

Genießerhotel Bergergut, Oberösterreich

Zeit mit Mama: Muttertags-Hideaway im Mühlviertel

Auf der Suche nach einer genussvollen Auszeit ist man im kleinen, feinen Bergergut bestens aufgehoben. Hier heißt es eintauchen in eine Adults-only-Welt mit Stil, dazu kommen die 3-Haubenküche von Gastgeber und JRE-Spitzenkoch Thomas Hofer sowie ein frisch umgebauter Wellnessbereich.

Im Genießerhotel Bergergut lassen es sich Erwachsene mit dem Lieblingsmenschen gutgehen, ohne dass hektisches Familientreiben am Nebentisch oder im Wellnessbereich die gemeinsame Ruhe stören. Mühlviertler-Style zieht sich im familiengeführten Hotel durch, von detailverliebten Zimmern, bis zu ruhigen Rückzugsorten im neuen WaldSPA.

Vom Waldbad in den WaldSPA

Die Geschichte des Bergerguts reicht bis ins 17. Jahrhundert, wo der Betrieb inmitten des Dreiländerecks als landwirtschaftliches Gut und Weberei gegründet wurde. Mit viel Mut und Innovationsgeist entwickelten Eva-Maria Pürmayer und Thomas Hofer ihr Bergergut zu einem führenden Hideaway für Adults Only, die Ruhe und außergewöhnliche Kulinarik schätzen. Nach dem Umbau des WaldSPA zählt das Hotel auch zu den Top-Wellnesshotels: In- und Outdoorpool wurden verbunden, im idyllischen Garten befindet sich eine Holz-Außensauna und im Tee- und Sole-Dampfbad entfalten frisch gepflückte Kräuter vom Hotelgarten ihre heilende Wirkung. Nach wie vor prägen Naturmaterialien das Erscheinungsbild des Spas, in dem auch Energieanwendungen wie Aurareinigung und Klavierklangbaden angeboten werden. Eva-Maria Pürmayer wiederum schwört auf die besondere Kraft des Waldes hinter dem Hotel. Sie verrät ihre Lieblingsplätze zum Waldbaden.

Fine Dining: Die Landschaft spiegelt sich auf dem Teller

Ob für einen kurzen Einkehrschwung von Einheimischen oder eine entschleunigende Auszeit mit der besseren Hälfte, der Mama oder der besten Freundin. Egal ob typisch regionale Wirtshaus- oder Gourmetküche – der Küchenchef kann beides. Am Morgen beginnt für Hotelgäste beim servierten Frühstück der kulinarische Hochgenuss. Der krönende Tagesabschluss ist das Dinner aus der 3-Haubenküche: Je nach Lust und Laune wählen die Gäste zwischen dem 5-Gänge-Menü „Mühlviertler Mund.Art“, dem 8-Gänge-Menü „Chefs Table“ oder einem der drei „Topf- & Brett“-Gerichten. Als Speisenbegleiter setzt der Biersommelier auf Hopfen und Malz, ebenso eine Spezialität der Region. Wer gerne gemeinsam etwas Neues ausprobieren möchte, ist bei den saisonalen Kochkursen oder den Brotbackkursen mit dem Spitzenkoch bestens aufgehoben.

Zitat Michelin: Das geschmackvolle Restaurant im schönen gleichnamigen Hotel bietet Ihnen ein modern-elegantes Ambiente und eine angenehm ruhige, fast schon intime Atmosphäre sowie einen aufmerksamen und geschulten Service, nicht zu vergessen die richtig gute, auf ausgesuchten Produkten basierte Küche. Qualität und handwerkliches Können zeigen sich z.B. bei „Rahmbeuscherl vom Mühlviertler Milchkalb mit Serviettenknödel“.

Genießerhotel Bergergut | Familie Eva-Maria Pürmayer & Thomas Hofer, Oberafiesl 7,
4170 Afiesl | +43 (0)7216 445, bergergut@romantik.at, www.romantik.at