**Medieninformation**

14 | 11 | 2017

**Essen mit Aussicht**

**Luftige Höhen mit Panoramablick auf die Berge: Das bieten nicht nur die Skigebiete, sondern auch Vorarlbergs Restaurants.**

„Das Auge isst mit“ heißt ein bekanntes Sprichwort. Eigentlich bezieht sich dieser Spruch auf das Aussehen der Speisen. Wer schon mal in Vorarlberg essen war, weiß aber, dass es auch umso besser schmeckt, wenn man dabei eine die Aussicht genießen kann. Damit wird ein Essen zu einem echten Erlebnis. Nicht nur für jeden Geschmack und jede Preisklasse ist etwas dabei. Die Vielfältigkeit Vorarlbergs zeigt sich auch darin, wie unterschiedlich das jeweilige Panorama sein kann.

**Inmitten der Natur**

Wer die unberührte Natur liebt kann zur [Seilbahn Stuba](https://www.facebook.com/SeilbahnStuba/) im kleinen Dorf Sonntag kommen. Auf den Teller kommen dort vielfältige heimische Spezialitäten. Gleich bei der Bergstation der Seilbahn gelegen, hat man einen wunderschönen Blick auf den Biosphärenpark Großes Walsertal. Auch das Bergpanorama am Arlberg ist ein einmaliges Naturschauspiel. Dieses kann man beispielsweise von der [Rud-Alpe](http://rud-alpe.at/) aus genießen. Die original Lecher Skihütte liegt mitten im Skigebiet und serviert österreichische Spezialitäten. Im Winter gibt es hier schneeweißes Panorama mit Hütten-Romantik.

**Blick aufs Dorfleben**

Gastfreundschaft gemeinsam mit einem Blick über die weitläufige Landschaft mit den kleinen Dörfern und ihrer stimmigen Architektur genießen: Das können Besucher zum Beispiel im [Gasthaus Hoheneck](http://www.hoheneck.at/wirtshaus-hoheneck.html) in Mittelberg. Der Traditionsgasthof ist inzwischen mehr als ein Geheimtipp im Kleinwalsertal und steht für sinnlichen und regionalen Genuss. Traditionell geht es auch im Bregenzerwald zu: Der [Wälderhof](https://www.waelderhof.com/) in Lingenau liegt inmitten von weitläufigen Wiesen, umgeben von den malerischen Dörfern. Die Gegend ist ländlich, das Interieur des Restaurants und Hotels allerdings modern, so dass man auf nichts verzichten muss. Auf der Speisekarte stehen frische Ideen mit ebenso frischen und regionalen Zutaten, zubereitet vom weitgereisten Küchenchef Bernhard Muxel. Der Wälderhof ist außerdem KäseWirt der [KäseStrasse Bregenzerwald](https://www.bregenzerwald.at/thema/kaesestrasse-bregenzerwald/) – man darf sich also auf allerlei Köstlichkeiten aus und mit Käse freuen.

**Besondere Kraftplätze**

Einen der schönsten Ausblicke auf die Bodenseeregion gibt es vom [Burgrestaurant Gebhardsberg](http://www.greber.cc/gebhardsberg/home/) aus. Das Panorama und die Kraft, die von diesem Ort ausgeht, wussten schon die Vorfahren der Bregenzer zu schätzen – bereits 1097 wurde dort mit dem Bau der ersten Burg begonnen. Inzwischen hat sich die Burg in ein elegantes Restaurant mit mittelalterlichen Ambiente gewandelt. Im Wasserturm, dem ältesten Teil des Gebäudes, befindet sich ein Weinkeller in dem über 100 Weinsorten aus den besten Weingüter Österreichs lagern.

Als Kraft- und Energieort hat sich über die Jahre auch der Kristberg im Montafon etabliert. Ruhe und Erholung für Genuss-Menschen bietet dort etwa der [Panoramagasthof Kristberg](https://www.kristberg.at/). Die Familie Zudrell hat sich einem gesunden und bewussten Genuss verschrieben, Küchenchef Eric Gonglach hält seine Gerichte so natürlich wie möglich und verwöhnt die Gäste mit regionaler Küche.

**Inspiriert?** Mehr Informationen zu Vorarlberg gibt es unter [www.vorarlberg.travel](http://www.vorarlberg.travel)