

192 VORARLBERG LUST AUF ÖSTERREICH



WO MA GUAT SCHLOFT UND ISST

In Vorarlberg sind nicht nur die Berge hoch, auch die Kulinarik verspricht Höhenflüge

■ Biohotel Schwanen

Das Bregenzerwälder Biohotel Schwanen punktet mit seiner bedingungslos biologischen, zugleich ungemein kreativen Kulinarik unter der Ägide von Thorsten Probst, einem der Wegbereiter nachhaltiger Küche.



Während Emanuel Moosbrugger als Restaurantchef herzliche Gastlichkeit ausstrahlt, begeistert Mutter Antonia mit einer raffinierten, regional geprägten Küchenlinie. Es gibt wunderbare vegetarische Gerichte, gekocht nach der Lehre von Hildegard von Bingen, aber auch Spezialitäten mit Innereien. Zum Wohnen stehen moderne, im schlichten Design und mit viel Holz gestaltete Zimmer bereit.

→ Kirchdorf 77, 6874 Bizau, Tel. +43 5514 2133,

emanuel@biohotel-schwanen.com, biohotel-schwanen.com

■ Griggeler Stuba

Im Oberlecher 5-Sterne-Superior-Hotel Burg Vital Resort von Familie Lucian verbirgt sich mit der „Griggeler Stuba“ eines der Spitzenrestaurants Österreichs. Nachdem 18 Jahre Thorsten Probst die Küche auf höchstem



Niveau geleitet hat, sorgen seit 2019 Matthias Schütz und Dominic Baumann mit einer auf Vitalität, Leichtigkeit und Frische fokussierten Küche für kulinarische Höhenflüge. Das Menü spiegelt dabei die Liebe zur Natur wider und bringt Besonderheiten vieler heimischer Produkte auf den Tisch. Nicht zu vergessen: Auf einer Seehöhe von 1.700 Metern bietet sich ein fantastischer Rundblick über das wunderschöne Arlbergmassiv.

→ Oberlech 568, 6764 Lech am Arlberg, Tel. +43 5583 3140,

office@burgvitalresort.com, www.burgvitalresort.com

■ Genießerhotel Gams

Spektakuläre Architektur und extravagantes Interieur lassen sich kaum gelungener mit edler Wellness und Gourmetküche verbinden wie in diesem 4-Sterne-Superior-Hideaway für Verliebte in Bezaun.



Blütenschloss und Blütenkokon bergen romantische Kuschelsuiten mit Himmelbett, Whirlpool und Kamin, die Top-of-Suiten einen sagenhaften 360°-Rundblick. Der „Paaradies-Spa“ überzeugt mit Paar-Treatments, Sky-Pool sowie einer riesigen Event-Erdsauna. Kulinarische Köstlichkeiten werden von Sascha Hoss in der Schauküche zubereitet und das Restaurant „Eden“ ist mit seinen intimen „Lieblingsplätzen“ die perfekte Bühne.

→ Platz 44, 6870 Bezaun, Tel. +43 5514 2220, info@hotel-gams.at,

www.hotel-gams.at

■ Restaurant Mangold

Das Restaurant der Familie Schwarzenbacher gilt schon seit langer Zeit als eine der besten kulinarischen Adressen Vorarlbergs. Stets hoch gelobt, kommen hier nicht nur jene auf ihre Rechnung, die nach einer



elaborierten Hochküche suchen, hier werden auch bodenständige Wirtshausklassiker auf hohem Niveau zubereitet. Hummersuppe trifft da auf geröstete Kalbsleber, Jakobsmuscheln auf Bodenseeforelle. Ob in den urigen Wälderstuben mit Fichtenholzatmosphäre oder im Gastraum mit elegantem Ambiente, was Wirt und Koch Michael Schwarzenbacher zu Tisch bringen lässt, ist immer ein Erlebnis.

→ Pfänderstraße 3, 6911 Lochau, Tel. +43 5574 42431,

office@restaurant-mangold.at, www.restaurant-mangold.at

■ Altes Gericht

Dieses Restaurant ist in zweierlei Hinsicht eine Institution. In grauer Urzeit wurde in dem historischen Gerichtsgebäude über Recht und Unrecht geurteilt, heute ist es einer der bekanntesten Wirtshausklassiker Vorarlbergs.



Das Haus verfügt über fünf Stuben, alle kunstvoll ausgestattet, mit Kreuzgewölben und Säulenelementen aus Edelkastanie und Eiche. Das Alte Gericht gilt als eines der schönsten Gasthäuser weit und breit. Auch in kulinarischer Hinsicht hält man seit Jahrzehnten ein hohes Niveau. Hier wird bodenständige Vorarlberger Küche mit regionalen Produkten gekocht und in Form verfeinerter Gerichte nach alten Rezepturen kredenzt.

→ Taverneweg 1, 6832 Sulz, Tel. +43 5522 43111, info@altesgericht.at,

www.altesgericht.at

AUFGETISCHT EMPFIEHLT

■ Schulhus

Vor zwei Jahrzehnten haben Gabi und Herbert Strahammer das ehemalige Schulhaus in Krumbach übernommen und daraus ein kleines, feines Gasthaus gemacht. Gabi Strahammer verzichtet in der Küche bewusst auf Meeresfisch und Lebensmittel von weit her. Lieber greift sie zu Pflanzen aus dem nahen Krumbacher Moor, zu Fleisch von eigens gemästeten Duroc-Schweinen, zu selbst gesammelten Pilzen und Beeren und zu Fischen aus dem Bodensee. Braucht sie Gemüse, geht sie in den eigenen Garten. Um die Weine, die die feinsinnige Küche seiner Frau untermalen, kümmert sich der Hausherr.

→ Glatzegg 58, 6942 Krumbach, Tel. +43 5513 8389,

reservierung@schulhus.com, www.schulhus.at



FOTOS: BIOHOTEL SCHWANEN, BVN/GRIGGELER STUBA, CHRISTIAN WOECKINGER, JOGG LEHMANN, ROMANTIK RESTAURANT ALTES GERICHT