

## Der zauberhafte, historische **WEYERHOF** im Salzburger Oberpinzgau überzeugt mit ungemein viel Herzlichkeit und einer vielfach prämierten Gourmetküche.

### WOHNEN

Familie Meilinger empfängt ihre Gäste im wunderbar nostalgischen Ambiente samt einem tollen Panoramablick zum Habachgletscher und mit Top-Freizeitaktivitäten vor der Haustür. Klein aber fein ist die Devise – insgesamt stehen 11 Doppelzimmer (20 bis 41 m²), durchwegs individuell ausgestattet, sowie 3 feine Suiten (45 bis 57 m², getrennter Wohn- und Schlafbereich u.v.m.) bereit. Der romantische Naturbadeteich ist perfekt zum Seele baumeln lassen. Auf eigenem Grund findet sich auch der historische Weyerturm und zu guter Letzt gibt es viel Selbstgemachtes, wie Hausbrot, Speck etc. für zu Hause.

### GENIESSEN

Prächtige Deckengewölbe, Holzvertäfelungen, Butzenscheiben und vieles mehr prägen die historischen Restaurant-räumlichkeiten, an lauen Sommertagen lädt außerdem der schattige Gastgarten zum Genuss der regional inspirierten Spitzenküche. Die Spezialitäten von Franz Meilinger überzeugen als harmonische Kombination aus traditioneller Wirtshaus- und moderner, alpiner Naturküche. Einige Gerichte werden nach alten, überlieferten Rezepten kreiert, wer sich überraschen lassen möchte, wählt »Carte blanche« in 5 oder 7 Gängen. Zu den »Signature dishes« zählen etwa Bauernschöpfernes vom Bio-Lamm oder Zirbenkaramell.

### ERLEBEN

Die Naturlandschaft bietet unterhaltsame Freizeitaktivitäten und auch spannende Ausflugsziele, wie Habachtal (einziges Smaragdorkommen Europas), Nationalpark Hohe Tauern, Krimmler Wasserfälle, Tauernspa Kaprun, Hochseilgarten, Sommerrodelbahn, Wildpark Ferleiten oder Großglockner Hochalpenstraße, sind rasch erreicht. Neben der 5 Minuten entfernten Skiarena Wildkogel sind weitere Top-Skigebiete in der Nähe, zudem garantiert die längste beleuchtete Rodelbahn der Welt (14 km) ultimativen Winter-Spaß. Weiters: Langlaufen, ganzjährig romantische Wanderwege sowie beste Mountain- und E-Bike-Routen u.v.m.

### ÜBERNACHTUNGSPREISE

**Ganzjährig: Übernachtung mit Frühstück im DZ pro Person € 85,- bis € 155,-.**

## ARRANGEMENTS

#### GAUMENKITZLER

Montag, Donnerstag und Sonntag buchbar:  
1 Übernachtung in der gebuchten Zimmerkategorie inkl. Weyerhof-Frühstück mit Köstlichkeiten aus der Region, 1 x 7-Gang-Überraschungsmenü mit Weinbegleitung, Willkommensdrink, ein hausgemachtes Abschiedsgeschenk sowie inklusive Nationalpark-Sommercard mit 60 Leistungen in der Region **pro Person ab € 342,-**.

#### KULINARIK-TAGE

Freitag und Sonntag buchbar (mit unterschiedlichen Preisen):  
2 Übernachtungen in der gebuchten Zimmerkategorie inkl. Weyerhof-Frühstück mit Köstlichkeiten aus der Region, 1 x 4-Gang-Tagesmenü, 1 x 7-Gang-Überraschungsmenü, Willkommensdrink, ein hausgemachtes Abschiedsgeschenk sowie inklusive Nationalpark-Sommercard mit 60 Leistungen in der Region **pro Person ab € 446,-**.

**Genießerhotel Weyerhof \*\*\*\* · Familie Meilinger**  
5733 Bramberg am Wildkogel, Weyer 9 – ÖSTERREICH  
T +43 (0) 65 66 / 72 38  
info@weyerhof.at · www.weyerhof.at  
**Betriebsferien:** 3. November bis 5. Dezember 2025 und 6. April bis 7. Mai 2026.

#### HOTEL

\*\*\*\*-Kategorie, 31 Betten (11 DZ, 3 Suiten). Naturbadeteich. Tagungsraum (ca. 40 Personen), Spielplatz, begehbare Weinkeller, Terrasse, Hausbar. Parkplätze, Carport, E-Auto-Ladestation. Besonderheiten: Historischer Weyerturm, viel Selbstgemachtes mit Fokus auf Handwerk, eigene Töpferei.

#### GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

*Buchung üblicherweise auf Basis mit Frühstück*

- Feines Frühstück mit Buffet und saisonalen regionalen Köstlichkeiten (z. B. hausgeräucherter Saibling, frische Waldheidelbeeren etc.), alle Marmeladen hausgemacht, eigenes Bauernbrot und Kuchen, frische Eiergerichte, sehr guter italienischer Kaffee (Siebträgermaschine).

**Genießer-Pension** nur mit Gourmet-Arrangement (individuell je nach Pauschale) möglich.

#### GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

**Historische Bauernstube, 5 Speisezimmer, Gastgarten, Innenhof:**



Ergänzend zu à la carte werden 5- bzw. 7-gängige Überraschungsmenüs sowie 4-gängige Degustationsmenüs angeboten.

**Küche:** 11.30–14.00 Uhr und 17.30–21.00 Uhr.  
**Ruhetage:** Di, Mi.

**Weitere Auszeichnungen:** A la Carte 2025: »Top 100 Restaurants« (Pl. 75), Rolling Pin »Top 100 Chefs 2025«.

Fotos: Günter Standl (2), Raphael Pleml (1), Herbert Lehmann (3)



- 1 | Bodenständigkeit und geschmacksintensive Regionalität zeichnet die Küche aus. 2 | Gastgeberfamilie Meilinger & Meilinger-Matule.  
3 | Der ehemalige Gutshof erweist sich als romantisches Hideaway. 4 | Zimmer und Suiten präsentieren sich heimelig-modern.  
5 | Historische »Alte Stube« als Rahmen für höchste Kulinarik. 6 | Bestens bestückt: Der Weinkeller im alten Gewölbe.