

## **Serene, landelijke tuin**

In het zuidelijke puntje van het Burgenland, bij het drielandenpunt Oostenrijk – Hongarije – Slovenië, ligt, middenin een enorme, rustige en landelijke parktuin het Naturidyll Garni-Hotel Landhofmühle.

Het 'landgoed' bestaat uit verschillende gebouwen, gelegen rond de vijver in de grote tuin en dankt zijn naam aan de daar tevens gelegen molen. De tien kamers en twee suites van Naturidyll Garni-Hotel Landhofmühle zijn sfeervol en landelijk ingericht. 's Zomers wordt het uitgebreide ontbijt, bestaande uit o.a. brood, kaas, worst, ham, honing, jam, groentesoepen en andere warme lekkernijen, in de tuin geserveerd. Op de website van de accommodatie zijn alvast wat van de vermaarde recepten te vinden, zoals de peperkoekkaiserschmarrn met appel, de 'Zuiderzee'-wortel en het selderijduo. Op verzoek serveert gastvrouw Claudia Fartek het ontbijt op de kamer, bij frisser weer wordt de historische graanschuur als ontbijtzaal gebruikt.

Hotel Landhofmühle is een perfecte locatie voor seminars en workshops. Bovendien zijn er vastenkuren en yogaretraites te boeken.

Naturidyll Hotel Landhofmühle

[office@landmuehle.at](mailto:office@landmuehle.at)

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

Tel.: 0043-3329-2814

## Top spot

De herberg Steirereck in natuurgebied Pogusch in de Steiermark staat naast de originele inrichting bekend om zijn uitstekende keuken.

De Steirereck van de familie Reitbauer ligt op de 1.100 meter hoge Pogusch en is door de fijne keuken en unieke inrichting een populaire stop tijdens een wandeling in het natuurgebied. Van donderdag t/m zondag kan er bovendien ook 's avonds genoten worden van heerlijke Steirerse gerechten zoals Klachlsuppe, visstoofpotjes, gebakken of gestoomde visgerechten, hartige en zoete strudels, wildspecialiteiten en vegetarische seizoensgroenteschotels. 's Zomers is er een picknickmaal met gebraden kip af te halen, om die op een mooi plekje ergens in de natuur op te peuzelen. Op zondag kan er vanaf 20:30 tegen een vaste lage prijs de 'wat de pot schaft' besteld worden.

Geen zin om na het eten nog naar 'huis' te moeten? Blijf dan gezellig slapen in een van de vijf luxe kamers, elk met een fantastisch uitzicht, in de voormalige stal naast de herberg of het jachthuis, met eigen sauna. Of kies voor de her en der in het bos verspreide en comfortabel ingerichte, hippe of traditionele (boom)hutten.

Wirtshaus Steirereck

[pogusch@steirereck.at](mailto:pogusch@steirereck.at)

[www.steirereck.at/pogusch](http://www.steirereck.at/pogusch)

Tel.: 0043-3863-2000

## **Smullen langs de große Mühl**

Laat je in de Mühlthof in het Mühlviertel, Oberösterreich, door de familie Rachinger verrassen met een heerlijk diner, compleet met fantastisch uitzicht over de rivier. Gault-Millau kent Mühlthof maar liefst vier toques toe.

Philip Rachinger is een van de jongste chefkoks van Oostenrijk en maakt naam met zijn bijzondere creaties. Hij kookte de sterren van de hemel bij gerenommeerde restaurants in Wenen, Londen en Parijs. De laatste tien jaar kunnen ook de gasten van de Mühlthof in Neufelden, al generaties lang een familiebedrijf, genieten van zijn culinaire kunsten.

Bij de Mühlthof kennen ze geen menukaarten, de gasten ontdekken ter plekke wat er die avond gegeten kan worden en met individuele wensen wordt graag rekening gehouden. Er wordt hoe dan ook altijd iets fantastisch op tafel getoverd, met de regionale en seizoensgebonden producten die op dat moment voorhanden zijn.

De laatste jaren zijn er een aantal nieuwe kamers bijgekomen in de Mühlthof, bestaande zijn gemoderniseerd. Het moderne en gezellige restaurant met gevelhoge ramen bevindt zich op twee verdiepingen. Vanaf een gedeelte van het restaurant kun je tot in de keuken kijken. Qua accommodatie is er een ruime keuze aan kamers in het hoofd- en bijgebouw, met zijn opvallende roestige gevel. De meeste kamers hebben een terras of directe toegang tot de tuin, die zich langs de rivier de Mühl uitstrekt. Het uitgebreide Mühlviertler ontbijtbuffet is standaard inbegrepen. Gasten kunnen tevens gebruik maken van de kleine wellnessruimte met sauna, sanarium en stoombad. 's Zomers kan er gezwommen worden in de rivier en worden er roeiboten geleend.

Mühlthof

[reception@muehlthof.at](mailto:reception@muehlthof.at)

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

Tel.: 0043-7282-6258

## **Vlakbij de stad van Mozart**

De 'cuisine Alpin' van Döllerer's Genusswelten in Golling, iets ten zuiden van de stad Salzburg, móét je geproeft hebben...

De met vier Gault-Millau toques bekroonde Döllerer's Genusswelten is een waar culinair instituut te noemen. Hier is het smullen geblazen van de regionale specialiteiten die het SalzburgerLand te bieden heeft, zoals Bluntau-forel, Großarler schaaap en biologische wilde kip uit het buurdorp. Het vlees is afkomstig van boeren uit de omgeving en wordt geslacht in eigen slagerij. Ga zeker ook eens eten in de herberg of poref de hapjes en vele verschillende wijnen bij de 'Enoteca' in het naburige dorp Kuchl. Over wijn gesproken: de wijnkelder van het hoofdgebouw in Golling herbergt zo'n 2.500 flessen: de wijnkaart van Döllerer's is een van de omvangrijkste van Oostenrijk.

Blijven slapen? Dat kan zeker! Er is keuze uit stijlvolle, modern alpine kamers, studio's en suites. De kleine maar fijne wellnessruimte beschikt over meerdere sauna's en een infraroodcabine. Het ontbijt is hier uiteraard ook een culinair hoogstandje!

Döllerer's Genusswelten

[office@doellerer.at](mailto:office@doellerer.at)

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

Tel.: 0043-6244-42200

## Hoog in de Oost-Tirolse bergen

Gasthof Unterwöger in Obertilliach in Oost-Tirol: een lange traditie van goed gastheerschap.

Het op 1.450 meter hoogte gelegen dorp Obertilliach wordt gekenmerkt door haar eerbiedige, historische huizen met hun stenen en houten gevels. Ook Gasthof Unterwöger heeft er een lange geschiedenis die zelfs teruggaat tot de 18de eeuw. De familie Lugger van nu is de derde generatie die het huis beheert. De gastenkamers en appartementen in het huis en die in het bijgebouw zijn met een tunnel verbonden, ook de wellness-ruimte bevindt zich in het 'nieuwe' gebouw.

Het vlees (van rund, kalf en lam) voor het restaurant komt van eigen boerderij. Ook de vis, groente, eieren, zuivel- en ontbijtproducten komen uit de regio. De keuken tovert al die mooie, eerlijke en verse producten om tot de lekkerste regionale en seizoensgebonden specialiteiten, zoals Tirolse knödel, ravioli en het populaire lamsvleespannetje. De familie zorgt op dulcimer, harp, viool en contrabas zelf voor live muziek tijdens de wekelijkse volksmuziekavond.

Hotel und Gasthof Unterwöger

[info@hotel-unterwoeger.at](mailto:info@hotel-unterwoeger.at)

[www.hotel-unterwoeger.at](http://www.hotel-unterwoeger.at)

Tel.: 0043-4847-5221

## **Bijzonder Bregenzerwald**

Over de subtiele architectuur, de 'wilde wijven keuken' en de 'toughe types' van Biohotel Schwanen in Bizau, Vorarlberg...

Goed en weldadig eten serveren is altijd belangrijk geweest voor de familie Moosbrugger van de Schwanen. Het hotel is een van de biologische pioniers. Senior chef Antonia Moosbrugger, de grondlegger van de 'wilde wijven keuken', kookt graag volgens de principes van Hildegard von Bingen. De Moosbruggers creëerden deze harmonieuze plek een paar jaar geleden. De in hout gespecialiseerde architect Hermann Kaufmann uit Vorarlberg zorgde voor het ontwerp en de meubels zijn gemaakt door ambachtslieden uit het Bregenzerwald.

Na 13 inspirerende jaren in New York en San Francisco is Emanuel Moosbrugger terug op het nest en heeft het gastheerschapsstokje als 5<sup>e</sup> generatie Moosbrugger van zijn ouders overgenomen. De groente en kruiden waarmee gekookt wordt worden op eigen terrein verbouwd. Er is dus altijd verse voorraad en een korte aanleverroute. Het leuke aan het meergangen 'wilde wijven' menu is dat iedere persoon aan tafel per gang een ander gerecht geserveerd krijgt. Zo kan er optimaal gedeeld en geproeft worden van al het lekkers dat deze met drie Gault Millau-toques bekroonde keuken te bieden heeft.

Biohotel Schwanen organiseert een aantal keer per jaar vastenweken a la Hildegard von Bingen, kookcursussen en kruidenvakanties.

Biohotel Schwanen

[emanuel@biohotel-schwanen.com](mailto:emanuel@biohotel-schwanen.com)

<https://biohotel-schwanen.com>

Tel.: 00043-5514-2133