

Der Naturpark Almenland, das größte zusammenhängende Almweidegebiet Mitteleuropas, ist die Heimat des in allen Belangen ungemein vielseitigen Genießerhotels **Der WILDe EDER**.

WOHNEN

Was für eine Aussicht! Im idyllischen Örtchen St. Kathrein am Offenegg liegt dieses in allen Belangen sympathische 4-Sterne-Hotel auf 972 Meter Seehöhe. Moderner Komfort und eine liebevolle Note zeichnen die Zimmer verschiedener Kategorien, das Chalet, die zwei Schokoladen-Suiten, die Panorama-Suite sowie das Loft »Vogelnest« aus. Der weitläufige WILD-Kräuter-Spa lädt mit Panorama-Hallenbad, Saunalandschaft sowie zahlreichen wohltuenden Behandlungen, Massagen und Bädern zum Entspannen ein, während sich Naschkatzen im »Schokoladen-Himmel« rasch wie im Paradies fühlen.

GENIESSEN

Das Restaurant »ZeitRAUM« des kochenden Gastgebers Stefan Eder ist die spektakuläre Bühne für ebenso außergewöhnlich wie hochkarätige Gourmeterlebnisse – ungemein fantasievoll wie auch originell und ausgezeichnet mit 1 Michelin-Stern und 3 Gault-Millau-Hauben. Geboten wird eine außergewöhnliche, regionale Kulinarik mit besten Zutaten, die zugleich durch einen weltoffenen Entdeckergeist geprägt ist. Nicht entgehen lassen sollte man sich natürlich die himmlischen Desserts der 3-fachen Patissière des Jahres Eveline Wild. Tipp für Genießer: der verführerische Online-Shop www.eveline-wild/shop.at

ERLEBEN

Das Genießerhotel liegt im Herzen des steirischen Naturparks Almenland und ist optimaler Ausgangspunkt für abwechslungsreiche Streifzüge. Diese Ferienregion bildet die malerische Kulisse für grenzenlose Wander- und Radtouren, Golfpartien und viele weitere sportliche Aktivitäten. Der Winter ist geprägt von Romantik beim Skifahren im kleinen, feinen Gebiet, Langlaufen, Rodeln, bei Schneeschuh- oder Vollmondwanderungen. Einen Besuch lohnen auch nahe Manufakturen sowie spannende Ausflugsziele, etwa Katerloch, hängende Gärten der Sulamith oder Heimatmuseum Rauchstubenhaus.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Frühstück im DZ ab € 140,- p. P.
 ÜN mit Genießerpension im DZ ab € 150,- p. P.

ARRANGEMENT



EssensZEIT (buchbar Donnerstag bis Montag)

2 Nächte mit Eder's Genießerpension inkl. 1x ZeitRAUM-Menü Fine Dining by Stefan Eder und 1x Almo-Dry-Aged-Beefsteak (beides abends im Zuge der Genießerpension)

pro Person im Doppelzimmer »klein und fein« ab € 484,-, im Panorama-Doppelzimmer ab € 504,-, in der Junior-Suite ab € 524,-, in der Suite ab € 574,-, im Loft »Vogelnest« ab € 704,- bzw. im Chalet ab € 644,-.

Genießerhotel Der WILDe EDER ****

Stefan Eder & Eveline Wild

8171 St. Kathrein am Offenegg · Dorf 3 – ÖSTERREICH

T +43 (0) 31 79 / 82 35-0

info@der-wilde-eder.at · www.der-wilde-eder.at

Betriebsferien: siehe Website.

HOTEL

****-Kategorie, 48 Betten und 1 Chalet; alle Zimmer, 5 Junior-Suiten (tw. mit Badewanne im Zimmer) und eine Panorama-Suite mit Balkon sowie neu Loft »Vogelnest«. 500 m² Wellness, u.a. mit Panorama-Hallenbad, finnischer Sauna, Infrarot-Kabine, Dampfbad, Biosanarium, Ruheräumen, Kräutergarten, Fitnessraum, Behandlungen, Bädern, Kosmetik etc. Hausbar. Gratis Walkingstöcke und Rucksäcke für den Aufenthalt. Kostenloses WLAN.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

- Reichhaltiges Buffetfrühstück.
- Mittags Suppe & Salatbuffet, süße Kleinigkeiten am Nachmittag.
- 5-gängiges Gourmetmenü am Abend.
- Zitronenwasser, Tees und Säfte im »WILD-Kräuter-Spa«.
- Grandewasser im ganzen Haus u.v.m.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Restaurant ZeitRAUM & Hotelterrasse im Sommer:



Wirtshaus:



Küche: Fine Dining: Mo, Fr, Sa ab 18 Uhr. Regionales 5-gängiges Abendmenü sowie Auswahl aus der Steakkarte täglich 18–19.30 Uhr. Kaffee, Tagestörtchen und Pralinen täglich 11–17 Uhr.

Weitere Auszeichnungen: Schlemmer Atlas »Top 50 Köche Österreich 2025«, Rolling Pin »Top 100 Chefs 2025«, Konditor-Weltmeisterin, »Patissière des Jahres 2018« bei Gault Millau und Rolling Pin und 2022 im Schlemmer Atlas.

Fotos: Karl Schrötter (5), Rene Strasser (2)



1



2



3

EXTRAS FÜR GENIESSER

Shop mit hausgemachten Pralinen und Schokoladen, Edelbränden, Tees u.v.m. (»Schokogenuss« auch im Online-Shop bestellbar, www.eveline-wild.at)

Kräutergarten mit lauschigen Rückzugsorten

Grill- und Kochkurse mit Stefan Eder und Backkurse mit Eveline Wild

Video ansehen



4



5



6

1 | Fine-Dining auf Top-Niveau. 2 | Modernes Design prägt Komfortzimmer und Suiten. 3 | Top-Patissière Eveline Wild und Spitzenkoch Stefan Eder. 4 | Südhafte, süße Verführung: die grandiosen Pralinen (auch online bestellbar). 5 | Tolle Panoramalage: Der WILDe EDER im Naturpark Almenland. 6 | »Taste the moment« ist das vielversprechende Motto im neuen Restaurant »ZeitRAUM«.