

Servus Srečno Ciao

genussfestspiele 2010

festival užitka 2010

Alpe trifft Adria

www.genussfestspiele.at

Grafikdesign: werbesagentur schreibmajer.com • Foto: Ferdiand Neurmüller



26. Juni 2010
Grad Škerb

Milan Graj & Jovanka Blazević



24. Juli 2010
Plöckenpass

Elfi Salcher



28. August 2010
Kötschach-Mauthen

Sissy & Stefanie Sonnleitner



9. Oktober 2010
Weißensee

Hannes Müller



NATÜRLICH. NATURALE.
SINNVOLL. DISSETANTE.



NEU!
KOMBUCHA
QUITTE &
CRANBERRY

NOVITÀ!
KOMBUCHA
COTOGNA E
MIRTILO AMERICANO

CARPE DIEM[®]
DES TRINKENS REICHER SINN.
UN SORSO DI ANTICAS SAGGEZZA.



Servus, Srecno, Ciao!

Es sind die Begegnungen mit Menschen, die das Leben lebenswert machen. Gemeinsam mit Menschen verschiedener Sprachen „eine Sprache“ zu sprechen, das ist die Botschaft der Genussfestspiele. Alpe trifft Adria - Genuss verbindet! Erleben wir grenzenlose Freundschaft. Erleben wir die Genussfestspiele 2010.

Servus, Srecno, Ciao!

Stiki z ljudmi naredijo življenje vredno živeti. Skupaj z ljudmi različnih narodnosti govoriti »en jezik«, to je sporočilo Festivala užitek. Alpe srečajo Jadran - Užitek povezuje! Doživimo prijateljstvo brez meja. Doživimo festival užitek 2010.

Servus, Srecno, Ciao!

I contatti con le persone creano lo scopo della vita. Comunicare con un'unica lingua con popoli diversi, e' questo il messaggio del Festival dei Sapori. Le Alpi incontrano l'Adriatico - Il sapore unisce! Viviamo l'amicizia senza frontiere. Viviamo il Festival dei Sapori 2010





Maurizio Vadenmann (1), Alessandro Segala (2)

Hotel Ristorante Al Lido

In ihrem Restaurant direkt am Meer servieren Giorgio und Vilma Suraci täglich frischen Fisch aus der Adria. Erleben Sie einen unvergesslichen Fisch-Genussabend! Ein Platz für Menschen die sich dem Fisch-Genuss verschrieben haben. Übernachtung im DZ für zwei Personen mit Frühstück € 90,--

Nel loro ristorante, affacciato sul mare, Giorgio e Vilma Suraci servono in tavola il pesce fresco, preparato con cura e passione. Una cena da non dimenticare. Un posto sicuro per chi ama la cucina di pesce. L'offerta include il pernottamento nella camera doppia con la prima colazione € 90,--

Hotel Ristorante Al Lido - il ristorante e hotel del Buon Ricordo
Via C. Battisti, 22 ■ 34015 Muggia / Trieste
Tel: 0039 040 273338/9 ■ www.hotellidotrieste.com





26. Juni 2010 Socerb / Triest Milan Graj und Jovanka Blazevic

Restaurant Grad Socerb ■ Socerb 7 ■ SLO-6275 Crni Kal
Tel.: +386-5-6592 303, Mobil +386-41-571 544
E-Mail: gradsocerb@siol.net

Vitjan und Devan Sancin, Triest
Öl- und Weinproduzent / Produttore di olio e vino
www.sancin.com

Almut Knaller, Naggler Alm
Bio-Genussexpertin / Esperta in specialita' biologiche
www.naggleralmut.at

Piero Conestabo, Triest
Maler / Pittore
www.conestabo.it

Guido Schwengersbauer, Buje
Kulinarischer Tausendsassa / Il trasformista dei fornelli
www.parenzana.com.hr

Martin Müller, Weißensee
Fischer vom Weißensee / Pescatore del Weißensee
www.weissenseefisch.at

Birra Campagnolo, Muggia
Privatbrauerei Campagnolo / Produzione di birra artigianale
www.birracampagnolo.it

Aleks Klinec, Medana
Weingut Klinec / Agriturismo e produttore di vino
www.klinec.si

Beginn 16.00 Uhr bis 19.00 Uhr: Verkostung der Spezialitäten mit den anwesenden Produzenten.
19.45 Uhr: Genussmenü von Milan Graj und Jovanka Blazevic. Preis all inklusiv: € 100,-
Sichern Sie sich Ihre Teilnahmekarte mittels Anmeldeformular.

Dalle ore 16.00 alle 19.00: degustazione di specialità in presenza dei produttori.
19.45: menü gourmet firmato da Milan Graj e Jovanka Blazevic. Prezzo tutto compreso: € 100,-
Assicuratevi la vostra partecipazione inviando il modulo di prenotazione!



Carnia



Das ist Karnien

Ein Ort, wo sich dem Besucher das wahre Wesen der Berge erschließt, wo Landstriche und architektonische Formen, Gebräuche und kulinarische Genüsse, Landschaften und Traditionen den Lauf der Zeit überdauern haben.

Ein Ort mit weiten Naturgebieten, teilweise noch ganz unberührt, mit felsigen Gipfeln und üppig grünen Tälern. Ein idealer Platz für Freiluftaktivitäten.

Karnien bietet eine unverfälschte, einfache, auf das Wesentliche konzentrierte Gastlichkeit, wo man zu den ursprünglichen Werten zurückfindet, die mancherorts bereits in Vergessenheit geraten sind.

Erleben Sie die grünen Sommer Karniens



CARNIA WELCOME TRAVEL

Via Divisione Garibaldi, 6 - 33028 TOLMEZZO (UD)

Tel. 0433 466220 - Fax 0433 494892

info@carniawelcome.it - www.carnia.it



Così è la Carnia

Un luogo dove puoi ritrovare lo spirito della montagna, dove scorci e architetture, usi e gastronomia, paesaggi e tradizioni si sono mantenuti intatti nel tempo.

Un luogo di ampi spazi naturali, a tratti ancora selvaggi, fatto di vette rocciose e valli verdissime, terreno ideale per la pratica di tutte le attività all'aria aperta.

In Carnia troverai un'ospitalità genuina, semplice, perfino essenziale talvolta, ma capace di farti riscoprire valori autentici e alle volte dimenticati.

Le verdi estati della Carnia ti aspettano.





24. Juli 2010 Plöckenpass

Elfi Salcher / Ingeborg & Gudrun Daberer

Gasthof Plöckenhaus ■ Plöcken 1 ■ 9640 Kötschach-Mauthen

Tel.: 0043 (0)650 4718638 ■ www.gruenwald.dellach.at

Massimo Peresson, Piano d'Arta
Reiterparadies / Paradiso per i cavalli
www.italiacavallo.it

Antonella Salon, Piano d'Arta
Restaurant Salon / Cucina carnica
www.albergosalon.it

Teresa Puntel, Malga Pramosio, Paluzza
Almkäse / Formaggio di malga
Tel.: 0039 (0)433 775757

Albert Domini, Sauris
Frucht- und Gemüseveredler / Frutta e verdura
www.agricoladomini.it

Dario und Alessandro Martinis, Ovaro
Fleischermeister / Macellaio
Tel.: 0039 (0)433 67041

Monika und Ermanno Boschetti, Paluzza
Bar Cleve / Ostarie da Cleve
Tel.: 0039 (0)3405323782

Falkenbräu, Lienz
Brauerei Falkenstein / Birreria Falkenstein
www.brauunion.com

Beginn 16.00 Uhr bis 19.00 Uhr: Verkostung der Spezialitäten mit den anwesenden Produzenten.

19.15 Uhr: Genussmenü von Elfi Salcher, Ingeborg und Gudrun Daberer. Preis all inklusiv: € 80,-
Sichern Sie sich Ihre Teilnahmekarte mittels Anmeldeformular.

Dalle ore 16.00 alle 19.00: degustazione di specialità in presenza dei produttori.

19.15: menü gourmet firmato da Elfi Salcher, Ingeborg e Gudrun Daberer. Prezzo tutto compreso: € 80,-
Assicuratevi la vostra partecipazione inviando il modulo di prenotazione!



Wir präsentieren die karnische Küche und ihre Produkte
Noi presentiamo la cucina ed i prodotti carnicci



Kötschach-Mauthen

Aufregend. Unberührt.

www.koemau.com



Kötschach-Mauthen ist immer ein Genuss...

Eingebettet in einer Landschaftsidylle zwischen den Gailtaler- und den Karnischen Alpen. Man atmet würzige Luft in einem milden Heilklima. Im romanisch-slawisch-germanischen Schmelztiegel vermischte sich über Jahrhunderte eine variationsreiche Kultur. Gekocht, gefeiert, gelebt wird in einer Symbiose aus Alpen und Adria, aus karntischer Bodenständigkeit und mediterranem Temperament. Der Umgang mit Gästen, die hier schnell zu Freunden werden, hat in Kötschach-Mauthen bereits eine Jahrtausend-Tradition. „Aufregend – unberührt“ lautet die Devise von Kötschach-Mauthen.

„Aufregend“ ist das Angebot für Gäste, welche die Herausforderung von Bergen und Gewässern suchen; aufregend auch für Familien mit Kindern, die eine Erlebnis- und Abenteuerwelt erwartet.

„Aufregend – unberührt“ ist das ganze Jahr hindurch die Geschmacksnote von Kötschach-Mauthen. Sie zieht sich von einem Haubenlokal über die bodenständigen, gemütlichen Gasthöfe bis hin zu den bewirtschafteten Almhütten mit ihren selbsterzeugten Köstlichkeiten. „Alles Käse“ heißt es daher immer am letzten Wochenende im September beim Käsefestival in Kötschach-Mauthen. Es ist der Gourmet-Gipfel für Käseliebhaber und Käseproduzenten.

Kulinarisch, genussvoll, festlich, feiernd, sportlich, abenteuerlustig, botanisch, geologisch, historisch, kulturell, traditionell, ruhig, gemütlich, erholsam, gesund, familienfreundlich... kurz: „Aufregend. Unberührt“ ist ein Urlaub in Kötschach-Mauthen.

Informationen: Tourismusbüro Kötschach-Mauthen

Rathaus 390, 9640 Kötschach-Mauthen

Tel.: 0043 (0)4715 / 8516, Fax: 0043 (0) 4715 / 8513-31

E-Mail: info@koemau.com, Internet: www.koemau.com





Kötschach-Mauthen è sempre un piacere...

Adagiata in un idilliaco paesaggio tra le Alpi della Gailtal e le Alpi Carniche, dove l'aria profuma di monti ed il clima è temperato e salutare. Nel crogiolo di romanico, slavo e germanico si è venuta creando, nel corso dei secoli, una cultura ricca di sfaccettature. Cucina, feste e modi di vita lasciano trasparire una simbiosi tra Alpi e Adriatico, tra sobrietà carnica e passionalità mediterranea. L'accoglienza nei confronti dei nostri ospiti, che diventano ben presto amici, ha una tradizione ormai millenaria a Kötschach-Mauthen. "Emozionante - incontaminata" è il nostro motto.

"Emozionante" è l'offerta per gli ospiti in cerca di sfide tra montagne ed acque, ma "emozionante" è anche il mondo di scoperte ed avventure che attende le famiglie con bambini.

"Emozionante - incontaminata" è tutto l'anno anche la nota culinaria di Kötschach-Mauthen. Dai locali di alta cucina alle tradizionali ed accoglienti trattorie fino alle baite di malga con le loro bontà di produzione propria. Ogni anno, l'ultimo fine-settimana di settembre a Kötschach-Mauthen tutto ineggia al formaggio. Non a caso la sagra del formaggio è il sommo appuntamento per intenditori e produttori.

Cucina, piacere, feste, celebrazioni, sport, avventura, flora, geologia, storia, cultura, tradizioni, tranquillità, accoglienza, rigenerazione, salute, famiglie ... in somma: "Emozionante - incontaminata" è la vacanza a Kötschach-Mauthen.

Informazioni: Tourismusbüro Kötschach-Mauthen
Rathaus 390, 9640 Kötschach-Mauthen
Tel.: 0043 (0)4715 / 8516, Fax: 0043 (0) 4715 / 8513-31
E-Mail: info@koemau.com, Internet: www.koemau.com





„Das Beste leben“

Das familiengeführte, mehrfach ausgezeichnete Biohotel Daberer liegt inmitten eines privaten Naturresorts – sonnig & ruhig. Ein 900 m² großer Wellnessbereich lädt zum Entspannen ein. Besonders schön ist die romantische Waldsauna am Gebirgsbach. Genießen Sie wohltuende Massagen und Kosmetikbehandlungen im Bio-Spa.

Sie wohnen in schlicht-edlem Naturstil - Holz, Glas, Naturmaterialien und warme, kräftige Farben. Der Blick vom Zimmer ins Tal & in die Berge ist wunderschön. Da verweilt man gerne!

Die Daberer-Küche steht für gute, ehrliche Produkte und hochwertige Kochkunst. Bio-zertifiziert, regional & mit der „Grünen Haube“ ausgezeichnet.

Inklusivpreis pro Person ab € 85,50



Il meglio della vita

Il pluripremiato Biohotel Daberer, a conduzione familiare, sorge in un paradiso naturale privato, in posizione soleggiata e tranquilla. L'ampia oasi di wellness invita al relax su 900 m². Particolarmente suggestiva è la sauna nel bosco in riva ad un torrente di montagna. Nella Bio-Spa potrete, infine, concedervi benefici massaggi e piacevoli trattamenti di bellezza.

Le camere sono rifinite in stile sobrio e raffinato: legno, vetro, materiali naturali e colori caldi e luminosi. La vista che dalla camera si apre sulla valle e sui monti è meravigliosa. Il tutto mette voglia di restare.

La cucina del Daberer è sinonimo di prodotti buoni e genuini e di arte culinaria d'alto livello. La distinguono la certificazione biologica, il radicamento regionale ed una "cuffia verde".

Tariffe a persona a partire da € 85,50



Biohotel Daberer** vital & spa**
Famille Daberer

St. Daniel 32, 9635 Dellach/Gailtal

Tel.: +43/(0)4718/590, Fax.: +43(0)4718/590-310

info@biohotel-daberer.at ■ www.biohotel-daberer.at



28. August 2010 Kötschach-Mauthen Stefanie und Sissy Sonnleitner

Landhaus Kellerwand ■ Mauthen 24 ■ 9640 Kötschach-Mauthen
Tel.: 0043 (0)4715 269 ■ www.sissy-sonnleitner.at

Moreno Cedroni

Fischveredler und Kochkünstler / Preziose creazioni di pesce e conserve
www.morenocedroni.it

Massimo Mancini

Pastaproduzent der Extraklasse / Produzione di pasta di altissima qualità
www.pastamancini.it

Peter Engelbrecht und Enrico Palm

Die Ölentwickler aus Deutschland
Gli sperimentatori dell'olio dalla Germania
www.biowellfood.com

Damijan Potversic

Der Ausnahmewinzer aus Görz / Vinicoltura d'eccezione da Gorizia
www.damijanpodversic.com

Michele Moschioni

Ein Winzer der anders denkt / Il vignaiolo che contro tendenza in Friuli
www.michelemoschioni.it

Levi Gregoris

Der beste Prosciuttoproduzent aus San Daniele
Il miglior prosciutto di San Daniele
www.bottegadelprosciutto.com

Beginn 16.00 Uhr bis 19.00 Uhr: Verkostung der Spezialitäten mit den anwesenden Produzenten.
19.30 Uhr: Genussmenü von Stefanie und Sissy Sonnleitner. Preis all inklusiv: € 100,-
Sichern Sie sich Ihre Teilnahmekarte mittels Anmeldeformular.

Dalle ore 16.00 alle 19.00: degustazione di specialità in presenza dei produttori.
19.30: menù gourmet firmato da Stefanie und Sissy Sonnleitner. Prezzo tutto compreso: € 100,-
Assicuratevi la vostra partecipazione inviando il modulo di prenotazione!





Genussflößen am Weissensee

Dass der Weissensee eines der ökologisch wertvollsten Urlaubsgebiete Europas ist, ist bekannt. Weniger bekannt ist, dass sich dort auch eine erstklassige Kulinarik entwickelt. Dies wird mit einer neuen Veranstaltung gefeiert: „Genussflößen am Weissensee“. Dabei fahren der Bürgermeister und der Tourismusverantwortliche höchstpersönlich im Sommer mehrmals mit dem Floß über den See und kredenzen unter Mithilfe ortsansässiger Köche und Gastronomen köstliche heimische Produkte in roher und veredelter Form. Fragt sich nur, wie man zu diesem besonderen Erlebnis kommt? Ganz einfach: Schwimmend und mit dem Boot, denn das Floß legt nirgends an! Körperliche Ertüchtigung ist übrigens der einzige Preis, den man für die Genussfloßfahrt bezahlen muss, denn am Floß ist alles gratis – sozusagen eine Einladung vom Bürgermeister!

Genussfloßtermine im Sommer 2010: Immer donnerstags, am 10. Juni, 1. Juli, 22. Juli, 5. August und 19. August. Bei Schlechtwetter findet die Genussfloßfahrt immer am darauffolgenden Montag statt!

La zattera dei sapori del Weissensee

Che il Weissensee sia una delle mete di vacanza ecologicamente più integre d'Europa è risaputo. Forse non è altrettanto noto, invece, il fatto che in questa zona stia emergendo anche un paradiso gastronomico di prima categoria. Il che si celebra con una nuova manifestazione: la “Zattera dei sapori del Weissensee”. Durante l'estate il sindaco e il direttore dell'ente di turismo e soggiorno in persona si calano nelle vesti degli zatterieri e, con l'aiuto di cuochi e ristoratori locali, offrono ai propri ospiti i deliziosi prodotti locali, crudi o preparati. Ma come si fa a vivere questa straordinaria esperienza? Facilissimo! Basta saper nuotare o remare perché la zattera non attracca mai. Un po' di esercizio fisico è anche l'unico prezzo da pagare poiché sulla zattera è tutto gratis: omaggio, per così dire, del sindaco!

Nell'estate 2010 la zattera dei sapori salperà nelle seguenti date: sempre di giovedì, il 10. giugno, 10. luglio, 22. luglio, 5. agosto e 19. agosto. In caso di maltempo la manifestazione avrà luogo il lunedì successivo.



Informationen/Informazioni

Weissensee Information
A-9762 Weissensee
Tel. +43 (0) 4713/22 20 – 0 ■ Fax Dw. 44
E-Mail: info@weissensee.com
Web: www.weissensee.com





9. Oktober 2010 Weißensee Hannes Müller

Genießer-Landhotel Die Forelle ■ Techendorf 80 ■ 9762 Weißensee
Tel: 0043 (0)4713 2356 ■ www.dieforelle.at

Manfred Fauster

Steirischer Mostsommelier / Sommelier stiriano del sidro
www.most-sommelier.at

Roberto Mongetto

Botschafter des Geschmacks aus dem Piemont
Ambasciatore del gusto dal Piemonte
www.mongetto.it

Valentin Latschen

Pionier der Schnapsbrennkultur in Österreich
Pioniere austriaco dell'arte della distillazione
www.pfau.at

Hansi Baumgartner

Käseveredler aus Südtirol / Preziosa arte casearia altoatesina
www.degust.com

Helmut Lang

Harte und saubere Weingartenarbeit bringt Süßweine mit Weltformat
Passione, onestà e duro lavoro producono vini dolci di levatura mondiale
www.helmutlang.at

Reinhard und Herbert Bösch

Lustenauer Senf, die "besondere Senfmarke"
Senape del Lustenau: "l'altra senape"
www.lustenauer-senf.com

Beginn 16.00 Uhr bis 19.00 Uhr: Verkostung der Spezialitäten mit den anwesenden Produzenten.
19.30 Uhr: Genussmenü von Hannes Müller, Preis all inklusiv: € 100,-
Sichern Sie sich Ihre Teilnahmekarte mittels Anmeldeformular.

Dalle ore 16.00 alle 19.00: degustazione di specialità in presenza dei produttori.
19.30: menù gourmet firmato da Hannes Müller. Prezzo tutto compreso: € 100,-
Assicuratevi la vostra partecipazione inviando il modulo di prenotazione!

„Festspieltage am Weissensee“ von Freitag den 8. bis Sonntag den 10. Oktober 2010 ■ inkl. Genussfestspiel
2 ÜN und einer Wanderung mit dem Chef durch das Weissenseetal und einem Saison- Abschluss ■ Jazzbrunch am
Sonntag ■ Preis pro Person im DZ 2 Nächte: Euro 265,- ■ 1 Nacht: Euro 185,-

„Festival del Weissensee“ da venerdì 8 a domenica 10 ottobre 2010 ■ comprensivo di „Festival del gusto“, 2
pernottamenti, una passeggiata attraverso la valle del Weissensee in compagnia del padrone di casa ed un jazz-
brunch di fine stagione la domenica ■ Tariffa a persona in camera doppia 2 notti: euro 265,- ■ 1 notte: euro 185,-

Genießer-Landhotel Die Forelle „Genussvoll Aktiv“ ■

Hannes Müller ■ Techendorf 80 ■ A - 9762 Weissensee / Kärnten ■ T: +43 4713 2356 ■ www.dieforelle.at





Das Grandhotel Lienz in Osttirol

Il Grandhotel Lienz nel Tirolo orientale

Genießen Sie im Süden von Österreich und grenznah zu Italien, umrahmt vom Großglockner und den Lienzer Dolomiten das exklusive Ambiente eines 5 Sterne Hotel mit Gourmetküche, Medical Wellness auf höchstem Niveau sowie großzügige SPA-Oasen für die Seele und einem Höchstmaß an stilvollem Service. Ein herzliches Willkommen auch an all jene, die sich bei einem Kaffee auf der Hotelterrasse mit „Iselblick“ erholen möchten!

Medical-Paket:

Genießen Sie 3 Tage im Grand Hotel Lienz in der Junior Suite mit der Grand Hotel Verwöhn & Genießer Pension. Angeboten wird auch ein ausgewogenes Sport,- Wellness- und Vitalprogramm.

Lassen Sie sich von unserem hauseigenen Arzt, Prof. Dr. Lechleitner auf Herz und Nieren checken. Sportmedizinische Untersuchung (30 min.), Belastungstest mit Laktatmessung, EKG, Ultraschalluntersuchung des Herzen, Trainingsplan, Arztbrief, Seminar über Wein & Gesundheit (Referiert von Prim. Dr. Prof. Lechleitner)

Gesamtpreis pro Person € 750,-- Junior Suite 38m² Nord

Nel sud dell'Austria, a due passi dal confine italiano, si trova un 5 stelle dall'ambiente esclusivo e con un servizio d'eccezione. Nell'incomparabile cornice del Großglockner e delle Dolomiti di Lienz esso offre cucina gourmet, medical wellness ed ampie oasi di benessere per il corpo e la mente. Particolarmente invitante è l'ampia terrazza su cui è possibile trovare rigenerazione gustando un caffè e godendosi la vista sull'Isel.

Pacchetto "Medical":

Concedetevi 3 giorni in Junior suite al Grand Hotel Lienz in pensione "gourmet & piacere". Accanto alle prestazioni ordinarie offriamo anche un equilibrato programma di sport, wellness e benessere. Sottoponetevi al check up cardiologico e nefrologico condotto dal nostro medico, il prof. dott. Lechleitner. Un esame di medicina sportiva (30 min.) con test di resistenza e misurazione del livello di acido lattico, elettrocardiogramma, ecografia cardiaca, programma di allenamento, referto medico ed un seminario su "Vino & salute" (tenuto dal primario dott. Lechleitner) completano il pacchetto. Prezzo complessivo a persona € 750,-- in Junior suite 38m² nord

GRANDHOTEL LIENZ Betriebs Gmbh. & CoKG * GF Hugo Westreicher
Fanny-Wibmer-Peditstrasse 2 * A-9900 Lienz * Tel: 04852/64070
www.grandhotel-lienz.com * info@grandhotel-lienz.com





Almzauber für Sie & Ihn

Preis pro Person:

bei Buchung von Sonntag – Donnerstag
Euro 349,00 (statt 444,00)

bei Buchung von Donnerstag – Sonntag
Euro 299,00 (statt 339,00)

Kategorie nach Verfügbarkeit

- 5 Tage/4 Nächte oder 4 Tage/3 Nächte in unseren Zimmern
- Inklusive unserer Verwöhhnpension
- 1x Fruchtprosecco- oder Pils- Aperitif am Abend
- Überraschungsgeschenk für Zuhause
- 1x Wellness-Gutschein im Wert von € 20,00 pro Person

Inklusive unserer Verwöhhnpension mit BIO-Teilsortiment und Regionalen Produkten.



Magia delle malghe per Lei & per Lui

Tariffa a persona:

dalla domenica al giovedì
euro 349,00 (anziché 444,00)

dal giovedì alla domenica
euro 299,00 (anziché 339,00)

Categoria a seconda delle disponibilità

- 5 giorni/4 notti o 4 giorni/3 notti in una delle nostre camere
- inclusa pensione extra
- 1 aperitivo Prosecco alla frutta o birra Pils la sera
- 1 gradito omaggio per casa
- 1 buono wellness del valore di € 20,00 a persona

Inclusa pensione extra con assortimento BIOlogico e prodotti regionali.



1. Almwellnesshotel Tuffbad****S ■ Gastgeberfamilien Oberluggauer & Obernosterer
Tuffbad 3 ■ A-9654 St. Lorenzen ■ Tel: 0043(0)4716/622 ■ Fax: 0043(0)4716/622-55
E-Mail: info@almwellness.com ■ Internet: www.almwellness.com





Kulturell, kulinarisch, einzigartig

Kärnten bezieht mit seinem großartigen kulturellen und kulinarischen Angebot eine einzigartige Stellung im Süden Österreichs. Auf den kulturellen Entdeckungsreisen zu Wallfahrtsorte, Kirchenfresken, Stifte, Burgen und Schlössern sowie Volkskulturmuseen und volkstümlichen Festen kommen die kulinarischen Erlebnisse nicht zu kurz. Nach der Devise „Liebe geht durch den Magen“ verliebt man sich ins schöne Kärntnerland bei einem genüsslichen Essen, umrahmt von einer Landschaft aus Bergen und Seen. Egal ob in einer Buschenschenke, einem Wirtshaus oder einem Haubenlokal die Kärntner Küche zeigt die Herzlichkeit des Landes auf.

Cultura, cucina, emozioni uniche

Con la sua straordinaria offerta culturale e culinaria la Carinzia detiene un vero primato nel sud dell'Austria. Agli itinerari turistici alla scoperta di luoghi di pellegrinaggio, chiese, monasteri, fortezze e castelli, come anche musei di cultura popolare e feste folkloristiche, si affiancano incomparabili esperienze gastronomiche. Siccome, infatti, ci piace prendere gli ospiti per la gola, li facciamo innamorare della nostra terra offrendo loro prelibatezze culinarie nella cornice di un magnifico paesaggio fatto di monti e di laghi. E non importa che ci si fermi in un agriturismo, in una trattoria o in un locale d'alta cucina: la tavola carinziana è ovunque espressione del gran cuore di questa regione.

Kulturno, kulinarično, edinstveno

Avstrijska Koroška si je s svojo sijajno kulturno in kulinarično ponudbo ustvarila edinstven položaj na jugu Avstrije. Na kulturnem odkrivanju romarskih krajev, cerkvenih fresk, samostanov, dvorcev in gradov ter etnografskih muzejev in ljudskih praznovanj pa ne manjka niti kulinaričnih doživetij. Po reku „Ljubezen gre skozi želodec“ se obiskovalci ob slastni hrani z užitek zaljubijo v čudovito koroško deželo, ki jo tvorijo gore in jezera. Bodisi v vinskem lokalu, gostišču ali v restavraciji z zvezdicami, koroška kuhinja kaže prisrčnost dežele.

Erleben und genießen Sie Kärnten Kultur und Kulinarik und bestellen Sie kostenlos Ihren persönlichen Genussführer unter:

Doživite in užijte koroško kulturo in kulinariko ter brezplačno naročite vaš osebni Vodič užitka:

Venite a vivere e ad assaporare la cultura e la cucina carinziana ed ordinate gratuitamente la vostra Guida ai piaceri della Carinzia al seguente contatto:

Kärnten Information
Casinoplatz 1
9220 Velden

Tel: +43(0)463/3000
kultur@kaernten.at
www.kultur.kaernten.at

