GENIESSER
HOTELS & RESTAURANTS

CIRQUE GOURMET®

DAS GUIDEMAGAZIN DER GENIESSERHOTELS & -RESTAURANTS

FRÜHJAHR | SOMMER 2022 · AUSGABE NR. 23

Die feinsten Hotels
mit exquisiter Küche & Weinkultur

Sommer TRÄUME

DIE SCHÖNSTEN GENUSSREISEN

SONJA RAUCHS WEINSCHÄTZE. Die alpinen Meisterköche.
Insider Ischgl. DIE BESTEN WINZERINNEN. Events 2022.

BEWUSST SEIN.

- ZERTIFIZIERTE - SLOW BREWING - SPITZENQUALITÄT -

Gut Bier braucht Weile.
Daher brauen wir
unser Bier mit viel Zeit
und nach allerhöchsten
Standards. Dafür wurden
wir ausgezeichnet.
Mit Slow Brewing,
dem konsequentesten
Gütesiegel für Bier.

Einfach leben!

TRUMER.AT

Foto: Gert Perauer

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

Nachhaltigkeit ist ein vielstrapaziertes Wort, das sich mittlerweile leider auch große Konzerne für teils fragwürdige Projekte und Produkte zu eigen machen. Umso wichtiger ist es, wieder zu seinem Ursprung zu finden. So wie bei unseren Genießerhotels & -restaurants, bei denen dieser Begriff hingegen ein fester Bestandteil alltäglichen Lebens und Handelns ist.

Familienbetriebe wie die unseren denken einfach in anderen Dimensionen. Es geht nicht um kurzfristige Bilanzen, sondern bei allen Tätigkeiten immer um die eigenen, zukünftigen Generationen.

Natürlich im besten Sinne des Wortes ist auch das Miteinander mit Bauern und Produzenten, mit Lieferanten und Handwerkern – Regionalität als selbstverständlicher Ausdruck eines lebendigen Netzwerkes auf Augenhöhe im Sinne der Qualität wie der Umwelt.

Beste Voraussetzungen also zum Genießen bei Gastgebern, die Sie mit persönlicher Leidenschaft mit feinster Kulinarik und besten Weinen begeistern möchten.

Mit unserem neuen CIRQUE GOURMET möchten wir Sie verführen, uns mal wieder zu besuchen.

In diesem Sinne bis bald in einem unserer Genießerhotels!

Wolfgang Neuhuber, Geschäftsführer
Genießerhotels & -restaurants

Achten Sie auf die QR-Codes im Magazin für unsere Mini-Videos:
Wie's funktioniert? Ganz einfach! Mit Smartphone oder Tablet scannen, und schon können Sie einen kleinen, filmischen Blick auf das jeweilige Genießerhotel und/oder die umliegende Ferienregion werfen.

Kennen Sie die FACEBOOK-Seite der Genießerhotels? facebook
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.

GENIESSER
HOTELS & RESTAURANTS

GENUSSVOLL WOHNEN

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

GENUSS SCHENKEN

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

GENUSS GEWINNEN

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

Foto: Harald Kruselburger

INHALT

6 INSIDER
Sarah und Benjamin Parth über »ihre« Lieblingsplätze in Ischgl und im Paznaun

8 SO GEHT WELTKLASSE!
Herzlichen Glückwunsch Herr Natmessnig zum »Koch des Jahres«

10 AMUSE BOUCHE
Kunterbunte Schlagzeilen aus der Welt der Genießerhotels

12 TAVOLATA – DAS TISCHGESPRÄCH IM MÜHLTALHOF
Helmut und Philip Rachinger philosophieren mit der Keramikerin Elfriede Ruprecht-Porod über Genuss, Kreativität und die schönen Dinge des Lebens

18 ENTDECKUNGEN
Vom »Essbaren Garten« zu neuen Restaurants der Extraklasse

22 FEINSTE KOCHKUNST IM TANNHEIMER TAL
Meisterkoch Markus Pichler – ein Geschmackszauberer im Portrait

24 ROMANTISCHE AUSZEIT
Von Vorarlberg über Tirol bis ins Mühlviertel: die schönsten »Adults only«-Hotels für Genießer

26 SEHNSUCHTSZIELE
Genussreisen in Österreich und Südtirol – spektakuläre Aussichten und Landschaftserlebnisse inbegriffen. Mit RELAX GUIDE 2022-Special

34 FESTIVALS DER MUSIK
Klassische Konzerte mit Weltstars in märchenhaftem Ambiente

36 DIE SCHÄTZE DER FRAU RAUCH
Das Weininterview: Sonja Rauch über ihren Weinkeller und steirische Trends

39 MIT CHARME UND KÖNNEN
Neue Frauenpower am Sattlerhof und im Landhaus Bacher

40 EINE NASENLÄNGE VORN
Längst nicht nur Männersache – Europas Winzerinnen sind stark im Kommen

45 EXTRAFEIN
Die Wermut-Kreation aus der 4-Hauben-Genießerhotelküche

46 KÄSETRESOR
Wie in Italien Parmesan-Laibe als Sicherstellungen für Banken dienen

48 GOURMANDISEN-SHOPPING
Spezialitäten-Tipps vom Edel-Greißler & 4-Hauben-Genuss-Boxen für zuhause

49 *Der Genießerguide*
VORGESTELLT: 38 Genießerhotels in Österreich, Südtirol und dem Berner Oberland für perfekte Ferientage – mit praktischen Reise-Infos und attraktiven Pauschalen.

Diesmal auf dem Cover: Das ebenso originelle wie verführerische Gericht »Gletscherrübe« aus der 4-Hauben-»Alpine-Cuisine«-Küche von Andreas Döllerer. Fotografiert von Joerg Lehmann.

Kleines Bild: Foto Weißensee Information/Groeger.

22

Fotos (2): Radoslav Kellner

24

Foto: Bergergut

46

Foto: Simeon Baker

26

Foto: Helmuth Rier/TVB Eggental

SCHENKEN
leicht gemacht

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

Einfach zum Download auf www.geniesserhotels.com

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

Hier können Sie den gewünschten Betrag eingeben.

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

UND SO EINFACH GEHT'S:

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

Alle weiteren Informationen: www.geniesserhotels.com

Unser PAZNAUN

Mit seinen Top-Restaurants eines der spannendsten Gourmetziele Österreichs, etabliert sich Ischgl zunehmend auch als Geheimtipp für sommerliche Ferien in einer großartigen alpinen Landschaft. Was Sie dabei auf keinen Fall verpassen sollten, verraten Sarah und 4-Hauben-Koch Benjamin Parth, deren Genießerhotel Yscla (www.yscla.at) längst als kulinarischer Fixstern gilt.

Foto: Pro Media

(1) VIDER TRUJA. Der Erlebnispark mit Kinderspielplatz, Bouldertürmen und Grillplatz auf 2.320 m ist für unser Töchterchen Clara einfach ein Paradies. Er liegt nur wenige Meter von der Bergstation und ist mit Silvrettabahn A1 und Fimbabahn A3 bequem erreichbar.

Foto: Joerg Lehmann

(2) Wir sind im Stüva für unseren Käsewagen berühmt, auf dem sich auch Heimatliches findet. Etwa von den leidenschaftlichen **KÄSEMACHERN** Hermann und Patrick Huber in Galtür, deren Produktion man besuchen kann. Hotelgäste können diese unter anderem bei der Käseolympiade ausgezeichneten Köstlichkeiten bei uns auch zum Mitnehmen bestellen.

(3) Eine Wanderung zu unserer Lieblingshütte sollte man sich nicht entgehen lassen: Die **FRIEDRICHSHAFENER HÜTTE** auf 2.151 m liegt malerisch an einem See. Jährliches Highlight ist unsere Patenschaft im Rahmen des »Kulinarischen Jakobweges«, im Vorjahr etwa mit unserem Schmankerl Pilz im Röstimantel auf Paprikakraut und Schnittlauch-Sauce.

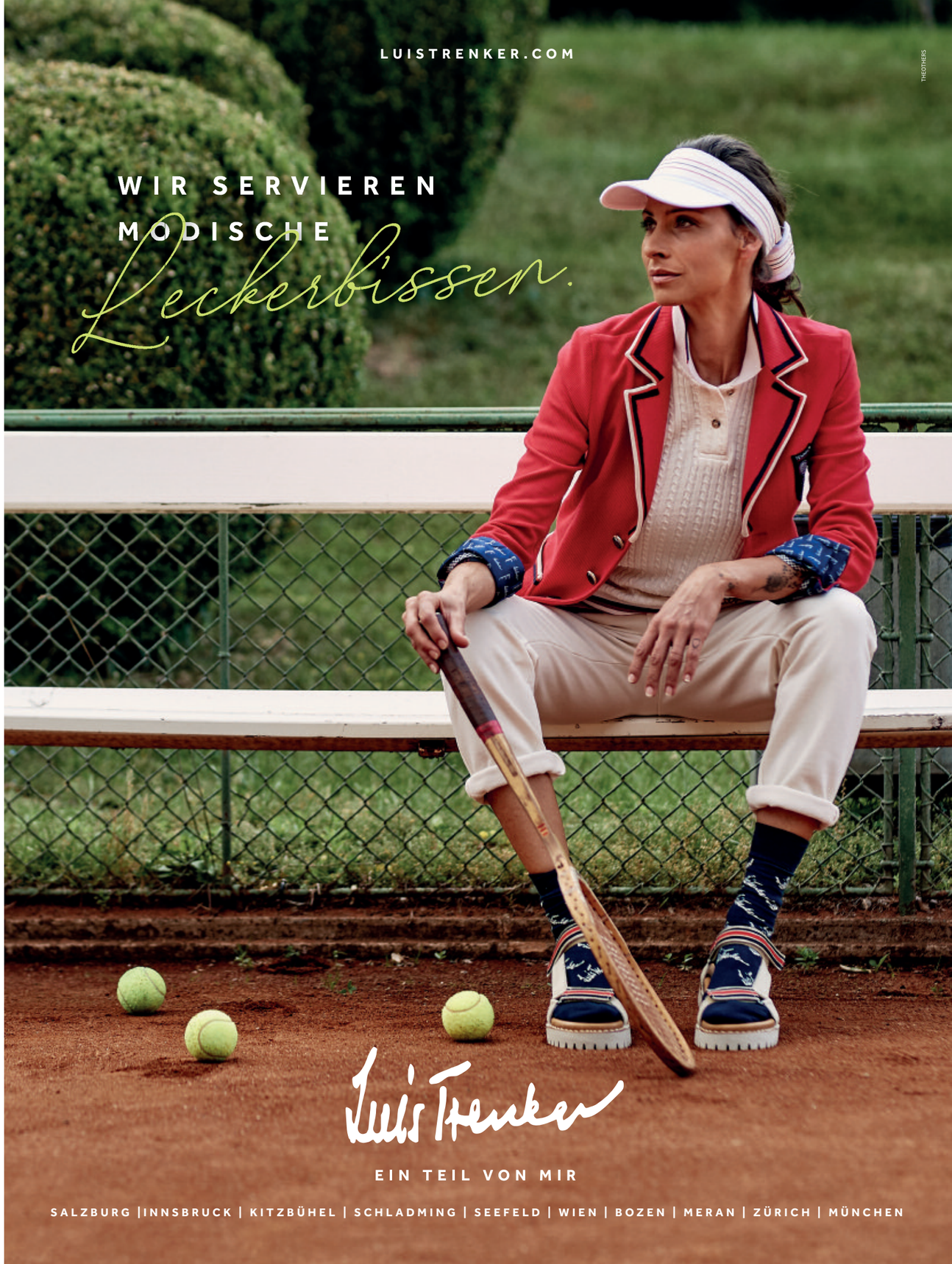
(4) Ein herrliches Bergerlebnis, das dank Seilbahnunterstützung auch weniger schweißtreibend erfolgen kann: Auf alten **SCHMUGGLERPFADEN** von Ischgl ins benachbarte Schweizer Zollausschlussgebiet Samnaun wandern. Fantastisch ist dabei der Rundblick in die umliegende Berggruppe des Samnaun, Silvretta- und Verwallgebietes.

(5) Unbedingt besuchen sollte man das **ALPINARIUM GALTÜR** auf einer 345 m langen und 19 m hohen Schutzmauer, die nach dem Lawinenunglück 1999 errichtet wurde. »Mensch und Natur« im alpinen Raum steht im Mittelpunkt, für Kinder gibt's eine Rätselrallye.

(6) Eine Pflichtadresse für Genießer im nahen Landeck: der **GOURMET PLAY STORE** (www.suwine.at) von Sommelier-Staatsmeister 2021 Suwi Zlatic. Das ist einfach ein Eldorado für Feinschmecker, Genussfreudige und Weinliebhaber mit Delikatessen aus aller Welt.

Foto: suwine.at

Fotos (4): TVB Paznaun-Ischgl



SO GEHT WELTKLASSE

Sehr eindrucksvoll. Die beiden wichtigsten Auszeichnungen des Guide Gault Millau Österreich gehen 2022 an zwei Genießerhotels.

DANIEL SCHICKER:

ÖSTERREICHS »SOMMELIER DES JAHRES«

Das cool designte Open-kitchen-Restaurant »OIS« im Mühltalhof, seit Sommer neue kulinarische Landmark Oberösterreichs, startete gleich mit 18,5 Gault-Millau-Punkten und 4 Hauben durch. Dass hier auch die Weinkarte in einer extra Liga spielt, ist ein Verdienst von Daniel Schicker.

Urbane Lässigkeit in ländlicher Idylle. Konsequent regional und dabei radikal weltoffen in Design und Architektur ebenso wie in Philip Rachingers Küche. Mit dem Tiroler Daniel Schicker hat er den kongenialen Weinexperten für seinen Kochstil gefunden.
Oder um es mit den Worten von Gault Millau zu sagen: »Rachinger kocht eine unheimlich innovative, freche Küche, die selbst den erfahrensten Weinkenner so richtig herausfordert. Daniel Schicker kommt da locker mit. Er findet zum kreativsten Gang den richtigen Partner im Glas«.

Foto: Andreas Balon

Großes Mühltalhof-Tischgespräch siehe Seite 12 bis 17.

Foto: Die West

Was für eine Inszenierung: Hinter der sonnenverwitterten Holzfassade des uralten Schulhauses verbergen sich Chef's Table und ultramoderne Küche von Max Natmessnig.

Fotos (2): Ingo Pertramer

MAX NATMESSNIG:

ÖSTERREICHS »KOCH DES JAHRES«

Hoch hinaus wollte er schon immer. Und das nicht nur mit 1.510 Höhenmetern in Lech am Arlberg. Nun hat Max Natmessnig auch in der Kulinarik einen eindrucksvollen Gipfelsieg errungen und für den Rote Wand Chef's Table im Schualhus des Rote Wand Gourmet Hotels einen der begehrtesten Titel der Gourmetszene erobert.

Ein Traum hat sich damit auch für Joschi und Natascha Walch erfüllt, die als Gastgeber der Roten Wand eines der spektakulärsten Restaurants im gesamten Alpenraum geschaffen haben. Inspiriert vom Chef's Table at Brooklyn Fare in New York, aber interpretiert in einer alpinen Vision: Ein historisches, ganz in altem Holz erbautes Miniatur-Schulhaus als behutsam ins Heute gerettete Bühne.

Kulinarische alpine Schatzkammer

Wo einst die Großeltern lesen und schreiben lernten, prägt nun ein lässig designter High-Tech Chef's Table von 4-Hauben-Koch Max Natmessnig das Ambiente.
Ein Refugium der kreativen alpinen Küche, die den Reichtum an Lebensmitteln und Produkten des Alpenbogens in den Mittelpunkt stellt. Puristisch und gleichermaßen auf den Geschmack fokussiert. Regional, aber mit weltweitem Blick über den Tellerrand. Insgesamt 19 Tasting-Teller, die Natmessnigs Frau Bekah als Sommlière mit außergewöhnlichen Weinen und Säften begleitet.

Fotos: Günter Standl, Lukas Kirgasser, Mario Stockhausen

Thomas Dorfer | **Richard Rauch** | **Vitus Winkler**

10 X HÖCHSTE KOCHKUNST

Auf einem Blick: 10 Köche aus den Reihen der Genießerhotels, die im aktuellen Guide Gault Millau mit 4 Hauben ausgezeichnet wurden (ausgenommen Hohenfels, das aufgrund der Pandemie nicht getestet werden konnte, hier mit letzter Bewertung).

Andreas Döllerer	Döllerer	www.doellerer.at	*siehe Seite 110*
Thomas Dorfer	Landhaus Bacher	www.landhaus-bacher.at	*siehe Seite 118*
Hannes Müller	Die Forelle	www.dieforelle.at	*siehe Seite 98*
Lukas Nagl	Das Traunsee	www.dastraunsee.at	*siehe Seite 112*
Mat Natmessnig	Rote Wand	www.rotewand.com	*siehe Seite 72*
Benjamin Parth	Yscla	www.yscla.at	*siehe Seite 74*
Markus Pichler	Hohenfels	www.hohenfels.at	*siehe Seite 78*
Philip Rachinger	Mühltalhof	www.muehltalhof.at	*siehe Seite 116*
Richard Rauch	Geschwister Rauch	www.geschwister-rauch.at	*siehe Seite 124*
Vitus Winkler	Sonnhof by Vitus Winkler	www.sonnhof-vituswinkler.at	*siehe Seite 108*

MONTAFONER HOF – NEU IN DER 3-HAUBEN-LIGA

Eines der liebenswertesten Vorarlberger Hotels ist auch einer der Aufsteiger des Jahres: Familie Tschohl und Küchenchef Holger Stößer (Foto) dürfen sich über die Eroberung der 3. Gault-Millau-Haube und den Wein-Award durch den renommierten Wirtshausführer freuen.
»Die Küchenbrigade, inklusive der Patisserie, agiert in Hochform. Kompliment!« – so die GM-Tester, die ganz besonders die große Klasse der Wildspezialitäten aus eigener Jagd und die exquisiten Saucen hervorheben. Etwa wenn der Küchenchef seine Ravioli mit Steinbock füllt oder das Reh mit violetten Karotten, Buchweizen und Cassis kombiniert. Sehr beeindruckend: die Weinkarte.

Fotos (2): Rupert Mühlbacher

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

Guide 2022 –
jetzt gratis bestellen auf
www.jre.eu
oder

Jetzt Ticket reservieren!

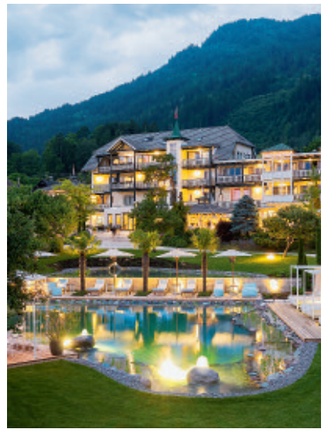
JRE
Chef's Roulette
Österreichs spannendstes Gourmet-Event 2022!

5. Oktober 2022

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

FRISCHER WIND

**Noch feiner, noch mehr zum Wohlfühlen –
in der Welt der Genießerhotels hat sich einiges getan.**



Fotos: Franz Gerdl

GARTEN EDEN UND EIN SEESTRAND

Nach seinem exklusiven Seestrand mit Day Beds und vielem mehr am Millstättersee hat Sigi Moerisch, Gastgeber im **Genießerhotel Das Moerisch,** ein weiteres seiner Wunschprojekte verwirklicht. Im Mittelpunkt des »Garten Eden« stehen die von hauseigenen Quellen gespeisten, 200 m² großen Naturteiche. Dazu sorgt eine gelungene Gartengestaltung für romantische Orte der Zweisamkeit, etwa auf kuscheligen Liegeinseln unter den beiden 350 Jahre alten Linden. Die perfekte Ergänzung bietet der hauseigene Badestrand direkt am See.

Mit diesem neuen Angebot wird der Karnerhof zu einem unschlagbaren Mix aus feiner Küche, edler Wellness und ruhigem Landschaftserlebnis, künftig auch im Winter erlebbar.

WASSERSPIELE AM FAAKER SEE

Der wärmste Badesee Kärntens und die Traumlage mit 100.000 m² Seepark waren schon bislang unschlagbare Highlights im Karnerhof. Mit dem neuen Spa setzt Familie Karner nun eins drauf.

Spektakulär: der beheizte Infinitypool mit 20 m Schwimmlänge. Eine neue Sauna-Landschaft samt eleganten Ruhebereichen sowie Warm-Sprudelbecken bilden das Herzstück des Zubaus. Eichen- und Nussholz sowie hochwertige Stoffe in Grau- und Türkistönen prägen das elegante Ambiente. Ein großzügiger Bewegungs- und Relaxraum mit Glasfronten und Seeterrasse bietet ausreichende Möglichkeiten für In- und Outdoor-Yoga-, Fitness- und Bewegungsprogramme. Immer allgegenwärtig ist der fantastische See- und Bergblick. Völlig neu gestaltet wurden auch die in skandinavischer Leichtigkeit designte Lobby mit zusätzlicher Terrasse sowie das Hotelrestaurant.

NEUES WOHLFÜHL-FEELING AM ACHENSEE

Vielfach ausgezeichnet präsentieren sich Gourmetrestaurant (Bild) und Wirtshausstüberl im **Kulinarik- und Genießerhotel Alpin** am Tiroler Achensee nun auch optisch in neuem Glanz: Alles noch ein wenig behaglicher und gleichzeitig frisch und einladend mit gemütlichen Sitzmöbeln sowie Pastell-Farben bei Polsterungen und Textilien. Ebenfalls umgestaltet wurde der Rezeptionsbereich.

Fotos: Apline (1), Lukas Kirchgasser (1)

Fotos: Gstaad-Photographe-architecture-Aliaphoto Lausanne (1), Rupert Mühlbacher (1)

GOURMET LÉGER IM BERNER OBERLAND

Dieses Spezialpackage des GENIESSERHOTELS GRAND CHALET ist eine wunderbare Gelegenheit, sehr entspannt eine der besten Küchen von Gstaad kennenzulernen. Dies seit Kurzem im revitalisierten Ambiente von Küchenchef Steve Williés 3-Hauben-Restaurant »La Bagatelle«. Die neu inszenierte Einrichtung und Beleuchtung stehen im Einklang mit dem alpinen Charakter des Chalets, wobei das bestehende Holz dank Sandstrahlbehandlung viel an Wohlfühl-Charme gewann. Darüber hinaus genießt man von der Veranda und der Sonnenterrasse eine fantastische Fernsicht. Für die perfekte Weinbegleitung garantiert Pedro Ferreira – sein Weinsortiment erhielt vom Wine Spectator den »Best of award of excellence«.

BADEN MIT TRAUMKULISSE

Das **Genießerhotel Der Bär** zu Füßen des Wilden Kaisers erweitert ab Frühling seine Wellness um einen 30 x 7 m großen, beheizten Außenpool samt Sprudelsitzbank und Wasserfall. Im Poolhaus findet sich neben Umkleidemöglichkeiten und Toilette auch eine Getränkeausschank. Darüber hinaus werden Paninis, Toasts, Eiscreme etc. kredenzt.

SANFT SCHLUMMERN

Foto: Christof Wagner

DAYDREAMS IM SALZKAMMERGUT

Die individuell designten Minisuiten namens »Tagtraum« und die stylishen »Salzkammergutsuiten« im **Genießer-Seehotel Das Traunsee** präsentieren sich als lässige Ruheoasen zum »Landschaft-Bestaunen«. Faulenzen im Daybed oder vom Balkon auf der Seeseite. Dank der offenen Raumgestaltung bleibt der Traunsee mit dem mächtigen Traunstein als Panorama immer im Blick.

Foto: Lukas Kirchgasser

POSTKARTEN-IDYLLE AM WEISSENSEE

»Wir haben alle Zimmer groß herausgeputzt«, sind Monika und Hannes Müller vom **Genießerhotel Die Forelle** selbst ganz begeistert von den Neugestaltungen. Sie ergänzen perfekt das Wohnangebot mit Landhauszimmern und Suiten – sehr viele mit Aussicht auf den See, der vor der 4-Hauben-»Berg.See.Küche« noch zum Baden oder Rudern verlockt.

Foto: Geisler & Trimmel

LANDHAUS-SUITEN IM ZILLERTAL

Warme Parkettböden, hochwertige Textilien und bestes Tischlerhandwerk prägen die neugestalteten Suiten (bis 115 m²) im **Genießerhotel Theresa.** Die Bäder sind mit Marmor und freistehender Badewanne ausgestattet, der offene Kamin verbreitet romantische Atmosphäre und vom Balkon eröffnet sich ein weiter Blick auf die Tiroler Bergwelt. Unverändert super: der 3.500 m² Spa- & Wellnessbereich.

TAVOLATA

DAS GENIESSER-TISCHGESPRÄCH

Einen Trumpf haben Helmut und Philip Rachinger nicht nur beim Kartenspielen immer im Ärmel. Und so ist bei diesem Vater-Sohn-Gespann der Mühltalhof im eigentlich verschlafenen Mühlviertel eine ständig brodelnde Ideenwerkstatt für gastronomische Überraschungen. Unkonventionell, weltoffen und manchmal ein wenig schräg. Zugleich immer bodenverhaftet mit den Menschen der Region. Mit Handwerkern und Braumeistern, mit Bauern und Künstlern. So wie mit der Keramikerin Elfriede Ruprecht-Porod, die für unser Tischgespräch schon im Restaurant aufs Plaudern und Philosophieren wartet, während die Rachingers nochmals schnell die Karten mischen.

Text: Wolfgang Maria Gran; Fotos: Johannes Kernmayer

GENIESSERHOTEL MÜHLTALHOF

Irgendwie ist alles ein wenig anders bei den Familien Rachinger und Eckl: Luxus macht auf Understatement, Design und Kunst treffen auf echtes Mühlviertel. In 13 Zimmern, fünf Suiten, einem Studio und nicht zuletzt dem 4-Hauben-Restaurant wird Landleben beständig neu interpretiert. Mit der beschaulichen, zum Teich aufgestauten Mühl als Ruhepool bei allen Veränderungen. www.muehltalhof.at

MAG. ART. ELFRIEDE RUPRECHT-POROD

Sie ist ausgebildete Keramikerin und bildende Künstlerin und führt in Altenfelden im Oberen Mühlviertel nach eigener Aussage ein Leben zwischen Pflicht (Handwerk) und Kür (Malerei). Verbinden kann sie diese beiden Elemente bei ihrer Kooperation mit dem Mühltalhof, für den sie kunstvoll gestaltetes Keramikgeschirr herstellt, das dort ein Markenzeichen wurde. www.ruprechtporod.at

TRUMPF IM ÄRMEL: DIE HAUBENKÜCHE IM MÜHLTALHOF

Leicht war es nicht für Philip Rachinger im Mühltalhof die Latte zu überspringen, die ihm sein Vater Helmut hoch gelegt hatte. Aber nach Lehrjahren in Tophäusern in Wien, London oder Paris nahm der Junior die Hürde mit Bravour und erkochte mit seinem engagierten Team vier Gault-Millau-Hauben.

Man kann natürlich auch einfach Küche sagen, aber für Philip Rachinger ist der Ort, an dem seine ausgezeichneten Gerichte entstehen, das »brodelnde, pochende, heiße Herz des Hauses.« Allein an dieser Formulierung sieht man, dass im Mühltalhof nicht mit dem Kochlöffel allein, sondern mit purer Leidenschaft gekocht wird.

Seit 1698 stehen in nunmehr sechster Generation die Rachingers an den Kochtöpfen, und Philip schreibt in dieser Geschichte längst sein eigenes Kapitel – auch wenn er dann und wann noch ein Rezept seiner Oma Walpurga zu Rate zieht. In die Karte zu schauen, ist hier nicht üblich. Der routinierte Mühltalhof-Gast lässt sich nämlich überraschen.

Das Motto lautet: »Entscheiden Sie sich dafür, nichts zu entscheiden. Wir kochen mit dem, was uns die Natur bietet. Geben Sie uns die Chance, lassen Sie sich darauf ein.« 48 von 50 Gästen tun das und bereuen ihr Vertrauen nicht. Denn am stärksten ist Philip Rachinger, wenn man ihn einfach tun lässt. Und was es zu essen gibt, erfährt man eh, wenn der Teller kommt.

Drei verwandte Seelen an einem Tisch vereint: Papa Helmut und sein Sohn Philip Rachinger beim entspannten Plaudern mit Keramikkünstlerin Elfriede Ruprecht-Porod, die für den Mühltalhof Geschirr aus ihrer Manufaktur liefert. Neben Kunst- und Qualitätssinn verbindet die drei vor allem die Wertschätzung für die Rohstoffe, mit denen sie arbeiten.

Sucht man das spannendste, originellste und kreativste Vater-Sohn-Gespann des Landes im Bereich der Top-Gastronomie, führt kein Weg an Helmut und Philip Rachinger vorbei. Der Küchen-Altmeister und sein Vier-Hauben-Junior haben den kleinen Mühlviertler Ort Neufelden gemeinsam mit Helmuts Schwester Johanna Eckl zu einer Pilgerstätte für Schlemmer und Genießer gemacht. Und das immer den eigenen Ideen entlang, niemals irgendwelchen Trends hinterherhechelnd. Reibung gibt es bei Vater und Sohn natürlich – aber die dient der Erzeugung kreativer Energie, wie auch unser Tischgespräch beweist. Ein Gespräch, bei dem die Keramikerin und Künstlerin Elfriede Ruprecht-Porod und ihre beiden Gastgeber draufkamen, dass die Arbeit an Küchenherd und Brennofen durchaus Gemeinsamkeiten aufweisen kann.

Wir trinken unser Wasser hier nicht aus Gläsern, sondern aus wunderschönen Keramikbechern. Ist das eine aufmerksame Geste der Höflichkeit der anwesenden Künstlerin gegenüber oder steckt da mehr dahinter im Mühltalhof?

Helmut: Da steckt mehr dahinter. Es ist ein Teil unserer Bemühungen, über Eigenwilligkeit hinaus auch unverwechselbare Eigenheit zu präsentieren. Wir haben uns getraut, vom klassischen weißen Geschirr wegzugehen und halt auch einmal drei verschiedene Teller auf den Tisch zu stellen. Das brauchte Mut, aber der hat sich gelohnt.

Elfriede: Genau diesen Mut zum nicht Perfekten schätze ich so an euch. Mit Porzellan bist du im neutralen Sicherheitsraum. Aber der Zauber, den dieses Geschirr aus der Werkstatt verströmt, dient eurem besonderen Essen eben auch als Bühne.

TRUMPF IM ÄRMEL: HOPFEN & SCHMALZ IM BRAUGASTHOF

Eine wunderbare, kleine Brauerei, die köstliche Biere produziert, aber keinen aktiven Braugasthof mehr hat – das geht gar nicht, dachte sich Philip Rachinger und entwarf ein Konzept zur Wiederbehopfung. Und siehe da: Heute »brummt« das alte Haus mit neuem Namen.

»Hopfen und Schmalz« nannte Rachinger den alten Braugasthof und hauchte ihm mit viel gastronomischer Phantasie neues Leben ein. Vom Mühlviertler Sushi bis zur saftigen Surstelze, von der Speckknacker bis zu Kichererbsen mit Hopfenspargel reicht das bunte kulinarische Angebot inzwischen.

Rachingers ehemaliger Kollege in der Berufsschule, Benjamin Hartl, macht den Restaurantleiter, Mühltalhof-Souschef Stephan Mandl zaubert am Wochenende in der Küche. Und das wirkt sich aus, weil es kein noch so traditionelles Gericht auf der Karte gibt, das nicht mit viel Feingefühl raffiniert ein wenig »gepimpt« wird.

Denn hier soll die Hauptsache, das Bier aus der örtlichen Biobrauerei, entsprechend hochwertig begleitet werden. Ob es nun das hopfige, naturtrübe Zwickl oder das Weißbier vom Fass ist, das man im Braugewölbe oder auf der Terrasse genießt.

Definitiv ein Platz zum »Pickenbleiben« ist das Brauherren-Gwölb im »Hopfen und Schmalz« in Neufelden. Das ehemalige Bräustüberl der örtlichen Biobrauerei wird nun von Philip Rachinger betrieben.

Die offenen Feuerstellen mit Holzofen und Grill sind die Schmuckstücke des neuen Restaurants OIS. Die Küche geht nun offen in den von einer imposanten Holz-Kasettendecke überdachten Gastraum mit maßgefertigten Altholz-Tischen und dänischen Designerstühlen über. Unverändert stimmig dazu die Veranda mit Blick auf Mühl und Wald.

Johanna Eckl, die Schwester von Helmut Rachinger, kümmert sich mit viel Liebe und Engagement um den Hotelbetrieb im Hause.

TRUMPF IM ÄRMEL: ERLEBNISWELTEN IM FERNRUF 7

Beine hochlagern, Fernsehen und ein Nickerchen halten? Das würde vielleicht irgendein Pensionist tun, aber sicher nicht Helmut Rachinger. Der übergab den Mühltalhof an Sohn Philip und machte gleich ein paar Meter weiter das »Fernruf 7« auf. Ein Lokal, wie es im ganzen Land ganz sicher kein zweites gibt.

Wobei: Lokal soll man nicht sagen, denn der Chef selbst nennt seinen neuen Wirkungsort schlicht »Back- und Wirtsstube«. Man könnte sogar so minimalistisch werden, dass man das »Fernruf 7« eine Begegnungsstätte mit Bewirtung und diversen kulinarischen Erlebnismöglichkeiten nennt. Das wäre eventuell im Sinn des Erfinders.

Es ist, wie Helmut Rachinger selbst sagt, ein Platz für »Leute, die gern unter Leuten sind«. Und diese Leute können dem Seniorchef des Mühltalhofs dabei zuschauen, wie er sich selbst neue Erlebniswelten erschließt. Wie er duftendes Brot bäckt, mit Kräutern experimentiert oder Fische selcht. Und wie er dabei schon von der Errichtung eines Hamam träumt.

Von wegen Pension. Da lebt einer mit ungebrochenem Elan die nächste Stufe seiner kulinarischen Erlebnisreise aus, und Philip hat schon recht, wenn er über seinen Vater sagt: »Wenn der draufdrückt, musst du schauen, dass du nicht hinten bleibst.« Aber diese Gefahr droht nicht, denn im »Fernruf 7« hat im Unterschied zum Mühltalhof manchmal auch Müßiggang Platz.

Philip: Ich vergleiche das ein bisschen damit, als der Helmut von seinen verschiedenen Stationen zurückgekommen ist und statt Gänseleber Rote Rüben und statt Steinbutt Forelle auf die Karte gesetzt hat. Er war dem Zeitgeist immer weit voraus, so auch beim Geschirr.

Inwieweit spiegeln solche Dinge eure Philosophie, euer Lebensgefühl wider?

Elfriede: Ich glaube was uns drei sehr verbindet, ist die Wertschätzung dem Material gegenüber. Es ist für mich unglaublich, wie ihr mit den Lebensmitteln umgeht, das ist fast etwas Heiliges. Bei mir ist es die Erde, die ich verwerte, da habe ich einen Respekt, als ob es Gold wäre.

Philip: Naja, Lebensgefühl mit der harten Arbeit zu verbinden, ist ein schwieriger Balanceakt. In meiner Generation ist es ja so, dass du etwas Spezielles machst, und ein paar Tage später siehst du auf Instagram, dass ein anderer diese Idee auch hatte. Darum sage ich: Lebensgefühl kommt bei mir auf, wenn ich neue Sachen mache, die gut schmecken.

Helmut: Bei mir trifft das schon ein Stück weit die Philosophie. Mich fasziniert, dass beim Geschirr, das wir von Elfriede haben, kein Stück so ist wie das andere. Und auch, dass es spaltet: Den einen ist es zu rau, und die anderen sind sofort Feuer und Flamme.

Reden wir einmal über das, was auf den Tellern liegt. Das kommt ja über die Maßen gut an, wird gelobt und ausgezeichnet. Was macht für euch den Erfolg aus?

Elfriede: Darf ich mit der Außensicht anfangen? Das Lebensgefühl, das man bei euch als Gast wahrnimmt, ist, dass ihr einen entspannten Traum in euch habt. Ihr zieht euer Ding geradlinig und mit tiefenentspannter Energie durch, und das wirkt auf das ganze Haus.

Philip: Es ist ein schmaler Grat zwischen High Performance und ständigem Hinterfragen. Das Hin und Her zwischen Zufriedenheit und Veränderung ist die Herausforderung, denn für den Endverbraucher sind deine Veränderungen oft, wenn überhaupt, nur in einem Nullkomma-Irgendwas-Bereich erkennbar. Stehenbleiben darfst du trotzdem nicht.

Elfriede: Aber das ist ja für mich genau der Punkt, an dem Kochen zur Kunst wird. Wenn du immer weiter willst, nie den Punkt erreichst, an dem du bleibst, weil dich die Sehnsucht immer weiter antreibt, die Menschen mit deinem Produkt glücklich zu machen.

Helmut: Genau. Das trifft es. Du machst etwas, das super passt, aber das ist nicht der Zielpunkt deiner Reise, sondern sofort die Basis für die nächsten Ideen. Das ist sicher ein Ansatz, der dich durchgehend und intensiv fordert, aber er bringt auch mehr Gaudi.

Aber vier Hauben sind ja wie der Gewinn der Champions League. Ist das kein Zielpunkt?

Philip: Bewertungen und Rankings trage ich liebend gerne mit, weil diese Dinge eine enorme Motivation für meine ganze Mannschaft sind. Denn man darf ja eines nicht vergessen: Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bei mir in der Küche, die wollen sich

Räumlich bietet das »Fernruf 7« nicht viel Platz, aber hier liegt der Schwerpunkt ohnehin darauf, einander näher und miteinander ins Gespräch zu kommen. Es ist mehr Begegnungsstätte für Genießer und Philosophen als bloße Gaststätte. So und nicht anders hat es Helmut Rachinger angelegt.

Foto: Andreas Balon

messen, die ziehen da voll mit. Das wertet ja den eigenen Arbeitsplatz auch auf. Und die Champions League kann man ja auch nicht nur einmal gewinnen.

Ihr seid alle schon in der Welt draußen gewesen, in großen Städten, und arbeitet jetzt in ländlicher Abgeschiedenheit. War da nie die Lust da, irgendwo zu bleiben, wo, salopp gesagt, der Bär mehr steppt?

Helmut: Da möchte ich als Tischältester ein Bild in die Runde einbringen, von dem ich glaube, dass es zutrifft: Ich denke, dass du in der Ruhe und mit wenig Ablenkung mehr schaffen kannst. Denn meine Meinung ist, dass auf dem Land viel entsteht und entwickelt wird und die Städte dann ein Austragungsort sind.

Philip: Ich war ein Jahr in London und ein Jahr in Paris. Und in London dachte ich mir: Das gibt's ja nicht, dass du jetzt schon so lange da bist und jeden Tag wieder neue Menschentypen und Lebensstile antriffst. Also wenn du das ernst nimmst, wird dir das zu viel. Für mich jedenfalls war es fast ein »Overload«. Paris war da anders, überschaubarer, da hätte ich auch bleiben können, wenn manche Dinge anders gelaufen wären. Aber jetzt haben wir hier einen kleinen Mikrokosmos aufgebaut, und es ist ganz egal, wo der liegt, weil die Menschen ja zu uns kommen und viel von der Welt hereintragen in unsere Stube. Wenn du in der Gastronomie einige Sachen richtig machst, kommst du auch mit den richtigen Leuten zusammen, ohne dafür in die weite Welt hinauszumüssen. Das klappt auch in Neufelden.

Elfriede: Bei mir ist es so, dass einerseits das Arbeiten auf dem Land wunderbar ist, du aber die Netzwerke nicht in einem Ausmaß hast wie in einer Stadt. Da funktioniert vieles fast von selbst, aber wenn du in der Pampa sitzt, ist das anders. Darum bin ich über die Kooperation mit euch hier im Mühltalhof so froh, weil mich das ein Stück mehr mit der Welt und mit neuen Menschen verbindet. Der Tag unseres Kennenlernens war für mich ein großer Glücksmoment.

GEWINNEN SIE

Foto: Andreas Balon

2 Übernachtungen inkl. Genießer-HP für 2 Personen im Genießerhotel Mühltalhof

Mitmachen auf
www.geniesserhotels.com

GRILLKURSE UNTERM APFELBAUM

»feiaKUCHL« und offener Edelgrill im Garten sind der originelle neue Rahmen für Astrid und Andreas Krainers kleines, exklusives Kochstudio.

News vom **Genießerhotel Krainer:** Im völlig umgestalteten Gartenhäuschen spielt neben High-Tech ein gesetzter Holzofen mit Grillfunktion und Rauchrohr die Hauptrolle. Der 300 Jahre alte »Holztram« prägt gemeinsam mit gemauerter Steinwand und verkohlter Holzwand das einzigartige Ambiente. Eindrucksvoll nicht zuletzt der riesige »Kuchltisch« aus altem, steirischem Pressbaumholz mit höhenverstellbarem Eisengestell einer örtlichen Schmiede. Das neue Studio steht sowohl für Kochkurse (max. 12 Pers.) wie für exklusive Events zur Verfügung.

Fotos: Nicole Seiser (1), Lukas Kirchgasser (1)

Andreas Krainer als leidenschaftlicher Grillmeister und der »Waldheimat-Rehbock« aus der 3-Hauben-Küche.

3-HAUBEN-GENUSS IN DER PANORAMA-GONDEL

Was für eine romantische Idee in den Kitzbüheler Alpen: Auf der Dachterrasse des 4-Sterne-Genießerhotels **Minglers Sportalm** steht eine ehemalige Seilbahngondel für ein unvergessliches Menü zu zweit bereit. 7 raffinierte Gänge um € 125,– pro Person, auf Wunsch mit Weinbegleitung (€ 60,–) – feinste 3-Hauben-Kulinarik von Küchenmeister Bernhard Hochkogler und seinem Team. Nicht nur bei Vollmond und Sternenhimmel der richtige Ort für eine Liebeserklärung, den Hochzeitstag oder vielleicht sogar einen Heiratsantrag.

Foto: David Schmidt

Sensorisches Paradies zum Schnuppern und Verkosten: Andreas Döllerers neues Kochatelier mit dem Aromenlabor.

Fotos: Patrick Langwallner (1), Joerg Lehmann (1)

Andreas Döllerer, »Das Wirtshaus«, ISBN 978-3-7106-0445-4, € 35,–.

VERWURZELT

Tiefe Bodenhaftung zeichnet alles im Hause Döllerer aus. Das erfolgreiche Wirtshaus-Kochbuch und der »Essbare Garten« für Gäste unterstreichen dies eindrucksvoll. Ebenfalls neu: Das stylishe »Atelier« für Kochkurse.

Exakt 178 Stahlstufen führen in Serpentinen mitten hinein ins Paradies. Ein Paradies, dessen Früchte – wenn sie reif sind – ganz bewusst zum Vernaschen bereitstehen. Der »Essbare Garten«, der von der Restaurant- und Wirtshausterrasse steil Richtung Egelsee ansteigt, ist als Einladung für die Gäste angelegt. Ein kleiner Spaziergang hinauf zu lauschigen Aussichtsplätzen. Mitten durch einen sich im Laufe des Jahres ständig verändernden Obstgarten zum Schauen, Riechen und Schmecken.

Zugleich ein Symbol für das kulinarische Verständnis von Andreas Döllerer. Bodenständige Pflanzen stehen zwar im Mittelpunkt, aber bereichert durch Exoten und neue Kreuzungen, die mit der alpinen Philosophie harmonieren. Vertraute Geschmäcker treffen auf neue Aromen, Donau-Mehlbeeren auf Blutpfirsiche, Tafeltrauben auf Percocas.

Wirtshausküche mit Kindheitserinnerungen

Diese Heimatverbundenheit mit gleichzeitigem, immer neugierigem und weltoffenem Blick über den Tellerrand ist das erfolgreiche Markenzeichen der »Cuisine Alpine«. Dies bringt auch das mit SILBER beim »Deutschen Kochbuchpreis« ausgezeichnete jüngste Werk »Das Wirtshaus. Rezepte und Geschichten aus dem Salzburger Land« zum Ausdruck. Für Andreas Döllerer nicht »nur« ein Kochbuch, sondern eine kulinarische Liebeserklärung an regionale Küche und feine Hausmannskost.

High-Tech-Kochatelier mit Aromenlabor

Wirtshausküche ist auch eines der Themen der rund 30 Kochseminare, die nun ein eindrucksvolles, neues Zuhause gefunden haben. Die einstige Privatwohnung wurde in ein 120 m² Atelier für multifunktionale Meetings, private Feste, Seminare der Weinwerkstatt und nicht zuletzt Kochkurse verwandelt. Herzstück bildet die Kochinsel, rund um die Andreas Döllerer tief in die Geheimnisse seiner Kochkunst blicken lässt. Ein zusätzliches Highlight ist das Aromenlabor, wo eingelegte und getrocknete Beeren, Obst und Kräuter zum Erschnuppern und Vergleichen von Duftnoten lagern.

DAS SCHIFF:
Spitzenkoch zurück an Bord

Das Genießerhotel im Bregenzerwald heißt einen alten Bekannten wieder herzlich willkommen: Bernd Reimer kehrte nach drei Jahren an den Herd der „Wälder Stube 1840“ zurück, wo er bereits zuvor für Top-Bewertungen sorgte.

»Wir sind in der glücklichen Lage, im Herzen von Europa leben zu dürfen – einer Region mit einer unglaublichen Vielfalt an Geschmäckern und Aromen. Ich versuche möglichst viele dieser kulinarischen Besonderheiten auf die Teller zu bringen und lade zu einer genussvollen Reise durch verschiedene Länder ein«, so Reimers vielversprechende Ansage.

Foto: Lukas Kirchgasser

FRISCH EINGEDECKT

Foto: Wolfgang Hummer

Foto: Carmen Huter

»ZeitRAUM« IM WILDEN EDER

Ein Ort zum Innehalten und Genießen: In seinem neuen Gourmet-Restaurant lädt Stefan Eder die Gäste zu feinfühligen Momenten des bewussten Erlebens ein. Und zu kulinarischen Reisen durch Raum und Zeit.

Ganz nach dem Motto »Taste the moment!« ergibt sich ein kulinarischer Reigen fantasievoller Gerichte, vom »Urknall« und »Sternenstaub« bis zu »schwebenden Pralinen« seiner Frau Eveline Wild, ihres Zeichens 2-fache Patissière des Jahres. Ein Menü voller Überraschungen mit frechem Sidestep zu fernen Galaxien und historischen Handelsrouten. In die Vergangenheit und in die Zukunft. Der Bezug zum Heimatort St. Kathrein am Offenegg ist dabei immer gegeben. Wohltuend ruhig dazu das edle Ambiente, entspannend der Blick von einem Hochstand auf die Wälder des steirischen Almenlandes.

Foto: Lukas Kirchgasser

»Kreatives Essen muss sowohl Erinnerungen wecken wie auch im Gedächtnis bleiben«, ist Stefan Eder überzeugt. Fasziniert vom Thema »Zeit« hat er dazu ein außergewöhnliches Restaurant konzipiert, »um Überraschungen zu servieren!« Und wo man, wenn es nach seinem Verständnis des Genießens geht, für die Zeit bezahlt und nicht für das Essen. Für besondere Momente.

Foto: Joerg Lehmann

»dahoam« IN DER RIEDERALM

Gleich 3 Gault-Millau-Hauben zum Auftakt für Salzburgs neues Gourmet-Highlight: Der Name »dahoam« ist dabei Programm und das nicht nur wegen des fantastischen Blicks auf die Leoganger Bergwelt.

Ganz »dahoam« ist auch die Küche, die regionale Produzenten spektakulär in den Mittelpunkt stellt. Schon bislang war der kochende Patron für eine der besten Hotelküchen im Salzburger Land bekannt. Nun kann er sich noch weiter entfalten und serviert auf Basis landwirtschaftlicher Raritäten sowie speziell für ihn gezüchtetem Fisch und Fleisch raffinierte Menüs. Das neue Lokal bietet dafür das perfekte Ambiente: So sehr es sich mit seiner Glasfront zur Bergwelt hin öffnet, so intim und privat wirkt jeder der sechs runden Tische, die mit ihrem zarten Kettenvorhang wie kleine Genuss-Separees angelegt sind.

Fotos (2): Lorenz Masser

Für Andreas Herbst, dem jungen Patron und Küchenchef der Riederalm, ist das Restaurant »dahoam« in jedem Detail Ausdruck seiner Vorstellung einer modernen, kreativ inspirierten und zugleich extrem bodenverwurzelten Alpinküche. Oder, um es mit den Worten von Gault Millau zu sagen: »Wunderbar ausbalancierte Happen, attraktive Aromabögen – ein Feuerwerk!«.

Fotos (2): Lorenz Masser

TIROLER NATURJUWEL

Warum man rasch mal in Alpbach vorbeischauen sollte, verraten Michaela und Johannes Duftner, die Gastgeber im neuen Genießerhotel Böglerhof.

Worin liegt der besondere Reiz des Alpbachtales?
Mit Vision und Weitblick haben die Generationen vor uns festgelegt, dass in Alpbach Holz bei allen Bauten eine prägende Rolle spielen muss.Die Kombination mit Blumen macht unseren Ort zum Schmuckkästchen.

Ihr bezeichnet Euch als »nature pure resort«?
Wir verstärken, was immer schon da war: die Kraft aus der reinen Natur schöpfen als Mix gesunder Aktivität und Entspannung für alle, die es gerne authentisch mögen.

Hat das auch auf die Kulinarik Auswirkungen?
Wir sind in der Küche tief mit der Region verbunden. Eine Herzensangelegenheit ist unser »Green Friday«: Da gibt's vor dem Abendessen einen kleinen Genussmarkt und als Aperitif hausgemachten Gin Tonic mit Wacholder aus dem Alpbachtal.

Foto: Der Waldhof²

FANTASTISCHE AUSZEICHNUNG

Ins Schwärmen geriet die Fachjury GEO SAISON beim Ranking der »100 schönsten Hotels in Europa«, setzte Familie Mahlknechts Der Waldhof² prompt aufs Cover und kürte das Genießerhotel unter die Top 10 in Sachen Panoramablick. Neues gibt es auch in der Küche, die nun in weiblicher Hand liegt: Evelin Frank setzt modern-innovativ auf heimische Produkte, Regionalität und Nachhaltigkeit.

MATTHIAS WENIN NEU AM LA MAIENA-HERD

Nach jahrelangem Erfolg im eigenen Restaurant Stadele in Lana hat Matthias Wenin, Schwiegersohn im La Maiena Meran Resort, die hochkarätige Küche übernommen. Ganz nach dem Motto »Alpin-mediterran – so vielfältig wie Südtirol«.

Fotos (2): Armin Terzer

GEHEIMTIPP AM WILDEN KAISER

Noch ist die Küche von Markus Feyersinger im »Bär« in Ellmau von Restaurantguides weitgehend unentdeckt. Das wird sich aber sicher rasch ändern.

Fotos: Günter Standl (1), Der Bär (1)

Was ist Dir bei Deiner Küche wichtig?
Ehrliches Handwerk und gutes Abschmecken. Ein Gericht soll nicht nur schön aussehen, es muss vor allem schmecken.

Mit welchen Produkten arbeitest Du besonders gerne?
Immer saisonal. Im Sommer gerne mit Gemüse, Obst und vielen Kräutern. Im Winter mit Wurzelgemüse, Nüssen sowie eingelegten Früchten. Bei Fleisch liebe ich Innereien und Schmorgerichte, bei Fisch heimische Arten.

Was zeichnet die Küche im »Bär« aus?
Man schmeckt Österreich und Tirol, aber immer in höchster Qualität, überraschend und vielfältig mit internationalen Bereicherungen.

Kann man auch zum À-la-carte-Besuch vorbeischauen?
Sehr gerne, immer abends von Freitag bis Sonntag. Unsere sehr feinen HP-Menüs können auswärtige Gäste aber auch an jedem Tag der Woche genießen.

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

JOHANNS. LIVING – STEIERMARK

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

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

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

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

Fotos: Werner Krug (2), Günter Standl (1)

GOURMETRESTAURANT HUBERT WALLNER – KÄRNTEN

Der neue Gourmet-Hotspot direkt am Wörthersee.

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

Auszeichnungen:
4 Gault-Millau-Hauben, 5 A-la-Carte-Sterne, 4 Falstaff-Gabeln. Schlemmer Atlas: „Spitzenkoch d. J. 2022", Bertelsmann-Guide: „Österreichs Koch d. J. 2018", 2 x Trophée-Gourmet-Sieger 2018 (Fachjury und Publikum).

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

In der urig-gemütlichen Atmosphäre des Gourmetrestaurants Tannheimer Stube serviert der 42-jährige Spitzenkoch Markus Pichler elegante Kreationen wie die gebeizte Seeforelle mit Sellerie-Gurken-Senf.

VERBORGENER HOCHGENUSS

Zufälle?! Auf den Tellern von 4-Hauben-Koch Markus Pichler gibt es so etwas nicht. Im Genießerhotel Hohenfels im Tannheimer Tal lädt der Perfektionist seine Gäste auf eine facettenreiche Geschmacksreise. Regional und weltoffen. Vertraut und aufregend neu. In jedem Fall eine der entdeckenswertesten Küchen im Tiroler Land.

Text: Anja Hanke; Fotos: Radoslav Kellner

Schmal schlängelt sich die Straße empor. An ihrem Ende liegt das »Hohenfels«. Ein Kleinod für aktive Urlauber, das den weiten Blick auf die Tannheimer Gipfelwelt wie eine Bühne offeriert. Hier lässt es sich tagsüber wunderbar wandern, mountainbiken und erleben. Doch abends, nach viel frischer Luft in der Natur und einer Auszeit im hauseigenen Spa, lädt er ein: Markus Pichler. Der 4-Hauben-Koch, dem es spielend gelingt, die ausgezeichneten Halbpensionsmenüs in der Gourmetstube mit feinfühliger Kreativität und modernem Esprit noch zu übertreffen. Seine größte Inspirationsquelle liegt für den gebürtigen Oberösterreicher dabei vor der Haustür – seine Wahlheimat Tirol.

Herr Pichler, wie viel Tannheimer Tal steckt in Ihren Menüs?
So viel als möglich. Etwa alles, was mit der nahen Käserei Biedermann als Hauptlieferant zu tun hat. Und natürlich Fleisch wie unser Lamm, mit dem ich besonders gerne arbeite. Danach spanne ich die Klammer über Tirol, Österreich und freue mich insbesondere im À la carte der Tannheimer Stube auch über ein paar ausgesuchte, internationale Produkte.

Was ist Ihnen bei der Entstehung Ihrer Gerichte wichtig?
Das ist ein Prozess, der manchmal ein, zwei Wochen dauern kann. Am Anfang stehen immer die Fragen, was hat gerade Saison und was könnte zusammenpassen. Natürlich spielt die jahrelange Erfahrung mit rein, aber auch der Anspruch, sich immer wieder neu zu beweisen. Das Umami ist mir sehr wichtig. Das muss einfach sein. Und ich schleife und feile an den Ecken und Kanten, bis es mir gefällt und harmonisch ist.

Klingt als seien Sie ein Perfektionist?
(Er lacht.) Absolut. Ja, ganz klar!

Das kann anstrengend sein.
Auch, aber vor allem ist man immer mit sich selbst unzufrieden. Das ist manchmal ein bisschen schwierig. Doch es treibt einen auch an und nach vorne.

Doch bevor wir weiter nach vorne gehen, wie begann Ihre Laufbahn?
Ich bin in Oberösterreich geboren und aufgewachsen. Als es darum ging, einen Lehrberuf zu ergreifen, hatte ich drei zur Auswahl: Werkzeugmacher, KFZ-Mechaniker und Koch. Die ersten beiden waren mir, um ehrlich zu sein, zu schmutzig. *(Er lacht.)* Daher entschied ich mich für die Lehre im einzigen 2-Hauben-Restaurant in Wels.

Und warum direkt in der gehobenen Küche?
Weil mich das Arbeiten mit frischen, hochwertigen Produkten einfach interessiert. Mir war immer wichtig, dass alles, vom Roh- bis zum Endprodukt, frisch produziert wird. Das war immer so und wird sich für mich auch nicht ändern.

Wie ging Ihre Reise weiter?
Nach der Lehre war ich fünf Saisonen in Lech am Arlberg, dann in einem Sternerestaurant in der Schweiz. Von dort aus ging es sieben Jahre nach Bezau und danach als Küchenchef nach Ischgl. Wobei ich sagen muss, dass mich die ersten Jahre in der Post in Lech am meisten geprägt haben.

Meine Ausbildung war zwar auf Hauben-Niveau, aber mit solch edlen Produkten, wie wir sie dort verarbeiteten – das war für mich absolutes Neuland. Irgendwie fühlt es sich so an, als sei diese Zeit meine wahre Lehre gewesen.

Seit 9 Jahren tragen die Gerichte im Hohenfels Ihre Handschrift. Wie würden Sie diese beschreiben?
Ich könnte sagen, dass es eine österreichische Küche mit internationalen Einflüssen ist. Aber das ist wenig greifbar. Wir kochen sehr saisonal und passen unser Menü in einzelnen Gängen immer dem an, was wir in der jeweiligen Jahreszeit in bester Qualität bekommen. Beispielsweise in unserem Signature Dish, dem Kalbsbries, das immer auf der Karte steht, wandeln sich die Komponenten drum herum. Zudem arbeiten wir viel mit alten Techniken, wie Fermentieren und Einwecken, um die Top-Qualität der Produkte länger zu erhalten.

Auf was können Sie in Ihrer Küche nicht verzichten?
Da gibt es vieles. Auf Salz und gute Messer. *(Er lacht.)* Saucen sind mir generell sehr wichtig.

Als verbindendes Element?
Genau. Aber keine schweren Sachen wie Sahnesaucen. Die sind überhaupt nicht mein Ding – nicht einmal im Winter. Wenn man ein mehrgängiges Menü serviert, muss man schauen, dass man die französische Schwere rauslässt. Aber Fonds, Essenzen, ein Sud oder gar ein Öl bringen alles in Balance.

Manch einer sagt, Ihre Küche sei klar. Wobei sie sehr detailverliebt ist.
Absolut. Es fließt viel Gedankengut ein, bis alles miteinander funktioniert. Und das Auge isst ja schließlich mit. Ich weiß, dass die moderne Küche nicht mehr viel am Teller zeigt, aber ich bin schon immer noch der, der den Teller anschaut und sagt, da muss noch was rauf. Ich spiele gerne mit jeder Nuance.

Ist Kochen eine Kunst für Sie?
Harte Arbeit. *(Er grinst).* Definitiv ist es eine Kunst. Viele Köche haben nebenbei auch andere kreative Stärken. Sind Musiker, können zeichnen. Ich kann ein bisschen singen ... – das sagen meine Köche zumindest.

Empfinden Sie die Tannheimer Stube als Geheimtipp?
Ich glaube, dass man ein solches Restaurant hier nicht erwartet. Die Kombination einer urigen Stube mit der modernen Küche ist, finde ich, hochinteressant. Also ja. *(Er lacht.)*

Ferienjuwel im Tannheimer Tal mit ganzjährig beheiztem Panorama-Pool und feiner Wellness.

GEWINNEN SIE

2 Übernachtungen inkl. Genießer-HP für 2 Personen im Genießerhotel Hohenfels

Mitmachen auf
www.geniesserhotels.com

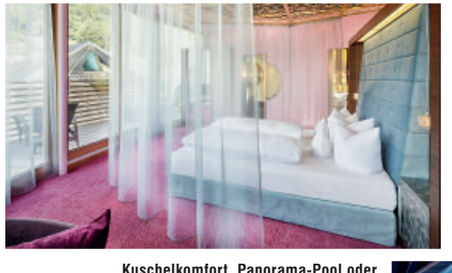
ADULTS ONLY – DIE PFLEGE DER ROMANTIK

Fotos (2): Bergergut

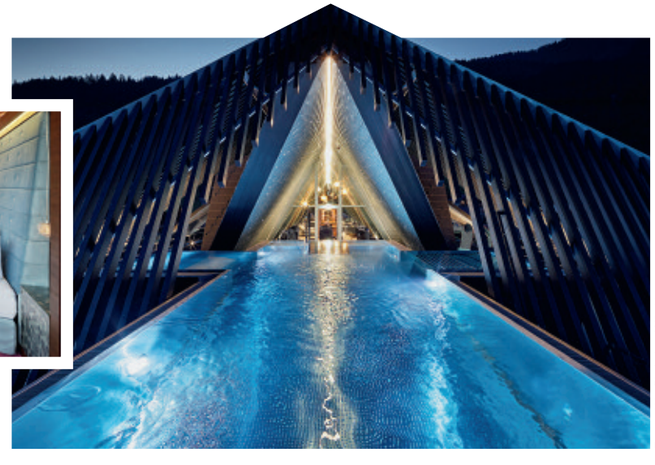
Auch wenn man Kinder noch so sehr liebt, eine Auszeit ohne die lieben Kleinen tut allen gut. Denn für Eltern wie für Paare gilt: Nur wer seine Batterien gelegentlich auflädt bleibt in Bestform.

Text: Barbara Hutter

Im ebenso verträumten wie vielseitigen Mühlviertel lädt das Bergergut zur genussvollen Auszeit für Paare – mit feiner Wellness und kulinarischen Überraschungen.



Kuschelkomfort, Panorama-Pool oder »höllische« Gartensauna: Das Genießerhotel Gams, zu zweit setzt laufend frische Akzente für den gelungenen Pärchen-Urlaub.



Fotos (2): Christian Wöckinger

Fotos: Peter Kühnl, Elisabeth Pöll

Das Tiroler Pillerseetal ist die Heimat des Genießerhotels Unterlechner, eine der aktuell angesagtesten »Adults-only«-Ferienadressen, wo der Tag mit serviertem Frühstück startet.

»Wer sind unsere Gäste?« Mit dieser Frage aller Fragen entstand für Ellen Nenning ein Bild. »Wir hatten diese Vorstellung von erwachsenen, zufriedenen Menschen, die mit sich etwas anzufangen wissen, selbstständig sind«, erinnert sich die innovative Vorarlbergerin, die das **Hotel Gams, zu zweit** (siehe Seite 66) mitten im Bregenzerwald vor mehr als 15 Jahren umgekrempelt hat. Ideen, Pläne, Fortbildungen führten dann zu Genießen, Kuscheln, Zweisamkeit. Ein völlig neues Konzept. Das brachte erst hochgezogene Augenbrauen in der Region, dann begeisterte Gäste. »Wir waren selbst erstaunt, wie cool sich das entwickelt hat«, freut sich Nenning.

Perfektion hat Pause

Gams, zu zweit sieht sie nicht als »Pärchenhotel«, sondern als Einladung, diese Bühne und Kulisse zu nutzen. Beispiel: die mystische Hamam-Badezeremonie »Wolke 7« mit krönendem Abschluss auf dem Rooftop im Skypool. Durchdachte Details, verschlungene Pfade, eine »höllische« Gartensauna. Nichts ist richtig oder falsch, die Perfektion macht Pause. »An unserer Candy-Bar etwa kann man ganz unbeschwert Süßigkeiten naschen, weil keine Kinder da sind, für die man ein Vorbild abgeben muss.« Viele junge Eltern kommen hierher. Für eine Auszeit, zum »Durchschnaufen«. Um danach »gut gestärkt und voller Liebe in den Alltag zurückzukehren«, wie jemand im Gästebuch vermerkt hat. Am Konzept wird jedenfalls weitergefeilt, es gibt eine neue Vinothek und einen goldenen, historischen Pizzaofen aus Neapel. Die Ideen gehen nicht aus. Denn, so die Gastgeberin, »Romantik hat immer Saison«.

Natürlich genießen

Mit der Zweisamkeit kennt sich auch Eva-Maria Pürmayer aus. Ihr **Bergergut** (siehe Seite 114), idyllisch versteckt im Mühlviertel, ist zum echten Hideaway geworden. Für genussaffine Paare, denn für Kinder und Gruppen gibt es bewusst kein Angebot. So ist eben alles kleiner, feiner, intimer. Zu zehnt in der Sauna, das wolle doch niemand. Lieber viel Privatsphäre und Romantik. Obwohl: »Zwischen Romantik in den 1990er-Jahren und heute liegen Welten.« Statt kitschiger Inszenierungen, so Pürmayer, gehe es heute um Echtheit, Natürlichkeit. Mit Paarsuiten mit offenen Bädern, Kerzen, Wellness, Private Spa. Und natürlich Ausflügen bis nach Südböhmen und in die umliegende Natur, die wieder in den Fokus gerückt ist. So wie der Genuss. Deshalb wird das Frühstück am Tisch serviert, gemütlich und ohne den Gang zum Buffet. Auch das Diner am Abend wird zelebriert. »Diese Atmosphäre ist ansteckend, da spielt das WLAN nicht mehr die Hauptrolle, wir werden zur Insel.« Und das sei ein nachhaltiger Wert.

Kinder als Vorbilder

»Adults only«. Das war auch für Christian Unterlechner im Pillerseetal ein großer Schritt. Der ihm erst ärgerliche Briefe von Stammgästen, doch dann viele Auszeichnungen eingebracht hat. »Wir führen unser Haus so, wie wir selbst gerne Urlaub machen«, sagt der junge Hotelchef. Daher gibt's statt Pommes und Buffet im **Boutiquehotel Unterlechner** (siehe Seite 94) jetzt Haubenküche mit vielen Slow-Food-Produkten und eine grandiose Weinkarte. Kinder sind dennoch das große Vorbild: Für ihre Gelassenheit, die Unbefangenheit, sich selbst etwas Gutes zu tun und dabei der eigene Mittelpunkt sein zu dürfen. Nicht verwunderlich also, dass das Haus viele Lehrer, Elementarpädagoginnen und Eltern zu seinen Gästen zählt, die hier entspannt zur Ruhe kommen. Das beginnt bereits bei der Frühstücks-Etagere, deren Zusammenstellung à la carte nach individuellen Gästewünschen erfolgt.

Ruhe vom Alltag und einfach » zu sich kommen« lässt sich immer wieder auch in der Zugspitz-Region finden, genauer im **Hotel Post Lermoos** (siehe Seite 80). »Während der Ferienzeiten geht das nicht«, sagt Angelika Dengg. Da stehen in ihrem Hotel natürlich die Pforten auch für kleine Gäste offen. Seit gut sieben Jahren jedoch gibt's im Haus zahlreiche Wochen im Jahr nur für Erwachsene. Perfekt, um sich völlig entspannt in der »Gourmetstube« der Haubenkulinarik und den Schätzen des Weinkellers zu widmen.

Foto: Günter Standl

Zugspitz-Panorama inklusive: das Genießerhotel Post Lermoos.

Tipp:
GOURMET UNPLUGGED.
siehe S. 35

SEHNSUCHTSZIELE

Gut erreichbar mit besten Voraussetzungen, um mit ganz viel Freiraum mal wieder so richtig tief durchatmen zu können. Jede Menge Genussmomente inbegriffen.

Tipp:
FELIX, das Wirtshausfestival,
siehe S. 35

Fotos: Petr Blaha (1), Steinthaler (1), TVB Eggental (2)

Kein Durchzugsverkehr stört die Idylle des Kärntner Weißensees (Bild oben), von dem ein großer Bereich völlig unverbaut ist. Wie famos echte Regionalität im Wandel der Jahreszeiten schmeckt, stellt hier 4-Hauben-Koch Hannes Müller im **Genießerhotel Die Forelle** (siehe S. 98) eindrucksvoll unter Beweis. Traunkirchen am Traunsee (Bild unten) hat sich mit Familie Gröllers **Genießer-Seehotel Das Traunsee** (siehe S. 112) und seinem von Lukas Nagl geleiteten 4-Hauben-Restaurant Bootshaus in den letzten Jahren als kulinarische Triebfeder in der legendären Sommerfrische-Region Salzkammergut etabliert. Beide Seen stehen auch im Mittelpunkt origineller Kulinarik-Festivals.

Der smaragdgrüne Karersee (Bild oben) ist so wie die sagenumwobene Bletterbachschlucht eines von vielen alpinen Ausflugszielen, die sich vom 1.550 m hoch über Bozen gelegenen Obereggen entdecken lassen. Direkt von Familie Weissensteiners **Genießerhotel Sonnalp** führen – mit bequemer Seilbahnunterstützung – Bike- und Wanderwege zu imposanten Aussichtsplätzen in der Bergwelt des Latemar.

SPEKTAKULÄRE AUSBLICKE IN DEN DOLOMITEN

Man muss kein durchtrainierter Bergfex sein, um in Obereggen unweit von Bozen die landschaftliche Faszination des UNESCO-Weltnaturerbes zu erleben.

Der 2.842 m hohe Latemar markiert die Grenze zwischen Südtirol und Trentino, und an seinem Fuß liegt – in 1.550 m Seehöhe – das Dorf Obereggen. Von hier aus eröffnet sich der ganze Zauber dieser sagenumwobenen Berge. Zu Fuß, mit dem (E-)Mountainbike oder dem Panorama-Sessellift bietet sich eine Fülle von Möglichkeiten, in diese Welt einzutauchen. Da warten eindrucksvolle Aussichtspunkte, wie die 360°-Panoramaplattform aus Lärchenholz auf 2.200 m Seehöhe oder die Terrasse der extravaganten Designer-Berghütte Oberholz, die direkt mit dem Sessellift erreichbar ist und neben einem imposanten Rundblick auch mit kulinarischen Köstlichkeiten aus der Region aufwartet.

Das **Genießerhotel Sonnalp** (siehe S. 62) ist dafür der ideale Ausgangspunkt. Dazu wird man mit Tipps der Gastgeber stets bestens versorgt, und auch persönlich geführte Touren stehen regelmäßig am Programm. Am Abend erfüllt dann Martin Köhls 3-Hauben-Küche alle kulinarischen Ansprüche auf höchstem Niveau. Und Juniorchef David Weissensteiner, der schon vom Guide Gault Millau mit dem »Service Award des Jahres« ausgezeichnet worden ist, sorgt als Sommelier dafür, dass die Kreationen ihre adäquate Weinbegleitung finden. Weinliebhaber sollten unbedingt die Möglichkeiten von Verkostungen oder Weinkeller-Führungen nutzen. Hier lagern nicht nur Spitzenweine aus dem Piemont, der Toskana und Friaul bis hin zu Frankreich oder Österreich, sondern vor allem auch »best of Südtirol«. Darunter so manche Rarität, sodass sich Genießer quer durch autochthone Rebsorten und innovative Winzertrends durchkosten können. Besonders stimmungsvoll, wenn begleitend zum Glas Wein die untergehende Sonne die Felsmassive zum legendären Dolomiten-»Alpenglühen« rot einfärbt.

Fotos: TThomas Linkel (1), Frank Heuer (1)

IM SARNTAL ALTE TRADITIONEN MIT VISIONEN VERBINDEN

Es mag sein, dass hier die Uhr stehen geblieben ist, wenn man nach alten, ehrlichen Werten sucht. Sie wurde aber auch vorgedreht in eine lebenswerte Zukunft. Das Südtiroler Sarntal ist ein Kleinod abseits des großen Tourismus. Umringt von mächtigen Gebirgszügen, die den Rhythmus des Tales vorgeben. Entschleunigung nicht als Marketinggag, sondern gelebt. Um in den Ruhemodus umzuschalten, braucht es nicht viel. Einfach tief Luft holen reicht: Wandern durch pittoreske Dörfer und romantische Waldpfade oder hinaufsteigen auf 2.000 m zu den »Stoanernen Mandln« mit 360°-Bergweltenblick.

Bereits seit 1533 lebt im einstigen Bauernbad'l die Tradition der Entspannung. Nun entfaltete sie sich im **Genießerhotel Bad Schörgau** (siehe S. 60) im Gleichklang der Moderne, ohne die Sarntaler Seele zu verlieren. Man bleibt sich treu und definiert mit »La Fuga« (bedeutet »abhauen«) ein »Forschungslabor« für Essen, Trinken, Spa und Hotellerie. Alte Traditionen verknüpft mit zukunftsfähigen Visionen, um dem Begriff Nachhaltigkeit seine verlorene Identität zurückzugeben.

Foto: TVB Marling, Günther Pichler

AUF WAALWEGEN DURCHS MERANER LAND WANDERN

Immer Trauben und Früchten nach, heißt die Devise dieser gemütlichen Spazierroute durch Weingärten und Apfelplantagen bei Marling, dem Weindorf über der Kurstadt Meran. Allerorts finden sich in Marling Spuren des jahrhundertlangen Weinbaus. Am bekanntesten sind die Waalwege entlang der Bewässerungskanäle. Etwa jener von Töll nach Marling aus dem Jahre 1756. Auf 12 km weist er lediglich 20 gehfreundliche Höhenmeter, aber umso mehr landschaftliche Idylle auf. Jede Menge Geschichten und Geschichte erfährt man bei einer geführten Tour auf dem »WeinKulturWeg Marling« (www.weinkultur.it). Am Fuße des Marlinger Berges erhebt sich die Weinkellerei Meran, ein architektonisches Juwel mit bester Weinvielfalt des Etschtales. Weitere Südtiroler Traditionsbetriebe am Weg sind die Privatbrennerei Unterthurner, die Bauernbrennerei Lahnerhof sowie der Rochelehof samt Erlebniskeller. Und wer nach Prickelndem sucht, ist bei einem der Marlinger Sektproduzenten richtig.

Perfekter Ausgangspunkt ist das **Genießerhotel La Maiena Meran Resort** (siehe S. 58), das zum anschließenden Relaxen mit »Sensa Spa«, 26 m langem Infinity-Outdoor-Pool (32 °C) und großzügigem Indoor-Pool aufwartet. Jüngstes kulinarisches Highlight ist der »Familienzuwachs« durch Spitzenkoch Matthias Wenin – so vielfältig und bunt wie Südtirol sind auch seine Kreationen (siehe News, S. 20).

Fotos (2): Stefan Mahlknecht

VON DER WALDSAUNA IN DEN POOL MIT SCHLOSSBLICK

Es gibt ja viele großartige Wellness- und Badelandschaften. Aber was sich Familie Mahlknecht im Genießerhotel Der Waldhof² in Völlan bei Meran hat einfallen lassen, ist selbst für Südtiroler Verhältnisse außergewöhnlich. Es soll Gäste geben, die den ganzjährig beheizten Panoramapool gar nicht mehr verlassen wollen. Der Blick auf Schloss Mayenburg ist aber auch allzu romantisch. Das mittlerweile vom Relax Guide mit 2 Lilien ausgezeichnete Edelstein-Spa birgt mit der Waldsauna im verträumten Naturpark ein weiteres Juwel: Die Gäste erwarten Dampfbäder, Saunen, Panorama-Ruheraum, Whirlpool, Innenpool mit Jetstream sowie Infrarotkabine zum entspannenden Schwitzen zu zweit. Sehr beliebt ist auch das Entspannungsprogramm, u.a. mit Yoga samt toller Fernsicht (siehe S. 56).

AUF DER TURRACHER HÖHE DURCH ZIRBENWÄLDER STREIFEN

Es liegt in der Natur des Paradieses, dass manchmal die Anfahrt ein klein wenig aufwendiger ist. Aber es lohnt sich. Drei Bergseen prägen diese einzigartige alpine Landschaft mit weiten Almen und den ausgedehntesten, geschlossenen Zirbenwaldflächen Österreichs. In der traditionellen Volksheilkunde genießt dieses Kieferngewächs einen sagenhaften Ruf, was seine Wirkung auf unser Wohlbefinden anbelangt. Aber alleine schon den würzigen Duft einzuatmen, ist ungemein entspannend. Besonders originell: der Almbutler, der Gäste zu den schönsten Plätzen begleitet, Sonnenaufgangstouren organisiert und Picknicks wie Gipfel-Frühstücke vorbereitet. Für das perfekte kulinarische Erlebnis sorgt Familie Prodinger im **Genießer-Schlosshotel Seewirt** (siehe S. 128).

Foto: TVB Turracher Höhe / Rossmann

Foto: Peter Maier

Seit Jahren ein Wegweiser durch die Wellness-Hotellerie: der Relax Guide. www.relax-guide.com

SICH VON ALLERFEINSTER WELLNESS VERWÖHNEN LASSEN

»Hervorragend« ist die ebenso knappe wie treffende Beurteilung des renommierten RELAX GUIDE für jene Hotels im Alpenraum, die über ein derart hochwertiges Wellness- und Spa-Angebot verfügen, dass sie mit 3 Lilien ausgezeichnet wurden. Vier Genießerhotels sind mit dabei.

Foto: www.biotop.com

Fünfeinhalb luxuriöse Sterne und ein Herz für Kinder zeichnet die **Wellness Residenz Schalber** in Serfaus (siehe Seite 76) aus, die trotz ihrer Größe ungemein heimelige Atmosphäre bietet. Faszinierend ist die Vielfalt der Wellness, die sowohl für Familien mit Kindern wie auch »adults only« und »Ladys only« eigene, für sich getrennte Bereiche mit insgesamt neun Saunen und mehreren Ruhebereichen bietet. Es gibt drei Outdoor-Pools, darunter das einmalige, 20 m lange Infinity-becken, in dem man buchstäblich in die Berge hinausschwimmt. Übrigens: Die exzellente Küche trägt nur deshalb keine Hauben, weil man sich ausschließlich auf Hausgäste konzentriert. Als man noch À-la-carte-Gäste empfing, hatte man (nach heutiger Bewertung) vier Hauben.

Vom **Logenplatz mit Zugspitzblick** schwärmen die Tester über Familie Denggs **Post Lermoos** (siehe Seite 80), deren zwei ganzjährig beheizte Außenpools einen fantastischen Blick auf Deutschlands höchsten Berg eröffnen. Offene Kamine prägen das gemütliche Ambiente von Spa-Bereich und Ruheraum, und wer Saunieren liebt, wählt aus neun entspannenden Möglichkeiten. Das tägliche Aktivprogramm umfasst neben allerlei Sport auch Yoga und Pilates.

Foto: Günter Standl

Foto: Jan Hauser

Als **charmanter Familienbetrieb im Zillertal** präsentiert sich das **Theresa** (siehe Seite 86), das aus einer kleinen Pension zu einer der führenden Wellnessadressen des Landes gewachsen ist. Elegant alpiner Stil mit feinsten bodenständigen Materialien prägt das Interieur. Aushängeschild ist die 3.500 m² Spa-Landschaft, u. a. mit acht Saunen und einem 25 m langen, ganzjährig beheizten Gartenpool. Highlight einmal monatlich: Schwimmen bei Vollmond mit Alpenpanorama.

Ein **Klassiker unter den besten alpinen Wellnesshotels** ist der **Salzburgerhof** in Zell am See (siehe Seite 106), der seit Jahren immer wieder Trends bei Infrastruktur und Treatments setzt. Das von Gault Millau bereits als »Österreichs Gourmethotel des Jahres« ausgezeichnete 5-Sterne-Superior-Hotel verfügt über einen zauberhaften Garten mit Naturbadeteich und ein romantisches Wellness-Schlössl mit verschiedensten Behandlungsräumen, Sole-Dome, Saunen, 20 m beheiztem Außenbecken und Penthouse-Liegedeck. Die hervorragende Küche, die der Halbpension entspricht, wurde von Gault Millau 2022 einmal mehr mit 16 Punkten gewürdigt.

Foto: Peter Kühnl

Foto: Johannes Sautner, shootandstyle.com

Foto: Martin Lugger

Zum Auftakt Höhensonne auf der Panoramaterrasse im ewigen Eis, umgeben von Dreitausendern. Zwei Tage, zwei Pässe und viele Landschaftserlebnisse später dann Baden, Rudern und Faulenzen in Osttirol am verträumten Tristachersee. Tipp für Golfer: der exzellente 18-Loch-Platz.

GENUSSREISE – *vom Gletscher zum See*

Feine Küche und filmreife Bergblicke: Von den Eiswelten des Hintertuxer Gletschers über eindrucksvolle Panoramastraßen an den Tristacher See in Osttirol.

Imposante 380 m donnern die Wassermassen in drei Stufen ins Tal! Die Krimmler Wasserfälle im Nationalpark Hohe Tauern sind eines der grandiosesten Naturschauspiele Österreichs und als Zwischenstopp ein Höhepunkt unserer Tour von Genießerhotel zu Genießerhotel. Doch der Reihe nach.

AUSBLICKE UND EINBLICKE AM GLETSCHER

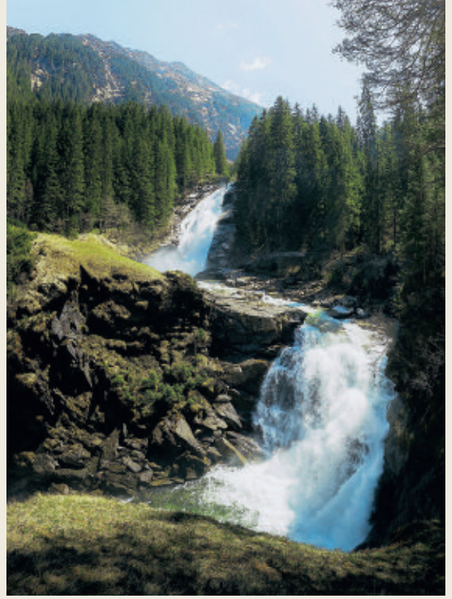
Der Hintertuxer Gletscher, neben Zermatt das einzige Ganzjahres-Skigebiet der Alpen, ist ohne Skier im Sommer nicht minder ein Erlebnis. Schneespaß als erfrischender Kontrapunkt an heißen Tagen heißt die Devise zwischen 1.500 m und imposanten 3.250 m, wo eine Panoramaterrasse bereitsteht. Städtern stockt da schon mal vor Ehrfurcht der Atem angesichts des Dreitausender-Ausblicks in diesen Höhen.

Der Gletscher erlaubt auch Einblicke in sein geheimnisvolles Inneres. Im weltweit einzigartigen »Natur Eis Palast« sind – zu Fuß und bei einer Boots(!)fahrt – Eis-Stalaktiten, riesige Eiskristalle, gefrorene Wasserfälle und sogar ein Gletschersee zu bestaunen.

Prachtvoll: die Fahrt über die Felbertauernstraße mit dem Nationalpark Hohe Tauern als Panorama.
Foto: Nationalpark Hohe Tauern

Foto: Herbert Lehmann

Das Küchenteam rund um 2-Hauben-Koch Toni Fercher sorgt im Lanersbacherhof nicht nur für gute Stimmung, sondern auch für feinste, regionale Spezialitäten.



Ein Naturspektakel: Unbedingt ausreichend Zeit für den Krimmler Wasserfallweg einplanen, der in rund eineinhalb Stunden, vorbei an spektakulären Aussichtskanzeln, zum obersten Wasserfall führt.
Foto: Sebastian Scheichl, SLT

Ein historisches Juwel, in dem groß aufgekocht wird: Familie Meilingers Weyerhof in Bramberg ist eine der besten kulinarischen Adressen im Salzburger Land. Foto: David Innerhofer

Foto: Martin Lugger

Tief durchatmen und einfach nur genießen in Familie Kreuzers Parkhotel am Tristachersee. Die Fische stammen aus eigenen Teichen, und als süßer Klassiker warten flambierte Marillen.

In der Spannagelhöhle, der größte Felshöhle der Zentralalpen, kann man am Fuße der Gletscherzunge ebenfalls ins mystische Berginnere vordringen. Jede Menge guter Gründe also, ein paar Tage im **Lanersbacherhof** in Tux (siehe Seite 84) zu bleiben, zumal noch 350 km markierte Wanderungen mit täglich bis zu drei geführten Themenwanderungen sowie 120 km Mountainbike-Routen warten.

ÜBER DIE ALPENSTRASSE IN DIE HOHEN TAUERN

Von Mayrhofen geht's zunächst nach Zell am Ziller, wo das Genießerhotel **Theresa** (siehe auch Seite 30 bzw. 86) mit einer außergewöhnlichen Pool- und Wellnesslandschaft aufwartet. Einen Besuch lohnt im Ort das BrauKunstHaus (www.zillertal-bier.at), eine multimedial interessant inszenierte Bier-Erlebniswelt der ältesten Brauerei Tirols mit Verkostungsmöglichkeiten.

Über Gerlos führt unsere Tour weiter auf einer der reizvollsten Alpenstraßen hinüber ins Salzburgerische. Die »fotogensten« 12 km sind dabei jene zwischen der Passhöhe und Krimml, die von Franz Wallack, dem Erbauer der Großglockner Hochalpenstraße, geplant wurden. Er hat sie ungemein harmonisch in die Landschaft gefügt, und von jedem Parkplatz sind die schon eingangs genannten Krimmler Wasserfälle zu bestaunen.

KULINARISCHER HALT IM WEYERHOF

Zeit zum Genießen sollte man natürlich auch immer haben, etwa beim nächsten Tipp: dem 1130 erstmals urkundlich erwähnten **Weyerhof** (www.weyerhof.at) in Bramberg. Seit 1832 in Besitz von Familie Meilinger ist der fürstliche Herrensitz schon seit 1662 Wirtstaverne, und die liebevoll gestalteten Räumlichkeiten verbinden historische Tradition mit modernem Esprit. Ebenso wie die von Guide Gault Millau mit 15,5 Punkten (3 Hauben) ausgezeichnete Küche.

Foto: BrauKunstHaus

Multimedial spannend: das BrauKunstHaus der Zillertaler Brauerei in Zell am Ziller. Das Bier schmeckt übrigens hervorragend.

ÜBER DEN FELBERTAUERN NACH OSTTIROL

Für viele ist die nun folgende, 64 km lange Panorama-Passstraße von Mittersill bis Matrei die schönste Anreisevariante nach Osttirol. In langgezogenen Kurven windet sie sich bis auf 1.632 m, mitten durch die hochalpine Landschaft des Nationalparks Hohe Tauern. Links und rechts ragen Dreitausender in die Höhe, und so mancher Wasserfall stürzt zu Tal. Von Matrei sind es nur noch 27 km nach Lienz, das sich mit mildem Klima, mehr als 2.070 Sonnenstunden im Jahr und südlichem Flair gerne als »Sonnenstadt« bezeichnet. Ein wahres Refugium für Genießer ist etwas außerhalb, mitten im Grünen, Familie Kreuzers **Parkhotel Tristachersee** (siehe Seite 96). Direkt am Waldrand ist hier wohltuende Ruhe angesagt. Zwischen Fischteichen stehen Liegestühle bereit, eigene Quellen sprudeln, und die Restaurantterrasse scheint direkt über dem Wasser zu schweben. Wenn dann abends zum Dessert noch Pepi Kreuzers legendäre flambierte Marillen aufgetragen werden, ist die Idylle perfekt.

GENUSSVOLLE ABSCHLÄGE

Im Überblick alle Golfanlagen in naher Umgebung der Genießerhotels.

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

Kultur-Genuss

PUR

Klassische Konzerte mit Weltstars in märchenhaftem Ambiente.

Historisches Ambiente und großartige Akustik: die Mauritius-Kirche in Gstaad.

Fotos (2): Menuhin Festival Gstaad

MENUHIN FESTIVAL GSTAAD:

WIEN – BEETHOVEN DELAYED

Eines der hochkarätigsten Musikfestivals Europas steht von 15. Juli bis 3. September 2022 ganz im Zeichen von Beethoven und der österreichischen Musikmetropole. Ein wunderschöner Anlass, in diesem Jahr mal ins Saanenland zu reisen.

Der großartigen Akustik der Saaner Mauritius-Kirche verdankt Gstaad seine alljährlichen, musikalisch-künstlerischen Festwochen. Lord Yehudi Menuhin, Wundergeiger und Dirigent, ließ sich 1957 zu einem Konzert im historischen Gotteshaus aus dem 15. Jh. motivieren … und war begeistert. So sehr, dass er kurzerhand das Gstaad Menuhin Festival ins Leben rief.

Nach der coronabedingten Verschiebung ist Wien das Thema des diesjährigen Programms. In rund 60 Konzerten der Spitzenklasse steht die Donaustadt musikalisch im Mittelpunkt, vom beschwingten Strauß-Walzer über die Meister der Klassik bis zu den visionären Komponisten der Belle Époque. Eine zentrale Rolle nimmt Ludwig van Beethovens Schaffen ein, dessen 250. Geburtstag die Gstaader zelebrieren. Jawohl, den 250., denn das Gstaad Menuhin Festival & Academy hält sich an Forschungen, wonach das Musikgenie 1772 im holländischen Zutphen geboren wurde. Wie auch immer, im Berner Oberland werden herausragende Stücke der Musikgeschichte zu hören sein.

Grund genug, auf den Spuren von Menuhin zu wandeln, der die sanfte Alpenlandschaft und die Urkraft der Natur als ungemein inspirierend geliebt hat. Viele Almen prägen das Saanenland ebenso wie die stilvollen Chalets. Trotz des allgegenwärtigen Luxus präsentiert sich Gstaad aber wohltuend entspannt. Das gilt auch für das Festival. In seiner Exklusivität steht es Salzburg oder Baden-Baden um nichts nach, dennoch wirkt alles angenehm leger.
www.gstaadmenuhinfestival.ch

Foto: Rupert Mühlbacher

Leidenschaftliche Genießer im Le Grand Chalet (siehe S. 54): Pedro Ferreira ist immer auf der Suche nach spannenden Weinen, Steve Willié kocht dazu groß auf.

GRAFENEGG FESTIVAL:

KLASSIK UNTERM WOLKENTURM

Nahe der Wachau verwandelt sich der englische Park des neugotischen Märchenschlosses Grafenegg mit seinem futuristischen Wolkenturm alljährlich in ein Gesamtkunstwerk. Klassische Musik wird zum eindrucksvolles Open-Air-Erlebnis in sommerlicher Picknick-Atmosphäre.

Es ist wohl diese einzigartige Stimmung, die Grafenegg so außergewöhnlich macht. Die Gäste flanieren durch den Park, Liegestühle stehen zur freien Nutzung bereit, Picknick-Körbe gibt's zum Ordern und überall glasweise Weine der regionalen Topwinzer.

Mittendrin in dieser Parklandschaft mit seinen riesigen, uralten Bäumen und den romantischen Schlosserkern und -giebeln ist die Open-Air-Bühne Wolkenturm wie ein freches Ufo gelandet. Extravagant aber gerade als Kontrapunkt zur Historie ungemein stimmig. Seit 15 Jahren gibt es das Festival, das sich in dieser kurzen Zeit international etabliert hat. »Es gibt kaum einen Künstler von Weltrang, der noch nicht in Grafenegg gastiert hat«, freut sich Rudolf Buchbinder, selbst Starpianist und Intendant.

Zu den Weltklasse-Orchestern, die 2022 nach Grafenegg kommen, zählen das London Symphony Orchestra unter Sir Simon Rattle, das Pittsburgh Symphony Orchestra unter Manfred Honeck und das Mariinsky Orchestra St. Petersburg, dirigiert von Valery Gergiev. Die Wiener Philharmoniker und das Tonkünstler-Orchester halten die österreichische Musiziertradition am Wolkenturm hoch. Den Auftakt des Festivals (13. 8. bis 4. 9.) bildet Beethovens »Fidelio« in zwei konzertanten Aufführungen mit Jonas Kaufmann und Anja Kampe. Schon vorab gibt es eine Sommernachtsgala (23. und 24. 6.), gefolgt von den Sommerkonzerten (2. 7. bis 6. 8.) und Konzerten der Grafenegg Academy (17. und 24. 7.).
www.grafenegg.com

Foto: Günter Standl

Gerade mal 20 Minuten sind es von Grafenegg in die Wachau ins Landhaus Bacher (siehe S. 118) zu Thomas Dorfer und Susanne Dorfer-Bacher in eines der besten Restaurants Europas.

Foto: Sebastian Philipp

Extravaganter Kontrapunkt zur Parkidylle: der Wolkenturm von Grafenegg als Open-Air-Bühne.

DIE BESTEN GOURMETFESTIVALS 2022

SALZKAMMERGUT:
FELIX
25. 3. bis 1. 5.

Noch jung und doch schon ein Klassiker: Wolfgang Gröller und 4-Hauben-Koch Lukas Nagl sind die Triebfedern von FELIX, dem Wirtshausfestival am Traunsee. Ein origineller Reigen vielfältigster Veranstaltungen, die den Bogen von Hausmannskost bis zum Fine Dining spannen und dabei die herrliche Landschaft des Salzkammerguts integrieren. Regionale Wirte haben ebenso ihren Auftritt wie renommierte Topköche aus aller Welt, die mitunter an ganz besonderen Orten am Herd stehen.
Mit dem Oldtimer-Bus geht's zu Manufakturen, per Schiff zur kulinarischen Kreuzfahrt.
Ein zusätzliches Erlebnis sind Märkte mit typisch oberösterreichischen Spezialitäten.
www.wirtshausfestival.at,
www.dastraunsee.at

KÄRNTEN:
UNPLUGGED
Frühling und Herbst

Gleich mehrfach lohnt sich die Fahrt an den Weißensee, aber angesichts der Nachfrage sollte man unbedingt sofort reservieren. Hannes Müller, 4-Hauben-Koch und Patron der »Forelle«, lädt immer wieder befreundete Köche zu außergewöhnlichen Veranstaltungen ein. Erster Höhepunkt (März oder April) ist »Chef's Unplugged« am Guggenberg: Kochen ganz ohne Strom als Devise und einfach ein Erlebnis. »Forelle unplugged« gibt's am 8. Juni und 7. September, ein Mix-Kulinarik-Fest am 17. Juni. Und am 8. Oktober wird den landwirtschaftlichen Erzeugern bei »Bauer & Koch« Referenz erwiesen. An diesem Tag stehen sie mit ihren Lebensmitteln im Mittelpunkt, und die Meisterköche zaubern daraus kleine Spezialitäten.
www.dieforelle.at

WACHAU:
GOURMETFESTIVAL
24. 3. bis 7. 4.

Die UNESCO-Welterberegion an der Donau zählt nicht nur zu den besten Weinregionen, sondern auch zu den landschaftlich reizvollsten Reisezielen Europas. Im Frühling gibt's zwei zusätzliche, sehr gute Gründe für einen Ausflug: Zum einen die fantastische Blüte von Tausenden Marillenbäumen, die wie ein zartrosa Schleier das gesamte Tal überzieht. Zum anderen das bestens etablierte »Wachau GourmetFestival«. Internationale Küchenstars bespielen gemeinsam mit den Gastgebern die Restaurants und historischen Weinlesehöfe. Zu fulminanten Festabenden lädt dabei immer das Landhaus Bacher: Thomas Dorfer bringt nicht nur die Besten seiner Kollegen nach Mautern, auch das Thema Wein wird hier zur Weltklasse.
www.wachau-gourmet-festival.at,
www.landhaus-bacher.at

SALZBURG:
KUNST & KULINARIK
5. 7. bis 30. 8.

Von Hermann Döllerer kreiert, haben sich die Festspiele auf der Burg Golling als eines der besten Kleinkunstfestivals in Österreich etabliert. Wobei »klein« nur den intimen Rahmen im stimmungsvollen Hof der Burg Golling beschreibt. Die Kunst selbst ist hochkarätig mit jeder Menge Künstler aus der Theater- und Musikwelt. Viele nutzen ihre Engagements bei den Salzburger Festspielen, um zwischendurch mal für einen ganz speziellen Abend mit sehr persönlichem Programm nach Golling zu kommen. Insgesamt stehen 19 Auftritte zur Auswahl. Kulinarisch gibt's dazu vor und nach den Veranstaltungen Feinstes aus Döllerers Wirtshaus und 4-Hauben-Restaurant.
www.festspielegolling.at,
www.doellerer.at

IMMER AKTUELL INFORMIERT
Abonnieren Sie »Genießerhotels & -restaurants« auf Facebook und unseren Genießer-Newsletter auf www.geniesserhotels.com und erfahren Sie immer rechtzeitig alles Wissenswerte um aktuelle News, spannende Genießer-Events und interessante Reise-Packages.
Hier der direkte Weg zu unserer Facebook-Seite:

DIE SCHÄTZE DER FRAU RAUCH

Interview: Wolfgang Maria Gran; Fotos: Ingo Pertramer

Höchste Zeit, mal Sonja Rauch vor den Vorhang zu bitten. Sie ist es, die mit ihrer kompetenten, lockeren und immer wieder überraschenden Weinbegleitung die Kreationen ihres Bruders Richard in Restaurant und Wirtshaus perfekt abrundet. Gemeinsam haben sie »Geschwister Rauch« zu einer der besten Genussadressen Österreichs gemacht.

Es ist schon ein besonderes Kunststück, ein kleines Dorf in der Südoststeiermark zu einem der begehrtesten Gourmetziele Österreichs zu machen: Bei den »Geschwistern Rauch« in Trautmannsdorf sorgt Richard in der Küche für geniale Genussmomente. Seine Schwester Sonja ist als Sommelière für die passenden Tropfen zuständig. Und sie gewährt uns einen Einblick in ihr Leben mit Weinen, Winzern und dem Genießen an sich.

Als Richard und ich vor 22 Jahren unsere kulinarische Reise begonnen haben, fing ich mit ein paar Weinen an. Je anspruchsvoller unsere Küche wurde, desto anspruchsvoller wurde auch meine Arbeit mit den Weinen. Mein Bruder hat noch nie ein Menü zweimal gekocht, also bin ich als Sommelière immer gefordert, auf diesem Level mitzugehen.

Essen und Wein müssen sich auf Augenhöhe begegnen. In der Regel gibt Richard die Speise vor und ich lasse mir dazu etwas einfallen. Aber es kommt auch vor, dass ich einen Wein bringe und zu ihm sage: »Machst du mir bitte ein Gericht dazu?«

Da ist es schon wichtig, dass einem dieses faszinierende Thema Wein, wo es immer wieder etwas Neues zu entdecken gibt, auch persönlich begeistert und man stets neugierig bleibt. Deshalb unternehme ich auch jedes Jahr eine große Weinreise, um wieder etwas für meine Karte aufzustöbern, worüber ich auch Geschichten erzählen kann. Denn wir reden zwar vom Wein, aber es geht doch vorrangig um die Menschen dahinter.

Ich verkoste viel, aber noch lieber bin ich bei den Winzern selbst. Am allerliebsten bei denen, deren große Leidenschaft förmlich ansteckend ist. Das beeindruckt mich mehr als eine fulminante Geschmacksnote – es hat einfach etwas authentisches, wenn jemand eins wird mit dem Produkt, das er herstellt.

Es gibt bei uns in der Region, aber auch weit darüber hinaus, eine neue Generation von Winzern, deren Arbeit mich sehr beeindruckt. Da geht es wieder um das Ursprüngliche, um den Einklang mit der Natur, um die Frage, was geben Witterung und Boden in meinem speziellen Umfeld her und was kann ich daraus machen. Das ist für mich ein seelenvoller Umgang. Wenn man so eine Einstellung zu seiner Arbeit ausstrahlt, kommen auch die Menschen, die darauf ansprechen. Das ist ja auch bei uns nicht anders, denn wieso kämen sonst Leute von überall her ins kleine Trautmannsdorf? Es geht stets um das Gesamterlebnis aus Küche und Keller, ums Genießen mit allen Sinnen. Die große Herausforderung und Kunst ist es, alles für den Gast so zu gestalten, dass sich seine Wünsche mit unserer Philosophie treffen.

Und ich schätze unsere Gäste auch dafür, dass sie manchmal herausfordernd sind. Einmal hat mir jemand nach einem Menü zur Weinbegleitung gesagt: »Das war sehr gut, aber heute sind Sie auf Nummer sicher gegangen. Da waren ja nur bekannte Winzer vertreten, nichts Neues.« So ein Feedback ist mir wichtig, weil es konstruktiv ist und ich darüber nachdenken kann. Und weil es ein guter Input ist, der zu meiner Philosophie vom Leben als große Lern- und Entdeckungsreise passt.

INTERVIEW

Was zeichnet Deine Weinkarte aus?
Bei uns, mitten im Weinbaugebiet Vulkanland, gibt's bei rund 1.100 Positionen einen großen Steiermark-Schwerpunkt mit Jahrgangstiefen der großen Lagen. Am burgenländischen Blaufränkisch kommen wir in Österreich ebenso nicht herum, wie an Grünen Veltlinern und Rieslingen aus Niederösterreich. Für mich sehr spannend ist Furmint – den gibt es auch in Rust und vereinzelt sogar in der Steiermark. Sehr gerne empfehle ich Champagner von kleinen Häusern und elegante Weine aus dem Burgund. Zur Trüffelzeit hole ich verstärkt Piemont aus dem Keller, und wenn's um Rindfleisch geht ist die Toskana immer interessant.

Welche Bedeutung haben Natur- und Orangeweine für Dich?
Orangeweine sind rückgängig, bei Naturweinen kommt es auf die Definition an. Viele Betriebe haben schon auf nachhaltige Weinbereitung umgestellt. Für mich ist es zwar nicht zwingend notwendig, dass jemand biologisch oder »Demeter« arbeitet, aber wenn ich mir meine Weinkarte anschaue, sind das halt doch die meisten.

Verführung am Morgen: Die fantastische Frühstücks-Etagere. Das Weingut Engel in Tieschen zählt für Sonja Rauch zu den spannendsten Newcomern.

GEWINNEN SIE

1 Übernachtung inkl. Genießer-HP für 2 Personen im Genießerhotel Villa Rosa

Mitmachen auf
www.geniesserhotels.com

Was prägt die Steiermark als Weinbauregion?
Die unglaubliche Vielfalt und diese kleinen, individuellen Strukturen abseits von Masse. International wird es immer schwieriger, persönlichen Kontakt zu Winzern zu bekommen. Bei uns ist das noch unbürokratisch möglich.

Welche ist für Dich »DIE« typische Rebsorte der Steiermark?
Für mich ist das Sauvignon Blanc geworden. Sehr gerne lasse ich aber auch immer Rebsorten wie Welschriesling oder Traminer einfließen, damit der Gast die Besonderheiten unserer Region schmecken kann.

Wie siehst Du generell die Zukunft vom Welschriesling?
Er ist als autochthone Rebsorte sehr spannend und wird von den Winzern gerade wieder neu entdeckt. Alleinstellungsmerkmal und Vielseitigkeit sind seine Stärken. Man kann zwischen Welschriesling als Aperitif, als Lagen-Wein oder mit Schale vergoren bis hin zum Süßwein wählen.

Gibt's unter den steirischen Winzern eine spannende Neuentdeckung für Dich?
Auf jeden Fall das Weingut Engel in Tieschen. Das ist für mich ein sehr gutes Beispiel, und zwar von den Rebsorten und der Art, wie er die Weine macht. Dazu kommt eine Lebenseinstellung, die sehr authentisch ist und eine fokussierte Art, mit Wein umzugehen.

Wohin gehen generell die Trends bei den steirischen Winzern?
Man will das Weinsortiment wieder etwas straffer halten und sich stärker auf die DAC-Pyramide mit Gebiets-, Orts- und Lagenweinen konzentrieren. Bei uns haben die Weinbauern ein paar Hektar und sechs oder sieben Rebsorten. Wenn in Frankreich einer 50 Hektar hat, hat er maximal drei Sorten. Ich glaube, man geht bei uns von den vielen Rebsorten wieder weg, um im internationalen Vergleich standzuhalten und für den Kunden transparenter zu sein.

Warum sollten Genießer bei Euch unbedingt einen längeren Aufenthalt einplanen?
Natürlich weil mein Bruder Richard und ich sie bei uns sowohl im Restaurant wie Wirtshaus kulinarisch bestens verwöhnen werden, wobei das Frühstück in der Villa Rosa nochmals ein besonderes Genusserlebnis ist. Aber auch in der Umgebung gibt es jede Menge zu entdecken, von Winzern bis zu Kernölmühlen. All das in einer unglaublich schönen Landschaft mit sanften Hügeln bei beständig mildem Klima.

Wo sollte man in Eurer Region unbedingt noch vorbeischauen?
Auf jeden Fall bei Zotter Schokoladen und der Fromagerie in Riegersburg, im Genussgut Krispel und der Greißlerei De Merin in Straden, in der gesamtsteirischen Vinothek in St. Anna, bei Haberl & Fink's Delikatessen in Walkersdorf und in der Ölmühle Fandler in Pöllau, um nur einige Beispiele zu nennen. Jede Menge weitere Tipps verrate ich gerne bei einem Besuch bei uns.

Foto: Schubidu Quartet

Da freut sich Hannes Sattler: Tochter Anna ist heimgekehrt und hat mit Thomas Ferrand einen Top-Sommelier mitgebracht. Neu im Weingut (rechts): der edle Degustationsraum.

Fotos (2): Sattlerhof

NEUER ONLINE-SHOP FÜR WEIN & GOURMANDISEN

Im Mittelpunkt steht das Weinsortiment, wobei registrierte Stammkunden auch auf Raritäten und gereifte Weine Zugriff haben. Zudem gibt es unter der Marke »Sattlers Hofgarten« Säfte, Wermut, Honig, Kernöl, Essige und nicht zuletzt die von Hannes Sattler kreierten Lammspezialitäten (Salami, Leberkäse, Pastete und Grillwürstel) – alles aus gemischter Landwirtschaft in biodynamischer Hofphilosophie.
www.sattlerhof.at/shop

FRAUENPOWER IM SATTLERHOF

Nach Jahren in Topbetrieben Europas und Asiens ist Anna Sattler ins elterliche Genießerhotel zurückgekehrt. An ihrer Seite Lebenspartner Thomas Ferrand, der unter anderem bei Alain Ducasse in Macau als Head-Sommelier tätig war.

Zuletzt Managerin im 2-Sterne-Restaurant Jordnaer in Kopenhagen könnten Anna Sattlers Berufsstationen nicht eindrucksvoller sein: Alain Ducasse at the Dorchester London (3*), Vie Montagne in Verbier und Alain Ducasse at Morpheus in Macau (2*).

Nach der großen weiten Welt nun wieder in der Steiermark? »Aber ja und mit ganz großer Begeisterung«, freut sich die 27-Jährige über ihren neuen, alten Lebensmittelpunkt: »Gerade wenn man so viel gesehen hat, weiß man, dass die Steiermark einfach eine der schönsten Regionen der Welt ist. Dazu sind hier auch Wein und Küche großartig!«

Das bestätigt auch Thomas Ferrand, der sich gerade durch Österreichs Weine – und speziell die steirischen – intensiv durchkostet. Der französische Spitzensommelier gilt als absoluter Weinfreak, kompetent nicht nur für Frankreich, sondern weltweit und mit reichlich Insiderwissen abseits der Klassik auch für neue Trends und exotischere Regionen. Er wird den Sattlerhof im Service und bei der Erstellung einer noch hochkarätigeren Weinkarte unterstützen.

Geführte Verkostungen im Weinarchiv

Im Weingut Sattlerhof lädt der edle, neue Präsentationsraum zu Degustationen des aktuellen Sortiments wie auch von Raritäten ein. Und deren gibt es genügend.

Zudem eilen Andreas und Alex Sattler als verantwortliche junge Generation mit ihren Weinen von Erfolg zu Erfolg. Nach Falstaff mit 99 Punkten (Kranachberg Ried Trinkaus 2017) und 97 Punkten (Kranachberg 2019) sowie A la Carte mit 99 Punkten (Ried Pfarrweingarten Morillon 2017) waren die 96 Punkte von Robert Parker Wine Advocat für den Kranachberg 2017 herausragend.
Bei Gault Millau gab es neben dreimal 19 Punkten gleich zweimal 19,5 Punkte (Kranachberg 2019/Top10 in Österreich und Trockenbeerenauslese Kranachberg 2017).

Einfach sensationell: 19,5 Punkte im renommierten Schweizer Weinmagazin VINUM für den Sauvignon Blanc 2019 Kapellenweingarten – Eichberg mit klarer Ansage zum Einlagern: »In 10 Jahren beginnt die Reise, dann wird's einfach nur grandios.«

CHEF-SOMMELIÈRE
im Landhaus Bacher

Weibliche Weinkompetenz im 4-Hauben-Restaurant: Katharina Gnigler, zuletzt im Kopenhagener 3-Sterne-Restaurant Geranium tätig, führt nun im Landhaus Bacher eine der besten Weinkarten Österreichs.

Döllerers Genusswelten, Tennerhof und Dinner by Heston Blumenthal in London waren weitere Stationen der Oberösterreicherin, deren große Leidenschaft für Wein sie nun in einen der Topbetriebe des Landes geführt hat: »Die 4-Hauben-Kreationen von Thomas Dorfer mit all den Schätzen aus diesem legendären Keller zu begleiten, ist einfach ein Traum!«

Foto: Michael Reidinger

Foto: Gerald Hörmann

INGRID GROISS hat das Weingut ihres Vaters übernommen und bewirtschaftet es alleine. Sie ist bekannt für ausdrucksstarke Grüne Veltliner aus erstklassigen Weinviertler Lagen.

EINE

NASENLÄNGE VORNE

In der Weinbranche sind Frauen rar – ob Winzerin, Sommelière oder Kritikerin, sie alle sind immer noch eine Ausnahme in der Männerdomäne. Zu Unrecht – denn Frauen haben scheinbar beim Verkosten die besseren Karten.

Text: Christina Fieber

Ein sonniger Oktobertag im niederösterreichischen Breitenwaida – die Weinernte ist in vollem Gang: **Ingrid Groiss** dirigiert ihre Lesetruppe, schneidet Trauben, karrt und schleppt Kisten und packt überall mit an, wo es gerade nötig ist. Von früh morgens bis spät in die Nacht. Als die Weinviertler Winzerin den Betrieb ihres Vaters übernahm, trauten ihr das viele nicht zu – heute zählt sie zu den Besten der Region. Über die Frage, ob sie das als Frau allein schaffe, kann sie nur staunen. Für die junge Winzerin ist der Knochenjob Normalität. »Als Frau muss man sich jedoch immer wieder beweisen«, räumt sie ein, »es wird mehr Einsatz erwartet als von meinen männlichen Kollegen.«

Söhne bekommen den Vortritt

Das Winzerhandwerk wird seit jeher von Männern dominiert. Frauen traut man weder die körperlich schwere Arbeit noch die nötige Durchsetzungskraft zu. Nach wie vor übergeben nur wenige Väter den Weinbaubetrieb ihren Töchtern: Haben sie einen männlichen Nachfolger, bekommt meist der den Vortritt – gibt es keinen Sohn, muss die Tochter eben heiraten und der Schwiegersohn in die Bresche springen.

Die Steirerin **Katharina Tinnacher** ist die Ausnahme der Regel: Für ihren Vater stand nie zur Diskussion, dass eine seiner Töchter einmal den Betrieb übernehmen würde – mit oder ohne Mann an der Seite. Die Winzerin ist mit den Mühen des Winzerhandwerks aufgewachsen – die steilen Lagen sind nur händisch und mit viel Einsatz zu bewirtschaften. Sie weiß was sie will und setzt es auch durch. Ihre Weißweine besitzen eine markante Handschrift sowie Herkunftscharakter und reihen sich unter die Führenden der Südsteiermark.

Frauen haben besseren Geruchssinn

Nicht nur im Winzergewerbe – in der gesamten Weinbranche herrscht ein Defizit an Frauen. Ob als Sommelier, im Handel, bei Verkostungen oder Standesvertretungen. Auch wenn der Anteil an weiblichen Studierenden an Weinfachschulen steigt, übt nur ein Bruchteil den Beruf später auch tatsächlich aus. Selbst unter privaten Weinfreaks finden sich immer noch wenige Frauen. Es scheint tatsächlich einer der letzten männlichen Domänen zu sein.

Umso erstaunlicher, da Studien darauf hinweisen, dass Frauen sensorisch die Nase vorne haben: Laut neueren Forschungserkenntnissen besitzen sie nicht nur einen feineren Geruchssinn als Männer, sie können sich auch besser an Düfte erinnern. Eine Studie der »Federal University of Rio de Janeiro« etwa zeigt, dass Frauen fast um die Hälfte mehr Nervenzellen in ihrem Riechkolben besitzen als Männer. Neurowissenschaftliche Forschungen an der »University of Pennsylvania« unterstützen diese Theorie:

Ingrid Groiss: Grüner Veltliner Sauberg »Tradition« 2019
Alte Rebstöcke, einzigartiges Terroir, aufmerksame Handarbeit und zurückhaltende Kellertechnik sind die Zutaten des ausdrucksstarken und vielschichtigen Veltliners von steilen Lagen.
www.ingrid-groiss.at

Katharina Tinnacher: Sauvignon Blanc Ried Welles – Große STK Ried 2018
Sauvignon Blanc der Extraklasse von biologisch bewirtschafteten Weinbergen auf kargem Schotterkonglomerat. Präsentiert sich mineralisch, würzig-rauchig und dezent fruchtig.
www.tinnacher.at

Foto: Herbert Lehmann

Die südsteirische Biowinzerin KATHARINA TINNACHER spielt in der Oberliga. Ihre filigranen Sauvignon Blancs sorgen auch im Ausland für Furore. Unter schwierigen Bedingungen in den steilen Weinbergen trotzt sie der Natur das Äußerste ab.

Foto: www.pov.at

Früher war sie Weinkönigin – heute ist sie Sekt-Shooting-star: CHRISTINA HUGL erobert die Fachwelt mit eleganten und charakteristischen Schaumweinen nach der traditionellen Methode. Im Betrieb hat sie das Sagen.

Christina Hugl: Blanc de Blancs Große Reserve 2017
100 % Chardonnay nach traditioneller Methode versektet. 30 Monate auf der Hefe verleihen dem Brut Nature Struktur und Tiefgang.
www.christinahugl.at

Mit Hirnscans an Testpersonen konnte nachgewiesen werden, dass Frauen die beim Riechen aktiven Gehirnhälften besser miteinander verknüpfen als Männer. Ein wesentlicher Vorteil beim Verkosten von Wein. Sensorische Eindrücke werden nämlich fast ausschließlich über den Geruchssinn wahrgenommen. Durch eine kleine Verbindung zwischen Gaumen und Nase wird der Wein auch in der Mundhöhle »retronasal« und somit olfaktorisch erfasst.

Wenn Frauen tatsächlich die talentierteren Verkosterinnen sind, produzieren sie dann auch die besseren Weine? Die Frage empfinden die Winzerinnen als aus der Zeit gefallen: Weine aus weiblicher Hand würden nicht aufgrund ihrer Geschlechterzugehörigkeit anders schmecken. Nicht zarter oder gefühlvoller und schon gar nicht lieblicher. »Frauen haben möglicherweise einen anderen, weniger technischen Zugang zum Weinmachen«, glaubt Sektproduzentin **Christina Hugl.** Die Winzerin war früher Weinkönigin – mit der Rolle als »Fotoaufputz« wollte sie sich aber nie zufriedengeben. Heute gilt sie als eines der großen Nachwuchstalente im Schaumweinsektor. Im Betrieb hat sie das Sagen – ihr Freund begnügt sich gerne mit der Rolle als »Junge für alles«.

Mit Kampfgeist gegen großen Widerstand

Winzerinnen haben es heute sicher leichter als die Generation vor ihnen: Pionierinnen wie **Heidi Schröck** blies in den 1980iger-Jahren noch ein harscher, patriarchaler Wind entgegen. Nur mit ausgeprägter Willenskraft und Kampfgeist konnten sie sich in der Männerdomäne behaupten. Die »Weinbäuerin aus Rust«, wie sich stolz nennt, ist bekannt für feinsten trockenen und edelsüßen Furmint. Neben der Weinwirtschaft zog sie auch ihre beiden Söhne allein auf, renovierte den desolaten Hof und etablierte ihr Weingut ganz an der Spitze. Zuweilen sei sie schon an die Grenzen ihrer Belastbarkeit gestoßen, erinnert sie sich. Als Mitbegründerin von »11 Frauen und ihre Weine« vor gut 20 Jahren, einer Gemeinschaft heimischer Winzerinnen, ist sie eine der Wegbereiterinnen für Frauen im Weinbau.

Starke Frauen im Vormarsch

Freilich ändern sich die Zeiten: Immer mehr Frauen drängen in die Weinwirtschaft – sie sind gut ausgebildet, selbstbewusst und lassen sich nichts dreinreden. Und doch wird ihnen immer noch von manchen die Kompetenz abgesprochen. Das haben wohl auch Quereinsteigerinnen wie **Jutta Kalchbrenner** (Weingut Ambrositsch) oder **Dorli Muhr** erfahren. Beiden kommen aus der Werbebranche, beide produzieren Weine der Extraklasse.

Jutta Kalchbrenner hängte ihren Job als Art-Direktorin an den Nagel und entschied sich fürs Weinmachen. Ihre Gewächse von Wiener Rieden zeigen sich individuell und ausdrucksstark. An zehn Wochen im Jahr betreibt sie eine Buschenschank, die mit dem herkömmlichen Heurigen-Einerlei in Grinzing nichts zu tun hat. Hinter der Schank steht ihr Mann. Dorli Muhr bewirtschaftet Weingärten in erstklassigen Lagen im Carnuntum neben ihrem Beruf als Agenturchefin – ihre Blaufränkischen begeistern auch die internationale Fachpresse durch klare Linie und Herkunftsprofil.

Auch in der internationalen Weinszene gibt es immer noch wenige Frauen, wenngleich es an starken Vorbildern nicht mangelt:

»Es war mir nie wichtig, die neuesten Traktormodelle zu besitzen oder mit ultramoderner Kellertechnologie aufzurüsten. Das ist wohl eher ein Faible der Männer.« **HEIDI SCHRÖCK**

Foto: Francis Hammond

Die Ruster Weinbäuerin HEIDI SCHRÖCK gilt als Pionierin im weiblichen Weinbau. Im Alleingang führte sie ihr Weingut ganz an die Spitze und behauptete sich in der Männerdomäne. Ein Role Model für die jungen Winzerinnen von heute.

Heidi Schröck: Ruster Ausbruch – Auf den Flügeln der Morgenröte 2018
Hinter dem poetischen Namen verbirgt sich ein ebenso poetischer Süßwein, der vom Morgentau und der aufgehenden Sonne erzählt. Pure Essenz mit intensiven Aromen nach Marille, Zesten und Honig.
www.heidi-schroeck.com

Weinbau Jutta Ambrositsch: Ringelspiel 2019
Charaktervoller Gemischter Satz von fast 70 Jahre alten Rebstöcken. Bekannte und seltene Rebsorten wachsen bunt gemischt, werden gemeinsam gelesen und vergoren. Ein Ringelspiel aus Düften und Aromen.
www.jutta-ambrositsch.at

Foto: Herbert Lehmann

Vom hektischen Agenturalltag ins beschauliche aber nicht minder arbeitsintensive Weinhandwerk. JUTTA KALCHBRENNER (AMBROSITSCH) bewirtschaftet heute beste Wiener Lagen und beeindruckt mit erstklassigen Weißweinen.

DORLI MUHR, die Chefin einer renommierten Wein-PR-Agentur, produziert auch selbst erstklassigen Stoff. Ihre puren und vielschichtigen Lagen mit Blaufränkisch-Gewächsen aus dem Carnuntum begeistern auch internationale Weinkritiker.

Foto: Herbert Lehrmann

Dorli Muhr: Ried Spitzerberg – Obere Roterd 2019 1ÖTW
Zeigt was Blaufränkisch aus erstklassigen Lagen kann: Frisch, feingliedrig und geprägt von den trockenen, kalkhaltigen Lagen der hochgelegenen kühlen Riede.
www.dorlimuhr.at

Elisabetta Foradori: Teroldego Morei
Autochthone Rebsorte des Trentino von biodynamisch bewirtschafteten Weinbergen, wird in »tinajas« (spanischen Amphoren) ausgebaut. Puristischer, ursprünglicher und hocharomatischer Rotwein mit Charakter.
www.agricolaforadori.com
Erhältlich in D und A: Weinhandlung Vinonudo, www.vinonudo.at

Elisabetta Foradori war eine der ersten Winzerinnen Italiens. 1984 übernahm sie den Betrieb ihres früh verstorbenen Vaters und katapultierte ihn ganz nach oben. Sie machte die Trentiner Rebsorte Teroldego wieder salonfähig, feierte früh internationale Erfolge und gilt als eine der Bio-Pionierinnen des Landes.

Justine Tesseron hingegen führt erst seit einigen Jahren das renommierte Bordelaiser Château Pontet-Canet. Viele Kolleginnen hat sie nicht im Bordeaux. In der bekannten französischen Weinregion regieren immer noch die Männer. Doch davon lässt sich die junge Winzerin nicht beirren. Und auch nicht ihre Kunden: Ihre Weine sind gefragt wie nie.

Foto: Gerd Kressl

ELISABETTA FORADORI hat nicht nur die autochthone Trentiner Rebsorte Teroldego groß gemacht, sie ist auch eine Bio-Pionierin in Italien. Eindrucksvolle Weiß- und Rotweine ohne »High-Tech« oder Zusätze sind ihr Markenzeichen.

Justine Tesseron: Château Pontet-Canet 2016
Klassische Bordeaux-Cuvée mit einem kleinen Anteil Petit Verdot. Ausgebaut in Barriques und fassförmigen Tongefäßen, komplexe Struktur, intensive, reife Fruchtaromen und Lagerpotenzial.
www.pontet-canet.com
Erhältlich in D und A: Weinhaus Döllerer, shop.doellerer.at

Foto: Château Pontet Canet

Die junge Winzerin JUSTINE TESSERON führt gemeinsam mit ihrem Team das renommierte Bordelaiser Château Pontet-Canet erfolgreich in die Zukunft. Dabei setzt sie auf biologische Bewirtschaftung der Weingärten.

EXTRAFEIN

In einer eigenen Qualitätsliga spielt die neue Wermut-Kreation »Threemut«, für die sich 4-Hauben-Koch Vitus Winkler (Genießerhotel Sonnhof by Vitus Winkler) mit zwei weiteren Meistern der österreichischen Gourmetszene zusammengetan hat: Spitzenwinzer Julius Klein und Edelbrenner Christian Viehhauser.

Die Basis bildet der fruchtige, feinwürzige Veltliner aus drei Weinviertler Rieden, der dank unterschiedlicher Böden eine komplexe Vielschichtigkeit entfaltet. Durch möglichst zurückhaltenden Brand kommt diese noch prägnanter zum Ausdruck. Die 33 Kräuter und Gewürze hat 4-Hauben-Koch und Kräuterexperte Vitus Winkler zusammengestellt, ergänzt mit etwas heimischem Honig für eine leichte Süße. Individuell abgestimmte Mazeration verschiedener Kräuter und eine möglichst schonende Filterung sind weitere Voraussetzungen für den sehr harmonischen Geschmack mit einem außergewöhnlichen Aromenspektrum.

Jede der abgefüllten Steinzeug-Flaschen ist durch die händische Bearbeitung und Etikettierung der Tagesbetreuungsstätte Laube ein Unikat.

»Threemut«, kühl serviert, schmeckt sowohl solo hervorragend wie auch mit Eiswürfeln und frisch gepresstem Orangensaft.
€ 26,90 exkl. Porto, bestellbar unter www.threemut.at

Foto: Harald Kruselburger

4-HAUBEN-KOCH VITUS WINKLERS SOMMER-MIXREZEPT
4 cl Wermut
4 cl frisch gepresster Orangensaft
4 cl Erdbeersaft
Eiswürfel
Erdbeeren in Scheiben oder Stückchen
1 Blatt Basilikum

KÄSETRESOR

Schließfächer mal ganz anders: So sieht's aus, wenn italienische Banken statt Gold, Geld und Wertpapieren lieber Parmesanlaibe in ihren ganz speziellen »Käse-Safes« verwahren.

Foto: Simeon Baker

SICHER VERWAHRT

Irgendwie ist bei Italiens Kultkäse Parmigiano Reggiano alles ein wenig anders. So auch die bewährte Tradition der Bankhäuser, zur finanziellen Sicherstellung entsprechend klimatisierte Lagerhäuser als ungewöhnliche Tresore zu verwenden.

Da geriet auch Silvia Schneider ins Staunen: Die beliebte österreichische TV-Moderatorin, einem Millionenpublikum mit ihrer ORF2-Kochshow »Silvia kocht« und anderen TV-Formaten ein Begriff, besuchte zu Dreharbeiten einen der berühmten Parmesan-Safes. In endlosen Reihen und mehrere Meter hoch türmen sich hier bis zu 200.000 Käselaibe zu jeweils 40 kg, die als Sicherstellung für produktionstechnisch notwendige Kredite dienen. Das System ist einfach: Die Käser überlassen den Käse als Sicherheit. Der Wert des Parmigiano Reggiano steigt im Laufe der Zeit, und durch die monatelange Reifung steigt somit ebenso auch der Wert der Sicherheit für die Banken. Übrigens: Der Wert eines vollgefüllten Parmesan-Lagerhauses kann bei 100 Millionen Euro liegen!

Parmesan schmeckt nicht nur solo zum Wein oder als Pasta-Begleitung hervorragend. Immer mehr Spitzenköche entdecken den Parmigiano Reggiano auch als super Zutat zu raffinierten Gerichten. So wie dieses im Rahmen eines Genießerhotel-Abends präsentierte Käse(!)dessert. Unsere Weinempfehlung: Mosaik rot 2019 vom burgenländischen Winzer-Shooting-Star Alexander Egermann (www.alexander-egermann.at). Falls Sie es auch versuchen möchten, das Rezept gibt's hier:

Foto: Bertold Fabricius

Foto: Lukas Kirchgasser

Auf ein Wort Herr Haller

Er ist ebenso leidenschaftlicher Musiker wie Genießer und als Walser natürlich in Sachen Käse eine Kompetenz: Hermann Haller, der Patron des Genießerhotels Haller im Kleinwalsertal.

Was zeichnet den Walser Käse aus?
»Kleinwalsertaler Bergkäse« wird aus der Milch unserer eigenen Kühe hergestellt. Der unverkennbare Geschmack beruht auf der Futtergrundlage für das Milchvieh sowie der althergebrachten Herstellungsmethode des Labes und der Milchsäurebakterien, die von uns selbst produziert werden.

Welche Rolle spielt Käse bei Euch im Hotel?
Käse ist bei uns von früh bis spät präsent. Von mild bis kräftig und würzig. Auf dem Käsebrett führen wir rund 70 Sorten, dominierend Heimisches aus dem Kleinwalsertal, dem Allgäu und dem Ländle. Dazu einige internationale Spezialitäten als Bereicherung.

Welchen Käse liebst Du besonders?
Meine Passion sind affinierte und reife Bergkäse bis zu 5 Jahren in den Kategorien Klassik, Reserve und Gran Reserve. Spannend finde ich Hartkäse mit zweierlei Kulturen, wobei reife Käse nicht trocken und scharf sein dürfen, sondern eine gute Balance von Würze und Geschmeidigkeit haben müssen.

Wie hältst Du es mit Käse zum Wein?
Grüner Veltliner ist für mich der allerbeste »Käsewein«, den ich weltweit kenne. Durch seine fruchtige und würzige Kombination (weißes Pfefferl) sucht er gerade den heimischen Bergkäse. 6 Monate gereifter Rohmilchkäse (Bergkäse) kombiniert mit einem sortentypischen Grünen Veltliner mit gut eingebundener Säure und mittlerem Alkohol ist einfach perfekt. Je älter der Bergkäse, umso mehr braucht der Veltliner Ausdruck und Balance. Wichtig ist dazu die Trinktemperatur, für mich unbedingt 12 bis 13 °C statt der üblichen 10 °C.

Und was ist mit Chardonnay oder Rotwein?
Ich finde den vielgepriesenen Chardonnay überhaupt nicht harmonisch. Käse und Rotwein gelten als die klassische französische Kombination, Weißweine sind aber meist die bessere Wahl. Blauschimmelkäse und Valpolicella – obwohl mancherorts empfohlen – passt zum Beispiel überhaupt nicht. Da sollte man besser mit Ungewöhnlichem experimentieren, etwa mal einen Birnenmost. Wichtig ist es in jedem Fall, Kombinationen zu finden, die sowohl den Käse als auch den Wein zur Geltung kommen lassen.

In welcher Sennerei sollte man im Kleinwalsertal vorbeischauen?
Die Wiesalpe und die Stutzalpe in Mittelberg, zwei kleine Alpsennereien, sind (im Sommer) ein Muss für Käseliebhaber.

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

HERWIG ERTLS GENUSS-ECKE

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

Foto: Ferdinand Neumüller

BALSAMICO SAURERSTOFF

Ein unglaublich tolles Produkt aus Vorarlberg: Nico Vulai aus Dornbirn lässt seinen Balsamico in unterschiedlichsten Holzfässern reifen und erzeugt dadurch großartige Geschmacksmomente. Wie er etwa Trüffel, Hirschbirne, Waldhimbeeren und vieles mehr zur duftigen Entfaltung bringt, ist einfach wunderbar.
www.punktgenuss.com

OLIVENÖL DER EXTRAKLASSE

Zum 7. Mal in Folge wurde Istrien vom ultimativen italienischen Olivenölführer FLOS OLEI zur »besten Olivenölregion der Welt« gekürt. Ein Beispiel für die hohe Qualität ist die Grand Selection Platinum von Monte Rossi aus Bianchera- und Leccino-Oliven. Geerntet aus den ersten Oliven der Saison, kaltgepresst innerhalb weniger Stunden und als Rarität auf 600 nummerierte Flaschen à 500 ml limitiert.
www.monterossoistra.com

GEWINNEN SIE

Einmal monatlich ein von Herwig Ertl zusammengestelltes Genusspackerl

Mitmachen auf
www.geniesserhotels.com

PASTA AUS DEM FRIAUL

Traditionelle italienische Teigwaren und Risotto neu interpretiert: »Pasta Macino« ist dabei eine Linie von ökologischen, patentierten Teigwaren aus verschiedensten Mehlen. Hersteller Robert Franzin steht dabei für Nachhaltigkeit durch und durch – vom Anbaugebiet mit Förderung alter bäuerlicher Kulturen über das Produkt selbst bis zum Verpackungsmaterial, das zu 40 % aus Mais und Algen stammt. Zudem enthalten die Pastasorten hochwertige Reste von Trester, Eiern, Äpfeln und Malz, die bei üblichen landwirtschaftlichen Prozessen entsorgt werden. www.macino.net

4-Hauben-Köstlichkeiten per Genussbox

Die famose Küche des vielfach ausgezeichneten steirischen Spitzenkochs Richard Rauch lässt sich nun auch zuhause genießen.

Die neuen Genussboxen zu den saisonalen Themen Valentin / Fasching / Ostern / Muttertag / Geschwister Rauch & Friends / Ententanz / Weihnachten und Silvester werden mit Spezialversand in Deutschland und Österreich problemlos und schnell zugesandt.

Infos und Bestellung: www.geschwister-rauch.at/genussbox

Fotos (2): Adler und Wald

GENIESSER
HOTELS & RESTAURANTS

Fotos: Joerg Lehmann, Stefan Mahlknecht, Rupert Mühlbacher

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.

GENIESSER
HOTELS & RESTAURANTS
www.geniesserhotels.com

oder hier

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

	SCHWEIZ		
1	GENIESSERHOTEL LE GRAND CHALET	Gstaad, Berner Oberland	Seite 54
	ITALIEN		
2	GENIESSERHOTEL DER WALDHOF²	Völlan bei Meran, Südtirol	Seite 56
3	GENIESSERHOTEL LA MAIENA MERAN RESORT	Marling bei Meran, Südtirol	Seite 58
4	GENIESSERHOTEL BAD SCHÖRGAU	Sarnthein bei Bozen, Südtirol	Seite 60
5	GENIESSERHOTEL SONNALP	Obereggen, Südtirol	Seite 62
	ÖSTERREICH		
6	GENIESSERHOTEL MONTAFONER HOF	Tschagguns, Vorarlberg	Seite 64
7	GENIESSERHOTEL GAMS, ZU ZWEIT	Bezau, Vorarlberg	Seite 66
8	GENIESSER-ROMANTIK HOTEL DAS SCHIFF	Hittisau, Vorarlberg	Seite 68
9	HALLER'S GENIESSERHOTEL	Mittelberg/Kleinwalsertal, Vorarlberg	Seite 70
10	GENIESSERHOTEL WALCHS ROTE WAND	Lech am Arlberg, Vorarlberg	Seite 72
11	GENIESSERHOTEL YSCLA	Ischgl, Tirol	Seite 74
12	GENIESSERHOTEL WELLNESS RESIDENZ SCHALBER	Serfaus, Tirol	Seite 76
13	GENIESSERHOTEL DAS HOHENFELS	Tannheim, Tirol	Seite 78
14	GENIESSERHOTEL POST LERMOOS	Lermoos, Tirol	Seite 80
15	KULINARIK- & GENIESSERHOTEL ALPIN	Achenkirchen, Tirol	Seite 82
16	BRUGGERS GENIESSERHOTEL LANERSBACHERHOF	Lanersbach im Tuxertal, Tirol	Seite 84
17	GENIESSER- UND WELLNESSHOTEL THERESA	Zell im Zillertal, Tirol	Seite 86

	ÖSTERREICH		
18	GENIESSERHOTEL DER BÖGLERHOF	Alpach, Tirol	Seite 88
19	MINGLERS SPORTALM – DAS GENIESSERHOTEL	Kirchberg, Tirol	Seite 90
20	GENIESSERHOTEL DER BÄR	Ellmau, Tirol	Seite 92
21	GENIESSERHOTEL UNTERLECHNER	St. Jakob in Haus, Tirol	Seite 94
22	GENIESSER-PARKHOTEL TRISTACHERSEE	Lienz, Osttirol	Seite 96
23	GENIESSER-LANDHOTEL DIE FORELLE	Techendorf am Weißensee, Kärnten	Seite 98
24	GENIESSERHOTEL DAS MOERISCH	Seeboden/Millstättersee, Kärnten	Seite 100
25	GENIESSER- & WELLNESSHOTEL KARNERHOF	Egg am Fakersee, Kärnten	Seite 102
26	GENIESSERHOTEL DIE RIEDERALM	Leogang, Salzburger Land	Seite 104
27	WELLNESS-, GOLF- & GENIESSERHOTEL SALZBURGERHOF	Zell am See, Salzburger Land	Seite 106
28	GENIESSERHOTEL SONNHOF BY VITUS WINKLER	St. Veit im Pongau, Salzburger Land	Seite 108
29	GENIESSERHOTEL DÖLLERER	Golling, Salzburger Land	Seite 110
30	GENIESSER-SEEHOTEL DAS TRAUNSEE	Traunkirchen, Oberösterreich	Seite 112
31	GENIESSERHOTEL-KUSCHELHOTEL BERGERGUT	Afiesl, Oberösterreich	Seite 114
32	GENIESSERHOTEL MÜHLTALHOF	Neufelden, Oberösterreich	Seite 116
33	GENIESSERHOTEL LANDHAUS BACHER	Mautern/Wachau, Niederösterreich	Seite 118
34	GENIESSERHOTEL KRAINER	Langenwang, Steiermark	Seite 120
35	GENIESSERHOTEL DER WILDE EDER	St. Kathrein am Offenegg, Steiermark	Seite 122
36	GENIESSERHOTEL VILLA ROSA & GESCHWISTER RAUCH	Bad Gleichenberg, Steiermark	Seite 124
37	GENIESSERHOTEL & WEINGUT SATTLERHOF	Gamlitz, Steiermark	Seite 126
38	GENIESSER-SCHLOSSHOTEL SEEWIRT	Turrach, Steiermark	Seite 128

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

TOP *GOURMET*

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

TOP *WELLNESS*

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

GAULT MILLAU

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

SCHLEMMER ATLAS

XXXXX	Eine der besten Küchen
XXXX	Hervorragende Küche
XXX	Sehr gute Küche
XX	Gute Küche
X	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

Höchste Küchenqualität ist ein Markenzeichen der Genießerhotels & -restaurants, auch unabhängig von den Bewertungen der Tester diverser Restaurantguides.

WARUM MANCHMAL HAUBEN FEHLEN

Zugegeben, es ist schon sehr ärgerlich, aber die beiden letzten Jahren haben einfach auf allen Ebenen Spuren hinterlassen. Auch bei den verschiedenen Restaurantguides.

Eines vorweg: Um in den Kreis der Genießerhotels & -restaurants aufgenommen zu werden, ist eine hohe Küchenqualität unumgänglich. Dabei verlassen wir uns nicht nur auf die am Markt befindlichen Restaurantführer, sondern testen auch immer wieder (anonym) durch unser eigenes Team. Deshalb sind die Bewertungen, wie sie rechts in der Tabelle stehen, nur als zusätzliche Info zu sehen. Sie können sicher sein, überall wunderbare und genussvolle Erlebnisse zu haben.

Dass einige Genießerhotels keine Bewertung haben, liegt daran, dass sie sich mit ihrer ganzen kulinarischen Leidenschaft ausschließlich auf Hausgäste konzentrieren. Restaurantführer wie Gault Millau testen aber zunehmend nur noch speziell gekennzeichnete À-la-carte-Restaurants, sodass viele unserer tollen Küchen buchstäblich durch den Rost fallen. Dies ist gerade für die ambitionierten Küchenchefs, die eine Top-Bewertung mehr als verdient hätten, oft sehr frustrierend.

Speziell im abgelaufenen Jahr hat sich dieser Trend verstärkt, da zusätzlich wegen Corona das Testprogramm der Restaurantguides oft nicht vollständig durchgeführt werden konnte. Auf der Strecke blieben dabei, um nur ein Beispiel zu nennen, so großartige Köche wie Markus Pichler (siehe Portrait auf S. 22–23), der dem Genießerhotel Hohenfels bis dato 4 Hauben (17 Punkte) erkocht hatte.

Wenn es Ihnen als Gast also irgendwo besonders gut schmeckt, sagen Sie es bitte. Jedes Team freut sich darüber!

Erklärung zur () auf der rechten Seite: Wenn u.a. wegen Lockwdown kein Test möglich war, finden Sie hier die letzte, aktuelle Bewertung. Dies betrifft neben erwähntem Gault Millau auch den Schlemmer Atlas.

Fotos: Lorenz Masser (2), Mario Stockhausen, Lukas Kirchgasser

GENIESSERHOTEL	GAULT MILLAU	SCHLEMMER ATLAS	FALSTAFF
GAMS (A)	(👚👚 (13,5))		🍴 (89) 🍷 (17)
SCHIFF (A)	(👚👚👚 (15,5))	XXX	🍴 (93) 🍷 (17)
HALLER (A)	👚👚👚 (15)		🍴 (87) 🍷 (17)
ROTE WAND: CHEF'S TABLE (A)	👚👚👚👚 (18,5)	XXXX↑	🍴🍴 (98) 🍷 (18)
ROTE WAND: STUBEN (A)	👚👚👚 (15)	XXX	🍴 (91) 🍷 (18)
MONTAFONER HOF (A)	👚👚👚 (15)	XX↑	🍴 (88) 🍷 (17)
SCHALBER (A)	Das 5-Sterne-S-Hotel konzentriert seine Küchenqualität auf das hohe Niveau der Halbpension mit Topmenüs wie in einem Spitzenrestaurant.		
YSCLA: RESTAURANT STÜVA (A)	👚👚👚👚 (18,5)	XXXXX	🍴🍴🍴 (97) 🍷 (19)
YSCLA: SPACE 73 (A)	👚👚 (13,5)	XXX	🍴 (87) 🍷 (19)
HOHENFELS (A)	(👚👚👚👚 (17))	XXX	🍴 (90) 🍷 (17)
POST LERMOOS (A)	(👚👚 (14,5))		🍴 (94) 🍷 (19)
THERESA (A)	Kein eigenes À-la-carte-Restaurant, daher keine Bewertungen. U. a. 2011 im Spitzenfeld beim Gault Millau-„Top Wellness Award" für ausgezeichnete Kombination aus Entspannung und Kulinarik.		
LANERSBACHERHOF (A)	👚👚 (13,5)		🍴 (90) 🍷 (18)
ALPIN: GOURMETSTÜBERL (A)	👚👚👚 (16)	XXX↑	🍴🍴 (92) 🍷 (18)
ALPIN: GENIESSER-WIRTSHAUS (A)		XX	
DER BÖGLERHOF (A)	👚👚 (14)	(XX)	🍴 (85) 🍷 (16)
UNTERLECHNER (A)	👚👚 (13,5)	XXX	🍴 (82) 🍷 (17)
DER BÄR (A)	(👚👚 (13))	XXX	🍴 (91) 🍷 (18)
SPORTALM (A)	👚👚👚 (15)	XXX	🍴🍴 (92) 🍷 (17)
TRISTACHERSEE (A)	👚 (12)	(XX↑)	🍴🍴 (91) 🍷 (18)
KARNERHOF (A)	(👚👚👚 (15))	XXX	🍴 (88) 🍷 (18)
MOERISCH (A)	(👚👚 (13))		🍴 (85) 🍷 (16)
DIE FORELLE (A)	👚👚👚👚 (18)	XXXX	🍴🍴🍴 (97) 🍷 (18)
DIE RIEDERALM (A)	👚👚👚 (15)	XXX	🍴 (87) 🍷 (17)
SALZBURGERHOF (A)	👚👚👚 (15,5)	XXX↑	🍴🍴 (93) 🍷 (19)
SONNHOF (A)	👚👚👚👚 (17,5)	XXXX	🍴🍴 (92) 🍷 (18)
DÖLLERER: GENIESSERREST. (A)	👚👚👚👚 (18,5)	XXXXX	🍴🍴🍴 (98) 🍷 (20)
DÖLLERER: WIRTSHAUS (A)	👚👚 (14,5)	XXX	🍴🍴 (94) 🍷 (20)
DAS TRAUNSEE (A)	👚👚👚👚 (18,5)	XXX↑	🍴🍴🍴 (96) 🍷 (18)
MÜHLTALHOF (A)	👚👚👚👚 (18,5)	XXXX↑	🍴🍴🍴 (95) 🍷 (18)
BERGERGUT (A)	👚👚 (14)	XXX	🍴🍴 (91) 🍷 (17)
BACHER (A)	👚👚👚👚 (18,5)	XXXXX	🍴🍴🍴 (99) 🍷 (20)
KRAINER (A)	👚👚👚 (16,5)	XXX	🍴🍴 (90) 🍷 (18)
VILLA ROSA & GESCHWISTER RAUCH (A)	👚👚👚👚 (18)	XXXX↑	🍴🍴 (92) 🍷 (18)
DER WILDE EDER (A)	👚👚👚 (15,5)	XXX↑	🍴 (89) 🍷 (16)
SATTLERHOF (A)	👚👚👚 (15,5)	(XX↑)	🍴🍴 (89) 🍷 (18)
SEEWIRT (A)	👚👚 (14)	XX↑	🍴🍴 (90) 🍷 (17)
SONNALP (SÜDTIROL)	👚👚👚 (15)	XXX	erscheint nicht in Südtirol
BAD SCHÖRGAU (SÜDTIROL)	👚👚👚 (16)	XXX	erscheint nicht in Südtirol
LA MAIENA LIFE RESORT (SÜDTIROL)	👚👚 (14,5)	XXX↑	erscheint nicht in Südtirol
DER WALDHOF² (SÜDTIROL)			erscheint nicht in Südtirol
LE GRAND CHALET (SCHWEIZ)	👚👚👚 (16)	XX↑	ersch. nicht in der Schweiz

1 **GENIESSERHOTEL LE GRAND CHALET**
GSTAAD – BERNER OBERLAND

Die Sonnenterrasse des Berner Oberlandes bildet den malerischen Rahmen für das LE GRAND CHALET mit feinster Gourmetküche und exzellenter Weinkarte.

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Frühstück: ab CHF 150,– p. P.
ÜN mit 2-Hauben-Genießer-Halbpension ab CHF 175,– p. P.

ARRANGEMENTS

GOURMET (19. 5. bis 31. 10. 2022)
Ab einer Übernachtung inkl. Bergfrühstücksbuffet, 5-gängigem Menü im 3-Hauben-Restaurant „La Bagatelle", Benutzung des Fitnessbereichs „Le Bijou" und Garage **pro Person und Tag ab CHF 210,–.**

GOURMET-LÉGER (19. 5. bis 31. 10. 2022)
Ab 3 Übernachtungen inkl. Bergfrühstücksbuffet, 3-gängigem Mittag- oder Abendessen im 3-Hauben-Restaurant „La Bagatelle" mit Schwerpunkt leichter Küche, Benutzung des Fitnessbereichs „Le Bijou" und Garage **pro Person und Tag ab CHF 175,–.**

WANDER-SPEZIAL (19. 5. bis 8. 7. und 21. 8. bis 31. 10. 2022)
Sonntag bis Freitag buchbar: ab 2 Übernachtungen inkl. Bergfrühstücksbuffet, 3-gängigem Gourmet-Léger-Dinner, täglicher Lunchverpflegung, Benutzung des hauseigenen Fitnessbereichs „Le Bijou" und Garage **pro Person und Tag ab CHF 175,–.**

Weitere attraktive Pauschalen auf www.grandchalet.ch

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

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

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

Genießerhotel Le Grand Chalet **
Pedro Ferreira und Steve Willié
3780 Gstaad · Neueretstrasse 43 – SCHWEIZ
T +41 (0) 33 748 / 76 76 · F +41 (0) 33 748 / 76 77
hotel@grandchalet.ch · www.grandchalet.ch
Betriebsferien: Ende Oktober bis Mitte Dezember 2022.

1

2

3

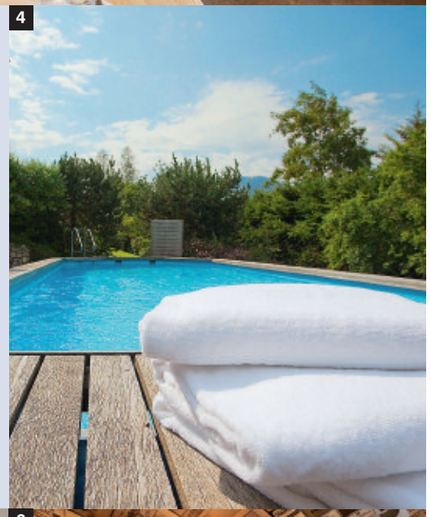
EXTRAS FÜR GENIESSER

Gourmet- und Weindegustationen

Geschmacksseminare

Perfekter Ausgangspunkt zu Schweizer Topwinzern

Video ansehen


4

5

6

Fotos: Rupert Mühlbacher (3), Adrian Ehrbar Photography (1), Le Grand Chalet (1), Allaphoto Lausanne (1)

1| Höchste Kochkunst – im Bild: Tartar-Carpac-Tuna-Kaviar. 2| Heimeliger Rahmen für die raffinierte Gourmetküche. 3| Gastgeber Steve Willié und Pedro Ferreira. 4| Idyllischer Außenpool mit Panorama. 5| Behaglicher Wohnkomfort mit Kuschelgarantie. 6| Hervorragend bestückter Weinkeller.

1

2

3

EXTRAS FÜR GENIESSER

Wöchentliches Themendinner am Sonntag

Besuch der Lieferanten aus der Region

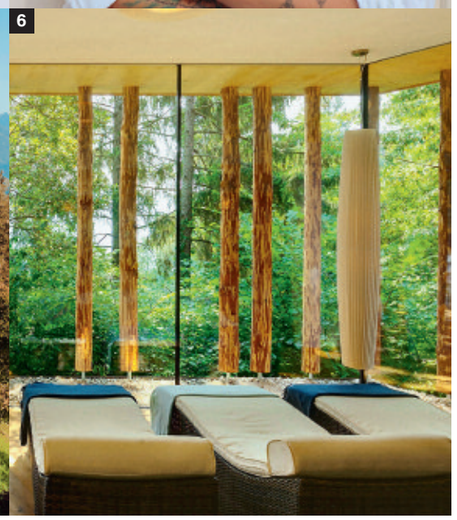
Balance your life – Aktivitäten für bessere Lebensqualität

Romantik-Atrium am See

Video ansehen

4

5


6

1| Höchster Wohnkomfort mit herrlicher Aussicht. 2| Spektakulär: der neue Panorama-Infinity-Pool mit Blick auf die Mayenburg.
3| Gastgeberfamilie Mahlknecht. 4| Mit Evelin Frank als neue Chefin am Herd geht es im Waldhof genussvoll „back to the roots“. 5| Großzügige Pool- und Gartenlandschaft. 6| Wellness total verspricht der feine Spa-Bereich.

Fotos: Der Waldhof²/Stefan Mahlknecht

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

Mit der neuen Küchenchefin Evelin Frank geht es im Waldhof „back to the roots“. Man setzt auf einheimische Produkte, kleine Kreisläufe, Regionalität und Nachhaltigkeit. Eine moderne, innovative Küche, die traditionelle Gerichte neu interpretiert und das Ursprüngliche in den Vordergrund stellt. Genauso hat die Saisonalität eine große Gewichtung.
Hotelgäste genießen eine außergewöhnliche ¾-Verwöhnpension mit 5-gängigen Wahlmenüs. Sehr gute Weinauswahl ist ebenso selbstverständlich wie beste, fachkundige Beratung durch das leidenschaftliche Team.

ERLEBEN

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

HOTEL
****S-Kategorie, 86 Betten. 30.000 m² Waldpark mit Fitmeile, Außenpool, Sonnenwiese, Tennisplatz u.v.m., 1.000 m² Wellness, u. a. Hallenbad, Edelstein-Spa, Beauty-Oase, Saunen, Relax-Lounge. Hausprogramme: z. B. Wanderungen, Bewegungs- und Entspannungsprogramme. Kostenloser Mountainbike-Verleih; WLAN in allen Zimmern, Bibliothek, Edelstein-Erlebnis-Lehrgang. Parkplätze.
Auszeichnungen: GEO SAISON „Unter den 100 Besten Hotels 2022“, Connosseur Circle Award 2020: Platz 3 (Kategorie Design-Hotels), 2 Lilien im Relax-Guide 2022 (+ Top-15-Ranking „Entspannungsprogramm“), Belvita Gourmet-Siegel.

¾-GENIESSERPENSION
Schlemmerfrühstücksbuffet sowie Frühstück für Langschläfer; Mittagsgericht, nachmittags Kuchen, 5-gängige Wahlmenüs am Abend und kleine Extrakarte; sonntags Themendinner; gluten- und lactosefreie Gerichte sowie Diätküche auf Anfrage.

Genießerhotel Der Waldhof² ****S
Familie Mahlknecht
39011 Völlan bei Meran · Mayenburgstr. 32 – ITALIEN
T +39 0 473 / 56 80 81 · F +39 0 473 / 56 81 42
info@derwaldhof.com · www.derwaldhof.com
Betriebsferien: Bis 23. März 2022 und 18. Dezember bis 25. Dezember 2022.

ÜBERNACHTUNGSPREISE
Ganzjährig: ÜN im DZ mit ¾-Genießerpension € 157,– bis € 212,– p. P.

ARRANGEMENTS

HAPPY DAYS (24. 3. bis 23. 12. 2022)
4, 5 oder 6 Übernachtungen im Wunschzimmer inkl. Genussfrühstück auf der vergrößerten Panoramaterrasse mit hochwertigen, regionalen Produkten, Live-cooking, mittags servieren wir Ihnen ein warmes Gericht und Süßes am Nachmittag, Gourmet-Abendessen mit 6 Gängen, immer auch vegetarische Auswahl, auf Wunsch auch gluten-/laktosefrei, Wasserspaß im neuen 22 Meter beheizten Infinity-Pool, Wellnessgenuss in der exklusiven Saunawelt und der neuen Wald-Eventsauna und viele weitere Inklusivleistungen **pro Person ab € 648,–.**

SUMMER WEEK (18. 6. bis 30. 7. 2022)
7 Übernachtungen inkl. ¾-Verwöhnpension, allen Waldhof-Inklusivleistungen, Willkommens-Prosecco, 1 geführte Wanderung mit Frau Mahlknecht, 1 Kulturwanderung (kleiner Kostenbeitrag), Wellnessgutschein im Wert von € 50,- pro Zimmer, Waldhof-Wanderservice, Frühstück und Abendessen auf der Sonnenterrasse **pro Person ab € 1.085,–.**

Weitere attraktive Pauschalen auf www.derwaldhof.com

TOP WELLNESS

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

ÜN im DZ € 184,– bis € 251,–, in der Suite € 200,– bis € 351,– bzw. im EZ € 200,– bis € 236,–.
Jeweils pro Person/Tag inklusive der Gourmet Premium Halbpension.

ARRANGEMENTS

YOGA WEEKEND mit Yogalehrerin Manuela Jänicke-Rieger (18. 3. bis 21. 3. 2022)
3 ÜN inkl. Gourmet Premium Halbpension
und täglichen Yoga-Sessions morgens und abends

Ein Treffpunkt für Körper, Geist & Seele.
Genieße Deinen Urlaub fernab von der Hektik des Alltags und erfahre tiefe Entspannung. In den Yoga-Einheiten verbinden wir Yin und Yang und tanken dabei neue Kraft und Energie. Wir aktivieren unsere Selbstheilungskräfte und bauen dabei Stress ab.
3 ÜN ab € 732,– pro Person

BOLLICINE & WINE (1. 4. 2022 bis 8. 1. 2023)
4 ÜN inkl. Gourmet Premium Halbpension
Prickelnde Genussmomente und kulinarische Höhenflüge, die Du bestimmt nicht vergessen wirst. Für wahre Genießer, Weinliebhaber und Gourmet-Lovers.

Im Paket inkludiert:
– Führung in der Kellerei Arunda
– Weinverkostung in einer renommierten Weinkellerei Südtirols
4 ÜN ab € 822,20 pro Person

Weitere attraktive Pauschalen auf www.lamaiena.it

HOTEL
*****-Kategorie, 155 Betten. „Sensa Spa Pools, Sauna & Relax“ u. a. mit Infinity-Panorama-Outdoor- (26 m, 32 °C) und Indoor-Pool (15 m, 33 °C). Schwimmschleuse, Zugang zum Wellnessgarten, Sensa Spa mit finnischer Eventaufguss-Sauna und großzügigem Nackt-Pool. „Balloon Lounge“ für Kleinkinder mit Baby-Warmwasserpool (33 °C) und Kuschelwiese. Fitnessraum, Saunalandschaft, Relaxgarten etc. Beauty-Oase „Sensa Spa Beauty & Hair“ (Team Dr. Joseph, Vitalis, Rajudhara, Alpienne, Jetpeel, OPI). Friseur, Nagelstudio. Fitnesstrainer, Tennis, Golfgründerhotel, Ausflugstouren, Animation, Maia’s Kids Club. Wineshop. Tiefgaragen- oder Carportplatz, E-Tankstelle.

RESTAURANT
Bistro „Fiorello“: Mai bis Oktober täglich 12–17 Uhr.
Auszeichnungen:

GOURMET PREMIUM HALBPENSION
Mediterranes Genießer-Frühstücksbuffet; abends 6-gängige Gourmetmenüs zur freien Wahl (auch vegetarisch/basisch); Themenabende und Gala-Dinners.

Genießerhotel La Maiena Meran Resort
Familie Waldner · 39020 Marling bei Meran
Nörderstraße 15 – ITALIEN
T +39 0473 / 44 70 00 · F +39 0473 / 44 73 70
info@lamaiena.it · www.lamaiena.it
Betriebsferien: 8. Jänner bis 24. März 2023.

1

2

EXTRAS FÜR GENIESSER

Gekühlter Rotwein-Turm im Speisesaal

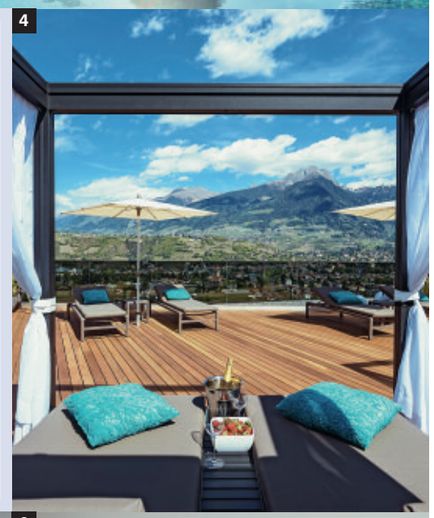
Wein- und Olivenöl-Degustationen

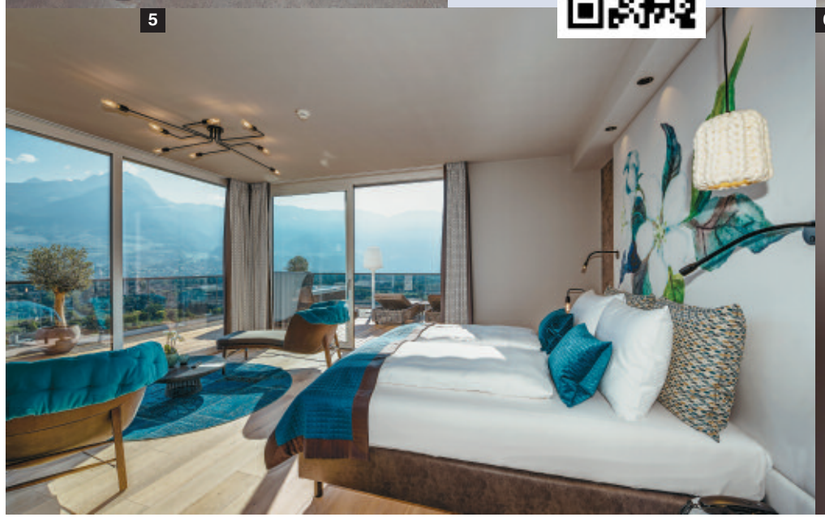
Weine, Olivenöle und andere Spezialitäten in der Vinothek auch zum Mitnehmen

Wöchentliche Weinverkostung

Geführte E-Bike-Tour zum hauseigenen Flatscherhof

Video ansehen


4


5

6

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

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

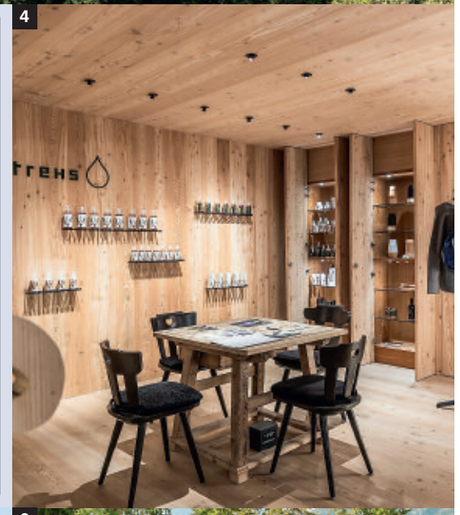
EXTRAS FÜR GENIESSER

Arrangement „3 Tage Food Experience“ – Wohnen im Superior-Zimmer und La FuGa® experience

Exzellente Käsekultur

„Seppl Stodl“ für Kultur- und Konzert-Events sowie Heimat der Kosmetik-Linie „Trehs“

Video ansehen



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

Fotos: Tiberio Sorvillo

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

Umsorgt 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 „Trehs“.

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. „Klöckln“ 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.).

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.

RESTAURANT

40 Plätze im Restaurant Alpes. Terrasse, Hausbar, begehbarer Weinkeller. **Öffnungszeiten: Alpes:** Mi bis So 12–14 und 19–21.30 Uhr. **La FuGa:** Mi bis Sa 19 Uhr. **Stube 1988 – Verwöhn-Menü-Halbpension:** tägl. 19–21 Uhr.
Auszeichnungen: 👚👚👚 ✕✕✕
Falstaff-„Auszeichnung für Nachhaltigkeit und Innovation“, Guida Venezia a Tavola „Neueröffnung des Jahres in Norditalien“. Gault Millau „Aufsteiger des Jahres 2016“ und „Service Award 2018“, Sieger bei „Luxury Travel Guide – Global Awards 2016“. 82 Pkt. im Guide Gambero Rosso, 86 Pkt. im Guide Veronelli, 15 Pkt. im Guide Espresso.

GENIESSERPENSION

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

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

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

ARRANGEMENTS

3 TAGES SILHOUETTE GOURMET (ganzjährig buchbar)
3 Übernachtungen inkl. Frühstück, 3 Light-Menüs mittags und abends sowie 1 Silhouette-Gourmet 3 Tage:
- 1 Ganzkörper-Peeling
- 2 Hydro-Therapie
- 2 Massagen
- 1 Gesichtsbehandlung
- 1 Iyashi Dome
- 1 BODY DETOX®

Pro Person ab € 1.205,–.

7 TAGE HÜTTENZAUBER (Mai bis November 2022)
5 Übernachtungen mit Frühstück im Hotel sowie 2 Übernachtungen mit Frühstück auf urigen Berghütten inkl.
3 x 4-Gang Verwöhnmenüs, 1x La Fuga Experience am Küchentisch inkl. Wein- und Getränkebegleitung, 1x 4-Gang Menü im ALPES, Transfer zum Ausgangspunkt, 1 Vollmassage, 1 Original Bad Schörgau Latschenbad für Zwei, 1 Trehs Fußgel, 1 Sarntal-Wanderkarte, 1 Lunch-Paket
Pro Person ab € 1.386,–.

**Weitere attraktive Pauschalen auf
www.bad-schoergau.com**

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. Noch mehr Wohnkomfort bieten die neuen Junior-Suiten und Suiten. Familiäre Atmosphäre und die attraktive Bade- und Saunalandschaft mit Hallenbad, Freischwimmbad, finnischer Sauna, Infrarot, Aroma-Dampfbad, 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 Galadinners verwöhnt eine À-la-carte-HP-Auswahl mit mediterranen sowie regionalen, neu interpretierten Gerichten. Im begehbaren Weinkeller findet sich aus Italien, vorrangig Südtirol, so mancher lohnenswerte Geheimtipp.

ERLEBEN

Wandern, Golf, Biken, Tennis, (Nacht-) Skifahren (direkt vom Haus) im Skicenter Latemar, Rodeln, Snowboarden, Langlaufen, Schneeschuh- und Winterwandern, Eislaufen u.v.m. – rund um das Hotel eröffnet sich eine abwechslungsreiche Freizeitpalette. Bestens präparierte Pisten im Winter und blühende Wiesen im Sommer!
Besonders interessant: Blumen- und Kräuterführungen mit 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.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

ÜN im DZ mit Gourmet-Halbpension
Sommer 2022: € 128,– bis € 155,– p. P.
Winter 2022/23: € 175,– bis € 207,– p. P.

ARRANGEMENTS

Berg- & Kräuterwanderwoche (4. 6. bis 1. 10. 2022)
7 Tage Gourmet-HP mit 5- bis 6-gängigen Wahlmenüs, Blumen- und Kräuterwanderungen mit unserer Kräuterfee, geführte Bergwanderungen, eine Stunde Tennisplatzbenutzung, Mountainbikes, Wanderstöcke und Rucksäcke zum Ausleihen, Garagenplatz, Begrüßungsdrink sowie Galadinner **p. P. im DZ Sonnalp (30 m²) mit Südbalkon ab € 840,– (je nach Saison).**

Sonnalp Golf-Special (4. 6. bis 1. 10. 2022)
7 Tage Gourmet-HP mit 5- bis 6-gängigen Wahlmenüs, Vorteils-Golf-Card für 20 % Greenfee-Ermäßigung auf allen Golfplätzen Südtirols, geführte Bergwanderungen, Mountainbikes, Wanderstöcke und Rucksäcke zum Ausleihen, Garagenplatz, Begrüßungsdrink sowie Galadinner **p. P. im DZ Sonnalp (30 m²) mit Südbalkon ab € 840,– (je nach Saison).**

Weitere attraktive Pauschalen auf www.sonnalp.com

HOTEL

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

RESTAURANT

20 Pl. in der Gourmetstube. Hausbar, begehbarer Weinkeller, Terrasse. **Küche:** 19–22 Uhr. **Ruhetage:** Sonntag, Montag, Dienstag.
Auszeichnungen: ♡♡♡ ✕✕✕
Service-Award im Guide Gault Millau 2015, empfohlen im Feinschmecker.

GENIESSER-HALBPENSION

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

Genießerhotel Sonnalp ****S
Familie Weissensteiner
39050 Obereggen 28 – Dolomiten – ITALIEN
T +39 0 471 / 61 58 42 · F +39 0 471 / 61 59 09
info@sonnalp.com · www.sonnalp.com
Betriebsferien: 19. April bis 4. Juni 2022 und 2. Oktober bis 3. Dezember 2022.

1

2

EXTRAS FÜR GENIESSER

Freitag Antipasti- oder Dessertbuffet

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

3

4

5

Fotos: Sonnalp (3), Geilser & Trimmel (1), Günther Pichler (1), Rupert Mühlbacher (1)

1| Fantastisches Gebirgspanorama. 2| Georg, Sabine, Hanni und David Weissensteiner.
3| Edles Wohnerlebnis mit südseitigen Zimmern und Suiten. 4| 3-Hauben-Küche mit Pfiff, Kreativität und viel Regionalität.
5| Tolle Fernsicht inklusive: ganzjährig beheizter Außenpool.

1

2

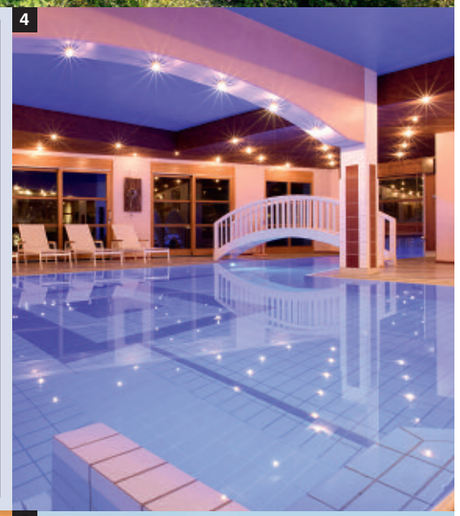
3

EXTRAS FÜR GENIESSER

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

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

Video ansehen
(Berghütte Golmerhaus an der Skipiste)


4

5

6

1| Neben den holzgetäfelten Gaststuben lädt auch die heimelige Restaurant-Terrasse zum Verweilen. 2| Ein Hort ehrlicher Gastlichkeit und feiner Annehmlichkeiten. 3| Herzhaft und geschmacksintensiv: Hirschkoteletts. 4| Die feine Wellness, u.a. mit Hallenbad, lädt zum Entspannen. 5| Mit großer Herzlichkeit und Musikalität heißt Familie Tschohl ihre Gäste willkommen. 6| Urlaub mit Aussicht: Die hauseigenen Berghäuser.

Fotos: Rupert Mühlbacher (1), Montafoner Hof (2), Patrick Säly (3)

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 Paradewirtshaus 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 eigener Jagd. Die große Vielfalt spiegelt sich auch in der gelebten Weinkultur wider – eine gut sortierte internationale Auswahl mit Schwerpunkten Österreichs und interessanten Bereicherungen aus der Schweiz.

ERLEBEN

Die herrliche Bergwelt des Montafons ist ein nahezu grenzenloser Outdoor-Spielplatz: Im Sommer steht für Wanderer, Radfahrer und Mountainbiker ein bestens ausgebautes Wegenetz bereit, ergänzt um Golf, Tennis, Reiten, Klettern und Schwimmen. Im Winter bringen hauseigene Skibusse Gäste zu nahen Liftstationen, und die Talabfahrt vom Hausberg endet ohnehin nur 100 m vom Hotel. Weiters: Schneeschuhwandern, herrliche Winterwege, Rodeln, Langlaufen, Skisafari u.v.m. Kulturtipps im Reigen der Jahreszeiten: Montafoner Sommer, Montafoner Volksmusiktage, Feldkircher Kulturtage und Bregenzer Festspiele.

HOTEL

****-Kategorie, 100 Betten (Zimmer, Suiten, Appartements), 7 eigene Berghäuser (2 bis 16 Personen) für unvergessliche Tage für unvergessliche Tage in den Montafoner Bergen. Indoor- und Outdoorpool miteinander verbunden, Whirpool, Sauna, Dampfbad, Infrarotkabine, Massage. Tagungsräume. Hausbar. Parkplätze. Hauseigener Skibus im Winter; Leih-Mountain(E-)bikes im Sommer.

RESTAURANT

40 Pl., glasüberdachte Sonnenterrasse (90 Pl.).
Küche: 11.30–14 und 18.30–20.30 Uhr. **Ruhetage:** Mi, Do.
Auszeichnungen:

GENIESSER-VERWÖHNPENSION

Vitales Frühstücksbuffet bis 11 Uhr. Täglich 15–16.30 Uhr herzhafte Nachmittagsjause. 5-gäng. Abendmenüs mit Wahlmöglichkeiten. Sonntags gemeinsamer Aperitif und musikalische Begleitung durch die Hausmusik.

BESONDERHEITEN

Ebenfalls im Besitz von Familie Tschohl: **Gasthof Löwen:** zauberhaftes Wirtshaus mit wunderbar authentischer Gasthausküche (www.loewen-tschagguns.at). **Berghäuser:** Urlaub mit Aussicht – 7 Ferienjuwele. Auch mit Annehmlichkeiten im Genießerhotel buchbar (www.berghaeuser.at).

Genießerhotel Montafoner Hof **
Familie Tschohl
6774 Tschagguns · Kreuzgasse 9 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 55 56 / 71 00-0 · F +43 (0) 55 56 / 71 00-6
info@montafonerhof.com · www.montafonerhof.com

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Winter: ÜN im DZ mit Frühstück p. P. ab € 136,–; ÜN im DZ mit ¾-Verwöhnpension p. P. ab € 158,–.
Frühling/Sommer: ÜN im DZ mit Frühstück p. P. ab € 121,–; ÜN im DZ mit ¾-Verwöhnpension p. P. ab € 145,–.

ARRANGEMENTS

VIEL GENUSS FÜR ZWISCHENDURCH (19. 6. bis 21. 10. 2022)
4 ÜN mit ¾-Verwöhnpension, jeweils von Sonntag bis Donnerstag und Montag bis Freitag, Hausmusik, Benutzung Wellness- und Freizeitbereich, gemeinsame Wanderung und Mittagsjause, 3 Tage Montafon-Brandnertal-Card und eine Teilmassage inklusive.
Pro Person ab € 607,–.

MONTAFONER HOF PLUS (20. 5. bis 22. 10. 2022)
7 ÜN mit ¾-Verwöhnpension, 7 Tage Montafon-Brandnertal-Card, Hausmusik und Benutzung Wellness- und Freizeitbereich inklusive. Sie wählen eine unserer Montafoner Hof-Plus-Leistungen: Greenfee, Biketour, Weinverkostung, Teilmassagen, Tennisplatzbenutzung, Fischerkarte u.v.m. **Pro Person ab € 1.015,–.**

BIKEURLAUB FÜR ZWISCHENDURCH (26. 5. bis 22. 10. 2022)
3 Übernachtungen mit ¾-Verwöhnpension, 2 geführten Touren in zwei Leistungsgruppen, täglichem Energiepaket, einer Teilmassage unter freiem Himmel (wenn gewünscht) und Wäsche und Pflege der Bike-Trikots. **Pro Person und Aufenthalt ab € 485,–.**

Weitere attraktive Pauschalen auf www.montafonerhof.com/pauschalen

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 „Paaradies-Spa" überzeugt mit dem atemberaubenden Sky-Pool und der riesigen Event-Erdsauna. Ebenso wie mit den passenden Paar-Treatments für die romantische Wellness-Auszeit zu zweit.

GENIESSEN

Weil Liebe durch den Magen geht, wartet das GAMS, zu zweit mit kulinarischen Hochgenüssen auf. Die Köstlichkeiten werden liebevoll von Haubenkoch Sascha Hoss und seinem engagierten Team in der modernen Schauküche kreiert. Serviert werden die Gaumenfreuden im neu gestalteten Restaurant „Eden" mit vielen neuen Lieblingsplätzen – der perfekte, kuschelige Rahmen für die hinreißenden Spezialitäten. Keine Wünsche offen lässt auch das außergewöhnliche Weinsortiment, das im historischen Gebäude „Gams 1648" mit neuem Gastro- und Shopkonzept seine eindrucksvolle Heimat gefunden hat.

ERLEBEN

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

ARRANGEMENT

TRAUMTAGE „ZEIT ZU ZWEIT"
Montag bis Freitag oder Donnerstag bis Sonntag buchbar.

- 3 bzw. 4 x kuschelige Übernachtung mit traumhaftem Frühstück
- 3 bzw. 4 x romantisches Abendessen
- Wellness & Entspannung im „Paaradies" Spa und in der „Eden" Bar-Lounge
- Glücksgold & Glamour Popcorn

€ 728,– pro Person in der Kuschelsuite.

Bei Anreise am Montag: 4 genießen, nur 3 bezahlen – eine Übernachtung mit Frühstück und Abendmenü gratis!
Inklusive 1001 Nacht am Donnerstag.
Montag und Donnerstag ab 15 Uhr Rooftop mit Skypool für alle gratis!

HOTEL
****S-Kategorie, 46 Kuschelsuiten, 8 Kuschelnester, 3 Top-of-Suiten, 1 Oh-My-God-Suite. „Paaradies-Spa" mit 3000 m², Wellness mit großzügigem Schwimmbereich, Saunawelt und Treatment-Kabinen. Himmlischer Sky-Pool am Rooftop und höllische Garten-Event-Sauna.
NEU: Hotelruhetag Sonntag 12 Uhr bis Montag 12 Uhr.

RESTAURANT
Restaurant Eden, offene Küche im Ballsaal, begehbarer Wein-Glasturm, Bar Lounge Eden, GAMS 1648 Vinothek & Pizza.
Auszeichnungen:

GENIESSER-HALBPENSION
Frühstücksbrunch bis 12 Uhr, bei dem alle Wünsche erfüllt werden. Abends wählt man aus einer täglich wechselnden, kleinen À-la-carte-Karte ein individuelles 5-gängiges Lieblingsmenü. Donnerstag: 1001 Nacht Special.

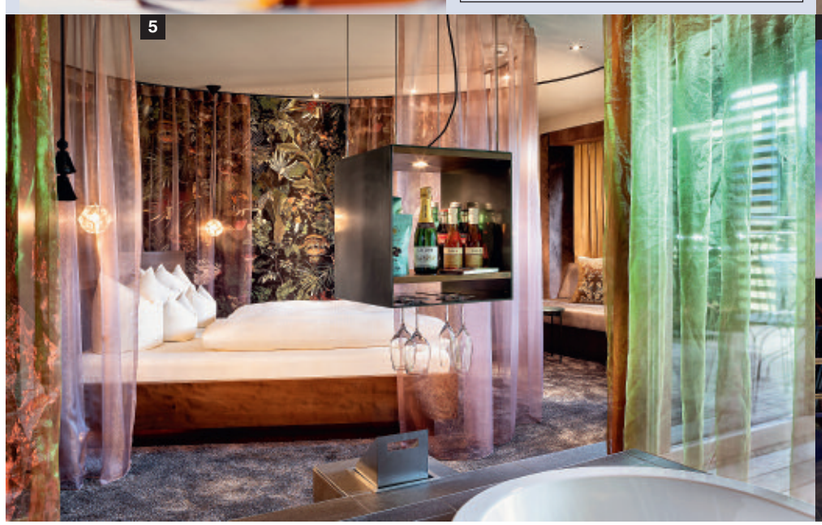
Genießerhotel GAMS, zu zweit ****S
Ellen Nenning und Andreas Mennel
6870 Bezau · Platz 44 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 55 14 / 22 20 · F +43 (0) 55 14 / 22 20-901
info@hotel-gams.at · www.hotel-gams.at
Betriebsferien: August

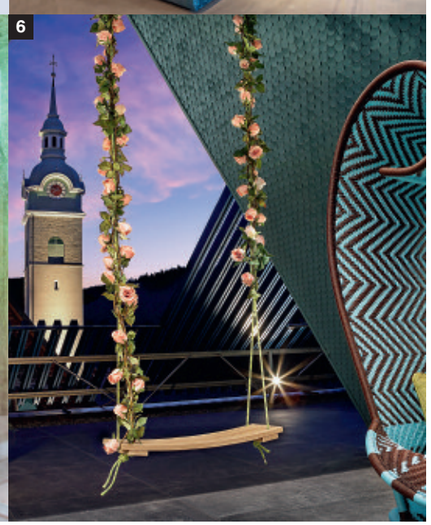
EXTRAS FÜR GENIESSER

7-gängiges Gourmetmenü (gegen Aufpreis)

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

Video ansehen





Fotos: Christian Wöckinger (6), Petr Blaha (1)

1| Gastgeber Ellen Nenning und Andreas Mennel. 2| Brandneu: der spektakuläre Sky-Pool. 3| Kreativer Genuss.
4| Der außergewöhnliche und bestens bestückte Weinglasturm. 5| Romantische Kuschelsuiten für die Zeit zu zweit.
6| Gams, zu zweit – die perfekte Adresse für Genuss, Wohlfühlen und Romantik.

EXTRAS FÜR GENIESSER

Restaurant Ernele mit Front-Cooking und Verarbeitung von Produkten aus dem Umkreis von max. 100 km; Feinkost aus der Region und eigener Herstellung

Käsekeller mit großem Angebot

1| Vielfach ausgezeichnet sind die fantasievollen Gourmetkreationen. 2| Herzliche Gastgeber: Familie Metzler.
3| Beim Außenpool genießt man ein überwältigendes Panorama. 4| Vom Tisch genießt man den Blick in die Berge.
5| Kompromisslos regional: die Ladenwirtschaft Ernele. 6| Heimisches Holz, atemberaubende Ausblicke und Kuschelkomfort.

Fotos: Michael Gunz (2), Angela Lamprecht (2), Adolf Bereuter (1), Lukas Kirchgasser (2)

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 verstellt nichts den Blick in die Natur, vom Pool im weitläufigen Garten genießt man absolute Ruhe und ein herrliches Panorama.

GENIESSEN

Vor mehr als 25 Jahren wurde Erna Metzler als erste Frau Vorarlbergs mit einer Haube von Gault Millau geadelt. Mit Unterstützung eines jungen Teams zeichnet sie noch immer für die raffinierten und zugleich bodenständigen Menüs der Hausgäste verantwortlich. In der Ladenwirtschaft Ernele, dem modernen Holzkubus, wird vor den Augen der Gäste kompromisslos regional aufgekocht. In die vielfach prämierte, historische Wälder Stube 1840 wiederum kehrte mit Bernd Reimer ein alter Bekannter an den Herd zurück, der das À-la-carte-Restaurant bis vor 3 Jahren bereits unter die 100 besten Restaurants des Landes kochte.

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

HOTEL
****-Kategorie, 66 Betten (12 Junior-Suiten, 7 Suiten, 14 Komfortzimmer). Nichtraucher-Hotel, beheizter Außenpool, Saunen, Sole- und Kräuter-Dampfbad, Beauty-Salon, Infrarotkabine, Massage, Fitnessraum. Terrasse, Hausbar, Käsekeller. Parkplätze. **Auszeichnungen:** 2 Lilien im Relax-Guide 2022.

RESTAURANT
Ladenwirtschaft Ernele – Feinkostladen mit „Front Cooking" und ausschließlich regionalen Gerichten mit Zutaten aus dem Umkreis von max. 100 km. Küche: 12–20 Uhr, **Ruhetage:** So, Mo, Di. **Gourmetrestaurant „Wälder Stube 1840": Küche:** ab 18.30 Uhr. **Ruhetage:** So, Mo.

Auszeichnungen: 3 F – Feinschmecker Deutschland.

VERWÖHN-HALBPENSION
Reichhaltiges Frühstücksbuffet mit regionalen, vielfach hausgemachten Produkten, nachmittags Teestunde mit Gebäck, Kuchen und Snacks, abends 5-Gänge-Gourmetmenü. Wellness u.a. mit ganzjährig beheiztem Außenpool, lichtdurchfluteten Ruheräumen mit Gartenzugang. Wanderparadies, vielfältige Architektur und Kultur, hochwertiges Handwerk.

Genießer-Romantik Hotel Das Schiff **
Familie Metzler
6952 Hittisau · Heideggen 311 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 55 13 / 62 20-0 · F +43 (0) 55 13 / 62 20-11
info@schiff-hittisau.com · www.schiff-hittisau.com
Betriebsferien: 30. März bis 14. April 2022 und 28. Juni bis 6. Juli 2022.

ÜBERNACHTUNGSPREISE
Ganzjährig: ÜN mit Frühstück € 127,50 bis € 190,– p. P./Tag
ÜN mit Gourmet-HP € 157,50 bis € 220,– p. P./Tag

ARRANGEMENT

SCHIFF DE LUXE
- 3 Übernachtungen in der Juniorsuite mit herrlichem Bergblick
- Apero & Häppchen zur Einstimmung auf genussvolle Tage
- Pralinen & Champagner auf dem Zimmer
- 2 x Gourmetmenü im Rahmen der Halbpension
- an einem Abend exklusives 7-Gang-Gourmetmenü mit Weinbegleitung
- wohltuende Schiff De-luxe-Massage, 50 min
- Wanderrucksack für die Dauer des Aufenthaltes
- Jausen-Snack für einen Ausflug
- Gästecard für den Bregenzerwald und das Große Walsertal

Pro Person ab € 680,–

9 **HALLER'S GENIESSERHOTEL**
MITTELBERG IM KLEINWALSERTAL – VORARLBERG

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

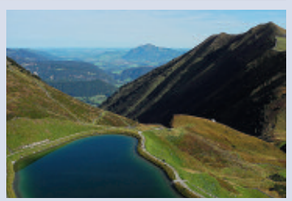
ERLEBEN

In einem der schönsten Hochgebirgstäler der Alpen erlebt man puren Hochgenuss in intakter und unberührter Natur und ist dabei auf drei Seiten von über 2.000 m hohen Bergen umgeben. Somit präsentiert sich das Kleinwalsertal als ganzjähriges Wander- und Freizeitparadies – beispielsweise mit 150 Wander-Kilometern in drei Höhenlagen und für alle Leistungsstufen oder der 2-Länder-Skiregion, die zu 130 bestens präparierten Pisten-Kilometern führt. Viel Abwechslung je nach Jahreszeit garantieren Rad fahren, Golfen, Rodeln, Langlaufen, Skitouren, Kultur-Events, Casino u.v.m.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Frühstück € 150,– bis € 295,– p. P.;
ÜN mit Genießer-Verwöhnpension € 160,– bis € 305,– p. P.
Einzelzimmer-Aufpreis nach Absprache und Verfügbarkeit

BERG-SOMMER



HOTEL

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

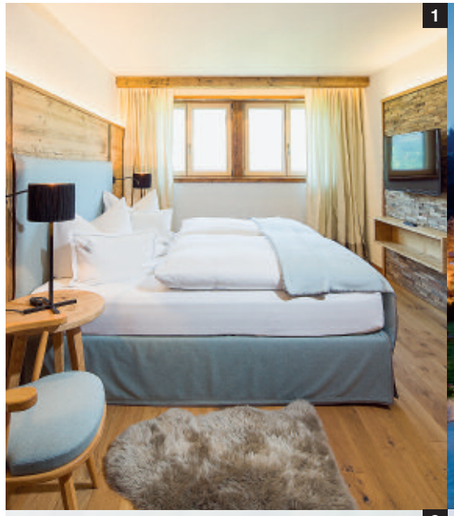
RESTAURANT

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

GENIESSER-VERWÖHNPENSION

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

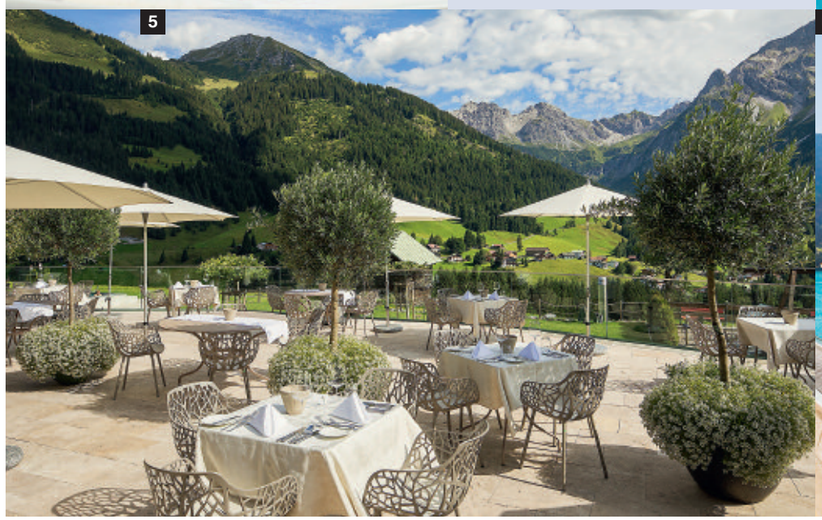
Haller's Genießerhotel ****S
Familie Hermann Haller
6993 Mittelberg im Kleinwalsertal
Von-Klenze-Weg 5 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 55 17 / 55 51
info@hallers.at · www.hallers.at
Betriebsferien: 19. April bis 12. Mai 2022.



EXTRAS FÜR GENIESSER

Chutneys, Marmeladen, Sirupe und heimischer Käse zum Mitnehmen

Regelmäßig Wein- und Käseverkostungen

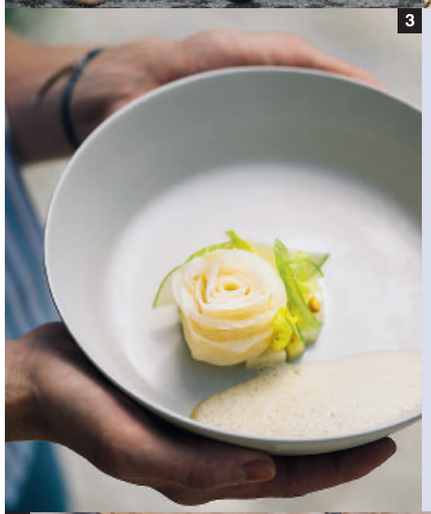


Fotos: Haller's Genießerhotel (5), Daniel Schvarcz (1), Lukas Kirchgasser (1), TVB Kleinwalsertal (2)

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

1

2


3

EXTRAS FÜR GENIESSER

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

Winter: legendäres Fondue-Menü

Video ansehen

4

5

6

1| Herzliche Gastgeber: Natascha und Joschi Walch. 2| Die Rote Wand vereint feinste Kulinarik und Top-Wellness in erstklassiger Lage am Arlberg. 3| Purer Genuss: die 4-Hauben-Küche. 4| Heimeliger Top-Komfort zeichnet Zimmer und Suiten aus. 5| Kulinarik auf feinstem Niveau am Rote Wand Chef's Table im Schualhus. 6| Für feinste Wellness ist im „red spa" garantiert.

Fotos: West Werbeagentur (5), Ingo Pertramer (2).

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, neue Komfortzimmer und Suiten mit viel Wohlfühl-Charakter bereit. Der Wellnessbereich „red spa" bietet auf 1.500 m² eine Sauna- und Relaxwelt vom Allerfeinsten, unter anderem mit Ladies-Spa, topmodernem Fitness-Center sowie ganzjährig beheiztem Innen- und Außenpool.

GENIESSEN

Feinschmecker aus aller Welt sind im Rote Wand Gourmet Hotel genau richtig. Dafür garantiert die mehrfach ausgezeichnete Küchenmannschaft sowohl im Hotel als auch beim Rote Wand Chef 's Table im alten Schualhus vis-à-vis. Hinter der authentisch sanierten Fassade des ehemaligen Zuger Schulhauses präsentiert der „Gault Millau Koch des Jahres 2022", Max Natmessnig, eine der spannendsten und besten Küchen der Alpen. Ebenfalls auf höchstem Niveau: die raffinierte Küche für Hotelgäste mit ihren Gourmetmenüs auf 3-Hauben-Niveau, legendärer Käseauswahl und einer fantastischen Weinkarte.

ERLEBEN

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

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

ROTE WAND CHEF'S TABLE
Sommerzeiten können aufgrund der aktuellen Situation noch variieren. Nur mit Online-Reservierung.
Winter: Mi bis Do 19 Uhr, Fr bis So 16 und 19 Uhr.
Auszeichnungen: (18,5 P.),
Gault Millau „Koch d. J. 22", Falstaff: „Gastronom d. J. 21" und „Gourmethotel d. J. 21", Nachhaltigkeits-Award, „Ambiente Award" Gault Millau 17, Lebenswerk Österreich.

ROTE WAND STUBEN
Täglich 12–14.30 und 17.30–22 Uhr.

Rote Wand Gourmet Hotel **
Familie Walch
6764 Lech am Arlberg · Zug 5 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 55 83 / 34 35-0 · F +43 (0) 55 83 / 34 35-40
gasthof@rotewand.com · www.rotewand.com
Geöffnet: Voraussichtlich 23. Juni bis 2. November 2022.

ÜBERNACHTUNGSPREISE
Sommer: ÜN inkl. Frühstück ab € 180,– pro Zimmer.

ARRANGEMENT

GOURMET PLUS PAKET
Ab 3 Nächten buchbar:
- 1 Abend am Rote Wand Chef's Table (exkl. Getränke)
- 1 Abend im Restaurant Klösterle bei Jakob & Ethel (exkl. Getränke)
- 1 Abend in den Rote Wand Stuben (exkl. Getränke)

€ 395,– pro Person.

Weitere Informationen auf www.rotewand.com

TOP GOURMET
JRE

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

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

ARRANGEMENTS

4 TAGE GENUSS DINE AROUND (12. 3. bis 9. 4. 2022)
Anreise: Samstag oder Sonntag.
Inkl.
- ein Fondueabend im Bistro GUXA
- ein Abendessen im Space 73
- ein 4-Gang-Überraschungsmenü im Gourmetrestaurant STÜVA
- ein Abend Verwöhn-Halbpension

4 Tage pro Person ab € 695,–.

4 TAGE FIRN DINE AROUND (20. 4. bis 1. 5. 2022)
Anreise: Samstag oder Sonntag
Inkl.
- ein Fondueabend im Bistro GUXA
- ein Abendessen im Space 73
- ein 4-Gang-Überraschungsmenü im Gourmetrestaurant STÜVA
- ein Abend Verwöhn-Halbpension

4 Tage pro Person ab € 575,–.

Weitere attraktive Pauschalen auf www.yscla.at

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

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

Space 73 (nur im Winter geöffnet): 👨‍🍳👨‍🍳 🍴 ✕✕✕

„Spitzenkoch d. J. 2022" im Schlemmer Atlas, La Liste 2020: „Young Chef Award", Mitglied „Les Grandes Table du Monde", Gault Millau „Koch des Jahres 2019", Bertelsmann Verlag 5 Hauben sowie „Service Award 2018" und „Aufsteiger des Jahres 2014", Hornstein-Ranking 3 Kronen (95,5 P.), La Vanguardia 18 P. (von 20).

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

Genießerhotel Yscla **
Familie Parth
6561 Ischgl · Dorfstraße 73 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 54 44 / 52 75 · F +43 (0) 54 44 / 52 75-4
info@yscla.at · www.yscla.at
Betriebsferien: Anfang Mai bis Ende Juni und Anfang September bis Ende November 2022.

1

2

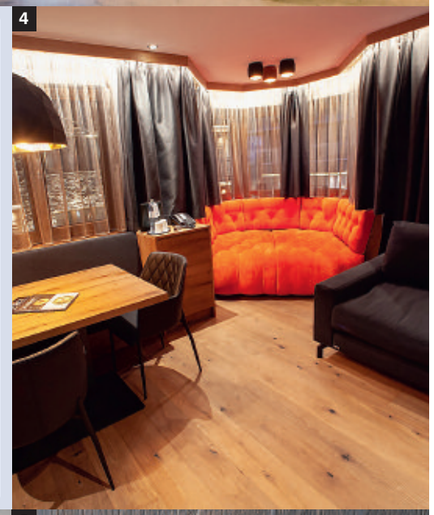
3

EXTRAS FÜR GENIESSER

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

Verwöhn-HP mit reichhaltigem Frühstück, Nachmittagsjause und mehrgängigem Feinschmeckermenü

Video ansehen


4

5

6

Fotos: Lukas Kirchgasser (5) Pro Media/Philipp Jochum (1)

1| Höchste Kochkunst: Kartoffel-Auster-Champagner. 2| Einladend und stylisch: das 4-Hauben-Restaurant Stüva. 3| Spitzenkoch Benjamin und Weinexpertin Sarah Parth. 4| Behaglicher Komfort zeichnet Zimmer und Suiten aus. 5| Das Genießerhotel Yscla beherbergt einen der besten Weinkeller Tirols. 6| Genialer Abschluss: das Dessert Schokolade-Brombeere.

1

2

3

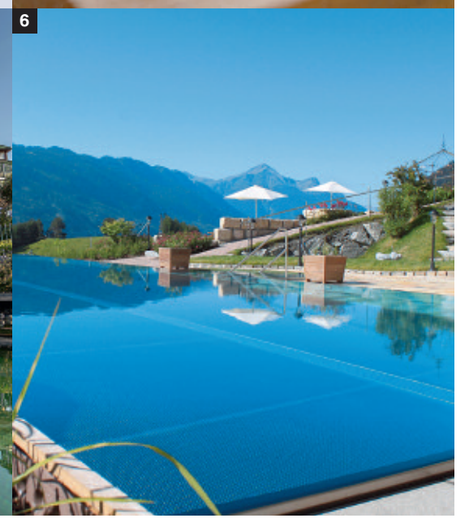
EXTRAS FÜR GENIESSER

Top-Produkte aus der Region

Wild aus der hauseigenen Jagd

4

5


6

1| Gastgeber Rosi und Alois Schalber. 2| Außergewöhnliches Urlaubs-Paradies mit märchenhafter Naturkulisse. 3| Hausgäste genießen eine ebenso fulminante wie kreative Gourmet-Verwöhnpension. 4| Stilvoll-gemütlicher Rahmen für die exzellente Kochkunst. 5| Edler Wellness-Garten, u. a. mit Naturteich, Gartensauna und Ruhe-Lounge. 6| Infinity-Pool mit prächtigem Bergpanorama.

Fotos: Lukas Kirchgasser (2), Lebesmühlbacher (1), Andreas Schalber Fotografie (1), Schalber (1), www.bio.top (2)

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 2022 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 Verwöhnpension 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. **NEU:** Wellness-Garten (ab 16 Jahren) mit Naturteich, Relaxzone, Gartensauna und Ruhe-Lounge. Tennis. Fun- & Action-Area auf über 1.000 m². Kinderbetreuung (ab 3 Jahren). Animations- und Hausprogramm. Seminarraum. Garage.

Auszeichnungen:
3 Lilien (18 Pkt.) im Relax-Guide 2022 und Platz 1 im Ranking „Wandern Top 15" sowie Platz 2 bei „Wintersport Top 15", „Travellers Choice Award 2014", „Top-10-Wellnesshotel in Europa" lt. GEO Saison 2009, „Top-Wellness-Award 2009" im Guide Gault Millau 2010.

GOURMET-VERWÖHNPENSION

Das Genießerhotel hat sein Restaurant (vormals 18 Punkte, entspricht nach neuem Bewertungssystem 4 Gault-Millau-Hauben) geschlossen und konzentriert seine außergewöhnliche Küchenqualität auf die Genießer-HP mit fantasievollen 5-gängigen Gourmet-Wahlmenüs, Frühstücksbuffet, Nachmittagsjause mit Kuchenbuffet.

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

ÜN mit Frühstück im DZ p. P. € 170,– bis € 200,– (Sommer) bzw. € 195,– bis € 415,– (Winter)
ÜN mit Genusspension im DZ p. P. € 235,– bis € 300,– (Sommer) bzw. € 240,– bis € 460,– (Winter)

ARRANGEMENT

7=6 PAUSCHALE (24. 6. bis 16. 10. 2022)
Wir SCHENKEN Ihnen einen Urlaubstag! Genießen Sie Ihren Aufenthalt in der Ferienregion Serfaus-Fiss-Ladis und profitieren Sie von unserem 7=6-Spezialangebot – **7 Tage bleiben und nur 6 bezahlen.** Loslassen, entspannen, verwöhnt werden und sich einfach wohlfühlen.

Freuen Sie sich auf einen unvergesslichen Sommerurlaub bei uns in der Wellnessresidenz Schalber, dem 5-Sterne-Superior-Wellnesshotel in Serfaus. **7 Übernachtungen pro Person ab € 1.449,–.**

Weitere attraktive Pauschalen auf www.schalber.com

TOP GOURMET

Inmitten einer eindrucksvollen Naturlandschaft gilt das HOHENFELS als Kleinod mit außergewöhnlichen Gourmetkreationen und kuscheligem Wohlfühl-Komfort.

WOHNEN

Familie Radis charmante Ferienadresse findet sich auf einer kleinen Anhöhe in wunderbar ruhiger Lage im Herzen dieses sonnigen Tiroler Hochtales. Komfortzimmer, Appartements und Suiten überzeugen durch modernste Wohnqualität und vielen liebevollen Details, wobei der Vollholztrakt ausschließlich über südseitige Panorama-Wohneinheiten verfügt. Der Wellnessbereich besteht aus ganzjährig beheiztem Freischwimmbad (32 °C auch im Winter) mit Liegewiese, Panorama-Ruheraum, Massage- und Beautyabteilung (Pharmos Natur Green Luxury), Dampfbad und Saunalandschaft.

GENIESSEN

Das zauberhafte À-la-carte-Restaurant „Tannheimer Stube“ zählt zu Recht seit vielen Jahren zu den kulinarischen Aushängeschildern Tirols. 4-Hauben-Küchenchef Markus Pichler begeistert mit einer modernen Interpretation der österreichischen Küche, spielerisch kombiniert mit internationalen Elementen. So versteht er sich etwa blendend auf Wildspezialitäten in allen Variationen, Schmor- oder Fischgerichte. Eine Klasse für sich ist auch die Genießerpension, bei der fantasievolle 5- oder 6-gängige Gourmet-Menüs sowie die beliebten „Hohenfels-Klassiker“ kredenzt werden.

ERLEBEN

Das Tannheimer Tal gilt als ganzjährige Ferienregion mit vielseitigen Sport- und Freizeitmöglichkeiten, die bei Familie Radi meist direkt vor der Haustür beginnen. Das Angebot reicht von Wander- und Radausflügen (regelmäßige Touren mit Wolfgang Radi) über Baden, Golfen und Fischen bis zu Alpinski, Langlaufen und romantischen Winterwanderungen. Einen Ausflug lohnen das Burgenmuseum Ehrenberg und die Königsschlösser Neuschwanstein sowie Hohenschwangau oder die spektakuläre Seilhängebrücke „Highline 179“. Innsbruck mit historischen Sehenswürdigkeiten und besten Shoppingadressen ist 110 km entfernt.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Frühstück € 110,– bis € 140,– p. P.
ÜN mit Halbpension inkl. Verwöhn-Pension € 150,– bis € 190,– p. P.

ARRANGEMENT

GENIESSEN UND WANDERN IM HOHENFELS (21. 5. bis 1. 11. 2022)
Egal, ob Sie am liebsten „im Frühtau“ zu Berge wandern oder Ihr Urlaubsglück mit einem guten Buch auf dem Liegestuhl am Pool suchen: Hauptsache es tut Ihnen gut und Sie können sich erholen. Zum **Wochenarrangement inklusive Verwöhn-Pension** gehört ein Genießermenü für 2 Personen aus dem Gourmetrestaurant „Tannheimer Stube“ am Mittwochabend. **Dazu erhalten Sie die Tickets für die Bergbahnen geschenkt!**

21. 5. bis 26. 6. und 9. 10. bis 1. 11. 2022 – jeweils pro Person: im Zimmer „Edelweiß“ € 1.050,–, „Himmelschlüssel“ € 1.120,– bzw. „Vilsalpsee“ € 1.190,–.

26. 6. bis 9. 10. 2022 – jeweils pro Person: „Edelweiß“ € 1.120,–; „Himmelschlüssel“ € 1.190,– bzw. „Vilsalpsee“ € 1.260,–.

Weitere attraktive Pauschalen auf www.hohenfels.at

HOTEL

****-Kategorie, 70 Betten, ganzjährig beheiztes Freibad, Saunalandschaft, Ruheraum, Massagen, Beauty-Abteilung mit Produkten von Pharmos Natur Green Luxury, Dampfbad. Hausprogramme, „Energy Coaching“ nach TCM. Parkplätze.
Auszeichnung: 1 Lilie im Relax-Guide 2022.

RESTAURANT

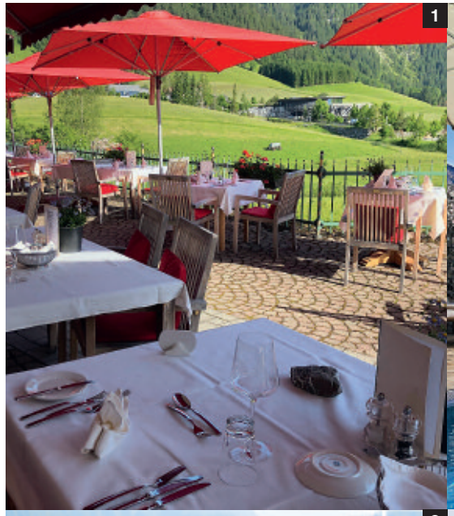
12 Pl. im À-la-carte-Restaurant „Tannheimer Stube“. Terrasse, Hausbar, Nichtraucherzone. **Küche:** abends 18–22 Uhr.
Ruhetage: So, Mo (gilt nicht für Hausgäste).
Auszeichnungen: 🍴 ✕✕✕
Feinschmecker: 2 F; Aral: 3 Löffel; Bertelsmann: 3,5 Hauben; empfohlen im Führer „1.000 places to be“.

VERWÖHN-PENSION

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

Hohenfels, das Genießerhotel **
Familie Radi
6675 Tannheim · Kreuzgasse 8 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 56 75 / 62 86 · F +43 (0) 56 75 / 51 24
info@hohenfels.at · www.hohenfels.at
Betriebsferien: 1. April bis 20. Mai 2022 und 2. November bis 17. Dezember 2022.

Fotos: Hohenfels (2), Radoslav Kellner (4)


1

2

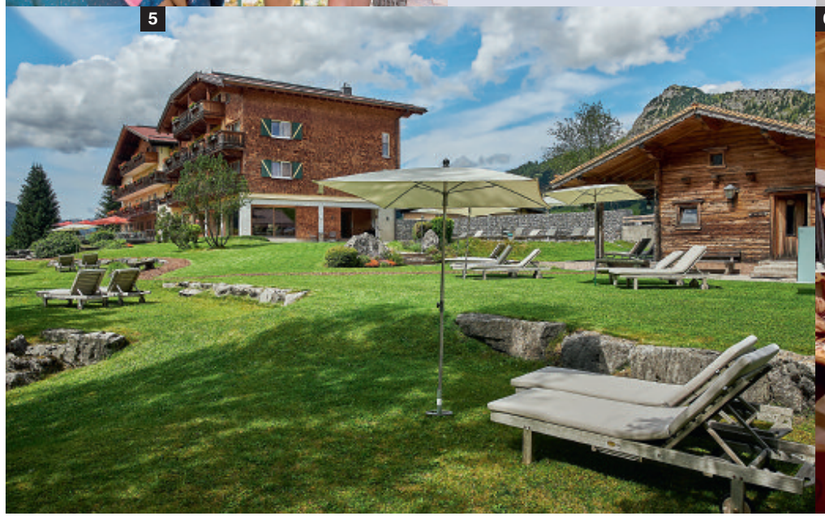
3

EXTRAS FÜR GENIESSER

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

Video ansehen

4


5

6

1| Idyllische Sonnen-Terrasse mit weitem Blick ins Tannheimer Tal. 2| Ganzjährig beheizter Außenpool samt Panoramablick.
3| Gastgeberfamilie Monika und Wolfgang Radi mit ihren Kindern. 4| Höchste Kochkunst prägt die raffinierte 4-Hauben-Küche.
5| Malerische Lage in einem der schönsten Hochtäler Tirols. 6| Schmuckstück: das À-la-carte-Restaurant „Tannheimer Stube“.

1

2

3

EXTRAS FÜR GENIESSER

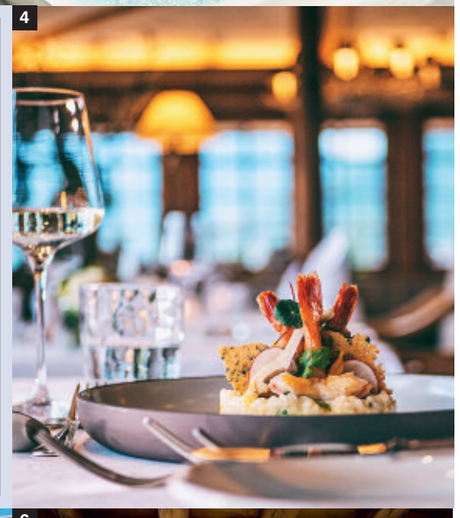
Post-Gourmet-Stube (Mi–Sa), Aufpreis, nur mit Vorreservierung

Sonnenterrasse als Logenplatz mit Zugspitzblick (im Winter beheizt)

Eigene Jagdhütte, regelmäßig Bergfrühstück & Brunch

Weinkarte mit 1.000 Positionen und Weinverkostungen (Anmeldung)

Webcam ansehen


4

5

6

1| Charmante Gastgeberinnen: Angelika, Johanna und Elisabeth Dengg. 2| 4-Sterne-Superior-Komfort in fantastischer Lage. 3| Top-Komfort und fantastische Aussichten genießt man von Zimmer und Suiten. 4| Genießer erwarten vielfach ausgezeichnete Spezialitäten. 5| Wellness pur im Zirbenholz-Panorama-Saunahaus mit Sole-Pool. 6| Der Weinkeller zählt zu den besten des Landes.

Fotos: Günter Standl (4), Post Lermoos (2)

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

HOTEL

****S-Kategorie, 59 Suiten (42–70 m²), Penthouse (127 m²), 16 Junior-Suiten im Postschlössl (50 m entfernt), 3.000 m² Wellness, u. a. mit Indoor- und Outdoor-Pool, Saunawelt, Panorama-Saunahaus mit Solepool, Dampfbädern, Ruheräumen, Massagen, Beauty-Salon, Spa-Bistro. Aktivraum (65 m²). Hausprogramme (z. B. gef. Wanderungen, Radtouren & Nordic-Walking, Wildbeobachtung). Bike-, Vespa- & E-Bike-Verleih. Jagdgebiet. Parkplätze & Garage.
Auszeichnungen: 3 Lilien und Platz 3 im Ranking „Gourmet Top 15“ im Relax Guide 2022, Connoisseur Circle 2020 – unter die „222 Besten Hotels Österreichs“.

RESTAURANT

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

GENIESSER-HALBPENSION

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

Genießerhotel Post Lermoos ****S
Familie Angelika und Franz Dengg
6631 Lermoos · Kirchplatz 6 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 56 73 / 22 810
welcome@post-lermoos.at · www.post-lermoos.at
Keine Betriebsferien.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: Übernachtung in der Junior-Suite A mit Gourmet-Halbpension € 225,– bis € 284,– p. P.

ARRANGEMENTS

POST SCHNUPPERTAGE 2022 (24. 4. bis 14. 6. und 9. 10. bis 25. 10. 2022)
Anreise nur Sonntag & Dienstag.
2 Übernachtungen in der Junior-Suite A Komfort (42 m²) im Hotel Post inkl.
- Post Verwöhnpension (Frühstücksbuffet & haubenprämiertes 6-Gang-Wahlmenü) und Inklusivleistungen
- Post-Frühstücksbuffet am Anreisetag. Starten Sie Ihren Urlaub perfekt!
- Benützung 3 Tage Post-ALPIN-Spa: auch am Anreise- und Abreisetag
- Tiefgaragenplatz

Pro Person ab € 419,–.

GOURMET NIGHT 2022 (17. 3. bis 8. 4., 27. 4. bis 26. 5. und 25. 8. bis 29. 9. 2022)
Sie suchen etwas Besonderes? Verschenken Sie eine Luxus-Nacht oder gönnen Sie sich einen tollen Abend zu zweit!
1 Übernachtung in einer Junior-Suite im Hotel Post inkl.
- 1 Gourmetmenü 6-Gang in unserer Gourmetstube (Do bis Sa), Beginn 18.30 Uhr
- traumhaftes Frühstücksbuffet
- „Prickelndes“ als kleines Welcome-Geschenk auf Ihrer Suite
- Benützung Post-ALPIN-Spa am An- und Abreisetag inkludiert

Gourmetstube geöffnet Donnerstag bis Samstag. Vorbuchungszeit 5 Tage. Verlängerungsnächte extra buchbar. **Pro Person ab € 369,–.**

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

Vater Armin und Sohn Alexander Gründler sorgen gemeinsam für eine kreative, mit drei Hauben gekrönte „Alpin-Aromaküche“, wobei Kreationen mit Wild, Merino-Schaf und Fischen aus der Achensee-Region einen Schwerpunkt bilden. Für die stilvolle Atmosphäre garantiert das Gourmetstüberl im neuen, frischen Look. Im ebenfalls gefühlvoll umgestalteten Genießerwirtshaus 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

Ganzjähig: ÜN im DZ mit Genießer-HP und zuzüglich Kurtaxe € 96,– bis € 118,– p. P.
ÜN in der Suite mit Genießer-HP und zuzüglich Kurtaxe € 124,– bis € 138,– p. P.

ARRANGEMENT

GENIESSERTAGE IM KULINARIKHOTEL
(8. 5. bis 10. 11. 2022)
Immer So bis Do oder Do bis So:
3 oder 4 ÜN inkl. „Genuss-Frühstück er.leben“, mehrgängige Abend-Wahlmenüs aus der ausgezeichneten „Alpin-Aromaküche“, 1x Genießermenü im 3-Hauben-Restaurant „Gründlers Gourmetstüberl“, 1x 4-Stunden-Ticket Panorama-Bad im Erlebnisparadies „Atoll“ in Maurach am Achensee, kostenloser Regionsbus, gratis WLAN im gesamten Hotel, flauschige Bademäntel und -schuhe am Zimmer, Entspannung in unserem Saunabereich Alpinaria.
Mai, Juni, September, Oktober: € 399,– im DZ „Rofanblick“, € 429,– im DZ „Christlumblick“ bzw. € 499,– in den Kulinarik-Suiten – jeweils p. P.
Juli und August: € 415,– im DZ „Rofanblick“, € 445,– im DZ „Christlumblick“ bzw. € 515,– in den Kulinarik-Suiten – jeweils p. P.

Weitere attraktive Pauschalen auf www.kulinarikhotel-alpin.at

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

RESTAURANT
16 Pl. im Gourmetstüberl, 60 im Genießerwirtshaus. **Küche:** 11.30–14 und 18–21 Uhr. **Ruhetage im Genießerwirtshaus:** Di, Mi (ausgenommen Hauptsaison Juli und August: nur Mi).

Auszeichnungen:
Gourmetstüberl: 👨‍🍳👨‍🍳 🍴 ✕✕✕
Wirtshaus: ✕✕ sowie „Top 50 Köche Österreich 2020“ im Schlemmer Atlas, Goldenes Teeblatt 2015, Tiroler Weinwirt 2013.

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

Kulinarik- & Genießerhotel Alpin **
Familie Gründler
6215 Achenkirch · Seestraße 35 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 52 46 / 68 00
hotel@kulinarikhotel-alpin.at · www.kulinarikhotel-alpin.at
Betriebsurlaub: 19. April bis 5. Mai 2022 und 13. November bis 15. Dezember 2022.

1

2

3

EXTRAS FÜR GENIESSER

Genuss-Arrangements mit 1, 2 oder 3 Übernachtungen

Wein-Degustationsmenüs mit anwesenden Winzern

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

4

5

6

Fotos: Lukas Kirchgasser (1), alp-line.at (5)

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

EXTRAS FÜR GENIESSER

3-tägige Kochkurse

Spezialitäten vom Tuxer Steinschaf

Partnerschaft mit „Zillertaler Heumilchprodukte“

Weinverkostungen in der Vinothek

1| Vom Amuse Gueule bis zum Dessert prägen hochwertige Grundprodukte, Geschmacksvielfalt und Ideenreichtum die Küche. 2| Heimelige Stube mit urgemütlichem Ambiente. 3| Gastgeberfamilie Brugger. 4| Erstklassig bestückt ist auch der Weinkeller. 5| Fein wohnen lässt es sich in den geschmackvoll gestalteten Zimmern und Suiten. 6| Terrasse und Hotelgarten sorgen für Entspannung.

Der LANERSBACHER HOF nahe dem Tuxer Gletscher erweist sich als herzliche Ferienadresse für großartige Bergerlebnisse, genussvoll kombiniert mit erlesener Kulinarik.

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

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

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

¾-GENIESSERPENSION
Frühstück mit selbstgemachten Marmeladen und Milchprodukten von regionalen Bauern (Sonntag Sektfrühstück), Nachmittagsjause. Abends À-la-carte-Wahl, einmal wöchentlich Österreich-Buffet und 6-gängiges Genießermenü.

Bruggers Genießerhotel Lanersbacher Hof **
Familie Brugger
6293 Tux im Zillertal · Lanersbach 388 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 52 87 / 87 256 · F +43 (0) 52 87 / 87 453
info@lanersbacherhof.at · www.lanersbacherhof.at
Betriebsferien: 19. April bis 22. Juni 2022 und 25. September bis 14. Oktober 2022.

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Winter: ÜN im Doppelzimmer mit Frühstück p. P. ab € 84,–; inkl. ¾-Genießerpension ab € 104,–.
Sommer: ÜN im Doppelzimmer mit Frühstück p. P. ab € 62,–; inkl. ¾-Genießerpension ab € 82,–.

ARRANGEMENTS

ALPENROSENWOCHE (25. 6. bis 2. 7. 2022)
Blühende Berghänge voller Alpenrosen und darüber das leuchtende Weiß des letzten Winters. Ruhe auf den Bergen. Durchatmen – Schritt für Schritt. Und dann: der Lanersbacher Hof, das Essen, der Wein. Das Leben ist schön!
7 Nächte inkl. ¾-Genießerpension (Frühstück, Nachmittagsjause, 5-Gang-Hauben-Wahlmenü, 1x traditionelles Österreich-Menü, 1x exklusives 6-Gang-Gourmet-Galamenü, Sonntag Sektfrühstück), 5 geführten Wanderungen zu den schönsten Zielen im Tuxertal, relaxen im großzügigen Spa- und Wellnessbereich, Tuxer Wanderbus kostenlos sowie umfangreichen Inklusivleistungen **pro Person ab € 570,50.**

WANDERN LIGHT (2. 7. bis 9. 7., 20. 8. bis 27. 8. und 10. 9. bis 17. 9.)
Mit Seniorchef Ewald erkunden Sie auf leichten Pfaden die Natur von ihrer schönsten Seite.
7 Nächte inkl. ¾-Genießerpension, 5 geführten, gemütlichen, einfachen Wanderungen zu den schönsten Zielen im Tuxertal, relaxen im großzügigen Spa- und Wellnessbereich, Tuxer Wanderbus kostenlos sowie umfangreichen Inklusivleistungen **pro Person ab € 570,50.**

Weitere attraktive Pauschalen auf www.lanersbacherhof.at

TOP WELLNESS

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

WOHNEN

Qualität und feine Lebensart stehen bei Familie Egger inmitten der Zillertaler Bergwelt im Mittelpunkt. Eine Klasse für sich: Die topmoderne, 3.500 m² große Spa- & Wellness-Oase überzeugt mit 5 ganzjährig beheizten Pools, 7 verschiedenen Saunen, 5 Ruhezonen, großzügigem, 160 m² großen Fitness-Studio, Beauty- und Massage-Farm, Aktivprogrammen u.v.m. Edelste Materialien und viel Liebe zum Detail, teilweise mit Kamin, Kachelofen sowie Lichttherapie-Whirlwannen prägen die Zimmer und Suiten. Für junge Gäste stehen Kids-Club (kostenlose Betreuung) und Jugend-Lounge bereit.

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Wellness-Genießerpension im DZ ab € 175,– p. P.

ARRANGEMENTS

THERESA-SHORTSTAY (ganzjährig buchbar)
Für Kurzentschlossene und zwischendurch.
4 ÜN von So bis Do inkl. € 30,– Wellness-Gutschein inkl. Wellness-Genießer-Pension* **pro Person ab € 720,–.**

THERESA VORTEILSWOCHEN
7 Übernachtungen (7 = 6) inkl. Wellness-Genießer-Pension* **pro Person ab € 1.050,–.**

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

Weitere attraktive Pauschalen auf www.theresa.at

HOTEL
****Superior-Kategorie, 120 Betten. 3.500 m² Spa-Landschaft: NEU: 25 m Sport-Außenbecken (28 °C), Außenpool (32 °C) und Panorama-Solepool (35 °C), Hallenbad (32 °C), Whirlpool (36 °C); 7 Saunen, 160 m² Fitness-Studio, Spa mit großzügigen Beauty- u. Massage-Angeboten, Fitness- und Entspannungsprogramme, Skiausflüge, Snowbike etc. Seminarräume (max. 60 P.). Ganzjährig kostenlose Kinderbetreuung im neuen Kids-Club und in der Jugend-Lounge. Garagenparkplätze.
Auszeichnungen: 3 Lilien im Relax-Guide 2022 (17 Pkt.), „Exzellenz 2021" von TripAdvisor und „Quality Selection 2021" von Holiday Check.

WELLNESS-GENIESSERPENSION
Liebevoll gestaltete Stuben und Restaurants, ruhige Sonnenterrasse mit Wolldecken. Reichhaltiges Bio-Frühstücksbuffet mit Vitalecke und hausgemachten Biobroten, warmes Energiefrühstück u.v.m. Wellnessbuffet (13–17 Uhr) und abends 5-gängige Wahlmenüs (6 Menüs), Galadiners, kulinarische Themenabende.
Ausgezeichnet durch das AMA-Gastrosiegel.

THERESA Genießer- & Wellnesshotel ****Superior
Familie Egger
6280 Zell im Zillertal · Bahnhofstr. 15 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 52 82 / 22 860 · F +43 (0) 52 82 / 42 35
info@theresa.at · www.theresa.at
Betriebsferien: Mitte April bis Mitte Mai und Mitte November bis Mitte Dezember 2022.

EXTRAS FÜR GENIESSER

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

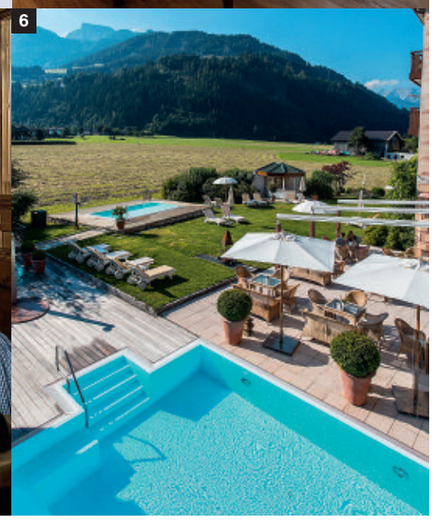
Wöchentlich Galadinner

Gemeinsame Gröstl-Wanderung zur eigenen Hütte

Ein Pool und Sauna bis 22 Uhr

Weindegustationen mit Dipl.-Sommelière Theresa Burkia-Egger

Video ansehen



Fotos: Jan Hanser (4), Daniel Zangerl (3)

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

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

EXTRAS FÜR GENIESSER

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

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

Weinreise mit Degustation im historischen Weinkeller mit Gastgeber Johannes Duftner

Video ansehen

1| Gastgeber Johannes und Michaela Duftner. 2| Beste Entspannung findet man im großzügigen Wellness- und Spa-Bereich.
3| Altehrwürdig: die Fuggerstube mit 500 Jahre alten Wandpaneelen. 4| Feinste 2-Hauben-Spezialitäten sorgen für kulinarische Höhenflüge.
5| Behaglich und komfortabel präsentieren sich Zimmer und Suiten. 6| Der historische Weinkeller ist ein wahres Schmuckstück.

Fotos: Lorenz Masser (5), Shoot and Style (1)

HOTEL
****S-Kategorie, 150 Betten (20 Suiten, 49 DZ, 4 EZ). Ganzjährig beheizter Außenpool und verbunden mit Innenpool, Whirl-Liegen, Ruheraum, Sole-Dampfbad, finnische Sauna, Biokräutersauna, Aromadampfbad, Infrarotkabine, Kaltwasserfall, Beauty-Salon und Massagen. Tennisplatz, E-Bikes, Skilift, Erlebnis- und Aktivprogramm. Kinderclub, Teenie-Lounge, Spielraum, Spielplatz. Kapelle der Weltreligionen, Bibliothek.

RESTAURANT
À-la-carte-Fuggerstube (aus dem 15. Jh.) mit 28 Plätzen; Marien-, Zirben-, Kamin-, Ofen- und Gotische Stube. **Küche:** 19–21 Uhr (Do bis So: Gourmetmenü by Hansi Treichl), ganztags kleine Karte (11.45 – 21.30 Uhr). **Kein Ruhetag. Weiters:** Sonnenbar mit Sonnenterrasse, Böglersbar mit Kaminzimmer, begehbarer, historischer Weinkeller.

Auszeichnungen: 👓👓 🍴 ✕✕✕

GENIESSER-VERWÖHNPENSION
Gourmet-Frühstück, u.a. mit hausgemachten Marmeladen, selbst gebackenem Brot, Variation von Fischen, Eiergerichten etc.; nachmittags Marend-Buffet mit marktfrischen Salaten, Suppe, zwei Hauptgerichten, Brot, Gebäck, hausgemachten Kuchen und Mehlspeisen; abends 5-gängige Menüs – zur Wahl „International“, „Menü Alpin“ oder „Menü Vegetarisch“.

Genießerhotel Der Böglerhof – pure nature resort ****S
Familie Duftner · 6235 Alpbach Nr. 166 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 53 36 / 52 27 · F +43 (0) 53 36 / 52 27-402
info@boeglerhof.at · www.boeglerhof.at
Betriebsferien: 18. April bis 19. Mai und Ende November bis ca. Mitte Dezember 2022.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Sommer: ÜN im DZ mit allen Böglerhof-Inklusivleistungen ab € 130,– p. P.
Winter: ÜN im DZ mit allen Böglerhof-Inklusivleistungen ab € 155,– p. P.

ARRANGEMENT

MEINE AUSZEIT (13. 5. bis 8. 11.)
Mal wieder so richtig entspannen, Zeit haben, hochklassig Schlemmen, sich verwöhnen lassen und einfach abschalten – wieso denn auch nicht? Sie haben es sich verdient!

- 2 herrliche Übernachtungen in Ihrem gewählten Wohntraum
- GourmetpensionPremium: einfach schöne Momente und kulinarische Highlights im gediegenen Ambiente genießen
- Pure Nature Spa: Relax, Schwitz, Badeattraktionen und ein großes Verwöhnangebot
- Das neue Pure Sommer Aktiv- und Erlebnisprogramm

Zusätzliche Highlights:

- Am zweiten Abend: ein Glas prickelnden Champagner sowie 7-Gang-Fine-Dining-Menü im altehrwürdigen Gourmetrestaurant Fuggerstube
- Am Abreisetag: Genießen Sie noch den Wellnessbereich, Garten sowie das Marend-Buffet am Nachmittag

Pro Person ab € 360,–.

Weitere attraktive Pauschalen auf www.boeglerhof.at

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-Haueis.

ERLEBEN

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

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

ARRANGEMENT

genussZEIT (ganzjährig buchbar)
3 bis 7 ÜN im DZ „Sonnberg“ oder „Schlafgut“ inkl. aller Sportalm-Verwöhnleistungen sowie

- einer geführten Wanderung oder einer geführten Biketour (ab Aufenthalt von 5 ÜN bis Anfang Oktober)
- einem 7-Gang-Gourmetmenü (im Wert von € 125,–) in der 72er-Stub'n und ab einem Aufenthalt von 6 ÜN in der Gondel auf der Dachterrasse
- Wellness im Alpinspa mit schwebendem Panoramapool, finnischer Sauna, Saunarium, Dampfbad, Fitnessraum und großzügigem Ruhebereich
- Dachterrasse zum Entspannen mit traumhaftem Blick über die Kitzbüheler Alpen
- kein Kurzzeitzuschlag
- kostenloses Zimmer-Upgrade in die nächsthöhere Kategorie (je nach Verfügbarkeit)
- kostenloses WLAN im gesamten Hotel

Pro Person ab € 660,– für ÜN (auch kürzer oder länger buchbar).

Weitere attraktive Pauschalen auf www.hotel-sportalm.at

HOTEL

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

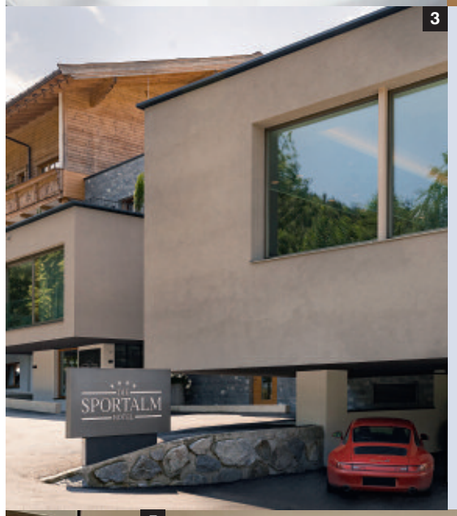
RESTAURANT

15 Plätze im À-la-carte-Restaurant, begehbarer Weinkeller, Terrasse, Hausbar. **Küche:** Mittwoch bis Sonntag 18.30 – 21 Uhr. **Ruhetage:** Montag, Dienstag.
Auszeichnungen:

GENIESSER-PENSION

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

Minglers Sportalm – Das Genießerhotel **
Familie Mingler-Haueis
6365 Kirchberg in Tirol · Brandseitweg 26 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 53 57 / 27 78
info@hotel-sportalm.at
www.hotel-sportalm.at
Betriebsferien: 9. Oktober bis 15. Dezember 2022.

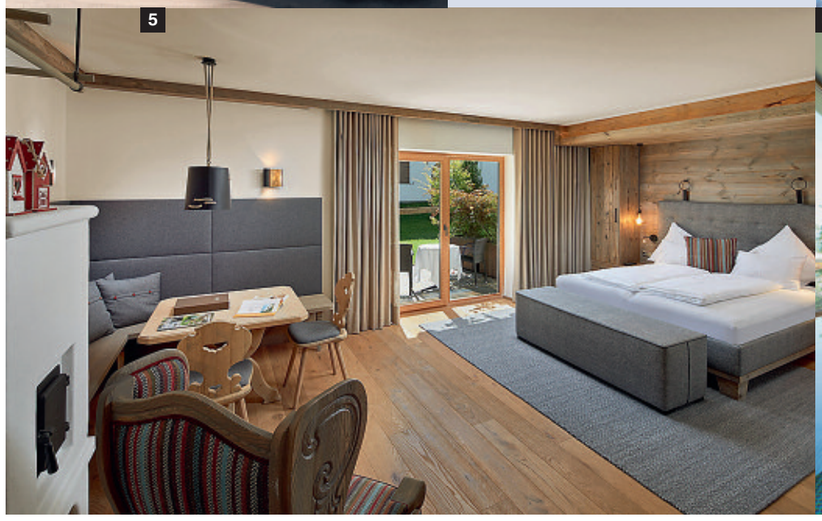
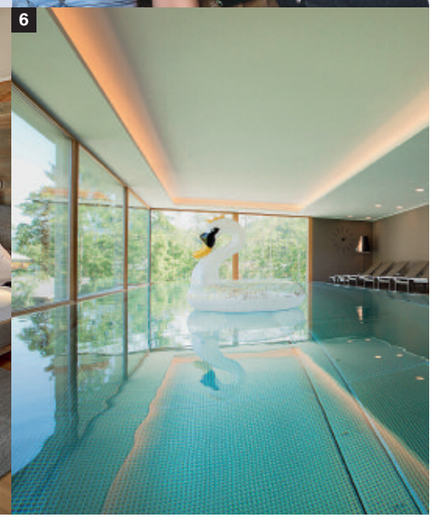


EXTRAS FÜR GENIESSER

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

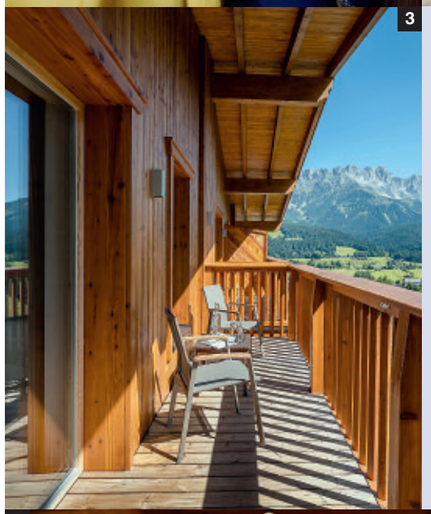
„Bewusst Tirol“-Siegel für Produkte aus bevorzugt regionaler, biologischer Landwirtschaft

Video ansehen

Fotos: Fotostudio Andorfer (4), Lukas Kirchgasser (1), Jenny Haimerl (1)

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



EXTRAS FÜR GENIESSER

Weinverkostungen

Private-Dining im Kronenstüberl

Wandern mit Almjause zur hauseigenen Bärenalm

Geführte E-Bike-Touren, Schneeschuhwanderungen und Skisafaris

Video ansehen

1| Gastgeber Andreas und Ursula Windisch. 2| Wellness pur: Badehaus mit Infinity-Panorama-Pool. 3| Höchster Wohnkomfort und fantastische Aussicht. 4| Die Spezialitäten-Vielfalt reicht von modern-bodenständig bis zu kreativ-international. 5| 2-Hauben-Küche im stilvoll-eleganten Rahmen. 6| Genuss mit Panorama von der Sonnenterrasse.

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

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 die geräumigen Zimmer und Suiten – immer mit sensationellem Blick auf die Bergwelt! Ein Highlight ist der ganzjährig mit 31 °C beheizte Infinity-Pool, der feine Erholung vor einer Traumkulisse bietet. Nicht nur dieser 20 m lange Pool, sondern auch das Badehaus mit Hallenbad, Saunalandschaft, Ruheraum samt Kamin und Panoramafenster punkten mit einer grandiosen Aussicht.

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

HOTEL
124 Betten (Zimmer zur Einzelbelegung, DZ, Junior-Suiten und Suiten). Relaxbereich mit Badehaus (In- und Outdoor-Infinity-Pool, Ruheraum und Saunalandschaft mit finnischer Sauna, Panorama-Sauna, Dampfbad, Brechelbad und Eisgang), Beauty- und Massageabteilung, Tagungs- und Seminarraum, Kinderprogramm, Bären-Miniclub und Chill-Raum. Parkplätze und Garage.
Auszeichnung: 2 Lilien und Platz 2 im Ranking „Gourmet Top 15“ sowie Platz 1 bei „Wintersport Top 15“ im Relax-Guide 2022.

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

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

Genießerhotel Der Bär
Familie Windisch
6352 Ellmau · Kirchbichl 9 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 53 58 / 23 95 · F +43 (0) 53 58 / 23 95-56
info@hotelbaer.com · www.hotelbaer.com
Betriebsferien: 27. März bis 20. Mai 2022 und 6. November bis 16. Dezember 2022.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

ÜN mit Frühstück im DZ p. P. € 120,– bis € 185,– (Sommer) bzw. € 156,– bis € 242,– (Winter 2022/23)
ÜN mit Genusspension im DZ p. P. € 145,– bis € 210,– (Sommer) bzw. € 181,– bis € 267,– (Winter 2022/23)

NEU AB 2022

Neuer beheizter Außenpool (30 Meter lang), u. a. mit Sprudelsitzbank und Wasserfall, neues Poolhaus, siehe auch Seite 11.

GENUSSTAGE
3 oder 4 Tage (Donnerstag bis Sonntag oder Sonntag bis Donnerstag) inkl. Genusspension im Doppelzimmer „Komfort“, einer Flasche österreichischer Wein und Obstteller am Zimmer bei Anreise sowie alle Bären-Leistungen **pro Person ab € 580,–.**

Weitere attraktive Pauschalen auf www.hotelbaer.com

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

Kreative Bodenständigkeit beginnt bei der servierten À-la-carte-Frühstücksetagere mit 99 % regionalen Lebensmitteln und selbstgemachten Spezialitäten. Diese individuelle Note prägt die gesamte Küche, die nicht in ein festes Halbpensionskonzept presst, sondern viel Wahlfreiheit gibt. Ganz im Sinne von 2-Hauben-Küchenchefin Yvonne Pobel, die bei Luxemburgs Starköchin Léa Linster am Herd stand. Auf ihrer Karte – mit kreativem Gourmetmenü als Highlight – prägen heimische Spitzenprodukte Gerichte wie hausgebeizte Pillersee-Forelle oder Reh-Duett vom Wilden Kaiser. Top präsentiert sich die Weinkarte mit Österreich-Schwerpunkt.

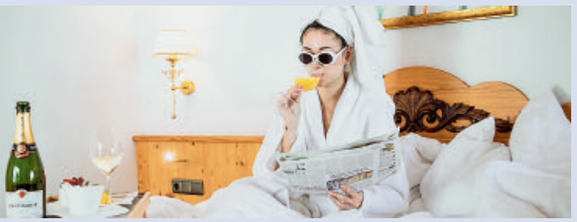
ERLEBEN

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

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

ARRANGEMENT



GENUSS-PAUSCHALE „WELCH WUNDERBARE WELT"
(ganzjährig buchbar)
2 Übernachtungen in der gewünschten Kategorie (Classic-Room-Alpin) inkl.
- servierter À-la-carte-Frühstücksetagere
- 1x 8-gängiges Menü mit Weinbegleitung im 2-Hauben-Restaurant „Esskultur"
- 1x 6-gängiges Tages-Genießer-Menü
- 1x 3 Stunden Private-Spa mit einer Flasche Rosé Barons de Rothschild Champagner für 2 Personen

Pro Person ab € 575,–.

Weitere attraktive Pauschalen auf www.unterlechner.com

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 Ruhetag – „Viva la Sunday".

RESTAURANT

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

GENIESSER-HALBPENSION

Auf Etageren serviertes À-la-carte-Frühstück bis 12 Uhr. Abends 5-gängige Genießer-Menüs oder auf Wunsch im À-la-carte-Restaurant „Esskultur"; vegetarische Gerichte.

Boutique- & Genießerhotel Unterlechner **
Fam. Unterlechner
6392 St. Jakob in Haus · Reith 23 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 53 54 / 88 291 · F +43 (0) 53 54 / 88 291-4
anfrage@unterlechner.com · www.unterlechner.com
Betriebsferien: November bis Mitte Dezember 2022.

EXTRAS FÜR GENIESSER

Servierte à la carte-Frühstücksetagere

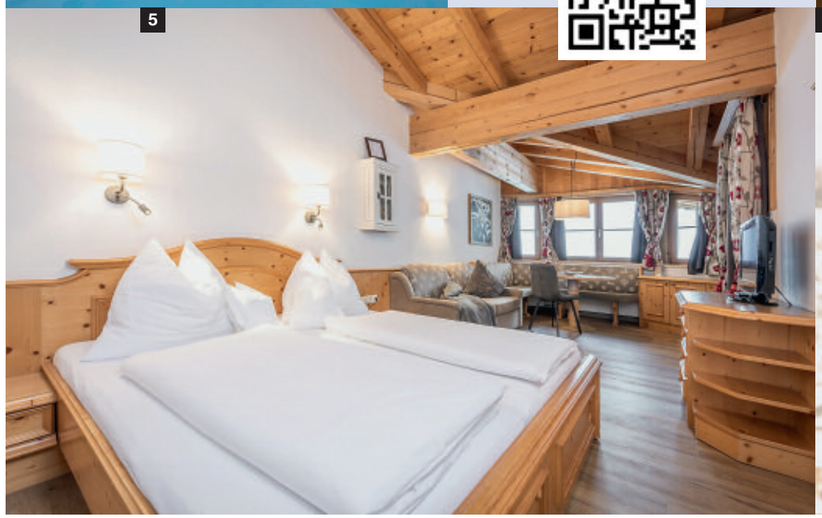
Weinkarte mit Jahrgangstiefe, mundgeblasene Rebsorten-Sommelier-Gläser von Riedel

Alle 25 Edelbrand-Sorten des Spitzenbrenners Rochelt

Raffinierte Signature-Cocktails

Keine Buffets (alles wird serviert) / 99 % regionale Lebensmittel

Video ansehen



Fotos: Peter Kühnl (4), Netzwerk Kulinarik/povat (1), Elisabeth Pöll (2)

1| Gastgeberfamilie Unterlechner (im Bild: Christian). 2| Tiroler Adults-only-Hotel mit romantischem Badeteich. 3| Im Innenbereich steht ein Panorama-Hallenbad bereit. 4| Hinreißende Dessert als würdiger Abschluss der Gourmet-Menüs. 5| Zimmer und Suiten überzeugen mit behaglichem Komfort (Bild: Classic-Room Alpin). 6| „Small is beautiful!" – das vielversprechende Motto des Hauses.

1

2

3

EXTRAS FÜR GENIESSER

Feinstes Wasser aus den eigenen Quellen

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

Flambierte Marillen, das legendäre Dessert vom Hausherrn persönlich

4

5

6

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

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

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

Für kulinarische Höhenflüge sorgt die Brigade um Küchenchef Christian Hofer, die österreichische Klassik souverän, ideenreich und harmonisch mit moderner Leichtigkeit kombiniert – stets mit besten, frischen und meist heimischen Produkten. Zu den kreativen Highlights zählen insbesondere Fischspezialitäten aus den eigenen Quellteichen sowie die vom Hausherrn persönlich 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 Zettersfeld (1 Skipass für 12 Skigebiete bis zum 3.000 m hohen Gletscher), Langläufer finden Loipen in allen Hochtälern Osttirols, oder man spaziert ganz entspannt durch die romantische, tief verschneite Landschaft.

HOTEL
****S-Kategorie, direkt am See, 106 Betten, Hotelhalle, Hallenbad, Saunalandschaft, Solarium, Massagen. Ruheräume. Hausprogramme, regelmäßig Live-Musik mit den „Flamingos" (Tipp: große Silvestergala). Hotelbar. Im Sommer: schöne Park-Liegewiese, Kneippbad.
Auszeichnung: 1 Lilie im Relax-Guide 2022.

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

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

Genießer-Parkhotel Tristachersee ****S
Familie Kreuzer
9908 Amlach/Lienz · Tristachersee 1 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 48 52 / 67 666 · F +43 (0) 48 52 / 67 699
parkhotel@tristachersee.at
www.parkhotel-tristachersee.at
Geöffnet: Sommersaison von 29. April bis 30. Oktober 2022.

ÜBERNACHTUNGSPREISE
Ganzjährig: ÜN mit Genießer-HP im Studio (30 m², Balkon) pro Person und Tag ab € 114,–

ARRANGEMENTS

FRÜHSOMMER SPEZIAL (29. 4. bis 3. 7. 2022)
Anreise täglich möglich!
Den Frühling erleben, alles erwacht und blüht in schönsten Farben rund um den Tristachersee. Die ersten Entenbabys lassen sich am See blicken und die ersten schönen Wanderungen können unternommen werden – lassen Sie fernab von allem Trubel die Seele baumeln, entspannen Sie in unserer Wohlfühlanlage, genießen Sie die angebotenen Massagen, und wir dürfen Sie nach einem erfüllten Tag mit unserem abwechslungsreichen Abendmenü durch die Woche begleiten.
7 Tage 1-Hauben-Genießerhalbpension inkl. einer Vollmassage
p. P. ab € 733,– (1. 5. bis 15. 5.), ab € 793,– (15. 5. bis 19. 6.) bzw. ab € 916,– (19. 6. bis 3. 7.). Preise jeweils zzgl. Ortstaxe € 2,- p. P./Tag.

SPÄTHERBST SPEZIAL (19. 9. bis 30. 10. 2022)
Anreise täglich möglich!
Im Herbst über einsame Almwiesen, entlang schmaler Bergpfade unsere Osttiroler Bergwelt erwandern – lassen Sie fernab von allem Trubel die Seele baumeln, entspannen Sie in unserer Wohlfühlanlage, genießen Sie die angebotenen Massagen, und wir dürfen Sie nach einem erfüllten Tag mit unserem abwechslungsreichen Abendmenü durch die Woche begleiten.
7 Tage 1-Hauben-Genießerhalbpension inkl. einer Vollmassage
p. P. ab € 733,–. Preis zzgl. Ortstaxe € 2,– p. P./Tag.

TOP GOURMET
JRE

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

„Wir haben die kleinsten Zimmer groß herausgeputzt“, sind Monika und Hannes Müller von den kürzlichen Neugestaltungen einiger Zimmer begeistert. Sie ergänzen perfekt das Wohnangebot mit seinen modernen Designzimmern und Suiten – darunter sehr viele mit Seeblick. Apropos See: Dieser liegt einem förmlich zu Füßen, ein hoteleigener Badestrand steht bereit. Im Genießerhotel im Herzen eines nebelfreien Kärntner Sonnenhochtals wird nachhaltiger Genuss aufs Höchste zelebriert. Zum verträumten Entspannen sorgen Bar- und Genusszone sowie Wellnessbereich, u. a. mit Panoramasauna, Ruheraum, Massage- und Behandlungsräumen.

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Frühstück im DZ € 95,– bis € 139,– p. P.
ÜN mit Genießer-¾-Pension im DZ € 138,– bis € 175,– p. P.

ARRANGEMENTS

kurzgenussFORELLE (ganzjährig buchbar)
- 1 genussvolle Nacht erleben
- Nachmittagsjause am Anreisetag (bei vitaminreichen Salaten, pikantem Snack und hausgemachten Mehlspeisen)
- 1 Glas Winzersekt aus Österreich
- 6-Gang-Degustationsmenü inkl. Weinbegleitung
- Slow-Food-Frühstücksbuffet am Abreisetag

Pro Person ab € 260,–.

ERNTEDANKFEST BAUER & KOCH
(8. 10. 2022, ab 14.30 Uhr)
Beginn um 15 Uhr mit einem „Walking Dinner“; Köche & Bauern, Winzer & Bierbrauer freuen sich, wenn Sie bei ihnen Halt machen, genießen und es sich gut gehen lassen!
€ 160,– pro Person all-inclusive.

HOTEL
****-Kategorie, 50 Betten. Relaxbereich mit Saunen, Fitness-, Massage-, Behandlungs- und Ruheräumen, Dampfbad. Liegewiese am See. Wintergarten, Bar- und Genusszone. Tagungsraum (bis 30 P.), Ski- & Bikeraum. Diverse Hausprogramme (Ausflüge, Verkostungen, Wanderungen u.v.m.). Eigene Pferde und Kutschen, E-Tankstelle, Parkplätze.
Auszeichnung: 1 Lilie sowie Platz 1 im Ranking „Gourmet Top 15“ im Relax-Guide 2022.

RESTAURANT
20 Pl. im À-la-carte-Restaurant. Terrasse, Kaminbar, Wintergarten, begehbarer Weinkeller.
Küche: ab 18.30 Uhr. **Ruhetage:** So, Mo (nicht geschlossen, ausschließlich Hausgästemenü).
Auszeichnungen: 🍷🍷🍷🍷 🍴 ✕✕✕✕
Kärntner Nachhaltigkeitspreis 2017, „Primus 2015“ – Preis für „Nachhaltigkeit“, „Sterne Award 2015“.

GENIESSER-¾-PENSION
Frühstücksprodukte großteils regionaler Herkunft, große Tee- und Kaffeeauswahl, Nachmittagsjause oder Torten- und Kuchenbuffet. Abends 4- oder 5-gängige Menüs mit 2 Speisen pro Gang zur Wahl.

Genießerhotel Die Forelle ****S
Familie Müller
9762 Techendorf 80 · Weißensee – ÖSTERREICH
T +43 (0) 47 13 / 23 56 · F +43 (0) 47 13 / 23 56-8
info@dieforelle.at · www.dieforelle.at
Geöffnet: 5. Mai bis 26. Oktober 2022 und 19. Dezember 2022 bis 5. März 2023.

1

2

3

EXTRAS FÜR GENIESSER

Mehrtägige Kochkurs-Arrangements

Weinverkostungen

Brotbackkurse

Regelmäßig Genussfeiertage mit Produzenten und Winzern

Kulinarik & Kunst:
Forelle Tisch.Kultur.Tage

Kochbuch „LebensMittelPunkt Weißensee“

Video ansehen

4

5

6

Fotos: Lukas Kirchgasser (5), Martin Lugger (1), Ferdinand Neumüller (1)

1| Stylische Bühne für die 4-Hauben-Küche. 2| Die Forelle mit beneidenswert schöner See-Lage. 3| Herzliche Gastgeber: Hannes und Monika Müller. 4| Regionale 4-Hauben-Küche as ist best: „Ofenlauch, Vogelbeere, Gemüsejus“. 5| Moderner Zimmer-Komfort mit Kuschel-Feeling. 6| Genießen, chillen und dazu ein sagenhaftes Seepanorama.

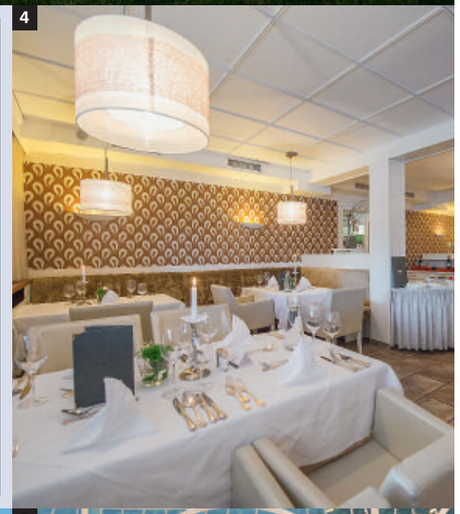
EXTRAS FÜR GENIESSER

Slow Food – regional, gesund und frisch

¾-Gourmet-Verwöhnpension

Direkt am Golfplatz mit eigenen Carts

Video ansehen



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

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

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

WOHNEN

Mit dem „Garten Eden“ erhielt im vorigen Jahr das herrlich über dem Millstätter See gelegene Genießerhotel ein wahres Schmuckstück ergänzend zum Seestrand. Im Mittelpunkt steht ein von einer hauseigenen Quelle gespeister, 200 m² großer Naturteich. Dazu sorgt eine gelungene Gartengestaltung für romantische Orte der Zweisamkeit. Darüber hinaus bietet die Wellness noch weitere Annehmlichkeiten, vom Außen- und Innenpool über Saunawelt, Beauty-Salon oder Wintergarten mit beheizten Wasserbetten. Zimmer und Suiten strahlen einladendes Flair aus und repräsentieren geschmackvolle Landhauskultur mit modernstem Komfort.

GENIESSEN

Österreichische Küche, originell verfeinert und zeitgemäß zubereitet, sowie ein locker-verspielter mediterraner Einschlag prägen die 2-Hauben-Küche dieser beliebten Kärntner Ferienadresse, die die Gäste sowohl im Hotelrestaurant wie auch im À-la-carte-Restaurant aufs Feinste verwöhnt. Weinkenner werden angesichts der bestens sortierten und zugleich erfreulich fair kalkulierten Karte ihre wahre Freude haben. Wie schrieb schon der renommierte 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, Garba-Liegen/Schirmen etc. Abgerundet wird das Freizeitprogramm durch hervorragende Wander- und Radmöglichkeiten. Lohnenswerte Kultur- und Shopping-Tipps: Millstätter Musikwochen, größter Bonsaigarten Österreichs, Schloss Porcia in Spittal, Carinthischer Sommer in Ossiach, Künstlerstädte Gmünd und Villach.

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

RESTAURANT
Restaurant im Genießerhotel und À-la-carte-Restaurant mit je 20 Innen- und Außenplätzen. **Küche:** 18–21.30 Uhr.
Ruhetage: Mo, Di, Mi.
Auszeichnungen:

¾-GOURMET-VERWÖHNPENSION
Reichhaltiges Frühstücksbuffet mit frischem Brot und Produkten aus der Region, nachmittags Buffet „Sweet & Sauer“ mit süßen und pikanten Köstlichkeiten, abends 6-gängiges Gourmetmenü, u. a. mit 3 Hauptgängen zur Wahl, Dessert und Käse vom Brett.

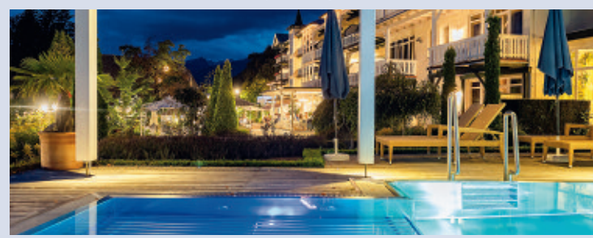
Genießerhotel Das Moerisch ****S
Familie Moerisch
9871 Seeboden · Tangern 2 – ÖSTERREICH
T + 43 (0) 47 62 / 81 372 · F + 43 (0) 47 62 / 81 372-8
info@moerisch.at · www.moerisch.at
Geöffnet: 13. April bis 1. November 2022.

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

ARRANGEMENTS

ZAUBERHAFTE FRÜHLINGSTAGE (ab 13. 4. 2022)
Top Golf im April – 1:1!
Starten Sie mit Ostern in den Kärntner Frühling: Kulinarik, Wellness, Golf – oder einfach nur faulenzen!
3 Nächte inkl. ¾-Gourmet-Verwöhnpension **p. P. ab € 390,–.**

SOMMERTRÄUME
Gartenlandschaft mit Teichen im „Garten Eden“, Daybeds, großzügigen Liegen, Moerisch-Strand exklusiv und eingerichtet. Vom Frühstück bis zum Abendessen alles auf unseren Terrassen – ein Sommer in Kärnten!
3 Nächte inkl. ¾-Gourmet-Verwöhnpension **p. P. ab € 450,–.**



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

WOHNEN

Ein langsam gewachsenes Haus. Ein Hotel mit Charakter und Tradition. Das spiegelt sich auch in den Zimmern, Suiten und Studios wider. Hier erwartet den Gast abwechslungsreiches Design – von traditionell-gemütlich bis modern-offen – und immer mit viel natürlichem Licht. Im Winter wurden Eingang, Reception, Bar, Restaurant und Terrasse rundum erneuert. Zudem entstand ein neuer Wellnessbereich mit Infinity-Außenpool, Warmsprudelbecken, Ruhezonen, Infrarotliegen, Panorama-Saunabereich und Sport- und Yogaraum. Fast alle Zimmer bieten herrliche Aussicht auf Faaker See und Karawanken mit dem markanten Mittagskogel.

GENIESSEN

„Das Beste der Kärntner Küche, vermischt mit italienischen Einflüssen und abgeschmeckt mit einer Prise Internationalität" – dies genießen Gäste im À-la-carte-Gourmetrestaurant „Götzlstube". Die Lage im Dreiländereck Kärnten-Friaul-Slowenien spiegelt sich naturgemäß in den mit 3 Hauben ausgezeichneten Gerichten wider. Einen hohen Stellenwert hat ebenso der hauseigene 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 € 104,– (Tagespreis) p. P.
ÜN mit Halbpension im DZ ab € 122,– (Tagespreis) p. P.
bzw. ab € 775,– (Wochenpreis) p. P.

NEU AB 2022

20 m beheizter Infinity-Außenpool, neue Saunalandschaft, Bewegungs- und Relaxraum mit Glasfronten und Seeterrasse u.v.m., siehe auch Seite 10.

KARNERHOF-SCHNUPPERTAGE:
3 Übernachtungen (Do bis So) oder 4 Übernachtungen (So bis Do) inkl. Halbpension und Karnerhof-Verwöhnleistungen, eine Rückenmassage (25 min), eine Paraffin- Handpackung mit Wirkstoffcreme und ein Solarium-Jeton **p. P. im DZ ab € 448,–.**

Weitere attraktive Pauschalen auf www.karnerhof.com

HOTEL

****S-Kategorie, 95 Zimmer (Junior-Suiten, Familien-Appartements, Studios). 100.000 m² Garten. Wellness- und Spa-Landschaft mit Erlebnishallenbad samt Indoor-Whirlpool, Außen-Infinitypool und Whirlpool mit Sprudelliegen, Panorama-Saunalandschaft, großzügige Ruhezonen mit Infrarotliegen, Tepidarium, großzügiger Strand mit Seesauna. Tolles Familien- und Kinderangebot. Boutique. Segeln, Surfen, Tennis, Tischtennis, City- und Mountainbikes, E-Bikes, Elektroboot, hoteleigener Mietwagen.

RESTAURANT

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

GENIESSERPENSION

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

Hotel Karnerhof ****S · Familie Karner
9580 Drobollach am Faaker See
Karnerhofweg 10 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 42 54 / 21 88 · F +43 (0) 42 54 / 36 50
hotel@karnerhof.com · www.karnerhof.com
Betriebsferien: 8. Jänner 2023 bis 24. März 2023.

EXTRAS FÜR GENIESSER

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

Video ansehen

Fotos: Frank Hofmann (1), Karin Wernig (1), Petr Blaha (1), Daniel Zupanc (1), Franz Gerdl (1)

1 | Neugestaltete Hotelhalle mt Seeblick und Terrasse. 2 | Gastgeber Hans und Adi Melcher, Alfred und Ursula Karner und Andreas Melcher.
3 | Abschalten und genießen: das eindrucksvolle Karnerhof-Panorama. 4 | Raffinesse und Kreativität prägt die 3-Hauben-Küche.
5 | Romantisches Boots-Picknick am See. 6 | Eine tolle Aussicht eröffnet sich auch von den Zimmern und Suiten.

1

2

3

EXTRAS FÜR GENIESSER

Küchengaudi mit kleinen Verkostungen und Fachsimpeln mit JRE Andreas Herbst

Weinreise-Degustation im Weinkeller

„Good Life"-Lounge mit Musik & Cocktails

Kochworkshops mit Andreas Herbst

Video ansehen

4

5

6

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).

Fotos: Marion Vogel (1), Lorenz Masser (3), Michael Huber (1), Carmen Huter (1)

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

HOTEL

****S-Kategorie, 70 Zimmer + Suiten, 2.000 m² Wellness: „Mountain Spa" (nur Erw.) mit Thermalpool (33 °C), 6 Saunen, Schwitz-Attraktionen, Ruheräume und -garten und Kristall-Kneipp-Garten; „Pinzgauer Wasserfestspiele" mit Hallenbad und verbundenem, beheizten Außenbecken, Indoor-Wasserrutsche, Babypool, Familiensauna, Ruheräume, Relax-Wiese. Umfangreiches Hausprogramm. Garage & Parkplätze. **Auszeichnungen:** Sieger Travellers Choice Award von Trip Advisor der letzten fünf Jahre; Holiday Check Award 2020. 2 Lilien und Platz 1 im Ranking „Gourmet Top 15" sowie bei „Wintersport Top 15" im Relax Guide 2022.

RESTAURANT

Küche à la carte: 11.30–13.30 Uhr (Bistrokarte) und 18.30–20.15 Uhr; kein Ruhetag. **Küche „dahoam":** Mo, Di, Fr und Sa 18.30–19.30 Uhr (Menüstart).

Auszeichnungen: 🍴

¾-GENIESSER-PENSION

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

Genießerhotel Die Riederalm ****S · Familie Herbst
5771 Leogang · Rain 100 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 65 83 / 73 42 · F +43 (0) 65 83 / 73 42-42
info@riederalm.com · www.riederalm.com
Betriebsferien: 24. April bis 19. Mai und 13. November bis 2. Dezember 2022.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Frühstück € 154,– bis € 345,– p. P.
ÜN mit ¾-Genießer-Pension € 166,– bis € 357,– p. P.

ARRANGEMENTS

AUSZEIT FÜR GENIESSER (ganzjährig buchbar)
2 Übernachtungen inkl.
- ¾-Genießerpension
- 2.000 m² Spa
- abwechslungsreiches Wochenprogramm
- Saalfelden Leogang Card
- Wellnessgutschein (für Buchungen von So bis Fr)

ab € 350,– pro Person.

FRÜHLINGSZAUBER & WELLNESSTAGE (Mai und Juni buchbar)
3 bis 7 Übernachtungen inkl.
- ¾-Genießerpension
- 2.000 m² Spa
- abwechslungsreiches Wochenprogramm
- Saalfelden Leogang Card
- Massage-Gutschein bzw. inkludierte Massage

ab € 537,– pro Person.

Weitere attraktive Pauschalen auf www.riederalm.com

TOP WELLNESS

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Frühstück im DZ ab € 160,– p. P. und Nacht;
ÜN mit Verwöhnvollpension im DZ ab € 175,– p. P. und Nacht.

ARRANGEMENT

GENIESSERFERIEN DER VIELFALT

5 Nächtigungen inkl. Gourmet-Verwöhnvollpension und aller Mehrwertleistungen des SALZBURGERHOFES
+ 3 Greenfees auf 40 Plätzen oder
3 Tage Ski Alpin Card für die Region Zell am See-Kaprun-Kitzsteinhorn & Saalbach-Hinterglemm-Leogang-Fieberbrunn oder Wellness à la carte (Gesichtsbehandlung, Massage, Pediküre)
p. P. ab € 1.060,–.

Weitere attraktive Pauschalen auf www.salzburgerhof.at

HOTEL

*****-Superior-Kategorie, 140 Betten. Exquisites Wellness-Schlössl mit großer Saunawelt, 2 Hallenbädern, ganzjährig beheiztem Sportbecken (20 m) mit Gegenstromanlage, 2 Whirlpools, Bade-Biotop, Wasserfall, Beauty-Farm, Sole Dome. Sonnendeck mit Freiluftmassage und blickgeschütztem FKK-Bereich, Spa-Bistro. Indoor-Golf. Tiefgarage.
Auszeichnungen: 3 Lilien im Relax-Guide 2022 (17 Pkt.) sowie Platz 1 im Special-Ranking „Gourmet Top 30“, „Hotel d J 2013“ Gault Millau, Bertelsmann-Wellnesshotel 2008.

RESTAURANT

50 Pl. im À-la-carte-Restaurant. Terrasse, Hausbar, gesamtes Hotel Nichtraucher. **Küche:** Ganztägig. **Ruhetag:** So.

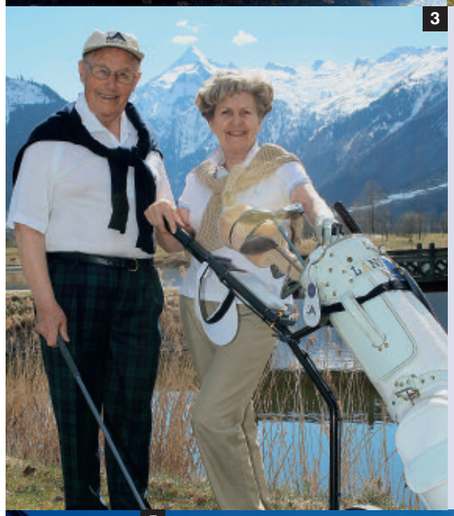
Auszeichnungen:

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

GOURMET-VERWÖHNVOLLPENSION (KULINARIK)

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

Wellness-, Golf- & Genießerhotel
Salzburgerhof *****S · Familie Holleis
5700 Zell am See · Auerspergstr. 11 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 65 42 / 765 · F +43 (0) 65 42 / 765-66
5sterne@salzburgerhof.at · www.salzburgerhof.at
Betriebsferien: 19. April bis 19. Mai 2022 und 6. November bis 7. Dezember 2022.



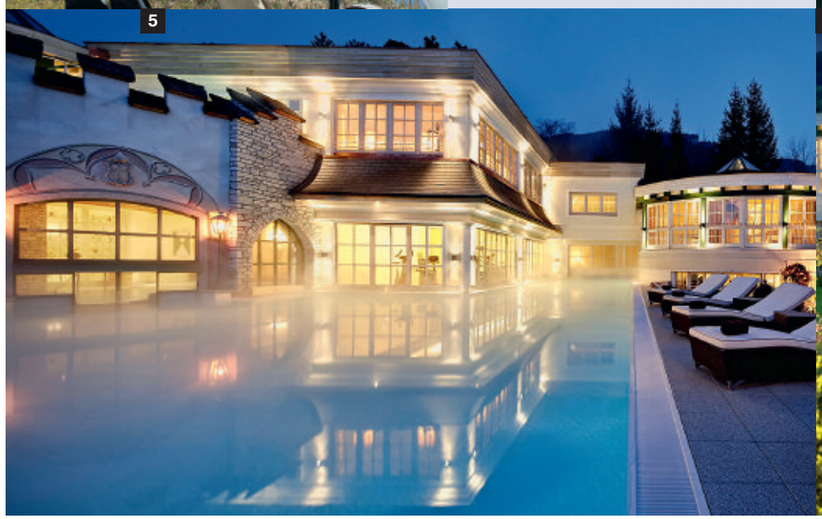
EXTRAS FÜR GENIESSER

Haubenluft schnuppern mit Küchenchef Stefan Reiter

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

Hausgemachte Salzburgerhof-Pralinen und Marmeladen

Video ansehen



Fotos: TVB Zell am See (1), Paul Dahan (3), Salzburgerhof (2), Michael Huber (1)

1| Heimelig-elegant präsentiert sich das Restaurant. 2| Großzügige Gartenanlage mit dem fulminanten Wellness-Schlössl. 3| Gisela Holleis mit Ing. Wilhelm Holleis, dem Gründer der Golfanlage Zell am See-Kaprun-Saalbach Hinterglemm. 4| See-Romantik und Ganzjahres-Gletscher prägen die Ferienregion. 5| 3.500 m² Wellness der Superlative. 6| Romantische Abendstimmung im Garten.

1

2

3

EXTRAS FÜR GENIESSER

Kochbuch: „Kräuterreich – Geheimnisse der Alpinen Küche“

Ergänzend vegetarische und vegane Spitzenküche

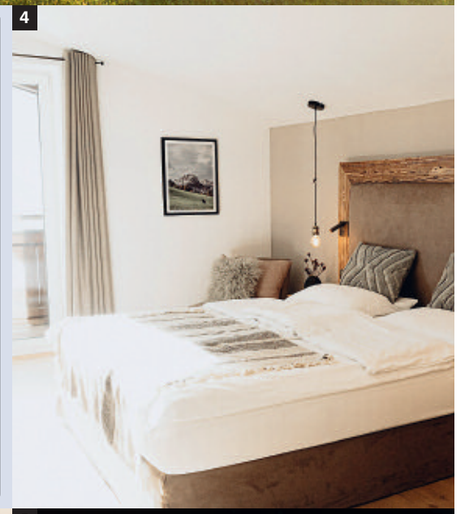
Kochkurse

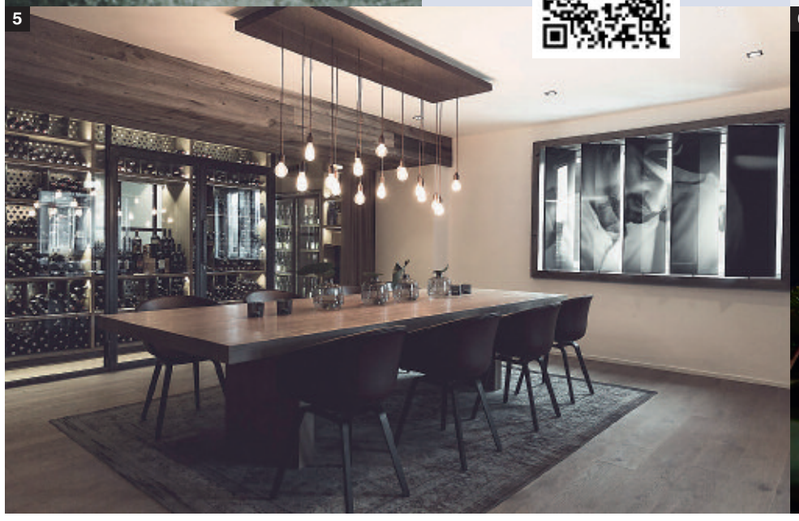
Begehbarer, gläserner Weinraum

Hotelshop

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

Video ansehen


4


5

6

1| Gastgeber Vitus und Eva-Maria Winkler mit ihren beiden Kindern. 2| Herrliche Lage mit feiner Wellness, u.a. beheiztem Außenpool.
3| Natur als 4-Hauben-Kunstwerk am Teller, im Bild: „Fichtenwald“. 4| Gemütliche Doppelzimmer mit Panorama inklusive.
5| Modernes Restaurant mit Bar und begehbarem Weinraum. 6| Auszug aus dem wöchentlichen Galadinner, im Bild „Wachtelnest“.

Fotos: Mario Stockhausen (5), Lukas Kirchgasser (1)

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

HOTEL

****-Kategorie, 52 Betten, Doppelzimmer, Einzelzimmer & Suiten. Wellnessbereich mit beheiztem Außenpool mit Inneneinstieg, Biosauna, Aroma-Dampfbad, finnischer Sauna, 3 Ruheräume (davon 2 nur für Erwachsene), Solarium und Massage. Panoramaterrasse, Garten-Lounge, Hotelbar und Innen-Lounge. Gratis WLAN im gesamten Hotel. Kinderspielraum. Parkplatz. Auto E-Ladestation.
Auszeichnung: 1 Lilie im Relax-Guide 2022.

RESTAURANT

Restaurant „Kräuterreich by Vitus Winkler“, 20 + 14 Sitzplätze und Panoramaterrasse 25 Sitzplätze. **Küche:** 8–10 Uhr Frühstück,18–21 Uhr Abendessen; Sonntag 10–13.30 Uhr Brunch inkl. 6-gängigem, kleinen Genuss-Menü. **Ruhetage:** Dienstag, Mittwoch.

Auszeichnungen: 👒👒👒 🍴 ✕✕✕✕

GENIESSER-VERWÖHNPENSION

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

Genießerhotel Sonnhof by Vitus Winkler **
Vitus & Eva-Maria Winkler
5621 St. Veit im Pongau · Kirchweg 2 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 64 15 / 43 23 · F +43 (0) 64 15 / 43 23-28
sonnhof@vituswinkler.at · www.sonnhof-vituswinkler.at
Betriebsferien: 3. April bis 6. Mai 2022 und 31. Oktober bis 16. Dezember 2022.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN im DZ mit Frühstück ab € 103,– p. P.
mit Genießer-Verwöhnpension ab € 158,– p. P.

ARRANGEMENTS

KURZTRIP GOURMET-TAGE PREMIUM
2 ÜN inkl. kleine kulinarische & prickelnde Begrüßung bei Anreise, eine Flasche Champagner serviert im Wellnessbereich oder am Zimmer, 1 x 7-gängiges Überraschungsmenü aus der 4-Hauben-Küche von Vitus Winkler im Gourmetrestaurant „Kräuterreich by Vitus Winkler“ inkl. handsigniertem Kochbuch „Kräuterreich“ und Kräuterbox, 1 x 5-gängiges Abendmenü aus der Haubenküche im gemütlichen Hotelrestaurant, herrliches Frühstücksbuffet mit regionalen Produkten, hausgemachten Marmeladen und Vitalecke, Entspannung und Ruhe im großzügigen Wellnessbereich **p. P. € 547,–.**

AUSZEIT ZU ZWEIT
3 ÜN inkl. kleine kulinarische & prickelnde Begrüßung bei Anreise, eine Flasche Rosé Prosecco serviert im Wellnessbereich oder am Zimmer, 1 x 5-gängiges Überraschungsmenü aus der 4-Hauben-Küche von Vitus Winkler im Gourmetrestaurant „Kräuterreich by Vitus Winkler“, 2 x 5-gängiges Abendmenü aus der Haubenküche in unserem gemütlichen Hotelrestaurant, herrliches Frühstücksbuffet mit regionalen Produkten, hausgemachten Marmeladen und „Vitalecke“, Entspannung und Ruhe im großzügigen Wellnessbereich **p. P. ab € 553,–.**

Weitere attraktive Pauschalen auf www.sonnhof-vituswinkler.at

TOP GOURMET
JRE

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

Andreas Döllerer, einer der meistausgezeichneten Köche des Landes, lädt in Döllerers 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 „Döllerers Wirtshaus".

ERLEBEN

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

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

ARRANGEMENTS

GENIESSER-PAUSCHALE (1 Nacht / 2 Tage)
1 Glas Döllerers Hausaperitif, 1 Übernachtung mit Feinkost-Frühstück (unternehmen Sie einen Gang in Döllerers Feine Kost und wählen Sie ganz nach Gusto aus unserem reichhaltigen Sortiment), 1 „Alpine Cuisine"-Menü mit Weinbegleitung in Döllerers Restaurant sowie Döllerers Genussmomente.
Anreise Freitag oder Samstag: Pro Person € 320,–
Anreise Dienstag bis Donnerstag: Pro Person € 310,–
(jeweils ausgenommen Feiertage)

GENIESSER-PAUSCHALE ALMWINKEL (1 Nacht / 2 Tage)
1 Begrüßungs-Glaserl an der Alpin-Bar, 1 Übernachtung mit Feinkost-Frühstück (unternehmen Sie einen Gang in Döllerers Feine Kost und wählen Sie ganz nach Gusto aus unserem reichhaltigen Sortiment), 1 Almwinkel-Menü in 6 Gängen mit Weinbegleitung in Döllerers Wirtshaus sowie Döllerers Genussmomente.
Anreise Freitag oder Samstag: Pro Person € 190,–
Anreise Dienstag bis Donnerstag: Pro Person € 180,–
(jeweils ausgenommen Feiertage)

Weitere attraktive Pauschalen auf www.doellerer.at

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

RESTAURANT
60 Pl. Restaurant + 14 Pl. Separee „Wohnzimmer", 70 Pl. Wirtshaus, Innenhof mit Gartenterrasse und Weingarten.
Küche: Restaurant: Di. bis Fr. 18–21.30 Uhr, Sa. 12–21.30 Uhr;
Wirtshaus: Di. 17–22 Uhr, Mi. bis Sa. 11.30–22 Uhr.
Ruhetage: So., Mo. Während der Salzburger Festspiele: Restaurant und Wirtshaus: Mo. 17 Uhr bis nach letzter Vorstellung, Di. bis So. 11.30 Uhr bis nach letzter Vorstellung.
Auszeichnungen:
Restaurant: 3 Hauben, 5 Kochmützen
Wirtshaus: 2 Hauben, 3 Kochmützen Gault-Millau-Koch d. J. 2010 und Service-Award 2015, Falstaff-Gastronom 2013 und „Bestes Rest. 2019", „Bestes Rest. 2020" A la Carte, Rolling-Pin-Award 2016 „Inspirations Chef d. J.", FAZ „Internationaler Koch des Jahres 2018", JRE Taste of Origin Award 2019, „Spitzenkoch des Jahres 2022" im Schlemmer Atlas.

GENIESSER-FRÜHSTÜCK
Frühstück mit Spezialitäten aus Döllerers Feiner Kost oder Andreas Döllerers Frühstück Alpine Cuisine in mehreren Gängen.

Döllerers 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

1

2

3

EXTRAS FÜR GENIESSER

Tageskochkurse mit Andreas Döllerer

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

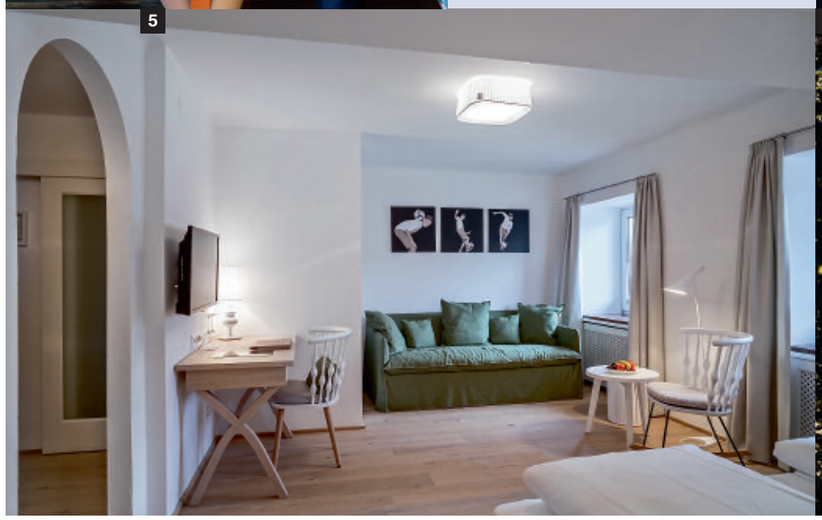
Hausgemachtes und viele Spezialitäten in Döllerers Feiner Kost

Catering für verschiedenste Anlässe

Weinwerkstatt: Seminare für Weinfreunde und Gastronomiebetriebe

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

4


5

6

Fotos: Joerg Lehmann (3), Patrick Langwallner (2), Döllerer (1)

1| 4-Hauben-Kreation: Rauriser Reh. 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 Döllerers Stammhaus.

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

WOHNEN

In malerischer Halbinsel-Lage am Traunsee im Herzen des Salzkammergutes begrüßt Familie Gröller im 4-Sterne-S-Hotel ihre Gäste – prächtiger Balkon-Seeblick von allen Zimmern und Suiten inklusive. Nach der neuen Panorama-Suite mit Infinity-Balkon im Dachgeschoß stehen seit Kurzem auch 12 neue Suiten im hochwertigen Design bereit. Von den Minisuiten „Seezugang" gelangt man direkt zum See sowie zur einen Steganlage. Relaxt wird im See-Spa, ebenfalls mit Seezugang, samt Beauty-Bereich, Panorama-Seesauna, Soft-Sauna, Infrarotkabine, Marmor-Dampfbad und Eisgrotte.

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

1

2

3

EXTRAS FÜR GENIESSER

Vielfach prämiertes Gourmetrestaurant Bootshaus

Bestsortierte Weinkarte der Region

Panoramasauna mit direktem Seezugang

Private-Suite Bauernhaus Dörfl in der Strass

Video ansehen

4

5

6

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

Fotos: Traunseehotels/Christof Wagner (6), Joerg Lehmann (1)

HOTEL
****S-Kategorie, 80 Betten, 1 Panoramasuite, Minisuiten – 6 davon mit direktem Seezugang – und neu renovierten Minisuiten TAGTRAUM sowie 6 Salzkammergutsuiten. Mountainbikes & E-Bikes, See-Spa mit Zugang zum hauseigenem Badesteg, Kosmetik- und Beauty-Anwendungen sowie Massagen. Wochenprogramm, Parkplätze, E-Ladestation.

RESTAURANT
Restaurant Bootshaus 54 Pl. innen u. außen. Hausbar. Aktuelle Öffnungszeiten: www.dastraunsee.at. Feiern gerne auf Anfrage! Feiern bis 130 Personen auf der Veranstaltungshalbinsel Traunkirchen.

Auszeichnungen:

Bestbewertetes Restaurant in OÖ im A la Carte 2022 mit 95 P. und im Falstaff 2021 mit 96 P., 4 Hauben (18,5 P.) im Gault Millau 2022, Vineus-Weinhotel 2015, Trophée Gourmet 2015 „Kreative Küche" für Lukas Nagl.
Wirtshaus Poststube 1327 im Schwesterhotel Post am Ortsplatz: ganzjährig geöffnet, tgl. 12–21.30 Uhr.

GENIESSER-INKLUSIVPENSION
Feinschmeckerfrühstück, 4-gängiges Genießer-Abendmenü für Hausgäste.

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN im DZ mit Frühstück ab € 99,50 p. P.
ÜN im DZ mit Genuss-Halbpension ab € 154,50 p. P.
Aufpreise für Suiten. Alle Zimmer mit Balkon und Seeblick!

ARRANGEMENTS

DURCHATMEN
3 Übernachtungen in der gebuchten Zimmerkategorie inkl. täglichem 4-Gang-Genießermenü und gefülltem Wanderrucksack **pro Person ab € 449,–.**

GRÜSS MIR DIE SONNE
7 Übernachtungen in der gebuchten Zimmerkategorie inkl. 6x 4-Gang-Genießermenü, 1x 6-Gang-Gourmetmenü im mehrfach ausgezeichnetem Restaurant Bootshaus **pro Person ab € 1.323,–.**

Weitere attraktive Pauschalen auf www.dastraunsee.at

JRE

Zweisamkeit und Genuss abseits vom Mainstream pur verspricht das nur für Erwachsene buchbare BERGERGUT im verträumten Mühlviertel – kombiniert mit feinen Gourmeterlebnissen und exquisiter Wellness.

WOHNEN

Dieses 4-Sterne-S-Hideaway zwischen Böhmerwald und Donaustrom ist ganz auf Paare ausgerichtet und setzt immer wieder neue Maßstäbe. Stilvoll romantisches Ambiente, viel Privatsphäre und entspannter Luxus versprechen perfekte Momente sinnlicher Zweisamkeit. Zum Wohnen stehen topmoderne Suiten in 8 Kategorien, z. B. Feuer & Flamme, Kuschel, Naturspiel oder Penthouse (160 m²), bereit. Angenehm entspannt wird in der feinen Wellness, natürlich mit vielen Paar-Anwendungen, Privat-Spa-Bereich, einem paradiesischen Garten sowie beheiztem Außen- und Innenpool und gemütlicher Sauna-Lounge.

GENIESSEN

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

ERLEBEN

Einfach nur die schönsten Seiten des Seins in unberührter Wald-Natur-Idylle, weit weg vom (touristischen) Trubel, oder mit 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), Museum-, Weber- und Bierstraße (3-Länder-Bier-WeltRegion), UNESCO-Weltkulturerbe-Altstadt von Krumau, Kultur- und Shoppingstadt Linz (je 45 min) oder 3-Flüsse-Stadt Passau (60 min).

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit allen BERGERGUT-Highlights p. P. € 155,– bis € 335,– (160 m² Penthouse-Suite).

ARRANGEMENT

L(I)EBENS.ZEIT

Die ganze „BERGERGUT-WOCHE" für zwei, d.h. 6 Tage/5 Nächte individuelle Romantik, zelebrierter Genuss, Wellness und nachhaltige Entschleunigung, gespickt mit feinen Besonderheiten. Sich Zeit nehmen als Paar. Ganz bewusst raus aus dem gemeinsamen Alltagstrott: Müßiggehen, Waldbaden, Durchatmen, Auftanken, Inspirieren, Zelebrieren & tief Entspannen. Zeit zum Genießen: Die entspannte Zweisamkeit abseits vom Mainstream oder Trubel und Genüsse für Gaumen, Körper, Geist & Seele. Inspiriert von der Zeit und Räumen für individuelle Privatsphäre und von „frischer" Romantik, so wie sie es gerne mögen. Umgeben von entschleunigender Naturidylle sowie von ganz besonderen „Slow Food & Slow Wellness"-Angeboten.

Tiefenentspannung & tiefgreifende Hochgefühle für genussaffine Paare. So „mühelos" und wohltuend kann es sein, das Paar-Sein…

Inklusive täglich serviertem Frühstück, Gourmetdinner „Mühlviertler Mund.Art" aus unserer feinen Haubenküche, Wellness, Waldbaden … und weiteren Zusatzleistungen **pro Person ab € 1.062,–.**

Weitere attraktive Pauschalen auf www.romantik.at

HOTEL

****S-Kategorie, 72 Betten (8 DZ und 27 Suiten). Beheiztes Freischwimmbad, top ausgestatteter Spa-Bereich mit Hallenbad, Dampfbädern, Sauna, Solarium, Eisgrotte, Caldarium, Fitnessraum, Beauty-Salon, Whirlpool, Geysir, Paradiesgarten, Ruheraum, Lese-Lounge etc. Hoteleigene Harley Davidson, E-Bikes und Vespas. Begehbarer Weinkeller, Abendbar, gratis WLAN, hauseigene Parkplätze.
Auszeichnung: 1 Lilie im Relax-Guide 2022.

RESTAURANT

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

GENIESSER-VERWÖHNPENSION

Kulinarischer Willkommensgruß, serviertes Frühstück à la carte, Culinariat-Patisserie: süße Delikatessen am Nachmittag, alkoholfreie Getränke an der Wellness-Bar, 5-gängige Menüs aus der 2-Hauben-Küche mit Mühlviertler Gedeck und großartiger Käseauswahl vom Brett.
Jederzeit auch à la carte möglich.

Genießerhotel Bergergut ****S
Familie Pürmayer
4170 Afiesl · Oberafiesl 7 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 72 16 / 44 51 · F +43 (0) 72 16 / 44 51-31
bergergut@romantik.at · www.romantik.at
Betriebsferien: 4. bis 17. Juli (Umbau Restaurant) und 19. bis 26. Dezember 2022.

Fotos: Bergergut (5), Dominik Derflinger (1)

1

2

3

EXTRAS FÜR GENIESSER

Koch- und Brotbackkurse mit 2-Hauben-Koch Thomas Hofer (ab € 149,– p. P.)

Genuss-Greißlerei – Hausgemachtes und andere Köstlichkeiten

Jeden Sonntag: Musik-Gourmet-Brunch mit Live-Musik und feinen Gerichten

Ausgezeichnete Bier-Kompetenz, Bier-Menü-Begleitung

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

Video ansehen

4

5

6

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

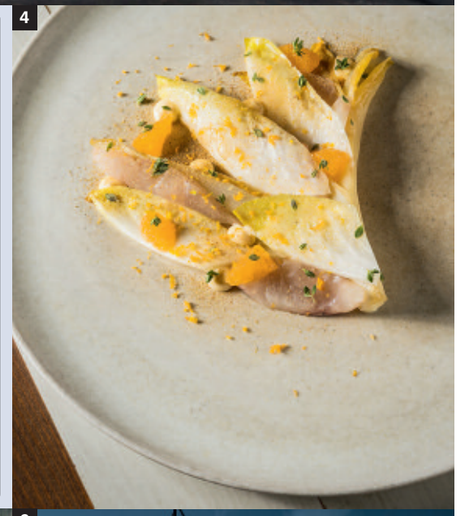
EXTRAS FÜR GENIESSER

Carte Blanche in 4 Gängen

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

„Fernruf 7“ mit Kochwerkstatt und Ferienwohnung

Video ansehen



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

Fotos: Tschinkersten Fotografie (1), Mühltalhof (1), Andreas Balon (4), Lukas Kirchgasser (1)

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 Designtem, 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 neugestalteten „Iras Kosmetik- und Beauty-Oase“ mit Ruheraum am Flussufer, Sanarium, Dampfbad und vielen wohltuenden Behandlungen.

GENIESSEN

In den unverfälschten, reinen Produkten, die im Mühlviertel zu finden sind oder hier wachsen, in ihrer Zerlegung und neuen Zusammenführung liegt die Raffinesse und die Einzigartigkeit, die die Küche des Mühltalhofs 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 stylishe 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 Mühltalhofs seine HEIM.ART-Station mit viel Platz für Ausstellungen eingerichtet. Seine Frau Johanna Eckl führt gemeinsam mit Bruder Helmut Rachinger den 300 Jahre alten Familienbetrieb, der sich als besondere Symbiose aus Hotellerie und Kunst präsentiert.

HOTEL

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

RESTAURANT

Neues Restaurant „Ois“ mit offener Schauküche; Gaststube aus 1698 und „Vier-Jahreszeiten-Wintergarten“, gut sortierter Weinkeller. Carte Blanche: 4 Gänge.

Auszeichnungen:

Gault Millau „Sommelier des Jahres 2022“, Trophée Gourmet 2016 für „Kreative Küche“, Philip Rachinger – „Leaders of the Year – Aufsteiger des Jahres 2015“, „Nachhaltigkeits- und Innovationsaward 2020“, Slow-Food-Betrieb.

MÜHLTALHOF-GENUSS

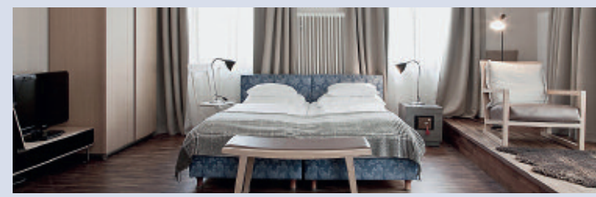
Regionales Frühstücksbuffet, 4-gängiges Abendmenü aus der Mühlviertler Naturküche inkl. Gedeck mit Aufstrichen und hausgebackenem Brot, Tee und Obstbar im Relaxbereich.

Genießerhotel Mühltalhof **
4120 Neufelden · Unternberg 6 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 72 82 / 62 58 · F +43 (0) 72 82 / 62 58-3
reception@muehltalhof.at · www.muehltalhof.at
www.fernruf.at · (T +43 [0] 660 / 650 15 19)

ÜBERNACHTUNGSPREISE

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

ARRANGEMENT



7 TAGE URLAUB AN DER MÜHL
7 Übernachtungen inkl.
- Frühstücksbuffet
- Begrüßungsaperitif
- 1 x Tasting Menü in 12 Gängen
- 1 x Carte Blanche in 4 Gängen
- 1 x Fernruf 7 (Verrechnung nach Konsumation)
- 2 x klassische Mühlviertler Küche in 3 Gängen
- 1 x Grillabend

Pro Person € 913,– im DZ Standard;
€ 1.088,– im DZ Standard+;
€ 1.298,– in der Suite.

Weitere attraktive Pauschalen auf www.muehltalhof.at

TOP GOURMET
JRE

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

Dieser Familienbetrieb par excellence ist untrennbar mit dem Namen Lisl Wagner-Bacher verbunden, u.a. Gault-Millau-Koch des Jahres 1983. Doch auch Schwiegersohn Thomas Dorfer knüpfte nahtlos an diese genussvolle Zeit an. Der Gault-Millau-Koch des Jahres 2009 verbindet bodenständige Tradition mit kreativer Raffinesse in höchster Perfektion. 2014 fand das Restaurant Aufnahme in die „100 besten Restaurants der Welt"; Dorfer wurde zudem vom „Schlemmeratlas" zum „Spitzenkoch des Jahres 2021" gekürt. Abgerundet wird das Gesamterlebnis durch Klaus Wagners legendären Weinkeller (fantastische Bordeaux, das Beste aus der Wachau etc.).

ERLEBEN

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Frühstück im DZ € 90,– bis € 120,– p. P.; in der Suite € 150,– p. P.; jeweils + Ortstaxe € 1,60 (Aufpreis Freitag bis Sonntag € 5,– p. P.).

ARRANGEMENT

WEIN & KULINARIK (ganzjährig buchbar, ausgenommen Mai und Juni)
Mittwoch bis Freitag. 2 Nächte im DZ, 3 Essen im Landhaus inklusive Getränke, Weinverkostungen bei verschiedenen Winzern, Shuttle zu den Winzern gratis.

Mittwoch
13.00 Uhr: Willkommensgruß mit Aperitif und Gaumenhappen
15.00 Uhr: Weinkost bei einem Langenloiser Winzer
19.30 Uhr: 4-gängiges österreichisches Menü mit Weinbegleitung

Donnerstag
10.00 Uhr: Frühstücksbuffet (ab 8.00 Uhr) Weinkost bei einem Kremser Winzer
12.30 Uhr: kleines Mittagessen mit Getränken
15.00 Uhr: Weinkost bei einem Wachauer Winzer
18.30 Uhr: Aperitif, anschließend 5-gängiges Überraschungsmenü mit Weinbegleitung

Freitag
Frühstücksbuffet (ab 8.00 Uhr)
individuelle Abreise

Pro Person € 615,–.

Weitere attraktive Pauschalen auf www.landhaus-bacher.at

HOTEL

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

RESTAURANT

55 Pl. im Restaurant und 55 im Gastgarten.
Küche Annahmeschluss: 12–13.30 und 18.30–20.30 Uhr, So 11.30–19.30 Uhr. **Ruhetage:** Mo, Di ganztägig und Mi mittags.
Auszeichnungen: ♕♕♕♕ 🍴 XXXXX
Koch d J 83 und 09; Österr. bestes Rest. – A la Carte 04, 05, 06, 07 und 09; Bertelsmann-Köchin d J 05. San Pellegrino: Unter den 100 besten Rest. weltweit 12 und 14. „Top 25 Spitzenköche" Schlemmer Atlas 22, Falstaff Rest.-Guide 20: „Bestes Rest. Österreich", „Service Award" Gault Millau 12 u. Falstaff 16, Trophée Gourmet 91 + 17 für „Kreative Küche", Rolling Pin „Lebenswerk" – u. „Pâtissier"-Award 19.

GENIESSER-HALBPENSION

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

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

1

2

3

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

4

5

6

Fotos: Günter Standl (4), Luzia Ellert (1), Lukas Kirchgasser (1)

1| + **6|** Vielfach prämiert und auch bereits zweimal unter den 100 besten Restaurants weltweit: Die raffinierte 4-Hauben-Küche. **2|** Entrée in eine Welt von höchstem Gourmet-Genuss. **3|** Lisl und Klaus Wagner-Bacher (Mitte) mit Tochter GF Susanne Dorfer-Bacher und Ehemann Thomas Dorfer (li) sowie Tochter Christina Kopriva-Wagner (re). **4|** Hübsche Zimmer im Landhaus-Stil. **5|** Das elegante Genießerrestaurant.

1

2

3

EXTRAS FÜR GENIESSER

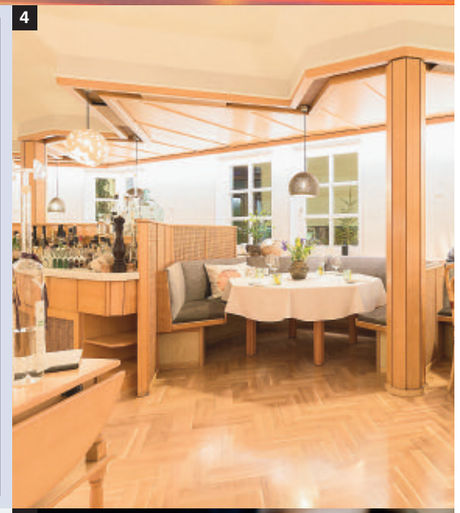
Selbstgebackenes Brot

Hausgemachte Spezialitäten für zu Hause (z. B. Marmeladen, Paprikaspeck, Brände)

Große Weinauswahl zu attraktiven Mitnahmepreisen

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

Video ansehen


4

5

6

1| Gastgeber und Top-Köche: Astrid und Andreas Krainer. 2| Kleine Genusswelt mit Gourmetrestaurant, Café und Wirtshaus im Wintergarten. 3| Rehrücken mit wildem Broccoli, Mangold, Eierschwammerl, gedämpftem Brot und Vogelbeeren. 4| Das gemütliche Restaurant. 5| Geräumige, teilweise neu gestaltete Komfortzimmer. 6| Kunstvolle Keramik ist die zweite große Leidenschaft von Astrid Krainer.

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

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 veredelte und mit modernem Charme und historischen Details kombinierte. Dazu stammen Lampenschirme, Wasserkrüge u.v.m. aus Astrid Krainers Werkstatt „TSAK – TonStudioAstridKrainer“. Die „entSPAnnt“ Saunalandschaft hält finnische Sauna, Dampfbad sowie Ruheraum mit Wasserbetten zum Relaxen bereit.

GENIESSEN

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

ERLEBEN

Die Hochsteiermark bietet viele lohnenswerte Ausflugsziele. Ganz in der Nähe liegt Peter Roseggers Waldheimat, sehenswert sind auch das Brahms-museum 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 Niederalpl, Veitsch und am Semmering bereit, oder man genießt die Ruhe bei romantischen Winterspaziergängen.

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

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

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

GENIESSER-HALBPENSION
Feines Frühstücksbuffet im Wintergarten mit regionalen Produkten, selbstgebackenem Brot und Gebäck, hausgemachten Marmeladen u.v.m. Abends 4-gängiges „Wald & Heimat“-Menü aus der 3-Gault-Millau-Haubenküche.

Genießerhotel Restaurant Café Krainer **
Familie Krainer
8665 Langenwang · Grazer Str. 12 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 38 54 / 20 22
restaurant@hotel-krainer.com · www.hotel-krainer.com
Betriebsferien: Variabel

ÜBERNACHTUNGSPREISE
Ganzjährig: ÜN mit Frühstück im DZ pro Person € 78,– bis € 98,–
Genießer-Halbpension ab 3 Nächten buchbar:
Aufpreis 4-gängiges Abendmenü pro Person € 42,–.

ARRANGEMENTS

ONE-NIGHT-KRAINER
Eine Übernachtung im Waldheimatzimmer inkl.
- „Wald & Heimat“-Überraschungsmenü in 6 Gängen
- Ein Glas österreichischer Winzersekt zum Aperitif

pro Person im DZ mit Weinbegleitung € 235,–;
pro Person im DZ ohne Weinbegleitung € 187,50.

GENIESSERWOCHENENDE
Genussvolle Tage in der Waldheimat: 2 Übernachtungen im Waldheimat-Zimmer inkl.
- 1. Abend: 4-gängiges Wirtshausmenü im Wintergarten und 1 Glas Bohnapfel-Schaumwein zum Aperitif
- 2. Abend: „Wald & Heimat“-Menü in 6 Gängen im Genießerrestaurant und 1 Glas hausgemachter „Gebirgswermut“ zum Aperitif

pro Person im DZ € 315,–.

Weitere attraktive Pauschalen auf www.hotel-krainer.com

JRE

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

Das neue 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 2-fachen Patissière des Jahres Eveline Wild. Geboten wird eine außergewöhnliche, regionale Kulinarik mit besten Zutaten, die zugleich durch einen weltoffenen Entdeckergeist geprägt ist. Nicht entgehen lassen sollte man sich natürlich die himmlischen Desserts. Tipp für Naschkatzen: 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 Drachenhöhle, hängende Gärten der Sulamith oder Heimatmuseum Rauchstubenhaus.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

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

ARRANGEMENTS

WILD TRIFFT EDER (ganzjährig buchbar)
2 Nächte mit EDERs Genießerpension inkl. 1 x Pralinenauswahl „rauf & runter" am Zimmer, 1 x Almo Dry Aged Beefsteak, 1 x ZeitRAUM Menü Fine Dining by Stefan Eder (beides abends im Zuge unserer Genießerpension), 1 x Törtchen von Eveline Wild **pro Person € 390,– im DZ „klein und fein", € 410,– im Panorama-DZ, € 420,– in der Juniorsuite, € 470,– in der Suite bzw. € 520,– im Chalet.**

NIX.WIE.WEG (ganzjährig buchbar)
3 Nächte mit EDERs Genießerpension inkl. Nix durstig sein – 1 x prickelndes Mineralwasser am Zimmer, Nix hungrig sein – 1 x ZeitRAUM Menü Fine Dining by Stefan Eder, Nix erreichbar sein – kostenlose Handyverwahrung, Nix früh schlafen gehen – 1 x Absacker an der Bar, Nix laufen – nur 1 x gehen, und zwar zur entspannenden EDERs Wohlfühlbehandlung „Von Kopf bis Fuß"-Massage (45 min), Nix traurig und wiederkommen – 1 x Taschentücher für die Heimfahrt **pro Person € 530,– im DZ „klein und fein", € 560,– im Panorama-DZ, € 575,– in der Juniorsuite, € 650,– in der Suite bzw. € 725,– im Chalet.**

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

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

RESTAURANT
48 Pl. Restaurant, 30 Pl. Terrasse. Hausbar.
Küche: Mo bis Sa 12–14 Uhr und 18–20 Uhr, So 12–15 Uhr.
Ruhetage: Di, Mi und Do.
Auszeichnungen: Konditor-Weltmeisterin, „Patissière des Jahres 2018" bei Gault Millau und bei Rolling Pin.

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

Genießerhotel Der WILDe EDER **
Stefan Eder & Eveline Wild
8171 St. Kathrein am Offenegg · Dorf 3 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 31 79 / 82 35-0 · F +43 (0) 31 79 / 82 35-5
info@der-wilde-eder.at · www.der-wilde-eder.at
Betriebsferien: 20. bis 24. März, 4. bis 17. Juli und 2. bis 8. November 2022.

1

2

3

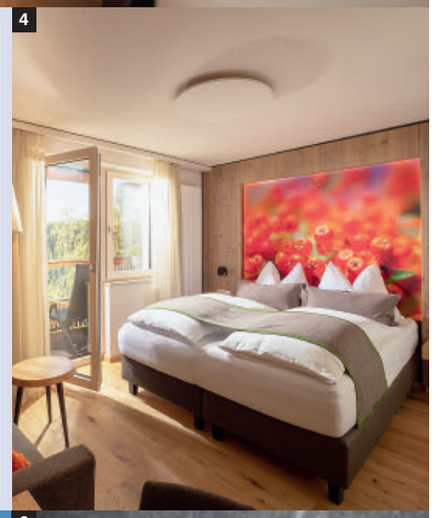
EXTRAS FÜR GENIESSER

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

Kräutergarten mit lauschigen Rückzugsorten

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

Video ansehen


4

5

6

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

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

1

2

3

EXTRAS FÜR GENIESSER

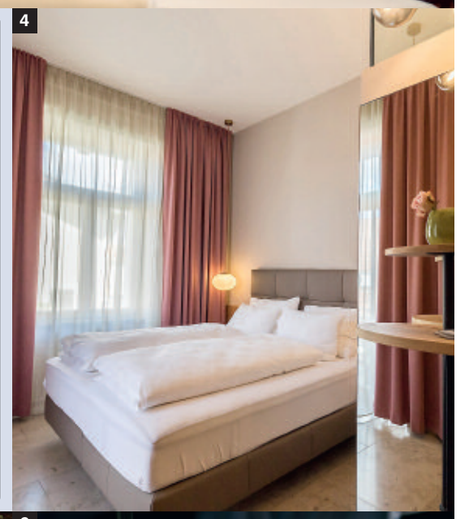
Kochseminare, Holzbackofen und Pop-up-Grill-Akademie

Gourmetabende mit anwesenden Produzenten und Winzern

Feinkostladen „Mein Bruder der Koch“ mit außergewöhnlicher Produktpalette

Kochbuch-Serie „Die Jahreszeiten-Kochschule“

Video ansehen


4

5

6

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

Fotos: Adler & Wald (4), Ingo Pertramer (2)

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 Etageren servierte Frühstück aus (gegen Aufpreis: 4-Hauben-Genießer-Frühstück mit raffinierten Brunch-Gerichten).

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

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

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

Auszeichnungen: 👚👚👚 🍴 ⚒⚒⚒⚒↑

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

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

Genießerhotel Villa Rosa** & Geschwister Rauch**
Sonja & Richard Rauch
8343 Bad Gleichenberg
Trautmannsdorf 6 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 31 59 / 41 06
office@geschwister-rauch.at · www.geschwister-rauch.at
Betriebsferien: 3. bis 11. Juli 2022 und
4. bis 13. September 2022.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Frühstück p. P. im DZ € 105,–; in der Hofsuite € 120,– bzw. in der Panoramasuite € 140,–.
Aufpreis „Richard-Rauch-Genießer-Frühstück“ € 29,– p. P.

ARRANGEMENT

„STEIRISCHES WEINLAND“-PACKAGE (ganzjährig buchbar)
3 Nächte / 4 Tage – durchatmen und genießen im Steirischen Thermen- & Vulkanland.

- 1. Tag: Begrüßungsaperitif in der Villa Rosa
  3-Gang-Menü „Wirtshaus Freude“ inkl. steirische Weinbegleitung
- 2. Tag: 1 x E-Bike-Tour (Gerro – das ultimative Retro-E-Bike aus der Steiermark)
  1 Picknickkorb mit Feinem aus der Geschwister Rauch-Wohlfühlküche
  4-Hauben-Menü „Gaumenreise“ in 5 Gängen mit korrespondierenden Getränken
- 3. Tag: kommentierte Weinverkostung bei einem Vulkanland-Winzer
  Original typische Jause bei einer Buschenschank inkl. 1 Flasche Wein
- Täglich: Serviertes Genießer-Frühstück bis 11 Uhr

Pro Person für 3 Nächte € 595,– im DZ; € 610,– in der Hofsuite bzw. € 625,– in der Panoramasuite.

Weitere attraktive Pauschalen auf www.geschwister-rauch.at

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

Das Genießerrestaurant mit feiner, kreativer 3-Hauben-Küche und das Wirtshaus mit bodenständigen und modernen Gerichten lassen jedes Kulinarikherz jubeln. Hier wird groß aufgetischt – mit Frische, Regionalität und ganz viel Lebensfreude. Bei der Zubereitung seiner Speisen setzt Chefkoch Hannes Sattler ausschließlich auf saisonale Zutaten wie Lamm aus den eigenen Weingärten oder Wild aus den Wäldern der Region. Nach Jahren in Topbetrieben Europas und Asiens ist Anna Sattler ins elterliche Genießerhotel zurückgekehrt und unterstützt Papa Hannes tatkräftig im Hotel- und Servicebereich.

ERLEBEN

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Hotel und Restaurant im Winter geschlossen.
ÜN mit regionalem Frühstücksbuffet je Saison p. P.
€ 67,– bis € 91,– im Genießerzimmer, € 84,– bis € 119,– im Landhaus-Zimmer, € 97,– bis € 142,– in der Landhaus-Suite und € 124,– bis € 174,– in der Panorama-Suite.
Attraktive Pauschalen auf www.sattlerhof.at

FAMILIENWEINGUT

ganzjährig geöffnet

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

HOTEL

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

RESTAURANT & WIRTSHAUS

Restaurant (29. 4. bis 31. 10. geöffnet): 20 Pl. (Reservierung erforderlich). **Küche:** 18–21 Uhr. **Ruhetage:** So, Mo, Mi.
Auszeichnungen:
Wirtshaus: 40 Pl. und 40 Pl. auf der Weingarten-Terrasse.
Küche: 12–21 Uhr. **Ruhetage:** März, Apr., Nov. & Dez. Mo, Di; Mai bis Ende Okt. Di–So ab 12 Uhr – Montag Ruhetag.

GENIESSER-HALBPENSION

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

Genießerhotel, Restaurant & Wirtshaus Sattlerhof **
Hannes Sattler
8462 Gamlitz · Sernau 2 A – Österreich
T +43 (0) 34 53 / 44 54-0
restaurant@sattlerhof.at · www.sattlerhof.at
Betriebsferien: Mitte Dezember 2022 bis Anfang März 2023.

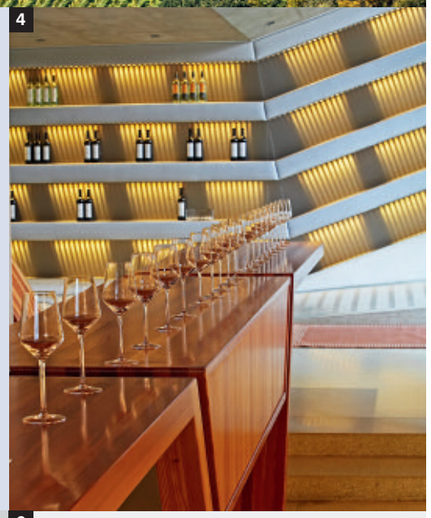
Familienweingut Sattlerhof
Willi & Maria Sattler
8462 Gamlitz · Sernau 2 – ÖSTERREICH
T + 43 (0) 34 53 / 25 56
weingut@sattlerhof.at · www.sattlerhof.at
Ganzjährig geöffnet.

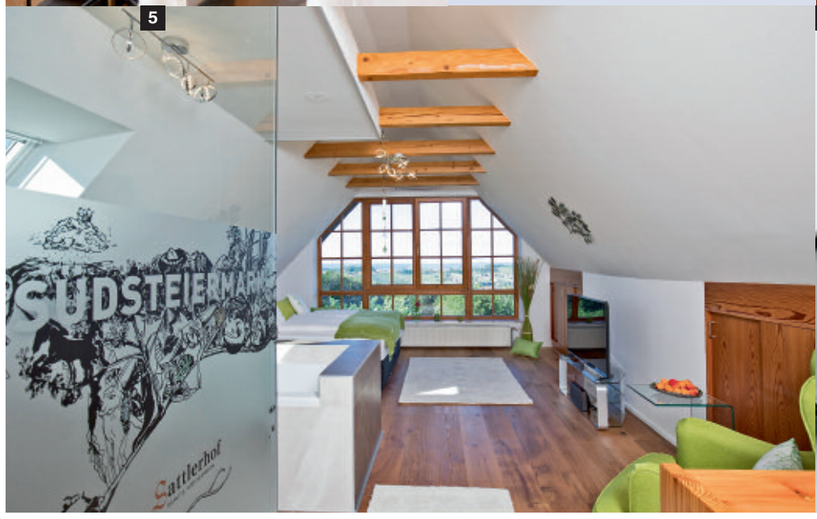
EXTRAS FÜR GENIESSER

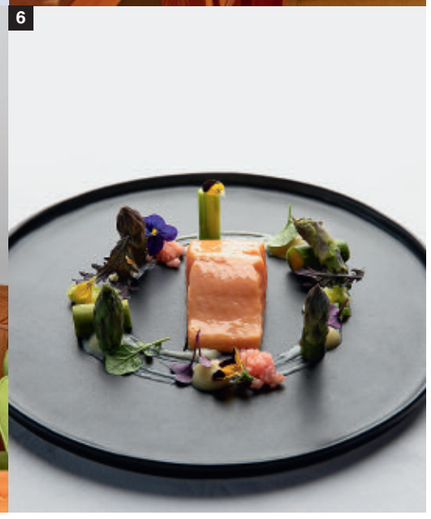
Weinverkostungen und Kellerführungen, Ab-Hof-Verkauf im Spitzenweingut (Mo bis Sa 10–18 Uhr)

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

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





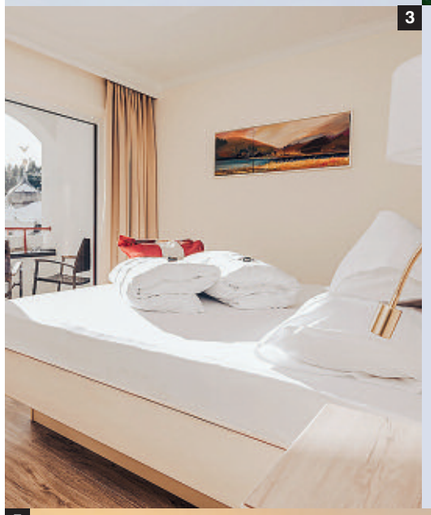


Fotos: Schubidu Quartet (2), Robert Herbst (1), Gerd Kressl (3), Sattlerhof (1)

1| Herzliche Gastgeber: Anna und Vater Hannes Sattler 2| Was für eine Lage inmitten der südsteirischen Weinlandschaft.
3| Das stilvolle Gourmetrestaurant. 4| Der Verkostraum im vielfach prämierten Weingut. 5| Zimmer und Suiten (im Bild: Panorama-Suite) mit modernem Komfort. 6| Raffinierte 3-Hauben-Küche mit besten Produkten der Umgebung.

1

2


3

EXTRAS FÜR GENIESSER

Paradiesische Wildbachhütte mit Schmankerln und Forellen aus eigenem Teich

Im Sommer Gipfelwanderungen mit Bergfrühstück oder gemeinsam zur Almhütte

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

Ski-in und Ski-out vor der Haustür

4

5

6

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

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

HOTEL

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

RESTAURANT

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

GENIESSER-VERWÖHNPENSION

Reichhaltiges Frühstücksbuffet (jeden Sonntag Sektfrühstück), Nachmittagsjause, abends drei 6-gängige Menüs zur Wahl, Salate, Vorspeisen und Suppen vom Buffet, ganztägig frisches Obst, Eis-, Strudel- oder Dessertbuffets sowie italienisches oder steirisch-kärntnerisches Schmankerlbuffet, Weinverkostung und Hüttengaudi (Kostenbeitrag).

Genießer-Schlosshotel Seewirt **
Familie Prodinger
8864 Turrach · Turracher Höhe 33 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 42 75 / 82 34 · F +43 (0) 42 75 / 82 34-215
info@schlosshotel-seewirt.com
www.schlosshotel-seewirt.com
Geöffnet: Ende Juni bis Mitte Oktober 2022 und ab Anfang Dezember 2022.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Sommer: ÜF ab € 81,– und HP ab € 96,–
Winter: ÜF ab € 99,– und HP ab € 118,–

ARRANGEMENT

SOMMERPAUSCHALE – 6 + 1 NACHT GRATIS
7 ÜN inkl. Gourmet-Halbpension, Butlercard mit gratis Benutzung der Seilbahnen und vielen Vergünstigungen, Wellnesstasche **pro Person ab € 594,–.**

Weitere attraktive Pauschalen auf www.schlosshotel-seewirt.com

Fotos: Seewirt/Lupi Spuma (4), Factory Werbeagentur (1), Petr Blaha (1), TVB Turracher Höhe/Attisani (1)

FEINSTE KULINARIK BEI UNSEREN PARTNER-RESTAURANTS

RESTAURANT BRUNNAUER

Foto: Gössl

Richard und Sybille Brunnauer
5020 Salzburg
Fürstenallee 5 – Österreich
T+43 (0) 662 / 25 10 10
office@restaurant-brunnauer.at
www.restaurant-brunnauer.at

RESTAURANT WALDSCHÄNKE

Foto: Waldschänke

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

RESTAURANT LOIBNERHOF

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

RESTAURANT SICHER

Foto: Sepp Dabringer

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

RESTAURANT TRIPPOLT ZUM BÄREN

Foto: Ramona Steiner

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

RESTAURANT STORSTAD

Foto: 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, Fax +43 (0) 662 / 82 21 27-20, office@geniesserhotels.com, www.geniesserhotels.com. **Redaktion, Konzeption und Leitung:** ART RedaktionsTeam GesmbH, Dr. Wolfgang Neuhuber, Bergstraße 12, 5020 Salzburg. **Redaktionelle Koordination:** Andreas Neuhuber. **Textredaktion:** Christina Fieber, Wolfgang M. Gran, Anja Hanke, Barbara Hutter, Andreas Neuhuber, Wolfgang Neuhuber. **Titelbild:** Gletscherrübe von Andreas Döllerer, Genießerhotel Döllerer, Foto: Joerg Lehmann; Boot am Weißensee, Foto: Weißensee Information/Groeger. **Layout und Realisation:** Sandra Wipp, Freilassing (Deutschland). **Repro:** Harald Pawlik, www.reprowerk.at. **Druck:** Samson Druck, St. Margarethen. Sämtliche Preisarrangements sind nur eine Grundinformation. Änderungen vorbehalten. Für Preise und Angebote können wir keine Haftung übernehmen.

DÖLLERER WEINHAUS

HEIMAT EINER EINZIGARTIGEN VIELFALT EUROPÄISCHER CHARAKTERWEINE.

Wir stehen für hochqualitative Weine aus Europa. Ausschließlich Weingüter, die mit Respekt für die Natur und ihr Terroir arbeiten. Dabei geht es uns nicht um Namen, sondern Charakter. Wir glauben an die Persönlichkeit im Wein und in der Partnerschaft mit den Winzern. Daraus ergibt sich ein vielfältiges Sortiment aus Raritäten, neuen Entdeckungen, exklusiven Highlights und kaum vergleichbaren Jahrgangstiefen. Jede Flasche von uns persönlich ausgewählt.

Gemeinsam Wein erleben.

DOELLERER.AT

RÖMERQUELLE® | BELEBT DIE SINNE