

SHORT

Wohnen in der urigen Kräutergarten-Hütte



Das OÖ Wellnessjuwel Guglwald ist jetzt um eine Attraktion reicher.

Guglwald. Das Vier Sterne Superior Hotel Guglwald im oberösterreichischen Mühlviertel führt die Spitze der österreichischen Wellness- und Gesundheitshotels an. Seit wenigen Tagen ist das zertifizierte Biohotel um eine Attraktion reicher: Der „Troackkasten“ wurde zum Kräutergartenhäuschen ausgebaut – ein designtes Ferienchalet zum Ausspannen in privater Idylle.

Die Gastgeberfamilie Pilsl legt großen Wert auf extravagantes Wohnen; das beweisen ihre facettenreichen Zimmer. Ebenfalls neu sind die luxuriösen Guglwald-Spa-Suiten. Mit den noblen Residenz-Zimmern, den urigen Leiterwagen-Suiten und den modernen Schlössl-Zimmern wohnen Gäste in einzigartigem Ambiente.

www.guglwald.at

All-Inclusive-Urlaub im Hotel Schwarzbrunn

Stans. Das Küchenteam des „Hotel Schwarzbrunn“ zaubert kulinarische Genüsse der besonderen Art. Das All-Inclusive-Gourmet-Angebot beginnt mit einem reichhaltigen, vitalen Frühstücksbuffet. Von 12 bis 15 Uhr ist das Mittagsbuffet voller Köstlichkeiten – vom Salat über Hauptgerichte bis zu frischen Früchten, hausgemachten Kuchen, Eis u.v.m.

Wer mittags unterwegs ist, nimmt sich sein Lunchpaket mit. Wintersportler, die am späteren Nachmittag ins Hotel kommen, werden mit dem Nachmittagsbuffet empfangen. Abends schmeckt das Vier- bis Fünf-Gänge-Wahlmenü.

www.schwarzbrunn.at

Tagungs- und Seminar-Specials von Arcotel



Arcotel: perfekter „Rund um die Tagung“-Service mit neuen Angeboten.

Wien. Die Arcotel Hotelgruppe ist ein Top-Player in der Business- und Städtehotellerie: „Vom kleinen Businessmeeting in Suiten über Tagungen und Konferenzen bis hin zur Großveranstaltung mit 900 Teilnehmern – je nach Destination und Art des Events ist fast alles möglich“, so Manfred Mayer, Alleinvorstand.

Bei Buchung einer Übernachtung sowie Tagungspauschale ab zehn Teilnehmern erhält der Referent die Übernachtung und das Frühstück kostenfrei.

www.arcotelhotels.com

Wahrzeichen Der 1964 eröffnete Donauturm ist Österreichs höchstes Gebäude und bietet kulinarische Höhepunkte

Donauturm-Restaurant ist Wein & Gourmet Location

Nach umfassender Renovierung wird das sich drehende Restaurant am 1. März wieder eröffnet.

GEORG BIRON

Wien. Vor allem im kulinarischen Bereich wird sich auf dem Donauturm schon bald einiges tun. Die außergewöhnliche Location, die dem Besucher nach einer rasanten Fahrt mit dem Lift mehrere Terrassen, ein Caféhaus und ein Restaurant bietet, wird im Jahr 2014 ihren 50. Geburtstag feiern.

Die Donauturm Aussichtsturm und Restaurantbetriebsgesellschaft m.b.H. möchte diesen Event entsprechend feiern und positioniert sich bereits jetzt neu.

„Wir bieten Weinverkostungen und Themenabende sowie eine hervorragende Küche mit einem atemberaubenden Blick auf Wien aus 170 m Höhe.“

BERT COPAR, GENERAL OPERATIONS MANAGER DONAUTURM

Nach einer umfassenden Renovierung wird am 1. März das Restaurant am Turm wieder eröffnet, und der General Operations Manager Bert Copar möchte mit attraktiven Angeboten in luftiger Höhe einen Hotspot für Gourmets und Weinliebhaber schaffen.

„Wir werden neben unserem neuen Küchenteam internationale Spitzenköche als Gäste haben, die regionale und nachhaltige Menüs



Bert Copar: „Im ersten Jahr nach der Eröffnung 1964 kamen 900.000 Besucher; diese Zahlen wollen wir wieder erreichen, derzeit liegen wir in etwa bei der Hälfte.“

für unser Publikum neu interpretieren“, so Copar. „Gemeinsam mit dem Weinhändler Del Fabro und ausgesuchten Winzern werden wir auch Verkostungen bieten.“

Event-Location hinter Glas

Weiterhin wird es die Möglichkeit geben, auf dem Turm zu heiraten, besondere Anlässe zu feiern, Geburtstagskinder hochleben zu lassen, Vollmond-Specials zu genießen bzw. kulturelle Events mit 80 km Weitblick zu erleben.

Die verglaste Aussichtsterrasse ist wie ein beheizter Wintergarten und kann für Biz-Events oder Produktpräsentationen inklusive Catering angemietet werden.

Der Donauturm ist (außer auf der offenen Terrasse) eine Nichtraucher-Zone.

Geöffnet ist Mo–So von 10:00–24:00 Uhr. Das Restaurant am Turm hat Mo–So von 11:30–16:00 Uhr und von 18:00–24:00 Uhr geöffnet, das Caféhaus hat Mo–So von 10:00–24:00 Uhr geöffnet.

Die Fahrt mit dem Expresslift zu Aussichtsterrasse, Caféhaus und Restaurant (und wieder hinunter) kostet für Erwachsene 7,40 €, für Senioren & Studenten 5,90 €, für Kinder von 6 bis 14 Jahren 5,20 €.

Informationen über Gruppentarife und Kombitickets (z.B. Donauturm & Donau-Schiffahrt) findet man auf der Homepage:

www.donauturm.at



2014 wird der 252 m hohe Turm im Wiener Donaupark seinen 50er feiern.

Zitrusgarten Michael Ceron und seine Zitrusfrüchte Unter Zitronenbäumen und Palmen

Faak am See. In Kärnten ist Österreichs größter Zitrusgarten zu finden: Mit 212 Sorten auf 5.000 m² hat Michael Ceron Gärten in Italien und Spanien an Sortenreichtum überflügelt. Den selbst entwickelten Biodünger exportiert er nach ganz Europa.

Seine Leidenschaft für Zitrusfrüchte verdankt der Kärntner Gärtner seiner Kindehiet: „Wir haben oft Urlaub im Süden gemacht, und als Kind einer Gärtnerfamilie faszinierten mich Zitronen & Co. einfach. Vor allem, weil sie ständig blühen und Früchte tragen – das ist eine Eigenschaft, die in der Natur einzigartig ist.“

Events und Seminare

Cerons Zitrusgarten, bestückt mit Kuriositäten, überrascht den Gast mit Pflanzensammlungen entlang von Fußwegen, Sitzplätzen, Teichen und Terracotta-Waren. Einerseits kann man dort Waren kaufen – was mittlerweile auch einige Spitzengastronomen tun –, andererseits ist der duftende Garten auch ein sinnliches Ausflugsziel mit einem Café, in dem z.B. auch

der neu kreierte Zitroneneistee verkostet werden kann, der wirklich unvergleichlich schmeckt und mit Industrieware nichts gemein hat.

Der Zitrusgarten kann übrigens auch für Events und Business-Seminare gemietet werden.

Die Tagesmiete beträgt je 100 Personen 800 € + 20% MwSt (mit Heizung 900 € + 20% MwSt) inkl. Endreinigung und Gesamtnutzung des mediterranen Gartens.

www.zitrusgarten.com



Zitrus-Experte Michael Ceron: „Kärnten ist das Land, wo die Zitronen blühen.“

PuchasPlus**** Ruhe, Erholung und Entspannung pur Gewinner des HolidayCheck Award

Stegersbach. Das kleine, aber feine Thermenhotel PuchasPlus**** mit seinen 50 Hotelzimmern bietet Gästen einen Aufenthalt auf internationalem Topniveau. Bereits zum zweiten Mal in Folge wurde das Hotel mit dem „HolidayCheck Award 2013“ belohnt.

Natürliches & Therapeuten

Die großen Antiallergie-Wohlfühlzimmer mit 36 m², ausgestattet mit komfortablen Zirbenvollholzbetten, garantieren einen tiefen und gesunden Schlaf.

Einen genussreichen Start in den Tag verspricht das reichhaltige Schmankerlfrühstücksbuffet mit regionalen Spezialitäten im Panoramawintergarten.

In die Thermenwelt Stegersbach gelangen Gäste, ausgestattet mit einer persönlichen Badetasche (Bademantel und Saunatuch inklusive) durch den farbenfrohen Regenbogenang. 14 Thermal-Innen- und Außenbecken, eine großzügige Saunalandschaft, Luxus-Komfortruheräume sowie ein Dampfbad und Infrarotkabinen laden zum wohlthuenden Wellnessgenuss.

Top ausgestattete Fahrräder und E-Bikes stehen im Haus des engagierten Hoteliers Josef Puchas für Ausflüge in die sanft hügelige Umgebung zur Verfügung.

Das hoteleigene Heilmassage-Therapiezentrum überzeugt mit Naturprodukten und einem hochqualifiziertem Therapeutenteam. Besonderes Augenmerk wird auf die Behandlung von Rückenbeschwerden gelegt.

www.stegersbach.at



Das verhältnismäßig kleine Hotel hat viele Annehmlichkeiten zu bieten.