

Genießerhotel Bergergut /Oberösterreich:

Urlaub für die Liebe: Winterwellness im neuen WaldSPA

Durch die faszinierende Lage auf einem Hochplateau des Böhmerwaldes ist die Naturlandschaft geprägt von sanften Hügeln und Wiesen. Mit kuscheligen Suiten und dem neuen Wellnessbereich ist das Bergergut ein Rückzugsort für Individualist:innen, die Ruhe schätzen. 3 Gault-Millau-Hauben und 3 Falstaff-Gabeln: Ein gemeinsamer Trip wird hier zum Gourmet-Event.

Im Bergergut gibt es keine Kinder, keine Buffets und keine Standard-Zimmer – aber viel Natur, Individualität und einen neuen Wellnessbereich. Nach einem ausgiebigen Waldbad inmitten des Böhmerwaldes führt der Weg direkt in den WaldSPA. Einzigartig ist die Grenzregion am Beginn des Nationalparks Sumava. In den Schutzgebieten des Böhmerwalds entdecken Urlauber typische Ökosysteme der mitteleuropäischen Berglandschaft, Wälder und Bergwiesen – ein Naturschatz direkt vor der Hoteltüre!

Vom Waldbad in den WaldSPA

Im Mittelpunkt des neuen WaldSPA steht der In- und Outdoorpool. Der liebevoll angelegte Garten beherbergt eine Holz-Außensauna und viele kuschelige Entspannungsplätze. Der Duft frischer Kräuter aus dem eigenen Garten führt direkt in die Saunalounge mit einem SOLEUM Tee- & Sole-Dampfbad. Einen besonderen Platz zum Relaxen bieten die Liegen am Seerosen-Biotop inmitten des Lavendel-Gartens. Naturmaterialien sind die Hauptakteure und der Wald gilt als Vorbild für Erholung und Entspannung. Das SPA-Team verwöhnt mit einem ganzheitlichen Energie-Massage- & Kosmetik-Angebot.

3-Haubenküche für Foodies

Thomas Hofer, 3-Haubenkoch und Gastgeber im Bergergut, zelebriert mit seinem Team das Mühlviertel kreativ, anspruchsvoll und bodenständig und zählt zu den besten Köchen des Landes. Auf Regionalität setzt das Team nicht nur bei den Lebensmitteln, sondern auch bei der Begleitung. So gibt es Senf-Bier vom befreundeten Craft-Brauer, natürlich Most, aber auch Weine und Whiskys aus der Heimat. Dafür wurde das Bergergut von Falstaff für die „besten Wein-Alternativen und andere Getränke“ prämiert. Für Hotelgäste beginnt beim servierten Frühstück und selbstgebackenem Brot der kulinarische Hochgenuss. Der krönenden Tagesabschluss ist das Dinner aus der 3-Haubenküche: Je nach Lust und Laune wählen die Gäste zwischen dem Menü „Mühlviertler Mund.Art“, dem 8-Gänge-Menü „Chefs Table“ oder einem der drei „Topf- & Brett“-Gerichte.

4-Sterne-Superior Genießerhotel Bergergut, 4170 Afiesl 7, Tel. 0043 7216/4451,

Email: bergergut@romantik.at, www.romantik.at, Bergergut-Blog:

<https://www.romantik.at/de/unsere-stories.html>