



Österreich

ankommen
und aufleben

So schmeckt Österreich!

Rezepte und Restauranttipps für kulinarische Glücksmomente

www.austria.info/sommer



Einmal Glück mit Schlagobers, bitte!

Topfentascherl und Tiroler Knödel, Hollersaft und Grüner Veltliner: Ein Sommer in Österreich steckt voller Glücksmomente. Ob bei einem Picknick auf dem Gipfel, bei einer zünftigen Brettljause im Buschenschank oder beim stilvollen Abendessen in einem Haubenrestaurant – Genießer kommen hier voll auf ihre Kosten. Mit diesem Heftchen möchten wir Ihnen einige kulinarische Glücksmomente vorstellen. Als Tipp für Ihre nächste Reise oder zum Nachkochen, falls Ihnen die Zeit bis dahin zu lang wird. Mit unseren Rezepten holen Sie sich ein kleines Stück Österreich in Ihre eigenen vier Wände.

Und wir möchten Sie schon mal ein bisschen bekannt machen mit den Regionen und den Menschen, die dort leben. Schließlich ist es ihre Gastfreundschaft, ihre Offenheit und ihr Humor, die einen Urlaub in Österreich einfach unvergesslich machen. Wir sehen uns im Sommer!

Ihre Österreich Urlaubsberater

Rezepte

VORSPEISEN

- 4 Kürbisschaumsuppe mit Wein aus Österreich
- 5 Pinzgauer Brot aus SaalbachHinterglemm
- 6 Schafkäse aus dem Mostviertel
- 7 Rieslingsüppchen vom Bauernhof in Niederösterreich

HAUPTSPEISEN

- 8 Leinölerdäpfel aus dem Böhmerwald
- 9 Wildentenbrust aus dem Weinviertel
- 10 Brennessel-Topfentascherl von den GenussWirten 2013
- 11 Bio-Kalb aus dem Salzkammergut
- 12 Hirschragout aus dem Brixental
- 12 Kaspressknödel aus dem Kaiserwinkl

NACHSPEISEN

- 13 Salzburger Nockerln aus Rehrenberg
- 14 Had'ntorte vom Klopeiner See
- 15 Schwoschzbeemiasl (Schwarzbeer-Mus) aus Ramsau
- 15 Nuss-Strudel aus dem Mittelburgenland

Kulinarik-Tipps

16 Tirol

Gasthof Stern im Ötztal
Brandenberger Prügeltorte
Senn-Hütte in St. Anton am Arlberg
Gasthaus Großvenediger in Osttirol
Fondueabend auf der Zugspitze
Gipfelalm Hohe Salve
Kulinarikhotel Alpin am Achensee
Bistro Tre.Culinarlia in Seefeld
Nature-Watch-Hotel Goldener Adler

20 Steiermark

Holunder aus dem Thermenland Steiermark
Steinberghof in der Südsteirischen Weinstraße

21 Vorarlberg

Bergfrühstück in Montafon
GenussErlebnis Brandnertal
Walsertolz-Bergkäse aus dem Großen Walsertal
Önsche Walsler Chuche aus dem Kleinwalsertal
Kochschule „Frau Kaufmann“ im Bregenzerwald

24 Kärnten

HochGenuss im Nationalpark
Hohe Tauern
Kleinsasserhof
am Millstätter See

25 Salzburger Land

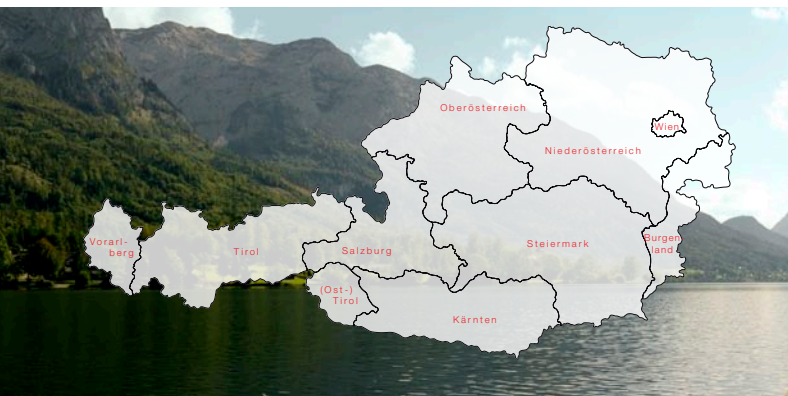
Holleralmen am Fuschlsee
Almhof am Hochkönig
Großarltaler Almgeheimnisse

27 Oberösterreich

Hotel Schloss Mondsee

27 Gesamt Österreich

FamilySelectHotels





VORSPEISEN

Als Aperitif...

EIN GUTER WEIN AUS ÖSTERREICH

Klein und fein – das ist österreichischer Wein im internationalen Vergleich. Kein Allerweltswein, sondern eine Besonderheit. Wein aus Österreich ist auf jeder guten Weinkarte zu finden und wird von Weinkennern geschätzt. Als Aperitif und zu leichten Vorspeisen schmecken Grüne Veltliner wie eine Steinfeder aus der Wachau oder zartwürzige Welschrieslinge aus der Steiermark. Und wer es etwas lieblicher mag: Im Martinspark Hotel Dornbill reicht man zur Kürbisschaumsuppe einen Zierfandler aus der Thermenregion mit dezenter Restsüße.

www.oesterreichwein.at, www.austria.info

Kürbisschaumsuppe mit glasierten Äpfeln

Zutaten: 1 kleiner Hokkaido-Kürbis, 1 Zwiebel, 1 Apfel, 400 ml Obers, 1 Becher Crème Fraîche, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Weißwein, 1 Apfel, 2 EL Zucker, geröstete Kürbiskerne, Kernöl

Zubereitung: Den Kürbis schälen und von den Kernen befreien. Aus den Schalen und dem Kerngehäuse ca. ½ l Fond bereiten und abseihen. Kürbisfleisch, Zwiebel und Apfel klein schneiden, in Butter kurz dünsten und mit etwas Weißwein ablöschen. Fond und Obers dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Anschließend mit Crème Fraîche aufmixen. Den Apfel in zwölf Spalten schneiden und mit dem Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Auf jedem Teller drei Stücke anrichten und mit Kürbiskernen garnieren.



VORSPEISEN

So einfach und so gut

PINZGAUER BROT

Früher ein armes Bauerndorf, heute ein lebendiger Urlaubsort mit vielfältigen Erlebnismöglichkeiten: In Saalbach-Hinterglemm hat sich vieles verändert. Dass aber das Gute bewahrt bleibt, dafür sorgen die Menschen hier. Deshalb backt Renate vom Heimathaus Saalbach einmal im Monat ein echtes Pinzgauerbrot. Die Gäste können ihr dabei über die Schulter schauen. Nachdem sie den Teig zubereitet hat, schiebt sie die Laibe in den Holzbrotbackofen. Und schon kurze Zeit später erfüllt ein wunderbarer würziger Duft den Raum.

www.saalbach.com

Pinzgauer Brot

Zutaten (für 2 Brotlaibe): 1 kg Roggenmehl, 1,5 kg Weizenmehl, 1 Packung Hefe, 200 g Sauerteig, 30 g Salz, 600 ml Wasser, Kümmel, Anis, Koriander und Fenchel

Zubereitung: Dampf (Vorteig): In das Mehl eine Mulde drücken, etwas warmes Wasser, eine Prise Salz und den zerbröselten Germ hinzufügen. Anrühren und 15 Min. rasten lassen. Die Zutaten mit dem Dampf vermischen, den Teig 1 Std. rasten lassen. Durchkneten, halbieren und erneut 1 Std. rasten lassen. Brotlaibe formen, mit Wasser bestreichen und mit einer Gabel einstechen. Ca. 40 Min. im vorgeheizten Backrohr backen. Kurz bevor die Laibe fertig sind, noch einmal mit Wasser bestreichen. Am besten schmeckt's mit Almbutter und selbstgemachter Marmelade!



VORSPEISEN

Wild und mild

SCHAFKÄSE AUS DEM MOSTVIERTEL

So vielfältig wie die Landschaft ist auch die Küche im niederösterreichischen Mostviertel: Wild im Süden, mild im Norden. Und kaum eine Region bietet so viele flüssige Spezialitäten – von fruchtigen Säften bis zu edlen Bränden. Aus Weintrauben, roten Wildbeeren und Mostbirnen werden hier echte Köstlichkeiten hergestellt. Zum Beispiel im Restaurant Kalteis in Kirchberg/Pielach. Wenn Mutter Theresia Kalteis ihren Mostviertler Schafkäse serviert, wird selbst der müdeste Wanderer wieder munter.

www.kalteis.at, www.mostviertel.info

Mostviertler Schafkäse mit Paradeiser und Birnenbalsamessig

Zutaten (für 2 P.): 2 Striezel Schafkäse, 4 Stück Paradeiser, 2 cl Birnenbalsamessig, 2 EL Walnussöl, 2 EL gehackte Kräuter (Schnittlauch, Estragon ...), 1 EL gehackte Walnüsse, 1 kleine Zwiebel, in Ringe zum Garnieren, Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung: Die Paradeiser in Scheiben schneiden, am Teller rundum anrichten. Den Schafkäse(striezel) in die Mitte setzen. Birnenbalsamessig und Walnussöl mit Salz und Pfeffer zu einer Dressing verarbeiten und mit den klein gehackten Walnüssen vermischen. Über den Schafkäse und die Paradeiser verteilen, die gehackten Kräuter drüber streuen und mit Zwiebelringen garnieren.



VORSPEISEN

Bauernhof de Luxe

RIESLINGSÜPPCHEN AUS NIEDERÖSTERREICH

Wer meint, ein Urlaub auf dem Bauernhof sei nur etwas für die Kleinen, der war bestimmt noch nicht auf dem Weinhof Aufreiter im niederösterreichischen Krems-Angern. Nach einer Wanderung durch alte Marillengärten schmecken die hausgemachten Schmankerl von Ilse und Gertrude Aufreiter einfach himmlisch. Zum Beispiel ihre Rieslingsuppe. Leicht und beschwingt wie ein Sommerabend im Freien. Übrigens: Auch unsere anderen 2800 Bauernhöfe, auf denen Sie Urlaub machen können, haben einiges in Sachen Kulinarik zu bieten. Wir wäre es zum Beispiel mit einem Urlaub auf einem echten Wein-, Bio- oder Kräuterbauernhof? Urlaub am Bauernhof ist seit über 20 Jahren der Spezialist für genussvollen Urlaub auf Österreichs Bauernhöfen.

www.weinhof.at, www.bauernhof.at

Aufreiters Rieslingsuppe

Zutaten: 1 Zwiebel, 2 EL Butter, 1/8 l Riesling, ¾ l klare Suppe, ¼ l Sauerrahm, 2 EL Mehl, 1/8 l Schlagobers, Petersilie, Salz, Pfeffer, Zimt, 3 Scheiben Toastbrot oder Vollkornbrot, 1 EL Butter

Zubereitung: Die Zwiebel fein hacken und in 1 EL Butter anschwitzen. Den Wein zugießen und ungefähr eine Minute köcheln lassen. Danach die Suppe zugießen und das Ganze aufkochen. Sauerrahm mit Mehl verquirlen und einrühren. In der Zwischenzeit das Brot in Würfel schneiden, in etwas Butter anrösten und mit einer Prise Zimt bestreuen. Zum Abschluss die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Stabmixer schaumig schlagen.



HAUPTSPEISEN

Genuss mit Tradition

LEINÖLERDÄPFEL AUS DEM BÖHMERWALD

Der Böhmerwald, das letzte große Waldgebiet Mitteleuropas, steckt voller Zauber und Geschichten. Die Menschen hier leben mit der Natur und haben ihre ganz eigenen Traditionen. Eine besonders schmackhafte ist die Herstellung von Leinöl für die original Mühlviertler Leinölerdäpfel – ein Muss für jeden Gourmet. In der alten Mühle in Haslach wird das wertvolle Öl seit über 600 Jahren aus den Samen der Flachspflanze hergestellt. Das Verfahren dazu wird von Generation zu Generation weitergegeben. Welch ein Glück!

www.oelmuehle-haslach.at,
www.boehmerwald.at

Mühlviertler Leinölerdäpfel

Zutaten (für 4 P.):

1 kg Erdäpfel, ¼ l Milch, etwas Sauerrahm, Leinöl, Salz und Pfeffer

Zubereitung: Kartoffeln kochen, schälen und blättrig schneiden. Die Erdäpfel in heißer Milch zu einem groben Brei verrühren. Mit Sauerrahm, Leinöl und Salz verfeinern.



HAUPTSPEISEN

Kulinarische Kostbarkeiten

WILDENTENBRUST AUS DEM WEINVIERTEL

Die unendlichen sanften Weinberge. Die offene Weite der Felder. Die romantischen Kellergassen. Gastfreundliche Menschen mit Gespür für das richtige Maß an Genuss, Kultur und Muße. Das ist das Weinviertel. Wir laden Sie ein, die Hektik des Alltags hinter sich zu lassen und die kulinarischen Kostbarkeiten des Weinviertels – allen voran die Wildspezialitäten – mit allen Sinnen zu genießen.

www.weinviertel.at

Wildentenbrust in Orangen-Rotweinsauce

Zutaten: 2 St. Wildentenbrust, 1/16 l Orangensaft, 1/16 l Rotwein, 1/16 l Schlagobers, 1 TL Preiselbeeren, Salz und Pfeffer

Zubereitung: Wildentenbrust salzen und pfeffern, in heißem Fett anbraten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Bratenrückstand mit Orangensaft und Rotwein aufgießen, mit Obers binden und die Preiselbeeren untermischen. Sauce einreduzieren lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die warm gestellte Brust in Streifen schneiden, auf dem Teller anrichten und mit Sauce übergießen. Als Beilage kann man Broccoli und Röstinchen reichen.



HAUPTSPEISEN

So schmeckt der Sommer

BRENNESSEL-TOPFENTASCHERL VON DEN GENUSSWIRTEN 2013

Die Initiative GenussRegion Österreich macht sich stark für regionale, saisonale und authentische Lebensmittel. Gastronomische Aushängeschilder dieser Initiative sind die GenussWirt*innen. Nur die besten Köche und Restaurants dürfen sich mit diesem Titel schmücken. Wie Marlies und Michael Gehrling, GenussWirt*innen des Jahres 2013. Erleben kann man ihre Kreationen im Fünf-Sterne-Hotel „Oberforsthof“ in St. Johann im Pongau, wo das Ehepaar das Hotel-Restaurant betreibt – natürlich auf höchstem Niveau. Unbedingt probieren: die Brennessel-Topfentascherl an brauner Butter. Ein Gedicht – nicht nur für Vegetarier. www.oberforsthof.at, www.genuss-region.at

Brennessel-Topfentascherl an brauner Butter

Zutaten (für 4 P.): 200 g Hartweizengries, 200 g Mehl, 4 Eier, 6 Dotter, 2 EL Olivenöl, Salz. *Für die Fülle:* 200 g Topfen, 1 Handvoll Brennesselspitzen, blanchiert und gehackt, Salz, Pfeffer, Muskat, geriebener Bergkäse

Zubereitung: Zutaten für den Teig kneten, eine Rolle formen und im Kühlschrank 2 Std. ruhen lassen. In Scheiben schneiden und durch die Nudelmaschine drehen, auslegen und Rechtecke ausschneiden. Die Ränder mit angeschlagenem Eiweiß bestreichen und auf eine Seite jedes Rechteckes ca. 1 EL Füllung geben. Zuklappen und an den Rändern festdrücken. Die Taschen in einer Gemüsebrühe 10-15 Min. ziehen lassen. In brauner Butter anschwanken, mit Wildkräutern garnieren.

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION



HAUPTSPEISEN

Gaumenfreuden für Gourmets

BIO-KALB AUS DEM SALZKAMMERGUT

Sie lieben Kalbsfleisch? Dann kommen Sie an diesem Gericht nicht vorbei. Gefunden haben wir es am wunderschönen Mondsee, im Gourmetrestaurant von Iris Porsche. Einfach zurücklehnen und genießen. www.irisporsche.at, www.salzkammergut.at

Bio-Kalb mit Püree vom Kürbis mit Erbsen

Zutaten (für 4 P.): 400 g Kalbsfilet, 400 g Kalbsbackerl (ca. 2 Backerl), 1 Karotte, 1 Lauch, 1 kl. Sellerie, 1 gr. Zwiebel, 1 Zweig Thymian, 1 El Tomatenmark, Koriander, Wacholder, Pfefferkörner, Lorbeerblatt, 150 ml Portwein rot, 150 ml Rotwein (Cabernet Sauvignon), 400 g Butter, Salz, Pfeffer. *Für das Püree:* 200 g Muskat- oder Hokaido-Kürbis, 200 g Erbsen, 200 ml Obers, 2 kl. weiße Zwiebeln, 2 Stück Kartoffeln (mehlig)

Zubereitung: Kalbsfilet in 4 Stücke schneiden. Kalbsbackerl putzen, würzen und kurz anbraten. Das Gemüse würfeln, braun anrösten. Tomatenmark dazu geben, mitrösten, mit Port- und Rotwein ablöschen. Die Backerl dazugeben, mit Wasser aufgießen und weich dünsten. Die Backerl herausnehmen, das Gemüse abseihen, den Bratensaft reduzieren und mit der Butter montieren. Die Backerl warmhalten. Das Kalbsfilet würzen und anbraten. Bei 130° C im Rohr ca. 10 Min. braten, warm stellen. Die Kartoffeln kochen, schälen und pressen. Zwiebeln und Kürbis würfeln. Den Kürbis mit einer Zwiebel anschwitzen und mit 100 ml Obers einkochen, das gleiche beim Erbsenpüree. Das Püree mit den durchgepressten Kartoffeln binden, würzen und mit Butter aufmontieren, separat anrichten.



HAUPTSPESIEN

Hirschragout aus dem Brixental

In der Brixentaler KochArt haben sich Wirte aus den Kitzbüheler Alpen zusammengeschlossen, um ihre Gäste mit heimischen Produkten und traditionellen Rezepten zu verwöhnen...
www.brixentaler-kochart.at, www.kitzalps.com

Zutaten (für 4 P.): 800 g Hirschgulaschfleisch, Wurzelgemüse (Sellerie, Stangensellerie, Zwiebel, Karotte), 1 Lorbeerblatt, 4 Pfefferkörner, 2 Wacholderbeeren, 1 Nelke, Zimtstange, Lebkuchengewürz, Muskatnussblüte, Knoblauchgranulat, Sternanis, ¼ l Rotwein, Fruchtesig, 2 cl Weinbrand, etwas Tomatenmark, 2 EL Preiselbeeren

Zubereitung: Fleisch mit dem geschnittenen Wurzelgemüse, Gewürzen, Wein, Weinbrand und Essig 24 Std. marinieren. Etwas Fett in einer großen Pfanne erhitzen, Fleisch und Gemüse kräftig anbraten, Tomatenmark hinzufügen und mit dem Fond ablöschen. Von Zeit zu Zeit mit Wasser aufgießen. Das Fleisch bei mittlerer Hitze ca. 2 Std. weich garen, aus der Sauce heben und beiseite stellen. Die Sauce durch ein Sieb gießen und einkochen. Mit Salz, Pfeffer und Preiselbeeren abschmecken, abbinden. Die Sauce über das Fleisch gießen und mit Spätzle oder Semmelknödel anrichten.

Kaspressknödel aus dem Kaiserwinkl

Zutaten: 250 g Knödelbrot, 250 g würzigen Käse, 2 Eier, Salz, Petersilie, 3 gekochte Kartoffeln, 100 g Mehl, ¼ l Milch, eine kl. Zwiebel, Butter zum Braten

Zubereitung: Knödelbrot mit warmer Milch übergießen, salzen und ziehen lassen. Geriebene Kartoffeln, geschnittenen Käse, Eier und Petersilie dazurühren. Geschnittene Zwiebeln in Butter rösten und darüber gießen. Das Mehl hinzufügen und durchkneten. Knödel formen, flach pressen und in der Butter beidseitig braten. In einer Fleischsuppe servieren.

www.kaiserwinkl.com



NACHSPESIEN

Lieblingessen

SALZBURGER NOCKERLN AUS REHRENBURG

Wenn für Sie Urlaub und Erlebnis zusammengehören, dann probieren Sie es doch einmal mit einem der sechs LandalGreenParks in Österreich. Zum Beispiel mit dem Landal Ferienpark Rehrenberg im Salzburger Land. Bergtouren, Nordic Walking, Mountainbiking, Rafting oder Paragliding – die Freizeitmöglichkeiten sind hier unbegrenzt. Und danach lockt ein gemütlicher Abend im Dorfstadl gleich um die Ecke. Oder Sie bleiben in der komfortablen Ferienwohnung und kochen gemeinsam. Wir empfehlen den Klassiker im Salzburger Land: Salzburger Nockerln.

www.landal.de

Salzburger Nockerln

Zutaten (für 3 große Nockerln): 7 Eiklar, 100 g Kristallzucker, 2 Eidotter, 20 g Mehl glatt, 1 EL Vanillezucker, Butter zum Bestreichen, Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung: Eiklar unter ständiger Beigabe von Kristallzucker zu festem Schnee schlagen, Vanillezucker und Eidotter einrühren. Das Mehl vorsichtig unter die Masse heben. Eine flache Wanne oder Platte mit Butter bestreichen. Nocken pyramidenförmig darsetzen und im vorgeheizten Backrohr bei 220° C neun Min. backen. Mit Staubzucker bestreuen und sofort servieren.



NACHSPEISEN

Gutes wiederentdeckt

HAD'NTORTE VOM KLOPEINER SEE

Wussten Sie, dass der Klopeiner See der wärmste Badesee Europas ist? Hier, im Sonnenwinkel Kärntens, findet man nicht nur viel Sonne und unberührte Natur, sondern auch die ursprüngliche Südkärntner Küche, die wie keine andere geprägt ist von einer längst vergessenen Kulturpflanze: dem Kärntner Had'n (Buchweizen). Peter Rupitz, Wirt des Jahres 2000, hat die rosa blühende Pflanze vor Jahren wiederentdeckt und zaubert daraus im Landgasthof Hafner Speisen nach althergebrachten Rezepten: Had'n-Kranznudeln, Sterz, Had'n-Ravioli, Likör oder Had'n-Torte. Viel Spaß beim Probieren!

www.hadnwirt.info, www.klopeonersee.at

Had'ntorte

Zutaten: 5 Eier, 250 g Zucker, 90 g Had'n-mehl, 1 EL Weizenmehl, 1 EL Speisestärke, 1 TL Backpulver, 75 g Mandelblättchen, 1 Glas (370 ml) Preiselbeeren mit Saft, 4 Becher Schlagobers

Zubereitung: Die Eier trennen, Eiweiß zu Schnee ausschlagen, Zucker beigeben. Dotter unterrühren. Had'nmehl, Weizenmehl, Speisestärke und Backpulver auf die Masse sieben und unterheben. Springform mit Butter und Mehl austreichen und die Masse einfüllen. Bei 200° C ca. 40 Min. backen. Mandelblättchen goldbraun rösten. 450 g Sahne steif schlagen, Preiselbeeren bis auf 2 EL unterrühren und die Torte füllen. Restliche Sahne steif schlagen und die Torte damit bestreuen. Mandelblättchen auf Tortenrand streuen.



NACHSPEISEN

Schwoschzbeemiasl (Schwarzbeer-Mus) aus Ramsau

Zutaten: 750 g Mehl, 1 TL Salz, ca. ½ l kochendes Wasser, ca. 150 g Schweine- oder Butterschmalz, 200-250 g Schwarzbeeren, Staubzucker zum Bestreuen.

Zubereitung: Das Mehl in eine Schüssel geben und salzen, das kochende Wasser darübergeben. Masse mit einem Kochlöffel zu Klumpen rühren, in das heiße Fett geben und mit der Schmarrnschaufel fein zerklleinern. Das Miasl sollte eine goldgelbe Farbe bekommen. Schwarzbeeren dazugeben und gut mischen. Ein wenig Butter hinzugeben und mit Staubzucker bestreuen.

Das Miasl wurde früher auf der Alm in einer Pfanne über dem offenen Feuer zubereitet und galt als einfache, günstige und kräftigende Kost. Genießen können Sie es am 8. September bei der Ramsauer Hofwanderung.

www.ramsau.com

Nuss-Strudel aus dem Mittelburgenland

Für den Teig: 550 g glattes Mehl, 1 Packerl Trockengerst od. ½ Würfel Frischgerst, 100 g Zucker, 120 g Margarine, 2 Dotter, ¼ l Milch, Vanillezucker, Salz, Rum, Zitrone
Für die Fülle: 150 g geriebene Nüsse, 50 g Zucker, 50 g Brösel oder 12 Biskotten, 1/8 l Milch, 30 g Margarine, 1 EL Honig, Zitrone, Rum, Zimt, Nelken, Vanillezucker

Zubereitung: Alle Zutaten für die Fülle aufkochen, auskühlen lassen, dann auf den Teig streichen und fest einrollen.

Die Rezepte für Nuss-Strudeln werden mündlich überliefert von Mutter zu Tochter. Gelernt wird das Backen durch Zuschauen, Ausprobieren und Nachmachen. Jedes Haus hat so ein eigenes Rezept, das fast nie niedergeschrieben wird.

www.burgenland-schmeckt.at,
www.genuss-region.at



Tirol

Gasthof Stern im Ötztal
Bodenständig, kräftig, ländlich, traditionsbetont – so ist das Essen im Ötztal. Wenn Maria Grießer ihren 70 Jahre alten Holzherd anwirft, erfüllen wunderbare Düfte den Gasthof Stern in Ötz. Hier gibt es echte Tiroler Graukassuppe, Rindsgulasch mit Semmelknödeln und zum Nachtsch Eispalatschinken. Wie alle Ötztaler Wirte legt auch Frau Grießer Wert auf regionale Zutaten und gute alte Tiroler Rezepte. Und

das schmeckt man. Doch aus der altertümliche Bau und die Freskenmalereien machen den einzigartigen Charme dieses Gasthofs aus. Hier wird dem Gast zum Essen gleich ein Stück Tiroler Tradition mitserviert. Guten Appetit!
www.gasthof-stern-oetz.at
www.oetztal.com/kulinarik

Brandenberger Prügeltorte

Die Prügeltorte hat ihre Heimat im Tiroler Brandenberg. Dort wird sie seit Generationen von den Bauern als Festgebäck zu Hochzeiten oder Taufen gebacken und mit einem

Blumenstrauß auf den Tisch gebracht. Das Besondere an dem Gebäck: Es wird Schicht für Schicht über offenem Feuer gebacken. Rund um die Tiroler Prügeltorte ranken sich viele Sagen und wahre Geschichten. So wird berichtet, dass sie als „essbares Schmuckstück“ Königin Elisabeth II und Papst Johannes II überreicht wurde. Wer wissen möchte, wie man eine Prügeltorte herstellt, sollte ins Gasthaus Kaiserhaus in Brandenberg kommen. Von Mai bis September findet dort jeden Donnerstag von 14-16 Uhr ein Schaubacken statt.
www.kaiserhaus.eu, www.alpbachtal.at/pruegeltorte

Senn-Hütte in St. Anton am Arlberg

Die Sennhütte mit regionalen Schmankerln in St. Anton blüht im Sommer so richtig auf! Auf dem WunderWanderWeg rund um die Hütte erleben Sie die alpine Natur hautnah und erfahren Wissenswertes über heimische Kräuter, Tiere und Pflanzen. Auch für die Kleinen hat so ein Ausflug einen Menge zu bieten: einen Naturspielplatz, den WunderWald und eine Baumhütte. Und anschließend gibt es Köstlichkeiten aus der Kräuterküche. Wann kommen Sie?
www.sennsattel.at/
wunderwanderweg

Gasthaus Groß-venediger in Osttirol

Kräuterbergglamm, geschmackige Kartoffeln aus der Region und köstlicher Ziegenkäse vom Figerhof in Kals – bei dem GenussWirt Gottfried Steiner vom Gasthaus Großvenediger wird Regionalität und Frische groß geschrieben. Gemeinsam mit seiner Gattin Birgit verwöhnt er die Gäste mit köstlichen Wild- und Fischspezialitäten, mit Osttiroler Regionalgerichten und hausgemachten Apfelsaft. Keine Frage: Im Gasthaus Großvenediger findet jeder sein Stück vom Glück.
www.gasthaus-grossvenediger.at, www.osttirol.com/de/kulinarik

Fondueabend auf der Zugspitze

Sicher, Fondue kennen wir alle. Aber haben Sie schon einmal ein Fondue in fast 3000 m Höhe genossen? Die Tiroler Zugspitzbahn bringt Sie in nur 10 Min. zum Panoramarestaurant auf der Zugspitze. Jeden Mittwoch startet dort um 18.30 Uhr das kulinarische Erlebnis. Neben Salatbuffet und Dessert sind Sonnenuntergang und ein sagenhafter Blick in die umliegende Bergwelt im Preis inbegriffen. Und wenn Sie schon ganz oben sind, sollten Sie sich das Museum „Faszination Zugspitze“ nicht entgehen lassen.
www.zugspitze.at



Gipfelalm Hohe Salve

Wenn es nach Ihren Kindern gehen würde, würden Sie wahrscheinlich jeden Urlaub in der Ferienregion Hohe Salve verbringen. Allein sechs Bergerlebniswelten sorgen hier dafür, dass keine Langeweile aufkommt. Und für die Erwachsenen gibt es atemberaubende Panoramawanderungen mit Blick auf über 70 Dreitausender. Und dann kommen Sie schließlich an auf der Gipfelalm Hohe Salve mit ihrer Sonnenterrasse und dem prächtigen 360°-Rundblick aufs Bergpanorama. Und wenn Gipfelwirtin Magdalena

dann ihr traditionelles „Zichkchal“ (Backnudeln) serviert, schlägt das Herz ein bisschen höher. www.hohe-salve.com

Kulinarihotel Alpin am Achensee

Urlaub am Achensee, das ist Badespaß in kristallklarem Wasser. Das ist Wandern, Klettern und Entspannen vor traumhafter Bergkulisse. Und das ist kulinarischer Hochgenuss im Haubenrestaurant des Hotels Alpin. In

ihrem Gourmet-Stüberl servieren Vater Armin und Sohn Alexander Gründler leichte und gesunde Gerichte aus der Region. Zum Milchkalbfilet im Gewürzmantel mit Topinambur reichen die Haubenköche echte Schätze aus ihrem Weinkeller. Etwas deftiger geht es im Genieserwirthaus Alpin zu. Hier wird eine bodenständige, ländliche Küche aus der Region geboten. Wer die Wahl hat... www.kulinarihotel-alpin.at

Bistro Tre.Culinaría in Seefeld

Nach so viel Wandern und Klettern tut eine kleine Auszeit gut. Da lockt Saalfeld mit seinen Einkaufsmöglichkeiten, Cafés, Bars und Restaurants. Nach einem ausgiebigen Bummel durch die lebendige Fußgängerzone empfehlen wir einen Abstecher zum Bistro Tre.Culinaría. Hier kann man sich bei Lounge-Atmosphäre und einem Glas Wein entspannen und Tiroler Spezialitäten genießen. Auf keinen Fall verpassen: die Alpen Tapas. Und danach gibt's auch noch etwas zum Mitnehmen, zum Beispiel ei-

nen echten Tiroler Heukäse. Übrigens: Das Tre.Culinaría wurde im Jahr 2012 zum besten Fachgeschäft für Schinken, Speck und Braten ausgezeichnet. Wieviel Platz ist noch im Koffer? www.plangger.net/seefeld

Nature-Watch-Hotel Goldener Adler

Sie wollten schon immer der Big Five der Alpen – Steinbock, Murmeltier, Bartgeier, Steinadler und Gams – Aug' in Aug' gegenüberstehen? Guide Margarethe Kurz kennt dafür die besten Plätze. Und sie weiß, wo es den schönsten Enzian gibt. Nature-Watch-Wanderungen

mit ausgebildeten Guides bieten Erlebnisgarantie und viel Bewegung an der frischen Luft. Da ist man froh, wenns abends im Hotel Goldener Adler in Ischgl - einem von elf Nature-Watch-Hotels in Österreich – etwas richtig Gutes zu Essen gibt. Die kreative Küche verbindet zeitgemäße Cross-over-Gerichte mit vielen regionalen Elementen. Und dann – endlich sitzen und genießen. www.goldener-adler.at, www.nature-watch.at



Steiermark

Holunder aus dem Thermenland Steiermark

„Vor dem Hollerbusch sollst du den Hut ziehen“, so sagt der Volksmund. Zu Recht. Denn der Holunder ist nicht nur reich an Vitaminen, Mineralien und Spurenelementen, er schmeckt auch köstlich! Überzeugen können Sie sich davon im Thermenland Steiermark, wo Holunder zu den am häufigsten angebauten Obstsorten zählt – neben dem Apfel. Wie wärs mit einer Holunderschaumsuppe mit gebackenen Hollerblüten von Schlosswirt Pammer in Feldbach? Oder mit einer Holunderblütenmousse aus

dem Gasthaus Haberl in Ilz? Diese und weitere Rezepte sowie Wissenswertes rund um den Hollerbusch finden Sie in der Holunderfibel, die Ihnen unter www.thermenland.at zum kostenlosen Download zur Verfügung steht.

Steinberghof in der Südsteirischen Weinstraße

Der schmale, kurvige Weg führt zwischen Kürbisäckern und Weinbergen entlang und ab und an durch einen schattigen Wald. Vorbei an verträumten Weinlauben und sonnigen Terrassen. Und hier und da vorbei an einem Buschenschank, der mit gutem Wein und Spezialitäten aus

der Region auf den Wanderer wartet. Uli und Dieter Firmenich betreiben einen solchen Buschenschank. Neben ihren jungen und leichten Weinen führt der Steinberghof Edelbrände aus Quitte und Zwetschge in seinem Sortiment. Und aus der Buschenschankküche kommen Köstlichkeiten wie feines Leberparfai mit Traminergelee und Speckzwetschgen mit Salzbuttern. Oder eine zünftige Brettjause. So gestärkt, kann die Wanderung weitergehen. Bis zum nächsten Buschenschank. www.firmenich.at, www.suedsteirischeweinstrasse.at



Vorarlberg

Bergfrühstück in Montafon

Gleich nach dem Aufstehen, wenn der Tau noch auf den Wiesen liegt und die Luft ganz klar und kühl ist, ist das Wandern am schönsten. Und noch schöner ist ein deftiges Frühstück danach. Diesen Hochgenuss können Sie in Silvretta Montafon, dem größten Skigebiet im Vorarlberg, genießen. Vom 11. Juli bis 5. September steht hier jeden Mittwoch bereits um 7:30 Uhr die Garfrescha Bahn für sie bereit. Die Doppelsesselbahn bringt sie bequem nach Gafrescha, von wo aus Sie nach einer 1,5-stündigen herrlichen Wanderung das

Bergrestaurant Nova Stoba erreichen. Dort wartet ein zünftiges Frühstück mit österreichischen Spezialitäten und ein herrlicher Panoramablick auf Sie. Guten Morgen! www.montafon.at/genussvoll

GenussErlebnis Brandnertal

Fünf Köche in nur einer Küche – kann das gutgehen? Es kann, wie die kreativen Köche vom GenussErlebnis Brandnertal beweisen. Im Dezember ging die Eventreihe aufgrund der großen Nachfrage in die zweite Runde – zur Freude aller Vorarlberger Feinschmecker. An fünf Abenden



zaubern die fünf Köche ein saisonales Fünf-Gänge-Menue. Den Startschuss machte der „Adventszauber im Brandnertal“, bei dem es Vorarlberger Pekingente, Suppe vom Muskatkürbis, Forellenfilet an Olivensabayon, Kalbsrücken im Kräuter-Lebkuchenmantel und Büche de Noël gab. Nach den Themenabenden „Frühling – aufgewacht“ und „Sommerleichte Küche“ widmen sich die Köche am 9. Juli im Naturhotel Thalau dem Thema „Natürlich kräuterreich“. Wir freuen uns schon drauf!
www.brandnertal.at
www.alpenregion.at

Walsertal-Bergkäse aus dem Großen Walsertal

Seit über 600 Jahren pflegen die Walser die traditionelle Kunst des Käsemachens. Die steilen Berghänge und hochgelegenen Alpen fordern von den Bergbauern vollen Einsatz. Den Kühen hingegen bieten sie saftige Wiesen mit einer Vielfalt an Gräsern und Kräutern. Und das schmeckt man. Gipfel der Genüsse ist der Walsertal-Bergkäse, der heute noch auf acht Sennalpen und in zwei Winterbetrieben erzeugt wird. Die naturbelassene Rohmilch, aus der der Käse gemacht wird, schmeckt

nach Löwenzahn, Alpenvispergras, Rotklee und Silbermantel. Und falls Sie selbst einmal Käse machen möchten: Die Erlebnissenerei im Haus Walsertal lädt Sie herzlich dazu ein. www.hauswalsertal.at, www.walsertal.at



Önsche Walser Chuche aus dem Kleinwalsertal
 Önsche Walser Chuche – unsere Walser Küche – ist der Name einer Vereinigung, die von sieben Köchen aus dem Kleinwalsertal ins Leben gerufen wurde. Ihr Ziel: das kulinarische Erbe der Walser mit regionalen Produkten zeitgemäß, innovativ und authentisch umzusetzen. Die Köche verwenden Lebensmittel, die den Bergbauern im 19. Jahrhundert zur Verfügung standen: Milchprodukte von Alp und Hof, dazu alte Importware wie Getreide, Obst und Gemüse aus benachbarten Regionen und

Fisch und Fleisch aus Bach und Wald. Probieren können Sie die Köstlichkeiten im Alphotel Walser Stuba, im Hotel Birkenhöhe und weiteren Restaurants im Kleinwalsertal.
www.kleinwalsertal.com

Kochschule „Frau Kaufmann“ im Bregenzerwald

Wie kriegen die Menschen im Bregenzerwald nur ihre Kartoffelnudeln so kross hin? Und warum duftet der Zopf hier so viel besser als anderswo? Falls Sie solche Fragen plagten, empfehlen wir Ihnen einen Kochkurs bei „Frau Kaufmann“ im Gasthaus Engel in Egg. Hier

können Sie die regionale Küche kennen und vor allem kochen lernen – einen Abend, einen Tag oder eine ganze Woche lang. Auf dem Speiseplan stehen traditionelle Gerichte wie Fleischsuppe mit Einlagen, Ragout oder Braten, Knödel, Zopf, Buchteln, Marmelade und vieles mehr. Und zuhause freuen sich die Lieben schon auf Ihre echten selbstgemachten Schmankerln.
www.fraukaufmann.at,
www.bregenzerwald.at



Kärnten

HochGenuss im Nationalpark Hohe Tauern

Nachhaltigkeit und kulinarische Vielfalt – dafür steht die Initiative „HochGenuss“ im Nationalpark Hohe Tauern. Die HochGenuss-Botschafter laden dazu ein, mehr über die Menschen, Traditionen und Produkte Kärntens zu erfahren. Serviert wird eine innovative Küche nach althergebrachten, modern umgesetzten Rezepten. Neugierig? Dann besuchen Sie doch einmal Erich Hohenwarter, einen der HochGenuss-Botschafter, im Hotel Sonnenhof in Mallnitz. Und probieren Sie seine

authentischen Delikatessen wie Gams, Glocknerlamm oder Mölltaler Almkäse. Das werden Sie so schnell nicht wieder vergessen. www.hochgenuss.co.at, www.sonnenhof.at

Kleinsasserhof am Millstätter See

Eigentlich ist der Kleinsasserhof ein ganz normaler Bauernhof. Sogar ein sehr schöner aus dem 16. Jahrhundert. Aber eben nur eigentlich... Die 16 Gästezimmer sind phantasievoll, gemütlich – und komplett unterschiedlich eingerichtet. Und was gibt es da alles zu

schauen: Da hängt die indische Göttin schon mal direkt neben der Kärntner Kuh. Aber wenn Josef sein selbst gebackenes Holzofenbrot auf den Tisch bringt, konzentrieren sich die Gäste bestimmt nur noch darauf. Die Zutaten für die herrlichen Gerichte stammen vom eigenen Hof oder werden direkt aus der Umgebung angeliefert. Frischer geht's nicht, ungewöhnlicher auch nicht. www.kleinsasserhof.at, www.millstaettersee.com/kulinarik



Salzburger Land

Holleralmen am Fuschlsee

„Das macht müde Wadl'n garantiert wieder munter!“ Die Rede ist von Brigitta Klaushofers Hollereinreihe, die auf den Holleralmen am Fuschlsee kostenlos an Wanderer verteilt wird. Leider nicht kostenlos, aber auch sehr empfehlenswert sind die kulinarischen Holundererzeugnisse: Von Bauernkrapfen mit Hollerkoch über frischen Hollersaft oder Frischkäse

mit Hollerblättern können Sie auf den Holleralmen die leckersten Schmankerln probieren. Besonders stimungsvoll ist das natürlich im Frühsommer, wenn sich die Holunderstauden in ihren weißen Blütenkleidern zeigen. Am 30. Juni findet das 5. Holleralfest zu Holunderblüte auf allen Holleralmen statt. Wir freuen uns auf Sie! www.holleralmen.at, www.fuschlsee.salzkammergut.at



Almhof am Hochkönig

Wenn am Hochkönig auf'kocht wird, dann bleiben die Gäste gerne länger sitzen. Das liegt an den deftigen traditionellen Rezepten und den guten heimischen Zutaten. Oder war es das Schnapsel? Ob in der Hütte oder im Haubenrestaurant – Genuss wird hier groß geschrieben. Zum Beispiel im Hotel Almhof in Maria Alm-Hinterthal. Vier Sterne, eine Haube von Gault Millau und eine Gabel vom Falstaff Restaurant Guide bekommt man nicht ohne Grund. Die Kombination aus hochwertigsten

Naturprodukten, liebevoller und kreativer Zubereitung und dem „etwas mehr“ an Know-how macht ein Essen im Almhof unvergesslich. Da bleibt man gern noch ein bisschen.
www.almhof.co.at,
www.hochkoenig.at

Großartaler Almgeheimnisse

Willkommen auf dem Salzburger Almenweg! Im Großartal, dem „Tal der Almen“, erwartet Sie herrliche Natur und herzliche Gastfreundschaft bei einer deftigen Jause. Und das Beste: Auf jeder Almhütte

in den Gemeinden Großarl und Hüttschlag erhalten Sie ein Rezept – quasi als Geheimtipp der Senn- und Wirtsleute. Das Angebot reicht vom Muas über herzhaft Hauptgerichte bis hin zu Bauernkrapfen und Rezepten für leckere Ansatzliköre. Mit jeder Hütte wächst Ihre Rezeptsammlung, bis Sie ein kleines Kochbuch zusammengewandert haben. Was für ein Mitbringsehl!
www.grossartal.info



Oberösterreich

Hotel Schloss Mondsee

Essen wie ein König? Im Hotel Schloss Mondsee ist das kein Problem. Das Gourmetrestaurant Schlossgewölbe, ausgezeichnet mit einer Haube GaultMillau, verwöhnt Sie mit den besten Zutaten

der Region. Die Fischer kommen mit den frischen Forellen direkt ins Schloss, um ihren Fang abzuliefern. Die Bauern der Gegend kennt man gut und Küchenchef Stefan Gützkow weiß, wo es das beste Fleisch gibt.

Die regionalen Lieferanten bringen das frische Gemüse und Obst, und die Kräuter kommen oft sogar direkt aus dem eigenen Garten. Ein königlicher Genuss!
www.schlossmondsee.at,
www.mondsee.at

Gesamt Österreich:

FamilySelectHotel Rudolfshof

Ein Familienurlaub ist nicht ohne – Spielplatz oder Kultur, Badesee oder Wanderung? Auch kulinarisch gesehen birgt ein Familienurlaub so manche Tücke. Frische, regionale Spezialitäten, ein gemütliches Restaurant

– und schon streiken die Kleinen. „Ich will aber Pizza!!“ Unser Tipp: Fahren Sie doch in eines der 25 FamilySelectHotels in Österreich, zum Beispiel ins Hotel Rudolfshof. „Chef de Cuisine“ Dieter schafft den Spagat zwischen gesunder Vollwertküche, Pinzgauer Spezialitäten und

– leckeren hausgemachten Nudeln. Und rettet damit so manchen Familienurlaub. Nach dem Essen locken der Kinderklub und ein Outdoor-Erlebnisspielplatz. Für vergnügte Kinder und rundum erholte Eltern.
www.familyselecthotels.com,
www.rudolfshof.com



Sommerglücksmomente in Österreich

Informationen zu allen Sommerglücksmomenten in Österreich erhalten Sie beim Urlaubsservice der Österreich Werbung:

Telefon **00800 400 200 00**
(gebührenfrei aus Deutschland,
Schweiz und Österreich)

Internet: **www.austria.info/sommer**

E-Mail: **urlaub@austria.info**

Facebook: **[www.austria.info/facebook](https://www.facebook.com/austria.info/facebook)**

POSTENTGELT BEIM EMPFÄNGER EINHEBEN



RÉPONSE PAYÉE
WERBEANTWORT ÖSTERREICH

Urlaubsservice der
Österreich Werbung
Postfach 83
1043 WIEN
Österreich

Senden Sie mir bitte folgende Unterlagen kostenlos zu:

- Tourismusverband Saalbach Hinterglemm
- Landal GreenParks GmbH
- Salzkammergut Tourismus
- Niederösterreich Werbung
- Böhmerwald
- Urlaub am Bauernhof Österreich
- Ferienregion Hohe Salve
- Tourismusverband Kitzbüheler Alpen – Brixental
- Klopeiner See
- Weinmarketing
- Genuss Region Österreich

... bitte schicken Sie mir noch weitere Tipps für Regionen in den folgenden Bundesländern:

- Oberösterreich
- Niederösterreich
- Steiermark
- Kärnten
- Tirol
- SalzburgerLand
- Vorarlberg
- Burgenland

... meinen Urlaub möchte ich gerne wie folgt verbringen...

- aktiv
- an einem Badesee
- entspannt in einer ruhigen Region
- mit meinen Kindern
- in einer Region für Genießer

Bitte senden Sie mir auf jeden Fall Infos zu folgender Region:

Name: _____

Vorname: _____

Straße: _____

PLZ/Ort: _____

E-Mail: _____

Datum + Unterschrift: _____

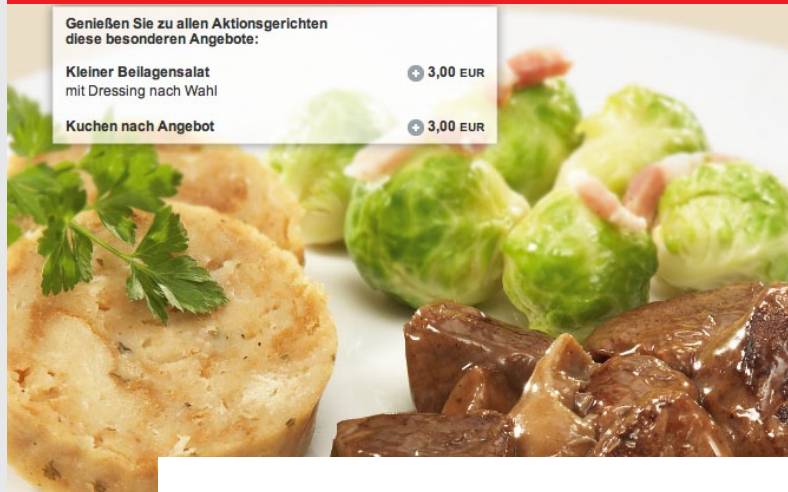


Viel Glück für unterwegs! Nur 14,90 Euro.

Genießen Sie zu allen Aktionsgerichten diese besonderen Angebote:

Kleiner Bellagensalat mit Dressing nach Wahl **+ 3,00 EUR**

Kuchen nach Angebot **+ 3,00 EUR**



Genussvoll ankommen – mit der Bahn nach Österreich.

Rehragout mit Pilzen, Speckrosenkohl und Semmelklößen, dazu ein Glas Spätburgunder – ist das nicht eine perfekte Einstimmung auf den Urlaub in Österreich? Im Bordrestaurant verwöhnt die Bahn ihre Kunden mit einem vielfältigen Angebot. Und bringt Sie stressfrei und sicher in die schönsten Regionen Österreichs. Bereits für 39 Euro mit dem Europa-Spezial. Solange der Vorrat reicht. Die Bahn macht Ihren Urlaub zum Genuß – von Anfang bis Ende.

Informationen und Speisekarten unter www.bahn.de

 **Österreich**
ankommen
und aufleben



So schmeckt Österreich!

Rezepte und Restauranttipps für kulinarische Glücksmomente

www.austria.info/sommer