

CIRQUE GOURMET®

DAS REISEMAGAZIN DER GENIESSERHOTELS & -RESTAURANTS



Alpine
Freiheit

Die schönsten Reiseziele IN ÖSTERREICH UND SÜDTIROL

Winterromantik. PRIVATE-SPA FÜR ZWEI. Genussreise ins Tannheimer Tal.
EVENT-KALENDER. Insider Millstättersee. BURGENLÄNDISCHE WINZERIKONE.

GENUSS

verschenken

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



Platz für eine persönliche Nachricht (Mustertext).

Hier können Sie den Betrag eingeben.

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



direkt zum Gutschein

MEHR INFOS: WWW.GENIESSERHOTELS.COM



Foto: Günter Standl

Liebe Genießer:innen,

heutzutage wird alles optimiert – die Ernährung, der Schlaf, sogar das Atmen – man denke nur an die neuesten Gesundheits- und Biohacking-Trends. Dabei wird manchmal vergessen, dass wir nicht immer supereffizient und perfekt sein müssen. Manchmal darf man sich einfach nur... fallen lassen und genießen.

Wir nehmen Sie mit auf eine Reise zu Orten, wo der Wein von Hand gelesen wird und das Frühstück nicht »to go«, sondern »wow« ist. Wo Gastgeberfamilien und Köch:innen Geschichten erzählen – mit Löffel, Herz und Leidenschaft.

2025 war und ist für uns ein ganz besonderes Jahr: 30 Jahre Genießerhotels & -restaurants und kein bisschen müde. Ganz im Gegenteil: Wie die Kooperation selbst sind auch die Mitgliedsbetriebe im Laufe der Jahre gewachsen. Da und dort sind familiäre Übergeben erfolgt und mitunter erwarten Sie gleich zwei Generationen von Genießerhoteliers – mit neuem Schwung und gelebter Begeisterung für alles rund um Wein und gute Küche.

Zwischen Gourmet-Events, Weingut-Entdeckungen und dem Comeback des Michelin-Guides für Österreich gab und gibt es einiges zu feiern. Und Sie sind eingeladen, diese kulinarischen Freuden in den Betrieben der Genießerhotels & -restaurants mit uns zu teilen.

Viel Spaß beim Blättern, Gustieren, Entdecken – und bitte nicht vergessen: Das Schöne am Genuss ist, ihn gemeinsam mit seinem Herzensmenschen zu erleben!

Wir freuen uns auf Sie!
In genussvoller Verbundenheit

Stephanie Gastager, Geschäftsführung
Genießerhotels & -restaurants
www.geniesserhotels.com

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

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

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

Kennen Sie die FACEBOOK-Seite der Genießerhotels?



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

VIELLEICHT DIE FEINSTEN PRALINEN Österreichs

TESTEN SIE SELBST



EINFACH ONLINE BESTELLEN
BEI EVELINE WILD



www.der-wilde-eder.at/onlineshop

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

Infos zu den Kochkursen
und zum Genießerhotel
Der WILDe EDER:

www.der-wilde-eder.at

Inhalt

- 6 INSIDER**
Sigi Moerisch verrät die schönsten Plätze rund um den Millstätter See
- 10 AMUSE BOUCHE**
Spannende Küchenkonzepte und jede Menge News aus der Welt der Genießerhotels
- 16 TAVOLATA**
Lebenslust, Lederhut und eine tiefe Verbundenheit zu seiner Osttiroler Heimat – Schauspiel-Star Michael Rotschopf im Genießer-Tischgespräch
- 24 DIE KULINARISCHE REISE**
Auf Entdeckungstour zum Sonnenhof ins Tannheimer Tal nach Tirol
- 26 GOURMETKALENDER**
Was man nicht verpassen sollte – die schönsten Events für Herbst und Winter
- 28 BIB-GOURMAND**
Bestes Preis-Leistungs-Verhältnis als Markenzeichen – auf den Spuren des Guide Michelin
- 32 SO GEHT WINTER**
Von der romantischen Pferdeschlittenfahrt bis zum lustigen Rodeln – die verschneiten Alpen mal aus einem anderen Blickwinkel
- 42 PRIVATE-SPA**
Wohltuend entspannend und immer eine gute Idee – die Wellness-Auszeit zu zweit
- 44 verKOSTbar**
Von leidenschaftlichen Früchte-Veredlern bis zu Quereinsteigern als Olivenöl-Produzenten – die Menschen hinter großartigen Spezialitäten
- 48 ALLES GANSL**
Michael Obwexer, ein Hotelier als Gänsezüchter, und ganz viele gute Weintipps zum Gänsebraten.
- 52 DIE NATUR SPRECHEN LASSEN**
Die außergewöhnliche Erfolgsstory der Winzer Heike und Gernot Heinrich
- 54 LIEBESBEWEIS**
Warum der Sattlerhof mal mit keinem Wein ebenso erfolgreich ist

55 Der Genießerguide

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

10



Foto: Michael Reidinger

16

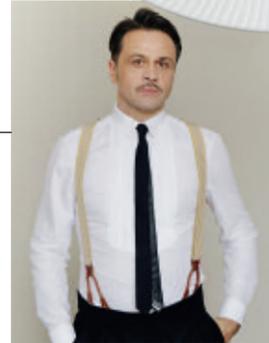


Foto: Mirjam Knickriem

24



Foto: TVB Tannheimer Tal/Anna Meurer



32

Foto: Michael Geißler

Tea-Time
für kuschelige
Momente zuhause
Seite 31

Foto: Gmundner Keramik



Raffinierte Kombination von Alpen und Meer: das 3-Hauben-Restaurant »Alps & Oceans« (Sonnenhof, siehe auch Seiten 24–25) – im Bild Patrick Müllers bretonischer Hummer mit Sellerie, Sherry-Essiggel und Roscoff-Zwiebelfond, in Szene gesetzt vom deutschen Top-Fotografen Günter Standl.



DÖLLERER WEINHAUS



A Glaserl geht immer.

SHOP.DOELLERER.AT



SCANNEN & UNSEREN
ONLINESHOP ENTDECKEN

INSIDER-TIPPS

MEIN KÄRNTNER SEE- & BERG-PARADIES

Sigi Moerisch, leidenschaftlicher Gastgeber im Genießerhotel »Das Moerisch« in wunderbarer Höhenlage über dem Millstätter See (www.moerisch.at), ist zugleich Kärntner mit Leib und Seele.

Hier einige ganz besondere Tipps für abwechslungsreiche Entdeckungen in der Ferienregion »Millstätter See – Bad Kleinkirchheim – Nockberge«.



Foto: Franz Gerdl



Fotos: Franz Gerdl/MBN Tourismus



Foto: Mathias Pragant/MBN Tourismus



Foto: Gert Perauer/MBN Tourismus/TVB Millstatt



Foto: Mathias Pragant/MBN Tourismus

(1) Wanderlebnisse – Der Höhenrücken im Norden des Millstätter Sees birgt das größte Granatorkommen der Alpen. Darauf weist das Granattor hin: Tonnen von Granatgestein füllen die eisernen Pfeiler. Die großen Flächen des Portals erzählen die Geschichte des Karfunkelsteins. Das Granattor ist zu Fuß über den Weg der Liebe oder den Enzian-Granat-Steig erreichbar. www.seeundberg.at/wandern

(2) Nockbike-Tour – Rund um unser Genießerhotel locken einzigartige Trails, wie etwa die »Drei Hütten Tour« in Kombination mit dem »Millstätter Hometrail« – natürlich stets mit tollem Blick auf das smaragdgrüne Wasser. Absolut lohnenswert ist auch die »Millstätter Alm Tour«. Die Region ist generell perfekt für Radausflüge, egal ob E-Bike, Mountain- oder Gravelbike. www.seeundberg.at/radfahren

(3) Advent zwischen See und Berg – Der Millstätter Lichtweg führt durch eine bezaubernde Winterlandschaft, und im Innenhof des Stiftes erzählt der Feenbaum märchenhafte Geschichten. Auch das nahe Bad

Kleinkirchheim verwandelt sich in ein romantisches Weihnachtsdorf mit Adventmarkt, Konzerten, regionaler Kulinarik und Kinderprogramm. www.seeundberg.at/advent

(4) »Ski vor 9 mit Franz Klammer« – Mit einem Olympiasieger die ersten Schwünge auf den frisch präparierten Pisten ziehen wird hier exklusiv erlebbar! Bei Sonnenaufgang gibt das Kärntner Ski-Idol Tipps für den perfekten Carving-Schwung. Skifahrerisches Können ist aber notwendig, denn langsam carven liegt dem Franz Klammer nicht so sehr! Bevor es auf der Weltcup-Abfahrt ins Tal geht, steht noch ein Einkehrschwung in der Klammerstub'n am Programm. www.seeundberg.at/franz-klammer

(5) Käseaffin – 20 Betriebe liefern ihre Bioheumilch an die Kaslabn in Radenthein, wo diese zu feinen Käsen verarbeitet wird. Im Hofladen finden sich neben diesen Produkten auch originelle Geschenkideen, wie Käsefonduebox, Käsetorte (auf Anfrage), Essige und Öle und mehr. www.kaslabn.at (mit Online-Shop)

Foto: Kaslabn



Foto: Franz Gerdl

(6) Abschlag mit Panorama – Golfspaß buchstäblich ab unserer Haustür, denn der Abschlag 6 liegt direkt vor der großzügigen Hotelgarten-Anlage. Landschaftlich zählt die Golfanlage Millstätter See durch ihre erhöhte Seelage samt fantastischen Ausblicken zu den attraktivsten der Region und sollte zugleich auch sportlich keineswegs unterschätzt werden. www.golf-millstatt.at



Foto: Millstätter See Tourismus/ Gunther Klösch

(7) Garten-Oase – In Seeboden findet sich das Bonsai-Museum mit nach klassisch japanischen Vorbildern angelegten Zen-Gärten auf 15.000 m² Ausstellungs- und Gartenfläche. Zu sehen: ca. 3.000 Bonsai in rund 120 verschiedenen Arten und Varianten, teils über 100 Jahre alt. www.bonsai.at

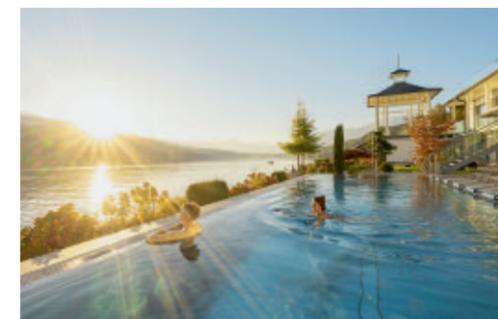


Foto: Kärnten Werbung GmbH/Franz Gerdl

(8) Seen-Wellness – angenehm entspannen lässt es sich im Badehaus Millstätter See. Das ganze Jahr über gibt es hier ein »Revival der Sommerfrische« auf 2.400 m² Innen- und 1.500 m² Außenfläche. Viel Raum zum Auftanken der leeren Akkus, und den herrlichen Blick über den See gibt's als Draufgabe. www.badehaus-millstaettersee.at

JRE

JEUNES RESTAURATEURS

2025 Chefs' Roulette

Mittwoch,
1. Oktober 2025

ÖSTERREICHS SPANNENDSTES
GOURMET-EVENT 2025!

Unter Genießern längst ein Klassiker: Mehr als 30 Spitzenköch:innen wechseln an diesem Abend ihre Restaurants. Wer wo am Herd steht, bleibt bis zum 2. Gang des 5-gängigen Menüs streng geheim.

Preis pro Person: € 178,-
inkl. Aperitif, Weinbegleitung, Römerquelle Mineralwasser, Kaffee.
Rechtzeitige Tischreservierung
im gewünschten Restaurant unbedingt erforderlich!
Weitere Information:
www.jre.eu/de/events/jre-austria-chefs-roulette-2025



JRE-Guide Österreich – Ausgabe 2025
kostenlos bestellen, online ansehen oder downloaden:



www.jre.at

GENIESSER- C O O D D E E X

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

1. Mit **AUSSERGEWÖHNLICH GUTER KÜCHE** zu begeistern ist für alle Mitgliedsbetriebe eine Herzensangelegenheit.
Wunderbar spannend: Jedes Genießerhotel interpretiert diesen hohen Qualitätsanspruch auf seine ganz individuelle Weise. Bei manchen steht das meist vielfach ausgezeichnete Gourmet-Restaurant im Mittelpunkt, andere setzen ihren genussvollen Schwerpunkt auf eine raffinierte Genießerpension in allen Facetten.
2. Mit **AMBITIONIERTER WEINKULTUR** zu überraschen ist allen Gastgebern ein ganz besonderes, leidenschaftlich gepflegtes Anliegen.
Wunderbar vielfältig: Die Welt der Getränke ist fantastisch divers geworden. Neue Weintrends sind auf den Karten der Genießerhotels ebenso selbstverständlich wie innovative alkoholfreie Getränke.
3. Mit unverwechselbar **PERSÖNLICHER ATMOSPHÄRE** ein Ambiente des Wohlfühlens zu schaffen, ist das Fundament jedes Genießerhotels.
Wunderbar einzigartig: Jeder Mitgliedsbetrieb wird von seinen Besitzern auf deren ganz eigene Weise geführt. Ihre Leidenschaft als Gastgeber für alles rund ums Genießen ist der entscheidende Unterschied zu austauschbarer Konzernhotellerie.



Foto: Joerg Lehmann

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

Foto: Rupert Mühbacher



SABINE WEISSENSTEINER
SONNALP
LATEMAR-
DOLOMITEN /
SÜDTIROL

Als Mitglied der Genießerhotels fühlen wir uns in unserer Philosophie voll bestätigt – der Name ist Programm: Bei uns dreht sich alles um echten Genuss – in der Küche, im Glas und in der Natur. Das kulinarische Glück Südtirols liegt in der Verbindung von alpinem Charakter und mediterraner Leichtigkeit. Als Familie sind wir stets vor Ort, einfach authentisch und mit echter Freude, denn Genuss ist für uns ein Lebensstil.

Foto: Peter Kühnl



CHRISTIAN UNTERLECHNER
UNTERLECHNER
PILLERSEETAL /
TIROL

Wir leben hohe Kulinarik, Wein und wohltuende Ruhe. In unserem kleinen Boutique-Hotel mit Platz für maximal 40 Erwachsene steht der persönliche Genuss an erster Stelle. So führen wir unser Haus, wie wir selbst gerne Urlaub machen: individuell, familiär, herzlich – mit echter Leidenschaft für das Besondere. Denn Genuss bedeutet für uns nicht Lärm und Bühne, sondern Hingabe, Stille und liebevolle Details.

Foto: Post Lermoos



ANGELIKA DENGG
POST LERMOOS
ZUGSPITZ ARENA /
TIROL

Als Genießerhotel sind wir stolz darauf, das zu bieten, was man nicht überall findet: Zur richtig feinen Küche und dem großzügigen Wellness-Refugium auch noch die unvergleichlich schöne Lage mit freiem Blick auf die imposante Zugspitze. Unser traditionsreiches Haus ist ein echter Sehnsuchtsort und wurde von uns als Gastgeberfamilie, die auf echte Herzlichkeit steht, mit viel Gespür in die Gegenwart geführt.



Foto: Gröller Hospitality/Georg Kukuvec

WOLFGANG GRÖLLER
DAS TRAUNSEE
SALZKAMMERGUT /
OBERÖSTERREICH

Mit der neuen Post am See haben wir die Gröller Hospitality nach dem Das Traunsee – Das Hotel zum See in die Zukunft geführt, unsere Töchter sind in 4. Generation schon voll dabei. Gelebte Regionalität und ganzheitlicher Genuss beginnt beim Einkauf, geht über Gästeelebnisse in Einklang mit unseren Lieferanten und mit der Belétage (food-sharing-Konzept und Bar) ist unser »kulinarischer Kosmos« neben Bootshaus und Poststube 1327 komplett.

*Wie wir unsere Mitgliedschaft
als Genießerhotel interpretieren*

Eveline Wild,
Genießerhotel
Der WILDe EDER



Richard Rauch,
Genießerhotel Villa Rosa &
Geschwister Rauch



Joerg Lehmann *Signature Chefs*

Üblicherweise sind es Gerichte, die der in Paris, Berlin und Tokio lebende Starfotograf optisch ins rechte Licht rückt. Anlässlich des Gründungsjubiläums der Jeunes Restaurateurs (JRE) hat er sich den Spitzenköchen hinter den berühmten Speisen gewidmet. Nun ist dieses Kunstprojekt auch als opulentes Buch erschienen.

Es gibt Teller, die so perfekt sind, dass sie als oft berühmte »signature dishes« symbolisch für Restaurants und Köch:innen stehen. Außergewöhnliche Kreationen von außergewöhnlichen Persönlichkeiten am Herd. In einem über Monate angelegten Projekt ist Joerg Lehmann quer durch Österreich gereist, um eben diese feinsinnigen Menschen zu zeigen.

Er holt Köche und Köchinnen buchstäblich aus ihren weißen, uniformen Jacken. Seine in strengem Schwarz-Weiß gehaltenen Portraits erweisen sich als kleiner Moment der Reflektion, der Freude, der Ruhe oder des ungeschminkten Zusammentreffens mit dem Photographen.

Den österreichischen JRE ist Joerg Lehmann seit vielen Jahren mit großer Leidenschaft verbunden: »Mich beeindruckt vor allem die Familienbetriebe, wo sich mit Herz und Tradition, Respekt und Neugier auf die Moderne großartige Speisen auf den Tellern wiederfinden.«

Das feinsinnige Auge der alpinen Küche

Lehmann zählt zu den renommiertesten Vertretern der Food-Fotografie und bereiste seit mehr als 30 Jahren den Globus zum Thema Essen und Trinken. Ursprünglich Modefotograf der Haute Couture gilt er nun als Begleiter der Haute Cuisine. 101 höchst erfolgreiche Kochbücher, unter anderem für Alain Ducasse, Andreas Döllner und Richard Rauch, unterstreichen dies eindrucksvoll. Begeistert ist er von der alpinen Küche: »Es gibt hier eine ungemein spannende kulinarische Welt, deren starke Identität der Leitfaden des Erfolges ist!«



Leidenschaftlich als Genussmensch wie auch als Fotograf: der in Berlin lebende Weltbürger Joerg Lehmann.

Thomas Dorfer, Genießerhotel Landhaus Bacher



Signatures

Ein Gesamtkunstwerk: Die jungen Spitzenköchinnen und -köche der Jeunes Restaurateurs Österreich (JRE), von denen zahlreiche auch Genießerhoteliers sind, im sehr persönlichen Porträt, dazu 43 Genussdestinationen in ganz Österreich und 43 Signature-Rezepte. *Matthaes Verlag (Hrsg.), JRE Österreich (Hrsg.), Texte: Alexander Rabl, ISBN 978-3-98541-082-8, 296 Seiten*



Philip Rachinger, Genießerhotel Mühlthalhof



Thomas Hofer, Genießerhotel Bergergut



Andreas Döllner,
Genießerhotel Döllner



Vitus Winkler, Genießerhotel Sonnhof by Vitus Winkler



Stefan Eder,
Genießerhotel Der WILDe EDER

Pure Verführung

Bereicherung für das Landhaus Bacher. **Noemi Krondorfer**, eine wahre Virtuosa der süßen Künste, sorgt nun für das raffinierte Finale von Thomas Dorfers 2-Sterne-Menüs.

Foto: Wynn Florante



Österreichs »Gault Millau-Pâtissière des Jahres 2022« ist bekannt für ihre gleichermaßen eleganten wie aufwendigen und oft optisch verblüffenden Desserts. Kreationen, die bisweilen in zwei Gängen serviert werden und mit Texturen und Temperaturen spielen. Außergewöhnliche Desserts, die einfach viel mehr sind als »nur« Nachspeisen. www.landhaus-bacher.at



Foto: Michael Reidinger

Neue Genussreise

Mit kreativ-überraschenden, vielfältig-regionalen Gerichten setzt Patron Gregor Wenter mit seinem Neo-Küchenchef **Matthias Kirchlner** spannende neue Akzente im Restaurant ALPES im Genießerhotel Bad Schörgau.

Auf Basis der Erfahrungen der letzten Jahre stehen dabei traditionelle Kochtechniken ebenso im Mittelpunkt der Küche wie innovative, moderne Kreationen. Alles aber immer achtsam im Kreislauf der Natur, frisch vom Bauernhof oder aus dem Wald und gleichermaßen alpin wie mediterran. (Küche: Mi bis So, 12–14 und 19–21 Uhr). Matthias Kirchlner war zuletzt Executive-Chef im »Das Majestic« im Südtiroler Rissoni (u.a. 3 Gault-Millau-Hauben, 4 Bestecke Schlemmer-Atlas, 3 Falstaff-Gabeln). www.bad-schoergau.com



Fotos: Upscale (1), Francesco de Marco (1)



Magie der Küche

Für **Alessandro La Torraca** war kochen schon immer Herzenssache. Eine Leidenschaft, die er nun im Genießerhotel La Maiena Meran Resort so richtig auslebt.

Schon als 6-Jähriger bekochte er (links im Bild, rechts Executive-Chef Matthias Wenin) in seiner Heimat Salerno seine Familie mit »pastina in brodo«, einer einfachen Nudelsuppe. Mittlerweile hat ihn seine Karriere durch die besten Restaurants geführt, zuletzt La Stüa de Michil und Castel Fragsburg (beide mit Michelin-Stern). Aus saisonalen Zutaten von höchster Qualität ehrliche Gerichte zu machen – das ist sein Anspruch für traditionelle Speisen ebenso wie für raffinierte Gourmetkreationen. Denn die Küche ist für ihn ein genussvolles, magisches Labor.

www.lamaiena.it

Auf ein Wort...

Verborgenes Tiroler Juwel



Foto: Herbert Lehmann

Dass **Bernhard Hochkogler** zu den herausragenden Köchen Tirols zählt, unterstreichen schon mal seine 3 Gault-Millau-Hauben für das À-la-carte-Restaurant »Stubn 1972« in Minglers Sportalm in Kirchberg. Dass er nun beim österreichweiten A-la-Carte-Top-100 Ranking auf dem sagenhaften 16. Platz gereiht wurde, kam aber selbst für ihn völlig unerwartet.

Wie fühlt man sich, wenn man unter die besten Köche des Landes gewählt wird?

Unsere »Stubn 1972« läuft öfter ein bisschen unter dem Radar, umso überraschter war ich, mit so einer Platzierung im Spitzenfeld mit dabei zu sein.

Wie würdest Du Deinen Kochstil bezeichnen?

Grundsätzlich regional, aber nicht immer ist das beste Produkt im nahen Umkreis vorhanden. Deshalb schränken wir uns da nicht ein, denn Geschmack und Qualität liegen bei mir klar im Fokus. Dazu lasse ich auch gerne internationale Kochstile ins Bodenständige einfließen.

Gibt's ein Gericht, das man bei Dir unbedingt probieren sollte?

Gute Frage. Sehr oft serviere ich »Kartoffel – Trüffel – Eigelb«. Ja, das könnte man als meinen Signature Dish bezeichnen.

Was macht die Küche im Genießerhotel Minglers Sportalm so besonders?

Außergewöhnlich ist sicher, dass unsere Hausgäste im Rahmen der Genießer-Halbpension ein Menü auf ähnlich hohem Level bekommen wie in unserer À-la-carte-Gourmet-Restaurant. Dabei kann man zwischen drei Hauptgängen

wählen. Zusätzlicher wöchentlicher Höhepunkt ist das Galamenu. Das damit alle sehr happy sind, sieht man anhand unserer Online-Bewertungen und Statements. Feine Kulinarik ist bei uns einfach der absolute USP und wird hochgeschätzt!

Wann kann ich als auswärtiger Gast in den »Stubn 1972« essen?

Wir haben von Mittwoch bis Samstag immer abends geöffnet. Es gibt 4 Tische für maximal 15 Personen (außer es ist eine Gruppe), wobei wir wechselnde Menüs in 6 Gängen anbieten. Gekocht wird, was wir an den jeweiligen Tagen frisch und hochwertig beziehen können. Und ja, es ist ein eigenes Stüberl, welches sich mittlerweile sehr gut etabliert hat und für Genießer sicher zu den Highlights in der Region gehört.

Wo liegt der Schwerpunkt der Weinkarte?

Wir legen sehr viel Wert auf Österreich. Dabei gibt es natürlich die großen Namen, die nicht fehlen dürfen. Sehr interessant sind aber auch die kleineren oder noch unbekannteren Weingüter, die so manchen tollen Wein produzieren. Abgerundet wird das Ganze von internationalen Top-Weinen.

www.hotel-sportalm.at

Walser Aromenspiel

Noch unbemerkt vom Guide Gault Millau hat sich im Haller's Genießerhotel ein Dreamteam gefunden, das die alpinen Produkte des Kleinwalsertales auf feinste Weise auf den Teller bringt.

Mit noch mehr Leidenschaft stolzer Walser zu sein als Hermann Haller ist kaum möglich. Er kennt jeden Winkel seiner Heimat, und natürlich hat er auch ein Netz bester regionaler Produzenten aufgebaut. Davon profitiert einer, der selbst mit Herzblut am Herd steht: Der aus dem nahen Allgäu stammende **Tobias Eisele**, der mit Michelin-Stern als persönliche Referenz ins Ländle wechselte. Das Besondere am Kochstil Eiseles ist das Spielerische. Aufbauend auf perfekter Küchentechnik kombiniert er mitunter nicht so übliche Zutaten auf fantasievoll inspirierende Weise. So entstehen geschmacksintensive Aromenbögen, aber immer unaufgeregt, entspannt und scheinbar unkompliziert. Denn, so die Philosophie des Hauses, Essen soll richtig gut sein und Spaß machen. Dazu passt die unkonventionelle Weinbegleitung, die neben bekannten Gütern viele unbekanntere Entdeckungen zu konsumentenfreundlichen Preisen bereithält. Für das nötige Insiderwissen sorgt dabei der Patron selbst.



Foto: Haller

Tobias Eisele sowie die Gastgeber Elisabeth Feurstein und Hermann Haller.

Beliebt: Der regelmäßige »Haller'sche Wandertag«, an dem man die Gerichte in der Küche abholt, dabei übers Essen plaudert und persönliche Wünsche äußern kann.

www.hallers.at

Salzburger Fischsuppe, Pongauer Fleischkrapfen, Tafelspitz oder vielleicht Eispalatschinken – die historische Zirbenstube ist der perfekte Rahmen für Vitus Winklers Wirtshausküche als Ergänzung zum 2-Sterne-Restaurant.



Foto: ART/Wolfgang Neuhuber

EIN WIRTSHAUS für das KRÄUTERREICH

Viel bieten, aber klein und exklusiv bleiben: Mit diesem Vorsatz haben Eva-Maria und Vitus Winkler den Sonnhof im Salzburger Pongau komplett umgebaut. Entstanden ist ein Juwel für Genießer, in dem der 2-Sterne-Koch in der Stube aus 1928 nun auch traditionelle Gerichte und Klassiker offeriert.

Versetzte Wände, getauschte Ebenen und High-Tech überall im Verborgenen – die Dimensionen des Sonnhof-Umbaus waren immens, sind aber so gelungen, als ob es schon immer so gewesen wäre. »Wir wollten die Abläufe sowohl für die Gäste optimieren wie auch für uns«, strahlen die beiden Gastgeber über das Ergebnis. »So war beispielsweise die Küche völlig unpraktisch auf 2 Ebenen, nun ist alles nebeneinander.«

Das ermöglicht einen wesentlich effizienteren Service, und für die Küchenbrigade ist es einfacher, zwischendurch mal einen Gang persönlich zu servieren. Das mit 4 Gault-Millau-Hauben und 2 Michelin-Sternen (plus grünem Stern) ausgezeichnete Gourmetrestaurant Kräuterreich (Do bis Mo abends) hat einen fast nordisch anmutenden, ruhigen Bereich erhalten. Für die Genießeramenüs der Hausgäste stehen eigene Stube und Veranda bereit und, beson-

ders erfreulich, es gibt dank des Umbaus auch ausreichend Platz für das Thema Wirtshaus. »Klassiker mit einer Prise Raffinesse neu denken«, heißt die Devise in der fast 100-jährigen Zirbenholzstube und der Kaminstube, in denen (Do bis Mo abends und zusätzlich Sa + So mittags) typisch österreichische Gerichte auf der saisonal wechselnden Karte stehen. Regionalität ist das Prinzip, ohne dies aber dogmatisch zu sehen.

Im Hotelbereich wurden sämtliche Bäder der 23 Zimmer auf modernen Komfort gebracht, fünf Zimmer generell neu designt. Prunkstück ist die rund 60 m² große »Suite am Gipfel« mit gleich zwei Panoramaterrassen. Und damit der Morgen mit entsprechend hohem kulinarischen Anspruch beginnt, gibt's zum Buffet mit regionalen Spezialitäten eine Frühstückskarte mit frisch zubereiteten kleinen Köstlichkeiten. www.sonnhof-vituswinkler.at

Moderner Alpine-Style IM TUXERTAL

Der Name ist Programm: Die völlig neu gestaltete Diamant-Suite im Genießerhotel Lanersbacherhof bietet auf großzügigen 70 m² feinste Wohnkultur.

Vollholz in edelländlich-modernem Design sorgt für bestes Raumklima, angenehm ruhig gegen Süden ausgerichtet präsentiert sich die Wohneinheit mit ihren zwei getrennten Schlafzimmern. Atemberaubend ist der Gletscherblick! Insgesamt hat Familie Brugger 13 Zimmer und Suiten auf ein neues Top-Niveau gebracht. www.lanersbacherhof.at



Foto: Herbert Lehmann



Foto: Frederik Sams



Foto: Thomas Pircher

Junior-Skills – die Oscars für Lehrlinge

Feine gastronomische Qualität und persönliche Note sind ein wichtiges Markenzeichen der Genießerhotels. Umso erfreulicher (und eine Bestätigung für die Betriebe), dass die Lehrlinge so erfolgreich sind. Wir bitten sie mit Gratulation vor den Vorhang.

Ein großartiger Erfolg – in der jeweiligen Bundesland-Bewertung: Florian Geiger (Das Schiff, Vorarlberg, 1) eroberte bei den Tourismus-Staatsmeisterschaften »Junior Skills 2025« Gold im Bereich Küche, Samuel Mühlberger (Bergergut, Oberösterreich, 2) schaffte dieses Kunststück im Service. Ebenfalls fantastisch: Lisa Radinger (Böglerhof, Tirol, 3) gewann in der Kategorie Küche Silber.

20 HAUBEN FÜRS »KOCH DES JAHRES«-MENÜ

Gebührend gefeiert wurde die Ernennung von Hannes Müller zu Österreichs Gault Millau-»Koch des Jahres 2025«. Gemeinsam mit seinen befreundeten Kollegen Heinz Reitbauer, Thomas Dorfer, Josef Floh, Lukas Nagl und Richard Rauch servierte der Hausherr ein 5-gängiges 20-Hauben-Menü. Insgesamt fanden neben allerlei Prominenz Köche mit 63 Gault-Millau-Hauben den Weg an den Weißensee.

Eine eindrucksvolle Referenz für Hannes (2.v.r.) und Monika (Mitte) Müller als liebenswerte Gastgeber im Genießerhotel Die Forelle, und eine Bestätigung, dass regionale österreichische Küche auf allerhöchstem Niveau ein Erlebnis ist.



Foto: Ferdinand Neumüller

GENUSSPARTNER



Fotos: Michael Königshofer (1), Johanns (3)

JOHANNS. LIVING – STEIERMARK

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

Das Johanns ist eines der besten Restaurants in Österreich und wurde mit 4 Gabeln und 95 Falstaff-Punkten sowie drei Hauben (16 P.) im Gault Millau durchgehend seit 2008 ausgezeichnet. Das Restaurant befindet sich in einer Villa aus dem Jahre 1905. Vollständig restauriert entstand 2007 das Restaurant von Mike Johann. Die Idee war: klein, fein und anders als alle anderen. Die Gäste können direkt an der Essküche beim Kochen zusehen oder im stylischen Esszimmer Platz nehmen. Das Restaurant ist mit 14 Plätzen eines der kleinsten Hauben-Lokale des Landes (Reservierung unumgänglich). Mike Johanns Küchenlinie strotzt vor Kreativität mit Produkten aus der Region, gepaart mit Edelprodukten aus der ganzen Welt. Ungestörtes Privat-Cooking gibt's im »1st Floor« – dem Chef's Table. Home-Cooking gibt es

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

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

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

VON *Lebenslust* UND LEDERHUT

Schauspieler Michael Rotschopf lebt in Berlin, wurzelt aber in Osttirol, wo seine Schwester Marie Theres das Genießer-Parkhotel Tristachersee betreibt. Vieles aus seiner Kindheit und Jugend in Lienz prägt ihn kulinarisch bis zum heutigen Tag.

Interview: Wolfgang M. Gran; Foto: Mirjam Knickriem

Als TV-Schauspieler erlangte er 2004 mit der ersten deutschen Telenovela »Bianca – Wege zum Glück« Bekanntheit. Er stand aber auch zweieinhalb Jahre unter der Regie von Peter Stein im »Faust« auf der Theaterbühne, spricht Hörspiele ein, spielt in Musicals, Fernsehkrimis und anspruchsvollen Filmen.

Michael Rotschopf ist ein künstlerischer Tausendsassa, der immer in Bewegung bleiben will und stets seinem Gefühl entlang geht. Er hat einen sinnlichen Zugang zum Leben und ist deshalb auch ein großer Genießer, wenn ihn der Job lässt. Auf Reisen meidet er Hotels, weil er da nicht selbst kochen kann. Das liebt er nämlich, vor allem, wenn er die Lebensmittel selbst auf dem Markt aussucht. Ein Gespräch über den Geschmack aus der Kindheit, den Reiz seiner Wahlheimatstadt Berlin, lebenslanges Lernen und eine Vision vom Lebensabend in einer Osttiroler Waldhütte.

Ihr Vater Josef Kreuzer baute in Lienz das »Parkhotel Tristachersee«, das heute von Ihrer Schwester Marie Theres geführt wird, zu einer Top-Adresse um. Sie sind aber trotzdem kein »Gastro-Kind«.

Michael Rotschopf: Nein, weil ich bei meiner Großmutter aufgewachsen bin. Die kam aus dem Kärntner Lesachtal, einer Region mit unglaublichen kulinarischen Spitzen, und lernte als Teenager in Wien bei einer tschechischen Köchin. Ich bin also, was das Kulinarische betrifft, durch meine Großmutter in einem Paradies aufgewachsen, in dem sich das Beste aus dem Lesachtal mit den K.-u.-k.-Köstlichkeiten traf.

Ein- bis zweimal im Jahr kommen Sie ja nach Lienz zurück. Gibt es da Gerichte, auf die Sie sich schon bei der Anreise freuen?

Michael Rotschopf: Natürlich. Neben den »Schlipfkrapfen«, die immer sein müssen, esse ich auch wahnsinnig gern Knödel. Das ist etwas, mit dem ich in Berlin, wo ich lebe, nicht gerade gesegnet bin. Also nicht mehr. Es gab da ein wirklich gutes Knödelrestaurant, das, warum auch immer, von drei jungen Israelis betrieben worden war, aber das hat inzwischen zugemacht. Auch Mohnnudeln sind so etwas, auf das ich mich regelmäßig freue, wenn ich nach Osttirol komme.

Das heißt, Ihre kulinarische Kindheitsprägung wirkt bei Ihnen bis heute nach?

Michael Rotschopf: Total. Und ein bisschen Gasthauskind war ich ja schon, weil meine Großmutter im Gasthof Goldener Fisch in Lienz als Kellnerin ausgeholfen hat und wir Kinder sehr oft dort waren. Im hinteren Garten standen da riesige, schöne Birnbäume, und wir mussten da immer die Wespen aus den matschigen Birnen rausholen, weil Großmutter die für ihre »Kletzenkrapfen« gebraucht hat. Einmal haben mich dabei sechs Wespen auf einmal gestochen.

Michael Rotschopf genießt als Schauspieler sein breites Betätigungsfeld und ist heilfroh, einst das Reinhardt-Seminar absolviert zu haben und nicht gleich zum Film gegangen zu sein, denn: »Das Theater hat dem Film schon viele Schauspieler geschenkt, der Film dem Theater noch keinen einzigen.«



Was Rotschopf liebt und wen er schätzt

Wenn der Schauspieler heim nach Lienz kommt, heißt es meist »Tschüss Disziplin, servus Genuss.« Denn hier warten Weine, Leibgerichte und liebe Menschen auf ihn.



Fotos: Tristachsee privat

Von seiner Schwester **Marie Theres** (Bild links), einer diplomierten Sommelière, wird Michael Rotschopf bei jedem Heimatbesuch mit neuen Weinen aufs Angenehmste »verwirrt«. Vater **Josef »Pepi« Kreuzer** (Bild rechts) verwandelte eine frühere Anlaufstelle für Erstkommunions-Jausen in das vielfach ausgezeichnete Genießer-Parkhotel Tristachsee.



Foto: Joerg Lehmann

Die **Schlipfkrapfen** schmecken Michael Rotschopf nirgendwo so gut wie in der Osttiroler Heimat. Da hat die Großmutter, eine ausgezeichnete Köchin, einst die Latte sehr hoch gelegt. Bei den Weinen tendiert der Schauspieler zum italienischen »Pinot Grigio«, dem Grauburgunder. Schwester Marie Theres konnte ihn aber mittlerweile auch schon für Naturweine begeistern.

Mit **Klaus Maria Brandauer** stand Rotschopf acht Jahre lang als Schreiber Licht in »Der zerbrochne Krug« auf der Bühne. Brandauer ist für Rotschopf sowohl als Kollege, als auch menschlich ein großer Lehrmeister.



Foto: © Nik Hunger, courtesy Kulturhauptstadt Europas Bad Ischi Saizkammergut 2024

Wirken sich Ihre Vorlieben aus der Heimat auch auf die Wahl Ihrer Lieblingslokale aus? Oder gibt es da andere Kriterien?

Michael Rotschopf: Ich finde, dass das Kulinarische genauso viel Abwechslung braucht wie das Leben selbst. Es gibt in Berlin Lokale mit österreichischer Küche, wie das Austria oder das Ottenthal, die ich gern frequentiere. Aber es gibt nicht so etwas wie ein Stammlokal, in das ich ständig gehe. Mir ist das Unpräzise am liebsten – wie die Salumeria da Nino in Berlin, wo du etwas vom Buffet nehmen oder dir eine Pasta machen lassen kannst, wo du draußen sitzt, wenn's schön ist und wo man's nett hat. Ich mag das Hochgestochene nicht. Also im Steirerock zum Beispiel wird man mich nicht finden.

Sie kochen auch selbst und haben einmal gesagt, Sie können dem Leben nur sinnlich begegnen. Gilt das auch am Herd?

Michael Rotschopf: Absolut. Egal, wo ich gerade bin, schaue ich, was es auf dem Markt gibt und überlege mir, was ich damit machen kann. Deshalb buche ich mir auf Reisen in der Regel kein Hotelzimmer, sondern eine Wohnung mit Küche. Ich habe das Bedürfnis, die Sachen, die ich mache, auf dem Teller so geschmacksauthentisch zu belassen wie nur möglich. Ich war zum Beispiel einmal in der Nähe von Mannheim, und die hatten dort einen wunderbaren Spargel – aber die verarbeiten den dann so, dass ich ihn gar nicht mehr essen will. Bei mir gibt es weder Sauce Hollandaise noch Butter dazu, höchstens ein bisschen Olivenöl. Ich habe mich einmal eine Weile makrobiotisch ernährt und dabei sehr viel über Lebensmittel gelernt – was kühlt, was wärmt, was fettet, was entfettet. Das hilft mir wahnsinnig, mich dabei zu orientieren was mir Spaß macht und was ich gerade mag.

Sie gelten nicht nur als leidenschaftlicher, sondern auch als extrem disziplinierter und kompromissloser Arbeiter im Beruf. Wie definieren Sie für sich Genuss und welchen Stellenwert darf der einnehmen?

Michael Rotschopf: Es gibt immer eine Bremse in meinem Beruf, und die heißt Gewicht. Ich muss oft sehr genau aufpassen, was ich esse, um welche Uhrzeit ich das tue und wieviel ich esse – es ist nicht so schlimm wie bei einem Tänzer, aber ich muss das im Auge haben. Denn wenn ich auf der Bühne stehe, muss alles da sein – die Stimme, der Körper, da kann ich nicht überfressen auflaufen. Aber jedes Jahr kommt dann diese Zeit, dieser Frühling, dieser verdammte, wo ich das Gefühl habe – und ich weiß nicht einmal ob das überhaupt stimmt –, dass da in Osttirol bereits um halb elf der Wein auf dem Tisch stand. Dieses Gefühl, jetzt wird's ein bisschen wärmer, jetzt kommt diese Lust nach diesen Säuren im Weißwein, nach diesem überbordenden Lebensgefühl. Einfach zu sagen: Jetzt esse und trinke ich einmal mehr als ich sollte. Und den Genuss, das ohne Reue zu tun. Zu sagen: Ich mache jetzt alle Sinne auf und habe meine Lust darauf, zu leben. Das ist der Genuss, diese wahnsinnige Lebenslust.

Gehen wir zur Achse Lienz–Wien–Berlin. Sie konnten Lienz nicht schnell genug verlassen und standen schon mit gepackten Koffern bei der mündlichen Matura. Über die nächste Station Wien sagten Sie einmal: »Ich hasse diese Stadt«, aber Berlin macht Sie offenbar rundum glücklich. Was muss eine Stadt haben, damit Sie sich dort Ihr seelisches Daheim bauen können.

Michael Rotschopf: Weiße Wände. Freiraum. Freiraum, der von mir gefüllt werden kann. In dem ich leben kann, in dem ich sein kann, ohne dauernd das Gefühl zu haben, ich muss akzeptiert werden, oder es muss mir von irgendjemandem sanktioniert werden; dass ich bin, wie ich bin. Wien war mir immer so »metternichsch«, man hatte immer das Gefühl, wenn man mit einem ein Problem hat, hat man's mit allen, was in dieser kleinen Theater- und Filmbranche in Österreich ja auch tatsächlich so ist. Wenn ich in Berlin wo angeeckt bin, bin ich halt woanders hingegangen. Diese Stadt ist für mich der große Abenteuerspielplatz und vermittelt mir das aufregende Gefühl, dass sie nie fertig ist und sich immer neu entwickelt. Und jetzt, wo ich älter werde und mit Veränderungen nicht mehr so gut umgehen kann, darf ich nicht den Fehler machen und sagen: Jetzt soll die Stadt bitte so bleiben, wie sie ist. Nein, sie muss und wird sich weiterentwickeln, und wenn ich das durchhalten kann, bis ich achtzig bin oder so, dann ist's gut.

Bewegung, Veränderung, Entwicklung – das ist ja auch Ihr persönlicher Lebensmotor. Stottert der nicht, wenn mit dem Älterwerden der Umgang mit Veränderungen schwieriger wird?

Michael Rotschopf: Es verändert sich in einem selbst etwas, aber es verändert sich ja auch um einen herum wahnsinnig viel. Die Welt an sich, der Freundeskreis; es sterben Menschen, es kommen Menschen dazu – weniger als sterben, muss man leider sagen. Aber vielleicht ist das ab einem gewissen Alter gar nicht mehr so wichtig, weil man viele sozialisierende Faktoren ja bereits ausprobiert hat in jeder Hinsicht, gescheitert ist in vieler Hinsicht, sich ein bisschen besser kennengelernt hat. Ich finde, das Einzige, das mich sozusagen aufrechterhält, ist dieses Gefühl, dass da noch etwas ist. Etwas, das noch einmal anders oder neu gedacht werden könnte – und wenn ich dieses Gefühl habe, dann verändere ich mich wie bei den Rollen, die ich spiele. Veränderung bedeutet für mich: Ich erforsche meine Möglichkeiten, und wenn ich das Gefühl habe, ich muss jetzt so bleiben wie ich bin, langweilt mich das zu Tode.

Sie haben vorhin gesagt, Sie möchten bis achtzig in Berlin leben. Aber haben Sie für den Lebensabend nicht einen Plan B im Hinterstübchen, der Sie wieder nach Osttirol zurückführen würde?

Michael Rotschopf: Das mit dem Älterwerden wird schwieriger, klar. Aber ich denke jetzt schon voraus und überlege: Vielleicht möchte ich mir irgendwo in Osttirol eine Waldhütte kaufen und bei Manufactum in Berlin einen alten Lederhut. Dann lege ich mir noch irgendeinen Hund zu, und irgendwelche Burschen oder Mädels aus dem Dorf

bringen mir einmal in der Woche Wein vorbei, Speck und gutes Brot – und dann ist das mein letztes Lebensdrittel. Oder Lebenszehntel. Und darauf freue ich mich schon.

Jetzt aber wieder Schluss mit Zukunft und Lebensabend. Sie sind erst fünfundfünfzig, also reden wir über Ihr Schaffen. Ihre berufliche Vita reicht von Bianca bis Faust. Sehen Sie diese grundverschiedenen Tätigkeiten als Schritte auf einem Entwicklungsweg, oder mussten Sie da oder dort einen Spagat vollführen, um diese unterschiedlichen Metiers abzudecken?

Michael Rotschopf: Ich habe das nie als Spagat empfunden. Für mich habe ich einmal formuliert, dass meine Leistung, die ich zu bringen habe, immer die gleiche ist, immer die gleiche Intensität haben muss – egal, ob ich so etwas wie Bianca oder zweieinhalb Jahre Faust mit Peter Stein mache. Ich habe Bianca von der ersten bis zur letzten Sekunde geliebt. Ich habe ein Jahr lang jeden Tag von Montag bis Freitag eine Folge gedreht und Samstag, Sonntag Text gelernt. Und als wir fertig waren, wollte ich nichts mehr damit zu tun haben. Man hat mich angefragt, ob ich nicht Pilcher oder Ähnliches machen will, aber für mich war an diesem Punkt Schluss und ich wollte woanders hingehen. Ich gehe dorthin, wo das ist, was ich gerade brauche. Und dann brauche ich wieder etwas anderes. Wichtig ist allein: Es gibt nichts, wo ich glaube, das kann ich auf einer halben Arschbacke machen, egal was es ist. Ob das nun von irgendwelchen Leuten als hohe Kunst oder Unterhaltung eingeordnet wird, ist mir doch egal.

Sie haben einmal gesagt, Sie entscheiden über Angebote auch in Hinblick auf die Kolleginnen und Kollegen, mit denen Sie dann zusammenarbeiten – und auch, dass Sie von den Großen lernen wollen. Nun haben Sie mit Bruno Ganz, Klaus Maria Brandauer oder Oscar-Preisträger J. K. Simmons gespielt – gab's da was mitzunehmen und zu lernen?

Michael Rotschopf: Jeder, mit dem du arbeitest, hinterlässt enorme Spuren. Manche Dinge, die es zu lernen gilt, haben eben nicht nur mit Handwerk zu tun, sondern mit Persönlichkeiten. Ich habe vor allem von Brandauer und von Peter Stein wahnsinnig viel gelernt, auch menschlich. Das ist, wenn man so will, die Spur, die neben dem Beruf hergeht und die vielleicht, je älter man wird, immer wichtiger wird. Bei Brandauer gab's Leute, die sagten, er wäre ein schwieriger Kollege. Nicht einen Tag war der schwierig, nicht einen einzigen Tag. Ich hab mich mit ihm wahnsinnig gut verstanden und liebe ihn bis heute.

Abschließend eine Frage, die vielleicht ganz gut zu einem Leben in Bewegung passt: Wann haben Sie zum letzten Mal etwas zum ersten Mal gemacht?

Michael Rotschopf: Vor eineinhalb Jahren habe ich begonnen, Tischtennis zu spielen und bin ganz hingerissen, dass das so ein toller, intensiver und schneller Sport ist. Aber, um ganz aktuell zu sein: Gestern habe ich zum ersten Mal in meinem Leben eine gewisse Süßspeise, und zwar ein »Steirisches Reingerl«, gegessen.

Toast Hawaii trifft Käse-Igel

In der alpinen Küche hat sich qualitativ unglaublich viel getan. Nur die Dosen-Ananas am Toast konnte sich irgendwie ins Heute retten. Auch weil damit viele Erinnerungen verbunden sind.

Text: Wolfgang Neuhuber



Vor genau 45 Jahren nahm der findige Werbemann Michael Reinartz von einer Frankreich-Reise die glorreiche Idee mit, die österreichischen Restaurants anonym testen zu lassen. Der Guide Gault Millau war geboren und die Präsentation der ersten Ausgabe 1980 gleich von einer Reihe an Prozessen begleitet. Prozesse von Wirten, die die pointierte, harsche Kritik überhaupt nicht lustig fanden.

Zwar hatte ein gewisser Eckart Witzigmann schon 1971 im »Tantris« neue Wege aufgezeigt und mit seiner Küche erste Schritte in der öffentlichen Wahrnehmung geschafft. Landauf, landab wurde aber in den meisten Restaurants noch unsagbar schlecht gekocht, wobei Produkte aus der massiv gedüngten Landwirtschaft nicht gerade hilfreich waren.

Ein Spiegelbild dieser Zeit sind die Rezeptbücher der Höheren Lehranstalten für Frauenberufe, liebevoll Knödelakademien genannt. Ziel war es nicht, Frauen für führende Positionen in Firmen und Aufsichtsräten aufzubauen, sondern sie fit zu machen für Heim und Herd.

Wer diese alten Sammlungen durchblättert, stößt auf bemerkenswert fundierte und detaillierte Anleitungen für die Basics der österreichischen Küche. Zunehmend herrschte aber auch Aufbruchsstimmung und Experimentierfreude, und für private Essenseinladungen gesellten sich bald bunte Gerichte, die mittlerweile Retro-Klassiker sind: Der Krabbencocktail mit Mayonnaise durfte ebenso wenig fehlen wie Schinkenröllchen oder russisches Ei. Den »Falschen Hasen« gab's als Hauptgang oder, etwas exklusiver, das Boeuf Stroganoff, und als Finale wurde Wackelpudding, flambierte Bananen oder der legendäre Käse-Igel gereicht, bei dem Käsestückchen mit allerlei Früchten auf eine Melone oder einen Krautkopf gespießt wurden.

Zum Star unter den Früchten avancierte ausgerechnet die Dosen-Ananas, die bei Nachspeisen ebenso unverzichtbar schien wie bei Hühnerfilets oder Steaks. Das Gericht einer ganzen Generation war aber der Hawaii Toast, der als i-Tüpfelchen sogar noch eine picksüße Cocktaillirsche aufgesetzt bekam.

Nach allfälligen Allergien hat niemand gefragt, vermutlich waren sie noch nicht erfunden. Und mit Begriffen wie vegetarisch oder vegan konnte ohnedies kaum jemand etwas anfangen. Einfach war auch die Getränkeauswahl. Bier war gesetzt, bei Wein gab's die Sorten weiß oder rot, Weißwein entweder »herbherb« zum Spritzen aus dem Doppelliter oder als verschnittener, süßer Gumpoldskirchner. Dazu gesellte sich der rote Lambrusco und der dünne Kalterer See, der angesichts der damaligen Massenproduktion wohl ein Meer gewesen sein muss.

Klar war in jedem Fall, dass bei einer privaten Einladung so heftig geraucht wurde, dass kleinere Wohnungen danach mindestens zwei Tage von kaltem Rauch geprägt waren.

Da hat sich natürlich – zum Glück – viel geändert in den letzten Jahren. Nur der Toast Hawaii hat als ewiges Bollwerk des schlechten Geschmacks zumindest im privaten Bereich irgendwie überlebt. Seine Schwester ist populärer: die Pizza Hawaii, zu der sich auch etliche Spitzenköche bekennen. Wenn auch heimlich, denn für ein derartiges Outing ist unsere Gourmetzene noch nicht offen genug.

Unverwüstliche Bastionen fragwürdigen Geschmacks: Toast Hawaii und seine Schwester, die Pizza Hawaii.

GENUSSPARTNER



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

GOURMETRESTAURANT HUBERT WALLNER – KÄRNTEN

Der Feinschmecker-Hotspot in Traumlage am Wörthersee.

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

Auszeichnungen:

1 Michelin-Stern, 4 Gault-Millau-Hauben, 5 A-la-Carte-Sterne, 4 Falstaff-Gabeln, »Gault-Millau-Koch d. J. 2020«, Schlemmer Atlas: »Spitzenkoch d. J. 2025«, Großer Hotel & Restaurant Guide: »Österreichs Restaurant d. J. 2022« + »Österreichs Koch d. J. 2018«, 2 x Trophée-Gourmet-Sieger 2018 (Fachjury und Publikum).

Gourmetrestaurant Hubert Wallner

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



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

BISTRO SÜDSEE – KÄRNTEN

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

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

Für Gäste stehen Parkplätze in der Tiefgarage bereit, eine lässige

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

Öffnungszeiten:

Mai, Juni und September: Dienstag bis Sonntag 10 bis 24 Uhr. Küche 12 bis 16 Uhr und 18 bis 21 Uhr. Mo & Di Ruhetag.
Juli und August: 7 Tage geöffnet. Küche 12 bis 15 Uhr und 18 bis 21 Uhr.

Bistro Südsee

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

Runder Geburtstag

Zehn Jahre sind angesichts der fast 900-jährigen Geschichte des Weyerhofs nur ein Wimpernschlag. Umso interessanter, wie ihn die Geschwister Elisabeth und Franz Meilinger jun., die das Anwesen 2015 übernahmen, und ihre Lebenspartner Chris Matule und Lio Meilinger mit sehr persönlicher Handschrift in die Zukunft führen.

Wie ist es, eine derartige Familiengeschichte fortzuführen?

Es ist natürlich eine große Verantwortung, aber auch eine wahnsinnig schöne und erfüllende Aufgabe. Wir fragen uns oft, was unsere Vorfahren wohl von dem halten, was wir da machen. Aber wir glauben sie sind ganz zufrieden und passen als gute Hausgeister auf uns auf.

Was trägt ganz speziell Eure Handschrift?

Uns war wichtig, den Charakter zu bewahren und dennoch den Weyerhof modern ins Heute zu führen. Das betrifft die komplette Generalsanierung ebenso wie den Backstage-Bereich bis hin zum Online-Auftritt. Aber alles muss echt bleiben, von hochwertig getischlertem Zimmermobiliar bis zur Musik. Wir möchten keinen Alpenkitsch.

Welche Rolle spielt dabei die Küche?

Eine feine Kulinarik ist uns ganz wichtig. Wir sind auf einem Hof mit fast ausschließlich eigenen Produkten aufgewachsen und haben uns als Kinder viel in der Küche aufgehoben. Der Weyerhof war stets für gute Küche bekannt und die Gäste kommen deswegen gerne zu uns.

Worauf darf man sich demnächst am Weyerhof freuen?

Wir freuen uns auf die Fertigstellung unseres Poolhauses mit Sauna beim Schwimmteich, planen quer übers Jahr kleinere Events und möchten auch hausgemachte Produkte zum Mitnehmen und Keramik produzieren. Dazu erweitern wir den Küchengarten und machen gemeinsam mit den Pächtern unsere Alm noch mehr erlebbar.

www.weyerhof.at



Foto: Raphael Pientl

Wir alle lieben gutes Essen und hassen Alpenkitsch, v.l.n.r.:
Chris (Hausmeister, Gärtner, Grafiker, Corporate Identity),
Elisabeth (Serviceleitung, Interior-Design, Administration), Lio (Rezeption,
Gästabereitung, Administration, Buchhaltung, Töpferei) und
Franz (Küchenchef, Wirt, Gästabereitung, Töpferei, »Trouble shooter«).



Fotos: Günter Standl

Adults only auf Zeit

So kinderfreundlich die Post Lermoos in der Zugspitz Arena auch ist, für einige Wochen im Jahr haben kleine Gäste keinen Zutritt. Da ist das 4-Sterne-S-Genießerhotel mit seiner 3-Hauben-Küche und einem der besten Wellness-Angebote der Alpen Erwachsenen vorbehalten.

Ob Eltern, die sich eine kleine Auszeit gönnen möchten, Alleinreisende oder beste Freundinnen – für begrenzte Zeiten zwischendurch ist »adults only« angesagt. Beste Voraussetzungen, um die 3.000 m² große Post-Vitalwelt (3 Relax-Lilien) mit Indoor- und ganzjährig beheiztem Solepool in aller Ruhe zu genießen. Highlight der Sauna-Vitalwelt ist das Zirbenholz-Panorama-Saunahaus mit Zugspitz-Blick. Heimelige Ruheräume mit offenem Kamin und das Post Alpin-Spa mit der Naturkosmetiklinie »Balance Alpine 1000+« unterstreichen den luxuriösen Erholungseffekt.

Als ideale Antwort auf vorweihnachtlichen Stress gibt's die nächsten »adults only«-Wochen von 21. 11. bis 19. 12. 2025. Weitere Winter-Termine: 11. bis 30. 1. und 8. bis 27. 3. 2026.

www.post-lermoos.at

FEINSTE Gourmandisen AUS DER STERNEKÜCHE



Foto: Alexander Maria Lohmann



Foto: Joerg Lehmann



Foto: Döllner

...der Geschwister Rauch in der Oststeiermark

Es gibt viele gute Gründe, mal wieder einen Ausflug in die hübsche Villa Rosa (siehe Seite 126) nach Trautmannsdorf zu machen. Das kleine Dorf beim verträumten Kurort Bad Gleichenberg ist längst zum Treffpunkt von Foodies aus ganz Europa geworden. Richard Rauch kocht in der Form seines Lebens und zeigt im Wirtshaus wie im Gourmetrestaurant, welches Potenzial steirische Küche hat. Höchst erfreulich, dass es eine ganze Reihe seiner Spezialitäten für zuhause gibt. In der Feinkostlinie »Mein Bruder der Koch« finden sich selbstgemachte Köstlichkeiten, vom hauseigenen Freilandsschwein über Marmeladen, Chutneys, Beuschel, Kutteln und Gulasch, bis zu Rosalie-Sekt, Wermut, Eierlikör, Kürbiskernöl u.v.m. Vieles davon kann per Mail via Paketversand geordert werden. Direkt vor Ort sind auch Süßwasserfische, wie Lachsforelle, Bachsaibling, Bachforelle, Zander & Co. erhältlich. www.geschwister-rauch.at/essen/feinkostladen

...von Familie Döllner nahe Salzburg

»Döllners Feine Kost« ist nicht einfach nur ein kleiner Laden des Genießerhotels in Golling (siehe Seite 112), sondern eine Institution. Und eine Fundgrube für all jene, die ganz besondere Spezialitäten zum Mitnehmen suchen. Fleisch-, Wurst- und Käseprodukte stehen neben regionalen Schmankerln, teils aus der eigenen, vielfach ausgezeichneten Küche, sowie italienischen Alimentari im Mittelpunkt. Manches wird von regionalen Produzenten des Vertrauens noch nach alten Rezepten der Fleischhauerlegende Raimund Döllner hergestellt. Nicht weit entfernt wählen Weinliebhaber in Döllners Weinhaus & Enoteca aus einem der besten Wein- und Getränkesortimente des Alpenraums – geschmackvolle Accessoires und Geschenkideen gibt's obendrein. **Tipp:** Wer nicht extra anreist, was angesichts von 2-Sterne-Restaurant und Wirtshaus ratsam ist, kann bei Fahrten von und in den Süden (20 km von Salzburg) einen perfekten Zwischenstopp machen (5 min ab Autobahnabfahrt Golling). Oder man bestellt im außergewöhnlichen Online-Shop: shop.doellner.at



Foto: Joerg Lehmann



Fotos (2): Max Zarfl



Alpine Gaumenfreuden im Tannheimer Tal

Es ist ein kulinarischer Hotspot, den Familie Müller in diesem Tiroler Ferienjuwel betreibt. Geprägt von herzlicher Gastlichkeit, spannender Kulinarik und einem Weinkeller, der alle Stücke spielt. Das Ganze eingebettet in eine Region, die alles bietet, um dem Genuss einen aktiv-sportlichen Touch zu geben.

Text: Jürgen Schmücking, Chief-Inspector Gault&Millau Österreich
Fotos: Günter Standl

Höchste Kulinarik

mit saisonal orientierten Produkten bester Qualität zeichnet die Küche im Sonnenhof (oben v.l.n.r.: Madlen, Patrick, Rainer und Christina Müller) aus – sei es bei der Genussension, im Wirtshaus »Das Müllers« oder im Gourmet-Restaurant. Im Bild Tatar vom Stör mit Saiblingskaviar, Austernblätter, Dill und Beurre blanc.

Eine Achterbahnfahrt wird oft als Bild für ein »auf und ab« herangezogen. Das stimmt so eigentlich nicht. In den oft langsamen Anstiegen wird Spannung aufgebaut, die rasanten Abfahrten und steilen Kurven sind einzigartige Erlebnisse, und der eine oder andere »Looping« ist so intensiv, dass er lange in Erinnerung bleibt. Nichts anderes bietet der Sonnenhof in Grän im Tannheimer Tal (siehe Seite 80). Eine kulinarische Achterbahnfahrt mit vielen Loopings und intensiven Erlebnissen. Das beginnt bereits bei der Begrüßung, wo der Gast umgehend ein Glas Schaumwein oder einen herrlichen Cocktail genießen darf. Damit nimmt man entspannt auf der Terrasse Platz, um in aller Ruhe anzukommen.

Um zu zeigen, wie sehr sich Familie Müller und ihr Team am Sonnenhof dem guten Essen und Trinken verschrieben haben, hier ein paar Highlights: Die erste große Überraschung erlebt man beim Frühstück, bei dem Dinge aufgetischt werden, die die Herzen höherschlagen lassen. Herrlicher Schinken, großartiger Käse. Und nicht nur das. Wer es eine Spur luxuriöser haben will, kann sich sein Rührei mit schwarzen Trüffeln verfeinern. Austern und Kaviar sind

ebenfalls zu haben, genau wie Champagner (70 verschiedene zur Auswahl).

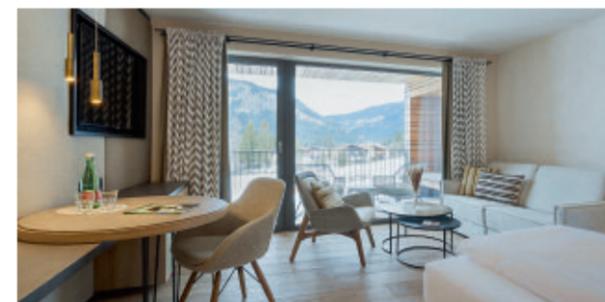
Auch am Abend hat man die vergnügliche Qual der Wahl. Das Halbpensionsmenü ist unvergleichlich gut. Dass Hotelgästen ein derart außergewöhnliches Menü angeboten wird, ist wirklich selten. Die andere Möglichkeit lautet: höchster Genuss im Gourmetrestaurant »Alps & Ocean«. Eine gute Gelegenheit, die Küche und die Philosophie von Rainer Müller kennenzulernen. Das Menü ist eine Wucht, der Name »Alps & Ocean« Programm. Es startet mit einem Gruß aus der Küche – in meinem Fall ein im Ei serviertes Nussbutterpüree mit Gold-Selection Kaviar, der zielstrebig seinen Weg in Richtung Stammhirn macht und sich dort als kulinarische Erinnerung lange festkrallt. Dann kommt dreimal Fisch. Wolfsbarsch, Schwertfisch und bretonischer Steinbutt. Einer besser als der andere. Der Wolfsbarsch als Tatar, der Schwertfisch vom (japanischen) Binchotan-Grill und der Butt mit Lauchöl, Shio-Koji-Beurre blanc und dem phänomenal umami-intensiven Zahmen Tanzpilz. Dann noch ein Bries vom Tiroler Kalb (mit Sauce Périgueux, ein franz. Klassiker), Stubenküken von der legendären Domäne Wachter



Vielfach prämiert, stylish und zugleich überaus behaglich: Im »Alps & Ocean« erwartet Gäste ein kulinarisches Feuerwerk.

und schließlich – inspiriert von einem Besuch bei Alain Ducasse – Baba au Rhum mit Crème Chantilly. Der Rum kommt wahlweise aus Kuba, Nicaragua, Venezuela oder der Dominikanischen Republik.

Last not least der Wein. 2022 von Gault & Millau mit der »Weinkarte des Jahres« ausgezeichnet, folgte heuer die Ehrung »Best of Award of Excellence« im renommierten Magazin Wine Spectator. Dabei ist es nicht einmal die Zahl der Positionen, die mit 2.900 natürlich auch beeindruckend ist. Was aber mehr fasziniert, ist der klare Fokus. Neben Österreich findet man spannende Flaschen aus Frankreich. Vor allem Champagne, Bordeaux und Burgund haben es Rainer Müller angetan. Und das zu einer mehr als fairen Kalkulation, sodass an beinahe jedem Tisch ganze Flaschen bestellt werden.



Modernster Komfort mit Wohlfühlgarantie prägt Zimmer und Suiten im 4-Sterne-S-Genießerhotel.

Ein Urlaubsparadies wie aus dem Bilderbuch

Genug geschlemmt. Irgendwie muss man die Köstlichkeiten wieder von der Hüfte bringen – im Haus stehen Hallenbad, Wellnessgarten, Saunen und mehr bereit, dazu bietet das Tannheimer Tal auf 1.150 m ganzjährig viele Möglichkeiten. Das bedeutet: ein langer Sommer, der im Mai beginnt und bis in den November hineinreicht. Wanderwege ohne Ende führten dazu, dass das Tal 2019 als »schönstes Wandergebiet Österreichs« ausgezeichnet wurde. Bewandern lässt es sich aber auch im Winter. Gut geräumte Wanderwege, viele Loipen-km und ein kleines, familienfreundliches Skigebiet vor der Haustür. Hier, im Skigebiet, liegt die historische Keimzelle des Genießerhotels. Das 1967 von Richard und Marlies Müller gegründete Liftcafé wurde mit seinen Eisbechern rasch über die Grenzen hinaus bekannt. Genuss von der ersten Stunde an, sozusagen. Und so ist der Sonnenhof ein lohnendes Ziel – für Gäste aus Deutschland quasi das »Eingangstor zu Österreich« und für Gäste aus dem Osten Österreichs näher als gedacht. Außerdem ist alleine die Anfahrt übers Hahntennjoch so abenteuerlich schön, dass es eine Freude ist.

5 Dinge,

DIE MAN IM TANNHEIMER TAL GEMACHT HABEN SOLL.
(Tipps von Christina Müller)

1. Der Vilsalpsee ist nur zu Fuß, per Bike oder mit einem kleinen Zug erreichbar. Die Berge ragen ins Wasser, und es sieht aus wie ein Fjord. Besonders die späteren Tagesstunden sind mystisch und ein perfektes Ziel, wenn man mit dem Rad unterwegs ist.
2. Die 3-Seen-Wanderung ist ein Klassiker und wurde mehrmals in Folge »schönste Wanderung Österreichs« mit der Bergbahn kann man die Strecke abkürzen.
3. Egal, ob E- oder Gravel-Bike: Die unzähligen Forstwege und stillgelegten Straßen laden zum Biken ein. Neben der großen Runde durchs Tal (also durch alle Orte) kann man auch zahlreiche Almen anfahren.
4. Mein Favorit: die Große Schlicke. Fahrt mit der Bergbahn aufs Füssener Jöchle (die Bahn ist nur 5 Gehminuten vom Hotel entfernt), dann 1,5 Stunden auf die Große Schlicke mit Panoramablick auf die Tannheimer Berge, Zugspitze, Schloss Neuschwanstein und an klaren Tagen bis nach München.
5. Der nebelfreie November. Wer dem trüben Grau im Spätherbst entfliehen möchte, der kommt ins Tal.



SUMMIT SAVOURY
26. 9. 2025

Gourmet-Festival im Hotel Alpenstern mit Gastköchen (u. a. Rainer Müller/Genießerhotel Sonnenhof, Marc Bernhard/Mamesa, Südtirol), Top-Winzer und -Produzenten (u. a. Tenuta di Biserno, Sattlerhof, Nyetimber, Macallan Whisky) u.v.m.
www.hotel-alpenstern.at

Foto: Alpenstern

JRE-CHEF'S ROULETTE
1. 10. 2025

Das originellste Kulinarik-Event des Jahres. Mehr als 30 JRE-Spitzenköche aus Österreich tauschen ihre Lokale. Wer wo kocht, bleibt bis zum zweiten Gang geheim.

www.jre.eu/de/events/jre-austria-chefs-roulette-2025



ADVENTZAUBER IN DEN WEINBERGEN
12. & 13. 12. 2025

Der Sattlerhof verwandelt sich in ein stimmungsvolles Adventcafé mit Keksen, Kaffee, Tee, Torten und kleinen Häppchen. Originelle Geschenkideen laden zum Flanieren, für Interessierte gibt es einen Wein-Workshop, und die Wirtshaustrasse strahlt wie ein glitzernder Winterwald.

www.sattlerhof.at

Foto: Eila Egger

GRAZER FUNKELBURG
14. 11. bis 20. 12. 2025

Romantik pur: Richard und Sonja Rauch laden wieder zu ihrem zauberhaften Advent-Pop-up mit kreativem Sharing-Dinner nach Graz. Neuer Standort und weitere Infos:

www.geschwister-rauch.at



Fotos: Ernst Heftler, Yasmina Haddad

KUNST & KULINARIK IM ADVENT
10. 12., 16. & 17. 12. 2025

Vorweihnachtseinstimmung der besonderen Art auf Burg Golling mit hochkarätigen Künstlern, wie Wolfgang Berger (Foto links), Gerti Drassl (Foto rechts), Bertl Mayer, Peter Havlicek und Marie Theres Stickler. Jeweils mit Souper im Wirtshaus Döllerer oder Fine-Dining in Döllerer Genießerrestaurant.

www.festspielegolling.at

BAUER & KOCH
4. 10. 2025

120 Jahre Gastfreundschaft, 50 Jahre Forelle – das lukullische Erntedankfest am Weißensee steht heuer unter einem besonderen Geburtstagsmotto. Hannes Müller und zahlreiche »Ex-Forelle«-Köche und -köchinnen erweisen landwirtschaftlichen Produzenten mit feinen Spezialitäten ihre Referenz.

www.dieforelle.at



Foto: Angela Lamprecht

POP-UP AM ARLBERG
13. 10., 20. 10. & 27. 10. 2025

Längst etabliert und immer spannend – die Genuss-Events in Familie Walchs Rote Wand Gourmet Hotel mit tollen Gast-Köchen und Winzern. Im Oktober mit Restaurant MAKA Ramen, Wien; Winzer Moritz Kissinger, Rheinhessen/D; Café Kandl, Wien.

www.rotewand.com/faf/events

KÜCHENPARTY
31. 10. 2025

»Open House« in der Gourmetküche von Vitus Winkler im Sonnhof. Krönender Abschluss des 5-gängigen Menüs ist das südhafte gute Dessert-Buffer in der Küche, die sich danach in eine lustige Partyzone verwandelt.

www.sonnhof-vituswinkler.at



Foto: Joerg Lehmann

ALPINE GENIESSER-ABEND HAMBURG
18. 11. 2025

Kulinarisches Feuerwerk in der Hansestadt mit Rainer Müller (Sonnenhof), Andreas Krainer (Krainer), Max von Trier (Rauter), Max Deuker (Belétage, Schwesterbetrieb von Das Traunsee) sowie dem Gastgeber und Spitzenkoch Alexander Tschebull im gleichnamigen Hamburger Restaurant.

www.geniesserhotels.com
www.tschebull.de

WACHAUER WINTERSONNENWENDE
21. 12. 2025

Einfach märchenhaft: 2-Michelin-Sterne- und 4-Gault-Millau-Hauben-Koch Thomas Dorfer lädt zum vorweihnachtlichen Höchstgenuss ins Genießerhotel Landhaus Bacher.

www.landhaus-bacher.at



Foto: Lukas Kirchgasser

TRÜFFELN AM TRAUNSEE
29. & 30. 11. 2025

Wochenende mit Trüffel-Papst Luca Milliffi (links, rechts Spitzenkoch Lukas Nagl) bei Familie Gröller: Im Restaurant Bootshaus, in der Poststube 1327 und in der Belétage. Sa, 29. 11.: Trüffel-Dinner-Club.

www.dastraunsee.at

Weiterer Genusstipp: 24. 10., Dinner-Club in der Belétage im Hotel Post am See.
www.hotel-post-traunkirchen.at



Foto: Grollier Hospitality

DINNERBALL IM PÄRCHEN-HOTEL
Februar 2026

»Karneval in Venedig« heißt es im Mühlviertler Bergergut bei passender Maskerade oder Garderobe. Aperitif-Bar, Musik, dreierlei Happen, 3-Hauben-Genießer-Menü, anschließend beschwingter Ball auf 2 Etagen.

www.romantik.at



Foto: istockphotos/Jean-Bernard Filion

CHEF'S UNPLUGGED
8. 3. 2026

Hannes Müller, ausgezeichnet mit 4 Gault-Millau-Hauben und je einem roten und grünen Michelin-Stern, kocht (für karitative Projekte) mit 3 weiteren Spitzenköchen am Berggasthof Mösslacher wie zur »guten alten Zeit«: Ohne Strom am Holzherd, gekühlt im Schnee und beleuchtet mit Kerzenlicht!

www.dieforelle.at



Foto: Ferdinand Neumüller

WINE-DINE & WEIHNACHTSMARKT
21. 10. & 8. bis 9. 11. 2025

Ergänzend zum vielfach prämierten Weinangebot lädt Familie Müller immer wieder zu Top-Events mit Starwinzern ins Tannheimer Tal – im Oktober das spanische Weingut CVNE (Compañía Vinícola del Norte de España), berühmt für seine Rioja-Weine! Begleitet vom 3-Hauben-Menü aus dem »Alps & Ocean«.

Am zweiten November-Wochenende gibt's vom Sonnenhof einen kleinen, exquisiten Adventmarkt mit Glühwein, Keksen, Deko u.v.m.

www.sonnenhof-tirol.com



Foto: CVNE

HERBSTFREUNDE IM DAHOAM
8. 11. 2025

Kulinarik der Extraklasse in der Riederalm in Leogang. Neben Gastgeber und Sternekoch Andreas Herbst (im Bild unten) am Herd: Luc Kusters (Bolenius, NL), Stefan Eder (Der WILDe Eder, Steiermark) und Clemens Grabmer (Waldschänke, Oberösterreich) – alle u.a. je 1 Michelin-Stern. Die Weinbegleitung kommt vom Weingut Gies-Düppel, Rheinland-Pfalz, D.

www.riederalm.com



Foto: Joerg Lehmann

Stets topaktuell informiert:

NEWSLETTER maximal 1x pro Woche







MICHELINS BIB GOURMANDS

*Heiß begehrt wie ein Stern
ist auch das Michelin-Männchen für
bestes Preis-Leistungs-Verhältnis.
Drei Genießerhotels sind damit ausgezeichnet.*



Fotos: Julian Forte (2), Harald Schwarz (1)



LADENWIRTSCHAFT IM LÄNDLE

Behutsam bewahrte Tradition trifft auf lässige Innovation – diese Philosophie des Genießer-Romantik Hotels. **Das Schiff** im Bregenzerwald widerspiegelt das »Ernele« auf perfekte Weise. Als Zweit-Restaurant zur 3-Hauben-»Wälder Stube 1840« steht es für Wirtshausküche mit Esprit. Küchenmeister Felix Groß setzt auf Zutaten, die nahezu alle aus direkter Umgebung bis maximal 100 km stammen. Zubereitet wird in der offenen Küche direkt im Gasträum, der zugleich Ladenwirtschaft für zahlreiche Spezialitäten ist. Neben Bib Gourmand verlieh Michelin auch einen grünen Stern. (Siehe S. 72)

KONGENIALES DUO AM ACHENSEE

Armin und Alexander Gründer haben als kochendes Vater-Sohn-Gespann das Kunststück zuwege gebracht, für das Genießerhotel **Alpin** sowohl einen Michelin-Stern wie auch einen Bib Gourmand zu erobern. Und tatsächlich ist die Wirtshaus-Alternative zum Gourmet-Stüberl nicht weniger interessant. Ob Fisch vom Achensee oder Wild aus dem Karwendel, ob Gemüse von heimischen Bauern oder Käse kleiner Sennereien – der Anspruch an die Produkte ist gleich hoch. Wer kosten möchte, wie feinste Tiroler Küche idealerweise schmeckt, ist hier richtig. (Siehe S. 84)



Fotos: Johannes Kernmayer (1), Alpini (1)



Fotos: Nicole Seiser (3)

LANGENWANGER WOHLFÜHL-REFUGIUM

Ein verborgenes Juwel in Roseggers Waldheimat: JRE Andreas Krainer kocht nicht nur eine famose 4-Hauben-Küche im Genießer-Restaurant **Krainer**. Gleich leidenschaftlich wird er, wenn es um Bodenständiges, serviert im Wirtshaus, geht. Das Krainer-Gulasch ist ebenso legendär wie der Germknödel, das Müzltaler Fisch-Gröstl oder die Topfentorte. Rechtzeitig reservieren sollte man für die auf 12 Personen limitierte feiaKUCHL, ein Grill-Happening unterm Apfelbaum oder am Kuchltisch mit dem Patron am offenen Feuer. Buchbar als Gruppe, aber auch alleine oder zu zweit bei mindestens 8 Gästen. (Siehe S. 122)

wer Mut

DER PERFEKTE APERO
AUS DER STEIRISCHEN WALDHEIMAT:
LEICHT – FRISCH – ANIMIEREND

Kreiert von A&A Krainer (Genießerhotel Krainer) und dem Winzer Rudolf Payer: Der inspirierende Geist feiner Bitterstoffe, gezogen aus den höchstgelegenen Gebirgswermtkrautstöcken, angereichert mit Melisse, Thymian, wildem Oregano, Weinraute und Minze. Sanft und edel fusioniert mit würzigem Welschriesling aus Apetlon.

0,75 l in der Tonflasche € 29,-
Ab 6 Flaschen Versand in Österreich und Deutschland





Fotos (2): Andreas Balon

Alles ist fließend. So wie die am Haus vorbeiplätschernde Große Mühl. Das Architekturbüro *AllesWirdGut* hat Philip Rachingers Vision einer weltweiten, zukunftsorientierten Regionalität feinfühlig umgesetzt. Der Mühlthalhof (siehe Seite 118) präsentiert sich als Collage aus verschiedenen Bereichen und historischen Abschnitten, die die Familiengeschichte widerspiegeln. Verbunden durch einen 20 m langem Steintresen aus lokalem Chlorit-Gneis in Alpengrün von *Strasser-Steine* (Bild unten). Das kulinarische Herz schlägt im Fine-Dining-Restaurant OIS (u.a. 2 Michelin-Sterne, 4 Gault-Millau-Hauben) mit Blick in die Schauküche, während knisterndes Kaminfeuer und pechschwarze Tüfelung ruhige Atmosphäre ausstrahlen. Ebenso stylish und mit dem Blick für annehmliche Details präsentiert sich auch die zum Fluss offene Wellness.



Foto: Tschinkersten Fotografie



Foto: Mühlthalhof

Modernes Design und liebevoll restaurierte Antiquitäten gehen in den Zimmern eine harmonische Liaison ein, wobei die lichtdurchfluteten Suiten mit Wohn-Schlaf-Bereich und freistehender Badewanne über eigene Liegewiese oder Terrasse verfügen und direkt zum Garten am hauseigenen Flussbad ausgerichtet sind.

Futuristische ENTSCHLEUNIGUNG

...DIE ELEFANTEN-TEEKANNE

Das historische Design-Stück der **Gmundner Keramik** aus den 1960er-Jahren, neu aufgelegt in der Afrika-Edition. Limitiert handgefertigt ein echter Hingucker in erdigen Farbkombinationen. www.gmundner.at



Foto: Gmundner Keramik

...SELBSTGEBACKENE KEKSE

Eine Pflichtlektüre für Hobby-Pâtisseries: **Eveline Wilds »Wild backen: Torten-Kuchen-Kekse«** mit jeder Menge Profi-Tipps für Torten, Süßspeisen und Gebäck. Unter anderem Spritzgebäck mit »Geling-Garantie!« www.der-wilde.eder.at



Foto: ART/Neuhuber

Tea Time

Wenn's draußen kalt ist, wird's drinnen so richtig gemütlich. Perfekt macht die behagliche Atmosphäre ...



Foto: ART/Neuhuber

...DAS AUGARTEN-SERVICE

Teekultur ist Tradition, und was könnte dazu besser passen als einer der Klassiker der Wiener Porzellan-Manufaktur **Augarten**? Einflüsse von Jugendstil bis zum Kubismus prägen das Dekor »Jeunesse«, bereits 1925 von Franz von Zülow entworfen und bis heute eine zeitlose Stil-Ikone. www.augarten.com

...KNISTERNDES KAMINFEUER

Im Sichtfenster des Kamins tanzen die Flammen und dazu knistert das Holz. Das ist höchster Wohlfühlfaktor! Technisch ausgeklügelte und ungemein stylische Öfen auch für kleinere Räume führt **Austroflamm**, besonders originell jene mit rundem Glas. www.austroflamm.com



Foto: Austroflamm

...KAISERLICHES TEEGEBÄCK

Mittlerweile wacht ein Türsteher angesichts des Besucherandrangs bei der Wiener K.-u.-k.-Hofkonditorei **Demel**. Wer sich das nicht antun möchte, aber dennoch gerne eine Prise Monarchie hätte, bestellt einfach online eine Variation Teegebäck in der dekorativen Blechdose. www.demel.com

...UND DANN GIBT'S DA NOCH DIE ROMANTIK-TEA-TIME

Jeden Dienstag zwischen 14 und 17 Uhr im Teezimmer des **Genießer-Romantik Hotels Das Schiff** mit ausgesuchten Teesorten, Gebäck, Käse sowie süßen Überraschungen aus der Pâtisserie. www.schiff-hittisau.com

Foto: Julian Forte





1



2



3



- 1 | Gastgeber mit Leidenschaft, die ihre Riederalm unter den Top-Adressen im Salzburger Land etablierten: 3 Generationen Familie Herbst.
Foto: Joerg Lehmann
- 2 | Höchster Genuss und als i-Tüpfelchen ein Naturpanorama mit »Wow«-Effekt: Das Gourmetrestaurant »dahoam«.
Fotos: Carmen Huter (1), Creating Klick (1)
- 3 | Der Asitz-Gipfel erweist sich nicht nur als malerisch schön mit herrlichen Ski-Abfahrten, sondern bietet zudem Unterhaltames in Sachen Kunst.
Fotos (2): Michael Geißler
- 4 | Ob Familien oder Paare – das 4-Sterne-Superior-Genießerhotel die Riederalm meistert diesen Spagat mit Bravour, sowohl bei den Zimmereinheiten wie im Wellness- oder Kulinarikbereich.
Foto: Creating Klick
- 5 | Unbedingt vorbeischaun: Die »Hendl Fischerei« (nur im Winter) an der Asitz-Bergstation begeistert mit Huwi's weltberühmtem Grillhendl, Fisch-Spezialitäten u.v.m., lässig untermalt mit DJ-Sound.
Foto: Hendl Fischerei



4



5

Ferienwelt für alle

Genießerhotels an der Skipiste gibt es einige, doch die Riederalm in Leogang im Salzburger Land (siehe Seite 106) ist so viel mehr: Familienresort mit Riesenherz für Kinder, Wellnessdorado für Paare, Gourmetmekka. Und genauso vielfältig gestaltet sich das Winter-Angebot vor der Haustür.

Text: Christian Haas

Cash oder Karte? Diese Frage kennen Urlauber nur allzu gut. In Leogang fällt die Antwort leicht. Schließlich genießen (Übernachtungs-) Gäste mit der »Saalfelden Leogang Card« allerhand Vorzüge, darunter eine Gratisfahrt mit der Asitz-Bergbahn. Also die Erlebniskarte gezückt, rein in die Gondel, an der Mittelstation raus und rauf auf mitgebrachte oder bereitgestellte (nur cash bezahlbare) Leihsschlitten. Gleich nach dem Start nehmen Wagemutige auf einer langen Passage Fahrt auf, bremsen in der Kehre nur leicht ab und kommen rasch wieder auf Touren. So geht es Kurve für Kurve, immer die aufregend-aufragenden Leoganger Steinberge vor und den Ort Leogang unter sich. Zum Glück ist die Rodlern vorbehaltene Strecke immer so breit gespurt, dass man auch mal gefahrlos zu zweit oder dritt

nebeneinander fahren kann. Der Puls geht an manchen Stellen dennoch hoch, Stichwort großes Tempo und kleine Schanzen. Kein Wunder, dass hier neben Familien auch Erwachsene ihren Spaß haben. Typischer Satz am Ende der Strecke: »Menno, viel zu schnell vorbei!« Gut, dass es via Sesselbahn rasch wieder hoch geht!

Spannung oder Entspannung? Und!

Eine Gondelstange weiter oben, am sogenannten »Berg der Sinne«, warten indessen noch weitere Höhepunkte. So führt ein Winterwanderweg zum leicht erreichbaren Asitz-Gipfel auf 1.914 Meter Höhe. Ohne Rodel, aber mit Hinguckern am Wegesrand: hier Kunstskulpturen, dort überdachte Liegebänke, bei denen auf Knopfdruck Musik

ertönt. Der Weg vom Gipfelkreuz zurück zur Bergstation geht meist deutlich schneller. Klar: Schwerkraft plus Durst! Nur wo stillen? In der stylischen »Hendl Fischerei«? In der »Alten Schmiede«, die Sepp Altenberger jun. wie ein Museum mit nostalgischem Skigerät eingerichtet hat? Im »Asitzbräu«, der höchsten Brauerei Europas? Ein Glück, wenn Dienstag ist, dann stehen bei der »Asitz Winter Night« Live-Musik und Lichtshow an. Und, wie auch freitags, vier Kilometer Nachtrodeln bis ins Tal, direkt bis zur Riederalm. Die ist, 1989 als Skihütte, Restaurant und Tanzlokal gegründet, mittlerweile ein stattliches, aber immer noch sehr familiäres 4-Sterne-S-Hotel alias »Good Life Resort«. So verschachtelt sich die drei Häuser präsentieren, so verschachtelt ist auch die Kombi aus Familien- und Erwachsenenhotel. Hier der »adults only«-Spa mit Salzpeeling, Thermalpool und »Saunabetreuung«, dort Wasserrutsche und neue Trampolinhalle. »Uns ist es besonders wichtig, dass alle unsere Gäste – Groß und Klein – Ausgleich und Entspannung finden«, sagt Gastgeberin Andrea Herbst.

Nachhaltig gute Erlebnisse

Und was sagt ihr Mann, Chefkoch Andreas Herbst? – »Meine Liebe zur Heimat prägt auch meine Küche, die Traditionelles und Modernes kreativ verbindet.« Was bestens gelingt, seine Kochkünste wurden nach 4 Gault-Millau-Hauben heuer sogar mit einem Michelin-Stern geadelt. Obendrein bekam das À-la-carte-Gourmetrestaurant »dahoam« den »Grünen Michelin-Stern« für nachhaltige, regionale Küche. Damit dieser Anspruch selbst im Winter gelingt, wird eifrig fermentiert, eingelegt, gepickelt und vieles haltbar gemacht. Nachhaltig gestaltet sich zudem auch das Winterangebot rund ums Hotel, sei es in Gestalt einer gemeinsamen Fackelwanderung oder einer Pferdekutschenfahrt ins Schwarzleotal. Und während sich die Eltern im Nordic Park Saalfelden am Ritzensee oder auf der mittelschweren Grießen-Loipe ein paar Kilometer weiter auspowern, können ihre Sprösslinge gleich neben der Riederalm im Skikurs erste Pistenerfolge feiern oder, wenn sie schon fitter sind, direkt von hier bis nach Saalbach-Hinterglemm oder Fieberbrunn aufbrechen. Ski-in, ski-out vom Feinsten!

Romantischer Advent in Leogang

Noch ein Geheimtipp: Vor Weihnachten bietet das Genießerhotel die Riederalm eine stimmungsvolle Auszeit abseits vom Trubel.

7. & 14. 12.: Advent-Schlemmer-Frühstück und Brunch-Menü aus der Sterneköche mit musikalischer Begleitung.

10. & 17. 12.: Fackelwanderung mit Seniorchef Friedl Herbst.

11. & 18. 12.: Küchen-Gaudi »Christmas Edition Vol. 7«, genießen Backstage in der Küche mit Advent-Aperitif.

9., 12., 16., & 19. 12.: Pferdekutschenfahrt mit Elfriede Herbst.

Dazu gibt's adventliche Stimmung auch in der Wellness – bei Saunaaufgüssen mit weihnachtlichen Aromen.

...und noch mehr Rodelspaß

WINTERWUNDERWELT

Eintauchen im doppelten Sinn des Wortes: Zum einen in die Bergwelt um Alpbach, das mit seiner holzgeprägten Architektur als eines der schönsten Dörfer im Alpenraum gilt. Zum anderen in die in den letzten Jahren neugestaltete, rund 2.000 m² große Wellnesswelt, unterteilt in pure natur.spa (ab 15 J.) und Familienzeit.spa, im Genießerhotel **Böglerhof** (siehe Seite 88). Alleine der Blick aus dem beheizten Outdoorpool (siehe Foto links unten) auf die verschneite Landschaft ist so großartig, dass man gar nicht mehr aus dem Wasser möchte. Was schade wäre, denn neben allen üblichen Wintersportarten wird im Alpbachtal auch schwungvoll gerodelt und dies gleich auf sechs vergnüglich unterschiedlichen Bahnen.

Foto: Wildkogel-Arena Neukirchen & Bramberg



Lust auf die längste beleuchtete Rodelbahn der Welt – hier geht's zum Video:



Fotos (2): shootandstyle.com



BIS ZUR HAUSTÜR

Atemberaubend ist das Dolomiten-Panorama, perfekt das Ski-in & Ski-out, das erst recht fürs Rodeln gilt. Das Genießerhotel **Sonnalp** (siehe Seite 64) liegt auf sonnigen 1.550 m direkt an Seilbahn und Abfahrten der Skiwelt Latemar-Obereggen. Unbedingt ausprobieren: zweimal wöchentlich (Di, Fr) gibt's Nachtskifahren und Rodeln auf der beleuchteten Piste.



Foto: Rupert Muhlbacher

WinterMÄRCHEN

Auch wenn der Schnee rarer wird, noch verzaubert er die Alpen. Und es ist an der Zeit, endlich mal das zu tun, wovon wir schon so lange geträumt haben. Unsere Bucketlist für die nächsten Monate.

Text: Wolfgang Neuhuber



Neu anlässlich des Jubiläums: das überaus originelle Rote Wand-Buch »Fondue von A-Z«.

... MIT PFERDESCHLITTEN ZUM ROTE WAND FONDUE

Keine Frage, alles spricht über Julian Stiegers fantastische Inszenierungen am stylischen Chef's Table im historischen »Schualhus«, mit 2 Michelin-Sternen längst in die Kategorie Weltklasse aufgestiegen. Dazu die innovativen Events in mitreißender Gastro-Lab-Atmosphäre in der »Friends & Fool-Lounge«, die edel-nostalgischen Rote Wand Stuben und die grandiose Weinkarte. Alles in allem ist in den letzten Jahren in Zug bei Lech ein kulinarischer Mikrokosmos entstanden, für den Joschi Walch von Falstaff 2025 zu Recht mit dem »Lebenswerk-Award« ausgezeichnet wurde.

Königliche Fondues

Den Grundstein legten vor genau 60 Jahren Burgi und Joschi Walch sen., als sie das Fondue zum Klassiker am Arlberg machten. Kein gekröntes Haupt und kein Promi, die sich als Highlight ihres Arlberg-Urlaubs nicht mit der Pferdekutsche zur Roten Wand bringen ließen. Daran hat sich bis heute nichts geändert. Mittags gibt's neben österreichischen Klassikern Fondue-Chinoise und Käsefondue, abends neben traditionell österreichischen Gerichten weitere exklusive Fondue-Menüs. Alles natürlich auf feinstem Niveau, wie drei Gault-Millau-Hauben und der grüne Michelin-Stern eindrucksvoll unterstreichen (siehe Seite 76).



Foto: Die West

Was heute im 1780 erbauten »Schualhus« von Zug abgeht, lockt Gourmets aus aller Welt an dem Arlberg: Kuratiert von Joschi Walch, umgesetzt von Julian Stieger, wird der Rote Wand Chef's Table zur fantastischen Kulinarik-Show meist regionaler Produkte mit spannender Getränke-Begleitung. Einzigartig in Europa.



Foto: Ingo Penzler

Für Gault Millau »das pochende Herz der Gastronomie der Roten Wand«: die Rote Wand Stuben, wo die Fondues (Chinoise, Fisch, Gemüse, Käse) Kultstatus haben.

Hannes Müller, für seine Küche ausgezeichnet mit 4 Gault-Millau-Hauben sowie einem roten und grünen Stern von Michelin, war früher aktiver Eisschnellläufer. Hier kann man aus der Vogelperspektive zusehen, wie er übers Eis des Weißensees schwebt.



Foto: Die Forelle privat

EISLAUFEN IN KÄRNTEN AM STILLEN WEISSENSEE

Was bei Asterix und Obelix das Gallische Dorf ist, ist in Sachen Erderwärmung der Weißensee. Er trotzt den immer milderen Wintertemperaturen und friert zu. Verlässlich jedes Jahr! Eindrucksvolle 6,5 km² umfasst die natürliche Eisfläche, das ist einzigartig in ganz Europa. Ein eindrucksvolles Schauspiel der Natur inmitten einer Berglandschaft, in der Idylle ohnedies Programm ist. Denn der Weißensee ist für Autos beschauliche Sackgasse, es gibt keinen Durchzugsverkehr. Dafür viel Freiraum für Winterwanderer, Langläufer und, nicht zuletzt, Eissportler und Genuss-Eisläufer, wobei Schlittschuhe natürlich ausgeliehen werden können.

In Familie Müllers romantischem Ruhehäuschen direkt am See kann man diesem Eiszauber auch ganz entspannt zusehen, ehe abends im Genießerhotel **Die Forelle** (siehe Seite 100) groß aufgekocht wird. Patron Hannes Müller ist nicht ohne Grund »Österreichs Gault-Millau-Koch des Jahres!«



Foto: Johannes Kernmayer

... ECHTES BRAUCHTUM IM ZAUBERHAFTEN SALZKAMMERGUT

Als kaiserliche Sommerfrische ist die Region berühmt, als erste Europäische Kulturhauptstadt, die erstmals aus einem ganzen Landstrich bestand, seit 2024 ein Begriff. Die gebirgige Romantiklandschaft mit den vielen Seen birgt auch im Winter eine Fülle an traditionellem Brauchtum. Das Genießerhotel **Das Traunsee** (siehe Seite 114) ist ein idealer Ausgangspunkt, um die riesigen Landschaftskrippen in (zugänglichen) Privatwohnungen, die eindrucksvoll beleuchteten Kappen der Glöckler (am 5. 1., siehe Bild) oder das vielfältig bunte Faschingstreiben zu bestaunen. Relaxt wird im SeeSPA direkt am See, über dem der monumentale Traunstein als Kraftplatz wacht.



Foto: Wolfgang Spitzbart/Alamy Stock Photo

... GEHEIMTIPPS FÜR DIE ULTIMATIVEN WEIHNACHTSKEKSE

Es gibt viele gute Gründe, in der stillen Landschaft des steirischen Almenlandes erholsame Tage zu verbringen und dann in der Wellness im Genießerhotel **Der WILDe EDER** (siehe Seite 124) zu entspannen. Die Koch- und Backkurse von Stefan Eder und Eveline Wild gehören in jedem Fall auch dazu. Besonders gefragt sind dabei die Pralinen- und Kekserlseminare, bei denen sich die Konditorweltmeisterin und dreifache Patissière des Jahres ganz genau über die Schultern schauen lässt. Alle Rezepte sind natürlich inbegriffen, um auch zuhause kleine Köstlichkeiten mit Wow-Effekt servieren zu können.



Fotos: Johannes Kernmayer (1), Karl Schrotter (1)



Foto: Stefan Eder

...den Vorarlberger Bergwinter erleben

Winteridylle im »Altes Schulhaus« auf der Sonnenseite des Montafons und mit 70 m² großer Terrasse – eines von sechs mietbaren Berghäusern von Familie Tschohl im Montafon.



Foto: Patrick Säly

AUF EINER SUPERLÄSSIGEN HÜTTE MIT KULINARISCHEM SICHERHEITSNETZ

Ferien mal ganz anders, mittendrin in der Montafoner Bergwelt, umgeben von einem glitzernden, hochalpinen Panorama, das jeden Tag aufs Neue zu einer Flut von Selfies motiviert. Familie Tschohls sechs Berghäuser (www.berghaeuser.at) sind eine reizvolle Bereicherung ihres **Montafoner Hofes** in Tschagguns. Ideal für all jene, die inmitten einer imposanten Winterlandschaft Hüttenromantik erleben möchten. Dies aber mit zeitgemäßem Komfort so richtig zum Wohlfühlen und der Sicherheit, selbst kochen zu können, aber nicht zu müssen. Denn das 3-Hauben-Restaurant im Genießerhotel mit seinen Wildspezialitäten und der »Löwen« als einer der authentischsten Gasthöfe Vorarlbergs stehen im Tal immer als genussvolle Alternative bereit (siehe Seite 66).

IN EINEM VERSCHNEITEN, ALPINEN SKIDORF MIT EINER PRISE WELLNESS UND TOLLEN WEINEN

Die Rechnung ist ganz einfach: 1.423 m hoch liegt Damüls und für jeden Höhenmeter haben Maximilian und Corina Steinfeld eine eigene Position in ihrem Weinkeller. Und dazu nochmals 500 weitere als Draufgabe. Kein Wunder, dass der Wine Spectator angesichts dieser Leidenschaft das Gourmetrestaurant Löffelspitze (3 GM-Hauben) im **Alpenstern** (siehe Seite 68) gleich mit zwei der begehrten Gläser auszeichnet sowie jüngst »VDP. Die Prädikatsweingüter« dem Haus den Award »Ausgezeichnetes Weinkonzept International« verlieh. Eine Klasse für sich ist auch die von Oliver Polster geleitete Bar Novum, im Falstaff-Barguide 2025 als »Bar-Juwel« und bei Rolling Pin als einer der »Top-50«-Bars des Landes ausgezeichnet. Direkt vom Haus geht's in das Skigebiet des hochoffiziell »schneesichersten Dorfes der Welt«, schönster Platz danach ist der beheizte Outdoor-Panoramapool.



FotoS (2): Robert Bohnke



Foto: Huber Images / Damüls-Faschina Tourismus



WINTERTRÄUME

Auf einen Blick:
Der Ferienplaner für skibegeisterte Genießer

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

ENDLICH *Zeit* FÜR UNS

Gerade weil die Welt um uns herum so verrückt geworden ist, tut eine kleine Auszeit mit einer **Prise Wellness richtig gut. Natürlich in Kombination mit feiner Küche, versteht sich.**

Foto: Christian Wöckinger



AUF ROMANTISCHER WOLKE 7 IM BREGENZERWALD

Vom himmlischen Rooftop mit Skypool bis zur höllischen Gartensauna mit Clubsound, Nebel- und Lichtershow – die 3.000 m² große Wellnesswelt im »adults only«-Genießerhotel »Gams zu zweit« (siehe Seite 70) setzt in vielerlei Hinsicht Maßstäbe. Wer hier romantische Paar-Spa-Erlebnisse sucht, bucht die märchenhafte Badezeremonie »Wolke 7« in mystischem Ambiente mit privatem Dampfbad und Reinigungsritual im Hammam, plus Finale auf dem Rooftop mit Skypool. Nicht minder sinnlich: »Love Divine zu zweit«.



Foto: Blesstravel

IN DEN SANFTEN AUSLÄUFERN DER KITZBÜHELER ALPEN

Angenehm überschaubar und sehr fein ist alles im Boutiquehotel **Unterlechner** (siehe Seite 94), und so präsentiert sich auch das 60 m² große »Private Spa« als kleines, edles Refugium. Hier kann man zu zweit ganz für sich Kristall-Dampfbad, Felsen-Schaumbad, finnische Sauna und Ruheinsel nutzen. Die dazu gereichte Genusskarte offeriert unter anderem Schokoladefondue mit Portwein oder Champagner. Für externe Gäste in Verbindung mit einem 6-Gang-Abendmenü buchbar.

Foto: Peter Kühni



Foto:Stephanie Purmayer



IM NATURBELASSENEN GRENZLAND DES MÜHLVIERTELS

Ins »Private Spa« mit Sauna, Dampfkammer, Whirlwanne und Kuschelische lädt das **Berggut** im oberösterreichischen Afiesl (siehe Seite 116). Das bedeutet zweieinhalb Stunden intimes Wellnessvergnügen für zwei, dazu stehen frische Früchte, hausgemachte Pralinen und Sekt bereit. Besonders zauberhaft wird's abends bei sinnlichem Kerzenlicht und romantischer Klaviermusik. So richtig entschleunigend: Waldbaden im Böhmerwald als Auftakt fürs Wald-Spa.

Foto: Siegfried Stöblich



IN DER IMPOSANTEN WELT DES WILDEN KAISERS

In der Ruhe liegt die Kraft, und wohltuende Ruhe strahlt **Der Bär** in Ellmau (siehe Seite 92) in jedem Detail aus. Alles wirkt unaufgeregt und gleichzeitig weitläufig mit viel Platz für eine Auszeit zu zweit. Der ganzjährig beheizte Infinitypool samt Instagram-Bergblick der Superlative krönt den Relaxbereich. Sehr entspannend: das Brechelbad, ein Kräuterdunstbad, das die Tiroler schon im 19. Jh. schätzten. Wer ganz für sich saunieren möchte bucht die Sauna-Suite.



Fotos (2): Günter Standl

Foto: Lebesmühlbacher



AM TIROLER HOCHPLATEAU VON SERFAUS-FISS-LADIS

Völlig ungestört zu sein ist die Devise bei den »Exklusiven Stunden zu zweit« in der Wellness Residenz **Schalber** (siehe Seite 78). Hier warten Private-Spa-Lounge, Private-VIP-Hüttensauna und Private-Spa-Garten auf dem Dach des Zubaus mit Frischluftliegen an der Teichlandschaft. Das ist eigentlich nicht mehr zu toppen. Außer vielleicht von der Vielzahl an exquisiten Behandlungen, mit der sich dieses außergewöhnliche Wellnesserlebnis kombinieren lässt.

UNTER DER SÜDLICHEN SONNE AM FAKKER SEE

»Seemotionen« ist der treffende Begriff für die Wasserwelten im **Karnerhof** (siehe Seite 104). Zum türkisblauen Faaker See gesellte sich in den letzten Jahren eine großflächige, fantastische neue Wellness. Highlight ist der ganzjährig beheizte Panorama-Infinitypool mit Inneneinstieg, ein Klassiker die direkt am Ufer gelegene Seesauna mit direktem Wasserzugang. Und Beauty zu zweit bedeutet hier, dass Mann und Frau ganz individuell aus einer Reihe von Schönheitsbehandlungen wählen können.



Foto: Kärnerhof

verKOSTBAR



Stets dem Genuss auf der Spur: Das junge, dynamische Südtiroler Duo Stefan Gruber und Karoline Resch.

Foto: Stefania Giorgi



Empfehlungen:

Summberries – eine Mischung aus Erdbeeren, Himbeeren und Holunderblüte, die bei einem Probekochen alle restlos überzeugte.

Bilberry & Mountain Pine – wunderbarer Fruchtaufstrich mit Wildheidelbeere und Zirbelkieferöl.

ALPE PRAGAS
Außerprags 38,
39030 Prags
(Italien/Südtirol)
Online-Shop:
www.alpepragas.com

Der Früchte-Veredler

Er war ein Südtiroler Bauernhofkind, aber mehr als die Tiere interessierten Stefan Gruber schon immer die Beeren und sonstigen Früchte, die rund um den Hof wuchsen. Heute ist er ein international erfolgreicher Produzent exzellenter Marmeladen und Aufstriche.

Er ist das Paradebeispiel dafür, dass man nur richtig gut macht, was man auch gern macht. Was als kindliche Genuss-Spielwiese mit den Erdbeeren und Himbeeren am elterlichen Hof begann, ist heute ein Betrieb mit 13 Mitarbeitern, 100 verschiedenen Produkten und Abnehmern in 16 Ländern. Stefan Gruber hat mit seiner Lebens- und Geschäftspartnerin

Karoline Resch, mit »Alpe Pragas« in Prags im Herzen der Dolomiten, aus süßen Kindheitsträumen ein spezielles Geschäftsmodell geformt. Eines, das bei Feinkost-Freunden genauso gut ankommt wie in der gehobenen Gastronomie.

Alles begann eigentlich als Frucht-Anbauer mit Erdbeeren, Himbeeren und Johannisbeeren, ehe sich der damals



Foto: Alpe Pragas

Natur im Glas: Die Aufstriche von Alpe Pragas zeichnen sich durch höchste Qualität aus.

junge Betrieb in den frühen 2000er-Jahren auch auf die Verarbeitung zu konzentrieren begann: »Da kamen dann bald einmal Marillen, Äpfel und Birnen aus dem Vinschgau dazu und später Zitrusfrüchte aus Apulien«, so Stefan Gruber. Karoline Resch kam eigentlich aus dem Mode-Marketing, fing rasch Feuer für die Welt der Früchte und brachte sich ab 2013 mit ebenso großer Begeisterung wie Leidenschaft ins Unternehmen ein.

Von Beginn an zog sich eine Philosophie durch: »Bei der Rohware verwenden wir ausschließlich erste Qualität, und unsere Verarbeitung ist eine schonende, bei der Geschmack und Inhaltsstoffe erhalten bleiben«, erklärt Karoline Resch. Die Suche nach den perfekten Rohstoffen führt dabei manchmal ziemlich weit. So kommen zum Beispiel die Preiselbeeren ausschließlich aus Schweden und Finnland, weil die dort in bester Qualität wild wachsen. Das Sortiment bleibt dabei stets offen für Erweiterungen, denn jedes Jahr finden Probekochungen statt, die im Sinn des Wortes neue Früchte tragen.

Der Pasteten-Papst

Früher waren Pasteten dem Adel und dem Klerus vorbehalten, heute ist die schmackhafte Delikatesse Allgemeingut. Das Wiener Feinkostunternehmen Hink läutete mit kreativen Neuschöpfungen eine Renaissance der Pastete ein.

Es ist eines der geschichtsträchtigsten Gerichte überhaupt, weil der erste Nachweis von Geflügelpasteten aus dem Jahr 1700 v. Chr. stammt. Peter Spak, der mit seinem Vater Hans Peter 2007 das Floridsdorfer Traditionsunternehmen Hink übernahm, verhilft dieser alten Delikatesse zu neuer Popularität: »Auf der Basis des alten Produktwissens und überlieferter Rezepturen frischen Wind in dieses Segment zu bringen, hat uns sehr interessiert«, sagt der Feinkost-Experte. Waren die Pasteten früher noch ebenso deftig wie üppig, hat Peter Spak das Portfolio inzwischen kreativ und zeitgemäß ausgebaut – vom kulinarischen Großkaliber zur filigraneren Feinkost: »Wir sind in Richtung Sulzen, Fisch oder vegetarischer Spezialitäten gegangen«, erklärt er. In Richtung Pastete 2.0 könnte man sagen.



Foto: Hink GmbH

Peter Spak schwört in seinem Feinkostbetrieb Hink auf Pasteten auf Hauben-Niveau.

Wichtig ist ihm dabei, dass die Veredelung von Wild, Geflügel, Kalbfleisch, Fisch und Gemüse ohne chemische Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker erfolgt – und dass so viel wie möglich mit regionalen Spezialitäten gearbeitet wird.

Der Produktionsleiter kommt aus der Hauben-Gastronomie, und der kreative Prozess ist in diesem Unternehmen permanent und nach vielen Seiten offen. Deshalb gibt es mittlerweile auch Süßwasserfisch in der Dose (Wels, Karpfen, Saibling oder Forelle) oder Heurigenspezialitäten im Glas – wie Kümmelbraten oder Blunzengröstl. Die Grundpfeiler sind die Altbewährten, aber darauf wird mit viel Innovationsgeist immer wieder an Neuem gebastelt. So fanden auch Hirsch und Wildschwein Eingang in die Produktpalette: »Die üppigen Pasteten-Bufferets der 1960er- bis 1980er-Jahre sind Vergangenheit. Wir haben uns in einen zeitgemäßen, frischen Zugang zum Thema richtig reinetigert«, sagt Spak. Deshalb gibt es mittlerweile sogar Pralinen aus Gänse-, Wild- oder Entenleber. Ein Musterbeispiel für »filigrane Feinkost«, die auf der Zunge zergeht.

Empfehlung:

Alles Kalb – Normalerweise muss der Kalbsleberanteil in einer Kalbsleberpastete nur drei Prozent betragen, der Rest darf vom Schwein sein. In diesem Hink-Premiumprodukt wird hingegen ausschließlich Kalbsleber verwendet.

HINK

Otto-Beyschlag-Gasse 3,
1210 Wien

Online-Shop:
www.hink.wien

Späte Leidenschaft:
Nach höchst erfolgreichen beruflichen Karrieren setzen sich Rudolf und Beatrix Nemetschke keinesfalls zur Ruhe, sondern auf ihre eigene, bereits mehrfach prämierte Olivenöl-Palette.

Fotos: extremfotos.com (1), Günter Standl (1)



Die Olivenöl-Macher

Nach dem Ende ihrer beruflichen Laufbahnen erwarben Rudolf und Beatrix Nemetschke in Istrien brachliegendes Land. Der Beginn einer neuen, großen Leidenschaft. Statt Ruhestand sind sie unter die Olivenölbauern gegangen und sorgen bei internationalen Degustationen für Aufsehen. Zuletzt auch im deutschen Gourmetmagazin DER FEINSCHMECKER.



Sie war Unternehmensberaterin, er Investmentbanker – und das klingt eigentlich nach traumhaften beruflichen Lebensläufen. Aber Rudolf und Beatrix Nemetschke träumten schon länger von etwas anderem: »Wir wollten aus der Stadt Wien weg und irgendwo in Österreich eine Landwirtschaft suchen«, erzählt der heute 60-jährige ehemalige Banker. Ein Bauernhof fand sich zwar nicht, aber dafür ein Stück Land in Sveti Lovreč auf der Adria-Halbinsel Istrien, auf dem inmitten des dichten Busch-Wildwuchses auch 400 alte Olivenbäume standen.

Um es kurz zu machen: Die Nemetschkes wurden Olivenbauern, kultivierten das Land und setzten zu den 400 alten Bäumen noch 9.000 junge dazu. Sieben verschiedene Öle erzeugen sie mittlerweile unter der Marke Avistria aus alten istrischen und einigen italienischen Sorten – und alle gewannen bislang Gold-Awards bei der »New York International Olive Oil Competition«.

Zudem platzierte sie Avistria 2025 unter den »Top-30« der »100 besten Olivenöle der Welt« beim renommierten Tasting des deutschen FEINSCHMECKER. »So etwas hilft natürlich, als professioneller Betrieb ernstgenommen zu werden«, sagt Rudolf Nemetschke. Wobei das auch schon vorher der Fall war, denn Spitzenköche wie Sebastian Leutgeb (1 Michelin-Stern, Weißer Bär in St. Wolfgang) schwören schon lange auf die erlesenen Öle aus Istrien. Warum die Qualität so hoch ist, liegt auch am perfekten Terroir: »Auf der Adria-Halbinsel mit den kalten Wintern und den heißen Sommern müssen sich die Bäume sehr anstrengen, und entsprechend ausdrucksstark und vielfältig in den Aromen ist auch das Öl.« Aber das wussten schon die alten Römer vor 2.000 Jahren, für die Olivenöl aus Istrien das beste aller Provinzen war. Und nicht ohne Grund führt die italienische (!) Olivenöl-»Bibel« Flos Olei Istrien seit mehr als 10 Jahren als beste Olivenölregion der Welt.



Foto: Günter Standl

Empfehlung:

»Das aus der autochthonen Sorte **Buža** gepresste, sehr harmonische Öl ist ganz hervorragend!«, so DER FEINSCHMECKER, Olio Award 6/2025. Fruchtigkeit, Bitterkeit und Schärfe ergänzen einander überaus angenehm. Das Öl eignet sich nicht nur für gegrilltes Fleisch und Salate, sondern harmonisiert wunderbar mit Süßem, wie Schokomousse oder Vanilleeis.

AVISTRIA
Online-Shop:
www.avistria.at



Foto: Herbert Lehmann



Der Genussbotschafter

»Rauter«-Patron Michael Obwexer lebt das Besondere. Der Ganszüchter ist zudem ein leidenschaftlicher Weinkenner, der für seine Gäste immer einen guten Tropfen – auch zum Geflügel – parat hat.

Fotos: Monika Reiter, Hotel Rauter



Gans IM Glück

Wenn Qualität und Regionalität Hand in Hand gehen, liegt ein besonderer Geschmack auf dem Teller. Diesen Beweis tritt das Osttiroler Genießerhotel Rauter alljährlich im Herbst an. Denn die Gänse für das traditionelle Gansl-Essen werden über den Sommer in der hauseigenen Landwirtschaft behutsam aufgezogen.

Text: Anja Hanke

»Manchmal muss man einfach Glück haben«, meint Michael Obwexer, der Chef des Genießerhotels Rauter in Matrei (siehe Seite 96) – und meint damit nicht das weiße Federvieh, das fröhlich schnatternd über die hauseigene Landwirtschaft watschelt. Sondern vielmehr sich selbst, und dass sich ihm durch den traditionell gewachsenen Betrieb die wunderbare Möglichkeit bot, vor vier Jahren eine eigene Gänsezucht auf der weitläufigen Grünfläche zu starten. »Ich bin ein absoluter Geflügelliebhaber. Die Nachfrage bei unseren Gästen für unsere alljährlichen Gansl-Schmankerln ist groß – und unser Tauerngänse haben eine 1a-Qualität.«

So entsteht Respekt vorm Lebensmittel

Und gerade diese liegt dem Hausherrn und dem passionierten Team um Küchenchef Max von Trier besonders am Herzen. »Die Kulinarik ist bei uns ein sehr großes Thema«, erzählt Obwexer, »und eine

Topqualität der Produkte ist dabei die Essenz unseres Schaffens.« Regionalität spiele dabei nicht generell die obere Prämisse. »Unsere Küchenheimat ist Europa. Aber wenn wir Regionalität, Saisonalität und Qualität, wie bei unseren Gänsen, Hand in Hand gehen lassen können, ist das wie ein Sechser im Lotto.«

Im frühen Sommer bekommt er die Gänse als Küken. 31 an der Zahl. Jedes Jahr. Zunächst werden sie noch in der sicheren Wärme des Stallgebäudes aufgezogen, aber sobald sie groß genug sind, verbringen sie die Tage bei Wind und Wetter auf den großen Wiesenflächen und stärken sich dabei – neben nahrhaftem Körndlfutter – vor allen Dingen mit frischem Gras und saftig-aromatischen Kräutern. »In dieser Zeit werden sie sehr persönlich betreut. Unsere Köche sehen die Gänse aufwachsen und das erzeugt eine enorme Wertschätzung.« Und einen ganz besonderen Geschmack, der sich im traditionellen Ganslbraten bis hin zum 5-Gang-Menü widerspiegelt. Auch das ist Glück.

Hier geht's
zum Video
»Gansl essen
beim Rauter«:



Foto: Monika Reiter



Foto: Hotel Rauter

Handwerk, Liebe und ein gutes Produkt: Damit begeistert Küchenchef Max von Trier die Gäste der Rauter Stube im Herbst. Sein Ganslbraten ist längst ein Klassiker des Hauses.

PERFECT MATCH

Was unsere Weinexpert:innen zum Gänsebraten empfehlen.



Foto: Lantschbauer



Foto: Post Lermoos

Johannes Ramstöck,
Genießerhotel Post Lermoos
BAKKANALI ROSSO
Weingut Bakkali (Toskana, Italien)

Ein frischer Sangiovese, saftig, mit viel roter Frucht, die hervorragend den Geschmack des Fleisches unterstreicht, aber nicht überlagert. Die fruchtigen Noten passen mega zum Gansl, eigentlich zu allen deftigen Fleischgerichten, auch zu einer Trüffel-Pasta oder jungem Käse. Erhältlich bei Zankl's Weine.
www.bakkanali.com,
www.zankl-s-weine.com

Philipp Haueis, Minglers Sportalm – Das Genießerhotel
BLAUFRÄNKISCH RESERVE
Weingut Moric
(Großhöflein, Burgenland)

Elegant, mit zarter Würze, nicht zu üppig. Durch feine Tannine und perfekt balancierter Säure idealer Gansl-Speisenbegleiter. Zugleich vielseitig einsetzbar bei Fleischgerichten, geschmort oder gegrillt, sowie leicht gekühlt auch bei »kompakteren« Fischen wie Thunfisch. Erhältlich in Döllerer's Weinhaus. www.moric.at, shop.doellerer.at



Foto: Herbert Lehmann

Anton Karlhuber, Genießerhotel Mühltalhof
ST. LAURENT RIED HOLZSPUR
Weingut Johanneshof Reinisch
(Tattendorf, Niederösterreich)

Saftig, einladend, rotbeerig mit burgundischem Flair. Fester, feiner Gerbstoff und belebende Säure. Bleibt lange und würzig am Gaumen. Stiehlt dem Gansl nicht die Show, sondern legt sich dazu. Tipp: Gerne leicht gekühlt. Auch sehr gut zu Kalb oder Lamm. Erhältlich im Weingut-Online-Shop oder in Döllerer's Weinhaus. www.j-r.at, shop.doellerer.at



Foto: Mühltalhof



Foto: Inge Prader

Marie Theres Kreuzer, Genießer-Parkhotel Tristachersee
BLAUFRÄNKISCH OUT OF THE DARK
Weingut Gernot & Heike Heinrich
(Gols, Burgenland)

Angenehm würzig und ausgewogen frisch, knackige Säure und eine spürbar belebende Ausdauer – zum Gansl unbedingt leicht gekühlt genießen! Passt ebenso etwa wunderbar zu gebratenem Huchen mit gerösteten Eierschwammerln. Erhältlich im Weingut-Online-Shop oder in Döllerer's Weinhaus. www.heinrich.at, shop.doellerer.at



Foto: Antonios Larentzakis

Maximilian Steinfeld, Genießerhotel Alpenstern
SOLDAAT
The Sadie Family (Swartland, Südafrika)

Gerne reiferen Jahrgang, passt aber auch jugendlich schon sehr gut. Ausdrucksstark, komplex, sehr reine, rote Frucht, feine, mineralische Noten, angenehme Säure. Je nach Alter harmonisiert er auch mit Pizza, mediterranem Gemüse, kräftiger Pasta. Erhältlich bei Wein am Limit (D) oder Wagners Weinschop (A). thesadiefamily.com, www.weinamlimit.de, www.wagners-weinshop.com



Foto: Gams zu zweit

Tom Straub, Genießerhotel Gams zu zweit
BLAUFRÄNKISCH NECKENMARKT
Weingut Tesch
(Neckenmarkt, Burgenland)

Komplexe Aromatik mit dunklen Beerenfrüchten sowie feinen Edelholznoten. Am Gaumen saftig mit lebendigen Nuancen, zarten Schokoladenanklängen und feiner Würze; moderate Säure und weiche Tannine. Passt auch wunderbar zu Reh oder Wild. Erhältlich im Weingut-Online-Shop oder in Döllerer's Weinhaus. www.tesch-wein.at, shop.doellerer.at

DÖLLERER WEINHAUS & GAJA



Winzerfamilie Gaja jetzt bei Döllerer!

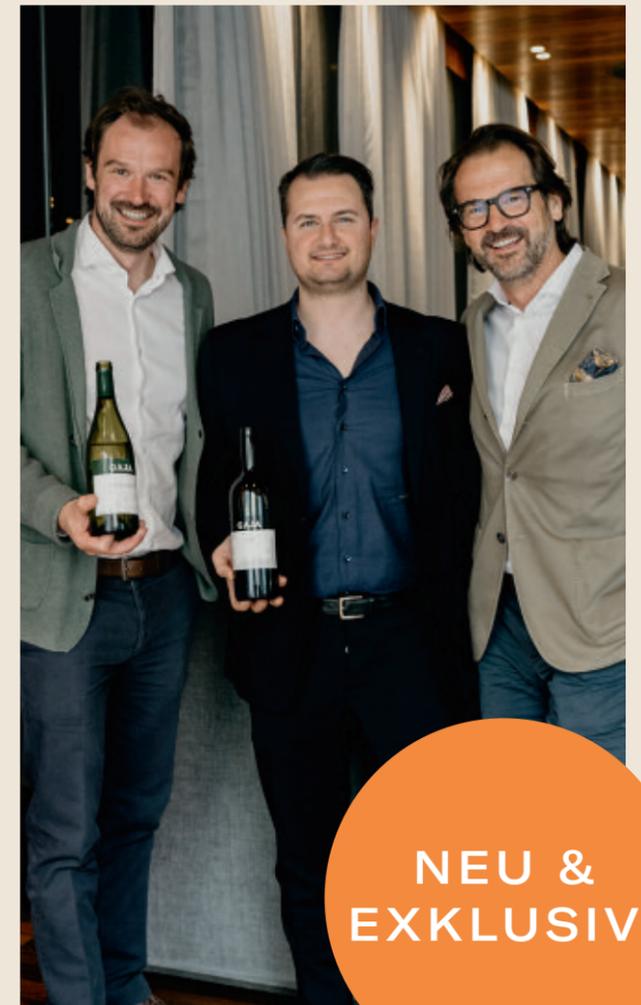


Die Familie Gaja gilt als lebende Legende – allen voran Angelo Gaja. Kein anderer hat den italienischen Weinbau mehr geprägt als er. Auf ihren Weingütern GAJA (Piemont), CA'MARCANDA (Bolgheri), PIEVE SANTA RESTITUTA (Montalcino) und IDDA (Sizilien) setzt die Familie stetig neue Maßstäbe.

Döllerer's Weinhaus ist ab sofort offizieller Partner der legendären Winzerfamilie Gaja in Österreich!

JETZT SCANNEN & DIE WEINE DER GAJA-WEINGÜTER KENNENLERNEN:

SHOP.DOELLERER.AT



NEU & EXKLUSIV!

Von Natur aus!

Manchen Winzern würde der Ruhm von Weinen wie »Salzberg« und »Gabarinza« reichen. Nicht so Heike und Gernot Heinrich, deren Suche nach dem reinen Geschmack der Herkunft sie zu neuen Wegen und Fans geführt hat.

Text: Roland Graf

Die Schlagwörter »klimafit«, »nachhaltig« oder »enkeltauglich«, die man im Weinbau heute so oft hört, besitzen am Weingut Heinrich keinen Neuheitswert. Seit Jahrzehnten sehen Heike und Gernot Heinrich die Ressourcenschonung – neben dem Fokus auf die heimischen Rebsorten – als wichtigste Säulen ihres Tuns. »Weinbau ist nichts anderes als Arbeit mit der Natur«, formuliert es Gernot Heinrich in seiner bedächtigen Art. In einer Region, die heute nicht weiß wohin mit dem üppig (in Stil und Menge!) gepflegten Zweigelt, wandte man sich daher früh von Mainstream und Massenertrag ab. Die Kultivierung von Wein am Leithaberg, der kühleren und geologisch spannenderen Seite der Medaille namens Neusiedler See, war dazu ein entscheidender Schritt. Auf dieser durch Biodynamie im wahrsten Sinn des Wortes »gesunden« Basis ließ sich aufbauen: Alte Sorten in neuer Stilistik. Die Umsetzung ihrer Maxime hat den Betrieb in Gols zu einem der bekanntesten der österreichischen Weinszene gemacht.



Haben ihr Weingut längst unter der heimischen Winzerelite etabliert: Gernot und Heike Heinrich.

Foto: Sophia Schillik

Die Natur sprechen lassen

Dazu gehört auch sein frühes Interesse an den Lagen am Leithaberg. Sie ermöglichten einen Teil des Sortiments, der parallel zu den Spitzen-Rotweinen »Gabarinza« und »Salzberg« entstand. Die Weißweine finden sich heute grundsätzlich am Westufer des Sees. »Mit zunehmender Klimaerwärmung sehen wir, wie wichtig es ist, Weine mit Frische und Salzigkeit zu haben«. Der Weg in die Biodynamie, bereits seit 16 Jahren ist man zertifiziert, war für Heike und Gernot nur folgerichtig. Es war eine mutige Entscheidung, denn die Größenordnung (90 Hektar) bedeutet immensen Aufwand. Dem Winzer geht es dabei aber stets um Individualität: »Wir wollen im Wein zum Ausdruck bringen, was die Böden und die Weingärten hergeben. In einem Fall ist das die Kühle des Waldes, in einem anderen die besondere Beschaffenheit des Bodens«.

Die »Freyheit« am Leithaberg

Den Heinrichs ist mit dieser Philosophie, die in geringeren Erträgen und minimaler Kellertechnik mündete, ein weiteres Kunststück gelungen: Progressive Weinliebhaber haben den Rotwein-Star, dessen langlebige Top-Lagenweine

speziell am Sekundärmarkt äußerst gefragt sind, neu entdeckt. Das Zauberwort in diesen Kreisen – nennen wir sie mangels besserer Bezeichnung »Naturwein-Szene« – lautet »Freyheit«. Ein Detail (das »y«) zeigt die ganz eigenen Wege der Golser auf. In Amphoren, von denen man 120 im Keller hat, reifen die Weine, die vielen den Sinn von »Orange Wine« schmackhaft gemacht haben.

Und das nicht nur in Österreich; die schonend vinifizierte Weine, die fast ausnahmslos unfiltriert und mit minimalen Schwefelgaben gefüllt werden, gehen zur Hälfte in den Export. Beim Blaufränkisch »G30« dürfte das anders sein. Internationale Gäste werden im Genießerhotel ihrer Wahl viel von Gernot Heinrichs Selbstdefinition (»Ich bin sehr detailverliebt«) schmecken können. Eine Sonderedition (anlässlich 30 Jahre Genießerhotels) als Wein gewordenen Versprechen!

WEINGUT HEINRICH
7122 Gols, Baumgarten 60
T. +43 / 2173 / 31 76
weingut@heinrich.at
www.heinrich.at



Foto: ÖWM/Robert Herbst

Der Leithaberg birgt dank seiner von Kalk und Schiefer geprägten Vielfalt an Böden beste Voraussetzungen für ausdrucksstarke Weine.

Heinrich in drei Weinen

Chardonnay, Leithaberg DAC

Von den Kalk- und Schieferböden des Leithagebirges erzählt diese Rieden-Cuvée: Lagen in Winden, Jois und Breitenbrunn ergeben einen Wein, der mit »Chardox-Vorurteilen bricht. Hier geht es nicht um Opulenz, sondern einen langsamen Spannungsaufbau.



»Graue Freyheit«

Die Burgunder-Cuvée – den Namen gibt ihr der Grauburgunder –, die sich nicht schubladisieren lässt. Dieser »Orange Wine« gilt längst als Referenz für Maischevergorene Weißweine aus Österreich. Unfiltriert, puristisch und markant in der Tonflasche.



Blaufränkisch »Breitenbrunner Ried Edelgraben«, Leithaberg DAC

42 Monate in Amphoren und – gebrauchten – 500-Liter-Eichenfässern gönnt Gernot Heinrich diesem Wein. Die Kühle des nahen Waldes und die steinige Würze des Schiefers prägen diesen Inbegriff eines Terroir-Weins, sofern sich auch der Genießer Zeit nimmt.





Limitierte Sonder-Edition

Sauvignon blanc
Kranachberg 2020

zum
30-Jahr-Jubiläum
der Genießerhotels &
-restaurants



Erhältlich exklusiv
bei allen
Mitgliedsbetrieben der
Genießerhotels & -restaurants

Auf ein Wort...



Foto: Königshofer

Mit ihren Weinen eilen sie von Erfolg zu Erfolg, mit JUSTE ist Alexander und Andreas Sattler aber auch eine großartige alkoholfreie Ergänzung zu ihrem Sortiment gelungen.

Leichtfüßiger
Speisenbegleiter
mit vielschichtigen
Aromen ganz ohne
Alkohol: JUSTE
ist eine Kreation
aus Quitte und
Kräutern.



Mal **kein Wein** vom Sattlerhof

Warum eines der führenden Weingüter Österreichs jetzt ausgerechnet mit dem alkoholfreien Getränk JUSTE für Furore sorgt? Ganz einfach, der Liebe wegen!

Andreas Sattler, Ihr gewinnt mit Euren Weinen international Auszeichnung um Auszeichnung. Warum gibt's jetzt alkoholfreies Getränk, das überhaupt nichts mit Wein zu tun hat?

Als meine Frau Juste schwanger war, haben wir bei diversen gemeinsamen Abendessen festgestellt, dass es zwar viel Alkoholfreies gibt, aber nichts, was sich für uns als unkomplizierte Weißweinalternative eignet.

Wie seid Ihr dann auf Quitte und Kräuter gekommen?

Wir wollten ein Getränk mit wenig Zucker und ohne Kohlensäure, das gut zu vielen Gerichten passt. Wenn Alkohol fehlt, liegt die größte Herausforderung darin, dass das Ergebnis nicht zu süß wird. So kamen wir auf eine spezielle Mischung heimischer Kräuter, die auch in der Biodynamie verwendet werden.

Dazu brauchten wir eine Frucht, die nicht zu intensiv ist. So haben wir mit verschiedenen Quittenarten experimentiert. Das beste Ergebnis erzielten wir nicht mit klassischer Quitte, sondern mit einer alten Sorte. Ohne Alkohol braucht es etwas, das dem Ganzen Körper gibt.

Seid Ihr Euch rasch über den perfekten Mix einig gewesen?

Ganz im Gegenteil! Wir haben in der Familie viele Varianten verkostet, bis wir nach fast 2 Jahren einen Auszug aus Kräutern und

Quitte hatten, der alle begeistert hat. Wir verwenden keinen Tee, weshalb JUSTE auch kein Koffein enthält.

Zu welchen Gerichten würdet Ihr es besonders empfehlen?

Ähnlich wie Weißwein harmoniert er zu leichten Fischgerichten, als Aperitif oder nach einer Weinverkostung, um den Gaumen zu erfrischen.

Gibt es Überlegungen, alkoholfreie Weine zu machen?

Wir denken zwar darüber nach, eventuell eine Sparkling-Version davon anzubieten. Aber das war's dann auch. Wir verstehen JUSTE auch nicht als Ersatz für Wein, sondern als feine Ergänzung. Als Getränk mit gutem Geschmack und einer Story dahinter.

Und wie schaut es mit alkoholfreien Weinen am Sattlerhof aus?

Alkoholfreier Wein – nein, das planen wir nicht. Andere machen das sicher schon sehr gut, aber bei uns als biodynamischer Betrieb hat das keinen Sinn. Wir haben sowieso zu wenige Trauben. Wir arbeiten minimalinvasiv im Keller, das Entalkoholisieren wäre aber ein technisch großer Eingriff in den Wein! Da konzentrieren wir uns lieber weiterhin auf unsere Top-Weine.

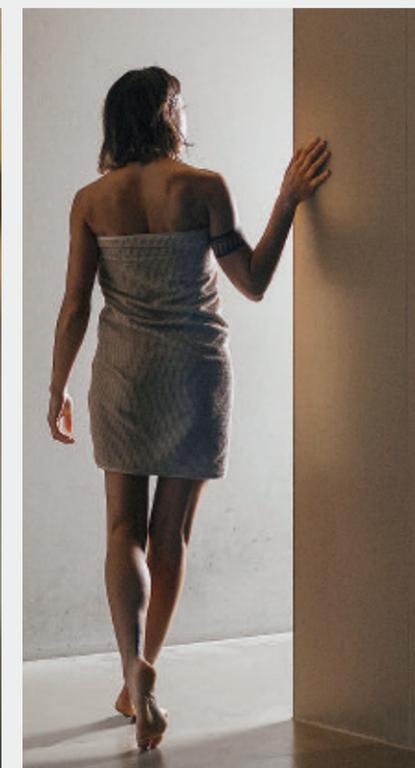
www.sattlerhof.at

Die Vorstellung war, dass wir ein Getränk haben, von dem man zu zweit locker eine Flasche austrinken kann – wie beim Wein.

ANDREAS & ALEX SATTLER



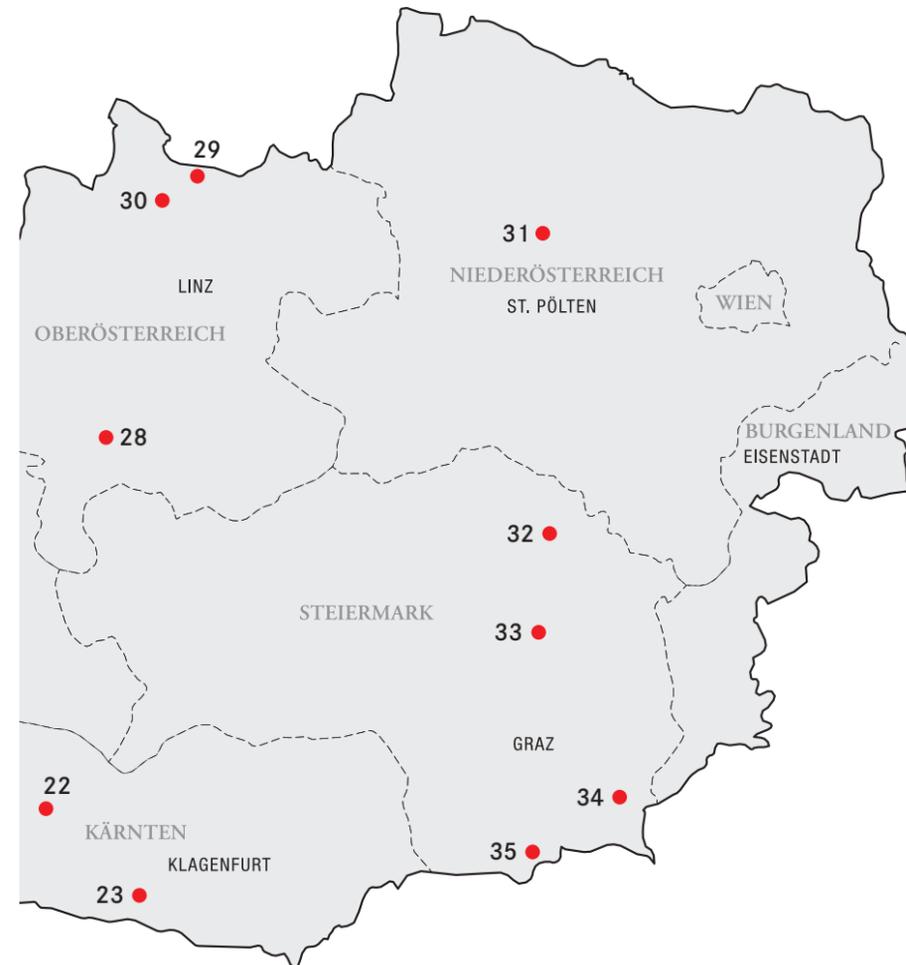
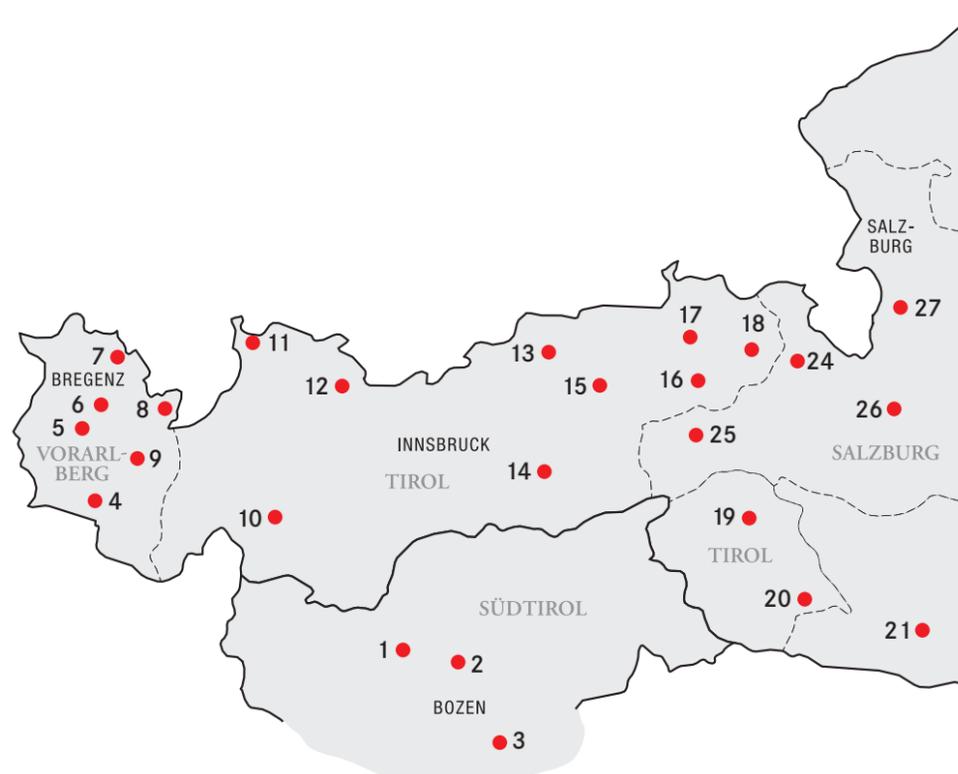
Fotos: Joerg Lehmann, Petr Blaha, Die West



Der ultimative Guide für Genießer

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

oder hier



ITALIEN

1	GENIESSERHOTEL LA MAIENA MERAN RESORT	Marling bei Meran, Südtirol	Seite 60
2	GENIESSERHOTEL BAD SCHÖRGAU	Sarnthein bei Bozen, Südtirol	Seite 62
3	GENIESSERHOTEL SONNALP	Obereggen, Südtirol	Seite 64

ÖSTERREICH

4	GENIESSERHOTEL MONTAFONER HOF	Tschagguns, Vorarlberg	Seite 66
5	GENIESSERHOTEL ALPENSTERN	Damüls, Vorarlberg	Seite 68
6	GENIESSERHOTEL GAMS ZU ZWEIT	Bezau, Vorarlberg	Seite 70
7	GENIESSER-ROMANTIK HOTEL DAS SCHIFF	Hittisau, Vorarlberg	Seite 72
8	HALLER'S GENIESSERHOTEL	Mittelberg/Kleinwalsertal, Vorarlberg	Seite 74
9	GENIESSERHOTEL ROTE WAND GOURMET HOTEL	Lech am Arlberg, Vorarlberg	Seite 76
10	GENIESSERHOTEL WELLNESS RESIDENZ SCHALBER	Serfaus, Tirol	Seite 78
11	GENIESSERHOTEL SONNENHOF	Grän im Tannheimer Tal, Tirol	Seite 80
12	GENIESSERHOTEL POST LERMOOS	Lermoos, Tirol	Seite 82
13	GENIESSERHOTEL ALPIN	Achenkirch, Tirol	Seite 84
14	BRUGGERS GENIESSERHOTEL LANERSBACHER HOF	Lanersbach im Tuxertal, Tirol	Seite 86
15	GENIESSERHOTEL DER BÖGLERHOF	Alpach, Tirol	Seite 88
16	MINGLERS SPORTALM – DAS GENIESSERHOTEL	Kirchberg, Tirol	Seite 90
17	GENIESSERHOTEL DER BÄR	Ellmau, Tirol	Seite 92

ÖSTERREICH

18	GENIESSERHOTEL UNTERLECHNER	St. Jakob in Haus, Tirol	Seite 94
19	GENIESSERHOTEL RAUTER	Matrei, Osttirol	Seite 96
20	GENIESSER-PARKHOTEL TRISTACHERSEE	Lienz, Osttirol	Seite 98
21	GENIESSERHOTEL DIE FORELLE	Techendorf am Weißensee, Kärnten	Seite 100
22	GENIESSERHOTEL DAS MOERISCH	Seeboden/Millstättersee, Kärnten	Seite 102
23	GENIESSER- & WELLNESSHOTEL KARNERHOF	Egg am Fakersee, Kärnten	Seite 104
24	GENIESSERHOTEL DIE RIEDERALM	Leogang, Salzburger Land	Seite 106
25	GENIESSERHOTEL WEYERHOF	Bramberg am Wildkogel, Salzburger Land	Seite 108
26	GENIESSERHOTEL SONNHOF BY VITUS WINKLER	St. Veit im Pongau, Salzburger Land	Seite 110
27	GENIESSERHOTEL DÖLLERER	Golling, Salzburger Land	Seite 112
28	DAS TRAUNSEE – DAS GENIESSERHOTEL ZUM SEE	Traunkirchen, Oberösterreich	Seite 114
29	GENIESSERHOTEL BERGERGUT	Afiesl, Oberösterreich	Seite 116
30	GENIESSERHOTEL MÜHLTALHOF	Neufelden, Oberösterreich	Seite 118
31	GENIESSERHOTEL LANDHAUS BACHER	Mautern/Wachau, Niederösterreich	Seite 120
32	GENIESSERHOTEL KRAINER	Langenwang, Steiermark	Seite 122
33	GENIESSERHOTEL DER WILDE EDER	St. Kathrein am Offenegg, Steiermark	Seite 124
34	GENIESSERHOTEL VILLA ROSA & GESCHWISTER RAUCH	Bad Gleichenberg, Steiermark	Seite 126
35	GENIESSERHOTEL & WEINGUT SATTLERHOF	Gamlitz, Steiermark	Seite 128



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

TOP GOURMET

Dieses Symbol erhalten jene Genießerhotels, deren Restaurants mit mindestens 4 Hauben und/oder 1 Stern und/oder 4+ Kochlöffeln und/oder 4 Gabeln und/oder 5 Sternen ausgezeichnet wurden.

TOP WELLNESS

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

GAULT MILLAU

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

MICHELIN

- 🌟🌟🌟 Eine einzigartige Küche – eine Reise wert
- 🌟🌟 Eine Spitzenküche – einen Umweg wert
- 🌟 Eine Küche voller Finesse – einen Stopp wert
- 🌿 Kulinarische Spitzenleistungen vereint mit branchenführenden Umwelt- und Ethikstandards
- 🏠 Gute Qualität mit sehr fairem Preis-Leistungs-Verhältnis

SCHLEMMER ATLAS

- 🍴🍴🍴🍴 Eine der besten Küchen
- 🍴🍴🍴 Hervorragende Küche
- 🍴🍴 Sehr gute Küche
- 🍴 Gute Küche
- 🍴 Empfehlenswerte Küche
- ↑ Zwischen zwei Bewertungsstufen

FALSTAFF RESTAURANT GUIDE

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

- 🍴🍴🍴 95 bis 100 Punkte
- 🍴🍴 85 bis 89 Punkte
- 🍴🍴 90 bis 94 Punkte
- 🍴 80 bis 84 Punkte

Rolling Pin Convention 2025

Die einmal mehr spektakuläre Rolling Pin Convention 2025 ging wieder in Graz über die Bühne und brachte wieder zahlreiche Top-Ergebnisse und Sonder-Preise.

TOP 100 CHEFS: THOMAS DORFER IST DIE NR. 1

Doppelsieg! Höchste Ehrung für den Wachauer Spitzenkoch vom Landhaus Bacher, dicht gefolgt von Vorjahressieger **Andreas Döllerer** (Döllerer) auf dem zweiten Platz! Ebenfalls in den Top-15 klassierten sich **Richard Rauch** (Geschwister Rauch & Villa Rosa, Platz 4), **Lukas Nagl** (Das Traunsee, 7), **Philip Rachinger** (Mühlthalhof, 9), **Markus Sattler** (Sattlerhof, 12) sowie **Vitus Winkler** (Sonnhof, 15). Weiters im Ranking vertreten: **Julian Stieger** (Rote Wand), **Hannes Müller** (Die Forelle), **Armin** und **Alexander Gründler** (Alpin), **Stefan Eder** (Der WILDe EDER), **Andreas Krainer** (Krainer), **Franz Meilinger** (Weyerhof), **Andreas Herbst** (Riederalm) und **Patrick Müller** (Sonnenhof).



Foto: Schubidu Quartier

Markus Sattler

SONDER-AWARD

Viel Grund zur Freude gab es im südsteirischen Genießerhotel Sattlerhof: **Markus Sattler**, erst kürzlich auch mit einem Michelin-Stern geehrt, darf sich über die Rolling-Pin-Spezial-Auszeichnung »Newcomer of the Year« freuen.

50 BEST SOMMELIERS

Gekürt wurden auch die besten Sommeliers des Landes mit **Alex Koblinger** (Döllerer) auf Platz 2. Weiters: **Thomas Ferrand** (Sattlerhof, 7), **Anton Karlhuber** (Mühlthalhof, 12), **Katharina Gnigler** (Das Traunsee, 15), **Fabian Klinger** (Sonnhof, 18), **Sonja Rauch** (Geschwister Rauch, 20) sowie mit **Johann Eder** nochmal Das Traunsee (42).



Foto: Conversion Club

Thomas Ferrand



Susanne Dorfer-Bacher und Thomas Dorfer
Foto: Günter Standl



Christl Döllerer
Foto: Joerg Lehmann



Alex Koblinger
Foto: Selina Flasch Photography



Katharina Gnigler
Foto: Georg Kukuvec



Sonja Rauch
Foto: Ingo Pertramer

A LA CARTE 2025

Spitzenplatzierungen im jährlichen »Top 100«-Ranking des österreichischen Gourmet-Magazins.

So finden sich unter den Top-10 nicht weniger als vier Mitgliedsbetriebe sowie viele weitere in der Gesamttabelle – **Platz 1** ging ins **Steirereck** in Wien.

GENIESSERHOTELS IN DEN TOP 100-RESTAURANTS

Landhaus Bacher (Pl. 2), Döllerer (3), Kräuterreich by Vitus Winkler im Sonnhof (7), Bootshaus im Das Traunsee (8), Ois im Mühlthalhof (12), Stub'n 1972 in Minglers Sportalm (16), dahoam in der Riederalm (18), Die Forelle (20), Rote Wand Chef's Table (26), Geschwister Rauch (31), Sattlerhof (68), Weyerhof (75) und Löffelspitze im Alpenstern (79).

SONDER-AWARDS

Thomas Dorfer vom Landhaus Bacher hat es geschafft, seinen Vorjahrestitel »**Bester Küchenchef**« 2025 erfolgreich zu verteidigen! Dazu finden sich noch in den Top-10 **Andreas Döllerer** (Döllerer's Restaurant, Platz 3) sowie **Lukas Nagl** (Bootshaus im Das Traunsee, Platz 6).

Dem nicht genug gab es einen weiteren Sieger sowie folgende Spitzenplatzierungen: **Beste/r Gastgeber/in**: Susanne Dorfer-Bacher (Landhaus Bacher, Platz 2), **Christl Döllerer** (Döllerer's Restaurant, Platz 7). **Beste/r Sommelier/Sommelière**: Sieger **Alexander Koblinger** (Döllerer's Restaurant), **Katharina Gnigler** (Bootshaus im Das Traunsee, Platz 6), **Sonja Rauch** (Geschwister Rauch & Villa Rosa, Platz 9).

Erstmals wurden auch die **besten Weinkarten** geehrt. Mit dem Prädikat »Exzellent« dürfen sich u.a. schmücken: **Alps & Ocean** im Sonnhof, **Döllerer** und **Geschwister Rauch**. Das Prädikat »Ausgezeichnet« wurde u.a. verliehen an: **Bootshaus** im Das Traunsee, **Die Forelle**, **Fuggerstube** im Böglerhof, **Landhaus Bacher**, **Löffelspitze** im Alpenstern, **Ois** im Mühlthalhof, **Post Gourmet Stube** in der Post Lermoos, **Rote Wand Gourmet Hotel** sowie **Sattlerhof**.

AWARD FÜR DIE GAMS

Das Reiseportal **meintophotel.de** vergab seine »**Wellness Aphrodite**«-Awards 2025 und in der Kategorie »**Logis**« ging dieser ins »**Gams** zu zweit« – im **Bild** Gastgeberin **Ellen Nennung** auf einem ihrer Lieblingsplätze im Genießerhotel.



Foto: Hirschbühl Fotografie

FALSTAFF HOTEL-GUIDE 2025

Das Reise- und Kulinarikmagazin Falstaff präsentierte die 5. Auflage seines Hotel-Guides mit mehr als 1.300 bewerteten Betrieben im deutschsprachigen Raum. Unter die jeweiligen Top-5 ihres Bundeslandes klassierten sich in Oberösterreich **Das Traunsee** (94 P.) sowie der **Mühlthalhof** (94 P.), in Vorarlberg das **Rote Wand Gourmet Hotel** (97 P.).



Foto: Rote Wand Gourmet Hotel

Joschi Walch

Apropos Rote Wand: **Joschi Walch**, der 1987 das Haus von seinen Eltern übernahm, gilt zu Recht als kulinarischer Visionär mit Weitblick, Leidenschaft, Kreativität und Hingabe – nun gab es die würdige Ehrung in Form des Falstaff-Sonder-Awards »Lebenswerk«.

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

WOHNEN

Das mit vielen neuen Attraktionen umgestaltete Genießerhotel von Familie Waldner erweist sich als stilvolle 5-Sterne-Luxusoase in wunderbarer Panoramalage über Meran. Erweiterte Lobby, neue Panorama-Bar, Rezeption, u.v.m. begeisterten auf Anhieb die Gäste. Das bereits zuvor fantastische »Sensa Spa« (u. a. Infinity-Outdoor- und Indoor-Pool, Saunawelt, Familienbereich ...) wurde um ausgebauten Spa- und Saunabereich, Face- & Nail-Bar sowie Hair-Studio, Fitness- und Gymnastikraum, Ruhe- und Behandlungsräume ergänzt. Keine Wünsche offen lässt natürlich auch der Wohnkomfort in Zimmern und Suiten.

GENIESSEN

Küchenchef Alessandro La Torraca gilt als aufstrebender Stern der Kulinarik-Szene und hat sich zum Ziel gesetzt, aus saisonalen Zutaten von höchster Qualität stets ehrliche, raffinierte Gerichte zu kreieren. Dabei steht ihm und seinem Team Matthias Wenin, Familienmitglied und selbst absoluter Spitzenkoch, als Executive-Chef beratend zur Seite. Gäste werden beim Genuss-Menü auf eine Reise durch Norditalien mit exotischem Touch entführt. Für Weinliebhaber finden sich im Rotwein-Turm, der Vinothek und im Weinkeller neben Südtiroler Top-Weinen auch Klassiker aus dem restlichen Italien sowie ausgewählte internationale Raritäten.

ERLEBEN

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

ÜN im DZ € 198,- bis € 288,-, in der Suite € 206,- bis € 392,- bzw. im EZ € 202,- bis € 270,-.
 Jeweils pro Person/Tag inklusive der Gourmet Premium Genießerpension.

ARRANGEMENTS

HAPPY AUTUMN HOLIDAY (12. 10. bis 25. 10. 2025)

5 = 4 Herbstspecial

Mehr Zeit zum Genießen: **Ihr bleibt 5 Nächte, zahlt aber nur 4!**

Ideal zum Wandern, Törggelen & Weinverkosten im Goldenen Südtiroler Herbst. Anreise jeweils sonntags.

LOVE ME TENDER, NOVEMBER (9. 11. bis 30. 11. 2025)

4 = 3 Kuschelzeit im November

Draußen grau, drinnen wow: **Ihr bleibt 4 Nächte, zahlt aber nur 3!**

Perfekt zum Aufwärmen und Entspannen im kuscheligen Sensa Spa. Anreise jederzeit möglich.

Genießerhotel La Maiena Meran Resort

Familie Waldner

39020 Marling bei Meran · Nörderstraße 15 – ITALIEN

T +39 0473 / 44 70 00

info@lamaiena.it · www.lamaiena.it

Betriebsferien: 7. Jänner bis 25. März 2026

HOTEL

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

Auszeichnungen: Falstaff Hotel Guide 2024 (92 P/100), SPA Star Award 2024, Nominierung für »Wellness Aphrodite« – Pl. 4 Kat. »Beauty & Treatments«.

LA MAIENA – GENUSS

inkl. Gourmet Premium Genießerpension

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

GENUSS auch FÜR NICHT-HOTELGÄSTE

XXI

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

Um Reservierung wird gebeten. Tel. +39 0473 447000

Fotos: Armin Terzer



EXTRAS FÜR GENIESSER

Gekühlter Rotwein-Turm

Wein- und Olivenöl-Degustationen

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

Wöchentliche Weinverkostung

Geführte Wanderung und E-Bike-Tour zum hauseigenen Flatscherhof

Video ansehen



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

Tradition und zugleich zeitgemäßes Design prägen das **BAD SCHÖRGAU** im Sarntal bei Bozen. Für höchste Genussmomente sorgt eine Symbiose aus raffinierter, regionaler Küche und hochwirksamen Detox-Behandlungen.



EXTRAS FÜR GENIESSER

Achtsames Genießen und exzellent unterstützender Detox-Spa

600 Etiketten Naturweine

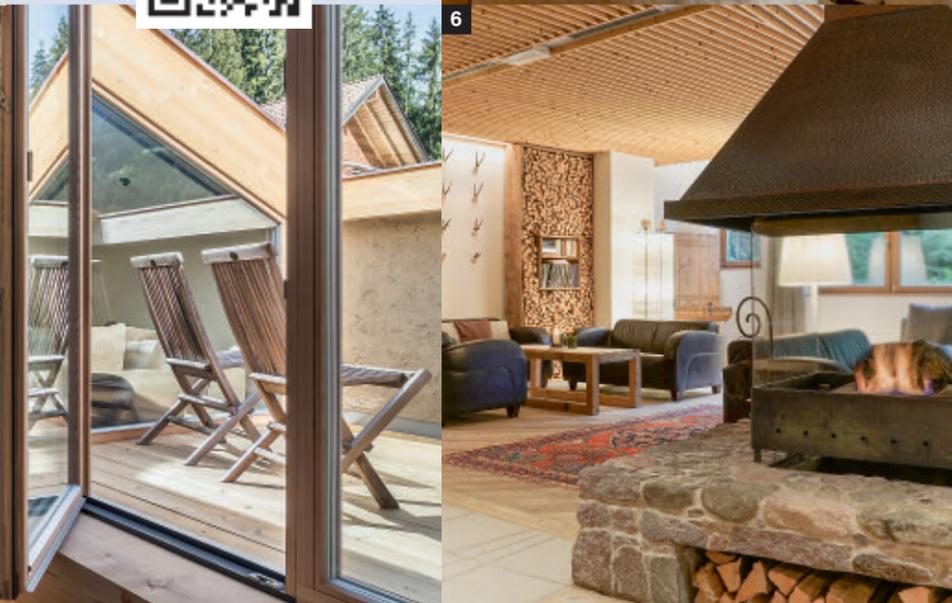
Geführte Wanderungen mit Gregor Wenter

Hervorragende Käsekultur

Headquarter Trehs-Kosmetik

La-FuGa-Bewegung – kulinarisches Think-Tank für Trends der Zukunft

Video ansehen

WOHNEN

Umsorgt von Familie Wenter fühlt man sich in diesem versteckten Kleinod am Waldrand und mit Ausblick auf die Berge ungemein wohl. Jedes der 22 Zimmer und Suiten überzeugt mit seiner eigenen Persönlichkeit, ausgestattet im alpin-modernen Design und mit natürlichen Materialien aus der Region. Geboten wird eine einzigartige Kombination aus hydrotherapeutischen Paketen und traditionellen Wasseranwendungen, wunderbar entspannt man im alpinen Bauernbadl sowie im ganzjährig beheizten Außenpool. Hydroenergetische Therapien wiederum sorgen für körperliches Wohlfühlgefühl. Wellness-Tipp: die hochwertige Kosmetik-Linie »Trehs«.

GENIESSEN

Regionalität und ein achtsamer Umgang mit Lebensmitteln ist die Philosophie der Küche. Bereits beim Frühstücksbuffet wird auf hausgemachte und einheimische Produkte Wert gelegt. Im Restaurant Alpes verwöhnt Matthias Kirchler mit kreativen, vielfältig regionalen Gerichten. In der Stube wird im Rahmen der Genießerpension ein 4-Gänge Menü serviert. Produkte vom Kräuter- und Gemüsegarten, der Obstwiese und Zutaten aus dem Wald geben den Kreationen das gewisse Etwas. Im Weinkeller begeistern zahlreiche Raritäten und naturbelassene Weine, die die Weinkultur Südtirols, Italiens, Frankreichs, Deutschlands und Österreichs widerspiegeln.

ERLEBEN

Wie kaum anderswo in Südtirol hat sich das Sarntal, das »Tal der 8 Mio. Bäume«, seine Natürlichkeit bewahrt, das zeigt sich nicht nur in den vielen ursprünglichen Brauchtumsveranstaltungen (z. B. »Klößln« im Advent). Als eines der schönsten Wandergebiete bietet es für jeden Anspruch aussichtsreiche Touren – Tipp: Wandertag mit Gregor Wenter zu den »Stoanernen Mandln«. Weiters: Rad- und Mountainbike-Routen, Reiten, Skitourengebiet, Ski- und Langlauf sowie (Vollmond)-Rodeln. Nahe Sehenswürdigkeiten sind der Durnholzer See (Edelweißfriedhof), Bauernmuseum Rohrerhaus und natürlich die nahe gelegene Landeshauptstadt Bozen.

HOTEL

****-Kategorie, 11 Komfortzimmer, 3 Suiten, 3 Premium-Zimmer und ein exklusives Art-Studio. Ganzjährig beheiztes Außen-schwimmbad, finnische und Bauernsauna, Holz-Whirlpools, Ruheräume, Bauernbadl (Heu, Honig, Milch, Sarner Latsche), Silhouette-Gourmet-Spa-Bereich, verschiedenste Entschlackungsbehandlungen. Kräutergarten, Sonnenterrasse, Hausbar, begehrter Weinkeller. Kostenloser E-Bike-Verleih, Seminarräume, Hochzeitslocation, Headquarter Trehs-Kosmetik.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

- Verführerisches Frühstücksbuffet mit regionalen Produkten
- Stube 1988 – 4-gängiges Genießer-Menü – Halbpension

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

- Genießer-Frühstück 8–10.30 Uhr: p. P. € 29,-

Restaurant Alpes: 40 Plätze.



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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

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

ARRANGEMENT



FOOD AND CULTURE – MEDIUM 5 TAGE

An den Genussabenden im Alpes und in der Stube 1988 lernen Sie das kulinarische Treiben vom Bad Schörgau kennen und genießen den Geschmack naturbelassenen Essens und Trinkens. Erleben Sie exklusiv mit Gregor Wenter die Highlights von Kultur, Natur und Produzenten aus dem Sarntal. 5 Übernachtungen mit Frühstück inkl. 2 Verwöhnmenüs im Alpes, 3 Genießermenüs in der Stube, 1 Tag »das Sarntal erleben mit Gregor Wenter« pro Person ab € 1.074,-.

Genießerhotel Bad Schörgau ****

39058 Sarntal bei Bozen – ITALIEN

T +39 0 471 / 62 30 48

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

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

WOHNEN

Sonnig auf 1.550 m Höhe und direkt an Skipisten und Wanderwegen ist dieses 4-Sterne-S(uper)-Berghotel ein perfektes Ziel für Wanderer, Wintersportler und Naturliebhaber. Der ganzjährig beheizte Außenpool eröffnet ebenso wie die durchwegs südseitigen Zimmer einen fantastischen Dolomitenblick. Alle Zimmer und Suiten begeistern mit modernem Wohnkomfort für eine noch wertvollere Urlaubszeit. Überaus einladend präsentiert sich der neugestaltete Barbereich. Wohlig entspannt wird in der Wellnesslandschaft mit Hallen- und Freibad, finnischer Sauna, Infrarot, Aroma-Dampfbad, Biosauna, Fitnessraum und Beauty-Oase.

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Winter 2025/2026: € 233,- bis € 317,- p. P. im DZ
 »Panorama« mit Gourmet-HP.
 Sommer 2026: € 172,- bis € 232,- p. P. im DZ
 »Panorama« mit Gourmet-HP.

ARRANGEMENTS

WEISSE WOCHEN (7. 1. bis 31. 1. 2026)

7 Tage À-la-carte-Gourmet-Halbpension inkl. 6-Tages-Skipass, 2x wöchentlich Nachtskifahren & Rodeln, Obereggen Night-Show, Willkommensdrink, Galadinner und Garage
pro Person im DZ Panorama € 2.107,-.

SONNENSKIWOCHEN (14. 3. bis 28. 3. 2026)

7 Tage À-la-carte-Gourmet-Halbpension inkl. 6-Tages-Skipass, 1x Sonnalp »Aperitivo lungo« auf der Terrasse, Willkommensdrink, Galadinner und Garage
pro Person im DZ Panorama € 2.066,-.

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

info@sonnalp.com · www.sonnalp.com

Betriebsferien: 6. Oktober bis 4. Dezember 2025 und 12. April bis 4. Juni 2026.

HOTEL

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

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

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

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Gourmetstube:



Küche: 19–22 Uhr.

Ruhetage: Sonntag, Montag, Dienstag.

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

Fotos: Francesco Giuliano (1), Rupert Mühlbacher (4), Klaus Peterlin (1)



EXTRAS FÜR GENIESSER

Mittwoch mediterrane Antipasti-Spezialitäten
 Panoramaterasse mit Mittagsbistro-Specials: Beef Tatar von David Weissensteiner am Tisch zubereitet oder Wolfsbarsch in der Salzkruste (auf Vorbestellung)

Weindegustation zum Gala-Menü
 Sommer: Kelleraperitif mit Weinverkostung
 Spezielle Arrangements im Gourmet-Restaurant

Video ansehen



1| Top stylish präsentiert sich die neue Bar. 2| Wunder in die Naturlandschaft eingebettet. 3| Pfiff, Kreativität und viel Regionalität prägen die 3-Hauben-Küche. 4| Edles Wohnleben mit südseitigen Zimmern und Suiten. 5| Gastgeber David, Hanni, Georg und Sabine Weissensteiner. 6| Ein herrliches Panorama eröffnet sich von der Terrasse.

Tradition und Leidenschaft prägen den **MONTAFONER HOF**, der mit einer ganz besonderen Genussvielfalt in diese wunderbare Vorarlberger Ferienlandschaft lädt.

WOHNEN

Genuss und Gastlichkeit sind Familie Tschohl in die Wiege gelegt, gilt doch der historische »Gasthof Löwen« als Paradieshaus Westösterreichs. Gleich gegenüber liegt das Genießerhotel Montafoner Hof. 4 Sterne so richtig zum Wohlfühlen und mit viel Liebe zum Detail ausgestattet. Vielfalt auch beim Wohnen: Hübsche Zimmer und Suiten in naturbelassener Zirbe und Wildeiche oder beheizbarer Hot Tub mit einzigartigem Blick in die Montafoner Bergwelt im Golmerhaus. Im Montafoner Hof stehen zudem Hallen- und Freibad, Saunen, Massageabteilung und lichtdurchflutetes Fitness-Studio zum Entspannen bereit.

GENIESSEN

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

ERLEBEN

Die herrliche Bergwelt des Montafons ist ein nahezu grenzenloser Outdoor-Spielplatz: Im Sommer erwartet Wanderer, Radfahrer und Mountainbiker ein bestens ausgebautes Wegenetz, ergänzt um Golf, Tennis, Klettern und Schwimmen. Im Winter stehen für Gäste hauseigene Skibusse bereit, und die Talabfahrt vom Hausberg endet nur 100 m vom Hotel. Weiters: Schneeschuh- und Winterwandern, Rodeln, Langlaufen, Skisafari u.v.m. Tipp: Familie Tschohl lädt wöchentlich zu Wanderungen (etwa zu den hauseigenen Berghäusern), Wildbeobachtungen oder Skirunden. Vielfältige, nahe Kultur-Events runden das Freizeitprogramm ab.



EXTRAS FÜR GENIESSER

1 x wöchentlich »Weinreise« (Wein-Degu-Menü im Rahmen der HP)

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

Video ansehen
(Berghütte Golmerhaus an der Skipiste)



HOTEL

****-Kategorie, 120 Betten (Zimmer, Suiten, Appartements). Indoor- und Outdoorpool miteinander verbunden, Whirpool, Sauna, Dampfbad, Infrarotkabine, Massage. Tagungsräume. Hausbar. Parkplätze. Hauseigener Skibus im Winter; Leih-Mountain(E-)bikes im Sommer.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

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

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Restaurant & glasüberdachte Sonnenterrasse:



Küche: 18.30–20.30 Uhr.

Ruhetage: Dienstag bis Donnerstag.

BESONDERHEITEN

Ebenfalls im Besitz von Familie Tschohl:

Gasthof Löwen: zauberhaftes Wirtshaus mit wunderbar authentischer Gasthausküche; jeden Donnerstag Hausmusik ab 20.30 Uhr (www.loewen-tschagguns.at).

Berghäuser: Urlaub mit Aussicht – 7 Ferienjuwelen (2 bis 16 Personen). Auch mit Annehmlichkeiten im Genießerhotel buchbar (www.berghaeuser.at).

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Winter: ÜN im DZ mit Frühstück p. P. ab € 180,-;
ÜN im DZ mit ¼-Verwöhnspension p. P. ab € 210,-.
Frühling/Sommer: ÜN im DZ mit Frühstück p. P. ab € 145,-;
ÜN im DZ mit ¼-Verwöhnspension p. P. ab € 180,-.

ARRANGEMENTS

WINTERZAUBER (ab 6. 1. 2026 zu ausgewählten Terminen)

7 Übernachtungen inkl. ¼-Verwöhnspension, jeden Sonntag gemeinsamer Aperitif in der Hotelhalle und anschließend Schmankerlrunde durch die Hotelküche, 2 x wöchentlich Live-Musik, Skirunde mit Familie Tschohl, 25 min Teilkörpermassage, kostenloser Skibusservice, Benutzung vom Freizeit- und Wellnessbereich, An- und Abreisetag frei wählbar **pro Person und Aufenthalt ab € 1.454,-**.

GROSSE WINTERTAGE ZUM KLEINEN PREIS (ab 11. 1. 2026 zu ausgewählten Terminen)

Sonntag bis Donnerstag oder Montag bis Freitag buchbar: 4 Übernachtungen inkl. ¼-Verwöhnspension, Sonntag gemeinsamer Aperitif, Donnerstag Hausmusik im Gasthof Löwen, kostenloser Skibusservice, Benutzung des Freizeit- und Wellnessbereichs **pro Person und Aufenthalt ab € 870,-**.

Genießerhotel Montafoner Hof **** · Familie Tschohl

6774 Tschagguns · Kreuzgasse 9 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 55 56 / 71 00-0
info@montafonerhof.com · www.montafonerhof.com
Betriebsferien: 3. November bis 18. Dezember 2025.

1 | Tradition im besten Sinne: Familie Tschohls Gasthof Löwen gegenüber dem Montafoner Hof. 2 | Ein Hort ehrlicher Gastlichkeit und feiner Annehmlichkeiten. 3 | Regional inspirierte 3-Hauben-Küche: Hirschkoteletts. 4 | Heimeliger Rahmen für die 3-Hauben-Küche. 5 | Mit großer Herzlichkeit heißt Familie Tschohl ihre Gäste willkommen. 6 | Urlaub mit Aussicht: Die hauseigenen Berghäuser.

Fotos: Patrick Sály (3), Rupert Mühlbacher (1), Nina Fritz (1), Montafoner Hof (1)

Beste Sonnenhanglage ist nur einer von vielen Vorzügen im ALPENSTERN – ehrliche Herzlichkeit, kuscheliger Top-Komfort, wohliger Spa-Bereich und kreative Kulinarik machen diese Adresse zum Hideaway für Genießer.

WOHNEN

Das 4-Sterne-S-Hotel liegt in sonniger Hanglage etwas oberhalb von Damüls mit direktem Anschluss an das Ski- und Wandergebiet. Die von den Gastgeberfamilien Bischof und Steinfeld mit ungemein viel Leidenschaft geführte Ferienadresse präsentiert sich mit hohem Wohlfühlfaktor; sehr beliebt sind die großzügigen Panoramaterrassen. Alpiner Lifestyle und feinsten Wohnkomfort prägen Zimmer und Suiten in verschiedensten Kategorien. Zum Relaxen steht der Himmelreich-Spa bereit, u. a. mit Indoor- und beheiztem Outdoor-Infinity-Pool, drei Saunen, Familiensauna, Ruheräumen sowie Liegen im Freien.

GENIESSEN

Österreichische Küche, alpin ausgerichtet, möglichst regional und natürlich in Top-Qualität – so lässt sich die feine kulinarische Ausrichtung von Küchenchef Sandro Abel beschreiben, der damit drei Bereiche bespielt: Im Hausgäste-Restaurant 1580 sowie im Panoramarestaurant Genusshalde werden täglich raffinierte, 5-gängige Wahlmenüs serviert, im zweiten sind zugleich auch À-la-carte-Gäste willkommen. Kulinarisches Herzstück ist das überaus heimelige Gourmetrestaurant Löffelspitze für max. 15 Gäste. Auch das überaus fair kalkulierte Weinsortiment vermag sowohl in Tiefe wie auch Breite zu überzeugen (»Wine Spectator Award 24/25«, 2 Gläser).

ERLEBEN

Sehr beliebt sind im Sommer die geführten Wanderungen (z.B. Sonnenaufgangstour) inmitten einer herrlichen Naturlandschaft mit mehr als 100 km Wanderwegen. (E)-Biken, Golfen oder Badespaß, wie etwa im herrlichen Seewaldsee, sorgen für Abwechslung. Im Winter geht's direkt von der Haustür ins Skigebiet Damüls-Mellau mit 109 Pisten-km, weiters gibt es beste Möglichkeiten für Langlaufen und Winterwandern. Für den Adrenalin-Kick garantiert der Waldseilgarten in Damüls und eine Fahrt mit der Museumsbahn »Wälderbähnle« sollte auch nicht fehlen. Kulturtipps: Schubertiade Schwarzenberg (31 km) oder Festspiele Bregenz (59 km).

ÜBERNACHTUNGSPREISE

ÜN mit Genießerpension € 205,- bis € 427,- p. P.

ARRANGEMENTS

GOURMET-AUSZEIT (bis 28. 10. 2025 und 24. 1. bis 6. 4. 2026)

4 Übernachtungen (Sonntag bis Donnerstag) inkl. 1 Flasche Nyetimber English Sparkling und Erdbeeren bei der Anreise im Zimmer, 1x 8-Gänge-Gourmetmenü im Restaurant »Löffelspitze« inkl. Wasser & Kaffee, 1x Open-Kitchen, 1x Weinverkostung mit Gastgeber Maximilian Steinfeld, allen Alpenstern-Inklusivleistungen sowie Bregenzerwald Card (bis 28. 10. 25; kostenlose Benützung der Lifts/Busse und diverse Vergünstigungen in der Region) **pro Person ab € 920,-**.

Der Genusstipp im Herbst: SUMMIT SAVOURY am 26. September 2025

Das hochkarätige Gourmet-Festival mit Gastköchen (u. a. Rainer Müller/Genießerhotel Sonnenhof, Marc Bernhard/Mamesa, Südtirol), Top-Winzer und -Produzenten (u. a. Tenuta di Biserno, Sattlerhof, Nyetimber, Macallan Whisky) und vielem mehr.

Genießerhotel Alpenstern ****S

Familien Bischof & Steinfeld

6884 Damüls · Oberdamüls 191 · T. +43 (0) 55 10 / 513
 reservierung@hotel-alpenstern.at · www.hotel-alpenstern.at
 Betriebsferien: 2. November bis 5. Dezember 2025.

HOTEL

****S-Kategorie. 120 Betten (50 DZ, 2 Suiten, 5 Familienzimmer, 4 EZ, 9 Ferienwohnungen). 770 m² Wellness, u. a. mit Hallenbad samt verbundenem, ganzjährig beheiztem Infinity-Panoramapool, großzügiger Saunawelt (adults only bzw. eigene Familiensauna), Fitnessraum, Treatments und Massagen. Hausprogramme. Parkplätze, hoteleigene, kostenlose Tiefgarage.

Auszeichnungen: Top-50-Hoteliere im Schlummeratlas 2025, 97 Punkte im Falstaff Hotelguide; Sieger im Guide »Best of Austria – Ski 2023«, »Leading Spa Award 2023«.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

- Frühstück mit Produkten regionaler Erzeuger, hausgem. Marmeladen, Vitalbereich. Frische Eierspeisen.
- Abends 5-gängiges Wahlmenü (vegetarisch, Fisch oder Fleisch); auf Wunsch mit Weinbegleitung. Oder à la carte im Restaurant Genusshalde.
- 1x wöchentlich Open-Kitchen & 15. 9. bis 1. 11. 2025: Gesunder Nachmittagssnack aus der Showküche.

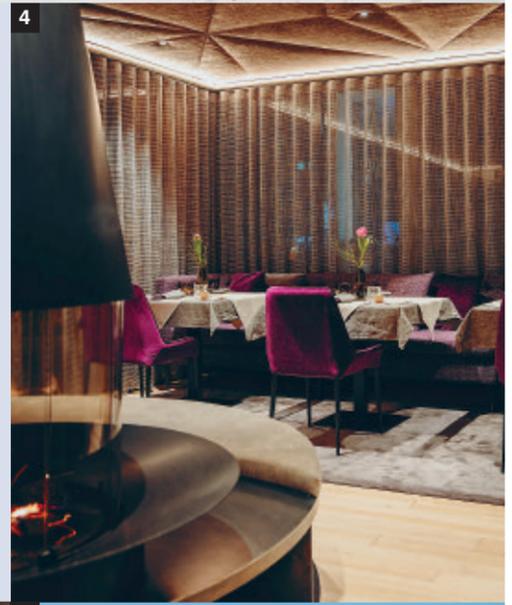
GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Gourmet-Restaurant Löffelspitze: ☹☹☹ ☹☹☹☹☹
Küche: ab 18 Uhr. **Geöffnet:** Samstag bis Montag.

À-la-carte-Restaurant Genusshalde: ☹☹☹ ☹☹☹☹☹
Küche: 11–21 Uhr. **Kein Ruhetag.**

Weitere Auszeichnungen: A la Carte 25: »Top 100 Rest.« (Pl. 79) + Weinkarte »Ausgezeichnet«; »Bar-Juwel des Jahres« im Falstaff; VDP »Ausgezeichnetes Weinkonzept 25«, Star Wine List 25 »Silver Star« (= Best) in den Kat. »Long«, »Sparkling« und »by the Glass«.

Fotos: David Schreyer (1), Robert Bohnke (2), David und Magda (1), Mia Felme Georgina Ferrari/studioludst.com (2)



1 | Gastgeber mit Herz: Die Familien Bischof und Steinfeld. 2 | Direkt vom 4-Sterne-S-Hotel eröffnet sich ein herrliches Wanderparadies.
 3 | Die Kulinarik präsentiert sich kreativ-regional und stets auf den Geschmack ausgerichtet. 4 | Stylish: das Gourmet-Restaurant Löffelspitze.
 5 | Edler Wohnkomfort mit Panorama. 6 | Atemberaubende Aussicht vom ganzjährig beheizten Infinity-Pool.

Das **GAMS zu zweit** im malerischen Bregenzerwald präsentiert sich als zauberhafte Adresse für die perfekte, romantische Auszeit mit feiner Kulinarik und einzigartiger Wellness.



EXTRAS FÜR GENIESSER

7-gängiges Gourmetmenü (gegen Aufpreis)

Gams 1648 – Vinothek, Pizzeria und Blumenladen

Zur Website



WOHNEN

Das »GAMS zu zweit« bettet seine Gäste wie auf Wolke 7 – das garantieren nicht zuletzt umfangreiche Neuheiten sowie Modernisierungen. Blütenschloss und Kokon bergen romantische, kürzlich renovierte Kuschelsuiten mit Himmelbett, Whirlpool und Kamin. Die Top-of-Suiten bieten einen sagenhaften 360-Grad-Rundblick; ein Highlight ist die neue, unbeschreibliche »Oh-My-God-Suite« mit viel Glas, Beton, Samt und Seide. Der neu konzipierte »Paradies-Spa« überzeugt mit dem atemberaubenden Sky-Pool und der riesigen Event-Erdsauna. Ebenso wie mit den passenden Paar-Treatments für die romantische Wellness-Auszeit zu zweit.

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

HOTEL

****S-Kategorie, 46 Kuschelsuiten, 8 Kuschelnester, 3 Top-of-Suiten, 1 Oh-My-God-Suite. »Paradies-Spa« mit 3000 m², Wellness mit großzügigem Schwimmbereich, Saunawelt und Treatment-Kabinen. Himmlischer Sky-Pool am Rooftop und höllische Garten-Event-Sauna. Bar Lounge Eden. Hotelruhetag Sonntag 12 Uhr bis Montag 12 Uhr.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

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

GENUSS ohne HOTELNÄCHTIGUNG



Gams 1648 – Vinothek & Pizzeria:

Bestell- und Einkaufszeiten: täglich 12–20 Uhr (Sperrstunde 21 Uhr)

Ruhetage: Donnerstag und Sonntag.

Auszeichnungen: Rolling Pin »Gastronomiekonzept des Jahres 2022«, »Streetfood-Award Vorarlberg 2023 und 2024« bei Falstaff, »Wellness Aphrodite«-Award 2025.

ARRANGEMENT

TRAUMTAGE

Kuschelige Übernachtungen, himmlische Genüsse am Morgen und am Abend, wohliges Wellnessvergnügen.

- Bei Anreise am Montag: 1 Nacht gratis
- 1001 Nacht mit vielen Überraschungen

3 bis 4 Übernachtungen ab € 882,- pro Person.



Genießerhotel GAMS zu zweit **S**
Ellen Nenning und Andreas Mennel
6870 Bezau · Platz 44 – ÖSTERREICH

T +43 (0) 55 14 / 22 20
info@hotel-gams.at · www.hotel-gams.at
Betriebsferien: August und 21. bis 25. Dezember 2025.

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

Fotos: Hirschbühl Fotografie (1), Christian Wöckinger (5), Frederik Sams (1)

Zauberhafte Ferienadresse im Bregenzerwald seit 1840: **DAS SCHIFF** vereint ungemein harmonisch Romantik, Genuss, Entspannung und Komfort auf höchstem Niveau.

WOHNEN

Das Schiff erweist sich als Eldorado für feinsinnige Genießer. So beeindruckt diese historische Ferienadresse nicht nur durch ihre ruhige Lage mit unvergleichlichen Ausblicken in die Bergwelt, Gäste schätzen besonders das traditionelle und doch moderne Ambiente. Die großzügigen Suiten zeugen vom Können der heimischen Handwerker, jeder Umbau erfolgte sehr behutsam und mit höchstem Anspruch an Architektur und verwendete Materialien. Im Wellnessbereich verstellte nichts den Blick in die Natur, vom Pool im weitläufigen Garten genießt man absolute Ruhe und ein herrliches Panorama.

GENIESSEN

Seit jeher waren im Schiff beherzte Köchinnen am Werk. Erna Metzler, Mitbegründerin der Bregenzerwälder Gourmetküche und erste Frau Vorarlbergs, die mit einer Haube von Gault Millau geadelt wurde, legte den Grundstein für außerordentliche Gaumenfreuden – das junge Küchenteam führt dieses Handwerk in ihrem Sinn weiter. Im »Ernele«, der Ladenwirtschaft im modernen Holzkubus, wird kompromisslos regional aufgekocht, während in der vielfach prämierten, historischen »Wälder Stube 1840« unter Spitzenkoch Bernd Reimer ein fantastisches Gourmetmenü mit regionalen Zutaten, ergänzt um internationale Inspiration serviert wird.

ERLEBEN

Ruhesuchende sind hier ebenso bestens aufgehoben wie Aktivurlauber, die die Schönheiten der Natur zu schätzen wissen. Rund um das beschauliche Hittisau eröffnet sich ein Wander- und Radparadies, für Abwechslung sorgen nahe Golfplätze. Kulturliebhaber genießen Klassikfestivals (Schubertiade Schwarzenberg, alpen:arte, quarta) oder die Bregenzer Festspiele. Museen und Ausstellungen locken ebenso wie die hübschen Städte Feldkirch, Hohenems, Dornbirn oder Bregenz. Vor allem die spannende Baukunst und das lebendige Handwerk (Werkraum Bregenzerwald) verdienen besondere Beachtung.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Frühstück ab € 140,- p. P./Tag
 ÜN mit Gourmet-HP ab € 170,- p. P./Tag

ARRANGEMENT

SCHIFF »de luxe« (ganzjährig buchbar)

3 Nächte in einer Junior-Suite mit Balkon und herrlichem Blick inkl.

- kulinarischer Begrüßung zur Einstimmung
- Champagner und Pralinen bei Anreise im Zimmer
- 2x 5-Gang-Genießerpension
- 1x Gourmetmenü mit Weinbegleitung
- 1x Aromaölmassage (25 Minuten)
- Wellnessbereich mit Saunen, Dampfbädern, beheiztem Außenpool, Fitnessraum
- Nachmittagsjause im Teezimmer

Pro Person ab € 830,-.

Genießer-Romantik Hotel Das Schiff **** · Familie Metzler
 6952 Hittisau · Heideggen 311 – ÖSTERREICH
 T +43 (0) 55 13 / 62 20-0
 info@schiff-hittisau.com · www.schiff-hittisau.com
 Betriebsferien: 2. November bis 5. Dezember 2025.

HOTEL

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

Auszeichnungen: 2 Lilien (15 P) im Relax-Guide 2025 und in den Special-Rankings Platz 2 »Top 45 Gourmet«, 1 »Michelin-Key« im Hotel-Guide Michelin 2024.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießer-Halbpension

- Begrüßungsdrink zur Einstimmung auf entspannte Tage.
- Frühstück mit regionalen Spezialitäten und vielen hausgemachten Köstlichkeiten.
- Nachmittags Teespezialitäten, Snacks, Gebäck, Obst und eine süße Überraschung.
- Gourmet-Abendmenü in 5 Gängen.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Gourmetrestaurant Wälder Stube 1840:



Öffnungszeiten: Di bis Fr ab 17.30 Uhr.

Ruhetage: Sa, So, Mo.

Ladenwirtschaft Ernele:

Feinkostladen mit »Front-Cooking« mit regionalen Zutaten aus dem Umkreis von möglichst bis 100 km.

Öffnungszeiten: Mi bis Sa 12–22 Uhr (Küche 12–19 Uhr).

Ruhetage: So, Mo, Di.

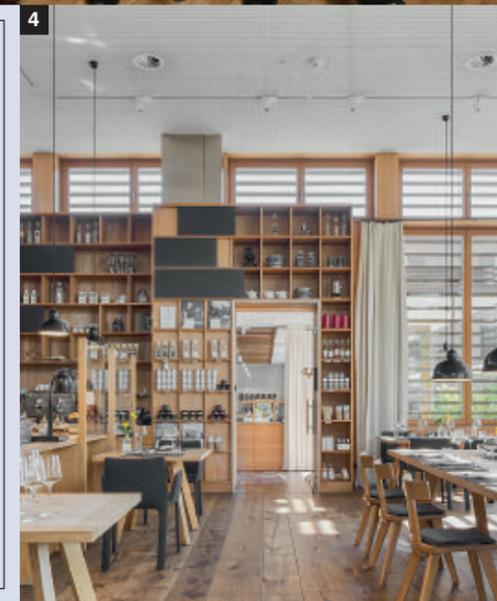
Fotos: Adolf Bereuter (1), Angela Lamprecht (1), Matthias Weissengruber (1), Julian Forte (1), Lukas Kirchgasser (1), Vincent Ribbers (1).



EXTRAS FÜR GENIESSER

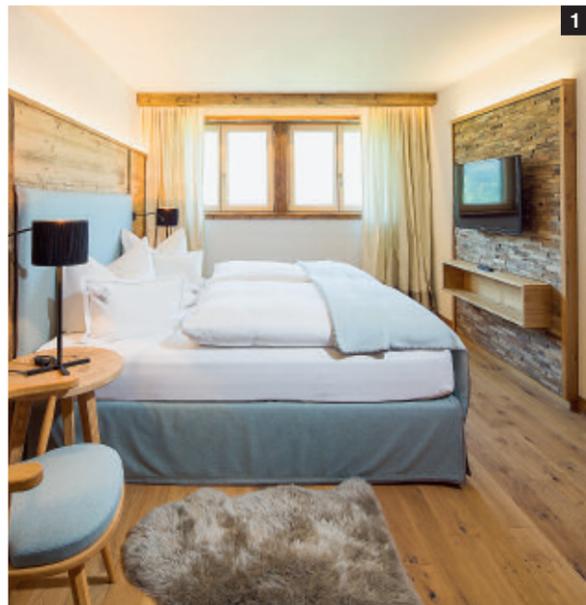
»Das Ernele«, ein Mix aus ländlichem Wirtshauslokal und Gourmetshop bietet bodenständige Küche und ausgewählte, teils hausgemachte Spezialitäten zum Mitnehmen.

Bestens bestückter Käsekeller im Gründungshotel der Bregenzerwälder KäseStrasse.



- 1 | Winterzauber in herrlicher Lage. 2 | Herzliche Gastgeber: Familie Metzler. 3 | Ganzjährig beheizter Panorama-Außenpool
 4 | Kompromisslos regional: die Ladenwirtschaft Ernele. 5 | Vom Bett in Zimmer und Suiten eröffnet sich ein wunderschönes Panorama.
 6 | Vielfach prämiert: die kreativen Spezialitäten.

Das Kleinwalsertal beeindruckt mit seiner einzigartigen Naturlandschaft und umgibt das **HALLER'S** mit einer malerischen Gebirgskulisse, die sich harmonisch in die großzügige Panorama-Wellnesslandschaft einfügt.



EXTRAS FÜR GENIESSER

Chutneys, Marmeladen, Sirupe und heimischer Käse zum Mitnehmen

Regelmäßig Wein- und Käseverkostungen



WOHNEN

Das 4-Sterne-Superior-Hotel mit persönlicher Note thront majestätisch auf einem Aussichtshügel in 1.220 Metern Höhe. Die gemütlich mit Holz und edlen Lodenstoffen eingerichteten Zimmer bieten einen atemberaubenden Blick auf das Naturpanorama. Der über 1.500 m² große Alpin Spa lockt ganzjährig mit beheiztem Infinity-Außenpool, Innenpool, Whirlpool, Gartenhaus und Walser-Wasser-Bar. Im Saunahaus mit fünf Saunen, Ruhehaus, Private Spa mit SWAY-Pendelliegen sowie Luis-Trenker-Spa und Zirben-Microsalt-Infrarotkabinen genießt man pure Entspannung.

GENIESSEN

Schon beim Frühstück zeigt sich der hohe Anspruch: Regionale Produkte und hausgemachte Spezialitäten bringen den Geschmack des Kleinwalsertals auf den Tisch. Auch die Menüs für Hausgäste stehen in puncto Qualität dem À-la-carte-Haubenrestaurant kaum nach. Die kulinarische Philosophie lautet: Ausdrucksstarke Aromen in feinen, leichten Kompositionen. Begleitet wird das Genusserebnis von einer sorgfältig ausgewählten Weinkarte – basierend auf einen außergewöhnlich gut sortierten Weinkeller, der die große Leidenschaft von Gastgeber Hermann Haller widerspiegelt.

ERLEBEN

Eingebettet in eines der schönsten Hochgebirgstäler der Alpen bietet das Kleinwalsertal echten Hochgenuss in unberührter Natur – umgeben von majestätischen Bergen über 2.000 Meter. Als ganzjähriges Freizeitparadies begeistert das Tal mit rund 150 Kilometern Wanderwegen in drei Höhenlagen – ideal für alle Konditionsstufen. Im Winter lockt die grenzüberschreitende 2-Länder-Skiregion mit 130 präparierten Pistenkilometern. Je nach Jahreszeit sorgt ein vielseitiges Angebot für Erlebnisse nach Maß: Radfahren, Golf, Rodeln, Langlaufen, Skitouren, Kultur, Casino und vieles mehr lassen keine Langeweile aufkommen.

HOTEL

****S-Kategorie, 108 Betten (52 Zimmer/Suiten). 1.500 m² Wellnessbereich mit Außen- und Innenpool, Bade-, Sauna- und Ruhehaus samt Panoramablick, Massage und Therapie, Ayurveda, Beauty- und Kosmetiksalon, Cardio- und Fitnessraum, Sonnenterrasse, Wellnessgarten mit Liegewiese, Luis-Trenker-Spa, Zirben-Infrarot-Wärmekabine mit Microsalt; Kinderspielzimmer, Weinbar mit Lounge, Vinothek, Garage und Parkplätze.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießer Momente

- Großzügiges, regionales Frühstücksbuffet mit Teebar.
- Täglich 14–16 Uhr kleine Jause im Restaurant.
- 4- bis 5-gängige Abendmenüs mit Wahlmöglichkeiten; täglich Salatbuffet und Käsewagen-Service.
- Regelmäßig kulinarische Themenabende.

GENUSS auch FÜR EXTERNE GÄSTE

Restaurant & Sonnenterrasse:



Küche: 18.15–20 Uhr

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Frühstück ab € 185,- p. P.
ÜN mit Genießer-Verwöhnspension ab € 195,- p. P.
Einzelzimmer-Aufpreis nach Absprache und Verfügbarkeit

BERG-WINTER



Haller's Genießerhotel ****S · Familie Hermann Haller
6993 Mittelberg im Kleinwalsertal
Von-Klenze-Weg 5 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 55 17 / 55 51 · info@haller.at · www.haller.at
Betriebsferien: 3. November bis 12. Dezember 2025.

1 | Kuschelkomfort und Boxbett-Astor für den gesunden Schlaf. 2 | Eine tolle Fernsicht eröffnet sich vom ganzjährig beheizten Infinity-Pool. 3 | Regionale Alpin-Küche mit modernen Akzenten und mediterranem Touch. 4 | Top-Wellness mit Hallenbad, Sauna u.v.m. 5 | Im Herzen des Kleinwalsertales lädt das Genießerhotel zu abwechslungsreichen Ferien. 6 | Familie Hermann Haller mit Barbara, Maximilian, Martin und Elisabeth.

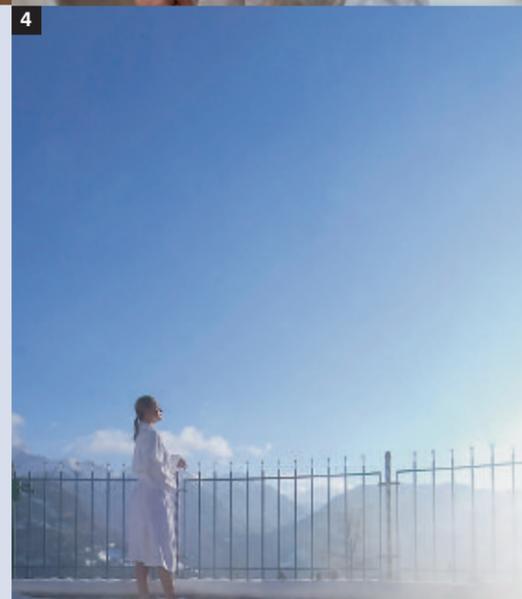
Fotos: Haller's Genießerhotel (5), Walser Images (2), Kleinwalsertal Tourismus/Frank Drechsel (1), Kleinwalsertal Tourismus/Hans Wiesenhofer (1)



EXTRAS FÜR GENIESSER

Top-Produkte aus der Region
Wild aus der hauseigenen Jagd

Video ansehen



1 | Herzliche Gastgeber: Brigitte und Veronika Schalber. 2 | Für höchste Kochkunst garantiert Küchenmeister Gerhard Kriebmann. 3 | Hausgäste genießen eine ebenso fulminante wie kreative Gourmet-Verwöhnspension. 4 | Winter-Spa vom Feinsten, etwa im Solepool. 5 | Stilvoll-gemütlicher Rahmen für die exzellente Kochkunst.

Die exklusive 5-Sterne-Superior Wellness Residenz **SCHALBER** präsentiert sich als genussvolle Ferienwelt mit Top-Spa, edler Wohnkultur und raffinierter Spitzenküche.

WOHNEN

Die fantastische, ca. 5.000 m² große Spa-Landschaft der Extraklasse erfüllt höchste individuelle Ansprüche wie die Spitzenbewertung von 3 Lilien im Relax-Guide 2025 eindrucksvoll unterstreicht. Jüngster Hit ist der prächtige Wellness-Garten für Gäste ab 16 Jahren. Aber auch Kids finden im breit gefächerten Angebot, beispielsweise extra Familienhallenbad und -sauna oder Fun & Action Area, ihr persönliches Paradies. Feinster Wohnkomfort in den exklusiven Zimmern, Suiten und Appartements ist ebenso selbstverständlich wie moderne Sport-Infrastruktur (u. a. Hallentennis, Fitness- und Gymnastikraum).

GENIESSEN

Absolute Spitzenköche am Herd garantieren feinste Gaumenfreuden ausschließlich für Hotelgäste. Die Wertschätzung frischer Zutaten und ernährungswissenschaftliche Ausgewogenheit harmonieren wunderbar mit Kreativität und Esprit. So genießt man im Rahmen der vielseitigen Verwöhnspension allabendlich ein fantasievolles Gourmet-Wahlmenü aus regionalen, internationalen und vegetarischen Kreationen auf höchstem Niveau in einer der zauberhaften Stuben des 5-Sterne-S-Hotels. Für die perfekte Begleitung erweist sich ein erlesener Wein aus dem umfangreichen, bestens sortiertem Weinkeller.

ERLEBEN

Direkt vom Hotel geht es per unterirdischer Luftkissenbahn zur Seilbahnstation (Seilbahnen in Serfaus und Fiss im Sommer kostenlos) und von hier aus weiter in eine fantastische Bergwelt. Im Winter locken 214 Pisten- und 30 Loipenkilometer, Rodelbahnen, Fun- und Tubingpark, im Sommer stehen Wandern, Rad fahren, Klettern oder Nordic Walking ebenso auf dem Programm wie kurzweilige, gemeinsame Aktivitäten für Groß und Klein. Für Abwechslung sorgen die eigene Schalberalm, Sommerrodelbahn, Sky-Swing, die »Murmli«-Wasserwelt oder ein Ausflug in die Zollfreizone Samnaun (Schweiz).

HOTEL

*****S-Kategorie, 200 Betten. 5.000 m² Wellness- & Spa-Bereich (u. a. Ayurveda, Shiatsu- und La-Stone-Anwendungen), Beauty-Salon, Lady-Spa, Saunawelt, Meerwasserpool, Hallenbad, eigenes Familienbad mit Rutsche, beheizter Außenpool, Fitness, Wellness-Garten (ab 16 Jahren) mit Naturteich, Relaxzone, Gartensauna und Ruhe-Lounge. Tennis. Fun- & Action-Area auf über 1.000 m². Kinderbetreuung (ab 3 Jahren). Animations- und Hausprogramm. Seminarraum. Garage.

Auszeichnungen: 3 Lilien (18 P) im Relax Guide 2025 und in den Special-Rankings Platz 1 »Top 15 Wandern«, Platz 2 »Top 45 Gourmet«, Platz 2 »Top 15 Ausblick« sowie Platz 4 »Top 15 mit Kindern«.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

- Großzügiges Frühstücksbuffet mit Vitalecke, für Langschläfer von 7.30 bis 11 Uhr.
- Ganzjährig: 5-gängige Wahlmenüs mit Elementen aus der Vollwertküche (auf Wunsch auch Diät- bzw. Trennkost) sowie Salatbuffet mit feinen Dressings von 19 bis 21 Uhr.
- Winter: Skijause bzw. Kuchenbuffet mit Kaffee, Tee, alkoholfreien Getränken vom Buffet von 14.30 bis 17 Uhr.
- Sommer: Mittagsbuffet mit köstlichen Variationen von 13 bis 15 Uhr sowie hausgemachte Mehlspeisen mit alkoholfreien Getränken, Kaffee und Tee vom Buffet von 13 bis 16.30 Uhr.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

ÜN mit Frühstück im DZ p. P. € 220,- bis € 270,- (Sommer) bzw. € 230,- bis € 420,- (Winter)
ÜN mit Genusspension im DZ p. P. € 235,- bis € 285,- (Sommer) bzw. € 244,- bis € 435,- (Winter)

ARRANGEMENT

SCHALBER SHORT-STAY

4 Übernachtungen inklusive:

- Schalber Verwöhnspension
- Tolles Wander- und Erlebnisprogramm
- Kostenlose Benützung der Bergbahnen von Serfaus-Fiss-Ladis im Rahmen der Super.Sommer.Card

Pro Person ab € 915,- (im Doppelzimmer Ost).



Genießerhotel Wellness Residenz Schalber *****S

Familie Schalber

6534 Serfaus · Dorfbahnstraße 15 – ÖSTERREICH

T +43 (0) 54 76 / 67 70

info@schalber.com · www.schalber.com

Betriebsferien: Mai und November.

Im Herzen des Tannheimer Tales verwöhnt Familie Müllers **SONNENHOF** mit kulinarischen Genussmomenten und feiner Wellness – sowie einem Ferienparadies direkt vor der Haustür.

WOHNEN

Eines haben die durchwegs neugestalteten Suiten und Zimmer im 4-Sterne-Sonnenhof gemeinsam: Einen grandiosen Ausblick auf die eindrucksvolle Berg- und Naturwelt. Modern und zugleich kuschelig ist das Motto, dazu garantieren frische Farben, Designelemente und stylisches Interieur mit edlen Eichenholz-Fußböden für angenehmes Wohlbefinden. Entspannen kommt in der Wellness-Oase mit Bergpanorama nicht zu kurz. In den Behandlungsräumen warten wohltuende Rituale zum Auftanken. Weiters: Wellnessgarten mit Sonnenliegen, Barfußpfad und Kneippbecken, beheizter Indoor-Swimmingpool sowie Berggrotte (Whirlpool, 38 °C).

GENIESSEN

Das mit 3 Gault-Millau-Hauben ausgezeichnete Gourmetrestaurant »Alps & Ocean« zählt zu den führenden Tiroler Genussadressen. Beim 8-gängigen Menü, das zum Streifzug in die Alpen und an die See einlädt, kombiniert Patrick Müller harmonisch Regionales mit dem Besten der Welt. Außergewöhnlich präsentiert sich die mehrfach prämierte Wein- und Champagnerauswahl. Ergänzend stehen im Genießer-Wirtshaus »Das Müllers« (2 Hauben) heimische Spezialitäten samt internationalem Touch auf dem Programm, während Hotelgäste mit einer ebenso feinen wie kreativen Genießerpension verwöhnt werden.

ERLEBEN

Das malerische Tannheimer Tal gilt als ganzjährige Ferienregion mit besten Sport- und Freizeitmöglichkeiten, die beim Sonnenhof oftmals direkt am Haus beginnen. Das Angebot reicht von Wander- und (E-)Bikeausflügen (»Schönstes Wandergebiet Österreich« laut Wandermagazin) über Baden, Golfen und Fischen bis zu Ski, Langlaufen, Rodeln und Winterwanderungen. Einen Ausflug lohnen das Burgenmuseum Ehrenberg und die Königsschlösser Neuschwanstein sowie Hohenschwangau oder die spektakuläre Seilhängebrücke »Highline 179«. Innsbruck mit historischen Sehenswürdigkeiten und feinen Shoppingadressen ist ca. 110 km entfernt.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

ÜN mit Frühstück p. P. im DZ € 140,- bis € 170,-, in der Suite € 200,- bis € 210,-.
 ÜN mit Genießerpension p. P. im DZ € 155,- bis € 175,-, in der Suite € 210,- bis € 225,-.

ARRANGEMENTS

FINE DINE & SLEEP

1 ÜN im wunderschönen Zimmer inkl. 1 Glas Cremant zur Begrüßung bei der Anreise, Benutzung des Wellnessbereichs, Nachmittagsjause am Anreisetag, Frühstück am Abreisetag, 1 x 6-Gang-Menü im »fine dining«-Restaurant Alps & Ocean (buchbar nach Verfügbarkeit im Restaurant) **pro Person im DZ ab € 380,-**.

MIDWEEK SOMMER

2 ÜN mit flexibler Anreise (Anreisetag So, Mo, Di oder Mi) mit Sonnenhof-Inklusivleistungen, wie Genießerpension mit Frühstück, Nachmittagsnack und 5-Gang-Menüs mit sehr großer Auswahl, Wellness & Pools, prall gefüllter Badekorb (Liegetuch, Saunatuch, Badetuch, Bademantel und Pantolekten), WLAN kostenlos, geführte Wanderungen mit Bergführer, gratis Bergbahnfahren im ganzen Tannheimer Tal **pro Person im DZ ab € 380,-**.

Genießerhotel Sonnenhof **S · Familie Müller**
 6673 Grän, Füssener-Jöchle-Straße 5 – Österreich
 T +43 (0) 56 75 / 63 75
 post@sonnenhof-tirol.com · www.sonnenhof-tirol.com
 Betriebsferien: 24. November bis 11. Dezember 2025 und 7. April bis 30. April 2026.

HOTEL

****S-Kategorie, 98 Betten (8 Suiten, 43 Zimmer). Wellnessgarten samt Liegen, Barfußpfad und Kneippbecken, beheizter Innenpool, Whirlpool »Berggrotte«, Beauty-Oase, Wintergarten, Ruheräume, Kuschelecke; Sonnenterrasse.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

- Frühstücksbuffet, u. a. mit Eierspeisen, Aufstrichen, Marmeladen, reg. Produkten wie Käse, Butter und Speck, Cerealien, große Obstauswahl, Gebäck, Demeter-Prosecco.
- Nachmittags herzhaftes Brotzeit, Kuchen und Torten.
- Abends drei untereinander kombinierbare 5-Gänge-Menüs (1 x vegetarisch), dazu 5 Hauptgänge zur Wahl.
- Im Sommer Hüttengaudi, Grillabende.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Gourmet-Restaurant »Alps & Oceans«:



Küche: 18.30–22 Uhr. **Ruhetage:** Mo, Di, Mi.

Genießer-Wirtshaus »Das Müllers«:



Küche: täglich 11.30–21 Uhr. **Ru.:** Mo, Di – jeweils abends.

Weitere Auszeichnungen: 2 Gläser bei Wine Spectator, Nominierung Star-Wine-List für beste Auswahl »by the Glas« Österreich, A la Carte 2025: Weinkarte Prädikat »Exzellent«, Schlummer Atlas 2025 »Top-Hotellerie«, Rolling Pin »Top 100 Chefs 2025«, Gault Millau »Weinkarte des Jahres 2022«, Meiningers Weinwelten »Top 100 der besten Weinkarten im deutschsprachigen Raum«.

Fotos: Günter Standl (5), Radosmir Grabic (1)



EXTRAS FÜR GENIESSER

Eine der besten 100 besten Weinkarten im DACH-Raum (Meininger)
 Alle Weine in Zalto Gläsern
 Mittwochs Weinverkostung mit Rainer Müller
 Für Hotelgäste: 3 Menüs und 5 Hauptgänge zur Wahl, alle Gänge werden serviert, ausgenommen Salat- & Antipastibuffet
 Wöchentlich große Grillerei auf der Sonnenterrasse

Video ansehen



1 | Herzliche Gastgeber: Familie Müller. 2 | Traumhafte Lage am Skigebiet und perfekter Ausgangspunkt für viele Aktivitäten.
 3 | Der Sonnenhof ist mit insgesamt 5 Gault-Millau-Hauben prämiert. 4 | Stylisher Rahmen für kulinarische Höhenflüge: Das Gourmet-Restaurant »Alps & Ocean«. 5 | Zimmer und Suiten mit höchstem Wohlfühlambiente. 6 | Bergpanorama inklusive: der beheizte Innenpool.



EXTRAS FÜR GENIESSER

Täglich inkludiert: mit 3 Hauben ausgezeichnetes 6-Gänge-Menü

Große Sonnenterrasse mit atemberaubendem Ausblick auf die Zugspitze

Ebenfalls inkludiert: reichhaltiges Genießerfrühstück mit Produkten vom hoteleigenen Bauernhof

Webcam ansehen



1 | 4-Sterne-Superior-Komfort und hochklassige Wellness in fantastischer Lage. 2 | Charmante Gastgeber: Familie Dengg.
3 | Genießer erwarten vielfach ausgezeichnete Spezialitäten. 4 | Wellness vom Feinsten und stets mit toller Aussicht.
5 | Panorama-Terrasse mit Blick auf die imposante Zugspitze. 6 | Modernster Komfort prägt Zimmer und Suiten.

Die POST in LERMOOS vereint eine märchenhafte Lage an der Sonnenseite der Zugspitze mit stilvollen Landhaus-Suiten, ausgezeichneter Wellness und großer Kulinarik.

WOHNEN

Mit grandiosem Ausblick auf Zugspitze und umliegende Bergwelt, prägt eine hochklassige Kombination aus alpinem Luxus, Wellness und Gourmetgenuss diese Ferienadresse. Neben großzügigen Junior- und Panorama-Suiten und einer Penthouse-Suite – alle ausgestattet mit neuen Boxspring-Matratzen – ergänzt das 50 m entfernte Postschlössl aus dem Jahr 1560 mit 16 4-Sterne-Suiten das hochwertige Wohnangebot. Spektakulär auf 3.000 m² verfügt die einmalige Wellnesslandschaft u. a. über ganzjährig beheizten Innen-Außen-Pool, Solepool, Sauna-Vitalwelt, Zirbenholz-Panorama-Saunahaus und Infrarotkabine im Garten.

GENIESSEN

Das Team rund um Küchenchef Thomas Strasser und Sous-Chef Stephan Döttger versteht sich blendend auf eine raffinierte Tiroler Wellnessküche, behutsam kombiniert mit internationalen Gourmet-Trends. Beste Produkte stammen aus eigener Landwirtschaft und Jagd, von regionalen Bauern oder ausgewählten Sennereien. Hotelgäste kommen täglich in den Genuss von großartigen und feinen Abendmenüs, für besondere Anlässe bildet die zauberhafte Post-Gourmetstube den perfekten Rahmen. Eine Klasse für sich ist die exzellente Weinauswahl der Top-Sommeliers Almin Begic und Johannes Ramstöck mit 1.000 Positionen.

ERLEBEN

Die Post in Lermoos liegt mitten im Naturparadies der Tiroler Zugspitze Arena mit unzähligen Freizeitmöglichkeiten: Winterwandern, Skifahren (209 Pisten-km), Langlaufen (131 Loipen-km) und Rodeln. Von Frühling bis Herbst gibt es mehr als 300 km Wanderwege und das Post-Wanderprogramm mit der legendären Bergjause auf der eigenen Jagdhütte. Weiters 100 Routen für Rad, Mountainbike, E-Bike, Golfclub Tiroler Zugspitze (2 km, 30 % Greenfee). Ausflusstipps: »Faszination« Zugspitze, spektakuläre Hängebrücke »Highline179« mit Ehrenberg-Liner, Schloss Neuschwanstein, Innsbruck und viele Passrundfahrten.

HOTEL

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

Auszeichnungen: 3 Lilien (17 P.) im Relax Guide 2025 und in den Special-Rankings Pl. 3 »Top 45 Gourmet« sowie Pl. 2 »Top 15 Ausblick«. »Exzellent« im Falstaff Hotel Guide, Connaisseur Circle unter »222 beste Hotels in Ö«.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung auf Basis Genießerpension

- Großes Frühstücksbuffet, u.a. mit Front-Cooking für frische Eiergerichte u.v.m.
- Mittagsküche mit Suppen, Salaten, Snacks, Kuchen, Strudel, Kaiserschmarrn.
- Abends 6-gängiges Wahlmenü aus der 3-Hauben-Küche; wöchentlich Galadinner.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Genießerfrühstück nach Verfügbarkeit und telefonischer Vorreservierung buchbar.

Post-Restaurant & Sonnenterrasse:

Küche: 12–13.45 und 18.30–20.30 Uhr. **Kein Ruhetag.**

Weitere Auszeichnungen: A la Carte 2025: Weinkarte Prädikat »Ausgezeichnet«, Rolling Pin »Top 100 Chefs 2024«.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Junior-Suite A im Hotel Post mit Genießer-Frühstück
€ 221,- bis € 340,- p. P./Nacht
Junior-Suite A im Hotel Post mit Genießer-Pension
€ 271,- bis € 390,- p. P./Nacht

ARRANGEMENT

ADULTS ONLY 2025 (24. 8. bis 1. 10. und 21. 11. bis 19. 12. 2025)
Genuss- und Wellnessferien: Diese Wochen gehören den erwachsenen Gästen ab 16 Jahren! Ruhe und Annehmlichkeiten genießen und so richtig verwöhnen lassen!

4 Übernachtungen inkl.

- Post-Verwöhnpension (Frühstück, mehrfach prämiertem Gourmetmenü und allen Inklusivleistungen)
- Programm mit Casinoabend, Galadiner sowie Live-Musik
- Alpin-Spa mit Pools, Saunen, Dampfbädern, Ruheräumen, Zirben-Panorama-Außensauna mit Außen-Solebecken und Infrarotkabine
- Genuss-Frühstücksbuffet am Anreisetag: Starten Sie richtig in Ihren Urlaub!
- Spa-Gutschein € 20,- pro Person

Pro Person ab € 1.084,-.

Genießerhotel Post Lermoos **S**

Familie Angelika und Franz Dengg

6631 Lermoos · Kirchplatz 6 – ÖSTERREICH

T +43 (0) 56 73 / 22 810

welcome@post-lermoos.at · www.post-lermoos.at

Betriebsferien: 10. bis 20. November 2025.

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



EXTRAS FÜR GENIESSER

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

Zur Website



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 Tennisplatz in unmittelbarer Hotelnähe. Danach laden Hallenbad (mit Garten verbunden), Sole-Dampfbad, Sauna-Alm, Kelo-Saunahütte im Garten, Liegewiese und Terrasse zum wohligen Entspannen.

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

HOTEL

****-Kategorie, 80 Betten (EZ, DZ, Suiten und Familien-Appartements). Wellness mit Panoramahallenbad, Infrarotkabine, finnischer Sauna, 3D-Sauna, Biokräuter-Sauna, original finnische Kelo-Blockhaus-Sauna im Garten, Sole-Dampfbad, Tauchbecken, Eisbrunnen, Ruheräume, Fitnessraum und Massagen; Liegewiese, Sonnenterrassen, Hausbar, begehbare Weinkeller. Schneeschuhverleih. Tennisplatz nahe Hotel (Reservierung gerne möglich). Parkplätze.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

- Frühstück mit selbstgemachten Marmeladen und Milchprodukten von regionalen Bauern, frische Eiergerichte u.v.m. (Sonntag Sektrühstück).
- Nachmittagsjause.
- Abends A-la-carte-Wahl, einmal wöchentlich Österreich-Buffet und 6-gängiges Genießermenü.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Moderne Kaminstube und Tiroler Stube:



Küche: 18.30–20.30 Uhr.
Ruhetage: Mo, Do.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

ÜN im Einzelzimmer mit Frühstück ab € 115,- bzw. mit ¾-Genießerpension ab € 135,- p. P.

ARRANGEMENTS



SKI-GENUSS-TAGE (2. 11. bis 20. 12. 2024)

4 Übernachtungen (nur So bis Do) inkl. 3-Tages-Superskipass mit Gletscher, ¾-Genießerpension pro Person ab € 740,-.

WINTER-OPENING (29. 11. bis 20. 12. 2024)

7 Übernachtungen inkl. 6-Tages-Superskipass mit Gletscher, ¾-Genießerpension pro Person ab € 1.293,-.

Bruggers Genießerhotel Lanersbacher Hof ****

Familie Bruggers
6293 Tux im Zillertal · Lanersbach 388 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 52 87 / 87 256
info@lanersbacherhof.at · www.lanersbacherhof.at
Betriebsferien: Oktober 2025 und Mitte April bis Ende Juni 2026.

1 | Vom Amuse Gueule bis zum Dessert prägen hochwertige Grundprodukte, Geschmacksvielfalt und Ideenreichtum die Küche.
2 | Heimelige Stube mit urgemütlichem Ambiente. 3 | Gastgeberfamilie Bruggers. 4 | Überaus beliebt: der gemütliche Lounge- und Barbereich.
5 | Fein wohnen lässt es sich in den geschmackvoll gestalteten Zimmern und Suiten. 6 | Malerische Lage nahe der Seilbahn.

Fotos: Heibert Lehmann (5), Ewald Kraxner (1), Bernd Ritschel/Zillertal Tourismus GmbH (1)

Im Tiroler Alpbach, dem schönsten Dorf Österreichs, ist DER BÖGLERHOF pure nature spa resort beheimatet – mit viel Grün, historischer Gourmetstube, behaglichem Wohnerlebnis und feiner Wellnessanlage.

WOHNEN

Der Böglerhof ist ein Juwel für Genussurlaub im Alpbachtal. Die neuesten Highlights bringen das »pure nature spa resort« auf höchstes Niveau: Acht Wohlfühlsuiten, davon vier luxuriöse Penthouses mit Balkon und fantastischer Fernsicht. Zwei Spas mit 19 Relax-, Schwitz- und Badeattraktionen auf 2.000 m² erweisen sich als prächtiges Wellness-Refugium, weiters stehen Familienzeit.spa mit Dress-on-Saunabereich, weitläufige Gärten mit Outdoor- und verbundenem Indoorpool sowie der 30 m lange »Böglers Badesees« mit ganzjährig beheiztem Infinitypool. Ausgezeichnet mit 3 Relax-Lilien und »Red Star Spa-Award-Newcomer 24«.

GENIESSEN

Die historische 500 Jahre alten Fuggerstube bildet den zauberhaften Rahmen für die raffinierte 3-Hauben-Küche. »Fine Dining der Extraklasse« heißt es hier, wenn Spitzenkoch Hansi Treichl groß aufkocht. Er legt besonderen Wert auf regionale Produkte, dazu spielt »from nose to tail« eine wichtige Rolle: So wird etwa ein Ochse komplett verarbeitet – sowohl für »Fine Dining« wie auch für die Genussmenüs im Rahmen der hochkarätigen Gourmet-Pension Premium. Das Weinsortiment weiß mit heimischem Schwerpunkt zu überzeugen, ergänzt um internationale Top-Lagen. Tipp: Verkostungen im historischen Weinkeller.

ERLEBEN

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Winter: ÜN im DZ mit allen Böglerhof-Inklusivleistungen ab € 215,- p. P.
Sommer: ÜN im DZ mit allen Böglerhof-Inklusivleistungen ab € 205,- p. P.

ARRANGEMENT

GOURMET-TAGE MIT FINE DINING

3 Übernachtungen im gewählten Wohnraum inkl. Gourmet-pension Premium – einfach schöne Momente und kulinarische Highlights im gediegenen Ambiente genießen, »pure nature.spa« – Relax-, Schwitz- und Badeattraktionen und ein großes Verwöhnangebot mit Saunaaufgüssen, das »pure nature Winter«-Aktiv- und Erlebnisprogramm sowie diesen weiteren Highlights:

- Willkommensdrink an Böglersbar;
- Als besonderer Höhepunkt: exklusives Fine Dining im Haubenrestaurant an einem Abend zwischen Do und Sa: 7-gängiges Gourmetdinner im historischen Restaurant Fuggerstube, vorneweg ein Glas Champagner;
- Am Abreisetag noch die Spabereiche sowie das Marend- Buffet am Nachmittag genießen.

Pro Person ab € 810,-.

Genießerhotel Der Böglerhof – pure nature spa resort *****
Familie Duftner · 6235 Alpbach Nr. 166 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 53 36 / 52 27
info@boeglerhof.at · www.boeglerhof.at
Betriebsferien: 11. April bis 14. Mai 2026.

HOTEL

*****-Kategorie, 150 Betten (75 Zimmer und Suiten). Ganzjährig beheizter Außenpool, verbunden mit Innenpool sowie Badesees mit Infinity-Pool, 2.000 m² Wellnessbereich, u.a. mit Eventsauna, Bio-sauna, Ruheräumen, Whirl-Liegen, Infrarotkabine, Beauty-Salon, Treatments, Spa-Anwendungen, Massagen u.v.m. Sonnenbar mit Sonnenterrasse, Böglersbar mit Kaminzimmer, historischer Weinkeller. Tennisplatz, Skilift, Erlebnis- und Aktivprogramm. Kinderclub, Teenie-Lounge, Spielraum, Spielplatz. Kapelle der Weltreligionen, Bibliothek. **Auszeichnungen:** 3 Lilien (17 P.) im Relax Guide 2025 und in Spec.-Rankings Pl. 1 »Top 15 Aufsteiger« + Pl. 2 »Top 45 Gourmet«; »Red Star Spa Award-Newcomer 2024«.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

- Gourmet-Frühstück, u.a. hausgem. Marmeladen & Brot, Fisch-Variationen, Eiergerichte etc.
- Nachmittags Light-Lunch mit süßer Verführung.
- Abends 5-gängige Menüs (international & alpin).

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Fuggerstube (aus dem 15. Jh.) mit 28 Plätzen; **Marien-, Zirben-, Kamin-, Ofen- und Gotische Stube.**



Küche: Küche: 18.30–20 Uhr täglich Gourmetmenü; Do bis Sa: Fine Dining bei Hansi; ganztags kleine Karte (11.45–21.30 Uhr)

Kein Ruhetag.

Weitere Auszeichnung: A la Carte 2025: Weinkarte Prädikat »Ausgezeichnet«.

Fotos: Herbert Lehmann (1), Daniel Zangerl (2), Lorenz Mäusser (1), Michael Huber (2)



1 | Herzliche Gastgeber: Familie Duftner. 2 | Eine Ferienoase inmitten einer malerischen Naturlandschaft. 3 | Altherwürdig: die Fuggerstube mit 500 Jahre alten Wandpaneelen. 4 | Feinste 3-Hauben-Spezialitäten sorgen für kulinarische Höhenflüge. 5 | Top-Komfort zeichnet Zimmer, Suiten und Panorama-Penthouses aus. 6 | Einzigartiges 5-Sterne-Wellness- und Genuss-Paradies.

Die **SPORTALM** in den Kitzbüheler Alpen punktet mit herzhaft-familiärem Charme, einer überaus ambitionierten Kulinarik sowie entspannenden Spa-Momenten.

WOHNEN

Eine herzlich-familiäre Atmosphäre prägt Familie Minglers Sportalm, in der man in jedem Detail die Leidenschaft der Gastgeber für das Genießen spürt. Keine Wünsche offen lässt die behagliche Wohnkultur der Zimmer und Suiten, wobei »Holz. Stein. Eisen. Loden« als gemeinsamer Nenner der sehr individuell ausgestatteten Räumlichkeiten dient. Schmuckstück in der feinen Wellness ist der »schwebende« Panoramapool mit Bergquell-Wasser samt prachtvollem Blick in die Kitzbüheler Alpen. Weiters: kürzlich neu eröffnete Sauna-Oase, Beauty-Salon mit Lederhaas-Naturkosmetik.

GENIESSEN

Vorwiegend regionale Spitzenprodukte, die zugleich auch immer wieder in raffinierte, international inspirierte Gerichte einfließen, sind das Markenzeichen von Küchenmeister Bernhard Hochkogler, der das Genießerhotel längst auch in den Restaurantführern fest etablierte. Fantasie und Ideenreichtum prägen seinen hohen kulinarischen Anspruch, der sowohl für das heimelige À-la-carte-Restaurant mit täglich wechselndem Gourmet-Menü, wie auch für die 5-gängigen Halbpensionsmenüs gilt. Sehr gut bestückt, insbesondere bei heimischen Winzern, präsentiert sich die Weinkarte von Gastgeber und Dipl.-Sommelier Philipp Haueis.

ERLEBEN

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



EXTRAS FÜR GENIESSER

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

»Bewusst Tirol«-Siegel für Produkte aus bevorzugt regionaler, biologischer Landwirtschaft

Video ansehen



HOTEL

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

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

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

À LA CARTE auch für auswärtige Gäste

Stubn 1972:



Küche: Mittwoch bis Samstag 18.30–21 Uhr.

Ruhetage: Sonntag, Montag, Dienstag.

Weitere Auszeichnungen:

A la Carte 2025: »Top 100 Restaurants« (Pl. 16), Schlemmer Atlas »Top 50 Köche Österreich 2025«.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Winter: ÜN mit Frühstück p. P. ab € 210,-;
ÜN mit HP p. P. ab € 219,-.
Sommer: ÜN mit Frühstück p. P. ab € 140,-;
ÜN mit HP p. P. ab € 149,-.

ARRANGEMENT

MÄRZGENUSS – SCHNEEWALZER UND SONNENSKILAUFLAUF (ab 8. 3. 2026)

- Ab 3 Übernachtungen in einem Wohlfühl-Doppelzimmer inkl.
- Skipass für 2 Tage für den Skigroßraum Kitzbühel/Kitzbüheler Alpen
 - einem 7-gängigen Gourmetmenü als exklusives Zuckerl ...
 - Lieferung der Leihskier direkt ins Hotel und 10% Rabatt bei unserem Partner Ski Sport Andi
 - Gourmet-¼-Pension mit Sylvia Minglers reichhaltigem Frühstücksbuffet und Bernhard Hochkoglers 6-gängigem Gourmet-Menü

Pro Person für 3 Nächte im DZ de luxe ab € 698,-.

Minglers Sportalm – Das Genießerhotel ****
Familie Mingler-Haueis
6365 Kirchberg in Tirol · Brandseitweg 26 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 53 57 / 27 78
info@hotel-sportalm.at · www.hotel-sportalm.at
Betriebsferien: 12. Oktober bis 11. Dezember 2025.

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Winter 2025/26
ÜN mit Frühstück im DZ ab € 200,- bis € 305,- p. P./T.
ÜN mit Halbpension im DZ ab € 230,- bis € 335,- p. P./T.

ARRANGEMENTS

SKI(S)PASS AM WILDEN KAISER

7 ÜN in der Wunschkategorie mit Genusspension und 6-Tages-Skipass für die Skiwelt Wilder Kaiser/Brixental
p. P. ab € 1.970,-.

START IN DIE WOCHE

4 ÜN von Sonntag bis Donnerstag (zu ausgewählten Terminen) in der Wunschkategorie mit Genusspension, einer Flasche österreichischer Wein und Obststeller am Zimmer bei der Anreise
p. P. ab € 900,-.

WOCHESEND-PAUSCHALE

3 ÜN von Donnerstag bis Sonntag (zu ausgewählten Terminen) in der Wunschkategorie mit Genusspension, einer Flasche österreichischer Wein und Obststeller am Zimmer bei der Anreise
p. P. ab € 690,-.

Genießerhotel Der Bär · Familie Windisch
6352 Ellmau · Kirchbichl 9 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 53 58 / 23 95

info@hotelbaer.com · www.hotelbaer.com

Betriebsferien: 9. November bis 18. Dezember 2025 und 15. März bis Mitte Mai 2026.

HOTEL

124 Betten (Zimmer zur Einzelbelegung, DZ, Junior-Suiten und Suiten). Relaxbereich mit Badehaus (In- und Outdoor-Infinity-Pool, Ruheraum und Saunalandschaft mit finnischer Sauna, Panoramasauna, Dampfbad, Brechelbad und Eisgang), Garten mit Liegewiese, Sommerpool mit Sprudelsitzbank und Wasserfall, Poolhaus mit Getränkeservice, Umkleidemöglichkeiten und Sanitäranlagen, Beauty- und Massageabteilung. Gedeignetes Hotelrestaurant, Sonnenterrasse, Cocktailbar, Zigarrendepot. Tagungs- und Seminarraum, Kinderprogramm in den Ferienzeiten, Bären-Miniclub und Chill-Raum. Parkplätze und Garage.
Auszeichnungen: 3 Lilien (17 P.) im Relax-Guide 2025 und in Special-Rankings Platz 2 »Top 45 Gourmet« sowie Platz 4 »Top 15 Infinity-Pools«.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genusspension

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

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Traditionelle Bauernstube, Hochzeitsstube sowie Kamin- und Gartenrestaurant:



Küche: 19–21 Uhr. Kein Ruhetag.

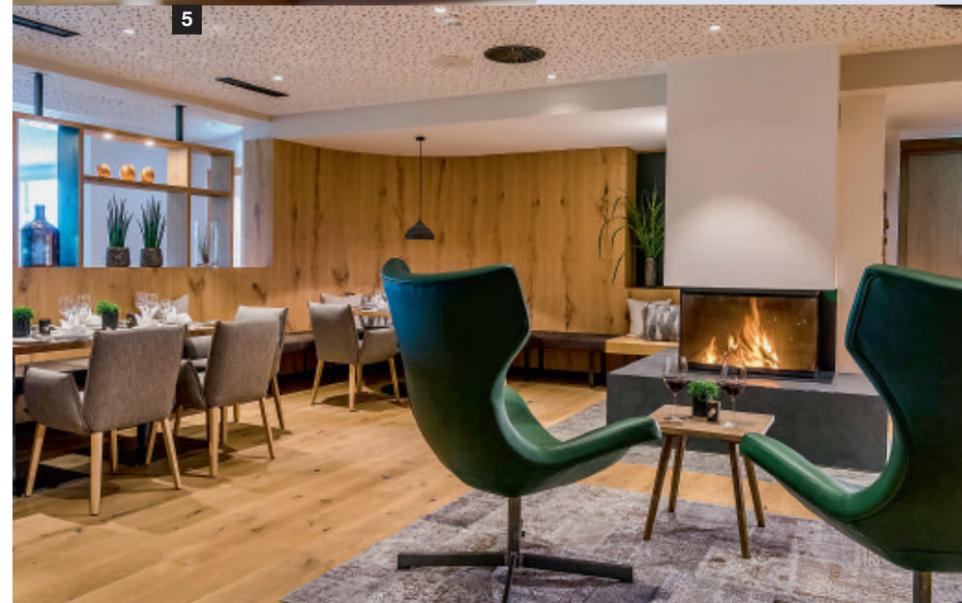
Fotos: Peter Rigaud (4), Günter Standl (2)



EXTRAS FÜR GENIESSER

- Weinverkostungen
- Private-Dining im Kronenstüberl
- Wandern mit Almjause zur hauseigenen Bärenalm
- Geführte E-Bike-Touren, Yoga, Schneeschuhwanderungen und Skisafaris

Zur Website



1 | Gastgeber Andreas und Ursula Windisch. 2 | Entspannung pur: Badehaus mit Infinity-Panorama-Pool. 3 | Die Spezialitäten-Vielfalt reicht von modern-bodenständig bis zu kreativ-international. 4 | Höchster Wohnkomfort prägt Zimmer und Suiten. 5 | Gourmetküche im stilvoll-eleganten Rahmen. 6 | Bestens sortiert: Der Weinkeller von Sommelier Robert Lechner.

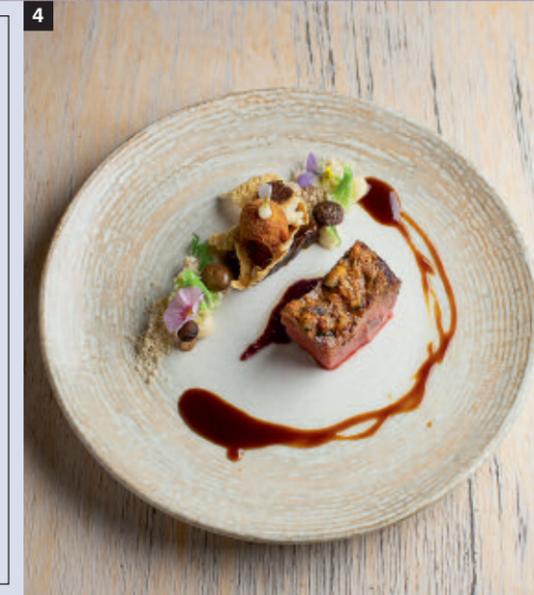
Familiär, raffinierte Kulinarik und kuschelige Small-Wellness – das UNTERLECHNER, Tirols Boutique-adults-only-Hotel in den Kitzbüheler Alpen, begeistert mit einer überaus frech-charmanten Atmosphäre.



EXTRAS FÜR GENIESSER

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

Video ansehen



WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

HOTEL

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

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

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

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Restaurant »Esskultur made by Unterlechner«:



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

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

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

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

ARRANGEMENT

DER GOLDENE HERBST IN TIROL (8. 9. bis 19. 10. 2025)

- 5 Übernachtungen inkl.
- 5x Frühstücks-Etagere
 - 5x 6-Gang-Abendmenü (außer Sonntag)
 - 1x romantischer Fondue-Abend für zwei
 - 1 Glas Champagner pro Person
 - 1x Weinbegleitung für zwei
 - Small-Wellness-Hallenbad – Living-Außenpool – Zirben-Gartensauna – Kräutersauna
 - pro Zimmer 1x 2 Stunden Private-Spa für zwei inkl. Dampfbad, Sauna, Kräuter-Whirlbad
 - gratis Tiefgarage bzw. Carport (nach Verfügbarkeit)
- pro Person ab € 750,-.**

Boutique- & Genießerhotel Unterlechner ** · Fam. Unterlechner**
6392 St. Jakob in Haus · Reith 23 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 53 54 / 88 291
anfrage@unterlechner.com · www.unterlechner.com
Betriebsferien: 19. Oktober bis 15. Dezember 2025.

1 | Gastgeber Christian und Nadja Unterlechner. 2 | Tiroler Adults-only-Hotel in malerischer Kulisse. 3 | Im Innenbereich steht ein Panorama-Hallenbad bereit. 4 | Genuss pur: Rib-eye aus der 3-Hauben-Küche. 5 | Zimmer und Suiten überzeugen mit behaglichem Komfort. 6 | »Small is beautiful!« – das vielversprechende Motto des Hauses.

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

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

ARRANGEMENTS

FAULENZEN & GENIESSEN (4. 1. bis 13. 4. 2026)

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

GENUSSMOMENTE (4. 1. bis 13. 4. 2026)

2 Übernachtungen im DZ »Prestige« inkl. reichhaltigem Osttiroler Frühstück, 1 x 5-gängigem Abendmenü im Rahmen der Genießer-Halbpension, 1 x 6-gängigem Feinschmeckermenü im Haubenrestaurant »Rauter Stube«, Rauters Genussmomente für zuhause, kostenloser Benützung der Osttiroler Öffis sowie Tiefgarage **pro Person ab € 349,-**.

Genießerhotel Rauter ****

Familie Obwexer
9971 Matrei in Osttirol, Rauterplatz 3 – ÖSTERREICH
Tel. +43 (0) 48 75 / 66 11
info@hotel-rauter.at
www.hotel-rauter.at, www.rauterstube.at
Betriebsferien: 1. November bis 15. Dezember 2025.

HOTEL

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

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießer-Halbpension

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

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Rauter Stube: 🍷🍴🍴

Küche: 18–21 Uhr. Ruhetag: Variabel.

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

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



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



EXTRAS FÜR GENIESSER

Feinstes Wasser aus den eigenen Quellen
Fische in höchster Qualität aus Hotelteichen

Am Tisch flambierte Marillen – das legendäre Dessert

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

Jeden Sonntag Galadiner mit Aperitif-Empfang

Osttirol-Frühstück mit zahlreichen Produkten aus der Region

Video ansehen



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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

HOTEL

****S-Kategorie, direkt am See, 106 Betten, Hotelbar, Indoor-Pool, Saunalandschaft, Solarium, Massagen, Ruheräume, Eisbaden. Im Sommer: Live-Musik, schöne Park-Liegewiese, Baden direkt im See, Kneippbad.
Auszeichnung: 1 Lilie im Relax-Guide 2025.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

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

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

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

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

4 Gaststuben & Wintergarten-Seeterrasse:



Weitere Auszeichnung: Empfohlen im Michelin 2025.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

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

ARRANGEMENTS

WINTER-WELLNESS-ZUCKERL

Gönnen Sie sich ein paar Tage zum Faulenzen, entspannen Sie in unserer Wohlfühlwelt, machen Sie einen romantischen Spaziergang und genießen Sie unsere kulinarischen Angebote. Dazu eine wohltuende Massage.
4 Übernachtungen inklusive Genießer-Halbpension und einer Vollmassage pro Person ab € 640,-.

PAKET FÜR GENIESSER

Verbringen Sie einen unvergesslichen Aufenthalt im idyllischen »kleinen Paradies« am Tristachersee und lassen Sie sich von den kulinarischen Genüssen und wohltuenden Wellness-Angeboten verwöhnen. 4 ÜN inkl. folgender Inklusivleistungen:
1 Flasche »Sparkling Paradise«-Haus-Sekt, 6-Gang-Degustationsmenü inkl. Weinbegleitung, Crêpe Suzettes am Tisch flambiert, 1 Fußreflexzonenmassage (25 Min.), Genießer-Halbpension.
4 Übernachtungen mit Hauben-Genießer-Halbpension pro Person ab € 605,-.

Genießer-Parkhotel Tristachersee **S · Familie Kreuzer**
9908 Amlach/Lienz · Tristachersee 1 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 48 52 / 67 666 · parkhotel@tristachersee.at
www.parkhotel-tristachersee.at
Betriebsferien: 26. Oktober bis 19. Dezember 2025.

1 | Komfortable Studios und See-Studios. 2 | Gastgeber Christl, Josef und Marie Theres Kreuzer sowie Wayne Masseck.
3 | Beste Produktqualität bildet die Basis für die 2-Hauben-Küche. 4 | Heimeliger Rahmen für kulinarische Köstlichkeiten.
5 | Ein kleines Paradies: das Genießerhotel direkt am Tristachersee. 6 | Der Meister am Herd: Küchenchef Christian Hofer.

Fotos: Tristachersee (2), Inge Prader (2), Monika Reiter (2)

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

Fragt man Gastgeber Hannes Müller, Gault Millau »Koch des Jahres 2025«, nach seiner Küchenlinie, so lautet die Antwort »Rückbesinnung auf das Wesentliche und Reduktion auf das, was die Natur gibt.« – »Berg.See. Küche« heißt das genussvolle Motto und bietet eine ungemein spannende kulinarische Reise durch das Weißenseetal, wobei das pfiffig gestylte Restaurant den stimmigen Rahmen bildet. Kräuter und Blüten etwa stammen aus dem eigenen Garten oder nahen Wiesen, für biologisches Fleisch oder Frischfisch aus dem nur wenige Meter vom Genießerhotel entfernten See sorgen leidenschaftliche Produzenten.

ERLEBEN

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Frühstück im DZ € 145,- bis € 210,- p. P.
ÜN inkl. BERG.SEE.GENUSS im DZ € 200,- bis € 270,- p. P./Nacht.

ARRANGEMENTS

slow.down. am winter.berg.see (22. 2. bis 26. 2. und 1. 3. bis 5. 3. 2026)

Genießen Sie das Nicht-Tun-Müssen und Sich-Verwöhnen-Lassen, und tun Sie sich Gutes mit sanftem Yoga bei wertvoller ME.TIME: Mo 16 bis 18 Uhr Willkommensrunde & sanftes Yoga; Di 8 bis 9.30 Uhr Morgen-Yoga sowie 16 bis 17.30 Uhr Klangbad; Mi 8 bis 9.30 Uhr Morgen-Yoga. **4 ÜN pro Person ab € 880,-.**

kurzgenussFORELLE (bis 26. 10. 2025 und 19. 12. 2025 bis 8. 3. 2026)

Ganzjährig von Mi und So buchbar: 1 genussvolle Nacht, am Anreisetag nachmittags kleine Jause, Aperitif, 6 Gänge & Kleinigkeiten beim BERG.SEE.DEGUSTATIONS.MENÜ inkl. Getränkebegleitung, Frühstück. **1 ÜN pro Person ab € 355,- (auf Wunsch gerne verlängerbar).**

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

info@dieforelle.at · www.dieforelle.at

Geöffnet: im Herbst bis 26. Oktober 2025, 19. Dezember 2025 bis 10. März 2026 und ab 8. Mai 2026.

HOTEL

****S-Kategorie, 50 Betten. Relaxbereich mit Saunen, Fitness-, Massage-, Behandlungs- und Ruheräumen, Dampfbad. Liegewiese am See mit Badehaus, Ruheraum und Bootshaus. Panorama-Terrasse, Bar- und Genusszone. Ski- & Bikeraum. Diverse Hausprogramme (Verkostungen, Wanderungen u.v.m.). Eigene Landwirtschaft mit Schafzucht, E-Tankstelle, Parkplätze. **Auszeichnungen:** 1 Lilie (14 P) im Relax Guide 2025 und in Special-Rankings Pl. 1 »Top 45 Gourmet«, Pl. 3 »Top 15 am Wasser« sowie Pl. 3 »Top 15 Regional & Nachhaltig«.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

BERG.SEE.GENUSS:

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

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

À-la-carte-Restaurant:



Küche: ab 18 Uhr.

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

Weitere Auszeichnungen: A la Carte 2025: »Top 100 Restaurants« (Pl. 20), Weinkarte Prädikat »Ausgezeichnet«, Gault Millau »Koch des Jahres 2025«, Schlemmer Atlas »Top 50 Köche Österreich 2025«, Rolling Pin »Top 100 Chefs 2025«.



EXTRAS FÜR GENIESSER

- Mehrtägige Kochkurs-Arrangements
- Kochschule – Kurse mit Hannes Müller & Gastreferenten
- Weinverkostungen
- Genussfeiertage mit Produzenten und Winzern
- Kochbuch »Wie schmeckt der Weißensee?«

Video ansehen



Fotos: Lukas Kirchgasser (5), Inge Prader (1)

1 | Behagliches Wohlfühl-Ambiente für die 4-Hauben- und 1-Sterne-Küche. 2 | Die Forelle mit beneidenswert schöner See-Lage. 3 | Herzliche Gastgeber: Familie Müller. 4 | Moderner Zimmer-Komfort mit Kuschel-Feeling. 5 | Ganzjährig entspannen im neuen Badehaus am See. 6 | Kulinarische Höhenflüge von Gault Millaus »Koch des Jahres 2025«.

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



EXTRAS FÜR GENIESSER

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

Video ansehen



WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

HOTEL

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

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

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

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

À-la-carte-Restaurant:



Küche: 19–21 Uhr.

Ruhetage: Mo, Di, Mi.

Weitere Auszeichnung:

4 Schnecken von Slow-Food.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

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

ARRANGEMENTS



GOLDENER HERBST (bis 1. 11. 2025)

3 Übernachtungen im Doppelzimmer »Romantik« inkl. ¾-Gourmet-Verwöhnspension sowie Kärnten-Card pro Person € 480,-.

ROMANTISCHE BERGWEIFNACHT

5 Nächte im Doppelzimmer »Romantik« inkl. ¾-Gourmet-Verwöhnspension sowie sehr schönem Weihnachtsprogramm pro Person € 850,-.

Genießerhotel Das Moerisch ****S · Familie Moerisch

9871 Seeboden · Tangern 2 – ÖSTERREICH

T + 43 (0) 47 62 / 81 372

info@moerisch.at · www.moerisch.at

Betriebsferien: 2. November bis 20. Dezember 2025.

1 | Leidenschaftlicher Gastgeber: Sigi Moerisch. 2 | Wintertraum von seiner schönsten Seite.
3 | Feine Spezialitäten von der jüngsten 2-Hauben-Köchin des Landes. 4 | Romantik pur und viel Genuss am Naturteich.
5 | Eine kleine Ferienwelt über dem Millstätter See. 6 | 18-Loch-Golfanlage direkt am Hotel.

Fotos: Franz Gerdl (4), Gert Perauer (1), Moerisch (1)

Seit mehr als 90 Jahren thront der **KARNERHOF** am Nordufer des Faaker Sees. Ein sympathischer Familienbetrieb mit 100.000 m² Garten in herrlicher und idyllischer Lage.

WOHNEN

Ein fast ganzjähriges Urlaubsrefugium mit Charakter und Tradition. Die meisten Zimmer und Suiten bieten herrliche Aussicht auf den Faaker See und die Karawanken. Ruhige Farben und eine Vielzahl von Kunst- und Designobjekten prägen die Innenausstattung des Hauses. Im Sommer steht der See im Mittelpunkt. Im Frühling und Herbst wird im »SeemotionenSPA« entspannt: 4 Innen- und Außenpools, Sonnenterrassen, Panorama-Saunalandschaft, großzügige Ruhebereiche, Infrarotliegen und die Seesauna mit dem Faaker See als Tauchbecken. Umfangreiches Sport- und Bewegungsprogramm an 6 Tagen pro Woche.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

ÜN mit Frühstück im DZ ab € 143,- (Tagespreis) p. P.
 ÜN mit Halbpension im DZ ab € 157,- (Tagespreis) p. P.
 bzw. ab € 947,- (Wochenpreis) p. P.

ARRANGEMENTS

SCHNUPPERTAGE

4 ÜN von So bis Do oder 3 ÜN von Do bis So inkl. HP, 1 Teilkörpermassage, 1 Paraffin-Handpackung und 1 Solarium-Jeton
 pro Person im DZ ab € 546,-*

HOT DEAL IM FRÜHLING

4 oder 5 ÜN mit Anreise am Sonntag bzw. 3 oder 4 ÜN mit Anreise am Montag inkl. Halbpension, buchbar zu ausgewählten Terminen
 pro Person im DZ ab € 396,-*

WOHLFÜHLTAGE

3 ÜN inkl. Halbpension, 1 Teilkörpermassage 25 min, 1 Paraffin-Handpackung mit Wirkstoffcreme
 pro Person im DZ ab € 549,-*

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

Hotel Karnerhof **S · Familie Karner**
 9580 Drobollach am Faaker See
 Karnerhofweg 10 – ÖSTERREICH
 T +43 (0) 42 54 / 21 88
 hotel@karnerhof.com · www.karnerhof.com
 Betriebsferien: 6. Jänner bis 5. März 2026.

GENIESSEN

Die Restaurants und Terrassen am Karnerhof bieten großes Kino. Küche und Service wetteifern mit der Aussicht auf See und Berge. Der Karnerhof ist ein Ort des Genusses. Abwechslungsreiche Menüs mit regionalen Produkten, auf die durch die Nähe zu Italien auch das Meer seinen Einfluss hat, werden ergänzt durch ein umfangreiches Weinangebot. Einen hohen Stellenwert hat ebenso der hauseigene Kräutergarten und die Salatkultur: persönlich vor den Gästen zubereitet von Seniorchef Hans Melcher mit »Melcherschem Balsamico« und hochwertigen Oliven-, Walnuss- oder Kürbiskernölen.

ERLEBEN

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

HOTEL

HOTEL ****S-Kategorie, 95 Zimmer (Standard-, Premium- und Familienzimmer). 100.000 m² Garten. Wellness- und Spa-Landschaft mit Innenpool und Innenwhirlpool, Außen-Infinitypool und Whirlpool mit Sprudelliegen, Salzraum, Panorama-Saunalandschaft, geräumigen Ruhezonen mit Infrarotliegen, großzügiger Strand mit Seesauna. Große Terrasse, Hotelbar, Weinkeller. Abwechslungsreiches Kinder- und Familienangebot im Juli und August. Boutique. Tennis, Tischtennis, City- und Mountainbikes, E-Bikes, Elektroboot, hoteleigener Mietwagen.

Auszeichnung: 2 Lilien (15 P.) im Relax-Guide 2025.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

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

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Hotelrestaurant & Panoramaterrasse:



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

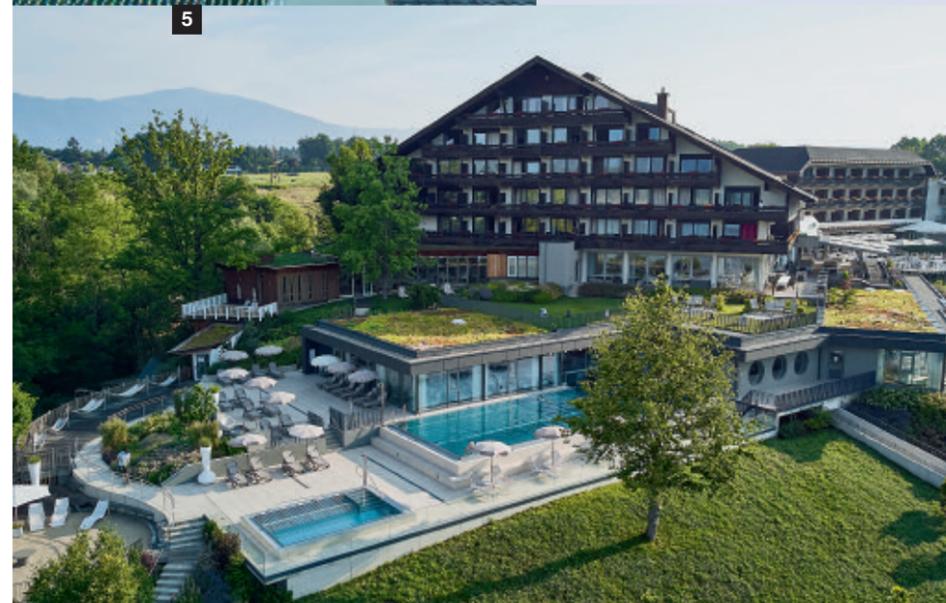
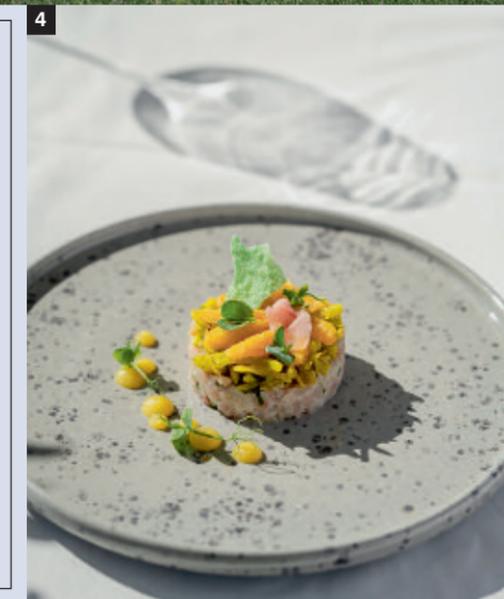
Fotos: Günter Standl (2), Karin Wernig (1), David Wöckinger (2), HPhoto/Hannes Pachner (1)



EXTRAS FÜR GENIESSER

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

Video ansehen



1 | Großzügige Restaurant-Terrasse mit herrlicher Sicht über den See. 2 | Gastgeber Andreas, Adi und Hans Melcher, Ursula, Artur und Alfred Karner. 3 | Abschalten und genießen: der eindrucksvolle Infinity-Panorama-Pool. 4 | Raffiniert: Tatar vom Saibling mit Orange und Fenchel. 5 | Was für eine Lage: der Karnerhof direkt am Faaker See. 6 | Eine tolle Aussicht eröffnet sich auch von den Zimmern und Suiten.



EXTRAS FÜR GENIESSER

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

Video ansehen



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

WOHNEN

Die fantastische Fernsicht von Zimmern und Suiten ist nur eine von vielen Attraktionen dieser charmanten Ferienadresse. Highlights sind die 2 »Luxury Spa Penthouse Leogang Suiten« (u. a. mit scheinbar freischwebender Badewanne) und die »Family Suite Deluxe Leogang«. 2.000 m² Wellness garantieren beste Entspannung, etwa im »Mountain Spa« (nur für Erw.) mit Thermalpool, 6 Saunen und Schwitz-Attraktionen, Zirben-Relax-Cube und Kristall-Kneipp-Garten. Die »Pinzgauer Wasserfestspiele« begeistern mit Hallenbad und verbundener, ganzjährig beheizter Infinity-Außenpool, Indoor-Wasserrutsche, Babypool und Familiensauna.

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

HOTEL

****S-Kategorie, 70 Zimmer + Suiten, 2.000 m² Wellness: »Mountain Spa« (nur Erw.) mit Thermalpool, 6 Saunen, Schwitz-Attraktionen, Ruheräume und -garten, Kristall-Kneipp-Garten; »Pinzgauer Wasserfestspiele« mit Hallenbad und beheiztem Außenbecken, Indoor-Wasserrutsche, Babypool, Familiensauna, Relax-Wiese. NEU: Trampolinhalle mit Valo Jumps, Fitnessraum mit Bergblick. Garage & Parkplätze. **Auszeichnungen:** Travellers Choice Award. 2 Lilien (16 P) im Relax Guide 2025 und Platz 1 »Top 45 Gourmet«.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

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

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Gourmetrestaurant »dahoam«:



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

Ruhetage: Mi, Do, So.

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

Weitere Auszeichnungen: A la Carte 2025: »Top 100 Restaurants« (Pl. 18), Schlemmer Atlas »Top 50 Köche Österreich 2025«, Wirtshausführer 2023 »Aufsteiger d. J. Salzburg«, Rolling Pin »Top 100 Chefs 2025«.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Frühstück € 187,- bis € 447,- p. P.
ÜN mit ¼-Genießerpension € 203,- bis € 462,- p. P.

ARRANGEMENTS

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

1 ÜN inkl. der großen kulinarischen Reise im »dahoam« von JRE und Gastgeber Andreas Herbst, Genießerfrühstück mit 1 Glas Winzersekt, aller Verwöhnleistungen, Saalfelden Leogang Card **p. P. ab € 346,-**. (Verlängerungsnächte gerne möglich inkl. ¼-Genießerpension **p. P. ab € 202,-**).

ADVENT & WELLNESSZAUBER (5. 12. bis 20. 12. 2025)

3 bis 7 ÜN inkl. ¼-Genießerpension, aller Verwöhnleistungen, Saalfelden Leogang Card, Massage. Advent-Highlight-Programm: Advent-Brunch, Christmas »Wine & Dine«-Galadinner, Küchengaudi »Christmas-Edition«, weihnachtliches Sauna-Aufgussprogramm, Pferdekutschenfahrt, Fackelwanderung u.v.m. **p. P. ab € 698,-**.

Genießerhotel Die Riederalm ****S · Familie Herbst

5771 Leogang · Rain 100 – ÖSTERREICH

T +43 (0) 65 83 / 73 42

info@riederalm.com · www.riederalm.com

Betriebsferien: 9. November bis 5. Dezember 2025 und 12. April bis 8. Mai 2026.

1 | Herzlich und kompetent: Gastgeberfamilie Herbst. 2 | Einmalige Lage in der Salzburger Naturregion. 3 | Raffinierte Spitzenküche mit regionalem Touch. 4 | Edles Wohnambiente, im Bild scheinbar freischwebende Badewanne in der »Luxury Spa Penthouse Leogang Suite«. 5 | Spektakulär: das Gourmet-Restaurant »dahoam«. 6 | Die Pool-Landschaft bietet beste Möglichkeiten für die ganze Familie (im Bild: Thermalpool nur für Erwachsene).

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

WOHNEN

Familie Meilinger empfängt ihre Gäste im wunderbar nostalgischen Ambiente samt einem tollen Panoramablick zum Habachgletscher und mit Top-Freizeitaktivitäten vor der Haustür. Klein aber fein ist die Devise – insgesamt stehen 11 Doppelzimmer (20 bis 41 m²), durchwegs individuell ausgestattet, sowie 3 feine Suiten (45 bis 57 m², getrennter Wohn- und Schlafbereich u.v.m.) bereit. Der romantische Naturbadeteich ist perfekt zum Seele baumeln lassen. Auf eigenem Grund findet sich auch der historische Weyerturm und zu guter Letzt gibt es viel Selbstgemachtes, wie Hausbrot, Speck etc. für zu Hause.

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

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

ARRANGEMENTS

GAUMENKITZLER

Montag, Donnerstag und Sonntag buchbar: 1 Übernachtung in der gebuchten Zimmerkategorie inkl. Weyerhof-Frühstück mit Köstlichkeiten aus der Region, 1x 7-Gang-Überschmückungsmenü mit Weinbegleitung, Willkommensdrink, ein hausgemachtes Abschiedsgeschenk sowie inklusive Nationalpark-Sommercard mit 60 Leistungen in der Region **pro Person ab € 342,-.**

KULINARIK-TAGE

Freitag und Sonntag buchbar (mit unterschiedlichen Preisen): 2 Übernachtungen in der gebuchten Zimmerkategorie inkl. Weyerhof-Frühstück mit Köstlichkeiten aus der Region, 1x 4-Gang-Tagesmenü, 1x 7-Gang-Überschmückungsmenü, Willkommensdrink, ein hausgemachtes Abschiedsgeschenk sowie inklusive Nationalpark-Sommercard mit 60 Leistungen in der Region **pro Person ab € 446,-.**

Genießerhotel Weyerhof ** · Familie Meilinger**
 5733 Bramberg am Wildkogel, Weyer 9 – ÖSTERREICH
 T +43 (0) 65 66 / 72 38
 info@weyerhof.at · www.weyerhof.at
Betriebsferien: 3. November bis 5. Dezember 2025 und 6. April bis 7. Mai 2026.

HOTEL

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

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis mit Frühstück

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

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

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Historische Bauernstube, 5 Speisezimmer, Gastgarten, Innenhof:



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

Küche: 11.30–14.00 Uhr und 17.30–21.00 Uhr.

Ruhetage: Di, Mi.

Weitere Auszeichnungen: A la Carte 2025: »Top 100 Restaurants« (Pl. 75), Rolling Pin »Top 100 Chefs 2025«.



EXTRAS FÜR GENIESSER

5- und 7-gängige Überraschungsmenüs
 »Carte blanche« sowie 4-gängige Degustationsmenüs

Selbstgemachte Produkte, wie Brot oder Speck

Teils alte, bäuerliche Gerichte nach überlieferten Rezepten



Fotos: Günter Standl (2), Raphael Pleintl (1), Herbert Lehmann (3)

- 1 | Bodenständigkeit und geschmacksintensive Regionalität zeichnet die Küche aus. 2 | Gastgeberfamilie Meilinger & Meilinger-Matule.
 3 | Der ehemalige Gutshof erweist sich als romantisches Hideaway. 4 | Zimmer und Suiten präsentieren sich heimelig-modern.
 5 | Historische »Alte Stube« als Rahmen für höchste Kulinarik. 6 | Bestens bestückt: Der Weinkeller im alten Gewölbe.

Der auf einem Sonnenplateau gelegene **SONNHOF BY VITUS WINKLER** begeistert mit hochkarätiger Kulinarik, feiner Wellness, geschmackvoll eingerichteten Zimmern & Suiten sowie einer herzlichen Gastlichkeit.

WOHNEN

Das familiär geführte 4-Sterne-Hotel, das kürzlich um weitere Wohlfühlzimmer und Suiten erweitert wurde, thront in wunderschöner Sonnenhanglage hoch über dem Pongauer Salzachtal und eröffnet weite Fernsichten in die Berg- und Naturlandschaft. Herrliche Plätze zum Relaxen sind die beiden Panoramaterrassen, der lauschige Garten und die Spa-Oase mit beheiztem Infinity-Außenpool, Relax-Lounge, Ruheräumen, Sauna-Bereich, Fitnessraum mit Bergblick sowie Massagen & Wellnessbehandlungen. Perfekt entspannt folgt abends der genussvolle Höhepunkt aus Vitus Winklers 4-Hauben- und 2-Sterne-Küche.

GENIESSEN

Wertvoller Genuss mit besten Zutaten ist für Vitus Winkler keine leere Floskel, sondern eine Lebensphilosophie, wobei der raffinierte Einsatz von Kräutern in seiner innovativen Küche eine prägende Rolle spielt. Seine Kreationen zeigen, welchen Reichtum die Natur zu jeder Jahreszeit bietet. Grundlage sind die natürlichen Lebensmittel mit ihren unvergleichbaren Aromen. Den würdigen Rahmen bildet das mit viel Feingefühl neugestaltete Gourmetrestaurant »Kräuterreich by Vitus Winkler« mit privatem Extra-Dining-Room samt begehbarem, gläsernen Weinraum. Neu: Heimeliges Wirtshaus mit ehrlicher, regional verwurzelter Küche.

ERLEBEN

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



EXTRAS FÜR GENIESSER

Regelmäßig Kochkurse
Onlineshop Genussreich by Vitus Winkler,
www.shop.sonnhof-vituswinkler.at
Kochbuch: »Kräuterreich – Geheimnisse der alpinen Küche«
Gourmet-Brunch sonntags von 11 bis 13.30 Uhr

Video ansehen



HOTEL

****-Kategorie, 45 Betten, DZ, EZ & Suiten, Hotelbar und Lounge. Wellnessbereich mit beheiztem Infinity-Außenpool mit Unterwasser-Relaxliegen und Massagezonen, Biokräutersauna, Aroma-Dampfbad, finnische Sauna, naturinspierte Ruheräume, Panoramaterrassen mit Outdoor-Lounge, Indoor-Relax-Lounge mit Teebar, Fitnessraum mit Bergblick. Verleih von Schneeschuhen, Walking-Stöcken, Wander-Equipment, E-Mountainbikes und E-Auto-Ladestation.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

- Natur-Frühstück mit regionalen und saisonalen Produkten, hausgemachten Marmeladen, Eiergerichten u.v.m.
- Abends 3- oder 5-gängiges Menü im Rahmen der Genuss-Pension.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Gourmetrestaurant »Kräuterreich by Vitus Winkler« & Panoramaterrasse:



Küche: »Kräuterreich«: 7.30–11 Uhr Frühstück, 18–21 Uhr Abendessen; Sonntag 11–13.30 Uhr Gourmet-Brunch (3 Gänge à 3 Gerichte im Sharing-Dish-Style).
»Wirtshaus«: Do bis Mo ab 18 Uhr, Sa und So auch mittags.

Ruhetage: Dienstag, Mittwoch.

Weitere Auszeichnungen: A la Carte 2025 »Top 100 Restaurants« (Pl. 7), Schlemmer Atlas »Top 50 Köche Österreich 2025«, Rolling Pin »Top 100 Chefs 2025« (Pl. 15), Bertelsmann »Koch des Jahres 2024 – Österreich«.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN im DZ mit Frühstück ab € 157,- p. P.
Mit Inklusivleistungen ab € 212,- p. P.

ARRANGEMENTS

MIDWEEK GOURMET SPECIAL

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

GOURMET-TAGE PREMIUM

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

Genießerhotel Sonnhof by Vitus Winkler ****

Vitus & Eva-Maria Winkler

5621 St. Veit im Pongau · Kirchweg 2 – ÖSTERREICH

T +43 (0) 64 15 / 43 23

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

Betriebsferien: 2. November bis 18. Dezember 2025.

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

WOHNEN

Die Fassade von Döllers Stammhaus, das ein Genießerhotel, ein 2-Michelin-Sterne-Restaurant, ein Wirtshaus und eine Feine Kost beherbergt, strahlt Nostalgie pur aus und verweist auf die über 100-jährige Geschichte des Familienbetriebs. Im Inneren präsentiert sich das Haus quicklebendig und mit vielen liebevollen Annehmlichkeiten, wie z. B. dem Alm Spa mit Sauna und Infrarot-Kabine oder dem »Essbaren Garten«, der sich auf mehreren Ebenen hinter dem Stammhaus erstreckt und zum kulinarisch-botanischen Spazieren einlädt. Auch die 25 hellen Studios und Suiten erweisen sich als schönes Zuhause auf Zeit.

GENIESSEN

Andreas Döllerer, einer der meistausgezeichneten Köche des Landes (u.a. 5 Gault-Millau-Hauben), lädt in Döllers Restaurant zu einer kulinarischen Bergtour, für die man weder Steigeisen noch Outdoor-Bekleidung benötigt. Seine »Alpine Cuisine« – à la »Alpine Jakobsmuschel« oder »Gletscherrübe« – 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 »Döllers Wirtshaus«.

ERLEBEN

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

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

ARRANGEMENTS

GOURMET-SILVESTER (2 Nächte / 3 Tage – Di, 30. 12. 2025 bis Do, 1. 1. 2026)

2 ÜN mit Feinkost-Frühstück wählbar aus Döllers Feine Kost, 1 Glas Döllers Hausaperitif, 1 traditionelles 3-Gänge-Menü in Döllers Wirtshaus am 30. Dezember, Döllers Silvester-Menü mit Weinbegleitung und Neujahrs-Champagner und Döllers Genussmomente **pro Person im DZ € 775,-**.

GENIESSER-PAUSCHALE ALMWINKEL (1 Nacht / 2 Tage)

1 Begrüßungs-Glaserl an der Alpin-Bar, 1 ÜN mit Feinkost-Frühstück wählbar aus Döllers Feine Kost, 1 Almwinkel-Menü in 6 Gängen mit Weinbegleitung in Döllers Wirtshaus und Döllers Genussmomente **pro Person im DZ € 235,- bei Anreise Fr oder Sa bzw. Di bis Do € 225,- (ausgenommen Feiertage)**.

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

HOTEL

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

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis mit Feinkost-Frühstück

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

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

Döllers Restaurant:

🍴🍴🍴🍴🍴 🍴🍴🍴🍴🍴 🍴🍴

Küche: Mi. bis Fr. 18–24 Uhr, Sa. 12–24 Uhr (letzte Reservierung jew. 20.30 Uhr).

Döllers Wirtshaus:

🍴🍴🍴 🍴🍴🍴

Küche: Di. 17–22 Uhr, Mi. bis Sa. 12–22 Uhr.

Ausgenommen während der Salzburger Festspiele:

Mo. geöffnet ab 17 Uhr bis nach letzter Vorstellung, Di. bis So. geöffnet ab 12 Uhr bis nach letzter Vorstellung.

Weitere Auszeichnungen: A la Carte 2025: »Top 100 Restaurants« (Pl. 3), »Bester Küchenchef« (Pl. 3), »Bester Sommelier« (Pl. 1), »Beste Gastgeberin« (Pl. 7), Weinkarte Prädikat »Exzellente«. Michelin Österreich »Alex Koblinger – Sommelier d. J. 2025«, Schlemmer Atlas »Spitzenkoch d. J. 2025«, Rolling Pin »Top 100 Chefs 2025« (Pl. 2), »Gault-Millau-Koch d. J. 2010«.

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



EXTRAS FÜR GENIESSER

Tageskochkurse mit Andreas Döllerer

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

Hausgemachtes und viele Spezialitäten in Döllers Feiner Kost

Catering für verschiedenste Anlässe

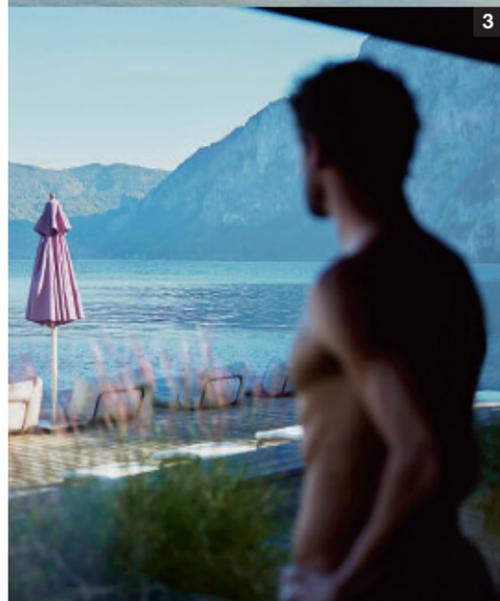
Weinwerkstatt: Seminare für Weinfreunde und Gastronomiebetriebe

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

Video ansehen



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



EXTRAS FÜR GENIESSER

Vielfach prämiertes Gourmetrestaurant Bootshaus mit Seeterrasse

Bestsortierte Weinkarte der Region

Kulinarik-Halbinsel mit Belétage Restaurant & Bar sowie Wirtshaus Poststube 1327 im Hotel Post am See 4*S

SeeSpa mit direktem Seezugang & Badesteg

Image-Video Das Traunsee ansehen



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

WOHNEN

In malerischer Halbinsel-Lage am Traunsee im Herzen des Salzkammergutes begrüßt Familie Gröller im 4-Sterne-S-Hotel ihre Gäste mit prächtigem Balkon-Seeblick von allen Zimmern. Neben der exklusiven Panorama-Suite mit Infinity-Balkon im Dachgeschoß, überzeugen Zimmer und Suiten mit hochwertigem Design und teilweise direktem Seezugang. Relaxt wird im SeeSpa, ebenfalls mit Seezugang, samt Beauty- & Kosmetik-Bereich mit Massagen, Panorama-Seesauna, Soft-Sauna, Infrarotkabine, Marmor-Dampfbad und Eisgrotte. Hideaway für Foodies und Freigeister: Die Post am See mit 21 neuen Zimmern und Suiten sowie Rooftop-BergSpa.

GENIESSEN

»Mit beeindruckendem Ideenreichtum verleiht Lukas Nagl seinem sehr regionalen Konzept eine besondere Note. Dabei bindet er auch gerne Fermentiertes ein, ebenso japanische Einflüsse, und das ganz ohne Produkte aus der Ferne. Sein Bezug zu den Seen des Salzkammergutes zeigt sich in seinem 5- bis 7-Gänge-Menü«, so Michelin Österreich, die den Spitzenkoch, u. a. auch »Gault Millau Koch d. J. 2023«, mit einem Stern sowie dem »Green Star« ausgezeichneten. Höchste Qualität unterstreicht auch die Ehrung von Head of Service Katharina Gnigler zur »Gault Millau Sommelière 2025«. Kulinarisch top: Food sharing in der Belétage.

ERLEBEN

Kulinarik pur erleben: den Köchen beim wöchentlichen »Meet the Chefs« über die Schulter schauen, bei »Vom Feld auf den Teller« die ganze vegetarische Vielfalt genießen oder bei den »Schnaps-Stories« mit Hausherrn Wolfgang Gröller ins Gespräch kommen. Die Naturlandschaft des Salzkammergutes ermöglicht das ganze Jahr zahlreiche Aktivitäten, Radtouren und Wanderungen starten direkt vor der Hoteltür. Im eiskalten Seewasser baden, die Bergluft tief einatmen, bei Breathwork und Yoga den Geist zu Ruhe kommen lassen, eine wohltuende Kakao-Zeremonie erleben oder vom SeeSpa nach dem Saunagang am eigenen Badesteg direkt ins Wasser springen.

HOTEL

****S-Kategorie, 80 Betten, 1 Panorama-Suite, Mini-Suiten – 6 davon mit direktem Seezugang – und moderne Mini-Suiten »Tagtraum« und »Seensucht« sowie 6 Salzkammergut-Suiten. Mountainbikes & E-Bikes, SUPs, SeeSpa mit Zugang zum haus-eigenen Badesteg, Kosmetik- und Beauty-Anwendungen, Fitness-Studio sowie Massagen. Hausbar. Wochenprogramm mit Yoga, Breathwork, Plattenfahrten u.v.m. Parkplätze, E-Ladestation.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Übernachtungspreise sind inklusive Feinschmeckerfrühstück.

- Feinschmeckerfrühstück mit regionalen Produkten.
- 4-gängiges Genießer-Abendmenü.
- Die ganze Vielfalt im kulinarischen Kosmos der Gröller Hospitality.

Die **Belétage** mit Casual-dining-Restaurant & Bar sowie das moderne **Wirtshaus Poststube 1327** sind nur wenige Schritte vom Das Traunsee entfernt.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Restaurant Bootshaus:



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

Weitere Auszeichnungen: A la Carte 2025: »Top 100 Restaurants« (Pl. 8), »Bester Sommelier« (Pl. 6), »Beste Gastgeberin« (Pl. 7), Weinkarte Prädikat »Ausgezeichnet«. »Gault-Millau-Koch d. J. 2023«, Katharina Gnigler »Gault-Millau-Sommelière d. J. 2025«, bestes Restaurant in OÖ 2025 im Falstaff (99 P.). Rolling Pin »Top 100 Chefs 2025« (Pl. 7), Schlemmer Atlas »Top 50 Köche Österreich 2025«, 94 P. bei »La Liste 2025«.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

ÜN im DZ mit Frühstück ab € 159,50 p. P.
ÜN im DZ mit Frühstück & Genießer-Abendmenü ab € 228,50 p. P. Aufpreise für Suiten. Alle Zimmer & Suiten mit Balkon und Seeblick, Kaffeemaschine und Yogamatte!

ARRANGEMENTS

CULINARY SOULS (bis 9. 11. 2025, Anreise So oder Mo, ab 13. 11. bis 23. 12. 2025, Anreise Do oder Fr)

3 Nächte in einem Seezimmer mit Balkon und Panoramablick, Genussfrühstück mit regionalen Spezialitäten, Dine around im Culinary Cosmos der Gröller Hospitality: 1 x 4-Gang-Abendmenü im Das Traunsee, 1 x Abendessen in der Belétage mit sharing kitchen und 1 x Abendessen in der Poststube 1327 mit Wirtshausmenü – beides im Hotel Post am See u.v.m.

BODY & SOUL (28. 9. bis 31. 10. und 6. 11. bis 22. 12. 2025)

4 Nächte in einem Seezimmer mit Balkon & Panoramablick, Genussfrühstück mit regionalen Spezialitäten, täglich 4-Gang-Abendmenü aus der Traunseeküche, 1 Flasche Sekt (Gröller Hospitality Hausfüllung) am Zimmer, Gutschein im Wert von € 50,- für eine verwöhnende Massage oder Behandlung u.v.m.

Preise der Pauschalen (auch wieder im Frühjahr 2026 buchbar) sowie aktueller Bestpreis auf www.dastraunsee.at

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

Familie Gröller
4801 Traunkirchen · Klosterplatz 4 – Österreich

T +43 (0) 76 17 / 22 16
traunsee@groellerhospitality.com · www.dastraunsee.at

1 | Das Traunsee – das Hotel zum See. 2 | Die Magie perfekt balancierter Einfachheit: Ma(r)uni, Reinankenkaviar, Gelbe Rübe. 3 | Blick vom SeeSpa mit Panorama-Seesauna und Zugang zum Badesteg. 4 | Lukas Nagl, »Gault Millau Koch des Jahres 2023«. 5 | Herzliche Gastgeber: Familie Gröller. 6 | Salzkammergut Suite »Tagtraum« – feinsten Komfort mit Balkon und Seeblick.

Fotos: Christof Wagner (2), Jürgen Schmücking (1), Capliff (1), Lupi Spuma (1), Georg Kukuvec (1)

Zweisamkeit und Genuss abseits vom Mainstream pur verspricht das **BERGERGUT** »adults only«, buchbar nur für zwei, im Mühlviertel – kombiniert mit feinen Gourmet-Erlebnissen und exquisiter Wellness.

WOHNEN

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

GENIESSEN

»Mühlviertler Mund.Art« – so lässt sich die raffinierte Küche von Thomas Hofer am besten beschreiben, der bei seinen verführerischen Kreationen auf 100 %ige Produktqualität setzt. Der junge Kochkünstler verwöhnt mit hinreißenden Gerichten, wobei er der regionalen Mühlviertler Küchentradition großes Augenmerk schenkt. Für das zauberhafte Flair sorgt das neugestaltete Restaurant mit 4-Jahreszeiten-Ausblick. Neben einer feinen Weinauswahl besticht auch die Bierkultur. Kein Wunder, befindet sich das Bergergut inmitten der »Bierwelt-Region« Mühlviertel und Südböhmen.

ERLEBEN

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

ÜN mit allen Bergergut-Highlights, serviertem Frühstück, 3-Hauben-Dinner und Wellness p. P. ab € 178,- (Doppelzimmer) bis € 402,- (Penthouse-Suite).

ARRANGEMENT

MIDWEEK SPECIAL »Für zwei«

Von Dienstag bis Freitag, mit besonders viel Raum & Zeit, Genuss & Entspannung für uns zwei. Du, ich und ganz viele Glücksmomente, vom servierten Frühstück bis zum 3-Hauben-Dinner in unserer individuellen Lieblings-Variante, im neuen Wald-SPA oder inmitten der herrlichen Natur des Böhmerwaldes hinter dem Haus...

Weiters inkludiert:

- Rabattierter Nächtigungspreis für 3 Nächte/4 Tage
- Dienstag: Aperitif-Party in der Küche
- 2 x Massage mit den Bergergut-Expert:innen (25 min)
- Freitag: Wellness(-Verlängerung) am Abreisetag bis in die Abendstunden

Pro Person ab € 628,- im DZ und ab € 843,- in einer exklusiven Suite.

Genießerhotel Bergergut ****S · Familie Pürmayer
 4170 Afiesl · Oberafiesl 7 – ÖSTERREICH
 T +43 (0) 72 16 / 44 51
 bergergut@romantik.at · www.romantik.at
 Betriebsferien: 21. bis 26. Dezember 2025.

HOTEL

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

Auszeichnung: 1 Lilie im Relax-Guide 2025.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

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

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Restaurant mit Wohnzimmerflair und Mühlviertler Stube:



Küche: 11.30–14 und 18–21 Uhr.

Ruhetage variieren.

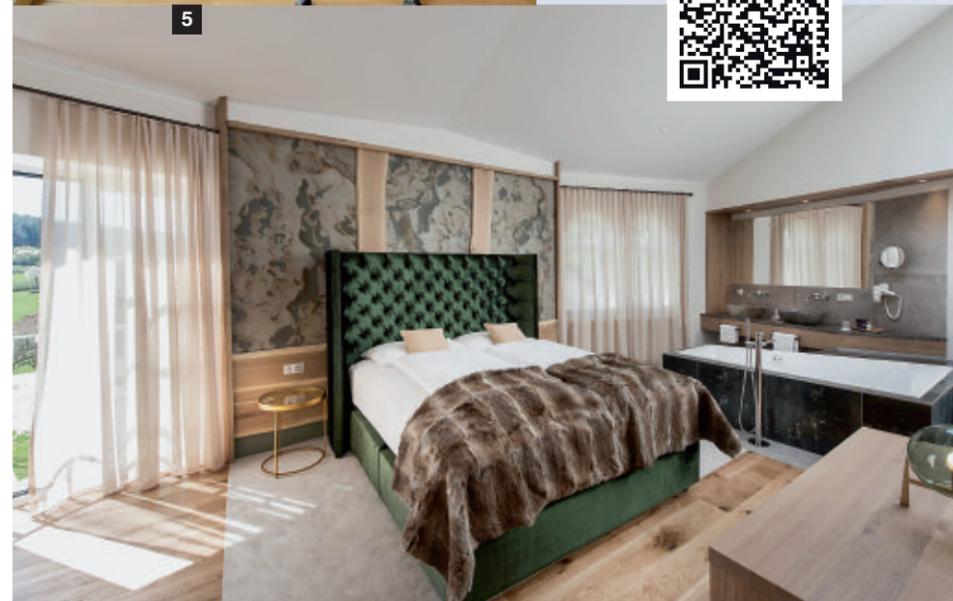
Weitere Auszeichnungen: Schlemmer Atlas: »Top 50 Köche Österreich 2025«, Rolling Pin »Top 100 Chefs 2024«.



EXTRAS FÜR GENIESSER

Koch- und Brotbackkurse mit 3-Hauben-Koch Thomas Hofer (ab € 165,- p. P.)
 Jeden Sonntag: Musik-Gourmet-Brunch mit Live-Musik und feinen Gerichten
 Ausgezeichnete Bier-Kompetenz, Bier-Menü-Begleitung
 Idyllisches Wander-, Bike- und Langlauf-Gebiet im Nationalparkgebiet »Šumava/Böhmerwald«, direkt beim Hotel
NEU ab Ende Oktober 2025: 4 romantische Tiny-Houses

Pauschalen entdecken



Fotos: Joerg Lehmann (2), Bergergut (3), Siegfried Stöbich (1)

1 | Gastgeber Eva-Maria Pürmayer und Thomas Hofer. 2 | Winter-Idylle und kuscheliger Adults-only-4-Sterne-Superior-Komfort. 3 | Überaus einladend: Das Restaurant mit seinen großen Fensterfronten. 4 | Mühlviertler »Mund.Art« in Bestform beim täglichen Dinner-Menü. 5 | Zimmer & Suiten in verschiedenen Designs von 32 m² bis 160 m². 6 | Zweisamkeit und Winter-Wellness mit Outdoorpool, Sauna-Landschaft & Top Massage-Angebot.

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

Die unverfälschten, reinen Produkte, die im Mühlviertel zu finden sind oder hier wachsen, ihre Verarbeitung und neue Zusammenführung machen die Raffinesse und Einzigartigkeit aus, die die Küche des Mühlthahofs auszeichnet. Hier begeistert 4-Hauben- und 2-Sterne-Koch Philip Rachinger, der zuvor in internationalen Weltklasse-Restaurants tätig war, und macht so die Region auf einzigartige Weise schmeckbar. Als perfekter Rahmen dient das neue, ungemein stylische Restaurant »Ois«. Vater Helmut ist gegenüber im »Fernruf 7« zu finden und widmet sich in seiner Kochwerkstatt mit gleicher Hingabe den regionalen Zutaten.

ERLEBEN

Das durch den Böhmerwald mit Bayern und Tschechien verbundene Mühlviertel gilt als Geheimtipp für Entdecker und feinsinnige Genießer. Weber-, Museums- und Bierstraße laden ebenso zum Ausflug wie erstklassige Kunstgalerien (Tipp: Galerie Malcom Poynter) und kleine, verträumte Ortschaften. Die sanfte Landschaft erweist sich als perfekte Kulisse für Wanderungen und Fahrradtouren, im Winter stehen kleine, feine Skigebiete bereit. Die Region ist reich an kulturellem Erbe, von historischen Burgen bis zu handwerklichen Meisterwerken, wie etwa das Textilzentrum Haslach oder die Kunstwerkstatt Elfriede Ruprecht-Porod.



EXTRAS FÜR GENIESSER

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

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

»Fernruf 7« Bistro mit Gästezimmern

Video ansehen



HOTEL

****-Kategorie, 38 Betten. Relaxbereich am Flussufer mit Tee- und Obstbar, Sanarium, 2 Saunen, Dampfbad. 120 km Mountainbikennetz, E-Bikes, wunderbare Wanderwege, 4 Golfplätze in 20 Minuten, Fliegenfischen in der Großen Mühl, Ruderboote.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

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

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Gourmetrestaurant »Ois« mit offener Schauküche:



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

Weitere Auszeichnungen: A la Carte 2025: »Top 100 Restaurants« (Pl. 12), Weinkarte Prädikat »Ausgezeichnet«, Schlemmer Atlas »Top 50 Köche Österreich 2025«, Rolling Pin »Top 100 Chefs 2025« (Pl. 9), Trophée Gourmet 2016 für »Kreative Küche«, »Nachhaltigkeits- und Innovationsaward 2020«.

BESONDERHEIT

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Mühlviertler Frühstücksbuffet für 2 Personen ab € 184,- im DZ bzw. bis € 361,- in der Suite.

MÜHLVIERTEL – ROMANTIK & GENUSS



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

Fotos: Andreas Balon (6), Joerg Lehmann (1), Günter Standl (1), Stefan Kuntner (1)

1 | Spitzenkoch Philip Rachinger und Fernruf 7-Gastgeber Helmut Rachinger. 2 | Stylish: das neue Restaurant »Ois« mit großer Schauküche. 3 | Wunderbar entspannen in der Wellness und im verträumten Garten. 4 | Raffinierte 4-Hauben-Küche. 5 | Feiner Wohngenuss. 6 | Fernruf 7 – eine nostalgische Oase der Entschleunigung mit Essen, Trinken und Musik sowie zauberhafter Ferienwohnung.

Bereits seit 40 Jahren prägt das Wachauer Landhaus BACHER als eines der meistausgezeichneten Restaurants des Landes die österreichische Gourmet-Szene maßgeblich mit.

WOHNEN

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

GENIESSEN

4-Hauben-Koch Thomas Dorfer wird als einer der größten Kulinarikvisionäre Österreichs gefeiert. Durch japanische und südamerikanische Einflüsse ergänzt, findet er stets neue Ideen für seine moderne und weltoffene Interpretation der österreichischen Küche. Bereits lange bevor es dem Zeitgeist entsprach, war eine der Stärken die vegetarische Küche, der ein eigenes Menü gewidmet ist. So heimst er regelmäßig Auszeichnungen ein – wie Gault-Millau Koch 2009, A-la-Carte-Küchenchef 2025, 100 Punkte in Falstaff oder Spitzenkoch 2025 im Schlemmer Atlas. Abgerundet wird das Gesamterlebnis durch einen fantastischen Weinkeller (Bordeaux, Wachau etc.).

ERLEBEN

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Frühstück im DZ € 105,- bis € 140,- p. P.; in der Suite € 175,- p. P.; jeweils + Ortstaxe € 2,50 (Aufpreis Freitag bis Sonntag € 5,- p. P.); Hunde € 25,- p. H.

ARRANGEMENTS

Spannende und zugleich höchst genussvolle Pauschalen, wie:

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

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

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

HOTEL

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

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis mit Frühstück

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

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

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Restaurant & Gastgarten:



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

Ruhetage: Mo, Di ganztätig und Mi mittags.

Weitere Auszeichnungen: A la Carte 2025: »Top 100 Restaurants« (Pl. 2), »Bester Küchenchef« (Pl. 1), »Beste Gastgeberin« (Pl. 2), Weinkarte Prädikat »Ausgezeichnet«, Gault Millau »Koch d. J. 1983 und 2009«, Schlemmer Atlas »Spitzenkoch 2025«, 100 P. im Falstaff 2025 (bestes Restaurant in Ö), Rolling Pin »Top 100 Chefs 2025« (Pl. 1) und »Sous-Chef« 2022, »Lebenswerk« und »Pâtissier«-Award 2019, Trophée Gourmet 2017 für »Kreative Küche«, Gault Millau »Service Award 2012« und Falstaff 2016, San Pellegrino »Unter den 100 besten Restaurants weltweit« 2012 und 2014.

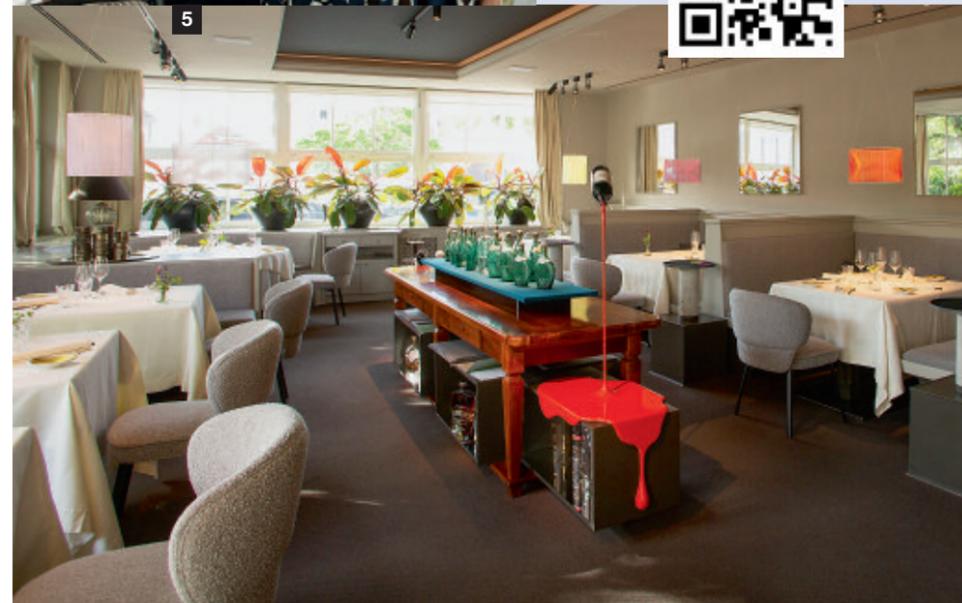
Fotos: Günter Standl (4), Lukas Kirchgasser (2), Joerg Lehmann (1)



EXTRAS FÜR GENIESSER

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

Video ansehen



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



EXTRAS FÜR GENIESSER

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

Video ansehen



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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

HOTEL

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

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Frühstück

Genießer-Halbpension ab 3 Nächten buchbar.

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

À LA CARTE auch für auswärtige Gäste

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



Küche: Do bis Sa 18.30–20.30 Uhr.

Ruhetage: So bis Mi.

Wirtshaus im Wintergarten:



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

Ruhetage: So, Mo.

Weitere Auszeichnung: Rolling Pin »Top 100 Chefs 2025«.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Frühstück im DZ pro Person € 98,- bis € 115,-
Genießer-Halbpension ab 3 Nächten buchbar:
Aufpreis 4-gängiges Abendmenü pro Person € 54,-.

ARRANGEMENTS

GENIESSER-WOCHENENDE

Genussvolle Tage in der Waldheimat inkl.

- 2 Übernachtungen mit Frühstück
- 1. Abend: 4-gängiges Wirtshausmenü im Wintergarten und ein Glas Bohnapfel-Schaumwein zum Aperitif
- 2. Abend: »Wald- & Heimat«-Menü in 6 Gängen im Genießerrestaurant und ein Glas hausgemachtem werMUT zum Aperitif

P. P. im DZ Kategorie »Waldheimat« bei Doppelbelegung € 405,-.

ONE-NIGHT-KRAINER

Kulinarische Entdeckungsreise in der Waldheimat inkl.

- 1 Übernachtung mit Frühstück
- hausgemachtem werMUT zum Aperitif
- 6-gängiges Überraschungsmenü im Genießerrestaurant mit Weinbegleitung (optional)

p. P. im DZ Kategorie »Waldheimat« bei Doppelbelegung € 265,-.

Genießerhotel Restaurant Café Krainer ** · Familie Krainer**

8665 Langenwang · Grazer Str. 12 – ÖSTERREICH

T +43 (0) 38 54 / 20 22

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

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

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

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

Das Restaurant »ZeitRAUM« des kochenden Gastgebers Stefan Eder ist die spektakuläre Bühne für ebenso außergewöhnlich wie hochkarätige Gourmeterlebnisse – ungemein fantasievoll wie auch originell und ausgezeichnet mit 1 Michelin-Stern und 3 Gault-Millau-Hauben. Geboten wird eine außergewöhnliche, regionale Kulinarik mit besten Zutaten, die zugleich durch einen weltoffenen Entdeckergeist geprägt ist. Nicht entgehen lassen sollte man sich natürlich die himmlischen Desserts der 3-fachen Patissière des Jahres Eveline Wild. Tipp für Genießer: der verführerische Online-Shop www.eveline-wild/shop.at

ERLEBEN

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

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

ARRANGEMENT



EssensZEIT (buchbar Donnerstag bis Montag)

2 Nächte mit Eders Genießerpension inkl. 1x ZeitRAUM-Menü Fine Dining by Stefan Eder und 1x Almo-Dry-Aged-Beefsteak (beides abends im Zuge der Genießerpension)

pro Person im Doppelzimmer »klein und fein« ab € 484,-, im Panorama-Doppelzimmer ab € 504,-, in der Junior-Suite ab € 524,-, in der Suite ab € 574,-, im Loft »Vogelnest« ab € 704,- bzw. im Chalet ab € 644,-.

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

HOTEL

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

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

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

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Restaurant ZeitRAUM & Hotelterrasse im Sommer:



Wirtshaus:



Küche: Fine Dining: Mo, Fr, Sa ab 18 Uhr. Regionales 5-gängiges Abendmenü sowie Auswahl aus der Steakkarte täglich 18–19.30 Uhr. Kaffee, Tagestörtchen und Pralinen täglich 11–17 Uhr.

Weitere Auszeichnungen: Schlemmer Atlas »Top 50 Köche Österreich 2025«, Rolling Pin »Top 100 Chefs 2025«, Konditor-Weltmeisterin, »Patissière des Jahres 2018« bei Gault Millau und Rolling Pin und 2022 im Schlemmer Atlas.

Fotos: Karl Schrötter (5), Rene Strasser (2)



EXTRAS FÜR GENIESSER

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

Kräutergarten mit lauschigen Rückzugsorten

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

Video ansehen



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

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

Das Genießerrestaurant mit sanfter, kreativer 3-Hauben- und 1-Sterne-Küche sowie das Wirtshaus mit bodenständigen und modernen Gerichten lassen jedes Kulinarikerherz jubeln. Anna und Markus Sattler sammeln Inspiration auf der ganzen Welt – liebevoll umgesetzt werden ihre Erfahrungen jetzt daheim am Sattlerhof. Dort kreiert Markus mit viel Lebensfreude und Einfallsreichtum besondere Gerichte – regional, nachhaltig und mit dem gewissen Etwas. Anna hat ihre Service-Expertise bei den Besten erworben. Ihre wertvollen Einblicke lässt sie jetzt zu Hause einfließen. Vater und Patron Hannes Sattler steht mit Rat und Tat zur Seite.

ERLEBEN

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

ÜN mit regionalem Frühstücksbuffet je Saison p. P. € 67,- bis € 114,- im Genießerzimmer, € 104,- bis € 146,- im Landhauszimmer, € 124,- bis € 172,- in der Landhaus-suite, € 144,- bis € 204,- in der Panorasuite.

Attraktive Pauschalen auf www.sattlerhof.at

FAMILIENWEINGUT

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



HOTEL

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

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

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

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

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



Küche: 18 oder 19–20.30 Uhr. **Ruhetage:** So, Mo, Do.

Wirtshaus & Weingarten-Terrasse:

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

Weitere Auszeichnungen: A la Carte 2025: »Top 100 Restaurants« (Pl. 68), Weinkarte Prädikat »Ausgezeichnet«. Rolling Pin »Top 100 Chefs 2025« (Pl. 12) + »Newcomer of the year«.

Genießerhotel Sattlerhof **** · Hannes Sattler

8462 Gamlitz · Sernau 2 A – ÖSTERREICH

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

restaurant@sattlerhof.at · www.sattlerhof.at

Betriebsferien: Mitte Dezember 2025 bis Anfang März 2026.

Familienweingut Sattlerhof · Andreas & Alexander Sattler

8462 Gamlitz · Sernau 2 – ÖSTERREICH

T + 43 (0) 34 53 / 25 56

weingut@sattlerhof.at · www.sattlerhof.at

Öffnungszeiten: März bis November Mo–Sa 10–18 Uhr; Dezember bis Februar nach Voranmeldung.



EXTRAS FÜR GENIESSER

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

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

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



Fotos: Conversion Club (2), Robert Herbst (1), Sattlerhof (2), Josef Krassnig (1), Königshofer (1)

- 1 | Thomas Ferrand und Anna Ferrand-Sattler, Janja Marcic und Markus Sattler. 2 | Was für eine Lage inmitten der südsteirischen Weinlandschaft. 3 | Raffinierte Sterne-Küche mit besten Produkten der Umgebung. 4 | Ried Trinkaus – fulminante 100 (!) Punkte im Falstaff-Weinguide 2024/25. 5 | Zimmer und Suiten (im Bild: Panorama-Suite) mit modernem Komfort. 6 | Stilvoller Rahmen für die Gourmet-Kreationen.

FEINSTE KULINARIK BEI UNSEREN PARTNER-RESTAURANTS

RESTAURANT BRUNNAUER



Foto: WildBild

Richard und Sybille Brunbauer
5020 Salzburg
Fürstenallee 5 – Österreich
T +43 (0) 662 / 25 10 10
office@restaurant-brunnauer.at
www.restaurant-brunnauer.at

RESTAURANT WALDSCHÄNKE



Foto: Waldschänke

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

RESTAURANT LOIBNERHOF



Foto: www.fotoprofis.at

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

RESTAURANT SICHER



Foto: Sicher

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

RESTAURANT TRIPPOLT ZUM BÄREN



Foto: Ramona Steiner

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

RESTAURANT STORSTAD



Foto: Michael Krug Photography

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

RESTAURANT TSCHEBULL



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

RESTAURANT HUBERWIRT



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

DAS MARKTRESTAURANT



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

IMPRESSUM

Herausgeber: Genießerhotels & -restaurants, Bergstraße 12, 5020 Salzburg, Telefon +43 (0) 662 / 82 21 27, office@geniesserhotels.com, www.geniesserhotels.com. Redaktion, Konzeption und Leitung: ART RedaktionsTeam GesmbH, Dr. Wolfgang Neuhuber, Bergstraße 12, 5020 Salzburg. Redaktionelle Koordination: Andreas Neuhuber. Textredaktion: Roland Graf, Wolfgang M. Gran, Christian Haas, Anja Hanke, Andreas Neuhuber, Wolfgang Neuhuber, Jürgen Schmücking. Titelbild: Bretonischer Hummer, Sellerie, Sherry-Essig-gel, Roscoff-Zwiebelfond von Patrick Müller, Genießerhotel Sonnenhof, Foto: Günter Standl; kleines Foto: Infinitypool Genießerhotel Alpenstern, Foto: Rudolf Bohnke. Layout und Realisation: wippdesign, Sandra Wipp, D-83395 Freilassing in Kooperation mit Werbeagentur Mühlbacher, A-5082 Grödig b. Salzburg. Reprint: Harald Pawlik, www.reprowerk.at. Druck: Druckerei Berger, 3580 Horn. Sämtliche Preisarrangements sind nur eine Grundinformation. Änderungen vorbehalten. Für Preise und Angebote können wir keine Haftung übernehmen.

Gault & Millau

Entdecken,
genießen
& erleben.

Newsletter abonnieren und informiert bleiben auf
gaultmillau.at



BELEBT JEDEN
**GENUSSVOLLEN
MOMENT**



Natürliches Mineralwasser aus Österreich.
Römerquelle: Belebt jeden neuen Moment.

© 2025 Römerquelle Trading GmbH



**RÖMER
QUELLE®**