

Seit mehr als 40 Jahren steht das Hotel **RAUTER** für eine der besten Küchen Osttirols – feine Wohnqualität, erholsames »SPAradies« sowie die Traumlage im Nationalpark Hohe Tauern gibt es als Draufgabe.

WOHNEN

Hinter der prägnanten, modernen Fassade verbirgt sich diese wunderbar ruhig gelegene 4-Sterne-Ferienadresse, die von Familie Obwexer mit großer Leidenschaft geführt wird. Das Ambiente der Komfortzimmer in drei Kategorien sowie der fünf zweigeschossigen Suiten »Maisonette« samt Panoramabalkon lädt durch warme Farben, viel Holz und liebevolle Details auf Anhieb zum Wohlfühlen ein. Entspannung pur findet man im »SPAradies«, unter anderem mit Indoor-Pool, verschiedenen Saunen, Solarium, Fitness- und Massageräumen sowie im – Juni bis Mitte Oktober – beheizten Gartenpool mit idyllischer Liegewiese.

GENIESSEN

Exzellente Küche hat in der heimelig-gemütlichen Rauter Stube Tradition, wie auch der Guide Gault Millau mit »große Kontinuität beweist die Küche seit Jahrzehnten« unterstreicht und dem Restaurant seit mehr als 40 Jahren durchgehend Haubenehren zuteilwerden lässt. Osttiroler Klassiker, modern zubereitet, prägen ebenso die Karte wie raffinierte Kreationen aus europäischen Genussregionen. So finden sich hier eine Terrine von der Gänseleber neben Wildwasserforelle aus der nahen Isel oder Osttiroler Milchlamm. Auch der imposante Weinkeller zeugt von der großen Kulinarik-Leidenschaft der Gastgeberfamilie.

ERLEBEN

Das im Herzen des Nationalparks Hohe Tauern gelegene Hotel erweist sich als idealer Ausgangspunkt für Wander-, Berg- und Radtouren. Der 36-Loch-Dolomiten-Golfplatz ist ebenso rasch erreicht wie die Einkaufs- und Kulturstadt Lienz. Darüber hinaus erwartet Fliegenfischer ein wahres Paradies: Exklusiv für Hotelgäste stehen 50 km Fischrevier mit Fliegenfischerschule bereit (Tipp: Arrangements mit Lizenz, Kursen bzw. Einführung). Im Winter beeindruckt das Skigebiet Großglockner-Resort Kals/Matrei mit einmaligem Panorama auf 60 Dreitausender, ergänzt um weitere nahe Top-Skiregionen mit insgesamt 150 Pistenkilometern.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

ÜN mit Frühstück im DZ € 100,- bis € 130,- p. P.
ÜN mit Genießer-Halbpension € 130,- bis € 180,- p. P.

ARRANGEMENTS

FAULENZEN & GENIESSEN (4. 1. bis 13. 4. 2026)

3 Übernachtungen im DZ »Prestige« inkl. reichhaltigem Osttiroler Frühstück, 3 x 5-gängigem Abendmenü im Rahmen der Genießer-Halbpension, einer Flasche Prosecco zur Begrüßung am Zimmer, aller Annehmlichkeiten im »SPAradies«, kostenloser Benützung der Osttiroler Öffis sowie Tiefgarage **pro Person ab € 441,-**.

GENUSSMOMENTE (4. 1. bis 13. 4. 2026)

2 Übernachtungen im DZ »Prestige« inkl. reichhaltigem Osttiroler Frühstück, 1 x 5-gängigem Abendmenü im Rahmen der Genießer-Halbpension, 1 x 6-gängigem Feinschmeckermenü im Haubenrestaurant »Rauter Stube«, Rauters Genussmomente für zuhause, kostenloser Benützung der Osttiroler Öffis sowie Tiefgarage **pro Person ab € 349,-**.

Genießerhotel Rauter ****

Familie Obwexer
9971 Matrei in Osttirol, Rauterplatz 3 – ÖSTERREICH
Tel. +43 (0) 48 75 / 66 11
info@hotel-rauter.at
www.hotel-rauter.at, www.rauterstube.at
Betriebsferien: 1. November bis 15. Dezember 2025.

HOTEL

****-Kategorie, 90 Betten (DZ Classic, Residence und Prestige sowie 5 Suiten Maisonette). SPAradies mit In- und Outdoorpool, Saunalandschaft mit finnischer Sauna, Dampfbad, Infrarotkabine & Solarium, Räume der Ruhe, Sportraum und Massagen. Lobby mit offenem Kamin und kleiner Bibliothek. Eigenes Fliegenfischrevier mit Fliegenfischerschule; Top-Freizeitprogramme im Nationalpark Hohe Tauern. Tiefgarage und Parkplätze; Shuttleservice direkt am Hotel.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießer-Halbpension

- Reichhaltiges Frühstücksbuffet mit Müsli, Obst in breiter Auswahl, hausgemachten Aufstrichen und Kuchen, offenfrischem Brot und Gebäck, Biotee-Sortiment u.v.m. Frische Eiergerichte.
- Abends 5-gängige Menüs mit Wahlmöglichkeiten aus Osttiroler und internationalen Vorspeisen, Salaten und Suppen, Zwischengerichte, Fleisch-, Fisch- und vegetarischen Gerichte, heimischen und internationalen Käsesorten, süßen Kreationen aus der Patisserie.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Rauter Stube: ☺☺☺☺☺

Küche: 18–21 Uhr. **Ruhetag:** Variabel.

Weitere Auszeichnungen: Gault Millau »Toque d'Honneur« für mindestens 20 Jahre eine oder mehr Hauben (Rauter Stube seit 1983 durchgehend).

Fotos: Monika Reiter (2), Gasaller Media (3), Hotel Rauter (1)



- 1 | Gastgeber mit Herz und Kompetenz: Familie Obwexer. 2 | Markante Architektur prägt das 4-Sterne-Hotel im Nationalpark Hohe Tauern.
3 | Die Rauter Stube bildet den heimeligen Rahmen für die kulinarischen Highlights. 4 | Regional und weltoffen zugleich: die 2-Hauben-Küche.
5 | Entspannung findet man im SPAradies, u. a. mit großzügigem Hallenbad. 6 | Behagliche Zimmer und Maisonetten, teils mit grandiosem Bergblick.