

GENIESSER  
HOTELS & RESTAURANTS

# CIRQUE GOURMET®

DAS GUIDEMAGAZIN DER GENIESSERHOTELS & -RESTAURANTS



*Die  
schönsten  
Hotels* mit exquisiter Küche  
und Weinkultur

ALPINE  
WELLNESS  
DE LUXE  
für  
Gourmets

SKI VOM FEINSTEN. **Wachauer Weinparadies.** REFUGIUM AM LATEMAR.  
**Kulinarik-News.** KERAMIKKÜNSTLERIN & LADYCHEF. **Genussvolle Querdenker.**

# SCHENKEN LEICHT GEMACHT

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

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

Einfach zum Download auf [www.geniesserhotels.com](http://www.geniesserhotels.com)

Der  
Genießergutschein  
für die  
schönsten Momente  
des Jahres

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



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

Hier können Sie  
den gewünschten  
Betrag eingeben.

## UND SO EINFACH GEHT'S:

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

Alle weiteren Informationen: [www.geniesserhotels.com](http://www.geniesserhotels.com)



## Liebe Leserinnen, liebe Leser,

Wäre es nicht schön, wenn es überall in unserem Leben wieder mehr „menscheln“ würde? Eine Anonymität hat unseren Alltag ergriffen, die unter dem vordergründigen Vorwand, alles bequemer, schneller und allzeit verfügbar zu machen, in Wahrheit vieles auf der Strecke bleiben lässt. Auf Kosten der Individualität wird alles genormt, und sollten Probleme auftauchen, haben wir es nicht mehr mit an uns interessierten Menschen zu tun, sondern mit Call-Centern.

Auch in Sachen Urlaub greift die digitale Anonymität immer mehr um sich. Man bucht seine Flüge lieber online, obwohl Konsumentenschützer längst nachgewiesen haben, dass Direktbuchungen bei den Unternehmen oder zumindest bei Veranstaltern oftmals preiswerter sind. Von rechtlichen Absicherungen ganz zu schweigen.

Gerade in den Ferien sollte das menschliche Maß eine wichtige Rolle spielen. Unter unseren Genießerhotels finden Sie nur Betriebe, die von der Besitzerfamilie geführt werden. Das garantiert eine sehr persönliche Atmosphäre und ein langfristiges, generationsübergreifendes Qualitätsdenken in allen Bereichen.

Wir sind fest davon überzeugt, dass für das individuelle Wohlgefühl das persönliche Miteinander ungemein wichtig ist. Es ist diese besondere Form der privaten Note, die unsere vielen Stammgäste so schätzen, weil sie sich einfach geborgen und bestens aufgehoben fühlen. Und dies mit dem Wissen, auch in Sachen Kulinarik und Wein Außergewöhnliches genießen zu können.

In diesem Sinne freuen wir uns auf Ihren Besuch!

Wolfgang Neuhuber, Geschäftsführer  
Genießerhotels & -restaurants

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

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



### GENUSSVOLL WOHNEN

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





32

# INHALT

- 6 Insider**  
Vielseitige Ferientipps rund um den Wilden Kaiser
- 8 Amuse Bouche**  
Kunerbuntes News-Mosaik
- 10 Ultimativer Skispaß in den Alpen**  
Wedeln in den besten Skiregionen der Welt
- 16 Dolomitensaga**  
Die visionäre Genießerfamilie am Latemar
- 20 Immer auf Spur**  
Stille Loipen und feine Küche so richtig zum Abschalten
- 22 Auszeit**  
Turracher Höhe – ein malerisches Hochtal als Geheimtipp
- 24 Relaxen mit Genuss**  
In der Ruhe liegt die Kraft – die feinsten Wellnessadressen
- 28 Verführerisch**  
So unglaublich originell kann Frühstück sein
- 32 Ladychef**  
Astrid Krainer – Keramikünstlerin und Spitzenköchin
- 34 Kochkurse**  
Gewusst wie mit Blick über die Profi-Schulter
- 38 Future-Küche & Retro-Charme**  
Von flambierten Marillen und der Sterneküche der Zukunft
- 40 Wachauer Pilgerstätte**  
Wein-Schatzkammer mit Bestem aus Österreich und Frankreich
- 44 Wein-Szene**  
Schnell notieren – diese drei Winzer sind stark im Kommen
- 46 Renaissance eines Klassikers**  
Wermut – die neue Lust am Kräuterdrink
- 50 Die Alchemisten vom Traunsee**  
Raffinierte Saucen und Pasten für kreative Gerichte
- 52 Stunde der Querdenker**  
Innovative Menschen und ihre fantastischen Produkte
- 59 DER GENIESSERGUIDE –**  
**VORGESTELLT:** 37 Genießerhotels in Österreich, Südtirol, Bayern und dem Berner Oberland für perfekte Ferientage – mit praktischen Reise-Infos und attraktiven Pauschalen.

10



Foto: TVB Ischgl-Paznaun/Josef Mallaun

16



Foto: Günther Pichler

24



Foto: Stefan Mahlknecht

38



Foto: Bad Schörggau

52



Foto: Chiavalon

**DÖLLERER**  
seit 1909

# WEINHANDELSHAUS



Bruno Paillard



## *Bruno Paillard* Reims, Frankreich

Die Champagner vom Champagnerhaus Bruno Paillard zeichnen sich durch eine überdurchschnittlich lange Reifezeit und niedrige Dosage aus. Besonders Augenmerk legt der Gründer Bruno Paillard auf das Degorieren, das er als die zweite Geburt des Champagners bezeichnet. So war Bruno Paillard 1984 das erste Champagnerhaus, das auch das Degorier-Datum auf dem Flaschenetikett anführte. Die Grand-Cru-Grundweine baut man grundsätzlich in Barrique aus und schafft damit lebendige Champagner, die Finesse, Eleganz und Komplexität vereinen und hervorragend altern können.

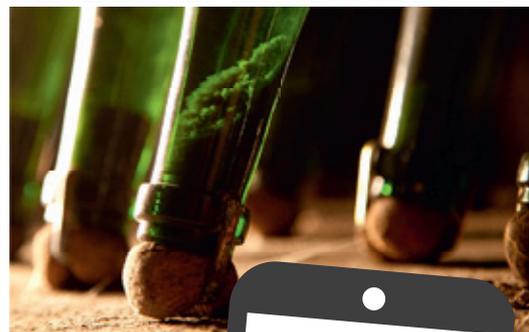


## *Maison Lallier* Aÿ-Champagne, Frankreich

Nach über hundertjähriger Tradition schuf Francis Tribaut, im Jahr 2010 die „R-Serie“ von Champagne Lallier. Der Buchstabe „R“ steht für Récolte (frz. für „Ernte“), während die darauf folgenden drei Ziffern den Jahrgang der Cuvée-Basis angeben. Die Besonderheit dieser Kreation liegt in der Dominanz der Trauben eines Jahrgangs (ausschließlich Pinot Noir & Chardonnay aus 95 % Grand-Cru-Lagen) und in der geringen Zugabe von Dosage. Diese Jahrgangstypizität gepaart mit Mineralität, Komplexität und dem cremigen Geschmack machen die Lallier-Champagner so einzigartig.



Francis Tribaut



### Döllerers Onlineshop:

Eingebung und Gusto kennen keine Uhrzeit. Darum finden Sie in unserem Online-Shop für Genießer nicht nur diese edlen Tropfen, sondern auch allerhand Neues, Köstliches, Originelles und Interessantes aus Döllerers Genusswelten.

[weinhandelshaus.at](http://weinhandelshaus.at)

24/7



[weinhandelshaus.at](http://weinhandelshaus.at)

### DÖLLERERS WEINHANDELSHAUS

Enoteca . Weingroßhandel

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



# KAISERLICH

Im Herzen der Tiroler Ferienregion Wilder Kaiser erweist sich das Genießerhotel Der Bär von Ursula und Andreas Windisch als perfekter Ausgangspunkt samt höchsten Genussmomenten. Ob Ski, Winterwandern, Adventromantik oder in luftigen Höhen – hier verraten sie, was Sie keinesfalls verpassen sollten.



Foto: Der Bär



1

Foto: Thomas Christ/Wilder Kaiser

## (1) SKIWELT WILDER KAISER

Alpinfans erwartet eines der größten und modernsten Skigebiete weltweit mit über 284 Pistenkilometern, 90 Bahnen, 81 urigen Hütten, Panorama-Ausblicken auf mehr als 70 3.000er-Berge, 3 Funparks, Österreichs größtem Nachtskigebiet u.v.m. [www.skiwelt.at](http://www.skiwelt.at)

## (2) VORWEIHNACHTSZAUBER

Besinnlichkeit und Tradition spürt man im Advent bei uns allorts. Besonders schön im nahen Ort Going (Bild), wo auch echtes Kunsthandwerk aus der Region bei den liebevoll dekorierten Ständen angeboten wird. [www.going.at](http://www.going.at)



2

Foto: TVB Wilder Kaiser

## (3) TV-BERGDOKTOR-WINTERWANDERUNG

Mehr als 140 km Winterwanderwege zum Abschalten und tief Durchatmen stehen bereit. Originell: Bergwanderführer und Filmexperte Peter Moser begibt sich mit Gästen auf die Spuren des Bergdoktors und weiterer Filmproduktionen. [www.wilderkaiser.info](http://www.wilderkaiser.info)



5



3

Foto: Roland Deirancesco/Wilder Kaiser

## (4) ALPEN-IGLUDORF

An der Bergstation in Hochbrixen ist dieses sehenswerte Dörfchen auch für Nichtskifahrer bequem erreichbar; eine Iglu-Erlebnisswelt mit vielen Facetten: Hotel, Kirche, Restaurant, Bar, Sonnen-Lounge und Ausstellung. [www.alpeniglu.com](http://www.alpeniglu.com)

## (5) NATURRODELN

Die abends beleuchtete Rodelbahn Astberg endet entweder in Going oder in Ellmau direkt bei unserem Genießerhotel. Für die gemütliche Auffahrt sorgt die Astbergbahn in Going. Dazu gibt es noch einige weitere rasante Strecken, beispielsweise die Mondrodelbahn Söll (Bild).

## (6) PARAGLIDING

Pilot Helmut Schermer verfügt über mehr als 25 Jahre Flugerfahrung. Mit ihm wird ein Tandem-Rundflug zum unvergesslichen Erlebnis mit fantastischen Aussichten. [www.flycenter.at](http://www.flycenter.at)

6



Fotos: (2): Peter von Felbert + Daniel Reiter/Wilder Kaiser

4



Foto: Kitzbühelalpen+Brixental

# JRE

JEUNES RESTAURATEURS

Sichern  
Sie sich Ihre  
Tickets für den  
wohl originellsten  
Gourmet-Event  
des Jahres!

## CHEF'S ROULETTE

MITTWOCH, 9. OKTOBER 2019



*An einem Abend wechseln mehr als 25 Spitzenköche  
aus den Reihen der Jeunes Restaurateurs und der Genießerhotels aus  
Österreich, Deutschland und der Schweiz ihr Restaurant.  
Wer wo kocht, bleibt bis zum Menüauftakt ein verlockendes Geheimnis.*

**Vorverkauf-Tickets zum Preis von € 135,-**  
für 5 Gänge inkl. Aperitif, Weinbegleitung, Wasser und Kaffee  
direkt bei allen teilnehmenden JRE-Betrieben. [www.jre.at](http://www.jre.at)



**GRATIS FÜR SIE**  
**DER JRE RESTAURANT-GUIDE 2019**  
Kostenlos zu bestellen auf [www.jre.at](http://www.jre.at)



**KÄRNTNER FRAUENPOWER**

**Neue Ladychefin am Herd im**

**Das Moerisch:** Mit nur 22 Jahren nahm Julia Kerschbaumer das Küchenzepter im 4-Sterne-S-Hotel über dem Millstätter See in ihre Hand. Die leidenschaftliche Köchin, die hier bereits die Lehre absolvierte und zuletzt auch als Sous-Chefin im Haus tätig war, setzt auf bewährte Qualität: Heimische Bodenhaftung, leicht und kreativ auf die Teller gebracht.

Foto: www.traunseehotels.at



Foto: Paul Peter Gasser

**SÜDTIROLER GOURMET-EVENT**

**12. November 2019 – Genussabend im la maiena meran resort:** Mit Lukas Nagl (links, 3-Hauben-Restaurant Bootshaus im Das Traunsee) sorgt einer der besten Köche Österreichs gemeinsam mit Gastgeberkoch André Kassin (rechts) für ein fulminantes Gourmet-Feuerwerk.  
Weitere Infos: [www.lamaiena.it](http://www.lamaiena.it)

**GOURMAND COOKBOOK AWARDS 2019**

**Großartiger Erfolg für die Kärntner Spitzenköche Hannes Müller und Martin Nuart (Die Forelle) in Macao (China):** Beim renommierten »Gourmand Cookbook Award« erreichte der prächtige Koch-Bildband »LebensMittelpunkt Weißensee« in der Kategorie »Local World« das Finale der Top 3 und darf sich mit dem begehrten Titel »Best of the World« schmücken.

*Erschienen im Krenn Verlag,  
ISBN 978-3-99005-328-7, € 39,95.*



# OH *my* GOD!

Umfangreiches Facelifting für die GAMS: vom frischen Gastro- und Shop-Konzept über Erd-Sauna und Sky-Pool (siehe auch Seite 27) bis zur spektakulären »Oh-My-God-Suite«.



Diese befindet sich am höchsten Punkt und ist mit Stahl, Glas, Beton sowie viel Samt und Seide ausgestattet. Darüber hinaus präsentieren sich alle 58 Suiten im modernisierten Look, ebenso wie Restaurant samt Küche im ehemaligen Ballsaal, Bar, Lounge mit Rezeption und Spa-Lobby. Auch das ohnehin schon außergewöhnliche Wellness-Paradies geizt nicht mit Neuheiten, wie Event-Erd-Sauna sowie Sky-Pool (siehe beides im Bild) unterstreichen. Moderne trifft Tradition heißt es im runderneuten Stammhaus aus dem 17. Jh., nunmehr Gams 1648 genannt, das über Café, Pizzeria, Vinothek sowie Blumen- und Deko-Shop verfügt.

## *Top im Schnee*

**Rechtzeitig zum Start der Wintersaison erhält der SONNHOF im Salzburger Land eine spannende Bereicherung.**

Nach einer kurzen Bauphase steht für Gäste ab 20. Dezember ein ganzjährig beheizter Außenpool mit Inneneinstieg bereit – das perfekte Highlight nach einem Tag auf der Piste. Für noch mehr Erholung garantieren zudem die großzügig umgestalteten Bereiche finnische Sauna, Aroma-Dampfbad und Ruheraum.



Foto: Architekt David Schinerl

Fotos (2): www.traunseehotels.at/Christof Wagmer



## FANTASTISCHER AUSBLICK

### *Spannende News vom Das Traunsee*

Im Juli eingeweiht erweist sich die »Panorama Suite Traunstein« auf Anhieb als Renner – mit atemberaubender Dachterrasse samt Infinity-Balkon, großzügigem Wohn-Schlaf-Bereich, zwei durch eine Schiebetür trennbare Räume, freistehende Badewanne mit Seeblick u.v.m. Eine Erweiterung erfuhr auch der See-Spa durch eine Panorama-Sauna samt direktem Zugang zum Traunsee.

Und stets ist der Traunsee zum Greifen nah: Links im Bild die außergewöhnliche neue Suite, oben die Panorama-Sauna als gelungene Ergänzung des Wellnessbereichs.

Fotos (2): Michael Gunz



## Montafoner Bergromantik

7x alpine Berghütten-Auszeit in der Vorarlberger Ferienregion – mit einem schmucken Neuzugang.

Familie Tschohl verfügt neben dem Montafoner Hof und dem historischen Gasthof Löwen auch über eine schöne Auswahl an heimeligen Berghütten mit moderner Ausstattung. Zuletzt reihte sich das »Alte Schulhaus« in diese Liste. Wo früher Kinder beschwerliche Fußmärsche bis in die Klassenzimmer auf sich nehmen mussten, fährt man heute bequem ganzjährig zu und genießt bereits während der Anreise eine malerische Landschaft. Fußbodenheizung und Kachelofen sorgen für angenehme Wärme, die große Terrasse lädt zum Entspannen oder Grillen ein.  
[www.berghäuser.at](http://www.berghäuser.at)

Foto: Patrick Sály

## Sportiv & lässig

Familie Metzlers Das Schiff punktet mit feinen Neuheiten – sowohl für sportliche wie auch chillige Momente. Die Wellness mit beheiztem Außenpool, Sauna- und Dampfbadbereich erhielt eine sportive Erweiterung in Form eines Fitnessraums mit direktem Gartenzugang. Darüber hinaus zeigt sich die Bar jetzt im lässig-elegantem Zeitgeist-Ambiente und am Frontdesk an der Rezeption wird die Nähe zum Gast zelebriert.



# ISCHGL-SAMNAUN

»In der **Silvretta Arena mit ihren 238 Pistenkilometern kommen sportliche Fahrer voll auf ihre Kosten.** Doch auch im Bereich Anfänger und Familien hat Ischgl-Samnaun aufgeholt. Besonders begeistert die Präparierung. Kaum anderswo hatten wir dermaßen hervorragende Pistenverhältnisse«, so das Urteil der Tester. Darüber hinaus wurde zuletzt kräftig investiert – unter anderem in die neue, hochmoderne Gampenbahn inkl. neuer Talstation und Bergrestaurant. Die Region gilt auch als Après-Ski-Mekka schlechthin.

So genießen etwa die »Top of the Mountain«-Konzerte mit Weltstars wie Robbie Williams oder Elton John ebenso Kultstatus wie die eine oder andere legendäre »Après-Hütte«, wie z.B. »Kuhstall« oder »Trofana«. Für die perfekte Abrundung sorgen höchste Gourmetgenüsse bei Gault Millaus »Koch des Jahres 2019« Benjamin Parth, der sich mit seiner modernen, puristischen Küchenlinie längst unter den Besten des Landes etablierte.

## WO ERLEBEN?

Im Genießerhotel Yscla in Ischgl in Tirol, siehe Seite 126.



Unter anderem zeigten sich die Tester von der fantastischen Pistenbeschaffenheit der Silvretta Arena, die sich vom Tiroler Ort Ischgl bis ins Schweizer Samnaun erstreckt, beeindruckt. Ebenso verzückt sind Genießer von Benjamin Parths 3-Hauben-Küche im Gourmetrestaurant »Stüva« im Hotel Yscla, der beste Produkte auf geniale Weise ebenso einfach wie unverkennbar umsetzt (im Bild: Dessert Schokolade-Brombeere).

Foto: Gerhard Berger



# *Weltbeste* **SKIGEBIETE**

Laut dem Portal »Skigebiete-Test«, eine der meistbesuchten Websites für Winterurlauber im deutschsprachigen Raum, finden sich unter den »Top 10 der besten Skigebiete weltweit« nicht weniger als vier Regionen, in denen auch ein Genießerhotel beheimatet ist!



Beste Voraussetzungen für Familien, anspruchsvolle Skifahrer bis zu Freeridern... Rechts: Winterromantik in Serfaus.



## SERFAUS FISS LADIS

**Diese Tiroler Winterregion investiert kontinuierlich in den Qualitätsausbau und punktet daher laufend mit zukunftsweisendem Top-Service:** Dieser reicht von bestens präparierten

Pisten und modernsten Liften – sowie einer einzigartigen Dorf-U-Bahn (!) in Serfaus – über erstklassige Beschilderungen bis zu vielen kleinen Details, die dem Wintersportler das angenehme Gefühl einer Rundum-Betreuung geben. Neben etwa 200 Ski-Kilometern runden Loipen und Rodelbahnen das Gesamtpaket ebenso ab wie zwei »Kinderländer« oder die spektakulären Serfauser Sauser und Fisser Flieger für Höhenflüge der etwas anderen Art. Danach geht's in die fantastische Wellness im 5-Sterne-S-Hotel Schalber, wo neben »adults only«- auch ein großzügiger Familien-Bereich bereitsteht. Die Hausgästen vorbehaltene Gourmetpension spielt ebenfalls alle Stücke, wie vormals 3 Gault Millau-Hauben unterstreichen.

**WO ERLEBEN?** Im Genießerhotel Wellness Residenz Schalber in Serfaus in Tirol, siehe Seite 124.



Foto: Tirol Werbung/Mayer

Foto: Patrick Steiner



Idyllisch am Kirchlein verbirgt sich Familie Walchs Rote Wand mit feinsten Genussmomenten und direkt am größten Skigebiet des Landes.

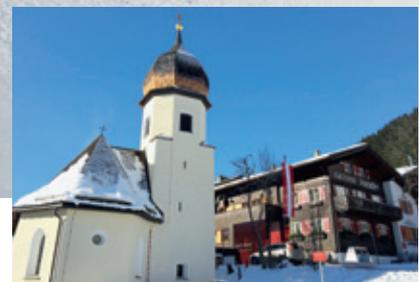


Foto: Petr Blaha

Foto: Lech Zürs Tourismus/Christoph Schöch



Foto: Mario Lebesmühlbacher

## SKI ARLBERG

**Selbst Ski-Star Felix Neureuther schwärmt nur in Superlativen – von »genial« bis »gigantisch«.** Die Rede ist von 305 verbundenen Kilometern, gleichbedeutend mit Österreichs Nummer 1 in Sachen Größe (unter den Top 5 weltweit). Darüber hinaus begeistern unglaubliche 200 km Tiefschneeabfahrten sowie die beiden Panorama-Runden »Run of Fame« (65 km, 18.000 Höhenmeter) und »Der Weiße Ring« (22 km, 5.500 Höhenmeter). Die unterschiedlichen Bergrestaurants – von Hütte mit SB bis Gourmet-Restaurant – sind an Vielfalt kaum zu überbieten. Legendär ist auch das Après-Ski. Wer es genussvoller liebt, sollte unbedingt am Chef's Table im Schualhus der Roten Wand Platz nehmen (siehe Interview rechts) – oder im neu gestalteten Fondue-Stuba, wo auch regelmäßig gekrönte Häupter zu Gast sind, um den Winterklassiker schlechthin mit Käse, Fleisch, Fisch, vegetarisch oder sündhaft süß mit Schokolade zu genießen.

**WO ERLEBEN?** Im Genießerhotel Walchs Rote Wand in Zug am Arlberg in Vorarlberg, siehe Seite 128.



Fotos (3): Rote Wand



### INTERVIEW

**MAX NATMESSNIG – SPITZENKOCH AM CHEF'S TABLE IM SCHUALHUS, ROTE WAND**

*Der Chef's Table im Schualhus gilt als Wegweiser für die Spitzengastronomie. Was ist das Geheimnis?*

Das Zusammenspiel aus der Schönheit des Wintersportortes Lech, dazu kommen der Zauber des renovierten, historischen „Schualhus“ – und natürlich das kulinarische Konzept, dessen Grundidee Joschi Walch, unser Patron, von Besuchen in Metropolen wie New York, Tokio und Paris zusammengetragen hat. Ich darf dem Ganzen die kreative Note einhauchen. (grinst)

*Und wie sieht diese aus?*

Sehr reduziert und modern. Der Geschmack und die Produkte Österreichs, vor allem der Region Vorarlberg, stehen im Vordergrund.

*Und das in 16 bis 19 Gängen verpackt. Klingt nach einer Menge!*

Ja, es klingt sehr viel, aber wir reden hier von Mundhappengröße. Es ist sehr gut machbar, da alles aufeinander abgestimmt ist. Die Gerichte sind sehr leicht, frisch, mit viel Säure zubereitet. Am Ende wird man feststellen, dass alles perfekt ist!

*Wie wichtig ist Ihnen Perfektion?*

Kulinarisch gesehen habe ich diese bei Kollegen wie Heinz Reitbauer, Sergio Hermann und César Ramirez gelernt. Doch das betrifft das Geschehen auf dem Teller. Der Abend soll ganz entspannt sein.

*Wie sieht der Abend am Chef's Table genau aus?*

Zuerst genießen die bis zu 20 Gäste an der Hotelbar einen Willkommenscocktail, dann geht es ins Schualhus, wo ich jeden Gast persönlich begrüße. Wir beginnen mit einem leichten Süppchen, ehe die ersten fünf kleinen Amuse Bouche gereicht werden – und der Rest wird hier noch nicht verraten! (lacht)

INTERVIEW: ANJA HANKE





Grenzenloses Skivergnügen bis in die Abendstunden, etwa beim Flutlichtfahren in Leogang.



Foto: Lolin

Foto: Saalfeiden Leogang Touristik GmbH

## SAALBACH HINTERGLEMME LEOGANG FIEBERBRUNN

Foto: Herbert Lehmann

»Home of lässig« nennt sich diese Salzburger Bergwelt selbstbewusst und erweist sich mit ihren 270 Abfahrtskilometern als zweitgrößtes zusammenhängendes Skigebiet in Österreich. Alles topmodern und in seiner Ausrichtung ungemein vielfältig. So hat laut Skigebiete-Test »jeder Ort seine eigenen Stärken«: Leogang ist unter anderem der beste Standort für Familien (eigenes Kinderland), Saalbach und Hinterglemm sind ideal für sportlichere Naturen und Könnern, während Fieberbrunn insbesondere bei Freeridern Weltruhm genießt. Direkt von der Piste geht es in der Riederalm in den beheizten Thermalpool oder in die Family-Wellness, ... und abends läuft Andi Herbst mit seiner wunderbar innovativen Regionalküche zur Hochform auf. Ebenso wie im nahen »Ü14«-Hotel Unterlechner (ca. 10 min entfernt, Shuttle-Dienst) Yvonne Pobel, die in einem luxemburgischen Sternrestaurant ihr Können verfeinerte.

**WO ERLEBEN?** Im Genießerhotel Unterlechner in St. Jakob in Haus in Tirol, siehe Seite 110.



Foto: Unterlechner



Foto: Lorenz Messer

**WO ERLEBEN?** Im Genießerhotel Die Riederalm in Leogang im Salzburger Land, siehe Seite 100.

# WINTERTRÄUME

**Auf einen Blick:**

Der Ferienplaner für skibegeisterte Genießer

GENIESSERHOTEL	SKIABFAHRT BIS ZUM HAUS	ENTFERNUNG ZUM SKIGEBIET	SKIGEBIET TOP, GUT, KLEIN	NÄCHSTE LANGLAUFLÖPPE	EXTRAS
LE GRAND CHALET ****S		5 – 10 Autominuten	top	1,5 km	
LA MAIENA MERAN RESORT *****		10 km	gut	20 km	Top-Wellness beheizter Pool
DER WALDHOF? ****S		27 km bzw. 29 km	gut	29 km	
BAD SCHÖRGAU ****		8 km	top, klein	10 km	beheizter Pool
SONNALP ****S	✓	direkt am Skigebiet	top	10 Autominuten	beheizter Pool
SEEWIRT ****	✓	direkt am Skigebiet	gut	am Hotel	
KRAINER ****		12 km	top	6 km	
DER WILDE EDER ****		16 km	klein	16 km	
MÜHLTALHOF ****		40 km	gut	100 m oder 20 km	
BERGERGUT ****S		30 km	gut	am Hotel	beheizter Pool
DAS TRAUNSEE ****S		5 km	gut	2,5 km	
DÖLLERER ****		5 km bzw. 20 km	klein bzw. top	500 m	
SONNHOF ****		10 Autominuten	top	am Hotel	
SALZBURGERHOF *****S		1 km	top	100 m	Top-Wellness beheizter Pool
DIE RIEDERALM ****	✓	direkt am Skigebiet	top	200 m	beheizter Pool
DAS MOERISCH ****S		10 km	gut	am Hotel	beheizter Pool
DIE FORELLE ****		im Ort bzw. 28 km	klein bzw. top	am Hotel	
TRISTACHERSEE ****S		2,5 km	top	1 km	
UNTERLECHNER ****	✓	direkt vor der Haustür bzw. 5 Autominuten	klein bzw. top	am Hotel	
DER BÄR	✓	direkt am Skigebiet	top	800 m	beheizter Pool
THERESA ****S		800 m	top	am Hotel	Top-Wellness beheizter Pool
LANERSBACHERHOF ****	✓	direkt am Skigebiet	top	am Hotel	
ALPIN ****		1 km	gut	am Hotel	
HOHENFELS ****	✓	direkt am Skigebiet	gut	50 m	beheizter Pool
POST LERMOOS ****S		500 m	top	am Hotel	Top-Wellness beheizter Pool
SCHALBER ****S		100 m zur U-Bahn zu den Liften	top	500 m	Top-Wellness beheizter Pool
YSCLA ****	✓	direkt am Skigebiet	top	100 m	
ROTE WAND ****	✓	direkt am Skigebiet	top	100 m	beheizter Pool
HALLER ****S		1 km	top	500 m	beheizter Pool
DAS SCHIFF ****		10 km	gut	am Hotel	beheizter Pool
GAMS ****S		2 km	gut	100 m	beheizter Pool
MONTAFONER HOF ****		1 km	top	500 m	beheizter Pool

Sie sind zu viert, aber eigentlich noch viel mehr: Für Sabine, David, Hanni und Georg Weissensteiner zählen auch die vielen Stammgäste zur großen Hotelfamilie des Sonnalp in Obereggen.



Foto: Günther Pichler

# Familien **SACHE**

Das nennt man wohl eine Win-win-Situation: Sind alle Gäste glücklich, dann sind es auch die Gastgeber. Bei Familie Weissensteiner vom **GenießBerhotel Sonnalp** ist genau dies der Fall. Auch deshalb zählt ihr Hideaway im Herzen der Dolomiten zu den besten Genussadressen in Südtirol.

Text: Hans Schloemer

**D**er erste Eindruck: märchenhaft! Einfach nur märchenhaft. Und so heimelig. Die blumengeschmückten Balkone, die friedlich grasenden Kühe mit ihren Bimmelglocken. Und dann dieses Massiv des Latemar, das wie die zerzauste Festung eines durchgeknallten Zauberers gleich hinter dem Sonnalp steil und Ehrfurcht gebietend in den Himmel schießt. Kopf in den Nacken und Staunen. Was für eine Szenerie!

Kommen wir zur Familie. Die Weissensteiners in Obereggen sind ein Quartett. Vater Georg, Mutter Hanni, Sohn David, Tochter Sabine. Gebirgsbewohner, geborene Gastgeber. Da hat man doch auch gleich die Klischees parat. Verwurzelt, naturverbunden, heimattreu. Aber wie sind die wohl sonst noch so? Und was machen sie mit ihren Gästen, dass die ständig mit leuchtenden Augen herumlaufen?

Er schnallt den Helm ab und schnauft kurz durch. Er war noch mal mit dem Mountainbike unterwegs. Jetzt, kurz vor der Dämmerung, ist er zurück. Ein wenig aus der Puste, aber glücklich. War eine herr-

liche Schussfahrt. Kaiserwetter, kristallklare Luft. Natürlich hätte Georg Weissensteiner auch ein Nachmittagsnickerchen einlegen können. Aber dafür fühlt er sich mit seinen gerade mal 78 Lenzen viel zu jung.

### **Ein Lebenstraum wird Wirklichkeit**

Außerdem ist er ein Pionier. Und die haben es nicht so mit der Behäbigkeit. Seine Pioniertätigkeit startete er 1970. Gemeinsam mit fünf Cousins und vier Freunden. Die Idee: aus einem verschlafenen Weiler auf 1.550 Metern ein Skigebiet zu machen. Die spinnen, meinten die Leute im Dorf. Doch die Burschen gründeten eine Gesellschaft, sammelten Geld ein. 1972 standen in Obereggen die ersten Liftanlagen. Heute gehört das Ski Center Latemar mit gut 50 Kilometer Pisten zu den größten Wintersportgebieten in Südtirol. Eine Erfolgsgeschichte. Mehr Skitouristen brauchen auch mehr Betten. Am 19. Dezember 1997 eröffnete Georg Weissensteiner, zuvor Geschäftsführer im örtlichen Sporthotel, seine eigene 4-Sterne-Superior-Herberge.

»Eine exzellente Küche war uns von Anfang an wichtig.«

*David Weissensteiner*

Das 4-Sterne-Superior-Hotel Sonnalp zu Füßen des Latemar-Gebirgszuges ist sommers wie winters ein Refugium für Genießer, Wellness- und Naturliebhaber.



Foto: Rupert Mühlbacher

»Wir belassen die Produkte so natürlich wie möglich und bemühen uns, auch in der Verarbeitung nur wenig zu verändern.«

2-Hauben-Koch  
Martin Köhl



Fotos (2): Günther Pichler

Foto: Michael Gruber



Das tägliche Pensionsmenü ist schon ganz große Küche. In der Gourmetstube gibt sich Chefkoch Martin Köhl noch experimentierfreudiger und zaubert mit regionalen Produkten und überraschenden Aromen. Effekthascherei ist dabei nicht sein Ding: »Wir kochen nicht für uns, sondern für den Gast!«

Seitdem ist das auf 40 ebenso stilvolle wie gemütliche Zimmer beschränkte Kleinod im Herzen des UNESCO-Weltnaturerbes Latemar die ideale Ausgangsbasis für Freiluftsportler, Wandervögel, Skifahrer und Snowboarder. Bozen ist nur 20 Minuten entfernt, und auch dort kennt man das Sonnalp. Und das hat wiederum mit zwei Gault Millau-Hauben zu tun.

»Exzellente Küche war uns von Anfang an wichtig«, sagt David Weissensteiner, der für den Gastronomiebereich zuständig ist. Kein Problem: Kaum gab es das Sonnalp, schneite auch gleich ein Glücksfall ins Haus. Der hieß Martin Köhl. Der junge Mann aus dem benachbarten Deutschnofen hatte gerade seine Lehr- und Wanderjahre hinter sich. Unter anderem in Sterne-Restaurants im Elsass und beim legendären Heinz Winkler in Aschau. Er war bestens ausgebildet, ambitioniert, kreativ. Was damals bedeutete: Das Tor zur großen kulinarischen Welt stand für ihn weit offen. Aber er blieb. Im kleinen, schönen Obereggen.



Weil ihm Familie Weissensteiner Vertrauen schenkte. Carte Blanche für den Chefkoch – und die einmalige Chance, sich in der Heimat zu verwirklichen. Martin Köhl hat sie genutzt. Heute kommt die Welt zu ihm.

### Regionale Hochküche mit raffiniertem Twist

Köhl steht für eine anspruchsvolle, ehrliche Hochküche. Und sprüht auch nach mehr als 20 Jahren nur so vor Kreativität. Das Geniale ist, dass die Gäste nicht unbedingt in der Gourmet-Stube reservieren müssen, um in den vollen Genuss seiner Kochkunst zu kommen. Auch bei den fünf- bis sechsgängigen Pensionsmenüs im Panorama-Restaurant gibt es täglich diese Melange aus Südtiroler und italienischen Schmankerln mit modern-raffiniertem Twist, wie etwa: Parmesan-Mousse an Gemüsetatar, Risotto vom Acquerello-Reis mit Basilikum und Ziegenkäse, Wachtelbrustspießchen mit Sommertrüffeln, Orangen-Nektarien-Smoothie, Tiramisu mit Kaffee kern...



Foto: Michael Gruber

David Weissensteiners ganzer Stolz ist sein Weinkeller. In dem steinernen Gewölbe lagert neben einer handverlesenen internationalen Auswahl das Beste, was Südtirol an Weinen zu bieten hat. Porphy aus Terlan sorgt für das passende Mikroklima.

David Weissensteiner sorgt als Sommelier für die perfekte Weinbegleitung. Sein Keller ist eine Schatzkammer mit dem Besten aus Südtirol und Italien, dazu ausgesuchte Lagen aus Frankreich. Über Weine kann man mit ihm stundenlang fachsimpeln. Seine Degustationen begeistern ebenso wie die Radtouren, zu denen er regelmäßig einlädt.

### Von Oxford nach Obereggen

Überhaupt ist dieser David Weissensteiner ein interessanter Typ. Studiert hat er in Oxford, dort den Bachelor in Internationalem Hotelmanagement gemacht. Das Vier Jahreszeiten in München war eine seiner Stationen. Und wo verbringt ein so leidenschaftlicher Hotelier seinen Urlaub? »In anderen Hotels. Damit man nicht betriebsblind wird. Ich mag Menschen und habe schon immer gern in Hotels gewohnt.«

Sabine Weissensteiner, zuständig für Verkauf & Marketing, steht ihrem Bruder in Sachen Weltläufigkeit in nichts nach. In Florenz

absolvierte sie ein Tourismusstudium, in ihren Ferien bereist sie gerne ferne Länder. Soviel zum Bergbewohner-Klischee. Obwohl: Mit der Heimat haben es dann doch beide. »Unser Eggental ist wunderschön!«

Aber wie ist das, wenn man als Kind im Hotel aufwächst? »Fantastisch«, sagt Sabine Weissensteiner. »Die Eltern waren ja immer da. Und dann die vielen Spielgefährten, all die Kinder der Gäste, uns wurde nie langweilig. Wie eine riesige Familie. Auch Weihnachten kennen wir gar nicht anders.« Präsent sind die Eltern weiterhin. Mutter Hanni ist die charmante Gastgeberin, Vater Georg stets für Tipps zu den besten Wandertouren zu haben.

Ruhestand? Kein Thema. Fragt man Hanni Weissensteiner, was sie derart motiviert, erntet man ein strahlendes Lächeln: »Ganz eindeutig Menschen glücklich zu machen. Viele unserer Gäste besuchen uns seit vielen Jahren, manche bereits in der zweiten Generation.«

## GEWINNEN SIE



Foto: Rupert Mühlbacher

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

Teilnahme unter  
[www.geniesserhotels.com](http://www.geniesserhotels.com)

Eins mit der Natur – Langläufer genießen oftmals fantastische Aussichten, wie etwa auf der malerischen Schönenbachloipe im Bregenzerwald.

# In der SPUR

Langlauf – die Kombination aus höchst gesundem Freiluftsport und eindrucksvollen Winterausblicken stärkt Körper und Geist, die Gourmetküche in unseren Genießerhotels bildet die feine Ergänzung. Wir stellen stellvertretend drei attraktive Möglichkeiten vor, eine Gesamtübersicht finden Sie in der Wintertabelle auf Seite 15.



## BREGENZERWALD

Sie gilt als eine der schönsten Vorarlbergs: Die Rede ist von der Schönenbachloipe, einer von drei Abschnitten der reizvollen Sibratsgäßler-Loipen, die mit verschiedenen Ausdauer- und Schwierigkeitsstufen punkten. Die 16 km lange (eher einfache) Strecke führt durch ein unberührtes Tal entlang der wildromantischen Subersach bis zum Vorsäß-Schönenbach, wo das Jagdgasthaus Egender zur wohlverdienten Stärkung lädt. Von Familie Metzlers »Das Schiff« steigt man direkt ins Loipennetz und wählt alleine vor der Haustür zwischen sonniger Dorfrunde, sportlicher Höhen- oder ausholender Grenzlandloipe. Egal wie man sich entscheidet, danach ist höchste Kochkunst in der À-la-carte-Wälder Stube 1840 angesagt ... oder in der hauseigenen Ladenwirtschaft Ernele (Bild re.u.), wo sich die kompromisslos regionale Ausrichtung von Küchenmeister Felix Groß längst als Genuss-Geheimtipp etablierte! Auch vom zweiten Bregenzerwald-Genießerhotel, der kuscheligen, rundum erneuerten Gams, ist man schnurstracks in der Loipe (ca. 100 m).



Foto: Petr Blaha

**WO ERLEBEN?** Im Gams Genießer- & Kuschelhotel in Bezau in Vorarlberg, siehe Seite 134.



**WO ERLEBEN?**  
Im Genießer-Romantik Hotel Das Schiff in Hittisau in Vorarlberg, siehe Seite 132.



Fotos: Lukas Kirchgasser (2)



Foto: TVB Tux Finkenbergr



Foto: Ewald Kraxner

**WO ERLEBEN?**  
Im Genießerhotel  
Lanersbacher Hof in Tux in  
Tirol, siehe Seite 116.



Foto: Petr Blaha

## TUXERTAL



**Das hochgelegene Tiroler Alpenttal ist mit seiner Gletscherwelt für Ganzjahres-Carver vorrangig als Ski-Dorado bekannt.** Darüber hinaus kommen aber auch die nordischen Fans bestens auf ihre Kosten. Direkt beim Lanersbacher Hof steigt man in die »Luggi Gredler Loipe«, die sich über jeweils 14 klassisch gespurte (von Tux-Vorderlanersbach bis Madseit) und 14 Skating-Kilometer (in Juns/Madseit) erstreckt. Zum Aufwärmen empfiehlt sich nach dem sportlichen Landschaftserlebnis ein Saunagang in der originellen Blockhütte im tiefverschneiten Hotelgarten, ehe das Team rund um den langjährigen Haubenkoch Toni Fercher moderne Tiroler Esskultur zelebriert (Tipp: Tuxer Steinschaf). Und auch der bestens bestückte Weinkeller lohnt unbedingt einer genaueren Visite.

## ACHENSEE

**Diese Region, auch Tirols Sport- und Vitalpark genannt, zeichnet sich durch Top-Qualität in Sachen Angebot und Vielseitigkeit aus.** Über 200 Loipenkilometer ermöglichen zwischen den majestätischen Gebirgszügen von Rofan und Karwendel ein nahezu unbegrenztes Vergnügen. Beim Genießerhotel Alpin gibt es einen Direkteinstieg. Allein um Achenkirch sorgen vier Strecken für Abwechslung, etwa die einfache, landschaftlich attraktive Seeloipe. Ins Schwärmen gerät Gastgeberfamilie Gründler bei der Loipen- und Panoramen-Vielfalt im Karwendeltal. Beispielsweise Falzthurn-Gramai, wo bewirtschaftete Almen einen zusätzlichen Reiz ausüben – ebenso wie bei der Rückkehr die genussvolle Möglichkeit zwischen 2-Hauben-Spezialitäten und feiner Wirtshausküche wählen zu können.



Foto: Tirol Werbung



Foto: Lukas Kirchgasser

**WO ERLEBEN?** Im Genießer- & Kulinarikhotel  
Alpin in Achenkirch in Tirol, siehe Seite 118.



# SCHÖNE TAGE *auf der* *Turracher Höhe*

Das Kärntner-Steirische Hochtal erweist sich als ebenso erholsames wie abwechslungsreiches Naturidyll. Philipp Prodingler, Gastgeber im **Genießer-Schlosshotel Seewirt**, verrät, warum man unbedingt bei ihm vorbeischauen sollte.

Foto (Portrait): Petr Blaha



Foto: Christoph Rossmann



Foto: Himsel



## 3 SEEN UND 1 EISENHUT

Die Turracher Höhe gilt als Winter-Geheimtipp für all jene, die auf ausufernden Après-Ski-Rummel verzichten möchten. Dank ihrer Höhenlage – Pisten ab 1.763 m – zählen die 42 Kilometer zu den schneesichersten in Österreich.

Ein Geheimtipp ist Skifahren am Eisenhut: Einerseits wenig befahren bietet der 2.441 m hohe Berg andererseits super Ausblicke! Originell ist ebenso die 12 km lange Skirunde um den Turracher See, den größten von insgesamt drei Seen (Tipp für entspannende Winter-[Schneesuh]-Wanderungen).

Wer lieber seine Spuren zieht, wird von der romantischen Zirbenwaldoipe begeistert sein. Skiabfahrt und Loipeneinstieg sind direkt ab dem Seewirt möglich.

Nicht nur Kids gefällt eine Fahrt mit dem Nocky Flitzer, eine Alpen-Achterbahn, die auch im Winter geöffnet ist und während seiner 1,6 km langen Abfahrt schöne Aussichten eröffnet.

## BUTLER-SERVICE AN DER PISTE

Ob Taschentücher oder Sonnencreme, ob Süßigkeiten (ab März auch Bergbauernhof-Eis) oder ein Gläschen Prosecco – die Pistenbutler sind täglich unterwegs, um Skifahrern mit netten Gesten den Tag zu verschönern. Darüber hinaus bieten sie ein unterhaltsames, für Seewirt-Gäste kostenloses Programm: Schneeschuhwandern, »early morning skiing«, Nachtrodeln u.v.m.



Fotos: Attisani (2)



Feine Pisten mit hoher Schneegarantie und dazu fern vom großen Ski-Trubel: Die Turracher Höhe erweist sich als absoluter Winter-Geheimtipp für Genießer und bietet zugleich eine bunte Auswahl an unterschiedlichen Freizeitaktivitäten.

Foto: Martin Steinthaler



### DER NÄCHSTE SOMMER KOMMT BESTIMMT

Während der warmen Jahreszeit steht sanftes Wandern im Mittelpunkt, von eben und gemütlich bis zu anspruchsvolleren Touren. Riesennock, Schoberriegel, Marktlköpfl, 3-Seen-Runde, Königsstuhl oder Eisenhut lauten mögliche Etappenziele. Nicht zu vergessen: das exklusiv für unsere Gäste angebotene Panorama-Bergfrühstück am Kornock-Gipfel (2 x wöchentlich im Juli und August) – auch für Nicht-Wanderer, die Auf- und Abstieg per Bahn meistern können. Für Familien lohnt ein Besuch der Kindererlebniswelt Nocky's Alm-Zeit. Und auch die Butler sind wieder mit einem maßgeschneiderten Angebot zur Stelle.

### KLEIN ABER FEIN –

#### DAS »PHILIPP«

Abschließend möchte ich zum Überraschungsmenü (ab 4 Gängen) in mein Gourmetrestaurant »philipp« (15 Pl.) einladen. Bei der Reservierung (erforderlich) einfach Wünsche bekanntgeben und den Abend genießen. Meine Küche kombiniert heimische Produkte mit internationalen Spielereien, beispielsweise Turracher Brennnesseltriebe mit Seeteufelröllchen. Ergänzend gibt es eine kleine Karte, u.a. mit Steak-Kreationen.



Foto: Petr Blaha

## GEWINNEN SIE

2 Übernachtungen im  
Genießer-Schlosshotel  
Seewirt inkl.  
Genießer-HP für  
2 Personen

Teilnahme unter  
[www.geniesserhotels.com](http://www.geniesserhotels.com)

## TIPPS

**HAUSEIGENE WILDBACHHÜTTE –**  
erreichbar über verschiedene Wanderrouten oder mit dem Auto und kurzem Spaziergang. Zur Stärkung gibt es Bauernjause, Alpenfische aus eigenem Gewässer, Schweinsbraten, Strudeln ...

**SIGIS NATURSAIBLING –**  
hier kommen Saiblings aus eigener Zucht unterschiedlich zubereitet auf den Tisch. Auch für zuhause erwerbbar (Anfang Mai bis Ende Oktober). [www.natursailing.at](http://www.natursailing.at)

**MYTHOS EDELSTEIN –**  
ganzjährig geöffnetes Museum mit großer Edel- und Schmuckstein-Ausstellung auf 500 m<sup>2</sup>. [www.kranzelbinder.at](http://www.kranzelbinder.at)



# IN DER *Ruhe* LIEGT DIE KRAFT

Für ein paar Tage Auszeit ist immer der richtige Moment, umso mehr wenn sich feine Küche mit entspannender Wellness verbinden lässt. Einige Neuheiten und so mancher Geheimtipp aus der Welt der Genießerhotels.

## ENDLOSES BADEVERGNÜGEN

**Einfach nur lässig! Ob tagsüber, während Langläufer unweit ihre Spuren ziehen, oder bei Mondschein** – die 5 ganzjährig beheizten Pools, darunter ein 25-m-Sport-Pool, sind einige von vielen Highlights in der 3.500 m<sup>2</sup> großen Spa- & Wellness-Oase im Zillertaler Genießerhotel Theresa. Auch saunieren wird zelebriert: Man wählt zwischen Garten-Panorama-Sauna, finnischer Alpen-Sauna, Bio-Sauna, osmanischem Dampfbad, Kräuter-Dampfbad, römischem Schwitzbad oder Infrarot-Sauna. 6 großzügige Ruhebereiche sowie ein topmodernes Fitnessstudio runden die Erholungswelt eindrucksvoll ab.

**WO ERLEBEN?** Im Theresa Genießer- & Wellnesshotel in Zell im Zillertal, Tirol, siehe Seite 114.



## SCHWEBENDES POOL-ERLEBNIS

»Fantastisch!« »Einmalig!« – der brandneue, ganzjährig beheizte Infinity-Pool im Der Waldhof<sup>2</sup> sorgte auf Anhieb für einhellige Begeisterung. Ebenso spektakulär wie genial ist seine Ausrichtung: Das 22 m lange Becken wurde teils freischwebend konzipiert und zugleich in einer geraden Linie zur historischen Mayenburg angelegt. Dazu erhielt der Saunabereich eine auf Pfählen im Wald stehende Erweiterung: Chill-Lounge samt vertikalem Garten, Ruhebereich mit fantastischer Aussicht, finnische Eventsauna sowie Freiluftterrasse.

**WO ERLEBEN?** Im Genießerhotel Der Waldhof<sup>2</sup> in Völlan bei Meran, Südtirol, siehe Seite 74.

Foto: Stefan Mählknecht

Fotos (2): Walser-image.com



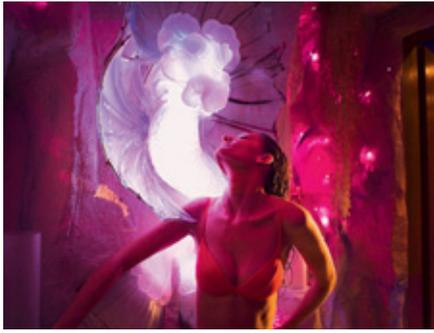
## BERGWELLNESS IM 2-LÄNDER-ECK

**Es ist schon eine kleine Ferienwelt für sich, hoch oben auf 1.220 m.** Hier thront Familie Hallers Genießerhotel auf einem der schönsten Plätze des Kleinwalsertales. Ebenso einmalig wie entspannend ist eine Runde im beheizten Infinity-Außenpool, einem der Schmuckstücke des mehr als 1.500 m<sup>2</sup> großen Wellnessbereiches. Dazu ergänzen unter anderem Badehaus mit Innenpool und Whirlpool, Saunahaus, Hemlocksauna, Bio-Panorama- und Kräuterstubsensauna, KLAFS Sonnenwiese, Zirben-Infrarot-Studio sowie geräumige Ruheräume mit toller Fernsicht das Relax-Angebot..

**WO ERLEBEN?** In Haller's Genießerhotel in Mittelberg im Kleinwalsertal, Vorarlberg, siehe Seite 130.

Fotos (2): Petr Blaha





## MÄRCHEN UND DRACHEN

**Regelmäßige 4 Lilien (= Höchstbewertung) im Relax-Guide bestätigen, was Stammgäste ohnehin längst wissen:**

Im Wellness-Schlössl, inmitten eines märchenhaften Feng-Shui-Gartens mit seinen charmant inszenierten Oasen und Schwimmteichen angelegt, wird der Erholungssuchende auf drei Etagen und 3.500 m<sup>2</sup> nach Strich und Faden verwöhnt. Innen- und Außenpools, Sole Dome, Drachengrotte, Schwimm-Biotop, eine großzügige Saunawelt und bestens geschulte Therapeuten sorgen für 5-Sterne-Superior-Wellness.

### WO ERLEBEN?

Im Genießerhotel Salzburgerhof in Zell am See, Salzburger Land, siehe Seite 98.



Fotos (2): Günter Staudl



## DIE ZIRBENKÖNIGIN IM SAUNA-HAUS

**Das Zirben-Panorama-Saunahaus ist die jüngste, spektakuläre Erweiterung des hochklassigen Wellness-Paradieses der Post Lermoos.**

Zirbe spielt überhaupt ein zentrales Thema – so auch bei wohltuenden Behandlungen wie »Zirm«-, Peeling- oder Salz-Ritualen oder dem Honig-Zirbenbad. Auf insgesamt 3.000 m<sup>2</sup> bietet das 4-Sterne-S-Genießerhotel unter anderem auch noch Innen- und ganzjährig beheizten Außenpool, vielseitige Sauna-Variationen – von der Tiroler Schwitzstube bis zur Familiensauna –, Beauty-Salon, Außen-Solepool oder Infrarotkabine im Garten.

### WO ERLEBEN?

Im Genießerhotel Post Lermoos in Lermoos, Tirol, siehe Seite 120.



## SAUNA AM SEE & NEUE KOSMETIK-LINIE

**Entspannung und Genuss gehen auch im Karnerhof am Faaker See stets Hand in Hand.** Dafür garantiert nicht zuletzt neben der riesigen, gepflegten Gartenanlage auch das feine Spa mit Saunalandschaft samt Sanarium und finnischer Aquaviva-Sauna, Pool-Landschaft, Strand mit nostalgischem Bootshaus und Seesauna. Das Beauty-Programm wurde kürzlich um die hochwertigen Produkte von Vinoble Cosmetics erweitert. Die natürlichen Wirkstoffe aus der Traube wirken überaus ergebnisorientiert und fügen sich perfekt in das Karnerhof-Credo »Schönheit im Einklang mit der Natur« ein.

**WO ERLEBEN?** Im Genießerhotel Karnerhof in Egg am Faaker See, Kärnten, siehe Seite 102.

Foto: Martin Steinhilber



## MEDITERRANER LIFESTYLE & FEINSTE WELLNESS

**Das neue la maiena meran resort begeistert nicht nur durch seine traumhafte Lage mit Panoramablick über Meran,** sondern auch mit 5 Sternen und einem außergewöhnlichen Urlaubsangebot: Infinity Panorama-In- und Outdoor-Pool (26 m) mit 32 Grad, 17 Luxussuiten, Panorama-Sky-Terrasse, Bistro-Restaurant, eine großzügige Eventssauna mit täglich mehreren Showaufgüssen als Highlight einer vielfältigen Saunawelt oder der größte Nacktpool Südtirols. Im „sensa spa Hair & Beauty“ stehen Wohlfühlbehandlungen von A bis Z am Programm. Für Familien: eigener Family- und Babybereich.

**WO ERLEBEN?** Im Genießerhotel la maiena meran resort in Marling bei Meran, Südtirol, siehe Seite 72.



Foto: Michael Huber



## SKY-POOL & ERDGARTEN-SAUNA

**Das Bregenzerwald-Kuschelparadies erstrahlt in neuer Blüte.**

Ab Oktober zeigt sich die Gams in vielen Bereichen erneuert (siehe auch Seite 8). Unter anderem ergänzen spektakulärer Panorama-Sky-Pool samt Ruhe- und Relaxoase sowie originelle Event-Erdsauna am pulsierenden Kern der Natur die bereits zuvor außergewöhnliche Wellness.

**WO ERLEBEN?** Im Gams, zu zweit in Bezau im Bregenzerwald, Vorarlberg, siehe Seite 134.



# FRÜHSTÜCK bei

# Tiffany



... wird zumindest kulinarisch  
hoffnungslos überschätzt.  
Für wesentlich raffiniertere Varianten  
eines genussvollen Tagesbeginns  
stehen – unter anderem –  
diese drei Genießerhotels.

Fotos: Joerg Lehmann (links), Döllerer: Genusswelten



**THOMAS HOFER  
BERGERGUT IN AFIESL IM MÜHLVIERTEL**

Wer hier zu Gast ist, weiß sofort: Hektik ist in diesem Hideaway nur für Paare ein Fremdwort. Definitiv. Statt Buffet-Schlachten heißt es bei Gastgeberfamilie Pürmayer: Entschleunigen und Dahinschmelzen. Weil so charmant am Tisch serviert wird. Und weil die Frühstücksküche des 2-Hauben-Kochs Thomas Hofer zum Gourmetfestival gerät. Da ist diese prächtige Etagere mit den Basics. Oben die puppengesunde »Knabber-Fraktion«: Winzige Möhrchen in Violett und Hellgelb, leuchtend rote Mini-Paprika. In der nächsten Etage ist alles Käse vom Feinsten. Darunter Speck, Schinken, Wurst – bio und regional. Allerliebste präsentiert sich auch das Zitronenküchlein in Gugelhupf-Form. Der Tee dazu wird wie bei einer asiatischen Zeremonie auf dem Tablett gereicht.

Foto: Manuel Taverne



Durch das Prinzip »bestellen nach Lust und Laune« sind daher die Morgenstunden bereits ein Erlebnis. Wie wäre es heute mit luftigem Bio-Rührei im Kupferpfännchen mit frischen Kräutern? Die hausgebeizte Lachsforelle mit Erdäpfelschaum und Hechtkaviar ist ohnehin Erotik für den Gaumen.



Foto: Bergergut



Foto: Lukas Kirchgasser

**ANDREAS DÖLLERER  
DÖLLERER IN GOLLING  
IM SALZBURGER LAND**

Dass schon das Frühstück zum einzigartigen Erlebnis werden kann, dafür sorgt Andreas Döllerer, der – unbedingt nach Vorbestellung – seine berühmte »Cuisine Alpine« in 8 außergewöhnlichen Gängen auf den Morgentisch zaubert (großes Bild links); ergänzt um einen, zwischen dem Menü eingepplanten Genussbesuch in der hauseigenen, angrenzenden »Feine Kost«, bei dem man aus mehr als 50 Sorten Wurst, Schinken und Käse wählt (Bild oben). Letzteres ist auch als hochklassiges »Feinkost-Frühstück« buchbar.

Zurück zum kultigen »Frühstück Cuisine Alpine«: Hier dürfen heimische Fisch- oder Eierkreationen ebenso wenig fehlen, wie so manch originelle Überraschung: Etwa Zigarillo aus knusprigem Teig und mit Räucherfisch-Mousse gefüllt, hinreißende Tomatenmarmelade mit Kalbfleisch & Verbene, knackiger Mini-Burger mit Pulled-Pork & Krautsalat oder als sündig-gutes Finale beispielsweise ein Gläschen Eiskaffee mit Vanille & Obers. Ebenso höchstes Niveau zeichnet natürlich auch die Kaffee-, Tee-, Säfte- und Marmeladenauswahl oder die vielfältigen Brotspezialitäten aus.



Fotos (5): Ferdinand Neumüller



Foto: Martin Luggler

## HANNES MÜLLER DIE FORELLE AM WEISSENSEE IN KÄRNTEN

Maßgeschneidert auf die Nachhaltigkeits-Philosophie des Hotels abgestimmt, präsentiert sich der morgendliche Genussauftakt am Weißensee: »Quasi Import-Autark«, erklärt 3-Hauben-Koch und Gastgeber Hannes Müller, »da findet man bei uns eben keinen Orangensaft sondern erfrischende Varianten von Apfel- bis Traubensäften«. Käseliebhaber erwartet eine Top-Auswahl von umliegenden Milchproduzenten, die Müslis sind durchwegs selbstgemacht und das Obst der jeweiligen Jahreszeit angepasst. »Im Winter gibt es weniger frisches Obst, dafür jede Menge Kompotte oder Eingemachtes – denn die Reduktion auf das Verfügbare aus unserer Alpenregion hat absolute Priorität!« Unterschiedliche Kaffeearten sowie eine große Auswahl an Eiergerichten sind selbstverständlich, besondere Highlights wie warme Talggen mit Grant'n und Sauermilch runden die Palette ab.

Und für Nicht-Kenner des kärntnerischen Dialekts: Beim Talggen handelt es sich um gedämpftes Getreide, das – traditionell in der Restwärme nach dem Brotbacken – gedarrt und anschließend grob vermahlen wird, Grant'n ist eine Preiselbeermarmelade.



Fotos (2): Hohenfels

# Geniales Kochduo

**Zwei leidenschaftliche Köche führten das Genießerhotel Hohenfels im Tannheimer Tal kontinuierlich unter die besten Feinschmecker-Adressen Tirols:** Die Rede ist von Küchenchef Markus Pichler (rechts) und seinem Sous-Chef Christoph Krabichler (links) – die kreativen Meister hinter den 3-Hauben-gekrönten Spezialitäten. Letzterer schaffte es heuer ins Finale der Top 3 beim renommierten »Rolling Pin Sous-Chef-Award«. Kein Wunder bei solchen Lehrmeistern wie Martin Sieberer, Lisl Wagner-Bacher und Andreas Döllerer! Wenn das kein Grund für einen Abstecher in diese malerische Ferienregion ist ...



Fotos: Johanns (9),  
Katarina Pashkovskaya (1)

## JOHANNNS. DIE ESSENSMANUFAKTUR – STEIERMARK

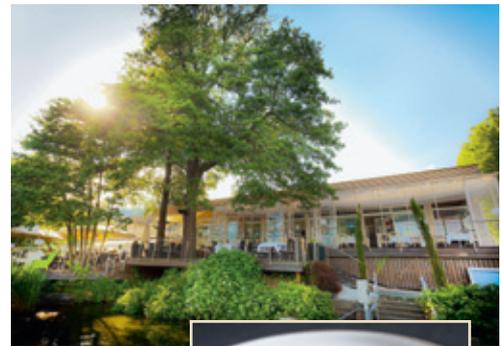
**Steirisches Wohnzimmer-Ambiente mit Genuss-Garantie und Home-Cooking der etwas anderen Art.**

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

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

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

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



Fotos: Saag



## SEE RESTAURANT SAAG – KÄRNTEN

**Trendiger Gourmet-Hotspot direkt am Wörthersee.**

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

**Auszeichnungen:**

3 Gault Millau-Hauben, 5 A la Carte-Sterne, 4 Falstaff-Gabeln (Bestes Restaurant Kärntens 2019 mit Höchstbewertung Küche). Bertelsmann-Guide: „Österreichs Koch des Jahres 2018“, 2 x Trophée Gourmet-Sieger 2018 (Fachjury und Publikum).

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

»Ich möchte nie das Gefühl haben, im Leben etwas verpasst zu haben.«  
Dazu hat Astrid Krainer auch gar keine Gelegenheit. Denn das Multitalent ist Spitzenköchin, Mutter, Ehefrau und Künstlerin in einer Person – und hat zudem noch ganz viele Pläne parat.



Foto: Petr Blaha

Foto: Robert Herbst

# Ladychef

## FRAUENPOWER AM HERD

Stillstand ist ein Modus, den 2-Hauben-Köchin **Astrid Krainer** nicht kann. Mit viel Neugierde kreierte sie im Genießerhotel Krainer in Langenwang Gerichte, die Handwerk, Respekt vor dem Produkt und Liebe zum Detail vereinen.

Text: Anja Hanke

Eine Mehlsuppe. Mit diesem puristischen Gericht begann Astrid Krainers kulinarische Reise in Kindheitstagen. Einfach Mehl mit Milch oder Wasser gekocht. »Das konnte ich gleich«, lacht die heutige Spitzenköchin, die gemeinsam mit ihrem Mann Andreas in der steierischen Waldheimat die schwungvolle, kulinarische Handschrift des Genießerhotels Krainer schreibt.

### Auf der Suche

Astrid Krainer wuchs in der DDR auf. An ihrer Seite zwei rührige Omas, die ihre Enkelin in die Welt des Kräutersammelns, Einmachens, Kochens und Backens einführten. Als es dann um die Berufswahl ging und die unstete Astrid fast schon aus Verlegenheit heraus noch das Abitur machte – »weil ich mich einfach nicht für einen einzigen Beruf entscheiden konnte, und daher lieber noch etwas länger die Schulbank drückte« – war das Kochen der rote Faden, der schließlich das Rennen machte. Zur echten Leidenschaft wurde es während ihrer Ausbildung im Westin Bellevue in ihrer Heimatstadt Dresden. »Ich hatte das Glück, dass Torsten Michel mit mir lernte.« Der heutige Nachfolger von 3-Sterne-Koch Harald Wohlfahrt riss sie mit seinem Ehrgeiz und seiner Freude mit. »Durch ihn eröffnete sich mir eine ganz andere Welt.« Stationen wie der Walserhof und das Eden Roc in der Schweiz folgten, ehe sie im Landhaus Bacher nicht nur als Saucier arbeitete, sondern sich auch in ihren heutigen Ehemann verliebte.

### Fündig geworden

Seit mehr als zehn Jahren laden die beiden auf eine köstliche Reise durch das Mürztal ein. »Unsere Teller sind die Bühne bäuerlicher Landwirtschaft«, beschreibt Astrid Krainer die mit zwei Hauben ausgezeichnete Kulinarik. Die Veredlung regionaler Produkte ist ihre Passion. Was geht, machen die beiden selbst. Vielleicht ist das auch ein bisschen das Erbe ihrer Land-Oma, wie Astrid die heute 96-Jährige nennt, die ihr teils »watscheneinfache« Rezepte zum Einlegen beibrachte. Doch auch einen Teil ihrer Kindheit in der DDR aufgewachsen zu sein, prägte sie. »Diese Erfahrung lehrte mich Respekt und Demut«, erzählt die 42-jährige Mutter eines Sohnes. Demut auch vor dem Produkt. So wundert es kaum, dass es sich Astrid Krainer nicht nehmen lässt, auch das Hausbrot selber zu backen. »Brotteig ist eine meiner liebsten Zutaten.«

Die zweite ist Ton, denn vor ein paar Jahren entdeckte die umtriebige Köchin das Töpfern für sich. »Beide Teige muss man spüren und fühlen«, zieht sie die verbindende Gleichung – und schafft mit ihrer Kunst auch die Wirkungsbühne für die eigene Kulinarik. »Manchmal ist sogar zuerst der Teller da und dann kreierte ich das Gericht«, schmunzelt das Energiebündel, das sich selbst nicht als Powerfrau sieht. »Dazu bin ich nicht multitaskingfähig genug«, lacht sie. Doch sie ist stolz darauf, als erfolgreiche Frau am Herd einen besonderen Status zu genießen. Und das kann sie auch – nach der langen Reise.

## GEWINNEN SIE



Foto: Lukas Kirchgasser

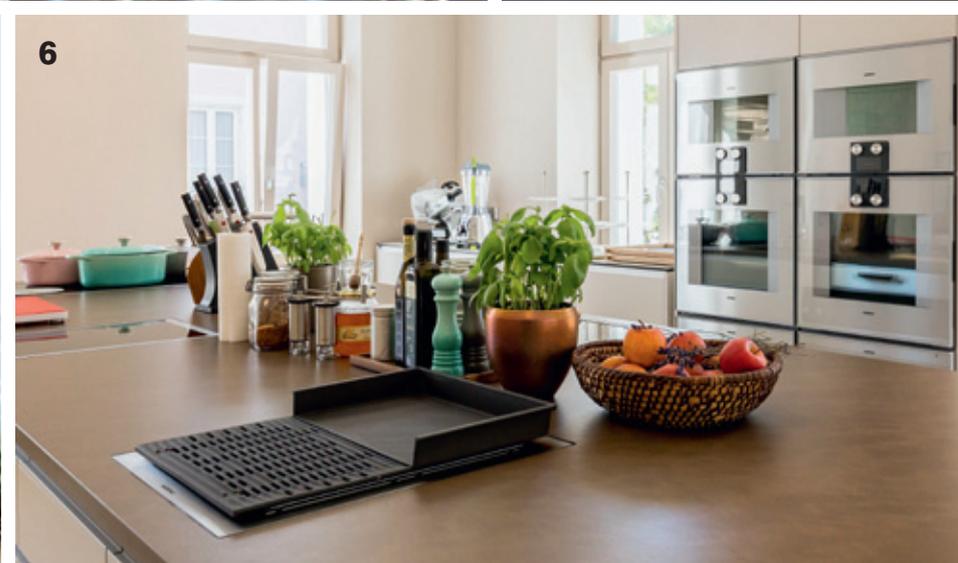
*1 Übernachtung  
inkl. Genießer-HP  
für 2 Personen im  
Genießerhotel Krainer*

Teilnahme unter  
[www.geniesserhotels.com](http://www.geniesserhotels.com)

Kneten, Drehen, Formen, Brennen: »Vieles habe ich mir über Youtube-Tutorials selbst beigebracht«, schmunzelt Astrid Krainer über ihren Weg zum eigenen Keramikstudio. Für sie ist die Arbeit mit Ton der perfekte Ausgleich zum Trubel in der Küche – und vielleicht sogar ein zweites Standbein.



Fotos: Petr Blaha (2), Lukas Kirchgasser (2)



# »Gewusst wie!«

Kochkurse liegen nicht nur im Trend, sie vermitteln kulinarisches Wissen auch anschaulich und mit viel Spaß am gemeinsamen Genuss. Eine Philosophie, die unsere Genießerhotels auf besondere Art zelebrieren. Hier eine kleine Auswahl – natürlich lassen sich auch viele weitere unserer Köche gerne über die Schulter schauen.

Text: Anja Hanke

## Stefan Eder & Eveline Wild – das geniale süß-saure Duo

Sie nimmt es grammenau, bei ihm darf es auch mal Pi mal Daumen sein. Bei ihr bekommt süße Perfektion die große Bühne, bei ihm kann es auf dem Grill auch mal heiß hergehen. Bei ihr wird viel gezeigt, bei ihm auch tatkräftig mitgewirkt. Was das kulinarische Duo Eveline Wild und Stefan Eder vom Genießerhotel **Der WILDe EDER** eint: Beide wollen in ihren Back- bzw. Grill- und Kochkursen ihr Wissen weitergeben. »Ich mag mich nicht an Geheimnisse klammern«, sagt die vielfach ausgezeichnete Patissière, »sondern Rezepte wie auch Genuss teilen.« Denn der steht für sie im Vordergrund. »Bei unserem Niveau geht es nicht um Nahrungsaufnahme.« Es geht um die Freude an höchster kulinarischer Raffinesse, die bei beiden von besten, regionalen Zutaten lebt.

(1) In lockerer Atmosphäre geht **Stefan Eder** mit seinen Teilnehmern ans Werk. Freilich darf in seinen Kursen nach Herzenslust probiert werden. (2 bis 4) Mitmachen ist bei **Vitus Winkler** ausdrücklich erwünscht. »Nur wer selbst ein Gefühl entwickelt, kann das Gelernte zu Hause auch umsetzen«, ist er sicher. (5 und 6) »In meinen Kursen finden nur Themen statt, die mir selbst Spaß machen«, sagt **Richard Rauch**. Das Gute: »Es gibt kaum einen Bereich beim Kochen, den ich nicht mag!«

## Vitus Winkler – der alpine Individualist

Das Beste der Region und der Saison steht auch bei Vitus Winkler auf dem Plan. Das 4-gängige Menü, das er dabei mit seinen max. acht Teilnehmern Schritt für Schritt in der Betriebsküche des Genießerhotels **Sonnhof** gemeinsam zubereitet, ist im Findungsprozess auch Wunschsache: »Mir ist es ganz wichtig, dass wir etwas zusammen kochen, was auch wirklich alle wollen«, erklärt der 3-Hauben-Meister. Daher kreiert er das Thema des jeweiligen Kurses individuell nach den Wünschen der Teilnehmer – und das mit Geschichten, die Geschichten erzählen. »Da bereiten wir schon mal einen ›Waldspaziergang‹ oder ein ›Gletschertörtchen‹ zu«, macht der Kräuterliebhaber Lust, der im Sommer mit seinen Gästen auch mal die aromatischen Boten der Natur sammeln geht.

## Richard Rauch – Kult und Kulturgut

Kochkurse sind für den steirischen Spitzenkoch Richard Rauch schon längst kein Trend mehr. »Für mich zeigen sie, dass es wieder ein Bewusstsein für gutes Essen und Genuss gibt. Sie sind zum Kulturgut geworden.« Bereits seit zehn Jahren vermittelt er in seinen meist ganztägigen Workshops



### VITUS WINKLER KRÄUTERREICH – GEHEIMNISSE DER ALPINEN KÜCHE

Eine spannende Kräuterwanderung vom Bergsee über die Alm bis zum Gipfel.

Erscheint im November 2019  
Matthaes Verlag  
ISBN 978-3-87515-435-1  
€ 49,90  
[www.matthaes.de](http://www.matthaes.de)



Für **Eveline Wild** ist es wichtig, dass sie auch das Basiswissen vermittelt. »Nur wer die Grundlagen beherrscht, kann drauf aufbauen«, weiß sie aus Erfahrung.

## KOCHKURSE

6 Stunden, 5 Gänge, max. 12 Teilnehmer: Im Genuss-Atelier von **Hubert Obendorfer** geht es das ganze Jahr über rund. »Kochkurse sind für uns ein großes Thema!«

Viele weitere  
Genießerhotels  
bieten  
Kochkurse an.  
Infos auf den jeweiligen  
Hotel-Websites!

**Helmut Rachinger** hat sich entschieden, es im **Ferrnuf 7** entspannt anzugehen. Er setzt auf Reduktion, Spontanität und gemeinsame Gespräche. Das Ergebnis: Ein Kochkurs, der keiner ist!



Foto: Joerg Lehmann



Foto: Volker Debus

Wissen an begeisterte Hobbyköchinnen und -köche, die seit der Eröffnung des Genießerhotels **Villa Rosa** in dessen bestens ausgestatteter Gaggenau-Küche stattfinden. Neben dem perfekten Rahmen und seinem Know-how steht die Saison im Vordergrund. An ihr orientieren sich Themen wie Gans & Reh, Fermentieren, Bella Italia, Brotbacken oder Wild, die thematisch teils auch von geladenen Experten begleitet werden. »Jeder Kurs hat seine Raffinesse, der Spaß ist immer dabei!«

### Hubert Obendorfer – der Showmaster

Der Spaß am Kochen steht auch bei Hubert Obendorfer im Mittelpunkt. »Darum geht es bei uns gleich mit einem Glas Champagner los«, schmunzelt der bayrische Sterne Koch. In lockerer Atmosphäre

wird im Genuss-Atelier des Genießerhotels **Birkenhof** viel gezeigt, erklärt und auch der Selbstversuch kommt nicht zu kurz. »Ich will meine Gäste nicht in ein Rezept zwingen, sondern sie dazu animieren, sich auch zu Hause mehr zu trauen.« Neben komplexen Themen wie »Krustentiere & Muscheln« oder »Festtagsmenü« sind besonders die Männerkochkurse (ideales Weihnachtsgeschenk!) beliebt. Jeden zweiten Samstag im Monat dürfen bei ihm auch die Jüngsten ran. Für die lehrreiche »Mini-Küche« können sich Kinder zwischen neun und zwölf Jahren bewerben.

### Helmut Rachinger – Meister der Reduktion

Ein Korb mit einfachen Zutaten, die die Region gerade so hergibt. Das ist alles, was Helmut Rachinger in seinem **Ferrnuf 7** beim Genießerhotel **Mühlthalhof** in den wöchentlichen Ganztageskochkurs (jeden Donnerstag) mitnimmt. »Dabei ist es ja gar kein Kochkurs«, gibt er zu bedenken. Denn einen festen Plan gibt es nicht. »Ich mag kein Rezept reproduzieren. Es ist doch die viel spannendere Entstehungsgeschichte, wenn Spielraum für Neues und Unbekanntes da ist.« So wird gemeinsam auf die Suche nach Kombinationen und Garmethoden gegangen, geschnitten, gekocht, gebacken, fermentiert – und zusammen bei einem Glaserl Wein gegessen. P.S.: Mittwochs steht das gemeinsame Kochen der Mühlviertler Bouillabaisse auf dem Programm!



Foto: Andreas Balon



Fotos: Lukas Kirchgasser

## RESTAURANT TRIAD – NIEDERÖSTERREICH

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

In einem ehemaligen Stallgebäude, das mit viel Liebe in ein stimmung-einladendes Restaurant mit verträumtem Gastgarten verwandelt wurde, verwöhnt mit Uwe Machreich einer der Aufsteiger der Gourmet-Szene mit höchster kulinarischer Perfektion. Die klobigen Holztische verleihen dem Genusserlebnis sein besonderes, heimeliges Flair. Stets mit Bezug zur Region und mit viel Grünem aus dem Kräuter-Spezialgemüse-Garten genießt man ebenso raffinierte 4- bis 8-gängige Überraschungsmenüs wie auch liebevolle Klassiker wie Wiener Schnitzel vom Kalb, Beuscherl oder Backhendl. Im Weinkeller lagern rund 400 Spitzenweine, während im

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

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



Fotos: Steirereck

## RESTAURANT STEIRERECK IM STADTPARK – WIEN

### Österreichs meistausgezeichnetes Spitzenrestaurant in idyllischer Stadtlage

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



Foto: pierer.net Architektur PPAG architects

**Auszeichnungen:** 2 Michelin-Sterne, 4 Gault Millau-Hauben (19 P.), 5 A la Carte-Sterne, 4 Falstaff-Gabeln (Maximum 100 Punkte – Bestes Restaurant Österreichs 2019), San Pellegrino „Unter den 100 besten Restaurants 2018 weltweit“ (Rang 14).

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



Kongeniale Partner  
in Sachen Innovation,  
Kreativität und  
sensationellem  
Geschmackserlebnis:  
Gregor Wenter und  
Mattia Baroni.

## LA-FU-GA IM SÜDTIROLER SARNTAL

Das Restaurant Alpes im Genießerhotel Bad Schörgau als Bühne für außergewöhnliche Erfahrungen: Bei La-Fu-Ga (LABoratory for FUture GAstronomy) entführen Gregor Wenter und Küchenchef Mattia Baroni zu einer Reise durch ihre neue Küchenphilosophie.



Meister des Flambierens:  
Mit hingebungsvoller  
Begeisterung bereitet  
Josef Kreuzer seine  
fantastischen Flambees  
vor den Gästen zu.

Foto: Tristachersee

# FUTURE KÜCHE

# &

# RETRO CHARME

Wohltuend anders,  
wohltuend individuell –  
ist es nicht wunderbar, wenn  
uns kulinarische Reisen  
ganz besondere Momente  
bescheren? Etwa wenn  
Gregor Wenter zum  
Blick in die kulinarische  
Zukunft lädt oder  
Josef Kreuzer seine  
legendären flambierten  
Marillen serviert.



## Rahmen für zukunftsweisende Gourmet-Erlebnisse: das Restaurant Alpes.

»Das Thema Nachhaltigkeit in der Küche treibt mich schon seit geraumer Zeit um, und als ich auf Mattia Baroni traf, wusste ich, dass ich den perfekten Partner gefunden habe«, erläutert Patron Gregor Wenter. Und das Ergebnis verblüfft und begeistert gleichermaßen. Baroni ist ein begnadeter Quereinsteiger der gehobenen Küche und hat auf seinem spannenden Weg Erfahrungen in Australien, England, am Gardasee, in der Schweiz sowie in den Südtiroler Sterne-Küchen im »Sissi« (Meran) und auch bei Egon Heiss im Bad Schörgau gesammelt.

Die stets enge Kooperation mit nahen Bauern wurde weiter verstärkt, um noch nachhaltiger und ökologischer agieren zu können. »Die Gerichte erzählen saisonale Geschichten mit italienischem Flair und Tiroler Finesse«, bringt es Baroni auf den Punkt. Dabei leben die Zutaten dank Fermentierung und Garum genussvoll weiter – zwei Techniken, die zu den ältesten der Menschheit zählen, um Lebensmittel haltbar zu machen oder den Geschmack zu verändern. Es gehen keine Vitamine verloren, bestimmte Inhaltsstoffe werden sogar leichter aufnehm- und verwertbar, was Hand in Hand mit einem besseren Allgemein- und Wohlbefinden geht. Somit folgt die Kulinarik einer jahrhundertealten Tradition, mit der man im Bad Schörgau bestens vertraut ist – jener der »Badkultur«, deren Geschichte sich im Sarntal bis ins 16. Jh. zurückverfolgen lässt.



Fotos: Bad Schörgau (2),  
Tiberio Savillo (2)



Fotos (3): Petr Blaha

## FEURIGE AUGENBLICKE AM TRISTACHERSEE

Ein Klassiker, der schon beim Zuschauen Freude macht und fein schmeckt. Kein Wunder, dass die flambierten Marillen im Genießer-Parkhotel Tristachersee Kultstatus haben.

Josef Kreuzer ist ein Qualitätsfanatiker, der zugleich stets die Nähe zu seinen Gästen sucht. Da passt seine Flambee-Leidenschaft punktgenau, zu jeder Jahreszeit und an jedem Wochentag: Wenn Josef Kreuzer die Restaurant-Bühne betritt, dann wird dies zum Erlebnis: Da wird Zucker karamellisiert, kommen großzügig edle Spirituosen zum Einsatz, und sobald die Flammen züngeln, strömt ein betörender Duft durch den Raum – die perfekte Vorfreude, ehe die flambierten Marillen mit hausgemachtem Vanille-Eis schließlich als heiß-kalter Genuss kredenzt werden. Ebenfalls am Tisch befeuert gibt es abgewandelte Varianten mit Sauerkirschen, Ananas oder als Crêpe Suzettes. In jedem Fall der perfekte Abschluss nach den regional orientierten, ideenreich umgesetzten Küchenklassikern, wobei man sich die Fischkreationen aus den eigenen Quellteichen nicht entgehen lassen sollte.

### Dessert-Weinempfehlung von Familie Kreuzer:

2012 Schilfwein von der Traube Zweigelt vom Weingut Angerhof, Hans Tschida, Illmitz/Burgenland. Durch die Lagerung auf Schilf hat er ein besonderes Aroma und einen saftigen, süß-erdigen Geschmack.



Naturschauspiel: Blick von der Panorama-Restaurantterrasse auf den verträumten Tristachersee.





Diese drei sind zu beneiden (v.l.n.r.): Andreas Rottensteiner, Susanne Dorfer und Klaus Wagner in der Schatzkammer von Mautern. Große Bordeaux und Burgunder, Ehrfurcht gebietende Kollektionen von Super-Tuscans, das Beste aus Österreich und die Toplagen der Wachau sowieso – so schaut ein Weinkeller für Gourmets aus.

# DER *Schatz* VON MAUTERN

In Sachen Gourmetküche zählt das **Landhaus Bacher** zur Weltspitze. Dass auch die Weine auf allerhöchstem Niveau mithalten, dafür stehen Patron Klaus Wagner, seine Tochter Susanne Dorfer und der getreue Sommelier Andreas Rottensteiner. Das vinophile Trio pflegt einen legendären Keller, der jeden Weinkenner mit Ehrfurcht erfüllt.

Text: Hans Schloemer, Foto: Herbert Lehmann

Sofort einsperren! Bitte! Um dann mutterseelenallein zu sein, in diesem 450 Jahre alten Gemäuer tief unter der Erde. Und niemand würde die Seufzer hören, die nicht enden wollenden Aaaahs und Oooohs. Aber wäre das nicht wunderbar? Vor allem, wenn man zufällig Weinglas und Korkenzieher dabei hätte. Und ein Lichtlein, um die Etiketten zu entziffern. Da steht dann etwa Chateaux Margaux 1983 oder Grand Echezeaux 2004 ...

Gut, es ist bloß eine Fantasie. Der feuchte Pinot-Noir-Cabernet-Sauvignon-Merlot-Traum eines Weinenthusiasten. Von der dionysischen Süffigkeit alter Burgunder, der majestätischen Tiefe reifer Bordeaux. Aber was soll man denn auch machen, wenn einen Klaus Wagner mit in sein Allerheiligstes nimmt? Da überkommen einen automatisch solche Visionen.

### Das perfekte Gewölbe

Dieser Weinkeller der Superlative befindet sich in einem historischen Gutshof im Donaustädtchen Mautern. Gleich vis-à-vis vom Landhaus Bacher, dem berühmten

Feinschmeckerrestaurant der Wachau. »Alles Naturstein«, sagt Klaus Wagner. »Das Gewölbe hat jahraus, jahrein immer um die zehn Grad und 75 % Luftfeuchtigkeit. Perfekt für die Lagerung wertvoller Weine.«

Man nennt ihn den Patron, und dieser Ausdruck passt. Sonore Stimme, stattliche Erscheinung, die Aura eines Staatsmannes und eine schier unendliche Liebe zum guten Wein: Klaus Wagner ist einer der großen Connaisseurs im Lande. Für seine Frau Lisl Wagner-Bacher, der Grande Dame der österreichischen Gourmetküche, wechselte der studierte Hochbautechniker einst in die Gastronomie.

Gemeinsam haben sie das Landhaus Bacher zu höchsten Weihen geführt. Heute leitet Tochter Susanne die Geschäfte. Ehemann und Küchenchef Thomas Dorfer gilt als einer der besten Köche Österreichs.

Seinen Keller hat Klaus Wagner im Lauf der Jahre mit Tausenden handverlesenen Flaschen gefüllt. So verfügt das Landhaus Bacher gerade bei älteren Jahrgängen über eine unvergleichliche Auswahl. Selbst die



Gutes aus dem Landhaus-Shop: Lisl Wagner-Bacher kreiert unwiderstehliche Marmeladen. Auch die Marillen- und Nuss-Schnäpse sind keinesfalls zu verachten.

## WEIN-EMPFEHLUNGEN VOM LANDHAUS BACHER



**Die Grünen Veltliner Smaragd Jg. 2016**  
*der Wachauer Spitzenwinzer*

Klaus Wagner bleibt gerne seiner Heimat treu. Kein Wunder bei dieser großartigen Auswahl an Winzern, die diese Weißweinregion an der Donau als eine der meistrenommierten weltweit etablierten. Jg. 2016 hat eine super Säurestruktur und ist frisch zum Trinken. Winzer-Übersicht: [www.vinea-wachau.at](http://www.vinea-wachau.at)



**Grüner Veltliner Fass4**  
*Weingut Ott, Wagram*

Es war der Hochzeitswein bei ihrer Trauung mit Thomas Dorfer, und Susanne Dorfer-Bacher ist heute noch begeistert. Glockenklar, elegant, schöne Würze und langer Nachhall. Ein vielschichtiger Wein mit tollem Trinkfluss. Generell sind alle GV von Kultwinzer Ott zu empfehlen. [www.ott.at](http://www.ott.at)



**Grüner Veltliner Smaragd Schütt**  
*Weingut Knoll, Wachau*

Ganz besonders ins Schwärmen gerät Andreas Rottensteiner wenn vom Knoll die Rede ist, einem der meistausgezeichneten Weingüter Österreichs. Bereits das traditionelle Etikett mit dem heiligen Urban zeugt von Kultstatus. Sattes Fruchtspiel, beachtliches Volumen, großzügig, prickelnde Säure.



Foto: Lukas Kirchgasser

Die Verführungen aus der Küche von Thomas Dorfer verlangen nach perfekter Weinbegleitung. Hier: Rehbock, Tropeazwiebel, schwarze Oliven und Johannisbeer-Essig.



Foto: Joerg Lehmann

stattliche Weinkarte, wegen ihrer Jahrgangstiefe an Spitzenerzeugnissen aus der Wachau und dem Bordelais ohnehin ein Magnet für Weingenießer, zeichnet nur einen Bruchteil dessen ab, was noch alles in der Schatzkammer wartet.

Selbstverständlich hat auch das Restaurant einen Keller, rund 3000 Bouteillen finden dort Platz. Doch wenn ein Gast eine außerordentliche Trouvaille kosten möchte, muss nur mal jemand fix über die Straße flitzen und in die Unterwelt hinabsteigen. Das ist meistens Andreas Rottensteiner. Der Sommelier, der nicht nur mit komplettem Weinwissen, sondern auch mit reichlich Mutterwitz gesegnet ist, begleitet die Geschicke des Landhauses Bacher seit 35 Jahren. Mit fast traumwandlerischer Sicherheit präsentiert er zu den grandiosen Kreativionen stets den passenden Tropfen.

### Alter vor Schönheit

»Wir verkaufen ja Spitzenweine auch per Glas«, sagt Klaus Wagner, »selbst Bordeaux und Italien. Ich kalkuliere die Weine sehr christlich, da hat der Kunde Freude.« Nicht von ungefähr entscheiden sich rund zwei Drittel für die glasweise Begleitung.

Hat er selbst einen Lieblingswein? »Beim Weißen gehört meine Liebe dem Grünen

Veltliner. Und die fängt beim Smaragd an. Mindestens drei- bis vierjährig sollte er schon sein.« Mit »jungem Gemüse« hat er es nämlich überhaupt nicht, der Patron, schon gar nicht bei seiner großen Passion Bordeaux: »Grand Crus sollten mindestens 15 Jahre auf dem Buckel haben!«

Immer wieder bittet Wagner zur Verkostung von Legenden wie Latour, Cheval Blanc, Mouton Rothschild. Oder es werden an einem Abend 21 Jahrgänge seines Lieblings-Châteaux Pichon Longueville Comtesse de Lalande probiert – hundert Jahre Sinnlichkeit, von 1900 bis 2000.

### Der etwas andere Urlaubskoffer

Dass Tochter Susanne als Diplom-Sommelière in seine Fußstapfen tritt, erfüllt ihn mit Stolz. Susanne Dorfer ist mit der Weinleidenschaft ihres Vaters aufgewachsen. Schmunzelnd berichtet sie über sein Golfmobil mit Weinkühlbox und Gläserfach. Dahinter steckt sicherlich eine tiefe Philosophie: Golfspielen ohne ein Glas Wein ist möglich, aber eigentlich sinnlos. Bevor es in den gemeinsamen Urlaub geht, steigt Klaus Wagner auch gern noch mal in seine Schatzkammer, um einen anständigen Weinkoffer zu packen. Nicht auszudenken, sollte die Weinkarte im Ferienhotel nur mit jungem Gemüse aufwarten ...

## GEWINNEN SIE

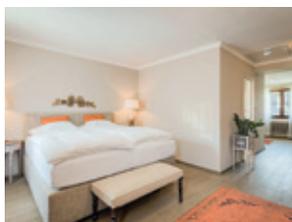


Foto: Lukas Kirchgasser

1 Übernachtung  
für 2 Personen inkl.  
Genießer-Halbpension  
im Genießerhotel  
Landhaus Bacher

Teilnahme unter  
[www.geniesserhotels.com](http://www.geniesserhotels.com)



100 % Familiensache bis hin zur händischen Etikettierung:  
Der aus Apfelbrand angesetzte Gin Brothers von Familie Unterlechner.

## Einfach IN – die Welt des GIN

Der Gin punktet zuletzt zusehends und sorgt für viel Kreativität unter den Machern. Darunter ein Genießerhotelier, der mit seinem Bruder eine besondere Eigenkreation schuf.

### GIN BROTHERS

Bergbauer Stefan und Hotelier Christian Unterlechner haben ihre Talente und Inspiration in den Kessel geworfen, um einen eigenen Gin zu kreieren. Mit hauseigenem Apfelbrand als Basis schwingen neben dem klassischen Duo Wacholder und Koriander frische Zitrusnoten mit, etwas Limetten-Sherbet, Orangenblüte und herb schalige Bitternoten. Sowohl Farbe als auch Duft geben Rückschluss auf den Seewinkler Bio-Safran, der mit der Komposition kokettiert. 42 Vol.-% Alk, 0,5 l € 35,-

### WO ERHÄLTlich?

Im Tiroler Genießerhotel Unterlechner,  
[www.unterlechner.com](http://www.unterlechner.com)

### R(H)EINER STULZ GIN

Dieser Gin wurde von Craft Circus im Auftrag der Firma »Stulz: Mode – Genuss – Leben« abgefüllt (limitiert auf 120 St.). Die 2014 von zwei Enthusiasten als Start-up gegründete Manufaktur macht immer wieder mit kreativen Ideen von sich reden ([www.craftcircus.de](http://www.craftcircus.de)). 41 Vol.-% Alk, 0,5 l € 54,-

### WO ERHÄLTlich?

In den drei Stulz Concept-Stores im deutschen Waldshut-Tiengen (und online), [www.stulz-mode.de](http://www.stulz-mode.de)



## EMPFEHLENSWERTE WEINHÄNDLER IN DEUTSCHLAND

### VINICULTI

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

### ÖSTERREICH WEINSHOP – 1 KLICK BIS ÖSTERREICH

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

### WEINHANDLUNG SCHLUCKSPECHT GMBH

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

### NIEDERRHEIN UND WEIN UND...!

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

### WEINHAUS FALLNIT

48268 Greven / Münsterland · Martinstraße 61  
T +49 (0) 2571/6281  
info@fallnit.de · [www.fallnit.de](http://www.fallnit.de)

### VINCENT BECKER SPEZIALITÄTENVERSAND

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

### GUSTONARIUM –

### ÖSTERREICHISCHER WEIN- & GENUSSHANDEL

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

### MÖVENPICK WEINHÄNDLER · [www.moevenpick-wein.com](http://www.moevenpick-wein.com)

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

### Mövenpick Weinkeller Hamburg

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

### Mövenpick Weinkeller Stuttgart

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

### Mövenpick Weinkeller Düsseldorf

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

### Mövenpick Weinkeller Dortmund

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

### Mövenpick Weinkeller München-Neuhausen

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

### Mövenpick Weinkeller München Süd

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

### Mövenpick Weinkeller Hannover

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



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

# WURZELN UND FLÜGEL...

...sind die beiden Dinge, die Goethe als essentiell für die Entwicklung der nächsten Generation ansah. Unsere drei Jungwinzer haben genau das von ihren Eltern mitbekommen: Wurzeln, um den Boden zu spüren und die Natur als Geschenk zu betrachten, und Flügel, um sich weiterzuentwickeln und auch einmal neue Wege zu gehen.

**WEINGUT THOMAS NIEDERMAYR**

**EPPAN – SÜDTIROL**

Schon der Vater von Thomas Niedermayr hat sich voll und ganz der biologischen Landwirtschaft verschrieben. Bereits vor 30 Jahren stellte er die kompletten Flächen des Hofes Gandberg, der am sonnigen Hang oberhalb von St. Michael bei Eppan liegt, um. Heute kann die Familie hier in einem intakten Umfeld leben und arbeiten. Man begegnet Laufenten und Hühnern und sieht überall üppige, gepflegte Kräuter- und Gemüsebeete. Zug um Zug entschloss sich Niedermayr, seine Weingärten mit PIWI-Reben zu bepflanzen. Diese pilzresistenten Sorten ermöglichen ihm, neben dem Verzicht auf chemische Pflanzenschutzmittel, die Weingärten kaum mehr mit dem Traktor befahren zu müssen. Der Boden wird nicht verdichtet und seine gesunde, lebendige Erde kann vitale Pflanzen hervorbringen. Natur bedeutet für ihn die höchste Form von Qualität. Daraus resultiert die Erzeugung von Naturwein, den er auf seinem Weg nur sanft begleitet. Im Keller kommt er ohne große Eingriffe aus. Wahrscheinlich sind seine Weine deshalb voll unbändiger Lebenslust.

Foto: Helmuth Fier



## 3 WEIN-TIPPS DER WINZER-NEWCOMER



### 2017 Souvignier Gris 16 / Niedermayr

Die erst in den 1980er-Jahren gezüchtete Sorte zeigt hier ihr ganzes Potential: Duftet herrlich nach Wiesenkräutern, Blüten und hat eine zarte, helle Frucht. Viel Spannung und Energie machen ihn zum tiefgreifenden Erlebnis.

[www.thomas-niedermayr.com](http://www.thomas-niedermayr.com)



### 2015 Blaufränkisch Spitzerberg / Riedmüller

Blaufränker mit kirschfarbener Robe und granatroten Reflexen; riecht nach der Wildheit des Terroirs, nach Kräutern, Johannisbeeren und dunkler Schokolade. Straff und energisch am Gaumen und hallt sehr, sehr lange nach.

[www.michaelriedmuellerwein.at](http://www.michaelriedmuellerwein.at)



### 2016 8grad14minuten Silvaner / Werther Windisch

Duftet ganz fein nach Biskuit und frischem Heu, hat eine zarte Mineralität und sinnliche Anmut. Die ruhige Säure verbindet sich mit der Nachhaltigkeit eines hochwertigen Silvaners zum perfekten Ganzen.

[www.werther-windisch.de](http://www.werther-windisch.de)



Foto: Christina Leurer

**WEINGUT MICHAELA RIEDMÜLLER**

**HAINBURG AN DER DONAU – CARNUNTUM**

Sehr früh stand fest, dass das, was Michaela Riedmüller in die Wiege gelegt bekam, auch ihre Leidenschaft sein würde: der Weinbau. Im niederösterreichischen Hainburg an der Donau übernahm sie bis 2018 Schritt für Schritt den Betrieb der Eltern. Daneben schaute sie sich im nahen und fernen Ausland um. Eine Weinernte absolvierte sie im Bio-Weingut Waterkloof in Südafrika. Zurück kam sie mit Wissen, Inspiration und neuen Ideen. Trotzdem bleibt Riedmüller ihren Wurzeln treu. In ihren Weingärten wachsen verschiedene Rebsorten für eine breite Weinpalette, die besonders für den familieneigenen Heurigen wichtig ist. Besonders liebt sie den Blaufränkisch von den Paradelagen Braunsberg und Spitzerberg. Gefördert von Natura 2000 gibt es hier seltene Pflanzen und geschützte Tiere. In dieser intakten Umgebung Reben pflegen zu dürfen, beschreibt sie als wahres Glück. Im Keller lässt sie den Weinen, so gut es geht, ihren freien Lauf. So entstehen Prachtexemplare als klares Abbild der Region.

**WEINGUT WERTHER WINDISCH**

**MOMMENHEIM – RHEINHESSEN**

2006 begann Jens Windisch im elterlichen Betrieb mitzuarbeiten. Heute ist er die treibende Kraft und verfolgt Ziele, die er sich durch sein Wissen, dass er unter anderem durch verschiedene Weingutspraktika und das Studium für Weinbau und Önologie erworben hat. Seine große Motivation ist es, das Potential seines Terroirs voll auszuschöpfen und dabei sozial-ökologisch zu arbeiten. Sein Betrieb befindet sich in Bio-Umstellung. Wichtig ist es ihm auch, dass alle, die mitarbeiten, gut leben können. Die momentan auf 13 Hektar angewachsene Fläche befindet sich auf dem höchstgelegenen Weinhügel Rheinhessens. Dort gibt es in der Mehrheit Kalk- und Lehmböden. Vor allem weiße Rebsorten fühlen sich hier wohl. Ein besonderes Händchen hat Jens Windisch für den Silvaner, dem er in der Region zu neuem Ansehen mitverhalf. Seine Weinkollektion teilt sich in drei Kategorien: Gutswein, Ortswein, Lagenwein. Der Stil, der sich aber durch alle Weine zieht, ist eine ganz besondere Art von Feinsinnigkeit und Eleganz.



Foto: Werther Windisch

**SÜDSTEIRISCHER HERBSTZAUBER MIT VIELFACH PRÄMIERTEM WEIN-ERLEBNIS**

Inmitten der malerischen Wein-Hügellandschaft der Südsteiermark findet sich ein wahres Juwel, das ebenso durch seine Vielseitigkeit wie auch durch sein hohes Qualitätsbewusstsein punktet.

Die Rede ist vom **SATTLERHOF** – Genießerhotel, 2-Hauben-Restaurant, traditionelles Wirtshaus und exquisites Weingut in einem!

Die Weine erobern seit Jahren auch die Herzen internationaler Genießer und räumen regelmäßig Top-Auszeichnungen ab. Zuletzt gab es wieder eine nationale Anerkennung, die österreichweit nur an wenige Weingüter vergeben wurde: Der »Genuss Wein-Pur Guide 2019« – herausgegeben vom Fachmedium Genuss-Magazin – vergab nach strengen Verkostungskriterien bis zu 5 Wein-Gläser als Höchstbewertung und gleich drei Sattlerhof-Weine dürfen sich damit schmücken: 2017 Sauvignon Blanc Ried Kranachberg, 2016 Ried Pfarrweingarten Burgunder und 2015 Ried Kranachberg Kellerreserve.



Für das perfekte Rundum-Wohlgefühl garantieren das 4-Sterne-Hotel mit feinem Wohnkomfort und beheiztem Pool inmitten der Weingärten sowie feinste Spezialitätenküche – von raffiniert-kreativ bis herzlich bodenständig ... natürlich vorrangig mit besten Produkten aus dem Umland.



Fantastische Zimmeraussichten.



Heimelig-rustikal: das Sattlerhof-Wirtshaus.

Fotos (2): Josef Krassnig



# Wermut

## DIE NEUE LUST AM KRÄUTERDRINK

Nach Gin feiert ein weiterer Klassiker eine eindrucksvolle Renaissance: Wermut ist wieder schwer angesagt und kommt vor allem in vielen Variationen auf den Markt, bei denen bei einzelnen Produkten auch Köche ihre Kreativität einbringen.

Gemäß seiner Vita müsste er eigentlich mindestens doppelt so alt sein, aber Reinhard Pohorec ist eben jemand, der ganz in seiner Leidenschaft aufgeht. Der 30-jährige Wiener, der unter anderem in der legendären American Bar im Londoner Savoy Hotel tätig war, jettet als Sensorik-Experte und Speaker um die Welt. Ein Botschafter in Sachen Genuss, Spirituosen und Barkultur mit einer Liste an Auszeichnungen: Sensory World Champion, Mixology Newcomer of the Year, Most Innovative Bartender, weltweit erfolgreichster Cognac Educator, Sherry Educator, Kikisake-Shi, World Class Bartender und Certified Advisor of Spirits, um nur einige zu nennen.

Als Konsulent ist er für internationale Top-Konzerne, Produzenten sowie Spitzenhôtels tätig, unter anderem Park Hyatt oder Porsche. Zudem betreut er wöchentlich die Gäste der »Tür 7« in Wien, die für viele Experten als beste Bar Österreichs gilt.

Durch sein Werken in einer Londoner Craft Distillery und über die von ihm und Peter Weintögl gegründete Firma Pontica-Drinks hat er sich außerdem international als Hersteller und Produktionsexperte einen Namen gemacht.

### Worin liegt der Reiz, einen eigenen Wermut zu kreieren?

Es ist so ungemein schwierig und gleichermaßen herausfordernd, eine geschmackliche Balance zu erzielen. Ich spreche immer von der Kräutergleichung, bei der 1+1 einfach nicht gleich 2 ist. Alles verschiebt sich, wenn ich mit Kräutern, Wurzeln und Rinden arbeite. Wir haben mehr als ein halbes Jahr gemeinsam nur an der Verfahrenstechnik und der Feinjustierung einzelner Parameter getüftelt; an Auszugszeit, Temperatur, Gradient, Alkohol, Weinwahl und vielem mehr.

### Was unterscheidet die wichtigsten Wermut-Stile?

Für gewöhnlich kennt man drei klassische Wermut-Stilistiken:

- Trocken / Dry: floral kräutrige Herbe, sehr verhaltene Süße und weinige Frische.
- Weiß / Süß / Bianco: charmante Fruchtsüße, zarter Schmelz und am liebsten auf Eis mit Zitrone.
- Rot / Süß / Rosso: markante, vollmundige Karamell- und Gewürz-Noten. Auch beim Rosso ist übrigens selten etwas rot, die Farbe rührt vom Zuckerkaramell, der die weißen Grundweine in ein Rotbraun verwandelt.

BUCH  
TIPP



### GIN, BITTER, WERMUT

Das neue Standardwerk von Alois und David Gölles unter Mitarbeit und mit vielen Rezepten von Reinhard Pohorec.

Leopold Stocker Verlag 2019  
ISBN 978-3-7020-1764-4  
€ 29,90

[www.stocker-verlag.com](http://www.stocker-verlag.com)

## Wermut & Tonic

DER UNKOMPLIZIERTE MIX-TIPP

VON REINHARD POHOREC FÜR EINSTEIGER

Je nach persönlichem Gusto kann man einen sehr trockenen, von Kräuter-Noten geprägten Dry oder White Vermouth verwenden, alternativ etwas mehr Gewürz- und röstig-beerige Akzente mit einem Red Vermouth setzen.

**ZUTATEN:** 50 ml Wermut nach Wahl, 100–150 ml Tonic.

**ZUBEREITUNG:** Im Ballon- oder Weinglas mit Eiswürfeln verrühren und mit bevorzugter Garnitur servieren

(Tipp: Olive für Dry, Zitrone bei Weißem und Orangenzeste bei Rotem Wermut).





## Pontica Drinks

... stehen für höchste Kräutere Expertise und spirituose Kraft, sind der Tradition verpflichtet und haben gleichzeitig modernen Charme und zeitgenössischen Twist.

Die beiden »Macher« Peter Weintögl und Reinhard Pohorec sind – wie die Produkte selbst – eine Melange unterschiedlichster Herkünfte und Hintergründe, Geschichte und Geschichten. Erfahren und jung, hochtechnisch und doch voller Sensorik. Eine wohlbalancierte Synergie und ein einzigartiger Mix mit sehr viel Feingefühl und Geschmack.

### PONTICA RED VERMOUTH

Artemisia Pontica und andere handverlesene Kräuter, Rinden, Blätter und Blüten geben elegante Balance und fesselnde Komplexität. Regionale Weine und Weinbrand aus dem Carnuntum werden mit feinsten botanischen Rohstoffen vermengt, reiner Traubensaft bringt fruchtigen Schmelz auf die Zunge und unterstreicht mit wohliger Süße die vollmundige Textur. Das römische Wermutkraut im Wechselspiel mit floralen Akzenten und untermalender Würze zieht – mit ausgeprägt langem Finish – einen Aromenbogen über den Gaumen.

### PONTICA 996 (LIMITED)

Für den Pontica 996 (Limited) wurde der Grundstoff des Vermouth beinahe eineinhalb Jahre in zwei handselektierten Eichenfässern zur perfekten Reife gelagert. Die Barriques mit einem Fassungsvermögen von 225 Litern beheimateten Cabernet Franc sowie feinsten Weinbrand, ehe Pontica Red, das Holz und die langsame Verdunstung ein außergewöhnliches, neues Genusserlebnis entstehen ließen. Eine absolute Rarität, von der nur 996 nummerierte Flaschen per Hand gefüllt wurden.

### WO ERHÄLTlich?

Pontica Red Vermouth um € 21,99 sowie Pontica 996 (Limited) um € 34,99 (jeweils 0,5 l) bei Killis Getränke, [www.killis.at](http://www.killis.at)

## Was macht Wermut generell derzeit so erfolgreich?

Der niedrigere Alkoholgehalt kommt den heutigen Genusstrends entgegen. Wermut ist sehr flexibel einsetzbar, harmoniert gut mit vielen anderen Spirituosen, aber auch mit frischen Früchten und ist vor allem mit Soda, Tonic oder anderen Fillern perfekt zu kombinieren. Die dezent bittere Note macht Lust auf mehr und kitzelt die Geschmacksknospen.

## Was versteht man eigentlich unter Wermut?

- Wermut (international auch Vermouth) ist ein aromatisierter Wein mit mindestens 14,5 Vol.-% Alk. und höchstens 22 Vol.-% Alk.
- Der Anteil des Weins, der meist eher neutral gehalten wird, um die geschmacksentscheidenden Kräuter zur Geltung zu bringen, beträgt mindestens 75 %. Es steht aber frei, für besondere Aromatik auch ganz bewusst charaktervolle Weine zu verwenden.
- Eine Hauptrolle spielen die Gewürze sowie die frischen oder getrockneten Kräuter, insbesondere die verschiedenen Arten des namensgebenden Wermut-Krautes (Artemisia). Diese werden meist als alkoholischer Auszug (kalt oder warm) oder Extrakt beigemischt, können aber auch direkt mazeriert werden.
- Für das »Aufspritzen« mit hochprozentigem Alkohol verwendet die Industrie vielfach Neutralalkohol (96 %), wesentlich eleganter sind hochwertige Wein- oder Traubenbrände.
- Zur Süßung kommt üblicherweise Rübenzucker zur Anwendung, es sind aber auch Traubensaftkonzentrate möglich. Je nach Süße wird zwischen »extra trocken« (Zuckergehalt weniger als 30 g/l), »trocken« (weniger als 50 g/l), »halbtrocken« (50 bis 90 g/l), »lieblich« (90 bis 130 g/l) und »süß« (130 g/l oder mehr) unterschieden.



1786

ist das offizielle Geburtsjahr des Wermuts: Der Italiener Antonio Benedetto Carpano mischte Wein mit Zucker, Karamell und verschiedenen Kräutern, wobei das Wermutkraut die namensgebende Hauptrolle spielte.



## ...und noch mehr Wermut

Die folgenden Produkte haben eines gemeinsam: Sie wurden in Zusammenarbeit mit einigen der besten Köche des Landes kreiert. Edel-Wermut gegen den Mainstream.



### BÄRMÜT VOM RESTAURANT TRIPPOLT ZUM BÄREN

Ein wahrlich bärriger Wermut, den Josef Trippolt und Gattin Silvia Trippolt-Maderbacher – Gastgeber im Kärntner 2-Hauben-Restaurant – auf die Flasche gezogen haben. Da das Wermutkraut besonders im Lavanttal auf eine lange Tradition zurückblickt und in der ganzen Region wild wächst, ist der herbe Gewürzwein der logische Schluss. Zart duftig nach Zitrus, ein feiner Akkord aus Zitrone und Orange, recht süß schmelzig, Kräuterwürze im Nachhall. [www.zumbaeren.at](http://www.zumbaeren.at)

### WERMUT VOM RESTAURANT GESCHWISTER RAUCH

Mit der Gärtnerei Wagner aus Gutendorf haben die Geschwister Rauch vom Genießerhotel Villa Rosa einen vielfältigen und hochkompetenten Kräuterpartner an der Hand, wie 45 verschiedene Wermutkräuter zeigen. Der Wermut landet im Steirer Spitzenrestaurant nicht nur in Töpfen und Pfannen, sondern es gibt ihn auch als Aperitif oder in der Flasche als Mitbringsel. Süßlich weich, von zartem Bitter begleitet, leicht würzig, etwas Holunder und Zitrus klingen an. [www.geschwister-rauch.at](http://www.geschwister-rauch.at)

### WERMUT VON SPORER MIT RESTAURANT OBAUER

Heimischer Weißburgunder, von Wachauer Weinbrand mit zusätzlicher Kraft ausgestattet, bildet die Basis dieser alpinen Interpretation mit Charakter von der Salzburger Edelmanufaktur Sporer, die gemeinsam mit den Brüdern Obauer vom 3-Hauben-Restaurant kreiert wurde. Die markante Präsentation im Steingut dient ebenso zur Harmonisierung der Kräuteransätze wie auch von Wein und Alkohol. Herb stängelig, mit Blüten und Wiesenheu, trocken aromatisch. [www.sporer.at](http://www.sporer.at)

## ...und unser Cocktail des Winters



### MAUND WHISKY & BOULEVARDIER

Ein Klassiker mit alpinem Touch: Ausgehend von der 1927 in »Barflies and Cocktails« veröffentlichten »Originalrezeptur« von Harry McElhone (Harry's New York Bar, Paris) findet man seinen persönlichen Favoriten wohl nur durch die Suche nach der perfekten »Abweichung« von der Originalrezeptur.

**Peter Angel von »The Wild Alps – Alchemy Adventure« ([www.wildalps.com](http://www.wildalps.com)) empfiehlt:**

4,5 cl Maund Whisky »Founders Reserve«

3 cl Campari

3 cl süßer Vermouth

Alle Zutaten in einem Rührglas auf Eis verrühren. Anschließend in ein vorgekühltes Cocktail- bzw. Martini-Glas abseihen. Zum Schluss mit einer Kirsche dekorieren oder im Tumbler mit Orangen- und/oder Zitronenzeste.

**WILD ALPS – DER MAUND WHISKY »FOUNDERS RESERVE« (43 VOL.-% ALK.)**

Benannt nach dem legendären britischen Bankier und Alpinisten Sir J.O. Maund. Die außergewöhnliche Aromatik, destilliert 2012 aus leicht geräucherter Gerste, entwickelt sich durch die Lagerung: ein Teil im Sherry-Fass und ein Teil im Bourbon-Fass. 5 Jahre später wieder vermählt und als Sonderproduktion in einer Auflage von 390 Flaschen abgefüllt.

# DIE ALCHEMISTEN *vom* TRAUNSEE



Gemeinsam mit Christine Brameshuber und Viktor Gruber hat 3-Hauben-Koch Lukas Nagl Saucen, Essenzen und Pasten entwickelt, die Gerichten von Hobbyköchen und Profis eine Prise Extravaganz verleihen. So raffiniert, dass so manch internationaler Kollege der Gourmetszene bereits zu den Stammkunden zählt.

Text: Barbara Hutter, Fotos: Lukas Kirchgasser



Kochen ist nicht genug. Lukas Nagl, das Kochgenie vom Salzkammergut, hat bereits vor Jahren mit seiner Fischsauce – aus dem fermentierten Beifang aus dem Traunsee – erstaunt. Jetzt tüftelt er mit zwei Freunden aus der Fermentationsszene, die er auf Instagram kennenlernte, daran, die »geschmackliche Identität« weiterzuentwickeln. »Unsere Küche war immer schon integrativ, also eh wie die österreichische Küche seit Jahrhunderten«, sagt der weitgereiste Mastermind des 3-Hauben-Restaurants »Boots- haus« im Genießer-Seehotel Das Traunsee. Globale Denkweise, regional umgesetzt. Koji etwa, der japanische Edelschimmel, das »Um und Auf der japanischen Küche«, der Grundstein für Miso, Mirin und Sake. Genau das wird nun am Traunsee fabri- ziert. »LUVI Fermente« nennt sich die neue Linie, aus den Vornamen von Lukas Nagl und Viktor Gruber, der sich um die Lebens- mitteltechnik kümmert. Bald, so Nagl, werde es neben den Fermentationskulturen und Koji-Reis auch die fermentierten Pro- dukte im Online-Shop geben.

### Miso, Shoyu und Co.

Waldviertler Mohnmiso, aus Waldviertler Graumohn und italienischem Bio-Reis, passt pikant als Dressing auf Fisolensalat mit Marillen oder süß, etwa zum Schoko- Brownie. Helles Miso, also Shiro Miso, aus heimischem Soja und Reis ist ideal für Dressings, Mayonnaise oder Suppen und verwandelt Hollandaise oder Fleischmari- nade in eine Geschmacksexplosion. Auch die regional produzierte helle Sojasauce, Shiro Shoyu, ist erstaunlich komplex.

### Es geht weiter

An Ideen mangelt es nicht. »Längere Fer- mentation ermöglicht intensivere Ergeb- nisse, etwa gereifere Sojasaucen, Misos aus Gerste und Soja, Misos aus Saubohnen.« Mit Bäckereien der Umgebung wird am Thema Brotmiso weitergetüftelt (»Brot mit Brotmiso schmeckt unfassbar gut«) und an der Wiederverwertung von Presskuchen aus der Ölherstellung als »ideales Ausgangsma- terial für Fermentation«. Das Ziel? »Wir bringen Würze ins Leben und reduzieren dennoch Salz.«

In Lukas Nagls 3-Hauben-Küche finden seine ausgetüftelten Top- Produkte ebenfalls ihren Weg, um Gerichten das »gewisse Etwas« zu verleihen, wie beispielsweise Traunbarsch mit grünen Fisolen und gelbem Pfirsich sowie – aus eigener Produktion – Haselnussmiso und Fischsauce.

»LUVI Fermente«, eine Produktserie für feinsten Genuss:

- 1) **Sojasauce** mit höherem Weizenanteil als normale und dadurch mit höherer, ge- schmacklicher Komplexität;
- 2) **Fischsauce/Traunsee Garum** aus Beifang von wildgefangenem Fisch;
- 3) **Koji Reis, trocken**, die Grundlage für Misos aller Art;
- 4) **helles Miso** aus österrei- chischem Soja und italieni- schem Bio-Reis und
- 5) **Waldviertler Mohnmiso** – sowohl süß wie auch pikant vielseitig einsetzbar.

Auch das aktuelle Cover unseres Genießer-Magazins CIRQUE GOURMET zeigt die ungemein kreative Handschrift von Lukas Nagl (fotografiert von Lukas Kirchgasser): Winter-Apfel / Rohmilch / Sauerklee / Hopfenkönig (Salzmandarine & fermentierter Apfel).



Zwei Brüder – eine Vision: Sandi (li.) und Tedi Chiavalon wandeln auf den Pfaden des echten Geschmacks. In ihrer Tomatensauce steckt sonnenverwöhntes Aroma, das sie mittels modernster Technik konservieren.



Foto: Chiavalon

# DIE STUNDE DER *Querdenker*

Was sie verbindet ist die große Leidenschaft fürs Genießen und die aufwendige Herstellung außergewöhnlicher Produkte, die weit weg sind vom Mainstream unserer Zeit. Wir haben einige dieser Philosophen kulinarischer Nachhaltigkeit vor den Vorhang geholt.

Text: Anja Hanke

Waren es lange Zeit die Skandinavier, die es verstanden, innovative Akzente in der Gourmetwelt zu setzen, findet nun der historische Alpe-Adria-Raum immer größere Beachtung. Vom Bayrischen Wald und Böhmerwald über die Alpen bis hin zum Meer brodelt es geradezu an Aufbruchsstimmung. Immer mehr Menschen mit Sinn für Qualität und Genuss besinnen sich alter Traditionen, die sie bei der Herstellung feinsten Produkte mit frischen Ideen und moderner Technik in handwerklichen Dimensionen neu erblühen lassen.

### Die Tomatensauce der Olivenöl-Meister

»In Istrien kann man keinen Tag ohne Tomaten überleben«, lacht Tedi Chiavalon. »Sie gehören ebenso zu unserer kulinarischen DNA wie das Olivenöl.« Das ja bekanntlich das Steckenpferd der vielfach prämierten Chiavalons ist. Doch wenn Tedi von Tomaten spricht, meint er den Geschmack, den er als Junge aus dem Garten

seiner Oma kennt. Fruchtig. Saftig. Echt. Reif. »So wie man ihn kaum noch erlebt.« Genau darum sorgen die beiden nun selbst dafür: Im Raša-Tal bewirtschaften sie ein großes Stück Land, auf dem sie auch Bio-San-Marzano-Tomaten anbauen. Das Geheimnis dieser Region: Das Tal liegt 2 m unterm Meeresspiegel. »Dadurch trägt die Erde den natürlichen Salzgehalt, der für ein intensives Aroma sorgt.« Direkt nach der Ernte konservieren sie dieses Aroma mit dem RoboQbo: »Eine außergewöhnliche Maschine, die es uns erlaubt, Tomatensaucen ohne Zugabe von Wasser und Sauerstoff zu garen.« ... und so den Geschmack von damals ins Heute zu transportieren.

### Ein Rechtsanwalt als Advokat der Bienenvölker

»Ich bin kein Honigverkäufer«, stellt Ernst Brandl als erstes klar. »Ich leite ein Biodiversitätsprojekt und finanziere es über den Verkauf von Honig.« Ein entscheidender Unterschied, dessen Ursprung er vor zehn

Ernst Brandl schafft im Waldviertel und im Tullnerfeld Oasen der Artenvielfalt: Die bis zu 3,5 Millionen Bienen des passionierten Imkers sammeln auf rund 100 nachhaltig bewirtschafteten Hektar unbelasteten Miëlo-Honig. Das schmeckt nicht nur Genießern, auch Vögel, Igel & Co. danken es ihm.



Fotos (3): Miëlo



## INFO-ADRESSEN

### CHIAVALON

HR-52215 Vodnjan, Vladimira  
Nazora 16, info@chiavalon.hr  
[www.chiavalon.hr](http://www.chiavalon.hr)

*Im deutschsprachigen Raum  
auch erhältlich bei:*

[www.weinhandelshaus.at](http://www.weinhandelshaus.at) und  
[www.delikro.at](http://www.delikro.at)

### IMKEREI ERNST BRANDL

A-3543 Krumau am Kamp,  
Kampfeld 23, office@mielo.eu  
[www.mielo.eu](http://www.mielo.eu)

### BIOSING d.o.o.

SL-1310 Ribnica, Gorenjska  
cesta 59, info@biosing.si  
[www.biosing.si](http://www.biosing.si)

*Im deutschsprachigen Raum  
auch erhältlich bei:*  
[www.lorenz-famos.at](http://www.lorenz-famos.at)

Jahren legte, als der naturverbundene Jurist einen Bauernhof in Krumau am Kamp kaufte. Schnell war klar, dass große Tiere für einen Wochenendbauern nicht praktikabel sind. »Bienen jedoch sind froh, wenn man sie weitestgehend in Ruhe lässt.« Ebenso schnell wurde ihm klar, dass Bienen, Wildinsekten und Tiere, die von ihnen leben, nur existieren können, wenn die Wiesen und Felder frei von Pestiziden sind. Seine Lösung ist grandios: Ernst Brandl bezahlt die Bauern in der Umgebung für den Verzicht auf Pestizide und Düngemittel – und gewinnt dadurch authentische Bio-Jahrgangshonige der Sorten »natural« und »creme«, die »jedes Jahr anders, aber einfach echt gut schmecken.« Oder, wie er es nennt: einfach Miëlo!

## Die Bärensalami aus Sloweniens Naturwäldern

Dass »Zurück zu den Wurzeln« fantastische Geschmackserlebnisse in sich birgt, beweist der Slowene David Lesar. Er besann sich der Tradition der Hausierer, die seit 1492 ihre Waren an fernen Orten verkaufen. Unterwegs verzehrten sie Dauerwürste, die nach uralten, natürlichen Trocknungs- und Reifungstechniken hergestellt wurden. »Ich greife auf diese Tradition zurück und verbinde sie mit modernem Know-how.« So entstehen seine BioSing-Schöpfungen, bei denen er nichts dem Zufall überlässt: Er verwendet ausschließlich cholesterinarmes Bio-Fleisch der autochthonen Schweinerasse Krškopoljski sowie Wild- und Bärenfleisch aus den slowenischen Wäldern. »In der Verarbeitung verzichte ich auf jegliche Zusätze.« So entstehen feine, reine Salamis und Würste, die aufgrund der natürlichen Fermentation mit heimischen Mikroorganismen nicht nur reich an Probiotika, sondern vor allem an Geschmack sind – da wird die herzhafteste Jause zum ehrlichen Genuss.

David Lesar produziert edle Trockenwurstspezialitäten, die als Begleiter zu Spitzenweinen gedacht sind. Sein Konzept: Bio-Salami-Engineering, kurz BioSing.



Fotos (3): BioSing

LIMITIERTER  
GENUSS



## 4 WEINE UND EIN EDELBRAND

Große Klasse und sehr individuell: Gemeinsam mit Spitzenproduzenten in Österreich, Deutschland und Kroatien haben Europas Jeunes Restaurateurs vier außergewöhnliche Weine und einen Marillenbrand kreiert.

**2016 JRE STAHL SILVANER FASS 500,**  
*Winzerhof Stahl, Franken, Bayern, Deutschland, [www.winzerhof-stahl.de](http://www.winzerhof-stahl.de)*

**2016 SIGNATUR ROT** (43 % Zweigelt, 34 % Lemberge, 23 % Merlot),  
*Weingut Knauß, Baden-Württemberg, Deutschland, [www.weingut-knauss.com](http://www.weingut-knauss.com)*

**2017 GRÜNER VELTLINER RIED KIRCHTHAL,**  
*Weingut Bernhard Ott, Niederösterreich, Österreich, [www.ott.at](http://www.ott.at)*

**2015 MALVAZIJA SANTA LUCIA,**  
*Weingut Gianfranco Kozlović, Istrien, Kroatien, [www.kozlovic.hr](http://www.kozlovic.hr)*

**2018 ROSENMARILLENBRAND** aus Wachauer und Südtiroler Marillen (Aprikose),  
*Brennerei Hans Reisetbauer, Oberösterreich, Österreich, [www.reisetbauer.at](http://www.reisetbauer.at)*

### **COMING SOON – NEUER JRE-WEIN**

**GEMISCHTER SATZ JG. 2018** vom Wiener Top-Weingut Wieninger, [www.wieninger.at](http://www.wieninger.at)

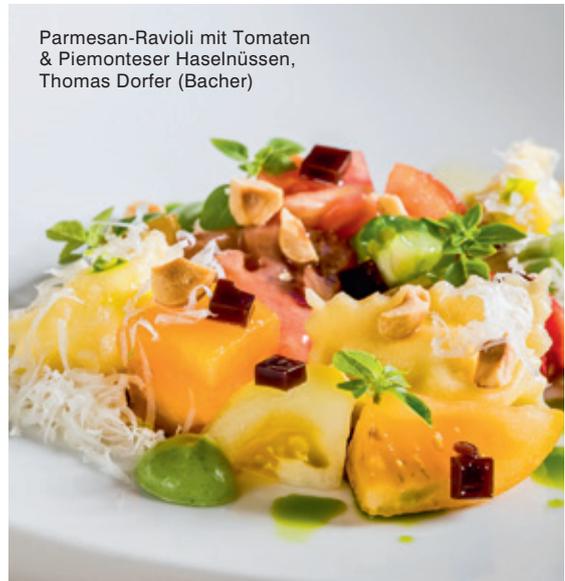
Die Weine von Stahl, Ott und Wieninger sowie der Marillenbrand von Reisetbauer sind (auch für Privatkunden) in Deutschland und Österreich bestellbar über das Weinhandelshaus Döllerer, [www.weinhandelshaus.at](http://www.weinhandelshaus.at)

# Parmigiano Reggiano

## GERICHTE FÜR GENIESSER



Parmesan-Panna-Cotta  
mit Eierschwammerln  
& Schwarzebeeren,  
Vitus Winkler (Sonnhof)



Parmesan-Ravioli mit Tomaten  
& Piemonteser Haselnüssen,  
Thomas Dorfer (Bacher)



Lammbauch mit Parmesan-Strauben,  
Hollerröster & Arabischem Bergkraut,  
Stefan Eder (Der Wilde Eder)



Grünkohl-Süßkartoffel-  
Blutorangen-Salat mit  
geräuchertem Eidotter,  
Philip Rachinger  
(Mühlthalhof)

Fotos (4): Lukas Kirchgasser

Pur zu einem Glas Rotwein oder zu Pasta passt Parmesan natürlich immer perfekt. Wir präsentieren Parmigiano Reggiano aber mal ein wenig anders – mit bewährter Geschmacksfülle, jedoch überraschend und raffiniert integriert in außergewöhnliche Gerichte unserer Spitzenköche.

Schon seit Jahrhunderten ist Parmesan ein fester Bestandteil europäischer Küchenkultur. Alleine schon der Name beflügelt unsere Fantasie und weckt – nicht nur am Gaumen – genussvolle Sehnsüchte.

Parmigiano Reggiano ist bei uns im Alpenraum längst als Inbegriff feinen Käsegenusses fest etabliert und das auch als bereichernde Zutat raffinierter Gerichte. Die Spitzenköche der Jeunes Restaurateurs und der Genießerhotels haben eine Rezept-Sammlung mit vielen Anregungen für originelle und geschmacksintensive Speisen mit diesem großartigen Käse zusammengestellt. Eine Fundgrube, die diesem Käse mit seiner rund 900-jährigen Geschichte eine neue Bühne für kulinarische Erlebnisse bietet. Solange der Vorrat reicht können Sie dieses Rezept-Booklet auf unserer Website [www.art-redaktionsteam.at/Magazine](http://www.art-redaktionsteam.at/Magazine) bestellen oder zumindest gratis downloaden.

Noch ein Tipp: Eines sollten Sie aber beim Kochen mit Parmigiano Reggiano unbedingt beachten: Beim Einkauf auf jeden Fall über die angegebene Zutatenmenge hinaus noch ein Extrastück mitnehmen. Denn auch solo zum Wein sollte echter Parmesan immer zuhause sein.

## PARMESAN PERFEKT KOMBINIERT

Diese Zusammenstellungen passen immer wunderbar.

-  **IN APPETIZERN** – Mindestens 12 Monate alten Parmesan zu frischem, rohem Gemüse wie Sellerie oder Eiertomaten. Dazu als raffinierter Kontrast ein leicht würziges Chutney (z.B. Marille).
-  **IN VORSPEISEN** – 24 Monate alter Parmesan, gerieben oder gehobelt, ist »der Klassiker« zu den meisten Pastagerichten.
-  **IN SUPPEN** – Sehr fein und geschmacksintensiv: Käserinde in Suppen wie Minestrone schmelzen.
-  **MIT FLEISCH UND FISCH** – 24 bis 28 Monate reifer Parmigiano gehobelt und mit etwas Olivenöl extra vergine über Rinder- oder Fischcarpaccio oder Roastbeef.
-  **MIT SALATEN UND GEMÜSE** – Immer eine ausgezeichnete Kombination: Parmesan zu frischen Salaten mit etwas Olivenöl extra vergine sowie zu Gemüsegerichten.
-  **MIT OBST** – Mit Äpfeln und Birnen harmoniert 18 Monate gereifter Käse. Noch älterer Parmesan empfiehlt sich zu Trockenfrüchten wie Pflaumen und Feigen sowie Nüssen.
-  **MIT ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE**  
Absoluter Hochgenuss: Parmigiano Reggiano mit einigen Tropfen Aceto Balsamico Tradizionale di Modena oder di Reggio Emilia – so schmeckt Italien!

Originelle Rezepte für Hobbyköche mit Parmigiano Reggiano: Das Parmesan-Booklet gibt's gratis (solange der Vorrat reicht) auf [www.art-redaktionsteam.at/Magazine](http://www.art-redaktionsteam.at/Magazine) oder zum Download.



## DER RICHTIGE WEIN ZUM PARMESAN

Bei sehr wenigen Lebensmitteln gibt es so viele Varianten bezüglich Weinbegleitung wie beim Käse. Master Sommelier Alex Koblinger\* über seine Lieblings-Kombinationen zu Parmigiano Reggiano.

Entscheidend für die perfekte Weinwahl zum Parmigiano Reggiano ist dessen Reife, von 12-monatig über verschiedenste Zwischenstadien bis hinauf zur eher seltenen 72-monatigen Reife und mehr. Denn: Je reifer der Parmesan, umso intensiver und kräftiger werden die Aromen.

Zu einem jüngeren Parmigiano Reggiano könnte man ohne weiteres einen hochqualitativen Prosecco kombinieren. Ein echtes Ass wäre etwa für mich ein Cartizze, der mit seiner gelben Frucht und seinem milderen Körper sehr spannend ist. Aber auch ein fruchtiger, milder Rotwein wie etwa ein Barbera d'Asti – etwas kühler serviert – empfiehlt sich als würdiger Partner. Wer offen für Neues ist, sollte einmal einen nussigen Palo Cortado Sherry dazu verkosten.

Liegt der gewählte Parmesan aber auf der anderen Seite der Reifeskala, sollte man kräftiger und intensiver werden. Je »härter« der Käse, desto mehr Tannin verträgt er. Aber Achtung: Sobald bei gewissen Käsen das Salzige in den Vordergrund rückt, ist die halbtrockene, reifere Weinvariante, wie etwa bei einer Auslese, am bekömmlichsten.

Aber zurück zu unserem reifen Parmigiano Reggiano. Dazu kann man einen kräftigen Rotwein, wie etwa einen Top-Sangiovese oder Nebbiolo, belüften und einschenken, aber auch ein 10-jähriger weißer, durchaus üppiger Burgunder passt perfekt. Für alle, die gerne Champagner trinken, ist ein voller, cremiger Schaumwein, ich denke hier mal an einen »Krug«, ohnedies immer ein Volltreffer.



Foto: Döllers Weinhandelshaus

\*Alex Koblinger ist einer von weltweit nur 249 Master Sommeliers und der einzige Sake Samurai Österreichs. Er war bereits sechsmal »Sommelier des Jahres« und ist in Döllers Genusswelten und Weinhandelshaus tätig. [www.alexkoblinger.com](http://www.alexkoblinger.com)

[www.herwig-ertl.at](http://www.herwig-ertl.at)  
(mit Online-Shop)

# Herwig Ertls Genuss-Ecke

Für den leidenschaftlichen Genießer ist der Alpe-Adria-Raum die »reichste Region der Welt«. Besonders stolz ist er auch auf die herausragenden Kärntner Käsesorten, zu deren Verkostung er gerne in seine Edelgreißlerei in Kötschach-Mauthen einlädt.



Fotos (4): Ferdinand Neumüller



## SCHWARZES SCHAF

Dieser Bio-Rohmilchkäse von Familie Nuart ([www.nuart.at](http://www.nuart.at)) wird zunächst als Sauermilchkäse hergestellt, geformt und in Meer-salz und Holz-asche gewälzt. Nach 10-tägiger Reife wird er speziell verpackt, um auch danach von außen nach innen weiterreifen zu können. Jung verzehrt schmeckt er fruchtig frisch, mit zunehmendem Alter intensiv würzig. **Tipp:** Pur genießen oder mit kandierter Zitrone und Traubenessig von Joško Sirk ([www.lasubida.it](http://www.lasubida.it)).

## ZIEGENROHMILCHKÄSE

Astrid Fuchs-Zerbst ([www.ziegenkaese-gaital.at](http://www.ziegenkaese-gaital.at)) produziert mit ihren rund 30 Ziegen einen einzigartigen Ziegenweichkäse aus Rohmilch nach französischem Vorbild. Die Ziegenmilch hat je nach Weide eine unverwechselbare Note. So bekommt der Käse für jede Weideperiode einen neuen Namen. **Tipp:** Pur genießen oder mit kandierter Orange und Traubenessig von Joško Sirk.



## CAMEMBERG

Camembert? Das ist kein Rechtschreibfehler. Bewusst schreibt Familie Zankl ([www.derbiokaesehof.at](http://www.derbiokaesehof.at)) diesen so, weil er vom Berg kommt. Unverkennbar durch seine zarte, weiche Art am Gaumen. In liebevoller Arbeit handgeschöpft und sorgsam veredelt im Käse- und Reifekeller. **Tipp:** Käse, dazu ein kleines Stück Sardelle, darüber Mandarinen-Mostarda und Traubenessig von Joško Sirk.

## ZAREN-LACHS & MANDARIN IMPERIAL CAVIAR

Das traditionsreiche **Importhaus Schenkel** bietet Produkte höchster Qualität, so beispielsweise die geräucherten Zaren-Lachs-Rückenfilets – am Fangtag mild gesalzen, nur zart geräuchert, danach ausgelöst und entgrätet. Zubereitungstipp: In ca. 5-mm-Scheiben schneiden und ähnlich einer Orangenspalte dekorativ anrichten. Und wer es wie am Hofe des Zaren genießen möchte, ergänzt um frischen Caviar und Champagner.

Apropos Caviar: Das bereits zuvor erstklassige Sortiment wurde kürzlich um den Mandarin Imperial Caviar erweitert. Er stammt aus chinesischer Zucht und hat ein helles, goldfarbenedes Korn. Der Geschmack des relativ robusten Kornes ist angenehm mild, ausdrucksvoll und mit einer wunderbar feinen, nussigen Note.

[www.schenkel.at](http://www.schenkel.at)



Fotos (2): Schenkel

**GEWINNEN SIE**

die auf dieser Seite  
empfohlenen  
Top-Käseprodukte

Mitmachen auf  
[www.geniesserhotels.com](http://www.geniesserhotels.com)



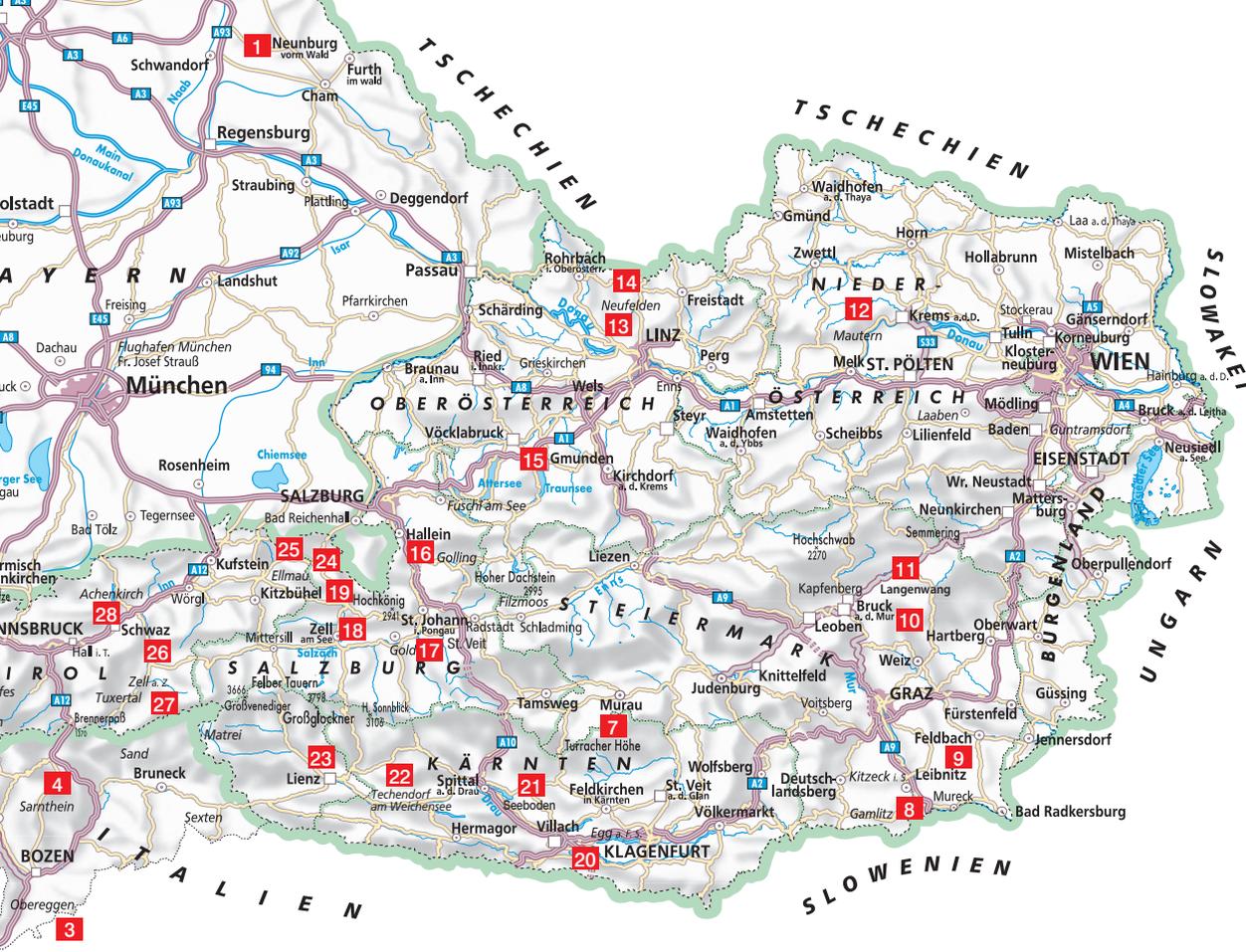
Fotos: Huber, Kirchgasser, Blaha

# 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.



<b>DEUTSCHLAND</b>		
1	GENIESSER-LANDHOTEL BIRKENHOF	Neunburg v. Wald, Bayern Seite 64
<b>SCHWEIZ</b>		
2	GENIESSERHOTEL LE GRAND CHALET	Gstaad, Berner Oberland Seite 66
<b>ITALIEN</b>		
3	GENIESSERHOTEL SONNALP	Obereggen, Südtirol Seite 68
4	GENIESSERHOTEL BAD SCHÖRGAU	Sarnthein bei Bozen, Südtirol Seite 70
5	GENIESSERHOTEL LA MAIENA MERAN RESORT	Marling bei Meran, Südtirol Seite 72
6	GENIESSERHOTEL DER WALDHOF <sup>2</sup>	Völlan bei Meran, Südtirol Seite 74
<b>ÖSTERREICH</b>		
7	GENIESSER-SCHLOSSHOTEL SEEWIRT	Turrach, Steiermark Seite 76
8	GENIESSERHOTEL & WEINGUT SATTLERHOF	Gamlitz, Steiermark Seite 78
9	GENIESSERHOTEL VILLA ROSA & GESCHWISTER RAUCH	Bad Gleichenberg, Steiermark Seite 80
10	GENIESSERHOTEL DER WILDE EDER	St. Kathrein am Offenegg, Steiermark Seite 82
11	GENIESSERHOTEL KRAINER	Langenwang, Steiermark Seite 84
12	GENIESSERHOTEL LANDHAUS BACHER	Mautern/Wachau, Niederösterreich Seite 86
13	GENIESSERHOTEL MÜHLTALHOF	Neufelden, Oberösterreich Seite 88
14	GENIESSER-KUSCHELHOTEL BERGERGUT	Afiesl, Oberösterreich Seite 90
15	GENIESSER-SEEHOTEL DAS TRAUNSEE	Traunkirchen, Oberösterreich Seite 92
16	GENIESSERHOTEL DÖLLERER	Golling, Salzburger Land Seite 94
17	GENIESSERHOTEL SONNHOF	St. Veit im Pongau, Salzburger Land Seite 96



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

ÖSTERREICH			
18	WELLNESS-, GOLF- & GENIESSERHOTEL SALZBURGERHOF	Zell am See, Salzburger Land	Seite 98
19	GENIESSERHOTEL DIE RIEDERALM	Leogang, Salzburger Land	Seite 100
20	GENIESSER- & WELLNESSHOTEL KARNERHOF	Egg am Fakersee, Kärnten	Seite 102
21	GENIESSERHOTEL DAS MOERISCH	Seeboden/Millstättersee, Kärnten	Seite 104
22	GENIESSER-LANDHOTEL DIE FORELLE	Techendorf am Weißensee, Kärnten	Seite 106
23	GENIESSER-PARKHOTEL TRISTACHERSEE	Lienz, Osttirol	Seite 108
24	GENIESSERHOTEL UNTERLECHNER	St. Jakob in Haus, Tirol	Seite 110
25	GENIESSERHOTEL DER BÄR	Ellmau, Tirol	Seite 112
26	GENIESSER- & WELLNESSHOTEL THERESA	Zell im Zillertal, Tirol	Seite 114
27	BRUGGERS GENIESSERHOTEL LANERSBACHERHOF	Lanersbach im Tuxertal, Tirol	Seite 116
28	KULINARIK- & GENIESSERHOTEL ALPIN	Achenkirch, Tirol	Seite 118
29	GENIESSERHOTEL POST LERMOOS	Lermoos, Tirol	Seite 120
30	GENIESSERHOTEL DAS HOHENFELS	Tannheim, Tirol	Seite 122
31	GENIESSERHOTEL WELLNESS RESIDENZ SCHALBER	Serfaus, Tirol	Seite 124
32	GENIESSERHOTEL YSCLA	Ischgl, Tirol	Seite 126
33	GENIESSERHOTEL WALCHS ROTE WAND	Lech am Arlberg, Vorarlberg	Seite 128
34	HALLER'S GENIESSERHOTEL	Mittelberg/Kleinwalsertal, Vorarlberg	Seite 130
35	GENIESSER-ROMANTIKHOTEL DAS SCHIFF	Hittisau, Vorarlberg	Seite 132
36	GENIESSER- & KUSCHELHOTEL GAMS	Bezau, Vorarlberg	Seite 134
37	GENIESSERHOTEL MONTAFONER HOF	Tschagguns, Vorarlberg	Seite 136



## 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 3 Hauben und/oder vom Guide A la Carte mit 5 Sternen und/oder vom Falstaff Restaurantguide 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

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

#### A LA CARTE

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

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

#### FALSTAFF RESTAURANT GUIDE

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

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

#### MICHELIN DEUTSCHLAND /SÜDTIROL

- ☞ Eine sehr gute Küche, verdient besondere Beachtung.

Fotos: Richard Tanzer für A la Carte, Emilie Thiessen



2fache Auszeichnung für Sonja und Richard Rauch: »Trophée Gourmet für Kreative Küche« und »JRE-Unternehmer-Award«. Ebenfalls beim JRE-Kongress geehrt: Andreas Döllner (»Taste of Origin-Award«).

»Lebenswerk-Award« für Lisl Wagner-Bacher und »Pâtissier des Jahres« für Gerald Baltram, unten eine seiner wunderbaren Kreationen: Bauertopfen, Rhabarber, Sauerampfer & gelierte Tahiti-Vanille-creme.



Fotos (2): Rolling Pin

## ★ AWARDS ★ AWARDS ★

National wie international immer wieder im Mittelpunkt: Die Genießerhotels feiern einmal mehr tolle Erfolge!

#### RESTAURANT GESCHWISTER RAUCH & GENIEßERHOTEL VILLA ROSA

Die »Trophée Gourmet für Kreative Küche« ging 2019 erstmals in ihrer 31-jährigen Geschichte in die Steiermark. Die hochkarätige Fachjury unter der Ägide von A la Carte vergab den »Oscar der österreichischen Kulinarik-Szene« an Richard Rauch. Darüber hinaus durfte Schwester Sonja beim internationalen JRE-Europakongress, der heuer in Liège in Belgien stattfand, den »Unternehmer-Award« entgegennehmen.

#### GENIEßERHOTEL DÖLLERER

Noch einmal JRE-Europakongress: Andreas Döllners »Cuisine Alpine«, die regionalen Produkten und Produzenten durch eine kreative Handschrift die spektakuläre Bühne für eine innovative österreichische Küche bietet, sorgt längst über die Grenzen hinaus für Furore. Dies unterstreicht nicht zuletzt der an ihn verliehene »JRE-Taste of Origin-Award«.

#### GENIEßERHOTEL LANDHAUS BACHER

Bei den diesjährigen Rolling-Pin-Ehrungen durften Gastgeber und Mitarbeiter vom Wachauer Gourmetempel gleich zweimal jubeln: Lisl Wagner-Bacher, Grande Dame der österreichischen Kulinarik-Szene, erhielt höchst verdient den »Lebenswerk-Award« und der »Mann der süßen Verführungen« Gerald Baltram wurde mit dem »Pâtissier-Award« ausgezeichnet.

Foto: Lukas Kirchgasser



GENIESSERHOTEL	GAULT MILLAU	A LA CARTE	FALSTAFF
GAMS (A)	(15)	*** (79)	(88)
DAS SCHIFF (A)	(15)	*** (84)	(93)
HALLER (A)	(15)	*** (79)	(86)
ROTE WAND (A)	(18)	**** (94)	(98)
MONTAFONER HOF (A)	(15)	** (75)	(89)
SCHALBER (A)	Das 5-Sterne-S-Hotel konzentriert seine Küchenqualität auf das hohe Niveau der Halbpension mit Topmenüs wie in einem Spitzenrestaurant.		
YSCLA (A)	(18)	***** (96)	(97)
DAS HOHENFELS (A)	(17)	***** (87)	(90)
POST LERMOOS (A)	(15)	***** (92)	(94)
THERESA (A)	Kein eigenes À-la-carte-Restaurant, daher keine Bewertungen. U. a. 2011 im Spitzfeld beim Gault Millau-„Top Wellness Award“ für ausgezeichnete Kombination aus Entspannung und Kulinarik.		
LANERSBACHERHOF (A)	(14)	*** (81)	(90)
ALPIN (A)	(16)	*** (79)	(92)
DER BÄR (A)	(14)	* (68)	(91)
UNTERLECHNER (A)	(13)	* (68)	
TRISTACHERSEE (A)	(13)	** (72)	(90)
KARNERHOF (A)	Keine Bewertung, da freiwillig ausgesetzt.	*** (81)	(87)
DAS MOERISCH (A)	(14)	** (70)	(85)
DIE FORELLE (A)	(17)	***** (92)	(95)
DIE RIEDERALM (A)	Vorrangig für Hausgäste mit Gourmetwahlmenüs auf höchstem Niveau. Nur kleiner À-la-carte-Bereich (mittags Karte, abends wählbar aus Menü und einigen zusätzlich angebotenen Gerichten).		
SALZBURGERHOF (A)	(16)	*** (80)	(93)
SONNHOF (A)	(17)	***** (87)	(94)
DÖLLERER: GENIESSERREST. (A)	(18)	***** (99)	(99)
DÖLLERER: WIRTSHAUS (A)	(15)	*** (82)	(94)
DAS TRAUNSEE (A)	(17)	***** (94)	(96)
MÜHLTALHOF (A)	(18)	***** (93)	(95)
BERGERGUT (A)	(15)	*** (84)	(89)
BACHER (A)	(18)	***** (98)	(99)
KRAINER (A)	(15)	*** (82)	(90)
VILLA ROSA – RAUCH (A)	(17)	***** (96)	(93)
DER WILDE EDER (A)	(15)	** (72)	(89)
SATTLERHOF (A)	(15)	** (72)	(86)
SEEWIRT (A)	(14)	*** (79)	(90)
SONNALP (SÜDTIROL)	(15)	erscheinen nicht in Südtirol	
BAD SCHÖRGAU (SÜDTIROL)	(18)	erscheinen nicht in Südtirol / Guide Michelin	
LA MAIENA MERAN RESORT (SÜDT.)		erscheinen nicht in Südtirol	
DER WALDHOF <sup>2</sup> (SÜDTIROL)		erscheinen nicht in Südtirol	
LE GRAND CHALET (CH)	(16)	erscheinen nicht in der Schweiz	
BIRKENHOF (D)	(17)	erscheinen nicht in Deutschland / Guide Michelin	



»Aufsteiger 2019«  
im Großen Restaurant-  
& Hotelguide

1

Fotos: Birkenhof

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

## WOHNEN

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

## GENIESSEN

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



Foto: Volker Debus



3



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

### EXTRAS FÜR GENIESSER

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



Foto: Volker Debus

### ERLEBEN

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

### PREISE UND ARRANGEMENTS

**ÜN mit Frühstück im DZ ab € 85,50 p. P.**  
**ÜN mit Frühstück und 5-gängigem Auswahlmenü im DZ ab € 115,- p. P. (bei 7 Nächten).**

#### GOURMET-TRÄUME

2 Übernachtungen in der gewünschten Kategorie inkl. bio-vitalem Frühstücksbuffet, Genießer-Menü aus der feinen Landküche, einem 5-gängigen Menü im Sternerestaurant „Obendorfers Eisvogel“, liebevollem Service der Mitarbeiter, kuscheligem Bademantel und flauschige Handtücher und kostenloser Nutzung des 2.000 m<sup>2</sup> großen Spa  
**pro Person im DZ ab € 313,-.**

#### WELLNESS-ZEIT

3 Übernachtungen in der gewünschten Zimmerkategorie inkl. bio-vitalem Frühstücksbuffet, täglichem 4-gängigen Genießer-Menü aus der feinen Landküche, kostenloser Nutzung des 2.000 m<sup>2</sup> großen Spa und **Wellnessgutschein im Wert von € 100,- pro Person** für Behandlungen nach Wahl  
**pro Person im DZ ab € 450,-.**

#### GOLF-TAGE

4 Übernachtungen in der gewünschten Zimmerkategorie inkl. bio-vitalem Frühstücksbuffet, täglichem 4-gängigen Genießer-Menü aus der feinen Landküche, kostenloser Nutzung des 2.000 m<sup>2</sup> großen Spa, 2x Greenfee im Golf- und Landclub Oberpfälzer Wald sowie 1x Greenfee im Golfclub Schwanhof  
**pro Person im DZ ab € 590,-.**

### HOTEL

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

**Auszeichnungen:** 1 Lilie im Relax Guide 2019

### RESTAURANT

**Sternerestaurant Eisvogel:** 26 Pl. **Küche:** Di bis Sa ab 18 Uhr. **Ruhetage:** So, Mo.

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

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

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

### PENSION GENIESSERMENÜ

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

### ADRESSE

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



Fotos: Rupert Mühlbacher

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

### WOHNEN

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

### GENIESSEN

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



1



2



3

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

### EXTRAS FÜR GENIESSER

- Gourmet- und Weindegustationen
- Geschmacksseminare
- Terrassenkonzerte



### ERLEBEN

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

### PREISE UND ARRANGEMENTS

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

#### GOURMET-WOCHEN (5. 1. bis 29. 3. 2020)

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

#### GOURMET-LÉGER (5. 1. bis 29. 3. 2020)

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

#### CHEZ-VOUS (5. 1. bis 6. 2. und 2. 3. bis 29. 3. 2020)

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

### HOTEL

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

### RESTAURANT

65 Pl. Restaurant und Veranda, 50 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.

### ADRESSE

**Genießerhotel Le Grand Chalet \*\*\*\***

**Pedro Ferreira und Steve Willié**

**3780 Gstaad · Neueretstrasse 43 – SCHWEIZ**

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

**hotel@grandchalet.ch · www.grandchalet.ch**

**Betriebsferien:** Mitte Oktober bis Mitte Dezember 2019.



Gault Millau 2015  
„Service Award“



Foto: Geisler & Trimmel

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

#### WOHNEN

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

#### GENIESEN

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



4

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

### EXTRAS FÜR GENIESSER

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



Foto: Günther Pichler

### ERLEBEN

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

### PREISE UND ARRANGEMENTS

**ÜN im DZ mit Gourmet-Halbpension**

Winter 2019/20: € 154,- bis € 180,- p. P.

Sommer 2020: € 118,- bis € 141,- p. P.

**PULVERSCHNEEWOCHEN (7. 12. bis 21. 12. 2019)**

7 Tage Gourmet-HP, 6 Tage Skipass Obereggen-Val di Fiemme, Rodeln und Skifahren bei Flutlicht, Begrüßungsdrink, Galadinner, Weihnachtspunschparty auf der Terrasse, Weinverkostung, Ausflug zum Christkindlmarkt in Bozen und zum Weihnachtsmarkt am Karersee, 1 Massage (30 min), Garage **p. P. im DZ Sonnalp (30 m²) mit Südbalkon € 1.156,-.**

**WINTERSTARTPAKET (7. 12. bis 21. 12. 2019)**

4 Tage Gourmet-HP, 3–4 Tage Skipass Obereggen-Val di Fiemme, Rodeln und Skifahren bei Flutlicht, Ausflug zum Christkindlmarkt in Bozen, Garage **p. P. im DZ Sonnalp (30 m²) mit Südbalkon € 686,-.**

**WEISSE WOCHEN (5. 1. bis 1. 2. 2020)**

7 Tage Gourmet-HP, 6 Tage Skipass Obereggen-Val di Fiemme, Rodeln und Skifahren bei Flutlicht, Begrüßungsdrink und Galadinner, jeden Montag Obereggen „Night Show“, Garage **p. P. im DZ Sonnalp (30 m²) mit Südbalkon € 1.364,-.**

**FIRNSCHNEEWOCHE (28. 3. bis 4. 4. 2020)**

7 Tage Gourmet-HP, 6 Tage Skipass Obereggen-Val di Fiemme, Begrüßungsdrink und Galadinner, Ausflug nach Bozen, Garage **p. P. im DZ Sonnalp (30 m²) mit Südbalkon € 1.179,-.**

### HOTEL

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

### RESTAURANT

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

**Auszeichnungen:** 🍷🍷

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

### GENIESSER-HALBPENSION

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

### ADRESSE

**Genießerhotel Sonnalp \*\*\*\*S**

**Familie Weissensteiner**

**39050 Obereggen 28 – Dolomiten – ITALIEN**

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

**info@sonnalp.com · www.sonnalp.com**

**Betriebsferien:** 6. Oktober bis 6. Dezember 2019 und ca. Ende April bis Anfang Juni 2020.



Gault Millau 2018  
„Service Award“

1

Foto: Frank Heuer

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

### WOHNEN

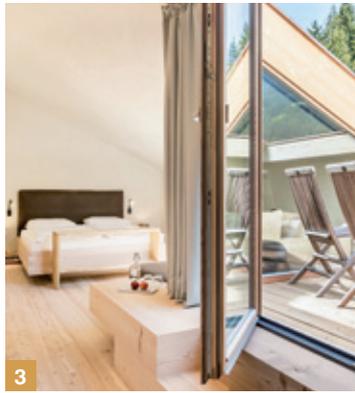
Umsorgt von Familie Wenter fühlt man sich in diesem versteckten Kleinod am Waldrand ungemein wohl. Zum Wohnen stehen frisch renovierte Zimmer sowie Juniorsuiten und – neu – das großzügige Art-Studio bereit. Im neuen Silhouette-Gourmet-Spa dreht sich alles um die Entschlackung des Körpers. Neben Hydroenergetischen Therapien steht dem Gast auch ein Iyashi Dôme zur Verfügung – einzigartig in Südtirol. In Kombination mit passenden Gourmet-Light-Menüs aus der Sternküche wird ein nachhaltiger Effekt für das Wohlbefinden erzielt.

### GENIESEN

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



Foto: Christian Burmester



3



Fotos: Tiberio Sorvillo (3)

4

- 1 | Erholung pur: die ebenso vielseitige wie originelle Wellness- & Spa-Oase.
- 2 | Gastgeber Gregor Wenter.
- 3 | Stilvoller Komfort prägt die neuen „Premium-Zimmer“.
- 4 | La Fuga – das zukunftsweisende Gastronomie-Konzept.

### EXTRAS FÜR GENIESSER

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



### ERLEBEN

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

### PREISE UND ARRANGEMENTS

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

#### 3 TAGE FOOD EXPERIENCE (ganzjährig buchbar)

Mittwoch bis Sonntag:

3 Übernachtungen mit Frühstück und inkl.

- 1 La Fuga Experience inkl. Wein und Getränkebegleitung am Küchentisch
- 1 4-Gang-Menü im neuen Restaurant Alpes
- 1 4-Gang-Verwöhnmenü in der Stube 1988

pro Person ab € 591,-.

#### START: 3 TAGE SILHOUETTE-GOURMET

3 Übernachtungen mit Frühstück

3 x Gourmet-Light mittags und abends

1 Silhouette-Gourmet-3-Tage-Paket:

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

p. P. ab € 1.070,-.

### HOTEL

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

### RESTAURANT

40 Plätze im Restaurant Alpes. Terrasse, Hausbar, begehbarer Weinkeller.

**Öffnungszeiten:** Mi bis So 12–14 Uhr und 19–21 Uhr.

La Fuga Mi bis So ab 19 Uhr.

Halbpensions-Verwöhnmenü: Mo bis So 19–19.45 Uhr.

**Auszeichnungen:** 🍷 🏆 🏆

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

### GENIESSERPENSION

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

### ADRESSE

**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**

**Betriebsferien:** Mitte März bis Mitte April.



Foto: Michael Huber

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

### WOHNEN

In diesem Designhotel über den Dächern von Meran fühlt man sich einfach wohl: Die meran lodge beherbergt 14 Luxus-Suiten und 3 Luxus-Penthouse-Suiten samt finnischer Sauna und Whirlpool. Kuscheliger Top-Komfort zeichnet natürlich ebenso alle Zimmer und Suiten sowohl im Stammhaus wie auch in der Residence aus. Das ohnehin zuvor schon fulminante Wellness-Paradies verwöhnt seit kurzem zusätzlich mit Outdoor-Pool, Panorama-Indoor-Pool, „sensa spa“ mit finnischer Eventsauna, größtem Nackt-Pool Südtirols u.v.m. Neue Highlights ab 2020: Sole-Sky-Pool und „dress-on-sauna“.

### GENIESEN

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



Foto: Michael Huber

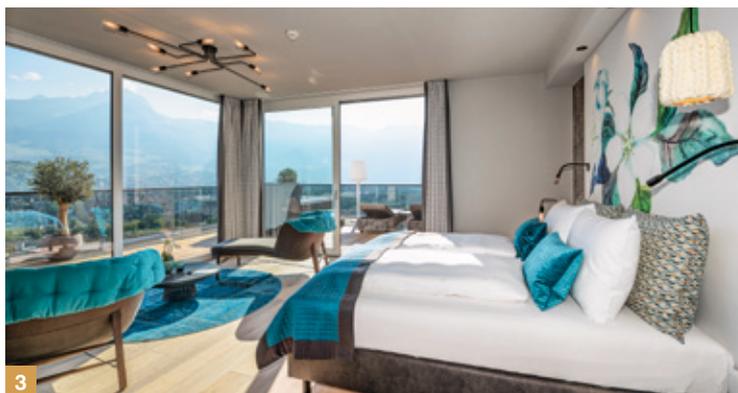


Foto: www.fotomike.com

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

### EXTRAS FÜR GENIESSER

- Gekühlter Rotwein-Turm im Speisesaal
- Wein- und Olivenöl-Degustationen
- Weine, Olivenöle und andere Spezialitäten in der Vinothek auch zum Mitnehmen
- la maiena „goes green“: neuer BMW I3
- Wöchentliche Weinverkostung, Cocktail- und Pralinen-Workshop
- geführte E-Bike-Tour auf die Flatscheralm



Foto: Armin Terzer

### ERLEBEN

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

### PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN im DZ € 145,- bis € 199,-, in der Suite € 151,- bis € 299,- bzw. im EZ € 151,- bis € 184,-.  
Jeweils pro Person/Tag mit Inklusiv<sup>premium</sup> – alle la maiena Service- und Preisleistungen.

#### KUSCHELZEIT IM LA MAIENA – MINUS 20% (3. 11. bis 30. 11. 2019)

Highlights: 20%-Bonus auf den vollen Tagespreis, Wellnessgutschein € 20,- p. P., Inklusiv<sup>premium</sup> – alle la maiena Service- und Preisleistungen. **7 ÜN p. P. ab € 812,-.**

#### GOURMET-HIGHLIGHT 2019 (12. 11. bis 13. 11. 2019)

Kulinarischer Herbst-Hochgenuss mit Ausnahmetalenten der Genießerhotels & -restaurants:  
3-Haubenkoch Lukas Nagl vom Seehotel Das Traunsee ist zu Gast im la maiena meran resort und garantiert für höchste Gourmet-Höhenflüge:

- 1 Übernachtung im Zimmer nach Wahl
- Gourmetfrühstück von 7.30 bis 11.00 Uhr
- 7-gängiges Gourmet-Abendmenü in der Urbanstube inkl. Gedeck & Top-Weinbegleitung
- Nutzung des gesamten sensa spa

**Pro Person ab € 235,-.**

#### SUNNHERZYOGA – POWER- & HEALTHY-DAYS (21. 11. bis 24. 11. 2019)

Highlights: tägliche fresh walk up walks, Morgen- und Abend-yoga-Einheiten, Teilnahme am Fit- & Fun-Programm, Inklusiv<sup>premium</sup> – alle la maiena Service- und Preisleistungen.  
**3 ÜN p. P. ab € 618,-.**

### 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“ (IQMS MediCosmetics, Alpine, JetPeel). Friseur, Nagelstudio. Fitnesstrainer, Tennis, Golfgründerhotel, Ausflugsstouren, Animation, maia's kids club. Wineshop. Tiefgaragen- oder Carportplatz, E-Tankstelle. **Auszeichnung:** Gault Millau 2019 – „einer der besten Betriebe Südtirols“.

### RESTAURANT

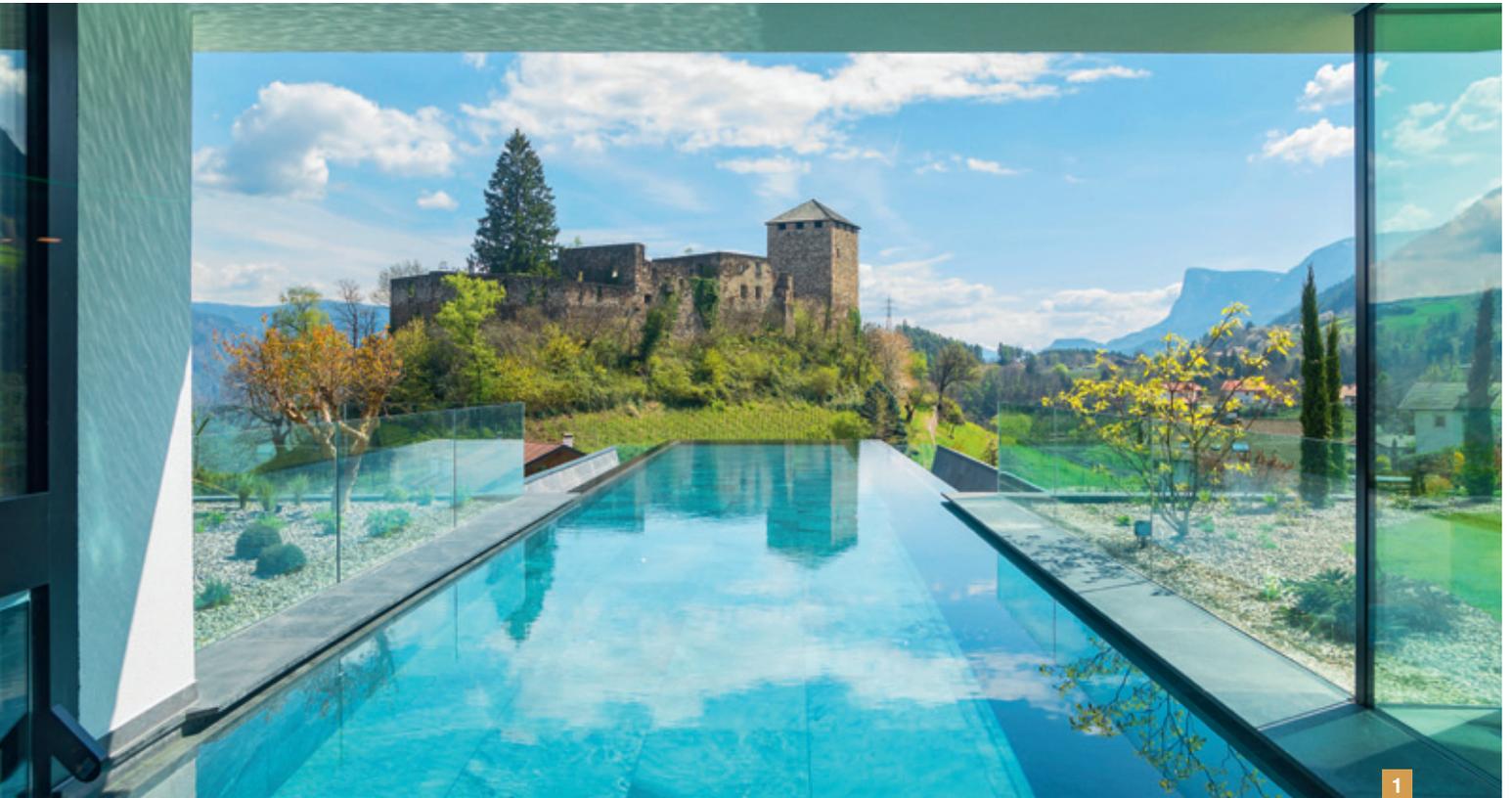
bistro & restaurant fiorello – das À-la-carte-Restaurant in der meran lodge, große Panorama-Terrasse, Wintergarten, Urbanstube, Hausbar. **Küche:** mittags und abends.

### GOURMET<sup>PREMIUM</sup>

Mediterranes Schlemmer-Frühstücksbuffet; von 15.00 bis 17.00 Uhr Sweeties und Kuchen aus der hauseigenen Patisserie; abends 6-gängige Gourmetmenüs zur freien Wahl (auch vegetarisch/vegan); Themenabende und Gala-Dinners.

### ADRESSE

**Genießerhotel la maiena meran resort \*\*\*\*\***  
Familie Waldner · 39020 Marling bei Meran  
Nörderstraße 15 – ITALIEN  
T +39 0 473 / 44 70 00 · F +39 0 473 / 44 73 70  
info@lamaiena.it · www.lamaiena.it  
Betriebsferien: 7. Jänner bis 25. März 2020.

Fotos: Der Waldhof<sup>2</sup>

In idyllischer Panoramalage nahe Meran verwöhnt Familie Mahlknichts 4-Sterne-Superior-Hotel **DER WALDHOF<sup>2</sup>** inmitten einer weitläufigen, hoteleigenen Gartenlandschaft mit feinstem Komfort, edlem Gourmetgenuss und neuen Spa-Highlights.

### WOHNEN

Ein 30.000 m<sup>2</sup> 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.

### GENIESEN

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



2



3



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

## EXTRAS FÜR GENIESSER

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



## ERLEBEN

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

## PREISE UND ARRANGEMENTS

**ÜN im DZ mit ¼-Genießerpension € 134,- bis € 184,- p. P.**

### HAPPY DAYS (bis 10. 12. 2019)

4 bzw. 7 ÜN inkl.

- Waldhof ¼-Verwöhnepension
- Wellness & Spa mit neuem, ganzjährig beheizten Infinitypool, Indoor- und Outdoorpool, Saunalandschaft mit neuer Wald-Event-Sauna mit tägl. Aufgüssen und vielen neuen, kuscheligen Ruhebereichen
- Frühstück auf der vergrößerten Sonnenterrasse
- Fit- & Aktiv-Programm mit täglichen Work-Outs (Balance your life, Klangschalenmeditation im neuen Active Room, Zirkeltraining im neuen Functional Studio, Yoga, Pilates u.v.m.)
- Tennisplatz kostenlos bespielbar
- und vielen weiteren Inklusivleistungen

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

### WALDHOF AKTION 6 = 7 (26. 10. bis 2. 11. 2019)

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

**Pro Person und Woche ab € 834,-.**

### SHORT STAY (ganzjährig buchbar – ausgenommen Feiertagswochenenden)

3 ÜN inkl. ¼-Verwöhnepension, allen Waldhof-Inklusivleistungen sowie Wellnessgutschein im Wert von € 40,- pro Zimmer.

**Pro Person ab € 417,-.**

## HOTEL

\*\*\*\*S-Kategorie, 86 Betten. 30.000 m<sup>2</sup> Waldpark mit Fitmeile, Außenpool, Sonnenwiese, Tennisplatz uvm., 1.000 m<sup>2</sup> Wellness, u. a. Hallenbad, Edelstein-Spa, Beauty-Oase, Saunen, Relax-Lounge. Hausprogramme: z. B. Wanderungen, Bewegungs- und Entspannungsprogramme. Kostenloser Mountainbike-Verleih; WLAN in allen Zimmern, Bibliothek, Edelstein-Erlebnis-Lehrgang. Parkplätze.

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

## ¼-GENIESSERPENSION

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

## ADRESSE

**Genießerhotel Der Waldhof<sup>2</sup> \*\*\*\*S · Familie Mahlknecht  
Mayenburgstr. 32 · 39011 Völlan bei Meran – ITALIEN  
T +39 0 473 / 56 80 81 · F +39 0 473 / 56 81 42  
info@derwaldhof.com · www.derwaldhof.com  
Betriebsferien:** 26. Oktober bis 2. November 2019 und  
7. Jänner bis 25. März 2020.



Foto: Tom Lamm

Das romantische Schlosshotel **SEEWIRT** aus dem Ende des 19. Jh. präsentiert sich als zauberhaftes Schmuckstück inmitten einer eindrucksvollen Naturlandschaft zwischen Kärnten und der Steiermark und überzeugt mit liebevollem Charme sowie feiner Gourmetküche.

### WOHNEN

Auf 1.763 m, eingebettet in die herrliche Landschaft der Nockberge, findet sich Familie Prodingers historisches 4-Sterne-Hotel, das sowohl mit zeitgemäßem Komfort, edlen Genussmomenten wie auch ungemein herzlicher Gastfreundschaft punktet. Zimmer und Suiten tragen klingende Namen wie Ritterzimmer, Orient- oder Fürstensuite und sind geprägt von traditionell-gediegenem Stil, während die neu renovierten Zirbenzimmer als stylish-frischer Gegenpart dienen. Der moderne Wellnessbereich bietet u. a. Hallenbad, Saunen und Massage sowie eine Liegewiese am Schlossteich.

### GENIESSEN

Philipp Prodingner zählt zu den besten Köchen der Region und gilt als leidenschaftlicher Geschmackstüftler. Sein Handwerk erlernte er bei Johanna Maier, Joel Antunés und Roland Trettl. Gemeinsam mit Küchenchef Alois Tranninger setzt er im einladenden Gourmetrestaurant „philipp“ auf eine leichte Alpinküche, wobei Regionalität kein Diktat sein muss. Ganz nach dem Motto „gekocht wird, was die Heimat hergibt“ bilden beste Produkte aus der Umgebung den Schwerpunkt, ergänzt um Zutaten, die „der Koch von Welt eben verwendet.“ Hervorragend bestückt ist auch die Weinkarte.



1



2



3



4

Fotos: Seewirt / Lupi Spurna

- 1 | Gastgeberfamilie Prodingler.
- 2 | Klein aber fein: das Gourmetrestaurant philipp.
- 3 | Zum Wohlfühlen: die modernen Zimmer und Suiten.
- 4 | Entspannen im großzügigen Wellnessbereich.

## EXTRAS FÜR GENIESSER

- Direkt von der Piste in den Pool, Ski-in und Ski-out vor der Haustür
- Ermäßigter Mehrtages-Skipass exklusiv für Hausgäste
- Pistenbutler-Partnerbetrieb: gratis Teilnahme am Programm mit Winter- und Schneeschuhwanderungen, Early-morning-skiing, Nachtrodeln u.v.m.



## ERLEBEN

Beste Lage zeichnet den Seewirt aus – direkt an Liften und Loipe und behutsam eingebettet in die verträumte Landschaft des Nockgebirges auf 1.763 m. Auf Alpinfans warten 42 km variantenreiche Abfahrten mit intensiven Naturerlebnissen. Für Abwechslung garantieren 25 km Langlaufloipen, 15 km Winterwanderwege, Snowpark, eine der größten Fun-Slopes weltweit, Rodelbahn sowie der Nocky Flitzer, eine Sommer- und Winterrodelbahn der Superlative mit 1.600 m Länge. Dass Service und Qualität auf der Turracher Höhe großgeschrieben werden, unterstreicht auch der einzigartige Butler-Service.

## PREISE UND ARRANGEMENTS

**Winter: ÜN mit Frühstück ab € 93,- bzw. mit Genießer-Verwöhnpension ab € 111,- p. P.**

**Sommer: ÜN mit Frühstück ab € 75,- bzw. mit Genießer-Verwöhnpension ab € 90,- p. P.**

### EIN KLEINES STÜCK GOURMETHIMMEL

Di bis Do oder Mi bis Fr: Inkl. ¼-Genießer-Verwöhnpension und ein 5 Gang Degustationsmenü im Haubenlokal „philipp“ **pro Person ab € 244,-.**

### GOLDENER WANDERHERBST 4 + 1 NACHT GRATIS

Inkl. ¼-Genießer-Verwöhnpension **pro Person im DZ Richard Löwenherz ab € 360,-.**

### WINTER-SAISONSTART-ZUCKERL 3 + 1 NACHT GRATIS (5. 12. bis 14. 12. 2019)

Inkl. ¼-Genießer-Verwöhnpension **pro Person im DZ Richard Löwenherz ab € 360,-.**



Foto: Petr Blaha

## HOTEL

\*\*\*\*-Kategorie, 90 Betten (EZ, DZ, Juniorsuiten, Suiten und Familienappartements). Hallenbad, Dampfbad, Solarium, Saunen, Fitnessraum, Beauty-Salon, Massagen, Schlossteich mit Liegewiese. Tagungsraum für bis zu 45 Personen, gratis WLAN im ganzen Haus, Bibliothek, Kinderprogramme. Eigene Almhütte. Begehrter Weinkeller, Kaminbar. Parkplätze.

## RESTAURANT

Gourmetrestaurant philipp 15 Plätze, Sir Richard 30, Eisenhut (für Hotelgäste) 90, Lounge 30, Terrasse. **Küche:** 12 – 21 Uhr.

**Ruhetage (philipp):** Mo, Di.

**Auszeichnungen:** 

## GENIESSER-VERWÖHNPENSION

Reichhaltiges Frühstücksbuffet (jeden Sonntag Sekstfrühstück), Mittagssnack, abends drei 6-gängige Menüs zur Wahl, Salate, Vorspeisen und Suppen vom Buffet, ganztägig frisches Obst, Eis-, Strudel- oder Dessertbuffets sowie italienisches oder steirisch-kärntnerisches Schmankerlbuffet, Weinverkostung und Hüttengaudi (Kostenbeitrag), gratis Limonaden für Kids während der Essenszeiten.

## ADRESSE

**Genießer-Schlosshotel Seewirt \*\*\*\* · Familie Prodingler**  
**8864 Turrach · Turracher Höhe 33 – ÖSTERREICH**  
**T +43 (0) 42 75 / 82 34 · F +43 (0) 42 75 / 82 34-215**  
**info@schlosshotel-seewirt.com**  
**www.schlosshotel-seewirt.com**

**Betriebsferien:** Ende Oktober bis Anfang Dezember 2019.



Foto: Gerry Wolf

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

### WOHNEN

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

### GENIESEN

Hannes Sattler zählt zu den kulinarischen Pionieren der Steiermark. Seit mehr als 25 Jahren gilt sein ausgezeichnetes Abendrestaurant als Inbegriff für raffinierte und verfeinerte Küche. Beste Produkte von nahen Produzenten bilden die Basis, wobei er aber gerne auch Ideen aus fernen Ländern einbaut. Darüber hinaus bittet er im Wirtshaus – bei Rezepten aus der alten Bauernküche, ergänzt mit leichten, kreativen Gerichten – zu Tisch. Etwa Backhendl vom Huhn aus dem Sulmtal mit Kernölsalat, Kräuter und Gemüse aus eigenem Anbau, frischer Fisch, Innereien oder Festtagsbraten.



Foto: Gerd Kressl



Foto: Ing. Gerhard Wimmer



Foto: Gerd Kressl

- 1 | Koch Hannes und Winzer Willi Sattler.
- 2 | Edle Weine aus dem eigenen Weingut.
- 3 | Einladend: die modernen Zimmer und Suiten (im Bild die Panorama-Suite).

### EXTRAS FÜR GENIESSER

- Weinverkostungen und Kellerführungen, Ab-Hof-Verkauf im Spitzenweingut (Mo bis Sa 10 – 18 Uhr).
- Gourmet-BBQ im Juli und August am Donnerstag ab 18 Uhr.



AT-BIO-402

### WEINGUT

100 % Südsteiermark heißt die Qualitätsgarantie von Willi und Maria Sattler und ihren Söhnen, die eines der besten Weingüter des Landes betreiben. Vielfach prämiert setzt die erfolgreiche Winzerfamilie konsequent auf naturnahen Weinbau mit sorgsamer Handarbeit und selektiver Handlese. Auf steilen, kargen Hängen wachsen die alten Reben des Familienweinguts und bringen besonders mineralische Weine hervor. Die Riedenweine Kranachberg, Pfarrweingarten und Sernauberg zählen zu den Top-Sauvignons, die „Gamlitzer und Eichberger Ortsweine“ betonen stolz ihre Herkunft.

### PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN mit regionalem Frühstücksbuffet ab € 79,- p. P. im Genießerzimmer, € 103,- im Landhaus-Zimmer und € 120,- in der Landhaus-Suite.

#### SATTLERHOF GENIESSERTAGE

2x ausschlafen und regional frühstücken, ein 5-gäng. Genießermenü mit Aperitif im Genießerrestaurant, ein 4-gäng. Klassikmenü im Wirtshaus, Mineralwasser im Zimmer, Weinverkostung im Weingut, Bademantel und Badetücher für Schwimmbad und Saunahütte. **P. P. € 272,- im Genießerzimmer, € 312,- im Landhaus-Zimmer, € 332,- in der Landhaus-Suite bzw. € 372,- in der Panorama-Suite.**

#### GESCHMACKSREISE AM SATTLERHOF

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

#### WENN DER FRÜHLING KOMMT ...

2x ausschlafen und regional frühstücken inkl. ein 4-gängiges Klassik-Menü im Wirtshaus, Wanderkarte zum Frühlingserwachen, Mineralwasser im Zimmer, Verkostung des neuen Jahrgangs im Weingut, Bademantel und Badetücher mit Badekorb für das Schwimmbad und die Saunahütte. **P. P. € 165,- im Genießerzimmer, € 205,- im Landhauszimmer, € 229,- in der Landhaus-Suite, € 259,- in der Panorama-Suite.**

### HOTEL

\*\*\*\*-Kategorie, 30 Betten im Genießerhotel und im Landhaus. Beheiztes Schwimmbad mit Bodensprudel und Whirlbank in den Weinbergen; Saunahütte. Weinkellerbesichtigungen, Weingartenbegehungen und Degustationen.

### RESTAURANT & WIRTSHAUS

**Restaurant:** 20 Pl. inkl. Veranda (Reservierung erforderlich).

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

**Auszeichnungen:**

**Wirtshaus:** 50 Pl. und 30 auf der Weingarten-Terrasse.

**Küche:** 12–21 Uhr.

**Ruhetage:** Mo abends. März, April und November variabel.

### GENIESSER-HALBPENSION

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

### ADRESSE

**Genießerhotel, Restaurant & Wirtshaus Sattlerhof \*\*\*\* Hannes Sattler**

8462 Gamlitz · Sernau 2 A – ÖSTERREICH

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

restaurant@sattlerhof.at · www.sattlerhof.at

Betriebsferien: Mitte Dezember bis Mitte März.

**Weingut Sattlerhof, Willi & Maria Sattler**

8462 Gamlitz · Sernau 2 – ÖSTERREICH

T + 43 (0) 34 53 / 25 56

weingut@sattlerhof.at · www.sattlerhof.at

Ganzjährig geöffnet.



Trophée Gourmet 2019  
für „Kreative Küche“

Fotos: Lukas Kirchgasser

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

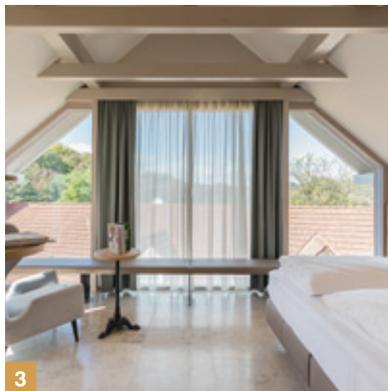
GAULT MILLAU  
KOCH DES  
JAHRES 2015

### WOHNEN

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

### GENIESEN

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



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

### EXTRAS FÜR GENIESSER

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



Foto: Joerg Lehmann

### ERLEBEN

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

### PREISE UND ARRANGEMENTS

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

#### GAUMENFREUDE (1 Nacht / 2 Tage)

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

#### KOCHKURS-PACKAGE

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

#### DURCHATMEN IM STEIRISCHEN THERMEN- & VULKANLAND (bis 2. 11. 2019)

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

### HOTEL

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

### RESTAURANT

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

**Auszeichnungen:** Trophée Gourmet 2019 für „Kreative Küche“, San Pellegrino Kulinarische Auslese „Österreichs Aufsteiger 2013“, „Gault Millau-Koch des Jahres 2015“.

### GOURMET-FRÜHSTÜCK & GENUSSPENSION

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

### ADRESSE

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



Fotos: Eder

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

### WOHNEN

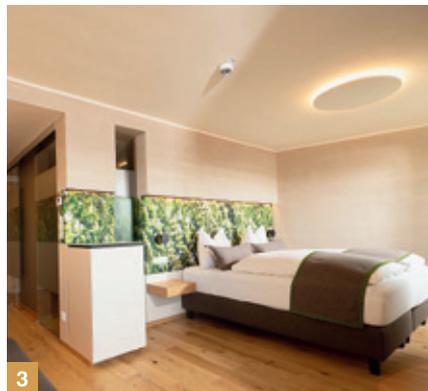
Was für eine Aussicht! Im idyllischen Örtchen St. Kathrein am Offenegg liegt dieses in allen Belangen sympathische 4-Sterne-Hotel auf 972 Meter Seehöhe. Moderner Komfort und eine liebevolle Note zeichnen die Zimmer verschiedener Kategorien sowie die drei Schokoladen- und die Panorama-Suite aus. Der weitläufige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

### GENIESEN

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



2



3

Foto: Schrotter



Foto: Schrotter

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

## EXTRAS FÜR GENIESSER

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



Foto: Andreas Machter

## ERLEBEN

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

## PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN mit Frühstück im DZ ab € 106,- p. P.,  
ÜN mit Wohlfühlpension im DZ ab € 116,- p. P.

### WILD TRIFFT EDER

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

### NIX.WIE.WEG.

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

### FÜHL DI WOHL (6 + 1 gratis)

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

## HOTEL

\*\*\*\*-Kategorie, 46 Betten; alle Zimmer, drei Schokoladen- und eine Panorama-Suite mit Balkon. 500 m<sup>2</sup> große Wellness, u.a. mit Panorama-Hallenbad, finnischer Sauna, Infrarot-Kabine, Dampfbad, Bio-Sanarium, Panorama-Ruheräume, Frischluftterrasse, Kräutergarten, Kraftbrunnen, Fitnessraum sowie vielen Behandlungen, Bädern, Kosmetik etc.; geführte Wanderungen und Wochenprogramm, gratis Walkingstöcke und Rucksäcke für den Aufenthalt. Seminarraum (bis 25 P.). Kostenloses WLAN.

## RESTAURANT

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

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

## WOHLFÜHLPENSION

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

## ADRESSE

**Genießerhotel Der WILDe EDER \*\*\*\***  
**Stefan Eder & Eveline Wild**  
**8171 St. Kathrein am 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. 12. 19 und 1 Woche im Jänner 20.



Foto: Krainer

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

### WOHNEN

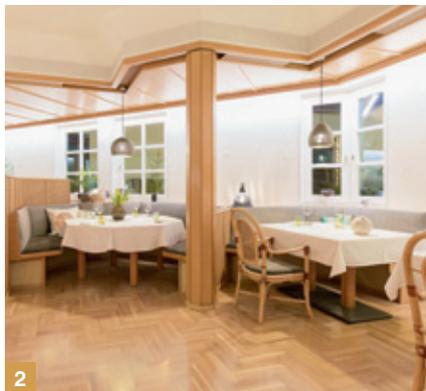
Das von Familie Krainer sympathisch geführte Haus empfiehlt sich für die Übernachtung nach einem genussvollen Dinner. In den „Waldheimat-Zimmern“ hat sich Seniorchef Hermann Krainer verewigt und das Holz aus den eigenen Wäldern im Joglland veredelt. In seiner Werkstatt entstehen Zimmereinrichtungen mit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

### GENIESSEN

Astrid und Andreas Krainer setzen in Zusammenarbeit mit 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 das Café mit hauseigener Konditorei sowie der moderne Wintergarten mit zeitgemäßer Wirtshausküche, Pasta und heimischen Fischen.



Fotos: Lukas Kirchgassner (2)



2



3

Fotos: stitschmiede.at/Matthias Thonhofer (2)

- 1 | Astrid und Andreas Krainer.
- 2 | Neu gestaltet: das gemütliche 2-Hauben-Restaurant.
- 3 | Geräumige Komfortzimmer im 4-Sterne-Hotel.

### EXTRAS FÜR GENIESSER

- Mit Gold ausgezeichnetes, selbstgebackenes Brot
- Hausgemachte Spezialitäten für zu Hause (z. B. Marmeladen, Paprikaspeck, Brände)
- Große Weinauswahl zu attraktiven Mitnahmepreisen
- Stilvoll: Alle Teller im Genießerrestaurant von TSAK – Tonstudio Astrid Krainer – gefertigt



### ERLEBEN

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

### PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN mit Frühstück im DZ pro Person € 68,- bis € 97,-  
Genießer-Halbpension ab 3 Nächte buchbar:  
Aufpreis 4-gängiges Abendmenü pro Person € 42,-.

#### ONE-NIGHT-KRAINER

- Eine Übernachtung im Genießerzimmer
  - Überraschungsmenü in 6 Gängen
  - Ein Glas österreichischer Winzersekt zum Aperitif
- pro Person im DZ € 175,- ohne Weinbegleitung  
pro Person im DZ € 205,- mit Weinbegleitung

#### GENIESSERWOCHELENDE

Genussvolle Tage in der Waldheimat:

- 2 Übernachtungen im Waldheimat-Zimmer mit feinem Frühstücksbuffet im Wintergarten sowie inkl.
- 1. Abend: 4-gängiges Wirtshausmenü im Wintergarten und 1 Glas Bohnapfel-Schaumwein zum Aperitif
  - 2. Abend: „Wald & Heimat“-Menü in 6 Gängen im Genießerrestaurant und 1 Glas hausgemachter „Gebirgswermut“ zum Aperitif
  - auf Wunsch Blick in die Küche und anschließendes „Tratscherl“ (Gespräch) mit den beiden Küchenchefs Astrid und Andreas Krainer im Weinkeller bei einem Glas steirischen Wein
  - Benutzung der entSPAnnt Saunalandschaft
- pro Person im DZ € 295,-.

### HOTEL

\*\*\*\*-Kategorie, 30 Betten. Saunalandschaft mit Dampfbad, Ruheraum mit Wasserbetten und Lichttherapie, Massage. Begehbare Weinkeller mit Vinothek, Kaffeehaus mit Orangerie und hausgener Konditorei. Tagungsraum für bis zu 50 P. Kostenloses WLAN. Kindermenüs. Hausprogramme wie „Small Wine Talk“, Kochkurse. Parkplätze.

### RESTAURANT

45 Sitzplätze im Restaurant mit gemütlichen Logen, 20 im Stüberl mit Kachelofen und 14 in der „Speis“.

**Küche:** Di bis Sa 11.30–13.30 Uhr und 18.30–20.30 Uhr.

**Ruhetage:** So, Mo.

**Auszeichnungen:**

**Wirtshaus im Wintergarten: Küche:**

Di bis Sa 11.30–14 Uhr und 18–21 Uhr.

**Ruhetage:** So, Mo.

### GENIESSER-HALBPENSION

Feines Frühstücksbuffet in der Orangerie mit regionalen Produkten, selbstgebackenem Brot und Gebäck, hausgemachten Marmeladen uvm. Abends 4-gängiges Menü aus der 2 Gault Millau-Hauben-Küche mit Brot und Bauernbutter.

### ADRESSE

Genießerhotel Restaurant Café Krainer \*\*\*\*  
Familie Krainer

8665 Langenwang · Grazer Str. 12 – ÖSTERREICH

T +43 (0) 38 54 / 20 22

restaurant@hotel-krainer.com · www.hotel-krainer.com

Betriebsferien: variabel.



Foto: Frank Heuer

Falstaff »Bestes Restaurant 2015«

»Service Award«  
Gault Millau 2012  
und Falstaff 2016

Trophée Gourmet 2017  
für »Kreative Küche«

Mehr als 35 Jahre prägt das Landhaus **BACHER** als eines der meist ausgezeichneten Restaurants des Landes die österreichische Gourmet-Szene maßgeblich mit. Inmitten der Top-Weißweinregion Wachau begeistert auch die hochkarätige Weinkultur.

GAULT MILLAU  
KOCH DES  
JAHRES 2009

## WOHNEN

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

## GENIESEN

In diesem Familienbetrieb par excellence verbindet Thomas Dorfer (Gault Millau-Koch des Jahres 2009), der Schritt für Schritt die Küchenleitung von Schwiegermutter Lisl Wagner-Bacher (Gault Millau-Koch des Jahres 1983) übernahm, bodenständige Tradition mit kreativer Raffinesse in höchster Perfektion. 2014 fand das Restaurant Aufnahme in die „100 besten Restaurants der Welt“; Dorfer wurde zudem vom „Schlemmeratlas“ zum „Spitzenkoch des Jahres 2019“ gekürt. Abgerundet wird das Gesamterlebnis durch Klaus Wagners legendären Weinkeller (fantastische Bordeaux).



Foto: Luzia Ellert



2



Fotos: Lukas Kirchgasser (3)

3

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

### EXTRAS FÜR GENIESSER

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



### ERLEBEN

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

### PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN mit Frühstück im DZ € 83,- bis € 115,- p. P.;  
in der Suite € 140,- p. P.; jeweils + Ortstaxe € 1,60  
(Aufpreis Freitag bis Sonntag € 5,- p. P.).

#### KLEINES GOLF-ARRANGEMENT

So bis Di: 2 ÜN inkl. Frühstücksbuffet, 1x Heurigenbesuch mit Jause, kleiner Weinprobe und Shuttle-Service, 1x 5-gäng. Überraschungsmenü mit Weinbegleitung und 1x golfen am GC Ottenstein (Greenfee gratis) **p. P. € 395,-**.

#### GROSSES GOLF-ARRANGEMENT

Di bis Fr: 3 ÜN inkl. Frühstücksbuffet, 1x Heurigenbesuch mit Jause, kleiner Weinprobe und Shuttle-Service, 1x 4-gäng. österr. Menü mit Getränken und 1x 5-gäng. Überraschungsmenü mit Weinbegleitung sowie 1x golfen in St. Pölten oder am Diamond Country Club (20 % Greenfee-Ermäßigung) und 1x golfen am GC Ottenstein (Greenfee gratis) **p. P. € 675,-**.

#### WEIN & KULINARIK

Mi bis Fr: 2 ÜN inkl. Frühstücksbuffet, zwei Weinverkostungen bei Winzern mit Shuttle-Service, 1x kleines Mittagessen und 1x 4-gäng. österr. Menü jeweils mit Getränken, 1x 5-gäng. Überraschungsmenü mit Weinbegleitung **p. P. € 595,-**.

#### KULTUR & WEIN

Di bis Fr: 3 ÜN inkl. Frühstücksbuffet, 1x Heuriger mit Jause, kl. Weinprobe und Shuttle-Service, 1x 4-gäng. österr. Menü mit Getränken, 1x 5-gäng. Überraschungsmenü mit Weinbegl., Privatführung durch Krems oder Museum **p. P. € 630,-**.

### HOTEL

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

### RESTAURANT

55 Pl. im Restaurant und 55 im Gastgarten.  
**Küche Annahmeschluss:** 12–13.30 und 18.30–21 Uhr, So 11.30–19.30 Uhr. **Ruhetage:** Mo, Di.

**Auszeichnungen:** 

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 19, Falstaff Rest.-Guide 19: „Bestes Rest. NÖ“, „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.

### ADRESSE

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



Trophée Gourmet 2016  
für „Kreative Küche“

Fotos: Andreas Balon

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

### WOHNEN

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

### GENIESEN

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



Foto: Jürgen Grünwald



1 | Herzliche Gastgeber: Die Familien Rachinger und Eckl.

2 | Wohngenuss an der großen Mühl.

3 | Fernruf 7 – eine Oase der Entschleunigung mit Essen, Trinken und Musik.

### EXTRAS FÜR GENIESSER

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



### ERLEBEN

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

### PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN mit Mühlviertler Frühstücksbuffet im DZ  
€ 80,- bis € 140,- p. P.

#### KOCHEN MIT HELMUT RACHINGER

**Der Kochkurs, der keiner ist!** Einen Tag mit Helmut Rachinger hinterm Herd stehen. Aber der Chef ist der Ofen. Von 9 bis 17 Uhr im Rhythmus des Feuers und der Glut vorbereiten und zubereiten. Miteinander arbeiten und gemeinsam essen. Ganz ungezwungen.

**Termine auf Anfrage, [www.fernruf.at/kurse](http://www.fernruf.at/kurse)** – mindestens 3 und maximal 7 Teilnehmer/Innen – keine Vorkenntnisse nötig! 2 ÜN mit regionalem Frühstücksbuffet inkl. 1 x 4-Gänge-Menü „Carte Blanche“ mit Weinbegleitung, 1 x Tageskochkurs mit Helmut Rachinger inkl. Menü, Wein, Willkommensgetränk, Kaffee  
**pro Person im DZ/Standard € 572,- (Begleitperson ohne Kochkurs € 394,-).**

#### AUSZEIT

Genussvoller Kurzurlaub – wann, wie und wie lange man möchte. Fast immer buchbar! Übernachtung in der Zimmerkategorie nach Wahl, Begrüßungsaperitif, 4-gängiges Abendmenü „Carte Blanche“ und einmal Weinbegleitung sowie regionales Frühstücksbuffet **pro Person**  
**ab € 286,- für 2 Nächte,**  
**ab € 404,- für 3 Nächte,**  
**ab € 514,- für 4 Nächte.**

#### HOTEL

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

#### RESTAURANT

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

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

**Auszeichnungen:** 🏆🏆🏆 ⭐⭐⭐⭐ 🍷🍷🍷

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

#### MÜHLTALHOF-GENUSS

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

#### ADRESSE

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



Fotos: Bergergut

Idylle pur verspricht das nur für Erwachsene buchbare Genießerhotel **BERGERGUT** im verträumten Mühlviertel – natürlich mit höchsten Gourmeterlebnissen, einer exquisiten Spa- und Wellness-oase und besonders viel Liebe zum Detail.

### **WOHNEN**

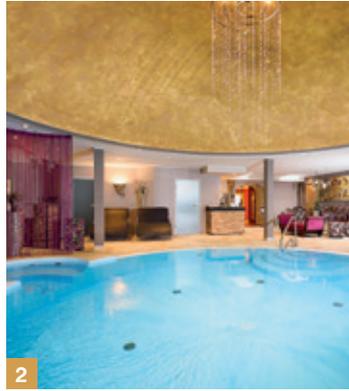
Dieses 4-Sterne-S-Hideaway ideal für Paare, eingebettet zwischen sagenumwobenem Böhmerwald und Donau-Fluss, setzt immer wieder neue Maßstäbe. Stilvoll romantisches Ambiente, viel Privatsphäre und entspannter Luxus versprechen perfekte Momente sinnlicher Zweisamkeit. Zum Wohnen stehen topmoderne Suiten in 8 Kategorien, z. B. Feuer & Flamme, Kuschel oder Penthouse, bereit. Eine Klasse für sich ist auch die Wellness, natürlich mit vielen Paar-Anwendungen, Privat-Spa-Bereich, einem paradiesischen Garten sowie beheiztem Außen- und Innenpool und gemütlicher Sauna-Lounge.

### **GENIESSEN**

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



1



2



3

- 1 | Herzliche Gastgeber: Thomas Hofer und Eva-Maria Pürmayer.
- 2 | Romantik & Wellness fernab vom Mainstream.
- 3 | Einzigartige, ganz individuelle Zimmer und Suiten.

### EXTRAS FÜR GENIESSER

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



Foto: Dominik Derflinger

### ERLEBEN

Einfach nur die schönsten Seiten des Seins genießen oder mit Leihauto, Harley, E-Bike oder Segway das ebenso verträumte wie vielseitige 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-BierWeltRegion), UNESCO-Weltkulturerbe-Altstadt von Krumau, Kultur- und Shoppingstadt Linz (je 45 min) oder 3-Flüsse-Stadt Passau (60 min).

### PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN mit Frühstück p. P. € 110,- (Doppelzimmer)  
bis € 310,- (160 m<sup>2</sup> Penthouse-Suite)  
ÜN mit allen BERGERGUT-Highlights p. P. € 135,-  
bis € 335,-.

### ROMANTIK-GOURMETTAGE INKL. KOCHWORKSHOP

Ab 2 Tagen/1 Nacht buchbar und mit jeder Nächtigung verbindbar: **Kochkurs-Vorzugspreis € 129,- pro Person.** Perfekt kombinierbar mit romantischen Tagen zu zweit mit lukullischen Kniffs und Tricks für Zuhause! Kochworkshop mit dem mehrfach ausgezeichneten Haubenkoch und Gastgeber Thomas Hofer inkl. Dinner, Rezeptheft & Aperitif – vom Besten lernen und von seiner kreativen Haubenküche „Mühlviertler Mund.Art“ verführen lassen!

### HONEYMOON FLIRT

Bewusste, genussvolle Zeit für die Zweisamkeit! Für all jene, die nach der Hochzeit nicht 14 Tage in die Südsee fliegen können oder „Honeymoon“ ganz einfach öfters und bis ins hohe Alter zelebrieren! Inklusive zahlreicher Highlights und aller BERGERGUT-Inklusivleistungen sowie einer Pärchen-Massage. **Als Geschenk:** 1 x Whirl & Fire im Wert von € 86,-.  
**4 Tage/3 Nächte in der Suite p. P. ab € 573,-.**

### HOTEL

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

### RESTAURANT

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

**Kein Ruhetag.**

**Auszeichnungen:**

### GENIESSER-VERWÖHNPENSIION

Kulinarischer Willkommensgruß, Frühstück à la carte, Culinarität-Pâtisserie: süße Delikatessen am Nachmittag, alkoholfreie Getränke an der Wellness-Bar, 6-gängige Wahlmenüs aus der 2-Hauben-Küche mit Mühlviertler Gedeck und großartiger Käseauswahl vom Brett. Jederzeit auch à la carte möglich.

### ADRESSE

**Genießer-Kuschelhotel Bergergut \*\*\*\*S**  
**Familie Pürmayer**  
**4170 Afiesl · Oberafiesl 7 – ÖSTERREICH**  
**T +43 (0) 72 16 / 44 51 · F +43 (0) 72 16 / 44 51-31**  
**bergergut@romantik.at · www.romantik.at**  
**Betriebsferien:** 1 Woche rund um Weihnachten



Neu: See-Spa

A la Carte + Falstaff Guide 2019:  
„Bestbewertetes Restaurant in  
Oberösterreich“

1

Fotos: Traunseehotels/Christof Wagner

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

### WOHNEN

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

### GENIESEN

Im Restaurant Bootshaus verbindet Executive 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 auch klar auf den Punkt gebracht: Ohne Schnickschnack, ohne Allüren, dafür kompromisslos, regional und weltoffen. Ganzjährig federführend ist Nagl auch im wenige Schritte entfernten Wirtshaus Poststube 1327.



- 1 | Seehotel Das Traunsee in traumhafter Lage.
- 2 | Gourmet-Restaurant Bootshaus mit Seeblick.
- 3 | Salzkammergut-Suite, alle Zimmer mit Balkon und Seeblick.
- 4 | Gastgeber Monika und Wolfgang Gröller mit ihren Töchtern.
- 5 | Lukas Nagl mit Team im hauseigenen Kräutergarten.

### EXTRAS FÜR GENIESSER

- Hochzeiten auf der Veranstaltungshalbinsel Traunkirchen
- Bestsortierte Weinkarte der Region
- See-Spa mit Panorama-Sauna
- Private Suite Kloster Refugium im anliegenden Kloster Traunkirchen
- Hütenschmankerln auf der eigenen Kranabethhütte am Feuerkogel



### ERLEBEN

Das Salzkammergut präsentiert sich im Herbst als wundervolle Wander- und Radfahrdestination. Die Kaiserstadt Bad Ischl (mit Kaisertherme) oder die Keramikstadt Gmunden sind rasch erreicht. Im Jahreskreis bietet die Traunsee-Region eine Vielzahl an ursprünglichem Brauchtum, wie den Schlösser-Advent oder die Glöckler zum Jahreswechsel. Weitgehende Schneesicherheit ist im 7 km entfernten Familienskigebiet Feuerkogel (eigene Kranabethhütte) garantiert. Weihnachten und Silvester feiert man im Seehotel Das Traunsee im Kreise der Familie mit kulinarischen Hochgenüssen.

### PREISE UND ARRANGEMENTS

**ÜN im DZ mit Frühstück ab € 73,- p. P. Aufpreise für Suiten, EZ-Zuschlag. Kinderermäßigung. Hunde mit Aufpreis. Alle Zimmer mit Balkon und Seeblick!**

#### ZEIT SCHENKEN IM HERBST

2 ÜN inkl. Feinschmeckerfrühstück, 1x 4-Gang-Gourmetmenü im Restaurant Bootshaus, 1 Abendessen im Rahmen der Genuss-HP Dine Around, 1x € 40,- Kosmetikgutschein pro Zimmer. **Ab € 288,- p. P.**

#### NOVEMBER RAIN

4 ÜN inkl. Feinschmeckerfrühstück, 1 Flasche Wein, 4x Genuss-HP Dine Around, 2x Yoga & Meditation pro Woche. Bei Anreise Sonntag sind die 4. Nacht und Frühstück kostenfrei! **Ab € 396,- p. P.**

#### AKTIVES WINTERERLEBNIS IM SALZKAMMERGUT

4 ÜN inkl. Feinschmeckerfrühstück, Genuss-HP mit moderner Wirtshausküche, 1x € 40,- Kosmetikgutschein pro Zimmer, Skishuttle zum Feuerkogel, 1x Mittagessen auf der Kranabethhütte. **Ab € 384,- p. P.**

#### GOURMET SonntagsZEIT

1 ÜN von Sonntag bis Montag inkl. Feinschmeckerfrühstück, 1 Flasche Wein am Zimmer, 6-Gang-Gourmetmenü im Restaurant Bootshaus. **Ab € 169,- p. P.**

**Bestpreis bei Direktbuchung auf der Homepage, per E-Mail oder Telefon. Aktuelle Angebote auf [www.dastraunsee.at](http://www.dastraunsee.at) Online Gutscheinshop auf der Homepage!**

### HOTEL

\*\*\*\*S-Kategorie, 80 Betten, davon 5 Suiten und 6 Mini-See-Suiten mit direktem Seezugang sowie zwei Kloster-Zimmer im Kloster Traunkirchen. Mountainbikes & E-Bikes, See-Spa mit Zugang zum hauseigenem Badesteg, Kosmetik- & Beautyanwendungen. Wochenprogramm, Nichtraucherhotel und Parkplätze.

### RESTAURANT

**Restaurant Bootshaus** 54 Pl. innen u. außen. Hausbar, begehbarer Weinkeller. **Winterpause:** 7. 1. bis 2. 4. 2020. Aktuelle Öffnungszeiten: [www.dastraunsee.at](http://www.dastraunsee.at). Feiern gerne auf Anfrage! Feiern bis 130 Personen auf der Veranstaltungshalbinsel Traunkirchen.

**Auszeichnungen:**

Bestbewertetes Restaurant in OÖ im A la Carte 2019 mit 94 P. und im Falstaff 2019 mit 96 P., 3 Hauben (17 P.) im Gault Millau 2019, 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 aus der mehrfach ausgezeichneten Küche.

### ADRESSE

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



»Bestes Restaurant«  
Falstaff 2015 +  
A la Carte 2017

Gault Millau 2015  
»Service Award«

Frankfurter Allgemeine  
Zeitung 2018:  
»Internationaler Koch des Jahres«

1

Fotos: Lukas Kirchgasser (2)

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

GAULT MILLAU  
KOCH DES  
JAHRES 2010

## WOHNEN

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

## GENIESSEN

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





Foto: Architekt David Schinerl

**NEU ab 20. Dezember 2019:  
beheizter Außenpool!**

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

### WOHNEN

Das familiär geführte 4-Sterne-Hotel mit seinen schmucken Komfortzimmern thront in schöner Sonnenhanglage hoch über dem Pongauer Salzachtal und eröffnet, nur 60 km von der Festspielstadt Salzburg, weite Fernsichten in die Berg- und Naturlandschaft. Das stylische Gourmetrestaurant „Vitus Cooking“ 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 Relaxbereich, ab diesem Winter um einen tollen, beheizten Außenpool erweitert.

### GENIESSEN

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



2



3

Foto: Lukas Kirchgasser



Fotos: Mario Stockhausen (3)

- 1 | Tolle Spa-Erweiterung: Der beheizte Pool mit Indoor-Einstieg.
- 2 | Superiorzimmer mit prächtiger Fernsicht.
- 3 | Vitus und Eva-Maria Winkler mit Vitus junior.

## EXTRAS FÜR GENIESSER

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



## ERLEBEN

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

## PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN im DZ mit Frühstück ab € 100,- p. P.  
mit Genießer-Verwöhnpension ab € 120,- p. P.

### GOURMET-KURZTRIP

2 ÜN inkl. Verwöhnpension, 1 Glas Willkommensekt, 1 x 5-gängiges Hauben-Gourmetmenü im Restaurant Vitus Cooking, 1 x 5-gängiges Themenabendmenü, herrliches Frühstücksbuffet, Mittagssüppchen und entspannen im Spa **pro Person ab € 388,-**.

### VERWÖHNZEIT ZU ZWEIT

4 ÜN inkl. Verwöhnpension, fruchtiger Willkommenscocktail, Obstkorb mit einer Flasche Sekt am Zimmer, 1 x Frühstück ans Bett, 1 x 6-gängiges Hauben-Gourmetmenü im Restaurant Vitus Cooking, 3 x 5-gängiges Themenabendmenü, herrliches Frühstücksbuffet, Mittagssüppchen und entspannen im Spa **pro Person ab € 781,-**.

### SKI-GENUSSTAGE

7 ÜN im Wohlfühlzimmer inkl. Verwöhnpension, 6 Tages-Skipass für Ski amadé, 1 Glas Willkommensekt, 1 x 5-gängiges Hauben-Gourmetmenü im Restaurant Vitus Cooking, täglich 5-gängiges Themenabendmenü, herrliches Frühstücksbuffet, Mittagssüppchen und entspannen im Spa **pro Person ab € 1.421,-**.

## HOTEL

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

## RESTAURANT

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

**Auszeichnungen:**

## GENIESSER-VERWÖHNPENDSION

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

## ADRESSE

**Genießerhotel Sonnhof \*\*\*\***

**Vitus & Eva-Maria Winkler**

**5621 St. Veit im Pongau · Kirchweg 2 – ÖSTERREICH**

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

**sonnhof@verwoehnhotel.at · www.verwoehnhotel.at**

**Betriebsferien:** 20. Oktober bis Mitte Dezember 2019 und 12. April bis 8. Mai 2020.



Fotos: Paul Dahan (3)

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

GAULT MILLAU  
HOTEL DES  
JAHRES 2013

### WOHNEN

Erstklassige Hotelqualität und 2-Hauben-Gourmetküche kombiniert mit einer mit 4 Lilien prämierten Wellness-Anlage machen den SALZBURGERHOF zu einer der besten Adressen der österreichischen Hotellerie. Das Wellness-Schlössl mit Panorama-Terrasse im märchenhaften Feng-Shui-Garten bietet auf 3.500 m<sup>2</sup> 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-Verwöhn Pension. 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. Günther Rettenbacher, Dipl.-Sommelier und erfolgreicher Winzer, wählt aus einem erlesenen Sortiment die perfekte Weinbegleitung.

## ZELL AM SEE – SALZBURGER LAND



Fotos: Jessica Alice Hath (2)



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

### EXTRAS FÜR GENIESSER

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



### ERLEBEN

Zell am See-Kaprun ist ganzjährig eine beliebte Urlaubsregion. Mit dem Zusammenschluss von Zell am See und dem Skicircus Saalbach-Hinterglemm-Leogang-Fieberbrunn entsteht das größte Skigebiet Österreichs: 350 Pistenkilometer und 90 Seilbahnen & Lifte! Das Wintersportangebot reicht von Langlaufen, Nordic-Walken, Schneeschuh- und Winterwandern, Eislaufen am See, Eisstockschießen, Pferdeschlittenfahrten, Rodeln u.v.m. über insgesamt 40 Winter- und Sommersportarten bis zur 36-Loch-Golfanlage. Ausflugsziele: u.a. Mozartstadt Salzburg, Weißsee-Gletscherwelt und Großglockner.

### PREISE UND ARRANGEMENTS

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

ÜN mit Verwöhpension im DZ ab € 169,- pro Person

#### ROMANTISCHE VORWEIHNACHTSZEIT

(6. 12. bis 23. 12. 2019)

Geheimtipp der Salzburgerhof-Stammgäste: Unberührte Pisten, die Stille der Berge und stimmungsvolle Abende bei Glühwein Weihnachtskekse am Kamin. 3 oder 4 Nächte inkl. Gourmet-Verwöhpension\* **pro Person im DZ ab € 499,-.**

#### WOHLFÜHLTAGE IM SALZBURGERHOF

3 Nächte inkl. Gourmet-Verwöhpension\*, einer St. Barth Gesichtsbehandlung, Rückenmassage sowie Floating im Sole Dome

**pro Person im DZ ab € 619,-.**

#### NEU AB WINTER 2019/20

**Das größte Skigebiet Österreichs mit 350 Pistenkilometer & 90 Seilbahnen und Lifte**

7 Nächte inkl. Gourmet-Verwöhpension\*, 6-Tages-Skipass für die Skiregion Zell am See-Kaprun, Saalbach-Hinterglemm-Leogang-Fieberbrunn

**pro Person im DZ ab € 1.433,-.**

#### \*Gourmet-Verwöhpension – Kulinarik siehe unten und:

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

### HOTEL

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

**Auszeichnungen:** 4 Lilien im Relax-Guide 2019 (19 Pkt.), „Hotel d J 2013“ Gault Millau, Bertelsmann-Wellnesshotel 2008.

### RESTAURANT

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

**Küche:** Ganztägig. **Ruhetag:** So.

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

### GOURMET-VERWÖHPENSION (KULINARIK)

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

### ADRESSE

**WELLNESS-, GOLF- & GENIESSERHOTEL**

**SALZBURGERHOF \*\*\*\*\* · Familie Holleis**

**5700 Zell am See · Auerspergstr. 11 – ÖSTERREICH**

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

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

**Betriebsferien:** November 2019.



Fotos: Michael Huber (2)

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

### WOHNEN

Familie Herbst sorgt für herzliche Gastfreundschaft und prägt den Charme dieses liebenswerten Genuss-Tipps. Eine fantastische Fernsicht erlebt man von Suiten, Familien- und Komfortzimmern. 2.000 m<sup>2</sup> Wellness garantieren beste Entspannung. Sensationell ist der neue „Mountain Spa“ (nur Erwachsene) mit dem ersten Thermalpool der Region, 6 Saunen, Schwitzattraktionen, Zirben-Relax-Cube und Kristall-Kneipp-Garten. Die „Pinzgauer Wasserfestspiele“ inkludieren Hallenbad mit Verbindung zum ganzjährig beheizten Infinity-Außenpool, Indoor-Wasserrutsche, Babypool und Familiensauna.

### GENIESSEN

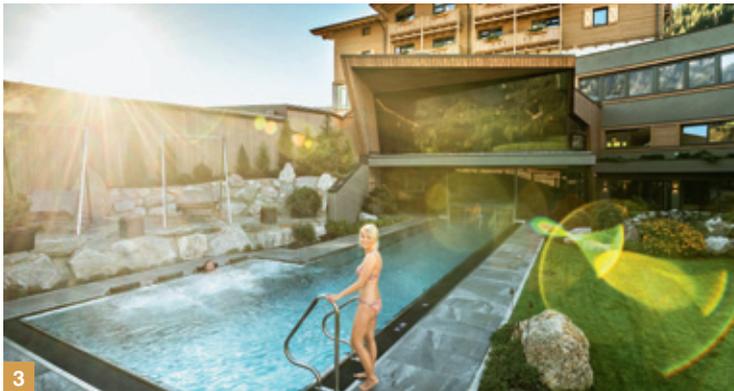
Heimische Schmankerln in innovativer Aufbereitung und exquisite Gourmetküche mit Pinzgauer Nuancierung prägen die Gerichte des vielgerühmten Küchenteams rund um Juniorchef Andi Herbst, der in namhaften Spitzenrestaurants sein Handwerk verfeinerte. Verwendet werden regionale Produkte höchster Qualität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



1



2



3

Fotos: Lorenz Messer (2)

- 1 | Traumhaftes Wohnambiente mit exklusiven Details.
- 2 | Herzlich und kompetent: Gastgeberfamilie Herbst.
- 3 | Einzigartiger Thermalpool exklusiv für Erwachsene.

### EXTRAS FÜR GENIESSER

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



Foto: Herbert Lehmann

### ERLEBEN

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

### PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN mit Frühstück € 114,- bis € 213,- p. P.  
 ÜN mit ¼-Gourmet-Pension € 126,- bis € 225,- p. P.

#### HERBSTZAUBER & WELLNESSTAGE

(September bis 3. 11. 2019)

3 bis 7 ÜN p. P. ab € 447,- (3 ÜN) bzw.

ab € 1.001,- (7 ÜN).

**EXTRAZUCKERL:** bei 3 ÜN: € 20,- Wellness-Gutschein, bei 4 & 5 ÜN: 1 kostenlose Teilmassage, ab 6 ÜN: 1 Wohlfühlmassage „Herbstgenuss“ – jeweils pro Vollzahler.

#### GENUSS & WELLNESS IM ADVENT (6. 12. bis 21. 12. 2019)

Adventprogramm mit Advent-Genießer-Brunch mit serviertem 7-gängigem Brunch-Menü, Christmas „Wine & Dine“ Gala-menü, Küchen-Gaudi „Christmas Edition“, Fackelwanderung, Pferdekutschenfahrt u.v.m.:

3 bis 7 ÜN p. P. ab € 495,- (3 ÜN) bzw.

ab € 1.085,- (7 ÜN).

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

#### Alle Pauschalen inkl. folgender toller Hotelleistungen:

¼-Genießer-Pension, 2.000 m² SPA, „Good Life“, Wochenprogramm mit Küchen-Gaudi, Gala-Dinner, Weinreise, Wanderprogramm, geführtes Saunieren, Saalfelden Leogang Card inkl. vieler Leistungen, u.v.m.

### HOTEL

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

**Auszeichnungen:** Sieger Travellers Choice Award von Trip Advisor der letzten fünf Jahre; Holiday Check Award 2016 & 2017. 2 Lilien im Relax Guide 2019.

### RESTAURANT

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

### ¼-GOURMET-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.

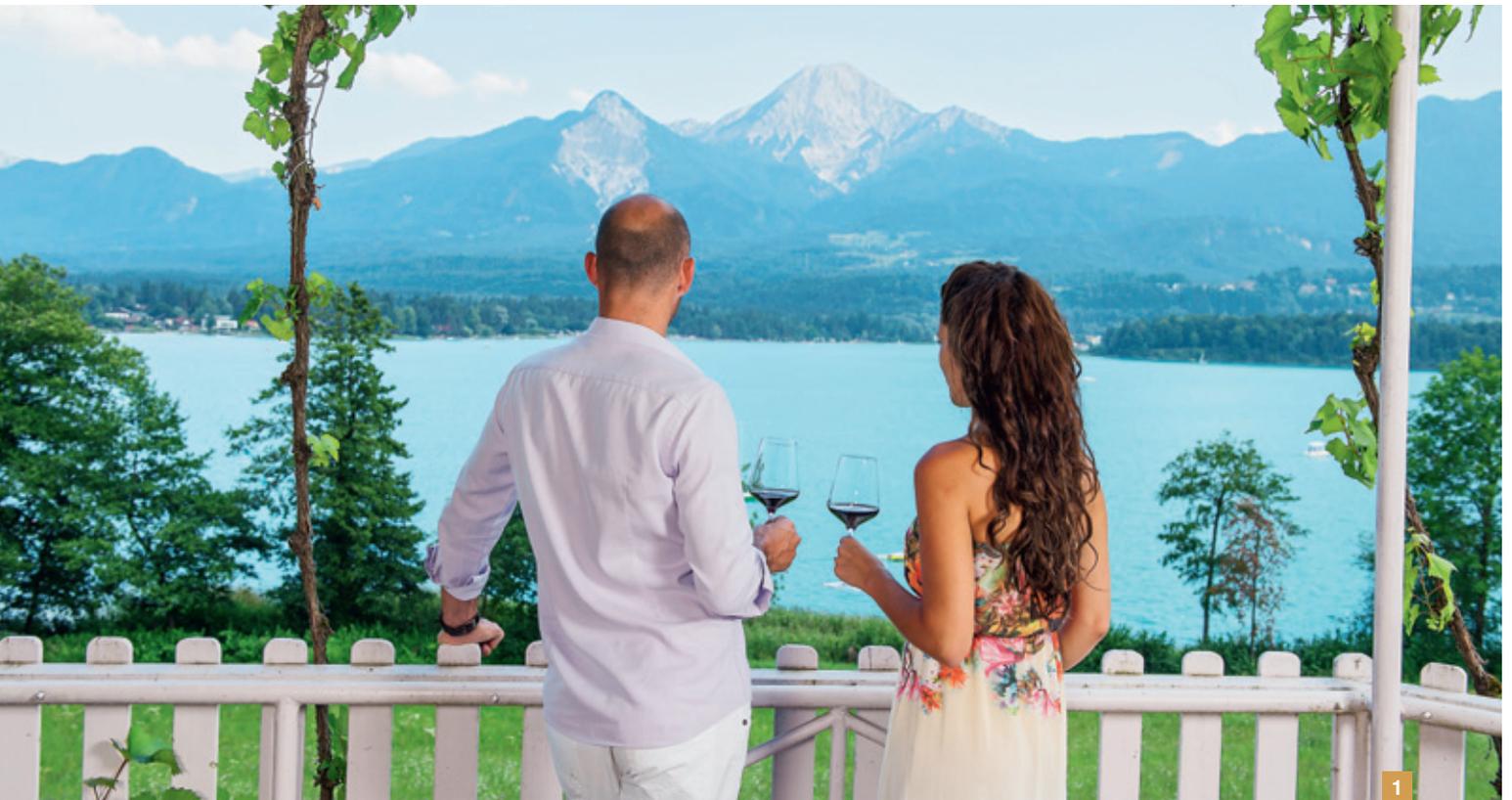
### ADRESSE

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

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

**info@riederalm.com · www.riederalm.com**

**Betriebsferien:** 4. November bis 6. Dezember 2019 und 19. April bis 15. Mai 2020.



Fotos: Zupanc (2), Blaha/Karnerhof

Der **KARNERHOF**. Ein großzügig angelegtes Haus mit Tradition. Ein Familienbetrieb, in dem Kärntner Gastfreundschaft Tag für Tag herzlich gelebt wird. Direkt am Faaker See, mit 100.000 m<sup>2</sup> Platz zum Wohlfühlen, Aktivsein und Entspannen. Ganz wie es gefällt.

### WOHNEN

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

### GENIESEN

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

## FAAKER SEE – KÄRNTEN



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

### EXTRAS FÜR GENIESSER

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



### ERLEBEN

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

### PREISE UND ARRANGEMENTS

**ÜN mit Frühstück im DZ ab € 93,- (Tagespreis) p. P.**  
**ÜN mit Halbpension im DZ ab € 123,- (Tagespreis) p. P.**  
**bzw. ab € 742,- (Wochenpreis) p. P.**

#### KARNERHOF SCHNUPPERTAGE

3 Übernachtungen (Do bis So) oder 4 Übernachtungen (So bis Do) inkl. Halbpension und Karnerhof-Verwöhnleistungen, eine Rückenmassage (25 Min.), eine Paraffin-Handpackung mit Wirkstoffcreme und ein Solarium-Jeton  
**pro Person im Doppelzimmer ab € 405,- für 3 Nächte und**  
**pro Person im Doppelzimmer ab € 436,- für 4 Nächte.**

#### GOLF BIRDIE

4 Übernachtungen inkl. Halbpension und Karnerhof-Verwöhnleistungen, 3 Greenfees nach Vereinbarung auf 10 Golfanlagen nach Wahl (Startzeiten im Hotel buchbar)  
**pro Person im Doppelzimmer ab € 548,-.**

#### SEEROMANTIK WELLNESS-WOCHE

7 Nächte mit Halbpension und Karnerhof-Verwöhnleistungen, davon einmal eine kulinarische Genussreise im Gourmetrestaurant Götzlstube. Wohltuende Anwendungen in der Karnerhof-Beauty: 1 Pediküre mit Kräuterfußbad und Fußmassage (60 Min.), 1 Gesichtsbildung (90 Min.), 1 Ganzkörperpeeling (30 Min.)  
**pro Person im Doppelzimmer ab € 966,- für eine Woche.**

**GREENFEE-SPECIAL von 8. 10. bis Saisonende 2019 und von Saisonstart bis 30. 4. 2020: 2 Personen spielen, 1 Person zahlt, Kinder bis 14 Jahre golfen gratis!**

#### HOTEL

\*\*\*\*S-Kategorie, 95 Zimmer (Junior-Suiten, Familien-Appartements, Studios), 100.000 m<sup>2</sup> Garten. Wellness- und Spa-Landschaft mit Erlebnishallenbad samt Indoor-Whirlpool, Saunen, Dampfbad, Fitnessraum, Laconium, Tepidarium, Energy Island, Ruheraum mit Wasserbetten, beheiztes Freibad mit Whirlpool, Badestrand mit Seesauna. Tolles Familien- und Kinderangebot. Boutique. Segeln, Surfen, Tennis, Tischtennis, City- und Mountainbikes, E-Bikes, Elektroboot, hoteleigener Mietwagen.

#### RESTAURANT

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

#### GENIESSERPENSION

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

#### ADRESSE

**Hotel Karnerhof \*\*\*\*S · Familie Melcher**  
**9580 Egg am Faaker See**  
**Karnerhofweg 10 – ÖSTERREICH**  
**T +43 (0) 42 54 / 21 88 · F +43 (0) 42 54 / 36 50**  
**hotel@karnerhof.com · www.karnerhof.com**  
**Betriebsferien:** 3. November 2019 bis 4. April 2020.



Fotos: Franz Gerdl

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

### WOHNEN

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

### GENIESEN

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

## SEEBODEN/MILLSTÄTTER SEE – KÄRNTEN



1



2



3

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

### EXTRAS FÜR GENIESSER

- Slow Food – regional, gesund und frisch
- ¼ Gourmet Verwöhnpension
- Direkt am Golfplatz mit eigenen Carts

### ERLEBEN

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



Foto: Petr Blaha

### PREISE UND ARRANGEMENTS

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

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

#### GENIESSERTAGE „INDIAN SUMMER“ (1. 9. bis 26. 10. 2019)

Ab 2 Nächte inkl. KÄRNTEN CARD mit mehr als 100 Ausflugszielen. **Detailinfos und Preise auf Anfrage.**

#### GOLF KURZGENUSS (bis 3. 11. 2019)

3 ÜN im DZ „Exclusive“ inkl. 3x ¼-Gourmet-Verwöhnpension aus der Hauben-Küche, 2x Greenfee mit der Alpe Adria-Golfcard und 2x € 20,- Gutschein für die Wellness-Abteilung **p. P. ab € 399,-.**

#### GOLF 1:1 (7. 10. bis 3. 11. 2019)

5 Übernachtungen inkl. ¼-Gourmet-Verwöhnpension, 3x Greenfee im Golfland Kärnten, Golfcart am GC Millstätter See ab Hotel **p. P. im schönen DZ € 655,-.**

#### ROMANTISCHE BERGWEIFNACHT (21. 12. bis 26. 12. 2019)

3 oder 5 Übernachtungen inkl. ¼-Gourmet-Verwöhnpension, Galadinner am 24. und 25. Dezember, romantische Bergweihnacht mit Männerchor **p. P. im schönen DZ € 650,- (5 ÜN) oder € 435,- (3 ÜN).**

### HOTEL

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

### RESTAURANT

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

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

**Auszeichnungen:** 

### ¼-GOURMET-VERWÖHNPENSION

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

### ADRESSE

**Genießerhotel Das Moerisch \*\*\*\*S**

**Familie Moerisch**

**9871 Seeboden · Tangern 2 – ÖSTERREICH**

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

**info@moerisch.at · www.moerisch.at**

**Betriebsferien:** 4. November bis Mitte Dezember 2019.



Fotos: Ferdinand Neumüller (5)

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

### WOHNEN

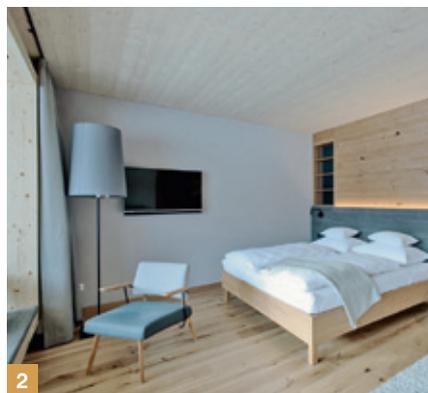
„Nur wer genießt, bleibt genießbar“ heißt es bei Familie Müller, die in ihrem 4-Sternehotel am Weißensee und im Herzen eines nebelfreien Kärntner Sonnehochtals nachhaltigen Genuss aufs Höchste zelebriert. Viele spannende Neuheiten und Attraktionen prägen die sympathische, überaus familiäre Ferienadresse: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

### GENIESSEN

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



1



2



3

Foto: Martin Lugger

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

### EXTRAS FÜR GENIESSER

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



### ERLEBEN

Der Kärntner Weißensee bietet jederzeit abwechslungsreiche Sport- und Freizeitmöglichkeiten: Ob Tauchen, Baden oder Fischen im See, Genusswandern oder 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 km<sup>2</sup>), Abwechslung bieten ein kleines Skigebiet (Topskigebiet Nassfeld ca. 30 km entfernt), romantische Langlaufloipen u.v.m. Für Ausflüge sind Städte wie Lienz, Gmünd, Spittal oder Villach rasch erreichbar.

### PREISE UND ARRANGEMENTS

**ÜN mit Frühstück im DZ € 90,- bis € 125,- pro Person**  
**ÜN mit Genießer-¾-Pension im DZ € 109,- bis € 149,- pro Person**

#### kurzgenussFORELLE (ganzjährig buchbar)

Jederzeit buchbar: 1 genussvolle Nacht inkl. Nachmittagsjause am Anreisetag (bei vitaminreichen Salaten, pikantem Snack und hausgemachten Mehlspeisen), Begrüßungs-Champagner, 6-Gang-Degustationsmenü mit feiner Weinbegleitung sowie reichhaltiges Frühstücksbuffet am Abreisetag **pro Person ab € 207,-**.

#### SchneezauberFORELLE (6. 1. bis 15. 3. 2020)

7 oder 3 Nächte wohlig warm wohnen.  
 „FORELLEgenuss inklusive“ sowie Lang- oder Eisschnelllauf-Leihhausrüstung für 5 bzw. 2 Tage und eine Winter-Sport-Massage (Teilmassage) **p. P. ab € 911,- (7 Nächte) bzw. ab € 411,- (3 Nächte)**.



### Herrlicher Seeblick

#### HOTEL

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

#### RESTAURANT

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

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

**Auszeichnungen:**

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

#### GENIESSER-¾-PENSION

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

#### ADRESSE

**Genießerhotel Die Forelle \*\*\*\***

**Familie Müller**

**9762 Techendorf 80 · Weißensee – ÖSTERREICH**

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

**info@dieforelle.at · www.dieforelle.at**

**Betriebsferien:** Mitte Oktober bis Mitte Dezember 2019 und Mitte März bis Anfang Mai 2020.



Fotos: Tristachersee (2)



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

### WOHNEN

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

### GENIESSEN

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



2



3

FotoS: Martin Lugger (2)



4

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

### EXTRAS FÜR GENIESSER

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



Foto: Petr Blaha

### ERLEBEN

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

### PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN mit Genießer-HP im Studio (30 m<sup>2</sup>, Balkon)  
pro Person und Tag ab € 104,-

#### TRISTACHERSEE-WINTER-SPEZIAL

Durch spezielle Behandlungen werden diverse Blockaden gelöst und die „Batterien“ wieder aufgeladen. Für eine Woche vom geschulten Massageteam verwöhnen lassen.  
7 Tage inkl.

- 1-Hauben-Genießer-Halbpension (verschiedene kulinarische Höhepunkte)
- 2 klassische Teil- oder Fußreflexzonenmassagen (25 min)
- 2 klassische Ganzkörpermassagen (55 min)

pro Person ab € 718,-

#### SCHNEEFLOCKE

Herrlich unbeschwerte Tage: „Genießen mit allen Sinnen – gemeinsam statt einsam.“ Schöner kann Winter nicht sein, tagsüber auf bestens präparierten Pisten in Osttirols Skigebieten und abends mit vielen kulinarischen Köstlichkeiten verwöhnen lassen.  
4 Tage inkl.

- 1-Hauben-Genießer-Halbpension (verschiedene kulinarische Höhepunkte)
- 3 Tage Osttirol Skipass

pro Person ab € 413,-

### HOTEL

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

### RESTAURANT

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

**Kein Ruhetag.**

**Auszeichnungen:**

### GOURMET-GENIESSER-HALBPENSION

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

### ADRESSE

**Genießer-Parkhotel Tristachersee \*\*\*\*S**  
**Familie Kreuzer**  
9908 Amlach/Lienz · Tristachersee 1 – ÖSTERREICH  
T +43 (0) 48 52 / 67 666 · F +43 (0) 48 52 / 67 699  
parkhotel@tristachersee.at  
www.parkhotel-tristachersee.at  
**Geöffnet:** Mitte Dezember 2019 bis März 2020 und Mai bis Oktober 2020.



Fotos: Peter Kühnl (3)

ADULTS  
ONLY

Im Herzen der Kitzbüheler Alpen verwöhnt das 4-Sterne-Genießerhotel **UNTERLECHNER**, Tirols kleinstes Adults only-Hotel, mit einer überaus charmant-familiären Atmosphäre – raffinierter Esskultur und feiner Small-Wellness in den Tiroler Bergen inklusive.

### WOHNEN

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

### GENIESSEN

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



Fotos: GAS/Rupert Mühlbacher (2)

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

### EXTRAS FÜR GENIESSER

- Wochenprogramm mit Hausfeiertag, Champagner-Tag, Flying-Bufferet u.v.m.
- KochArt-Mitglied: Rückbesinnung auf Regionalität und Nachhaltigkeit
- Alle 23 Edelbrand-Sorten des Spitzenbrenners Rochelt
- Mundgeblasene Riedel-Sommelieregläser



### ERLEBEN

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

### PREISE UND ARRANGEMENTS

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

#### MEDICAL – ÄSTHETIC – GENUSSSTAGE (3. 12. bis 8. 12. 2019 und 31. 3. bis 5. 4. 2020)

Die äußere Erscheinung muss zum persönlichen Gesamtbild passen – für eine optimale Lösung garantiert eine ausführliche typgerechte Beratung in Verbindung mit den persönlichen Wünschen.

**Partner:** Molitor medical aesthetics Gbr, [www.molitor-medical-aesthetics.de](http://www.molitor-medical-aesthetics.de).

**Paket 1: Natural Face Basic: (Botulinum und Hyaluron)**  
Stirn- und Zornesfalten / Nasolabialfalten  
**p. P. € 650,- ohne Zimmer und Hotelleistungen.**

**Paket 2: Full Face Beauty**  
Oberes Gesichtsdrittel Botulinum / 4 COG Fäden (Contouring der Wangenknochen 4D) / 1 ml Hyaluron Lippen / 1 ml Hyaluron Nasolabialfalten  
**p. P. € 1.450,- ohne Zimmer und Hotelleistungen.**

**Paket 3: Hals und Dekolleté**  
Mikrodermabrasion / PRP Vampirlifting Eigenblutbehandlung / 10 PDO Fäden  
**p. P. € 999,- ohne Zimmer und Hotelleistungen.**

Paketangebote sind Beispiele, natürlich werden auch individuelle Angebote zusammengestellt.

**ALLE im Zimmerpreis (auf Anfrage) enthaltenen Leistungen: 5x Übernachtung mit ¼-Gourmet-Pension.**

**Weitere attraktive Pauschalen auf [www.unterlechner.com](http://www.unterlechner.com)**

### HOTEL

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

### RESTAURANT

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

**Ruhetage:** So bis Mi.

**Auszeichnungen:**     
Mitglied bei den KochArt-Wirten.

### GENIESSER-¼-PENSION

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

### ADRESSE

**Romantik- & Genießerhotel Unterlechner \*\*\*\***

**Fam. Unterlechner**

**6392 St. Jakob in Haus · Reith 23 – ÖSTERREICH**

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

**[anfrage@unterlechner.com](mailto:anfrage@unterlechner.com) · [www.unterlechner.com](http://www.unterlechner.com)**

**Betriebsferien:** 20. Oktober bis 3. Dezember 2019.



Fotos: Peter Rigaud (2)

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

### WOHNEN

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

### GENIESEN

Das traditionell und familiär geführte Haus bietet neben hervorragendem Service auch eine exzellente Küche. So erweist sich das Restaurant, 2013 vom Falstaff-Guide zum „Neueinsteiger des Jahres“ gekürt, als ein wahres kulinarisches Highlight mit exquisiten Haubenspezialitäten von Küchenchef Josef Seebacher. Ob bodenständig oder international – was hier auf den Tisch kommt, kommt von Herzen. Sommelier Robert Lechner findet in seinem erlesenen Weinkeller für jedes Gericht den passenden Tropfen und sorgt für ein stimmiges, ganzheitliches Erlebnis.



Fotos: Günter Standl | (2)



3



4

Foto: Michael Huber

- 1 | Wellness pur: Badehaus mit Infinity-Panorama-Pool.
- 2 | Winterromantik von ihrer schönsten Seite.
- 3 | Andreas und Ursula Windisch.
- 4 | Edler Komfort und Top-Panorama prägt Zimmer und Suiten.

### EXTRAS FÜR GENIESSER

- Weinverkostungen und Küchenparties
- Private-Dining im Kronenstüberl
- Geführte Schneeschuhwanderungen und Skisafari
- Eisstockschießen mit Familie Windisch
- Einmal wöchentlich Night-Spa bis 23 Uhr



### ERLEBEN

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

### PREISE UND ARRANGEMENTS

**ÜN mit Frühstück im DZ während der Wintersaison € 144,- bis € 224,- p. P.**

**ÜN mit Genusspension im DZ während der Wintersaison € 169,- bis € 269,- p. P.**

#### „START IN DIE WOCHE“-PAUSCHALE

4 Tage (So bis Do) inkl. Genusspension, eine Flasche österreichischer Wein am Zimmer sowie sämtliche Bären-Leistungen **pro Person ab € 656,-**.

#### 7 NÄCHTE – 6-TAGE-SKI(S)PASS

Eine Woche Bärenurlaub inkl. 7 Tage Genusspension, ein 6-Tages-Skipass für die Skiwelt Wilder Kaiser/Brixental sowie sämtliche Bären-Leistungen **pro Person ab € 1.375,-**.

#### SKIURLAUB INKL. KITZBÜHELER SUPERSKICARD

Eine Woche Bärenurlaub inkl. 7 Tage Genusspension, eine Sportmassage und ein 6-Tages-Skipass für die Kitzbüheler Alpen (inkl. Wilder Kaiser/Brixental und Kitzbühel) sowie sämtliche Bären-Leistungen **pro Person ab € 1.490,-**.

#### GOURMET & SKIGENUSS (14.-29.3.2020)

4 Tage Bärenurlaub inkl. Genusspension ein 3-Tages-Skipass für die Skiwelt Wilder Kaiser/Brixental (für die „Nicht Skifahrer“ ist ein Gutschein für unsere Beauty- & Massageabteilung im Wert von Euro 100,- enthalten – pro Vollzahler), eine Flasche österreichischer Wein am Zimmer, sowie sämtliche Bären-Leistungen **pro Person ab € 770,-**.

### HOTEL

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

**Auszeichnung:** 2 Lilien im Relax-Guide 2019.

### RESTAURANT

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

**Küche:** 19–21 Uhr. **Kein Ruhetag.**

**Auszeichnungen:** 🍷 ✨ 🍴 🍴

Falstaff-Neueinsteiger des Jahres 2013.

### GENUSS-PENSION

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

### ADRESSE

**Genießerhotel Der Bär  
Familie Windisch**

**6352 Ellmau · Kirchbichl 9 – ÖSTERREICH**

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

**info@hotelbaer.com · www.hotelbaer.com**

**Betriebsferien:** 3. November bis 20. Dezember 2019 und Mitte/Ende März bis Mitte/Ende Mai 2020.



Foto: Hotel Theresa



Frei schweift der Blick über 150.000 m<sup>2</sup> verschneite Felder rund ums **THERESA** und auf die majestätischen Zillertaler Gipfel. 3.500 m<sup>2</sup> Spa mit fünf ganzjährig beheizten Pools, herzlich-familiäre Atmosphäre, stimmiges Ambiente und persönlicher Service sind die Zutaten für glückliche Tage.

### WOHNEN

Qualität und feine Lebensart stehen bei Familie Egger inmitten der Zillertaler Bergwelt im Mittelpunkt. Eine Klasse für sich: Die topmoderne, 3.500 m<sup>2</sup> große Spa- & Wellness-Oase überzeugt mit 5 ganzjährig beheizten Pools, 7 verschiedenen Saunen, 5 Ruhezonen, großzügigem, 160 m<sup>2</sup> großen Fitness-Studio, Beauty- und Massage-Farm, Aktivprogrammen u.v.m. Edelste Materialien und viel Liebe zum Detail, teilweise mit Kamin, Kachelofen sowie Lichttherapie-Whirlwannen, prägen die Zimmer und Suiten.

### GENIESSEN

Der Tiroler Spitzenkoch Stefan Egger verwöhnt mit einer leichten, fantasievollen und zugleich gesunden Gourmet-Küche, die durch saisonalen Bezug und schonende, naturbelassene Zubereitung der überwiegend heimischen Top-Produkte besticht. Die Genießerpension umfasst ein reichhaltiges Frühstücks- sowie ein Wellness-Bufferet (13–17 Uhr) und als abendliches Highlight das individuell zusammengestellte 5-gängige Genießermenü – mit 6 Menüs zur Wahl. Für die passende Weinbegleitung sorgt Diplom-Sommelière Theresa Egger.



Fotos: Daniel Zangert (2)



- 1 | Gastgeber Theresia & Siegfried Egger mit ihren Kindern Theresia sowie Stefan mit seiner Gattin Christa.
- 2 | Ausgezeichnete Küche in heimelig-rustikalem Rahmen.

### EXTRAS FÜR GENIESSER

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



Foto: Andreas Pollok

### ERLEBEN

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

### PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN mit Wellness-Genießerpension im DZ ab € 160,- p. P.

#### THERESA-KURZWOCHE

Für Kurzentschlossene und zwischendurch. 5 ÜN inkl. Wellness-Genießerpension (reichhaltiges Frühstücksbuffet, 13 bis 17 Uhr Buffet mit Salaten, warmen Speisen, Suppentöpfen, hausgemachten Kuchen und Eiscreme, Kaffee, Tee, alkoholfreien Getränken; am Abend täglich abwechslungsreiche Karte mit 5-gängigem Wahlmenü), allen THERESA-Inklusivleistungen, einem entspannenden Nachtkerzenöl-Cremebad und einer wohltuenden Massage (25 min) **pro Person ab € 845,-.**

#### GENIESSER-TAGE

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

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

**pro Person ab € 340,-.**

### HOTEL

\*\*\*\*Superior-Kategorie, 120 Betten. 3.500 m<sup>2</sup> 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 m<sup>2</sup> Fitness-Studio, Spa mit großzügigen Beauty- u. Massage-Angeboten, Fitness- und Entspannungsprogramme, Skiausflüge, Snowbike etc. Seminarräume (max. 60 P.). Ganzjährig kostenlose Kinderbetreuung im neuen Kids-Club und in der Jugend-Lounge. Garagenparkplätze.

**Auszeichnungen:** 3 Lilien im Relax-Guide 2019 (17 Pkt.), „Exzellenz 2019“ von TripAdvisor und „Quality Selection 2019“ von Holiday Check.

### WELLNESS-GENIESSERPENSION

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

**Ausgezeichnet durch das AMA-Gastrosiegel.**

### ADRESSE

**THERESA Genießer- & Wellnesshotel \*\*\*\*Superior Familie Egger**  
 6280 Zell im Zillertal · Bahnhofstr. 15 – ÖSTERREICH  
 T +43 (0) 52 82 / 22 860 · F +43 (0) 52 82 / 42 35  
 info@theresa.at · www.theresa.at  
**Betriebsferien:** Mitte November bis Mitte Dezember 2019 und Mitte April bis Mitte Mai 2020.



Fotos: Petr Blaha (2)

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

### WOHNEN

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

### GENIESEN

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

## TUX IM ZILLERTAL - TIROL



2



Foto: Ewald Kraxner



3

Foto: TIROLERIN/Grasser, die rekord

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

### EXTRAS FÜR GENIESSER

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



### ERLEBEN

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

### PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN im Doppelzimmer mit Frühstück p. P. und Tag € 78,50 mit der  $\frac{3}{4}$ -Genießerpension € 98,50

#### SKI-GENUSS PUR (24. 10. bis 19. 12. 2019)

3 Nächte (Do-So) inkl.  $\frac{3}{4}$ -Genießerpension und 3-Tages-Skipass pro Person ab € 447,-.

4 Nächte (So-Do) inkl.  $\frac{3}{4}$ -Genießerpension und 3-Tages-Skipass pro Person ab € 537,-.

#### SKI-GOURMET-WOCHEN (7. 12. bis 21. 12. 2019, 11. 1. bis 1. 2. 2020 und 28. 3. bis 4. 4. 2020)

7 Nächte (Do-So) inkl.  $\frac{3}{4}$ -Genießerpension und 6-Tages-Skipass p. P. ab € 921,- (Termine I und III) bzw. ab € 958,- (Termin II).



Historischer Weinkeller.

Foto: Petr Blaha

### 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, begehbare Weinkeller. **Küche:** 18.30–20.30 Uhr. **Ruhetage:** Mo, Do.

**Auszeichnungen:**

### $\frac{3}{4}$ -GENIESSERPENSION

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

### ADRESSE

**Bruggers Genießerhotel 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:** Oktober 2019 und Mitte April bis

Ende Juni 2020.



1

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

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

### WOHNEN

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

### GENIESEN

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



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

### EXTRAS FÜR GENIESSER

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



### ERLEBEN

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

### PREISE UND ARRANGEMENTS

**ÜN im DZ mit Genießer-HP und zuzüglich Kurtaxe**  
€ 93,- bis € 117,- p. P.

**ÜN in der Suite mit Genießer-HP und zuzüglich Kurtaxe**  
€ 118,- bis € 142,- p. P.

#### AUSZEIT ZUM GENIESSEN (ganzjährig buchbar ausgenommen 21. 12. 2019 bis 6. 1. 2020)

3 Übernachtungen inkl. Genuss-Frühstück „er.Leben“, süße Nascherei & Prickelndes am Zimmer, 1x mehrgängiges Abend-Wahlmenü aus der ausgezeichneten Alpin-Aromaküche, 1x Genießer-Menü im 2-Haubenrestaurant „Gründler's Gourmetstüberl“, 1x Tiroler Wirtshausmenü in 4 Gängen serviert, flauschige Bademäntel & -schuhe am Zimmer sowie Entspannung im Saunabereich Alpinaria.

**Pro Person im DZ „Rofanblick“ € 359,-; im DZ „Christlumblick“ € 379,-; in der Kulinarik-Suite € 419,-.**

#### WINTERZAUBER IN DEN ALPEN (6. 1. bis 13. 3. 2020)

4 Übernachtungen inkl. Genuss-Frühstück „er.Leben“, süßes & Prickelndes zur Begrüßung, 4x mehrgängiges Abend-Wahlmenü aus der ausgezeichneten „Alpin-Aromaküche“, 1x 4-Stundenticket Panorama-Bad im Erlebnisparadies „Atoll“ in Maurach am Achensee, Teilnahme am Winterwanderprogramm Achensee von Montag bis Freitag, flauschige Bademäntel, -schlappen sowie Entspannung im Saunabereich Alpinaria.

**Pro Person im DZ „Rofanblick“ € 409,-; im DZ „Christlumblick“ € 429,-; in der Kulinarik-Suite € 509,-.**

### HOTEL

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

### RESTAURANT

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

**Auszeichnungen:** 🍷 🌟 🌟 🌟 🍷 🍷 🍷

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

### GENIESSER-HALBPENSION

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

### ADRESSE

**Kulinarik- & Genießerhotel Alpin \*\*\*\***

**Familie Gründler**

**6215 Achenkirch Nr. 35 – ÖSTERREICH**

**T +43 (0) 52 46 / 68 00**

**hotel@kulinarikhotel-alpin.at · www.kulinarikhotel-alpin.at**

**Betriebsferien:** 11. November bis 12. Dezember 2019 und 14. bis 30. April 2020.



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

### WOHNEN

Mit Blick auf Zugspitze und umliegende Bergwelt prägt eine hochklassige Kombination aus alpinem Luxus, Wellness und Gourmetgenuss diese Ferienadresse. Neben topmodernen Suiten und einer Penthouse-Suite ergänzt das 50 m entfernte Postschlössl aus dem Jahr 1560 mit 16 4-Sterne-Juniorsuiten das hochwertige Wohnangebot. 2017 spektakulär auf 3.000 m<sup>2</sup> erweitert, verfügt die zuvor schon einmalige Spa-Landschaft nunmehr u. a. über Innen- und ganzjährig beheiztem Außenpool, Saunaparadies, Beauty-Salon, Zirbenholz-Panorama-Saunahaus, Außen-Solepool und Infrarotkabine im Garten.

### GENIESSEN

Das Küchenteam rund um 2-Hauben-Koch Thomas Strasser versteht sich blendend auf eine raffinierte Tiroler Alpen- und Wellnessküche, behutsam kombiniert mit internationalen Gourmetrends. Beste Produkte stammen aus der eigenen Landwirtschaft, von regionalen Bauern oder ausgewählten Sennereien. Hotelgäste kommen in den Genuss 6-gängiger Wahlmenüs, für À-la-carte-Gäste bildet die historische Post-Gourmetstube den perfekten, heimeligen Rahmen. Eine Klasse für sich ist die exzellente Weinauswahl mit 1.000 Positionen – von weltweiten Spitzenweinen bis zu frechen Kreationen.



Fotos: Albin Niederstrasser (2)



Fotos: Günter Standl (4)

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

### EXTRAS FÜR GENIESSER

- Gourmetstube (Aufpreis, nur mit Vorreservierung)
- Sonnenterrasse (im Winter beheizt) als Logenplatz mit Zugspitz-Blick
- Exklusives Jagdgebiet am Fuße der Zugspitze
- Eigene Jagdhütte, regelmäßige Bergfrühstück & Brunch (Sommer)



### ERLEBEN

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

### PREISE UND ARRANGEMENTS

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

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

#### GOURMET-NIGHT (ganzjährig buchbar)

Von Mi bis Sa nach Verfügbarkeit: 1 Nacht inkl. einem 6-gängigen Gourmet-Menü und Tiefgaragenplatz in der Post Junior Suite A Grubig (ab 42 m<sup>2</sup>) **p. P. ab € 226,-.**

#### ADULTS ONLY (1. 12. bis 20. 12. 2019 & 8. 3. bis 3. 4. 2020)

**Vorteil -10%:** 5 Nächte genießen & 10% Rabatt erhalten. Buchbar ab 16 Jahren inkl. Wochenprogramm mit Weinverkostung (Aufpreis), Casinoabend, Galadinner und Live-Musik. **5 Nächte in der Junior Suite A Grubig p. P. ab € 769,-.**

#### WINTERTRAUM 7 = 6 (5. 1. bis 12. 1. 2020)

**Vorteil 7 = 6:** 7 Nächte genießen & nur 6 Nächte bezahlen. **7 Nächte in der Junior Suite A Grubig p. P. ab € 1.146,-.**

#### Alle Pauschalen beinhalten:

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

### HOTEL

\*\*\*\*S-Kategorie, 59 Suiten (42–70 m<sup>2</sup>), Penthouse (127 m<sup>2</sup>), 16 Juniorsuiten im Postschlössl (50 m entfernt), 3.000 m<sup>2</sup> Wellness, u. a. mit Indoor- und Outdoor-Pool, Saunawelt, Panorama-Saunahaus mit Solepool, Dampfbädern, Ruheräumen, Massagen, Beauty-Salon, Spa-Bistro. Tagungsraum (65 m<sup>2</sup>). Hausprogramme (z. B. gef. Wanderungen, Radtouren & Nordic-Walking, Wildbeobachtung). Bike-, Vespa- & E-Bike-Verleih. Jagdgebiet. Parkplätze & Garage.

**Auszeichnungen:** 3 Lilien im Relax Guide 2019, Connoisseur Circle 2017 – unter die „222 Beste Hotels Österreichs“.

### RESTAURANT

À la carte: Post-Gourmetstube & Sonnenterrasse.

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

**Auszeichnungen:** 🍷🍷🍷🍷🍷🍷 🍴🍴🍴🍴

### GENIESSER-VOLLPENSION

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

### ADRESSE

**Genießerhotel Post Lermoos \*\*\*\*S · Familie Dengg**  
**6631 Lermoos · Kirchplatz 6 – ÖSTERREICH**  
**T +43 (0) 56 73 / 22 81**  
**welcome@post-lermoos.at · www.post-lermoos.at**  
**Betriebsferien:** 2 Wochen im Mai 2020.



Fotos: Hohenfels

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

### WOHNEN

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

### GENIESSEN

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

## TANNHEIMER TAL – TIROL



1



2



3

- 1 | Relaxen und genießen haben oberste Priorität.
- 2 | Gastgeber: Monika und Wolfgang Radi mit ihren Kindern.
- 3 | Ganzjährig beheizter Außenpool mit Panoramablick.

### EXTRAS FÜR GENIESSER

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



### ERLEBEN

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

### PREISE UND ARRANGEMENTS

**ÜN mit Frühstück € 110,- bis € 160,- p. P.**  
**ÜN mit Halbpension inkl. Mittagessen und Nachmittagsbuffet € 155,- bis € 230,- p. P.**

#### GENIESSERWOCHE (5. 1. bis 23. 2. und 1. 3. bis 15. 3. 2020)

„Das süße Nichtstun ist auch im Winter schön“: Winterspaziergänge und Saunarunden – auch für bekennende Sportverweigerer hat der Winter seine schönen Seiten. Sie genießen tägliche Menüauswahl aus der Hotelküche (3 Gault Millau-Hauben, 17 P.). Buchbar mit 7 Übernachtungen inklusive Verwöhnspension und einem Genießer Menü im Gourmetrestaurant „Tannheimer Stube“ oder einem „Wellnessgutschein“ (p. P. und Woche im Wert von € 40,-).

**Im Zimmer „Edelweiß“ p. P. € 1.085,-; im Zimmer „Himmelschlüssel“ € 1.190,-; im Zimmer „Vilsalpsee“ € 1.400,-.**

#### KURZ WEG (6. 1. bis 23. 2. und 1. 3. bis 22. 3. 2020)

Sonntags anreisen bedeutet günstigere Preise und weniger Verkehr auf den Straßen. 4 Übernachtungen inklusive Verwöhnspension, einem Wellnessgutschein oder einem köstlichen Feinschmecker Menü im Gourmetrestaurant „Tannheimer Stube“. Buchbar von Sonntag bis Donnerstag.

**Im Zimmer „Edelweiß“ p. P. € 600,-; im Zimmer „Himmelschlüssel“ € 680,-; im Zimmer „Vilsalpsee“ € 800,-.**

#### SPAREN MIT DEM WINTERHIT 7=6 (5. 1. bis 26. 1. 2020)

7 Tage Aufenthalt im Hohenfels gibt es zum Preis von 6 Tagen und viel Platz auf der Piste. Schikarte und Liftkarte ist inklusive.

### HOTEL

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

### RESTAURANT

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

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

**Auszeichnungen:**   

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

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

### VERWÖHNPENSIION

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

### ADRESSE

Hohenfels, das Genießerhotel \*\*\*\*

Familie Radi

6675 Tannheim · Kreuzgasse 8 – ÖSTERREICH

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

info@hohenfels.at · www.hohenfels.at

Betriebsferien: Mitte November bis Mitte Dezember 2019.



Fotos: Schalber (2)

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

### WOHNEN

Die fantastische, ca. 5.000 m<sup>2</sup> große Spa-Landschaft der Extraklasse erfüllt höchste individuelle Ansprüche, wie die Spitzenbewertung von 3 Lilien im Relax-Guide 2019 eindrucksvoll unterstreicht. Aber auch Kids finden im breit gefächerten Angebot, beispielsweise extra Familienhallenbad und -sauna oder Fun & Action Area, ihr persönliches Paradies. Feinster Wohnkomfort in den exklusiven Zimmern, Suiten und Appartements ist ebenso selbstverständlich wie moderne Sport-Infrastruktur (u. a. Hallentennis, Fitness- und Gymnastikraum).

### GENIESEN

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



Fotos: Lukas Kirchgasser (2)



Foto: Andreas Schalber Fotografie



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

### EXTRAS FÜR GENIESSER

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



### ERLEBEN

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

### PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN mit Frühstück im DZ € 175,- bis € 475,- p. P.  
 ÜN mit Genießer-HP im DZ € 190,- bis € 490,- p. P.

#### ADVENT IM SCHALBER (13. 12. bis 21. 12. 2019)

Innehalten und verwöhnen lassen – 7 stimmungsvolle Tage inkl. Schalber-Wellness-Verwöhnspension, ein vitalisierendes Kaiserbad für 2 Personen (pro Zimmer, Termin nach Absprache bis 15.00 Uhr) sowie Spiel- und Spaßprogramm zum Pauschalpreis **pro Person ab € 1.421,-**.

#### WELLNESS- & SPORTWOCHE (4. 1. bis 8. 2. 2020)

7 sportliche Tage inkl. Schalber-Wellness-Verwöhnspension, ein vitalisierendes Kaiserbad für 2 Personen (pro Zimmer, Termin nach Absprache bis 15.00 Uhr), freies Tennisspiel in der Halle – bis 16.00 Uhr gratis, sowie ein abwechslungsreiches Tagesprogramm zum Pauschalpreis **pro Person ab € 1.764,-**.

#### FERNÖSTLICHE ENTSPANNUNG (13. 12. bis 21. 12. 2019 und 4. 1. bis 8. 2. 2020)

7 ÜN inkl. Schalber-Wellness-Verwöhnspension und ein Paket „Fernöstliche Entspannung – für Sie & Ihn“ (Abhyanga, Mukabhyanga, Garshan, Upanaha Svedana, Padabhyanga, Pantai Luar) zum Paketpreis **pro Person ab € 1.918,- (Dezember) bzw. ab € 2.177,- (Januar/Februar)**.

### HOTEL

\*\*\*\*\*S-Kategorie, 200 Betten. 5.000 m<sup>2</sup> 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 m<sup>2</sup>. Kinderbetreuung (ab 3 Jahren). Animations- und Hausprogramm. Seminarraum. Garage.

#### Auszeichnungen:

3 Lilien (18 Pkt.) im Relax-Guide 2019, „Travellers Choice Award 2014“, „Top-10-Wellnesshotel in Europa“ lt. GEO Saison 2009, „Top-Wellness-Award 2009“ im Guide Gault Millau 2010.

### GOURMET-VERWÖHNSPENSION

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

### ADRESSE

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



»Service Award 2018«  
im Großen Restaurant-  
& Hotelguide

1

Fotos: Lukas Kirchgasser

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

GAULT MILLAU  
KOCH DES  
JAHRES 2019

## WOHNEN

Inmitten des Tiroler Wintersportmekkas Ischgl 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.

## GENIESEN

Im topbewerteten Gourmetrestaurant Stüva vereint Benjamin Parth mit seiner puristischen Küchenlinie französische Klassik mit modernen Akzenten. Beste Produkte internationaler Provenienz werden zu eindrucksvollen Kompositionen voller Präzision, Leichtigkeit und Geschmackssicherheit verarbeitet. Dazu serviert Sarah 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.



2



3



4

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

### EXTRAS FÜR GENIESSER

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



Foto: Philipp Jochum

### ERLEBEN

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

### PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN inkl. Verwöhn-HP im Winter € 150,- bis € 300,- p. P.  
 ÜN inkl. Frühstück im Sommer € 80,- bis € 130,- p. P.  
 ÜN inkl. Verwöhn-HP im Sommer € 90,- bis € 150,- p. P.

Kurzfristige Pauschalen auf [www.yscla.at](http://www.yscla.at)



Foto: Joerg Lehmann

### Komfortzimmer im 4-Sterne-Hotel Yscla.

#### HOTEL

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

#### RESTAURANT

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

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

**Auszeichnungen:** 🏆🏆🏆 ⭐⭐⭐⭐⭐ 🍷 🍴

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

#### GENIESSER-VERWÖHNPENDSION

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 Parth's 3-Hauben-Küche.

#### ADRESSE

**Genießerhotel Yscla \*\*\*\***

**Familie Parth**

**6561 Ischgl · Dorfstraße 73 – ÖSTERREICH**

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

**info@yscla.at · [www.yscla.at](http://www.yscla.at)**

**Betriebsferien:** 1. September bis 28. November 2019 und 3. Mai bis 1. Juli 2020.



Fotos: Rote Wand (3)

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

### WOHNEN

Eine einzigartige Atmosphäre prägt das aus 6 Häusern bestehende 4-Sterne-Genießerhotel mit Blick auf den namensgebenden Berggipfel, das über die Jahrhunderte behutsam zu diesem schmucken Ensemble gewachsen ist. Beheimatet in Zug, in einem wildromantischen Seitental von Lech am Arlberg, stehen großzügige, teilweise neue Komfortzimmer und Suiten mit enormem Wohlgefühl-Charakter bereit. Der Wellnessbereich „red spa“ bietet auf 1.500 m<sup>2</sup> eine Sauna- und Relaxwelt vom Allerfeinsten, unter anderem mit Ladies-Spa, topmodernem Fitness-Center sowie beheiztem Innen- und Außenpool.

### GENIESSEN

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

## LECH AM ARLBERG – VORARLBERG



1



2

Foto: Blaha



3

Foto: Blaha



4

Foto: Bereuter

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

### EXTRAS FÜR GENIESSER

- Sommer: Genussvolles All inclusive-Arrangement inkl. der meisten Getränke
- Winter: Legendäres Fondue-Menü (ausgenommen Sonntag)



### ERLEBEN

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

### PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN mit Genießer-Halbpension im Winter ab € 178,- (DZ) bis € 1.372,- (Suite) p. P.

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

#### BERGSOMMER 5 (bis 6. 10. 2019)

5 Nächte pro Person ab € 724,-.

#### BERGZEIT 4 (bis 6. 10. 2019)

4 Nächte inkl. einem Abend am Rote Wand Chef's Table pro Person ab € 613,-.

#### KENNELERNTAGE (6. 12. bis 21. 12. 2019)

4 Nächte pro Person ab € 540,-.

#### GOURMET-SPECIAL I (15. 3. bis 5. 4. 2020)

4 Nächte pro Person ab € 986,-.

Weitere Infos und Pauschalen auf [www.rotewand.com](http://www.rotewand.com)



Foto: Bereuter

### Fonduestube

#### HOTEL

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

**SCHUALHUS MIT JAUSENSTUBE** Sommer Di bis So, Winter täglich geöffnet.

**SCHUALHUS CHEF'S TABLE** Sommer Mi bis Sa, Winter Di bis Sa; jew. ab 19.30 Uhr, nur auf Vorbestellung.

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

**Auszeichnungen:**  (18 Pkt.), 

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

#### GENIESSER-ALL-INCLUSIVE-ARRANGEMENT

Winter: Genießer-Halbpension mit Frühstück, Nachmittagsjause mit warmen Gerichten, 5-gängigem Abend-Wahlmenü & Themenabende; jeden Sonntag Fondueabend.

#### ADRESSE

Genießerhotel Walchs Rote Wand \*\*\*\*

Familie Walch

6764 Lech am Arlberg · Zug 5 – ÖSTERREICH

T +43 (0) 55 83 / 34 35-0 · F +43 (0) 55 83 / 34 35-40

[gasthof@rotewand.com](mailto:gasthof@rotewand.com) · [www.rotewand.com](http://www.rotewand.com)

Betriebsferien: November 2019 sowie Mai und Juni 2020.



Foto: Haller's Genießerhotel

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

### WOHNEN

Prachtvoll thront das mit überaus persönlicher Note geführte 4-Sterne-S-Hotel auf einem Aussichtshügel auf 1.220 m. Jedes der mit viel Holz und edlen Loden behaglich eingerichteten Zimmer eröffnet den Blick auf ein spektakuläres Naturpanorama. Der über 1.500 m<sup>2</sup> große, helle Alpin-Spa verwöhnt mit ganzjährig beheiztem Infinity-Außenpool, Innenpool, Whirlpool, Gartenhaus und Walser-Wasser-Bar. Das Saunahaus lädt mit fünf Saunen und Ruhehaus ebenso zum Entspannen ein wie der Private-Spa-Bereich mit SWAY-Pendelliegen sowie die Luis Trenker- & Zirben-Microsalt-Infrarotkabinen.

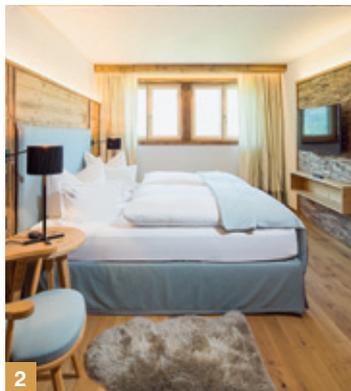
### GENIESSEN

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

## MITTELBERG IM KLEINWALSERTAL – VORARLBERG



1



2



3

Fotos: walsertal-image.com (3)

- 1 | Hermann Haller, Elisabeth Feurstein und die gemeinsamen Kinder Barbara und Martin.
- 2 | Für feinen Kuschelkomfort sorgen Zimmer und Suiten.
- 3 | Großzügige Spa-Oase, u.a. mit beheiztem Infinity-Außenpool und Hallenbad.

### EXTRAS FÜR GENIESSER

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



Foto: Lukas Kirchgasser

### ERLEBEN

In einem der schönsten Hochgebirgstäler der Alpen erlebt man puren Hochgenuss in intakter und unberührter Natur und ist dabei auf drei Seiten von über 2.000 m hohen Bergen umgeben. Somit präsentiert sich das Kleinwalsertal als ganzjähriges Wander- und Freizeitparadies – beispielsweise mit 150 Wander-Kilometern in drei Höhenlagen und für alle Leistungsstufen oder der 2-Länder-Skiregion, die zu 120 bestens präparierten Pisten-Kilometern führt. Viel Abwechslung je nach Jahreszeit garantieren Radfahren, Golfen, Rodeln, Langlaufen, Skitouren, Kultur-Events, Casino u.v.m.

### PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN im DZ (mind. 2 P.) mit Frühstück

€ 120,- bis € 185,- p. P.

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

€ 130,- bis € 195,- p. P.

#### HALLER'S GENIESSERTAGE

3 Übernachtungen in der gewünschten Zimmerkategorie inkl.

##### • Genießer-Verwöhnpensions-Arrangement:

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

• **Haller's Genuss<sup>®</sup>:** Nachmittags-Snack mit hausgemachten Kuchen, Salat und Suppe

• **Baden und Relaxen:** 1.500 m<sup>2</sup> ALPIN-SPA mit Infinity-Außenpool, Saunahaus, modernem Fitness-Studio und Teilnahme am wöchentlichen Well-being-Programm

#### + HALLER'S GENIESSERPAKET SPEZIELL FÜR SIE:

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

**ab € 600,- pro Person.**

Weitere attraktive Pauschalen auf [www.hallers.at](http://www.hallers.at)

### HOTEL

\*\*\*\*S-Kategorie, 108 Betten (Zimmer, Suiten renoviert). 1.500 m<sup>2</sup> 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:** 12–14 und 18.30–20.30 Uhr.

**Ruhetage:** Mo, Di.

**Auszeichnungen:**

### GENIESSER-VERWÖHNPNENSIION

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

### ADRESSE

**Haller's Genießerhotel \*\*\*\*S**

**Familie Haller**

**6993 Mittelberg im Kleinwalsertal**

**Von-Klenze-Weg 5 – ÖSTERREICH**

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

**info@hallers.at • [www.hallers.at](http://www.hallers.at)**

**Betriebsferien:** 14. April bis 20. Mai 2020.



Fotos: Adolf Bereuther (2)

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

### WOHNEN

Im malerischen Ort Hittisau, eingebettet in eine sanft hügelige Landschaft, verbirgt sich dieses Ferien-Kleinod. Das 4-Sterne-Haus atmet den Geist der Geschichte und verschließt sich dennoch nicht dem Neuen. Doppelzimmer und Suiten bestechen durch die ruhige Lage, beeindruckende Ausblicke in die Bergwelt, raffinierte Architektur und viel heimisches Holz. Entspannung auf hohem Niveau bietet der Wellnessbereich samt ganzjährig beheiztem Außenpool, lichtdurchfluteten Ruheräumen, Sauna- und Dampfbadbereich, professionelle Wohlfühlbehandlungen und neuem Fitnessraum.

### GENIESEN

Beste Produkte von nahen Produzenten und Manufakturen bilden die Grundlage für die vielfach ausgezeichnete Küche, die unter Erna Metzler über die Grenzen des Bregenzerwaldes hinaus bekannt wurde. Gemeinsam mit Benjamin Wolter zeichnet sie für die raffinierten und zugleich bodenständigen Spezialitäten verantwortlich. In der liebevoll „Ernele“ getauften Ladenwirtschaft können nicht nur feinste Produkte aus der Region erworben werden, sondern massive Eichenholz-tische laden ebenso zur gemütlichen Einkehr. Fulminanter Käsekeller!



Foto: Maurice Shourat



Fotos: Michael Gunz (2)



Modern-legere Ladenwirtschaft „Ernele“.

- 1 | Historisches neben moderner Holzarchitektur: Das Schiff.
- 2 | Familie Metzler – Gastgeber mit Leidenschaft und Herz.
- 3 | Heimisches Holz, atemberaubende Ausblicke, Top-Komfort.
- 4 | Eine der besten Küchen Vorarlbergs: die „Wälder Stube 1840“.

### EXTRAS FÜR GENIESSER

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



Foto: Lukas Kirchgasser

### ERLEBEN

Schneeschuhwandern oder Langlaufen (Einstieg in traumhafte Loipen direkt beim Haus), Skifahren, Rodeln oder einfach die Schönheit der verschneiten Landschaft genießen – der Winter im Bregenzerwald bietet für jede/n das Richtige. Verträumte Beschaulichkeit bieten zahlreiche stimmungsvolle Veranstaltungen in der Region. Ob Konzerte, Ausstellungen oder Lesungen – das Angebot ist so vielfältig wie die Möglichkeiten für einen aktiven Urlaubstag. Während der warmen Jahreszeit eröffnet sich direkt vom Hotel ein landschaftlich eindrucksvolles Wander- und Radparadies.

### PREISE UND ARRANGEMENTS

ÜN mit Frühstück € 93,- bis € 183,- p. P.  
 ÜN mit Gourmet-HP € 122,- bis € 213,- p. P.

### WINTER RELAX

Buchbar Mo bis Do: 4 ÜN mit kulinarischen Überraschungen in den beiden Restaurants, 1x Weinbegleitung und 2 wohltuende Anwendungen p. P. im DZ € 675,-.

Weitere attraktive Pauschalen auf [www.schiff-hittisau.com](http://www.schiff-hittisau.com)

### 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 2019.

### RESTAURANT

**Mittagsrestaurant und Feinkostladen „Ernele“:**

**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,  
 GEO SAISON: Top 10 „Food Hotels“ in Europa 2016

### VERWÖHN-HALBPENSION

Reichhaltiges Frühstücksbuffet mit regionalen, vielfach hausgemachten Produkten, nachmittags Teestunde, abends 5-gängiges Gourmetmenü. Benutzung von Badestube und Ruhepavillon mit ganzjährig beheiztem Außenpool, freie Nutzung der Loipen in Hittisau, Balderschwang und Sibratsgfall.

### ADRESSE

**Genießer-Romantik Hotel Das Schiff \*\*\*\***

**Familie Metzler**

**6952 Hittisau · Heideggen 311 – ÖSTERREICH**

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

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

**Betriebsferien:** 3. November bis 4. Dezember 2019.



Foto: Gams

Die Liebe hat eine Adresse: Das **GAMS**, zu zweit im malerischen Bregenzerwald. Das zauberhafteste Hotel der Alpen hat kulinarisch und architektonisch einen überwältigenden Rahmen für die romantische Auszeit geschaffen – und jetzt mit noch mehr Attraktionen.

### WOHNEN

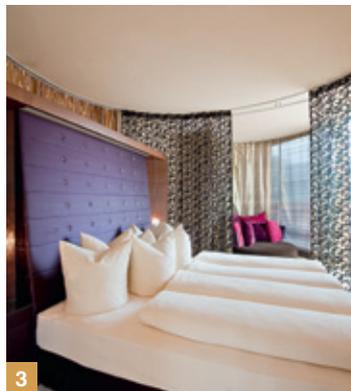
Das GAMS, zu zweit bettet seine Gäste wie auf Wolke 7 – das garantieren nicht zuletzt umfangreiche Neuheiten sowie Modernisierungen. Blüten Schloss und Blütenkokon bergen romantische Kuschelsuiten mit Himmelbett, Whirlpool und Kamin. Die Top-of-Suiten bieten einen sagenhaften 360-Grad-Rundblick, ein Highlight ist die neue „Oh-My-God-Suite“ mit viel Glas, Beton, Samt und Seide. Der neu konzipierte „Paradies-Spa“ überzeugt mit dem brandneuen Sky-Pool und der riesigen Event-Erdsauna. Ebenso wie mit den passenden Paar-Treatments.

### GENIESSEN

Weil Liebe durch den Magen geht, wartet das GAMS, zu zweit mit kulinarischen Hochgenüssen auf. Die Köstlichkeiten werden liebevoll von Hauben-Koch Sascha Hoss und seinem engagierten Team in der modernen Schauküche kreiert. Serviert werden die Gaumenfreuden im neu gestalteten Restaurant „Eden“ mit lauter neuen LIEBLINGSPLÄTZEN – der perfekte kuschelige Rahmen für die hinreißenden Spezialitäten. Als Krönung entsteht im historischen Gebäude das GAMS 1648, wo Sommelier Reinhard Bischof vom Keller bis unters Dach beste Tropfen bereithält.



2



3



4

Fotos: Petr Blaha (4)

- 1 | Brandneu: der spektakuläre Sky-Pool.
- 2 | Gastgeber Ellen Nening & Andreas Mennel.
- 3 | Romantik pur: die Kuschel- und Top-of-Suiten.
- 4 | Spitzenweine im historischen Gewölbekeller.

### EXTRAS FÜR GENIESSER

- KäseStraßen-Picknick (gegen Aufpreis)
- Lying-Dinner im Zimmer mit kulinarischen Köstlichkeiten, Wein und Champagner (gegen Aufpreis)
- 7-gängiges Gourmetmenü (gegen Aufpreis)
- Gams 1648 mit Café, Pizzeria, Vinothek und Shop.



### ERLEBEN

Gams, zu zweit ist ein wunderbarer Ort, doch der Bregenzerwald hat – 365 Tage im Jahr – so viel an Schönheit zu bieten, dass es sich lohnt, ab und an die balsamgleichen Stunden für kurzweilige Ausflüge zu unterbrechen. Ob Hand in Hand den Ort erkunden oder gemeinsam vom Berggipfel aus die Täler und Berge überblicken: Den Gast erwartet eine ungemein spannende Synergie aus Tradition und Innovation, die die Genuss-Region Bregenzerwald so einzigartig macht. Auch mit feinen Shopping-adressen und hochkarätigen Kultur-Events kann der Bregenzerwald aufwarten.

### PREISE UND ARRANGEMENTS

#### TAPETENWECHSEL (7. 10. bis 20. 12. 2019)

Neuer Glanz für dich und mich – besser geht's nicht!  
Montag bis Freitag

- 4 x kuschelige Übernachtung mit traumhaftem Frühstück und romantischem Abendessen
- Wellness nach Lust und Laune

1001 Nacht am Donnerstag

**p. P. € 799,- in der Kuschelsuite;**

**p. P. € 1.099,- in der Top-of-Suite.**



Foto: Gams

Weitere Arrangements sowie Gutschein-Infos auf [www.hotel-gams.at](http://www.hotel-gams.at)

### HOTEL

\*\*\*\*S-Kategorie, 46 Kuschelsuiten, 8 Kuschelnester, 3 Top-of-Suiten, 1 Oh my God-Suite. „Paradies-Spa“ mit 3000 m<sup>2</sup> Wellness mit großzügigem Schwimmbereich, Saunawelt und Treatment-Kabinen.

**Neu:** Sky-Pool – ein himmlischer Ort zum Entspannen. Parkplätze, Tiefgaragen.

### RESTAURANT

Restaurant Eden, offene Küche im Ballsaal, begehrter Weinglasmurm, Zigarrendepot, Bar-Lounge.

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

**Ruhetag:** Do abends (nur 1001 Nacht-Angebot)

**Auszeichnungen:** 🍷 ⭐️ ⭐️ 🍷 🍴

### GENIESSER-HALBPENSION

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

### ADRESSE

\*\*\*\*Superiorhotel GAMS zu zweit

Ellen Nening und Andreas Mennel

6870 Bezaun · Platz 44 – ÖSTERREICH

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

[info@hotel-gams.at](mailto:info@hotel-gams.at) · [www.hotel-gams.at](http://www.hotel-gams.at)

Betriebsferien: 22. bis 26. Dezember 2019.



Fotos: Montafoner Hof (2)

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

### WOHNEN

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

### GENIESSEN

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



Foto: Rupert Mühlbacher



Foto: Rupert Mühlbacher/GAS

- 1 | Heimeliger Rahmen für die hervorragende Küche.  
2 | Familie Tschohl und ihr Top-Team.

### EXTRAS FÜR GENIESSER

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



Foto: Patrick Sály

### ERLEBEN

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

### PREISE UND ARRANGEMENTS

#### Herbst 2019

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

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

#### Winter 2019/20

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

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

#### BERGWEIHNACHT (22. bis 26. 12. 2019)

4 Übernachtungen im Wohlfühlzimmer inkl. ¼-Verwöhhnpension, adventlichem Ausflug zum neuen Berghaus, persönlichem Christbaum am Zimmer, Weihnachtsstunde am Kamin und Festessen am Heiligen Abend **pro Person ab € 833,-**.

#### GROSSE SKITAGE ZUM KLEINEN PREIS

Bei Anreisetag Sonntag oder Montag: 4 Genießertage mit ¼-Verwöhhnpension, 3-Tage-Skipass und erholsamer Teilmassage **pro Person ab € 768,-**.



Weitere Herbst- sowie Winter-Vor- teilsarrangements und attraktive Pauschalen auf [www.montafonerhof.com](http://www.montafonerhof.com).

### HOTEL

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

### RESTAURANT

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

**Küche:** 11.30–14 und 18.30–20.30 Uhr.

**Ruhetage:** Mi, Do.

**Auszeichnungen:** ☺☺ ☼☼ 🍷🍴

### GENIESSER-VERWÖHNPENSION

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

### ADRESSE

**Genießerhotel Montafoner Hof \*\*\*\***

**Familie Tschohl**

**6774 Tschagguns · Kreuzgasse 9 – ÖSTERREICH**

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

**info@montafonerhof.com · www.montafonerhof.com**

**Betriebsferien:** 20. Oktober bis 13. Dezember 2019.

## FEINSTE KULINARIK BEI UNSEREN PARTNER-RESTAURANTS

### RESTAURANT WALDSCHÄNKE



Foto: Lalo Jodlbauer

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

### RESTAURANT LOIBNERHOF



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

### WEINGUT HOLZAPFEL – PRANDTAUERHOF



Familie Holzapfel · 3610 Weißenkirchen  
Prandtauerplatz 36 – Österreich  
T +43 (0) 27 15 / 23 10  
[weingut@holzapfel.at](mailto:weingut@holzapfel.at)  
[www.holzapfel.at](http://www.holzapfel.at)

### RESTAURANT SICHER



Foto: Sepp Dabringer

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

### RESTAURANT STORSTAD



Foto: Florian Hammerich

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

### RESTAURANT TSCHEBULL



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

### RESTAURANT HUBERWIRT



Alexander Huber  
84568 Pleiskirchen  
Hofmark 3 – Deutschland  
T +49 (0) 86 35 / 201  
[info@huber-wirt.de](mailto:info@huber-wirt.de) · [www.huber-wirt.de](http://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](mailto:info@das-marktrestaurant.de)  
[www.das-marktrestaurant.de](http://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](mailto:office@geniesserhotels.com), [www.geniesserhotels.com](http://www.geniesserhotels.com). Redaktion, Konzeption und Leitung: ART RedaktionsTeam GesmbH, Dr. Wolfgang Neuhuber, Bergstraße 12, 5020 Salzburg. Redaktionelle Koordination: Andreas Neuhuber. Textredaktion: Petra Bader, Anja Hanke, Barbara Hutter, Andreas Neuhuber, Wolfgang Neuhuber, Reinhard Pohorec, Hans Schloemer. Titelbild: Winter Apfel / Rohmilch / Sauerklee / Hopfenkönig (Salzmandarine & fermentierter Apfel) von Lukas Nagl, Genießer-Seehotel Das Traunsee, Foto: Lukas Kirchgasser. Layout und Realisation: Sandra Wipp, Freelancing (Deutschland), in Kooperation mit Werbegrafik Mühlbacher, Grödig bei Salzburg. Repro: Harald Pawlik, [www.reprowerk.at](http://www.reprowerk.at). Druck: Samson Druck, St. Margarethen. Sämtliche Preisarrangements sind nur eine Grundinformation. Änderungen vorbehalten. Für Preise und Angebote können wir keine Haftung übernehmen.



# GENUSSVOLLE ABSCHLÄGE

Im Überblick alle Golfanlagen in naher Umgebung der Genießerhotels.

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

SCHMECKT ALLEN,  
DENEN NICHT ALLES  
SCHMECKT.



*Einfach leben!*

TRUMER.AT