

Direkt am Ufer des verträumten Weißensees lebt Familie Müller in ihrer **FORELLE** das Thema »Nachhaltigkeit« mit allen Sinnen – raffinierte Kochkunst und feine Wellness inklusive.

WOHNEN

»Lieblingsplätze schaffen, gestalten und beseelen – das machen wir gerne und freuen uns, wenn unsere Gäste das schätzen und genießen«, so Monika und Hannes Müller. Aber bei so viel Natur rundherum ist das auch gar nicht schwer. Egal ob im Loungebereich mit Kamin, bei den Pop-out-Fenstern in den Zimmern oder im Spa-Bereich – der Blick ist immer auf die Berge und den See gerichtet. Apropos See: Dieser liegt einem förmlich zu Füßen, wo man über den hoteleigenen Badestrand direkt auf die Eisfläche kommt. Dort am Seeufer befindet sich auch das hoteleigene Seehaus mit Ruheraum – einfach herrlich zum Entspannen.

GENIESSEN

Fragt man Gastgeber Hannes Müller, Gault Millau »Koch des Jahres 2025«, nach seiner Küchenlinie, so lautet die Antwort »Rückbesinnung auf das Wesentliche und Reduktion auf das, was die Natur gibt.« – »Berg.See. Küche« heißt das genussvolle Motto und bietet eine ungemein spannende kulinarische Reise durch das Weißen-seetal, wobei das pffiffig gestylte Restaurant den stimmigen Rahmen bildet. Kräuter und Blüten etwa stammen aus dem eigenen Garten oder nahen Wiesen, für biologisches Fleisch oder Frischfisch aus dem nur wenige Meter vom Genießerhotel entfernten See sorgen leidenschaftliche Produzenten.

ERLEBEN

Der Kärntner Weißensee bietet zu jeder Jahreszeit abwechslungsreiche Sport- und Freizeitmöglichkeiten. Im Winter liegt die größte Natureisfläche Europas direkt vor der Tür (6,5 km²), Abwechslung bietet ein kleines Skigebiet (Topskigebiet Nassfeld ca. 30 km entfernt), romantische Langlaufloipen, Winterwanderwege u.v.m. Im Sommer kann man sich beim Baden, Wandern, Biken oder Nordic Walking erholen – immer mit Blick auf das türkisfarbene Wasser des »reinsten Badesees der Alpen«. Für Ausflüge sind kleine Städte, wie Lienz, Gmünd oder Villach, recht bald erreicht.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Frühstück im DZ € 145,- bis € 210,- p. P.
ÜN inkl. BERG.SEE.GENUSS im DZ € 200,- bis € 270,- p. P./Nacht.

ARRANGEMENTS

slow.down. am winter.berg.see (22. 2. bis 26. 2. und 1. 3. bis 5. 3. 2026)

Genießen Sie das Nicht-Tun-Müssen und Sich-Verwöhnen-Lassen, und tun Sie sich Gutes mit sanftem Yoga bei wertvoller ME.TIME: Mo 16 bis 18 Uhr Willkommensrunde & sanftes Yoga; Di 8 bis 9.30 Uhr Morgen-Yoga sowie 16 bis 17.30 Uhr Klangbad; Mi 8 bis 9.30 Uhr Morgen-Yoga. **4 ÜN pro Person ab € 880,-.**

kurzgenussFORELLE (bis 26. 10. 2025 und 19. 12. 2025 bis 8. 3. 2026)

Ganzjährig von Mi und So buchbar: 1 genussvolle Nacht, am Anreisetag nachmittags kleine Jause, Aperitif, 6 Gänge & Kleinigkeiten beim BERG.SEE.DEGUSTATIONS.MENÜ inkl. Getränkebegleitung, Frühstück. **1 ÜN pro Person ab € 355,- (auf Wunsch gerne verlängerbar).**

Genießerhotel Die Forelle **S · Familie Müller**
 9762 Techendorf 80 · Weißensee – ÖSTERREICH
 T +43 (0) 47 13 / 23 56

info@dieforelle.at · www.dieforelle.at

Geöffnet: im Herbst bis 26. Oktober 2025, 19. Dezember 2025 bis 10. März 2026 und ab 8. Mai 2026.

HOTEL

****S-Kategorie, 50 Betten. Relaxbereich mit Saunen, Fitness-, Massage-, Behandlungs- und Ruheräumen, Dampfbad. Liegewiese am See mit Badehaus, Ruheraum und Bootshaus. Panorama-Terrasse, Bar- und Genusszone. Ski- & Bikeraum. Diverse Hausprogramme (Verkostungen, Wanderungen u.v.m.). Eigene Landwirtschaft mit Schafzucht, E-Tankstelle, Parkplätze.
Auszeichnungen: 1 Lilie (14 P) im Relax Guide 2025 und in Special-Rankings Pl. 1 »Top 45 Gourmet«, Pl. 3 »Top 15 am Wasser« sowie Pl. 3 »Top 15 Regional & Nachhaltig«.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

BERG.SEE.GENUSS:

- FRÜH mit einem feinen Frühstück starten.
- NACHMITTAG Salate und hausgemachte Mehlspeisen
- ABEND höchste kulinarische Genüsse mit dem BERG.SEE.MENÜ.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

À-la-carte-Restaurant:



Küche: ab 18 Uhr.

Ruhetage: So, Mo, Di (Berg.See.Menü der Hausgäste auf Vor-reservierung möglich).

Weitere Auszeichnungen: A la Carte 2025: »Top 100 Restaurants« (Pl. 20), Weinkarte Prädikat »Ausgezeichnet«, Gault Millau »Koch des Jahres 2025«, Schlemmer Atlas »Top 50 Köche Österreich 2025«, Rolling Pin »Top 100 Chefs 2025«.

Fotos: Lukas Kirchgasser (5), Inge Prader (1)



EXTRAS FÜR GENIESSER

Mehrtägige Kochkurs-Arrangements

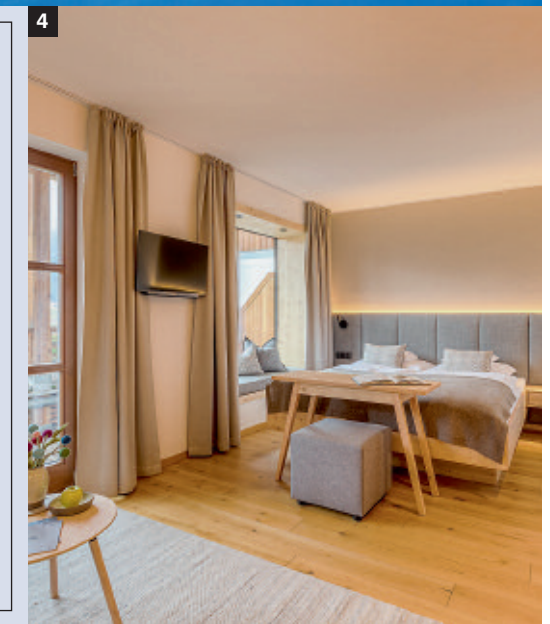
Kochschule – Kurse mit Hannes Müller & Gastreferenten

Weinverkostungen

Genussfeiertage mit Produzenten und Winzern

Kochbuch »Wie schmeckt der Weißensee?«

Video ansehen



1 | Behagliches Wohlfühl-Ambiente für die 4-Hauben- und 1-Sterne-Küche. 2 | Die Forelle mit beneidenswert schöner See-Lage.
 3 | Herzliche Gastgeber: Familie Müller. 4 | Moderner Zimmer-Komfort mit Kuschel-Feeling. 5 | Ganzjährig entspannen im neuen Badehaus am See. 6 | Kulinarische Höhenflüge von Gault Millau »Koch des Jahres 2025«.