

Falkensteiner.Balance.Resort.Stegersbach

Liebhaber von längeren oder auch kurzen Thermenurlaube, Golfspieler und Weinliebhaber werden sich im Falkensteiner Balance Resort Stegersbach wohl fühlen. Entspannung, sportliche Aktivitäten und kulinarische Genüsse bilden hier eine harmonische Einheit. „In der Mitte ICH“ lautet der Slogan. Diverse Behandlungen in der Wohlfühl-Landschaft sorgen für Entspannung, egal, ob man vorher in der größten Golfanlage Österreichs gespielt hat oder einfach nur faulenz.

Kulinarisch geht man den Weg der umfassenden Eingliederung von regionalen Produkten, angefangen vom Moorochsen bis hin zu veredelten Produkten der Initiative „Streuobstwiesen“. Im Restaurant Imago präsentiert Küchenchef Peter Jungbauer jeden Abend drei mehrgängige Menüs, die gerne auf persönliche Bedürfnisse abgestimmt werden. Die Küchenlinie lebt von verfeinerter traditioneller Küche und wird von mediterranen bis hin zu nah- und fernöstlichen Gerichten inspiriert. Die Nähe zum Südburgenland und zur Steiermark ist Garant dafür, dass Weinliebhaber unter den Thermenbesuchern nicht zu kurz kommen. Zahlreiche Top-Weine aus ganz Österreich (Knoll Riesling Loibenberg Smaragd € 59,-, Kollwentz Steinzeiler € 89,-, Krutzler Perwolff € 97,-, Triebaumer Mariental € 98,-, Tement Zieregg € 69,-) und eine recht exquisite internationale Selektion (Petrus, Mouton, Margaux, Opus One, Krug, Roederer) garantieren Genuss.pur! Raucher werden sich an der großen Zigarren-Auswahl in der Raucher-Lounge erfreuen.

milo



Falkensteiner Balance Resort Stegersbach

Panoramaweg 1, 7551 Stegersbach
Tel. +43 (0)3326 55 155
balanceresort@falkensteiner.com
www.falkensteiner.com

Fritz.Wein.Cafe

Sinn für Kunst und Geschmack verbindet das Gastronomenpaar Judith und Fritz Rupprechter, das den Vorsatz, noch einmal gemeinsam zu arbeiten, zielstrebig umsetzte. Und so entstand mitten in Kufstein, mit Terrassenblick zu Kirche und Festung, dieser herrliche Treffpunkt für Liebhaber des Besonderen: schlicht in der Einrichtung, belebt durch Bilder und Kunstbände auf der Fensterbank.

Hier sucht man vergeblich nach Mainstream, Fritz und Judith lieben vielmehr die Nischen, versammeln in der gläsernen Vinothek, was ihnen selbst schmeckt, ob aus Österreich oder Deutschland, Frankreich oder Spanien (Clüsserath Vom Schiefer € 25,70, Werlitsch Ex vero I € 27,-, Tissot Empreinte € 32,50, Pranzegg Campill € 36,-, Wachter Pfarrweingarten € 31,50, Gonon Saint Joseph € 59,-, Kieffer Crémant € 35,-). Flaschen gibt es schon ab € 19,80 (Lokalpreis!), den Crémant auch glasweise – wie überhaupt die reichhaltige Auswahl an offenen Flaschen mit sehr fairen Preisen lockt.

Außerdem: Burschik Vermouth, Gins und Portweine, Osttiroler Edelbrände, Kaffee von der Tegerenseer Rösterei. Die hausgemachten Kuchen sind preiswürdig (ab € 3,-), die „Feine Mischung“ an Käsen und Wurstwaren höchst delikate (€ 12,50), auch Quiche (€ 9,50) gibt es immer. Für Feiern und Feste aller Art wird außerdem gerne auf Bestellung mehrgängig gekocht.

dea



Fritz Wein Cafe

Unterer Stadtplatz 18, A-6330 Kufstein
Tel. +43 (0)5372 63768, (0)644 1354789
www.fritz-wein-cafe.com
Di – Fr 15.00 – 24.00, Sa 11.00 – 24.00
So 11.00 – 18.00 Uhr

BIO.Weinbotschaft

Mitten in der Wiener Altstadt hat sich Cristina Rojik mit ihrem schmucken Lokal „Weinbotschaft“ einen Lebensraum erfüllt. Und das sieht, spürt und vor allem schmeckt man – und wie der Name schon sagt, vermittelt sie damit auch eine Botschaft: 100% Bio – 100% Geschmack. Seit 2007 kocht sie in diesem kleinen, aber feinen Lokal mit italienischem Flair aus qualitativ besten, rein biologischen Produkten ausgesuchte Köstlichkeiten wie Beef Tatar mit wachweichem Eidotter und gebratenem Butterbrot (€ 17,-), hausgemachte Gnocchi mit Ricotta und Tomatensugo (€ 18,-), Wiener Schnitzel (Kalb) mit Erdäpfelsalat (€ 23,50), Wachauer Riesling-Risotto mit Gemüse und Pecorino (€ 19,-) oder Tagliata vom Beiried mit Rucola und Parmesan (€ 26,-). Tagessuppe, frischer Fisch und saisonale Gerichte variieren je nach Angebot. Als Dessert locken Schoko-Mandel-Torte (€ 8,90), Wiener Apfelstrudel (€ 6,50) oder eine opulente Käseplatte (€ 16,-). Für entspannte wie herzliche Gastlichkeit zeichnet Patron Werner Rojik verantwortlich, sodass einem entschleunigten Genießen nichts mehr im Weg steht. Natürlich sind auch die Weine zu 95% aus Österreich. Angeboten werden eine umfangreiche Selektion feinsten Bio-Weine von Sepp Moser, Gut Oberstockstall, Toni Hartl, Tschida, Zillinger, Strohmaier u. v. m. sowie eine kleine Auswahl aus Italien.

Die Bio-Weinbotschaft als Europas einziges Gourmet-Restaurant mit reiner Bio-Küche ist somit die perfekte Adresse für den anspruchsvollen und bewussten Feinschmecker. iw



Bio-Restaurant Weinbotschaft

Annagasse 12, A-1010 Wien
Tel. +43 (0)1 5128510
weinbotschaft@weinbotschaft.at
www.weinbotschaft.at
Dienstag – Samstag 11.00 – 24.00 Uhr