

**Wahrer Genuss hat Heimat – und zwar bei Familie DÖLLERER. Während kulinarische Höhenflüge in Döllersers Stammhaus in Golling zuhause sind, werden Weinliebhaber in Döllersers Weinhaus in Kuchl glücklich.**

## WOHNEN

Die Fassade von Döllersers Stammhaus, das ein Genießerhotel, ein 2-Michelin-Sterne-Restaurant, ein Wirtshaus und eine Feine Kost beherbergt, strahlt Nostalgie pur aus und verweist auf die über 100-jährige Geschichte des Familienbetriebs. Im Inneren präsentiert sich das Haus quicklebendig und mit vielen liebevollen Annehmlichkeiten, wie z. B. dem Alm-Spa mit Sauna und Infrarot-Kabine oder dem »Essbaren Garten«, der sich auf mehreren Ebenen hinter dem Stammhaus erstreckt und zum kulinarisch-botanischen Spazieren einlädt. Auch die 25 hellen Studios und Suiten erweisen sich als schönes Zuhause auf Zeit.

## GENIESSEN

Andreas Döllerer, einer der meistausgezeichneten Köche des Landes (u.a. 5 Gault-Millau-Hauben), lädt in Döllersers Restaurant zu einer kulinarischen Bergtour, für die man weder Steigeisen noch Outdoor-Bekleidung benötigt. Seine »Alpine Cuisine« – à la »Alpine Jakobsmuschel« oder »Gletscherrübe« – sind höchst ideenreiche Interpretationen dessen, was in den Salzburger Alpen wächst und von kleinen Produzenten und Bauern aufgezogen wird. Der Weinkeller ist ein wahrer Großglockner unter seinesgleichen, und jeder Morgen beginnt mit einem fulminanten Frühstück in »Döllersers Wirtshaus«.

## ERLEBEN

Döllersers Stammhaus ist für sich genommen schon eine kleine Erlebniswelt, dazu gesellt sich das nahe, familieneigene Weinhaus samt Enoteca mit sagenhaften 400.000 Flaschen, erlesenen Alimentari u.v.m. Die Tennengauer Naturlandschaft lädt das ganze Jahr zu vielseitigen Aktivitäten: Golf auf 15 Plätzen innerhalb von 70 km, Radfahren, Fischen, Sommer- und Winterwandern, Langlaufen oder Skifahren in der Sport- & Skiwelt Amadé. Auch Salzburg ist nur 25 km entfernt. Kultur-Tipp: »Kunst & Kulinarik Festspiele Golling« (Anfang Juli bis Ende August, Infos unter [www.festspielegolling.at](http://www.festspielegolling.at)).

## ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN im DZ mit Feinkost-Frühstück € 105,- bis € 225,- pro Person.

## ARRANGEMENT

### SALZBURGER FESTSPIELE (2 Nächte / 3 Tage)

- 1 Begrüßungsglaserl an der Alpin-Bar
- 1 ÜN mit Andreas Döllersers Frühstück »Alpine Cuisine« – 6 Gänge höchster Kochkunst als Genussreigen mit regionalem Charme
- 1 ÜN mit Feinkost-Frühstück – wählbar ganz nach Gusto aus dem reichhaltigen Sortiment in Döllersers Feine Kost
- 1 traditionelles 3-Gänge-Menü in Döllersers Wirtshaus, wahlweise vor oder nach den Festspielen
- 1 »Alpine Cuisine«-Menü mit Weinbegleitung in Döllersers Restaurant
- Shuttle-Service zu und von den Salzburger Festspielen sowie
- Döllersers Genussmomente

Pro Person € 799,-.

**Döllersers Stammhaus · Genießerhotel \*\*\*\*  
 Restaurant · Wirtshaus · Feine Kost  
 5440 Golling · Markt 56 – ÖSTERREICH  
 T +43 (0) 62 44 / 42 200-0  
 office@doellerer.at · www.doellerer.at**

### HOTEL

\*\*\*\*-Kategorie, 50 Betten, Sauna, Infrarot, Ruheraum mit Sonnenterrasse, Cardio-Geräte, Massage, Seminarraum & Atelier, Alpin-Bar, Feine Kost, nahes Weinhaus mit Enoteca, Parkplatz. Innenhof mit Terrasse und Weingarten.

### GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis mit Feinkost-Frühstück

### GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

**Genießer-Frühstück:** Spezialitäten aus Döllersers Feine Kost oder Andreas Döllersers Feinkost-Frühstück Alpine Cuisine in mehreren Gängen.

### Döllersers Restaurant:

🍴🍴🍴🍴🍴 🍴🍴🍴🍴🍴 🍴🍴🍴🍴

**Küche:** Mi. bis Fr. 18–24 Uhr, Sa. 12–24 Uhr (letzte Reservierung jew. 20.30 Uhr).

### Döllersers Wirtshaus:

🍴🍴🍴 🍴🍴🍴

**Küche:** Di. 17–22 Uhr, Mi. bis Sa. 12–22 Uhr.

### Ausgenommen während der Salzburger Festspiele:

Mo. geöffnet ab 17 Uhr bis nach letzter Vorstellung, Di. bis So. geöffnet ab 12 Uhr bis nach letzter Vorstellung.

**Weitere Auszeichnungen:** A la Carte 2025: »Top 100 Restaurants« (Pl. 3), »Bester Küchenchef« (Pl. 3), »Bester Sommelier« (Pl. 1), »Beste Gastgeberin« (Pl. 7), Weinkarte Prädikat »Exzellente«. Michelin Österreich »Alex Koblinger – Sommelier d. J. 2025«, Schlemmer Atlas »Spitzenkoch d. J. 2026«, Rolling Pin »Top 100 Chefs 2025« (Pl. 2), »Gault-Millau-Koch d. J. 2010«.



1



2



3

## EXTRAS FÜR GENIESSER

Tageskochkurse mit Andreas Döllerer

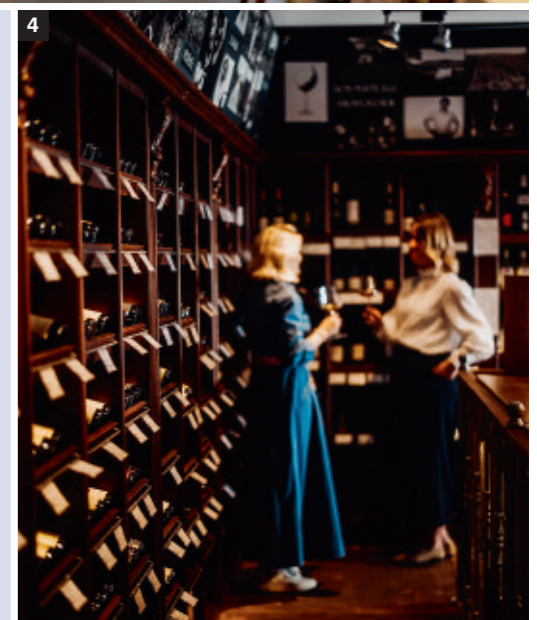
Weine und köstliche Schmankerln in Döllersers Enoteca sowie Wein- und Genuss-Events

Hausgemachtes und viele Spezialitäten in Döllersers Feine Kost

Catering für verschiedenste Anlässe  
 Weinwerkstatt: Seminare für Weinfreunde und Gastronomiebetriebe

Online Wein einkaufen in Döllersers Web-Shop auf [shop.doellerer.at](http://shop.doellerer.at)

Video ansehen



4



5



6

Fotos: Joerg Lehmann (2), Helge Kirchberger (1), Patrick Langwalmner (2), Alexander Maria Lohmann (1)

1 | 5-Hauben- und 2-Sterne-Kreation Gletscherrübe. 2 | Tradition trifft Moderne: das neugestaltete Restaurant. 3 | Spitzenkoch Andreas Döllerer und Gastgeberin Christl Döllerer. 4 | Höchste Weinkompetenz ist ein Markenzeichen bei Döllerer. 5 | Moderner Wohnkomfort prägt die schmucken Zimmer. 6 | Genussvoller Blick vom neuen »Essbaren Garten« auf Döllersers Stammhaus.