

## **HOTEL HOCHSCHOBER**

Das Hotel Hochschober auf der Turracher Höhe (1.763 m) ist ein Ganzjahres-Ferienhotel, das bis auf wenige Wochen im April und Mai durchgehend geöffnet hat. Eröffnet wurde das Hotel 1929 durch Hilde und Hans Leeb und steht seit 2003 unter der Leitung und im Eigentum von Karin Leeb und Martin Klein, Barbara und Peter Leeb.

„Am Südufer des Turracher Sees in einzigartiger Lage mitten in den Nockbergen eine besondere Gaststätte zu schaffen, die im Sommer wie im Winter ein gastlicher und einladender Platz für Bergfreunde ist“, war und ist ihre große Vision. Danach gestaltet sich auch das zentrale Angebotsmotto: „Alles tun können. Nichts tun müssen!“

### **KULINARIK**

Urlaub ist Genuss. Und Genuss hat auch viel mit kulinarischen Erlebnissen zu tun. Deshalb wird jeder Hochschober-Tag auch kulinarisch abwechslungsreich gestaltet.

Das Küchenteam kreiert am Abend verschiedene Menüs als eine Mischung aus internationaler Küche und regionalen Spezialitäten. Buffetangebote und servierte Gerichte fügen sich zu einem harmonischen Ganzen zusammen. Musikalisch umrahmte Themen- und Spezialitäten-Abende runden den kulinarischen Genuss ab.

### **WEINKELLER**

Weinspezialist Michael Kohlmayer berät die Gäste, die sich Ihren Lieblingstropfen auch im Weinkeller selbst aussuchen können. Das Thema Wein hat einen großen und wichtigen Stellenwert. Die Gäste legen viel Wert auf eine überschaubare und gut sortierte Auswahl und möchten während ihres Aufenthaltes so viel wie möglich kennen lernen. Mit der Aktion „Winzer des Monats“ wird dem Rechnung getragen, wobei ein Winzer einen Monat lang mit seiner gesamten Produktpalette im offenen Verkauf vorgestellt wird.

### **KONTAKT**

Hotel Hochschober  
Familien Leeb und Klein  
9565 Turracher Höhe 5/Kärnten  
Tel.: 04275/8213, Fax: 04275/8368  
holiday@hochschober.at  
www.hochschober.at

## **RESTAURANT UND KULTURWIRTSCHAUS BACHLER**

„Das Wirtshaus verstehen wir als Bühne aktiven Erlebens. Als Galerie und Forum der Kunst halten wir die Kultur aktiv. Die Architektur ist ein Spiegel der Unterhaltung und ist für allerlei Spontanes offen. Ein Wirtshaus als Cafe, Bar und Vinothek. Genuss und Unterhaltung inklusive.“

### **KULINARIK**

Mit spürbarer Herzlichkeit, Kompetenz und Engagement führen Ingrid & Gottfried Bachler ihr Restaurant. Bevorzugt werden die Erzeugnisse aus den österreichischen Genuss Regionen, die kreativ und geschmackvoll veredelt werden. Kochschulen und Kulturveranstaltungen stehen ebenso auf dem Menüplan wie genussvolle Weinverkostungen und Weinkulinarier.

Die Weinempfehlungen der charmanten und gaumensicheren Sommelière und Weinakademikerin Ingrid Bachler, denen man sich blind anvertrauen kann, sind perfekte Begleiter zu den servierten Gerichten.

### **FEINKOST & VINOHEK**

Neben dem Restaurant kann auch in der Vinothek und im Feinkostladen das eine oder andere Schmankerl verkostet und eingekauft werden. Von herrlich gereiften Käsen, hausgemachter Kärntner Nudelvielfalt und eingelegten Eierschwammerln bis hin zum eingekochten Früchteallerlei, feinstem Essig und seltenen Ölen reicht das ständig erweiterte Angebot.

„Die vor sattem Grün strotzende Kärntner Landschaft schafft die perfekte Grundlage für viele erstklassige Naturprodukte, die sich zu kleinen, aber eben feinen Kostbarkeiten verarbeiten lassen“ zeigt sich Gottfried Bachler begeistert.

Die Bachlers sind auch Mitglied bei zahlreichen Wirte-Vereinigungen wie die Kärntner Spargelwirte, Kärntner Wirtshauskultur, Weingenuss und Slow Food.

### **Kontakt**

Restaurant Bachler  
Ingrid & Gottfried Bachler  
Silberegger Straße 1  
9330 Althofen/Kärnten  
Tel.: 04262 3835, Fax: DW4  
restaurant@bachler.co.at  
www.bachler.co.at

## **RUD ALPE**

Die Rud-Alpe liegt auf 1.560 m Seehöhe, mitten im Arlberger Skigebiet in lawinensicherer, auch im Winter sonniger Aussichtslage in unmittelbarer Ortsnähe. Die Entstehung des Hauses dürfte um 1750 anzusetzen sein.

„Im Skihütten-Bereich neue Maßstäbe zu setzen – das ist das hochgesteckte Ziel, das wir uns mit der Rud-Alpe vorgenommen haben“, so das Motto von Geschäftsleiter Andreas Wibmer. Die Rud-Alpe ist eine originale Arlberger Skihütte. Die hinsichtlich Architektur und Abmessungen im Wesentlichen unverändert gebliebene historische Bausubstanz, eine offene Feuerstelle und stilechte Möbel aus Altholz geben dem Gast das Gefühl, in die "gute, alte Zeit" zurückversetzt zu sein. Die hervorragende Küche, ein gut sortierter Weinkeller und die freundlichen, in Lederhosen gekleideten Mitarbeiter sind weitere Faktoren, die einen Besuch des Hauses zum besonderen Erlebnis machen.

### **KULINARIK**

Der Küchenchef hat sich auf die feine österreichische und internationale Küche spezialisiert. Den Winter hindurch werden über den Tag verteilt fünf kulinarische Schwerpunkte gesetzt.

### **WEINKELLER**

Der kleine aber feine Weinkeller im Untergeschoss wurde eigens mit Original-Ziegeln aus K&K-Zeiten gebaut. Er wird – um bei der Weinlagerung den Reifeprozess nicht zu stören – ausschließlich durch Glasfaserlicht erhellt. Zudem hat dieses Licht auch auf die Psyche des Menschen äußerst positive Auswirkungen.

„Österreichische Weine bilden den Schwerpunkt in unserem umfangreichen Weinangebot. Es finden sich fast alle namhaften heimischen Winzer in unserem Keller. Aber auch Europa und die Neue Welt sind auf der Rud-Alpe mit einer Auswahl vertreten, die dem Weinkenner sicher die eine oder andere Überraschung bieten kann.“ so Weinbar-Chef Günther Meindl.

### **KONTAKT**

Rud-Alpe Gastronomie GmbH

Haus-Nr. 185

6764 Lech am Arlberg/ Vorarlberg

Tel.: 05583/41825, Fax: DW 10

rud-alpe@skiarlberg.at

www.rud-alpe.at