



HOTELPRÄSENTATION IN ÖSTERREICHS GOURMET-FÜHRER 2019

A LA CARTE

DAS MAGAZIN FÜR ESS- UND TRINKKULTUR



IHR HOTEL IM A LA CARTE GOURMET-FÜHRER 2019

A LA CARTE hat seine Restaurant- & Wein-Führer mit einem Facelifting versehen, und die rundum erneuerten aktuellen Guides 2018 sind mit großem Anklang bei den Leserinnen und Lesern erschienen. Seien Sie mit Ihrem HOTEL im 2. Jahr des Relaunches wieder mit dabei! Der A LA CARTE Gourmet-Führer gibt einen ausführlichen Überblick über die besten Restaurants Österreichs. Dieses etablierte und nützliche Nachschlagewerk garantiert vielfache Kontakte pro Leser über die Dauer eines ganzen Jahres. Um eine neutrale und objektive Bewertung zu gewährleisten, schließen wir die Werbung einzelner Restaurants im Buch grundsätzlich aus. Für Ihr Unternehmen als Hotel & Restaurant besteht allerdings die Möglichkeit, Ihr HOTEL im direkten Umfeld der Bewertung Ihres ausgezeichneten Restaurants optimal zu präsentieren, sofern dieses im Gourmet-Führer 2019 vertreten ist.

Salzburg

Im Zander gibt's weiße Bohnen, Röhren und Blumenessig – sehr gute Fisch, strenge Belaggen. „Wilde Prozeduren“ meint sich dann das Dessert aus cremigen Mascarpone-Tarts, Rhabarber, Waldkräutern und Blumenessig.

Echt, Gut Essen.

www.forsythout.at, Tel. 0371 34999
 103031610 | www.forsythout.at | Küchenzeiten Mo. 10-16, Di-Do 10-22 | Reservierungen Di-Do 18-22 Uhr
 Heiner Christop Schneck | Küchenchef | Holger Heilmann | Sommelier | Stefan Köstler | Barkeeper | Franz Peter | Hauptkellner | Mo. 10-16, Di-Do 18-22

Essenz

www.forsythout.at, Tel. 0371 34999
 103031610 | www.forsythout.at | Küchenzeiten Di-Do 10-22 | Reservierungen Di-Do 18-22 Uhr
 Heiner Christop Schneck | Küchenchef | Franz Peter | Sommelier | Stefan Köstler | Barkeeper | Franz Peter | Hauptkellner | Mo. 10-16, Di-Do 18-22

Ein Ortstafel von Leander findet man auf einer kleinen Anhöhe inmitten von Auenblößen ein Paradies in Form des Hotels Purcell, dessen kulinarische Herzkost des Essens darstellt – ein sehr modern gestattetes und leichtschwebendes Lokal für A-La-Carte-Gästen. Der Blick auf die Leoganger Bergwelt, den man im Sommer von der Terrasse genießen kann, ergibt die ideale Ambiance für ein Menü der anspruchsvollen Art. Nur ein Detail, wie sehr sich die Küche hier ins Zeug legt: Nuss, Oliven, Tofubrot, selbstverständlich selbst gebackt, Fiocaccia, Petersiliakrouten, Olivenbutter, Nussbrot, alle sehr schmackhaft. Prozeduren Speck und Parmaschinken, wunderbar aufgehoben – das nennt man hier Geduld, nicht nur dann, was unter dem Begriff Salat üblicherweise verstanden wird, nicht gemeint hat. Zugabe, Erdbeeren und Orangenzer-paraden kommen in einem kleinen Sud aus pökeltem Gemüse und Erdbeeren, ein toller Gestirb. Die Küche kann auch Geschäfte und Spezialitäten aus der „Aster“ sowie Huhn, überbacken mit Sauce hollandaise. Sehr schön, köstlich und mit Tüfeln des Rindfleisch mit Knoblauch, BBQ-Spagetti und Bismarcker Sauce, wobei das Mark auf dem

Forsythout
NATURHOTEL

HEUTE RESERVIEREN +43 6543 34999

EINTAUCHEN. KRAFT TANKEN. IN EUROPAS ERSTEM WALDSPA.

**HOTEL FORTSHTOUT | HOTTEL 218-3378 | LEGAUEN
T +43 6583 8561 | INFO@FORSHTOUT.AT | WWW.FORSHTOUT.AT**

Salzberg

Unterberger

Unterberger

gebratenen Entenbraten werden Quittenauce, Spargelsauce und Fischsauce ihren Elementen entsprechend miteinander verbunden. Das Pfundfleisch, wie es die Suppe, Salz, Salat, geschmort oder gebraten, ist immer ein Genuss, auf die Weinempfehlungen der Chefin darf man sich verlassen – besonders die Bio-weine empfinden wir als sehr spannend.

Einblicken

www.unterberger.at, Tel. 0371 34999
 103031610 | www.unterberger.at | Küchenzeiten Mo. 10-16, Di-Do 10-22 | Reservierungen Di-Do 18-22 Uhr
 Heiner Christop Schneck | Küchenchef | Holger Heilmann | Sommelier | Stefan Köstler | Barkeeper | Franz Peter | Hauptkellner | Mo. 10-16, Di-Do 18-22

Gmäch

www.gmaech.at, Tel. 0371 34999
 103031610 | www.gmaech.at | Küchenzeiten Mo. 10-16, Di-Do 10-22 | Reservierungen Di-Do 18-22 Uhr
 Heiner Christop Schneck | Küchenchef | Holger Heilmann | Sommelier | Stefan Köstler | Barkeeper | Franz Peter | Hauptkellner | Mo. 10-16, Di-Do 18-22

Moment

www.moment.at, Tel. 0371 34999
 103031610 | www.moment.at | Küchenzeiten Mo. 10-16, Di-Do 10-22 | Reservierungen Di-Do 18-22 Uhr
 Heiner Christop Schneck | Küchenchef | Holger Heilmann | Sommelier | Stefan Köstler | Barkeeper | Franz Peter | Hauptkellner | Mo. 10-16, Di-Do 18-22

Reise & Genuss Hotel
www.reise-und-genuss.at, Tel. 0371 34999
 103031610 | www.reise-und-genuss.at | Küchenzeiten Mo. 10-16, Di-Do 10-22 | Reservierungen Di-Do 18-22 Uhr
 Heiner Christop Schneck | Küchenchef | Holger Heilmann | Sommelier | Stefan Köstler | Barkeeper | Franz Peter | Hauptkellner | Mo. 10-16, Di-Do 18-22

Reise & Genuss Hotel
www.reise-und-genuss.at, Tel. 0371 34999
 103031610 | www.reise-und-genuss.at | Küchenzeiten Mo. 10-16, Di-Do 10-22 | Reservierungen Di-Do 18-22 Uhr
 Heiner Christop Schneck | Küchenchef | Holger Heilmann | Sommelier | Stefan Köstler | Barkeeper | Franz Peter | Hauptkellner | Mo. 10-16, Di-Do 18-22

Tirol

DasPosthotel

Können Sie sich vorstellen, die Nacht mit einer Legende zu verbringen?

DasPosthotel HgGmbH
A-6100 Spittal an der Draua

DasPosthotel

Die alte Schule steht nicht mehr, an ihrer Stelle erhebt sich im Jahr 2004 ein erstklassiges Bauwerk in Landhausstil. Von der Terrasse aus geht der Blick weit über Zillertal bis zum Gaisberg. Von Tisch und Holzbank für die Kinder im Spielraum (Keller) bis zur Präsentation der Rechnung im oberen „Altenkammer“ – spielt man hier das Thema Schule durch. Die Spielkarte kommt als blaues Heft mit Korallenrand. Schreiben dafür zur Notizenabgabe. Die Küche bekommt ein „Z“ mit Sternchen, heimisches, sehr überdurchschnittliches. Zu den Stühlen gehören die Fleischnetze, aber auch mutige Zwischenfälle, wie etwa ein lang anhaltendes Krampfkrampf oder dem Saurempfinden. In der Schule soll man nicht so viel trinken, sondern passt das angebotene Weinsortiment.

Einblicken

www.einblicken.at, Tel. 0371 34999
 103031610 | www.einblicken.at | Küchenzeiten Mo. 10-16, Di-Do 10-22 | Reservierungen Di-Do 18-22 Uhr
 Heiner Christop Schneck | Küchenchef | Holger Heilmann | Sommelier | Stefan Köstler | Barkeeper | Franz Peter | Hauptkellner | Mo. 10-16, Di-Do 18-22

Moment

www.moment.at, Tel. 0371 34999
 103031610 | www.moment.at | Küchenzeiten Mo. 10-16, Di-Do 10-22 | Reservierungen Di-Do 18-22 Uhr
 Heiner Christop Schneck | Küchenchef | Holger Heilmann | Sommelier | Stefan Köstler | Barkeeper | Franz Peter | Hauptkellner | Mo. 10-16, Di-Do 18-22

Reise & Genuss Hotel
www.reise-und-genuss.at, Tel. 0371 34999
 103031610 | www.reise-und-genuss.at | Küchenzeiten Mo. 10-16, Di-Do 10-22 | Reservierungen Di-Do 18-22 Uhr
 Heiner Christop Schneck | Küchenchef | Holger Heilmann | Sommelier | Stefan Köstler | Barkeeper | Franz Peter | Hauptkellner | Mo. 10-16, Di-Do 18-22

Reise & Genuss Hotel
www.reise-und-genuss.at, Tel. 0371 34999
 103031610 | www.reise-und-genuss.at | Küchenzeiten Mo. 10-16, Di-Do 10-22 | Reservierungen Di-Do 18-22 Uhr
 Heiner Christop Schneck | Küchenchef | Holger Heilmann | Sommelier | Stefan Köstler | Barkeeper | Franz Peter | Hauptkellner | Mo. 10-16, Di-Do 18-22

Tirol

DasPosthotel

Können Sie sich vorstellen, die Nacht mit einer Legende zu verbringen?

DasPosthotel HgGmbH
A-6100 Spittal an der Draua

DasPosthotel

Die alte Schule steht nicht mehr, an ihrer Stelle erhebt sich im Jahr 2004 ein erstklassiges Bauwerk in Landhausstil. Von der Terrasse aus geht der Blick weit über Zillertal bis zum Gaisberg. Von Tisch und Holzbank für die Kinder im Spielraum (Keller) bis zur Präsentation der Rechnung im oberen „Altenkammer“ – spielt man hier das Thema Schule durch. Die Spielkarte kommt als blaues Heft mit Korallenrand. Schreiben dafür zur Notizenabgabe. Die Küche bekommt ein „Z“ mit Sternchen, heimisches, sehr überdurchschnittliches. Zu den Stühlen gehören die Fleischnetze, aber auch mutige Zwischenfälle, wie etwa ein lang anhaltendes Krampfkrampf oder dem Saurempfinden. In der Schule soll man nicht so viel trinken, sondern passt das angebotene Weinsortiment.

Einblicken

www.einblicken.at, Tel. 0371 34999
 103031610 | www.einblicken.at | Küchenzeiten Mo. 10-16, Di-Do 10-22 | Reservierungen Di-Do 18-22 Uhr
 Heiner Christop Schneck | Küchenchef | Holger Heilmann | Sommelier | Stefan Köstler | Barkeeper | Franz Peter | Hauptkellner | Mo. 10-16, Di-Do 18-22

Moment

www.moment.at, Tel. 0371 34999
 103031610 | www.moment.at | Küchenzeiten Mo. 10-16, Di-Do 10-22 | Reservierungen Di-Do 18-22 Uhr
 Heiner Christop Schneck | Küchenchef | Holger Heilmann | Sommelier | Stefan Köstler | Barkeeper | Franz Peter | Hauptkellner | Mo. 10-16, Di-Do 18-22

Reise & Genuss Hotel
www.reise-und-genuss.at, Tel. 0371 34999
 103031610 | www.reise-und-genuss.at | Küchenzeiten Mo. 10-16, Di-Do 10-22 | Reservierungen Di-Do 18-22 Uhr
 Heiner Christop Schneck | Küchenchef | Holger Heilmann | Sommelier | Stefan Köstler | Barkeeper | Franz Peter | Hauptkellner | Mo. 10-16, Di-Do 18-22

Reise & Genuss Hotel
www.reise-und-genuss.at, Tel. 0371 34999
 103031610 | www.reise-und-genuss.at | Küchenzeiten Mo. 10-16, Di-Do 10-22 | Reservierungen Di-Do 18-22 Uhr
 Heiner Christop Schneck | Küchenchef | Holger Heilmann | Sommelier | Stefan Köstler | Barkeeper | Franz Peter | Hauptkellner | Mo. 10-16, Di-Do 18-22

Tirol

DasPosthotel

Können Sie sich vorstellen, die Nacht mit einer Legende zu verbringen?

DasPosthotel HgGmbH
A-6100 Spittal an der Draua

DasPosthotel

Die alte Schule steht nicht mehr, an ihrer Stelle erhebt sich im Jahr 2004 ein erstklassiges Bauwerk in Landhausstil. Von der Terrasse aus geht der Blick weit über Zillertal bis zum Gaisberg. Von Tisch und Holzbank für die Kinder im Spielraum (Keller) bis zur Präsentation der Rechnung im oberen „Altenkammer“ – spielt man hier das Thema Schule durch. Die Spielkarte kommt als blaues Heft mit Korallenrand. Schreiben dafür zur Notizenabgabe. Die Küche bekommt ein „Z“ mit Sternchen, heimisches, sehr überdurchschnittliches. Zu den Stühlen gehören die Fleischnetze, aber auch mutige Zwischenfälle, wie etwa ein lang anhaltendes Krampfkrampf oder dem Saurempfinden. In der Schule soll man nicht so viel trinken, sondern passt das angebotene Weinsortiment.

Einblicken

www.einblicken.at, Tel. 0371 34999
 103031610 | www.einblicken.at | Küchenzeiten Mo. 10-16, Di-Do 10-22 | Reservierungen Di-Do 18-22 Uhr
 Heiner Christop Schneck | Küchenchef | Holger Heilmann | Sommelier | Stefan Köstler | Barkeeper | Franz Peter | Hauptkellner | Mo. 10-16, Di-Do 18-22

Moment

www.moment.at, Tel. 0371 34999
 103031610 | www.moment.at | Küchenzeiten Mo. 10-16, Di-Do 10-22 | Reservierungen Di-Do 18-22 Uhr
 Heiner Christop Schneck | Küchenchef | Holger Heilmann | Sommelier | Stefan Köstler | Barkeeper | Franz Peter | Hauptkellner | Mo. 10-16, Di-Do 18-22

Reise & Genuss Hotel
www.reise-und-genuss.at, Tel. 0371 34999
 103031610 | www.reise-und-genuss.at | Küchenzeiten Mo. 10-16, Di-Do 10-22 | Reservierungen Di-Do 18-22 Uhr
 Heiner Christop Schneck | Küchenchef | Holger Heilmann | Sommelier | Stefan Köstler | Barkeeper | Franz Peter | Hauptkellner | Mo. 10-16, Di-Do 18-22

Reise & Genuss Hotel
www.reise-und-genuss.at, Tel. 0371 34999
 103031610 | www.reise-und-genuss.at | Küchenzeiten Mo. 10-16, Di-Do 10-22 | Reservierungen Di-Do 18-22 Uhr
 Heiner Christop Schneck | Küchenchef | Holger Heilmann | Sommelier | Stefan Köstler | Barkeeper | Franz Peter | Hauptkellner | Mo. 10-16, Di-Do 18-22

140 x 194 mm

118 x 72 mm

57,5 x 159 mm

118 x 35 mm

DATEN

AUFLAGE:

Stammauflage von 20.000 Stück,
zusätzlich 5.000–10.000 Stück Sonderauflage
mit Kooperationspartnern

FORMAT: 140 x 194 mm

ANZEIGENSCHLUSS: 27.07.2018

DRUCKUNTERLAGENSCHLUSS: 13.08.2018

ERSCHEINUNGSTERMIN: 28. September 2018

VERTRIEB: über den Buchhandel

VERKAUFSPREIS: € 30,-

VERLAG UND MEDIENINHABER

D & R Holding GmbH
Leberstraße 122, 1110 Wien
Tel.: +43/(0)1/740 77-0
Fax: +43/(0)1/740 77-896
www.alacarte.at

ANSPRECHPARTNERIN

Andrea Koini
Tel.: +43/(0)1/740 77-820
E-Mail: a.koini@d-r.at

BANKVERBINDUNG

Raiffeisenbank
IBAN AT38 3307 2000 0004 8553
BIC RLBBAT2E072
FN 472880m
UID-Nr.: ATU72546827
DVR: 4018797

PREISE UND FORMATE

KLASSISCHER LISTENPREIS

Format		Breite x Höhe (mm)	Preis
Einzelseite	abfallend	140 x 194	
	Satzspiegel	118 x 159	€ 6.900,-
½ Seite	Satzspiegel	quer	
		hoch	€ 4.400,-
	Satzspiegel	118 x 35	€ 2.200,-

SONDERWERBEFORM

Lesezeichen	€ 12.000,-
Zuschläge	
U2 Doppelseite & Flappe	€ 24.150,-
U3 Doppelseite & Flappe	€ 16.560,-
U4	€ 8.280,-
Fixplatzierung im Buch	+10 %
Diese Zuschläge werden vom jeweiligen Listenpreis berechnet und nicht rabattiert.	

Preisliste gültig ab 1. Jänner 2018. Es gelten die Geschäftsbedingungen der D+R Holding. Die Tarife verstehen sich zuzüglich 5 % Werbeabgabe und 20 % gesetzlicher Mehrwertsteuer. Die Agenturprovision von 15 % wird bei Vorlage des Werbemittlerscheines gewährt. Die AGB finden Sie unter www.alacarte.at

AUFTRAGSBESTÄTIGUNG FÜR IHRE HOTELPRÄSENTATION

BESTELLEN SIE JETZT UND SPAREN SIE BIS ZU 45 %!

Einfach Auftragsbestätigung ausfüllen und bis spätestens 05.07.2018 per Post, E-Mail oder Fax: +43/(0)1/740 77-896 übermitteln.

Ich möchte mein HOTEL im A LA CARTE Österreich
Gourmet-Führer 2019 im Umfeld meiner Restaurant-
Bewertung präsentieren und habe folgendes Format gewählt:

- 1/1 Seite 4c Hotelpräsentation um **€ 3.795,-**
statt Listenpreis € 6.900,-
- ½ Seite 4c Hotelpräsentation um **€ 2.420,-**
statt Listenpreis € 4.400,-
- ¼ Seite quer 4c Hotelpräsentation um **€ 1.320,-**
statt Listenpreis € 2.200,-

Firma: _____
Adresse: _____
Tel./Fax: _____
UID-Nr.: _____
Datum: _____
Unterschrift: _____

Zusendung der Druckunterlagen bitte mit einer Auflösung von 300 dpi.
Das Restaurant selbst, der Küchenchef oder Speisen dürfen in diesem Sujet weder in Wort noch in Bild erwähnt werden.

Auf Wunsch können auch Inserations-Kombinationen in Verbindung mit dem A LA CARTE-Magazin gebucht werden.