

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

WOHNEN

Die Fassade von Döllerers 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 Döllerers 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 »Döllerers Wirtshaus«.

ERLEBEN

Döllerers 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).

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN im DZ mit Feinkost-Frühstück € 100,- bis € 215,- pro Person.

ARRANGEMENTS

GOURMET-SILVESTER (2 Nächte / 3 Tage – Di, 30. 12. 2025 bis Do, 1. 1. 2026)

2 ÜN mit Feinkost-Frühstück wählbar aus Döllerers Feine Kost, 1 Glas Döllerers Hausaperitif, 1 traditionelles 3-Gänge-Menü in Döllerers Wirtshaus am 30. Dezember, Döllerers Silvester-Menü mit Weinbegleitung und Neujahrs-Champagner und Döllerers Genussmomente **pro Person im DZ € 775,-**.

GENIESSER-PAUSCHALE ALMWINKEL (1 Nacht / 2 Tage)

1 Begrüßungs-Glaserl an der Alpin-Bar, 1 ÜN mit Feinkost-Frühstück wählbar aus Döllerers Feine Kost, 1 Almwinkel-Menü in 6 Gängen mit Weinbegleitung in Döllerers Wirtshaus und Döllerers Genussmomente **pro Person im DZ € 235,- bei Anreise Fr oder Sa bzw. Di bis Do € 225,- (ausgenommen Feiertage)**.

Döllerers 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 Döllerers Feine Kost oder Andreas Döllerers Feinkost-Frühstück Alpine Cuisine in mehreren Gängen.

Döllerers Restaurant:

★★★★ XX XXXX

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

Döllerers Wirtshaus:

★★ XXX

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 »Exzellenz«. Michelin Österreich »Alex Koblinger – Sommelier d. J. 2025«, Schlemmer Atlas »Spitzenkoch d. J. 2025«, Rolling Pin »Top 100 Chefs 2025« (Pl. 2), »Gault-Millau-Koch d. J. 2010«.

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



EXTRAS FÜR GENIESSER

Tageskochkurse mit Andreas Döllerer

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

Hausgemachtes und viele Spezialitäten in Döllerers Feiner Kost

Catering für verschiedenste Anlässe

Weinwerkstatt: Seminare für Weinfreunde und Gastronomiebetriebe

Online Wein einkaufen in Döllerers Web-Shop auf shop.doellerer.at

Video ansehen



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 Döllerers Stammhaus.