

Allgäu®

Allgäu à-la-carte

Die besten Tipps für alpines Genießen

2013/2014



allgaeu.info

allgaeuwinter.info



Inhalt

- 4** **Alpiner Hochgenuss**
Die neue Allgäuer Kulinarik
- 8** **Alpines Schlemmen**
Spitzenköche unter Bergspitzen
- 12** **Käse, Käse, Käse...**
Über die Käsestraße zum Weißacker
- 16** **Unsere Gipfelstürmer**
Ein Quartett mit Sternen und Hauben
- 20** **Psst! Das kennt nicht jeder**
Eisenpfanne, Töpferteller, Kräutergarten
- 24** **Alpenrausch und Hüttenzauber**
Urige Brotzeiten mit Weitblick
- 28** **Allerbestes vom Land**
Allgäu Produkte mit Qualitätssiegel
- 30** **Unser Bier, unser Leben**
Von Sonntagspicknicks und Vollmondfesten
- 32** **Wein am See mit Bergblick**
Allgäu's weinseliger Winkel
- 34** **Golfparadies Allgäu**
Gourmetoasen mit Weitblick

Information:

Allgäu GmbH | Allgäuer Straße 1 | 87435 Kempten

Info & Reservierung

☎ 0800/2573678

☎ 0800/ALPENRUF (kostenfreie Service-Hotline)

☎ ++49(0)8323.8025930 (International)

Sehnsuchtsziele haben in der Regel eins gemein: Sie liegen weit weg. Man mag's kaum glauben, aber Kenner finden sie auch in nächster Nähe. Für Wandern, Ski und Wellness ist das Land zwischen Bodensee und bayerischen Königsschlössern seit jeher eine allererste Adresse. Dass das Allgäu sich jetzt auch zu einer TopAdresse für kulinarische Genießer entwickelt hat, verdankt es einer neuen, jungen Köchegeneration, die in den vergangenen Jahren beeindruckende Akzente für eine moderne, regional ausgerichtete Kulinarik gesetzt hat. Essen, Trinken und Genießen in den Alpen kann eine spannende, aufregende Sache sein. Ob Filet vom Allgäuer Kalb, Tiramisu vom Stillachtaler Brie, Wildbret aus den Hindelanger Wäldern oder neu entdeckte Klassiker wie Lüngerl, Bries und Zunge – für Liebhaber einer unverfälschten, authentischen und dennoch modern geprägten Küche ist Deutschlands südlichste Ferienregion einfach unwiderstehlich geworden.

Unsere Genießerhotels

Die hier präsentierten Hotels legen besonderen Wert auf Qualität und regionale Herkunft der Speisen. Ob im Rahmen einer Halbpension oder à-la-carte, was in diesen Häusern auf Tisch und Teller kommt, spiegelt ein außerordentlich hohes Niveau an Küchen- und Kellerleistung wider.



Bild: Sonnenalp Resort | Otterschwang



Bad Grönenbach

„Auszeit zu zweit“**TopTipp**

3 Nächte im Doppelzimmer Komfort
1 Begrüßungscocktail in der Au-BAR-Gine
1 Candlelight-Dinner in unserem Restaurant
„Weitblick“

p. P. im DZ 216,- € (zzgl. Kurtaxe)

Genießen Sie den besonderen Charme und den individuellen Service des 4*-Superior „allgäu resort - HELIOS business & health Hotel“, idyllisch gelegen auf einer Anhöhe Bad Grönenbachs. Das Haus bietet 121 exklusiv ausgestattete Zimmer. Unser Küchenchef im Restaurant „Weitblick“ verwöhnt Sie unter dem Motto „Gesundheit die (man) schmeckt“. Die Au-BAR-Gine und der Biergarten am Weiher laden zum Verweilen ein. Der Wellnessbereich bietet Saunalandschaft, Whirlpool, 16 m Indoorpool und ein 200 m² großes Fitnessstudio.

ÜF im DZ p. P. ab 61,- €

allgäu resort - HELIOS business & health Hotel****

Ihr Gastgeber: allgäu resort
Sebastian-Kneipp-Allee 7 | 87730 Bad Grönenbach
☎ ++49(0)8334.5346-500 | www.allgaeu-resort.de

Roßhaupten

Das Gute ist so nah

Genießen Sie das familiär geführte 4 Sterne-Verwöhnhotel Kaufmann mit Gourmetküche unweit des Foggensee. Moderne Saunalandschaft mit Pool-Haus und Fitness-Center warten auf Sie!

ÜF im DZ p. P. ab 80,- €

Hotel Kaufmann****

Ihr Gastgeber: Familie Kaufmann
Füssener Str. 44 | 87672 Roßhaupten
☎ ++49(0)8367.91230 | www.hotel-kaufmann.de

Füssen

Schlank im Schlaf

Abnehmen (bis zu 8 kg in 3 Wochen) wird auf einmal ganz einfach! Bei uns lernen Sie die Grundideen des modernen Ernährungskonzeptes nach Dr. Pape mit einer wohl-schmeckenden Vital Cuisine kennen.

7 ÜN p. P. ab Euro 1.079,- €

Aktiv Hotel Schweiger****

Ihre Gastgeber: Familie Schweiger
Ländeweg 2 | 87629 Füssen
☎ ++49(0)8362.91400 | www.aktiv-schweiger.de

Oberstdorf

5 Sterne für die Lebensfreude**TopTipp**

„Exklusiv-Inklusiv“ (03.11.-19.12.13):
inkl. Gourmet-HP (5-Gang Wahlmenü), 50 €
Wellnessgutschein, Aktivprogramm, TG & mehr
4 Ü mit 1 Nacht gratis (So. - Do.)

p. P. ab 458,00 € (je nach Zimmertyp)

Jeder einzelne der fünf Sterne wird hier gelebt – auf hohem Niveau, aber nicht abgehoben. Eine Umgebung zum Wohlfühlen für alle Genussmenschen und Naturliebhaber! Familie Frank und ihr engagiertes Team schaffen eine persönliche Atmosphäre aus guter Laune, Wärme und Stil. Das Alpenpanorama in Verbindung mit einem kulinarischen Verwöhnprogramm tun ihr Übriges, um sich hier gemeinsam vom Alltag zu befreien ... im südlichsten 5 Sterne Hotel Deutschlands.

Die Einladung für eine schöne Zeit bei uns gilt!

Parkhotel Frank****

Ihre Gastgeber: Familie Frank
Sachsenweg 11 | 87561 Oberstdorf
☎ ++49(0)8322.706-0 | www.parkhotel-frank.de

Oberstaufen

Paradiesisch genießen**TopTipp**

4 Übernachtungen mit Genießer-/Vitalpension, Flasche Champagner und frisches Obst bei Anreise, Gourmet-Menü mit passenden Weinen, Nutzung des Kristall SPA

p. P. schon ab 613,- €

Nehmen Sie sich Zeit und Raum zum Genießen. Für Ihren Körper, Ihren Geist und Ihre Seele. Und lassen Sie sich von der Herzlichkeit und Gastfreundschaft der Familie Lingg und des gesamten Bergkristall-Teams verwöhnen. Sie werden sich schon beim Ankommen wie zuhause fühlen. Erleben Sie hautnah das traumhafte Panorama der Allgäuer Berge, die traditionelle, weltoffene Gourmetküche und den 1.500 qm großen Wellnessbereich Kristall SPA. Ob Kuschelwoche oder Aktiv-Urlaub – Sie werden jede Sekunde die Energie des Bergkristall spüren.

Bergkristall – Natur und SPA****

Ihre Gastgeber: Sabine & Hans-Jörg Lingg
Willis 8 | 87534 Oberstaufen
☎ ++49(0)8386.9110 | www.bergkristall.de

Alpines Schlemmen

Sternenhimmel über und Mondscheinelle auf den Bergspitzen – so spektakulär und unvergesslich kann eine Nacht im Allgäu sein. Seit ein paar Jahren haben die Sterne hier auch irdischen Boden erreicht, im harmonischen Verbund mit vielen Hauben. Nicht nur Gourmets schmalzen mit der Zunge, wenn sie das aktuelle „Who's who“ unserer Spitzenköche studieren. Kreativ, engagiert, mit intensiver Hinwendung zu besten Produkten aus der Region, und dennoch offen für Trends und Ideen einer pulsierenden Weltküche. Die hohe Dichte an Köchen, auf so hohem Niveau, inmitten so hoher Berge – das ist heute einzigartig im deutschen Alpenraum. Wer wo mit Sternen* (Michelin) und Hauben und Punkten (Gault Millau) Gaumen und Herzen entzückt, zeigt unsere Allgäu-Karte für Genießer.

* Michelin-Stern
H Haube Gault Millau
P Punkte Gault Millau



WANGEN
Uwe Zöller im Adler 2H/15P

LINDAU
Thomas W. Kraus im Schachener Hof 2H/15P
Reiner Fischer im Villino 2H/16P
Peter Eckmaier im Hoyerberg Schlössle 1H/14P

DIETMANNSRIED
Jürgen Weller im Weller 2H/15P

PFRONTEN
Barbara Schlachter-Ebert in der Schlossangeralp 2H/15P

MAIERHÖFEN
Georg Rainer im Zur Grenze 1H/13P

OBERSTAUFEN
Richard Zwick im Ambiente 1H/14P
Robert Stark im Postturmle 1H/13P

OFTERSCHWANG
Kai Schneller* in der Silberdistel 2H/15P

KLEINWALSERTAL
Sascha Kemmerer* in der Kilian-Stuba 2H/16P
Martin Jäger in der Humbachstube 2H/15P
Gerd Hammerer im Haller's 2H/15P
Jeremias Riezler in der Walser Stuba 1H/14P

OBERSTDORF
Peter A. Strauss* im Ess Atelier Strauss 2H/16P
Tobias Eisele* im Maximilians 2H/16P



Isny im Allgäu

Für Schlemmer und Genießer!**TopTipp**

- 1 Übernachtung
- Schlemmerfrühstück vom Buffet
- Obststeller auf dem Zimmer
- Begrüßungsaperitif
- 6-Gang Feinschmeckermenu mit edlem Wein aus dem Keller
- Nutzung des Fitness- und Saunabereiches
- Leihfahrrad
- W-LAN Internetzugang
- Tiefgaragenstellplatz

p. P. im DZ ab 139,- €

In ruhiger Lage, mitten im Grünen, genießen Sie eine herrliche Aussicht vom Panorama – Restaurant auf die Stadt Isny und den Höhenzug des Nagelfluh und Stuiben bis hin zum Säntis in der Schweiz. Ein grandioser Ausblick.

Wir verwöhnen Sie kulinarisch mit Köstlichkeiten aus der „Heimatküche“ unseres Küchenchefs Uli Alexa im exquisiten Ambiente. Er arbeitet mit Liebe und Leidenschaft an dem spannenden, kulinarischen Bogen von Allgäuer Klassikern zur gehobenen Küche. Die Speisekarte vereint regionale Gerichte, die mit exotischen Gewürzen und Kräutern neu interpretiert werden.

Erholung ist alles – wir laden Sie zu jeder Jahreszeit zum Freizeitvergnügen ein. Im Sommer Radfahren, Wandern, Schwimmen oder Fliegenfischen und im Winter Langlaufen, Rodeln, Eislaufen oder einfach die klare Luft genießen.

Allgäuer Terrassen Hotel*****

Ihr Gastgeber: Herr Eberhard Garbs
Alpenblickweg 3 | 88316 Isny im Allgäu
☎ ++49(0)7562.97100 | www.terrassenhotel.de

Oferschwang

Ankommen, auftanken, wohlfühlen**TopTipp Alpine Wellness:**

4 Tage/3 ÜN, Reichhaltiges Frühstück vom Buffet, 6-Gänge Abendmenü, 1 Heu Softpack (25 Min.), 1 Marmorier-Öl-Massage (35 Min.), Nutzung unserer 10.000 m² großen SPA- und Wasserwelt, Kostenfreie In- und Outdoor-Aktivitäten lt. Tagesprogramm, Buchbar mit Anreise am So. Mo. oder Di. bis 21.11.2013 nur nach Verfügbarkeit buchbar

p. P. im Klassik & Comfort DZ 596,- €

Massagen im Sonnenlicht, Entspannung in glasklarer Gebirgsluft, Felsenpools mit Blick auf majestätische Alpengipfel – Stress und Alltag sind hier vergessen, ganzheitliche Konzepte bringen Gesundheit und neues Gleichgewicht. Neben 232 Zimmern verfügt das Sonnenalp Resort über vier Chalets sowie diverse Restaurants, Bars und dem Sterne-Restaurant Silberdistel. Die SPA- und Badelandschaft erstreckt sich über 10.000 m² im Innen- und Außenbereich. Erleben Sie ein Wohlfühlparadies mit Badespaß und Personal-Training, Alpine Wellness und SPA-Therapien, gepaart mit hochkarätiger medizinischer Kompetenz! Täglich wechselndes Sportprogramm mit geführten Wander-, Rad- und Nordic Walking-Touren sowie drei hoteleigene Golfplätze runden das vielfältige Freizeitangebot ab. Die Sonnenalp verzaubert Sie mit Ihrer familiären Atmosphäre, Wärme und Geborgenheit.

Sonnenalp Resort*****

Ihre Gastgeber: Familie Fäbler
Sonnenalp 1 | 87527 Oferschwang/Allgäu
☎ ++49(0)8321/272-0 | www.sonnenalp.de

Käse, Käse, Käse...

Es muss kein ewiges Geheimnis bleiben: Wie kommen die Löcher in den Käse? Eins vorweg: Nirgendwo sonst wird so viel und so guter Käse produziert wie in Allgäuer Landen. Jahrhunderte alte Verfahren, artgerechte Weidehaltung mit silo- und gentechnikfreier Fütterung: Das ist Voraussetzung für die Herstellung des Heumilchkäses. Kein Wunder, denn nur zwei Prozent der EU-Milchbauern produzieren silofrei. Entlang der Allgäuer Käsestraße lohnt ein Besuch in einer der zehn Sennereien – Kostprobe inklusive. Ein anderer Käse darf sich gar eines Kultstatus rühmen: Nur noch in Sonthofen wird der berühmte „WeiBlacker“ hergestellt, ein Prachtexemplar, das die Slow-Food-Bewegung gar als Allgäuer Kulturgut schätzt und auch schützen lassen will. Und zudem ist mitten in Kempten noch ein Käse-Veredler aktiv. Thomas Breckle's 12 Monate lang gereifter Bergkäse von der Alpe Laufbichl, deren Wiesen auf über 2.000 m Höhe liegen, wird aus der ersten Maimilch hergestellt, der besten des Jahres. Übrigens: Wie die Löcher in den Käse kommen, dies kann man von Mai bis Oktober sozusagen le(a)bhafte in der Schönegger Käsealm erleben. Käsermeister Franz zeigt den Besuchern, wie's dazu kommt...
www.westallgaeuer-kaesestrasse.de



Unterallgäu

Krumbach – das Mineralwasser aus dem Allgäu



Auf dem Weg durch unterschiedliche Gesteinsschichten erhält es die sanfte Mineralisierung und den einzigartigen Geschmack. Das schätzen die Kunden zu Hause genau wie in der Gastronomie. Denn Krumbach schmeckt wie das Allgäu und passt durch das Erscheinungsbild der Flasche perfekt auf den zünftig gedeckten Restoranttisch aber auch zur gehobenen Gastronomie und Hotellerie. Um allen Ansprüchen gerecht zu werden, gibt es die Sorten Medium und Naturell in der optisch sehr ansprechenden Glas-Facettenflasche in drei Größen: 0,25 Liter, 0,75 Liter und ganz neu auch 0,5 Liter.

TopTipp

Krumbach trinkt man genau dort, wo es abgefüllt wird – im Herzen des Allgäus. Inmitten dieser reinen, unberührten Natur und aus Quellen in geschützter Tiefe entspringt das Krumbach Mineralwasser.

Mineralbrunnen Krumbach GmbH

Krumbach 1 | 88353 Kiblegg
☎ ++49(0)7563.9102-0
www.krumbach-mineralwasser.de

Kleinwalsertal

Paradies für Romantiker!



Unser familiär geführtes Haus liegt mit herrlichem Blick auf die Kleinwalsertaler Berge. Exquisite Gastlichkeit, mit Hauben gekrönte Küche von Martin u. Florian Jäger. Kleiner feiner Wellnessbereich mit Massagen, Wanderungen mit dem Chef inkl. Bergbahnticket. Urlaub zwischen Tradition und Moderne.

Alpenhof Jäger****S

Ihr Gastgeber: Martin Jäger
Unterwestegg 17 | A 6991 Riezler/Kleinwalsertal
☎ ++43(0)5517.5234 | www.alpenhof-jaeger.at

Ostrachtal | Bad Oberdorf

Herzlich Willkommen



Unser mehrfach ausgezeichnetes Restaurant verwöhnt seine Gäste mit regionalen und internationalen Spezialitäten in einer originalen Stube aus dem 17. Jahrhundert. In unserem kleinen, feinen 3*** S Hotel schlafen Sie in 11 unterschiedlich gestalteten Zimmern.

Gasthaus und Hotel zur Oberen Mühle****S

Ostrachstrasse 36/40 | 87541 Bad Hindelang
☎ ++49(0)8324.2857 | www.obere-muehle.de

Bad Hindelang

Hotel Prinz-Luitpold-Bad – ein bisschen königlich**TopTipp**

2 Übernachtungen mit Schlemmer-Frühstücks-Bufferet
1 Allgäu-Schlemmer-Menü
1 Abendessen im Rahmen unserer HP

Allgäu Schlemmer Kurztrip ab 199,- €

Königliches Panorama: ungestörter Blick zu den Gipfeln der Allgäuer Alpen aus dem Zimmer, Restaurant, Kamin-Halle und dem gesamten Wellnessbereich – ein königlicher Genuss für Ihre Augen. Königliches Ambiente: mit kostbaren Antiquitäten und historischen Einbauten. Königliche Wellness: mit Hallenbad, Freibad und Whirlpool, Saunas und Dampfbad aber auch Massagen, Moorbäder u.v.m. Königlicher Genuss: Genießen Sie unsere historisch inspirierten und modern interpretierten Schlemmer-Gerichte. Finden Sie heraus, was es mit dem Hindelanger Adler oder Luitpolds Leibspeise auf sich hat.

Hotel Prinz-Luitpold-Bad****

Ihr Gastgeber: Armin Gross
Andreas-Gross-Str. 7 | 87541 Bad Hindelang
☎ ++49(0)8324.890-0 | www.luitpoldbad.de

Schwangau

Eine Hommage an den Märchenkönig!**TopTipp** Neuschwanstein Romantiktage:

3 Ü inkl. Genießer-HP, Paarbehandlung „Zwei Herzen“, Flasche Champagner, Früchte, Eintrittskarte Schloss Neuschwanstein, Eintrittskarte Museum d. bayer. Könige

p. P. schon ab 444,- €

Das König Ludwig Wellness & Spa Resort liegt am Ortsrand von Schwangau. Königliche Erholung auf 3.000 m² Wellness im See – umrahmt von einem grandiosen Bergpanorama! Im genuss.reich ist Ihr persönlicher Lieblingstisch für Sie reserviert und Sie erwartet ein Hochgenuss an 5-Gängen. Unsere Philosophie: Ehrliche und regionale Küche mit Überraschungen durch viele Details mit Schätzen aus Berg, Tal, Wiese und See! Wir fühlen uns verpflichtet gegenüber unserer Heimat, Tradition und unseren Gästen, daher steht Qualität an oberster Stelle. Hier sind Sie König!

HP im DZ p. P. ab 95,- €**Das König Ludwig Wellness & Spa Resort Allgäu******

Ihre Gastgeber: Familie Lingenfelder
Kreuzweg 15 | 87645 Schwangau
☎ ++49(0)8362.889-0 | www.koenig-ludwig-hotel.de

Isny im Allgäu

Das Allgäu kulinarisch erleben!**TopTipp** Alpine Wellness:**Allgäuer Woche** 5 ÜN u. a. inkl.

- frischem Obst und einer Flasche Wein zur Anreise auf dem Zimmer,
- Schwimmbad und Sauna, Saunatücher, Bademantel und Badeschlappen
- Reichhaltiges Frühstück vom Buffet sowie Abendessen mit 5-Gang-Menü oder Spezialitätenbuffet.

im DZ p. P. ab 425,- €

Im Berghotel Jägerhof legen wir für Ihren erholsamen Urlaub u. a. viel Wert auf eine „Küche mit Herz“. Wir verwöhnen unsere Gäste gerne schon am morgen mit einem reichhaltigen Frühstücksbuffet, nachmittags mit herrlichen selbstgebackenen Kuchen und abends mit einem 5-Gänge-Menü mit drei verschiedenen Hauptgängen. Täglich bereiten wir für Sie regionale Köstlichkeiten zu und richten diese kreativ an. Neben Spezialitätenbuffets wie z. B. dem italienischen Buffet finden Sie bei uns noch die herzhafteste, echt schwäbisch-allgäuer Küche. Der Speisesaal wird abgerundet durch den herrlichen Panoramablick über das Allgäu, seine Holzvertäfelung sowie den liebevoll eingedeckten Tischen. Passend dazu das qualitativ hochwertige und reichhaltige Angebot aus Küche und Keller. Wir versprechen Ihnen kulinarische Genüsse für Höchste Ansprüche!

Berghotel Jägerhof****

Ihre Gastgeber: Familie Aurenz
Jägerhof 1 | 88316 Isny im Allgäu
☎ ++49(0)7562.77-0 | www.berghotel-jaegerhof.de

Unsere Gipfelstürmer

*Vier unserer Spitzenköche dürfen sich
mit einem Stern im Guide Michelin 2013
schmücken. Hier verraten sie ihr
Lieblingsgericht mit besten Produkten
aus der Region.*

Sascha Kemmerer

Kilian-Stuba im Kleinwalsertal

Mein Motto: Die regionalen Wurzeln der Walser Küche neu interpretieren. Hier trifft der Hummer auf Alpenkräuter, kokettiert die Allgäuer Lachsforelle mit dem Pulpo, eröffnet der Käse aus dem Kleinwalsertal zusammen mit Marillensenf und Schnittlauchhonig gänzlich neue Genussperspektiven. Toll !



Peter A. Strauss

Ess Atelier Strauss in Oberstdorf

Mein aktueller Favorit: Zart geschmorte Rinderbacken in Spätburgundersoße vom Allgäuer Weiderind, dazu glasierte Wurzelmöhren aus dem Donauries und ein feines Selleriepüree – das begeistert nicht nur unsere heimischen Stammgäste, sondern auch die Liebhaber unserer steredekorierten Gourmetküche !



Tobias Eisele

Maximilians in Oberstdorf

Die Vielfalt an Geschmacksnoten vergessener Gemüse- und Wildpflanzen fasziniert mich: Wer kennt heute Haferwurzel, guter Heinrich, Giersch, Lerchensprossen, um einige zu nennen.

Am liebsten kombiniere ich diese feinen Aromen mit einem konfierten Süßwasserfisch, wie zum Beispiel einer Bachforelle.



Kai Schneller

Silberdistel in Ofterschwang

Ich bevorzuge diesen Sommer Wildkräuter vom Tiefenberger Moor mit Spargelmayonnaise und Meeräsche, heimische Steinpilze zu Rehrücken mit schwarzem Knoblauch und Holundersabayon oder Unterländer Bachforelle in Variationen mit Buttermilch und Gurke.



Bild: Gesundheitsresort & Spahotel Rosenalp

Westlich der Bodensee, gen Osten Schloss Neuschwanstein und mittendrin das Allgäu ... In Bayerns schönem Süden machen die 80 mit 3, 4 oder 5 Sternen klassifizierten Allgäu Top & Land Hotels Lust auf Wohlfühlurlaub für Genießer – mit individuell-persönlicher Note und der herzlichen Gastfreundschaft ihrer privaten Gastgeber. Von urgemütlichen Berghöfen bis hin zu luxuriösen WellnessResorts – alle Hotels bieten im wahrsten Sinne des Wortes beste Aussichten, erholsames Ambiente und ein facettenreiches kulinarisches Angebot. Regionale Produkte haben dabei hohen Wert. Ganz nebenbei: Bei vielen geht's vom Bett direkt auf traumhaft schöne Wanderwege oder im Winter auf Pisten und Loipen. Ferientage in den Allgäuer Bergwelten – sie bringen das Glücksgefühl herrlicher Entspannung und tiefer Zufriedenheit. Bade- und Saunaoasen mit Bergblick und dazu Molke, Moor und Melissebäder sorgen für Wohlfühlstunden on top. Am Abend dann ein Glas Wein am Kamin – das ist MeinAllgäuUrlaub...

Jetzt den Hotelguide 2013 anfordern!
Allgäu Top & Land Hotels
Postfach 1164 • D 87501 Immenstadt

InfoService & Buchung
☎ 0800.2573678 kostenfrei tgl. 10–18 Uhr
A/CH 0049.8323.8025930

Meine Allgäu Hotels!



Schöne Hotels, schöne Ferien!
www.tophotels.by

Kartoffeln aus der Eisenpfanne

Eine gute Kartoffel, gut gebraten, ist für viele immer noch und immer wieder ein Leckerbissen. Dass das mit einer besonders guten Pfanne noch viel besser gelingt, wird dem Koch daheim erst dann bewusst, wenn er das erste Mal die Erdäpfel aus einer handgefertigten Eisenbratpfanne genießt. Bei Bad Hindelang werden die besten aller Bratpfannen hergestellt – das Eigenlob darf aus Erfahrung unwidersprochen bleiben. In den drei Ostrachtaler Hammerschmieden wird auch heute noch mit schweren Hämmern, Schleifsteinen und Blasebälgen so produziert wie vor 500 Jahren...

www.badhindelang.de

Teller und Tassen vom Töpfer

Das Töpfern auf der Scheibe fasziniert nicht nur Kinder, die bei einer Führung durch die „Allgäuer Keramik“ deren Herstellung kennen lernen. Alles rund um die handwerkliche Keramik gibt's auf über 1.000 m² sehenswerter Ausstellungsfläche. Ein Speiseservice mit handgemaltem Hörnledekor, stimmungsvoll gedeckt, ist eine Augenweide – nicht nur, weil das Auge immer mit isst. Feinste handgefertigte Keramik ist ein wertbeständiges Stück Landleben für ein stilvolles Zuhause – insbesondere dann, wenn es aus einer der ältesten und größten Keramikmanufakturen Deutschlands kommt...

www.allgaeuer-keramik.de

Suppen aus dem Kräutergarten

Kräuterdörfer, Kräuterlandhöfe, Kräuterwirte, Kräuterhotels... Das Allgäu schmückt sich zurecht mit dem Titel „Deutschlands Kräuterland“. Urwüchsige Wiesenlandschaften sind Quelle und Reservoir für gesundes Genießen. Die Vielfalt ist für kreative, naturgewandte Kochkünstler eine einzigartige Herausforderung – die mit Bravour gemeistert wird. Der Löwenzahn ist in den ersten Frühlingswochen nicht selten ein Speisekartennhit, ob in Suppen, Salaten oder als Gemüse – urgesund mit reichlich Vitamin C und Magnesium. In den Allgäuer Kräuterlandhöfen übernachtet man bei Fuchs und Hase neben mehr als 30 Kräutern im Garten...

www.allgaeuer-kraeuterland-hoefe.de

Fischen

Panorama-Gourmets träumen über'm Tal



Das Tanneck - Ihr Logenplatz über'm Illertal mit Verwöhngarantie! Im detailverliebten Alpinrestaurant erwartet Sie ausgezeichnete Kulinarik, die mit ehrlich-regionalen Qualitätsprodukten Register zieht, die auch im 4-Sterne-Bereich nicht alltäglich sind. Geniessen Sie edle Tropfen aus der Vinothek des Chefs in der heimeligen Alpin-Sicht-Bar, liebevoll serviert mit einem herzlichen Lächeln. Im großzügigen Wellnessbereich mit alpinem Saunadorf vermitteln 2 Panorama-Schwimmbekken das Gefühl direkt in den Berg-himmel zu schwimmen. Streicheleinheiten für die Seele zaubert der grandiose Rundum-Gipfelblick.

TopTipp

Gipfelglück 400-Gipfel-Blick: 7 ÜN mit Verwöhn-3/4-Pension, Bergler-Rucksack mit zünftiger Brotzeit, 7-Tages-Ticket für die 5 höchsten Gipfel um's Nebelhorn

p. P. im DZ Löwenzahn ab 626,- €

AllgäuHotel Tanneck - Träumen über'm Tal*****

Ihr Gastgeber: Familie Fischer-Schwegler
Maderhalm 20 | 87538 Fischen

☎ ++49(0)8326.9990 | www.hotel-tanneck.de

Kleinwalsertal

Der neue Mythos der Alpen - das Travel Charme Ifen Hotel



Benannt nach dem Bergmassiv des Hohen Ifen, bildet das traditionsreiche 5-Sterne-Haus den Gipfel der Gastlichkeit im Kleinwalsertal. Moderne alpine Architektur und höchster Komfort machen es zu einem luxuriösen Chalet der Entspannung und des gesunden Genusses. Im Gourmet-Restaurant Kilian Stuba locken kulinarische Gipfel – mit einem Michelin-Stern und 16 Gault Millau-Punkten ausgezeichnet. Das alles präsentiert mit einer modernen Gastfreundschaft, die Ihresgleichen sucht.

TopTipp Extrakick dazu buchen: Bergfrieden

Tag 1: Anreise u. Tourenbesprechung
Tag 2: Ganztagestour mit Wanderführer Gerd
Tag 3: Kräuterwanderung anschl. Workshop

p. P. 144,- €

ÜF im DZ p. P. ab 99,- €

Travel Charme Ifen Hotel*****

Ihr Gastgeber: Direktor Alexander Bauerfeind
Oberseitestrasse 6 | A-6992 Hirscheegg/Österreich
☎ ++43(0)5517-6080 | www.travelcharme.com

Oberallgäu

Willkommen in der Familie!**TopTipp****Ein Urlaub mit Genuss**

- Anreisetag: Sonntag
- 3 x Ü mit Schlemmer-Frühstücksbuffet
- Begrüßungsaperitif nach Art des Hauses
- 1 x Weinschmecker-4-Gang-Menü mit korrespondierenden Weinen
- 1 x 4-Gang-Abendmenü mit Weinreise & Degustation
- 1 x Candle Light-Dinner
- Benutzung der Wellnesslandschaft
- 1 x Aromaölmassage (60 Min.)
- 1 x Reinigungsbehandlung Dr. Hauschka (60 Min.)
- kostenfreier Internetzugang

p. P. ab 588,- €

Auf 950 Metern Höhe liegt unser Hotel in einer der schönsten Gegenden des Allgäus. Die Lage auf dem Hochplateau zwischen Kempten und Isny besticht durch die meisten Sonnenstunden der Region. Ein Grund dafür, hier den höchsten Weinberg Deutschlands anzupflanzen. Atemberaubend ist der Blick auf die Allgäuer, Tiroler und Schweizer Alpen. Urlaubs-Hotel, Gourmet-Hotel oder Golf-Hotel? Oder Wellness-Hotel? Oder doch vielleicht alles in einem? Unser Hanusel Hof zeigt sich jedem so, wie er ihn gern haben möchte: 32 elegant alpenländisch eingerichtete Zimmer, eine exzellente Küche mit regionalen & internationalen Gerichten, eine Weinkarte mit mehr als 150 Weinen aus nah und fern, ein eigener Golfplatz und ein Wellnessbereich mit Schwimmbad und 3 Saunen – und viel Ruhe & frische Luft. Wir freuen uns auf Sie!

Hanusel Hof****

Ihre Gastgeber: Familie Rainalder
Helingerstr. 5 | 87480 Weitnau-Hellengerst
☎ ++49(0)8378.9200-0 | www.hanusel-hof.de

Oberstaufen

Kulinarische Höhenflüge im exklusiven Ambiente**TopTipp****Metabolic Balance® Starterprogramm**

- Blutabnahme in der Arztpraxis im Haus & Fachlabor-Auswertung
- Erstellung des persönlichen Ernährungsplanes nach Metabolic Balance®
- 3 x Ernährungsberatung
- Arztbesuch mit Besprechung der Untersuchungsergebnisse
- telefonisches Nachkur-Gespräch zur Umsetzbarkeit im häuslichen Alltag
- Programmpreis zzgl. Zimmer und Metabolic Balance® Kost (€ 35,- p. P./Tag), basierend auf Ihrem individuellen Ernährungsplan

p. P. 430,- €

An einem sonnigen Südhang mit einmaligem Blick auf die Allgäuer Bergwelt heißen wir Sie an Ihrem ganz persönlichen Ort der Lebensfreude und Entschleunigung herzlich willkommen. Tradition und Innovation prägen unser Haus gleichermaßen, wie auch die besondere Vorliebe für Eleganz und Stil. Neben der herzlichen Betreuung durch unsere Mitarbeiter tragen auch die Köstlichkeiten unseres kreativen Küchenteams dazu bei, dass Sie sich bei uns wie nicht daheim und doch zu Hause fühlen. Unser Küchenchef Wolfgang Mätzler erklärt der Globalisierung in seiner Küche eine klare Absage und zaubert aus regionalen Produkten kulinarische Höhenflüge für echte Feinschmecker – selbst wenn Sie zum Kuren bei uns sind. Als Impulsgeber für ein gesünderes Leben ist die Allgäu Sonne auch der ideale Ort, um in Ihrem Urlaub für Ihr Wohlbefinden und Ihre Gesundheit aktiv zu werden. Wir freuen uns auf Sie!

Hotel Allgäu Sonne*****

Ihr Gastgeber: Familie Levinger
Stießberg 1 | 87534 Oberstaufen
☎ ++49(0)8386.7020 | www.allgaeu-sonne.de

Garanten für natürliche Qualität

In den „Allgäuer Alpgenuss“ Alpen, die sich mit Überzeugung der ortsnahen Vermarktung heimischer Produkte verschrieben haben, erfährt der Gast, was er isst, wer die angebotenen Lebensmittel produziert hat, oder wie die Lieferanten heißen.

Diese sind somit automatisch ein Teil dieses Verbundes und werden mit in das System einbezogen, sofern auch sie den regionalen Bezug aufweisen. Auf diese Art und Weise entsteht ein Netzwerk aus Erzeugern, Verarbeitern, Lieferanten und Dienstleistern.

Qualität, Ehrlichkeit und Transparenz machen die Gruppe stark. Sie gibt damit die Garantie für diese Stärken auf den Alpen, die sich freiwillig den strengen Auflagen und Kriterien unterwerfen. Der Gast erkennt sie am einladenden Logo.

Alpenrausch und Hüttenzauber

Keine Frage, das muss sein: Wer den Bergen ganz nah sein will, der sollte ein paar Urlaubstage für Wanderungen zu den Äplerinnen und Äplern auf einer der Allgäuer Hütten einplanen. Und hier gezielt auf eine der 39 Hütten, die dem Verbund „Allgäuer Alpgenuss“ angeschlossen sind – Traumstationen in überwältigenden Aussichtslagen, irgendwo zwischen Himmel und Erde, sprich, in Bergregionen zwischen 900 und 1.800 Metern. Ehrlichkeit und Ursprünglichkeit erwarten hier die Besucher, garniert mit zünftigen Brotzeiten mit garantiert Allgäuer Milch-, Käse und Wurstwaren, hergestellt auf den Sennalpen und Alpen oder geliefert von örtlichen Bäckereien, Metzgereien und Bergsennereien, dazu Getränke von heimischen Familienbrauereien. Übrigens: Die Äplerinnen und Äpler sind mit ihrer Arbeit im Berg der Garant für die bestehende Schönheit der Allgäuer Alpenregion. Sie pflegen nach Altvätersitte die traditionelle Alpwirtschaft, unterstützt durch den Alpwirtschaftlichen Verein. Insgesamt zählt die Allgäuer Alpwirtschaft 140 Hütten.
www.alpgenuss.de



Unterallgäuer Kneipland

Aktiv sein und genießen in Ottobeuren



„Brauerei - Hotel - Hirsch“. Besonderer Schmuck an dem Gebäude aus dem 13. Jahrhundert ist der Ausleger: ein goldener Hirsch, der stolz auf den Marktplatz von Ottobeuren blickt. „Fein-bürgerlich“ nennt sich unsere Küche. Raffinierte, regionaltypische Gerichte und hausgebräutes Bier verwöhnen dabei zu jeder Jahreszeit Ihren Gaumen. Die Sauna mit einem Kneippbecken voll haus-eigenem Quellwasser sorgt für Entspannung.

Ausgezeichnete Gästebewertungen im Internet!

TopTipp

2 x Ü mit Frühstücksbüfett 1 x Begrüßungsbier
1 x 4-Gänge-Genießer-Menü
2 x Sauna mit Kneippbecken
1 x Leihfahrrad oder 2 Stunden Kegeln

p. P. ab 110,- €

ÜF im DZ p.P. ab 49,99 €
inkl. Ottobeurer Gästekarte

AKZENT Hotel Brauerei Hotel Hirsch****S

Ihr Gastgeber: Familie Hafenrichter
Marktplatz 12 | 87724 Ottobeuren
☎ ++49(0)8332.796770 | www.hirsch-ottobeuren.de

Oberallgäu

Adler's Höhenflug



Einfach mal die Seele baumeln lassen bei uns in Martinszell als Heimat auf Zeit... Beim Blick auf die Allgäuer Alpen und bei der alpenklaren Luft schläft es sich besonders gut in unseren kuscheligen Landhausbetten.

ÜF im DZ p. P. ab 46,- €

ÜF im EZ p. P. ab 57,- €

Adler Landhotel****S

Ihre Gastgeberin: Maria Platz
Illerstraße 10 | 87448 Martinszell
☎ ++49(0)8379.920700 | www.adler-martinszell.de

Oberstaufen

Eine Oase für Gourmets



Das Traditionshaus steht für Faszination & Genuss in unvergleichbarer Atmosphäre. Es gilt als „die Feine Adresse in Oberstaufen“ für Wellness, Golf & Gourmet auf 4-Sterne-Niveau in ruhiger, zentraler Lage mit vielen kostenfreien Leistungen wie z. B. freies Golfen auf 5 Golfplätzen.

Hotel-Restaurant Adler ****

Ihr Gastgeber: Armin Hollweck
Kirchplatz 6 | 87534 Oberstaufen
☎ ++49(0)8386.93210 | www.adler-oberstaufen.de

Oberstaufen

Lebensgefühl & Genuss im Herzen von Oberstaufen



Mitten im Herzen des charmanten Ortes Oberstaufen erwartet Sie der Bayerische Hof mit reichlich Lebensfreude, Herzlichkeit und stilvoller Eleganz und Tradition. Nutzen Sie neben dem großzügigen Wohlfühlbereich auch unser vielseitiges Aktivprogramm sowie das Beauty- und Massageangebot.

Der Bayerische Hof empfiehlt sich als idealer Ausgangspunkt für Unternehmungen jeder Art. Unser Restaurant erwartet Sie mit einer frischen Allgäuer Küche und an der Hotelbar lassen Sie den Tag stimmungsvoll ausklingen.

TopTipp „Zeit für mich“

2 Übernachtungen, reichhaltiges Frühstück vom Buffet, 1 Candlelight Dinner mit 4 Gängen, 1 klassische Rückenmassage, Nutzung unseres Wohlfühlbereiches

p. P. ab 202,50 €

Hotel Bayerischer Hof****

Ihr Gastgeber: Marius Levinger
Hochgratstraße 2 | 87534 Oberstaufen
☎ ++49(0)8386.4950 | www.bayer-hof.de

Oberstdorf

Feinstes aus der Region



Genehmigen Sie sich eine genussvolle Auszeit. Lassen Sie sich verzaubern von der einmaligen Atmosphäre unseres feinen Gourmet-Restaurants und lassen Sie die schnelllebige Welt in der wir leben einen Augenblick alleine weiterdrehen.

AlpinLifestyleHotel Löwen & Strauss

Ihr Gastgeber: Peter A. Strauss
Kirchstraße 1 | 87561 Oberstdorf
☎ ++49(0)8322.8000-80 | www.loewen-strauss.de

Impressum



Herausgeber:

proAllgäu GmbH & Co.KG
in Kooperation mit der
Allgäu GmbH | 87435 Kempten
www.allgaeu.info

Konzept & Gestaltung:

nomixNetzwerk GmbH | Die Werbeagentur Kempten
Telefon +49(0)831.960399.0
www.nomix-werbeagentur.de

Bildnachweis:

Archiv: nomixNetzwerk GmbH | Die Werbeagentur
www.fotolia.de | www.shutterstock | Allgäu GmbH
Hotels und Gastgeber

Hinweis:

Für Richtigkeit und Vollständigkeit der Texte wird keine Haftung übernommen. Für Angebote und Preisangaben sind die jeweiligen Anbieter verantwortlich. Bei Buchung wird ausschließlich der Vermierter Vertragspartner. Die proAllgäu GmbH & Co.KG als Herausgeber dieses Booklets ist weder Reiseveranstalter noch Reisevermittler und infolge nicht haftbar für angebotene Leistungen.

Allerbestes vom Land

Tolle Produkte, stolze Erzeuger...
„Oinaweag“ ist seit einem guten Jahrzehnt deren Devise – was frei übersetzt „Trotzdem“ bedeutet. Allen Widrigkeiten, mit denen die nichtindustrielle Landwirtschaft in der heutigen Zeit konfrontiert ist, zum Trotz:
Hier wird mit hohem Einsatz und großer Heimatliebe zu den unendlichen Ressourcen von Natur und Tieren nur allerbeste Ware produziert. Ob aromareiche Gemüse oder edle Obstbrände vom Biohof, ob traditionelle Wurstsorten oder Marmeladen, ob Forellen aus glasklaren Bachläufen oder die Filetstücke von freilaufenden Alpkräuterrindern – hier ist alles Allgäu Natur pur.
„Landzunge“ ist die ganz besondere Qualitätsmarke, wenn's um besser Essen in und aus der Region geht.
Das vermeintlich Einfache kraftvoll und dennoch außergewöhnlich zart schmecken lassen – dieser Herausforderung stellen sich unsere Wirte in den Bauernwirtschaften, Gasthäusern und Restaurants mit dem schönen LZ Schild!
www.landzunge.info



Die Allgäuer Geschichte vom Bier – sie reicht zurück bis in die Zeit der Kelten und der damaligen kleinen Hausbrauereien. Das ist lang her – so etwa 2.000 Jahre. Kaiser Karl der Große war es dann, der mit der Gründung eines Reichsklosters den Grundstein fürs gewerbliche Brauen legte – so etwa 800 Jahre später.

Man sieht, Bier und Berge, das war um die alte Römerstadt Kempten herum schon immer eine einzigartige Kombination. Wohlwissend, dass auch heute noch über 600 und damit knapp die Hälfte aller deutschen Braustätten in Bayern liegen. Auch wer zum Bier keine innige Beziehung hat – es sind diese herrlichen Namensgebungen und dazu die hervorragende Qualität, die an entspannten Urlaubstagen in sonnigen Gärten oder auf aussichtsreichen Berghütten Biergenuss einfach unwiderstehlich machen: Allgäuer Vollmondbier, Kellerbier anno 1308, WeißGold Sonntagsbier, Büble urbayrisch dunkel, Allgäuer Hüttenbier...

Aber nicht nur das: Es wird gelebt und gefeiert, Italien lässt grüßen, dann treffen sich Einheimische zu Vollmondfesten, an traumhaft schönen Picknickplätzen oder in einer der urigen Braugaststätten. Im Biershop gibt's vorweg zum Kennenlernen das „Genießerpaket Allgäu“...
www.biershop-bayern.de



Ferienregion Westallgäu

Brauereierlebnis für Genießer



Brauereibesichtigung – eine Verführung zum Genuss

Wer in die Geheimnisse der hohen Braukunst eintauchen will, kommt bei einer Brauereibesichtigung garantiert auf seine Kosten. Eine Führung durch die Braustätte ist eine pure „Verführung“ zum Genuss. Die Besucher lernen auf einem Rundgang durch Sudhaus und Gärkeller, wie hier auf moderne Art traditionsverbunden Bier gebraut wird. Im gerade neu eröffneten Biergarten können sich die Besucher anschließend stärken und dazu die Biere der Meckatzer Löwenbräu genießen.

TopTipp

Kulinarische Schmankerl im neuen Biergarten

Mit feinen bayerischen und Allgäuer Schmankerln stärken und dazu die Biere der Meckatzer Löwenbräu genießen.

Brauerei Meckatzer Löwenbräu

Meckatz 10 | 88178 Heimenkirch
☎ ++49(0)8381.5040 | www.meckatzer.de

Ferienregion Ostallgäu

Biertradition seit 1308



Seit nunmehr 700 Jahren pflegt, verfeinert und entwickelt die Aktienbrauerei Kaufbeuren die Allgäuer Braukunst und zählt somit zu den traditionsreichsten Brauereien Bayerns und ist die älteste Brauerei des Allgäus. „Unser Allgäu – Unser Aktienbier“ ist der Leitspruch unseres Unternehmens und spiegelt die starke Heimatverbundenheit unserer Brauerei wider. Unser Bier wird stets mit einem hohen Qualitätsanspruch nach dem bayerischen Reinheitsgebot von 1516 gebraut. Dies macht den einzigartigen Geschmack des goldenen Gerstensaftes aus.

TopTipp Aktien Hell

Genießen Sie unser vielfach prämiertes Aktien Hell am besten bei Vorspeisen zu kalten Platten und Canapés, bei Hauptspeisen zu Braten- und Eintopfgerichten und beim Dessert zu Nusskuchen.

ABK Betriebsgesellschaft der Aktienbrauerei Kaufbeuren GmbH

Hohe Buchleuth 3 | 87600 Kaufbeuren
☎ ++49(0)83 41.43 04-0 | www.aktienbrauerei.de

Wein am See mit Bergblick

Wenn Weinreben auf 2.500 m hohe Berge schauen können, haben sie das Glück, am Bodensee beheimatet zu sein. Ja, auf dieses kleine Stück vom Glück am großen See sind seit jeher alle Allgäuer stolz. Rund um Lindau im Bodensee finden sich alteingesessene Winzerhöfe, die mit Müller-Thurgau, Weißherbst und Spätburgunder den beschwingenden Gegenpol zur alkoholfreien Milch präsentieren. Warme Föhnwinde und vor allem die Wärme- und Sonnenreflexion des Sees lassen im westlichsten Allgäuer Eck Weine mit ganz besonderen Aromen wachsen. Die Straußenwirtschaften nennen sich hier Rädle. Die Winzer vereinbaren reihum – „im Rad um“ – ihre Öffnungszeiten. Deshalb hängt auch kein Strauß oder Besen, sondern ein Rad vor der Tür. Gereicht werden hausgemachte Spezialitäten wie Bauernschübling mit Kartoffelsalat, Schweinskopf oder Tellersülze, Leberwurst, Winzerspeck und Wurstsalat, Schmalzbrot und Frischkäse mit Gartenkräutern. Und zur Mitnahme für daheim gibt's Obstwasser, diverse Edelbrände wie Himbeere, Aprikose, Zwetschge, Trester, Trauben, Walnuss...

www.nonnenhorn.eu



Allgäuer Golfclubs

Ort	Golfclub	Loch	Herren	Damen	PAR	Saison	Fee	SA/SO
Bad Wörishofen www.gc-bw.de	1 Bad Wörishofen 08346.777	18	5.830	4.970	72	JAN-DEZ	50 €	70 €
Bernbeuren www.golfplatz-stenz.de	2 Stenz 08860.582	18+9	5.020	4.410	70	APR-NOV	40 €	40 €
Bolsterlang www.golfresort-sonnenalp.de	3 Oberallgäu 08326.3859410	18+9	5.940	5.030	72	APR-NOV	80 €	80 €
Igling www.golfclub-igling.de	4 Schloß Igling 08248.1893	18+9	2.760	2.430	36	APR-NOV	40 €	50 €
Kempten www.golfzentrumkempten.de	5 Lenzfried 0831.5129550	9	2.660	2.340	68	JAN-DEZ	35 €	35 €
Lechbruck am See www.golf-gsteig.com	6 Auf der Gsteig 08862.8520	18	5.520	4.900	71	APR-NOV	60 €	70 €
Lindau www.gc-lindau-bad-schachen.de	7 Bad Schachen 08382.96170	18	5.800	5.040	71	JAN-DEZ	60 €	75 €
Bad Waldsee www.waldsee-golf.de	8 Fürstlicher Golfclub 07524.4017285	18+9	6.020	5.230	72	JAN-DEZ	60 €	75 €
Memmingen www.golfclub-memmingen.de	9 Memmingen 08331.71016	18	6.080	5.280	72	JAN-DEZ	50 €	60 €
Nesselwang www.alpenseehof.de	10 Alpenseehof 08361.925834	18+9	1.670	1.500	60	APR-NOV	36 €	36 €
Oberstaufen www.golfclub-oberstaufen.de	11 Buflings 08386.939250	18+6	4.190	3.650	67	APR-NOV	60 €	60 €
Oberstaufen www.golf-oberstaufen.de	12 Steibis 08386.8529	18	5.280	4.670	70	APR-NOV	67 €	67 €
Oberstdorf www.golfclub-oberstdorf.de	13 Oberstdorf 08322.2859	18+9	5.380	4.810	70	MAI-OKT	50 €	50 €
Ofterschwang www.golfresort-sonnenalp.de	14 Sonnenalp 08321.272181	18	5.810	4.980	73	APR-NOV	80 €	80 €
Ottobeuren www.aglc.de	15 Ottobeuren 08332.92510	18+6	6.100	5.400	72	JAN-DEZ	50 €	65 €
Pforzen www.golf-hammerschmiede.de	16 Hammerschmiede 08346.982780	9	1.670	1.520	62	APR-NOV	35 €	35 €
Riefensberg www.golf-bregenzwald.com	17 Bregenzwald 0043.5513.84000	18+9	5.350	4.660	71	APR-OKT	68 €	68 €
Türkheim www.golfclub-tuerkheim.de	18 Gut Ludwigsburg 08245.3322	18+9	5.770	5.250	72	JAN-DEZ	45 €	55 €
Weißensberg www.gcbw.de	19 Bodensee 08389.89190	18	5.850	5.190	71	JAN-DEZ	70 €	80 €
Weitnau-Hellengerst www.golf-allgaeu.de	20 Hellengerst 08378.920014	18	5.730	4.920	71	MRZ-NOV	61 €	68 €
Wiggensbach www.golf-wiggensbach.com	21 Waldegg 08370.93073	27	5.970	5.290	72	MAR-NOV	70 €	85 €

Golfparadies Allgäu

Keine Frage, die Restaurants unserer Golfclubs weisen einen ganz besonderen Charme auf: Wer bietet schon Gourmetseller mit Blick auf's Fairway und dazu spektakuläre Aussichten auf grandioses Alpenpanorama? Das nicht nur ein, zweimal, sondern gleich im Dutzend. Imposant: Die Sonnenterrasse des Clubs Oberallgäu vor der gewaltigen Bergkulisse der Oberstdorfer Hochalpen. Oder der weitreichende Blick, den man vom Hellengerster Club genießen kann – bei Köstlichkeiten aus der Hanuselhof-Küche. Ebenso beeindruckend die Sicht aus dem Wintergarten der Anlage Auf der Gsteig, wo man vermuten könnte, schon König Ludwig vom nahe gelegenen Schloss Neuschwanstein habe hier seine ersten Golfkunden gespielt – wenn's ihm in seinen Gemächern nicht noch mehr gefallen hätte...





Allgäu®



TOPHOTELS



LANDHOTELS



Kulinarische Erlebniswelten
in 80 klassifizierten Top&LandHotels:
Unsere beste Empfehlung für Kenner und Genießer!



*Kuschelbetten
für Genießer*



www.tophotels.by

SERVICE & INFO HOTLINE ☎ 0800.2573678 KOSTENFREI TÄGLICH 10 BIS 18 UHR