

Direkt am Ufer des verträumten Weißensees lebt Familie Müller in ihrer **FORELLE** das Thema »Nachhaltigkeit« mit allen Sinnen – raffinierte Kochkunst und feine Wellness inklusive.

WOHNEN

»Lieblingsplätze schaffen, gestalten und beseelen – das machen wir gerne und freuen uns, wenn unsere Gäste das schätzen und genießen«, so Monika und Hannes Müller. Aber bei so viel Natur rundherum ist das auch gar nicht schwer. Egal ob im Loungebereich mit Kamin, bei den Pop-out-Fenstern in den Zimmern oder im Spa-Bereich – der Blick ist immer auf die Berge und den See gerichtet. Apropos See: Dieser liegt einem förmlich zu Füßen, und der hoteleigene Badestrand lädt zum wohligen Entspannen. Dort am Seeufer befindet sich auch das hoteleigene Seehaus mit Ruheraum – einfach herrlich zum Entspannen.

GENIESSEN

Fragt man Gastgeber Hannes Müller, Gault Millau »Koch des Jahres 2025«, nach seiner Küchenlinie, so lautet die Antwort »Rückbesinnung auf das Wesentliche und Reduktion auf das, was die Natur gibt.« – »Berg.See. Küche« heißt das genussvolle Motto und bietet eine ungemein spannende kulinarische Reise durch das Weißen-seetal, wobei das pfiffig gestylte Restaurant den stimmigen Rahmen bildet. Kräuter und Blüten etwa stammen aus dem eigenen Garten oder nahen Wiesen, für biologisches Fleisch oder Frischfisch aus dem nur wenige Meter vom Genießerhotel entfernten See sorgen leidenschaftliche Produzenten.

ERLEBEN

Der Kärntner Weißensee bietet zu jeder Jahreszeit abwechslungsreiche Sport- und Freizeitmöglichkeiten. Im Winter liegt die größte Natureisfläche Europas direkt vor der Tür (6,5 km²), Abwechslung bietet ein kleines Skigebiet (Topskigebiet Nassfeld ca. 30 km entfernt), romantische Langlaufloipen, Winterwanderwege u.v.m. Im Sommer kann man sich beim Baden, Wandern, Biken oder Nordic Walking erholen – immer mit Blick auf das türkisfarbene Wasser des »reinsten Badesees der Alpen«. Für Ausflüge sind kleine Städte, wie Lienz, Gmünd oder Villach, recht bald erreicht.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Frühstück im DZ € 145,- bis € 210,- p. P.
ÜN inkl. BERG.SEE.GENUSS im DZ € 200,- bis € 270,- p. P./Nacht.

ARRANGEMENTS

kurzgenussFORELLE (8. 5. bis 26. 10. 2026)

Mittwoch bis Samstag buchbar.

1 genussvolle Nacht erleben, am Anreisetag nachmittags eine kleine Jause genießen, Aperitif zum Einstimmen, 6-Gang- & Kleinigkeiten beim BERG.SEE.DEGUSTATIONS.MENÜ erleben, Getränkebegleitung, Frühstück am Abreisetag ... und falls Sie Lust auf mehr haben, können Sie Ihren Kurzurlaub einfach verlängern! **Pro Person ab € 385,-.**

koch.work.shop.tage.HERBST (4. bis 9. 10. 2026)

Neben der Erholung und dem Genuss der wunderbaren Herbstzeit am See gibt es jeden Tag kleine Workshops zum Thema FORELLEkulinark. 5 Übernachtungen inkl. Berg.See.Genuss, Rezeptmappe und Kochschürze. Tagesschwerpunkte: Montag: Müslis selber machen, Dienstag: Käsegerichte, Mittwoch: 3-gängiges Herbstmenü, Donnerstag: Kürbistexturen. **Pro Person ab € 1.358,-.**

Genießerhotel Die Forelle **S · Familie Müller**
9762 Techendorf 80 · Weißensee – ÖSTERREICH
T +43 (0) 47 13 / 23 56

info@dieforelle.at · www.dieforelle.at

Betriebsferien: 11. März bis 7. Mai und 27. Oktober bis 18. Dezember 2026.

HOTEL

****S-Kategorie, 50 Betten. Relaxbereich mit Saunen, Fitness-, Massage-, Behandlungs- und Ruheräumen, Dampfbad. Liegewiese am See mit Badehaus, Ruheraum und Bootshaus. Panorama-Terrasse, Bar- und Genusszone. Ski- & Bikeraum. Diverse Hausprogramme (Verkostungen, Wanderungen u.v.m.). Eigene Landwirtschaft mit Schafzucht, E-Tankstelle, Parkplätze. **Auszeichnungen:** 1 Lilie (14 P) im Relax Guide 2026 und bei folgenden Sonder-Rankings in den »Top 15«: Am Wasser und Small Hotels.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis Genießerpension

BERG.SEE.GENUSS:

- FRÜH mit einem feinen Frühstück starten.
- NACHMITTAG Salate und hausgemachte Mehlspeisen
- ABEND höchste kulinarische Genüsse mit dem BERG.SEE.MENÜ.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

À-la-carte-Restaurant:



Küche: ab 18 Uhr.

Ruhetage: So, Mo, Di (Berg.See.Menü der Hausgäste auf Vor-reservierung möglich).

Weitere Auszeichnungen: A la Carte 2025: »Top 100 Restaurants« (Pl. 20), Weinkarte Prädikat »Ausgezeichnet«, Gault Millau »Koch des Jahres 2025«, Schlemmer Atlas »Top 50 Köche Österreich 2025«, Rolling Pin »Top 100 Chefs 2025«.

Fotos: Joerg Lehmann (2), Lukas Kirchgasser (3), Inge Prader (1)



EXTRAS FÜR GENIESSER

Mehrtägige Kochkurs-Arrangements

Kochschule – Kurse mit Hannes Müller & Gastreferenten

Weinverkostungen

Genussfeiertage mit Produzenten und Winzern

Kochbuch »Wie schmeckt der Weißensee?«

Video ansehen



- 1 | Behagliches Wohlfühl-Ambiente für die 4-Hauben- und 1-Sterne-Küche. 2 | Die Forelle mit beneidenswert schöner See-Lage.
 3 | Herzliche Gastgeber: Familie Müller. 4 | Moderner Zimmer-Komfort mit Kuschel-Feeling. 5 | Wenige Schritte vom Hotel entfernt: das eigene Bootshaus samt Steg und Badestrand. 6 | Kulinarische Höhenflüge von Gault Millaus »Koch des Jahres 2025«.