

GENIESSER
HOTELS & RESTAURANTS

CIRQUE GOURMET®

DAS REISEMAGAZIN DER GENIESSERHOTELS & -RESTAURANTS

FRÜHJAHR | SOMMER 2025 · AUSGABE NR. 29



WasserSPIELE



Die allerbesten Ferientipps ZUM 30-JAHR-JUBILÄUM

GENUSSREISE ZUM KOCH DES JAHRES. Südtiroler Wein. IDYLLISCHE PLÄTZE
Kultur- und Kulinarik-Events 2025. INSIDER BREGENZERWALD. Alpengolf

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.

GENIESSER
HOTELS & RESTAURANTS

GUTSCHEIN
€€,–

BOTSCHAFT FÜR DICH

Liebe Stefanie, schön, dass du geboren bist! Mit diesem Gutschein möchte ich dir eine richtig gute Zeit in einem Genießerhotel deiner Wahl schenken. Bei dieser Kooperation leidenschaftlicher Gastronomen in Österreich und Südtirol findest du ganz bestimmt ein Lieblingsreiseziel: www.geniesserhotels.com
Herzlich, deine Klara

Bestell-Nr. X-XXXX
Ausgestellt am: XX.XX.XXXX

BITTE BEACHTEN: Eine aktuelle Liste aller Mitgliedsbetriebe, die bei der Gutschein-Aktion der Genießerhotels und -restaurants mitmachen, finden Sie online unter www.geniesserhotels.com/de/gutscheine. Viel Spaß beim Auswählen!
www.geniesserhotels.com

ROTTNER QUELLE | PARMIGIANO REGGIANO | WEIN HAUS

Platz für eine persönliche Nachricht (Mustertext).

Hier können Sie den Betrag eingeben.

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



direkt zum Gutschein

MEHR INFOS: WWW.GENIESSERHOTELS.COM



Foto: Johannes Kernmayer

Liebe Genießer:innen,

schon der römische Philosoph Seneca pflegte zu sagen: »Es ist nicht zu wenig Zeit, die wir haben, sondern es ist zu viel Zeit, die wir nicht nutzen.« Mit anderen Worten: Nehmen wir uns doch wieder mehr Zeit für feine Genussmomente.

In unserer schnelllebigen, technologischen Zeit mit KI und Digitalisierung wächst die Sehnsucht nach persönlichen Kontakten. »Face-to-face« statt Facebook. Genau diese Sehnsucht stillen unsere Genießerhotels.

Wir laden Sie ein, in unserem Genießer-Magazin auf Inspirationssuche zu gehen. Begleiten Sie uns zum Golfen, entdecken Sie idyllische Plätze oder feiern Sie kulinarische Events und kulturelle Feste. Mit Master Sommelier Alexander Koblinger geht's zu den besten Weingütern Südtirols und darüber hinaus finden Sie jede Menge Tipps und Hintergrundinfos.

Mit dem Jubiläum »30 Jahre Genießerhotels und -restaurants« gibt es 2025 auch viel zu feiern. Umso mehr, als sich mit perfektem Timing genau zum Geburtstag der Guide Michelin wieder mit einer Österreich-Ausgabe einstellt und der Guide Gault Millau Südtirol wieder von der bewährten Österreich-Redaktion gemacht wird. Apropos Gault Millau: Mit JRE Hannes Müller (Genießerhotel Die Forelle, siehe S. 34–37 und 116) stellen wir in diesem Jahr sogar Österreichs »Koch des Jahres«.

Reiselust geweckt? Dann besuchen Sie uns doch bald mal.

Wir freuen uns auf Sie!

S. Gastager

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**
Ellen Nenning und Andreas Mennel
und ihre Lieblingsplätze im Bregenzerwald
- 8 30 JAHRE GENIESSERHOTELS & -RESTAURANTS**
Wie alles begann – ein Rückblick auf 3 Jahrzehnte
und mit tollem Jubiläumsgewinnspiel
- 12 MICHELIN AUSTRIA 2025 – HALL OF FAME**
Die Sterne sind zurück in Österreich ...
und bei vielen unserer Köche gelandet
- 16 AMOUSE BOUCHE**
Von Gourmet-Quickies über das Family-Triple-A
am Achensee bis zu einer Genussinsel im Salzkammergut –
die kunterbunte Welt der Genießerhotels
- 28 TAVOLATA**
Kameras, Küchen & Kostümchen – Tischgespräch
mit Schauspielerin und Chansonnière Nicole Beutler
- 32 KULTUR-HIGHLIGHTS 2025**
Stimmungsvolle künstlerische Erlebnisse, die man
heuer nicht verpassen sollte
- 34 GENUSSREISE WEISSENSEE**
Naturerlebnis und große Küche bei Hannes Müller,
Gault-Millau-»Koch des Jahres 2025«
- 40 DIE NEUE LUST AM WANDERN**
Ganz schön trendy – entschleunigen mit Panoramablicken
- 48 TIROLER ALPENGOLF**
Die perfekte Kombination –
feine Golferlebnisse & exquisite Küche
- 54 WELLNESS PUR**
Vom Relax-Aufsteiger des Jahres über Südtiroler Badkultur
bis zum romantischen Wald-Spa
- 56 MASTERCLASS SÜDTIROL**
Master Sommelier Alex Koblinger über eine der
vielseitigsten Weinregionen Europas
- 64 ABSEITS DES MAINSTREAMS**
Die Kellerschätze im Lanersbacher Hof
- 66 verKOSTBAR**
Der Käse-Professor & die Königin der Öle – so geht Leidenschaft
- 70 DIE GENUSS-ECKE**
Für Sie verkostet – die besten Essig-Öl-Kombinationen
von Food-Scout Herwig Ertl

71 Der Genießerguide

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

08



Foto: Catherine Stuckhardt

28



Foto: Sascha van der Werf

34



Fotos: Robert Kostenzer, Lukas Kirchgasser



48



Foto: GC Tiroler Zugspitz

56



Foto: istock photo / Stevan ZZ

Weltklasse mit Salzburger Regionalität
aus der Küche von 4-Hauben- & Sterne-Koch
Andreas Herbst (Die Riederalm): Artischocke,
Eierschwammerl, Bärlauch und Wachtelei.
Ins rechte Licht gerückt vom
Berliner Starfotograf Joerg Lehmann.



DÖLLERER WEINHAUS

A Glaserl geht immer.



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

SHOP.DOELLERER.AT



SCANNEN & UNSEREN
ONLINESHOP ENTDECKEN

INSIDER-TIPPS

UNSER BREGENZERWALD

Ellen Nenning und Andreas Mennel sind die Ideengeber und Umsetzer vom kuschelig-romantischen Genießerhotel Gams, zu zweit (www.hotel-gams.at) und auch begeisterte Fans ihrer Heimat mit ihren zahlreichen Möglichkeiten. Diese malerische Ferienregion erweist sich als ebenso vielfältig wie spannend. Uns verraten die beiden, welche lohnenswerten Ziele es hier zu entdecken gibt.



Foto: Lukas Kirchgasser

Fotos: Adolf Bereuter, Alex Kaiser / Bregenzerwald Tourismus



Foto: Propstei St. Gerold



1

(1) Kulinarisch wandern – Schritt für Schritt, von Gang zu Gang. Auf ganz besondere Weise lässt sich so die eindrucksvolle Kulturlandschaft des Bregenzerwaldes entdecken und genießt dabei ganz nach Lust und Laune ein regionales Frühstück oder feine Mittagsgesichter in verschiedenen Berggasthäusern und Restaurants. www.bregenzerwald.at/kulinarisch-wandern-im-bregenzerwald

(4) Die Propstei St. Gerold im Großen Walsertal gilt als einer der schönsten Plätze Vorarlbergs. Dieser tausendjährige Ort der Ruhe und Kraft, der Einkehr und Begegnung wurde mit Sorgfalt und Können renoviert. Heute präsentiert sich die Propstei als harmonisches und sehenswertes Ganzes. www.propstei-stgerold.at

(5) Im Bregenzerwald aufgewachsen erlebte Elisabeth Graf-Breidenbrücker den natürlichen Jahreskreislauf seit jeher als sehr eindrucklich. Tiefer Respekt vor dem Naturgeschehen und eine Faszination für das Wissen der Alten brachten sie schließlich zur traditionellen und ganzheitlichen Naturphilosophie, die sie mit **»Helden in Grün«**, einer »pflanzlichen Superhelden-Manufaktur« in Schwarzenberg umgesetzt hat. www.heldeningruen.com



Foto: heldeningruen.com

Foto: VauLand



2

Foto: Oostenrijk TV/Bregenzerwald Tourismus



3

(2) In »VauLand« kann man Feinkost aus Italien oder Selbstgemachtes von regionalen Manufakturen kaufen, Kaffee trinken, durchgehend Pasta essen oder die Gerichte mit nach Hause nehmen. Eine kleine Auswahl an Süßem gibt es immer. Im Produktionsraum werden VauLand-Pasten in 10 Sorten, Ravioli, Lasagne, Sugo u.v.m. hergestellt. www.vauland.at

(3) Schönenbach ist nur von Juni bis September bewohnt und erweist sich als die zauberhafteste Vorsäßsiedlung im Bregenzerwald. Ob zu Fuß oder mit dem Mountainbike – nach Schönenbach macht man sich gerne auf den Weg! www.bregenzerwald.at/orte/schoenenbach



Foto: Peter Löwy

(6) Das Werkraum Haus in Andelsbuch wurde vom namhaften Schweizer Architekten Peter Zumthor geplant. Zu sehen sind wechselnde Präsentationen von Erzeugnissen aus den Werkstätten der Mitgliedsbetriebe sowie Thementausstellungen zur Handwerks- und Baukultur. Die Arbeiten sind international präsent, die innovativen Handwerker im In- und Ausland gefragt. www.werkraum.at



Fotos: Fischgenuss Bregenzerwald

(7) Alexandra und Jürgen Wirth hat die Leidenschaft zur Fischerei, zur Natur und zu gesunden Lebensmitteln dazu inspiriert, den alten Beruf über Bord zu werfen und mit **»Fischgenuss Bregenzerwald«** nochmals neu durchzuzustarten. So entstanden eine Naturteichanlage und ein Gebäude, in dem ein Bruthaus, ein Raum für die Veredelung der Fische sowie ein Hofladen Platz gefunden haben. www.fischgenuss-bregenzerwald.at



Foto: Seilbahn Bezau

(8) Das klar und selbstbewusst gestaltete **Panoramarestaurant »Seilbahn Bezau«** entwickelte sich in Gebäudeform, Ausrichtung und innerer Struktur aus der bestehenden Topografie. Es steht auf der Baumgartenhöhe, ganz oberhalb von Bezau und ist mit der Seilbahn erreichbar. Der außergewöhnliche 360-Grad-Rundblick reicht von den Schweizer Bergen über den Bodensee und bei guter Sicht bis zum Ulmer Münster. www.seilbahn-bezau.at

IN SACHEN
GENUSS
IMMER
UP TO DATE
www.jre.at

Foto: Joerg Lehmann



JRE-GUIDE ÖSTERREICH

ENTDECKEN SIE
DIE GENUSSWELTEN DER
JUNGEN SPITZENKÖCH:INNEN
DER JEUNES RESTAURATEURS IM
ÖSTERREICH-GUIDE 2025.



Foto: Joerg Lehmann

KOSTENLOS BESTELLEN:
WWW.JREGUIDE.COM





30 Jahre Genießerhotels & -restaurants

Was für ein perfektes Timing: Passend zum Jubiläumsjahr präsentiert Michelin 2025 endlich den langersehnten Österreich-Guide. Und mit Hannes Müller kürt Gault Millau ein langjähriges Mitglied der Vereinigung zum »Koch des Jahres 2025«.

Text: Stephanie Gastager

»Wenn's ums Essen und Trinken geht, musst schon ein bisschen spinnert sein«, war schon immer das Credo von Hermann Döllerer, wenn sich jemand aus der Kollegenschaft für eine Mitgliedschaft bei den Genießerhotels interessierte, die er 1995 gemeinsam mit dem Journalisten Wolfgang Neuhuber gegründet hatte.

Eine Zeitschriften-Serie als impulsgebende Idee

Mit einem VIF Österreich Special konzipierte Neuhuber 1993 erstmals ein Sondermagazin für den deutschen Markt, das sich ausschließlich mit der neu entstandenen österreichischen Gourmet- und Weinszene befasste. Diesem folgte eine Reportagenserie, die Monat für Monat außergewöhnliche Hotels präsentierte, die bei all der Individualität und Unterschiedlichkeit von drei verbindenden Säulen geprägt waren: hervorragende Küche, ambitionierte Weinkarte und eine persönliche Führung durch die Besitzerfamilie.

Ausschlaggebend dafür: Eine Reportagenserie, die dieser zuvor als langjähriger Österreich-Redakteur für das deutsche VIF Gourmet Journal geschrieben hatte. VIF war zu diesem Zeitpunkt neben dem FEINSCHMECKER, in den es später integriert wurde, das prestigeträchtigste Gourmetmagazin im deutschen Sprachraum.

Seit Mitte der 1980er-Jahre hatte er darin in großen Reportagen Regionen in Österreich und Südtirol mit ihren jeweils besten kulinarischen Adressen präsentiert. Voraussetzung, um als Stadt oder Region berücksichtigt zu werden: Es musste jeweils mindestens sechs gute Restaurants geben. Klingt heute lachhaft wenig, war aber in den ersten Jahren für so manche heutige Topregion ein unüberwindbares Kriterium.

Der Name der Reportagenserie: GENIESERHOTELS! Wobei zur Ehrenrettung der Kreativität bei der Namensfindung anzumerken ist, dass die Begriffe »Genuss« bzw. »Genießen« zu dieser Zeit so gut wie nicht verwendet wurden.

Für Hermann Döllerer war es genau das, wonach er schon lange für sein 1994 auf 4 Sterne renoviertes Haus mit einem der besten Restaurants des Landes gesucht hatte: eine dynamische, private Hotelvereinigung,



Foto: Johannes Kemmayer

Stephanie Gastager ist seit 2023 Geschäftsführerin des ART RedaktionsTeams und führt in dieser Funktion auch die Genießerhotels & -restaurants in die nächste Generation.

Impressionen aus 30 Jahren Genießerhotels & -restaurants mit Wolfgang Neuhuber und Hermann Döllerer (1) als bunter Reigen zahlloser genussvoller, informativer, fröhlicher Events leidenschaftlicher Pioniere der Kulinarik in Österreich und Südtirol. Hier zu sehen: Andreas Krainer und Wolfgang Gröller (2); Golf-Single-Handicaper Mathias Waldner (3); Vorarlbergs Garde Hermann Haller, Hans-Peter Metzler, Gertrud Tschohl und Joschi Walch (4); JHV-Gastgeber 2006 Georg (li.) und Hanni Weissensteiner (2. v. re.) mit Gisela Holleis, Klaus Fleischhaker und Hermann Döllerer (5); Martha Döllerer, Marlene Waldner, Adi Melcher, Hermann Döllerer, Lisl Wagner-Bacher und Helga Aichner (6); Starwinzer Willi und Alex Sattler mit Alois Schalber (8) sowie Gregor Wenter und ein unbekannter König (9). Ein absolutes Highlight: Die erste internationale Präsentation der »Alpine Cuisine« 2015 in Zaha Hadids Designrestaurant (7) im Hyde Park in London. Mit dabei eine Phalanx von Shooting-Stars, die seither die heimische Gourmet- und Weinszene prägen (10, v.l.n.r.): Hubert Wallner, Thomas Dorfer, Bernhard Ott, Willi Klinger, Paul Achs, Andreas Mühlböck, Fritz Wieninger, Andreas Döllerer, Heinz Velich, Richard Rauch, Philipp Grassl sowie Helmut und Philip Rachinger. Ebenfalls legendär: die Degustationstour der Genießer-Hoteliere 2017 per Oldtimer durchs Salzkammergut (11).

Fotos: Catherine Stuckhardt (Bild-Nr. 1), ART (Bild-Nr. 2, 5, 6, 8, 9, 11), Nörder/La Maiena Meran Resort (Bild-Nr. 3), Mike Vogl (Bild-Nr. 4, 7, 10),



Retro-Charme vom Feinsten: Klein und fein präsentierte sich der allererste Genießerguide Mitte der 1990er-Jahre.



Foto: Joerg Lehmann

18. November 2025: HAMBURG – schon jetzt vormerken: **Alpiner Genießerhotel-Abend im Restaurant Tschebull in Hamburg.** Am besten bei unserem Newsletter anmelden, um ihn nicht zu versäumen:



die als verbindende Klammer seine Leidenschaft für überdurchschnittliche Küche und Weinkultur teilte und gemeinsam Akzente setzte. Und so kam er auf die Idee, mit Wolfgang Neuhuber diese Gruppe zu gründen, was auch bei den anderen, in VIF Gourmet Journal vorgestellten Betriebe sofort auf Zustimmung stieß.

»Genießerhotels« als ganz besonderes Qualitätskriterium

Der Rest ist Gourmetgeschichte, oder, besser gesagt, alpine Genussgeschichte in Österreich und Südtirol! Mit Unterstützung von Wolfgang Neuhubers PR-Agentur ART RedaktionsTeam wurden in den folgenden Jahren die Mitgliedsbetriebe, die dahinterstehenden Familien sowie nicht zuletzt Köche und Köchinnen der Gruppe ins mediale Scheinwerferlicht gerückt.

Neben individuellen Präsentationen standen dabei auch immer wieder spezielle Degustationen und Events am Programm, vom mittlerweile legendären Alpine-Dinner in London 2015 bis zum kürzlichen Auftritt im Februar 2025 im Rahmen von EAT BERLIN, einem der bedeutendsten Gourmetfestivals Europas.

Als Botschafter einer innovativen Küche des Alpenraums sind wirkungsvolle Vernetzungen innerhalb der Gourmetbranche für die Genießerhotels seit Anbeginn ein besonderes Anliegen. So verbindet die Kooperation eine Zusammenarbeit mit der europäischen Spitzenköche-Vereinigung der Jeunes Restaurateurs (JRE, siehe S. 7 und 27) ebenso, wie mit dem Koch.Campus als Think-Tank der Kulinarikszene für Köche und Köchinnen, Manufakturen und landwirtschaftlichen Produzenten.

Vor allem aber stehen die Gäste im Fokus aller Ambitionen. Sie sollen in jedem der aktuell 35 Mitgliedsbetriebe all ihre Wünsche und Erwartungen an genussvolle Tage in behaglich-privater Atmosphäre erfüllt finden.

Dass es dabei von Hotel zu Hotel Unterschiede gibt, ist selbstverständlich und macht auch den Charme der Gruppe aus. Einige definieren sich primär über das Restaurant und zählen mit diesem zu den höchstdekorierten Adressen des Landes. Andere sind in den Rankings der Gourmetführer nicht vertreten, weil nur Hausgäste in den Genuss ihrer Küchen kommen. Aber eines ist überall verlässlich: die spürbare und schmeckbare Leidenschaft der Gastgeber für Küche und Keller.



Initialzündung für die Genießerhotels: eine Reportagenserie im deutschen VIF Gourmet Journal. Hier das La Maiena, das damals noch Nörder hieß.

GENUSSVOLL gewinnen

Zu unserem 30-Jahr-Jubiläum präsentieren wir gemeinsam mit den Spitzenweingütern Sattlerhof sowie Heike und Gernot Heinrich zwei außergewöhnliche Weine als limitierte G30-Sonder-Edition. Und die können Sie gewinnen! Mehr noch ...

- 1 x Ein Genießer-Gutschein über € 500,- / einlösbar in jedem Genießerhotel.
- 5 x Eine Tasting-Box mit den beiden streng limitierten Jubiläumswainen: Weingut Sattlerhof - Sauvignon Blanc Kranachberg 2020 und Weingut Heinrich - Blaufränkisch, Große Reserve, Ried Alter Berg 2021.
- 10 x Eine verführerische Genießerbox mit den vielleicht weltbesten Pralinen von Konditoren-Weltmeisterin Eveline Wild.

Sauvignon blanc 2020 Ried Kranachberg

Biologisch organische Bewirtschaftung, zertifiziert n. Lacon, Handlese. Ausbau: klassisch im Edelstahltank, Hefelagerung, 13 % Vol.

EMPFEHLUNG: zu Fisch, Krustentieren, Spargel und asiatischen Gerichten.

Falstaff: 97/100
Gault Millau: 18,5/20
Weinwisser: 18,5/20
Decanter: 93/100
A la Carte: 98+/100



Große Reserve Ried Alter Berg 2021

Biodynamische Bewirtschaftung, Handlese. Ausbau: Spontangärung, knapp 3 Wochen im Holzgärständer auf der Maische, schonend mit der Korbpresse gepresst, 3 Jahre in der Amphore und in gebrauchten Eichenfässern gereift. 13,5 % Vol.

Auszeichnungen: noch keine, da erst seit 2025 erhältlich

Mitspielen!

Senden Sie uns bis spätestens 30. Juni 2025 eine E-Mail an office@geniesserhotels.com Betreff JUBILÄUMS-GEWINNSPIEL und beantworten Sie dabei folgende Frage:

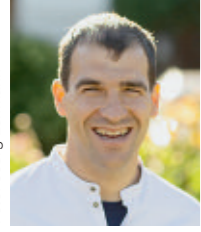
In welchem deutschen Gourmet-Magazin erschien in den 1990er-Jahren eine Reportagenserie, die zur Gründung der Hotelvereinigung »Genießerhotels & -restaurants« führte?

Gewinnspiel unter Ausschluss des Rechtsweges. Gewinner:innen werden bis zum 15. Juli 2025 schriftlich benachrichtigt. Eine Korrespondenz zum Gewinnspiel ist nicht möglich.

Hier geht es zum Gewinnspiel www.geniesserhotels.com



Die 1-Sterne-Köche
der Genießerhotels:



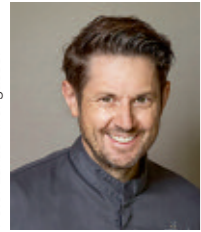
Andreas Herbst,
Die Riederalm

Foto: Joerg Lehmann



Armin und Alexander Gründler,
Gourmetstüberl im Alpin

Foto: Johannes Kermayer



Hannes Müller,
Die Forelle

Foto: Lukas Kirchgasser



Lukas Nagl,
Das Traunsee

Foto: Christof Wagner



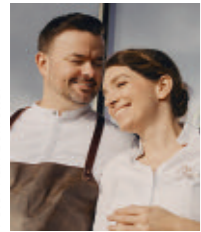
Markus Sattler,
Sattlerhof

Foto: Conversion Club



Richard Rauch,
Geschwister Rauch & Villa Rosa

Foto: RTL / Hendrik Lüders



Stefan Eder und Eveline Wild,
Der Wilde Eder

Foto: Karl Schrotter



MICHELINS HALL of FAME 2025

Eindrucksvolle Sternbilanz für die Genießerhotels & -restaurants bei der Wiedereinführung des Guide Michelin Österreich im Rahmen eines spektakulären Festaktes im Hangar7 in Salzburg.

Nach 15-jähriger Pause ist er wieder da und dies gleich mit einem stolzen Ergebnis für Österreich, das die hohe Qualität der alpinen Küche nun auch international ins Scheinwerferlicht rückt. Besonders erfreulich, dass Michelin-CEO Gwendal Poullennec gleich zwei der drei Special Awards an herausragende Persönlichkeiten aus den Reihen der Genießerhotels überreichen konnte:

Julian Stieger, der fantastische Küchenchef des Rote Wand Chef's Table in Zug (Lech) am Arlberg, wurde zum »Young Chef of the Year« gekürt und außerdem mit 2 Sternen ausgezeichnet. Im Hause Döllerer gab's ebenfalls Zweifaches zu feiern: Master of Wine Alexander Koblinger wurde »Michelin Sommelier of the Year«, während Andreas Döllerer nun auch zur Elite der 2-Sterne-Chefs zählt.

Ebenfalls 2 der raren Michelin-Sterne zieren Philip Rachinger (Mühltalhof), Vitus Winkler (Sonnhof by Vitus Winkler) und Thomas Dorfer (Landhaus Bacher).

Mit Armin und Alexander Gründler (Gourmetstüberl im Alpin), Eveline Wild und Stefan Eder (Der Wilde Eder), Andreas Herbst (Die Riederalm), Lukas Nagl (Das Traunsee), Hannes

Müller (Die Forelle), Richard Rauch (Geschwister Rauch & Villa Rosa) und Markus Sattler (Sattlerhof) erhielten weitere Genießer-Köche einen Stern.

Dazu gab es noch Green Stars für nachhaltige Gourmetküche für Die Riederalm, Das Traunsee, Der Wilde Eder, Rote Wand Stuben, Die Forelle, Sonnhof by Vitus Winkler, Ernele im Das Schiff, Restaurant im Krainer sowie Bib Gourmands für Ernele im Das Schiff, Wirtshaus im Alpin und Wirtshaus im Krainer für großartige Küche zu einem erstklassigen Preis-Leistungs-Verhältnis.

Abgerundet wird die Genießerhotel-Präsenz bei Michelin durch Haller's Genießerhotel, Wälder Stube 1840 im Das Schiff, Parkhotel Tristachersee, Fuggerstube im Böglerhof, Rauter Stuben im Rauter, Stub'n 1972 in Minglers Sportalm, Esskultur by Unterlechner, Döllerer's Wirtshaus, Weyerhof, Bergergut sowie die beiden Wirtshäuser im Sattlerhof und bei Geschwister Rauch, die im Michelin-Online-Guide als Tipps empfohlen sind.

Hier geht's zum
MICHELIN ÖSTERREICH
GUIDE 2025:



Die Bedeutung der Auszeichnungen finden Sie auf Seite 74.

2-Sterne-Koch
Andreas Döllerer,
Döllerer's Restaurant
im Salzburger Land.
Foto: Joerg Lehmann



2-Sterne-Koch und
»Young Chef of the Year«
Julian Stieger,
Rote Wand Chef's Table
am Arlberg.
Foto: Österreich Werbung,
Levi Renger



2-Sterne-Koch
Philip Rachinger,
Restaurant »Ois«
im Mühltalhof im
Mühlviertel.
Foto: Manfred Lang



2-Sterne-Koch
Thomas Dorfer,
Landhaus Bacher
in der Wachau.
Foto: Günter Standl



2-Sterne-Koch
Vitus Winkler,
Sonnhof by Vitus Winkler
im Salzburger Land.
Foto: Mario Stockhausen

»Sommelier of the Year«
Alex Koblinger,
Döllerer's Genusswelten
im Salzburger Land.
Foto: Joerg Lehmann



Sterneküche OHNE STERNE

Klare Entscheidungen können befreiend sein. Für Gerhard Krießmann war es so. Der Küchenchef des Genießerhotels Schalber (siehe S. 94) entschied sich bewusst gegen ein À-la-carte-Restaurant – und kocht damit für seine Hotelgäste kreativ wie in einem À-la-carte-Restaurant.

Interview: Anja Hanke; Fotos: Günter Standl



Leidenschaft, treibt ihn an: Gerhard Krießmann lebt seine kulinarische Vision. Diese ist ein bisschen österreichisch, ein bisschen international. Auf jeden Fall vielfältig.

Gerhard Krießmann

»Meine Tester sind meine Gäste – und die sind mir die Allerliebsten. Aber sollten jemals Hotelküchen getestet werden, würde ich mich dieser Herausforderung sehr gerne stellen!«

Mit dem Gourmetrestaurant Jägerstube, das Teil des Hotels war, hatten Sie auf Anhieb 4 Hauben. Doch vor gut zehn Jahren entschieden Sie, sich zu 100 % auf das Hotelrestaurant zu konzentrieren. Warum?

Gerhard Krießmann: Wir bauten damals das Hotel aus. Mehr Betten bedeuteten mehr Gäste und damit auch mehr Aufmerksamkeit im Hauptrestaurant. Hier oben, auf 1.300 Metern, kommen zudem nicht jeden Abend Gäste von außen zum Essen. Und um ehrlich zu sein: Unsere Hausgäste bevorzugen unser Hotelrestaurant. Das Niveau ist so hoch, es gibt kaum einen Unterschied – und dafür mehr Abwechslung.

Wie sieht die genau aus?

G.K.: Jeden Abend können unsere Gäste aus zwei 6-Gang-Menüs und drei Hauptgängen auswählen. Zusätzlich gibt es noch eine kleine Extrakarte mit Tagesgerichten. Da ist ein fangfrischer Fisch aus der Region darauf, etwas Vegetarisches, aber auch mal österreichische Schmankerl wie ein Kalbsgulasch oder Wiener Schnitzel.

Und all das für bis zu 240 Gäste.

Das ist auf diesem Niveau unglaublich.

G.K.: Wir haben 80 % Stammgäste, die hauptsächlich wegen des Essens zu uns kommen. Das verpflichtet und treibt an. Anders könnte und wollte ich auch gar nicht kochen. Je mehr man sich persönlich einsetzt, desto mehr bekommt man zurück. Qualität spielt bei all dem die wichtigste Rolle – und die kreative Freiheit.

Wie meinen Sie das?

G.K.: In einem Gourmet-Restaurant hätte ich drei bis vier Menüs im Jahr zu planen. Das war es. Hier bei uns planen wir jeden einzelnen Tag neu. Immer auf die besten Produkte abgestimmt, die wir bekommen. Die Kreativität, die ich hier leben darf, würde ich für nichts eintauschen.

Nicht einmal für einen Michelin-Stern?

G.K.: Wir werden jeden einzelnen Tag bewertet, und zwar von unseren Gästen, die teilweise vier- bis fünfmal im Jahr von weit weg zu uns kommen. Das ist mir so viel mehr Wert und eine Auszeichnung, die für mich die allergrößte Anerkennung ist.

GENIESSER-

C
O
O
D
E
E
X

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

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



Foto: Lukas Kirchgasser

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.



Gourmet-QUICKIES

Ob »Best of«, Gourmetnacht oder Tapetenwechsel: Jedes der Kurz-Packages, die zahlreiche Genießerhotels offerieren, ist eine Reise wert. Perfekte Geschenke sind sie sowieso.

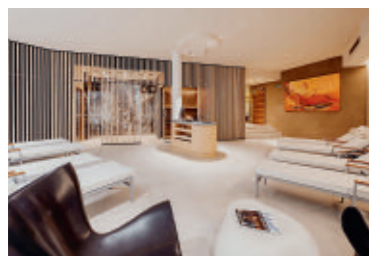


Foto: Nicole Seiser

KRAINER – One Night
Langenwang, Steiermark,
www.hotel-krainer.com

- hausgemachter »werMUT« zum Aperitif
- 6-gängiges Überraschungsmenü im Genießerrestaurant inkl. Weinbegleitung (optional)
- Benützung der Wellness »entSPANnt«
- Frühstücksbuffet mit regionalen Spezialitäten und hausgemachten Marmeladen

im DZ ab € 280,-
(ohne Weine ab € 230,-)



Foto: Josef Krassnig

SATTLERHOF – Gourmet-Nacht
Gamlitz, Steiermark, www.sattlerhof.at

- Bademantel und Badetücher für Schwimmbad und Saunahütte
 - 6-gängiges Genießer-Menü im 3-Hauben-Restaurant
 - Mineralwasser im Zimmer
 - Verkostung der Weine im Weingut
 - Frühstück mit regionalen Spezialitäten
2. 5. bis 1. 11. im DZ ab € 254,-,
in der Suite ab € 329,-

GESCHWISTER RAUCH & VILLA ROSA – Gaumenfreuden
Trautmannsdorf, Steiermark,
www.geschwister-rauch.at

- Willkommensaperitif
- 5-gängiges Menü aus der 4-Hauben-Gourmetküche mit Weinbegleitung
- serviertes Genießer-Frühstück bis 10.30 Uhr

im DZ ab € 299,-, in der Hofsuite
ab € 314,-, in der Panoramasuite
ab € 344,-



Foto: Lukas Kirchgasser

DER WILDE EDER – Süße AusZeit
St. Kathrein am Offenegg, Steiermark,
www.der-wilde-eder.at

- Gourmetmenü im 3-Hauben-Restaurant ZeitRAUM
- Lieblingskaffee mit Pralinen
- Benützung des »WILD-Kräuter-Spa« am Abreisetag bis 17 Uhr inkl. Suppe & Salatbuffet zu Mittag und Kuchen am Nachmittag
- 2 x Frühstücksbuffet (auch am Anreisetag!)

im DZ ab € 235,-
(buchbar bei Anreise So bis Do,
bei Anreisetag Mo Aufpreis € 89,- p. P.)

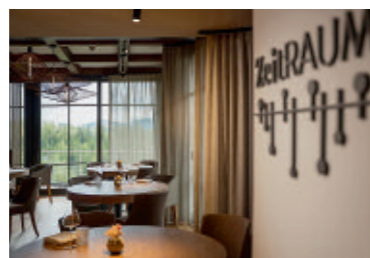


Foto: Wolfgang Hummer

FORELLE – Kurzgenuss
Weißensee, Kärnten, www.dieforelle.at

- Nachmittagsjause am Anreisetag
- Aperitif zum Einstimmen
- 6-Gang-BERG.SEE.MENÜ im 4-Hauben-Restaurant mit Getränkebegleitung
- Frühstück am Abreisetag

im DZ ab € 355,- (buchbar zw. Mi und So)

DAS TRAUNSEE – Gourmet SonntagsZeit
Traunkirchen, Oberösterreich,
www.dastraunsee.at

- 6-gängiges Gourmetmenü im 4-Hauben-Restaurant Bootshaus
- Feinschmeckerfrühstück mit regionalen Produkten

in der Minisuite Seensucht ab € 285,-
(nur buchbar bei Anreise So,
bis Mai und wieder ab September)

Traunsee-Schwesterhotel
POST AM SEE – Sunday Quickie
www.hotel-post-traunkirchen.at

- Chef's Choice Dinner in der Belétage
- Frühstück bis 12 Uhr
- Rooftop BergSPA bis 20 Uhr am Abreisetag

im DZ ab € 338,- (Anreisetag So oder an anderen Wochentagen auf Anfrage,
bis Ostern und wieder ab Oktober)

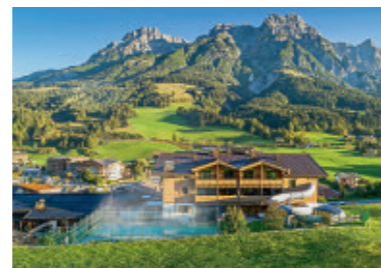


Foto: Lorenz Masser

RIEDERALM – One Night im »dahoam«
Leogang, Salzburger Land,
www.riederalm.com

- Große kulinarische Reise im 4-Hauben-Restaurant »dahoam«
- Wellness auf 2.000 m²
- Frühstücksbuffet inkl. einem Glas Winzersekt
- Saalfelden Leogang Card mit vielen Inklusivleistungen

im DZ (Preise variieren je Saison und Zimmerkategorie) ab € 338,-
(nur buchbar, wenn das »dahoam« geöffnet hat: Mo, Di, Fr & Sa)



Foto: Marc Stickler

DÖLLERER – Genießerpauschalen
Golling, Salzburger Land,
www.doellerer.at

1 Nacht

- »Alpine Cuisine«-Menü mit Weinbegleitung in Döllers Restaurant
- 1 Glas Döllers Hausaperitif
- Feinkost-Frühstück mit Gang in Döllers Feine Kost, wo ganz nach Gusto aus dem reichhaltigen Sortiment ausgewählt wird

im Studio bei Anreise Fr und Sa
ab € 420,-, bei Anreise Mi und Do
€ 410,-, ausgenommen Feiertage

Best of Alpine Cuisine

- 1 Glas Krug Champagner als Aperitif
 - Menü »Best of«-Alpine Cuisine in 8 Gängen
 - Döllers »Best of«-Weinbegleitung zum Menü
 - Feinkost-Frühstück (siehe oben)
- im Studio mit Terrasse bei Anreise
Fr und Sa ab € 945,-,
bei Anreise Di bis Do ab € 920,-,
ausgenommen Feiertage

WEYERHOF – Gaumenkitzler
Bramberg am Wildkogel,
Salzburger Land,
www.weyerhof.at

- 7-gängiges Überraschungsmenü mit Weinbegleitung
 - Frühstück mit Köstlichkeiten aus der Region
 - Willkommensdrink
 - hausgemachtes Abschiedsgeschenk
 - Nationalpark Sommercard mit 60 Leistungen in der Region
- im DZ ab € 275,50 (Mo, Do, So buchbar,
1. 5. bis 31. 10.)

Die Preise – jeweils pro Person und eine Übernachtung – sind nur RICHTPREISE (Stand Januar 2025), die saisonal höher sein können. Verfügbarkeiten bzw. Möglichkeit Verlängerung auf Anfrage.

RAUTER – Best of
Matrei, Osttirol, www.hotel-rauter.at

- 6-gängiges Feinschmecker-Menü im Haubenrestaurant »Rauter Stube«
- 1 Glas Champagner
- Entspannung im »SPAradies«
- reichhaltiges Osttiroler Frühstück
- kostenlose Benützung der Osttiroler-Öffis
- Tiefgarage

im DZ ab € 189,- (noch bis 25. 5. und wieder von 27. 6. bis 31. 10.)



Foto: Hartwig Gsaller

TRISTACHERSEE – Kurze Auszeit mit Genuss
Amlach bei Lienz, Osttirol,
www.parkhotel-tristachersee.at

- 6-gängiges Degustationsmenü
 - Reichhaltiges Frühstück
- im DZ ab € 160,- (1. 5. bis 24. 5.)



Foto: Petr Blaha

ALPIN – Gourmet-Night
Achenkirch, Tirol,
www.kulinarikhotel-alpin.at

- Süßes & Prickelndes am Zimmer
 - 7-gängiges Genussmenü im 4-Hauben-Restaurant »Gründlers Gourmetstüberl«
 - Bademantel & -schuhe am Zimmer für Wellness »Alpinaria«
 - Genuss-Frühstück »er.Leben«
- im DZ »Rofanblick« € 239,-,
im »Christlumblick« € 255,-,
in der Kulinarik-Suite € 279,-

SONNENHOF – Fine Dine & Sleep
Grän/Tannheimetal, Tirol,
www.sonnenhof-tirol.com

- Cremant zur Begrüßung bei der Anreise
 - Benützung des Wellnessbereiches
 - Frühstücksbuffet & Nachmittagsjause
 - 6-gängiges Menü im 3-Hauben-Restaurant »Alps & Ocean«
- im DZ ab € 350,- (buchbar: Do, Fr, So)

GAMS – Tapetenwechsel
Bezau, Vorarlberg,
www.hotel-gams.at

- Genießer-Halbpension-Gourmetmenü (mit Weinbegleitung gegen Aufpreis)
 - Wellness & Entspannung im »Paaradies-Spa«
 - Frühstücksbrunch
- ab € 333,- (für Mitglieder im Bonusclub MyGams ist frühe Anreise und späte Abreise möglich)



Foto: Christian Wöckinger

BAD SCHÖRGAU – Food Retreat
Sarnthein, Südtirol,
www.bad-schoergau.com

- La FuGa Experience-Menü mit Getränkebegleitung
 - Benützung der Wellness mit dem historischen Bauernbadl
 - Frühstück mit regionalen Südtiroler und italienischen Spezialitäten
- im DZ ab € 340,-



Foto: Tiberio Sorvillo

Hier geht's zu den
regelmäßig aktualisierten
»Gourmet-Quickies«
bei den Genießerhotels
& -restaurants:



Im Bankwesen steht AAA symbolisch für allerhöchste Bonität, im Alpin am Achensee für Armin, Alexander und Andre Gründler. Drei Generationen, die sich voll Leidenschaft feinsten kulinarischer Qualität verschrieben haben.

Text: Roland Graf

Eine Anekdote erzählt viel über die kulinarische Leidenschaft der Gründlers. Schon beim Frühstück von den Damen im Service umgeben, stellte der vierjährige Andre Gründler fest: »Wenn ich groß bin, möchte ich auch Kellnerin werden!« Vater Armin erzählt diese Geschichte als Andre gerade im Weinkeller ist. Kellnerin wurde der 20-Jährige nicht, doch im Service steht er Mutter Caroline täglich zur Seite. Zwar hat er auch Kochen gelernt, wie Vater und Großvater vor ihm, »doch die Begeisterung für die Küche ist nicht so aufgekommen«. Im Service, vor allem wenn es um Wein geht, hat die jüngste »Alpin«-Generation hingegen ihre Leidenschaft gefunden: »Man trifft immer neue Persönlichkeiten mit eigenen Präferenzen – da ist es spannend, das Passende zu finden«.

Opa Armin streut dem Enkel als Mitarbeiter ebenfalls Rosen: »Beim Gast kommt der Andre immer gut an«. Dass er nicht in der Küche werkt, lässt sich im Genießer- & Kulinarikhotel Alpin (siehe S. 100) verschmerzen. Dort finden sich schon zwei Gründlers – und sehen darin nur Vorteile: »Wofür andere ein eigenes Meeting brauchen, das passiert bei uns nebenbei«.



TRIPLE-A

Michelin-Stern, Bib-Gourmand und 6 Gault-Millau-Hauben: die Gründlers am Achensee.

Foto: Barbara Eidler-Ster

Während der Gast in Achenkirch über intensive Aromen (vom Safransud bis zur Speckmarmelade) staunt, sehen Armin und Alexander Gründler ihre Kreativität pragmatisch. »In der Küche geht's nur gemeinsam, und zwei Köpfe haben halt mehr Ideen als einer«.

Kein Meeting, kein Kompromiss

Heraus kommen stets klar in ihren Komponenten erkennbare, aber unheimlich raffiniert angerichtete Teller. Etwa der Bächentaler Hirsch, zu dem ihre »Vintschgerl-Erdäpfel« die guten alten Pommes Dauphine zu waschechten Tirolern machen. Dass man die dazu gereichte Sauce Royale bis auf den letzten Tropfen aufschlecken will, bemerkt Armin Gründler höchst zufrieden: »Wenn etwas nur »vielleicht« ist, dann machen wir es neu!« Mit dieser Prämisse hat er vor 26 Jahren im Hotel begonnen, nachdem er seinen Pachtbetrieb ein paar Kilometer weiter nicht übernehmen durfte. Für die Gäste am Achensee war es ein Glücksfall. Mit Sohn Alexander erarbeitete er eine Küchenlinie, für die so mancher Münchner den Tegernsee links liegen lässt, nur um »chez Gründler« zu dinieren.



Ein familiäres Juwel am Achensee in Tirol: Familie Gründlers Genießerhotel Alpin.

Foto: Alpin

Familien-Aufstellung brauchen Vater und Sohn in der Küche auch weiter keine, denn die Linie ist klar: »Der Gast muss zufrieden sein, persönliche Befindlichkeiten dürfen da keine Rolle spielen«. Zudem ermöglicht die Versorgung von Wirtshaus, Hausgästen und dem Gourmetstüberl es auch, ganze Tiere zu verarbeiten. Selbst im schwierigen Inflationsumfeld hat dabei die Nachfrage nach dem Gourmetmenü »Genussreise« zugenommen, wie Armin Gründler erzählt. Generationenübergreifend ist auch der Bildungshunger der Gründlers. Während Alexander als Käsesommelier reife Köstlichkeiten wie einen Fourme d'Ambert auspackt, bereitet sich Sohn Andre auf die Sommelier-Prüfung vor. Und Opa Armin hat mit 64 Jahren den Fleischsommelier-Kurs abgeschlossen.

An Projekten mangelt es im »Alpin« am Sonnenplateau mit dem Achensee vor der Tür ohnehin nie. Das neue Kochbuch wurde kürzlich fertig, und 2025 wird der einst von der Oma betreute Garten wieder instand gesetzt. Caroline Gründler bereichert das Genießerhotel ab dieser Saison um eigene Kräuter. In Achenkirch lebt eben eine ganze Familie für den Genuss!

BUCHTIPP Alpins Speisekarte – Hochgenuss vom Achensee



ENDLICH! Zur Freude nicht nur der vielen Gründler-Fans gibt's die Alpin-Küche nun auch in Buchform. 25 Jahre ist das Projekt gereift, 185 Rezepte für Hobbyköche mit Grundkenntnissen widerspiegeln die kulinarische Vielfalt des Hauses und der Region. Fotografisch umgesetzt von Gault-Millau-Chefredakteur Jürgen Schmücking, getextet von Tom Strickner. Eine Hommage an die traditionelle und moderne Tiroler Küche. Erhältlich in allen Tyrolia Filialen sowie direkt im Alpin, hotel@kulinarikhotel-alpin.at.



Fotos: Angela Lamprecht, Ingo Peitrammer

ROTE WAND Culinary Lab

Eine neue alpine Küche: Kochschule. Fermentation. Naturküche.

Die Rote Wand in Lech am Arlberg ist ein kulinarisches Kompetenzzentrum und für seine herausragende Küche, seine Fondue-Tradition und den vielfach ausgezeichneten Chef's Table bekannt. Herzstück dieser außergewöhnlichen Innovationen ist das Culinary Lab. Hier kümmert man sich um die kulinarischen Schätze der Berge: Wild, Fisch, Pilze, Wildkräuter, die Aromen des Waldes und die Früchte des eigenen Gartens.

Das Team rund um **Jamie Unshelm** (Foto oben) entwickelt auf Basis uralter Kochtechniken und mit modernsten technischen Mitteln eine neuartige Welt von Aromen und Texturen.

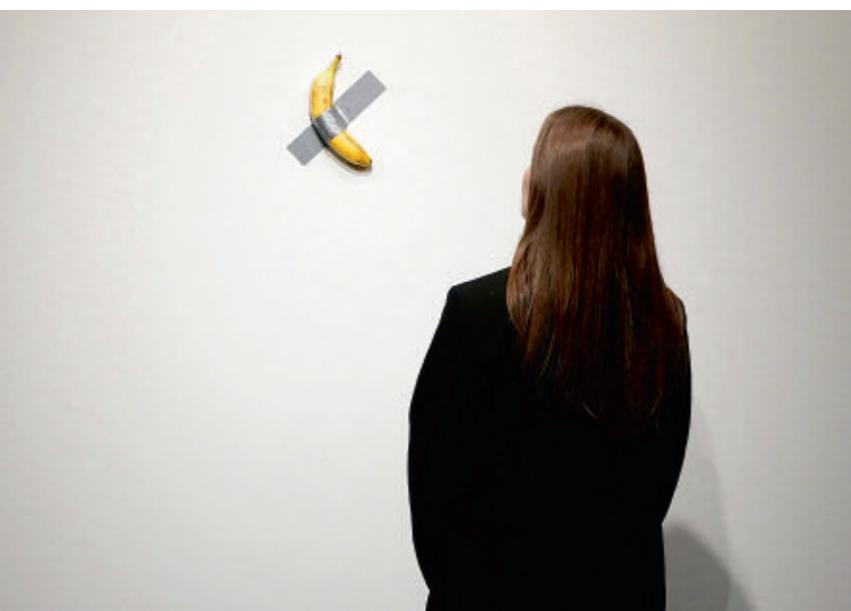
Das liebevoll gestaltete Kochbuch stellt diese einzigartige Arbeit vor. Ein Buch über die Vielfalt der neuen alpinen Küche, die Möglichkeiten, sie zu heben, zu konservieren und zu großartigen Gerichten zu verarbeiten. Als Bonus gibt es die besten Rezepte von Gastköchinnen und Gastköchen.

€ 38,-
www.rotewand.com/
rotewandshop

250.000

Endlich stilvoll Schach spielen.

Die 1830 gegründete Pariser Silber- und Goldschmiede Christofle (www.christofle.com) hat nun das königliche Spiel als »Duel des Thés« (Teeduell) kreiert. Statt Königen, Damen und Türmen stehen sich Teekannen, Teetassen und Zuckerschalen in miniature (2 bis 7 cm) im Art-déco-Stil gegenüber. Alles natürlich in feinstem Silber in 550 Stunden handgefertigt. Limitiert auf acht Exemplare zum Preis von je einer Viertelmillion Euro. Foto: www.christofle.com



6,2 Millionen

Was Kunst ist, liegt wohl immer im Auge des Betrachters. Das kann auch schon mal eine Banane sein, die mit einem Klebeband in 160 cm Höhe an der Wand befestigt ist.

Dem italienischen Konzeptionskünstler Maurizio Cattelan ist es jedenfalls gelungen, seine Installation »Comedian« dem chinesischen Krypto-Millionär Justin Sun um mehr als 6 Millionen Euro zu verkaufen! Und das mit der Auflage, die echte Banane auch essen zu müssen, da sie sonst verfaulen würde. Die Frage ist nur, wer hier wen vorführt: Denn genau genommen haben Cattelan, Sun und das Auktionshaus Sotheby's weltweite PR erhalten, die um 6 Millionen niemals zu finanzieren gewesen wäre.

Foto: APA/Timothy A. Clary, AFP

49 Millionen

Gut, dass es die Wissenschaft gibt. Sonst wüssten wir nicht, wie viele Bläschen in einer 0,75-l-Champagnerflasche perlen.

Erforscht hat dies Gérard Liger-Belair, Professor für Physik und Leiter des Teams »Sprudel, Champagner und Anwendungen« an der Universität Reims-Champagne-Ardenne in Frankreich. Dazu stellt der Physiker Roberto Zenit von der Brown University in Rhode Islands (USA) fest, dass die Kohlensäurebläschen nicht wie in anderen Getränken beim Aufsteigen miteinander »konkurrieren«, also im Sog aneinanderstoßen und parallel aufsteigen, sondern vielmehr wohlgeordnet in einer stabilen vertikalen Säule. Der Korken wird übrigens mit einer Spitzengeschwindigkeit von 40 (gekühlt) bis 50 km/h (Zimmertemperatur) herausgeschleudert, womit er schneller ist als Weltrekordsprinter Usain Bolt (37,58 km/h). Da möchte man doch gleich Wissenschaftler werden. Also, Augen auf bei der Berufswahl.



Foto: iStock/Peter Schreiber Media



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

GOURMETRESTAURANT HUBERT WALLNER – KÄRNTEN

Der Feinschmecker-Hotspot in Traumlage am Wörthersee.

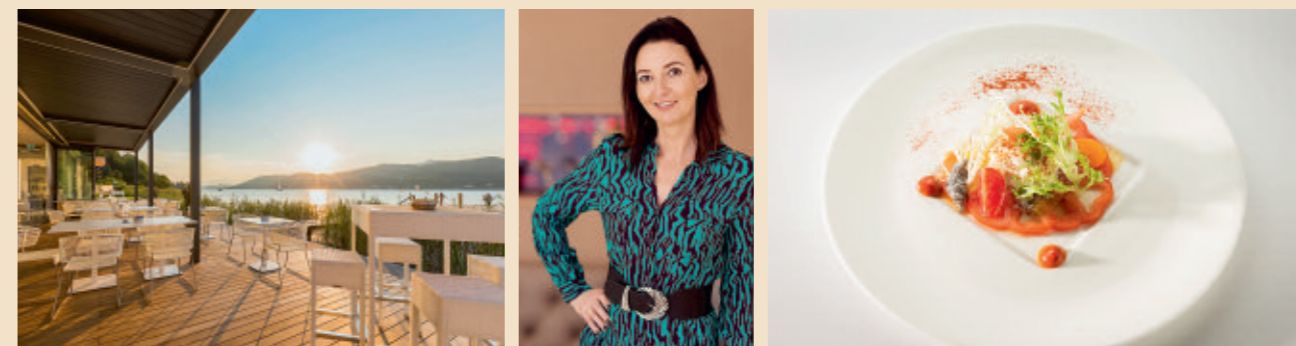
In prachtvoller Lage über dem See eröffnen das lichtdurchflutete, exklusiv designte Restaurant, die Terrasse und der sinnliche Chef's Table ein atemberaubendes 200-Grad-Panorama – mehr Instagram am Wörthersee ist kaum möglich. Dieser »A-Million-Dollar-View«, wie Amerikaner sagen würden, ist der spektakuläre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

Auszeichnungen:

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

BISTRO SÜDSEE – KÄRNTEN

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

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

Für Gäste stehen Parkplätze in der Tiefgarage bereit, eine lässige

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

Öffnungszeiten:

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

Bistro Südsee

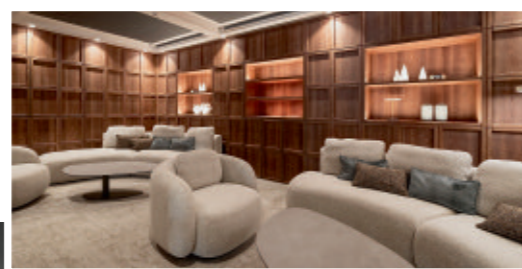
Süduferstraße 258 / 9220 Dellach/Maria Wörth – Österreich
T +43 (0) 664 / 418 14 00
office@sued-see.at · www.sued-see.at

ÜBER DEN RUHIGEN SEE

... weit ins Land reinschauen und so richtig durchatmen heißt es im völlig umgestalteten Baum-Spa des **Genießerhotels Karnerhof** am Faaker See. Die entspannende Atmosphäre der Umgebung widerspiegelt nun auch das elegante Design des Wellnessbereichs mit noch schöneren Innenpools, behaglichen Räumlichkeiten zum Relaxen, neuer Sauna und ebenfalls neuem Fitnessstudio. www.karnerhof.at



Fotos: Thurner Generalplanung



Fotos: Francesco Giuliano

GERÜHRT *oder* GESCHÜTTELT



... heißt es nun auf 1.550 Höhenmetern in den Südtiroler Dolomiten. Die in warmen Akazientönen mit sanften Farbnuancen in Blaugrau, Grüngrau, Braun und Creme gehaltene Cocktailbar mit ebenfalls neugestalteter Lounge ist der jüngste Gästetreffpunkt im 4-Sterne-S-**Genießerhotel Sonnalp** in Obereggen.

»Sonnalp's Favorite« – der Cocktail-Tipp von Barkeeper Marco Tiso: 2 cl Grappa Marole Moscato bianco / 2 cl Erdbeer püriert / Lime / Schweppes Lemon. Mit Eis shaken und in der vorgekühlten Cocktailschale servieren, mit Schweppes Lemon aufgießen und mit Lemon-Twist garnieren ... ergibt einen »all-day-drink«, frisch, angenehm, intensiv! www.sonnalp.com

Neuer Head-Sommelier IM MÜHLTALHOF

Schon bislang war Anton Karlhuber mitverantwortlich für das perfekte Winepairing in Philip Rachingers 2-Sterne-Restaurant »Ois« in Neufelden im Mühlviertel. Nun hat er die Leitung des Kellers übernommen.

Weine abseits des Mainstreams lautet die Devise, wobei der gebürtige Oberösterreicher Wert auf einen möglichst vielseitigen Spannungsbogen des Programms legt. Ein Erlebnis für Weinkenner, die eine wahre Schatzkammer an Entdeckungen vorfinden.

Bestens aufgehoben sind aber auch Gäste, die alkoholfreie Menübegleitung vorziehen. Ergänzend zu ausgewählten fertigen Produkten kreiert das Mühlthof-Team auch harmonisch auf die Gerichte abgestimmte Getränke aus saisonalen Zutaten. www.muehlthof.at



Foto: Mühlthof



Foto: Günter Standl

LEIDENSCHAFTEN

Meister des Dressings

Salatmischen ist im Karnerhof Chefsache, denn Gastgeber Hans Melcher ist einer der führenden Balsamico-Experten Österreichs.

Vor mehr als 30 Jahren wurde der Grundstein für eine Leidenschaft gelegt, die den Kärntner seither nicht loslässt: Aceto Balsamico Tradizionale aus Modena. Und gleich lang gibt es auch die Freundschaft mit Malpighi, eine der besten Manufakturen, mit der ein ganz besonderes Agreement besteht. Hans Melcher darf – was eine ehrenvolle Ausnahme für einen Österreicher darstellt – die kostbare Flüssigkeit dort im verfeinerten Zwischenstadium einkaufen. Jeweils rund 200 kg im Frühling und Herbst, die in bester Modena-Tradition dann am Balkon des Genießerhotels bei Wind und Wetter in Glasballons weiter reifen. Großartig für die Gäste des Hauses, denn diese Balsamico-Cuvée ist die Basis für jene Salate, die der Hausherr frühmorgens auf den Kärntner Märkten höchstpersönlich aussucht, um sie abends im Restaurant mit seinem speziellen Balsamico-Dressing mitten im Lokal anzurichten: »Ein geschmackliches Erlebnis und zugleich eine wunderbare Gelegenheit, mit allen Besuchern unseres Hauses ins Gespräch zu kommen!«



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 3 Gabeln und 94 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



1



2



3



Hier geht's zu einem Interview mit Lukas Nagl nach Ernennung zum »Gault-Millau-Koch d. J. 2023«:



Mutige Visionäre mit Feingefühl für Tradition und extravagante Innovation: **Monika und Wolfgang Gröller** und ihre Töchter **Marie und Josefine**, die Gastgeber im Genießerhotel Das Traunsee und der Post am See (1).

Auszeichnungen sind für **Lukas Nagl** schon zum Alltag geworden. Die Ernennung zum FEINSCHMECKER-Koch des Monats und 1 Michelin-Stern als Ergänzung zu den 4 Gault-Millau-Hauben sind jedoch selbst für den Executive Küchenchef der Gröller Hospitality ein internationaler Meilenstein. Dazu sorgt **Katharina Gnigler**, die Gault-Millau-»Sommelière des Jahres 2025«, für Weinkompetenz in allen Lokalen (2).

Für feinste Küche bürgt auch sein Team (3): **Stefan Griessler** trägt mit modern interpretierter Wirtshausküche in der Poststube 1327 zwei Gault-Millau-Hauben, ebenso wie **Max Deuker** mit urbanem, internationalem Sharing-Konzept auf Basis regionaler Produkte in der offenen Feuerküche der Belétage (4).

Als »Newcomer des Jahres« feiert Falstaff die knallrote Cocktailbar (5), wo Head-Mixologist **Marcus Volsa** (6) sich von Landschaft und saisonalen Früchten zu verblüffenden Kreationen inspirieren lässt.



4



5



6

Fotos: Christof Wagner (3), Georg Kukuvec (4)

Die Gourmetinsel IM SALZKAMMERGUT

Lässig, frech, mal ganz anders und richtig gut – in der Post, dem Schwesterbetrieb des Genießerhotels Das Traunsee, geht buchstäblich die Post ab. Und so regnet es in Traunkirchen Auszeichnungen von Michelin, Gault Millau, Falstaff und dem Feinschmecker.

Text: Wolfgang Neuhuber

Idyllisch gelegen war Traunkirchen schon immer. Sehenswert sowieso mit 1000-jährigem Kloster samt holzgeschnitzter Fischerkanzel und Kunstgalerie. Dennoch war die Halbinsel nur ein Geheimtipp. Das änderte sich vor 15 Jahren, als sich die Hoteliers Wolfgang und Monika Gröller mit dem talentierten jungen Koch Lukas Nagl zum Dreamteam fanden.

Schritt für Schritt wurde »Das Traunsee – das Genießerhotel zum See« (siehe S. 130) feiner und komfortabler, und mit dem neu erbauten Restaurant Bootshaus bekam Lukas Nagl eine Bühne, mit der er die Gourmetwelt eroberte. Mittlerweile ist das 4-Sterne-S-Haus ein Genießerhotel par excellence und der Mann am Herd mit einem Stern und dem »Green Star« im Michelin Österreich 2025, 4 Gault-Millau-Hauben und dem Titel »Koch des Jahres 2023« ausgezeichnet.

Genug erreicht, könnte man meinen. Aber da war noch das traditionelle Hotel Post im Ortszentrum. Das hatten die Gröllers zwar zwischenzeitlich durch eine Neugestaltung des Restaurantbereiches in ein Parade-Wirtshaus verwandelt, aber dadurch wurde erst der Ehrgeiz geweckt.

Einige Jahre später ist das Hotel Post am See mehr als nur ein Hideaway der Extraklasse. Vielmehr entstand ein Gesamtkunstwerk. Die Architektenteams Arkan Zeytinogolu & Hinterwirth haben der fast 700 Jahre alten, ehemaligen Hoftaverne des Klosters extravagantes Leben eingehaucht. Kosmopolitische Zimmer, ein eigenes Stockwerk für gemeinsame Kulinarik-Erlebnisse, die Belétage samt Contemporary Bar sowie Rooftop Berg SPA & Infinitypool mit Blick über die Halbinsel auf den Traunsee vermitteln urbanen Lifestyle an einem der schönsten Plätze des Salzkammergutes.

EVENTS 2025

Für feine Küche sind alle Genießerhotels bekannt. Immer wieder gibt es aber ganz spezielle Veranstaltungen, die sich Gourmets nicht entgehen lassen sollten. Um nichts zu verpassen auf Facebook oder Instagram nachsehen oder Newsletter abonnieren. Hier eine kleine, feine Auswahl.

ROTE WAND

www.rotewand.com/faf/events

Regelmäßig Top-Events und Pop-ups, u. a. mit Gastköchen und -köchinnen (Mo), »Cookery Class Kochbuch« (Di), »Masterclass Fermentation« (Mi), »Friends and Fools Dinner Club« (Do). Bis Redaktionsschluss fixiert – jeweils Menü und Weinbegleitung p. P. € 180,-.



Foto: Robert Rieger

Mo, 24. 3.: Wine & Dine mit Johanna Markowitsch
Mo, 31. 3.: Pop-up-Dinner mit Les Oeillets Paris
Mo, 7. 4.: Drink & Dine mit Hausbar Wien
Mo, 14. 4.: Wine & Dine mit Weingut Werlitsch

RAUTER, www.hotel-rauter.at

Sa, 22. 3.: Dine & Wine – 6-Gang-Menü mit Weinen von Winzer Hannes Sabathi p. P. € 182,-; bzw. mit ÜN/F € 282,-.

Sa, 12. 7.: »The longest table« am Rauterplatz: 4-Gang-Menü »Alpe Adria« mit Weinen aus Friaul p. P. € 122,-; bzw. mit ÜN/F € 222,-.

Sa, 27. 9.: »Isel Rallye« – das Beste von Forelle, Saibling & Äsche aus eigenem Fischereirevier. 4-Gang-Menü mit Weinen aus Österreich & Burgund p. P. € 135,-; bzw. mit ÜN/F € 235,-.

MONTAFONER HOF, www.montafonerhof.com

Sa, 29. 3.: Weinfrühling

– renommierte österreichische Winzer zu Gast bei Familie Tschohl, dazu feine Kreationen aus der 3-Hauben-Küche und stimmungsvolle Tischmusik.



Foto: Rupert Mühlbacher

LANDHAUS BACHER, www.landhaus-bacher.at

2 hochkarätige Abende im Rahmen des »Wachau GourmetFestivals«, www.wachau-gourmet-festival.at:

Sa, 12. 4.: Knoll- & Sternegala – der Wachauer Spitzenwinzer Emmerich Knoll und das 2-Michelin-Sterne-Landhaus Bacher zelebrieren einen Gala-Abend für alle Sinne, p. P. € 425,-.

Mo, 14. 4.: Dorfer & friends: Zu Gast ist 3-Sterne-Koch Viki Geunes vom Restaurant Zilte (Antwerpen), p. P. € 525,-.

DÖLLERER, www.doellerer.at

Fr, 25. 4.: Weinerlebnistag für Weinliebhaber, p. P. ab € 395,-.

Mi, 30. 4.: Gipfeltreffen – drei der besten Sommeliers stellen spontan perfekte Getränkebegleitung zum mehrgängigen Alpine-Cuisine-Menü von Andreas Döllner zusammen, p. P. ab € 295,-.

DAS TRAUNSEE, www.dastraunsee.at

Wirtshausfestival »Felix« von 1. 4. bis 1. 5. in der Region Traunsee-Almtal. Programm (auch im Genießerhotel und weiteren Betrieben von Fam. Gröller): www.wirtshausfestival.at

Sa & So, 26. & 27. 4.: Catch & Cook – Fish-Guiding am Traunsee mit mehrgängigem Menü vom Grill und Naturküche aus dem See. Spezial-Package mit 2 ÜN/F & Gourmetmenü p. P. ab € 517,-.

DIE RIEDERALM, www.riederalm.com

Sa, 3. 5.: Hochgenuss im Riedenblick – Sundowner mit Sekt und kleinen Happen zu DJ-Beats, Gourmetmenü mit Weinen vom Weingut Müller (Göttweiger Berg) p. P. ab € 220,-.

DER WILDE EDER, www.der-wilde-eder.at

Do, 8. 5.: Friends-Dinner mit Andreas Döllner.
Fr, 18. 7. & 1. 8.: Grillen & chillen mit Live-Musik.

SONNENHOF, www.sonnenhof-tirol.com

Sa, 17. 5.: Frühlingfest »Kunst, Korken & Köstlichkeiten« – mit feinen Finger-Foods, Spezialitäten regionaler Winzer und Produzenten, echtem Kunsthandwerk und Live-Musik.

BERGERGUT, www.romantik.at

Fr, 27. 6.: Dinner in Concert – »3-Hauben-Küche trifft Quetschwerk Family«, die ersten Gänge »unplugged vom Feuer« am Seerosenteich, dazu Mühlviertler Braukunst, im Anschluss Gourmet-Dinner.

BAD SCHÖRGAU, www.bad-schoergau.com

Fr, 15. 8.: »Ferragosto Grill Fest« unter der Kastanie mit Liveacts, p. P. € 85,-.

So, 7. 9.: Kirchtags-Matinee, p. P. € 45,-.

ALPENSTERN, www.hotel-alpenstern.at

Fr, 26. 9.: Summit Savoury – Gourmet-Festival, limitiert auf 180 Tickets p. P. € 185,-.



Foto: Alpenstern

Alle Termine und Preise ohne Gewähr.

JRE-News



Fotos: Mario Stockhausen



Frisches Design für Vitus Winklers »Kräuterreich« (u. a. 2 Michelin-Sterne, 4 Gault-Millau-Hauben) und – brandneu – die exklusive Suite.

KRÄUTERREICH ALS NEUER HOTSPOT IM SALZBURGER LAND

Passend zur neuen JRE-Funktion präsentiert sich Vitus Winklers »Kräuterreich« in völlig neuem Glanz. Neue Suiten gibt es auch. Lässiges Design prägt nun das Gourmet-Restaurant, wobei für bis zu 14 Gäste auch Chef's Table oder Küchentisch bereitstehen, um hautnah mitzuerleben, wie das Küchenteam die einzelnen Gerichte kreiert. Aus dem bisherigen À-la-carte-Bereich wurde das behaglich-elegante Restaurant für Hausgäste. Neu sind zudem Fitness- und Seminarbereich mit Wohnzimmer-Atmosphäre sowie fünf Junior-Suiten, darunter eine Suite mit eigener Sauna, Kamin und freistehender Badewanne (siehe S. 126). www.sonnhof-vituswinkler.at

SATTLERHOF BEI JRE

Mit Markus und Anna Sattler verzeichnen die steirischen Jeunes Restaurateurs einen prominenten Neuzugang. Das Geschwisterpaar sorgt schon seit einiger Zeit für Furore im Sattlerhof (siehe S. 144) an der südsteirischen Weinstraße (u. a. 1 Michelin-Stern). Während Anna Sattler zuvor jahrelang in leitenden Positionen in internationalen Spitzenrestaurants, wie Jordnaer in Kopenhagen oder Alain Ducasse at the Dorchester London tätig gewesen ist, stand ihr Bruder Markus in nicht minder prominenten Sterne-Restaurants am Herd, etwa im Kokkeriet (Kopenhagen), im Vollmers (Malmö) oder im Konstantin Filippou (Wien). www.sattlerhof.at



Foto: Rene Strasser

International erfolgreich starten sie im Sattlerhof so richtig durch: die Geschwister Markus und Anna Sattler.

GEIGER ALM ALS ZWEITER NEUZUGANG



Foto: Rene Strasser

Dominik & Eva-Maria Utassy.

In herrlicher Lage in Altaussee im steirischen Salzkammergut findet sich Dominik und Eva-Maria Utassys Geiger Alm, die ebenfalls kürzlich im elitären Kreis der JRE Aufnahme fand. Das mit 4 Gault-Millau-Hauben und einem Michelin-Stern bewertete Restaurant erweist sich als wildromantischer Genuss-Hotspot in den Bergen, mit Wurzeln, die bis ins Jahr 1782 reichen. Am Fuße des Losers verwöhnt Dominik mit einer leichten, finsessenreichen Küche, für die herzliche Atmosphäre garantiert Eva-Maria, ausgezeichnet mit dem »Gault-Millau-Service-Award 2024«. www.geigeralm.at

JRE

JEUNES RESTAURATEURS

GOURMET WEEKS

10. März bis 19. April 2025



Foto: Joerg Lehmann

Eines der beliebtesten kulinarischen Events geht 2025 zum zweiten Mal in Szene und das in ganz Österreich: Die Jeunes Restaurateurs laden zum Genuss zum Freundschaftspreis.

DER PREIS (mittags wie abends) in
 2- & 3-Hauben-Restaurants € 54,- pro Person
 4- & 5-Hauben-Restaurants € 69,- pro Person

Um in den Genuss des Freundschaftspreises zu kommen, unbedingt vorab in einem der teilnehmenden JRE-Restaurants reservieren.

Alle JRE-Betriebe, die Gourmet Weeks anbieten, finden Sie hier:



www.jre.at

NEWSLETTER maximal 1x pro Woche



Stets topaktuell informiert

KAMERAS, KÜCHEN & *Kostümchen*

Schauspielerin Nicole Beutler schafft scheinbar mühelos den Spagat zwischen leichter Unterhaltungskost und schwierigen Charakterrollen. Privat träumt die vielseitige Mimin, die auch als Chansonnière Erfolg hat, von der selbst konzipierten Küche.

Interview: Wolfgang M. Gran; Foto: Sascha van der Werf

Man kennt sie aus den Serien »Schlosshotel Orth«, »Bergdoktor« und »Vorstadtweiber« ebenso wie aus internationalen Filmproduktionen, wie »Klimt« mit John Malkovich, »Marie Bonaparte« mit Catherine Deneuve oder der BBC/Netflix-Serie »The Serpent«. Die 55-jährige Schauspielerin Nicole Beutler, die eigentlich Primaballerina werden wollte, tanzt, salopp formuliert, in ihrem Beruf auf vielen Kirtagen. Sie genießt ihr facettenreiches Leben und lebt seit geraumer Zeit auch den Genuss, nachdem sie als Tänzerin viele Jahre kulinarischer Entbehrung hingenommen hatte. Sie kocht gerne, liebt dabei aber die Erwartung des guten Mahles mehr als den Akt der Zubereitung. Ein Gespräch über Schauspielerei und die Frau am Herd, den Spagat zwischen leichter Unterhaltung und großen Charakterrollen, die unvergleichliche Magie der Musik und die große Liebe zu England.

Schauspielerin, Chansonnière und passionierte Köchin: So facettenreich wie in ihren Rollen ist Mimin Nicole Beutler auch im Leben. Eine Frau von Welt, die auch kulinarisch sehr international aufgestellt ist.

Sie hatten ab Ihrem fünften Lebensjahr Ballettunterricht und wollten eigentlich Tänzerin werden. Kochen und essen Sie heute deshalb so gern, weil Diäten lange ein Teil Ihres Lebens waren?

Nicole Beutler: Ich war als Ballett-Elevin gefühlte Jahrzehnte auf Diät. Ich habe das mit einer sehr großen Abneigung gegen die Diäten, aber mit einer großen Liebe zum Ballett sehr, sehr lange durchgezogen. Erst mit Mitte 30 habe ich beschlossen: Jetzt reicht's mit dem Aufpassen und Kalorienzählen. Da habe ich begonnen, das Essen richtig genießen zu können, und das tu ich bis heute. Ich koche auch wahnsinnig gern. Schon in der Schule, einem wirtschaftskundlichen Realgymnasium, hatte ich Kochunterricht, und auch von meiner Oma habe ich mir viel abgeschaut.

Sie teilen die Kochleidenschaft mit Ihrem Mann, dem Journalisten Gert Koretschnig. Sind da in der Küche die Rollen klar verteilt?

Nicole Beutler: Ja, wir teilen uns das auf. Ich würde mich zum Beispiel nie trauen, daheim italienisch zu kochen, das ist sein Revier. Ich bin eher für die schwerere Kost zuständig, österreichisch oder französisch – aber auch asiatisch. Ich träume ja davon, einmal im Leben eine Küche zu haben, die ich selbst konzipiert habe. Die habe ich schon genau vor Augen, und dann geht's erst so richtig los mit dem Kochen.

Sie essen im Unterschied zu Ihrem Mann kaum Fleisch. Woher kommt das?

Nicole Beutler: Ich bin eine sogenannte Flexitarierin, und das heißt in meinem Fall: Zuhause esse ich kein Fleisch und auch in einem Restaurant bestelle ich keines. Das kommt bei mir daher, dass ich überzeugte Tierschützerin bin und Massentierhaltung und alles, was damit zusammenhängt, furchtbar finde. Das möchte ich nicht unterstützen. Aber wenn ich wo zu Gast bin, esse ich, was auf den Tisch kommt, da möchte ich die Gastgeber nicht in Verlegenheit bringen.

Wie handhaben Sie das am Set? Haben sich die Gepflogenheiten beim Catering an veränderte Verpflegungsbedürfnisse angepasst?

Nicole Beutler: Bei den meisten Produktionen ist das mittlerweile wirklich sehr gut und bietet auch für Veganer genügend Möglichkeiten. Früher wurde auf die Essensgewohnheiten der Schauspieler:innen nicht so geachtet, da orientierte

Nicole, der Genussmensch

Mozart in der Küche, Schampus im Glas

Sie ist ein absoluter Profi auf Theaterbühnen und vor der Kamera. Chansons zu singen, ist für Nicole Beutler aber Königsdisziplin und reine Herzensangelegenheit. Zu hören immer wieder mal bei Hermann Döllers Festspielen auf Burg Golling.

Foto: iStock/Duncan P Walker



Auch in einer beeindruckenden Filmographie ist noch Platz für Träume. Die Rolle von Königin Elizabeth I., im Film von Cate Blanchett verkörpert, hätte Nicole Beutler liebend gern gespielt.

Wenn im Hause Beutler etwas ganz Besonderes auf den Tisch kommen soll, kocht Nicole nach Rezepten des britisch-israelischen Kochs **Yotam Ottolenghi**, der Mitbesitzer von Kultrestaurants in London und auch Buchautor ist. Sein Kochstil ist in den Traditionen des Nahen Ostens und des Mittelmeerraumes verwurzelt.



Champagner ist das Lieblingsgetränk der Schauspielerin. Wenn es um guten Wein geht, schwört sie auf einen **Roten** aus dem **Weingut Pöckl**.



In der Küche lässt sich die vielseitige Mimin gern vom Salzburger Genius **Wolfgang Amadeus Mozart** beflügeln: »Wenn ich seine G-moll-Symphonie gehört habe, ist mir noch nie ein Gericht misslungen«, sagt sie.

sich der Speiseplan mehr an den Bedürfnissen der Jungs, die schwer tragen mussten – also etwa die Crewmitglieder vom Lichtdepartment mit den großen Scheinwerfern. Da bekamen wir dann ständig Schweinsbraten oder Gulasch vorgesetzt, und ich habe dann manchmal einfach behauptet, ich hätte irgendwelche Allergien, und sie sollen doch bitte mehr Gemüse kochen. Eine Produktion verlangte von mir daraufhin ein ärztliches Attest, und das habe ich mir dann halt organisiert – und wir bekamen gesünderes Essen. Die Kollegin:innen haben es mir gedankt damals.

Sie müssen sich als Schauspielerin sehr intensiv in Charaktere und Situationen hineinversetzen, oft über Monate. Ist es schwierig, zu sich selbst zurückzufinden, wenn man lange in einer Rolle war?

Nicole Beutler: Jein. Schauspielerei ist zwangsläufig etwas, bei dem man sich viel mit sich selbst beschäftigt, weil man die Figuren ja aus sich herausholen muss. Man recherchiert für jede Rolle, legt sich den Background zu, versucht sich auch Dinge zu bauen, die nicht im Drehbuch stehen, damit man alles im Kopf hat und dann spielen kann. Aber man holt natürlich auch viele Emotionen aus sich selbst. Schauspieler sind deshalb oft sehr egozentrisch, und diese Egozentrik, die viele Kolleginnen und Kollegen an den Tag legen ohne es zu bemerken, ist ein Aspekt dieses Berufes, mit dem ich nicht so ganz happy bin. Ich versuche, meinen Beruf wegzuschalten, wenn ich privat bin und mich für andere Menschen und Dinge zu interessieren. Mir ist wichtig, dass sich nicht alles nur um mich dreht, weil ich wirklich oft miterlebe, dass nur von sich selbst geredet wird, und das ist nicht so meines.

Sie sagen, man holt die Figuren aus sich raus. Nun spielten Sie bei SOKO Donau einmal eine Rechtspopulistin, die eine flammende Rede hielt. Nach der Szene haben Sie sich bei den Statisten entschuldigt, dass die sich das anhören mussten. Wie geht man also vor, wenn eine Figur so ganz und gar nicht in einem angelegt ist und in dem Fall sogar allem zuwiderläuft, was einen ausmacht?

Nicole Beutler: Das sind mir die liebsten Rollen, wenn ich etwas nicht aus mir herausholen kann, weil dann wird es nämlich die Herausforderung, die ich immer suche – dass ich mir eine Figur komplett erarbeiten muss. Eine Rechtspopulistin darzustellen, glaubhaft Reden zu schwingen und zu wissen, das geht komplett gegen meine Überzeugung, das ist dann die Challenge. Du spielst ja eine Mörderin auch nicht, weil du das dauernd machst, sondern da musst du dir auch eine Psychologie zurechtbasteln, warum dieser Mensch jemanden umbringt. Diese Rollen werden mir nicht so oft angeboten, denn ich stecke vor allem in Österreich in einer Schublade, aus der immer eine toughe, elegante Frau, eine Rechtsanwältin, Ärztin oder Psychologin herauschaut.

Sie haben das einmal mit der Aussage beklagt, nicht immer im Kostümchen stecken zu wollen.

Nicole Beutler: Richtig. Aber seit ich die Netflix-Serie »The Serpent« in England gedreht habe, ändert sich das. Ich habe da zwar auch eine elegante Frau gespielt, eine Diamantenhändlerin, von der man aber nicht weiß, ob die jetzt gut oder böse ist. Seither bekomme ich sehr viele Castings in England, die ganz weit weg sind von der Kostümchen-Schublade. Das geht bis hin zur Nonne mit Nickelbrille, und auf diese Idee würde man hierzulande für mich nicht so schnell kommen. Mich freut das aber sehr, denn das sind die Figuren, die mich besonders interessieren.

Das muss Sie ja gleich doppelt erfreuen, weil Sie als frankophile Wienerin eine ganz starke Affinität zu England haben und dort sogar einmal dauerhaft leben möchten. Woher kommt das?

Nicole Beutler: Die Liebe zu England war schon da, als ich noch ein Teenager war, und ich wollte in London auch Tanz und Schauspiel studieren, aber das war für mich nicht leistbar. Wenn Sie fragen woher das kommt: Es sind die Engländer, dieses Völkchen, die Menschen, die im Unterschied zum Beispiel zu den Wienern unfassbar freundlich, offen und hilfsbereit sind. Dann zählt die englische Landschaft für mich zum Schönsten, das es gibt. Ich kann in Gummistiefeln mit dem Hund stundenlang über die Felder spazieren und liebe es, alte Schlösser zu besichtigen. Für mich ist es eine Freude, durch ein englisches Dorf zu spazieren, da findest du kaum ein hässliches Haus. Die Engländer haben einen exzellenten Geschmack, verbunden mit diesen altenglischen Traditionen. Das mag ich so, davon fühle ich mich angezogen. Ich bin eine Ästhetin. Beim Wohnen und überhaupt.

Sie begehen 2025 Ihr 35-jähriges Jubiläum als Schauspielerin, und Ihre Visitenkarte spielt im Sinn des Wortes alle Stückln. Da ist vom »Bergdoktor« bis zum internationalen Film »Klimt« und einer Rolle beim »Jedermann« in Salzburg alles dabei. Nun wäre es in der Musik undenkbar, dass jemand im Jänner eine Sinfonie schreibt und im Herbst ein Schlageralbum herausbringt. Wie gelingt Ihnen als Schauspielerin der Spagat zwischen wenig tiefgängiger Unterhaltung und ernstem Fach?

Nicole Beutler: Weil ich beides mit dem gleichen Respekt mache. Mir macht das großen Spaß, weil ich mich nie festlegen lassen wollte und immer zwischen E und U geswicht bin. Früher war das nicht ganz so einfach, da rümpften sie am Theater noch die Nase und sagten: »Die macht ja auch Serie«. Heute sind diese Kolleg:innen froh, wenn sie selbst auch drehen können. Vor allem, seit die Streamingdienste wie Amazon, Netflix oder Apple dazugekommen sind mit ihren unzähligen neuen Serien- und Spielfilmstoffen. Da bist du plötzlich als Schauspieler:in auch in der Achtung der Theaterkollegen gestiegen, wenn du da drin warst. Ich kann nur sagen: Ich habe »Schlosshotel Orth« genauso gern gemacht wie ich heute auf dem Domplatz auf der Jedermann-Bühne stehe und Teil der Salzburger Festspiele bin.

Sie sind als Schauspielerin eine populäre Person, die erkannt und angesprochen wird. Macht einen das souveräner, wenn man bei der Arbeit so wie Sie dann einmal selbst auf absolute Weltstars wie John Malkovich oder Catherine Deneuve trifft? Wie begegnet man so jemandem am Set, auch wenn man selbst aus demselben Metier kommt?

Nicole Beutler: Bei Catherine Deneuve, einer lebenden Legende und für mich immer noch eine der schönsten Frauen der Welt, habe ich vor dem Dreh schon darüber nachgedacht, wie ich ihr begegnen soll. Aber einen Tag vor unserem Aufeinandertreffen sagte ich mir dann: Ich versuche jetzt, ganz ich selbst zu sein und schaue einfach, wie sie ist – freundlich oder zurückhaltend. Und sie war wahnsinnig freundlich und wie alle wirklich Großen froh darüber, ganz normal behandelt zu werden. Die wollen niemanden, der um sie herumscharwenzelt.

Sie treten seit vielen Jahren mit dem einst für Michael Heltau zusammengestellten Ensemble »Die Wiener Theatermusiker« auch als Chansonnière auf – unter anderem bei Hermann Döllers Gollinger Festspielen. Was ist für Sie der Unterschied zwischen Theater- und Musikbühne?

Nicole Beutler: Musik ist die Königsklasse, das ist auf der Bühne das Höchste. Ich habe jeden Abend höchsten Respekt, bevor ich auf die Bühne gehe und Chansons singe – und auch großes Lampenfieber, das ich sonst nicht habe. Weil die Musik spielt weiter. Wenn ich einen Fehler mache, spielt die Musik weiter. Das ist so ein Kick, so ein unbeschreibliches Gefühl, denn die Ebene, die die Musik mitbringt, die trägt einen noch einmal ganz anders, als das beim Sprechtheater der Fall ist.

Ihre bisherige Filmographie ist schon sehr beeindruckend. Wenn Sie nachträglich eine weibliche Hauptrolle einfügen dürften, die sie wirklich gern gespielt hätten – welche wäre das?

Nicole Beutler: Die Rolle der englischen Königin Elisabeth I. Diese Frau hat mich schon als Teenager fasziniert. Cate Blanchet hat das in »Elizabeth« von Shekhar Kapur sehr gut verkörpert.

Ich nehme an, Elisabeth I. würde auch zu jener erlesenen fiktiven Tischgesellschaft gehören, wenn ich sage, Sie dürfen vier Persönlichkeiten aus Geschichte oder Gegenwart einladen, um Sie mit Ihrem Mann bei sich zuhause zu bekochen?

Nicole Beutler: Selbstverständlich. Und zwar an der Seite von Steven Moffat und Mark Gatiss, den beiden Autoren der Serie »Sherlock«. Das zählt für mich zum Besten, das je produziert wurde und ist intellektuell so durchgeknallt, dass man manche Folgen drei-, viermal anschauen und immer wieder etwas Neues entdecken kann. Da wären jetzt drei Plätze belegt – mit lauter Engländern, komisch (lacht). Dann setzen wir noch Daniel Auteuil dazu, einen meiner Lieblingsschauspieler, den ich sehr gern wieder einmal treffen würde.

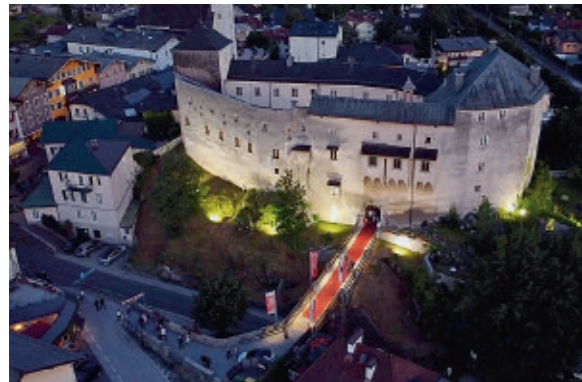
Adalbert Stifter
in Golling, mitreißend
präsentiert von
Philipp Hochmair.

Foto: Lisa Seidl



Hermann Döllers
Herzensprojekt:
die Festspiele auf
Burg Golling.

Foto: Festspiele Golling



Pakt mit dem Teufel – der Freischütz
auf der Seebühne Bregenz

Foto: Anja Köhler

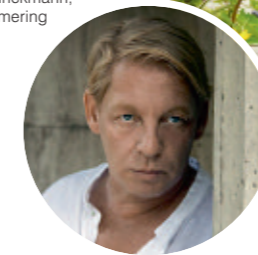
Ungewöhnliche Spielorte
und groovige Sounds
beim Südtiroler Jazz Festival.

Foto: G. Pichler



Schauspiel-Star Ben Becker
beim Kultur Sommer Semmering.

Fotos: Fritz Brinckmann,
Kultur Sommer Semmering



Märchenhaft wachgeküsst – das historische Südbahnhotel.

Foto: Ian Ehm, friendship



Spektakuläre Bühne – der Wolkenturm
im Schlosspark Grafenegg.

Foto: ORF/Roman Zach-Kiesling

Stimmungsvolle Momente 2025

Ob intime Bühne in einer Burg, opulente Effekte am See oder jazzige Töne in den Südtiroler Bergen – wo Sie in diesem Jahr dabei sein sollten.

Text: Wolfgang Neuhuber

FESTSPIELE GOLLING KUNST & KULINARIK

3. 7. bis 28. 8. 2025

Der Name ist Programm: In Kombination zu den Auftritten hochkarätiger Künstler und Künstlerinnen im stimmungsvollen Burghof serviert 5-Hauben-Koch Andreas Döllner Wirtshaus-Soups und Gourmetmenüs mit entsprechenden Weinbegleitungen. Unter dem Motto »Neue Horizonte« stehen heuer 20 Veranstaltungen unterschiedlichsten Genres am Programm, wobei so mancher Star direkt von den Salzburger Festspielen kommt.

www.festspielegolling.at

Wohntipp: GenieBerhotel Döllner
(siehe S. 128)

FESTSPIELE BREGENZ DER FREISCHÜTZ

16. 7. bis 17. 8. 2025

Hätte der Jäger Max doch nicht einen Pakt mit dem Teufel geschlossen, um seine Agathe heiraten zu können. Bereits im zweiten Jahr ist Carl Maria von Webers romantische Oper auf der Seebühne des Bodensees zu sehen. Das Bühnenbild mit dem geisterhaften Dorf nach dem 30-jährigen Krieg ist fantastisch wie bei jeder der Bregenzer Aufführungen, und beim Ausgang des Stücks gibt's dann sogar eine Überraschung.

www.bregenzerfestspiele.com

Wohntipp: in den Vorarlberger
GenieBerhotels (siehe S. 82 bis 93),
die teilweise sogar spezielle
Packages bzw. Shuttles anbieten.

PANHANS KULTUR SOMMER SEMMERING

28. 6. bis 31. 8. 2025

Was für ein Reigen an feinen Miniaturen von Literatur und Musik im glitzernden Ambiente des Fin de Siècle: Neun Wochen lang laden zahlreiche Bühnengrößen und Publikumsliebhaber, wie Klaus Maria Brandauer, Karl Markovic, Friedrich von Thun, Erika Pluhar, Maria Bill und viele mehr zu rund 70 Veranstaltungen in das geschichtsträchtige Grandhotel Panhans sowie in den vis-à-vis gelegenen Kulturpavillon Semmering.

www.kultursommer-semmering.at

Wohntipp: GenieBerhotel Krainer
(siehe S. 138), 22 km

SÜDTIROL JAZZ FESTIVAL

27. 6. bis 6. 7. 2025

Das größte Jazz-Festival Europas setzt in vielerlei Hinsicht Akzente, denn das ganze Land wird zur Open-Air-Bühne. Raus aus dem Konzertsaal, rein in die Natur lautet das Erfolgsrezept mit außergewöhnlichen Spielstätten, und so geht's mit internationalen Solisten und Ensembles mal auf ein Weingut oder einen romantischen Altstadtplatz, mal zum Hüttenwirt in schwindelerregende Höhen mitten hinein in die Berge.

www.suedtiroljazzfestival.com

Wohntipp: in den Südtiroler
GenieBerhotels (siehe S. 76 bis 81)

SÜDBAHNHOTEL EIN SOMMERNACHTSTRAUM

2. 7. bis 3. 8. 2025

Wenn vier unglücklich Verliebte durch einen Zauberwald mit Elfen und Feen irren, kann nur von William Shakespeare die Rede sein. So zauberhaft wie sein »Sommernachtstraum« an sich ist auch die Kulisse für Maria Happers Inszenierung im Rahmen der Festspiele Reichenau. Sie verwandelt die (noch) im Dornröschenschlaf befindliche, altösterreichische Hotellegende (1882) in eine magische Spielwiese der Leidenschaften.

www.festspiele-reichenau.at

Wohntipp: GenieBerhotel Krainer
(siehe S. 138), 24 km

SCHLOSS GRAFENEGG FESTIVALSOMMER

19. 7. bis 7. 9. 2025

Das neugotische Märchenschloss mit seinem prächtigen Park, wo unter uralten Bäumen Liegestühle bereitstehen und Weine ausgeschenkt werden, ist ein Gesamtkunstwerk. Ein würdiger Ort für die besten Musiker und Orchester der Welt, die Rudolf Buchbinder als künstlerischer Leiter für den Wolkenturm als Open-Air-Bühne engagiert. Darüber hinaus gibt es konzertante Musicals, Jazz, Pop und vieles mehr.

www.grafenegg.com

Wohntipp: Landhaus Bacher
(siehe S. 136), ca. 22 km



Genussreise zum GAULT-MILLAU- KOCH DES JAHRES 2025

Der Weißensee in Kärnten ist eine Sackgasse! Aber nur für Autos.
Und das ist gut so, denn dadurch gibt's keinen Durchzugsverkehr und keinen Lärm.

Was es aber gibt, sind Menschen, die in die Zukunft denken.

Wie Hannes und Monika Müller vom Genießerhotel Die Forelle.

Mit gelebter Nachhaltigkeit ganz ohne Werbefloskeln und einer kreativen
Regionalität, die Bodenständigkeit zur Weltklasse macht.

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



Linke Seite: Idylle pur: Die Kärntner Ferienregion Weißensee präsentiert sich als ungemein romantische und zugleich vielseitige Destination, perfekt zum Abschalten und Akku aufladen. Neben Wasserspaß locken Wanderungen und Bike-Touren mit herrlichen Aussichten. Foto: Robert Kostenzer

Diese Seite: Wildgefangene Fische (im Bild »Wildfang Schuppenkarpfen« roh mariniert) und wildgesammelte Kräuter (im Bild Giersch und Holunderblüten): Viel näher an der Natur wie Hannes Müller kann man nicht kochen!

Foto: Lukas Kirchgasser



Foto: Lukas Kirchgasser

Der stille Koch am stillen See

In der »Forelle« am Weißensee erfährt man, dass die Flora um den See im April ganz anders ist als im Mai. Hannes Müller, »Gault-Millau-Koch des Jahres 2025«, nennt das Mikrosaison. Das ist aber nur ein Aspekt seiner herausragenden Küche. Aber einer, den man schmecken kann. Und ein guter Grund, ein paar Tage am Weißensee einzuplanen – wofür Monika Müller Top-Tipps parat hat.

BUCHTIPP

Der jüngste Streich von Hannes Müller:

Wie schmeckt der Weißensee?

Ein wunderbares Lesebuch über die Menschen der Region mit spannenden Rezepten, Fotos von Inge Prader und namhaften Gastbeiträgen.

Bestellen auf www.dieforelle.at, € 49,- zzgl. Versand



Gehen wir es langsam an. »Slow«, um genau zu sein, denn Slow Food spielt am Weißensee eine tragende Rolle. Er gilt als der sauberste See Kärntens. Mit Trinkwasserqualität und – jeweils im Schnitt – sommerlichen 25 Grad Wassertemperatur bei 2.000 Sonnenstunden. Natur und vor allem Entspannung in der Natur stehen hier im Vordergrund. Und die Natur ist in Geberlaune, streichelweiches Wasser, atemberaubendes Farbspiel. Ein Wander- und Wassersportparadies, allerdings ohne jegliches Remmidemmi.

Fantastisches Blau und eine Ruhe zum Greifen

Um ihn in seiner vollen Pracht zu erleben, gibt es vermutlich keinen besseren Weg als den slow trail, der vom Ronacherfels in Neusach zum Ostufer führt. Der Uferweg schmiegt sich den See entlang und ermöglicht Blicke, die sich tief im Gedächtnis eingraben. Türkisblaues Wasser, unfassbare Vielfalt und eine erhabene Stille. Ein Weg, den man am liebsten gar nicht aufhören mag, zu gehen. Das mit der Stille hat übrigens einen Grund.

Der Weißensee ist einer der wenigen Seen ohne Umfahrungsstraße. Man wird am slow trail deshalb anderen Menschen begegnen, aber mit Sicherheit keinem Auto.

Fehlt nur noch das Quartier. Quasi ein kulinarisches Basislager, um die Eindrücke des Weges zu verarbeiten und neue Kraft für die nächsten Abenteuer am See zu tanken. Da kommen »Die Forelle« und Familie Müller ins Spiel. In Techedorf, eher im westlichen Teil des langgestreckten Weißensees gelegen, ist das Genießerhotel eine Perle familiärer Gastlichkeit. Den Spagat zwischen geradlinigem, modernem Ambiente und warmer Behaglichkeit schafft das Haus mit Bravour. Aber auch die Küche ist einzigartig und trägt massiv zur Strahlkraft bei.

Die Bühne gehört den anderen

Womit wir auch schon bei Hannes Müller angekommen wären. Gemeinsam mit seiner Frau Monika führt er das Hotel, wobei Hannes' Platz eindeutig am Herd ist. Der JRE-Spitzenkoch ist Mitglied der Chef's Alliance, dem Slow-Food-Bündnis der Köche, hat in den letzten Jahren



Was für ein Panorama – der Naturpark Weißensee! Links: der einladende Bar- und Loungebereich in der Forelle.

Fotos: Stefan Valthe, Lukas Kirchgasser

4 Hauben bei Gault&Millau erkocht und wurde – ebenfalls von Gault&Millau – zum »Koch des Jahres 2025« erkoren. Wobei der Restaurantführer festhält: »Hannes Müller ist kein lauter, sondern ein entspannter und ausgeglichener Chef.«

Das trifft es ziemlich gut. Wie leise und zurückhaltend Hannes Müller ist, zeigt sein großartiges Buch »Lebensmittelpunkt Weißensee.« Aber Müller, kürzlich auch mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet, überlässt darin die Bühne anderen. Partnern, die den Weg oder Teile des Weges mit ihm gegangen sind. So finden sich Portraits von Martin Müller, der Fischerlegende vom Weißensee, Familie Nuart, den Schafkäsezampanos aus Mittertrixen, und vielen anderen. Für ein Bild von ihm selbst muss man lange blättern. Er lässt lieber seine Gerichte sprechen.

Womit wir – endlich – dort angekommen wären, wo wir hingehören. Bei der einzigartigen Berg.See.Küche by Hannes Müller. Sie ist stark geprägt von den zentralen Gedanken der Slow-Food-Bewegung, und das sind vor allem ernst ge-

meinte Saisonalität und Regionalität. Müller spricht sogar von »mikrosaisonal«. Weil etwa im Mai ganz andere Kräuter und Gräser wachsen bzw. im Saft stehen, als im Juni oder Juli. Gesammelt wird rund um den See, und was nicht in Ufernähe wächst, wird bei Produzenten bestellt, die ähnlich ticken. Müllers Gerichte sind leise Schönheiten, die sich, geschmacklich wie optisch, durch Eleganz und Präzision auszeichnen. Reduziert auf wenige Komponenten, hervorragend abgestimmt und immer mit einem markanten Akzent. Einfach großartig.

Es ist ein paar Jahre her, da hat am Weißensee der »Koch.Campus« stattgefunden. Das ist ein Netzwerk österreichischer Spitzenköche mit dem Ziel, die heimische Küche weiterzuentwickeln. Thema hier war klarerweise Fisch. Der Gang, den Hannes Müller beigetragen hat, bleibt unvergesslich: Reinanke »unplugged«. Im Huflattichblatt gegrillt, mit den Blüten jener Wiesenblumen, die damals im Juni eben geblüht haben, sowie mit Wipfelöl und Tomatenwasser. Wie gesagt. Ein Gang, der in Erinnerung bleibt.

5 Dinge,

DIE MAN AM WEIßENSEE GEMACHT HABEN SOLL.
(Tipps von Monika Müller)

1. Die kleine Wanderung zur »Hoffnungskirche« oberhalb von Naggl mit einem Blick über den Weißensee. Ein Blick auf den See, der sprachlos macht.
2. Den Sonnenuntergang am See im Ruderboot erleben, und wenn die Nacht hereinbricht dem Froschkonzert und dem Springen der Fische lauschen. Es gibt Momente und Bilder, die sich unauslöschlich im Gedächtnis verankern. Das ist so ein Moment.
3. Mit dem Limnologen und langjährigen Berufsfischer Martin Müller ein Angel-Guiding machen – weil niemand so viel zu erzählen weiß, wie er.
4. In der Früh der erste im See sein – am schönsten im Herbst, wenn das Wasser erfrischend ist und die Nebelschwaden aufsteigen (siehe auch Sonnenuntergang, hier geht es um die gleiche Idee).
5. In der Tages- & Cocktailbar Jack Rabbit einen Espresso-Martini genießen. Oder einen der anderen wunderbaren Cocktails. Thomas Domenig hat hier eine Perle von einer Bar geschaffen. Jeder Cocktail ist eine Zierde seiner Art.

...NOCH MEHR

idyllische Ziele



Foto: Robert Herbst

1 WEINGARTENWANDERN IN DER SÜDSTEIERMARK

Kranachberg, Sernauberg, Kapellenweingarten ... die Lagen des Weinguts **Sattlerhof** sind nicht nur legendär, sondern prägen ebenso malerisch die südsteirischen Weinhügeln. Vom Genießerhotel Sattlerhof aus eröffnen sich einige der schönsten Weingartenwanderungen. Mit Fotomotiven an jedem Punkt und beschaulichen Picknickplätzen für die mitgebrachte Jause. Die sollte nicht zu üppig ausfallen, denn abends wird im Wirtshaus und Genießer-Restaurant groß aufgekocht. Und etwas Zeit sollte auch fürs Faulenzen am Weingartenpool des Hauses bleiben. *Siehe auch Seite 144*



Foto: Gert Perauer

3 FERNBLICKE HOCH ÜBER DEM MILLSTÄTTERSEE

Inselgefühle sind auch in den Bergen möglich. So wie im Genießerhotel **Das Moerisch**. Eine beschauliche Welt für sich auf rund 850 m Seehöhe. Am Teich stehen Daybeds inmitten von Palmen (!) bereit, direkt am Haus startet der 18-Loch-Golfplatz. Fantastisches Panorama überall inbegriffen. Von hier aus geht's auch los zu weitgehend ebenen Radtouren oder Wanderungen am Hochplateau oder hinauf bis auf alpine 2.000 m. Und wer zwischendurch mal Abwechslung zum Hotel-SPA mit Ganzjahrespool sucht, fährt einfach hinunter ins Tal zum exklusiven Moerisch-Beach am See. *Siehe auch Seite 118*

*4 Plätze, 4 Schätze – je mehr die Welt verrückt spielt,
umso gefragter sind Orte, an denen man alles mal vergessen kann.
Vier Tipps für eine perfekte Auszeit.*



Foto: TVB Kitzbüheler Alpen / Deifrancesco

2 ALMROMANTIK IM PILLERSEE-TAL

»Small is beautiful« war das Motto des Philosophen Leopold Kohr. Im 4-Sterne-**Unterlechner** hätte er es bestens bestätigt gesehen. Ein kleines, luxuriöses Chalet für Genießer als beschauliches Refugium in einem verträumten Tiroler Dorf. Rundum dennoch eine Fülle von Aktivmöglichkeiten in einer wunderbaren Bergwelt mit Wander- almen wie auf der Waidringer Steinplatte (siehe Foto). Oder dem weltweit höchsten, begehbaren Gipfelkreuz. Und wer nicht so hoch hinaus möchte, bleibt einfach am Living-Pool im Panoramagarten. *Siehe auch Seite 110*



Foto: Parkhotel Tristachersee

4 KRAFTVOLLE STILLE ERLEBEN AM TRISTACHERSEE

Würde es ein Ranking über die schönsten Orte geben, um ein Buch zu lesen, wäre Familie Kreuzers Parkhotel **Tristachersee** am gleichnamigen Badesee bei Lienz ganz weit vorne. Wenige Schritte vom Ufer, inmitten der Fischteiche an den hauseigenen Quellen, warten die Liegestühle nach Wanderungen in den Osttiroler Dolomiten oder Golf am nahen 36-Loch-Platz. Gedanken wie Hektik kommen hier erst gar nicht auf, und so richtig malerisch wird's dann abends beim Genießer-Menü auf der Seeterrasse. *Siehe auch Seite 114*



...IM NATIONALPARK HOHE TAUERN

Mehr als dreihundert 3.000er-Gipfel und 342 Gletscher bilden eine der großartigsten Landschaften Europas. Familie Obwexers Genießerhotel **Rauter** in Matrei ist dabei mittendrin und Ausgangspunkt unterschiedlichster Wanderungen. Etwa zum schönsten Talschluss der Ostalpen, dem Gschlößltal mit sagenhaftem Blick auf die Gletscherwelt rund um den Großvenediger. Oder zu den imposanten Umbal-Wasserfällen (Foto) im Virgental, die als einzigartiges Naturschauspiel vor einem Staudamm bewahrt werden konnten.

WOHNEN: *Genießerhotel Rauter, siehe S. 112*

Foto: TVB Osttirol, Martin Lugger

DIE NEUE LUST *am* WANDERN

Altbacken sind höchstens noch etwaige Vorurteile, denn Wandern gehört zum neuen Lifestyle. Als alpine Version von Yoga gegen Alltagsstress. Trendy, bestens Instagram-tauglich und nachweislich gesund. Landschafts-Wow-Erlebnisse und persönliche Glücksmomente gibt's als Draufgabe.

Text: Anita Arneitz

Auf einmal spielt Zeit keine Rolle mehr. Die Sinne sind geschärft. Die Füße sinken im weichen Moos ein. Die klare Luft bringt einen Sauerstoffboost für die Lungen. Schritt für Schritt ändert sich die eigene Perspektive. Der Blick fällt von oben herab auf die Welt. Abseits vom Lärm. Ein Felsen zum Rasten. Ein Gefühl von Freiheit. Ein Moment für sich allein. Gemeinsam wieder in Bewegung kommen. Lachen. Für Erinnerungsfotos posen. Es hat sich gelohnt.

Beim Wandern lässt sich mehr erleben als nur eine schöne Aussicht. Längst geht's nicht mehr um Höhenmeter oder die Zahl der erklommenen Gipfel. Viel mehr zählt der Spaß an der Sache. Egal ob im hochalpinen Gelände, in der sanften Hügellandschaft der Voralpen oder entlang von Rebstöcken in den Weinregionen.

... IN DER WELTERBEREGION WACHAU

Als Weinbaugebiet ist das Donautal zwischen den monumentalen Klöstern Göttweig und Melk ohnedies Weltklasse. Dass man hier auch wandern kann, gilt noch als Geheimtipp. Entweder am Südufer, wo Aussichtspunkte wie die Ferdinandswarte (Foto) prächtige Panoramen eröffnen. Oder entlang der historischen Dörfer am Nordufer, die der Welterbesteig etappenweise verknüpft. Hervorragende Kulinarik ist im mit 4 Hauben und 2 Sternen ausgezeichneten Landhaus **Bacher** garantiert.

WOHNEN: *Genießerhotel Landhaus Bacher, siehe S. 136*



Foto: Frank Heuer



Foto: Bregenzerwald Tourismus, Michael Meusburger

...IN DAMÜLS AM BREGENZERWALD

Unvergesslich ist sicher eine der geführten Sonnenaufgangstouren im Genießerhotel **Alpenstern**. Aber das 1.423 m hoch gelegene Damüls-Faschina begeistert auch mit gemütlichen Almwanderungen vor imposanter Gipfelkulisse, vorbei an Sennereien und Naturjuwelen wie alpinen Hochmooren oder Bergseen. Hilfreich für weniger Sportliche: die Vierer-Sesselbahn »Uga-Express« direkt in Damüls. Übrigens: Der Körbersee (Foto) wurde 2017 von einem TV-Millionenpublikum zum »schönsten Platz Österreichs« gewählt.

WOHNEN: *Genießerhotel Alpenstern, siehe S. 84*



Stilvoll am Berg

»Henry« heißt dieser klassische Rucksack im alpinen Design des 19. Jahrhunderts. Edel verarbeitet mit gesteppter Rückseite und, als modernen Zusatz, einem 13"-Laptopfach. Aber den lassen wir eigentlich lieber zuhause...
www.drakensberg.de

Alltagstempo rausnehmen

Hinter jeder Kurve wartet ein neuer, besonderer Moment. Dazu braucht es weder Ausbildung noch spezielle Ausrüstung. Wandern kann jeder. Zumindest, wer es langsam angeht.

Das bestätigt Sport- und Bewegungsmedizinerin Ines Berger-Uckermann, die unter anderem als Olympiaärztin in Peking war: »Wandereinsteigern empfehle ich am Anfang zwei bis drei Stunden nicht zu überschreiten, auf Pausen zu achten und flaches oder nur leicht hügeliges Gelände zu wählen.«

Das Tempo sollte so sein, dass eine Unterhaltung noch ohne Schnaufen möglich ist. Am Anfang sind Wanderungen mit fünf bis zehn Kilometern oder nicht mehr als 300 Höhenmeter ideal. Vier Kilometer im Tal sind in einer Stunde schaffbar, in den Bergen sind es im Schnitt zwei Kilometer pro Stunde. So werden die Muskeln nicht überfordert.

Die Kondition kann sich nebenbei aufbauen. Bei einem Kilometer werden rund 50 Kalorien verbrannt. Wer flott unterwegs ist, schafft in einer Stunde 200 Kalorien. Spannend: Für 100 Höhenmeter verbrennt der Körper fast genausoviel Kalorien wie für einen Kilometer im ebenen Gelände. Es muss daher nicht immer der steile Anstieg sein. Wer Seilbahn oder Sessellift hinauf auf den Berg wählt, tut oben angekommen bei einer Wanderung über die Almwiesen Gutes für Körper und Geist.

Gehen im Flow

Der Schritt vom Spaziergang zum Wandern ist ein kleiner. Langweilig wird es nur durch fehlende Anreize unterwegs. Abhilfe schaffen Themenwege oder kleine, persönliche Challenges: Wer hält den besten Moment in der Natur fest? Stehen bleiben, hinsehen, wahrnehmen. Jede Landschaft hat ihren eigenen Reiz. Ein magischer Sonnenaufgang. Ein Picknick im Wald. Ein mutiger Sprung in den Bergsee.

Studien wie jene vom Alpenverein belegen, dass bereits eine einzige Wanderung von etwa drei Stunden positive Veränderungen auf die psychische Gesundheit mit sich bringt. Stimmung und Gelassenheit steigen, Ängste und Energielosigkeit sinken. Der Körper schüttet Endorphine aus und baut das Stresshormon Cortisol ab. Blutdruck, Cholesterin und Stoffwechsel verbessern sich. Das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen sinkt, genauso wie jenes für Depressionen, fand die Stanford Universität heraus.

Zurück zur Natur, zurück zur Leichtigkeit des Lebens und sich selbst. Einfach losgehen und glücklich sein. Unabhängig von der Jahreszeit. Natur und frische Luft sind die Geheimwaffe für gute Laune, das Gehen ein »Resetknopf« fürs Gehirn. Einatmen, ausatmen. Seinen eigenen Rhythmus wiederfinden. Wer wandert, bewegt sich selbst und seine Gedanken.



Foto: Erwin Haiden

...IN DEN KITZBÜHELER ALPEN

Dass sich Promis aus aller Welt gerne hier niederlassen, ist allzu verständlich. Eine Prise Glamour trifft auf eine eindrucksvolle Naturkulisse mit schier endlosem Wegenetz für Wanderer und Biker. Besonders gut erschlossen vom Feriendorf Kirchberg aus. **Minglers Sportalm** liegt dabei direkt an der berühmten Fleckalmbahn, die auch weniger sportiven Gästen unvergessliche Bergerlebnisse ermöglicht. Wer mal etwas Originelles ausprobieren möchte, testet am 3-stündigen Sportparcour auf 1.150 m seine Treffsicherheit mit Pfeil und Bogen.
WOHNEN: *Minglers Sportalm – das Genießerhotel, siehe S. 106*



Foto: Vorarlberg Tourismus, Dietmar Walser

...IM 2-LÄNDER-KLEINWALSERTAL

»Aufsteigen zum Runterkommen« ist das Motto der Region, und die drei Höhenlagen zwischen 1.100 und 2.500 m sind dafür bestens prädestiniert. Denn so kann jeder die Walser Berge ganz nach eigenen Wünschen erleben, als Talspaziergang in der Natur, auf mittleren Höhen mit Seilbahnunterstützung oder als alpine Tour. Viele Wege starten direkt von Hermann **Haller's** Genießerhotel, und mit ihm oder Gaby Csader als Wanderbegleiter gibt's zwischen durch jede Menge kurzweiliger Geschichten. Entspannender Abschluss: der Panorama-Infinitypool. **WOHNEN:** *Haller's Genießerhotel, siehe S. 90*



MR+MRS PORTER AUF REISEN

Für ihre digitale Fangemeinde sind sie die Scouts für exquisite Adressen, denn das oberösterreichische Influencer-Paar hat ein feines Gespür dafür, wo die angesagtesten Hotels und Restaurants zu finden sind.

AUF EINER echten Alm

Die Wildalm des Genießerhotels Weyerhof in Bramberg im Nationalpark Hohe Tauern hat mit dem Verein Alpinus Pächter gefunden, die eine für den gesamten Alpenraum beispielhafte, nachhaltige Almwirtschaft betreiben.

Unser Tipp: Raufschauen,
Käse kosten und Seele baumeln lassen.

Eine alpine Idylle, in der Lebensmittel hergestellt werden: Flache und steile Weiden, malerische Steinkarren und Lärchenwälder prägen die 350 Hektar große, vom Alpinus-Verein geführte Wildalm.



Einfach fantastisch:
der neue Naturpool
im Weyerhof.



»Sonnig über den Wolken« war eigentlich von Elisabeth Meilinger-Matule am Weyerhof fest versprochen, als wir vom Sportplatz in Neukirchen aus die Forststraße hinauf auf die Wildalm in Angriff nehmen. Aber im Moment versteckt sich das Kaiserwetter vom Vortag noch irgendwie hinter einer Nebelwand. Mal sehen, wie es dann oben ist. 900 Höhenmeter sind zu bewältigen und wir kommen immer besser ins Wandern. Rund zweieinhalb bis drei Stunden dauert es zu Fuß, wobei immer wieder Jägersteige durch den noch dichten Wald führen.

In der klaren Luft liegt der Duft nach frisch geschlägertem Holz, und je höher wir kommen, desto öfter strahlt die Sonne durch das Grau. Und als wir dann tatsächlich oberhalb der Baumgrenze auf 1.694 m bei der Hütte eintreffen, eröffnet sich ein Panorama wie in einem Heimatfilm. Mit scheppernden Kuhglocken und fantastischem Rundumblick auf den oberen Pinzgau und die Wildkogelarena.

Seit 2024 führt der Alpinus Verein die Wildalm, was ein Glücksfall in jeder Hinsicht ist. Die Alm neu leben, heißt die Devise des engagierten, 5-köpfigen Teams rund um Bäckermeister und Almbauer Simon Wöckl, der schon für Slow Food Kärnten Pionierarbeit geleistet hat. Aber nicht er alleine, sondern alle bringen ihr

jeweiliges Talent und Können ein. Und so entstand ein besonderer Ort, an dem neben 27 Mutterkühen mit ihren Kälbern, Mangalitzaschweine, Hühner und 70 Ziegen einträchtig nebeneinander grasen, picken und wühlen. Dass eine Alm dabei nicht altmodisch sein muss, beweist das ebenso innovative wie kreative Milchverarbeitungssystem samt Käserei mit Eigenbau-Käsekessel, das in zwei mobilen Containern untergebracht ist. Mobil ist auch der Anhänger mit dem Backofen, dessen Sauerteigbrot zum Renner auf den Bauernmärkten der Region wurde.

Dass wir einen Laib mitnehmen, versteht sich von selbst, ebenso natürlich auch verschiedene Käse. Und wir haben Glück: Am Wochenende gibt es zum Einkehren zusätzlich zu den während der Woche servierten Käseplatten und kleinen Almgerichten auch veredelte Käsespeisen aus dem Holzofen. Die Almpizza mit selbstgemachtem Mozzarella duftet genauso umwerfend wie der alpine Grillkäse-Burger. Keine Frage, bei Topfenkuchen und Apfelstreusel werden wir natürlich ebenfalls noch schwach.

Nach dieser Schlemmerei ist eine kleine abschließende Wanderung unerlässlich: In nur 45 Minuten bestaunen wir von der Heuscharte den Blick bis zu den Gletschern des Großvenedigers, ehe wir uns wieder auf den Weg ins Tal machen. Dort wartet mit dem hauseigenen Badeteich ein weiteres Juwel im Weyerhof auf uns. Es gibt ja viele wunderschöne Pools in der Hotellerie, aber eine derart natürliche Einbettung in die Landschaft mit einem abermals außergewöhnlichen Landschaftsblick ist schon einzigartig. So wie das abendliche Dessert beim Genießerdinner. Das heißt – passend zu unserem Almausflug – »Zur Waldgrenze« und vereint Zirbenkaramell mit Mandelschaum und Moosbeersorbet.

Fotos: Alpinus, Mr+Mrs Porter, Herwig Ertl



Foto: Günter Standl

»Gerade als Koch war es mir ein Anliegen, für unsere Wildalm Pächter zu finden, die meine Philosophie von einer richtig belebten Almwirtschaft verwirklichen. Zwei Jahre haben wir niemand gefunden, der gepasst hätte. Umso perfekter ist es jetzt!« Franz Meilinger, Gastgeber und Spitzenkoch im Weyerhof (siehe S. 124).



WILDALM.ALPINUS
Bewirtschaftet von Juni bis September. Käse-Workshops auf Anfrage

Mo–Fr: Käseplatten und kleine Almgerichte, Sa & So: warme Käsegerichte, Ab-Hof-Verkauf: Brot, Käse, Milchprodukte. Insta: @wildalm.alpinus

Wanderung: ca. 3 Stunden, mit E-Bike circa 45 min, allerdings ist die Route öffentlich offiziell nicht freigegeben; Auto-Shuttle für Weyerhof-Gäste gegen Voranmeldung möglich.



Foto: Johannes Kemmayer

Für Antonie Metzler liegt im Bregenzerwald »der wunderbare Geruch von Holz überall in der Luft«. Keiner anderen Region ist es so eindrucksvoll gelungen, die jahrhundertalte Geschichte des Holzbaus mit derart visionären, zukunftsweisenden Ideen zu verbinden. So auch im »Das Schiff« in Hittisau (siehe S. 88). Nichts könnte das besser zum Ausdruck bringen als das Ernele (Bild rechts). Als Kubus ganz in Holz designt, mit 2-Hauben-Wirtshaus und Spezialitätenladen samt Käsekeller, die regionalen Patriotismus am Teller wie in den Regalen voller bodenständiger Köstlichkeiten widerspiegeln.



Foto: Lukas Kirchgasser

Alles duftet
WO DESIGN AUF
ROMANTIK TRIFFT



Foto: Demako Studio



Foto: Julian Forte

Zeitgemäße Qualität trifft auf beste Handwerkskunst. Innovative Architektur orientiert sich an der Tradition: Originalgetreu restauriert ist das 3-Hauben-Gourmetrestaurant »Wälderstube seit 1840« ein historisches Juwel. Lässig loungig lädt das in Kiefernholz und mit heimischen Stoffen gestaltete Teezimmer (Foto links) zur Nachmittagsjause.

... BROTKULTUR

Nicht nur edel in Optik, sondern auch höchst praktisch. Die **Brottöpfe** bei **Stillsegler** sorgen dafür, dass Brot länger frisch bleibt. In ihrer handgefertigten Kombination aus Keramik mit Nuss- oder Eichenholz sind sie auch ein absoluter Hingucker. www.stillsegler.com



Foto: Stillsegler

Stilvoll IN HOLZ

Echt nachhaltig und ganz schön im Trend in Sachen...



Foto: Holzkern

... SONNENBRILLE

Walnuss mit Walnuss ist nur eine der zahlreichen Optionen dieser Brillendesigns. Alle sehr lässig, unterstreichen sie die jeweilige Persönlichkeit der Träger. Standard ist hier nichts, schon gar nicht im Bereich der Qualität, wobei High-Tech-Carbon für Trageleichtigkeit bei gleichzeitiger Langlebigkeit sorgt. www.holzkern.com



Foto: Jessica Ferrarese

... HANDTASCHE

Mode aus Holz, auf so eine Idee kann nur ein gelernter Südtiroler Tischler kommen, der selbst mal als Model tätig war: **Norbert Öttl** und **Caterina Praticò** vereinen Holz und Leder zu eleganten, federleichten und harmonischen Handtaschen. Jede ein von Natur gemachtes Einzelstück, zu beziehen online oder in zwei Shops in Bozen und Vahrn. www.embawo.com



Fotos: Instagram @manuel.hollenbach

... SCHNEIDEBRETTER

Unterlagen zum Schneiden gibt es viele, bei **Felix Picherer** ist jedes ein kleines Kunstwerk. Ganz nach Wunsch aus Längsholz oder exklusivem, mit spezieller Technik geschnittenem Stirnholz, das durch außergewöhnliche Maserungen und Muster seine Individualität erhält. www.chiemgauer-schneidebretter.de



Foto: Dreikant OG

... ESSTISCH

Ob gebürstet oder geschliffen, geölt oder lackiert – jeder Tisch der jungen Manufaktur **Dreikant** ist ein Original. Das beginnt schon bei der Auswahl der rohen Platte, für die verschiedenste Holzarten in unterschiedlichen Größen und Formen zur Auswahl stehen. Mit handgefertigter Stahlbasis wird der Esstisch endgültig zum Unikat. www.dreikant.at

Sehr beliebt sind im 27-Loch-Golfclub Wilder Kaiser auch Anfänger- und Schnupperkurse, wobei manche Paare aufgrund der feinen Wellness im Genießerhotel Der Bär tagsüber auch mal getrennte Wege gehen.

Foto: GC Wilder Kaiser

ALPENGOLF *mit* EXQUISITER KÜCHE

In Hochform ist beim Golfen in Tirol nicht nur das imposante Naturpanorama zwischen spektakulären Gipfeln und saftigen Almen. Auch kulinarisch hat diese Rundreise vom Wilden Kaiser übers Tannheimer Tal bis zur Zugspitze Großartiges zu bieten, schwärmt »Golf'N'Style«-Chefredakteur Marco Allzeit.



Nomen est omen: Beim Golfclub Wilder Kaiser (großes Bild) hat man stets das eindrucksvolle Gebirgsmassiv vom Wilden Kaiser im Blick. Klein aber fein präsentiert sich die behutsam in die Landschaft eingebettete 9-Loch-Anlage des Golfclubs Alpenseehof in Nesselwang im malerischen Tannheimer Tal (Bild links). Und auch der Golfclub Zugspitze in Ehrwald macht mit seinem Panorama auf die majestätische Zugspitz Arena seinem Namen alle Ehre (Bild rechts).

Fotos: GC Alpenseehof, GC Tiroler Zugspitz

Alein schon der Name widerspiegelt die prächtige Bergkulisse: Wilder Kaiser, ein mächtiges Massiv mit schroffen Gipfeln, über die immer wieder Steinadler ihre Runden ziehen. Sie stellen sich vermutlich öfter ein, als die Eagles beim Spiel im GC Wilder Kaiser in Ellmau. Auf 27 Löchern verbindet er harmonisch sportliche Herausforderungen und Naturgenuss. Die Fairways der dreimal 9 Löcher, die beliebig kombinierbar sind, schlängeln sich dabei durch eine von Bergen eingerahmte Traumlandschaft. Jeder Abschlag wird mit diesem Blick zum Erlebnis. »Die Anlage hat einige besondere Vorteile, auf die wir sehr stolz sind«,

betonen Andreas und Ursula Windisch, die Gastgeber im **Genießerhotel Der Bär** (siehe S. 108): »Die Bahnen sind nicht steil, aber sehr variantenreich und bieten sowohl für Könner wie auch Anfänger exzellente Voraussetzungen. Und wer dennoch Abwechslung sucht, kann zwischen acht weiteren Plätzen innerhalb von 35 km wählen!«

Tradition und Lifestyle am Wilden Kaiser

Nur 700 m vom Golfplatz entfernt, ist Der Bär nicht nur perfekt zum Golfen, sondern auch ein echter Rückzugsort für Natur- und Genussliebhaber. Der Wanderpass

ermöglicht Gästen den Zugang zu 13 Bergbahnen und Liften sowie zu 700 km Wanderwegen. Wer die Umgebung gemeinsam mit Einheimischen erkunden möchte, kann bei den wöchentlichen Touren zur hauseigenen »Bären Alm« oder geführten E-Bike-Runde mitmachen.

Zurück im Hotel wartet der lässige Wellnessbereich. Je nach Vorliebe lässt es sich wunderbar in der Panorama-Sauna, im Dampfbad oder dem traditionellen Brechelbad schwitzen, einem Kräuterdunstabad, auf dessen heilende Kraft man in Tirol bereits seit dem 19. Jh. schwört. Nach dem Abkühlen ist der Sprung in einen der Außenpools angesagt. Wobei, wen wundert's, der Infinity-Pool mit atemberaubendem Ausblick auf den Wilden Kaiser aufwartet.

Regionales mit einer Prise raffinierter Weltoffenheit kombiniert abends Herbert Wiesers Küche. Neben kreativen Gourmetgerichten versteht er sich nicht minder auf regionale Schmankerln, die Sommelier Robert Lechner mit exzellenten Weinen begleitet. Fantasievolle Cocktails und Longdrinks, wie der »Port & Tonic« oder die »Homemade Limonade«, sind danach an der hei-

meligen Hotelbar angesagt, um den Tag mit ein wenig kaiserlichem »Golfer-Latein« ausklingen zu lassen.

Nicht minder majestätisch wird's an unserem nächsten, nur rund 150 km entfernten Golfziel, dem GC Tiroler Zugspitze in Ehrwald: Auch diese Anlage ist mehr als »nur« ein wunderbarer Golfplatz – sie ist eine filmreife Landschaftsbühne. Ein Ort, der die Grenzen zwischen Spiel und Umgebung verschwimmen lässt. Das Panorama, das sich bei jedem Abschlag und jedem Putt eröffnet, ist einzigartig. Hier trifft alpine Frische auf sanfte Fairways, die von der Natur perfekt in Szene gesetzt wurden. Die harmonische Platzarchitektur fügt sich nahtlos in die umliegenden Berge ein, sodass jeder Gang über das Green fast wie eine Wanderung durch die Tiroler Alpen anmutet.

Die 9-Loch-Anlage ist anspruchsvoll und erfordert präzises Spiel, ohne dabei überfordernd zu sein – ideal sowohl für erfahrene Golfer wie für Einsteiger, die das Besondere suchen. Für 18 Loch warten auf der zweiten Runde neun andere Abschläge, was entsprechend Abwechslung ins Spiel bringt.

Logenplatz fußfrei: »Der Bär« von Familie Windisch erweist sich in allen Belangen als Adresse für feinsten Genuss. Von den Außenpools, Liegenwiesen oder den sonnigen Terrassenbereich – stets wird man von feinsten Fernsichten begleitet.



Fotos (2): Günter Standl



Foto: Joerg Lehmann

Echte Leidenschaft am Fuße der Zugspitze

Was Franz und Angelika Denk als Gastronomen und Hoteliers auch machen, Herzblut ist immer spürbar. So sind die Gastgeber im **Genießerhotel Post in Lermoos** (siehe S. 98) selbst begeisterte Golfer, die ihre besten Geheimtipps gerne mit den Gästen teilen. Darüber hinaus bietet das 4-Sterne-S-Hotel eine umfassende Wellness mit Panoramasaunen, beheiztem Innen- und Außenpool sowie vielfältigen Massagen und Beauty-Behandlungen. Ideal, um nach einer Golfrunde Körper und Geist zu regenerieren und die alpinen Eindrücke nachwirken zu lassen.

Auch kulinarisch setzt das Haus Maßstäbe: Die Küche kombiniert regionale Zutaten mit innovativen Kreationen, die immer wieder überraschen und begeistern.

Extraklasse sind nicht nur die ungemein kreativen, geschmacksintensiven Gourmetmenüs von Küchenchef Thomas Strasser und seinem besten eingespielten Team. Die fantastische Weinkarte lässt ebenfalls keinen Wunsch offen und sorgt in feinfühler Abstimmung mit jedem Gang für wahre Genussmomente.

Ergänzend zu Golf und kulinarischen Erlebnisse bietet das charmante Feriendorf Lermoos selbst eine Fülle an Freizeitmöglichkeiten. Wanderungen, Mountainbike-Touren und Kletterrouten für jedes Fitnesslevel lassen Outdoor-Fans voll auf ihre Kosten kommen. Für weniger sportliche Gäste oder zur Abwechslung gibt es zudem kulturelle Highlights wie traditionelle Feste und Märkte sowie die Möglichkeit, bei geführten Touren die spannende Geschichte der Region zu entdecken.

Komplett wird unsere Tiroler Golf-Rundreise zum Abschluss in den sonnigen Höhen des Tannheimer Tals, wo sich eine wahre Oase der Entspannung auf tut.

Die Zugspitz Arena zum Greifen nahe hat man im Genießerhotel Post Lermoos nicht nur von der sonnigen Terrasse. Absolut top ist ebenso die exklusive Wellness-Landschaft auf 3.000 m², und auch kulinarisch bleiben keine Wünsche offen.

Fotos (2): Günter Standl



GENUSSVOLLE ABSCHLÄGE



Im Überblick alle Golfanlagen in naher Umgebung der Genießerhotels.

Alps & Ocean und »Weinkarte des Jahres« im Tannheimer Tal

Hier, in Grän, erwartet den Gast mit dem **Genießerhotel Sonnenhof** (siehe S. 96) ein wahres Gourmet-Refugium, und obwohl es im Tannheimer Tal keinen Golfplatz gibt, ist es trotzdem ein gut gewählter Standort, da sich in der Umgebung ausreichend Möglichkeiten finden. Eine davon ist die rund eine halbe Stunde entfernte 9-Loch-Anlage Alpenseehof in Nesselwang, die von Christoph Martin und seinem Vater mit viel Liebe betrieben wird. Ein sehr naturverbundener Course, eingebettet in die malerische Landschaft der Allgäuer Alpen, der für Anfänger ebenso seine Reize hat wie für erfahrene Spieler. Das urige Clubhaus trägt den Namen »Greenvieh-Alp« und offeriert eine deftige Brotzeit, kleine Snacks sowie hausgemachte Kuchen. Und wem es nach einer stärkeren Erfrischung verlangt, der nimmt ein Bad im angeschlossenen Badesee.

Zurück ins Tannheimer Tal sollte man den Weg über die wunderschöne Engetalstraße wählen. Im Hochtal ange-

kommen, empfängt einen im von Christina und Rainer Müller geführten Sonnenhof ein Ort für ganzjährigen Aktivurlaub, wo neben einem attraktiven Spa- und Relaxbereich das Thema Genuss ganz großgeschrieben wird. Nicht ohne Grund zählt das Haus österreichweit zu den Aushängeschildern der alpinen Gastronomie. Das zeigt allein schon die unglaubliche Weinkarte: Rund 1.150 ausgewählte Weine und über 70 Champagner warten darauf, entdeckt zu werden (Gault Millau »Weinkarte des Jahres 2022«). Die exklusiven Wein-Events mit Winzerstars, bei denen Gäste die feinen Nuancen der Weine in persönlicher Atmosphäre erleben können, sind zudem legendär.

Kulinarische Höhepunkte setzen das Gourmetrestaurant »Alps & Ocean« und das Genießer-Wirtshaus »Das Müllers«, die beide von Gault Millau mit insgesamt 5 Hauben ausgezeichnet wurden und unter der Leitung von Patrick Müller stehen. Mit kreativen Kreationen, die regionale und internationale Einflüsse vereinen, lässt er jedes Gericht zum Erlebnis werden. Und das sage ich als weltweit gereister Golfer aus voller Überzeugung.

So gilt als verbindendes Resümee meiner Tiroler Tour wohl eines: Jedes der drei Ziele wird Golfer begeistern, ist aber auch ohne Golfbag immer eine höchst genussvolle Reise wert.

Foto: Christian Schneider

Foto: Ratko Medicinagentur



Sprichwörtlich zum Niederknien ist auch die Lage vom Sonnenhof im Tannheimertal, noch dazu bei bequemer Anreise ohne Stau und Maut. Nach einer Runde Golf am besten im Panorama-Hallenbad oder im Wellnessgarten relaxen, ehe die vielfach prämierte Küche für den würdigen Abschluss sorgt.

GENIEßERHOTEL	NÄCHSTER PLATZ	ENTFERNUNG & HOLES	WEITERE PLÄTZE INNERH. 1 STUNDE
LA MAIENA MERAN RESORT *****	Lana-Gutshof Brandis, www.golfclublana.it	10 km / 9 holes	2 x 18, 1 x 9 holes
BAD SCHÖRGAU ****	Lana-Gutshof Brandis, www.golfclublana.it	25 km / 9 holes	3 x 18, 1 x 9 holes
SONNALP *****	Petersberg, www.golfclub-petersberg.de Karersee, www.golfclub.karersee.at	jew. 18 km / 18 holes bzw. 9 holes	3 x 18, 3 x 9 holes
SATTLERHOF ****	Gut Murstätten, www.gcmurstaetten.at	18 km / 18 + 9 holes	4 x 18, 1 x 9 holes
DER WILDE EDER ****	Almenland, www.almenlandgolf.at	14 km / 18 holes	2 x 18, 2 x 9 holes
VILLA ROSA ****	Bad Gleichenberg, www.golf-badgleichenberg.at	3 km / 9 holes	1 x 27, 3 x 18 holes
KRAINER ****	Schloss Feistritz, www.golfgreencard.at	3,5 km / 9 holes	10 x 18, 5 x 9 holes
BACHER	Ottenstein, www.golfclub-ottenstein.at	30 km / 18 holes	5 x 18, 1 x 9 holes
MÜHLTALHOF ****	Donau-Feldkirchen, www.golfclub-donau.at Golfclub Böhmerwald, www.boehmerwaldgolf.at	20 km / 18 holes bzw. 25 km / 27 holes	5 x 18, 2 x 9 holes
BERGERGUT *****	Sterngartl, www.golf-sterngartl.at	20 km / 18 holes	1 x 27 holes
DAS TRAUNSEE *****	Traunsee-Kirchham, www.golfclubtraunsee.com	23 km / 18 holes	5 x 18, 2 x 9 holes
DÖLLERER ****	Salzburg-Rif, www.golfclub-salzburg.at St. Johann im Pongau, www.golfsanktjohann.at	21 km / 9 holes bzw. 26 km / 18 + 9 holes	13 x 18, 5 x 9 holes
SONNHOF ****	Goldegg, www.golfclub-goldegg.com	8 km / 18 holes	4 x 18, 3 x 9 holes
WEYERHOF	Nationalpark Hohe Tauern, www.golfclub-nationalpark-hohetauern.at	15 km / 18 holes	2 x 36, 1 x 27, 5 x 18, 1 x 9 holes
DIE RIEDERALM *****	Urslautal, www.golf-urslautal.at	10 km / 18 holes	1 x 36, 1 x 27 holes 1 x 24, 2 x 18 holes
KARNERHOF *****	Villach-Finkenstein-Faaker See, www.alpe-adria-golf.at	10 km / 18 holes	9 x 18, 1 x 27 holes
DAS MOERISCH *****	Millstätter See, www.golf-millstatt.at	1 km / 18 holes	6 x 18, 2 x 9 holes
DIE FORELLE ****	Berg im Drautal, www.drautalgolf.at	18 km / 9 holes	1 x 27, 1 x 18 holes
TRISTACHERSEE *****	Lienz-Dolomiten-Golf, www.dolomitengolf.at	5 km / 36 holes	1 x 9 holes
RAUTER ****	Lienz-Dolomiten-Golf, www.dolomitengolf.at	30 km / 36 holes	1 x 18 holes
ALPIN ****	Posthotel Alpingolf, www.golfclub-achenkirch.at	3 km / 9 holes	3 x 18 holes
LANERSBACHER HOF ****	Zillertal-Uderns, www.golf-zillertal.at	32 km / 18 holes	2 x 18 holes
DER BÖGLERHOF *****	Zillertal-Uderns, www.golf-zillertal.at	23 km / 18 holes	1 x 18 holes
SPORTALM ****	Kitzbühel-Schwarzsee, www.kitzbuehel-golf.com/de/golfclubs/schwarzsee	4 km / 18 holes	1 x 27, 8 x 18, 3 x 9 holes
DER BÄR	Wilder Kaiser/Ellmau, www.wilder-kaiser.com	1 km / 27 holes	7 x 18, 4 x 9 holes
UNTERLECHNER ****	Lärchenhof, www.gclaelchenhof.com	19 km / 9 + 6 holes	2 x 18, 2 x 9 holes
SCHALBER *****	Mieminger Plateau, www.golfgangmieming.at	62 km / 9 holes	3 x 9 holes
POST LERMOOS *****	Tiroler Zugspitz Golf, www.tiroler-zugspitzgolf.at	2,5 km / 9 holes	1 x 27, 2 x 18 holes
SONNENHOF *****	Golf Alpenseehof, www.golf-alpenseehof.de	24 km / 18 holes	3 x 18 holes
MONTAFONER HOF ****	Montafon, www.golfclub-montafon.at	1 km / 18 holes	4 x 18 holes
ALPENSTERN *****	Golfclub Montfort Rankweil, www.golfclub-montfort.com	41 km / 18 holes	2 x 18 holes
ROTE WAND ****	Lech/Zug, www.golf-arlberg.at	200 m / 9 holes	4 x 18 holes
HALLER *****	Oberstdorf, www.golfclub-oberstdorf.de	15 km / 18 holes	2 x 18 holes
DAS SCHIFF ****	Bregenzerwald, www.golf-bregenzerwald.com	10 km / 18 holes	2 x 18 holes
GAMS *****	Bregenzerwald, www.golf-bregenzerwald.com	30 km / 18 holes	



Fotos: Michael Huber

3 Relax-Lilien für den Böglerhof

Nach 3 Gault-Millau-Hauben und 5 Hotel-Sternen ist der Böglerhof im Blumendorf Alpbach schon wieder in den Schlagzeilen: Als Aufsteiger des Jahres im Relax-Guide 2025.

Ganz schön dynamisch, diese Familie Duftner. Kulinarisch hat sich der Traditionsbetrieb wieder unter den Besten in Tirol etabliert, die Weinkarte wird immer spannender, und mit seiner behaglich-luxuriösen Wohnqualität wird das Haus zum alpinen Hideaway. Begeistert zeigen sich die Tester vom Relax-Guide von der neugestalteten Wellness, die über getrennten »adults only«- und Familienbereich mit insgesamt 8 (!) Saunen,

Innen- und Außenpool sowie einen Naturbadeteich verfügt. Speziell für Kids und Teens sind einige der Saunen textil, zudem gibt es für sie spezielle Beauty- und Massagebehandlungen. Apropos Massage: Als eines von nur zwei Hotels in Österreich bietet man auch Holistic-Pulsing an. Dieses Treatment hat seinen Ursprung bei den australischen Aborigines und eignet sich wunderbar zum Abbau von Stress. *Siehe S. 104*



Wellness vom Feinsten, kombiniert mit fantastischer Kulinarik bei Familie Duftners Böglerhof in Alpbach, dem für seinen üppigen Blumenschmuck berühmten Tiroler Bergdorf.

SÜDTIROLER BADL-RETREATS

Seit Jahrhunderten ein Bestandteil alpiner Kultur und heute gefragter denn je: die traditionelle Südtiroler Badkultur.

Das **Genießerhotel Bad Schörgau** im Sarntal bei Bozen war einer dieser historischen Gesundbrunnen und knüpft mit seinem Bauernbadl an diese Zeiten an, ohne sich dabei modernen wissenschaftlichen Erkenntnissen zu verschließen. Ideal zum Ausprobieren sind die speziell dazu entwickelten Packages mit geführten Wanderungen und – je nach Aufenthaltsdauer – sogar einer Almhütten-Übernachtung. Entspannender Erlebnis-Höhepunkt ist in jeden Fall das Bad im 70 Jahre alten, mit warmem Quellwasser gefüllten Holzzuber. Dabei duftet es nach Sarner Latsche, dem Mondholz der Sarner Zirbe oder des Gebirgswacholders, und die ätherischen Öle beleben, reinigen und entwässern. Zum Ausklang warten das Heubett und abends außergewöhnliche Geschmackserlebnisse der aromaintensiven Küche mit fermentierten und naturbelassenen Zutaten der Region. *Siehe S. 78*



Foto: Petr Bläha

Ein Wellness-Highlight im Bad Schörgau: Das traditionelle Latschenbad'l im Holzzuber.



Vom Waldbad in den Wald-Spa

Private Zweisamkeit in Afiesl: Im »adults only«-Bergergut gibt's keinen Lärm, keine Buffets und keine Standard-Zimmer – aber viel Natur, Individualität und einen nagelneuen Wellnessbereich.

Wo der Böhmerwald das Mühlviertel krönt, direkt an der tschechischen Grenzregion des Nationalparks Sumava, prägen hügelige Wälder und Wiesen die Landschaft. Wie geschaffen für das in Japan zum Trend gewordene Shinrin-Yoku, was nichts anderes bedeutet als »mit allen Sinnen in die Stille und Unberührtheit des Waldes einzutauchen«. Abgerundet wird dieses »Baden im Wald« im Bergergut durch das neue Wald-Spa. In- und Outdoor-Pool sind nun kombiniert, dazu wartet der Garten mit Holz-Außensauna und vielen kuscheligen Entspannungsplätzen. Die neue Sauna-Lounge punktet auch mit einem Soleum Tee- & Sole-Dampfbad samt Kräutern aus dem hoteleigenen Garten. Einen besonderen Platz zum Relaxen bieten die Liegen am Seerosen-Biotop inmitten von Lavendelblüten. Naturmaterialien sind die Hauptakteure, und der Wald gilt als Vorbild für Erholung und Entspannung. Ganzheitliche Energie-Massagen & Kosmetik-Behandlungen ergänzen das Angebot ebenso wie die vielen Genussmomente der 3-Hauben-Küche. *Siehe S. 132*



Fotos: Siegfried Stöbich

Gourmet meets Wellness

Individualität ist eine der großen Stärken der Genießerhotels, und so verbinden einige der Mitgliedsbetriebe außergewöhnliche Kulinarik mit exquisiter Pool- und Relax-Infrastruktur.



Seit vielen Jahren ist der jährlich erscheinende Relax-Guide das Maß aller Dinge, wenn's um Wellnessurlaub geht. Umso erfreulicher, dass mit Riederalm und Forelle gleich zwei Genießerhotels im Top-45-Gourmetranking ex aequo an der Spitze liegen. Mit Das Schiff, Der Bär, Böglerhof (als Newcomer des Jahres), Schalber, Bergergut und Post Lermoos rangieren weitere unter den Top-45 in Österreich. Eine Auflistung über die Lilien der Genießerhotels finden Sie auf Seite 74.

WEINLAND SÜDTIROL

VIELFALT UND AUTHENTIZITÄT

Mit rund 5.500 Hektar ist Südtirols Rebfläche relativ klein. Umso spannender präsentiert sich die Vielfalt an Weinen, die durch grandiose Landschaft und lange Tradition geprägt ist. Warum die Region für Weingenießer aktuell so interessant ist, erläutert Master Sommelier ALEX KOBLINGER.

MASTER SOMMELIER
ALEX KOBLINGER,
seit 2016 Chefsommelier im
Restaurant Döllerer, Golling.
Foto: Selina Flasch Photography



Das Weinland Südtirol ist ein faszinierender Mikrokosmos mit einer geografischen Ausnahmesituation. Auf unterschiedlichsten Lagen und Böden finden rund 20 verschiedene Weiß- und Rotweinsorten optimale Bedingungen vor.

Mit 65 Prozent der Anbaufläche nehmen dabei die mineralischen und aromatischen Weißweine eine zentrale Rolle ein. Sie überzeugen mit eleganter Säurestruktur, Komplexität und Frische, die in den hochgelegenen Weinbergen durch kühle Nächte und sonnige Tage begünstigt wird. Ebenso vielschichtig ist das breite, rote Spektrum – von fruchtbetonten, leicht zugänglichen bis hin zu kräftigen, strukturierten Weinen mit tiefgründigem Charakter und gutem Lagerpotenzial.

Das Beste aus zwei Klimawelten

Generell ist der Einfluss von zwei klimatischen Zonen prägend: Die Alpen schützen vor kalten Nordwinden, was den Weinbergen eine gewisse Wärme und Stabilität verleiht. Dadurch sind die Trauben nicht den extremen Kälteeinbrüchen ausgesetzt, die in höheren Lagen anderer Weinbaugebiete üblich sind. Diese Gebirgslage trägt auch dazu bei, dass die Temperaturen in den Sommermonaten nicht zu extrem ansteigen, was eine ausgewogene Säurestruktur ermöglicht.

Foto: istock photo/Stevan ZZ

»Was Südtirol so außergewöhnlich macht, ist die Vielzahl der Klimazonen und deren Besonderheiten. Weinbau ist von 200 bis mittlerweile sogar 1.200 Höhenmetern möglich. Das macht die Sortenvielfalt so groß, komplex und interessant.«

MATHIAS WALDNER, GENIESSERHOTEL LA MAIENA MERAN RESORT



Lohnt einen Besuch:
Weingut Eichenstein in
Meran Freiburg, 2007 von
Sepp Waldner, Onkel
von Mathias Waldner
(La Maiana Meran Resort),
gegründet.

»Ein wesentliches
Merkmal ist, dass die
Genossenschaften
für die Qualität und
Entwicklung über
Jahrzehnte hinweg
eine wichtige Rolle
gespielt haben.
Knapp 70% der Südtiroler
Qualitätsweine werden
von ihnen produziert.
Aber es kommen auch
ständig neue, kleine,
selbstständige Winzer
mit interessanten
Weinen auf den Markt.«

DAVID WEISSENSTEINER,
GENIESSERHOTEL SONNALP



4.800
Winzer



5.800 ha
Anbaufläche



1 ha
Durchschnittsfläche
pro Betrieb



<1%
der Weinbaufläche
Italiens



200–1.200
Höhenlagen
(m.u.d.M)



65% / 35%
Produktion
Weißwein / Rotwein



20
verschiedene
Rebsorten



98%
Anteil der DOC-Weine
an der Produktion



Fotos (2): WG Eichenstein

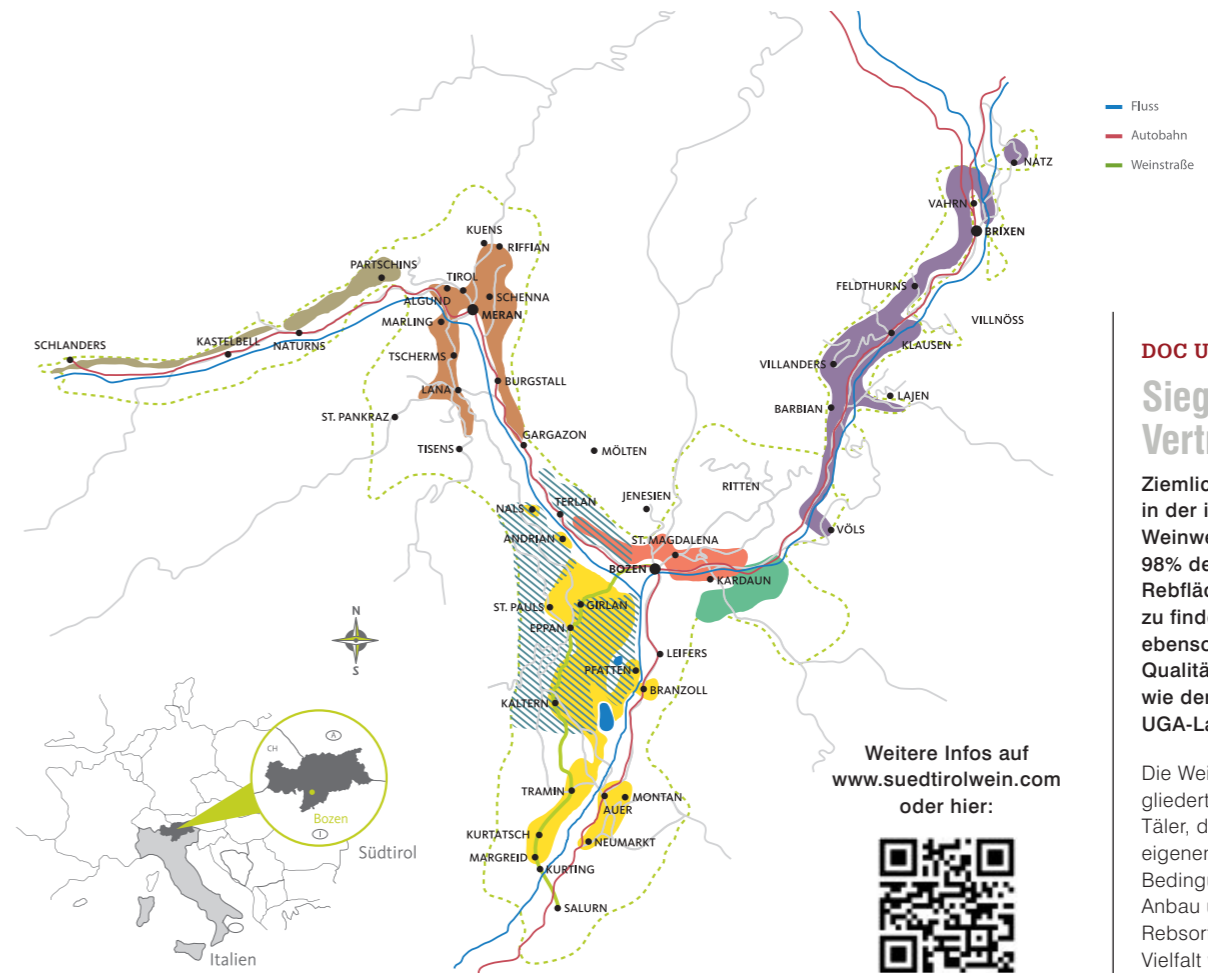
Gleichzeitig sorgen die mediterranen Einflüsse insbesondere in den südlichen Weinbauzonen für milde Temperaturen. Dies führt zu einer hervorragenden Balance zwischen Reife und Frische in den Trauben. In den heißen Sommertagen erwärmen sich Böden und Pflanzen tagsüber, während nachts die Temperaturen oft deutlich absinken. Die abendlichen kühlen Temperaturen fördern eine langsame Reifung der Trauben und bewahren deren Frische und Fruchtigkeit. Die Kombination aus der intensiven Sonneneinstrahlung und den nächtlichen Kühleffekten trägt zu perfekter Aromenkonzentration und frischer, eleganter Säure bei.

Die Tatsache, dass in Lagen von 200 bis mittlerweile sogar 1.200 Höhenmetern Weine mit ganz unterschiedlichen Stiliketten entstehen, ist eigentlich logisch. In Kombination mit dem einzigartigen Klima Südtirols ist dies eines der »Key-Elements« für herausragende Qualitäten. Mit rund 300 Sonnentagen im Jahr profitieren die Weinberge von einer langen Reifepériode, die den Trauben ausreichend Zeit gibt, ihre Aromen zu entwickeln.

Charakterweine mit individueller Handschrift

Unter den Südtiroler Rebsorten sind für mich Lagrein und Vernatsch die roten Superstars, bin ich doch als Sommelier immer auf der Suche nach Herkunft und Authentizität. Es gibt natürlich grandiose Merlots und Cabernets, aber die findet man auch woanders. »Großartigst«, um ein Superlativ zu gebrauchen, sind für mich die Pinots, die würde ich definitiv als »heimisch« sehen. Wer etwa die Bandbreite der Pfitscher Brüder (www.pfitscher.it) aus Montan probiert, die sich selbst als Weinnarren der 7. Generation bezeichnen, kann einfach nur feststellen: Grandios! Ebenso überzeugend sind die Weißburgunder und Sauvignons, und der Gewürztraminer ist ohnedies eine intensive Rebsorte, die – richtig eingesetzt – über enormes Potenzial verfügt.

Was abschließend noch bleibt, ist eine interessante Zukunftsfrage: Wie gehen die Südtiroler mit Wärme und dem damit verbundenen Zuckergehalt in den Weinen um? Hier würde ich mir »weniger Alkohol ist mehr« wünschen, aber die Winzer sind dran. Ein wichtiger Schritt in die Zukunft ist das brandneue Lagensystem, das sogenannte »Unità Geografica Aggointiva« (UGA). Es bleibt spannend in Südtirol.



Weitere Infos auf
www.suedtirolwein.com
oder hier:



Die DOC-Gebiete

Südtiroler (Alto Adige DOC)

Die Bezeichnung »Südtiroler« dürfen alle gängigen Rebsorten tragen, die den DOC-Bestimmungen entsprechen. Die genaue Rebsorte wird als Zusatz angegeben, beispielsweise »Südtiroler Lagrein« oder »Südtiroler Weißburgunder«.

Die Bezeichnung Südtirol Terlaner ist ausschließlich Weißweinen aus dem Terlaner Gebiet vorbehalten. Ohne Angabe der Rebsorte handelt es sich um eine Cuvée, die mindestens 50 % Weißburgunder und/oder Chardonnay enthalten muss. Der »Südtirol Meraner« ist ein leichter, eleganter Vernatsch. Wie bei anderen Vernatsch-Weinen dürfen bis zu 15 % anderer roter Sorten aus dem gleichen Weinberg hinzukommen. Das Etschtal ist ein zentrales Gebiet und umfasst verschiedene Unterzonen, darunter den Kalterersee (Lago di Caldaro) und eben auch Terlan. Hier entstehen sowohl frische Weißweine, wie Weißburgunder und Sauvignon blanc, als auch fruchtige Rotweine wie regionstypische Vernatsch.

Das Unterland

Das Unterland ist keine eigenständige DOC, sondern gehört zur übergeordneten Alto Adige DOC. Geografisch umfasst es das südlichste Gebiet Südtirols mit Weinbaugemeinden wie Auer, Tramin, Kurtatsch, Margreid und Salurn, die bekannt sind für ihre kräftigen Rotweine, insbesondere Lagrein und Pinot Noir, sowie aromatische Weißweine wie Gewürztraminer.

Das Eisacktal (Valle Isarco DOC)

Das nördlichste Weinbaugebiet Südtirols ist bekannt für mineralische, elegante Weißweine. Sorten wie Sylvaner, Kerner und Müller-Thurgau gedeihen hier hervorragend, in Rot gibt's den »Klausner Laitacher«.

Das Vinschgau (Val Venosta DOC)

Dieses jüngste DOC-Gebiet mit seinen steilen Hanglagen und kargen Böden bringt besonders klare und aromatische Weine hervor. Sorten wie Riesling, Weißburgunder und Blauburgunder prägen die Region, die durch Höhenlagen bis 1.000 Meter besticht.

Kalterersee (Lago di Caldaro DOC)

Diese DOC ist dem traditionsreichen Vernatsch (Schiava) gewidmet. Wird er in einer definierten Weinbaugemeinde um den Kalterer See produziert, heißt er »classico – klassisch« oder »Südtirol«. Besonders hochwertige Weine dürfen als »Auslese« bezeichnet werden.

Das Bozner Becken (Santa Maddalena DOC)

Diese kleine, aber bedeutende DOC-Zone ist die Heimat des autochthonen Vernatschs, der mit einem kleinen Anteil Lagrein seinen frischen und eleganten Charakter entfaltet. Der »St. Magdalener« wächst auf den Hängen nördlich von Bozen und ist ein typischer Vernatsch-Wein, der durch bis zu 15 % Lagrein oder Blauburgunder ergänzt werden kann, sofern diese im selben Weinberg wachsen. Stammt der Wein aus den Lagen St. Magdalena, St. Justina, Rentsch, Leitach oder St. Peter darf er die Zusatzbezeichnung »classico – klassisch« tragen.

DOC UND UGA

Siegel des Vertrauens

Ziemlich einzigartig in der internationalen Weinwelt ist, dass 98% der Südtiroler Rebflächen unter DOC zu finden sind, was ebenso entsprechende Qualität garantiert wie der neue UGA-Lagenschutz.

Die Weinregion Südtirol gliedert sich in mehrere Täler, die durch ihre ganz eigenen Merkmale ideale Bedingungen für den Anbau unterschiedlichster Rebsorten bieten. Diese Vielfalt wird durch DOC-Gebiete (Denominazione di Origine Controllata) repräsentiert. 1963 eingeführt, regelt DOC jeden Aspekt der Weinproduktion, von den erlaubten Rebsorten bis zur Qualitätssicherung. Sie stellt sicher, dass die Weine einer Region das Beste ihrer Herkunft repräsentieren.

Ergänzend dazu definiert das seit Oktober 2024 eingeführte neue Lagenschutzsystem »Unità Geografica Aggointiva« (UGA) 86 geografische Einzellagen. Dadurch sollen Herkunft und einzigartige Eigenschaften jeder Lage noch mehr betont werden und in Einklang mit optimal ausgewählten Rebsorten und begrenzten Erträgen für noch bessere Qualitäten garantieren. UGA kann nun zusätzlich zur Bezeichnung »Südtiroler DOC« auf den Etiketten geführt werden.

DIE BEDEUTENDSTEN REBSORTEN

Diese fünf Weine sind das Herzstück der Südtiroler Weinproduktion.



Vernatsch (Schliva)

Der leichte, fruchtige Rotwein nimmt etwa 20 % der Rebfläche ein. Typisch sind seine leuchtende, rubinrote Farbe und ein Aromabogen, der von roten Früchten, wie Kirschen, Johannisbeeren und Erdbeeren, bis hin zu blumigen Noten reicht. Am Gaumen überzeugen animierender Säure, zumeist unkomplizierte Trinkfreude und feine, elegante Tannine. Perfekt zu Lasagne oder mildem Bergkäse.

TIPP:

Sankt Anna Riserva, Weingut Urban Plattner »In der Eben«, Ritten. www.indereben.de

Lagrein

Charakteristisch für die kräftige, elegante Rotweinsorte (8 % der Anbaufläche) sind seine tiefdunkle, beinahe violette Farbe und die Aromen von Brombeeren, Schwarzkirschen, Heidelbeeren, Bitterschokolade, Lakritz und Veilchen. Am Gaumen vollmundig mit lebendiger Säure und markanter, aber gut eingebundener Tanninstruktur. Lange Lagerfähigkeit. Perfekt u. a. zu Schmorgerichten.

TIPP:

Lagrein Riserva, Weingut Ansitz Waldgries, Bozen. www.waldgries.it

Gewürztraminer

Eine der charaktvollsten Weißweinsorten Südtirols, die heute etwa 10 % der Rebfläche einnimmt. Bekannt ist der Traminer für intensive Aromen, die an exotische Früchte und Gewürze (Litschi, Mango, Maracuja, Rosenblüten, Nelken und Muskat) erinnern. Am Gaumen vollmundig, mit milder Säure und Intensität. Super spannend zu grünen Curries, Terrinen oder auch Blauschimmelkäse.

TIPP:

Alto Gewürztraminer, Weingut Romen, Eppan. www.weingutromen.it

Weißburgunder

Der Weißburgunder wurde erstmals 1852 auf Anweisung von Erzherzog Johann von Österreich kultiviert. Heute ist er eine der bedeutendsten Rebsorten der Region. Als eleganter, aber stets zurückhaltender Weißwein überzeugt er durch frische Fruchtaromen von Apfel und Zitrus sowie eine sehr feine Mineralität und bemerkenswerte Vielschichtigkeit. Perfekt zu Fischgerichten oder Kalbsnaturschnitzel.

TIPP:

Helios, Kränzelhof, Tschermers. www.kraenzelhof.it

Pinot Noir (Blauburgunder)

Der Pinot Noir (Blauburgunder) zeichnet sich durch feine, samtige Tannine, zurückhaltende Fruchtigkeit und klare, gut strukturierte Komplexität aus. Der typische Südtiroler Blauburgunder entfaltet in den kühleren Höhenlagen des Landes seinen Charakter und spiegelt die mineralischen Böden und das alpine Klima wider. Perfekt match zur gebratenen Ente, Pilzgerichten oder Rehgerichten.

TIPP:

Amantus, Weingut Eichenstein, www.eichenstein.it

Wandererlebnis Waalwege

Noch so eine wunderschöne Besonderheit in Südtirol: die schon vor Jahrhunderten angelegten Wasserkanäle (»Waal«).

Sie wurden gegraben, um Wiesen, Felder, Obstaine und Weingärten mit Wasser aus den Bächen der höher gelegenen Talschaften zu versorgen. Vor allem rund um Meran und im Vinschgau kann man diese uralte Bewässerungstechnik noch heute beim Wandern entlang der Waale erleben. Einer der schönsten findet sich in Marling, jene auf der Malser Haide im Obervinschgau sind sogar UNESCO-Weltkulturerbe.



Foto: TVB Marling/Armin Terzer

Weitere Infos:



ALEX KOBLINGERS GANZ PERSÖNLICHER WEINTIPP DER KRÄNZELHOF IN TSCHERMERS

Ein verträumter Ort, der seinesgleichen sucht und viel mehr bietet als »nur« ein hervorragendes Weingut.

Sieben Landschaftsgärten mit Labyrinth, Wasserflächen, prachtvoller Pflanzenvielfalt und wechselnden Kunstinstallationen bilden eine einzigartige Symbiose aus Natur und Kreativität. Franz und Stephanie von Pfeil haben mit enormer Leidenschaft aber nicht nur dieses Kleinod geschaffen, sie machen auch grenzgeniale Weine. Der Pinot Noir ist zum Niederknien, hier treffen Terroir auf Eleganz und Ausdrucksstärke. Verkosten kann man das gesamte eindrucksvolle Sortiment in der Vinothek oder im dazugehörigen, sehr ambitionierten Restaurant Mill, wo man auch unbedingt einkehren sollte. Übrigens: Der Ansitz Kränzelhof ist vom Genießerhotel La Maiena Meran Resort nur 5 km entfernt. www.kraenzelhof.it

Die Weine sind auch im Weinhaus Döllerer erhältlich: www.doellerer.at



Fotos: Emil Massmer



Wein, Gärten, Kunst, Kulinarik – der Kränzelhof von Franz und Stephanie von Pfeil in Tschermers.



Foto: Armin Terzer

Merano WineFestival 2025

Am besten schon jetzt den Termin einplanen: Der hochkarätige Event im Meraner Kurhaus ist längst ein Klassiker.

Von 7. bis 11. November 2025 stehen Spitzenweine aus aller Welt und im Rahmen der Culinaria auch feinste Delikatessen zum Verkosten bereit. Degustiert und bewertet werden auch Biere und Spirituosen aus den besten Brauereien und Brennereien Europas. www.meranowinefestival.com

Ideale Wohnadresse ist das Genießerhotel La Maiena Meran Resort in Marling, das nicht nur einen Shuttle zu diesem Wein-Event anbietet. Viele Winzer wohnen im Haus, sodass man sie als Gast in legerem Rahmen persönlich kennenlernen kann. Zusätzlich zu den Gourmetdinern gibt's weiße Trüffel aus Alba und das kultige Tomahawk-Steak, das zu entsprechenden Spitzenweinen direkt am Tisch tranchiert wird.



Foto: Frank Heuer

NACH-GEFRAGT

Die famosen Weine Südtirols spielen natürlich in unseren drei Südtiroler Genießerhotels eine zentrale Rolle. Worauf sich Weingenießer sonst noch freuen können, verraten die drei Gastgeber.



Foto: Rupert Mühlbacher

DAVID WEISSENSTEINER
Genießerhotel Sonnalp
Obereggen (siehe Seite 80)
www.sonnalp.com



Foto: Armin Teizer

MATHIAS WALDNER
Genießerhotel La Maiena Meran Resort
Marling bei Meran (siehe S. 76)
www.lamaiena.it



Foto: Tiberio Sorvillo

GREGOR WENTER
Genießerhotel Bad Schörgau
Sarnthein (siehe S. 78)
www.bad-schoergau.com

Dem autochthonen Lagrein und dem in Südtirol optimal reifenden Blauburgunder gilt ein Extraschwerpunkt. Bei den Weißen gibt's bei fruchtigen Weißburgundern, aromatischen Sauvignons, mineralischen Rieslingen und kräftigen, vollen Cuvées viel Interessantes zu verkosten. Kenner schätzen außerdem unsere kleinen, »jungen« Kellereien, die oft noch kaum jemand kennt.

Best of Südtirol heißt die Devise mit einer sehr vielschichtigen Sortenpalette, bei der die Weine, die eben nur bei uns angebaut werden, im Mittelpunkt stehen. Unsere Karte konzentriert sich aber auch auf Toskana und Piemont, ergänzt um Spannendes und Neues aus anderen italienischen Regionen und Frankreich.

« Welche Südtiroler Entdeckungen lassen sich auf Ihrer Weinkarte machen? »

Es ist mir ein Anliegen, auf unserer Karte die besten freien Weinbauern mit naturnahem Anbau zu versammeln. Dementsprechend kennen wir fast alle unserer gelisteten Positionen auf der Weinkarte auch persönlich.

Überraschen können wir Weingenießer sicher mit unserer großen Auswahl an italienischen Rotweinen, insbesondere mit Jahrgangstiefe aus der Toskana und dem Piemont (mein persönlicher Favorit). Österreich und besonders Frankreich geben der Karte noch eine gewisse Internationalität.

Außergewöhnlich sind sicher unsere Familienweingüter von zwei Onkeln, einer Tante und einem Cousin, die alle wunderbare Weine in unterschiedlichsten Regionen machen: Weingut Eichenstein in Meran Freiberg, Weingut Dona in Terlan, Weingut Tenuta di Fra in den Marchen bei Ancona sowie das Weingut Capelands Estate in Somerset West Region Stellenbosch in Südafrika.

Womit überraschen Sie außerdem Ihre Gäste?

Unser Sortiment ist sicher eine Fundgrube für all jene, die außergewöhnliche Weine der innovativsten Winzer kennenlernen möchten. Gerade auch, weil wir über extrem viele Einzellagen und Stilrichtungen der verschiedenen Winzer verfügen.

Neben den wöchentlichen Verkostungen im Weinkeller laden wir jede Woche zum Galadinner mit Weindegustation. Besonders am Herzen liegen mir außerdem die zweimal pro Jahr stattfindenden, von mir begleiteten Weinwochen mit Verkostungen und Kellereibesuchen.

Wir veranstalten jeden Donnerstag Degustations- & Gourmetabende, bei denen die Winzer persönlich anwesend sind. Dazu organisieren wir mit unseren Gästen immer wieder gemeinsame Ausflüge zu Weingütern.

Wie wird Weinkultur im Hotel gelebt?

Wein spielt immer eine zentrale Rolle, gerade auch im Rahmen unserer LaFuga-Abende. Darüber hinaus bieten wir Weinreisen und Verkostungen an.

Meine weiße Lieblingsorte ist Sauvignon, weil ich aromatische, würzige Weine besonders schätze.

Ich finde den Blauburgunder großartig. Er wächst in Südtirol hervorragend und besticht durch Eleganz, Frucht und Finesse, was ihn zum perfekten Speisebegleiter macht.

Welche Rebsorte mögen Sie selbst besonders gerne?

Keine Frage, den Vernatsch. Ich bin davon überzeugt, dass er für die Zukunft das beste Potenzial hat und groß im Kommen ist.

Ein großartiger Newcomer ist das Familien-Weingut Roman in Eppan Berg, das 2024 zum zweiten Mal selbst abgefüllt hat. Man schmeckt Passion und Leidenschaft. Herausragend: der Gewürztraminer Alto mit schöner Restsüße, Sauvignon und Weißburgunder Luma sowie die frische, fruchtige Cuvée Furglau.

Das von meinem Onkel Sepp Waldner 2007 gegründete Weingut Eichenstein in Meran Freiberg mit seinen sortentypischen Weinen. Unser Favorit: die Cuvée Gloria aus Weißburgunder, Riesling und Sauvignon als wunderbar frischer, mineralischer Apero. Ebenso begeistert uns das rote Pendant, die klassische Bordeaux-Cuvée Baccara aus Merlot und Cabernet Franc.

Verraten Sie uns noch einen weitgehend unbekanntem Weinguts-Tipp?

Urban Plattner ist mit seinem Weingut »In der Eben« derzeit einer der interessantesten Winzer: Verkosten sollte man Vernatsch, Sauvignon und Blattere sowie einige Experimente, die in den Fässern im Keller aus dem 14. Jahrhundert lagern, etwa ein mit Botrytis geernteter Merlot, 12 Jahre alt, mit extremem Restzucker... der ist der Hammer.

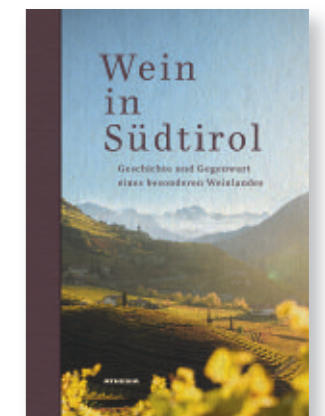
BUCHTIPP

Wein in Südtirol

Geschichte und Gegenwart eines besonderen Weinlandes.

Das umfassende Sammelwerk über Wein, Weinland und Weinkultur, Wirtschaft, Geschichte, Gesellschaft, Traditionen und Alltagskultur.

»Wein ist in Südtirol ein Stück Kultur, ein Stück Geschichte, ein Stück der Seele dieses Landes«, so Andreas Kofler, Präsident des Konsortiums Südtirol Wein, welches das Buch herausgegeben hat. »Gerade weil der Wein in Südtirol so tief verankert ist, haben wir auch versucht, den vielen Wechselbeziehungen zwischen Wein, Land und Bevölkerung auf den Grund zu gehen«, Kofler weiter, »und entsprechend breit ist der Band auch thematisch aufgestellt«.



520 Seiten
ISBN 978-88-6839-696-1
Athesia-Tappeiner Verlag
€ 60,-
www.athesiabuch.it



»Weinleidenschaft next generation«: Wie Großvater Ewald und Vater Simon wurde auch Lukas Brugger die Liebe zum edlen Tropfen quasi in die Wiege gelegt.

ABSEITS *des* MAINSTREAMS

»Was mir nicht schmeckt, habe ich auch nicht auf der Weinkarte!«
So das Credo von Lukas Brugger. Zum Glück schmeckt ihm einiges, sodass sich
rund 14.000 Flaschen im Weinkeller des Lanersbacher Hofes finden.

Text: Roland Graf

Lukas für Lukas:
Der aufstrebende
nieder-
österreichische,
Jungwinzer
Lukas Rieder
zählt zu den
Lieblingsswinzern
von Lukas Brugger.



Stur sind sie, die Tiroler. Und konsequent. Weil der junge Patron des Genießerhotels im Tuxertal (siehe S. 102) mit »Orange Wines« nicht viel anfangen kann, bietet er sie gar nicht erst an. Auch holzlastige Cuvées haben's schwer bei ihm. In Sachen Wein geht es bei Lukas Brugger ganz klar um Österreichs Paradedisziplin, den Mix aus Fruchtigkeit und Frische.

Das unbekannte Österreich

Mit rund 75% der Gäste aus Deutschland verlässt er sich dabei aber nicht auf den Grünen Veltliner. Viel lieber sind ihm Entdeckungen abseits der ausgetretenen Pfade, wobei eine Leidenschaft den unterschätzten weißen Rebsorten wie Rotgipfler und Zierfandler gilt. Bei den Roten ist der Pinot Noir ein Steckenpferd: »Mit Weinen, wie dem ebenfalls aus der Thermenregion stammenden ›Holzspur‹ der Reinisch-Brüder kann man selbst Kenner verblüffen und begeistern!« In Sachen Rotwein hat Brugger aber auch die Frische des Cabernet Francs als Tipp für Gäste parat. Der 2019er von Stefan Zehetbauer aus Schützen gilt zu Recht als Geheimtipp.

Generell hat es dem Tiroler das eher unbekannte Österreich angetan. Etwa in Form ungewöhnlicher Cuvées, wie der aus drei Jahrgängen stammende »Steinvision« von Waldschütz, der 36 Monate im Granitsteinfass lagerte und anderswo kaum erhältlich ist.

Glasweise kommen die Gäste ebenfalls in den Genuss von »no mainstream«-Trauben aus Österreich. Säurearme Sorten wie

Weißburgunder oder Neuburger werden immer gefragt: »Unsere Gäste wollen Wein auch wirklich trinken.« Ein Renner des 4-Sterne-Hauses ist der Haussekt, den Vater Simon als Lanersbacher Hof-Cuvée seit mehr als einem Jahrzehnt bei Sziget in Gols herstellen lässt.

Über Jahrzehnte gesammelt

Dass die Karte im Lanersbacher Hof heute 480 Positionen aufweist und 14.000 Flaschen im Keller lagern, hat eine lange Vorgeschichte: Sie geht auf die 1970er zurück. Großvater Ewald Kraxner besorgte für sein Restaurant an der Bergbahn – die Keimzelle des heutigen Genießerhotels – persönlich Feines bei Winzern in ganz Österreich. Ob aus der Thermenregion oder der Steiermark, überall fuhr er selbst vor, um die besten Weine zu ordern. Davon profitieren Weinenthusiasten noch heute, denn Lukas Brugger kann auf viele außergewöhnliche, reife Raritäten zurückgreifen: »Veltliner haben wir bis zurück in die 1980er.« Ein Weißwein-Flight aus Weißburgunder (Prieler) oder Chardonnay (Tement) kann da schon einmal aus dem Jahrgang 1993 stammen.

Über die Jahre entstanden viele Freundschaften mit Winzern im Osten. Etwa mit Lukas Rieder (»Weinrieder«) in Kleinhadersdorf: »Er ist gleich alt und heißt auch Lukas«. Und auch hier ist es der für das Weinviertel unübliche Riesling, den Brugger leidenschaftlich gern empfiehlt. Denn im Zweifel entscheidet man sich in Tux immer dafür, den Gast zu überraschen. So wie das schon der Großvater einst erfolgreich eingeführt hat. Was sind dagegen schon Weinmoden?

verKOSTBAR

Ein Physiker aus der Forschung als absoluter Käseexperte: Stephan Gruber (rechts).



Foto: ART, Wolfgang Neuhuber

Empfehlungen:

Blauer Büffel – ein runder, blauer Schimmelkäse aus Büffelmilch, hergestellt vom Schweizer Käse-Guru Willi Schmid aus Lichtensteig.

Vollfett Alpkäse – einer der Besten seiner Art, erzeugt von Arthur Gasser auf der Alpe Treu im hinteren Bregenzerwald.

Junger Rohmilch-Gouda – ein einzigartiges Geschmackserlebnis aus den Niederlanden.

KAES.AT
Orchisgasse 72, 1220 Wien
Onlineshop: www.kaes.at

Der Käse-Professor

Stephan Gruber ist eigentlich Physiker, aber seit seiner Kindheit erlesenem Käse verfallen. Heute versorgt er Top-Gastronomie und Onlinekunden mit heimischen und internationalen Spezialitäten aus der Käsewelt.

Früher waren es die Kommilitonen an der Uni Wien, die der Physikstudent nach seinen Heimatbesuchen in Dornbirn vom mitgebrachten Vorarlberger Alpkäse mitnaschen ließ. Jahre später machte Stephan Gruber, der als Physiker 25 Jahre lang in der Forschung tätig war, aus dem Käse ein Geschäftsmodell und eröffnete 2002 einen Webshop – zunächst ausschließlich mit traditionellem Gepsen- und Rässkäse aus seiner Heimat: »Ich war käseaffin seit meiner Kindheit, als ich im

Bregenzerwald auf die Almen gegangen bin«, erklärt der heute 54-Jährige.

Schon in den Anfängen als Käse-Genussbotschafter war für ihn klar, dass die Produzenten im Vordergrund stehen müssen, und da erweiterte er bald einmal sein »Jagdgebiet« auf der Suche nach besonderen, regionaltypischen Sorten: »Als halber Schweizer habe ich mich zunächst einmal dort umgeschaut und dann immer wieder einmal einige

Foto: formaggiastic



Spezialität aus Grubers Schatzkammer: die Bergfichte von der Schweizer Käseerei von Willi Schmid.

»Exoten« ins Sortiment reingeschmuggelt, wie den originalen slowakischen Schafmilch-Brimsen«, erzählt der »Käse-Professor«, der seinen Job als Physiker inzwischen an den Nagel gehängt und sich ganz seiner Leidenschaft verschrieben hat.

Das war auch deshalb möglich, weil sich kaes.at längst zu einer Erfolgsgeschichte entwickelt hat. Neben dem gut gehenden Onlineshop hat sich der findige Vorarlberger auch in der Spitzengastronomie fest verankert und beliefert Top-Adressen vom Steirereck über Das Traunsee bis zum Landhaus Bacher mit seinen besonderen Produkten.

Vier bis fünf Wochen im Jahr ist Stephan Gruber auf Käsereise. Dabei sucht er nicht nur nach neuen Delikatessen für seinen Webshop, sondern besucht auch seine bewährten Produzenten: »Einmal im Jahr möchte ich schon bei jedem vorbeischaun.« Wie man es als Genussbotschafter eben so macht, wenn man auf traditionelle, handwerkliche und nachhaltige Produkte Wert legt und den Erzeugern die Hauptrolle überlässt.

Die Königin der Öle

Julia Fandler leitet in inzwischen vierter Generation die Geschicke in der gleichnamigen Ölmühle im steirischen Pöllau. Dort vereint die Chefin mit ihrem Team einzigartige Geschmackserlebnisse mit ausgeprägtem Gesundheitsbewusstsein.

So manches aus dem Sortiment der Ölmühle Fandler könnte einem auch verschrieben werden, weil die Bestandteile gleichermaßen in der gehobenen Kulinarik wie in der Naturheilkunde ihren Platz finden. Das Leinöl mit seinen Omega-3-Fettsäuren zum Beispiel, oder auch das ägyptische Bioschwarzkümmelöl mit seinen Vitaminen, Mineralstoffen und Fettsäuren – traditionell handwerklich produziert und mit dem höchsten Qualitätsanspruch.

Julia Fanders
Zauberformel für
charaktervolle Öle:
Alte Werte kombiniert
mit bestmöglicher
Qualität.



Foto: Ölmühle Fandler



Zahlreiche Sterne-Köche, wie Stefan Eder oder Richard Rauch, nutzen die Fandler-Öle für ihre Gerichte (Fotos unten). Immer lohnenswert: ein Besuch im Stammhaus im steirischen Pöllau (Foto rechts).



Empfehlung:

Haselnussöl – Nussöle sind für Ölerzeuger die Meisterstücke, weil man bei der Herstellung ein besonders sensibles Händchen haben muss. Dieses ist ein äußerst schmackhafter Begleiter mit großem Einsatzspektrum vom Salat bis zur Palatschinke.

ÖLMÜHLE FANDLER
Prätis 1, 8225 Pöllau
Onlineshop:
www.fandler.at



Foto: Ölmühle Fandler / Wasserbauer (3)

Denn da ist Julia Fandler, die die Ölmühle 2005 nach ihrem Vater Robert, einem Pionier für kaltgepresste Bioöle, übernahm, kompromisslos: »Ich kann nichts außer Haus geben, hinter dem ich nicht voll und ganz stehen kann.« Deshalb verwendet sie mit ihrem Team auch nur die besten Rohstoffe, um alles an Duft und Geschmack herauszuholen was möglich ist. Und das ist eine ganze Menge, wenn man sich durch das Sortiment durchkostet.

»Unsere Öle sind sehr charakterstark«, sagt die Chefin nicht ohne Stolz. Diesen Charakter schätzen längst auch Spitzenköche aus der Haubengastronomie, wie Richard Rauch oder Hannes

Müller. Julia Fandler hat der traditionsreichen Ölmühle, die 2026 ihren 100. Geburtstag feiert, eine Frischzellenkur verpasst, ohne dabei auf die alten Werte zu vergessen: »Wir arbeiten nach wie vor mit dem System des Stempelpressens, bei dem jeder Schritt steuerbar ist – und wo immer der Mensch dabei ist.«

Die Menschen sind ihr wichtig, auch wenn sie als Kunden nach Pöllau kommen: »Ich will nicht einfach nur etwas verkaufen, sondern die Welt der Öle näherbringen.« In diese Welt kann man in der Ölmühle nicht nur bei Verkostungen, sondern auch bei Kochkursen eintauchen. Und dann verschreibt man sich die herausragenden Produkte in der Regel ohnehin selbst.



Parmesan-Waffel & Dill-Eis – eine kulinarische Verführung von Stefan Eder.

Foto: Joerg Lehmann



Foto: Rene Strasser

PARMIGIANO REGGIANO – KOCHEN MIT DEM KULTKÄSE

Über Pasta gehobelt oder pur zu einem Glas Wein ist Parmesan ein Klassiker. Immer mehr etabliert sich Italiens Traditionskäse aber auch als vielfältige Zutat für raffinierte Gerichte. So wie bei Stefan Eder, dem kochenden Patron im Genießerhotel Der WILde EDER im steirischen Naturpark Almenland.

Parmesan-Waffel & Dill-Eis

ZUTATEN:

Waffel: 400 g Mehl, 400 g Butter, 20 g Backpulver, 200 g Käse, 100 g Parmesan, 8 Eier, Salz & Pfeffer
Dill-Eis: 750 g Jogurt, 125 g Puderzucker, 60 g Zitronensaft, 90 g Glucose, 2 Blatt Gelatine, 3 Bund Dill, Salz

ZUBEREITUNG:

Waffel: Butter mit Käse, Parmesan und Eiern im Mixer gut verrühren. Das Mehl unterheben und leicht mitmixen.
Tipp: Beim Unterheben durch den Mixer nicht zu lange mixen, damit der Teig nicht zäh wird. Anschließend in einem Waffel-Eisen goldgelb herausbacken.

Dill-Eis: 3 Bund Dill, eine Prise Salz, Glucose und Jogurt im Mixer gut miteinander mixen bis der Dill sehr fein ist. Die Gelatine im Zitronensaft erwärmen und schmelzen. Anschließend die zwei Massen zusammenführen und in einer Eismaschine gut durchziehen lassen.

WAS MAN ZU PARMESAN WISSEN SOLLTE

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



www.parmigianoreggiano.com

Foto: Consorzio Parmigiano Reggiano





HERWIG ERTL

FOOD-SCOUT

»Als ich vor 30 Jahren begann, mich mit Geschmackskombinationen zu beschäftigen um in meiner Edel-Greißlerei die besten Essig-Öl-Kombinationen empfehlen zu können, stellte ich fest, dass nicht jeder Balsamico zu jedem Olivenöl passt, Weißweinessig so gar nicht zum Haselnussöl, und sich etwa zum Marillenkernöl ein Apfel-Balsam von Herwig Pecoraro am besten einfügt. Ich verkostete die Essige zu allen verschiedenen Ölen, und selten passt eine Kombination perfekt. Aber durch konsequentes Immer-wieder-probieren taten sich doch neue Geschmackswelten auf!«
So Herwig Ertl, dessen Top-Produkte in seiner Greißlerei in Kötschach Mauthen (Kärnten) oder online erworben werden können.



Foto: Ferdinand Neumüller



FRUCHTIGE GAUMENFREUDEN

Der **Aceto Balsamico I.G.P.** der Società Agricola Acetomodena, hergestellt aus gekochtem Most erlesener Trauben, ist cuvettiert mit natürlichen Fruchtsäften aus Himbeeren, Feigen, Brombeeren und Erdbeeren. Ein wahrer Genuss ergibt sich in Verbindung mit dem **Lemoncello** (Olivenöl mit Zitrone von Sancin aus Triest).

Tipp: Wunderbar schmecken diese »Condimenti« über Schoko- und Vanilleeis, Obstsalat, über Erdbeeren und zum Verfeinern von Saucen. Köstlich: Einen Tropfen Balsamico oder Lemoncello auf einen Würfel Wassermelone mit Fleur de Sel. Das Lemoncello ist auch ein großartiger Begleiter von Fischgerichten.

MAGIE DER MAZARATION

Die Essenzen von **Magika Likido** aus den friulanischen Alpen sind pur und zeigen die unverfälschten Herznoten der drei Hauptdarsteller: Basilikum, Granatapfel und Holunderblüte. Blatt, Blüte und Frucht zeigen ihr Können in jedem Tropfen. Ganz ohne Fermentation, nur mit reinem Quellwasser, einer Prise Rohrzucker und Zitronensäure entfalten sie ihren authentischen, unverwechselbaren, betörenden Duft und Geschmack.

Tipp: Wie vielfältig sie sind, zeigt sich in folgenden Kombinationen: Granatapfel mit Whisky aus der Brennerei Pfau, mit Gin vom Wachauer Winzer und Brenner Karl Holzzapfel oder auch mit Amaro aus der Lienzer Brennerei Schwarzer sowie etwa Basilikum mit Zitrone und Verjus Rosé vom Weingut Tement oder mit ein wenig Spumante.



OLIVENÖL PAR EXCELLENCE

Die Cuvée aus den Sorten Bianchera, Leccino, Frantoio, Moraiolo, Leccio del Corno, Pendolino und Coratina ergibt einen großartigen Geschmack und somit wunderbares Olivenöl von **Michele Moschioni** aus Cividale. Die Oliven kommen aus der eigenen Biolandwirtschaft. Harmoniert beispielsweise bestens mit Asperum Balsamico von Midolini.

Tipp: Bereits beim Schnuppern denkt man sofort an frischen Ricotta, ein gutes Stück Fleisch, Gemüse und durch seine elegante Kompaktheit auch an Fisch.



Die hochwertigen Produkte gibt es auch im Onlineshop:

www.herwig-ertl.at



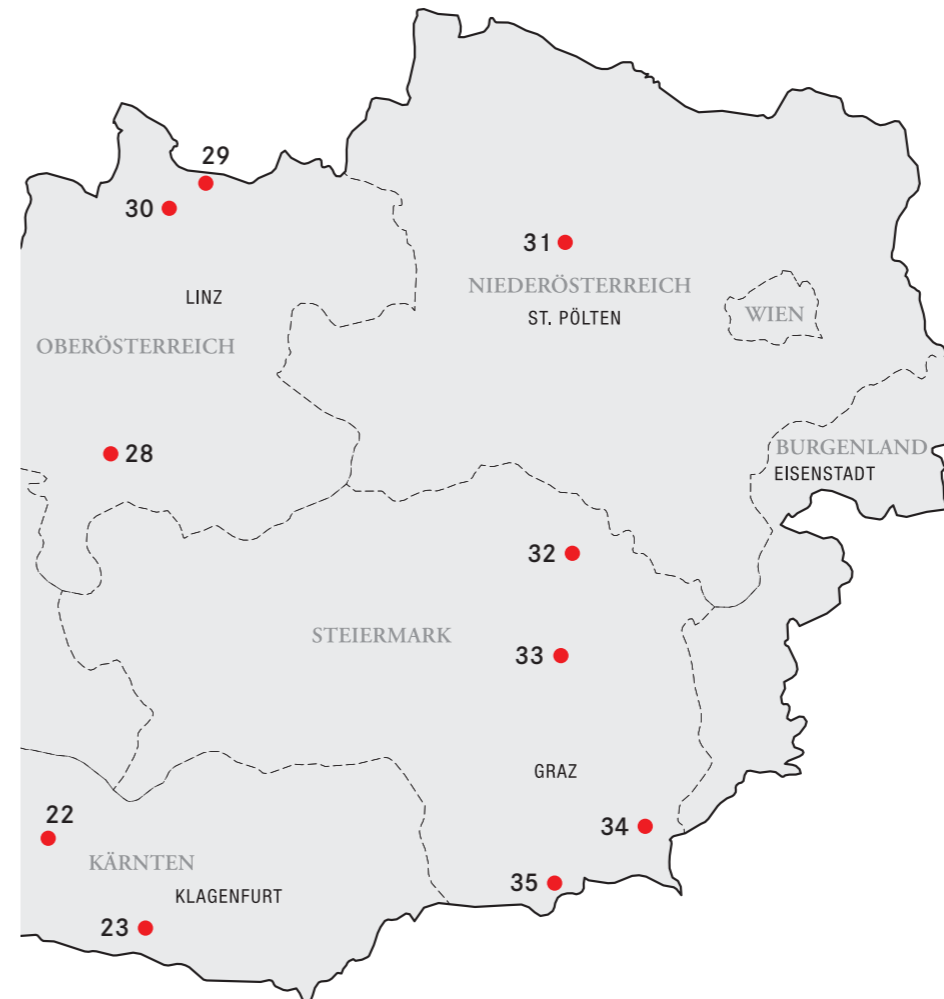
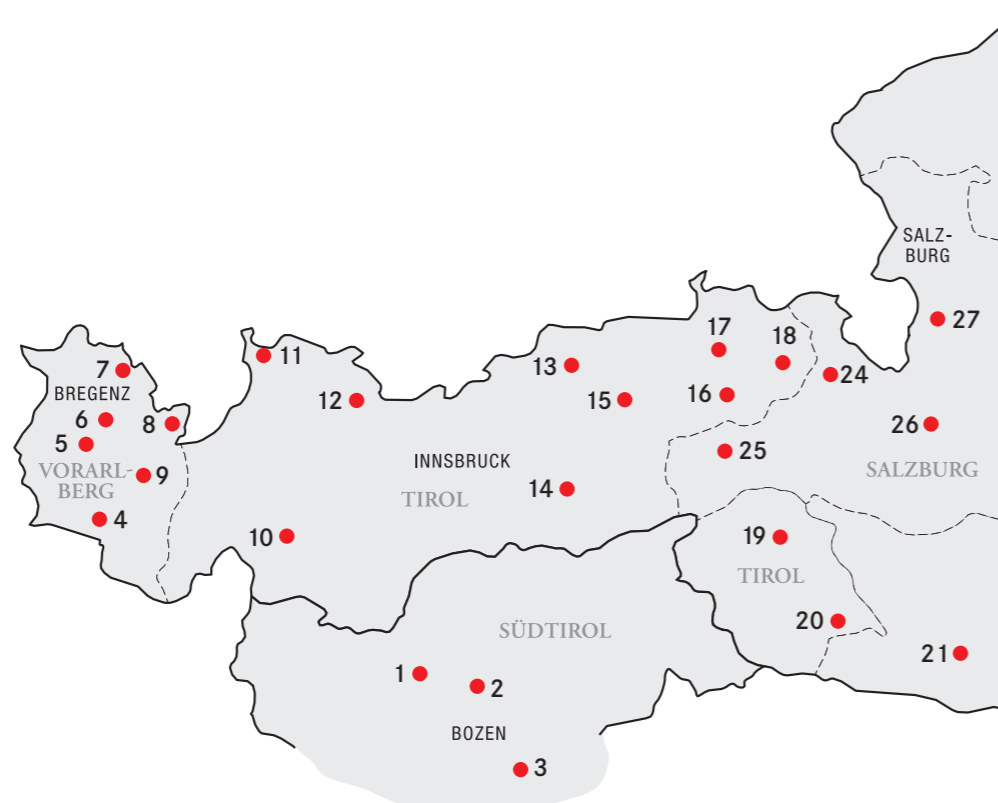
Fotos: Günter Standl (2), Christian Wöckinger (1)



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 76
2	GENIESSERHOTEL BAD SCHÖRGAU	Sarnthein bei Bozen, Südtirol	Seite 78
3	GENIESSERHOTEL SONNALP	Obereggen, Südtirol	Seite 80

ÖSTERREICH

4	GENIESSERHOTEL MONTAFONER HOF	Tschagguns, Vorarlberg	Seite 82
5	GENIESSERHOTEL ALPENSTERN	Damüls, Vorarlberg	Seite 84
6	GENIESSERHOTEL GAMS, ZU ZWEIT	Bezau, Vorarlberg	Seite 86
7	GENIESSER-ROMANTIK HOTEL DAS SCHIFF	Hittisau, Vorarlberg	Seite 88
8	HALLER'S GENIESSERHOTEL	Mittelberg/Kleinwalsertal, Vorarlberg	Seite 90
9	GENIESSERHOTEL ROTE WAND GOURMET HOTEL	Lech am Arlberg, Vorarlberg	Seite 92
10	GENIESSERHOTEL WELLNESS RESIDENZ SCHALBER	Serfaus, Tirol	Seite 94
11	GENIESSERHOTEL SONNENHOF	Grän im Tannheimer Tal, Tirol	Seite 96
12	GENIESSERHOTEL POST LERMOOS	Lermoos, Tirol	Seite 98
13	GENIESSERHOTEL ALPIN	Achenkirch, Tirol	Seite 100
14	BRUGGERS GENIESSERHOTEL LANERSBACHER HOF	Lanersbach im Tuxertal, Tirol	Seite 102
15	GENIESSERHOTEL DER BÖGLERHOF	Alpach, Tirol	Seite 104
16	MINGLERS SPORTALM – DAS GENIESSERHOTEL	Kirchberg, Tirol	Seite 106
17	GENIESSERHOTEL DER BÄR	Ellmau, Tirol	Seite 108

ÖSTERREICH

18	GENIESSERHOTEL UNTERLECHNER	St. Jakob in Haus, Tirol	Seite 110
19	GENIESSERHOTEL RAUTER	Matrei, Osttirol	Seite 112
20	GENIESSER-PARKHOTEL TRISTACHERSEE	Lienz, Osttirol	Seite 114
21	GENIESSERHOTEL DIE FORELLE	Techendorf am Weißensee, Kärnten	Seite 116
22	GENIESSERHOTEL DAS MOERISCH	Seeboden/Millstättersee, Kärnten	Seite 118
23	GENIESSER- & WELLNESSHOTEL KARNERHOF	Egg am Fakersee, Kärnten	Seite 120
24	GENIESSERHOTEL DIE RIEDERALM	Leogang, Salzburger Land	Seite 122
25	GENIESSERHOTEL WEYERHOF	Bramberg am Wildkogel, Salzburger Land	Seite 124
26	GENIESSERHOTEL SONNHOF BY VITUS WINKLER	St. Veit im Pongau, Salzburger Land	Seite 126
27	GENIESSERHOTEL DÖLLERER	Golling, Salzburger Land	Seite 128
28	DAS TRAUNSEE – DAS GENIESSERHOTEL ZUM SEE	Traunkirchen, Oberösterreich	Seite 130
29	GENIESSERHOTEL BERGERGUT	Afiesl, Oberösterreich	Seite 132
30	GENIESSERHOTEL MÜHLTALHOF	Neufelden, Oberösterreich	Seite 134
31	GENIESSERHOTEL LANDHAUS BACHER	Mautern/Wachau, Niederösterreich	Seite 136
32	GENIESSERHOTEL KRAINER	Langenwang, Steiermark	Seite 138
33	GENIESSERHOTEL DER WILDE EDER	St. Kathrein am Offenegg, Steiermark	Seite 140
34	GENIESSERHOTEL VILLA ROSA & GESCHWISTER RAUCH	Bad Gleichenberg, Steiermark	Seite 142
35	GENIESSERHOTEL & WEINGUT SATTLERHOF	Gamlitz, Steiermark	Seite 144



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

TOP GOURMET

Dieses Symbol erhalten jene Genießerhotels, deren Restaurants 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

- 👑👑👑👑 Höchsthöhe 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

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

FALSTAFF RESTAURANT GUIDE

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

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

A LA CARTE

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



Foto: Lukas Kirchgasser

HAUBENREGEN bei Bertelsmann

Der »Große Restaurant & Hotel Guide 2025« des deutschen Bertelsmann-Verlags brachte auch für die Genießerhotels wieder viel Grund zur Freude. Bewertet wird wie bei Gault&Millau mit – nur optisch anderen – Hauben und mit deren 5 dürfen sich **Restaurant Geschwister Rauch & Villa Rosa, Dölleners Restaurant, Landhaus Bacher** sowie **Kräuterreich by Vitus Winkler (Sonnhof)** schmücken. 4,5 Hauben gibt es für das **Genießerhotel & Restaurant Krainer**, jeweils 4 für **Gründlers Gourmetstüberl (Alpin), Bergergut, »dahoam« (Die Riederalm), Ois (Mühlthalhof), ZeitRAUM (Der WILDE EDER), Bootshaus (Das Traunsee)** sowie **Die Forelle**. Mit 3,5 Hauben bewertet wurde **Der Bär**, mit je 3 **Alps & Ocean (Sonnhof)** und **Stub'n 1972 (Minglers Sportalm)**.

LA-LISTE-Ranking

Basierend auf der Sammlung von Hunderten von Führern und Millionen von Onlinebewertungen bietet La Liste die beste weltweite, von anspruchsvollen Essenskritikern und sachkundigen Führern handverlesene, Resturantauswahl.

Das Maximum von 100 Punkten wurde im Ranking 2025 nicht erreicht, absolut top einmal mehr auch die Genießerhotels – hier aufgelistet bis 90 Punkte: **Dölleners Restaurant (98,5), Landhaus Bacher (97), Die Forelle (95), Bootshaus im Das Traunsee (94), Rote Wand Chef's Table (94), Geschwister Rauch & Villa Rosa (91)** sowie **Ois im Mühlthalhof (91)**.



RELAX-GUIDE 2025

Wie auf Seite 55 angekündigt, hier eine Auflistung aller Relax-Lilien und Punkte.

Schalber	Serfaus	Tirol	18 Punkte	3 Lilien
Bär	Ellmau	Tirol	17 Punkte	3 Lilien
Böglerhof	Alpbach	Tirol	17 Punkte	3 Lilien
Post Lermoos	Lermoos	Tirol	17 Punkte	3 Lilien
Riederalm	Leogang	Salzburg	16 Punkte	2 Lilien
Schiff	Hittisau	Vorarlberg	15 Punkte	2 Lilien
Karnerhof	Drobollach	Kärnten	15 Punkte	2 Lilien
La Maiena	Marling	Südtirol	15 Punkte	2 Lilien
Bergergut	Afiesl	Oberösterreich	14 Punkte	1 Lilie
Forelle	Techendorf	Kärnten	14 Punkte	1 Lilie
Tristachersee	Amlach b. Lienz	Osttirol	13 Punkte	1 Lilie



Foto: Andreas Kolarik

Schlummer Atlas 2025 – einige unserer ausgezeichneten Hoteliers, aufgenommen bei der diesjährigen Genießer-JHV beim Döllener: **Alois Schalber (Schalber), Hans und Adi Melcher (Karnerhof), Andi Herbst (Die Riederalm), Andreas und Ursula Windisch (Der Bär), Angelika Dengg (Post Lermoos), Martha Döllerer (Döllerer, Gastgeberin), Marita Venor (Schlummer Atlas), Maximilian und Corina Steinfeld (Alpenstern), Hannes Margreiter (Der Böglerhof), Christina und Rainer Müller (Sonnhof), Armin Gründler (Alpin)**. Nicht im Bild die Preisträger der Genießerhotels **Das Moerisch, Bergergut, Haller's, Das Traunsee und Rote Wand**.

SCHLEMMER- & SCHLUMMER ATLAS 2025

mit Top-Bewertungen für die Genießerhotels

Der »Schlummer Atlas« des deutschen Busche-Verlags kürt alljährlich die »Top 50 Hotels« in drei nach Größe unterteilten Kategorien. Dabei fanden 2025 nicht weniger als 14 Mitgliedsbetriebe der Genießerhotels & -restaurants Aufnahme unter diesen Bestgereihten:

- Kategorie »Large-size Hotel«: **Schalber**
- Kategorie »Mid-size Hotel«: **Der Böglerhof, Die Riederalm, Der Bär, Karnerhof**
- Kategorie »Cosy Hotel«: **Alpenstern, Post Lermoos, Das Moerisch, Bergergut, Haller's, Sonnhof, Alpin, Das Traunsee, Rote Wand**



Foto: Joerg Lehmann

Andreas Döllerer



Foto: Günter Standl

Thomas Dorfer

Andreas Döllerer (Döllerer) und Thomas Dorfer (Landhaus Bacher) zählen zu den insgesamt 13 österreichischen Köchen, die 2025 im »Schlemmer Atlas« mit dem Maximum von 5 Bestecken und somit als »Spitzenköche des Jahres« ausgezeichnet wurden. Hervorragende 4+ Bestecke gab es für **Richard Rauch (Geschwister Rauch & Villa Rosa), Julian Stieger (Rote Wand Chef's Table) und Lukas Nagl (Das Traunsee)**.

Zur »Sommelière des Jahres« wiederum wurde **Sonja Rauch (Geschwister Rauch & Villa Rosa)** gekürt und zum »Gastronom des Jahres« **Josef Walch (Rote Wand)**.



Foto: Joerg Lehmann

Sonja Rauch



Foto: Die West

Josef und Natascha Walch

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 Bar, Rezeption, Bibliothek 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

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

ERLEBEN

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

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

SPRING OPENING DAYS (10. 4. bis 17. 4. 2025)

Es gibt so viele Gründe, den Frühling in Meran zu lieben... die warme Sonne, die bunten Tulpen, das zarte Grün an den Bäumen... ach, es ist eine tolle Zeit! Für einen Frühlings-Besuch im La Maiena gibt es sogar noch einen Grund mehr: **Ab 4 Nächten genießt ihr 10 % Ermäßigung auf den tagesaktuellen Zimmerpreis!** Bei so viel Win-Win, da muss man doch hin...

ONE MORE NIGHT (11. 5. bis 25. 5. 2025)

4 Nächte zahlen, 5 Nächte bleiben.

Ihr habt im Mai noch ein paar Urlaubstage frei, wollt aber euer Budget schonen? Dann haben wir genau das Richtige für euch: Wir schenken euch eine Extra-Nacht in eurem Wunschzimmer und damit einen zusätzlichen Urlaubstag im La Maiena! Das Angebot gilt für alle Buchungen ab 5 Nächten und für jede Zimmerkategorie. Mehr Urlaub, weniger Kosten – wer sagt da nein?

Genießerhotel La Maiena Meran Resort

Familie Waldner

39020 Marling bei Meran · Nörderstraße 15 – ITALIEN

T +39 0473 / 44 70 00

info@laimaena.it · www.laimaena.it

Betriebsferien: 7. Jänner bis 20. 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, Golfgründerhotel, 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



- 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



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 verwöhnen Gerichte mit dem ursprünglichen Geschmack Südtirols und Italiens. 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. »Klößkn« 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 nah gelegene Landeshauptstadt Bozen.

HOTEL

****-Kategorie, 11 Komfortzimmer, 3 Suiten, 3 Premium-Zimmer und ein exklusives Art-Studio. Ganzjährig beheiztes Außenschwimmbad, finnische und Bauernsauna, Holz-Whirlpools, Ruheräume, Bauernbadl (Heu, Honig, Milch, Sarnler Latsche), Silhouette-Gourmet-Spa-Bereich, verschiedenste Entschlackungsbehandlungen. Kräutergarten, Sonnenterrasse, Hausbar, begehbare 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 Sarnthein 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 (Mitglied der Spitzenköche »Eurotoques«) verbindet geschmackssicher kreativen Regionalismus mit internationalen Akzenten. Dafür bezieht er erntefrische Zutaten meist direkt von zwei Biobauern aus dem Eggental. Zu seinen Spezialitäten zählen hausgemachte Ravioli und Nudelgerichte sowie Fleischgerichte mit feinen Saucen. Neben Galadinnern verwöhnt eine À-la-carte-HP-Auswahl mit mediterranen sowie regionalen, neu interpretierten Gerichten. Im begehbaren Weinkeller findet sich aus Italien, vorrangig Südtirol, so mancher lohnenswerte Geheimtipp.

ERLEBEN

Wandern, Golf, E-Biken, Tennis, (Nacht-)Skifahren (direkt vom Haus) im Skicenter Latemar, Rodeln, Snowboarden, Langlaufen, Schneeschuh- und Winterwandern u.v.m. – rund um das Hotel eröffnet sich eine abwechslungsreiche Freizeipalette. 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

Sommer 2025: € 166,- bis € 222,- p. P. im DZ
 »Panorama« mit Gourmet-HP.
Winter 2025/2026: € 233,- bis € 317,- p. P. im DZ
 »Panorama« mit Gourmet-HP.

ARRANGEMENTS

BERG- & KRÄUTERWANDERWOCHEN (5. 6. bis 5. 10. 2025)
 7 Tage Gourmet-HP inkl. 5- bis 6-Gang-Wahlmenü, Blumen- und Kräuterwanderungen mit der Kräuterfee, geführten Bergwanderungen, einer Stunde Tennisplatzbenutzung, Wanderstöcke und Rucksäcke zum Ausleihen, Garagenplatz, Willkommensdrink sowie Galadinner **p. P. im DZ Panorama (30 m²) mit Südbalkon ab € 1.162,- (je nach Saison).**

SONNALP WEINWOCHEN (21. 6. bis 28. 6. und 19. 7. bis 27. 7. 2025)

7 Tage Gourmet-Halbpension inkl. 5- bis 6-Gang-Wahlmenü, Besichtigung und Verkostung Weingut Gottardi Mazzon bei Neumarkt und ein weiteres Überraschungs-Weingut mit Wanderung im Weinberg, Weindegustation zum Galadinner, Weinverkostung im Sonnalp Weinkeller, geführten Bergwanderungen, Garagenplatz, Willkommensdrink **p. P. im DZ Panorama (30 m²) mit Südbalkon ab 21. 6. € 1.257,- bzw. ab 19. 7. € 1.362,-.**

Genießerhotel Sonnalp **S · Familie Weissensteiner**
 39050 Obereggen 28 – Dolomiten – ITALIEN

T +39 0 471 / 61 58 42

info@sonnalp.com · www.sonnalp.com

Betriebsferien: 21. April bis 5. Juni und 5. Okt. bis 4. Dez. 2025.

HOTEL

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

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

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

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Gourmetstube:



Küche: 19–22 Uhr.

Ruhetage: Sonntag, Montag, Dienstag.

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

Fotos: Francesco Giuliano (1), Sonnalp (2), Rupert Mühlbacher (3)

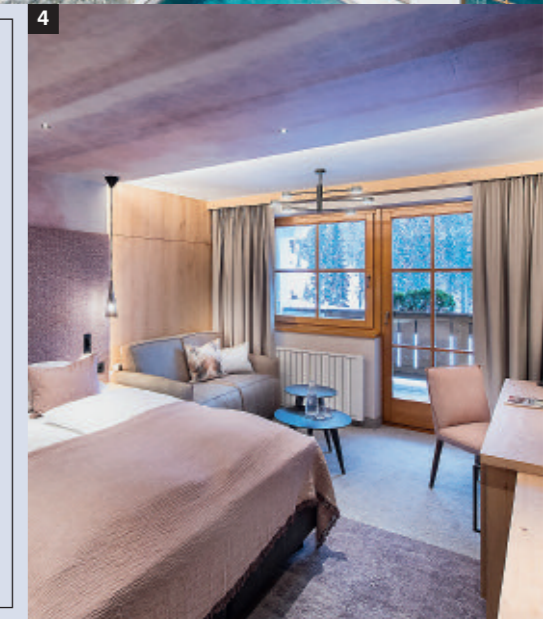


EXTRAS FÜR GENIESSER

Mittwoch mediterrane Antipasti-Spezialitäten
 Panoramaterrasse 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 | Wunderbar in die Naturlandschaft eingebettet. 3 | Pfiff, Kreativität und viel Regionalität prägen die 3-Hauben-Küche. 4 | Edles Wohnerlebnis mit südseitigen Zimmern und Suiten. 5 | Gastgeber David, Hanni, Georg und Sabine Weissensteiner. 6 | Edler Genuss mit Panorama inklusive: Frühstück auf der Sonnenterrasse.

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 Paradieswirtschaus Westösterreichs. Gleich gegenüber liegt das Genießerhotel Montafoner Hof. 4 Sterne so richtig zum Wohlfühlen und mit viel Liebe zum Detail ausgestattet. Vielfalt auch beim Wohnen: Hübsche Zimmer und Suiten in naturbelassener Zirbe und Wildeiche, wildromantisches Himmelbett unterm Sternenhimmel beim eigenen Golmerhaus oder neues, lichtdurchflutetes Fitness-Studio, welches das bestehende Wellnessangebot mit Hallen- und Freibad, Saunen und Massageabteilung wunderbar ergänzt.

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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



EXTRAS FÜR GENIESSER

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

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

Video ansehen
(Berghütte Golmerhaus an der Skipiste)



HOTEL

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

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

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

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Restaurant & glasüberdachte Sonnenterrasse:



Küche: 18.30–20.30 Uhr.

Ruhetage: Dienstag bis Donnerstag.

BESONDERHEITEN

Ebenfalls im Besitz von Familie Tschohl:

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

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Frühling/Sommer: ÜN im DZ mit Frühstück p. P. ab € 155,-;
ÜN im DZ mit ¼-Verwöhnspension p. P. ab € 175,-.
Winter: ÜN im DZ mit Frühstück p. P. ab € 177,-;
ÜN im DZ mit ¼-Verwöhnspension p. P. ab € 201,-.

ARRANGEMENTS

VIEL GENUSS FÜR ZWISCHENDURCH

Anreise am Sonntag oder Montag: 4 Übernachtungen mit ¼-Verwöhnspension, 3-Tages-»WildPass« für alle Busse und Bergbahnen im Montafon, gemeinsamer Aperitif in der Hotelhalle mit Hausmusik und anschließend Küchenparty (sonntags) **pro Person im DZ ab € 776,-**.

MONTAFONER HOF PLUS

7 Übernachtungen mit ¼-Verwöhnspension, 6-Tages-»WildPass« für alle Busse und Bergbahnen im Montafon, jeden Sonntag gemeinsamer Aperitif in der Hotelhalle mit Hausmusik, anschließend Küchenparty, Live-Musik, gemeinsame Wanderung zu einem der hauseigenen Berghäuser inkl. g'schmackiger Jause, gemeinsame Wildbeobachtung nach Verfügbarkeit und Absprache **pro Person im DZ ab € 1.345,-**.

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 | Herzhaft und geschmacksintensiv: Kalbsfilet. 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.

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 Hausgästerestaurant 1580 sowie im Panoramarestaurant Genusshalde werden täglich raffinierte, 5-gängige Wahlmenüs serviert, in zweiterem sind zugleich auch À-la-carte-Gäste willkommen. Kulinarisches Herzstück ist das überaus heimelige Gourmetrestaurant Löffelspitze für max. 15 Gäste. Auch das überaus fair kalkulierte Weinsortiment vermag sowohl in Tiefe wie auch Breite zu überzeugen. (»Wine Spectator Award 2024«, 2 Gläser)

ERLEBEN

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 € 219,- bis € 439,- p. P.

ARRANGEMENTS

GOURMET-AUSZEIT (2. 2. bis 25. 3. und 29. 6. bis 28. 10. 2025)

4 Übernachtungen (Sonntag bis Donnerstag) inkl. 1 Flasche Champagner und Erdbeeren bei der Anreise im Zimmer, 1x 8-Gänge-Gourmetmenü im Restaurant »Löffelspitze« inkl. Wasser & Kaffee, 1x Open-Kitchen, 1x Weinverkostung mit Gastgeber Maximilian Steinfeld, allen Alpenstern-Inklusivleistungen sowie Bregenzerwald Card (kostenloses Benutzen der Lift/Busse und diverse Vergünstigungen in der Region) **pro Person ab € 780,-**.

Der Genusstipp: SUMMIT SAVOURY am 26. September 2025

Das hochkarätige Gourmet-Festival mit Gastköchen, Top-Produzenten 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: 21. April bis 5. Juni 2025 und 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-Panorama-Pool, großzügiger Saunawelt (adults only bzw. eigene Familiensauna), Fitnessraum, Treatments und Massagen. Hausprogramme. Parkplätze, hoteleigene, kostenlose Tiefgarage. **Auszeichnungen:** 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.
- Getränke und Snacks an der Vitaminbar.
- Abends 5-gängiges Wahlmenü (vegetarisch, Fisch oder Fleisch); auf Wunsch mit Weinbegleitung. Oder à la carte im Restaurant Genusshalde.
- 1x wöchentlich Open-Kitchen & 15. 9. bis 1. 11. 2025: Gesunder Nachmittagssnack aus der Showküche.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Gourmet-Restaurant Löffelspitze: 🍴🍴🍴🍴🍴

Küche: ab 18 Uhr. **Geöffnet:** Sonntag bis Dienstag.

À-la-carte-Restaurant Genusshalde: 🍴🍴

Küche: 11–21 Uhr. **Kein Ruhetag.**

Weitere Auszeichnungen: 92 P. sowie Auszeichnung »Bar-Juwel des Jahres« für Bar Novum im Falstaff Barguide 2025.

Fotos: David Schreyer (1), Mia Felme Gerogia Ferrarri/studiocurd.com (3), DavidundMagda (1), Alpenstern (1)



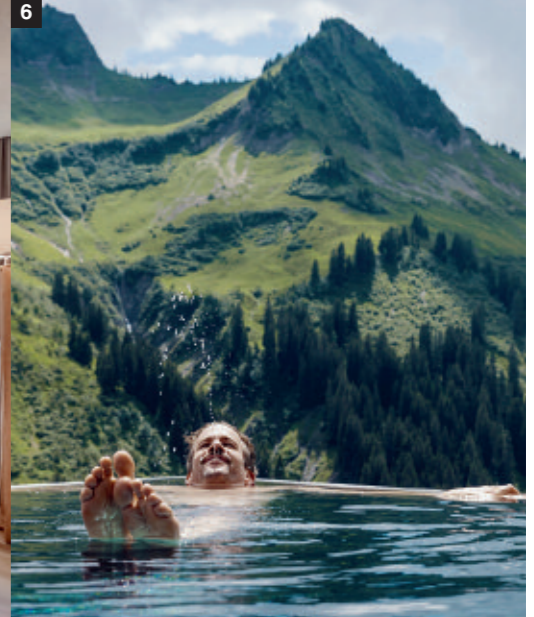
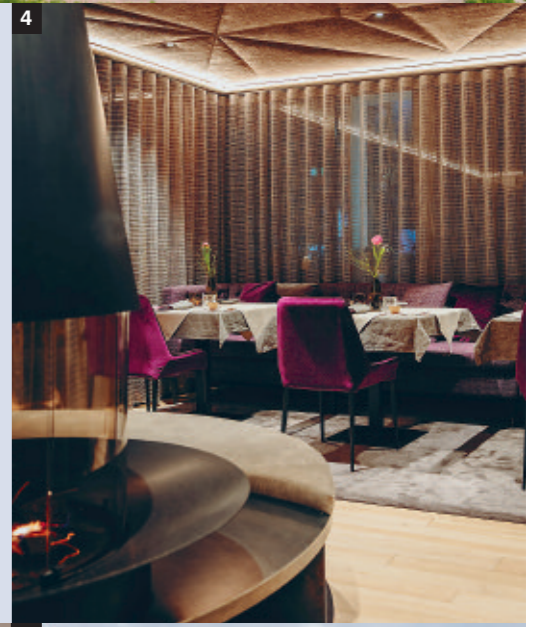
EXTRAS FÜR GENIESSER

Weinverkostungen mit Gastgeber Maximilian Steinfeld

Spirituosenverkostungen mit Head-Bartender Oliver Polster in der Bar Novum

1x wöchentlich Open-Kitchen-Event für Hotelgäste

Gemeinsames Bergfrühstück im Alpstadl (Sommer) bzw. Glühweinparty (Winter)



- 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.



EXTRAS FÜR GENIESSER

7-gängiges Gourmetmenü
(gegen Aufpreis)

Gams 1648 – Vinothek, Pizzeria
und Blumenladen

Video ansehen



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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

HOTEL

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

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

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

GENUSS ohne HOTELNÄCHTIGUNG



Gams 1648 – Vinothek & Pizzeria:

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

Ruhetage: Donnerstag und Sonntag.

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

ARRANGEMENT

TRAUMTAGE

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

- Bei Anreise am Montag: 1 Nacht gratis
- 1001 Nacht mit vielen Überraschungen
- Tipp: Zugang zum Rooftop mit Skypool für alle Hotelgäste am Montag und Donnerstag

3 bis 4 Übernachtungen ab € 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: 3. bis 6. April, August und 21. bis 25. Dezember 2025.

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

Fotos: Christian Wöckinger (6), Lukas Kirchgasser (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 Lebenswerk in ihrem Sinn weiter. Im À la carte Restaurant Ernele, der Ladenwirtschaft im modernen Holzkubus, wird kompromisslos regional aufgekocht, während sich das vielfach prämierte, historische Gourmet-Restaurant »Wälder Stube 1840« unter Spitzenkoch Bernd Reimer unter die 100 besten Restaurants des Landes etablierte.

ERLEBEN

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

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

ARRANGEMENT

SCHIFF »de luxe« (ganzjährig buchbar)

3 Nächte in einer 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: 23. März bis 10. April, 30. Juni bis 9. Juli und
 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.

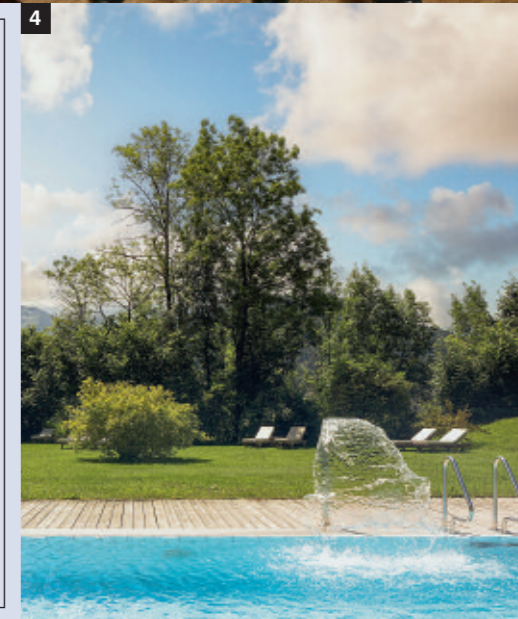
Ruhetage: Sa, So, Mo.

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: Julian Forte (3), Angela Lamprecht (1), Vincent Ribbers (2)

1 | Nostalgisch, heimelig und perfekter Rahmen für die Spitzenküche: die Wälder Stube 1840. 2 | Herzliche Gastgeber: Familie Metzler.
 3 | Zimmer und Suiten überzeugen mit Top-Komfort und herrlichem Panorama. 4 | Genussvoll entspannen im Außenpool. 5 | Kompromisslos regional: die Ladenwirtschaft Ernele. 6 | Kulinarik par excellence: die 3-Hauben-Spezialitäten.

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



EXTRAS FÜR GENIESSER

Chutneys, Marmeladen, Sirupe und heimischer Käse zum Mitnehmen

Regelmäßig Wein- und Käseverkostungen



WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

HOTEL

****S-Kategorie, 108 Betten (55 Zimmer/Suiten). 1.500 m² Wellnessbereich mit Außen- und Innenpool, Bade-, Sauna- und Ruhehaus samt Panoramablick, Massage und Therapie, Ayurveda, Beauty- und Kosmetiksalon, Cardio- und Fitnessraum, Sonnenterrasse, Wellnessgarten mit Liegewiese, Luis Trenker Spa, Zirben-Infrarot-Wärmekabine mit Microsalt; Kinderspielzimmer, Weinbar mit Lounge, Vinothek, Garage und Parkplätze.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

- Großzügiges, regionales Frühstücksbuffet mit Teebar.
- Täglich 14–16 Uhr kleine Jause im Restaurant.
- 4- bis 5-gängige Abendmenüs mit Wahlmöglichkeiten; täglich Salatbuffet und Käse vom Brett.
- Regelmäßig Themenabende, wie Vorspeisen-, Dessert-, Käse-, Strudelbuffet etc.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE Restaurant & Sonnenterrasse:



Küche: 18–20 Uhr.

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.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

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

BERG-SOMMER & HOCH-GENUSS



- Kreative, regional inspirierte Gourmetküche
- Ausgezeichnete Sonnenterrasse mit Bergpanorama (Falstaff-Sieger 2021 & 2022)
- Infinitypool mit herrlichem Weitblick in die Walser Berge
- Logenplatz im Kleinwalsertal

Topaktuelle Angebote per Newsletter oder auf www.haller.at

Fotos: Haller's Genießerhotel (5), Walser Images (2)

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

Im idyllischen Ortsteil Zug nahe Lech am Arlberg punktet die **ROTE WAND** mit herausragender Kulinarik, purer Erholung und spannendem Aktiv-Programm.

WOHNEN

Eine einzigartige Atmosphäre prägt das aus 6 Häusern bestehende Genießerhotel mit Blick auf den namensgebenden Berggipfel, das über die Jahrhunderte behutsam zu diesem schmucken Ensemble gewachsen ist. Beheimatet in Zug, in einem wildromantischen Seitental von Lech am Arlberg, stehen großzügige Komfortzimmer und Suiten mit viel Wohlfühl-Charakter bereit. Der Wellnessbereich bietet auf 1.500 m² eine Sauna- und Relaxwelt vom Allerfeinsten, unter anderem mit Ladies-Spa, topmodernem Fitness-Center sowie Innen- und Außenpool.

GENIESSEN

Julian Stieger führt als Chefkoch am Rote Wand Chef's Table ein hochkarätiges, junges Küchenteam an, das auf allen kulinarischen Bühnen des Genießerhotels für höchste Genüsse garantiert. Michelin kürte ihn zum »Young Chef des Jahres 2025«, dazu gab es 2 Sterne! Weiters: 4 Hauben bei Gault Millau (18,5 P.), 98 Falstaff-Punkte und Platz 12 österreichweit im A-la-Carte-Ranking. Auch im Rote Wand Gourmet Hotel und in der Rote Wand Stuben bleiben unter Manuel Hofmarcher keine Wünsche offen. Jamie Unshelm, Leiter des Rote Wand Culinary Lab, sucht nach dem ultimativen, alpinen Geschmack und ist für Garten, Master classes, Foraging u.v.m. verantwortlich.

ERLEBEN

Vorrangig gilt der Arlberg als Skigebiet der absoluten Superlative mit bester Schneesicherheit und einer faszinierend-feinsinnigen Beschaulichkeit. Zu Recht zählt er Winter für Winter zu den führenden Skiregionen weltweit. Auch im Sommer eröffnet sich rund um Lech eine Vielzahl an Aktivitäten inmitten einer traumhaften Gebirgskulisse. Wandern steht in der Beliebtheitskala an oberster Stelle, für Abwechslung sorgen Mountainbiking, beschauliche Spaziergänge, Golfen (Golfplatz in Zug, 400 m vom Hotel entfernt), Fischen oder einfach süßes Nichtstun.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Sommer: 2 Personen ab € 379,- bei Doppelbelegung inkl. All-in-Kulinarik (Frühstück, Late Lunch, Kuchenzeit, Abendmenü)

ARRANGEMENT



ROTE WAND FRESH FIVE

Buchbar Sonntag bis Freitag:
 5 Übernachtungen inkl. Frühstück, Late Lunch, Kuchenzeit, 4 Tage Lech Card, 2x Abendmenü, 1x Rote Wand Chef's Table, 1x Fondue und 1x Friends and Fools Dinner-Event für **zwei Personen ab € 2.323,-**.

Rote Wand Gourmet Hotel **** · Familie Walch

6764 Lech am Arlberg · Zug 5 – ÖSTERREICH

T +43 (0) 55 83 / 34 35-0

gasthof@rotewand.com · www.rotewand.com

Geöffnet: Bis 21. April und 19. Juni bis 2. November 2025.*

GOURMET HOTEL

****-Kategorie, Rote Wand Cube, Rote Wand Zimmer, Rote Wand Galerie, Rote Wand Juniorsuite, Rote Wand Lodge, Rote Wand Familiensuite, Rote Wand Suite. Modernes Spa mit Außen- und Innenpool, Saunen, Dampfbad, Beauty & Massagen. »Friends and Fools«-Lounge. Kids-Club, Spielraum & Teenie-Zone, Spielplatz, Gym- & Fitnessraum, Antarkurse. Tiefgarage. **Auszeichnung:** 1 Michelin-Key 2024.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung auf Basis Zimmer & All-in-Kulinarik inkl. Frühstück, Late Lunch, Kuchen am Nachmittag und Abendmenü.

- Neben Abendmenü im Hotelrestaurant stehen versch. Restaurantbereiche zur Auswahl: Rote Wand Chef's Table, Rote Wand Stuben und Friends & Fools-Lounge.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Jeweils nur mit Online-Reservierung

Rote Wand Chef's Table:

Öffnungszeiten: Mi & Do 20 Uhr, Fr bis So 16.30 und 20 Uhr.*

Rote Wand Stuben:

Friends & Fools Lounge: Top-Gourmet-Events, siehe immer aktuell: www.rotewand.com/faf/events.

Weitere Auszeichnungen: Michelin 2025 »Young Chef d. J.«, World Luxury Awards »Best Luxury Gourmet Hotel Austria«, Rote Wand Chef's Table »Best Tasting Menu in Austria« & »Best Luxury Unique Experience« (Global Winner).

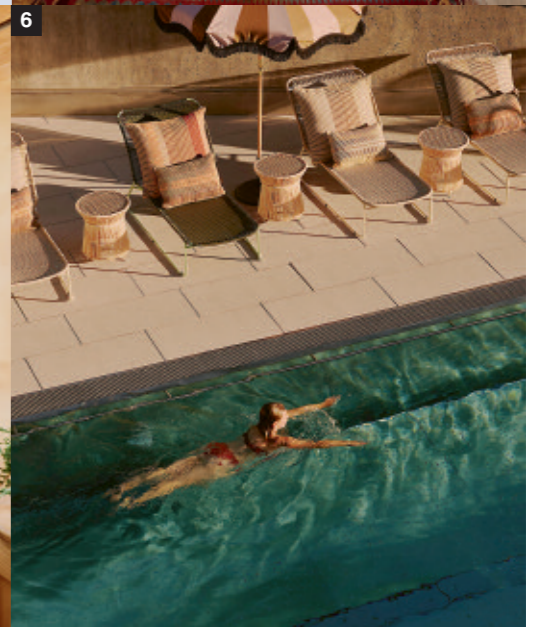
*Änderungen vorbehalten.



EXTRAS FÜR GENIESSER

Rote Wand Chef's Table: Der Gourmet-Hotspot im Alpenraum
 Winter: legendäres Fondue-Menü
 All-in-Kulinarik mit Frühstück, Late Lunch mit Specials wie Bratwurst-Kurs oder selbst geangelter Forelle, Kuchenzeit und Abendmenü.
 Buchtipp: Culinary Lab – eine neue alpine Küche: Kochschule. Fermentation. Naturküche.

Zur Website



Fotos: Rote Wand Gourmet Hotel | Robert Rieger

1 | Herzliche Gastgeber: Natascha und Joschi Walch. 2 | Die Rote Wand vereint feinste Kulinarik und Top-Wellness in erstklassiger Lage am Arlberg. 3 | Vielfach prämiert: die Küche im Rote Wand Gourmet Hotel. 4 | Bester Wohnkomfort und malerische Aussicht inklusive. 5 | Gourmet-Genuss auf höchstem Niveau am Rote Wand Chef's Table. 6 | Feinste Wellness mit Traumpanorama.



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 Krießmann. 3 | Hausgäste genießen eine ebenso fulminante wie kreative Gourmet-Verwöhnung. 4 | Stilvoll-gemütlicher Rahmen für die exzellente Kochkunst. 5 | Edler Wellness-Garten, u. a. mit Naturteich, Gartensauna und Ruhe-Lounge. 6 | Eine fantastische Aussicht eröffnet sich auch vom 20-m-Panorama-Infinity-Pool.

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 Verwöhnung 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

GENIESSER-VORTEILSPAUSCHALE (18. 6. bis 12. 10. 2025) Ein Tag geschenkt – 7 Tage Genuss, 6 Tage bezahlen!

Berggenuss für Groß und Klein hat oberste Priorität. Das Rundum-Verwöhnprogramm ist dabei inklusive.

7 Tage Schalber-Verwöhnung inkl.

- tollem Wander-, Bike und Erlebnisprogramm
- 1 Kaiserbad (pro Zimmer; nur bis 15.00 Uhr möglich)
- kostenloser Benützung der Bergbahnen von Serfaus und Fiss im Rahmen der SUPER. SOMMER. CARD.

Pro Person ab € 1.568,-.

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

AUSZEIT UNTER DER WOCHE

4 Übernachtungen inkl. Genießerpension und Gratis-Bergbahnticket. **Pro Person ab € 680,- im DZ Aggenstein***.
Tipp: Ein »fine dining«-Menü kann gerne dazu gebucht werden.

GOURMETPAUSCHALE »FINE DINE & SLEEP«

Buchbar Donnerstag, Freitag, Sonntag**:
1 Übernachtung inkl. Crémant zur Begrüßung bei der Ankunft, Benützung des Wellnessbereiches mit Saunen & Pools, Frühstücksbuffet und Nachmittagsjause für Genießer, 6-gängiges »fine dining«-Menü im Gourmetrestaurant »Alps & Ocean«, Bergbahnfahrt am An- oder Abreisetag **pro Person ab € 350,- im DZ Aggenstein***.

* Preis ändert sich je nach gewählter Zimmerkategorie und Saison.
** Buchbar nach Verfügbarkeit im Restaurant.

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: 23. März bis 30. April 2025.

HOTEL

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

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

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

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Gourmet-Restaurant »Alps & Ocean«:

👤👤👤👤👤👤👤👤👤👤 XXXI ***

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

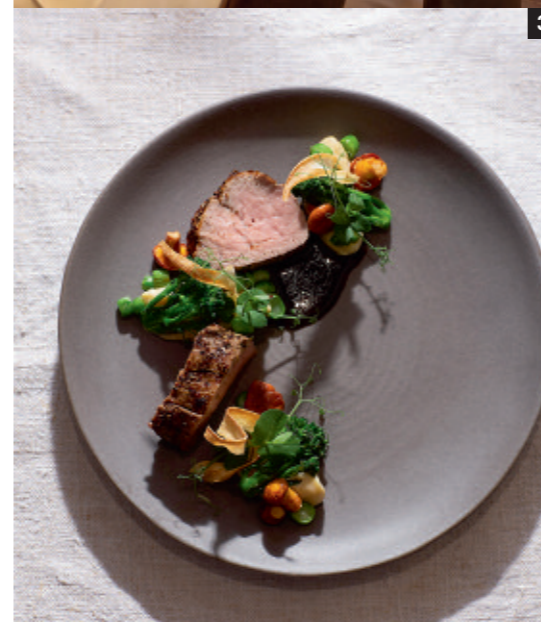
Genießer-Wirtshaus »Das Müllers«:

👤👤👤👤👤👤👤👤👤👤 XXI

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

Weitere Auszeichnungen: Rolling Pin »Top 100 Chefs 2023«, Gault Millau »Weinkarte d. J. 2022«, »Top 100 der besten Weinkarten im deutschsprachigen Raum« bei Meiningers Weinwelt, »Top-Hotelier« – Schlummer Atlas 2025.

Fotos: Joerg Lehmann (2), Christian Schneider (2), Radomir Grabic (1), Moving Picture (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 | Stylisher Rahmen für kulinarische Höhenflüge: Das Gourmet-Restaurant »Alps & Ocean«. 2 | Herzliche Gastgeber: Familie Müller.
3 | Der Sonnenhof ist mit insgesamt 5 Gault-Millau-Hauben prämiert. 4 | Traumhafte Lage und perfekter Ausgangspunkt.
5 | Zimmer und Suiten mit höchstem Wohlfühlambiente. 6 | Bergpanorama inklusive: der beheizte Innenpool.

Die POST in LERMOOS vereint eine märchenhafte Lage an der Sonnenseite der Zugspitze mit stilvollen Landhaus-Suiten, ausgezeichneter Wellness und kreativer 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 ungemein kreativen 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 Zugspitz 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). Ausflugsstipps: »Faszination« Zugspitze, spektakuläre Hängebrücke »Highline179« mit Ehrenberg-Liner, Schloss Neuschwanstein, Innsbruck und viele Passrundfahrten.

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



HOTEL

****S-Kategorie, 59 Suiten (42–70 m²), Penthouse (127 m²), 16 Junior-Suiten im Postschlössl (50 m entfernt), 3.000 m² Wellness, u. a. mit Indoor- und Outdoor-Pool, Saunawelt, Panorama-Saunahaus mit Solepool, Dampfbädern, Ruheräumen, Massagen, Beauty-Salon. Aktivraum (65 m²). Hausprogramme (z. B. gef. Wanderungen, Radtouren & Nordic-Walking, Schneeschuhwanderungen, Wildbeobachtung). Bike-, Vespa- & E-Bike-Verleih. Jagdgebiet. Parkplätze & Garage. **Auszeichnungen:** 3 Lilien (17 P) im Relax Guide 2025 und in den Special-Rankings Pl. 3 »Top 45 Gourmet« sowie Pl. 2 »Top 15 Ausblick«, »Exzellent« im Falstaff Hotel Guide, Connaissance 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.
- Mittagküche mit Suppen, Salaten, Snacks, Kuchen, Strudel, Kaiserschmarrn.
- Abends 6-gängiges Wahlmenü aus der 3-Hauben-Küche; wöchentlich Galadinner.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Genießerfrühstück nach Verfügbarkeit und telefonischer Vorreservierung buchbar.



Post-Restaurant & Sonnenterrasse:

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

Weitere Auszeichnung: 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-Verwöhnspension (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 Degg

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.

- 1 | Charmante Gastgeber: Familie Degg. 2 | 4-Sterne-Superior-Komfort und Top-Wellness in fantastischer Lage.
3 | Modernster Komfort prägt Zimmer und Suiten. 4 | Genießer erwarten vielfach ausgezeichnete Spezialitäten.
5 | Die Post Gourmetstube bildet den stimmigen Rahmen für feinste Kulinarik. 6 | Bergjause auf der Jagdhütte.

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

Vater Armin und Sohn Alexander Gründer sorgen gemeinsam für eine kreative, mit vier Hauben gekrönte »Alpin-Aromaküche«, wobei Kreationen mit Wild, Merino-Schaf und Fischen aus der Achensee-Region einen Schwerpunkt bilden. Für die stilvolle Atmosphäre garantiert das Gourmetstüberl im neuen, frischen Look. Im ebenfalls gefühlvoll umgestalteten Genießerwirthaus stehen traditionelle Spezialitäten modern interpretiert im Mittelpunkt. Weinkenner finden auf der gut sortierten Karte die Elite der österreichischen Qualitätswinzer, ergänzt um Ausgewähltes aus Europa und der Neuen Welt.

ERLEBEN

Direkt beim Genießerhotel lädt der idyllische, blitzsaubere Achensee zu Badespaß sowie Segel- oder Surfausflug. Darüber hinaus eröffnen sich abwechslungsreiche Rad-, Mountainbike- und Wandertouren, wobei prächtige Panoramablicke als Belohnung warten, während Golfer in behutsam in die Naturlandschaft eingebetteten Anlagen ihre Runde drehen. Im Winter steigt man direkt beim Hotelgarten in die Langlaufloipe ein, und auch ein feines Skigebiet ist rasch erreicht. Schneeschuh- und Winterwandern, Snowtubing, Rodeln und Kutschfahrten runden das unterhaltsame Angebot ab.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN im DZ mit Genießer-HP und Kurtaxe € 132,- bis € 172,- p. P.
ÜN in der Suite mit Genießer-HP und Kurtaxe € 162,- bis € 192,- p. P.

ARRANGEMENTS

ROMANTIK & KULINARIK (11. 4. bis 10. 5., 23. 5. bis 8. 11. 2025 und 13. 12. 2025 bis 11. 4. 2026)
2 ÜN inkl. Genuss-Frühstück »er.Leben«, süße Nascherei & Prickelndes am Zimmer, 1 Abend-Wahlmenü aus der Alpin-Aromaküche, 1 Genießer-Menü im 4-Hauben-Restaurant, Bademäntel & Badeschuhe, Entspannung im Saunabereich **p. P. im DZ »Rofanblick« € 415,-, im DZ »Christlumblick« € 435,-, in der Kulinarik-Suite € 475,-.**

GENIESSERTAGE (23. 5. bis 8. 11. 2025)
4 ÜN inkl. »Genuss-Frühstück er.Leben«, 3x Abend-Wahlmenü aus der Alpin-Aromaküche, 1 Genießer-Menü im 4-Hauben-Restaurant, kostenloser Regionsbus, flauschige Bademäntel und Badeschuhe, Entspannung im Saunabereich **p. P. im DZ »Rofanblick« € 645,- (bzw. 1. 7.-14. 9. € 725,-), im DZ »Christlumblick« € 685,- (bzw. € 765,-), in der Kulinarik-Suite € 765,- (bzw. € 845,-).**

Genießerhotel Alpin ** · Familie Gründler**
6215 Achenkirch · Seestraße 35 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 52 46 / 68 00
hotel@kulinarikhotel-alpin.at · www.kulinarikhotel-alpin.at
Betriebsferien: 11. bis 22. Mai und 9. Nov. bis 11. Dez. 2025.

HOTEL

****-Kategorie, 48 Betten. Sauna, Sanarium, Infrarotkabine. Hausbar, begehbare Weinkeller, Digestif-Ecke. Hausprogramme. Hauseigene Parkplätze, gratis WLAN. E-Tankstelle. **Auszeichnung:** Schlummer Atlas »Top 50 Österreich 2025«.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

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

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Gourmetstüberl:
☺☺☺☺ ☺☺☺☺ ☺☺☺☺ ☺☺☺☺
Küche: Do bis Mo 18–21 Uhr.

Genießer-Wirthaus:
☺☺☺☺ ☺☺☺☺ ☺☺☺☺ ☺☺☺☺
Küche: Do bis Mo 11.30–14 und 17.30–21 Uhr.

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



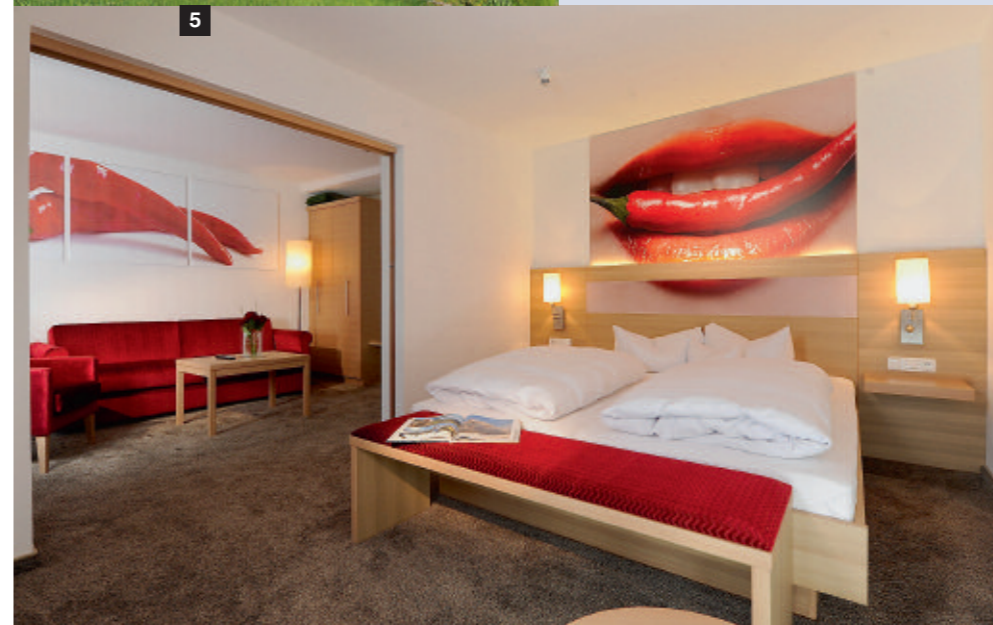
EXTRAS FÜR GENIESSER

Genuss-Arrangements mit 1, 2 oder 3 Übernachtungen

Wein-Degustationsmenüs mit anwesenden Winzern

»Gründlers Passion«, hausgener, kleiner Shop mit selbstgemachten Spezialitäten und Schmankerln

Alpins Speisekarte – Hochgenuss vom Achensee: das liebevoll gestaltete Kochbuch mit 185 Rezepten für Hobbyköche



Fotos: Joerg Lehmann (1), alp-line.at (3), Alpin (2)

1 | Vielfach ausgezeichnet ist die kreative Küche dieses Genießerhotels. 2 | »Gründlers Gourmetstüberl« bildet dazu den stimmigen Rahmen. 3 | Feine Lage nahe dem Achensee. 4 | Gastgeber und Spitzenköche: Alexander und Vater Armin Gründler. 5 | Zum Wohlfühlen: die Komfortzimmer und Suiten. 6 | Ein Platz zum Genießen: Die Sonnenterrasse mit feiner Aussicht.

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

HOTEL

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

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

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

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Moderne Kaminstube und Tiroler Stube:



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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Sommer: ÜN im Doppelzimmer mit Frühstück ab € 92,- bzw. mit ¼-Genießerpension ab € 112,- p. P.
ÜN im Einzelzimmer mit Frühstück ab € 110,- bzw. mit ¼-Genießerpension ab € 130,- p. P.

ARRANGEMENTS

WANDERWOCHE ZUR ALPENROSENBLÜTE (28. 6. bis 5. 7. 2025)

7 ÜN inkl. der ¼-Genießerpension (Frühstück, Nachmittagsjause, 5-Gang-Hauben-Wahlmenü, 1x traditionelles Österreich-Menü, 1x exklusives 6-Gang-Gourmet-Galamenü, Sonntag Sektfrühstück), 5 geführten Wanderungen, relaxen im Spa- und Wellnessbereich, umfangreicher Inklusivleistungen sowie Tuxer Wanderbus kostenlos p. P. ab € 756,-.

BERGSOMMER MIT ZILLERTAL ACTIV-CARD

(28. 6. bis 28. 9. 2025)
7 ÜN inkl. der ¼-Genießerpension (siehe oben), 3 geführte Wanderungen und Bergtouren, relaxen im Spa- und Wellnessbereich, umfangreicher Inklusivleistungen sowie Vorteile und Ermäßigungen der Activ-Card (z. B. tägl. 1 Berg- und Talfahrt, freier Eintritt in 6 Schwimmbäder, freie Nutzung der meisten öffentlichen Verkehrsmittel etc.) p. P. ab € 909,-.

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: Ende März bis Ende Juni und Oktober 2025.

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 | Malerische Lage in herrlicher Naturkulisse. 6 | Entspannen im Hotelgarten.

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 Badese« mit ganzjährig beheiztem Infinitypool. Ausgezeichnet mit dem »Red Star Spa Award–Newcomer 2024«.

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 Alpbachtals 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

Sommer: ÜN im DZ mit allen Böglerhof-Inklusivleistungen ab € 195,- p. P.
Winter: ÜN im DZ mit allen Böglerhof-Inklusivleistungen ab € 205,- p. P.

ARRANGEMENT

MEINE AUSZEIT – SHORT STAY

Buchbar von Mittwoch bis Montag: 2 Übernachtungen im gewählten Wohnraum inkl. Gourmetpension Premium, pure nature.spa (Relax, Schwitz- und Badeattraktionen und ein großes Verwöhnangebot mit Saunaaufgüssen sowie pure nature Sommer Aktiv- und Erlebnisprogramm.
Highlights: Willkommensdrink an der Böglerstube, am zweiten Abend ein Glas prickelnden Champagner sowie exquisites 7-gängiges Fine-Dining-Menü im Gourmetrestaurant Fuggerstube, am Abreisetag Benützung der Spa-Bereiche sowie nachmittags Genuss-Light-Lunch mit süßen Verführungen pro Person ab € 580,-.

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: 22. April bis 28. Mai 2025.

HOTEL

*****-Kategorie, 150 Betten (75 Zimmer und Suiten). Ganzjährig beheizter Außenpool, verbunden mit Innenpool sowie Badeseite mit Infinity-Pool, 2.000 m² Wellnessbereich, u.a. mit Eventsauna, Biosauna, Ruheräumen, Whirl-Liegen, Infrarotkabine, Beauty-Salon, Treatments, Spa-Anwendungen, Massagen u.v.m. Sonnenbar mit Sonnenterrasse, Böglerstube mit Kaminzimmer, historischer Weinkeller. Tennisplatz, Skilift, Erlebnis- und Aktivprogramm. Kinderclub, Teenie-Lounge, Spielraum, Spielplatz. Kapelle der Weltreligionen, Bibliothek.

Auszeichnungen: 3 Lillien (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: 18.30–20 Uhr (Do bis Sa: Gourmetmenü by Hansi Treichl), ganztags kleine Karte (11.45–21.30 Uhr).
Kein Ruhetag.

Fotos: Herbert Lehmann (2), Lorenz Masser (1), Michael Huber (3)



EXTRAS FÜR GENIESSER

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

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

Weinreise mit Degustation im historischen Weinkeller mit Gastgeber Johannes Duftner

Zum Böglerhof-Instagram

1 | Herzliche Gastgeber: Familie Duftner. 2 | Beste Entspannung findet man im großzügigen Wellness- und Spa-Bereich. 3 | Altherwürdig: die Fuggerstube mit 500 Jahre alten Wandpaneelen. 4 | Feinste 3-Hauben-Spezialitäten sorgen für kulinarische Höhenflüge. 5 | Top-Komfort zeichnet Zimmer, Suiten und Panorama-Penthouses aus. 6 | Fantastisch präsentieren sich Naturpool mit ganzjährig beheiztem Pool.

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 Hauéis.

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 Auszeichnung:

Schlemmer Atlas »Top 50 Köche Österreich 2025«.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Sommer: ÜN mit Frühstück p. P. ab € 133,-;

ÜN mit HP p. P. ab € 138,-.

Winter: ÜN mit Frühstück p. P. ab € 210,-;

ÜN mit HP p. P. ab € 219,-.

ARRANGEMENT

GOLFZEIT KURZGENUSS

4 Übernachtungen von Sonntag bis Donnerstag inklusive

- Gourmet-Dreiertelpension sowie
- allen Sportalm-Verwöhnleistungen und den Pauschal-Specials
- 3 Greenfees der Golf-Tirol-Card

Pro Person im Wohlfühl-Doppelzimmer ab € 859,-.

Minglers Sportalm – Das Genießerhotel ****

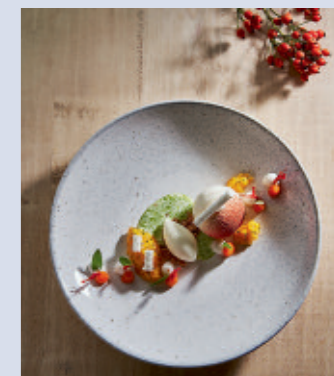
Familie Mingler-Hauéis

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.



1 | Regionale Spitzenprodukte, internationaler Touch – das sind die genussvollen Zutaten der 3-Hauben-Küche. 2 | Zauberhaft: Die à-la-carte-»Stubn 1972«. 3 | Eine schöne Fernsicht erlebt man von der Dachterrasse. 4 | Gastgeber Julia und Philipp Mingler-Hauéis mit Tochter Romy und Sylvia Mingler. 5 | Feiner Wohnkomfort in Zimmer und Suiten. 6 | Panorama-Pool mit gesundem Bergquell-Wasser.

Fotos: Heibert Lehmann (9), Fotostudio Andorfer (3), David und Eva-Maria Schmidt (1)

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

Sommer 2025
ÜN mit Frühstück im DZ ab € 162,- bis € 224,- p. P./T.
ÜN mit Halbpension im DZ ab € 192,- bis € 254,- p. P./T.

ARRANGEMENTS

BÄRIGER URLAUBSGENUSS

7 Übernachtungen in der Zimmerkategorie nach Wahl inklusive Genusspension, ein Garshan (Trockenmassage)-Peeling & Körperpackung in der Softpackliege p. P., eine geführte Genusswanderung zur hauseigenen Bärenalm mit zünftiger Jause sowie die Benützung aller BÄR-Einrichtungen **pro Person ab € 1.425,-**.

GENUSSSTAGE

4 Übernachtungen von Sonntag bis Donnerstag in der Zimmerkategorie nach Wahl inklusive Genusspension, einer Flasche österreichischen Weins & Obstteller bei Anreise im Zimmer sowie die Benützung aller BÄR-Einrichtungen **pro Person ab € 755,-**.

Herbst-Saunatage von 19. bis 27. 10. 2025 mit den beiden dänischen Aufguss-Weltmeistern Josephine und Henrik.

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

info@hotelbaer.com · www.hotelbaer.com
Betriebsferien: 23. März bis 15. Mai und 9. November bis Mitte Dezember 2025.

HOTEL

124 Betten (Zimmer zur Einzelbelegung, DZ, Junior-Suiten und Suiten). Relaxbereich mit Badehaus (In- und Outdoor-Infinity-Pool, Ruheraum und Saunalandschaft mit finnischer Sauna, Panoramasauna, Dampfbad, Brechelbad und Eisgang), Garten mit Liegewiese, Sommerpool mit Sprudelsitzbank und Wasserfall, Poolhaus mit Getränkeservice, Umkleidemöglichkeiten und Sanitäranlagen, Beauty- und Massageabteilung. Gediegenes Hotelrestaurant, Sonnenterrasse, Cocktailbar, Zigarrendepot. Tagungs- und Seminarraum, Kinderprogramm in den Ferienzeiten, Bären-Miniclub und Chill-Raum. Parkplätze und Garage.

Auszeichnungen: 3 Lilien (17 P) im Relax-Guide 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 (3), Günter Standl (3)



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 | Tolle Fernsicht vom idyllischen Garten samt Sommerpool. 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 Jöchl noch mehr Natur in die Kreationen einfließen. Diese individuelle Note prägt die gesamte Küche, die nicht in ein festes HP-Konzept presst, sondern viel Wahlfreiheit gibt. Auf der Karte – mit kreativem Gourmetmenü als Highlight auch für à-la-carte-Gäste – prägen heimische Spitzenprodukte Gerichte wie hausgebeizte Pillersee-Forelle, Reh-Duett vom Wilden Kaiser oder Gemüsevariationen.

ERLEBEN

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

HOTEL

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

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

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

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



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

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

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

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

ARRANGEMENTS

FRÜHLING ERLEBEN (1. 4. bis 19. 5. 2025)

5 ÜN inkl. 5 x Frühstücks-Etagere, 5 x 6-Gang-Abendmenü (außer Sonntag), 1 x romantischer Fondue-Abend für zwei, 1 Glas Champagner p. P., 1 x Weinbegleitung für zwei, Small-Wellness-Hallenbad, Living-Außenpool, Zirben-Gartensauna, Kräutersauna, pro Zimmer 1 x 2 Stunden Private-Spa für zwei inkl. Dampfbad, Sauna, Kräuter-Whirlbad für zwei, gratis Tiefgarage bzw. Carport (nach Verfügbarkeit) **p. P. ab € 695,-**.

5 TAGE GENUSS ALL INCLUSIVE (10. 3. bis 8. 9. 2025)

Immer Dienstag bis Samstag: 5 ÜN, 5 x Frühstücks-Etagere, 5 x 6-Gang-Abendmenü, 5 x Weinbegleitung durch den Abend, 5 x Aperitif zum Start in den Abend, 5 x 1 Gericht pro Person von unserer Bistrotkarte am Nachmittag, 1 x Canapés und 1 Glas Champagner pro Person zum Start in den Urlaub, 1 x hausgemachte Pralinen und 1 Flasche Chandon Garden Spritz für zwei, 1 x hochwertiges »Auf Wiedersehen«-Geschenk für Zuhause, Small-Wellness-Hallenbad, Living-Außenpool, Zirben-Gartensauna, Kräutersauna, gratis Tiefgarage bzw. Carport (nach Verfügbarkeit) **p. P. ab € 1.095,-**.

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 | Rund um das Genießerhotel eröffnet sich eine einzigartige Ferienlandschaft. 4 | Genuss pur: »Kamillenmousse, Walnuss-Schoko-Törtchen, Moosbeere & Buttermilch« 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 erreichbar 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

SOMMER & GENIESSEN

5 Übernachtungen inkl. reichhaltigem Osttiroler Frühstück, 4x 5-Gang-Abendmenü im Rahmen der Genießer-Halbpension, 1x 6-Gang-Feinschmeckermenü im À-la-carte-Restaurant Rauter Stube, 1x gratis Gondeln pro Person (Berg- und Talfahrt ins Großglockner Resort Kals – Matrei), 1x geführte Ranger-Wanderung im Nationalpark Hohe Tauern, Benützung SPAradies, Tiefgarage sowie kostenlose Benützung der Osttiroler Öffis **p. P. ab € 770,-**.

GOURMET & RELAX

3 Übernachtungen inkl. reichhaltigem Osttiroler Frühstück, 2x 5-Gang-Abendmenü im Rahmen der Genießer-Halbpension, 1x 6-Gang-Feinschmeckermenü im À-la-carte-Restaurant Rauter Stube, ein Glas Champagner zum Aperitif, 1x Massage »Auszeit beim Rauter«, Benützung SPAradies, Tiefgarage sowie kostenlose Benützung der Osttiroler Öffis **p. P. ab € 585,-**.

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 Outdoorpool, Saunalandschaft mit finnischer Sauna, Dampfbad, Infrarotkabine & Solarium, Räume der Ruhe, Sportraum und Massagen. Lobby mit offenem Kamin und kleiner Bibliothek. Eigenes Fliegenfischrevier mit Fliegenfischerschule; Top-Freizeitprogramme im Nationalpark Hohe Tauern. Tiefgarage und Parkplätze; Shuttleservice direkt am Hotel.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießer-Halbpension

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

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Rauter Stube: 🍴🍷🍴

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

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

Fotos: Monika Reiter (2), Hotel Rauter (2), Gsaller Media (2)



1 | Gastgeber mit Herz und Kompetenz: Familie Obwexer. 2 | Markante Architektur prägt das 4-Sterne-Hotel im Nationalpark Hohe Tauern. 3 | Regional und welttoffen zugleich: die 2-Hauben-Küche. 4 | Die Rauter Stube bildet den heimeligen Rahmen für die kulinarischen Highlights. 5 | Entspannung findet man im SPAradies, u. a. mit beheiztem Pool. 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-See Terrasse.

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-See Terrasse:



ÜBERNACHTUNGSPREISE

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

ARRANGEMENTS

SOMMER WOHLFÜHLZEIT (1. 5. bis 26. 10. 2025)

Anreise täglich möglich! Energie tanken und innere Balance finden.

- 7 ÜN inkl. folgender Inklusivleistungen:
1 Fußreflexzonenmassage (25 Min.), 1 klassische Vollmassage (55 Min.), wohltuende Gesichtsmassage (25 Min.), Genießer-Halbpension
- 7 Übernachtungen mit Hauben-Genießer-Halbpension pro Person ab € 988,-.**

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«-Haussekt, 6-Gang-Degustationsmenü inkl. Weinbegleitung, Crêpes 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.

Fotos: Inge Prader (3), Monika Reiter (1), Tristachersee (2)

1 | Komfortable Studios und See-Studios. 2 | Gastgeber Christl, Josef und Marie Theres Kreuzer sowie Wayne Masseck. 3 | Beste Produktqualität, wie Fische aus eigenem Teich, bildet die Basis für die 2-Hauben-Küche. 4 | Romantik pur: Die Restaurantterrasse über dem See. 5 | Ein kleines Paradies: das Genießerhotel direkt am Tristachersee. 6 | Der Meister am Herd: Küchenchef Christian Hofer.

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

GENIESSEN

Fragt man 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 pffiffig 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 € 180,- bis € 265,- p. P./Nacht

ARRANGEMENTS

KurzgenussFORELLE (ganzjährig von Mittwoch bis Samstag buchbar)

Gönnen Sie sich eine kurze Auszeit zum Genießen, und nehmen Sie ganz viel gutes Bauch-Gefühl mit nach Hause. Eine genussvolle Nacht inkl. kleiner Nachmittagsjause am Anreisetag, Aperitif zum Einstimmen, 6-gängiges BERG.SEE.MENÜ & Getränkebegleitung sowie Frühstück am Abreisetag **pro Person ab € 355,-** (Verlängerung gerne möglich).

Koch.Work.Shop.Tage (5. bis 10. Oktober 2025)

Neben der Erholung und dem Genuss der wunderbaren Herbstzeit am See, gibt es jeden Tag kleine Workshops zum Thema FORELLEkulinarik.

5 Übernachtungen inkl. BERG.SEE.GENUSS, 4 Work-Shops (Dauer ca. 1,5 bis 4 h), Rezeptmappe und Kochschürze **pro Person ab € 1.283,-**.

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: 11. Mai bis 26. Oktober 2025

HOTEL

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

Auszeichnungen: 1 Lillie (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: Gault Millau »Koch des Jahres 2025«, Schlemmer Atlas »Top 50 Köche Österreich 2025«, Rolling Pin »Top 100 Chefs 2024«.

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



1 | Feinster Genuss und stets den zauberhaften Weißensee im Blick. 2 | Die Forelle mit beneidenswert schöner See-Lage. 3 | Herzliche Gastgeber: Familie Müller. 4 | Moderner Zimmer-Komfort mit Kuschel-Feeling. 5 | Wenige Schritte vom Haus entfernt: das eigene Bootshaus samt Steg und Badestrand. 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. 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.

Fotos: Franz Gerdl (5), Das Moerisch (1), Gert Perauer (1)

ÜBERNACHTUNGSPREISE

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

ARRANGEMENT



GOLF KURZGENUSS

- 3 Übernachtungen inkl.
 - ¾-Gourmet-Verwöhnspension
 - 2 Greenfees im Golfland Kärnten
 - 1 Moerisch-Cart ab Hotel
 - sowie allen Inklusivleistungen
- Pro Person ab € 594,-.**

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: 9. März bis 15. April und 2. Nov. bis 20. Dez. 2025.

1 | Leidenschaftlicher Gastgeber: Sigi Moerisch. 2 | Sommerromantik von ihrer 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.

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

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

ARRANGEMENTS

SCHNUPPERTAGE

4 Übernachtungen von So bis Do oder 3 Übernachtungen von Do bis So inkl. Halbpension, 1 Teilkörpermassage, 1 Paraffin-Handpackung und 1 Solarium-Jeton p. P. im DZ ab € 546,-.

HOT DEAL IM FRÜHLING

4 oder 5 Übernachtungen mit Anreise am Sonntag bzw. 3 oder 4 Übernachtungen mit Anreise am Montag inkl. Halbpension, buchbar zu ausgewählten Terminen p. P. im DZ ab € 396,-.

WOHLFÜHLTAGE

3 Übernachtungen inkl. Halbpension, 1 Teilkörpermassage 25 Min., 1 Paraffin-Handpackung mit Wirkstoffcreme p. P. 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 20. März 2025.

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, Saunaraum, 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 & Panoramaterasse:



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)



1



2



3

EXTRAS FÜR GENIESSER

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

Video ansehen



4



5



6

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

Küchengaude 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



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

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

»dahoam« ist Name und Programm im spektakulären À-la-carte-Gourmet-restaurant, 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 Genießer-Menüs mit Wahlmöglichkeit, Käsebrett, je 1x wöchentlich »Good Life«-Galadinner und Küchen-Gaudi.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Gourmetrestaurant »dahoam«:



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

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

Weitere Auszeichnungen: Schlemmer Atlas »Top 50 Köche Österreich 2025«, Wirtshausführer 2023 »Aufsteiger d. J. Salzburg«, Rolling Pin »Top 100 Chefs 2024«.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Frühstück € 187,- bis € 389,- p. P.
 ÜN mit ¼-Genießerpension € 203,- bis € 404,- 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, Genießer-Frühstück inkl. 1 Glas Winzersekt, aller Verwöhnleistungen und Saalfelden Leogang Card **pro Person ab € 353,- (Verlängerungsnächte gerne möglich – inkl. ¼-Genießerpension p. P. ab € 212,-).**

WINTERAUSKLANG & FRÜHLINGSZAUBER – WELLNESSTAGE (9. 3. bis 21. 4., 22. 5. bis 7. 6. und 22. 6. bis 12. 7. 2025)

3 bis 7 ÜN inkl. ¼-Genießerpension, 2.000 m² Spa-Vergnügen, abwechslungsreiches Wochenprogramm (inkl. Galadinner, Küchen-Gaudi, geführte Wanderung, geführte E-Bike-Tour, betreutes Saunaprogramm, Yoga, Aktiv-Programm ...), Massage-Gutschein bzw. inkludierte Massage sowie Saalfelden Leogang Card **pro Person bei 3 ÜN ab € 647,-.**

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: 21. April bis 21. Mai 2025.

Fotos: Lorenz Masser (2), Creating Click (3), Joerg Lehmann (1)

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-Überraschungsmenü mit Weinbegleitung, Willkommensdrink, ein hausgemachtes Abschiedsgeschenk sowie inklusive Nationalpark-Sommercard mit 60 Leistungen in der Region **pro Person ab € 275,50.**

KULINARIK-TAGE

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

Genießerhotel Weyerhof ** · Familie Meilinger**
5733 Bramberg am Wildkogel, Weyer 9 – ÖSTERREICH
T +43 (0) 65 66 / 72 38
info@weyerhof.at · www.weyerhof.at
Betriebsferien: 3. November bis 5. Dezember 2025 und 7. April bis 1. 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 Überraschungsmenüs sowie 4-gängige Degustationsmenüs angeboten.

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

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



Fotos: Herbert Lehmann (2), Christof Wagner (1), Günter Standl (2), Christopher Matule (1)

- 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 | Schwimmteich mit tollem Berg-Panorama.



EXTRAS FÜR GENIESSER

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



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-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. Vitus' Kreationen zeigen, welchen Reichtum die Natur zu jeder Jahreszeit bietet. Grundlage sind die natürlichen Lebensmittel mit ihren unvergleichbaren Aromen – die Basis für hochwertiges Essen. Den würdigen Rahmen bildet das mit viel Feingefühl neugestaltete Gourmetrestaurant »Kräuterreich by Vitus Winkler« mit privatem Extra-Dining-Room samt begehbarem, gläsernen Weinraum. Tipp: regelmäßige Kochkurse.

ERLEBEN

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

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.
Auszeichnung: 1 Lilie im Relax-Guide 2024.

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

Ruhetage: Dienstag, Mittwoch.

Weitere Auszeichnungen: Schlemmer Atlas »Top 50 Köche Österreich 2025«, Rolling Pin »Top 100 Chefs 2024« (Pl. 13), 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: 1. November bis 18. Dezember 2025.

Fotos: Jan Bureau (2), Mario Stockhausen (4).

1 | Gastgeber Vitus und Eva-Maria Winkler mit ihren beiden Kindern. 2 | Erholung pur in herrlicher Lage und mit modernem Wellnessbereich. 3 | Gemütliche Doppelzimmer und Suiten mit Panorama inklusive. 4 | Entspannen, abschalten mit Blick in die Natur. 5 | Im neuen Look: das Gourmetrestaurant »Kräuterreich by Vitus Winkler«. 6 | Ungemein innovative 4-Hauben-Genussküche mit großem regionalen Einschlag.

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

Döllerer's 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

SALZBURGER FESTSPIELE (2 Nächte / 3 Tage)

1 ÜN mit Feinkost-Frühstück wählbar aus Döllerer's Feine Kost und 1 ÜN mit Andreas Döllerer's Frühstück »Alpine Cuisine« in 6 Gängen, 1 traditionelles 3-Gänge-Menü in Döllerer's Wirtshaus (wahlweise vor oder nach den Festspielen), 1 »Alpine Cuisine«-Menü mit Weinbegleitung in Döllerer's Restaurant, Shuttle-Service zu und von den Salzburger Festspielen sowie Döllerer's Genussmomente p. P. im DZ € 740,-.

GENIESSERPAUSCHALE (1 Nacht / 2 Tage)

1 Glas Döllerer's Hausaperitif, 1 ÜN mit Feinkost-Frühstück wählbar aus Döllerer's Feine Kost, 1 »Alpine Cuisine«-Menü mit Weinbegleitung in Döllerer's Restaurant sowie Döllerer's Genussmomente p. P. im DZ bei Anreise Fr. oder Sa. € 420,- bzw. Di. bis Do. € 410,- (ausgenommen Feiertage).

Döllerer's 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 Döllerer's Feine Kost oder Andreas Döllerer's Feinkost-Frühstück Alpine Cuisine in mehreren Gängen.

Döllerer's Restaurant:

🍴🍴🍴🍴🍴 🍴🍴🍴🍴🍴 ***** 🌸🌸

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

Döllerer's Wirtshaus:

🍴🍴🍴 🍴🍴🍴

Küche: 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: »Gault-Millau-Koch d. J. 2010« und »Service-Award 2015«, Michelin Österreich »Alex Koblinger – Sommelier d. J. 2025«, »Spitzenkoch d. J. 2025« im Schlemmer Atlas, Rolling Pin »Top 100 Chefs 2024« (Pl. 1), JRE »Taste of Origin Award 2019«, FAZ »Internationaler Koch d. J. 2018«.

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



1



2



3

EXTRAS FÜR GENIESSER

Tageskochkurse mit Andreas Döllerer

Weine und köstliche Schmankerln in Döllerer's Enoteca sowie Wein- und Genuss-Events

Hausgemachtes und viele Spezialitäten in Döllerer's Feine Kost

Catering für verschiedenste Anlässe

Weinwerkstatt: Seminare für Weinfreunde und Gastronomiebetriebe

Online Wein einkaufen in Döllerer's Web-Shop auf shop.doellerer.at

Video ansehen



4



5



6

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 Döllerer's 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

See-Spa 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. Neues Hideway 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: ob beim Fish Guiding mit Fischer Beni Mayr am Traunsee oder beim wöchentlichen »Meet the Chefs« den Köchen über die Schulter schauen. Die Naturlandschaft des Salzkammergutes ermöglicht das ganze Jahr zahlreiche Aktivitäten. Sehenswerte Ausflugsziele, etwa die Keramikstadt Gmunden mit dem weltberühmten Seeschloss Orth, oder die Kaiserstadt Bad Ischl sind rasch erreicht. Beste Wassersportmöglichkeiten eröffnen sich direkt am Haus (Kajaks und Stand-up-Paddles), für Hotelgäste mit eigenem Badesteg und SeeSPA zum Genießen das ganze Jahr. Weiters: Mountainbike- und E-Bike-Verleih.

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, See-Spa mit Zugang zum hauseigenen Badesteg, Kosmetik- und Beauty-Anwendungen, Fitness-Studio sowie Massagen. Hausbar. Wochenprogramm mit Yoga, Breath Work, Plattenfahrten u.v.m. Parkplätze, E-Ladestation.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Übernachtungspreise sind inklusive Feinschmeckerfrühstück.

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

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Restaurant Bootshaus:



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

Belétage im Hotel Post am See mit Casual-dining-Restaurant & Bar. **Wirtshaus Poststube 1327** im Hotel Post am See.

Weitere Auszeichnungen: »Gault-Millau-Koch d. J. 2023«, Katharina Gnigler »Gault-Millau-Sommelière d. J. 2025«, bestes Restaurant in OÖ 2024 im A la Carte & Falstaff (99 P). Rolling Pin »Top 100 Chefs 2024« (Pl. 6), Schlemmer Atlas »Top 50 Köche Österreich 2025«, 94 P. bei »La Liste 2025«.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: 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

3 Übernachtungen in der gebuchten Zimmerkategorie mit Balkon & Seeblick, Feinschmeckerfrühstück, »Dine around« im Culinary-Cosmos der Gröller Hospitality:

1x Abendessen im Das Traunsee mit Genießermenü, 1x Abendessen in der Belétage mit Sharing-Kitchen im Hotel Post am See und

1x Abendessen in der Poststube 1327 mit Wirtshausmenü im Hotel Post am See **pro Person ab € 471,-.**

KRAFT TANKEN

2 Übernachtungen in der gebuchten Zimmerkategorie mit Balkon & Seeblick, Feinschmeckerfrühstück mit regionalem Schwerpunkt, ein 4-Gang-Genießermenü sowie ein 6-Gang-Gourmetmenü inklusive Gedeck im Restaurant Bootshaus **pro Person ab € 529,50.**

Weitere Details zu diesen und allen Angeboten 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

Fotos: Christof Wagner (Nr. 1, 4, 5 und 6), Lupi Spuma (Nr. 2), Joerg Lehmann (Nr. 3)

1 | Das Traunsee – das Hotel zum See. 2 | Lukas Nagl, »Gault-Millau-Koch des Jahres 2023«. 3 | Die Magie perfekt balancierter Einfachheit: Flusskrebse aus der Traun über Holzkohle gegrillt. 4 | Salzkammergut Suite – feinsten Komfort mit Balkon und Seeblick. 5 | Top-Hotspot der Gourmetszene: das À-la-carte-Restaurant Bootshaus. 6 | Gastgeber Monika und Wolfgang Gröller mit ihren Töchtern.

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 Sommer 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 Moldaustausee (10 min), Museums-, Weber- und Bierstraße (3-Länder-BierWeltRegion), UNESCO-Weltkulturerbe-Altstadt von Krumau, Kultur- und Shoppingstadt Linz (je 45 min) oder 3-Flüsse-Stadt Passau (60 min).

ÜBERNACHTUNGSPREISE

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

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 € 670,-.

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

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

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

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Restaurant mit Wohnzimmerflair und Mühlviertler Stube:



Küche: 11.30–14 und 18–21 Uhr.

Ruhetage variieren.

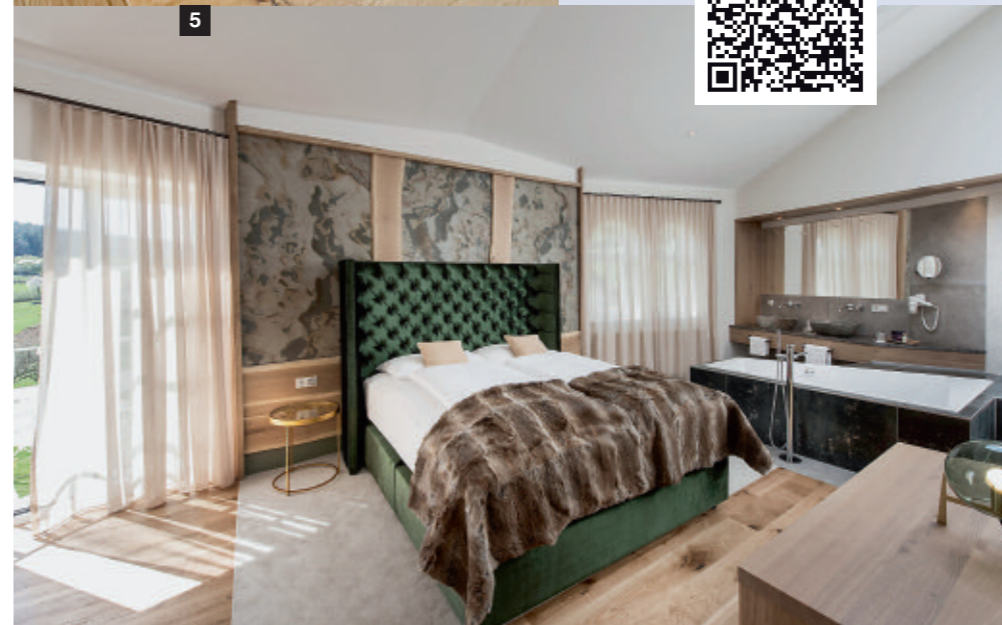
Weitere Auszeichnungen: Schlemmer Atlas: »Top 50 Köche Österreich 2025«, Rolling Pin »Top 100 Chefs 2024«.



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- und Bike-Gebiet im Nationalparkgebiet »Šumava/Böhmerwald«, direkt beim Hotel
 NEU ab Sommer 2025: 4 romantische Tiny-Houses

Pauschalen entdecken



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

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

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

WOHNEN

Ein Platz, wie er schöner nicht sein könnte: Direkt an der Großen Mühl, inmitten von Grün und wunderbar ruhig. Eine gekonnt lässige Mischung aus Altem, spektakulär Designtem, zeitgenössischer Kunst, regionalen Einsprengseln sowie ausgefallenen Details mit Aha-Effekt, kontrastreich und spannend, prägen das Genießerhotel. Darüber hinaus sorgt die familiäre Atmosphäre auf Anhieb für ein wunderbares Wohlgefühl. Für entspannende Momente empfiehlt sich ein Besuch in 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 und kleine, verträumte Ortschaften. Künstler Joachim Eckl hat sich unweit des Mühlthahofs seine HEIM.ART-Station mit viel Platz für Ausstellungen eingerichtet. Sein Neffe Philip Rachinger führt gemeinsam mit Vater Helmut den 300 Jahre alten Familienbetrieb, der sich als besondere Symbiose aus Hotellerie und Kunst präsentiert.



EXTRAS FÜR GENIESSER

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

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

»Fernruf 7« Bistro mit Gästezimmern

Video ansehen



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.

HOTEL
****-Kategorie, 38 Betten. Relaxbereich am Flussufer mit Tee- und Obstbar, Sanarium, 2 Saunen, Dampfbad. 120 km Mountainbikenetz, 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:

TTTTT ||| XXXX↑ ***** 🍀

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

Weitere Auszeichnungen:
Schlemmer Atlas »Top 50 Köche Österreich 2025«, Rolling Pin »Top 100 Chefs 2024« (PI.7), 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.fernuf7.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)

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 der Spitzenkoch auch regelmäßige Auszeichnungen ein – wie Gault-Millau-Koch 2009, A-la-Carte-Küchenchef 2024 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:

★★★★★ XXXXXX *****

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

Ruhetage: Mo, Di ganztägig und Mi mittags.

Weitere Auszeichnungen: Gault Millau »Koch d. J. 1983 und 2009«, A la Carte »Bester Küchenchef 2024«, Schlemmer Atlas »Spitzenkoch 2025«, 99 P. im Falstaff 2023 (zweitbestes Restaurant in Ö, bestes NÖ), Rolling Pin »Top 100 Chefs 2024« (Pl. 2) und »Sous-Chef« 2022, »Lebenswerk« und »Pâtissier«-Award 2019, Trophée Gourmet 91 und 17 für »Kreative Küche«, »Service Award« Gault Millau 12 und Falstaff 16, San Pellegrino »Unter den 100 besten Restaurants weltweit« 12 und 14.

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



EXTRAS FÜR GENIESSER

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

Video ansehen



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



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 2024«.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

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

ARRANGEMENTS

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 € 399,-.

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 € 290,-.

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

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.

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

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Frühstück im DZ ab € 135,- p. P., ÜN mit Genießerpension im DZ ab € 145,- p. P.

ARRANGEMENT



EssensZEIT (buchbar Donnerstag bis Montag)
2 Nächte mit Eder's Genießerpension inkl. 1x ZeitRAUM-Menü Fine Dining by Stefan Eder und 1x Almo-Dry-Aged-Beefsteak (beides abends im Zuge der Genießerpension) **pro Person im Doppelzimmer »klein und fein« ab € 474,-, im Panorama-Doppelzimmer ab € 494,-, in der Junior-Suite ab € 514,-, in der Suite ab € 564,-, im Loft »Vogelnest« ab € 694,- bzw. im Chalet ab € 634,-.**

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

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Restaurant ZeitRAUM & Hotelterrasse im Sommer:



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

Weitere Auszeichnungen: Schlemmer Atlas »Top 50 Köche Österreich 2025«, Rolling Pin »Top 100 Chefs 2024«, Konditor-Weltmeisterin, »Patissière des Jahres 2018« bei Gault Millau und Rolling Pin und 2022 im Schlemmer Atlas.

Fotos: Rene Strasser (2), Karl Schrotter (4), Der Wilde Eder (1)



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



EXTRAS FÜR GENIESSER

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

Video ansehen



1| Gastgeber Richard und Sonja Rauch. 2| 4-Hauben-Restaurant »Geschwister Rauch« (vormals Steira Wirt).
3| + 6| Spitzenküche für feinsten Gaumen- und Augenschmaus. 4| Liebevoll gestaltete Zimmer und Suiten.
5| Nostalgisches Flair prägt die zauberhafte Villa Rosa.

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

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

ERLEBEN

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

HOTEL

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

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis mit Genießer-Frühstück

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

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

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE
Restaurant:



Küche Annahmezeit: 18–19 Uhr

Wirtshaus:



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

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

Weitere Auszeichnungen: Schlemmer Atlas »Top 50 Köche Österreich 2025« und »Sommelière Österreich 2025«, Rolling Pin »Top 100 Chefs 2024« (Pl. 4), Bertelsmann »Sommelière d. J. 2024 – Österreich«, Trophée Gourmet 2019 für »Kreative Küche«, »Gault-Millau-Koch d. J. 2015«.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

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

ARRANGEMENT

ZAUBER DER ROMANTIK (ganzjährig buchbar)

Wahlweise 1 Nacht oder 2 Nächte:

- **1. Tag:** Aperitif »Rosalie« zum gemütlichen Ankommen, Schokoladenfondue am Zimmer, Überraschungsmenü inkl. Weinbegleitung im Restaurant.
- **2. Tag:** Serviertes Genießer-Frühstück bis 10.30 Uhr, romantische Wanderung »Herzspurweg« mit Polaroidkamera für bleibende Erinnerungen oder Eintritt in die »Therme der Ruhe«, 5-gängiges 4-Hauben-Menü »Gaulmenreise« mit korrespondierender Weinbegleitung im Restaurant.

1 Nacht – jeweils p. P.: € 225,- im DZ; € 240,- in der Hof-Suite bzw. € 270,- in der Panorama-Suite.

2 Nächte – jeweils p. P.: € 505,- im DZ; € 535,- in der Hof-Suite bzw. € 595,- in der Panorama-Suite.

Genießerhotel Villa Rosa ** & Restaurant Geschwister Rauch Sonja & Richard Rauch**

8343 Bad Gleichenberg – Trautmannsdorf 6 – ÖSTERREICH

T +43 (0) 31 59 / 41 06

office@geschwister-rauch.at · www.geschwister-rauch.at

@geschwister.rauch · @geschwister-rauch

Betriebsferien: 29. Juni bis 14. Juli 2025.

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

WOHNEN

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

GENIESSEN

Das Genießerrestaurant mit sanfter, kreativer 3-Hauben- 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

FAMILIEN-WEINGUT

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



HOTEL

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

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

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

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

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



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

Wirtshaus & Weingarten-Terrasse:

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

Genießerhotel Sattlerhof **** · Hannes Sattler

8462 Gamlitz · Sernau 2 A – ÖSTERREICH

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

restaurant@sattlerhof.at · www.sattlerhof.at

Betriebsferien: 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.

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



EXTRAS FÜR GENIESSER

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

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

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



- 1 | 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: Panoram suite) mit modernem Komfort. 6 | Entspannung mit Weingarten-Panorama auf der Zimmerterrasse.

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 GmbH, Dr. Wolfgang Neuhuber, Bergstraße 12, 5020 Salzburg. Redaktionelle Koordination: Andreas Neuhuber. Textredaktion: Marco Allzeit, Anita Arneitz, Roland Graf, Wolfgang M. Gran, Anja Hanke, Alex Koblinger, Andreas Neuhuber, Wolfgang Neuhuber, Mr+Mrs Porter, Jürgen Schmücking. Titelbild: Artischocke, Eierschwammerl, Bärlauch & Wachtelei von Andreas Herbst. Genießerhotel Die Riederalm, Foto: Joerg Lehmann; kleines Foto Weißensee, Foto: Kärnten Werbung/Franz Gerdl. Layout und Realisation: wipdesign, Sandra Wipp, D-83395 Freilassing in Kooperation mit Werbegrafik Mühlbacher, A-5082 Grödig b. Salzburg. Repro: Harald Pawlik, www.reprowerk.at. Druck: Druckerei Berger, 3580 Horn. Sämtliche Preisarrangements sind nur eine Grundinformation. Änderungen vorbehalten. Für Preise und Angebote können wir keine Haftung übernehmen.

Gault & Millau

Entdecken.
Entspannen.
Erleben.



Newsletter abonnieren und informiert bleiben auf gaultmillau.at





ZU ZWEIT
EINMALIG:
RÖMERQUELLE
& WEIN.

RÖMER
QUELLE
PRICKELND

EIN HOCH
AUF DIE TIEFEN.