


Die Besser-Esser

Bio-Restaurants, Heurige und Catering

Eine Auswahl aus Österreich und Bayern

Wien

	<p>HAWIDERE Ullmannstrasse 31 1150 Wien tägl. von 18 - 2 Uhr geöffnet Tel.: +43 664 150 84 29 (ab mittag) www.hawidere.at kowara@hawidere.at</p>	<p>Das Hawidere schafft den Spagat zwischen Szenelokal und Nachhaltigkeit. Ein Bierbeisl wird zum BIO Beisl. Das Speisenangebot umfasst Tafelspitz und Schweinsbraten ebenso wie vegetarische Gerichte</p>
---	---	--

Ausgewählte Bio-Restaurants, Heurige und Catering


Niederösterreich

	<p>Gesundheitsresort Königsberg Bad Schönau Am Kurpark, 2853 Bad Schönau Tel: 02646/8251-0, Fax: DW- 725 Mail: info@koenigsberg-bad-schoenau.at Homepage: www.koenigsberg-bad-schoenau.at</p>	<p>****Hotel mit großer Kur & Wohlfühlabteilung, 221 Zimmer u. Appartements, Freizeitoase, u.n.v.m., ganzjährig geöffnet. spezialisiert auf Behandlung v. Gefäßerkrankungen und des Bewegungsapparates.</p>
	<p>Naturidyll Hotel Steinschalerhof, Familie Hans Weiß Warth 20, 3203 Rabenstein Tel: 02722/2281, Fax: DW 799 Mail: weiss@steinschaler.at Homepage : www.steinschaler.at</p>	<p>Wildkräuterküche (auch Kochkurse), großer Naturgarten (4 ha), regionale und saisonale Küche. Wochenangebote: Schmalspurjuwelen, Kuscheln im Himmelbett, Wanderangebote Familienurlaub (Sommer, all Inklusive) Auch für Seminare ausgerichtet</p>
	<p>Biohof Harm Am Brunnen 14, 3508 Krustetten bei Krems 02739/2520 Mail: walpurga_harm@gmx.at www.weinschwaermer.at</p>	<p>Regionale, hausgemachte Speisen und prämierte BIO-Weine können Sie in unserem Arkadenhof bei mediterranem Flair genießen. Weitere Informationen sowie Öffnungszeiten finden Sie unter www.weinschwaermer.at</p>



Ausgewählte Bio-Restaurants, Heurige und Catering

	<p>Nikolaihof Wachau Familie Saahs Nikolaigasse 3, 3512 Mautern Tel: 02732/82901, Fax: 02732/76440 Mail: wein@nikolaihof.at Homepage: www.nikolaihof.at</p>	<p>Öffnungszeiten Weinstube: Ende April – Mitte November Mittwoch, Donnerstag, Freitag von 17.00 bis 23.00 Uhr und Samstag 12.00 – 23.00 (durchgehend warme Küche bis 21.00 Uhr) Weingut ganzjährig geöffnet Mit 2000 Jahren Geschichte ist der Nikolaihof Wachau das älteste Weingut Österreichs, wo heute auf 20 ha Weine streng nach BIO-dynamischen Richtlinien produziert werden. In der Weinstube gibt es typische Wachauer Hausmannskost und köstlich Vegetarisches.</p>
	<p>Dungl Medical-Vital Resort Hauptplatz 58, 3571 Gars am Kamp Tel: 02985/2666, Fax: DW 0 Mail: office@willidungl.com Homepage: www.willidungl.com</p>	<p>DUNGL MEDICAL-VITAL RESORT: Kraft für Körper & Geist mit der einzigartigen DUNGL Methode Mit kulinarischen Köstlichkeiten aus dem Waldviertel und dem fernen Osten</p>
	<p><u>Herz-Kreislauf-Zentrum Groß Gerungs</u> 3920 Groß Gerungs Tel: 02812/8681, Fax: DW 33 Mail: office@herz-kreislauf.at Homepage: www.herz-kreislauf.at</p>	<p>Das Herz-Kreislauf-Zentrum Groß Gerungs steht für xunden Genuss unter dem Motto „herzhaft, frisch & anders“. Das Angebot erstreckt sich von „anders“ verarbeiteten und präsentierten biologischen Produkten bis hin zu besonderem Service, Freundlichkeit und Dekoration. Großer Wert wird auf raffiniert angerichtete leichte Speisen mit Verwendung von frischen Kräutern gelegt. Durch die Lage unmittelbar am Xundwärts-Parcour wird auch Bewegung in das Konzept stärker miteingebunden und für den Gast spürbar gemacht.</p>

Ausgewählte Bio-Restaurants, Heurige und Catering

	<p>Moorheilbad Harbach <u>3970 Moorbad Harbach</u> Tel: 02858/5255, Fax: DW 1605 Mail: office@moorheilbad-harbach.at Homepage: www.moorheilbad-harbach.at</p>	<p>Harbacher Rind, vor allem das besondere Waldviertler Blondvieh und regionales Gemüse - darauf hat sich das Moorheilbad Harbach spezialisiert. Geboten werden klassische Gerichte pfiffig zubereitet. Ein Haus mit gehobener Kulinarik, das sich modern - aber auch klassisch regional zeigt.</p>
	<p>Pension Nordwald Hirschenwies 32 3970 Moorbad Harbach tel: 02858/5237, Fax: DW 19 Mail: froestl@pension-nordwald.at Homepage: www.pension-nordwald.at</p>	<p>Daheim bei der Nordwaldforelle - speziell Forellen-Liebhaber kommen hier auf ihre Kosten. Frische Fischspezialitäten in den verschiedensten Variationen bilden den Schwerpunkt des kulinarischen Angebotes. Kein Wunder, immerhin betreibt die Pension Nordwald selbst einige Fischteiche, in deren Umgebung man herrlich die Ruhe genießen und die Hektik des Alltags vergessen kann.</p>
	<p>Pension Kristall A-3970 Moorbad Harbach, Hirschenwies 53 Tel. +43(0)2858/5236-0, Fax DW 7 Mail: pension.kristall@xundheitswelt.at Homepage: www.xundheitswelt.at/pension.kristall</p>	<p>Besonderes Augenmerk wird in der Pension Kristall auf „Damwild, Mohn und Glas“ gelegt. Hier kredenzt man Spezialitäten vom hauseigenen Damwild und hervorragende (Mohn-) Mehlspeisen. Das Auge isst in jedem Fall mit: dafür sorgt die kunstvolle Kristall-Dekoration.</p>

Ausgewählte Bio-Restaurants, Heurige und Catering

	<p>Waldpension Nebelstein A-3970 Moorbach Harbach, Maissen 28 Tel. +43(0)2858/5231, Fax DW 16 Mail: waldpension.nebelstein@xundheitswelt.at Homepage: www.xundheitswelt.at/waldpension.nebelstein</p>	<p>„Essen mit Freude“ - das ist das Motto der Waldpension Nebelstein. Spaß und Humor stehen in diesem Haus im Vordergrund und spiegeln sich auch in der Speisekarte wider - wie zum Beispiel im Struwelpeterbrot. Man serviert regionale Waldviertler Kost, natürlich mit xundem Genuss</p>
	<p>Brauhotel Weitra A-3970 Weitra, Rathausplatz 6 Tel. +43(0)2856/2936-0, Fax DW 300 Mail: info@brauhotel.at Homepage: www.brauhotel.at</p>	<p>Tradition und Genuss - hier versteht man Tradition und Innovation miteinander zu verbinden. Der Schwerpunkt liegt naturgemäß bei bierkulinaren Spezialitäten. So findet man in der Speisekarte zahlreiche „Bierspeisen“, diese sind leicht und modern zubereitet.</p>

Ausgewählte Bio-Restaurants, Heurige und Catering

Oberösterreich



Biogasthof Neulinger
Carola und Walter Neulinger
Liebenau 4, 4252 Liebenau
Tel: 07953/8103, Fax: DW 4
Mail: info@biogasthof.at
Homepage: www.biogasthof.at

Erster Oberösterreichischer Biogasthof mit bäuerlichen Kooperationen:
Mühlviertler Almochse, Dinkelkreis und Genussregion Mühlviertler Alm Weidegans.
Diese Spezialitäten sind ein absolutes Geschmackserlebnis, frisch, authentisch und bio.
Dazu schlafen Sie wohl auf duftenden Kräutern im Ochsen-, Dinkel und Ganszimmer.

Salzburg



Gasthof und Landhotel Schlickwirt
Familie Gruber
Oberweißburg 12, 5582 St. Michael im Lungau
Tel: 06477/8915, Fax: DW 33
Mail: schlickwirt@sbg.at
Homepage: www.schlickwirt.at

....Genuss mit Vertrauen
Soweit das Auge reicht "Himmel", soweit das Herz fühlt "Heimat",
nur wer mit dem Herzen sieht und hört hat den Himmel auf Erden.
Irmgard Baum



Ausgewählte Bio-Restaurants, Heurige und Catering

Tirol



	<p>Naturhotel Grafenast Familie Dr. Unterlechner Pillbergstraße 205, 6130 Schwaz Tel: 05242/63209, Fax: DW 99 Mail: sehnsucht@grafenast.at Homepage: www.grafenast.at</p>	<p>Grafenast feiert 2007 sein 100-jähriges Bestehen! Ja, seit 100 Jahren erquickt Grafenast Körper, Geist und Seele. Seit 100 Jahren sind wir im Einklang mit der Bergwelt - ein Kraftplatz mit Weitblick, der den Gedanken frischen Wind gönnt.</p>
	<p>Biohotel Florian Familie Florian Pointner Bichlach 41, 6370 Reith bei Kitzbühel Tel: 05356/65242, Fax: DW 4 Mail: info@biohotel-florian.at Homepage: www.hotel-florian.at</p>	<p>Rauchfreies Biohotel inmitten der herrlichen Natur der Kitzbüheler Alpen. Mit besten Produkten aus kontrolliert biologischem Anbau bereiten wir schmackhafte Gerichte der vegetarischen Vollwertküche zu. Wir verwöhnen unsere Gäste mit hausgemachtem Brot und Gebäck, selbstgemachten Marmeladen, Aufstrichen und vielem mehr.</p>
	<p>Biohotel Schweitzer Familie Schweitzer-Pirktl Barwies 292, 6414 Mieming Tel: 05264/5285, Fax: DW 30 Mail: info@biohotel.at Homepage: www.biohotel.at</p>	<p>Als erstes kontrolliertes Biohotel ist das Hotel Schweitzer ein Geheimtipp für bewusste Genießer. Schwerpunkte: Naturerlebnis, Golf & Spa, Yoga. Die Gäste nutzen die Annehmlichkeiten des Stammhauses "Alpenresort Schwarz" kostenlos.</p>

Ausgewählte Bio-Restaurants, Heurige und Catering

Steiermark



	<p>Seminar Hotel Restaurant Retter Pöllauberg 88, 8225 Pöllau Tel: 03335/2690, Fax: DW 51 Mail: hotel@retter.at Homepage: www.retter.at</p>	<p>Ladestation im Zeitgeist im Naturpark Pöllauer Tal. Feng-Shui-Suiten im Garten der Sinne. Schwimmteich, Wellness, 1 Haube Gault Millau, ausgezeichnete Weinkultur, 7x Bestes Seminarhotel Österreichs.</p>
	<p>Hotel & Spa Der Steirerhof Bad Waltersdorf <u>Wagerberg 125, 8271 Bad Waltersdorf</u> Tel: 03333/3211, Fax: DW 444 Mail: reservierung@dersteirerhof.at Homepage: www.dersteirerhof.at</p>	<p>Ein Highlights des Steirerhofs ist die 2.500m² große hoteleigene Therme - Zutritt nur für Hotelgäste - mit insgesamt 6 Pools und 600 m² reiner Wasserfläche, 8 Saunen und 1.250m² Vital & Spa Bereich unter ärztlicher Leitung und chinesischer Ärztin.</p>

Ausgewählte Bio-Restaurants, Heurige und Catering

	<p>Hotel-Restaurant Stigenwirth Familie Stiller Krakauebene 33, 8854 Krakauebene Tel: 03535/8270, Fax: 03535/7180 Mail: hotel@stigenwirth.at Homepage: www.stigenwirth.at</p>	<p>Das familiär geführte **** Hotel Stigenwirth / Landhaus Ingrid im Luftkurort „Steirisches Krakautal“/ Murau auf 1.300 m , ist ein idealer Ausgangspunkt für Wander- u. Bergtouren. Fahrrad-Wanderausrüstungsverleih/Beheizter überdachter Panoramapool/ Sauna/ Infrarotkabine mit Farblicht- und Aromatherapie/Fitnessgeräte/Wassergymnastik/Fitnessgeräte/ Wellnessabteilung uvm. lassen Ihren Urlaub unvergesslich werden. Restaurant mit grüner Haube für Vollwert/Naturküche, erster biozertifizierter Betrieb der Bioregion Murtal. Hier kocht der Hausherr persönlich! Allergiker können aufatmen, wir kochen Hefefrei , Lactose, Diabetis uvm Auszeichnung "Kulinarium Steiermark"</p>
	<p>Ramsauer Bioniere Robert Simonlehner <u>Vordere Ramsau, 8972 Ramsau/Dachstein</u> Tel: 03687/81980 Mail: info@bioregion-ramsau.at Homepage: www.bioregion-ramsau.at</p>	<p>Ziel der "Ramsauer Bioniere" ist es, Ihnen einen erholsamen und aktiven Urlaub im Einklang mit der Natur zu ermöglichen. Das Angebot umfasst dabei Bio-Bauernhöfe, vegan-vegetarische Pensionen bis hin zum ****Bio-Hotel in einer der bezauberndsten Landschaften der Alpen.</p>

Ausgewählte Bio-Restaurants, Heurige und Catering

Kärnten

	<p>Verwöhnurlaub für die Familie im Hotel Eschenhof Fam. Gerhard Ortner <u>Wasserfallweg 12, 9546 Bad Kleinkirchheim</u> Tel: 04240/8262, Fax: DW 82 Mail: hotel@escshenhof.at Homepage: www.eschenhof.at</p>	<p>Wellness in allen Facetten für die großen Gäste: mit der privaten Wasserwelt im Eschenhof, sowie dem Refugium mit Massagen und Kosmetik, Spaß und Abenteuer für die kleinen Gäste in Tom und Tina's Kinderpavillon, sowie bei Ausflügen in die umliegende Natur - Wandern und Biken für die ganze Familie.</p>
	<p>Biohotel Daberer**** vital & spa <u>St. Daniel 32, 9635 Dellach/Gailtal</u> Tel: 04718/590, Fax: 04718/590310 Mail: info@biohotel-daberer.at Homepage : www.biohotel-daberer.at</p>	<p>Grüne-Hauben Küche, Alpine Wellness mit Waldsauna, Quellen-Entspannungsbad, Hamam, Farblaconium, Massagen & Kosmetik, geführte Wanderungen, Nordic Walking, Yoga, Pilates, Qi Gong, Langlauf-Unterricht</p>

Ausgewählte Bio-Restaurants, Heurige und Catering

Bayern

	<p>Hotel Alter Wirt Familie Portenlänger Marktplatz 1, D-82031 Grünwald Mail: info@alterwirt.de Tel: 0498964/19340</p>	
	<p>Wohlfühlhotel Alpenrose Marion Huthöfer <u>Auenstraße 1, D-86825 Bad Wörishofen</u> Tel: 0498247/96560, Fax: 0498247/965 630 Mail: alpenrose@biohotels.info Homepage: www.biohotels.info/alpenrose</p>	<p>Medical Wellness Die älteste Naturheilkunde, Kneipptherapie, viele Massagen, Klassisch, Aroma bis Ayurveda, Kosmetikbehandlungen- Pharmos Naturkosmetik Fasten Heilfasten nach Hildegard von Bingen in Kombination mit Kneipp-Anwendungen, Ayurvedafasten, klassisches Heilfasten nach Buchinger Kulinarium mit Bio-Garantie Leichte Allgäuer Bio-Vitalküche mit vegetarischen und Fleischgerichten. Die ¾ Verwöhpension bietet reichhaltiges Frühstücksbuffet. Mittagsnack, Kaffee und Kuchen, abends 4 gängiges Bio Vital-Menü.</p>
	<p>EGGENSBERGER**** Biohotel . Therapiezentrum . Wellness Familie Eggensberger <u>Enzensbergstr. 5, D-87629 Füssen/Hopfen am See</u> Tel. 08362/9103-0 Mail: info@eggensberger.de Homepage: www.eggensberger.de</p>	<p>Drei Dimensionen für Ihre Gesundheit: * Frische, vitale Bio-Genießer-Küche * erstklassige Therapie für Rücken und Gelenke und * Wohlfühl-Wellness von Kopf bis Fuß. Plus Panoramablick, Hallenbad und Saunen.</p>

Die Besser-Esser

Ausgewählte Bio-Restaurants, Heurige und Catering



Die Naturidyll-Hotels

Hotels mit Umweltzeichen und ein bis zwei Gerichten in Bio



Naturidyll Hotels / n.b.s hotels & locations GmbH
Brunner Feldstraße 55, 2380 Perchtoldsdorf
T: 01/867 36 60-13 F: DW 14
E-Mail: office@landidyll.at

145 regionale Frühstücksköstlichkeiten - die neueste Geschmacks-Attraktion der Landidyll Hotels
Die Natur sagt „guten Morgen“ beim Frühstück in den 29 Landidyll Hotels in Österreich und Südtirol. In jedem der Hotels werden garantiert natürliche, ausgewählte regionale Köstlichkeiten aufgetischt. Und jeder einzelne Landidyll-Hotelier kann zu jedem dieser Käse, Schinken, Brote, Joghurts, Honige, Marmeladen oder Säfte eine spannende Geschichte erzählen.

Ausgewählte Bio-Restaurants, Heurige und Catering

Catering

	<p>Gerlinde Mahr Bio-Catering Gesundheitsberaterin GGB Sonnberg 21, 2020 Sonnberg Tel: 02952/4760, Fax: DW Mail: g.mahr@aon.at Homepage: www.vollwertessen.at</p>	<p>Vollwertiges-vegetarisches-biologisches Catering Jeden Dienstag Verkauf von Brot, Kuchen und Aufstrichen</p> <p>Vollwert-Kochkurse Brotbackkurse</p>
 	<p>Schauflinger Gourmet Hits KG Schauflinger Ralf Bambergstraße 42, 4560 Kirchdorf Tel: 07582/63675, Fax: DW 4 Mail: schauflinger@aon.at Homepage: www.biomenue.at</p>	<p>Lust auf Vitalität? Innovatives Angebot an vitalen Fertiggerichten aus 100% Bio-Zutaten. Schmecken Sie die Frische & den natürlicher Geschmack! Samt umweltschonender Verpackung - `rein in den Ofen & fertig! Die Idee ist es, biologische, gesunde Convenience- Gerichte für vitale Menschen anzubieten.</p>
	<p>Tischlein deck dich Bettina Steinböck Hauptstraße 28a 4675 Weibern Tel: 07732 2469 Mobil: 0664 9222 882 mail: office@tischleindeckdich.co.at www.tischleindeckdich.co.at</p>	<p>Tischlein deck dich - das zauberhafte Bio-Catering – verwöhnt Sie und Ihre Gäste. Wir füllen Ihren Buffettisch mit kleinen Häppchen oder großen Feinschmeckerbuffets. Mit leckeren Fruchtsäften, herrlichen Weinen, mit Kaffee und hausgemachten, duftenden Kuchen. Eben mit allem was Ihren verwöhnten Gaumen erfreut.</p>