeräte ausgeben und viel darüber reden sind Sie »gastrosexuell«.



Text: Prof. Dr. Gerti Senger-Ernst

Obwohl ich es nicht mag, wenn eine Kolumne mit »Früher...« beginnt, mach ich es heute doch. Also: Früher waren Gäste mit dem, was auf den Tisch kam, glücklich. Es gab Gespräche über Politik, Religion und Sex. Beim Small Talk wurde gelacht und ein bisserl geschweinigelt. Heute ist der Small Talk bei Einladungen tief Ernst und dreht sich ums Essen, Kochblogs, Kochshows und Lokaltipps.

Liebe Freunde, wir sind alle gastrosexuell, aber ganz besonders sind es die Männer, die das Kochen für sich entdeckten. Sie investieren ihr schwer verdientes Geld in Fetisch-Gerätschaften wie Niedertemperatur-Garer und Messer-Sets, die so teuer wie ein Weekend in Paris sind. Gefällt das einer Frau? Ich glaub schon. Früher hatte ein kochender Mann die Erotik einer Weinbergschnecke, heute bekommt er schon bei dem Versprechen, für sie zu kochen, Standing Ovationen.

Wenn ein gastrosexueller Mann von oralen Freuden redet, meint er nicht den Duft seiner Partnerin, sondern seinen letzten cremigen Fond. Mit einem augenzwinkernden »Vorher« schwärmt er nicht von zärtlichen Fingerspielen, sondern von einem neuen Amuse Geule. Bei dem Stichwort »erogene Zonen« denkt er nicht an die zarte Haut der Oberschenkel-Innenseite, sondern an die Souvide Temperatur von Rindfleisch, das er vor dem Verzehr mit triumphierendem Gesichtsausdruck der Tischrunde präsentiert. Merke: Die echten Höhepunkte erlebt der gastrosexuelle Mann nicht im Schlafzimmer, sondern am Herd.

Liebe Freunde, falls Ihr es noch nicht bemerkt habt, wir sind alle gastrosexuell. Mit Geschichten übers Essen kommen wir schneller ins Gespräch als mit jedem anderen Thema. Kein Abendessen mit Freunden, bei dem nicht über neue Lokale, Würzen, Abschmecken oder Montieren philosophiert wird. Großen Gesprächsanteil haben Nahrungsmittelaversionen. Knoblauch oder Zwiebel sind ein No-Go. Das Kalorienthema ist out, wichtiger sind die Fragen von Gut und Böse. Fleischesser sind böse, Vegetarier sind bessere Menschen. Einem eindrucksvollen Plädoyer über Fleischabstinenz folgt eine Hetzrede gegen Paniertes und Ekelkundgebung gegen Hühnerfleisch. Nein, danke, dann lieber gleich eine Antibiotika-Kapsel. Auch ein paar Worte über Glutamat-Ängste, Laktose-Intoleranz und Histamin-Überempfindlichkeit müssen sein.

Entschuldigung, jetzt bin ich vom Thema abgekommen. Wo waren wir stehen geblieben? Ach ja, bei den gastrosexuellen Tischgesprächen. Wurde früher von exotischen Urlauben geschwärmt, ist jetzt von neuen Gerätschaften wie Kombidämpfer oder Rotationsevaporator, den oralen Texturen handgerührter Saucen und dem unvergleichlichen Hintern eines französischen Schwarzfederhuhnes die Rede.

Erst beim Verabschieden, zwischen Tür und Angel mit Mantel und Schal angepampft, kommen doch noch die großen Themen zur Sprache. Da staut sich dann ein Trüppchen im engen Vorzimmer oder auf der Straße, und es flammen Gespräche über Politik, Religion und wirklichen Sex auf. Auch wenn es vorher drei gastrosexuelle Stunden gab, geht wegen dieser letzten Minuten der Abend als inspirierend durch. Danke für die Einladung. Nächstes Mal bin ich dran. Da gibt's dann Erdäpfelgulasch. Versprochen.

»Höhepunkte erlebt der gastrosexuelle Mann nicht im Bett, sondern am Herd.«

GENUSSPARTNER



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

GOURMETRESTAURANT HUBERT WALLNER – KÄRNTEN

Der Feinschmecker-Hotspot in Traumlage am Wörthersee.

In prachtvoller Lage über dem See eröffnen das lichtdurchflutete, exklusiv designte Restaurant, die Terrasse und der sinnliche Chef's Table ein atemberaubendes 200-Grad-Panorama – mehr Instagram am Wörthersee ist kaum möglich. Dieser »A-Million-Dollar-View«, wie Amerikaner sagen würden, ist der spektakuläre Rahmen für die fantastische Alpe-Adria-Küche. Für Genießer stehen zwei Menüs zur Auswahl, aus denen aber auch à la carte gewählt werden kann. Aus dem größten Weinkeller Kärntens mit rund 3.000 Positionen findet sich dazu nicht nur bei Champagner die perfekt passende Begleitung. Die Panoramaterrasse bietet sich für Events an, das Taxiboot zur stilvollen Anreise.

Auszeichnungen:

4 Gault-Millau-Hauben, 5 A-la-Carte-Sterne, 4 Falstaff-Gabeln, »Gault-Millau-Koch d. J. 2020« Schlemmer Atlas: »Spitzenkoch d. J. 2024«, Großer Hotel & Restaurant Guide: »Österreichs Restaurant d. J. 2022« + »Österreichs Koch d. J. 2018«, 2x Trophée-Gourmet-Sieger 2018 (Fachjury und Publikum).

Gourmetrestaurant Hubert Wallner

Seeplatz 6 | 9082 Dellach/Maria Wörth – Österreich
T +43 (0) 42 73 / 38 58 9
office@hubertwallner.com · www.hubertwallner.com



Fotos: Bistro Südsee (2), Daniel Waschnig (1)

BISTRO SÜDSEE – KÄRNTEN

Der super-lässige »place-to-be« am Ufer des Wörthersees.

Hubert Wallners zweite Genuss-Location unter der ebenso charmannten wie kompetenten Leitung von Kerstin Wallner und ihrem Team begeistert mit einer Prise Südsee-Flair direkt am Wörthersee. Stylish-modern das Ambiente, ein Traum die prächtige See-Terrasse. Frische, leichte Gerichte mit Pfiff prägen die originelle Karte, regelmäßige Grillabende sorgen zudem für ungezwungen-fröhliche Stimmung. Top-Qualität zu erschwinglichen Preisen in Traumlage ist das Erfolgsgeheimnis des Bistros, das mit einem exzellenten sowie erfreulich fair kalkulierten Weinsortiment und der größten Champagner-Karte der Region aufwartet. Unbedingt probieren: die erfrischenden Sommer-Getränke sowie die raffinierten Sundowner und Cocktails.

Für Gäste stehen Parkplätze in der Tiefgarage bereit, eine lässige

Alternative ist die Anreise mit dem hauseigenen Bootstaxi, wobei »Kapitän« Christian auch Rundfahrten (Beachclub-Hopping), Dinnerfahren und Wake-Surfen anbietet.

Öffnungszeiten:

Mai, Juni und September: Dienstag bis Sonntag 10 bis 24 Uhr. Küche 12 bis 16 Uhr und 18 bis 21 Uhr. Mo & Di Ruhetag.

Juli und August: 7 Tage geöffnet. Küche 12 bis 15 Uhr und 18 bis 21 Uhr.

Bistro Südsee

Süduferstraße 258 / 9220 Dellach/Maria Wörth – Österreich
T +43 (0) 664 / 418 14 00
office@sued-see.at · www.sued-see.at

VISIONÄRE KULINARIK

Eine Belétage für Foodies, ein Culinary Lab in den Bergen und Kochen nach Mikrosaisonen – ganz schön spannend, was sich da so in einigen Genießerhotels tut.



Foto: Christof Wagner

Superlässige Retro-Bar und urbanes Sharing-Konzept mit Lokalkolorit machen die Belétage der Post am See zur spannendsten Neueröffnung der Saison. Einen Überblick dazu verschaffen Sie sich hier:



Urban regional im Salzkammergut

Das »Bootshaus« hat vier Gault-Millau-Hauben, aber derzeit spricht alles von der Belétage in der Post am See in Traunkirchen. Kein Wunder, 700 Jahre Geschichte wurden hier ins 21. Jahrhundert gebeamt. Fantastisches Genusskonzept inklusive.

»Fein essen, wo und wann auch immer man gerade Lust hat«, Monika und Wolfgang Gröllers Hausphilosophie klingt schwer nach Understatement. Denn mittlerweile sollte man schon einige Tage bleiben, um sich durch all die kulinarischen Möglichkeiten des Genießerhotels Das Traunsee (siehe S. 96) und des völlig neugestalteten Schwesterhotels Post am See zu essen. Unter der Leitung vom »Koch des Jahres 2023«, Lukas Nagl, wird echte Heimatnähe mit urbaner Weltoffenheit verbunden. Authentische Wirtshausgerichte von Stefan Griessler stehen in der Poststube 1327 am Programm, und in der von Max Deuker geleiteten Belétage entstand ein aufwendiger, neuer Livingroom als Hotspot für Foodies. Ein behagliches Wohnzimmer ohne Konventionen, lässig und entspannt, mit Séparée mit Kreuzgewölbe, Poesiezimmer, Salon, Veranda mit Seeblick und Vinothek. Das Herzstück bildet die in üppigem Design gestaltete Retro-Bar als Bühne kreativer Cocktails, während in der offenen Küche am Holzfeuerofen originelle Food-Sharing-Gerichte zubereitet werden. Eine moderne, spannende Getränke- und Weinauswahl in Verbindung mit persönlichem Service sind Head-Mixologist & Chef de Bar Marcus Volsa und Gastgeberin Julia Seidl ein großes Anliegen. Im Jahresverlauf geplant sind Veranstaltungen mit DJs und Dinnerclubs, um Kulinarik erlebbar zu machen. Dass in der Post am See neben 21 Zimmern & Suiten auch ein Rooftop BergSPA samt Infinity-Pool entstand, geht dabei fast unter, ist aber ein Grund mehr, um dieses Hotel zu besuchen.

Friends & Fools am Arlberg

Ganz und gar nicht närrisch (foolish) ist das, was Familie Walch da auf 1.500 Höhenmetern als lebendiges Food-Labor aufgebaut hat. Vielmehr geht's um grenzenlosen Genuss in allen Facetten ohne einschränkende Konventionen.

Was in der Roten Wand in Zug am Arlberg (siehe S. 134) alleine schon im Rahmen der »normalen Halbpension« serviert wird, ist schon exquisite Gourmetküche auf 3-Hauben-Niveau. Dazu gesellte sich seit 2015 das historische Schualhus, hinter dessen sonnenverwitterten Fassade 4-Hauben-Koch Julian Stieger am Chef's Table ein wahres Feuerwerk an Kreationen serviert, die allesamt zeigen, welch fantastisches Potenzial alpine Produkte haben.

Mit »Friends & Fools« haben die Walchs aber noch einen weiteren Hotspot geschaffen, der in dieser Form europaweit an die legendären Zeiten des Noma erinnert: Ein von Jamie Unshelm geleitetes High-Tech-Culinary-Lab für die alpine Küche samt Kochschule mit Bäckerei, Käserei, Fleischerei und allem, was irgendwie zu diesem Themenfeld passt.

Hier wird nach Herzenslust experimentiert und gemeinsam mit Gastköchen und -köchinnen Neues ausprobiert, ausgetüfelt und verkostet. Gäste können und sollen daran teilnehmen, entweder in der Natur der Lecher Berge, bei Produzenten oder an der Tafel der Lounge in der Roten Wand.



Fotos: Angela Lamprecht



Das wahrscheinlich genussvollste Experimentier-Werkstätte Europas: FRIENDS & FOOLS.

Rechtzeitige Anmeldung ist ratsam, das aktuelle Programm finden Sie hier:



Wie spannend Hannes Müllers 4-Hauben-Berg.See.Küche ist, kann man zum Einstimmen hier nachlesen.

Kochen nach Mikrosaisonen am Weißensee

Sich nur auf die vier großen Jahreszeiten Frühling, Sommer, Herbst und Winter zu beschränken, ist Hannes Müller in seinem Genießerhotel Die Forelle (siehe S. 110) zu oberflächlich.

Und so erleben Gäste nicht nur in kulinarischer Weise bei jedem Besuch eine immer etwas andere Forelle, je nachdem, ob sie im Mai, im September oder im Februar anreisen. Mal prägen die aktuellen Waldkräuter die Küche, mal das gerade reife Kernobst, mal das erntereife Korn der Äcker oder in Wintermonaten nach alter Tradition Eingelegtes, Eingewecktes und Fermentiertes. Immer geht es darum, die natürlichen Möglichkeiten des jeweiligen Zeitpunktes mit Produkten vom Weißensee und den umliegenden Regionen für alle Sinne auf genussvollste Weise darzustellen. Von der Küche über die Dekoration oder gemeinsame (Kräuter)-Workshops bis zum Duft in der Sauna.



NEU: Kein Prestige-Kochbuch zur Selbstdarstellung, sondern ein wunderbares Lesebuch über die Menschen der Region Weißensee mit (tatsächlich nachkochbaren) Rezepten. Wie schmeckt der Weißensee? Bestellen auf www.dieforelle.at. € 49,- zzgl. Versand.

Foto: Lukas Kirchgasser



Foto: Joerg Lehmann

Wachauer GOURMET- WOHNZIMMER

Jüngstes Herzstück von Thomas und Susanne Dorfer-Bacher: das neugestaltete Gourmet-Restaurant.

Auf unnachahmliche Weise verbindet das Landhaus Bacher große Küche mit einer eleganten, zugleich ungemein entspannten Atmosphäre. Das neugestaltete Restaurant von Thomas und Susanne Dorfer-Bacher bringt dies einmal mehr zum Ausdruck.

À la Carte kürte Thomas Dorfer 2024 zum besten Koch Österreichs, und wenn es um Beliebtheitsrankings der Gäste geht, ist das Landhaus in Mautern ohnedies immer im Spitzenfeld zu finden. Dezent Farben und edle Stoffe prägen das stilvolle 4-Hauben-Restaurant, das nach wie vor seine beliebten, abgeschirmten Nischen aufweist. Neuer Eyecatcher ist eine Weinskulptur, in der der Wein nur so in Strömen fließt. Was an diesem Platz durchaus Symbolcharakter hat. www.landhaus-bacher.at



Foto: Jan Burau

KRÄUTERREICH FÜR GENIESSER

In wenigen Jahren hat sich der Sonnhof von Eva-Maria und Vitus Winkler im Salzburger Pongau unter den besten kulinarischen Adressen im Alpenraum etabliert. Nun erhält die 4-Hauben-Küche ab Dezember eine neue Bühne.

»Kräuterreich« ist der vielversprechende Name des Hotspots für Gourmets, der ab Winter das neue kulinarische Aushängeschild ist. Ein lässiger Rahmen für die mittlerweile vielfach ausgezeichnete Küche von Vitus Winkler. Dabei wird das bisherige À-la-carte-Restaurant zum elegant-gemütlichen Bereich für Hausgäste. Hinter den Kulissen wird der Küchenbereich neu ausgerichtet, um die Abläufe zu erleichtern und auf modernsten Stand zu bringen. Im Zuge des Umbaus entsteht auch ein Seminarraum in behaglicher Wohnzimmer-Atmosphäre, um Kreativität zu fördern. Außerdem werden drei Zimmer zu Suiten zusammengelegt. www.sonnhof-vituswinkler.at



Foto: Günter Standl

SÜDSTEIRISCHES LANDHAUSFLAIR

Im Restaurant kocht Markus Sattler groß auf, das Wirtshaus ist ein Refugium der traditionell steirischen Küche, und das Weingut im Sattlerhof räumt Preis um Preis ab. Die neugestalteten Zimmer sind dazu die stilvolle Ergänzung.

Mit viel Liebe zum Detail wurden alle neun Zimmer im Landhaus renoviert und mit einer Klimaanlage ausgestattet. Sand- und Apricot-Töne bestimmen farblich, Leinen und Eichenholz als Naturmaterialien das Interieur. Der Weinkühlschrank weist zwei unterschiedliche Temperaturzonen auf, natürlich bestückt mit edlen Tropfen vom Familienweingut. Dank der erhöhten Lage am Sernauberg krönt ein herrlicher Ausblick auf die Weingärten den Aufenthalt. Den beheizten Pool an den Reben gibt's natürlich nach wie vor. www.sattlerhof.at



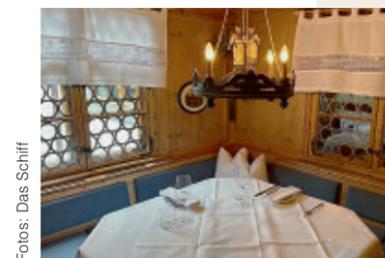
Foto: Sattlerhof



Foto: Josef Krassnig

Modern und zugleich mit der richtigen Prise Landhausflair: die frisch renovierten Zimmer im Sattlerhof. Die Traumlage in den südsteirischen Weinbergen gibt's als Draufgabe.

**3-Hauben-Restaurant
»Wälderstube 1840«.**



Fotos: Das Schiff

Teezimmer im Schiff

Noch zauberhafter präsentiert sich Familie Metzlers Genießerhotel Das Schiff im Bregenzerwald.

Das 3-Hauben-Gourmetrestaurant »Wälderstube 1840« wurde mit neuem Holzboden, einheitlicher Polsterung sowie einer Kühlschrankfront ausgestattet. Letzterer bietet einen Einblick auf die Gerichte der aktuellen Menüs, zugleich kann hier den Köchen rund um Bernd Reimer beim Finish der Spezialitäten über die Schulter geschaut werden. Eine Rundum-Erneuerung erhielt ebenso das Teezimmer in Kooperation mit regionaler Holzwerkstatt und Polsterfirma, zugleich genießen Gäste hier die feine Nachmittagsjause mit herrlichem Panoramablick. www.schiff-hittisau.com

Foto: Rene Strasser



VOGELNEST IM ALMENLAND

Eine außergewöhnliche Suite bereichert das steirische Genießerhotel Der WILDe EDER. Der Name ist Programm, denn die auf 2 ½ Etagen angelegte Suite strahlt kuschelige Nestwärme aus.

Ganz oben befindet sich die Galerie mit der gemütlichen Sitzgruppe samt Teestation, im mittleren Bereich das Wohnzimmer und darunter der Schlafraum mit dem Bad. Als ob das nicht genug wäre, gibt's als Draufgabe einen Fernblick, der bei Sonnenuntergang gnadenlos kitschig wird. www.der-wilde-eder.at



Auf Anhieb begeistert aufgenommen: das stilvoll adaptierte Teezimmer.

DER *Bestseller*autor MIT DEM KOCHLÖFFEL

Martin Walker, Schöpfer des weltberühmten Dorfpolizisten Bruno, kocht daheim am Herd jedes Gericht vor, das seinem Romanhelden dann im Krimi schmeckt. Wir plauderten mit dem Starautor über seine kulinarischen Reiseführer mit einer Prise Mord und Totschlag.

Interview: Wolfgang M. Gran; Foto: Klaus Einwanger/Diogenes Verlag

Eine Stunde vergeht viel zu schnell, wenn man mit dem 77-jährigen Schotten und Wahl-Franzosen erst einmal ins Gespräch gekommen ist. Was bei dieser Biografie kein Wunder ist. Oxford- und Harvard-Studium, 25 Jahre Journalist beim Londoner »Guardian«, seit 2008 Autor von mittlerweile 16 Kriminalromanen rund um den netten Dorfpolizisten Benoît Courrèges, kurz Bruno genannt, und bestens bekannt mit Berühmtheiten von Bill Clinton bis Mick Jagger. Da läppern sich Geschichten zusammen, von denen jede einzelne ein Interview wert wäre. Aber die Zeit eines Starautors, der allein im deutschsprachigen Raum 2,5 Millionen Bruno-Bücher verkauft hat, ist knapp bemessen. Sie reichte aber aus, um zu erfahren, dass Walker mit den Toten Hosen Deutsch lernte und Hunde das Geheimnis seiner langen Ehe sind.

Willkommen in Wien, Mister Walker. Lassen Sie mich gastfreundlich sein: Welche Einstiegsfrage hätten Sie denn gern, die Ihnen bei den zahllosen Interviews noch nie gestellt wurde?

Martin Walker: (lacht) Ich war so lange Journalist, dass es für mich immer noch gewöhnungsbedürftig ist, der Befragte und nicht der Fragende zu sein. Was ich immer gefragt habe, aber von mir noch niemand wissen wollte, ist: »Was würden Sie beruflich machen, wenn Sie nicht täten, was Sie tun?« Da kann ich mich mit der Antwort anfreunden, die mir Bill Clinton gegeben hat: »Ich hätte eine kleine Buchhandlung.«

Dann bleiben wir gleich bei den Büchern, und zwar bei Ihren. Sie sind Schotte, leben aber seit 25 Jahren im südfranzösischen Périgord. Konnte die Figur des Bruno nur in Frankreich entstehen?

Martin Walker: Bruno wurde in Frankreich geboren, weil es nur hier dieses System eines sehr kleinen Dorfs mit einem eigenen Dorfpolizisten gibt. Und der ist nicht nur Ordnungshüter, der kennt alle auch von der menschlichen Seite, hat mit jeder jungen Frau bei Hochzeiten getanzt und spielt mit den Kindern im Ort. Das hat mich so fasziniert, als ich Brunos reales Vorbild, meinen Freund, den inzwischen leider verstorbenen Dorfpolizisten Pierrot kennenlernte.

Hieß Ihr Roman-Polizist in der Urfassung des ersten Bandes »Bruno – Chef de police« zunächst nicht auch Pierrot? Und wie kam es dann zum Namen Bruno?

Martin Walker: Das geht, wie so vieles in meinem Leben, auf meine Frau Julia zurück. Sie ist ja bei jedem Buch meine Erstleserin und sagte: »Du kannst den Helden nicht Pierrot nennen. Du brauchst einen international geläufigeren Namen – wie Bruno.« Das habe ich beherzigt, denn Julia hat immer recht.

Und mittlerweile sind es bereits 16 Bruno-Bücher in ebenso vielen Jahren geworden. Ihre Frau ist ja auch dafür verantwortlich, dass Sie im Périgord gelandet sind, jener Region, die so viel vom Zauber der Bruno-Bücher ausmacht.

Martin Walker: Das ist richtig. Wir waren gerade in Moskau, wo ich als Korrespondent für den »Guardian« gearbeitet habe. Unsere beiden Töchter Kate und Fanny waren schon auf der Welt, und Julia meinte, dass es langsam Zeit für



Wer wen ermordet ist zwar spannend, aber eigentlich nur Nebensache. Da der kulturhistorische Périgord-Reiseführer, den Martin Walker ursprünglich über seine Wahlheimat schrieb, auf wenig Interesse stieß, machte er die Region kurzerhand zur Krimikulisse. Mit Bruno dem Dorfpolizisten, der immer kocht, ehe er Fälle löst, und seinem Basset Balzac. Was ein Millionenpublikum in aller Welt begeistert: Die Bruno-Krimis erscheinen mittlerweile in 18 Sprachen.



Fotos:
Wolfgang Neuhuber/ART (6),
Heidi Diehl

EINTAUCHEN IN DIE PRIVATE WELT DES MARTIN WALKER:

Als wir ihn – mit Bernhard Otts JRE-Veltliner als Mitbringsel – in Bugue besuchten, fühlten wir uns wie in der Kulisse eines der Bruno-Krimis: Im Garten des 300 Jahren alten, einst bäuerlichen Anwesens gackerten die nach Politikerinnen benannten Hühner, deren kürzlich verstorbener Gockel übrigens Macron hieß. In der historischen Küche bereitete Nachbarin Francette das Menü vor, natürlich auch mit hausgemachter Entenpâté, zu der die von Walker gemeinsam mit dem Weindoyen des Périgord, Julien de Savignac, kreierte Bruno-Cuvée serviert wurde. Dann gesellte sich noch Nachbar Raymond dazu, einst Capitaine der Gendarmerie und Vorbild für Jean-Jacques, in den Büchern der Chef der Kriminalpolizei. Nicht zu vergessen Balzac, der mittlerweile etwas rundlich gewordene, legendäre Basset von Bruno, Chef de Police.



einen Fixpunkt in unserem Leben wäre. Ich stimmte zu, vergaß das aber bald wieder. Wenig später war ich in Washington, um Bill Clinton zu interviewen. Ich stand schon im Vorraum des Oval Office, als mein Telefon – damals noch so ein Riesending – zu läuten begann. Dran war Julia, und sie sagte: »Egal, was du gerade tust. Steig ins nächste Flugzeug und komm nach Frankreich – ich habe unser Haus gefunden.« Clinton habe ich natürlich nicht sitzen gelassen und das Interview gemacht. Aber dann flog ich, und in diesem Haus leben wir jetzt seit 25 Jahren.

Sie waren ja zu einer Zeit als Journalist in Moskau, als dort mit Glasnost und Perestroika Geschichte geschrieben wurde. Wie konnten Sie da wegrollen?

Martin Walker: Es stimmt schon. Für einen Reporter war das an diesem Ort damals eine wunderbare Zeit. Aber ich sage es Ihnen ganz ehrlich: Das Essen in Moskau war tragisch.

Sie haben schon so schön beschrieben, was Sie am Wesen des Dorfpolizisten so fasziniert hat. Nun waren Sie schon als Journalist ein, der sich den Themen nicht über Systeme und Strukturen, sondern über die Menschen angenähert hat. Ist es das menschliche Wesen an sich, das Sie so fesselt?

Martin Walker: Auf jeden Fall, aber es waren damals nicht nur die Menschen. Für mich spielte als junger Journalist auch die Rockmusik eine zentrale Rolle. Ich durfte dieses Feld für den »Guardian« beackern, aber nur in der Freizeit, außerhalb meiner eigentlichen Aufgaben. So kam ich aber zur Uraufführung von »Dark side of the moon« von Pink Floyd in London, war mit The Who und David Bowie unterwegs, mit Procol Harum auf Tour und bei der Hochzeit von Mick und Bianca Jagger.

Da muss ich sofort unterbrechen: Beatles oder Rolling Stones?

Martin Walker: Ich liebe die Rolling Stones.

Die Musik hat Ihnen aber auch wertvolle Kontakte weit über das Genre hinaus beschert.

Martin Walker: Definitiv. Ich habe auch damals in Moskau sofort einen Rockmusik-Journalisten gefunden, durch den ich zu den ganzen Underground-Konzerten gekommen bin. Dort haben sich die Sprösslinge der Zentralkomitee-Mitglieder, alle in

Die Opfer liegen nicht irgendwo in der Gegend, sondern an touristischen Highlights. Dazu wird ständig gekocht und alles zusammen mit einer ordentlichen Portion Geschichte und Geheimdienst vermischt – das ist wohl das Geheimnis, warum die Bruno-Krimis eine Millionenaufgabe erreichten. Auch der aktuelle Band 16 »Im Château« (Diogenes 2024) stürmte sofort die Bestsellerlisten. Und weil das Genießen eine so große Rolle spielt, gibt's zu den Romanen auch noch je ein Koch- und Gartenbuch mit Rezepten und Geschichten aus dem Périgord.

meinem Alter, Intellektuelle und Künstler aus der Theater-szene getummelt, und die habe ich kennengelernt. Eines Tages auch eine wunderschöne, sehr intelligente Frau namens Raissa Gorbatschowa, und als ihr Mann Michail ein paar Monate später Generalsekretär wurde, verfügte ich schon über ein ziemlich gutes Moskauer Netzwerk.

An diesem Punkt sollten wir vielleicht ansprechen, dass die Musik auch für Ihre ziemlich guten Deutschkenntnisse verantwortlich ist.

Martin Walker: Ich hatte zwar im Gymnasium zwei Jahre Deutschunterricht, aber am meisten habe ich mir angeeignet, indem ich Musik von Kurt Weill und vor allem von den Toten Hosen gehört habe. Die Deutschen lernten Englisch durch die Beatles und ich Deutsch durch die Hosen.

Lassen Sie uns zu Bruno zurückkehren. Ihr Romanheld hat sogar denselben Hund wie Sie – und übrigens auch der legendäre Inspektor Columbo – nämlich einen Basset. Wie sind Sie für die Figur des Bruno „auf den Hund gekommen“ und dann genau auf diesen?

Martin Walker: Weil wir in unserer Familie immer einen Basset hatten – und in Julias Familie auch. Unser aktueller heißt Balzac, weil bei Julia alle Bassets nach Autoren mit dem Anfangsbuchstaben B benannt wurden. Balzacs Vorgänger hießen Baudelaire und Boswell. Julia und ich sind jetzt seit 47 Jahren verheiratet, und ich glaube, dass Ehen glücklicher sind, wenn sie auf der Liebe zu denselben Hunden basieren. Ich muss jetzt nur ein bisschen aufpassen, weil meine Töchter auf Komponisten umschwenken und den nächsten Hund Beethoven taufen wollen.

Fast alle männlichen Figuren in Ihren Büchern beruhen auf realen Personen. Die Frauen nicht, obwohl Sie seit 47 Jahren mit einer wirklich beeindruckenden verheiratet sind. Warum finden wir nicht zumindest Julia in einem Buch wieder?

Martin Walker: Ich habe nicht so viel Mut. Ich habe gelernt, dass Frauen ein Mysterium bleiben, das wir Männer niemals verstehen können. Deshalb ist mir das Risiko zu hoch.

Julia und Sie vereint nicht nur die Liebe zu Hunden, sondern auch die zu gutem Essen. Hat das Kulinarische, das ja auch in den Bruno-Büchern einen großen Stellenwert hat, bei Ihnen immer schon eine Rolle gespielt, oder war da auch Julia schuld, die als Food-Journalistin unter anderem für die »Washington Post« oder den Londoner »Observer« geschrieben hat?

Martin Walker: Bei mir ist das ein bisschen durch meine Mutter entstanden. Als ich mein erstes eigenes Appartement hatte, meinte sie: »Wenn da einmal eine junge Frau kommt, musst du etwas kochen können.« Und so lehrte sie mich, Spaghetti Bolognese, Käseomelette und Roastbeef zuzubereiten – also eher die einfachen Dinge. Aber es lohnt sich, denn als Julia zum ersten Mal bei mir war, bereitete ich eine Käseomelette zu. Sie isst so etwas normalerweise nie, aber an diesem Abend hat es ihr geschmeckt. Glaube ich. Denn sie hat es gegessen.

Mittlerweile haben Sie aber deutlich mehr Gerichte drauf, wenn man so liest, was Ihr Polizist Bruno in seiner Küche so alles zaubert. Sie beschreiben das so detailliert, dass man die Gerichte aus den Romanen heraus nachkochen könnte. Hilft Ihnen da Ihre Frau?

Martin Walker: Helfen würde ich das nicht nennen. Sie kontrolliert und korrigiert mich. Da fehlt noch Knoblauch, da eine Prise Salz und so weiter. Denn sie hat zu mir gesagt: »Wenn du über Essen schreiben willst in deinen Büchern, musst du jede Speise selbst kochen.« Das mache ich auch. Und sie schaut mir über die Schulter. Aber es ist tatsächlich jedes Gericht, das in einem Bruno-Buch vorkommt, von mir am eigenen Herd zubereitet worden. Vielleicht ist das auch der Grund, dass das Essen mit jedem neuen Band wichtiger geworden ist.

Sie haben auch eigene Hühner, aber gegessen haben Sie noch nie eines von denen. Wie kommt das?

Martin Walker: Weil ich sie zu gut kenne und weil sie für mich mehr Mitbewohner als Nutztiere sind. Deshalb habe ich mit einer Nachbarin auch eine Vereinbarung getroffen. Nachdem ich meine eigenen Tiere niemals essen könnte, esse ich ihre und sie bekommt dafür meine.

Als Schotte werden Sie ja eher mit Whisky in Verbindung gebracht, aber Sie haben sich in Frankreich zu einem echten Weinliebhaber und auch -kenner entwickelt. War das in dieser Region unausweichlich oder zog es Sie von sich aus zum Wein?

Martin Walker: Es gibt ja in Frankreich dieses System der Bruderschaften, der Confréries – und da bin ich überall dabei. Bei der Erdbeer-Bruderschaft, bei der Nuss-Bruderschaft, überall. Irgendwie waren diese Mitgliedschaften wie eine Adoption für mich. Beim Wein ist es ein bisschen anders, der hat mich wirklich gefangen genommen, und ich schreibe für eine englische Zeitung, die in Frankreich erscheint, eine monatliche Weinkolumne und habe dafür sicher schon mehr als 400 Weinbars besucht. Mit meinem Winzerfreund Julien Montfort stelle ich auch die »Cuvée Bruno« her, auf die wir beide sehr stolz sind. In einem normalen Jahr produzieren wir 8000 Flaschen, von denen 2000 in die USA und 2000 nach Deutschland gehen. Ich würde mich inzwischen schon als Spezialisten für die Weine von Bergerac bezeichnen.

Wie schmecken Ihnen denn österreichische Weine?

Martin Walker: Ich trinke sehr gern Grünen Veltliner und Gelben Muskateller.

Sie haben einmal verraten, dass Sie in Deutschland immer als erstes eine Bratwurst essen gehen und diese als den »wahren Geschmack Deutschlands« bezeichnet. Was ist denn für Sie der wahre Geschmack Österreichs?

Martin Walker: Mein erster Weg führt mich immer zum Figlmüller an die Wollzeile, wo ich ein Wiener Schnitzel esse. Mit Kartoffelsalat, denn der schmeckt nirgends so gut wie in Wien – auch wenn ich noch nicht herausgefunden habe, warum.

Na, dann würde ich sagen: Klarer Punktesieg für Österreich. Herzlichen Dank für das Gespräch.

GENUSSREISE

ZWEI MÜHLVIERTLER

AUF KULINARISCHER ÜBERHOLSPUR

*Es gibt eine ganze Reihe von Gründen,
ein paar Tage im Mühlviertel zu verbringen.
Wandern, ein Waldbad nehmen, die Uhr ablegen und die Zeit
Zeit sein lassen. Und dann gibt es mit dem Mühlthalhof und
dem Bergergut auch noch ganz besondere Orte,
an denen nicht nur die Natur, sondern auch der Genuss
eine Hauptrolle spielt, findet Gault-Millau-Chefredakteur
Jürgen Schmücking.*



Linke Seite: Hügelig ist es, granitgeschmückt, bewaldet, da und dort noch rau und wild. Das Mühlviertel erweist sich als große, geheimnisvolle Schatzkammer, die mit Kunst, Kultur und Naturjuwelen begeistert. *Foto: Günter Standl*

Diese Seite: Große Mühlviertler Küche: Am Cover dieses Magazins findet sich Philip Rachingers (Mühlthalhof) Forellentatar und hier Thomas Hofers (Bergergut) Wildhendelkeule mit Romanasalat, Sauerrahm, altem Bergkäse und Gartenkräutern. *Foto: Joerg Lehmann*



Foto: Günther Standl



Fotos (2): Andreas Balon

Erfolgsduo in zwei Generationen: Philip Rachinger und Vater Helmut sorgen im Mühlthof für kulinarische Höhenflüge. Ersterer verblüfft mit außergewöhnlicher 4-Hauben-Küche in seinem Gourmet-Restaurant »Ois«, am besten zu entdecken bei den Menüs »Ois-Tasting« in 12 Gängen bzw. »Carte Blanche« in 4 Gängen (Bild oben: Saibling mit karamellisiertem Chicorée). Helmut Rachinger wiederum machte den angrenzenden Fernruf7 mit speziellem Konzept zum beliebten Treff für Genießer (siehe auch S. 26).



st das der Zug nach Neufelden?« »Jo, voi.« Spätestens nach diesem Dialog kann man gewiss sein, dass man am richtigen Weg ist. Wir haben unser Auto stehen gelassen und starten unsere kleine Reise ins Mühlviertel in der Landeshauptstadt. In Linz. In Urfahr, um genau zu sein, denn die Mühlkreisbahn beginnt ihre Fahrt von einem kleinen Bahnhof im Norden von Linz. Die Fahrt nach Neufelden dauert nicht lange. Eine knappe Stunde. Gegen Ende der Fahrt führt die Strecke durch Felder, kleine Dörfer und Lichtungen im Wald. Irgendwann sieht man auch die Mühle und dann noch den **Mühlthof** (siehe S. 92). Angekommen. Der Weg vom Bahnsteig zurück zum Genießerhotel führt über eine Brücke, die Mühle entlang und vorbei an jeder Menge Kuriositäten, die zeigen, dass auch Kunst eine wesentliche Rolle hier spielt. Skulpturen, ein verlassener Waggon, eine Schaufensterpuppe, die aus einem Fenster schaut.

Wenn man dann zum ersten Mal den Mühlthof betritt, kommt man aus dem Staunen nicht heraus. Das Ambiente, der Raum, die Gastlichkeit, jedes Detail trägt dazu bei, dass man sich hier wohl fühlt. Vom ersten Augenblick an. Entschleunigung. Was Familie Rachinger hier in den letzten Jahrzehnten geschaffen hat, ist nichts weniger als ein

Herzliche Gastgeber: Thomas Hofer und Eva-Maria Pürmayer leben ihre Leidenschaft und sind dabei stets am Puls der Zeit. Davon zeugen nicht nur das vor Kurzem neugestaltete Restaurant, sondern ebenso die soeben gefühlvoll erweiterte Wellness, u. a. um feines Wald-Spa, das originelle Gourmet-Camping (!) und vieles mehr. Rechts: Confiertes weißer Waller mit Kohlrabi, Apfel, Radieschen und Kapuzinerkresse aus Hofers 3-Hauben-Küche.



Foto: Joerg Lehmann



Foto: Stephanie Pürmayer



Foto: Peter Baier

Hotspot des Genusses und der Entschleunigung. Aber der Reihe nach. Das kulinarische Epizentrum des Betriebs ist das »Ois« (keine Abkürzung, mühlviertlerisch für »alles«), in dem 4-Hauben-Koch Philip Rachinger eine zeitgemäße und doch bodenständige und hochkreative Küchenlinie fährt. Vom Maibock serviert er Tataki, aus Wels macht er eine Art Sauerbraten. Ihn allerdings auf bestimmte Gerichte festzulegen ist schwierig. Menüs und Speisekarten sind nicht wirklich Philips Sache. »Spätestens, wenn Sie da sind, wissen Sie, was es zu essen gibt.« Eine sympathische Philosophie, die durchaus vom Vater inspiriert sein könnte. Helmut Rachinger, der Senior-Chef, macht schräg gegenüber vom Mühlthof sein eigenes Ding. Er nannte es »Fernruf7« – nach der alten Telefonnummer – und kocht im Takt des Holzofens. Was ihm gerade einfällt und was gerade ver-

fugbar ist. Die beiden Restaurants ergänzen sich durch ihre Verschiedenheit wunderbar. Wobei, so verschieden sind sie gar nicht. In den wesentlichen Dingen ist die Übereinstimmung erstaunlich groß. In der Philosophie, dem Qualitätsanspruch. Und im locker-entspannten Zugang zur Kulinarik und zum Leben.

Auf den Spuren Witkos

Von Neufelden nach Afiesl sind es nur knapp 25 Kilometer. Um die Landschaft von ihrer beschaulichsten Seite zu erleben, nimmt man am besten das Rad. Es ist eine wunderschöne Strecke, und die Fahrt dauert – je nach Kondition – etwa zwei Stunden. Sie führt über St. Peter am Wimberg direkt nach Norden, hinauf an die tschechische Grenze.

MÜHLVIERTLER KOSTBARKEITEN



Unbedingt mal vorbeischaun – online geht immer, aber persönlich vor Ort ist es natürlich noch viel interessanter.

GEBRANNTES ...

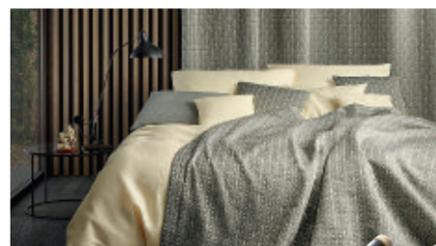
Getreide in reinsten Form zu veredeln ist die Vision von Peter Affenzeller, der mit Whisky, Vodka, Gin und Rum zu den besten Spirituosen-Produzenten Österreichs zählt. Alle eine Klasse für sich, ob White Swan Gin, die Austrian Whiskys und der Premium-Rum RuMonkey, der Karibik mit Mühlviertler Brennkunst vereint. www.peter-affenzeller.at

GEBRAUTES ...

Fernab von internationalem Konzern-Einheitsgeschmack brauen Stiftsbrauerei Schlägl, Braucommune Freistadt und Landbrauhaus Hofstetten tolle individuelle Biere, die u. a. im Rahmen von Biermenüs im Bergergut serviert werden. Nicht zu vergessen die Biobrauerei Neufelden, wo Philip Rachinger das coole Wirtshauskonzept Hopfen und Schmalz realisiert. www.stiftsbrauerei-schlaegl.at, www.freistaedter-bier.at, www.hofstetten.at, www.biobrauerei.at

GEWEBTES ...

Unter den zahlreichen Webereien der Region spielt Leitner Leinen in der Champions League. Die edlen Leinenstoffe, ausschließlich aus europäischen Grundprodukten hergestellt und verarbeitet im Mühlviertel, finden sich von New York bis Tokio weltweit an den ersten Adressen. www.leitnerleinen.com



GEPRESSTES ...

Seit mehr als 650 Jahren wird in Haslach das für das Mühlviertel charakteristische Leinöl hergestellt, mittlerweile gesellen sich verschiedene kaltgepresste Öle dazu. Mühle samt Museum und Shop sind sehr sehenswert, ebenso die nahe Mechanische Klangfabrik. www.oelmuehle-haslach.at, www.mechanischeklangfabrik.at



Das Bergergut (siehe S. 94). Ein außergewöhnlicher Betrieb an einem ebenso außergewöhnlichen Ort. Touristischer Mainstream? Fehlanzeige. Es ist eher der Zauber der Abgeschiedenheit, der Gäste nach Afiesl lockt, die romantische Wildheit des Böhmerwalds. Und die Tatsache, dass das Bergergut ein »adults only«-Hotel ist. Quasi Entschleunigung, Ruhe und Entspannung in Reinform. Für Leseratten, die genau dieses Ambiente suchen, um sich für eine Weile aus der Welt auszuklinken, haben wir einen besonderen Tipp. Adalbert Stifters »Witiko« ist eine stattliche Erzählung von epischer Tiefe und archaischer Sprache. Und spielt – zumindest teilweise – genau hier im Grenzgebiet von Böhmen und Bayern. Stifters Biografie des jungen Witigonen hier zu lesen ist ein Erlebnis, das nachhaltig in Erinnerung bleibt.

Eva-Maria Pürmayer brilliert als moderne, innovative Gastgeberin (in 5. Generation), Thomas Hofer, ihr Mann, verwöhnt die Bergergut-Gäste mit seiner 3 Hauben prämierten Küche. Ebenfalls mit einem hohen Maß an Brillanz wohlbermerkt. Überhaupt ist zu beobachten, dass sich in der Strategie und der Positionierung des Bergerguts einiges getan hat, seit das Paar den Betrieb übernommen und umgekrempelt hat. Das 4-Sterne-S-Genießerhotel ist zwar immer noch ein Paradies für Paare, die stark inszenierten Themenzimmer sind aber zeitgemäßen Wohlfühlräumen gewichen, das neue Wald-Spa mit seinen kleinen Ruheplätzen ist einzigartig und Hofers Küche...: Ein Traum und weit weg von klassisch-traditioneller Halbpensionsküche. Ganz im Gegenteil. Thomas Hofer bietet Haus wie externen Gästen ein mehrgängiges Menü, das sich sehen und vor allem schmecken lassen kann. Den Blattkren, den er gerne zu seinen Schweinebäckchen serviert, baut er im eigenen Kräutergarten an, das Bauernbrot wird selbst gebacken. Sein Menü, beziehungsweise die Karte nennt er »Mühlviertler Mund.Art«. Bei der Frage, ob es schmeckt, sind sich die Gäste einig: »Jo, voi.«



Foto: ART

Ein sehr herzlicher Teil des Gesamtkunstwerkes Mühlthalhof: der Fernruf7, wo Helmut Rachinger in ungemein behaglicher, völlig ungezwungener Atmosphäre seine Philosophie des gemeinsamen Genießens bei gutem Essen, Wein, Musik und fröhlicher Plauderei lebt. www.fernruf7.at

Es wird zugehört, beobachtet, gestaunt und fotografiert: Kochkurse mit Richard Rauch vom Restaurant Geschwister Rauch sind höchst professionell und heiß begehrt. Mit dem steirischen 4-Hauben-Koch gemeinsam ein fünfgängiges Menü zu kreieren, erlebt man nicht alle Tage.

HOBBYKOCHEN MIT DEN BESTEN

Ob bodenständig oder kreativ, vegetarisch oder am Grill, ob pikant oder verführerisch süß – wer selbst zu Hause gerne am Herd steht, ist bei den zahlreichen Kursen unserer Spitzenköche goldrichtig.

Foto: Joerg Lehmann



Immer up to date bei Events und Kochkursen mit unserem Genießer-Newsletter.

ÜBER DIE SCHULTERN

Das absolute Erlebnis für Hobbyköche: Bei den Besten des Landes Inspirationen, Wissen und so manchen Geheimtipp der Zubereitung sammeln.

Text: Ulrike Karl

GESCHAUT

Unwiderstehliche Pralinen von Eveline Wild.



Die allererste Erkenntnis der Teilnehmer bei den Kochkursen: Auch wenn die Stars der Küche noch so viele Hauben, Sterne und sonstige Auszeichnungen haben – sie sind alle ungemein nett und unkompliziert. Und sie halten

mit ihrem Wissen nicht hinter dem Berg, sondern freuen sich, wenn sie möglichst viel an Tipps und Tricks weitergeben können. Alltägliche Rezepte gibt es nicht, gute Stimmung dafür umso mehr. Deshalb sind Kochkurse auch ein ideales Geschenk!



RICHARD RAUCH

Insider-Tipps von einem, der es wissen muss

Plätze auf den Wartelisten gibt es für die eintägigen Kochkurse bei Richard Rauch vom Restaurant Geschwister Rauch zur Genüge. Wer unter den maximal 14 glücklichen Teilnehmern der Kochschule in der Villa Rosa im steirischen Trautmannsdorf sein möchte, sollte also lieber schnell sein.

Nach der Menü- und Rezeptbesprechung wird mit Sommelier Felix über korrespondierende Weine zu den Gerichten gefachsimpelt. Anschließend geht es ans Eingemachte, und das 5-Gänge-Menü wird über mehrere Stunden zubereitet und danach gemeinsam genossen. Parallel dazu wird noch so manches fertiggestellt – wie es in einer echten Profiküche eben zugeht. Weinbegleitung ist inklusive, ebenso Kochschürze, Rezeptmappe und der unverkennbare Humor vom Spitzenkoch.



www.geschwister-rauch.at/kochkurse

HANNES MÜLLER

It's all about Fish am Weißensee

Hannes Müller vom Genießerhotel Die Forelle teilt gerne seine Leidenschaft zum Kochen, indem er sein Wissen und seine Werte weitergibt. Beim vierstündigen »Frühsommergemüse« bzw. »Herbstgemüse & Fisch« werden je nach Jahreszeit nur die verfügbaren Lebensmittel verwendet und großes Augenmerk auf die Verarbeitung von Fischen gelegt. Als schöner Abschluss wird gemeinsam gegessen.

Wildfänge aus dem Weißensee sind etwas Besonderes: limitiert, nachhaltig und von überragender Qualität. Ob mit Haut gebraten, konfiert, pochirt oder roh mariniert – beim zweistündigen Slow-Fish-Workshop mit maximal zehn Teilnehmern wird der (Wild)Fisch from nose to tail verarbeitet. Die Hobbyköche können von allen Garungsmethoden eine Kostprobe genießen.



www.dieforelle.at/de/genussvoll/kochkurse

EVELINE WILD

Immer für eine süße Überraschung gut

Es ist bereits eine Wohltat, die Pralinen von Pâtissière Eveline Wild nur anzusehen. Die geschmackliche Erwartung an diese kleinen Kunstwerke ob ihrer optischen Raffinesse wird dennoch übertroffen. Konditorei ist ihre Leidenschaft, bei der alle Sinne vereint werden.

Ob Pralinen, Kuchen, Torten, Törtchen, Kekse oder Kleingebäck – in den sechsstündigen Backkursen im Hotel Der WILDe EDER im steirischen St. Kathrein am Offenegg wird geballtes Wissen vermittelt und mit gängigen Küchen-Mythen aufgeräumt. Eveline Wild erklärt, wozu Schneebesens und Teigschaber fähig sind und wie sich Inhaltsstoffe im Ofen verändern. Evelines Highlight sind die stolzen Kursteilnehmer, wenn sie ihre Kuchen- und Pralinenkreationen mit nach Hause nehmen.



www.der-wilde-eder.at/koch-und-backkurse/backkurse-mit-eveline-wild

Fotos: Joerg Lehmann (3), Martin Luggner, Der Wilde Eder, Günter Standl

STEFAN EDER

Herzhaft – vom Grillen bis zu Vegetarischem

Das Pendant zu den süßen Kreationen seiner Frau Eveline Wild bietet Stefan Eder im Rahmen seiner Grill- und Kochkurse an. Es wird gezeigt, was die richtige Würze ausmacht und wie sehr das nötige Fingerspitzengefühl ein Gericht verbessern kann. Verwendet werden ausschließlich hochwertige saisonale Produkte aus der Region. Als ausgebildeter Ernährungstrainer mit einem entsprechenden ganzheitlichen Verständnis, interessiert den Chef nicht nur das fertige Gericht am Teller, sondern auch die Wirkung von Lebensmitteln im Körper.

Vom Holzkohle-Grillkurs über vorzügliche vegetarische Küche bis zum Weihnachtsmenü – die Freude bei den Kochkursen ist Stefan Eder anzusehen und wirkt wunderbar ansteckend, zum Nachkochen gibt es die besten Rezepte für daheim.



www.der-wilde-eder.at/koch-und-backkurse/grill-und-backkurse-mit-stefan-eder

ANDREAS DÖLLERER

Ideenreichtum von Alpine Cuisine bis Zero Waste

Zelebrieren des guten Geschmacks will gelernt sein, Andreas Döllerer vom Restaurant Döllerer in Golling an der Salzach hat dies perfektioniert. Mit der Alpine Cuisine im gleichnamigen Kochkurs zeigt er in lockerer Atmosphäre seine ganz eigene Interpretation der alpinen sowie der Salzburger Küche und vermittelt Wissenswertes zu den besten Produkten des Alpenraums. Jeder Gang wird sogleich mit passender Weinbegleitung eingenommen, danach geht es zurück an den Herd.

Eine ganz spezielle Herausforderung und die absolute Königsklasse der Kochkunst ist, aus wenig viel zu machen. Der Herd-virtuose zeigt beim Zero-Waste-Kochkurs, wie ein Produkt zur Gänze verwendet wird, und welche Köstlichkeit aus vermeintlichem Abfall gemacht werden kann.



www.doellerer.at/kulinarik/atelier/kochkurse

VITUS WINKLER

Die Poesie eines Kochkurses

Beim Gourmet-Kochkurs im Pongauer Sonnhof weht Vitus Winkler in die Geheimnisse seiner kreativen alpinen Küche ein. Sein Anliegen ist es, ein Bewusstsein für den Wert von kraftvollen, gesunden Lebensmitteln zu schaffen – viele davon unmittelbar vor der Haustür. Im ebenso geselligen wie spannenden Kochkurs voller Inspiration und Leidenschaft werden Tricks der Spitzengastronomie gezeigt.

Die Teilnehmer arbeiten aktiv mit, so findet jeder seinen eigenen Weg, um Zubereitungen neu zu denken. Eines der Highlights ist stets der Besuch im Kräutergarten. Eine Zutat, die dem Kochpoeten neben der Vielfalt an Kräutern wichtig ist: eine Prise Humor. Bei dem vierstündigen Kurs kocht man vier Gänge und genießt sie gemeinsam am Chef's Table.



www.sonnhof-vituswinkler.at/de/kulinarik/kochkurse

EVENTS

In der Welt der Genießerhotels erwarten Sie immer wieder spannende Gourmet- & Weinveranstaltungen. Um nichts zu verpassen, regelmäßig auf Facebook oder Instagram nachsehen oder unseren Newsletter abonnieren. Hier eine kleine, feine Auswahl für Herbst & Winter 2024/25.

ROTE WAND,
www.rotewand.com

So, 22. 9.: »Koschina & Friends«
im Rahmen des Vorarlberger
Genussfestivals.

Mo, 30. 9.: Bayrische Küche
mit Vroni Siftlinger-Lutz

Mo, 28. 10.: »Drink and Dine«
mit Andreas Lugmayer (Shop % Vol).



Friends & Fools im
Rote Wand Gourmet Hotel.

Foto: Angela Lamprecht

ALPENSTERN,
www.hotel-alpenstern.at

Fr, 27. 9. und Fr, 11. 10.:
Wein-Makers-Dinner mit anwesenden Winzern.

JRE-CHEF 'S ROULETTE, www.jre.at
Mi, 2. 10.: Das genussvollste Event des Jahres.
Mehr als 30 JRE-Spitzenköche aus
Österreich tauschen ihre Lokale.
Wer wo kocht, bleibt bis
zum ersten Gang geheim.



Foto: Ferdinand Neumüller

DIE FORELLE, www.dieforelle.at

Sa, 5. 10.: Bauer & Koch –
lukullisches Erntedankfest am Weißensee.
Hannes Müller erweist den landwirt-
schaftlichen Produzenten seine Referenz,
mit deren Lebensmitteln Meisterköche
kleine Spezialitäten zaubern.

DÖLLERER, www.doellerer.at
Veranstaltungen der Sonderklasse
im Weinhaus Döllerer

Di, 8. und Mi, 9. 10.:
Weinfest-Heimspiel für
private Genießer.

Do, 17. 10.: Weinplauderei
»Blaufränkisch im Aufschwung«.

Fr, 8. 11.: Wein-Erlebnis-Tag.

Do, 21. 11.: Winzerbegegnung
mit den Pannobile-Winzern.



Foto: Patrick Langwaller

Kunst & Kulinarik im Advent, jeweils
mit Souper im Wirtshaus oder Fine-Dining im Restaurant
Do, 5. und Mi, 11. 12.: mit Anja Krause.
Do, 12. 12.: mit Peter Havlicek, Gerti Drassl & Emily Stew.
Di, 17. und Mi, 18. 12.: mit Katharina Stemberger.

FÜR WELLNESS-FANS:

21. bis 28. 10. 2024 und 8. bis 14. 3. 2025: »Sauna-Days«
iim Genießerhotel **DER BÄR** mit den dänischen Aufguss-
Weltmeistern Henrik und Josephine. www.hotelbaer.com

NEWSLETTER
maximal
1x pro Woche



Stets topaktuell
informiert

SONNENHOF,
www.sonnenhof-tirol.com

Fr, 11. 10.: Berg-Kulinarik –
hoch hinaus aufs Füssener Jöchle.
1. Gang in der Gondel
(vom Hotel Bogner Hof, Tannheim),
drei Sonnenhof-Gänge auf der
Sonnenalm, dazu Weine der
Weinbar Tovino (Tannheim).



Rainer Müller lädt zum
hochkarätigen Wine & Dine.

Foto: Dominik Doucha

Di, 15. 10.: Wine- & Dine-Diner
mit Weingut Morandell.
6-Gang-Menü von 3-Hauben-Koch
Patrick Müller mit Weindegustation
mit »Marchand de Vin« KR Peter Morandell, der berühmte
Rotweine wie auch weniger bekannte Weiße aus dem
Bordeaux aus seiner Schatzkammer im Gepäck hat.

Sa, 9. und So, 10. 11.: Gräner Adventmarkt –
stimmungsvolles Vorweihnachtsflair beim Sonnenhof
mit handgefertigter Deko, Glühwein, Keksen und originellen
Schmankerln, wie »Schneckenwurst«, »Ausgezogene« etc.

GESCHWISTER RAUCH & VILLA ROSA,
www.geschwister-rauch.at

Sa, 26. 10.: Hubertusfest für Genießer
und Jäger mit zwei Gastwinzern und Jagdhornbläsern.

Fr, 22. 11.: Der große Trüffel-Tag
mit Österreichs Experten Nr. 1,
Luca Miliffi, sowie Trüffelmarkt.



Foto: Lorenz Masser

DIE RIEDERALM, www.riederalm.com

Herbstfreunde – das Gastkoch-Event

Sa, 9. 11.: 4-Hauben-Koch Andreas Herbst
holt sich hochkarätige Verstärkung:
Andreas Krainer (Krainer, Langenwang),
Martin Klein (Ikarus/Hangar7, Salzburg) und
Paul & Mario Lohninger (Restaurant Lohninger, Frankfurt).
Mit Weinen vom sizilianischem Weingut Benanti Viticoltori.

DAS TRAUNSEE, www.groellerhospitality.com

Fr, 6. bis So, 8. 12.: Trüffel im Advent
mit Luca Miliffi im Restaurant Bootshaus,
in der Poststube 1327 und in der Belétage.

SATTLERHOF, www.sattlerhof.at

Dezember: Französische Wochen im südsteirischen
Genießerhotel und kleiner Adventmarkt.

Alle Termine und Preise ohne Gewähr.
Bitte vergewissern Sie sich bei Planungen und
Reisebuchungen vorab direkt in den einzelnen Betrieben.

Im Genießerhotel »Good Life
Resort Die Riederalm« in Leogang
steht den kleinen Gästen eine
ganze Erlebniswelt zur Verfügung.
Eines der Highlights sieht man
direkt schon bei der Anreise:
Die große Wasserrutsche, die
die Außenansicht des Hauses
prägt – und ganz sicher auch die
Erwachsenen begeistert.

Kleine GÄSTE, große MOMENTE

Der perfekte Familienurlaub? Diese beiden Genießerhotels
wissen um sein Geheimnis. Es liegt in der ausgewogenen Mischung,
in der für jeden etwas dabei ist ... und im Genuss, der vor allem
auch die Kinder glücklich machen muss.

Text: Anja Hanke

Fotos: Carmen Huter, Michael Huber, Lorenz Masser



»Wir würden uns ein Hotel wie unseres wünschen, wenn wir mit unseren drei Kindern in den Urlaub gehen«, meint Andrea Herbst vom Genießerhotel **Die Riederalm** (siehe S. 104) in Leogang mit einem Augenzwinkern. Denn die Mutter ist sich der Herausforderung, die kostbarste Zeit des Jahres mit dem Rundum-glücklich-Paket zu verknüpfen, durchaus bewusst. Ganz besonders, wenn es dabei gilt, mehreren Generationen gleichzeitig gerecht zu werden. Wenn große wie auch kleine Gäste gleichermaßen ihre Bedürfnisse und Ansprüche erfüllt wissen wollen – und das nicht nur in den täglichen Aktivitäten und beim Wellness, sondern – und vor allem – auch in der Kulinarik.

Ein Zuhause auf dem Teller

»Es ist ein Gefühl von Heimat, das wir unseren Gästen geben wollen«, erzählt Andrea Herbst. Ein roter Faden, der sich auch entlang der eindrucksvollen Bergketten zieht, in dessen Schoß das familiengeführte 4-Sterne-S-Hotel liegt. Denn hier in den Anhöhen und Talsohlen des Salzburger Landes befinden sich die handverlesenen Produzenten, von denen Andrea Herbst seine heimatverbundenen Zutaten bezieht. »Wir kochen für die Kinder mit den gleichen hochwertigen Produkten«, stellt der leidenschaftliche 4-Hauben-Koch klar. Die Basis ist ein dreigängiges Kindermenü, das in seinem Rhythmus auf den umtriebigen Wunsch zugeschnitten ist, schnell wieder zum Spielen zu kommen. »Die Suppe servieren wir

immer. Damit die Geduld jedoch nicht überstrapaziert wird, gibt es für den Hauptgang ein Buffet mit zwei Gerichten zur freien Wahl.« Kindgerecht, aber doch mit Anspruch. »So etwas wie fertige Fischstäbchen gibt es nicht. Wir machen sie aus Forelle, Zander oder Karpfen selbst.« Wer zum servierten Dessert vor lauter Spielen keine Zeit findet, »der kann sich einfach ein Eis an der Bar holen«, meint die Gastgeberin lächelnd. Neben dem Kindermenü gibt es eine kleine Karte mit typischen, einfachen Kindergerichten und – darauf ist Andreas Herbst besonders stolz – »viele Kinder essen sogar bereits das große Menü der Eltern mit. Das finde ich schon toll.«

Neben den vielfältigen Erlebnissen in der alpinen Natur und den erholsamen Momenten im 2.000 m² großen Spa, der sich in einen Familien- und einen »adults only«-Bereich einteilt, dreht sich in der Riederalm eben alles um den Genuss. »Unsere Küchen-gaudi am Donnerstag ist ein Highlight«, freut sich Andreas Herbst. Dann lädt er, um seine persönliche »no waste«-Philosophie mit seinen Gästen zu teilen, in sein Reich ein. »Einen Teil der 15 Miniatur-Gerichte des Abends servieren wir am Buffet. Einen anderen in der offenen Küche, wo auch mein Vater seine legendäre Wild-Bolognese serviert. Ein Klassiker sind unsere Mini-Burger, ein Muss ein gearter Kopf – sei es Kalb, Rind, Schwein – um zu zeigen, dass man wirklich aus allem ein feines Gericht zaubern kann.« Die kleinen Gäste sind dabei besonders neugierig – und der Spitzenkoch, dessen persönliches Steckenpferd sein Gourmetrestaurant mit dem bezeichnenden Namen »dahoam« ist (»eine Idee meines Sohnes Laurenz«), hofft, den ein oder anderen Jung-Gast so für den Beruf des Kochs zu begeistern.

Das Kind im Manne: Spitzenkoch Andi Herbst lädt seine Gäste auf eine spielerische »Zugfahrt« in seine Region ein. Ein kleiner Gruß aus der Küche, der einen unvergesslichen Abend, reich gefüllt mit Leoganger Köstlichkeiten, einläutet.

Fotos: Lorenz Masser (2)



Feinste Urlaubsfreuden für Jung und Alt

Begeisterung für den Familienurlaub – die wird auch im 5-Sterne-S-Genießerhotel **Wellness Residenz Schalber** im Tiroler Serfaus gelebt (siehe S. 132). »Wir behandeln unsere kleinen Gäste ganz einfach genau wie die großen«, verrät Veronika Schalber das scheinbar simple und doch besonders wertschätzende Urlaubsrezept des Hauses. Und das zeigt sich auf den unterschiedlichsten Ebenen. Sommer wie Winter ist das Sonnenplateau Serfaus-Fiss-Ladis ein Garant für unvergessliche Ferienmomente. Denn die Region scheint das Familienmotto der Schalbers aufgegriffen zu haben und sorgt mit gemütlich-leichten Wanderwegen, Fun-Parks und kostenlosen Skikursen für Kinder für zahlreiche Attraktionen. Diese kommen im Genießerhotel jedoch selbst auch nicht zu kurz. Ein Teil der 5.000 m² großen Wellness- und Badeoase steht allein Familien zur Verfügung – und wenn die Eltern die Ruhe des »adults only«-Bereiches genießen möchten, bietet die Fun- & Action-Area mit Softplayanlage mit Trampolin, Multifunktionsfeld mit Ball- und Bewegungsspielen, Minigolf, Tiefseilgarten u.v.m. für abwechslungsreiche Unterhaltung für die Kinder.

Auch kulinarisch ist Abwechslung das Stichwort. »Das Abendessen soll für die kleinen Gäste ein Erlebnis sein«, meint Veronika Schalber. Damit dies gelingt, bekommen sie eine dreigängige Auswahl, die aus Auszügen des Erwachsenen-Menüs besteht. »Eben kindgerecht aufbereitet. Und natürlich gibt es dabei auch mal Schnitzel und eine klassische Sauce Bolognese.« Die Basis bilden stets regionale Produkte, die auch aus der eigenen Landwirtschaft stammen. Da bekanntermaßen das Auge mitisst, »werden auch die Kindergerichte schön, aber unprätentiös angerichtet und serviert.« Denn: »Der gemeinsame Moment am Tisch als Familie ist uns wichtig. Genauso sind wir als Kinder auch aufgewachsen. Das vereinte Abendessen war und ist immer ein fester Bestandteil unseres Familientages – und darum möchten wir diesen Moment auch für und mit unseren Gästen zelebrieren.« Da die Mutter von zwei Kindern jedoch selbst weiß, dass das nicht immer gelingt und der Hunger manchmal früher, prompt und unaufhaltsam kommt, »gibt es für die Kleinen zudem die Möglichkeit, bereits vor der regulären Essenszeit im Kinderbereich ihren Hunger zu stillen.« Denn dort können die jüngsten Hausgäste bis 21 Uhr betreut spielen. »Es ist uns ganz wichtig, dass es das gemeinsame Miteinander gibt – aber eben auch die Möglichkeit, dass jede Generation ihren Raum hat, in dem sie ihren eigenen Interessen ungestört nachgehen kann.« Denn dann freut man sich besonders, am Abend bei Tisch zusammenzukommen und die Erlebnisse des Tages bei einem schönen Essen miteinander zu teilen.



Auszeit im Glück: Die Momente beim Relaxen am Badebiotop, im edlen Wohnerlebnis, beim Spaß der Fun- & Action-Area oder der Stille im Spa werden im Genießerhotel Wellness Residenz Schalber immer wieder von köstlichen Kreationen unterstrichen.



Fotos: www.bio.top, Paul Spierenburg, Diginetmedia, Mario Lebesmühlbacher, Günter Standl



Foto: Christof Wagner

Bis 1130 reichen die urkundlichen Anfänge des Genießerhotels Weyerhof (siehe S. 102) am Rande des Nationalparks Hohe Tauern zurück, schon 1664 war hier eine Wirtstaverne erwähnt worden. Ein Haus also, das als Gegenentwurf zu uniformer, austauschbarer Modernität in jedem Detail Geschichte ausstrahlt. Aber nicht museal, sondern erfüllt von schwungvoller Vitalität und innovativer Frische. So wird Historisches zur einzigartigen Bühne für zeitlose alpine Lebensqualität, die in ihren regionalen Wurzeln kreative Inspiration findet. So wie auch in der 3-Hauben-Küche von Franz Meilinger.



Echt ALPIN

Foto: Günter Standl



Foto: David Innerhofer



Foto: Herbert Lehmann

Wo einst die Bischöfe vom Chiemsee nächtigten, erwarten die Gäste heute 15 charmante Zimmer und Junior-Suiten. **ELISABETH MEILINGER-MATULE** (Bild links oben), die das Haus gemeinsam mit Bruder Franz und den Ehepartnern Lioba und Christopher führt, hat dabei alles selbst mit heimischen Handwerkern gestaltet. Jede Lampe und jedes Kissen wurden individuell gefertigt.

Romantik MIT STIL

Für knisternde Stunden am offenen Feuer.



ZUDECKEN.

Am besten mit einer durch und durch natürlichen Decke aus feinstem Loden. Bei **Steiner 1888** erfolgt die Herstellung nach geheimer Familientradition. 100 % Wolle vom österreichischen Bergschaf, veredelt durch Merinoschafe, Angorakaninchen und Kaschmirziegen. www.steiner1888.com

REINHÖREN.

Elisabeth Meilinger-Matule (Weyerhof, siehe linke Seite) studierte Digitale Soundproduktion und besuchte die Lehrgänge Computermusik, elektronische Medien sowie darstellende Kunst. »**Bobby McFerrin – Circlesong** ist ein wunderbares A-capella-Album, die warmen Klänge der Stimmen sind eine Wohltat und bringen Sonnenschein in der kühleren Jahreszeit«, empfiehlt die musikkaffine Gastgeberin.



Foto: Hedwig Bollhagen

TEE TRINKEN.

Aber stilvoll. Etwa mit den puristisch designten und handgefertigten Teekannen von **Hedwig Bollhagen**. Die breite, bauchige Form wird durch harmonisch geschwungene Konturen mit moderner Note akzentuiert. Der Bastgriff verleiht zusätzlichen Charme. www.hedwig-bollhagen.com



AUFWÄRMEN.

Mit einem duftenden Orangenpunsch. Der von **Sporer** in Salzburg hat Kultstatus und wird seit Generationen in der eigenen Manufaktur nach altem Rezept mit verschiedenen Rumsorten und Likören hergestellt. www.sporer.at



EINHEIZEN.

Elegantier lässt sich Kaminholz nicht aufbewahren. Die Körbe des Edel-Versandes **Stillsegler** werden aus Rindsleder in unterschiedlicher Größe und Ausführung sorgfältig handgenäht oder -geflochten. Der Innenteil ist mit widerstandsfähigem Baumwoll-Canvas gefüttert bzw. ausgekleidet. www.stillsegler.com



KUSCHELN.

Die einzeln gefertigten Jacquard-Kissen Narzisse aus 100 % Leinen der Mühlviertler **Manufaktur Leitner** sind nicht nur absolute Hingucker, sondern auch soooo bequem. Jedes nach Verarbeitungsart und Wunschgröße handgefertigt aus europäischem Naturleinen. www.leitnerleinen.com

MIT SCHWUNG ZUM GENUSS

Ski-in & Ski-out ist das neue Zauberwort.
Der kurze Weg zum Winterspaß boomt und macht vor allem jene
Genießerhotels für Gäste attraktiv, die neben den Skipisten liegen.
Wenn man dort auch noch nach allen Regeln der Kochkunst
verwöhnt wird, ist das Gesamtpaket perfekt.

Text: Wolfgang M. Gran



Wie der Vater so die Tochter: Philipp Haueis, Gastgeber und Dipl.-Sommelier in Minglers Sportalm, mit seiner Romy auf der legendären Streif in Kitzbühel! Einmalig schön präsentiert sich das Ski-Eldorado Kitzbüheler Alpen-Brixental – und alles von der Sportalm rasch und bequem erreichbar.

Mittendrin statt nur dabei

Nicht nur die Küche in Minglers Sportalm (siehe S. 120) ist mit Hauben gekrönt. Auch die umliegenden Skipisten der Region KitzSki in den Kitzbüheler Alpen haben höchste Weihen erfahren. Die 233 Abfahrtskilometer mit ihren 57 Liftanlagen wurden mehrfach zum »weltbesten Skigebiet« gekürt – und als Gast im Genießerhotel in Kirchberg in Tirol ist man mittendrin statt nur dabei. Eingebettet zwischen den Skipisten »Fleck« und »Maierl«, bietet das 4-Sterne-Hotel die ideale Ausgangsposition für Pistenspaß mit kurzen Wegen. Nur 30 m sind es bis zur Talabfahrt, die zur Fleckalmbahn führt. Und dann stehen alle Möglichkeiten offen in diesem spektakulären Ski-Resort. Für geübte Fahrer, die sich etwa auch einmal an der legendären »Streif« versuchen wollen, bis zu Kindern und Familien, die sanfte Hügel für erste Schwünge nützen möchten.

Zum vollendeten Genuss gehört, sich nach dem Skitag rundum verwöhnen zu lassen. Das Alpin-Spa ist der ideale Ort, um die müden Beine zu regenerieren. Vom Infinity-Indoor-Pool eröffnet sich ein herrlicher Blick auf die Kitzbüheler Alpen, und der Kirchberger Sonnberg bietet die atemberaubende Naturkulisse bei einem Besuch der Panorama-Außensauna. Last but not least geht es auch um das leibliche Wohl. Kulinarische Höhenflüge garantieren sowohl das 5-gängige Abendmenü für Hotelgäste, wie auch die vorwiegend mit regionalen Top-Produkten kreierten 3-Hauben-Spezialitäten in der »Stubn 1972« (siehe Bild).



Foto: Kitzbüheler Alpen-Brixental

Foto: Fotostudio Arndorfer



Foto: Moving Picture

Eine perfekte Kombination von Top-Skigebiet vor der Haustür, feiner Wellness und hochkarätigen Gourmet-Erlebnissen ist in Familie Müllers Genießerhotel Sonnenhof in Grän im Tannheimer Tal garantiert.

Klein, fein und persönlich

In Grän in Tirol, dem beschaulichen 600-Einwohner-Örtchen in einem der schönsten und zugleich sonnigsten Hochtäler Europas, dem Tannheimer Tal, steht der **Sonnenhof** von Familie Müller (siehe Seite 130). Umgeben von zwei wunderschönen Bergseen, dem Vilsalp- und dem Haldensee, ist dieses kleine, feine und sehr persönlich geführte Haus mit höchsten Ansprüchen der ideale Ausgangs- und Zielpunkt für Winterurlauber.

Direkt an der Bergbahn gelegen, die ins Skiparadies Füssener Jöchle führt, erweist sich das 4-Sterne-S-Genießerhotel als Paradebeispiel für gelungene Ski-in- & Ski-out-Philosophie. Wobei die Palette der Wintersportmöglichkeiten hier im deutsch-österreichischen Grenzgebiet sehr viel umfangreicher ist und auch Langlaufen, Tourenggehen, Rodeln und Winterwandern umfasst. Ach ja, zu den höchsten Ansprüchen wäre auch noch etwas zu sagen: Die Gourmet-Küche ist mit drei Hauben im Restaurant

»Alps & Ocean« sowie 2 Hauben im Wirtshaus »Das Müllers« ausgezeichnet, und die edlen Tropfen aus »Rainers Weinwelt« sind ihr mehr als würdige Begleiter (Gault-Millau-Weinkarte d. J. 2022 sowie Top 100 der besten Weinkarten im deutschsprachigen Raum bei Meiningers Weinwelt).

Einstieg in die Zillertaler Winterwelt

Genau gegenüber der Talstation Eggalmbahn liegt der **Lanersbacherhof** von Familie Brugger im Tuxertal (siehe Seite 124) – der perfekte Einstieg in die Winter-Wunderwelt des Skigebiets Zillertal 3000. Vom Genießerhotel geht es außerdem direkt auf die Langlaufloipe, die auf 13 Kilometern Klassikern und Skatern ein perfektes Erlebnis bietet. Eine Rodelbahn erfreut die kühnen Kufenritter, und jene, die es gern gemütlicher haben, sind bei den geführten Schneeschuhwanderungen bestens aufgehoben. Auch die Haltestelle zum Gratis-Skibus, der zum sechs Kilome-

ter entfernten Tuxer Gletscher fährt, ist nur ein paar Schritte vom Hotel entfernt. Für Entspannung danach sorgt die Wellness, u. a. mit Panorama-Hallenbad, neuer Biokräutersauna oder der original finnischen Kelo-Blockhaussauna im Garten.

Kulinarisch verbindet Küchenchef Toni Fercher traditionelle Tiroler Tradition mit internationaler Kochkunst und betreibt mit einem befreundeten Landwirt sogar eine eigene Black-Angus-Rinderzucht. Näher an der perfekten Qualität kann man eigentlich nicht sein.

Natur und Kulinarik als Gesamtkunstwerk

Schon die Lage ist ein Geschenk. Das Hotel **Sonnalp** in Obereggen in Südtirol (siehe Seite 76) liegt am Fuß der mächtigen Dolomiten inmitten der Skiwelt Latemar-Obereggen – also in einem beeindruckenden und einzigartigen Gesamtkunstwerk der Natur. Grenzüberschreitend stehen mit dem Skipass Val di Fiemme-Obereggen sogar 110 Pistenkilometer bereit, wobei einige Hütten mit Top-Qualität zur genussvollen Einkehr laden.



Foto: Johannes Sautner, shootandstyle.com

Unser Tipp

Individuell handgefertigt nach den Bedürfnissen des jeweiligen Fußes: die maßgeschneiderten Skischuhe des Familienunternehmens Hannes Strolz zeichnen sich nicht nur durch entsprechenden Tragekomfort aus, sondern sind auch im Design so richtig lässig. www.hannes-strolz.com



Das Skigebiet Zillertal 3000 sowie der Hintertuxer Gletscher (Bild unten: Rastkogel) bieten Ski total. Danach heißt es im Genießerhotel Lanersbacherhof entspannen und in den zauberhaften Restaurantstuben Bestes aus Küche und Keller genießen.



Foto: Herbert Lehmann

Unser Tipp

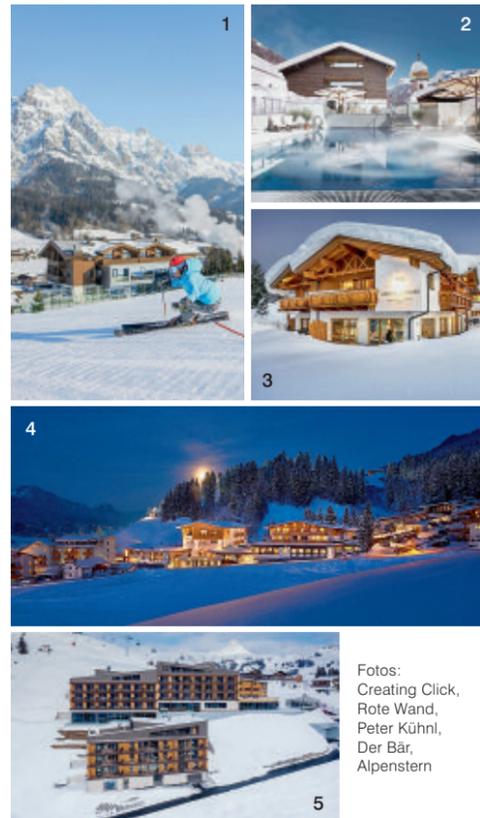
Mit VAN DEER-Red Bull Sports setzt Ski-Superstar Marcel Hirscher auch in seiner Skikollektion professionellste Maßstäbe. Der H-POWER ist ein Performance-Pistenski, von Marcel persönlich freigegeben und vollgepackt mit Weltcup-Technik sowie einer guten Portion Spaß. Ein Carver, der nicht anspruchsvoll zu fahren ist, aber wie ein reinrassiger Rennski greift, performt und somit viel Selbstvertrauen gibt.

www.vandeer-redbull-sports.com



WEITERE GENIESSERHOTELS, WO SIE DIREKT AM HAUS ABSCHWINGEN KÖNNEN...

- 1 | Die Riederalm in Leogang, Salzburger Land (siehe S. 104 sowie ab S. 31)
- 2 | Rote Wand in Lech am Arlberg, Vorarlberg (siehe S. 134 sowie S. 15)
- 3 | Unterlechener in St. Jakob in Haus, Tirol (siehe S. 116 sowie S. 56)
- 4 | Der Bär in Ellmau, Tirol (siehe S. 118 sowie ab S. 57)
- 5 | Alpenstern in Damüls, Vorarlberg (siehe S. 142 sowie ab S. 54)



Fotos: Creating Click, Rote Wand, Peter Kühni, Der Bär, Alpenstern

Fotos: Rupert Mühlbacher (2), Missmargo/Visualisierungen



Direkter geht nicht: Nach Wedelschwüngen im Skigebiet Latemar-Obereggen beim Genießerhotel Sonnalp abschwingen und auf der Panoramaterrasse Platz nehmen. Neu ab Winter: die stilvoll umgestaltete Bar.

Gastgeberfamilie Weissensteiner hat den Begriff »Genuss« auch auf ihr 4-Sterne-S-Haus ausgedehnt. Von der fantasievollen Küche mit dem Wow-Effekt, die das Kochen als ganzheitliches Gourmeterlebnis begreift, bis zum spektakulären Weinkeller vom Hausherrn und Sommelier David Weissensteiner greift hier eins ins andere.

Dass das Hotel direkt an der Skipiste liegt, macht es für die Gäste noch attraktiver. Zweimal wöchentlich, dienstags und freitags, wird hier Nachtskilaf und Rodeln auf beleuchteten Pisten angeboten. Mit dem Oberholz-Sessellift kann man an den Wochenenden von Jänner bis April schon ab 7.30 Uhr auf die Piste, die man dann fast für sich allein hat. Eine schönere Art, sich auf ein reichhaltiges Genießerfrühstück im Sonnalp einzuschwingen, kann man sich eigentlich kaum vorstellen.

WINTERTRÄUME

Auf einen Blick:
Der Ferienplaner für skibegeisterte Genießer

GENIESSERHOTEL	SKIABFAHRT BIS ZUM HAUS	ENTFERNUNG ZUM SKIGEBIET	SKIGEBIET TOP, GUT, KLEIN	NÄCHSTE LANGLAUFLÖIPE	EXTRAS
LA MAIENA MERAN RESORT *****		10 km	gut	20 km	Top-Wellness beheizter Pool
BAD SCHÖRGAU ****		8 km	top, klein	10 km	beheizter Pool
SONNALP *****	✓	direkt am Skigebiet	top	10 Autominuten	beheizter Pool
KRAINER ****		12 km	top	6 km	
DER WILDE EDER ****		16 km	klein	16 km	
MÜHLTALHOF ****		40 km	gut	100 m oder 20 km	
BERGERGUT *****		30 km	gut	am Hotel	beheizter Pool
DAS TRAUNSEE *****		5 km	gut	2,5 km	
DÖLLERER ****		5 km bzw. 20 km	klein bzw. top	500 m	
SONNHOF ****		10 Autominuten	top	am Hotel	beheizter Pool
WEYERHOF		2 km	gut	1 km	
DIE RIEDERALM *****	✓	direkt am Skigebiet	top	200 m	beheizter Pool
DAS MOERISCH *****		10 km	gut	am Hotel	beheizter Pool
DIE FORELLE ****		im Ort bzw. 28 km	klein bzw. top	am Hotel	
TRISTACHERSEE *****		2,5 km	top	1 km	
RAUTER ****		1 km	top	5 km	
UNTERLECHNER ****	✓	direkt vor der Haustür bzw. 5 Autominuten	klein bzw. top	am Hotel	
DER BÄR	✓	direkt am Skigebiet	top	800 m	beheizter Pool
MINGLERS SPORTALM ****	✓	direkt am Skigebiet	top	300 m	
DER BÖGLERHOF *****		1 km	top	2 km	beheizter Pool
LANERSBACHERHOF ****	✓	direkt am Skigebiet	top	am Hotel	
ALPIN ****		1 km	gut	am Hotel	
SONNENHOF *****	✓	direkt am Skigebiet	klein	1 km	
POST LERMOOS *****		500 m	top	am Hotel	Top-Wellness beheizter Pool
SCHALBER *****		100 m zur U-Bahn zu den Liften	top	500 m	Top-Wellness beheizter Pool
ROTE WAND ****	✓	direkt am Skigebiet	top	100 m	beheizter Pool
HALLER *****		1 km	top	500 m	beheizter Pool
DAS SCHIFF ****		10 km	gut	am Hotel	beheizter Pool
GAMS *****		2 km	gut	100 m	beheizter Pool
ALPENSTERN *****	✓	direkt am Skigebiet	top	900 m	beheizter Pool
MONTAFONER HOF ****		1 km	top	500 m	beheizter Pool

(H)EIS kalt

Saunieren ist nicht nur herrlich entspannend, sondern auch ein echter Booster fürs Immunsystem. Wer dabei ganz im Trend sein möchte, sammelt neue Vitalität beim Eisbaden.

Text: Ulrike Karl; Foto: Karnerhof



In Traumlage am Faaker See eröffnet sich im Karnerhof ein wahres Paradies für Ruhesuchende. Wellness in allen Facetten, wie auch in diesem Kurzfilm eindrucksvoll zu sehen ist.



Ein ärztliches Vorgespräch ist vor dem Eisbaden Voraussetzung. Nicht geeignet ist es für Personen mit Herz-Kreislauf- oder anderen Organ-Erkrankungen. Generell sollte es systematisch mit einer sportmedizinischen Untersuchung vorbereitet und professionell betreut werden.

Was so hipp klingt, hat uralte Tradition. Schon vor 2.500 Jahren tauchten eurasische Nomaden ihre Kinder ins frostige Wasser, um ihre Widerstandskraft zu stärken. In der Folge finden sich in verschiedensten Kulturen ähnlich eiskalte Rituale. Am 19. Januar, dem russischen Dreikönigsfest, springen alljährlich Millionen von Menschen in Eislöcher, um sich in geweihtem Wasser von Sünden reinzuwaschen.

Auch in Deutschland hat winterliches Schwimmen eine lange Geschichte. Von Karl dem Großen vor mehr als 1.200 Jahren ist dies ebenso überliefert wie von Goethe, der sich in Weimar das Eis im Fluss aufhackte, um mit Freunden zu baden.

In den letzten 200 Jahren fand kaltes Wasser zunehmend Einzug für therapeutische Zwecke in der Medizin, ehe Sebastian Kneipp dieses Thema endgültig in der Gesellschaft salonfähig gemacht hat. Die Kombination aus kalt und heiß bildet heute in verschiedensten Facetten einen Schwerpunkt in allen Wellness-Hotels.

Einfach euphorisierend: Eisbaden am Faaker See

Derzeit gibt es einen wahren Hype ums Eisbaden, das der als »Iceman« international bekannte Extremsportler Wim-Hof ausgelöst hat. Eine eigene Atemtechnik in Kombination mit kaltem Wasser versetzt den Körper in sogenannten hormetischen Stress, wodurch verschiedenste euphorisierende Hormone ausgeschüttet werden.

Wer dies einmal mit Trainern probieren möchte, ist bei den Relax-Workshops zum Thema »Eisbaden« im **Genießhotel Karnerhof** (siehe S. 106) im November und Dezember richtig. »Die Temperatur des Faaker Sees beträgt an den Terminen 4 bis 10 Grad«, erzählt Gastgeberin Ursula Karner. »Wo sich im Sommer die Gäste am Badestrand tummeln, herrscht im Herbst und Winter eine ganz besondere, beinahe mystische

Stimmung!« Beste Voraussetzungen also, um sich mit professionellen Trainern in den sehr frischen See zu wagen. Grundlagen sind die schon erwähnte, wissenschaftlich anerkannte Atemtechnik sowie eine Kälte-therapie, mit der der Körper nach und nach an niedrigere Temperaturen und längere Zeit im kalten Wasser gewöhnt wird. Ebenfalls von großer Bedeutung ist das richtige Wiederaufwärmen danach.

Für all jene, die dabei vorerst dennoch lieber zuschauen möchten, steht eine (gewärmte) Top-Wellness-Landschaft bereit. Im neuen Spa wählt man zwischen mehreren, unterschiedlich temperierten Saunen, ergänzt durch eine finnische Sauna direkt am Ufer mit anschließender, gut dosierter Abkühlung im See. Ein besonderes Highlight stellt der 20 m lange, ganzjährig beheizte Infinity-Pool dar – mit traumhaftem Ausblick auf die Bergwelt der Karawanken. Die lichtdurchfluteten Ruhebereiche samt FKK-Terrasse sind danach wie geschaffen fürs entspannende Nachruhen.

30 m unter der Skipiste im Gletschersee schwimmen!
Voraussetzungen: sportlich, gesund und ein wenig verrückt, sowie in guter mentaler Verfassung, wie hier steht:
www.natureispalast.info/touren/extra-eisschwimmen



Foto: Natureispalast im Hinterluxer Gletscher



Eines der Highlights im Karnerhof: Der Infinity-Pool mit fantastischem Panorama über den Faaker See bis zum Mittagkogel.

Foto: Karnerhof

Echt schräg – schwimmen im Zillertaler Natureispalast

Das Naturjuwel im Inneren des Hintertuxer Gletschers nahe dem **Genießerhotel Lanersbacherhof** (siehe S. 124) ist immer einen Besuch wert. Kaum bekannt ist aber, dass man im (!) ewigen Eis auch baden kann. Schon der Weg zum unterirdischen See nahe der Bergstation auf 3.220 Metern ist landschaftlich überwältigend. Hinter einer unscheinbaren Tür geht's dann mit Guide 30 m in die Tiefe. Abtauchen darf jeder, der mindestens 14 Jahre alt, gesund, sportlich und in guter mentaler Verfassung ist und nicht unter Klaustrophobie leidet. Anmeldung und ärztliches Gesundheitsattest (wenn man noch keine Eisbadenerfahrung hat) sind verpflichtend.

Panorama-Zirbensauna mit Zugspitzblick

Wer Kalt-heiß-Wechselspiele liebt, aber dennoch nicht gleich in den nächsten See springen möchte, ist im **Genießerhotel Post Lermoos** (siehe Seite 128) richtig. Das edle Traditionshaus vor der Kulisse des knapp 3.000 m hohen Zugspitzmassivs überzeugt nicht nur mit exquisiter 3-Hauben-Küche, sondern auch mit ebenso feiner 3-Lilien-Wellness (Relax Guide 2024).

Saunaliebhaber können aus dem Vollen schöpfen, vom Kräuterdampfbad über finnische Sauna bis zur Biosauna. Nicht zu vergessen die Panorama-Zirbensauna, deren Zirbenduft so richtig entschleunigt. Als ideales Pendant bietet sich für Mutige die Eisgrotte mit Crash-Eis zum Einreiben und der Kübel Dusche oder das Kaltwasser-Tauchbecken an, um den größtmöglichen Energiekick auszukosten. Danach lässt es sich beim offenen Kamin gut eingepackt mit Blick auf die Bergwelt angenehm ruhen. All jene, die ausschließlich warmes Wasser schätzen, kommen auch nicht zu kurz: Für sie stehen Innenpool sowie ganzjährig beheizte Außen- und Solebecken bereit. Zugspitzblick immer inbegriffen.

Onsenbecken für Verliebte im Bregenzerwald

Als bezaubernder Ort für ungestörte Zweisamkeit präsentiert sich das »adults only«-**Genießerhotel Gams, zu zweit** (siehe Seite 140) in einer der schönsten Ecken Vorarlbergs. Romantische Kuschelsuiten bilden die perfekte Basis für eine Auszeit zu zweit.

Im extravagant designten Spa sorgt allerhand Heiß-Kaltes für Abwechslung: verschiedene Dampfbäder, eine Biosauna, eine finnische Erdsauna, und für alle jene, die das Saunieren gerne mit Unterhaltung verbinden, sogar eine finnische Gartensauna mit Club-sound, Nebel- und Lichtshow. Wer danach noch einen kühlen Kopf bewahren möchte, nutzt am besten das eiskalte Outdoor-Tauchbecken oder den Coolpool im textiltfreien Bereich.

Wer beim Baden lieber auf »wohltemperiert« Wert legt, ist im Rooftop-Sky-Pool mit Alpinpanorama, ganzjährig beheiztem Außenpool, Whirlpool richtig. Und – nicht zuletzt – im herrlich warmen Onsenbecken (japanisch für heiße Quelle), das japanische Badekultur in den Bregenzerwald bringt.

Aber gleichgültig, ob Eisschwimmer oder Warmduscher – nach so viel Wasser beim Relaxen untertags sind die Weinkarten der Genießerhotels in jedem Fall der richtige Ausgleich.



Fotos (2): Christian Wöckinger

Ob Sky-Pool mit wunderbarem Ausblick oder ein spezieller Saunagang in der »höllischen Erdsauna« – in der Gams, zu zweit ist für jeden Geschmack etwas dabei.



Fotos (2): Günter Standl

Das Zirben-Saunahaus, u. a. mit stilvollem Ruheraum, erfreut sich ebenso großer Beliebtheit wie der beheizte Außenpool mit eindrucksvoller Fernsicht auf die Zugspitze.



Unbedingt reinschauen: »Der« Schmidt Max und die Sarner Latsche im Bayrischen Fernsehen:



Am Anfang war das Wasser. Doch nicht irgendeines. Eine Heilquelle, die vor knapp 550 Jahren in Bad Schörgau entdeckt wurde – und seitdem diesen energetischen Ort im Sarntal, oberhalb Bozens, mit der Kraft des Wassers verbindet. »Das Wasser ist unser Element«, sagt auch der Spa-Leiter, von allen liebevoll Milo genannt. »Und das nicht nur wegen der Quelle und dem alpinen Bauernbadl, in dem unser Ursprung liegt. Der Mensch besteht zu 72 % aus Wasser. Unser Ansatz ist ganzheitlich und zugleich innovativ«, erklärt er, der bei Gesundheitspapst Henri Chenot diplomierte und sein Wissen in der ganzen Welt verfeinerte. Denn neben der Verbindung traditioneller Anwendungen und hydrotherapeutischer Kuren, die den Detox-Prozess tiefgreifend unterstützen, geht auch der Genuss einen besonderen Weg.

»In erster Linie sind unsere Gäste im Urlaub«, meint Patron Gregor Wenter. »Da darf die Freude am Essen nicht zu kurz kommen.« Er selbst begann seine Detox-Reise vor 15 Jahren. »Ich wollte ausprobieren, wie es sich für meinen Körper anfühlt.« Die Antwort war eindeutig: Physisch gut, psychisch jedoch nicht. »Wenn man in der Gastronomie aufwächst, hat Essen einen hohen Stellenwert. Es muss schmecken – auch und vor allem, wenn es gesund ist.« Und so begann auch in der Kulinarik eine Entwicklungsreise, die durch Küchenchef Mattia Baroni auf eine einzigartige Sphäre gehoben wurde. »Silhouette-Gourmet-Spa« unterstützt die Entgiftung nicht nur optimal. Mit hauseigenen Rezepturen entstehen Garums, bereits Standardgewürz in der antiken römischen Küche – Würzsaucen mit viel Umamis. »Und durch moderne Fermentationsverfahren sind unsere Gerichte mikrobiologisch großartig und haben rund 80 % weniger Salz«, schwärmt der Hausherr. »Wir nutzen diese Taste-Booster in vielen Gerichten. Gäste können frei wählen und werden stets bestmöglich beim Entschlackungsprozess begleitet.« Selbst das ein oder andere Glas Naturwein sei erlaubt. Getreu dem Motto: Im Wasser liegt die Kraft.



Alles greift ineinander. Wie etwa das traditionelle Bad im Holzzuber und die moderne Küche von Mattia Baroni.

Ein Meister nachhaltiger, gesunder Gourmet-Cuisine.

Fotos: Petr Blaha, Tiberio Sorvillo

DIE Quelle DER KRAFT

Entschlacken, entgiften, regenerieren: Das Südtiroler Genießerhotel Bad Schörgau (siehe S. 78) lädt zu einem nie dagewesenen Health-Food-Retreat ein, bei dem Gesundheit Genuss nicht ausschließt. Ganz im Gegenteil.

Text: Anja Hanke



Das essenzielle Element Wasser steht im Zentrum des einzigartigen Spa-Konzepts. Ebenso wie das Einbeziehen der umliegenden Natur.



Fotos: Frank Heuer (2)



Fotos: Mr.+Mrs Porter



MR+MRS PORTER AUF REISEN

Für ihre digitale Fangemeinde sind sie die Scouts für exquisite Adressen, denn das oberösterreichische Influencer-Paar hat ein feines Gespür dafür, wo die angesagtesten Hotels und Restaurants zu finden sind. In Südtirol haben sie im neugestalteten Genießerhotel La Maiena Meran Resort (siehe S. 80) eingeeckelt.

...die Wasserwelt

Man will eigentlich den ganzen Tag dort verbringen. Alles wirkt so großzügig, einladend, behaglich und lichtdurchflutet, von den Relaxräumen mit ihren lässigen Liegen über die Treatment-Studios bis zum riesigen Infinity-pool mit mega Blick auf das Meraner Land. Diese Aussicht ist überall gegeben, so auch in der neuen Panoramasauna als zusätzliches Highlight.

Originelles Extra im Sensa-Spa sind die die offenen Räume der Face- & Nail-Bar und des Hair-Studios. Für uns ist Familie Waldners Genießerhotel ohne Frage eine der besten Wellness-Oasen Südtirols.

Im La Maiena Meran Resort begeistert uns...

Mit perfektem Timing hat sich Familie Waldner zum 60-Jahr-Jubiläum ihres Genießerhotels eine umfassende Neugestaltung in verschiedensten Bereichen gegönnt. Das Ergebnis ist einfach WOW und setzt nicht nur in der Wellness neue Akzente.



...die tolle Küche

Das La Maiena Meran Resort ist wahrlich ein Genießerhotel. Das beginnt schon beim Frühstück, das keinen Wunsch offen lässt. Warum die abendlichen Gourmetmenüs keine Sterne und Hauben haben, liegt vermutlich daran, dass sie die Tester noch nicht entdeckt haben. Wir vergeben jedenfalls ein extra Herzchen, auch für die Cocktails und Weine.

...das superlässige Design

Die beiden Gastgeber Evelyn Eschgfäller und Mathias Waldner haben das Haus nicht nur in vielen Bereichen qualitativ auf eine neue Ebene gestellt. Mit unglaublichem Feingefühl für Interieur und Farbgebung haben sie die gesamte Optik verändert. Mit Hinguckern wohin man schaut. Von der lebenden Wand beim neuen Entrée bis zur ebenfalls neuen Hotelbar mit Weinschrank und Degustations-Table. Für uns ein »place to be« in Südtirol.



www.mrmrsporter.com

Hier geht's zum lesenswerten Beitrag über das La Maiena Meran Resort.

Beim WALD- BAUERN- BUB

Immer am letzten Sonntag vor Heiligabend wird mit der Christtagsfreudewanderung die Literatur in der Waldheimat lebendig. So wie einst der kleine Peter Rosegger folgen die Menschen mit der Fackel in der Hand dem Weg von seinem Geburtshaus am Alpl bis hinunter ins Tal. Ein besonderes Erlebnis in der Adventszeit mit besinnlichen Momenten inmitten friedvoller Landschaft.

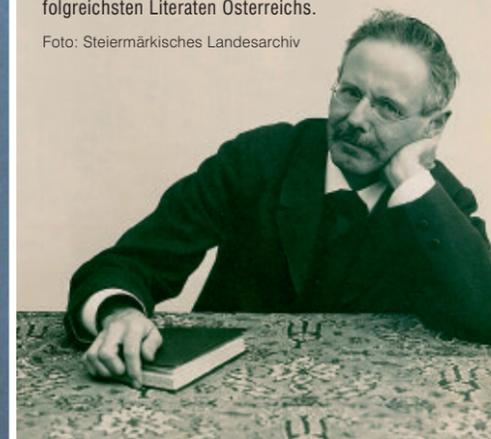
Foto: Josef Polansky

Wo Worte den Schritten folgen und die Natur sowohl Augen als auch Gaumen Freude bereitet. Genussvoll unterwegs in der Waldheimat des berühmten Schriftstellers Peter Rosegger.

Text: Anita Arneitz

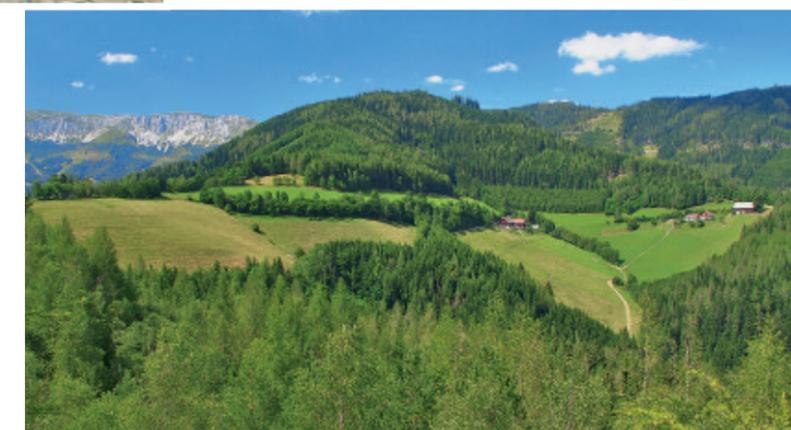
Der Steirer Peter Rosegger war gleich zweimal für den Literaturnobelpreis nominiert und gehört damit zu den erfolgreichsten Literaten Österreichs.

Foto: Steiermärkisches Landesarchiv



Landschaftsbilder wie ein Kunstwerk: Die Erzählungen aus seiner Heimat machten Peter Rosegger berühmt – und noch heute wirkt die Idylle auf die Menschen. Beim Wandern, Mountainbiken oder bei kulturellen Streifzügen braucht es nicht lange, um zu verstehen warum der Literat die Region so liebte. Die Natur schenkt dem Herzen Ruhe und dem Geist durchaus Weite.

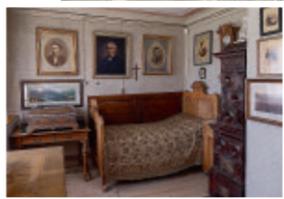
Foto: Herbert Podbressnik



Tannenwälder, Täler und hoch gelegene Wiesenflächen. Schon als Waldbauernbub liebte der große österreichische Literat Peter Rosegger seine Heimat in den Fischbacher Alpen. »Kein Mensch auf Erden hat mir so viel Freude gemacht, als die Natur mit ihren Farben, Klängen, Düften, mit ihrem Frieden und ihren Stimmungen«, schrieb er. Aufgewachsen in bescheidenen Verhältnissen auf einem Bergbauernhof, zog er als Erster von sieben Kindern aus, um eine Schneiderlehre zu machen. Das eröffnete ihm eine neue Welt. Er reiste. Er begann zu schreiben. Und er hatte Erfolg. Ab 1877 waren seine Werke im gesamten Sprachraum und darüber hinaus bekannt. 55 Romane, Erzähl- und Gedichtbände veröffentlichte er. Zudem gab er eine Monatszeitschrift heraus. Zweimal war er für den Nobelpreis nominiert – weil in seinen Texten weit mehr steckt als Heimatgefühl und Jugenderinnerungen. Er war ein Poet. Ein Chronist. Ein kritischer Geist. Ein Beschützer der Natur und Förderer der Bildung. Ein Wanderer auf der Suche nach Ruhe. Sein Geburtshaus und seine Waldschule sind heute Museen, verbunden durch herrliche Wanderwege. Die Christtagsfreudewanderung im Winter ist ein Highlight für Einheimische und Gäste.

Poesie zum Essen

Mitten in der Waldheimat aufgewachsen und damit von klein auf vertraut mit der literarischen Geschichte ist Slow-Food-Koch Andreas Krainer vom gleichnamigen Genießertel-Restaurant in Langenwang. Während Rosegger seine



Über Stock und Stein durch den Wald hinauf nach Alpl: Von der Waldschule aus können Wanderer auf den Pfaden von Peter Rosegger wandeln und zu seinem Geburtshaus, dem Kluppeneggerhof, auf 1.150 Meter Höhe gehen. Beide Häuser werden als Museum geführt und erzählen über die damalige Zeit, in der Rosegger noch Waldbauernbub war. Aber auch sein Landhaus und das Museum in Krieglach sind einen Besuch wert und laden zu einer Zeitreise ein. Denn in seinen späteren Jahren kehrte er immer wieder nach Krieglach zurück. Somit lässt sich bei einem Ausflug zu seinen Lebensorten gleich Bewegung und Natur mit Geschichte und Kultur verbinden.

Fotos: R. Schöttl, Harry Schiffer, Jakob Hiller, UMJN, Lackner

Inspirationen aus der Natur per Hand zu Papier brachte, bringt sie Krainer per Hand auf den Teller. »Wir sind hier tief regional verwurzelt, und ich versuche Produkte aus dem Wald ins Menü einzubauen.« Wild, Schwammerln und Preiselbeeren von der Alm sind Eckpfeiler der kulinarischen Tradition. Auch Rosegger hat einiges über Kulinarik geschrieben. Typisch für die Gegend ist das fast vergessene Grubenkraut. In einer bis zu vier Meter tiefen Grube wurden früher die Krautköpfe mit einer speziellen Technik fermentiert. Jetzt wird es wieder nach alter Überlieferung hergestellt und serviert.

Heimatliebe aus dem Kochtopf

»Der natürliche Mensch wird mit künstlicher Nahrung nicht zufriedenstellen zu sein.« Das Zitat Roseggers steht bei Krainer auf der Speisekarte. »Rosegger hat das geschrieben, als die ersten Konserven auf dem Markt kamen. Da hat er schon gesehen, dass diese Entwicklung eigentlich keine gute Idee ist.« Hingegen hätte die Küchenlinie vom 4-Hauben-Koch mit Konzentration auf regionale Frische dem Literaten gut gefallen. Schließlich unterstützt das die kleinstrukturierte Landwirtschaft in der Region. Und die süßen Spagatkrapfen hätten dem Waldbauernbub sicher genauso geschmeckt. Wer zwischen den kulinarischen Entdeckungen einen kleinen Verdauungsspaziergang machen möchte, wandert direkt vom 4-Sterne-Hotel aus hinauf zur Burgruine Hohenwang. Diese gehört zu den bedeutendsten mittelalterlichen Wehrbauten der Hochsteiermark und ist ein aussichtsreiches Ausflugsziel für die ganze Familie. Beim Wandern, im Museum oder bei einem guten Essen, was zählt, ist die gemeinsame Zeit – oder in Roseggers Worten: »Dem Mitmenschen Freude zu machen, ist doch das Beste, was man auf der Welt tun kann.«

Fotos: Krainer (1), Michael Königshofer (1)

WOHNEN:

Genießerhotel Krainer (Bild rechts), www.hotel-krainer.com

ZEITREISE:

Peter-Rosegger-Geburtshaus am Alpl / Waldschule, Alpl
Rosegger Landhaus & Rosegger-Museum, Krieglach

LITERATUR-TIPPS:

Peter Rosegger (kleine Auswahl):

»Als ich die Christtagsfreude holen ging«
»Als ich noch der Waldbauernbub war«
»Waldheimat«

Gerald Schöpfer: »Peter Rosegger. Sein Leben in Wort und Bild«, Vitalis Verlag.



Fotos: TVB Pillerseeal / Ringler (1), Klubarbeit (1)



Magie am Pillersee

Filmreifer Winzerzauber nahe dem **Genießer-Boutique-hotel Unterlechner** (siehe S. 116): Das flackernde Licht von Fackeln, Kerzen und Feuerschalen prägt die Atmosphäre dieses Christkindldorfes am See mit seinen liebevoll dekorierten Holzhütten. Kunsthandwerker zeigen ihr Können, der Klang von Weisenbläsern liegt in der Luft und Geschichtenerzähler ziehen nicht nur Kinder in ihren Bann. Termine: 30. 11. sowie 1., 7. und 8. 12. 2024. www.kitzbueheler-alpen.com



Foto: Johannes Kernmayer

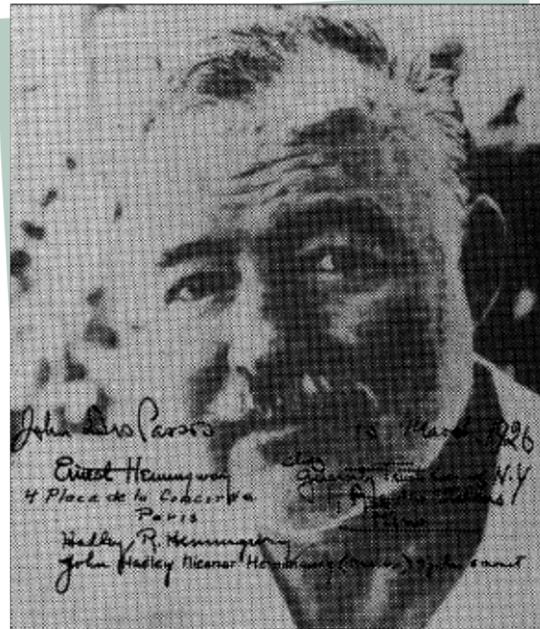
EINFACH ZAUBERHAFT

Sie lieben die romantische Vorweihnachtszeit mit ihren stimmungsvollen Adventmärkten? Dann sind diese beiden (noch) Geheimtipps in Tirol und Niederösterreich genau richtig.

Wachau mal anders

Es gibt tausend gute Gründe, die Kultur- und Weinregion zu besuchen. Nicht zuletzt, weil dort im **Genießerhotel Landhaus Bacher** (siehe S.90) mit Thomas Dorfer auch einer der allerbesten Köche des Landes groß aufkocht. Kaum bekannt ist aber (noch), wie märchenhaft sich die historischen Orte, Burgen und Klöster im November und Dezember präsentieren. Erste Veranstaltungen bereits ab Mitte November (im Bild Adventmarkt vor Schloss Dürnstein). www.donau.com

Ernest Hemingway war zwei Winter hintereinander im Montafon. Etwa gemeinsam mit Schriftstellerfreund John Dos Passos, wie dieser besondere Gästebucheintrag im Hotel Taube dokumentiert.



Fotos (2): Archiv Montafon Tourismus GmbH, Schruns

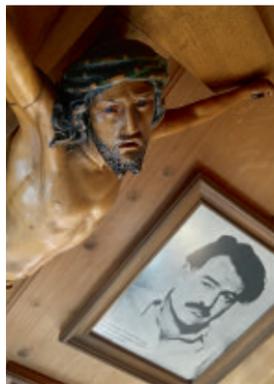
KIRSCHgeist & PokerRUNDEN

Vor 100 Jahren war der US-amerikanische Schriftsteller Ernest Hemingway im Montafon und zechte auch im Gasthaus Löwen – seither hat das Tal seinen Platz in der Weltliteratur. *Text: Gerald Fitz*

In der »Hemingway-Ecke« blickt der Dichter von vier Fotos noch heute in die holzvertäfelte Stube des Gasthauses Löwen. Darüber hängen schiefe Gamsgeweihe, daneben ein Kreuzifix. Ernest Hemingways Spuren sind auch 100 Jahre nach seinem Aufenthalt im Montafon noch zu finden, hier im Löwen in Tschagguns, aber auch in Schruns, in Gaschurn und oben in der Silvretta. Die meisten Spuren aber findet man in Hemingways Werk: in den Kurzgeschichten »Ein Gebirgsidyll«, »Schnee auf dem Kilimandscharo« und in dem Erinnerungsbuch »Paris. Ein Fest fürs Leben«. Der Nobelpreisträger hat dem Tal in Vorarlberg nicht weniger als einen Platz in der Weltliteratur verschafft.

Am 20. Dezember 1924 kam er mit dem Zug in Schruns an, gemeinsam mit seiner Frau Hadley und ihrem gerade mal einem Jahr alten Sohn »Bumby«. Sie wohnten im Hotel Taube und blieben den ganzen Winter. Im Montafon gab es damals noch nicht viel, keine Bergbahnen, keine Skipisten, keine Hochalpenstraße zur Silvretta und auch keinen Stausee. Dafür aber einige Wirtshäuser, die Taube, das Gasthaus zum Kreuz, das Rössle, die alle in Hemingways Texten vorkommen. Schließlich war er dort regelmäßiger Gast und im Tal schnell bekannt als der »schwarze, kirschrinkende Christus« – seine Haut war sonnenverbrannt und er trug einen langen, dunklen Bart.

Der (spätere) Literatur-Nobelpreisträger liebte den Gasthof Löwen mit seinen herzhaft-regionalen Gerichten, wobei ein Kirschgeist nie fehlen durfte.



Fotos (3): Petr Blaha

Gruppenbild mit Dame (v.l.): Fräulein Basler vom Hotel Taube, Ernest Hemingway, John Dos Passos und Gerald Murphey im Schnee.



Ein Kirschschnaps auf Hemingway

Das Gasthaus Löwen ist eines der ältesten im Tal. Das Traditionshaus steht seit über 500 Jahren unter der Kirche, die Tschagguns überragt. Die Ecke in der Stube erinnert an den einstigen Gast. Gelegentlich wird auch noch »Wildbret mit Kastaniensauce« oder »Hasenpfeffer mit kräftiger Rotweinsauce« serviert, Gerichte, die Hemingway erwähnt, mit »wunderbarem Kirsch, der im Tal hergestellt wurde«. Heute gehört das Gasthaus Löwen zum Montafoner Hof, den Getrud und Stefan Tschohl seit 1987 führen. »Bei uns schlagen immer wieder welche auf, die sich für Hemingway interessieren«, erzählt Getrud Tschohl. Dann serviere sie Zwiebelrostbraten mit Sardellen, Kapern und Speck, noch so ein Hemingway-Gericht. Und danach fahren sie mit ihnen ins Gauertal, wo Hemingway zum Jagen war. Die Einheimischen, die vor 100 Jahren dort lebten, hatte er ins Herz geschlossen. »Die Bauern am Ende des oberen Tals waren ganz anders als die des unteren und mittleren Tals«, schrieb er, »und die aus dem Gauertal waren so freundlich, wie jene feindselig waren.«



Foto: Montafoner Hof

Zum Berghaus ins Gauertal

Die Fahrt ins Gauertal übernimmt meist Getruds Mann Stefan, eine, man muss es so sagen, hemingwayhafte Erscheinung: dunkle Haare, grauer Bart, schelmische Augen, fester Händedruck. Es wundert zumindest nicht, dass er vor ein paar Jahren in einer Hemingway-Verfilmung einen »Begleitjäger von Hemingway« gespielt hat, wie er erzählt, als wir hinauf zu einem der »Berghäuser« fahren, die im Familienbesitz sind und vermietet werden: »Manuaf«, eine hübsche Hütte im Gauertal. Die alte Jägerbekleidung habe er noch in der Garderobe gehabt, erzählt er oben angekommen und schenkt erst mal ein Glas Rotwein ein. »Jaja, der Hemingway«, sagt er, macht den Ofen an, und durch die großen Fenster sieht man in die einsame Bergwelt dieses stillen Seitentals. Man kann sich hier oben gut vorstellen, wie Hemingway das Gauertal damals gesehen hat. Erst recht, wenn Stefan Tschohl die Geschichten erzählt, die im Tal seit Jahrzehnten kursieren. Wie der Schriftsteller im Löwen gepokert hat. Wie er Bier und Kirschgeist gesoffen hat. Und wie er die junge Bedienung verführt hat. »Vielleicht gibt's im Ort ja immer noch Hemingway-Nachkömmlinge.« Wirklich? »Ach. Wer weiß.« Sagt er – und schenkt nach.



Foto: Berghäuser, Tschohl

Wildromantische Lage: Das Berghaus Manuaf im Gauertal.

WOHNEN:

Genießerhotel Montafoner Hof, www.montafonerhof.com
Gasthaus Löwen, www.loewen-tschagguns.at

ZEITREISE: Ernest-Hemingway-Ausstellung:
Tourismusinformation Gaschurn, Dorfstr. 2

LITERATUR-TIPPS:

Ernest Hemingway: »Paris – Ein Fest fürs Leben« (1964). Lebenserinnerungen mit einem Schruns-Kapitel. »Schnee auf dem Kilimandscharo«, abgedruckt in »6 Stories«. »Ein Gebirgsidyll« (das in Galtür spielt) findet sich in »Die Stories«.

Günther J. Wolf: »Paradies ohne Wiederkehr. Hemingway im Montafon«, Bludenz, Montafon Tourismus 2000.

DIE NEUE LIGA DER HOTELBARS

Geschüttelt ODER GERÜHRT

Die Weinkarten der Genießerhotels sind hedonistische Lektüre im Buchformat. Doch längst bietet man auch beim »Absacker« eine Auswahl von Rang. Das beste Cocktail-Rezept der Hotelbars lautet dabei: Weltläufigkeit trifft Lokalkolorit.

Text: Roland Graf



Keine Kompromisse in der »Novum«-Bar des Damüser Hotels Alpenstern: Signature-Cocktails wie »The Unknown« sind bereits optisch ein Genuss.

Foto: Goldenfox

Als Peter Bischof, seine Schwester Corina und deren Mann Maximilian Steinfeld vor vier Jahren den »Alpenstern« in Oberdamüls umgestalteten (siehe S. 142), beließ man es nicht nur bei der Hardware. Zum Fokus auf Weinraritäten und Jahrgangstiefe (Steinfelds Steckenpferd) und einer neuen Profiküche nach Bischofs Wunsch, gesellte sich mit der »Novum« eine der besten Bars des Alpenraums. So formulierte es das deutschsprachige Fachmagazin »Mixology«. Das Zitat, das einem Ritterschlag gleichkam, lautete: »Man muss weit fahren, um diese geballte Leidenschaft für Drinks erneut zu finden – samt einem Angebot, das tief ins »Golden-Cocktail-Age« führt«.

Letzteres ist eine besondere Leidenschaft des Tüftlers am Shaker, der Oliver Polster heißt und nach Jahren in Lermoos, Großarl und Seefeld weiter in den Bergen mixt. »Sazerac«, »Mary Pickford« oder einen »Sidecar« findet man hier wie selbstverständlich auf der Karte, doch selbst bei den leichten Optionen überrascht »Olli« Polster gerne – etwa mit dem südfranzösischen »Mauresque«. Doch ehe sich der beliebte, ursprünglich aus Ostdeutschland stammende Barchef an den Shaker begibt, widmet er sich leidenschaftlich dem »prepping« seiner Drinks.

Elaborierte Flüssig-Kreationen

Die Küche des »Alpenstern« steht abseits des »Fine Dining« auch für den 36-jährigen Verfügung. Nicht um zu kochen freilich – was Polster privat leidenschaftlich gerne tut –, sondern um die Zutaten für seine ausgefeilten Kreationen vorzubereiten. »Ghost of Mary« nennt sich einer dieser Cocktails, der von einem »krossen Schweinebauch mit Kimchi« (!) inspiriert wurde. Nur, dass dessen flüssige Version über dem Großen Walsertal nach Islay-Whisky, Tomaten, Liebstöckel und Sojasauce schmeckt. »In Summe sind es 15 Zutaten«, erwähnt der Barchef, während er nebenan seine »Clarified Piña Colada« erklärt.

Dieser glasklare Drink, der mit der cremig-süßen Variante nur den Grundgeschmack gemein hat, stellt einen mit Eiweiß und Zitrus säure geklärten »Milk Punch« dar. Mit diesem Verfahren erzielt man in den angesagtesten Großstadt-Bars ein seidiges Mundgefühl. Auch in Damüls staunen die Gäste über die wunderbar leichte



Man muss weit fahren, um diese geballte Leidenschaft für Drinks erneut zu finden – samt einem Angebot, das tief ins »Golden-Cocktail-Age« führt.

DAS INTERNATIONALE
FACHMAGAZIN
MIXOLOGY ÜBER DIE BAR
IM ALPENSTERN.

Die Seele des mixologischen Wunderlands hoch über dem Großen Walsertal heißt Oliver Polster. »Novum«-Novizen erklärt »Olli« geduldig die Ideen und Zutaten hinter seinen Drink-Kreationen. Die Kenner überrascht er mit einer eigenen Rubrik mit Chartreuse-basierten Cocktails.



Foto: Studio Durst

Foto: ART



Fotos (2): Joerg Lehmann

Purist vom Pillersee: Wer einen Obstsalat im Cocktailglas will, ist bei Christian Unterlechner falsch. An der Hotelbar gibt es bei ihm nicht nur bei der Kollektion an Rochelt-Destillaten die Qual der Wahl. Kreative Inspiration erwartet Gäste u.a. bei seinem »Cosmopolitan-Alpin«.



Fotos (2): Lorenz Messner

Moderne Alchemie im Alpbachtal: Im Böglerhof bringt Barchef Nikki Meyers lokale Kräuter und Früchte mit Spirituosen zusammen. Nicht nur im hauseigenen Gin »Die Böglerin«, sondern auch in seinen Cocktails, die sogar heimischen Speck als Aromageber nutzen.



Colada. Aber diese Textur...! Das ansonsten für Fine-Dining-Gerichte verwendete Wort zeigt auch das Selbstverständnis der gehobenen Barkultur. Cocktails sollen ein Erlebnis sein, für das man den »Alpenstern« aufsucht wie für ein »Signature Dish« im Restaurant »Löffelspitze«.

Die Leidenschaft, auf 1.580 Metern das Besondere zu bieten, setzt sich bei den reinen Spirituosen nahtlos fort. Rare Abfüllungen der »dark spirits« Rum und Whisky – etwa vom unabhängigen Abfüller Samaroli – signalisieren Kennern, dass hier noch mehr Schätze zu finden sind. Und von und mit ihnen sollte man einen heben!

Tiroler Tradition, frisch gemixt

Nostalgisch wird es, wenn Christian Unterlechner von den Anfängen seines Faibles für die Barkultur erzählt. Dann fällt im Pillersee-Tal schnell der Name der »Diana Bar« in Hall – 6.000 Spirituosen machten Franz Steinmayrs Lokal zur Legende. Den endgültigen Anstoß zu eigenen »Signature Drinks« im **Boutique-Hotel Unterlechner** (siehe S. 116) gab dann ein Vortrag von Bar-Consultant Reinhard Pohorec. Das Ergebnis übersetzte etwa die »Piña Colada« in eine österreichische Form, die Rum und Kokos mit Wachauer Marillensaft kombiniert, naheliegender Name: »Mariandl Colada«.

Dieser Bestseller an der Bar weist wie alle Drinks nur dezente Deko auf. Auch hier hält Unterlechner es mit dem »Herrn Franz« aus Hall: »Für einen Obstsalat soll man ins Restaurant gehen«, pflegte der zu sagen. So kommt auch der »Cosmopolitan Alpin« schmucklos, aber regional interpretiert, zum Gast: Der hauseigene Obstbrand (»Herzblut Trepfei«) ersetzt den Wodka und wird mit Preiselbeersaft vom Südtiroler Hersteller Kohl sowie dem »Granta«-Preiselbeerlikör von Christoph Kössler aus Stanz zur Tiroler Variante vermixt.

Apropos Tirol: Unübersehbar ist auch die Kollektion der ikonischen grünen Zangenflaschen. »Rochelt darf in einer besonderen Bar nicht fehlen«, erachtet Unterlechner die lang reifenden Fruchtdestillate als »Krönung aller Spirituosen«. Weshalb sich der Drink-Spezialist bislang auch eines nicht getraut hat: mit den Edelbränden aus Wattens einen Cocktail zu mixen.



Foto: Der Bär

Shaken mit Genussgarantie: Tobias Würflingsdobler in seinem Element.

Aromen-Kracher am Wilden Kaiser: Internationale Techniken sorgen im Hotel Der Bär für Absacker mit Tiefgang, die im behaglichen Ambiente mit Panorama genossen werden.

Foto: Günter Standl

Alpbacher Aromen einfangen

Nichts gegen die bundesweiten Hits der »Blauen Stunde« wie »Aperol Spritz« und »Hugo«, doch bei einem Urlaub im Alpbachtal darf es dann schon alpiner werden. Das ist die Überzeugung vom **Böglerhof**-Barchef Nikki Meyers (siehe S. 122). »Ich bemühe mich, regionale Produkte harmonisch mit nationalen und internationalen Spirituosen zu kombinieren.« Bestes Beispiel dafür ist »Die Böglerin«, wie sich der hauseigene Gin nennt. Diese Kreation entstand passenderweise nach einer E-Bike-Tour im Spätherbst, als die Wälder nach »Botanicals«, den natürlichen Aromagebern jedes Gins, dufteten. 21 davon – allen voran der Wacholder – geben dem bernsteinfarbenen Gin seinen würzigen Geschmack.

Meyers, der bereits seit 12 Jahren im »pure nature resort« der Familie Duftner tätig ist, gibt aber auch sonst gerne den Alchimisten. »Ich verarbeite z. B. heimischen Speck vom Bauern genauso wie Honig vom regionalen Imker oder Milch, Käse und Obst.« Der global angesagte Ehrenkodex der Bartender, möglichst viel selbst zu erzeugen und saisonale Genüsse haltbar zu machen, regiert auch in Alpbach. So gibt es neben den Sirupen auch die alte Technik des »Shrubs« (bei der Früchte mit Essig haltbar gemacht werden) an der Böglerhof-Bar zu verkosten. Damit der Absacker auch alpinen Geschmack zeigt!

Infusionen und Fett-Wäschen

Woher Ellmau seinen Namen hat, kann man nachschlagen. Oder an der Bar lernen. Denn der »Spirits of Ellmau Gin«, den Tobias Würflingsdobler einschenkt, verwendet die Ulme als Aromageber. Die Hommage an den einst »Ulmenau« genannten Skiort ist typisch für die Philosophie des Chef de Bar im **Genießerhotel Der Bär** (siehe S. 118): Spezielle Spirits, gepaart mit regionalen Produkten.

Dabei kommen oft modernste Bartechneiken zum Einsatz. Etwa der »Fat Wash«, bei dem Öle und Fette für ungewöhnlichen Geschmack und Geschmeidigkeit sorgen. So gewinnt der gute, alte »Whiskey Sour« mit Räucher-speck eine neue Note. Meisterlich wird an der Bar auch infundiert. Was nach medizinischer Notversorgung klingt, stellt vielmehr die Potenzierung des Genusses dar: Aromageber werden in Spirituosen gelöst und geben ihnen ein neues Gepräge. Bestes Beispiel ist der »Chili-Chocolate-Daiquiri«, bei dem der Rum zuerst mit den scharfen Schoten präpariert wird. Beherrscht man dieses Spiel wie Würflingsdobler, sind der Kreativität wenig Grenzen gesetzt. Mit Tee wird dann etwa der Gin für den »Earl Grey Sour« infundiert.

Barprofis nennen solche Erweiterungen klassischer Rezepte »Twist« und die erlebt man am Wilden Kaiser häufig. Nicht wenige Gäste würden z. B. ihren »Clover Club« immer in der Variante »by Tobias« trinken. Leichter und süffiger als das Original ist dieser Drink mit Himbeeren – und passt somit perfekt zur Urlaubsstimmung in Ellmau.



Gäste im Parkhotel Tristachersee schätzen die heimelig-rustikale Bar als beliebten Treff für den stilvollen Absacker nach einem gelungenen Urlaubstag. Hier ist Wayne Masseck ganz in seinem Element: Es wird getüftelt, gemixt, »geschakt« bis – vielfach mit Topprodukten der Region – raffinierte Cocktails, wie im Bild Espresso-Martini mit Parmesan, entstehen.



Fotos: Monika Reiter

»Se(e)nsationen« im Shaker

Als einziges Gebäude am Tristachersee ist das gleichnamige Parkhotel auch bei den Mix-Getränken vom Gewässer oberhalb von Lienz beeinflusst (siehe S. 112). »Se(e)nsationen« nennt man hier die Signature-Cocktails – und die sind Chefsache. Wayne Masseck, Lebensgefährte von Juniorchefin Marie Theres Kreuzer, steht selbst am Tresen, um die Gäste mit seinen Kreationen zu begeistern. »Ich lese mich gerne ein und passe dann Klassiker aus der Literatur an«, so der gebürtige Franke. Die Basis zu seinen Re-Mixen steht unübersehbar hinter ihm. Die meisten Flaschen davon haben nur kurze Wege: Rudi Schwarzers Destillate aus Lienz etwa sowie der »Roter Turm«-Gin der Kuenz-Brüder aus Dölsach. Mit der endlich als Osttiroler Produkt geschützten Obstbrand-Cuvée »Pregler« hantiert Wayne genauso gerne, wie er den »Lake House Punch« mixt.

Hier ist es Pfirsichlikör von Alois Gölles, der den »Fish House Punch«, ein altes Rezept aus Philadelphia, zur »Se(e)nsation« macht. Für kleine Genießer bereitet man auch Kinder-Cocktails zu, oft mit eigens eingekochten Sirupen, u. a. aus Früchten, die rund um das Genießer-Parkhotel Tristachersee wachsen.

Eine zugekaufte »Süßquelle« darf allerdings nie fehlen – der Kaffeelikör »Mr. Black« ist unverzichtbar für den »Espresso Martini«, ein Lieblingsdrink nicht nur des Bartenders. Denn mit dem beliebten Neo-Klassiker von Dick Bradsell († 2016) erlebt man auch die Schönheit des Osttiroler Waldsees noch wacher.



100 FALSTAFF-PUNKTE FÜR SATTLERHOF

Die seit mehr als 200 Jahren so genannte Ried Trinkaus liegt nicht nur unglaublich schön, sondern birgt auch bestes Potenzial für einen absoluten Spitzen-Sauvignon-Blanc. Der Jahrgang 2021 wurde nun von den Falstaff-Testern mit dem Punktemaximum ausgezeichnet.

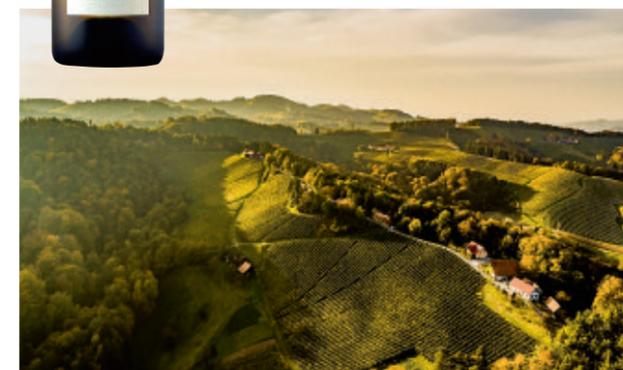
In den 1980ern selektionierte Wilhelm Sattler sen. aus einem alten steirischen Weinberg das Sauvignon Rebmaterial, um die Riede nach seinen Qualitätsansprüchen neu zu bepflanzen. Auf 500 m Seehöhe treffen Kalk und Kiesel aufeinander und bilden mineralstoffreiches Konglomerat-Gestein. Die südliche, hohe Exponiertheit der Riede führt zu intensiver Sonneneinstrahlung, die alten Rebstöcke bilden die Basis für texturreiche, tiefwürzige Weine. Starke nächtliche Abkühlung aufgrund der Seehöhe prägt darüber hinaus die Struktur durch Finesse und Leichtigkeit. Die Lese erfolgt per Hand, nach Spontangärung reift der Wein für drei Winter im Edelstahl.

Ein großartiger Wein, einfach so zum Genießen oder als perfekter Partner zu Fisch, Krustentieren, Spargel sowie asiatischen Gerichten. www.sattlerhof.at



Ein Sauvignon-Blanc-Monument, steht am Anfang einer blendenden Karriere.

FALSTAFF WEINGUIDE ÖSTERREICH 2024/25



Südsteirische Weinlandschaft von ihrer schönsten Seite: die Ried Trinkaus. Foto: Robert Herbst

GENUSSPARTNER



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

JOHANNS. LIVING – STEIERMARK

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

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

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

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

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



Gastgeber Michael Obwexer ist leidenschaftlicher Weinkenner, wie auch Top-Bewertungen in diversen Guides verdeutlichen.

Maximum für MAX

Im Fischrevier an der Isel achtet Michael Obwexer darauf, dass Gäste keine zu kleinen Forellen oder Äschen entnehmen. Kein Wunder, dass der Hotelier auch zur fulminanten Küche der »Rauter-Stube« nach Reiferem angelt.

Text: Roland Graf; Fotos: Monika Reiter

An Jean-Baptiste Broussier erinnert wenig in Österreich. Der »Franzosen-Keller« allerdings, den man 1809 für den napoleonischen General unter dem Hotel Rauter anlegte, gilt aber bis heute als Beginn der vinophilen Ader in Matrei. In weniger weit zurückliegenden Jahren war es dann Hotelier Hermann Obwexer, der für die Bevorratung – nicht nur mit französischen Edelflaschen – sorgte. Im Kreise des legendären »Ersten Österreichischen Sommelier Clubs« um Arlberg-Hotelier Adi Werner besuchte man allerdings auch so manches Château, wie sich Sohn Michael Obwexer erinnert. Die Weinliebe hat er so geerbt, doch auch im Hotel Rauter (siehe S. 114) hat sich der Geschmack über die Jahre geändert: »Heute trinken die Leute bei uns viele Friulaner Weine, aber vor allem Österreicher«, analysiert der Herr über gut 400 Etiketten.

Genuss, der Geduld braucht

Vieles davon befindet sich allerdings »in Reifung« und steht noch nicht in der Weinkarte des Genießerhotels, dessen Kern über 400 Jahre alt ist. Obwexer »durfte« das Warten auf die perfekte Genussreife schon als Kind erlernen – von seinem Taufpaten, dem Lienzer Weinhändler André Vergeiner. Von ihm gab es zu Geburtstagen statt Spielzeug stets feine Weine. »Die dann aber sofort im Keller verschwanden«, wie sich der Hotelier lachend erinnert. Denn geschadet hat die Einübung in Geduld offenbar nicht. Obwexer ist schließlich auch begeisterter Fliegenfischer. Schon an der Rezeption begegnen einem die vielen kunstvoll gebundenen Köder, mit denen es an die Isel und den Tauernbach geht, »dem letzten unverbauten Gletscherfluss«. Vom Anfänger bis zum Angelprofi schätzt man diese Spezialdisziplin des Hotels. Viele Gäste kommen der 40 Kilometer langen Reviere wegen zum »Rauter«. Der Tagesfang, im Falle gewaltigen »Petri Heils« eine rare Wildfang-Äsche, wird dann am Abend für die Gäste serviert.

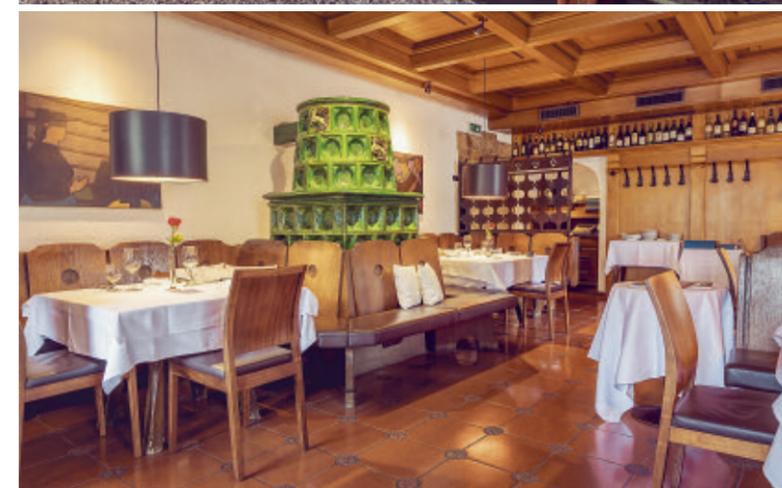
Kosmopolitische Alpen-Küche

Die feine Abstimmung von Weinen zur hauseigenen Isel-Forelle (die gebeizt mit Gurke und Buttermilch einen Frischekick auf den Teller bringt) ist daher auch so was wie Ehrensache. Max van Triel, der vor vier Jahren nach Matrei heimgekehrte Spitzenkoch, hat solche neo-klassischen Gerichte perfektioniert. An der Seite von Deutschlands bestem Koch Harald Wohlfahrt (»Schwarzwaldstube«, Baiersbrunn) geschult, wollte er immer zurück nach Osttirol, »wo ich alle meine Ferien verbracht habe«. Der »Tate«, wie van Triel seinen Vater ganz tirolerisch nennt, wohnt gleich nebenan. Spaziergänge mit seinem Hund im Schatten von Muntanitz, Großvenediger und anderen Dreitausendern schätzt er als Ausgleich vom Küchenalltag.

In seinem Koch-Reich setzt van Triel bewusst nicht nur die regionalen Genüsse in Szene. Taube aus dem Elsass begegnet einem am Menü genauso wie Kaisergranat und die Gänseleber in zwei Versionen – ein Signature Dish des 34-Jährigen. »Unsere Küchenheimat ist Europa«, nennt man das bei den Obwexers. Diese Offenheit lebt man vor allem auch mit dem Wissen, »dass bis zur Errichtung der Felbertauernstraße 1967 hier Endstation war«.

Eigenimporte und Welt-Liga

Umso lieber zeigt man die Weltverbundenheit in Küche und Keller. Zum Bergglamm-Rücken empfiehlt Obwexer »La Grola« aus dem Valpolicella. Die Kräuterwürze der Corvina, autochthone Traube der nahen italienischen Region, passt perfekt zu den Aromaten, die van Triel gewählt hat. Neben den Nachbarn aus Italien, zu denen auch Lugana-Eigenimporte vom Gardasee zählen, stehen auch unzählige Austro-Cuvées der Oberliga bereit. Rares wie »DRC La Tâche« lagert in Matrei aber ebenfalls in wenigen, top gereiften Exemplaren. Und nur zu gern »angelt« der Chef der »Rauter Stube« davon etwas für den Gast hervor. Garniert mit einem unanfechtbaren Spruch: »I glaub, der Wein is' a liaba im Glasl als in da Flaschn«.



Beim Gang durchs Genießerhotel sorgt der eindrucksvolle Weinschrank mit seinen Schätzen für genussvolle Vorfreude auf einen hochkarätigen Gourmetabend in der heimeligen »Rauter Stube«. Dafür garantiert nicht zuletzt 3-Hauben-Koch Max van Triel mit kreativ-raffinierten Spezialitäten, wie etwa Hirschkalbsrücken rosa gebraten, Keule geschmort, Mangold, Liebstöckel und Johannisbeere.

Das Ein mal Eins DER SCHAUMWEINE

Bubbles sind angesagt. Aber nicht alles, was blubbert, ist auch ein Schaumwein, und bei der Verwendung von Begriffen wie Champagner-Methode werden die Franzosen sehr sensibel.

Master Sommelier ALEX KOBLINGER erklärt die feinen Unterschiede zwischen prickelnd und prickelnd.



Foto: Selma Flasch Photography

MASTER SOMMELIER ALEX KOBLINGER,
seit 2016 Chefsommelier im Restaurant Döllner, Golling.

Foto: iStock/umpict

Um es gleich auf den Punkt zu bringen: Unter dem Sammelbegriff Schaumwein fallen alle Weine, die Kohlensäure enthalten und mindestens einen Druck von 3 Bar aufweisen. Das trifft auf die weitbekanntesten Vertreter aus der Champagne ebenso zu, wie auf Cava oder auch Sekt. Alles prickelnde mit weniger Druck fällt unter den Begriff Perlwein.

Schaumwein ist in der Regel ein Qualitätswein, der auf traditionelle Weise hergestellt wird, die auch als Champagnermethode bekannt ist. Der Begriff »Méthode Champenoise« bezieht sich darauf und ist nur für Produkte aus der Champagne-Region Frankreichs erlaubt.

Außerhalb dieses genau festgelegten Gebietes darf er nicht verwendet werden, auch wenn für Qualitätsschaumweine meist ebenfalls die Methode der zweiten Gärung in der Flasche angewendet wird. Sie wird dann als »Méthode Traditionnelle« oder »Traditionelle Flaschengärung« bezeichnet und meint die zweite Gärung in der Flasche, die den Wein mit Kohlendioxid versetzt und Blasen bildet, exakt wie bei der Champagnerherstellung.

»Non-Vintage« = »Multi-Vintage«

Die meisten Champagner, Sekte und Co. werden ohne Jahrgangangabe bzw. »Non-Vintage« abgefüllt. Dieser Begriff ist eigentlich nicht ganz korrekt, denn hier wäre eher die Bezeichnung »Multi-Vintage« richtig. Diese Weine baut man zum Großteil auf einem Jahrgang auf, der mit zwei oder vielen weiteren Jahrgängen geblendet wird. So gewährleistet man ein harmonisches und konstantes geschmackliches Ergebnis. Diese Schaumweine können sowohl aus weißen als

auch aus roten Trauben gekeltert werden, da der Most nicht mit der Schale in Berührung kommt und daher deren Farbe nicht annehmen kann.

Ein »Non-Vintage«-Champagner muss mindestens 15 Monate auf der Hefe liegen. Für Sekt Austria Reserve muss diese Hefelagerung dagegen mindestens 18 Monate betragen.

**Must dry:
Hausgemachte
Pizza Margherita
mit einem
mittelkräftigen
Rosé-Schaumwein.
Lassen Sie sich
überraschen!**

ALEX KOBLINGER,
MASTER SOMMELIER

Vintage

Jahrgangs-Schaumwein, in der Champagne zum Beispiel als Vintage-Champagner tituliert, ist ein Schaumwein, der ausschließlich aus den Trauben eines einzigen Erntejahres hergestellt wird. Diese Schaumweine werden nur in den besten Jahren produziert.

Sie unterscheiden sich in puncto Qualität, Ausdruck und Tiefe von den weit verbreiteten Non-Vintage-Weinen, die aus ver-

schiedenen Jahrgängen assembliert werden können. Bei Non-Vintage-Weinen geht es um den konstanten Geschmack und Ausdruck, während bei Jahrgangsweinen die Charakteristika des jeweiligen Jahrgangs im Mittelpunkt stehen.

Ein Jahrgangs-Champagner muss gesetzlich eine Mindestlagerzeit von drei Jahren auf der Hefe haben, jedoch lassen viele Produzenten ihren Champagner weitaus länger reifen, um komplexere Aromen zu entwickeln. Diese längere Reifung führt zu einem tiefen und vielschichtigen Geschmacksprofil, das intensiver und nuancierter ist, als das von Non-Vintage-Champagnern.

Ein Beispiel für einen Schaumwein, der ähnliche Qualitätsstandards wie Jahrgangs-Champagner erfüllt, ist der Sekt »Österreich Große Reserve«. Dieser muss mindestens 36 Monate auf der Hefe reifen.

Blanc de Blancs

Ein Schaumwein mit der Bezeichnung »Blanc de Blancs« wird nur aus weißen Trauben gekeltert. Der Begriff stammt aus dem Französischen und bedeutet »Weiß aus Weißen«. In der Champagne ist die meistverwendete Rebsorte daher Chardonnay, aber es werden auch Pinot blanc, Arbane und Petit Meslier angebaut. Die letzteren drei gehören zu den klassischen Champagner-Trauben, werden aber nur marginal angebaut.

Diese Weine haben ein helles, frisches und zitrusartiges Profil mit mineralischen Noten, was unter anderem den sehr kalkigen Böden der Champagne geschuldet ist. Die beste Ecke in der Champagne ist hierfür die Côte des Blancs. Diese Schaumweine sind bekannt für ihre Finesse und Eleganz, was sich zum Teil auch im Preis niederschlägt. In Österreich und manchen anderen Ländern sind außerdem Rebsorten wie Grüner Veltliner, Riesling und Co. erlaubt.

Eine sehr seltene Spielart eines Blanc de Blancs ist beispielsweise auch ein Satén aus der Franciacorta (Lombardei). Hier darf Chardonnay mit maximal 50% Pinot blanc kombiniert werden. Das Ergebnis ist ein sehr seidiger und eleganter Schaumwein.

TIPP 1



Foto: Joerg Lehmann

Sonja Rauch, Restaurant Geschwister Rauch & Genießerhotel Villa Rosa
BLANC DE BLANCS, EXTRA BRUT RESERVE
Weingut Bründlmayer, Langenlois/NÖ

Es ist der momentan bei uns am längsten gelagerte Sekt, der auch bei einer Hefelagerzeit von 8,5 (!) Jahren noch ungemein lebendig und mit viel Frische ausgestattet ist. Mit seinem vielschichtigen Bouquet ist er nicht nur als Aperitif zu empfehlen, sondern ebenso als Speisenbegleiter zu Fisch, Garnelen, Capesante oder zum feinen Geflügel.
www.bruendlmayer.at



TIPP 2



Foto: Dominik Doucha

Rainer Müller, Genießerhotel Sonnenhof
BOLLINGER PN AYC 18 BLANC DE NOIR
Champagne Bollinger, Champagne (Fr)

Einer meiner Favoriten, der sich vollmundig mit Druck und dennoch mineralisch präsentiert. Der Grundwein ist Pinot Noir und flaschengereifte Reserveweine. Druckvoll, elegant und macht sowohl als Aperitif wie als Speisenbegleiter Spaß. Erhältlich z.B. bei Kate & Kon.
www.kateandkon.com
www.champagne-bollinger.com

Blanc de Noirs

Blanc de Noirs-Champagner sind eine besondere Variante von Schaumweinen, die ausschließlich aus dunklen Trauben hergestellt werden. Der Begriff »Blanc de Noirs« bedeutet »Weiß aus Schwarzen«. Wein wird dabei nur aus roten Trauben gekeltert, wobei jedoch nur der klare Saft genommen wird, der nicht mit den Schalen nach der Pressung in Berührung kommt. Da sich die Farbpigmente bei fast allen roten Trauben in der Beerenschale befinden, gibt es dadurch auch keine Farbausbeute. Wenige rote Trauben sind Färbertrauben oder Teinturier-Trauben, und wie hier der Name schon verraten könnte, haben diese Trauben ein dunkles Fruchtfleisch und können fast schwarze Weine hervorbringen.

Typischerweise werden für Blanc de Noirs-Champagner rote Trauben wie Pinot Noir oder Pinot Meunier verwendet. Im Vergleich zu Blanc de Blancs haben diese oft ein kräftigeres und körperreicheres Profil mit Noten von roten Früchten, Blumen und Gewürzen. Übrigens sind ungefähr zwei Drittel der Champagne mit roten Trauben bepflanzt, was die Bedeutung von Pinot Noir und Pinot Meunier für die Region unterstreicht.

Rosé

In Europa ist es nur bei Schaumweinen erlaubt, Rot- und Weißweine für einen Roséwein miteinander zu blenden. Ansonsten ist dies streng verboten und darf nur durch Maischekontakt und Farbauslaugung der Schalen geschehen. Es gibt zwei Varianten für die Herstellung von Rosé-Schaumweinen. Eine Methode besteht darin, Rot- und Weißwein miteinander zu vermischen, wobei der Rotweinanteil typischerweise zwischen 5 und 20 % liegt. Diese Methode wird häufig in der Champagne für die Herstellung von Rosé-Champagner verwendet und ermöglicht eine präzise Kontrolle über die Farbe und das Geschmacksprofil des Endprodukts.

Eine seltenere Methode zur Herstellung von Rosé-Schaumwein ist die Saignée-Methode. »Saignée« steht für »bluten« oder »ausbluten« und bezieht sich auf eine kurze Maischestandzeit, bei der der Most seine rosa Farbe von den Schalen der roten Trauben erhält. Diese Methode birgt gewisse Risiken, insbesondere eine erhöhte Oxidationsgefahr, weshalb sie seltener angewandt wird. Vor 20 Jahren war der Output von Rosé-Champagnern noch bei unter 5 %, mittlerweile sind es fast 15 % der gesamten Produktion.

TIPP 3



Foto: Johannes Kermayer

Johannes Ramstöck, Genießerhotel Post Lermoos
ROSÉ DE SAIGNÉE Weingut Chavost, Champagne (Fr)

Mein persönlicher Geheimitipp: Ein reinsortiger Pinot Meunier ohne Schwefel und ohne Zucker. Es ist nicht der klassische Aperitif, sondern eher der Begleiter durch den ganzen Abend. Sehr saftig, dunkel-würzig und vollmundig. Ein perfekter Partner zu deftig Vegetarischem oder dunklem Fleisch. Erhältlich z.B. in Österreich bei Zankl's Weine, Hallein,
www.zankls-weine.com, www.champagne-chavost.com

TIPP 4



Foto: Nicole Seiser

Hermann Krainer, Genießerhotel Krainer
PÉT NAT, FOREVER YOUNG
Weingut Kögl, Ratsch/Weinstraße

Muskateller-Schwerpunkt mit einem kleinen Teil an Welschriesling. Feintrüb durch die Hefe. Intensive Noten nach reifer Zitrone, Grapefruit, Holunderblüte und Minze. Straff und mineralisch. Feine, erfrischende Perlage unterlegt mit kühlen, steinigen Noten, leichte Vanille-Brioche-Aromen. Zugänglich, leicht cremig. Passt hervorragend zu Desserts mit Gebäckem oder Brioche.
www.weingut-koegl.com

Pét Nat

Pét Nat, kurz für Pétillant Naturel, ist eine natürliche Methode zur Herstellung von Schaumwein, die eine Renaissance erlebt hat. Pét Nat ist überhaupt nichts Neues, sondern eigentlich die älteste Methode, um Schaumwein zu erzeugen. Die korrekte oder ursprüngliche Bezeichnung wäre »Méthode Ancestrale«. Diese Methode ist älter als die traditionelle Methode (»Méthode Champenoise«) zur Herstellung von Schaumwein.

Dabei wird Wein abgefüllt, bevor die erste Gärung abgeschlossen ist. Dadurch verbleibt natürlicher Zucker im Wein, der in der Flasche weiter gärt und Kohlensäure produziert. Im Gegensatz zur traditionellen Methode, bei der der Basiswein vollständig durchgegoren ist und dann eine zweite Gärung in der Flasche durch Zugabe von Zucker und Hefe erfolgt, wird bei Pét Nat der Wein ohne Zusatz von Zucker oder Hefe abgefüllt. Diese Weine werden in der Regel ungefiltert und ohne Dosage (Zugabe von Zucker) abgefüllt.

Daher sind sie normalerweise niedriger im Alkoholgehalt und haben ein leichteres Mousseux. Die »Méthode Ancestrale« stammt ursprünglich aus Frankreich, insbesondere aus Regionen wie Rhône oder auch aus dem Languedoc und der Loire.

SCHAUMWEIN ALS PERFEKTER SPEISEBEGLEITER

Was viele nicht wissen: Schaumweine sind im Vergleich zu »normalen« Weinen dank ihrer Perlage ziemlich Alleskönner, was Speisen-Getränke-Kombinationen betrifft.

Einige Gerichte oder Zubereitungsarten stellen geschmacklich große Herausforderungen dar. So »betäuben« beispielsweise Aromen und Schärfe eines Currys die Geschmacksknospen der Zunge. Schaumwein hilft, diese wieder zu öffnen.

Natürlich darf Schaumwein auch zu allen anderen Gerichten gereicht werden. So ergibt die Kombination zwischen Gebäckarten und einem mittelkräftigen, leicht nussigen Schaumwein ein superbes Zusammenspiel.

Denn die mit dem Backen einhergehenden, leicht buttrigen Anklänge werden durch die Kohlensäure des Schaumweines optimal entschärft. Das gleiche Prinzip gilt bei intensiveren cremigen Gerichten, da die Perlage mit der Sämigkeit der Sauce agieren kann.

Wo man bei anderen Weinen schon mit Opulenz und Kraft arbeiten müsste, bringt man mit einem Schaumwein Leichtigkeit und Frische ins Spiel und lässt dadurch das Gericht weniger üppig erscheinen.

Bei Fisch und Muschelgerichten sollte man (wie immer bei Speisen-Getränke-Kombinationen) darauf achten, wie kräftig oder filigran das verwendete Tier ist. Zum gedämpften Forellenfilet macht sich ein leichter und frischer Blanc de Blancs hervorragend, wohingegen zu einem gegrillten Waller im Speckmantel ein kräftiger Rosé-Vertreter optimal ist. Auch zu geschmacksintensiveren und schärferen Küchenstilen, wie asiatisch bzw. thailändisch oder mexikanisch, kann ein fruchtiger Schaumwein serviert werden. Blanc de Noirs harmonisieren hingegen wunderbar zu Gegrilltem, da sie zumeist etwas voller sind.

Mein persönlicher Tipp – Ein hervorragender Speisenbegleiter mit exzellentem Preis-Qualitätsverhältnis:

CRÉMANT DE BOURGOGNE
Agnès Paquet, www.vinpaquet.com

Ein sehr eleganter, weiniger Vertreter, vinifiziert aus hauptsächlich Chardonnay mit Pinot Noir, Aligoté und Gamay, von der »One-woman-Show« aus dem Burgund. Das nächste Naturschnitzel mit Champignonsauce wartet schon! Erhältlich z.B. in Döllersers Weinhaus, Golling, www.doellerer.at.



DIE DEGUSTATIONSBOX FÜR ZUHAUSE

Rebsorten-Schätze der Thermenregion

Was für eine geniale Idee. Unter dem Titel **taste.outside.THE.BOX** stellt Master Sommelier Alexander Koblinger Degustationspakete zu verschiedensten Weinthemen zusammen. Perfekt, um im weinaffinen Freundeskreis zuhause zu verkosten. **THE.BOX Edition #14** ist der Thermenregion in Niederösterreich gewidmet.

»taste outside THE BOX« ist eine Einladung zum Querverkosten, Entdecken, Vergleichen, Spaßhaben und Genießen. Jede Box hat ein neues, verbindendes Thema. Mal sind es Rieslinge des gleichen Jahrganges aus aller Welt oder autochthone Sorten aus der Schweiz, mal Spannendes von der Rhône oder herausragender Schaumwein aus Great Britain.

Eigenständig und charakterstark

Nicht nach Namen, Bewertungen, Trends oder Hypes wählt Alex Koblinger die Weine für seine Boxen aus – entscheidend sind nur Geschmack, Charakter und Qualität auf der Suche nach dem Wow-Erlebnis.

THE.BOX Edition #14 dieser außergewöhnlichen Liebeserklärung an den Wein ist der Thermenregion gewidmet. Sie liegt ziemlich genau am 48. Breitengrad, genauso wie das famose Burgundergebiet Chablis, und birgt einzigartige Rebsorten. Etwa der Rotgipfler, welcher aus einer natürlichen Kreuzung von Traminer und Roter Veltliner entstand, oder der seltene Zierfandler, um nur zwei zu nennen.

Die Edition (je eine Flasche zu 0,75 Liter) ist eine wahre Fundgrube für Weinkenner und beinhaltet zum Preis von € 325,- brutto (inkl. MwSt. und Versand innerhalb der EU):

- Zierfandler – Ried Otzler – 2021 – Lorenz Alphart
- Rotgipfler – Ried Tagelsteiner – 2016 – Schneider
- Rotgipfler – Ried Student – 2020 – Gebeshuber
- Gemischter Satz – 18Ar – 2022 – Antrag & Reiter
- Laurent – Ried Holzspur Reserve – 2020 – Johann Gispereg
- Pinot Noir – Ried Kästenbaum – 2016 – Johanneshof-Reinisch

Alle Verkostvideos zu den einzelnen Weinen sind mittels NFC abrufbar. Dafür einfach den Chip in der Kiste taggen und damit noch schneller und einfacher zum Wein-Wissen gelangen.

Auch abrufbar unter www.alexkoblinger.com/taste-outside-the-box/tempting-thermenregion

Bestellungen: www.alexkoblinger.com, info@alexkoblinger.com



Parmesanflan – das feine Rezept von Julia Kerschbaumer.



Fotos: Das Moerisch

PARMIGIANO REGGIANO – KOCHEN MIT DEM KULTKÄSE

Über Pasta gehobelt oder pur zu einem Glas Wein ist Parmesan ein Klassiker. Immer mehr etabliert sich Italiens Traditionskäse aber auch als vielfältige Zutat für raffinierte Gerichte. So wie von Julia Kerschbaumer, der jungen Chefköchin im Genießerhotel Das Moerisch am Kärntner Millstätter See.

Parmesanflan

ZUTATEN:

- 45 g Parmigiano Reggiano
- 175 g Butter
- 6 Eier
- 75 g Mi de pain (Toastbrot gerieben)

ZUBEREITUNG:

Für den Parmesanflan Eier trennen, Butter schaumig schlagen, den Dotter hinzugeben. Danach den Parmesan und geriebenes Toastbrot dazugeben. Zum Schluss Eiweiß aufschlagen und locker unterheben. Würzen mit einer Prise Salz und gemahlenem Pfeffer. Bei 160 Grad ungefähr 10 Minuten in den Backofen geben. Backpapier verwenden.

Als Serviervorschlag empfehlen wir frische Kräuter (Kerbel, Petersilie, Schnittlauch) mit Balsamico-Essig mariniert und Zucker- oder Honigmelone.



Foto: Consorzio Parmigiano Reggiano

WAS MAN ZU PARMESAN WISSEN SOLLTE

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



www.parmigianoreggiano.com

Hermann Haller, Chef von »Haller's Genießerhotel« in Mittelberg im Kleinwalsertal, ist Wein- und Käsesommelier sowie ausgebildeter Kaffee-Experte. Für ihn sind all diese Produkte Teil eines Gesamtkunstwerks, auf das Österreich stolz sein kann.

Text: Wolfgang M. Gran

Die Eckdaten allein ergeben schon eine besonders schicke Visitenkarte für »Haller's Genießerhotel« im Kleinwalsertal (siehe S. 136). Drei Gault&Millau-Hauben für die von Tobias Eisele geführte Küche sowie ein Weinkeller mit allein 380 österreichischen Rebensäften aus allen 19 Weinbaugebieten des Landes, von der Wachau bis ins Burgenland. Aber hinter solchen Zahlen und Fakten stehen immer Menschen und deren Genuss-Philosophie, und die lohnt bei Hausherr Hermann Haller allemal einen genauen Blick.



Foto: Dietmar Walser

Hermann Hallers Produzenten, eine kleine, genussvolle Auswahl:

Bernhard und Jodok Fritz
Ziegen- und Bergkäse.
Zwerwaldstraße 2, Riezlern.
www.ferienhof-stephanie.de

Christoph und Vinzenz Rüb
Wildspezialitäten.
Walser Straße 258, Hirschegg
T. +43 (0)676 / 54 53 431

»Walser Buura«
Zusammenschluss von Walser Landwirten und Produzenten, Produkte von Fleisch bis Käse.
www.walserbuura.at

Foto: Sascha Guggenberger

TAUSENDSASSA mit Wissensdurst



Er könnte auf seine Visitenkarte »Experte für eh alles« schreiben, ohne damit groß zu übertreiben. Der Hotelier ist Wein- und Käsesommelier und hat am 1. Kaffee-Institut Österreichs bei Prof. Leopold Edelbauer in Wien einen dreistufigen Kaffeelehrgang mit Auszeichnung absolviert: »Genuss und Genussmittel haben mich schon immer irrsinnig fasziniert«, erzählt der 57-Jährige: »Meine Ausbildungen waren für mich deshalb schöne Möglichkeiten, um mit meiner Wissbegierde in die Tiefe zu gehen.«

Nur Bestes aus der Region

Damit ist man auch schon mitten in der Philosophie des rührigen Hoteliers. Für ihn sind Wein, Käse oder auch Kaffee nicht einfach Lebens- und Genussmittel, sondern österreichische Kulturgüter: »Wenn man sich nur den Grünen Veltliner anschaut, so ist das ja nicht nur ein Wein, sondern ein Botschafter unseres Landes in der ganzen Welt. Wenn man sieht, was das kleine Österreich in diesem Bereich alles auf die Beine stellt, können wir nicht nur mithalten, sondern sind da und dort sogar in der Poleposition.«

Besonders wichtig ist Hermann Haller auch, dass die Produkte aus der Region, in der er lebt und arbeitet, ins Schaufenster gestellt werden. Bei ihm im Haus werden zahlreiche Rohstoffe von Produzenten aus dem Kleinwalsertal und der näheren Umgebung verarbeitet – von der eigenen Rinderwirtschaft, die von seinem Neffen Lukas Haller betreut wird, bis zur Zusammenarbeit mit den »Walser Buura«, die »Haller's Genießerhotel« mit einer breiten Palette von Produkten, vom Kalbfleisch bis zum Käse, beliefern: »Das Kleinwalsertal ist eine der stärksten Regionen Österreichs in der Direktvermarktung. Damit das so bleiben kann, ist es wichtig, die Produzenten der Region entsprechend zu unterstützen«, sagt Haller.

Das kommt dann wiederum der eigenen Küche zugute, denn Haller ortet bei den Gästen eine große Sehnsucht nach klassischen österreichischen Spezialitäten: »Deshalb sind wir bemüht, die Produkte so an den Gast zu bringen wie sie sind, und in der Küche nicht zu spinnen anfangen. Man kann also getrost sagen: Wir kochen in den Schuhen des Gastes.«

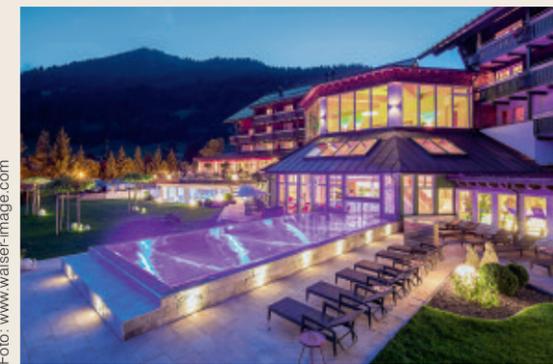


Foto: www.walser-image.com

In herrlicher Lage liegt Familie Hallers 4-Sterne-S-Hotel im Herzen des Kleinwalsertales und bietet feinste Annehmlichkeiten. Highlight der Top-Wellness: der ganzjährig beheizte Infinity-Panoramapool.

Für den Genuss zu Hause

Zwei brandneue Kochbücher zweier »Gault-Millau-Köche des Jahres« mit feinen, gut nachkochbaren Gerichten.

FISCH GEGRILLT

Fische schmecken gegrillt einfach wunderbar. Aber wie mariniert man sie, wie verhindert man, dass sie am Grillrost kleben bleiben oder beim Wenden zerfallen?

Lukas Nagl (Restaurant Bootshaus im Genießerhotel Das Traunsee) verrät dazu Tipps und Tricks sowie 15 Rezepte. *Servus Verlag*, www.beneventopublishing.com ISBN-13 978 3 710 403 828, € 20,-



DIE KÜCHE DER SONNE

Dieses originelle Kochbuch von JRE **Hubert Wallner** (Restaurant Hubert Wallner) unterteilt sich nach den Jahreszeiten und entsprechenden Temperaturen. 70 Rezepte, vom Berliner Starfotograf Joerg Lehmann optisch ins rechte Licht gerückt, ergänzt um Cocktail-Rezepturen und Produzentenportraits.

Edition A la Carte by D+R Verlag, www.alacarte.at ISBN 978 3 902 469 81 6, € 50,-





HERWIG ERTL

FOOD-SCOUT

Unser kulinarischer Experte aus Kötschach-Mauthen begab sich diesmal auf genussvolle Spurensuche in den Triestiner Karst, eine wahre Schatztruhe, die sich Italien und Slowenien teilen.

»Eine ganz besondere Region mit ganz besonderen Menschen und wunderbaren Köstlichkeiten«, schwärmt der Kärntner Edelgreißler Herwig Ertl. »Natürlich sind diese auch bei mir oder im Online-Shop erhältlich!«



Foto: Ferdinand Neumüller



HÖHLENKÄSE JAMAR VON FAMILIE ZIDARIČ

Dario und Sandra Zidarič in Prepotto lassen diesen Käse in einer 70 Meter tiefen Grotte reifen bei gleichbleibender Temperatur und Feuchtigkeit. Für mich ist das wohl der spannendste Käse, der von Kuh-Rohmilchkäse produziert wird. Diese Spezialität braucht keinen Begleiter außer einen köstlichen Wein. www.zidarich.eu



PRULKE VOM WEINGUT ZIDARICH

Apropos Wein: Hier wird man gleich beim Nachbar fündig. Der Weinkeller von Benjamin Zidarich ist ebenso beeindruckend wie seine außergewöhnlichen Karstweine. Beispielsweise diese Cuvée aus Sauvignon (60 %), Vitovska (20 %) und Malvasia (20 %). Unfiltriert, naturtrüb harmonisch, saftig und ausgewogen am Gaumen, lang im Abgang. Köstlicher Begleiter zu Käse, Prosciutto, Steak, Huhn und Gemüse. www.zidarich.it



KAFFEERÖSTEREI QUBIK

Hier wird geröstet, gemischt, verpackt: Diese Manufaktur macht Triest als Kaffeehauptstadt alle Ehre und verpasst den belebenden Bohnen eine kräftige Prise Design und Lifestyle. Egal ob purer Arabica, herkunftstreu von Äthiopien bis Indien, oder als Kollektion »Italian Breakfast« – tassenweise Entdeckungen vom Feinsten! www.qubik.eu



TOMATENSAUCE VON SARA DEVETAK

Familie Devetak führt eine hinreißende »Lokanda« in Savogna d'Isonzo, Tochter Sara zeichnet unter anderem für DIE Tomatensauce schlechthin verantwortlich. Sie hat eine ungemein fein aromatische Note mit der perfekten Menge an Basilikum. Wunderbar als Basis für Pasta, Risotto oder Kartoffelgerichte. www.devetaksara.com

Die hochwertigen Produkte gibt es auch im Online-Shop:

www.herwig-ertl.at

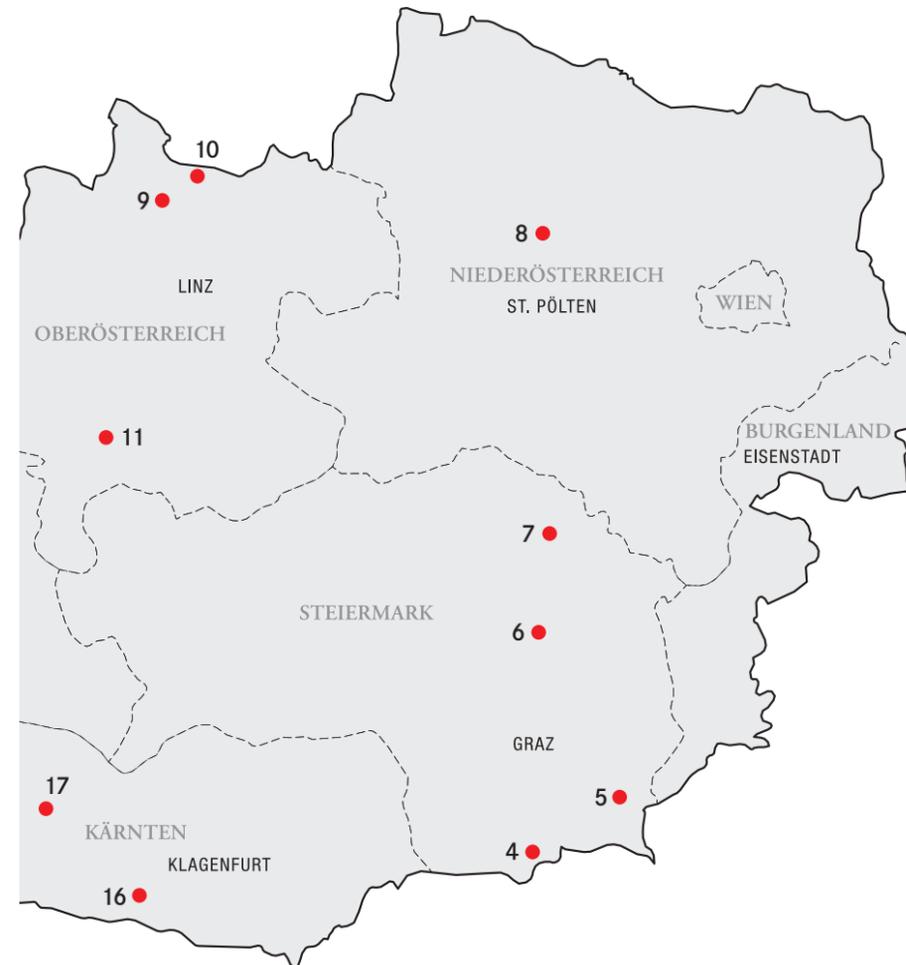
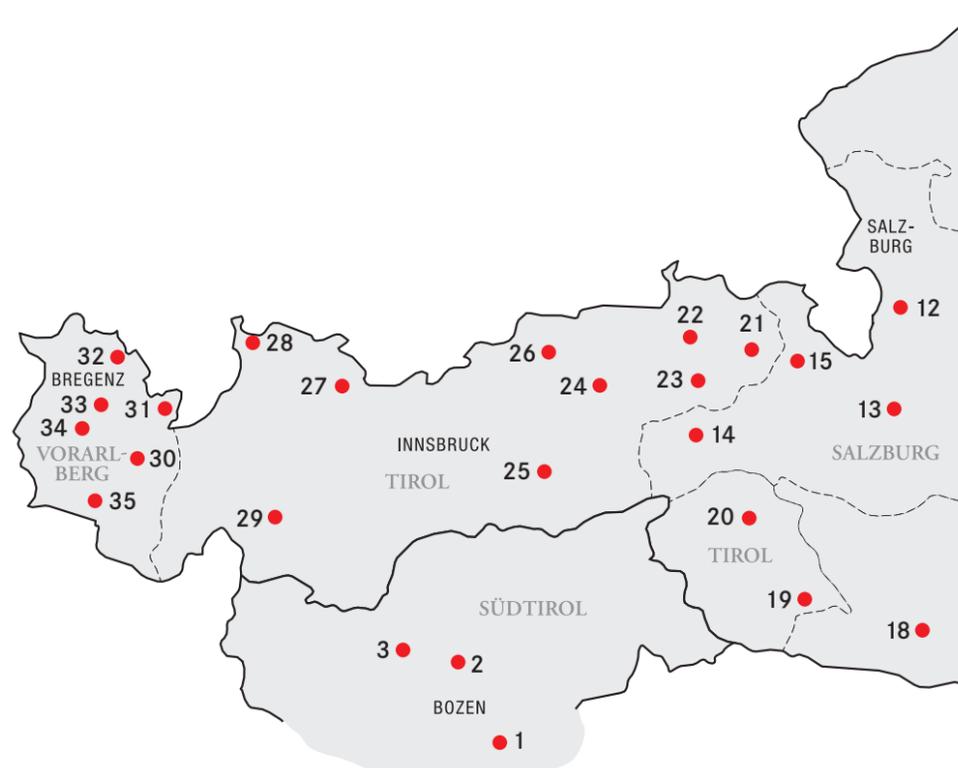


Fotos: Martin Lugger, Herbert Lehmann, Michael Huber

Der ultimative GUIDE für Genießer

**Nehmen Sie sich für die folgenden Seiten ruhig etwas Zeit:
Wir präsentieren Ihnen die genussvollsten Gourmetadressen
für erlebnisreiche Ausflüge und erholsame Ferien.**

oder hier



ITALIEN			
1	GENIESSERHOTEL SONNALP	Obereggen, Südtirol	Seite 76
2	GENIESSERHOTEL BAD SCHÖRGAU	Sarnthein bei Bozen, Südtirol	Seite 78
3	GENIESSERHOTEL LA MAIENA MERAN RESORT	Marling bei Meran, Südtirol	Seite 80
ÖSTERREICH			
4	GENIESSERHOTEL & WEINGUT SATTLERHOF	Gamlitz, Steiermark	Seite 82
5	GENIESSERHOTEL VILLA ROSA & GESCHWISTER RAUCH	Bad Gleichenberg, Steiermark	Seite 84
6	GENIESSERHOTEL DER WILDE EDER	St. Kathrein am Offenegg, Steiermark	Seite 86
7	GENIESSERHOTEL KRAINER	Langenwang, Steiermark	Seite 88
8	GENIESSERHOTEL LANDHAUS BACHER	Mautern/Wachau, Niederösterreich	Seite 90
9	GENIESSERHOTEL MÜHLTALHOF	Neufelden, Oberösterreich	Seite 92
10	GENIESSERHOTEL BERGERGUT	Afiesl, Oberösterreich	Seite 94
11	DAS TRAUNSEE – DAS GENIESSERHOTEL ZUM SEE	Traunkirchen, Oberösterreich	Seite 96
12	GENIESSERHOTEL DÖLLERER	Golling, Salzburger Land	Seite 98
13	GENIESSERHOTEL SONNHOF BY VITUS WINKLER	St. Veit im Pongau, Salzburger Land	Seite 100
14	GENIESSERHOTEL WEYERHOF	Bramberg am Wildkogel, Salzburger Land	Seite 102
15	GENIESSERHOTEL DIE RIEDERALM	Leogang, Salzburger Land	Seite 104
16	GENIESSER- & WELLNESSHOTEL KARNERHOF	Egg am Fakersee, Kärnten	Seite 106
17	GENIESSERHOTEL DAS MOERISCH	Seeboden/Millstättersee, Kärnten	Seite 108

ÖSTERREICH			
18	GENIESSERHOTEL DIE FORELLE	Techendorf am Weißensee, Kärnten	Seite 110
19	GENIESSER-PARKHOTEL TRISTACHERSEE	Lienz, Osttirol	Seite 112
20	GENIESSERHOTEL RAUTER	Matrei, Osttirol	Seite 114
21	GENIESSERHOTEL UNTERLECHNER	St. Jakob in Haus, Tirol	Seite 116
22	GENIESSERHOTEL DER BÄR	Ellmau, Tirol	Seite 118
23	MINGLERS SPORTALM – DAS GENIESSERHOTEL	Kirchberg, Tirol	Seite 120
24	GENIESSERHOTEL DER BÖGLERHOF	Alpach, Tirol	Seite 122
25	BRUGGERS GENIESSERHOTEL LANERSBACHER HOF	Lanersbach im Tuxertal, Tirol	Seite 124
26	GENIESSERHOTEL ALPIN	Achenkirch, Tirol	Seite 126
27	GENIESSERHOTEL POST LERMOOS	Lermoos, Tirol	Seite 128
28	GENIESSERHOTEL SONNENHOF	Grän im Tannheimer Tal, Tirol	Seite 130
29	GENIESSERHOTEL WELLNESS RESIDENZ SCHALBER	Serfaus, Tirol	Seite 132
30	GENIESSERHOTEL ROTE WAND GOURMET HOTEL	Lech am Arlberg, Vorarlberg	Seite 134
31	HALLER'S GENIESSERHOTEL	Mittelberg/Kleinwalsertal, Vorarlberg	Seite 136
32	GENIESSER-ROMANTIK HOTEL DAS SCHIFF	Hittisau, Vorarlberg	Seite 138
33	GENIESSERHOTEL GAMS, ZU ZWEIT	Bezau, Vorarlberg	Seite 140
34	GENIESSERHOTEL ALPENSTERN	Damüls, Vorarlberg	Seite 142
35	GENIESSERHOTEL MONTAFONER HOF	Tschagguns, Vorarlberg	Seite 144



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

TOP GOURMET

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

TOP WELLNESS

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

GAULT MILLAU

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

SCHLEMMER ATLAS

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

FALSTAFF RESTAURANT GUIDE

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

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

A LA CARTE

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

Rolling Pin Awards

Alljährlich fiebert Österreichs Gastronomie und Hotellerie der Rolling Pin Convention entgegen, die stets in Graz spektakulär über die Bühne geht. Einmal mehr standen 2024 auch die Genießerhotels & -restaurants im Mittelpunkt der Ehrungen.

TOP 100 CHEFS MIT ANDREAS DÖLLERER ALS NUMMER 1

Weiter oben geht nicht! **Andreas Döllerer** (Döllerer) wurde als Österreichs Nummer eins gekürt – die nächste hochkarätige Ehrung für den Spitzenkoch. Unmittelbar dahinter folgt **Thomas Dorfer** (Landhaus Bacher) und mit **Richard Rauch** (Geschwister Rauch & Villa Rosa, Platz 4), **Lukas Nagl** (Das Traunsee, 6), **Philip Rachinger** (Mühlthalhof, 7) sowie **Vitus Winkler** (Sonnhof, 13) weitere Köche von den Genießerhotels in den Top 15.

Weiters in den Top 100: **Julian Stieger** (Rote Wand), **Hannes Müller** (Die Forelle), **Andreas Herbst** (Riederalm), **Andreas Krainer** (Krainer), **Franz Meilinger & Andreas Stotter** (Weyerhof), **Stefan Eder** (Der Wilde Eder), **Thomas Strasser** (Post Leremoos) und **Thomas Hofer** (Bergergut),



5-Hauben-Koch
Andreas Döllerer.



Sommelier
Daniel Schicker.

Fotos (3): Joerg Lehmann

50 BEST SOMMELIERS MIT DANIEL SCHICKER ALS NUMMER 1

Geehrt wurden auch die besten Sommeliers des Landes, wobei hier **Daniel Schicker** vom Mühlthalhof die Liste anführt. Weiters: **Alex Koblinger** (Döllerer, Platz 5), **Thomas Ferrand** (Sattlerhof, 7), **Sonja Rauch** (Geschwister Rauch, 13), **Katharina Gnigler** (Das Traunsee, 15), **Ivanna Kuspita** (Bacher, 17), **Johann Eder** (Rote Wand, 25) und **Fabian Klinger** (Sonnhof, 32).

Nicht zu vergessen: In der Kategorie »50 best Bars Austria« findet sich die Bar Novum im **Genießerhotel Alpenstern** (siehe dazu auch S. 56–59).

Die längst legendäre »Gletscherrübe« von **Andreas Döllerer.**



Foto: Joerg Lehmann



Geballte Leidenschaft: Hermann Döllerer, u.a. auch seit der Gründung 1995 Präsident der Genießerhotels & -restaurants.

Hörenswertes Falstaff-Interview mit ihm:



»LEBENSWERK-AWARD« für Hermann Döllerer

Große Auszeichnung im Falstaff Restaurant- & Gasthaus-Guide 2024 für Genießerhotel-Präsident Hermann Döllerer – und diesem Zitat ist nichts hinzuzufügen:

Gastwirt. Hotelier. Vinothekar. Weinglasproduzent. Festspiel-Vorstand. Hermann Döllerer war und ist vieles zugleich. Als er in den 1970er-Jahren mit seinem Bruder Raimund die elterliche Gastwirtschaft und Metzgerei »Goldener Stern« übernahm, hatte er eine Vision. Einfach nur Wirt spielen war ihm zu wenig. Schnell flogen Tiefkühlprodukte und Mikrowelle raus, und die einstige Bürgerstube mutierte zur ersten Adresse von Golling. Rasch wurde hinten eine Gourmetstube eingerichtet. Die Weinkarte zählte schon immer zu den besten weit und breit. In der Metzgerei türmten sich feinste Würste und Delikatessen. Nachbarhäuser konnten zugekauft werden, das Hotel wuchs zum Vier-Sterne-Haus. In Kuchl wurde eine Enoteca mit Weinbar gebaut. Mit Sohn Andreas als Küchenchef stieg das Genießerrestaurant zu einer der ersten Adressen der Nation auf. Und quasi nebenbei entstanden anno 2000 auch noch die »Kleinen Festspiele« in der nahen Burg Golling – organisiert natürlich von Hermann Döllerer. »Il Grande Padrone« wurde er lange genannt. Heute ist er Markenbotschafter der vielen Geschäftszweige des Döllerer-Clans, fast schon ein kleiner Konzern – geformt von einem Salzburger Visionär.

3 BUNDESLANDSIEGER

Einmal mehr finden sich im Falstaff-Guide die Genießerhotels vielfach im Vordergrund. **Thomas Dorfer** (Bacher), **Andreas Döllerer** (Döllerer) und **Lukas Nagl** (Das Traunsee) rangieren mit sagenhaften 99 Punkten unmittelbar hinter den beiden Wiener Restaurants Amador und Steirereck sowie dem Salzburger Ikarus-Hangar7 (jeweils 100) auf Rang 2. Mit Dorfer (Niederösterreich), Nagl (Oberösterreich) sowie **Julian Stieger** (Rote Wand, Vorarlberg, 98 P.) stellen sie zudem drei Bundeslandsieger.

WEINKARTEN-AWARD

Großartig! Das **Genießer- & Boutiquehotel Unterlechener** wurde von der international hochrenommierten »Star Wine List« nicht nur zum Gold-Star-Winner gekürt, sondern auch mit der »Weinkarte des Jahres 2024« in der Kategorie Best Medium-Sized List (200 bis 600 Positionen) ausgezeichnet.



Unterlecheners Weinstadt

Foto: Peter Kühni



Fünf 5-Sterne-Köche & Küchenchef des Jahres

Als eines der renommiertesten Gourmetmagazine Österreichs präsentiert »A la Carte« ein jährliches Top 100-Ranking.

Diese Best-of-Liste ist bewusst individuell und subjektiv gehalten und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit hinsichtlich Regionen. Statt Punkte zu vergeben, wird das Ranking im klassischen Modus von 1 bis 100 mit Vergabe von 3 bis 5 Sternen gehalten. Nr.1 ist einmal mehr das Steirereck in Wien, die Top 5 komplettieren Konstantin Filippou (Wien) sowie **Andreas Döllerer** (Döllerer), **Lukas Nagl** (Das Traunsee) und **Thomas Dorfer** (Bacher). Ebenfalls 5 Sterne erhielten **Julian Stieger** (Rote Wand) und **Philip Rachinger** (Mühlthalhof).



Fotos (2): Günter Standl



Apropos Thomas Dorfer (Bild oben) – er wurde zum »Besten Küchenchef 2024« gekürt: »Gäste wie Kollegen schmecken förmlich bei jedem Bissen, wie sehr Thomas Dorfer für das Kochen lebt. Seine freudvolle Kreativität, die Stilistik zwischen Frankreich und Österreich und die in ihrer Qualität und Präsenz großartigen Saucen machen ihn zu einem verdienten Nr.-1-Küchenchef.«



EXTRAS FÜR GENIESSER

Freitag Antipasti und Ravioli-Spezialitäten
Panoramaterrasse mit Mittagsbistro-Specials:
Beef Tatar vom Almrind von David
Weissensteiner am Tisch zubereitet oder
Wolfsbarsch in der Salzkruste
(auf Vorbestellung)

Weindegustationen zum Gala-Menü
Spezielle Arrangements im
Gourmet-Restaurant

Video ansehen



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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

HOTEL

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

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

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

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Gourmetstube:



Küche: 19–22 Uhr.

Ruhetage: Sonntag, Montag, Dienstag.

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Winter 2024/2025: € 224,- bis € 307,- p. P. im DZ »Panorama« mit Gourmet-HP.

Sommer 2025: € 184,- bis € 225,- p. P. im DZ »Panorama« mit Gourmet-HP.

ARRANGEMENTS

WEISSE WOCHEN (7. 1. bis 1. 2. 2025)

7 Tage À-la-carte-Gourmet-Halbpension inkl. 6-Tages-Skipass, 2x wöchentlich Nachtskifahren & rodeln, Obereggen Night-Show, Willkommensdrink, Galadinner sowie Garage **pro Person im DZ »Panorama« € 2.007,-.**

OSTER-SKI-SPECIAL (5. 4. bis 21. 4. 2025)

7 Tage À-la-carte-Gourmet-Halbpension inkl. 6-Tages-Skipass, 1x Sonnalp Aperitivo lungo auf der Terrasse, Osterfrühstück mit süßer Osterüberraschung, Willkommensdrink, Galadinner sowie Garage **pro Person im DZ »Panorama« € 1.827,- (5. 4. bis 12. 4.) bzw. € 1.967,- (12. 4. bis 21. 4.).**

Genießhotel Sonnalp ****S · Familie Weissensteiner
39050 Obereggen 28 – Dolomiten – ITALIEN
T +39 0 471 / 61 58 42

info@sonnalp.com · www.sonnalp.com

Betriebsferien: 6. Oktober bis 4. Dezember 2024 und 22. April bis Anfang Juni 2025.

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

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

WOHNEN

Um sorgt von der Bad Schörgauer Familie Wenter fühlt man sich in diesem versteckten Kleinod am Waldrand ungemein wohl. Zum Wohnen stehen frisch renovierte Zimmer sowie Junior-Suiten und – neu – das großzügige Art-Studio bereit. Im neuen Silhouette-Gourmet-Spa dreht sich alles um die Entschlackung des Körpers. Neben hydroenergetischen Therapien steht dem Gast auch ein Iyashi Dôme zur Verfügung – einzigartig in Südtirol. In Kombination mit passenden Gourmet-light-Menüs wird ein nachhaltiger Effekt für das Wohlbefinden erzielt. Wellness-Tipp: die hochwertige Kosmetik-Linie »Treh«.

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

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

ARRANGEMENT



FOOD EXPERIENCE – MEDIUM 5 TAGE

Entdecken Sie beim La FuGa Experience die Geheimnisse der Fermentierung. Bei den Genussabenden im Alpes und in der Stube lernen Sie das kulinarische Konzept von Bad Schörgau kennen und genießen den Geschmack naturbelassenen Essens und Trinkens.

5 Übernachtungen mit Frühstück inkl.

- 1 La FuGa Experience
- 2 Verwöhn-Menüs im Alpes
- 2 Menüs in der Stube

Pro Person ab € 1.121,-.

Genießerhotel Bad Schörgau ****
39058 Sarnthein bei Bozen – ITALIEN
T +39 0 471 / 62 30 48

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

HOTEL

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

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

- Verführerisches Frühstücksbuffet mit regionalen Produkten
- Stube 1988 – Verwöhn-Menü-Halbpension: Menüs je nach Arrangement oder bei Z/F-Buchung auf Wunsch Hotelménü (Aufpreis € 45,-), täglich 19–21 Uhr.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Restaurant Alpes: 40 Plätze.



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

La FuGa:

Öffnungszeiten: Mi bis Sa 19 Uhr.

Weitere Auszeichnungen:

Falstaff-»Ehrung für Nachhaltigkeit und Innovation«, Guida Venezia a Tavola »Neueröffnung des Jahres in Norditalien«, Gault Millau »Aufsteiger des Jahres 2016« und »Service Award 2018«, Sieger bei »Luxury Travel Guide – Global Awards 2016«, 82 Pkt. im Guide Gambero Rosso, 86 Pkt. im Guide Veronelli, 16 Pkt. im Guide Espresso.

Fotos: Tiberio Sorvillo



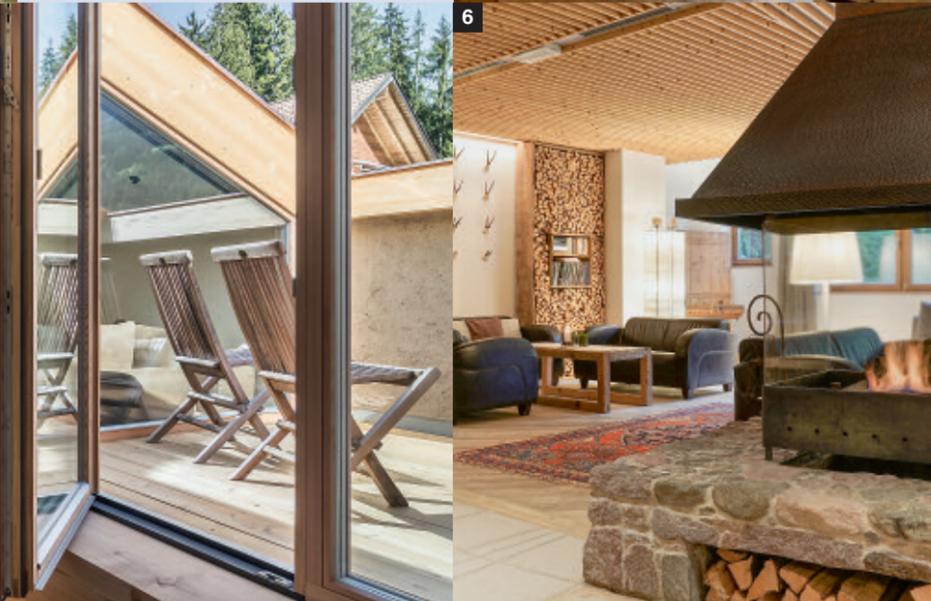
EXTRAS FÜR GENIESSER

Food Retreats – »1, 5 oder 7 Tage Foode Experience« – Wohnen im Superior-Zimmer und La FuGa® experience

Exzellente Käsekultur

»Seppi Stodl« für Kultur- und Konzert-Events sowie Heimat der Kosmetik-Linie »Treh«

Video ansehen



1 | Eintauchen mit allen Sinnen: La FuGa® – die neue Küchenlinie im Bad Schörgau. 2 | Erholung vom Feinsten: die originelle Wellness- und Spa-Oase. 3 | Gastgeber Gregor Wenter. 4 | Die Restaurantbereiche bilden den stilvollen Rahmen für die 3-Hauben-Küche. 5 | Stilvoller Komfort prägt Zimmer und Suiten. 6 | Wohlfühlen vom ersten Augenblick ist hier garantiert.



EXTRAS FÜR GENIESSER

Gekühlter Rotwein-Turm

Wein- und Olivenöl-Degustationen

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

Wöchentliche Weinverkostung

Geführte Wanderung und E-Bike-Tour zum hauseigenen Flatscherhof

Video ansehen




1 | Abschalten und genießen stehen an oberster Stelle. 2 | Infinity-Panorama-In- und Outdoor-Pool (26 m) mit 32 Grad.
3 | Kulinarische Höhenflüge verwöhnen die Sinne. 4 | Die stylische Bar avancierte auf Anhieb zum Gäste-Hit.
5 | Gastgeberfamilie Waldner. 6 | Einmalig: Wellness mit feinstem Panorama.

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

WOHNEN

Perfekt zum 60-Jahre-Jubiläum begeistert Familie Waldners Genießerhotel mit neuen, außergewöhnlichen Attraktionen. Die stilvolle 5-Sterne-Luxusoase in wunderbarer Panoramalage über Meran verwöhnt nunmehr mit erweiterter Lobby, Bar mit Weinschrank und Degustations-Table, Rezeption, Bibliothek u.v.m. Das bereits zuvor fantastische »Sensa Spa« (u. a. Infinity-Outdoor- und Indoor-Pool, Saunawelt, Familienbereich ...) wurde um ausgebauten Spa- und Saunabereich, Face- & Nail-Bar sowie Hair-Studio, Fitness- und Gymnastikraum, Ruhe- und Behandlungsräume ergänzt. Keine Wünsche offen lässt natürlich auch der Wohnkomfort in Zimmern und Suiten.

GENIESSEN

Matthias Wenin, kreatives Familienmitglied und selbst absoluter Spitzenkoch, steht als Executive-Chef Küchenmeister Giovanni di Ruocco beratend zur Seite. Das Ergebnis ist eine raffinierte, alpin-mediterrane Küche mit einem Hauch von Orient. So vielfältig und bunt wie Südtirol sind auch die Kreationen. Gäste werden beim Genuss-Menü auf eine Reise durch Norditalien mit exotischem Touch entführt. Weinliebhaber sind ebenso bestens aufgehoben: Im Rotwein-Turm, der Vinothek und im Weinkeller finden sich neben Südtiroler Top-Weinen auch Klassiker aus dem restlichen Italien sowie ausgewählte internationale Raritäten.

ERLEBEN

Beim Blick von der »Sky Terrace« der Meran Lodge auf das malerische Meran und die Bergkulisse sind alle Alltagsgedanken vergessen. Die Vinschgerbahn bringt Gäste zu den schönsten Plätzen des Meraner Landes. Ein Besuch im botanischen Garten von Schloss Trauttmansdorff ist ein MUSS, der Wandertag mit Familie Waldner auf die eigene Almhütte findet einmal pro Woche statt. Weiters: Zwei Sand-Tennisplätze (mit Trainer), 20 % Greenfee-Ermäßigung für Golfer auf allen Plätzen Südtirols (10 % auf Kurse). Per Lokalbahn geht's bequem ins Zentrum von Meran mit seinen romantischen Laubengassen und edlen Shoppingadressen.

HOTEL

*****-Kategorie, 144 Betten. »Sensa Spa« mit Face- & Nail-Bar, Hairdresser, Treatment-Rooms, »Bella Vista« Sauna & Whirlpool, Saunalandschaft, Open-Air-Kaltwasserbecken (10–12 °C), »Panorama«, »Veranda« & »Luce« Relax-Rooms, Infinity-Panorama-Outdoor- (26 m, 32 °C) und Indoor-Pool (15 m, 33 °C). Wellnessgarten, »Balloon Lounge« für Kleinkinder mit Baby-Warmwasserpool (33 °C) und Kuschelwiese. Fitnessraum, Fitness- & Yogatrainer. Kosmetiklinien: Team Dr. Joseph, Vitalis, Rajudhara, Jetpeel, Mesoesthetic, ProNails. Tennis, Golfgründerhotel, geführte Bike- und Wandertouren. Weinschrank und Degustation-Table. Tiefgaragenplätze, E-Tankstelle.
Auszeichnungen: Falstaff Hotel Guide 2024 (92 P./100), SPA Star Award 2024, Wellness Aphrodite 2024.

LA MAIENA – GENUSS

inkl. in der Gourmet Premium Genießerpension

- Mediterranes Genießer-Frühstücksbuffet mit regionalen Produkten und abwechslungsreichen Themenfrühstücken.
- Abends wählt man beliebig aus der À-la-carte-Karte.

GENUSS auch FÜR NICHT-HOTELGÄSTE

XXI

- Genießerfrühstück von 7.30 bis 11.00 Uhr (€ 35,-/P.)
- Mittagskarte à la carte
- Abendkarte à la carte

Um Reservierung wird gebeten. Tel. +39 0473 447000

ÜBERNACHTUNGSPREISE

ÜN im DZ € 198,- bis € 277,-, in der Suite € 201,- bis € 356,- bzw. im EZ € 207,- bis € 377,-.
Jeweils pro Person/Tag inklusive der Gourmet Premium Genießerpension.

ARRANGEMENTS

WINTER-WELLNESS-TIME (3. 11. bis 27. 11. 2024)

Keine Lust auf Winterkälte? Dann freut euch auf Dampfbad statt Daunenjacke und Sauna-Hitze statt Pudelmütze. Von 3. 11. bis 27. 11. 2024 erwartet euch das heißeste Wellness-Angebot der Saison! **Ihr genießt 4 Nächte im La Maiena, zahlt aber nur 3.**

WILD- & ART-WEEK (22. 11. bis 6. 12. 2024)

Erlebt im November unsere einzigartigen Wild- und Kunstwochen! Bewundert die beeindruckenden Kunstwerke von Friedrich Sebastian Feichter und lasst euch von seiner Kreativität inspirieren. Genießt zudem kulinarische Abende, die ganz im Zeichen von Wildfleisch stehen. Seid dabei und lasst euch von Kunst und Kulinarik verzaubern!

Genießerhotel La Maiena Meran Resort *****

Familie Waldner
39020 Marling bei Meran · Nörderstraße 15 – ITALIEN
T +39 0473 / 44 70 00
info@lamaiena.it · www.lamaiena.it
Geschlossen: 7. Jänner bis 9. April 2025.

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

ÜN mit regionalem Frühstücksbuffet je Saison p. P. € 64,- bis € 107,- im Genießerzimmer, € 98,- bis € 139,- im Landhauszimmer, € 114,- bis € 164,- in der Landhaus-suite, € 144,- bis € 204,- in der Panoram suite.

Attraktive Pauschalen auf www.sattlerhof.at

FAMILIENWEINGUT

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



HOTEL

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

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise mit Paket – kombiniert mit Abendessen im Wirtshaus und Genießer-Restaurant.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Genießer-Restaurant (1. 5. bis 2. 11. geöffnet):

☺☺☺ ☺☺☺ ☺☺☺ ☺☺☺ ☺☺☺

Küche: 18–20.30 Uhr. Ruhetage: So, Mo, Do.

Wirtshaus & Weingarten-Terrasse: ☺☺☺

Küche: 12–20.30 Uhr. Ruhetage: März, Apr., Nov. & Dez. Mo, Di; Mai bis Ende Okt. Mo.

Genießerhotel Sattlerhof **** · Hannes Sattler
8462 Gamlitz · Sernau 2 A – ÖSTERREICH
T +43 (0) 34 53 / 44 54-0

restaurant@sattlerhof.at · www.sattlerhof.at
Betriebsferien: 16. Dezember 2024 bis Anfang März 2025.

Familienweingut Sattlerhof · Andreas & Alexander Sattler
8462 Gamlitz · Sernau 2 – ÖSTERREICH
T + 43 (0) 34 53 / 25 56

weingut@sattlerhof.at · www.sattlerhof.at
Öffnungszeiten: März bis November Mo–Sa 10–18 Uhr; Dezember bis Februar nach Voranmeldung.

Fotos: Conversion Club (1), Schubidu Quartet (1), Robert Herbst (1), Sattlerhof (3), Sattlerhof (1), Königshofer (1)

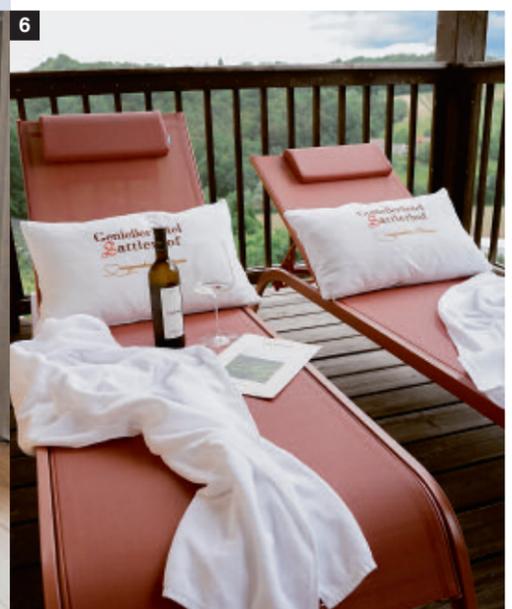


EXTRAS FÜR GENIESSER

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

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

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



- 1 | Herzliche Gastgeber: Die Geschwister Anna und Markus Sattler. 2 | Was für eine Lage inmitten der südsteirischen Weinlandschaft.
3 | Raffinierte 3-Hauben-Küche mit besten Produkten der Umgebung. 4 | Ried Trinkaus – fulminante 100 (!) Punkte im Falstaff-Weinguide 2024/25.
5 | Zimmer und Suiten (im Bild: Panorama-Suite) mit modernem Komfort. 6 | Entspannung mit Weingarten-Panorama auf der Zimmerterrasse.



EXTRAS FÜR GENIESSER

Kochschule by Gaggenau
Gourmetabende mit anwesenden
Produzenten und Winzern
Feinkostladen »Mein Bruder der Koch«
mit außergewöhnlicher Produktpalette
Kochbuch-Serie »Die Jahreszeiten-
Kochschule«

Video ansehen



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

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

HOTEL

****-Kategorie, 6 DZ und 2 Suiten, alle mit Balkon; Check-out bis 13 Uhr. Jahreszeiten-Kochschule. Für kleine Seminare, Meetings, Hochzeiten etc. kann Kochschule oder ganzes Hotel gebucht werden. E-Bikes und E-Ladestation.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis mit Genießer-Frühstück

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

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

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE
Restaurant:

☺☺☺☺ ☺☺☺☺ ☺☺☺☺ ☺☺☺☺ ☺☺☺☺ ☺☺☺☺

Küche Annahmezeit: 18–19 Uhr

Wirtshaus:

☺☺☺☺ ☺☺☺☺

Küche Annahmezeit: 11.30–13 Uhr. **Ruhetage für beide:**

April bis Oktober: So, Mo; November bis März: So, Mo, Di

Weitere Auszeichnungen: Schlemmer Atlas »Top 50 Köche Österreich 2024«, Rolling Pin »Top 100 Chefs 2024« (Pl. 4), Bertelsmann »Sommelière des Jahres 2024 – Österreich«, Trophée Gourmet 2019 für »Kreative Küche«, »Gault-Millau-Koch des Jahres 2015«.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

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

ARRANGEMENT

ZAUBER DER ROMANTIK (ganzjährig buchbar)

Wahlweise 1 Nacht oder 2 Nächte:

- **1. Tag:** Aperitif »Rosalie« zum gemütlichen Ankommen, Schokoladenfondue am Zimmer, Überraschungsmenü inkl. Weinbegleitung im Restaurant.
 - **2. Tag:** Serviertes Genießer-Frühstück bis 10.30 Uhr, romantische Wanderung »Herzspurweg« mit Polaroidkamera für bleibende Erinnerungen oder Eintritt in die »Therme der Ruhe«, 5-gängiges 4-Hauben-Menü »Gautmenreise« mit korrespondierender Weinbegleitung im Restaurant.
- 1 Nacht – jeweils p. P.: € 225,- im DZ; € 240,- in der Hofsuite bzw. € 270,- in der Panoram suite.**
2 Nächte – jeweils p. P.: € 505,- im DZ; € 535,- in der Hof suite bzw. € 595,- in der Panoram suite.

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
@geschwister.rauch · @geschwister-rauch
Betriebsferien: 3 Wochen im Jänner 2025.

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

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

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

ERLEBEN

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Frühstück im DZ ab € 140,- p. P.,
 ÜN mit Genießerpension im DZ ab € 150,- p. P.

ARRANGEMENT



EssenSZEIT (buchbar Donnerstag bis Montag)

2 Nächte mit Eder's Genießerpension inkl. 1x ZeitRAUM-Menü Fine Dining by Stefan Eder und 1x Almo-Dry-Aged-Beefsteak (beides abends im Zuge der Genießerpension) **pro Person im Doppelzimmer »klein und fein« ab € 475,-, im Panorama-Doppelzimmer ab € 495,-, in der Juniorsuite ab € 515,-, in der Suite ab € 575,-, im Loft »Vogelnest« ab € 705,- bzw. im Chalet ab € 635,-.**

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

HOTEL

****-Kategorie, 48 Betten und 1 Chalet; alle Zimmer, 5 Juniorsuiten (tw. mit Badewanne im Zimmer) und eine Panorama-Suite mit Balkon sowie neu Loft »Vogelnest«. 500 m² Wellness, u.a. mit Panorama-Hallenbad, finnischer Sauna, Infrarot-Kabine, Dampfbad, Biosanarium, Ruheräumen, Kräutergarten, Fitnessraum, Behandlungen, Bädern, Kosmetik etc. Hausbar. Gratis Walkingstöcke und Rucksäcke für den Aufenthalt. Kostenloses WLAN.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

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

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

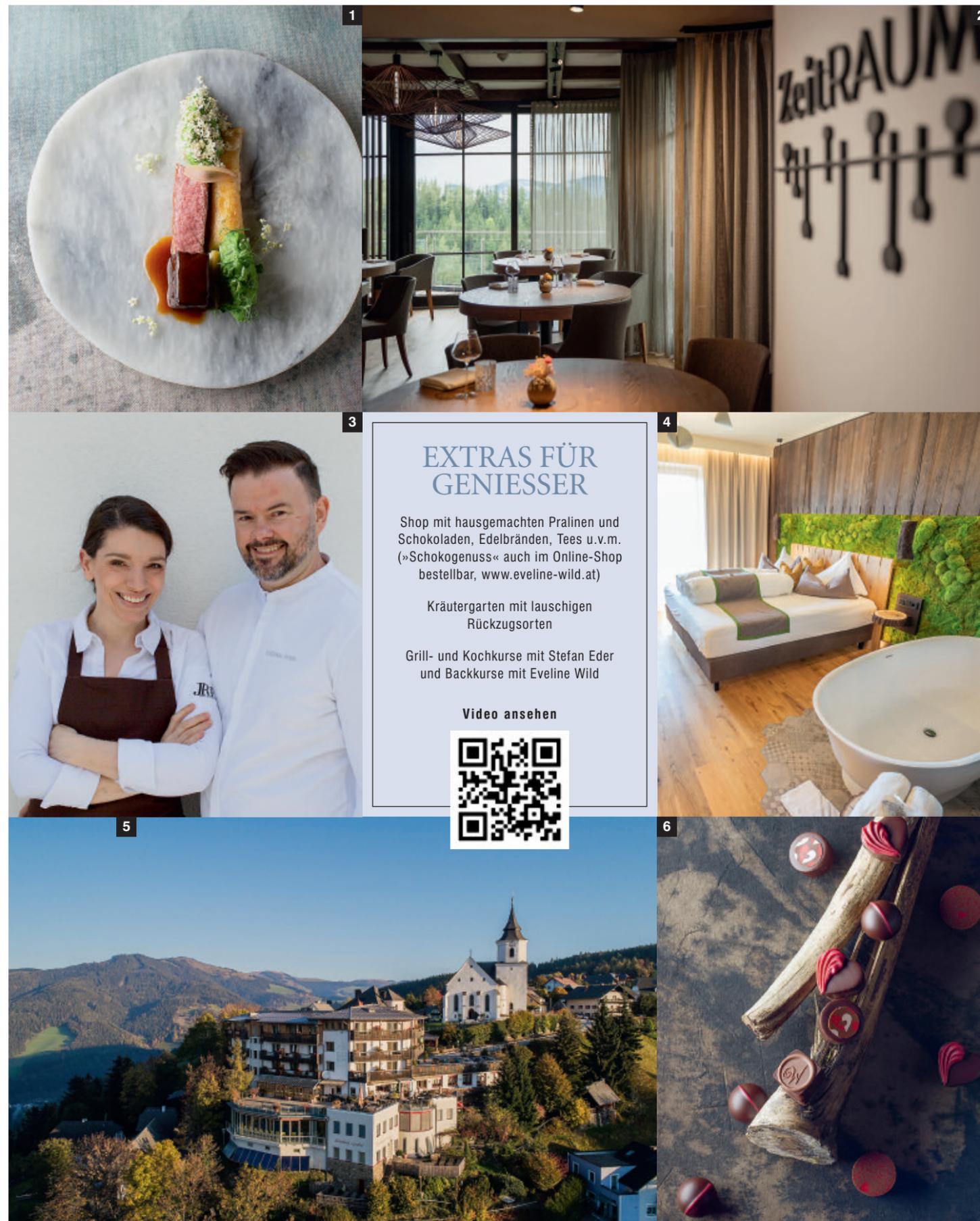
Restaurant ZeitRAUM & Hotelterrasse im Sommer:



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

Weitere Auszeichnungen: Schlemmer Atlas »Top 50 Köche Österreich 2024«, Rolling Pin »Top 100 Chefs 2024«, Konditor-Weltmeisterin, »Patissière des Jahres 2018« bei Gault Millau und Rolling Pin und 2022 im Schlemmer Atlas.

Fotos: Joerg Lehmann (2), Wolfgang Hummer (1), Der Wilde Eder (3), Karl Schrotter (1)



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



EXTRAS FÜR GENIESSER

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

Video ansehen



1 | Gastgeber und 4-Hauben-Koch: Andreas Krainer. 2 | Kleine Genusswelt mit Gourmetrestaurant, Café und Wirtshaus im Wintergarten.
3 | Geschmacksintensiv und ungemein kreativ: Die »Neue Steirische Küche« beim Krainer. 4 | Das gemütliche Restaurant.
5 | Geräumige, teilweise neu gestaltete Komfortzimmer. 6 | In neuem Glanz: Die »entSPannt«-Saunalandschaft.

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

HOTEL

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

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

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

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

À LA CARTE auch für auswärtige Gäste

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



Küche: Do bis Sa 18.30–20.30 Uhr.

Ruhetage: So bis Mi.

Wirtshaus im Wintergarten:

Küche: Di bis Sa 11.30–14 Uhr und 18–21 Uhr.

Ruhetage: So, Mo.

Weitere Auszeichnung: Rolling Pin »Top 100 Chefs 2024«.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

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

ARRANGEMENTS

GENUSSVOLLE TAGE IN DER WALDHEIMAT (ganzjährig buchbar)

- 2 Übernachtungen im Waldheimatzimmer mit Frühstück inkl.:
- 1. Abend: 4-gängiges Wirtshaus-Menü im Wintergarten und ein Glas Bohnapfel-Schaumwein zum Aperitif.
 - 2. Abend: »Wald & Heimat«-Menü in 6 Gängen im Genießerrestaurant und ein Glas hausgemachter werMUT zum Aperitif.
- Pro Person im DZ »Kategorie Waldheimat« € 390,-.**

ONE-NIGHT-KRAINER (ganzjährig buchbar)

Eine kulinarische Entdeckungsreise in der Waldheimat: 1 Übernachtung inkl. 6-gängigem Überraschungsmenü im Genießerrestaurant mit Weinbegleitung (optional) sowie hausgemachter werMUT zum Aperitif
pro Person im DZ »Kategorie Waldheimat« (mit Weinen) € 280,-.

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

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

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

4-Hauben-Koch Thomas Dorfer wird als einer der größten Kulinarikvisionäre Österreichs gefeiert. Durch japanische und südamerikanische Einflüsse ergänzt, findet er stets neue Ideen für seine moderne und weltoffene Interpretation der österreichischen Küche. Bereits lange bevor es dem Zeitgeist entsprach, war eine der Stärken die vegetarische Küche, der ein eigenes Menü gewidmet ist. So heimst der Spitzenkoch auch regelmäßige Auszeichnungen ein – wie Gault-Millau-Koch 2009, A-la-Carte-Küchenchef 2024 oder Spitzenkoch 2024 im Schlemmer Atlas. Abgerundet wird das Gesamterlebnis durch einen fantastischen Weinkeller (Bordeaux, Wachau etc.).

ERLEBEN

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Frühstück im DZ € 105,- bis € 135,- p. P.; in der Suite € 165,- p. P.; jeweils + Ortstaxe € 2,50 (Aufpreis Freitag bis Sonntag € 5,- p. P.); Hunde € 25,- p. H.

ARRANGEMENTS

Spannende und zugleich höchst genussvolle Pauschalen, wie:

- Wein- & Kulinarikarrangement
- Kultur- & Weinarrangement
- kleines & großes Golfarrangement
- sowie Tipps für Hobbyköche und -köchinnen: Kochkurstermine

Weitere Infos auf:
www.landhaus-bacher.at/zimmer

Genießerhotel Landhaus Bacher
Familie Dorfer-Bacher
 3512 Mautern · Südtiroler Platz 2 – ÖSTERREICH
 T +43 (0) 27 32 / 82 937
info@landhaus-bacher.at · www.landhaus-bacher.at
 Betriebsferien: Jänner, Februar.

HOTEL

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

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis mit Frühstück

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

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

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Restaurant & Gastgarten:

★★★★★ XXXXX *****

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

Ruhetage: Mo, Di ganztägig und Mi mittags.

Weitere Auszeichnungen: Gault Millau »Koch d. J. 1983 und 2009«, A la Carte »Bester Küchenchef 2024«, Schlemmer Atlas »Spitzenkoch 2024«, 99 P. im Falstaff 2023 (zweitbestes Restaurant in Ö, bestes NÖ), Rolling Pin »Top 100 Chefs 2024« (Pl. 2) und »Sous-Chef« 2022, »Lebenswerk« und »Pâtissier«-Award 2019, Trophée Gourmet 91 und 17 für »Kreative Küche«, »Service Award« Gault Millau 12 und Falstaff 16, San Pellegrino »Unter den 100 besten Restaurants weltweit« 12 und 14.

Fotos: Günter Standl (4), Lukas Kirchgasser (2), Joerg Lehmann (1)



EXTRAS FÜR GENIESSER

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

Video ansehen



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

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

EXTRAS FÜR GENIESSER

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

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

»Fernruf 7« Bistro mit Gästezimmern

Video ansehen



HOTEL

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

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

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

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

🍴🍴🍴🍴 🍴🍴🍴🍴🍴 *****

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

Weitere Auszeichnungen:

Gault Millau »Sommelier des Jahres 2022«, Schlemmer Atlas »Top 50 Köche Österreich 2024«, Rolling Pin »Top 100 Chefs 2024« (Pl. 7), Rolling Pin »50 Best Sommeliers 2024« (Pl. 1), Trophée Gourmet 2016 für »Kreative Küche«, »Nachhaltigkeits- und Innovationsaward 2020«.

BESONDERHEIT

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

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

ARRANGEMENTS

GEHEN UND GENIESSEN

Granitpilgern im Mühlviertel: 4 Tage gehen, 3 Nächte feinsten Genuss, inkl. Granitpilger-Wanderkarte.

So bis Mi: 3 ÜN mit Frühstück, 1x 4-Gänge-Carte-Blanche-Menü, 2x 3 Gänge klassische Mühlviertler Küche **p. P. ab € 376,-**.

Mi bis Sa: 3 ÜN mit Frühstück, 3x 4-Gänge-Carte Blanche-Menü **p. P. ab € 447,-**.

7 TAGE URLAUB AN DER MÜHL

7 ÜN inkl. Frühstück, 1x 12-Gänge-Tasting-Menü, 3x 4-Gänge-Carte-Blanche-Menü, 2x 3 Gänge klassische Mühlviertler Küche, 1x Fernruf 7 (nach Konsumation) **p. P. ab € 960,-**.

Genießerhotel Mühlthof ****

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



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

WOHNEN

Dieses 4-Sterne-S-Hideaway zwischen Böhmerwald und Donautrom ist ganz auf Paare ausgerichtet und punktet mit stilvoll romantischem Ambiente, viel Privatsphäre und entspanntem Luxus. Zum Wohnen stehen topmoderne Suiten in 8 Kategorien bereit. Angenehm entspannt wird in der feinen, neugestalteten Wellness mit Energiemassage-Anwendungen, Privat-Spa-Bereich, paradiesischem Garten mit Liegen am Seerosen-Biotop sowie beheiztem Außen- samt verbundenem Innenpool, gemütlicher Sauna-Lounge und Wald-Spa mit Ruheraum. Tipp: Gourmet-Camping sowie – ab Sommer 2025 – 4 romantische Tiny-Houses.

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

ÜN mit allen Bergergut-Highlights, serviertem Frühstück, 3-Hauben-Dinner und Wellness p. P. ab € 186,- (Doppelzimmer) bis € 402,- (Penthouse-Suite).

ARRANGEMENTS

ZWEISAM.ZEIT »Special Deal Di bis Fr«

Rabattierter Nächtigungspreis inkl. dienstags Aperitif-Party in der Küche, Rosé Sekt 0,75 l & Pralinen in der Suite/am Zimmer, »Massage Coaching« für zwei & hochwertiges Massage-Öl für daheim, Wellness am Abreise-Freitag bis in die Abendstunden p. P. im DZ ab € 648,-.

GENUSS.ZEIT mit Kochworkshop

Die nächsten Termine: 16. 10.: Wilde Zeiten – Wild, Trüffel & Herbstgemüse; 27. 11. Festtagsmenü – perfekt und gar nicht schwer.

Halbtägiger Kochworkshop (13.30 bis ca. 18 Uhr) mit 3-Hauben-Koch Thomas Hofer inkl. Aperitif und Kochkurs-Getränke, Dinner & Rezeptheft für ein oder zwei Personen, 1x 25 min. Entspannungs-Massage für die Dame, 1x 25 min. Klassik-Massage für den Herrn p. P. im DZ ab € 567,-.

Genießerhotel Bergergut ****S · Familie Pürmayer
 4170 Afiesl · Oberafiesl 7 – ÖSTERREICH
 T +43 (0) 72 16 / 44 51
 bergergut@romantik.at · www.romantik.at
 Betriebsferien: 20. bis 27. Dezember 2024.

HOTEL

****S-Kategorie, 72 Betten (8 DZ und 27 Suiten), 4 Tiny Houses (ab Sommer 2025). **NEU: WALD-SPA**, beheizter Innen- & Außenpool mit Whirl-Nischen, Dampfbäder, Saunen (Indoor & Outdoor), Infrarot & Tepidarium, Fitnessraum, ganzheitliche Beauty-, Massage- & Energie-Angebote, großzügiger Ruheraum, Lese-Lounge etc. Idyllische Gärten mit Seerosen-Biotop, begehrter Weinkeller, Abendbar. Hotel-eigene E-Bikes & Vespas zum Verleih. Hauseigene Parkplätze. **Auszeichnung:** 1 Lilie im Relax-Guide 2024.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

- Kulinarischer Willkommensgruß, serviertes Frühstück à la carte.
- Nachmittags süße Delikatessen aus der Patisserie, alkoholfreie Getränke an der Wellness-Bar.
- Abends individuelle Dinner-Varianten aus der 3-Hauben-Küche zur täglichen Wahl: 5-Gänge-Gourmet-Dinner »Mühlviertler Mund.Art«, »Chefs Table« in 8 Gängen oder »Topf- & Brett«-Gerichte für zwei.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Restaurant mit Wohnzimmerflair und Mühlviertler Stube:



Küche: 11.30–14 und 18–21 Uhr.

Ruhetage variieren.

Weitere Auszeichnungen: Schlemmer Atlas: »Top 50 Köche Österreich 2024«, Rolling Pin »Top 100 Chefs 2024«.

Fotos: Joerg Lehmann (1), Bergergut (5)



1 | Gastgeber Eva-Maria Pürmayer und Thomas Hofer. 2 | Winter-Idylle und kuscheliger Adults-only-4-Sterne-Superior-Komfort.
 3 | Neugestaltet mit großen Fensterfronten präsentiert sich das Restaurant. 4 | Mühlviertler »Mund.Art« in Bestform beim täglichen Dinner-Menü.
 5 | Moderner Komfort prägt die geräumigen Zimmer und Suiten. 6 | Romantische Zweisamkeit, feinsten Genuss und Wellness pur.



EXTRAS FÜR GENIESSER

Vielfach prämiertes Gourmetrestaurant Bootshaus

Bestsortierte Weinkarte der Region

Panoramasauna mit direktem Seezugang

Vielfältiges Kulinarikangebot mit Restaurant Belétage & Wirtshaus Poststube 1327 in der Post am See

Image-Video Das Traunsee ansehen



1 | Seehotel Das Traunsee in traumhafter Lage. 2 | Eine der besten Küchen des Landes: Rehbock mit Spitzpaprika, Kapuzinerkresse, Hanfsamen. 3 | See-Spa mit Panorama-Seesauna und Zugang zum Badesteg. 4 | Lukas Nagl, »Gault-Millau-Koch des Jahres 2023«. 5 | Gastgeber Monika und Wolfgang Gröller. 6 | Salzkammergut-Suite »Tagtraum« – feinsten Komfort mit Balkon und Seeblick.

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

WOHNEN

In malerischer Halbinsel-Lage am Traunsee im Herzen des Salzkammergutes begrüßt Familie Gröller im 4-Sterne-S-Hotel ihre Gäste mit prächtigem Balkon-Seeblick von allen Zimmern. Neben der exklusiven Panorama-Suite mit Infinity-Balkon im Dachgeschoß überzeugen Zimmer und Suiten mit hochwertigem Design und teilweise direktem Seezugang. Relaxt wird im SeeSPA, ebenfalls mit Seezugang, samt Beauty- & Kosmetik-Bereich mit Massagen, Panorama-Seesauna, Soft-Sauna, Infrarotkabine, Marmor-Dampfbad und Eisgrotte. Wunderbar wohnen lässt es sich auch im Schwesterhotel Post am See mit neuen Designzimmern und Rooftop BergSPA.

GENIESSEN

»Ein entspannter, sympathischer und fokussierter Küchenchef, der weiß, was er kann und kompromisslos seinen Weg geht« – so der Guide Gault Millau, der Lukas Nagl zum »Koch des Jahres 2023« kürte. Er verbindet in kreativer Leichtigkeit mit seinem Team die Tradition der Region und beste Produkte heimischer Biobauern mit einer immer auf den Geschmack konzentrierten Küche. Das Ergebnis sind einfach wirkende und zugleich ungemein raffinierte Gerichte. Kulinarisch on top präsentieren sich ebenso die Belétage mit Showküche und dem Besten aus allen gastronomischen Welten sowie die Poststube 1327 im neu gestalteten Hotel Post am See.

ERLEBEN

Die Kulturhauptstadt Europas »Bad Ischl Salzkammergut 2024« holt das ganze Jahr über mit einem abwechslungsreichen Programm die Vielfalt aus historisch verwurzelter und zeitgenössischer Kunst und Kultur vor den Vorhang und hebt diese prächtige Ferienregion auf eine internationale Ebene. Darüber hinaus sind sehenswerte Ausflugsziele, etwa die Keramikstadt Gmunden mit dem weltberühmten Seeschloss Orth oder die Kaiserstadt Bad Ischl rasch erreicht. Weiters: Mountainbike- und E-Bike-Verleih. Im Winter empfehlen sich Schneeschuhwanderungen oder Skifahren, etwa am nahen Feuerkogel (Tipp: hauseigene Kranabethhütte).

HOTEL

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

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Übernachtungspreise sind inklusive Feinschmeckerfrühstück.

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

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Restaurant Bootshaus:



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

Belétage im angrenzenden Hotel Post am See mit Bar & Showküche.

Wirtshaus in der **Poststube 1327** in der Post am See.

Weitere Auszeichnungen:

»Gault-Millau-Koch des Jahres 2023« (18,5 P), bestes Restaurant in OÖ im A la Carte 2024, Oberösterreich-Sieger im Falstaff 2024 (99 P., 4 Gabeln). Rolling Pin »Top 100 Chefs 2024« (Pl. 6).

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN im DZ mit Frühstück ab € 154,50 p. P.
ÜN im DZ mit Frühstück & Genießer-Abendmenü ab € 223,50 p. P. Aufpreise für Suiten. Alle Zimmer & Suiten mit Balkon und Seeblick, Kaffeemaschine und Yogamatte!

ARRANGEMENTS

NATUR- & WANDERZEIT (8. 9. bis 22. 11. 2024)

Anreise Sonntag, Montag oder Dienstag möglich. 3 Übernachtungen in der gebuchten Zimmerkategorie mit Balkon & Seeblick inkl. Feinschmeckerfrühstück mit regionalen Produkten, 3x 4-Gang-Genießer-Abendmenü, 1 Gutschein im Wert von € 30,- für eine Kosmetik- oder Massagebehandlung (bitte reservieren Sie Ihren Termin gleich nach vor Anreise), 1 gefüllter Wanderrucksack für Ihre Tour in der Natur **pro Person ab € 498,-**.

NOVEMBER RAIN (29. 10. bis 1. 12. 2024)

4 Übernachtungen in der gebuchten Zimmerkategorie mit Balkon & Seeblick inkl. Gutschein im Wert von € 50,- für eine Kosmetik- oder Massagebehandlung, Feinschmeckerfrühstück mit regionalen Produkten, tägliches 4-Gang-Genießer-Abendmenü, 2 Yogaeinheiten, 1 Flasche November Rain von Ewald Zwegitck am Zimmer **pro Person ab € 589,- (bei Anreise Sonntag ab € 489,-)**.

Genießerhotel DAS TRAUNSEE – Das Hotel zum See **S**

Familie Gröller

4801 Traunkirchen · Klosterplatz 4 – Österreich

T +43 (0) 76 17 / 22 16

traunsee@groellerhospitality.com · www.dastraunsee.at

Fotos: Christof Wagner (4), Joerg Lehmann (1), Georg Kukuvec Photography (1)

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

Andreas Döllerer, einer der meistausgezeichneten Köche des Landes (u.a. 5 Gault-Millau-Hauben), lädt in Döllersers Restaurant zu einer kulinarischen Bergtour, für die man weder Steigeisen noch Outdoor-Bekleidung benötigt. Seine »Alpine Cuisine« – à la »Alpine Jakobsmuschel« oder »Fenchel im Gletscherschliff« – sind höchst ideenreiche Interpretationen dessen, was in den Salzburger Alpen wächst und von kleinen Produzenten und Bauern aufgezogen wird. Der Weinkeller ist ein wahrer Großglockner unter seinesgleichen, und jeder Morgen beginnt mit einem fulminanten Frühstück in »Döllersers Wirtshaus«.

ERLEBEN

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN im DZ mit Feinkost-Frühstück € 100,- bis € 215,- pro Person.

ARRANGEMENTS

GENIESSER-PAUSCHALE (3 Nächte/4 Tage)

1 Glas Döllersers Hausaperitif inkl. 2 ÜN mit Feinkost-Frühstück wählbar aus Döllersers Feine Kost, 1 ÜN mit Andreas Döllersers Frühstück Alpine Cuisine in 6 Gängen, 1 traditionelles 3-Gänge-Menü in Döllersers Wirtshaus, 1 Alpine-Cuisine-Menü mit Weinbegleitung in Döllersers Restaurant, 1 italienische Jause mit Weindegü in Döllersers Enoteca, Döllersers Genussmomente, ein »Alpine-Cuisine«-Kochbuch mit persönlicher Widmung von Andreas Döllerer **p. P. im DZ bei Anreise Do. € 800,- bzw. Di. € 755,-.**

GENIESSERPAUSCHALE ALMWINKEL (1 Nacht/2 Tage)

1 Begrüßungs-Glaserl an der Alpin-Bar, 1 ÜN mit Feinkost-Frühstück wählbar aus Döllersers Feine Kost, 1 Almwinkel-Menü in 6 Gängen mit Weinbegleitung in Döllersers Wirtshaus, Döllersers Genussmomente, ein »Das Wirtshaus«-Kochbuch mit persönlicher Widmung von Andreas Döllerer **p. P. im DZ bei Anreise Fr. oder Sa. € 255,- bzw. Di. bis Do. € 240,-.**

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

HOTEL

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

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis mit Feinkost-Frühstück

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Genießer-Frühstück: Spezialitäten aus Döllersers Feine Kost oder Andreas Döllersers Feinkost-Frühstück Alpine Cuisine in mehreren Gängen.

Döllersers Restaurant:

★★★★★ ||| XXXXX *****

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

Döllersers Wirtshaus:

★★ ||| XXX

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

Ruhetage für beide: So., Mo. **Ausgenommen während der Salzburger Festspiele:** Mo. geöffnet ab 17 Uhr bis nach letzter Vorstellung, Di. bis So. geöffnet ab 12 Uhr bis nach letzter Vorstellung.

Weitere Auszeichnungen: »Gault-Millau-Koch d. J. 2010« und »Service-Award 2015«, »Spitzenkoch d. J. 2024« im Schlemmer Atlas, Rolling Pin »Top 100 Chefs 2024« (Pl. 1), JRE »Taste of Origin Award 2019«, FAZ »Internationaler Koch d. J. 2018«, Rolling-Pin-Award 2016, Platz 78 auf La Liste.

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



EXTRAS FÜR GENIESSER

Tageskochkurse mit Andreas Döllerer

Weine und köstliche Schmankerln in Döllersers Enoteca sowie Wein- und Genuss-Events

Hausgemachtes und viele Spezialitäten in Döllersers Feine Kost

Catering für verschiedenste Anlässe

Weinwerkstatt: Seminare für Weinfreunde und Gastronomiebetriebe

Online Wein einkaufen in Döllersers Web-Shop auf shop.doellerer.at

Video ansehen



1 | 5-Hauben-Kreation Gletscherschnebe. 2 | Tradition trifft Moderne: das neugestaltete Restaurant. 3 | Spitzenkoch Andreas Döllerer und Gastgeberin Christl Döllerer. 4 | Höchste Weinkompetenz ist ein Markenzeichen bei Döllerer. 5 | Moderner Wohnkomfort prägt die schmucken Zimmer. 6 | Genussvoller Blick vom neuen »Essbaren Garten« auf Döllersers Stammhaus.



EXTRAS FÜR GENIESSER

Kochbuch: »Kräuterreich – Geheimnisse der Alpinen Küche«

Ergänzend vegetarische und vegane Spitzenküche

Kochkurse

Begehbare, gläserne Weinraum

Hotelshop

Gourmet-Brunch von 11 bis 13.30 Uhr

Video ansehen




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

WOHNEN

Das familiär geführte 4-Sterne-Hotel mit seinen ansprechend gestalteten Wohlfühlzimmern thront in wunderschöner Sonnenhanglage hoch über dem Pongauer Salzachtal und eröffnet weite Fernsichten in die Berg- und Naturlandschaft. Herrliche Plätze zum Relaxen sind die beiden Panoramaterrassen, der lauschige Garten und die einladende Spa-Oase mit beheiztem Infinity-Außenpool, Relax-Lounge, naturinspirierten Ruheräumen, Saunabereich sowie Massagen & Wellnessbehandlungen. Perfekt entspannt folgt der allabendliche, genussvolle Höhepunkt: die fantastische 4-Hauben-Küche von Vitus Winkler.

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

HOTEL

****-Kategorie, 52 Betten, Doppelzimmer, Einzelzimmer & Suiten, Hotelbar und Lounge. Wellnessbereich mit beheiztem Infinity-Außenpool mit Unterwasser-Relaxliegen und Massagezonen, Biokräutersauna, Aroma-Dampfbad, finnische Sauna, naturinspirierte Ruheräume, Panoramaterrassen mit Outdoor-Lounge, Indoor-Relax-Lounge mit Teebar. Verleih von Schneeschuhen, Walking-Stöcken, Wander-Equipment, E-Mountainbikes und E-Auto-Ladestation. **Auszeichnung:** 1 Lilie im Relax-Guide 2024.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

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

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Gourmetrestaurant »Kräuterreich by Vitus Winkler« & Panoramaterrasse:

TTTTT IIII XXXX ****

Küche: 7.30–11 Uhr Frühstück, 18–21 Uhr Abendessen; Sonntag 11–13.30 Uhr Gourmet-Brunch (3 Gänge à 3 Gerichte im Sharing-Dish-Style).

Ruhetage: Dienstag, Mittwoch.

Weitere Auszeichnungen: Schlemmer Atlas »Top 50 Köche Österreich 2024«, Rolling Pin »Top 100 Chefs 2024« (Pl. 13), Bertelsmann »Koch des Jahres 2024 – Österreich«.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN im DZ mit Frühstück ab € 185,- p. P. Mit Inklusivleistungen ab € 250,- p. P.

ARRANGEMENTS

MIDWEEK GOURMET SPECIAL

3 ÜN inkl. kleiner kulinarischer & prickelnder Begrüßung, 1x 5-gängiges Überraschungsmenü aus der 4-Hauben-Küche im Gourmetrestaurant »Kräuterreich by Vitus Winkler«, 2x 5-gängiges Abendmenü aus der Haubenküche im Hotelrestaurant, herrliches Frühstücksbuffet, Entspannung im großzügigen Wellnessbereich (inkl. Nutzung bis 19 Uhr am Abreisetag) **p. P. ab € 850,-.**

GOURMET-TAGE PREMIUM

Buchbar für 2 bis 6 ÜN inkl. kleiner kulinarischer & prickelnder Begrüßung, einer Flasche Champagner serviert im Wellnessbereich oder am Zimmer, 1x 7-gängiges Überraschungsmenü aus der 4-Hauben-Küche im Gourmetrestaurant »Kräuterreich by Vitus Winkler« inkl. signiertem Kochbuch »Kräuterreich« und Kräuterbox, täglich 5-gängiges Abendmenü aus der Haubenküche im Hotelrestaurant, herrliches Frühstücksbuffet, Entspannung im großzügigen Wellnessbereich **p. P. ab € 755,-.**

Genießerhotel Sonnhof by Vitus Winkler ****

Vitus & Eva-Maria Winkler

5621 St. Veit im Pongau · Kirchweg 2 – ÖSTERREICH

T +43 (0) 64 15 / 43 23

sonnhof@vituswinkler.at · www.sonnhof-vituswinkler.at

Betriebsferien: 1. September bis 20. Dezember 2024

(aufgrund von Umbaumaßnahmen).

Fotos: Jan Bureau (2), Mario Stockhausen/Sonnhof by Vitus Winkler (4)

1| Gastgeber Vitus und Eva-Maria Winkler mit ihren beiden Kindern. 2| Erholung pur in herrlicher Lage und mit modernem Wellnessbereich. 3| Gemütliche Doppelzimmer mit Panorama inklusive. 4| Entspannen, abschalten mit Blick in die Natur. 5| Modernes Restaurant mit Bar und begehbarem Weinraum. 6| Ungemein innovative 4-Hauben-Genussküche mit großem regionalem Einschlag.

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

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

ARRANGEMENTS

GAUMENKITZLER

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

KULINARIK-TAGE

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

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

info@weyerhof.at · www.weyerhof.at

Betriebsferien: 4. November bis 7. Dezember 2024 und 21. bis 30. April 2025.

HOTEL

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

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis mit Frühstück

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

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

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Historische Bauernstube, 5 Speisezimmer, Gastgarten, Innenhof:

👤👤👤 🍴🍴🍴 🍷🍷🍷 🌟🌟🌟🌟

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

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

Weitere Auszeichnung:
Rolling Pin »Top 50 Chefs 2024«.



Fotos: Herbert Lehmann (3), Christof Wagner (1), Günter Slandl (1), David Innerhofer (1)

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



EXTRAS FÜR GENIESSER

Küchengaudi mit kleinen Verkostungen und Fachsimpeln mit JRE Andreas Herbst
 Weinreise-Degustation im Weinkeller
 »Good Life«-Lounge mit Musik & Cocktails
 Kulinarische Events im »dahoam«
 Kulinarisches Adventprogramm

Video ansehen



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

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

HOTEL

****S-Kategorie, 70 Zimmer + Suiten, 2.000 m² Wellness: »Mountain Spa« (nur Erw.) mit Thermalpool, 6 Saunen, Schwitz-Attraktionen, Ruheräume und -garten, Kristall-Kneipp-Garten; »Pinzgauer Wasserfestspiele« mit Hallenbad und beheiztem Außenbecken, Indoor-Wasserrutsche, Babypool, Familiensauna, Relax-Wiese. NEU: Trampolinhalle mit Valo Jumps, Fitnessraum mit Bergblick. Garage & Parkplätze.
Auszeichnungen: Travellers Choice Award. 2 Lilien (16 P.) im Relax Guide 2024 und Platz 2 »Top 15 Gourmet«.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

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

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Gourmetrestaurant »dahoam«:



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

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

Weitere Auszeichnungen: Schlemmer Atlas »Top 50 Köche Österreich 2024«, Wirtshausführer 2023 »Aufsteiger d. J. Salzburg«, Rolling Pin »Top 100 Chefs 2024«.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Frühstück € 172,- bis € 438,- p. P.
 ÜN mit ¾-Genießerpension € 184,- bis € 450,- p. P.

ARRANGEMENTS

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

1 ÜN inkl. der großen kulinarischen Reise im »dahoam« von JRE und Gastgeber Andreas Herbst, Genießerfrühstück mit 1 Glas Winzersekt, aller Verwöhnleistungen, Saalfelden Leogang Card p. P. ab € 343,- (Verlängerungsnächte gerne möglich inkl. ¾-Genießerpension ab € 199,-).

ADVENT & WELLNESSZAUBER (6. 12. bis 22. 12. 2024)

3 ÜN inkl. ¾-Genießerpension, aller Verwöhnleistungen, Saalfelden Leogang Card, Massage.
 Advent-Highlight-Programm: Advent-Brunch, Christmas »Wine & Dine«-Galadinner, Küchengaudi »Christmas-Edition«, weihnachtliches Sauna-Aufgussprogramm, Fackelwanderung u.v.m. p. P. ab € 660,-.

Genießerhotel Die Riederalm ****S · Familie Herbst

5771 Leogang · Rain 100 – ÖSTERREICH

T +43 (0) 65 83 / 73 42

info@riederalm.com · www.riederalm.com

Betriebsferien: 10. November bis 6. Dezember 2024.

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

ÜN mit Frühstück im DZ ab € 133,- (Tagespreis) p. P.
 ÜN mit Halbpension im DZ ab € 148,- (Tagespreis) p. P.
 bzw. ab € 890,- (Wochenpreis) p. P.

ARRANGEMENTS

SCHNUPPERTAGE

4 Übernachtungen von So–Do oder 3 Übernachtungen von Do–So inkl. Halbpension, 1 Teilkörpermassage, 1 Paraffin-Handpackung und 1 Solarium-Jeton p. P. im DZ ab € 513,-.

HOT DEAL IM HERBST

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

WOHLFÜHLTAGE

3 Übernachtungen inkl. Halbpension, 1 Teilkörpermassage 25 min, 1 Paraffin-Handpackung mit Wirkstoffcreme p. P. im DZ ab € 505,-.

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

Hotel Karnerhof **S · Familie Karner**
 9580 Drobollach am Faaker See
 Karnerhofweg 10 – ÖSTERREICH
 T +43 (0) 42 54 / 21 88
 hotel@karnerhof.com · www.karnerhof.com
 Betriebsferien: 6. Jänner bis 20. März 2025.

HOTEL

****S-Kategorie, 95 Zimmer (Standard-, Premium- und Familienzimmer). 100.000 m² Garten. Wellness- und Spa-Landschaft mit Erlebnishallenbad samt Indoor-Whirlpool, Außen-Infinitypool und Whirlpool mit Sprudelliegen, Panorama-Saunalandschaft, großzügige Ruhezonen mit Infrarotliegen, Tepidarium, großzügiger Strand mit Seesauna. Große Terrasse, Hotelbar, Weinkeller. Abwechslungsreiches Kinder- und Familienangebot im Juli und August. Boutique. Segeln, Surfen, Tennis, Tischtennis, City- und Mountainbikes, E-Bikes, Elektroboot, hoteleigener Mietwagen.
Auszeichnung: 2 Lilien (15 P.) im Relax-Guide 2024.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

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

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Hotelrestaurant & Panoramaterrasse:



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



1



2

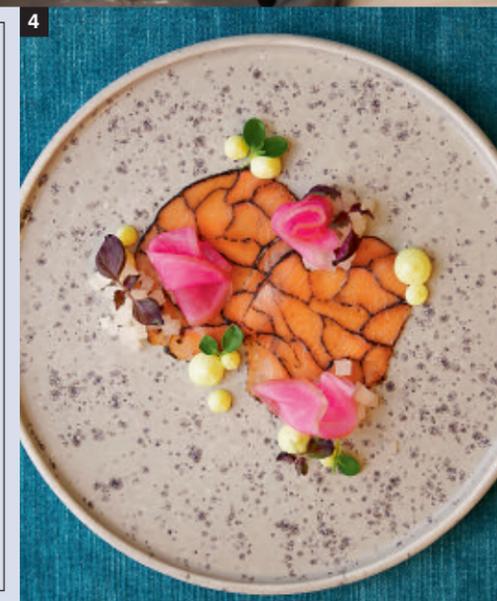


3

EXTRAS FÜR GENIESSER

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

Video ansehen



4



5



6

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

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

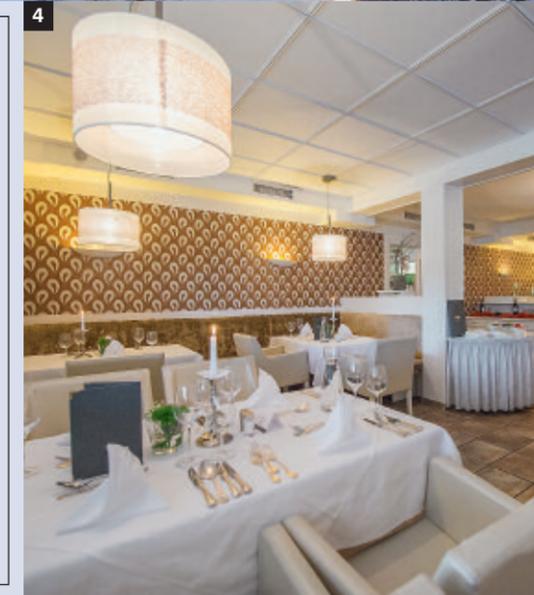
**Auf der Beletage des Millstätter Sees liegt DAS MOERISCH
samt seinem »Garten Eden« wunderbar sonnseitig in absoluter Ruhelage
und direkt am 18-Loch-Golfplatz.**



EXTRAS FÜR GENIESSER

Slow Food – regional, gesund und frisch
¾-Gourmet-Verwöhn Pension
Direkt am Golfplatz mit eigenen Carts
Exklusiver Traumstrand am Millstätter See

Video ansehen



WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

HOTEL

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

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießer Pension

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

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

À-la-carte-Restaurant:



Küche: 19–21 Uhr.
Ruhetage: Mo, Di, Mi.

Weitere Auszeichnung:
4 Schnecken von Slow-Food.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN im DZ mit Frühstück € 125,- bis € 175,- p. P.
ÜN im DZ mit ¾-Verwöhn Pension € 145,- bis € 205,- p. P.

ARRANGEMENT



GOURMET & RELAX (ganzjährig buchbar)

Herrliche Urlaubstage in Panoramalage über dem Millstätter See mit Top-Kulinarik und Top-Relax im Top-4-Sterne-S-Hotel: 3 Übernachtungen inkl. ¾-Gourmet Pension **pro Person im DZ Superior ab € 484,-.**

Genießerhotel Das Moerisch **S · Familie Moerisch**
9871 Seeboden · Tangern 2 – ÖSTERREICH
T + 43 (0) 47 62 / 81 372
info@moerisch.at · www.moerisch.at
Betriebsferien: 3. bis 13. November 2024.

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

Fotos: Franz Gerdl (5), Petr Blaha (1), Gert Perauer (1)

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

Fragt man 4-Hauben-Koch und Gastgeber Hannes Müller nach seiner Küchenlinie, so lautet die Antwort »Rückbesinnung auf das Wesentliche und Reduktion auf das, was die Natur gibt.« – »Berg.See.Küche« heißt das genussvolle Motto und bietet eine ungemein spannende kulinarische Reise durch das Weißenseetal, wobei das pfiffig gestylte Restaurant den stimmigen Rahmen bildet. Kräuter und Blüten etwa stammen aus dem eigenen Garten oder nahen Wiesen, für biologisches Fleisch oder Frischfisch aus dem nur wenige Meter vom Genießerhotel entfernten See sorgen leidenschaftliche Produzenten.

ERLEBEN

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Frühstück im DZ € 130,- bis € 190,- p. P.
ÜN inkl. BERG.SEE.GENUSS im DZ € 160,- bis € 230,- p. P./Nacht

ARRANGEMENTS

kurzgenussFORELLE (ganzjährig von Mittwoch bis Samstag buchbar)

Jederzeit eine Bereicherung! Gönnen Sie sich eine kurze Auszeit zum Genießen und nehmen Sie ganz viel gutes Bauch-Gefühl wieder mit nach Hause. Tipp: Nicht nur Zeit zum Essen & Trinken mitbringen – sondern auch für Sport, Wellness und Entspannung. 1 Nacht inkl. Berg.See.Degustationsmenü & Weinbegleitung, Nachmittagsjause am Anreisetag und Frühstück am Abreisetag **pro Person ab € 330,-.**

Koch.Work.Shop.Tage (2. 3. bis 7. 3. 2025)

Am Vormittag die März-Sonne genießen und am Nachmittag von Montag bis Donnerstag auf in die Küche zu den Workshops! 5 Übernachtungen inkl. Berg.See.Genuss, 4 Work-Shops, die zwischen 1,5 h und 4 h dauern. Rezeptmappe und Kochschürze **pro Person ab € 1.180,-.**

Genießerhotel Die Forelle **S · Familie Müller**
 9762 Techendorf 80 · Weißensee – ÖSTERREICH
 T +43 (0) 47 13 / 23 56

info@dieforelle.at · www.dieforelle.at

Geöffnet: Bis 27. Oktober 2024 und 20. Dezember 2024 bis 10. März 2025.

HOTEL

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

Auszeichnungen: 1 Lilie (14 P) im Relax Guide 2024 und in Special-Rankings Platz 1 »Top 15 Am Wasser«, Platz 1 »Top 15 Gourmet« sowie Platz 2 »Top 15 Small Hotels«.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

BERG.SEE.GENUSS:

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

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

À-la-carte-Restaurant:

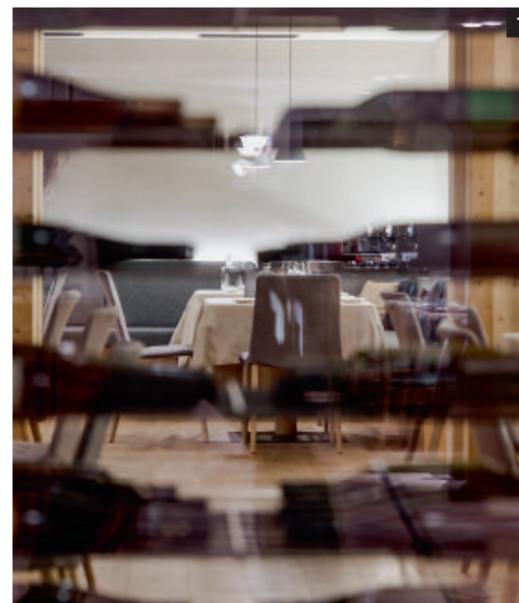
🍴🍴🍴🍴 🍴🍴🍴🍴 ****

Küche: ab 18 Uhr.

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

Weitere Auszeichnungen: Schlemmer Atlas »Top 50 Köche Österreich 2024«, Rolling Pin »Top 100 Chefs 2024«, Kärntner Nachhaltigkeitspreis 2017.

Fotos: Ferdinand Neumüller (2), Lukas Kirchgasser (2), Johannes Kernmayer (1), Joerg Lehmann (1)



EXTRAS FÜR GENIESSER

Mehrtägige Kochkurs-Arrangements

Weinverkostungen

Brotbackkurse

Genussfeiertage mit Produzenten und Winzern

Kochbuch druckfrisch:
»Wie schmeckt der Weißensee?«

Video ansehen



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

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



EXTRAS FÜR GENIESSER

Feinstes Wasser aus den eigenen Quellen

Fische in höchster Qualität aus Hotelteichen

Am Tisch flambierte Marillen – das legendäre Dessert

Direkt am See (24° im Sommer) mit privatem Seezugang; Holzruderboote & Stand-up-Paddles

Jeden Sonntag Galadiner mit Aperitif-Empfang

Osttirol-Frühstück mit zahlreichen Produkten aus der Region



WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

HOTEL

****S-Kategorie, direkt am See, 106 Betten, Hotelbar, Indoor-Pool, Saunalandschaft, Solarium, Massagen, Ruheräume, Eisbaden. Im Sommer: Live-Musik, schöne Park-Liegewiese, Baden direkt im See, Kneippbad.
Auszeichnung: 1 Lilie im Relax-Guide 2024.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension (aber auch à la carte möglich)

- Großes Frühstücksbuffet mit Bioprodukten einheimischer Produzenten (Bauernbutter, Ziegenkäse, Honig, Marmelade, Osttiroler Speck und Wurstprodukte, tolles Brotbuffet etc.). Frische warme Gerichte aus der Küche.
- Abends 4- bis 5-gängige Wahlmenüs, dazu wechselnde Buffets (Käse, Desserts, Fischbuffet, warme Vorspeisen etc.), jeden Sonntag großes Galadiner mit Aperitif-Empfang.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

- À-la-carte-Restaurant täglich mittags und abends geöffnet
- Sonntags Galadiner
- À-la-carte-Frühstück

4 Gaststuben & Wintergarten-Seeterrasse:



ÜBERNACHTUNGSPREISE

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

ARRANGEMENTS

TRISTACHERSEE-SPECIAL (7. 1. bis 12. 3. 2025)

Anreise täglich möglich – Energie tanken, innere Balance finden. Durch spezielle Behandlungen werden diverse Blockaden gelöst und Ihre »Batterien« wieder aufgeladen. Lassen Sie sich für eine Woche von unserem geschulten Massageteam verwöhnen. 7 Tage inkl. 1-Hauben-Genießer-Halbpension (verschiedene kulinarische Höhepunkte), 2 klassischen Teil- oder Fußreflexzonenmassagen (25 min), 1 klassischen Vollmassage (55 min) **p. P. ab € 928,-.**

SCHNEEFLOCKE (7. 1. bis 12. 3. 2025)

Anreise täglich möglich – herrlich unbeschwerte Tage nach dem Motto »Genießen mit allen Sinnen – gemeinsam statt einsam«. Schöner kann Winter nicht sein, tagsüber auf bestens präparierten Pisten in Osttirols Skigebieten und abends verwöhnen wir Sie mit vielen kulinarischen Köstlichkeiten. 4 Tage inkl. 1-Hauben-Genießer-Halbpension und 3-Tages-Osttirol-Skipass **p. P. ab € 650,-.**

Alle angegebenen Preise verstehen sich pro Person und Paket zuzüglich Ortstaxe.

Genießer-Parkhotel Tristachersee **S · Familie Kreuzer**
9908 Amlach/Lienz · Tristachersee 1 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 48 52 / 67 666 · parkhotel@tristachersee.at
www.parkhotel-tristachersee.at
Betriebsferien: 27. Oktober bis 21. Dezember 2024.

1 | Heimeliger Rahmen für kulinarische Köstlichkeiten. 2 | Als kleines Paradies entpuppt sich dieses Genießerhotel direkt am Tristachersee. 3 | Beste Produktqualität bildet die Basis für die Hauben-Küche. 4 | Gastgeber Christl, Marie Theres und Josef Kreuzer sowie Wayne Masseck. 5 | Komfortable Studios und See-Studios. 6 | Entspannen im Indoor-Pool.

Fotos: Monika Reiter (2), Martin Luggler (2), studio20four (1), EXPA Pictures (1)

Seit mehr als 40 Jahren steht das Hotel **RAUTER** für eine der besten Küchen Osttirols – feine Wohnqualität, erholsames „SPAradies“ sowie die Traumlage im Nationalpark Hohe Tauern gibt es als Draufgabe.

WOHNEN

Hinter der prägnanten, modernen Fassade verbirgt sich diese wunderbar ruhig gelegene 4-Sterne-Ferienadresse, die von Familie Obwexer mit großer Leidenschaft geführt wird. Das Ambiente der Komfortzimmer in drei Kategorien sowie der fünf zweigeschossigen Suiten »Maisonette« samt Panoramabalkon lädt durch warme Farben, viel Holz und liebevolle Details auf Antrieb zum Wohlfühlen ein. Entspannung pur findet man im »SPAradies«, unter anderem mit Indoor-Pool, verschiedenen Saunen, Solarium, Fitness- und Massageräumen sowie im – Juni bis Mitte Oktober – beheizten Gartenpool mit idyllischer Liegewiese.

GENIESSEN

Exzellente Küche hat in der heimelig-gemütlichen Rauter Stube Tradition, wie auch der Guide Gault Millau mit »große Kontinuität beweist die Küche seit Jahrzehnten« unterstreicht und dem Restaurant seit mehr als 40 Jahren durchgehend Haubenehren zuteilwerden lässt. Osttiroler Klassiker, modern zubereitet, prägen ebenso die Karte wie raffinierte Kreationen aus europäischen Genussregionen. So finden sich hier eine Terrine von der Gänseleber neben Wildwasserforelle aus der nahen Isel oder Osttiroler Milchlamm. Auch der imposante Weinkeller zeugt von der großen Kulinarik-Leidenschaft der Gastgeberfamilie.

ERLEBEN

Das im Herzen des Nationalparks Hohe Tauern gelegene Hotel erweist sich als idealer Ausgangspunkt für Wander-, Berg- und Radtouren. Der 36-Loch-Dolomiten-Golfplatz ist ebenso rasch erreicht wie die Einkaufs- und Kulturstadt Lienz. Darüber hinaus erwartet Fliegenfischer ein wahres Paradies: Exklusiv für Hotelgäste stehen 50 km Fischrevier mit Fliegenfischerschule bereit (Tipp: Arrangements mit Lizenz, Kursen bzw. Einführung). Im Winter beeindruckt das Skigebiet Großglockner-Resort Kals/Matrei mit einmaligem Panorama auf 60 Dreitausender, ergänzt um weitere nahe Top-Skiregionen mit insgesamt 150 Pistenkilometern.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

ÜN mit Frühstück im DZ € 100,- bis € 130,- p. P.
 ÜN mit Genießer-Halbpension € 130,- bis € 180,- p. P.

ARRANGEMENTS

FAULENZEN & GENIESSEN (1. 4. bis 31. 10. 2024)

3 Übernachtungen im DZ »Prestige« inkl. reichhaltigem Osttiroler Frühstück, 3x 5-gängigem Abendmenü im Rahmen der Genießer-Halbpension, einer Flasche Prosecco zur Begrüßung am Zimmer, aller Annehmlichkeiten im »SPAradies«, kostenloser Benützung der Osttiroler Öffis sowie Tiefgarage **pro Person ab € 441,-**.

GENUSSMOMENTE (1. 4. bis 31. 10. 2024)

2 Übernachtungen im DZ »Prestige«, reichhaltiges Osttiroler Frühstück, 1x 5-gängiges Abendmenü im Rahmen der Genießer-Halbpension, 1x 6-gängiges Feinschmecker Menü im Haubenrestaurant »Rauter Stube«, Rauters Genussmomente für Zuhause, kostenlose Benützung der Osttiroler Öffis sowie Tiefgarage **pro Person ab € 349,-**.

Genießerhotel Rauter ****

Familie Obwexer
 9971 Matrei in Osttirol, Rauterplatz 3 – ÖSTERREICH
 Tel. +43 (0) 48 75 / 66 11
 info@hotel-rauter.at
 www.hotel-rauter.at, www.rauterstube.at
 Betriebsferien: 1. November bis 15. Dezember 2024.

HOTEL

****-Kategorie, 90 Betten (DZ Classic, Residence und Prestige sowie 5 Suiten Maisonette). SPAradies mit In- und Outdoorpool, Saunalandschaft mit finnischer Sauna, Dampfbad, Infrarotkabine & Solarium, Räume der Ruhe, Sportraum und Massagen. Lobby mit offenem Kamin und kleiner Bibliothek. Eigenes Fliegenfischrevier mit Fliegenfischerschule; Top-Freizeitprogramme im Nationalpark Hohe Tauern. Tiefgarage und Parkplätze; Shuttleservice direkt am Hotel.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießer-Halbpension

- Reichhaltiges Frühstücksbuffet mit Müsli, Obst in breiter Auswahl, hausgemachten Aufstrichen und Kuchen, offenem frischem Brot und Gebäck, Biotee-Sortiment u.v.m. Frische Eiergerichte.
- Abends 5-gängige Menüs mit Wahlmöglichkeiten aus Osttiroler und internationalen Vorspeisen, Salaten und Suppen, Zwischengerichte, Fleisch-, Fisch- und vegetarischen Gerichte, heimischen und internationalen Käsesorten, süßen Kreationen aus der Patisserie.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Rauter Stube: 🍴🍴🍴

Küche: 18–21 Uhr. **Ruhetag:** Variabel.

Weitere Auszeichnungen: Gault Millau »Toque d'Honneur« für mindestens 20 Jahre eine oder mehr Hauben (Rauter Stube seit 1983 durchgehend).

Fotos: Monika Reiter (2), Gasaller Media (3), Hotel Rauter (1)

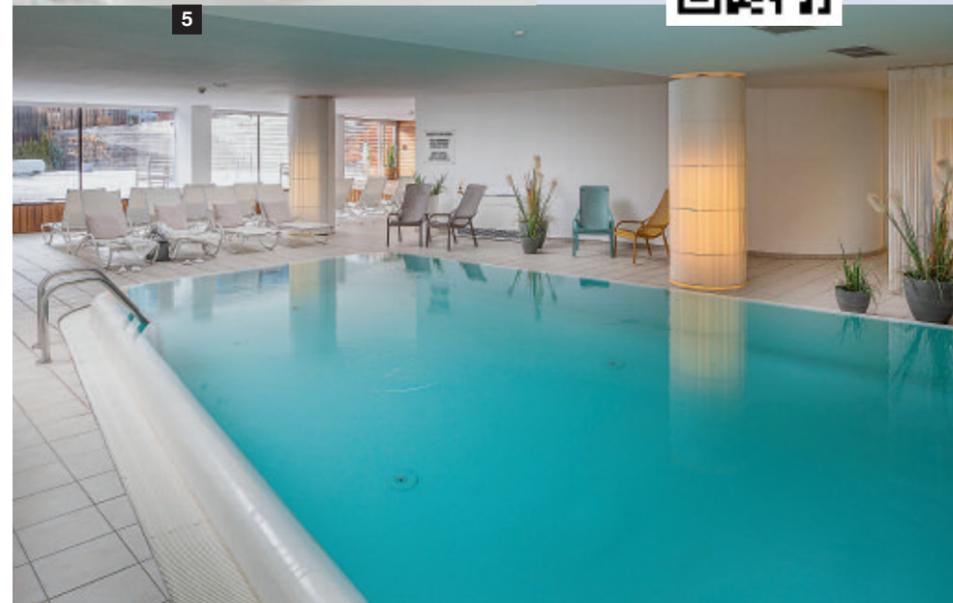


EXTRAS FÜR GENIESSER

50 km eigenes Fliegenfischrevier (mit Fliegenfischerschule & Guides) an der Isel und am Tauernbach

Erstklassiges Weinsortiment aus Österreich und besten internationalen Weinbauregionen – die perfekte Ergänzung für den Rauter-Slogan »Haubenküche trifft Osttiroler Gemütlichkeit«

Video ansehen



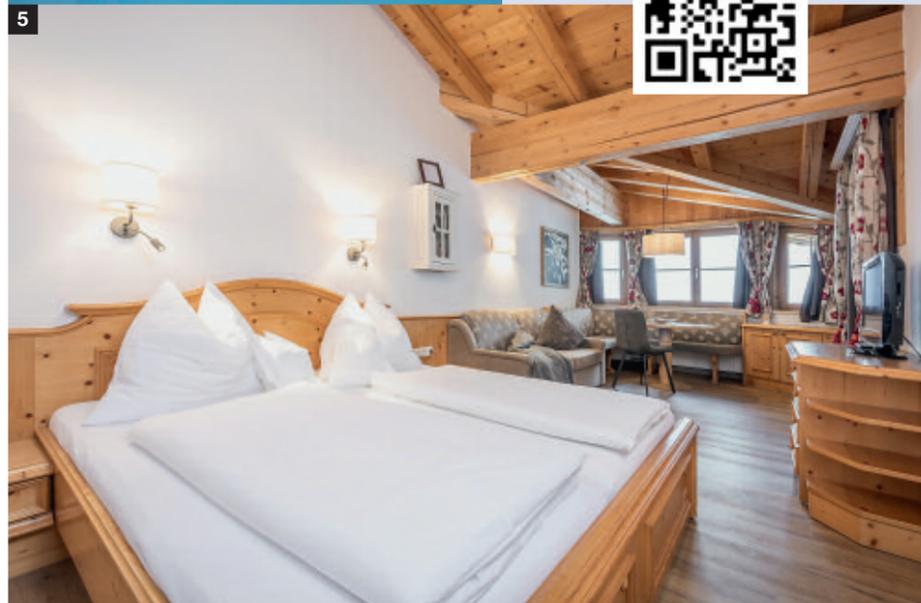
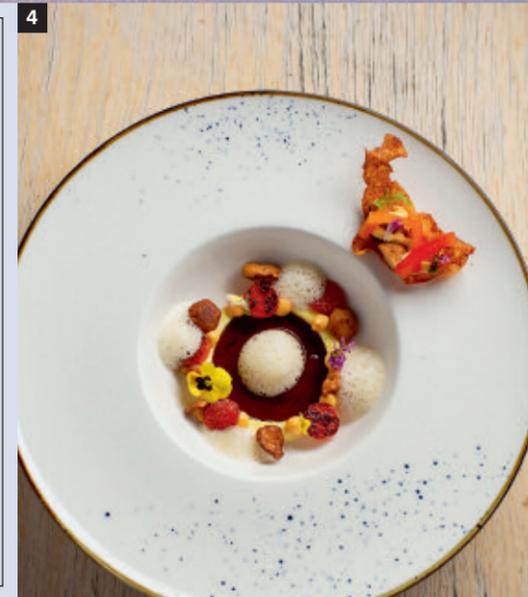
- 1 | Gastgeber mit Herz und Kompetenz: Familie Obwexer. 2 | Markante Architektur prägt das 4-Sterne-Hotel im Nationalpark Hohe Tauern.
 3 | Regional und weltweit zugleich: die 3-Hauben-Küche. 4 | Die Rauter Stube bildet den heimeligen Rahmen für die kulinarischen Highlights.
 5 | Entspannung findet man im SPAradies, u. a. mit großzügigem Hallenbad. 6 | Behagliche Zimmer und Maisonetten, teils mit grandiosem Bergblick.



EXTRAS FÜR GENIESSER

Servierte À-la-carte-Frühstücksetagere
Weinkarte des Jahres 2024 in Österreich mit Jahrgangstiefe, mundgeblasene Rebsorten-Sommelier-Gläser von Riedel
Raffinierte Signature-Cocktails
Keine Buffets (alles wird serviert) / 99% regionale Lebensmittel aus dem Alpenraum
Fleisch & Wild von Sohn Stefan vom Gafalhof aus eigener Jagd
Tägliche Weinbegleitung zum Tages-Genießer-Menü

Video ansehen



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

WOHNEN

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

GENIESSEN

Mit originellem Wahl-Frühstück mit regionalen Spezialitäten auf Etageren und innovativem Kulinarikkonzept setzt das 4-Sterne-Haus bemerkenswerte Akzente. Dazu lässt 3-Hauben-Koch Sebastian Jöchel noch mehr Natur in die Kreationen einfließen. Diese individuelle Note prägt die gesamte Küche, die nicht in ein festes HP-Konzept presst, sondern viel Wahlfreiheit gibt. Auf der Karte – mit kreativem Gourmetmenü als Highlight auch für à-la-carte-Gäste – prägen heimische Spitzenprodukte Gerichte wie hausgebeizte Pillersee-Forelle, Reh-Duett vom Wilden Kaiser oder Gemüsevariationen.

ERLEBEN

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

HOTEL

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

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

- Auf Etageren serviertes À-la-carte-Frühstück zum Tisch oder aufs Zimmer bis 12 Uhr.
- Abends 6-gängiges Genießer-Tagesmenü oder auf Wunsch 3-Hauben-Esskultur-Herzstückmenü.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE Restaurant »Esskultur made by Unterlechner«:



Küche: Mi, Do und Fr 18–21 Uhr (3-Hauben-Esskultur-Herzstückmenü).

Ruhetage: Sa, So, Mo und Di.
Di bis Sa Bistrotkarte bzw. 6-Gang-Genießer-Menü möglich.

Weitere Auszeichnung:
Star Wine List »Weinkarte des Jahres 2024 – Best Medium-Sized List«.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

ÜN mit Frühstück im DZ p. P. ab € 95,-
Aufpreis Genießer-Menü p. P./Nacht € 39,-

ARRANGEMENTS

DER GOLDENE HERBST IN TIROL (bis 19. Oktober 2024)
5 Übernachtungen inkl. täglich Frühstücks-Etagere, 5x 6-Gang-Abendmenü (außer So), 1x romantischer Fondue-Abend für zwei, 1 Glas Champagner, 1x Weinbegleitung für zwei, Benutzung der Wellness, pro Zimmer 1x 2 Stunden Private-Spa für zwei, gratis Tiefgarage bzw. Carport (nach Verfügbarkeit) p. P. € 700,- (Basic-Room), € 800,- (Classic-Room) bzw. € 900,- (Chalet Suite Tirol).

PULVERSCHNEE & SONNENSCHNEIN (7. 1. bis 25. 1. 2025)
5 Übernachtungen inkl. 5x Frühstücks-Etagere, 5x 6-gängiges Abendmenü (außer Sonntag), 1x romantischer Fondue-Abend für 2, 1 Glas Champagner p. P., 1x Weinbegleitung für zwei, Benutzung der Wellness, pro Zimmer 1x 2 Stunden Private-Spa für zwei, gratis Tiefgarage bzw. Carport (nach Verfügbarkeit) p. P. € 815,- (Basic-Room), € 915,- (Classic-Room) bzw. € 1.015,- (Chalet Suite Tirol).

Weitere Arrangements auf www.unterlechner.com

Boutique- & Genießerhotel Unterlechner ** · Fam. Unterlechner**
6392 St. Jakob in Haus · Reith 23 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 53 54 / 88 291
anfrage@unterlechner.com · www.unterlechner.com
Betriebsferien: 20. Oktober bis 16. Dezember 2024.

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

Fotos: Peter Kühnl (3), Elisabeth Pöll (2), Joerg Lehmann (1)

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

Die Gastgeberfamilie bleibt alten Wurzeln treu, ist offen gegenüber Neuem und bietet neben hervorragendem Service auch eine exzellente Küche. So erweist sich das Restaurant mit seinen heimeligen Stuben sowie Kamin und Gartenrestaurant als ein wahres Highlight mit ebenso exquisiten wie geschmacksintensiven Spezialitäten von Küchenchef Herbert Wieser. Ob bodenständig oder international – was hier auf den Tisch kommt, kommt von Herzen. Sommelier Robert Lechner findet in seinem erlesenen Weinkeller für jedes Gericht den passenden Tropfen und sorgt für ein stimmiges, ganzheitliches Erlebnis.

ERLEBEN

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Winter 2024/25
ÜN mit Frühstück im DZ ab € 201,- bis € 295,- p. P./T.
ÜN mit Halbpension im DZ ab € 226,- bis € 320,- p. P./T.

ARRANGEMENTS

SKI(S)PASS AM WILDEN KAISER

7 Übernachtungen in der jeweiligen Zimmerkategorie mit Genusspension und 6-Tages-Skipass für die SkiWelt Wilder Kaiser/Brixental **pro Person ab € 1.930,-**.

START IN DIE WOCHE

4 Übernachtungen von Sonntag bis Donnerstag (zu ausgewählten Terminen) in der jeweiligen Zimmerkategorie mit Genusspension, einer Flasche österreichischer Wein und Obstteller am Zimmer bei der Anreise **pro Person ab € 885,-**.

WOCHEPEND-PAUSCHALE

3 Übernachtungen von Donnerstag bis Sonntag (zu ausgewählten Terminen) in der jeweiligen Zimmerkategorie mit Genusspension, einer Flasche österreichischer Wein und Obstteller am Zimmer bei der Anreise **pro Person ab € 680,-**.

Genießerhotel Der Bär · Familie Windisch
6352 Ellmau · Kirchbichl 9 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 53 58 / 23 95

info@hotelbaer.com · www.hotelbaer.com
Betriebsferien: 3. November bis 19. Dezember 2024 und 16. März bis Mitte Mai 2025.

HOTEL

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

Auszeichnungen: 3 Lilien (17 P) im Relax Guide 2024 und in den Special-Rankings Platz 3 »Top 15 Gourmet« sowie Platz 4 »Top 15 Infinity-Pool«.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genusspension

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

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE Traditionelle Bauernstube, Hochzeitsstube sowie Kamin- und Gartenrestaurant:



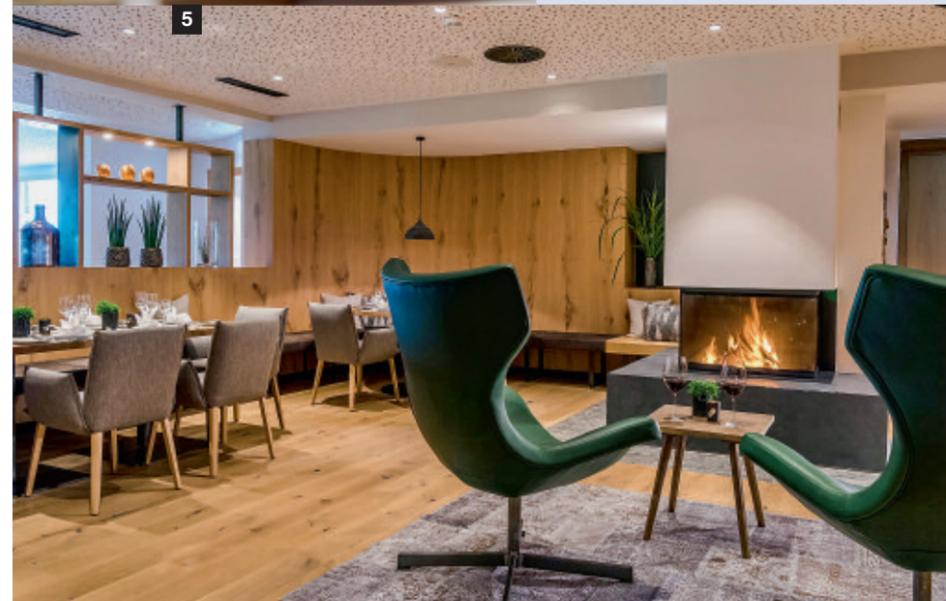
Küche: 19–21 Uhr. **Kein Ruhetag.**



EXTRAS FÜR GENIESSER

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

Video ansehen



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

1 | Gastgeber Andreas und Ursula Windisch. 2 | Entspannung pur: Badehaus mit Infinity-Panorama-Pool. 3 | Die Spezialitäten-Vielfalt reicht von modern-bodenständig bis zu kreativ-international. 4 | Höchster Wohnkomfort prägt Zimmer und Suiten. 5 | Gourmetküche im stilvoll-eleganten Rahmen. 6 | Bestens sortiert: Der Weinkeller von Sommelier Robert Lechner.

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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



EXTRAS FÜR GENIESSER

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

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

Video ansehen



HOTEL

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

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

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

À LA CARTE auch für auswärtige Gäste

Stubn 1972:



Küche: Mittwoch bis Sonntag 18.30–21 Uhr.
Ruhetage: Montag, Dienstag.

Weitere Auszeichnung:

Schlemmer Atlas »Top 50 Köche Österreich 2024«.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Winter: ÜN mit Frühstück p. P. € 190,- bis € 325,-;
ÜN mit HP p. P. € 195,- bis € 330,-.
Sommer: ÜN mit Frühstück p. P. € 133,- bis € 177,-;
ÜN mit HP p. P. € 138,- bis € 182,-.

ARRANGEMENT

WEIHNACHTSZAUBER (ab 18. 12. 2024 buchbar)

- 7 Übernachtungen im gebuchten Wohlfühlzimmer inkl.
- täglichem Frühstücksbuffet mit frischen, heimischen Produkten
 - Zugang zum Alpinspa mit schwebendem Panoramapool
 - kuscheligen Bademänteln am Zimmer
 - kostenfreiem WLAN
 - einer Kutschenfahrt durch Bichlach am Schwarzsee
 - Weihnachtsgala mit Keksen und Musik an der Hausbar
 - einer kleinen Weihnachtsüberraschung
 - Christtags-Galadinner
 - Fackelwanderung zur Staudachstub'n
- Pro Person ab € 1.996,-.

Minglers Sportalm – Das Genießerhotel ****
Familie Mingler-Hauais
6365 Kirchberg in Tirol · Brandseitweg 26 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 53 57 / 27 78
info@hotel-sportalm.at · www.hotel-sportalm.at
Betriebsferien: 13. Oktober bis 12. Dezember 2024.

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

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

Im Tiroler Alpbach, dem schönsten Dorf Österreichs, ist **DER BÖGLERHOF pure nature spa resort** beheimatet – mit viel Grün, historischer Gourmetstube, behaglichem Wohnerlebnis und feiner Wellnessanlage.

WOHNEN

Der Böglerhof ist ein Juwel für Genussurlaub im Alpbachtal. Die neuesten Highlights bringen das »pure nature spa resort« auf höchstes Niveau: Acht Wohlfühlsuiten, davon vier luxuriöse Penthouses mit Balkon und fantastischer Fernsicht. Zwei Spas mit 19 Relax-, Schwitz- und Badeattraktionen auf 3.000 m² erweisen sich als prächtiges Wellness-Refugium, weiters stehen Familienzeit.spa mit Dress-on-Saunabereich, weitläufige Gärten mit 2 Outdoor- und verbundenem Indoorpool sowie der 30 m lange »Böglers Badesees« mit eingebettetem Infinity-Panorama-Relaxpool bereit. Ausgezeichnet mit dem »Red Star Spa Award – Newcomer 2024«.

GENIESSEN

Die mit drei Hauben gekürte Küche ist im Rahmen der Gourmetpension-Premium für Hotelgäste inklusive. Wer mag, gönnt sich in der historischen 500 Jahre alten Fuggerstube und dem ebenso ehrwürdigen, bestens bestückten Weinkeller »Fine Dining der Extraklasse«. Spitzenkoch Hansi Treichl legt großen Wert auf regionale Produkte, dazu spielt »from nose to tail« eine wichtige Rolle: So wird etwa ein Ochse komplett verarbeitet – sowohl für »Fine Dining« wie auch für die Genussmenüs. Das Weinsortiment weiß mit heimischem Schwerpunkt zu überzeugen, ergänzt um internationale Top-Lagen.

ERLEBEN

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Winter: ÜN im DZ mit allen Böglerhof-Inklusivleistungen ab € 200,- p. P.
Sommer: ÜN im DZ mit allen Böglerhof-Inklusivleistungen ab € 185,- p. P.

ARRANGEMENTS

GOURMET-TAGE MIT FINE-DINING
(6. 12. 2024 bis 20. 4. 2025)

3 Übernachtungen inkl. Gourmetpension-Premium, Willkommensdrink, 1 x 7-gängiges Gourmetdinner (zw. Do und Sa) mit 1 Glas Champagner, pure nature Winter-Aktiv- und Erlebnisprogramm, Benutzung der pure nature.spa – auch am Abreisetag mit Marend-Buffer nachmittags **pro Person ab € 780,-**.

GOURMET-, GENUSS- UND SPA-ERLEBNIS
(6. 12. 2024 bis 20. 4. 2025)

7 Übernachtungen inkl. Gourmetpension-Premium, Willkommensdrink, 1 x 7-gängiges Gourmetdinner (zw. Do und Sa) mit 1 Glas Champagner, pure nature Winter-Aktiv- und Erlebnisprogramm, Benutzung der pure nature.spa – auch am Abreisetag mit Marend-Buffer nachmittags sowie Spa-Gutschein im Wert von € 100,- **pro Person ab € 1.550,-**.

Genießerhotel Der Böglerhof – pure nature spa resort *****
Familie Duftner · 6235 Alpbach Nr. 166 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 53 36 / 52 27
info@boeglerhof.at · www.boeglerhof.at
Betriebsferien: 17. November bis 6. Dezember 2024.

HOTEL

*****-Kategorie, 150 Betten (76 Zimmer und Suiten). Ganzjährig beheizter Außenpool, verbunden mit Innenpool, Badesees mit Infinity-Pool, 3.000 m² Wellnessbereich, u.a. mit Eventsauna, Biosauna, Ruheräume, Whirl-Liegen, Infrarotkabine, Beauty-Salon, Treatments, Spa-Anwendungen, Massagen u.v.m. Sonnenbar mit Sonnenterrasse, Böglersbar mit Kaminzimmer, historischer Weinkeller, Tennisplatz, Skilift, Erlebnis- und Aktivprogramm, Kinderclub, Teenie-Lounge, Spielraum, Spielplatz, Kapelle der Weltreligionen, Bibliothek.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

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

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

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



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

Kein Ruhetag.

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



1 | Herzliche Gastgeber: Familie Duftner. 2 | Beste Entspannung findet man im großzügigen Wellness- und Spa-Bereich.
3 | Altherwürdig: die Fuggerstube mit 500 Jahre alten Wandpaneelen. 4 | Feinste 3-Hauben-Spezialitäten sorgen für kulinarische Höhenflüge.
5 | Top-Komfort zeichnet Zimmer, Suiten und Panorama-Penthouses aus. 6 | Einzigartiges 5-Sterne-Wellness- und Genuss-Paradies.

Der **LANERSBACHER HOF** nahe dem Tuxer Gletscher erweist sich als herzliche Ferienadresse für großartige Bergerlebnisse, genussvoll kombiniert mit erlesener Kulinarik.



EXTRAS FÜR GENIESSER

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

Video ansehen



WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

HOTEL

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

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

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

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Moderne Kaminstube und Tiroler Stube:



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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Winter: ÜN im Doppelzimmer mit Frühstück ab € 113,- bzw. mit ¼-Genießerpension ab € 133,- p. P.
ÜN im Einzelzimmer mit Frühstück ab € 153,- bzw. mit ¼-Genießerpension ab € 173,- p. P.

ARRANGEMENTS



SKI-GENUSS-TAGE (10. 11. bis 19. 12. 2024)
4 Übernachtungen inkl. 3-Tages-Superskipass mit Gletscher, ¼-Genießerpension pro Person ab € 715,-.

WINTER-OPENING (30. 11. bis 21. 12. 2024)
7 Übernachtungen inkl. 6-Tages-Superskipass mit Gletscher, ¼-Genießerpension pro Person ab € 1.204,-.

Bruggers Genießerhotel Lanersbacher Hof ****
Familie Bruggers
6293 Tux im Zillertal · Lanersbach 388 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 52 87 / 87 256
info@lanersbacherhof.at · www.lanersbacherhof.at
Betriebsferien: Oktober 2024.

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

Fotos: Heibert Lehmann (3), Petr Blaha (1), Ewald Kraxner (2), Bernd Ritschel/Zillertal Tourismus GmbH (1)

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

Direkt beim Genießerhotel lädt der idyllische, blitzsaubere Achensee zu 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.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN im DZ mit Genießer-HP und Kurtaxe € 129,- bis € 169,- p. P.
ÜN in der Suite mit Genießer-HP und Kurtaxe € 159,- bis € 189,- p. P.

ARRANGEMENTS

WINTERZAUBER IM ALPIN (7. 1. bis 16. 3. 2025)

4 ÜN inkl. Genuss-Frühstück, Süßes & Prickelndes zur Begrüßung, 4 mehrgängige Wahlmenüs aus der »Alpin-Aromaküche«, 1 Glühwein nachmittags, Winterwanderprogramm (Mo bis Fr), Bademäntel, -schlappen & Benutzung Wellness »Alpinaria«
pro Person € 609,- (DZ Rofanblick), € 649,- (DZ Christlumblick) bzw. € 729,- (Kulinarik-Suite).

ROMANTIK & KULINARIK (buchbar bis 6. 4. 2025)

2 ÜN inkl. Genuss-Frühstück, Süßes & Prickelndes am Zimmer, 1 mehrgängiges Wahlmenü aus der Alpin-Aromaküche, 1 Genießer-Menü im 4-Hauben-Restaurant »Gründlers Gourmetstüberl«, Bademäntel, -schlappen & Benutzung Wellness »Alpinaria«
pro Person € 389,- (DZ Rofanblick), € 419,- (DZ Christlumblick) bzw. € 469,- (Kulinarik-Suite).

Genießerhotel Alpin ** · Familie Gründler**
 6215 Achenkirch · Seestraße 35 – ÖSTERREICH
 T +43 (0) 52 46 / 68 00
 hotel@kulinarikhotel-alpin.at · www.kulinarikhotel-alpin.at
Betriebsurlaub: 3. November bis 12. Dezember 2024.

HOTEL

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

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

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

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Gourmetstüberl:

☞☞☞☞ ☞☞ ☞☞☞☞

Küche: Do bis Mo 18–21 Uhr.

Genießer-Wirthaus:

☞☞ ☞☞ ☞☞

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

Weitere Auszeichnung:

»Top 50 Köche Österreich 2024« im Schlemmer Atlas, Rolling Pin »Top 100 Chefs 2023«.

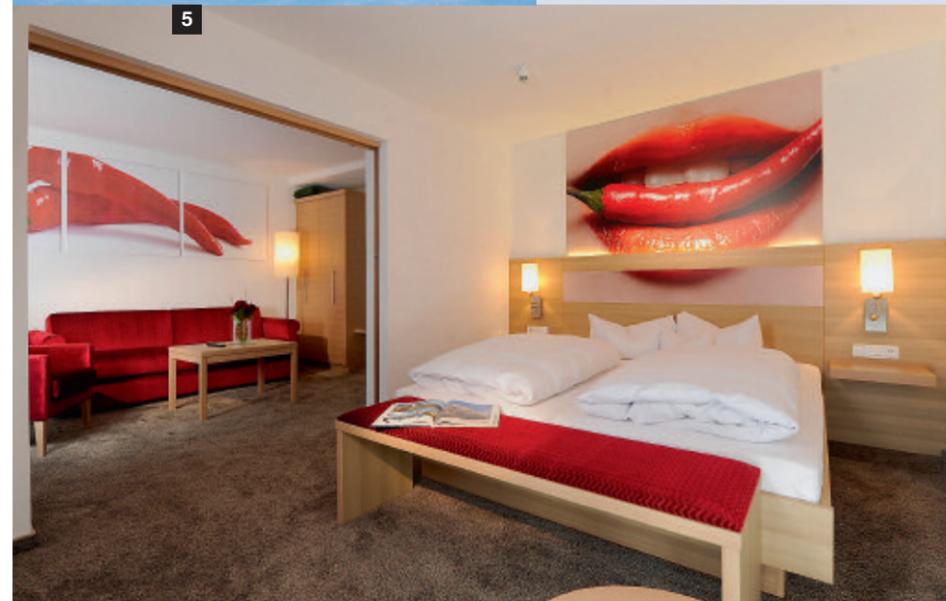


EXTRAS FÜR GENIESSER

Genuss-Arrangements mit 1, 2 oder 3 Übernachtungen

Wein-Degustationsmenü mit anwesenden Winzern

»Gründlers Passion«, hausgener, kleiner Shop mit selbstgemachten Spezialitäten und Schmankerln



Fotos: Joerg Lehmann (1), alp-line.at (4), Alpin (1)

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



EXTRAS FÜR GENIESSER

Täglich inkludiert: mit 3 Hauben ausgezeichnetes 6-Gänge-Menü

Große Sonnenterrasse mit atemberaubendem Ausblick auf die Zugspitze

Ebenfalls inkludiert: reichhaltiges Genießerfrühstück mit Produkten vom hoteleigenen Bauernhof

Webcam ansehen



1 | 4-Sterne-Superior-Komfort und hochklassige Wellness in fantastischer Lage. 2 | Charmante Gastgeber: Familie Dengg. 3 | Genießer erwarten vielfach ausgezeichnete Spezialitäten. 4 | Wellness vom Feinsten und stets mit toller Aussicht. 5 | Was für eine Aussicht: Panorama-Terrasse mit Blick auf die imposante Zugspitze. 6 | Modernster Komfort prägt Zimmer und Suiten.

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

HOTEL

****S-Kategorie, 59 Suiten (42–70 m²), Penthouse (127 m²), 16 Junior-Suiten im Postschlössl (50 m entfernt), 3.000 m² Wellness, u. a. mit Indoor- und Outdoor-Pool, Saunawelt, Panorama-Saunahaus mit Solepool, Dampfbädern, Ruheräumen, Massagen, Beauty-Salon. Aktivraum (65 m²). Hausprogramme (z. B. gef. Wanderungen, Radtouren & Nordic-Walking, Schneeschuhwanderungen, Wildbeobachtung). Bike-, Vespa- & E-Bike-Verleih. Jagdgebiet. Parkplätze & Garage. **Auszeichnungen:** 3 Lilien (17 P) im Relax Guide 2024 und in Spezial-Rankings Platz 2 »Top 15 Ausblick«, Connaiseur Circle 2020 – unter den »222 besten Hotels Österreichs«.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung auf Basis Genießerpension

- Großes Frühstücksbuffet, u.a. mit Front-Cooking für frische Eiergerichte u.v.m.
- Mittagküche mit Suppen, Salaten, Snacks, Kuchen, Strudel, Kaiserschmarrn.
- Abends 6-gängiges Wahlmenü aus der 3-Hauben-Küche; wöchentlich Galadinner.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Genießerfrühstück nach Verfügbarkeit und telefonischer Vorreservierung buchbar.



Post-Restaurant & Sonnenterrasse:

Küche: 12–13.45 und 18.30–21 Uhr. **Kein Ruhetag.**

Weitere Auszeichnung: Rolling Pin »Top 100 Chefs 2024«.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Junior-Suite A im Hotel Post mit Genießer-Frühstück

€ 206,- bis € 331,- p. P./Nacht

Junior-Suite A im Hotel Post mit Genießer-Pension

€ 256,- bis € 391,- p. P./Nacht

ARRANGEMENTS

SCHNUPPERTAGE WINTER (29. 11. bis 20. 12. 2024, 6. 1. bis 1. 2. und 8. 3. bis 18. 4. 2025)

3 Übernachtungen in der Hotel-Post-Suite zum Sonderpreis inklusive Post-Verwöhnspension (Frühstücksbuffet & mit 3 Hauben prämiertes 6-Gang-Wahlmenü) sowie Inklusivleistungen **pro Person in der Suite ab € 731,- zzgl. Ortstaxe.**

ADULTS-ONLY-WOCHEN (29. 11. bis 13. 12. 2024, 12. 1. bis 31. 1. und 16. 3. bis 11. 4. 2025)

Genuss- und Wellnessferien! Diese Wochen gehören wieder den erwachsenen Gästen ab 16 Jahren: 4 Übernachtungen im Hotel Post genießen inklusive Post-Verwöhnspension (Frühstücksbuffet & mit 3 Hauben prämiertes 6-Gang-Wahlmenü), Inklusivleistungen, Programm mit Weinverkostung (Aufpreis), Casinoabend, Galadiner, Live-Musik sowie Benützung der 3000 m² Post Alpin SPA. Wählen Sie Ihr Inklusiv-Zuckerl aus: Frühstück/ Garage/Weinempfehlung. **Pro Person im DZ ab € 999,- zzgl. Ortstaxe.**

Genießerhotel Post Lermoos ****S

Familie Angelika und Franz Dengg

6631 Lermoos · Kirchplatz 6 – ÖSTERREICH

T +43 (0) 56 73 / 22 810

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

Betriebsferien: 10. bis 29. Nov. 2024 und 22. April bis 1. Mai 2025.

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

Das mit 3 Gault-Millau-Hauben ausgezeichnete Gourmetrestaurant »Alps & Ocean« zählt zu den führenden Tiroler Genussadressen. Beim 8-gängigen Menü, das zum Streifzug in die Alpen und an die See einlädt, kombiniert Patrick Müller harmonisch Regionales mit dem Besten der Welt. Außergewöhnlich präsentiert sich die mehrfach prämierte Wein- und Champagnerauswahl. Ergänzend stehen im Genießer-Wirtshaus »Das Müllers« (2 Hauben) heimische Spezialitäten samt internationalem Touch auf dem Programm, während Hotelgäste mit einer ebenso feinen wie kreativen Genießerpension verwöhnt werden.

ERLEBEN

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

ÜN mit Frühstück p. P. im DZ € 140,- bis € 170,-, in der Suite € 200,- bis € 210,-
 ÜN mit Genießerpension p. P. im DZ € 155,- bis € 175,-, in der Suite € 210,- bis € 225,-

ARRANGEMENTS

AUSZEIT UNTER DER WOCHE (9. 9. bis 4. 10., 13. 10. bis 18. 10. und 27. 10. bis 1. 11. 2024)

Buchbar Sonntag bis Freitag: 5 Nächte voller Genuss und Entspannung.

Inkl. ¼-Genießerpension, Mittwoch Winetasting (gegen Gebühr), geführte Wanderungen, Aquagym u.v.m. **pro Person ab € 820,-.**

SKIFAHREN INKLUSIVE (12. 1. bis 2. 2. und 16. 3. bis 23. 3. 2025)

7 Nächte inkl. ¼-Genießerpension, gratis Bergbahn für Skifahrer und Fußgänger von Montag bis inkl. Donnerstag, Mittwoch Winetasting (gegen Gebühr), Schneeschuhwanderungen und Aquagym **pro Person ab € 1.295,-.**

Genießerhotel Sonnenhof **S · Familie Müller**
 6673 Grän, Füssener-Jöchle-Straße 5 – Österreich
 T +43 (0) 56 75 / 63 75
 post@sonnenhof-tirol.com · www.sonnenhof-tirol.com
 Betriebsferien: 24. November bis 13. Dezember 2024.

HOTEL

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

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

- Frühstücksbuffet, u. a. mit Eierspeisen, hausgemachten Aufstrichen und Marmeladen, regionalen Produkten wie Käse, Butter und Speck, Cerealien, große Obstauswahl, Gebäck und Demeter-Prosecco.
- Nachmittags herzhaftes Brotzeit, Kuchen und Torten.
- Abends drei untereinander kombinierbare 5-Gänge-Menüs (1 x vegetarisch), dazu 5 Hauptgänge zur Wahl.
- Im Sommer Hüttengaudi, Grillabende.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Gourmet-Restaurant »Alps & Oceans«:

👤👤👤 🍴🍴🍴 XXXI ***

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

Genießer-Wirtshaus »Das Müllers«:

👤👤 🍴🍴 XXI

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

Weitere Auszeichnungen: Rolling Pin »Top 100 Chefs 2023«, Gault Millau »Weinkarte d. J. 2022«, »Top 100 der besten Weinkarten im deutschsprachigen Raum« bei Meiningers Weinwelt, »Top-Hotelier« – Schlummer Atlas 2024.

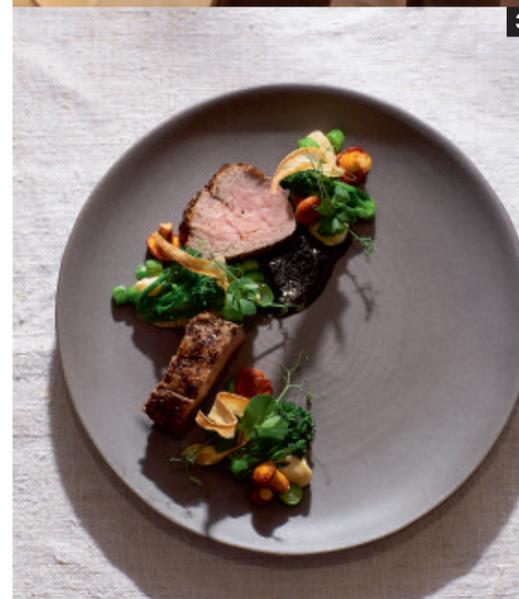
Fotos: Joerg Lehmann (2), Christian Schneider (2), Radomir Grabic (1), Moving Picture (1)



1



2



3

EXTRAS FÜR GENIESSER

Eine der besten 100 besten Weinkarten im DACH-Raum (Meininger)

Alle Weine in Zalto Gläsern

Mittwochs Weinverkostung mit Rainer Müller

Für Hotelgäste: 3 Menüs und 5 Hauptgänge zur Wahl, alle Gänge werden serviert, ausgenommen Salat- & Antipastibuffet

Wöchentlich große Grillerei auf der Sonnenterrasse

Video ansehen



4



5



6

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



EXTRAS FÜR GENIESSER

Top-Produkte aus der Region
Wild aus der hauseigenen Jagd

Video ansehen



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

WOHNEN

Die fantastische, ca. 5.000 m² große Spa-Landschaft der Extraklasse erfüllt höchste individuelle Ansprüche wie die Spitzenbewertung von 3 Lilien im Relax-Guide 2024 eindrucksvoll unterstreicht. Jüngster Hit ist der prächtige Wellness-Garten für Gäste ab 16 Jahren. Aber auch Kids finden im breit gefächerten Angebot, beispielsweise extra Familienhallenbad und -sauna oder Fun & Action Area, ihr persönliches Paradies. Feinster Wohnkomfort in den exklusiven Zimmern, Suiten und Appartements ist ebenso selbstverständlich wie moderne Sport-Infrastruktur (u. a. Hallentennis, Fitness- und Gymnastikraum).

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

HOTEL

*****S-Kategorie, 200 Betten. 5.000 m² Wellness- & Spa-Bereich (u. a. Ayurveda, Shiatsu- und La-Stone-Anwendungen), Beauty-Salon, Lady-Spa, Saunawelt, Meerwasserpool, Hallenbad, eigenes Familienbad mit Rutsche, beheizter Außenpool, Fitness, Wellness-Garten (ab 16 Jahren) mit Naturteich, Relaxzone, Gartensauna und Ruhe-Lounge. Tennis. Fun- & Action-Area auf über 1.000 m². Kinderbetreuung (ab 3 Jahren). Animations- und Hausprogramm. Seminarraum. Garage.

Hotel-Auszeichnungen: 3 Lilien (18 P) im Relax Guide 2024 und in Special-Rankings Platz 1 »Top 15 Ausblick«, Platz 3 »Top 15 Gourmet«, Platz 3 »Top 15 Kinder« sowie Platz 2 »Top 15 Wandern«.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

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

ARRANGEMENT

SCHALBER SHORT-STAY

Profitieren Sie beim Short-Stay Special und sparen Sie bis zu 10 %. 4 Übernachtungen (So bis Do oder Mo bis Fr) inklusive Schalber-Verwöhnspension, kostenloser Benützung der Bergbahnen von Serfaus-Fiss-Ladis im Rahmen der SUPER. SOMMER. CARD. und abwechslungsreichem Tagesprogramm. **Pro Person ab € 888,-.**



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

Fotos: Günther Standl (3), Michael Huber (1), Lebesmühlbacher (1), www.bio.top (1)

1 | Herzliche Gastgeber: Brigitte und Veronika Schalber. 2 | Für höchste Kochkunst garantiert Küchenmeister Gerhard Kriebmann. 3 | Hausgäste genießen eine ebenso fulminante wie kreative Gourmet-Verwöhnspension. 4 | Winter-Spa vom Feinsten, etwa im Solepool. 5 | Stilvoll-gemütlicher Rahmen für die exzellente Kochkunst.

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

WOHNEN

Eine einzigartige Atmosphäre prägt das aus 6 Häusern bestehende Genießerhotel mit Blick auf den namensgebenden Berggipfel, das über die Jahrhunderte behutsam zu diesem schmucken Ensemble gewachsen ist. Beheimatet in Zug, in einem wildromantischen Seitental von Lech am Arlberg, stehen großzügige Komfortzimmer und Suiten mit viel Wohlfühl-Charakter bereit. Der Wellnessbereich bietet auf 1.500 m² eine Sauna- und Relaxwelt vom Allerfeinsten, unter anderem mit Ladies-Spa, topmodernem Fitness-Center sowie Innen- und Außenpool.

GENIESSEN

Julian Stieger führt als Chefkoch am Rote Wand Chef's Table ein hochkarätiges, junges Küchenteam an, das auf allen kulinarischen Bühnen des Genießerhotels für höchste Genüsse garantiert. Bereits in seinem ersten Jahr gelang es Julian Stieger 18,5 Punkte und 4 Hauben im Gault Millau, 98 Punkte im Falstaff und Platz 12 österreichweit beim neuen A-la-Carte-Ranking zu erreichen. Auch im Rote Wand Gourmet Hotel und in der Rote Wand Stuben bleiben unter Küchenchef Manuel Hofmarcher keine Wünsche offen. Jamie Unshelm ist Leiter des Rote Wand Culinary Lab, sucht nach dem ultimativen, alpinen Geschmack, ist für Garten, Masterclasses, Foraging u.v.m. verantwortlich.

ERLEBEN

Vorrangig gilt der Arlberg als Skigebiet der absoluten Superlative mit bester Schneesicherheit und einer faszinierend-feinsinnigen Beschaulichkeit. Zu Recht zählt er Winter für Winter zu den führenden Skiregionen weltweit. Auch im Sommer eröffnet sich rund um Lech eine Vielzahl an Aktivitäten inmitten einer traumhaften Gebirgskulisse. Wandern steht in der Beliebtheitskala an oberster Stelle, für Abwechslung sorgen Mountainbiking, beschauliche Spaziergänge, Golfen (Golfplatz in Zug, 400 m vom Hotel entfernt), Fischen oder einfach süßes Nichtstun.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Winter: 2 Personen ab € 505,- mit Rote Wand Gourmet-Pension (Übernachtung inkl. Frühstück, Jause sowie Abendmenü).

ARRANGEMENT



4 TAGE ROTE WAND EXPERIENCE

Immer Sonntag bis Freitag buchbar.
 Inkl. 4x Frühstück, 4x Jause, 2x Abendmenü, 1x Rote Wand Chef's Table und 1x Dinner-Event in der Friends & Fools Lounge für zwei Personen ab € 2.106,-*.

Rote Wand Gourmet Hotel **** · Familie Walch
 6764 Lech am Arlberg · Zug 5 – ÖSTERREICH
 T +43 (0) 55 83 / 34 35-0
 gasthof@rotewand.com · www.rotewand.com
 Geöffnet: Bis 6. Oktober 2024 und von 1. Dezember 2024 bis 21. April 2025.*

GOURMET HOTEL

****-Kategorie, Rote Wand Cube, Rote Wand Zimmer, Rote Wand Galerie, Rote Wand Juniorsuite, Rote Wand Lodge, Rote Wand Familiensuite, Rote Wand Suite. Modernes Spa mit Außen- und Innenpool, Saunen, Dampfbad, Beauty & Massagen. »Friends and Fools«-Lounge. Kids-Club, Spielraum & Teenie-Zone, Spielplatz, Gym- & Fitnessraum, Antarkurse. Tiefgarage.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung auf Basis Zimmer & Gourmet-Pension inkl. Frühstück, Jause und Abendmenü

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

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Jeweils nur mit Online-Reservierung

Rote Wand Chef's Table: *****

Öffnungszeiten: Mi & Do 20 Uhr, Fr bis So 16.30 und 20 Uhr.*

Rote Wand Stuben: XXX

Friends & Fools Lounge: Top-Gourmet-Events, siehe immer aktuell: www.rotewand.com/faf/events.

Weitere Auszeichnungen: World Luxury Awards »Best Luxury Gourmet Hotel Austria«, Rote Wand Chef's Table »Best Tasting Menu in Austria« & »Best Luxury Unique Experience« (Global Winner), Rolling Pin »Top 100 Chefs 2024«.

*Änderungen vorbehalten.



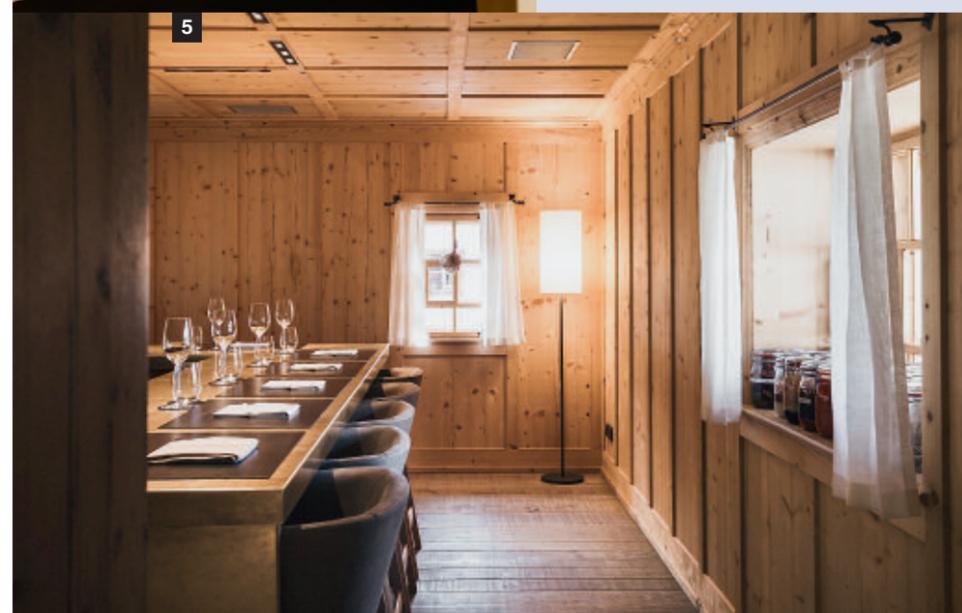
EXTRAS FÜR GENIESSER

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

Winter: legendäres Fondue-Menü

Sommer: ab 4 Nächte »Gourmet-Paket« buchbar

Zur Website



Fotos: Angela Lamprecht (Bild-Nr. 1, 4), Die West (2, 5, 6 und links), Robert Rieger (3)

1 | Herzliche Gastgeber: Familie Walch. 2 | Die Rote Wand vereint feinste Kulinarik und Top-Wellness in erstklassiger Lage am Arlberg. 3 | Vielfach prämiert: die Küche im Rote Wand Gourmet Hotel. 4 | Friends & Fools Lounge mit innovativen Kulinarik-Events. 5 | Gourmet-Genuss auf höchstem Niveau am Rote Wand Chef's Table. 6 | Originalität und Liebe zum Detail zeichnen Zimmer und Suiten aus.

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



EXTRAS FÜR GENIESSER

Chutneys, Marmeladen, Sirupe und heimischer Käse zum Mitnehmen

Regelmäßig Wein- und Käseverkostungen

Burgenland-Pop-up-Bar & Weinladen



WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

In einem der schönsten Hochgebirgstäler der Alpen erlebt man puren Hochgenuss in intakter und unberührter Natur und ist dabei auf drei Seiten von über 2.000 m hohen Bergen umgeben. Somit präsentiert sich das Kleinwalsertal als ganzjähriges Wander- und Freizeitparadies – beispielsweise mit 150 Wander-Kilometern in drei Höhenlagen und für alle Leistungsstufen oder der 2-Länder-Skiregion, die zu 130 bestens präparierten Pisten-Kilometern führt. Viel Abwechslung je nach Jahreszeit garantieren Rad fahren, Golfen, Rodeln, Langlaufen, Skitouren, Kultur-Events, Casino u.v.m.

HOTEL

****S-Kategorie, 108 Betten (55 Zimmer/Suiten). 1.500 m² Wellnessbereich mit Außen- und Innenpool, Bade-, Sauna- und Ruhehaus samt Panoramablick, Massage und Therapie, Ayurveda, Beauty- und Kosmetiksalon, Cardio- und Fitnessraum, Sonnenterrasse, Wellnessgarten mit Liegewiese, Luis Trenker Spa, Zirben-Infrarot-Wärmekabine mit Microsalt; Kinderspielzimmer, Weinbar mit Lounge, Vinothek, Garage und Parkplätze.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

- Großzügiges, regionales Frühstücksbuffet mit Teebar.
- Täglich 14–16 Uhr kleine Jause im Restaurant.
- 4- bis 5-gängige Abendmenüs mit Wahlmöglichkeiten; täglich Salatbuffet und Käse vom Brett.
- Regelmäßig Themenabende, wie Vorspeisen-, Dessert-, Käse-, Strudelbuffet etc.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Restaurant & Sonnenterrasse:



Küche: 18–20 Uhr.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Frühstück ab € 178,- p. P.; ÜN mit Genießer-Verwöhnnpension ab € 188,- p. P. Einzelzimmer-Aufpreis nach Absprache und Verfügbarkeit

BERG-WINTER



Haller's Genießerhotel ****S · Familie Hermann Haller
6993 Mittelberg im Kleinwalsertal
Von-Klenze-Weg 5 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 55 17 / 55 51 · info@haller.at · www.haller.at
Betriebsferien: 3. November bis 18. Dezember 2024.

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

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

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

Ruhesuchende sind hier ebenso bestens aufgehoben wie Aktivurlauber, die die Schönheiten der Natur zu schätzen wissen. Rund um das beschauliche Hittisau eröffnet sich ein Wander- und Radparadies, für Abwechslung sorgen nahe Golfplätze. Kulturliebhaber genießen Klassikfestivals (Schubertiade Schwarzenberg, alpen:arte, quarta) oder die Bregenzer Festspiele. Museen und Ausstellungen locken ebenso wie die hübschen Städte Feldkirch, Hohenems, Dornbirn oder Bregenz. Vor allem die spannende Baukunst und das lebendige Handwerk (Werkraum Bregenzerwald) verdienen besondere Beachtung.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Frühstück ab € 140,- p. P./Tag
ÜN mit Gourmet-HP ab € 170,- p. P./Tag

ARRANGEMENT

SCHIFF „de luxe“ (ganzjährig buchbar)

3 Nächte in einer Juniorsuite mit Balkon und herrlichem Blick inkl.

- kulinarische Begrüßung zur Einstimmung
- Champagner und Pralinen bei Anreise im Zimmer
- 2x 5-Gang-Genießerpension
- 1x Gourmetmenü mit Weinbegleitung
- 1x Aromaölmassage (25 Minuten)
- Wellnessbereich mit Saunen, Dampfbädern, beheiztem Außenpool, Fitnessraum
- Nachmittagsjause im Teezimmer

Pro Person ab € 805,-.

Genießer-Romantik Hotel Das Schiff ** · Familie Metzler**
 6952 Hittisau · Heideggen 311 – ÖSTERREICH
 T +43 (0) 55 13 / 62 20-0
 info@schiff-hittisau.com · www.schiff-hittisau.com
 Betriebsferien: 3. November bis 28. November 2024.

HOTEL

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

Auszeichnungen: 2 Lilien (15 P) im Relax Guide 2024 und bei den Special-Rankings Platz 2 »Top 15 Gourmet« sowie Platz 2 »Top 15 Small Hotels«.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießer-Halbpension

- Begrüßungsdrink zur Einstimmung auf entspannte Tage.
- Frühstück mit regionalen Spezialitäten und vielen hausgemachten Köstlichkeiten.
- Nachmittags Teespezialitäten, Snacks, Gebäck, Obst und eine süße Überraschung.
- Gourmet-Abendmenü in 5 Gängen.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Gourmetrestaurant Wälder Stube 1840:

👤👤👤 🍴🍴🍴 🍷🍷🍷 🌟🌟🌟

Öffnungszeiten: Di bis Fr ab 17.30 Uhr.

Ruhetage: Sa, So, Mo.

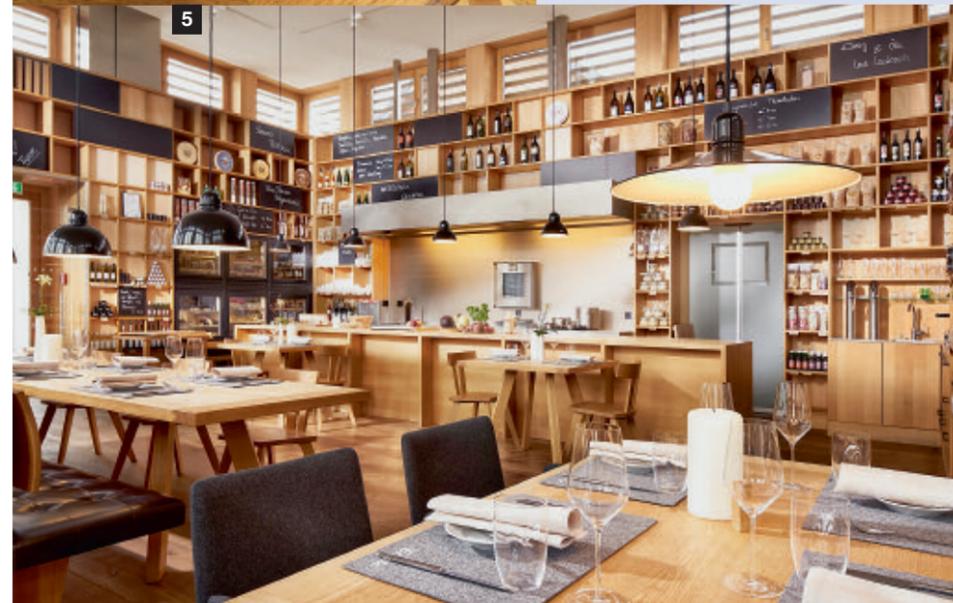
Ladenwirtschaft Ernele: 👤👤👤 🍴🍴🍴

Feinkostladen mit »Front-Cooking« mit regionalen Zutaten aus dem Umkreis von möglichst bis 100 km.

Öffnungszeiten: Mi bis Sa 12–22 Uhr (Küche 12–19 Uhr).

Ruhetage: So, Mo, Di.

Fotos: Adolf Bereuther (1), Angela Lamprecht (1), Lukas Kirchgasser (1), Das Schiff (1), Michael Gunz (1), Matthias Weissengruber (1)



1 | Winterzauber in herrlicher Lage. 2 | Herzliche Gastgeber: Familie Metzler. 3 | Kulinarische Höhenflüge im Gourmetrestaurant »Wälder Stube 1840«. 4 | Vom Bett geht der Blick in den verschneiten Garten und die Berge des Bregenzerwaldes. 5 | Kompromisslos regional: die Ladenwirtschaft Ernele. 6 | Ganzjährig beheizter Panorama-Außenpool.



EXTRAS FÜR GENIESSER

7-gängiges Gourmetmenü (gegen Aufpreis)

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

Video ansehen



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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

HOTEL

****S-Kategorie, 46 Kuschelsuiten, 8 Kuschelnester, 3 Top-of-Suiten, 1 Oh-My-God-Suite. »Paradies-Spa« mit 3000 m², Wellness mit großzügigem Schwimmbereich, Saunawelt und Treatment-Kabinen. Himmlischer Sky-Pool am Rooftop und höllische Garten-Event-Sauna. Bar Lounge Eden.
NEU: Hotelruhetag Sonntag 12 Uhr bis Montag 12 Uhr.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

- Frühstücksbrunch bis 12 Uhr, bei dem alle Wünsche erfüllt werden.
- Abends wählt man aus einer täglich wechselnden kleinen À-la-carte-Karte ein individuelles 5-gängiges Lieblingsmenü.
- Donnerstag: 1001-Nacht-Special.

GENUSS ohne HOTELNÄCHTIGUNG

Gams 1648 – Vinothek & Pizzeria:
Bestell- und Einkaufszeiten: täglich 12–20 Uhr (Sperrstunde 21 Uhr)
Ruhetage: Donnerstag und Sonntag.
Auszeichnungen: Rolling Pin »Gastronomiekonzept des Jahres 2022«, »Streetfood-Award Vorarlberg 2023 und 2024« bei Falstaff.

ARRANGEMENT

TRAUMTAGE

Kuschelige Übernachtungen, himmlische Genüsse am Morgen und am Abend, wohliges Wellnessvergnügen.

- Bei Anreise am Montag: 1 Nacht gratis
- 1001 Nacht mit vielen Überraschungen
- Tipp: Zugang zum Rooftop mit Skypool für alle Hotelgäste am Montag und Donnerstag

3 bis 4 Übernachtungen ab € 884,- pro Person.



Genießerhotel GAMS, zu zweit **S**
Ellen Nening und Andreas Mennel
6870 Bezau · Platz 44 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 55 14 / 22 20
info@hotel-gams.at · www.hotel-gams.at
Betriebsferien: 22. bis 26. Dezember 2024 und 18. bis 21. April 2025.

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

Fotos: Christian Wöckinger (6), Lukas Kirchgasser (1)

Beste Sonnenhanglage ist nur einer von vielen Vorzügen im ALPENSTERN – ehrliche Herzlichkeit, kuscheliger Top-Komfort, wohliger Spa-Bereich und kreative Kulinarik machen diese Adresse zum Hideaway für Genießer.

WOHNEN

Das 4-Sterne-S-Hotel liegt in sonniger Hanglage etwas oberhalb von Damüls mit direktem Anschluss an das Ski- und Wandergebiet. Die von den Gastgeberfamilien Bischof und Steinfeld mit ungemein viel Leidenschaft geführte Ferienadresse präsentiert sich mit hohem Wohlfühlfaktor; sehr beliebt sind die großzügigen Panoramaterrassen. Alpiner Lifestyle und feinsten Wohnkomfort prägen Zimmer und Suiten in verschiedensten Kategorien. Zum Relaxen steht der Himmelreich-Spa bereit, u. a. mit Indoor- und beheiztem Outdoor-Infinity-Pool, drei Saunen, Familiensauna, Ruheräumen sowie Liegen im Freien.

GENIESSEN

Österreichische Küche, modern interpretiert, möglichst regional und natürlich in Top-Qualität – so lässt sich die feine kulinarische Ausrichtung von Küchenchef Sandro Abel beschreiben, der damit drei Bereiche bespielt: Im Hausgästerestaurant 1580 sowie im Panoramarestaurant Genusshalde werden täglich raffinierte, 5-gängige Wahlmenüs serviert, in zweitem sind zugleich auch À-la-carte-Gäste willkommen. Kulinarisches Herzstück ist das überaus heimelige Gourmetrestaurant Löffelspitze für max. 15 Gäste. Auch das überaus fair kalkulierte Weinsortiment vermag sowohl in Tiefe wie auch Breite zu überzeugen. (»Wine Spectator Award 2024«, 2 Gläser)

ERLEBEN

Direkt vor der Haustür geht's im Winter in das Skigebiet Damüls-Mellau mit 109 Pisten-km, in der warmen Jahreszeit in eine herrliche Naturlandschaft mit mehreren 100 km Wanderwegen. Ergänzt wird das sportive Angebot durch Langlaufen, Winterwandern einerseits und (E)-Biken, Golfen oder Badespaß – wie etwa im herrlichen Seewaldsee – andererseits. Für den besonderen Adrenalin-Kick garantiert der Waldseilgarten in Damüls. Groß und Klein sind auch von einer Fahrt mit der Museumsbahn »Wälderbähnle« begeistert. Kulturtipps: Rasch erreicht sind auch die Schubertade Schwarzenberg (31 km) oder die Festspiele Bregenz (59 km).

ÜBERNACHTUNGSPREISE

ÜN mit Genießerpension € 199,- bis € 418,- p. P.

ARRANGEMENTS

GOURMET-AUSZEIT (bis 28. 10. 2024 und 19. 1. bis 3. 4. 2025)

4 Übernachtungen (Sonntag bis Donnerstag) inkl. 1 Flasche Champagner und Erdbeeren bei der Anreise im Zimmer, 1x 8-Gänge-Gourmetmenü im Restaurant »Löffelspitze« inkl. Wasser & Kaffee, 1x Open-Kitchen, 1x Weinverkostung mit Gastgeber Maximilian Steinfeld, allen Alpenstern-Inklusivleistungen sowie Bregenzerwald Card (kostenloses Benutzen der Lifte/Busse und diverse Vergünstigungen in der Region) **pro Person ab € 920,-**.

ZEIT ZU ZWEIT (bis 10. 11. 2024 und ab 11. 12. 2024)

4 Übernachtungen (Mittwoch bis Sonntag) inkl. 1 Flasche Champagner & hausgemachte Pralinen bei Anreise auf dem Zimmer, 1 Picknick-Rucksack (Jause, Getränke, Decke etc.) & Empfehlung für den perfekten Picknickplatz, Candle-Light-Schwimmen, allen Alpenstern-Inklusivleistungen sowie Bregenzerwald Card (kostenloses Benutzen der Lifte/Busse und diverse Vergünstigungen in der Region) **pro Person ab € 829,-**.

Genießerhotel Alpenstern ****S

Familien Bischof & Steinfeld

6884 Damüls · Oberdamüls 191 · T. +43 (0) 55 10 / 513
 reservierung@hotel-alpenstern.at · www.hotel-alpenstern.at
 Betriebsferien: 3. November bis 6. Dezember 2024 und
 21. April bis 6. Juni 2025.

HOTEL

****S-Kategorie. 120 Betten (50 DZ, 2 Suiten, 5 Familienzimmer, 4 EZ, 9 Ferienwohnungen). 770 m² Wellness, u.a. mit Hallenbad samt verbundenem, ganzjährig beheiztem Infinity-Panorama-Pool, großzügige Saunawelt (adults only bzw. eigene Familiensauna), Fitnessraum, Treatments und Massagen. Hausprogramme. Parkplätze, hoteleigene, kostenlose Tiefgarage. **Auszeichnungen:** 97 (von 100) Punkte im Falstaff Hotelguide; Sieger im Guide »Best of Austria – Ski 2023«, »Leading Spa Award 2023«.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

- Frühstück mit Produkten regionaler Erzeuger, hausgem. Marmeladen, Vitalbereich. Frische Eierspeisen.
- Getränke und Snacks an der Vitaminbar.
- Abends 5-gängiges Wahlmenü (vegetarisch, Fisch oder Fleisch); auf Wunsch mit Weinbegleitung. Oder à la carte im Restaurant Genusshalde.
- 1x wöchentlich Open-Kitchen & 15. 9. bis 3. 11. 2024: Gesunder Nachmittagssnack aus der Showküche.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Gourmet-Restaurant Löffelspitze: 🍴

Küche: ab 18 Uhr. **Geöffnet:** Sonntag bis Dienstag.

À-la-carte-Restaurant Genusshalde: 🍴

Küche: 11–21 Uhr. **Kein Ruhetag.**

Weitere Auszeichnungen: 90 P. für Bar Novum im Falstaff-Barguide 2023. Rolling Pin »50 Best Bars 2024«, Platz 34.



Fotos: Dominic Kummer (1), Mia Felina Geroglia Ferrari | www.studiourst.com (4), Alpenstern (1)

- 1 | Gastgeber mit Herz: Die Familien Bischof und Steinfeld. 2 | Direkt vom 4-Sterne-S-Hotel eröffnet sich ein herrliches Winterparadies.
 3 | Die Kulinarik präsentiert sich kreativ-regional und stets auf den Geschmack ausgerichtet. 4 | Stylish: das Gourmet-Restaurant Löffelspitze.
 5 | Atemberaubende Aussicht vom ganzjährig beheizten Infinity-Pool. 6 | Edler Wohnkomfort mit Panorama.

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

Die herrliche Bergwelt des Montafons ist ein nahezu grenzenloser Outdoor-Spielplatz: Im Sommer erwartet Wanderer, Radfahrer und Mountainbiker ein bestens ausgebautes Wegenetz, ergänzt um Golf, Tennis, Klettern und Schwimmen. Im Winter stehen für Gäste hauseigene Skibusse bereit, und die Talabfahrt vom Hausberg endet nur 100 m vom Hotel. Weiters: Schneeschuh- und Winterwandern, Rodeln, Langlaufen, Skisafari u.v.m. Tipp: Familie Tschohl lädt wöchentlich zu Wanderungen (etwa zu den hauseigenen Berghäusern), Wildbeobachtungen oder Skirunden. Vielfältige, nahe Kultur-Events runden das Freizeitprogramm ab.



EXTRAS FÜR GENIESSER

1 x wöchentlich »Weinreise« (Wein-Degu-Menü im Rahmen der HP)

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

Video ansehen
(Berghütte Golmerhaus an der Skipiste)



HOTEL

****-Kategorie, 120 Betten (Zimmer, Suiten, Appartements). Indoor- und Outdoorpool miteinander verbunden, Whirlpool, Sauna, Dampfbad, Infrarotkabine, Massage. Tagungsräume. Hausbar. Parkplätze. Hauseigener Skibus im Winter; Leih-Mountain(E-)bikes im Sommer.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

- Vitales Frühstücksbuffet bis 11 Uhr.
- Täglich 15–16.30 Uhr herzhaftes Nachmittagsjause.
- 5-gängige Abendmenüs mit Wahlmöglichkeiten. Sonntags gemeinsamer Aperitif und musikalische Begleitung durch die Hausmusik.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Restaurant & glasüberdachte Sonnenterrasse:



Küche: 18.30–20.30 Uhr.

Ruhetage: Dienstag bis Donnerstag.

BESONDERHEITEN

Ebenfalls im Besitz von Familie Tschohl:

Gasthof Löwen: zauberhaftes Wirtshaus mit wunderbar authentischer Gasthausküche; jeden Donnerstag Hausmusik ab 20.30 Uhr (www.loewen-tschagguns.at).

Berghäuser: Urlaub mit Aussicht – 7 Ferienjuwelen (2 bis 16 Personen). Auch mit Annehmlichkeiten im Genießerhotel buchbar (www.berghaeuser.at).

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Winter: ÜN im DZ mit Frühstück p. P. ab € 164,-;
ÜN im DZ mit ¼-Verwöhnspension p. P. ab € 188,-.
Frühling/Sommer: ÜN im DZ mit Frühstück p. P. ab € 129,-;
ÜN im DZ mit ¼-Verwöhnspension p. P. ab € 154,-.

ARRANGEMENTS

GROSSE SKITAGE ZUM KLEINEN PREIS

Jeweils von Sonntag bis Donnerstag oder Montag bis Freitag: 4 Übernachtung mit ¼-Verwöhnspension, Sonntag gemeinsamer Aperitif in der Hotelhalle mit Hausmusik und Schmankekrunde durch die Hotelküche (Kitchen-Party), Massagegutschein im Wert von € 20,-. **Pro Person ab € 785,-.**

WINTERZAUBER

An- und Abreisetag frei wählbar. 7 Übernachtungen mit ¼-Verwöhnspension, Menü mit Wahlmöglichkeit, Sonntag gemeinsamer Aperitif in der Hotelhalle mit Hausmusik und Schmankekrunde durch die Hotelküche (Kitchen-Party), Massagegutschein im Wert von € 20,-, Livemusik, gemeinsame Skirunde mit Felix. **Pro Person ab € 1.350,-.**

Genießerhotel Montafoner Hof ** · Familie Tschohl**
6774 Tschagguns · Kreuzgasse 9 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 55 56 / 71 00-0
info@montafonerhof.com · www.montafonerhof.com
Betriebsferien: 28. Oktober bis 18. Dezember 2024

1 | Tradition im besten Sinne: Familie Tschohls Gasthof Löwen gegenüber dem Montafoner Hof. 2 | Ein Hort ehrlicher Gastlichkeit und feiner Annehmlichkeiten. 3 | Regional inspirierte 3-Hauben-Küche: Hirschkoteletts. 4 | Feine Wellness, u. a. mit Indoor-Pool. 5 | Mit großer Herzlichkeit heißt Familie Tschohl ihre Gäste willkommen. 6 | Urlaub mit Aussicht: Die hauseigenen Berghäuser.

Fotos: Patrick Saly (3), Rupert Mühbacher (1), Nina Fritz (1), Matthias Lorünser (1)

FEINSTE KULINARIK BEI UNSEREN PARTNER-RESTAURANTS

RESTAURANT BRUNNAUER



Foto: Vogl-Perspektive

Richard und Sybille Brunbauer
5020 Salzburg
Fürstenallee 5 – Österreich
T +43 (0) 662 / 25 10 10
office@restaurant-brunnauer.at
www.restaurant-brunnauer.at

RESTAURANT WALDSCHÄNKE



Foto: Waldschänke

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

RESTAURANT LOIBNERHOF



Foto: www.fotoprofis.at

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

RESTAURANT SICHER



Foto: Sicher

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

RESTAURANT TRIPPOLT ZUM BÄREN



Foto: Ramona Steiner

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

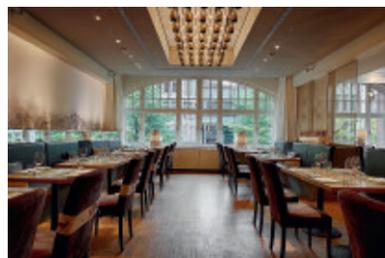
RESTAURANT STORSTAD



Foto: Michael Krug Photography

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

RESTAURANT TSCHEBULL



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

RESTAURANT HUBERWIRT



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

DAS MARKTRESTAURANT



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

IMPRESSUM

Herausgeber: Genießerhotels & -restaurants, Bergstraße 12, 5020 Salzburg, Telefon +43 (0) 662 / 82 21 27, office@geniesserhotels.com, www.geniesserhotels.com. Redaktion, Konzeption und Leitung: ART RedaktionsTeam GesmbH, Dr. Wolfgang Neuhuber, Bergstraße 12, 5020 Salzburg. Redaktionelle Koordination: Andreas Neuhuber. Textredaktion: Anita Arneitz, Gerald Fitz, Roland Graf, Wolfgang M. Gran, Anja Hanke, Ulrike Karl, Alex Koblinger, Andreas Neuhuber, Wolfgang Neuhuber, Jürgen Schmücking. Titelbild: Forellentatar von Philip Rachinger, Genießerhotel Mühlthalhof, Foto: Joerg Lehmann; kleines Foto SkiWelt Wilder Kaiser, Foto: TVB Wilder Kaiser/Chris Thomas. Layout und Realisation: Sandra Wipp, Freilassing (Deutschland). Repro: Harald Pawlik, www.reprowerk.at. Druck: Druckerei Berger, 3580 Horn. Sämtliche Preisarrangements sind nur eine Grundinformation. Änderungen vorbehalten. Für Preise und Angebote können wir keine Haftung übernehmen.

Gault & Millau

Entdecken,
genießen
& erleben.

Newsletter abonnieren und informiert bleiben auf
gaultmillau.at





ZU ZWEIT
EINMALIG:
RÖMERQUELLE
& WEIN.

RÖMER
QUELLE
PRICKELND

EIN HOCH
AUF DIE TIEFEN.