

Bereits seit 40 Jahren prägt das Wachauer Landhaus **BACHER** als eines der meistausgezeichneten Restaurants des Landes die österreichische Gourmet-Szene maßgeblich mit.

WOHNEN

Im romantischen Landhaus in Mautern, am Eingang der Wachau und rund 2 km von Krems, stehen zehn individuell eingerichtete Komfortzimmer im Landhaus-Stil für abwechslungsreiche Tage in einer der schönsten Ferienlandschaften Österreichs bereit. Zahlreiche liebevolle Details prägen das gemütliche Ambiente, biologische Matratzen und Vollholzmöbel sind selbstverständlich. Familiäre Beschaulichkeit und höchsten Genuss vereint allmorgendlich das sagenhafte Frühstück mit besten, überwiegend regionalen Produkten – vorzüglich beraten von Johanna Stiefelbauer (»Bester Service«, Falstaff 2016).

GENIESSEN

5-Hauben-Koch Thomas Dorfer wird als einer der größten Kulinarikvisionäre Österreichs gefeiert. Durch japanische und südamerikanische Einflüsse ergänzt, findet er stets neue Ideen für seine moderne und weltoffene Interpretation der österreichischen Küche. Bereits lange bevor es dem Zeitgeist entsprach, war eine der Stärken die vegetarische Küche, der ein eigenes Menü gewidmet ist. So heimst er regelmäßig Auszeichnungen ein – wie Gault-Millau Koch 2009, A-la-Carte-Küchenchef 2025, 100 Punkte in Falstaff oder Spitzenkoch 2026 im Schlemmer Atlas. Abgerundet wird das Gesamterlebnis durch einen fantastischen Weinkeller (Bordeaux, Wachau etc.).

ERLEBEN

Die eine Stunde von Wien entfernte Wachau ist als Weinregion nicht nur landschaftlich ein Erlebnis. Aufgenommen in das UNESCO-Weltkulturerbe bietet das 35 km lange Donautal mit seinen historischen Orten, Klöstern, Kirchen und Burgen eine Fülle kunsthistorischer Kostbarkeiten. Der Reigen des dichten, teils hochkarätigen Veranstaltungsprogrammes reicht vom avantgardistischen Donaufestival bis zum klassischen Musik-Festival Grafenegg. Erstklassiges Shopping bietet die Weinstadt Krems; 4 Golfplätze innerhalb von 30 Minuten. Lesetipp: www.wachaumagazin.at.

ÜBERNACHTUNGSPREISE

Ganzjährig: ÜN mit Frühstück im DZ € 105,- bis € 140,- p. P.; in der Suite € 175,- p. P.; jeweils + Ortstaxe € 2,50 (Aufpreis Freitag bis Sonntag € 5,- p. P.); Hunde € 25,- p. H.

ARRANGEMENTS

Spannende und zugleich höchst genussvolle Pauschalen, wie:

- Wein- & Kulinarik-Arrangement
- Kultur- & Wein-Arrangement
- kleines & großes Golf-Arrangement
- sowie Tipps für Hobbyköche und -köchinnen: Kochkurstermine

Weitere Infos auf:
www.landhaus-bacher.at/zimmer

Genießerhotel Landhaus Bacher
Familie Dorfer-Bacher
 3512 Mautern · Südtiroler Platz 2 – ÖSTERREICH
 T +43 (0) 27 32 / 82 937
info@landhaus-bacher.at · www.landhaus-bacher.at
 Betriebsferien: Jänner, Februar.

HOTEL

20 Betten. Hervorragend bestückter Weinkeller. Hausprogramme, Kochkurse für Hobbyköche. Parkplätze.

GENUSS FÜR HOTELGÄSTE

Buchung üblicherweise auf Basis mit Frühstück

- Erstklassiges Frühstück, u. a. mit hausgemachten Marmeladen, Kuchen, reichhaltigem Buffet, frischen Eiergerichten u.v.m.

Genießer-Pension nur mit Gourmet-Arrangement (individuell je nach Pauschale) möglich.

GENUSS auch FÜR AUSWÄRTIGE GÄSTE

Restaurant & Gastgarten:



Küche Annahmeschluss: 12–13.30 und 18.30–20.30 Uhr, So 11.30–19.30 Uhr.

Ruhetage: Mo, Di ganztägig und Mi mittags.

Weitere Auszeichnungen: A la Carte 2025: »Top 100 Restaurants« (Pl. 2), »Bester Küchenchef« (Pl. 1), »Beste Gastgeberin« (Pl. 2), Weinkarte Prädikat »Ausgezeichnet«, Gault Millau »Koch d. J. 1983 und 2009«, Schlemmer Atlas »Spitzenkoch 2026«, 100 P. im Falstaff 2025 (bestes Restaurant in Ö), Rolling Pin »Top 100 Chefs 2025« (Pl. 1) und »Sous-Chef« 2022, »Lebenswerk« und »Pâtissier«-Award 2019, Trophée Gourmet 2017 für »Kreative Küche«, Gault Millau »Service Award 2012« und Falstaff 2016, San Pellegrino »Unter den 100 besten Restaurants weltweit« 2012 und 2014.

Fotos: Michael Reindinger (2), Günter Standl (5), Lukas Kirchgasser (1)



EXTRAS FÜR GENIESSER

1-tägige Kochkurse für Hobbyköche
 Weinkulinarische Tage
 Hochkarätige Wein-Events
 Einer der besten Weinkeller Österreichs
 Selbstgemachte Marmeladen, Saucen, Essige, Fonds, Brände etc. zum Mitnehmen oder auch erhältlich im Online-Shop
 »Lisls Genuss Manufaktur«:
www.lisls.at/online-shop

Video ansehen



1 | Genuss pur, zu Recht vielfach prämiert und 2x unter den 100 besten Restaurants weltweit. 2 | Entrée in eine Welt von höchstem Gourmet-Genuss. 3 | Herzliche Gastgeber: Susanne Dorfer-Bacher und Thomas Dorfer. 4 | Hübsche Zimmer im Landhaus-Stil. 5+7 | Einladend, behaglich und zugleich elegant: die verschiedenen Bereiche des Genießerrestaurants. 6 | Raffiniert, kreativ und stets offen für Neues – die 5-Hauben-Küche beim Bacher.