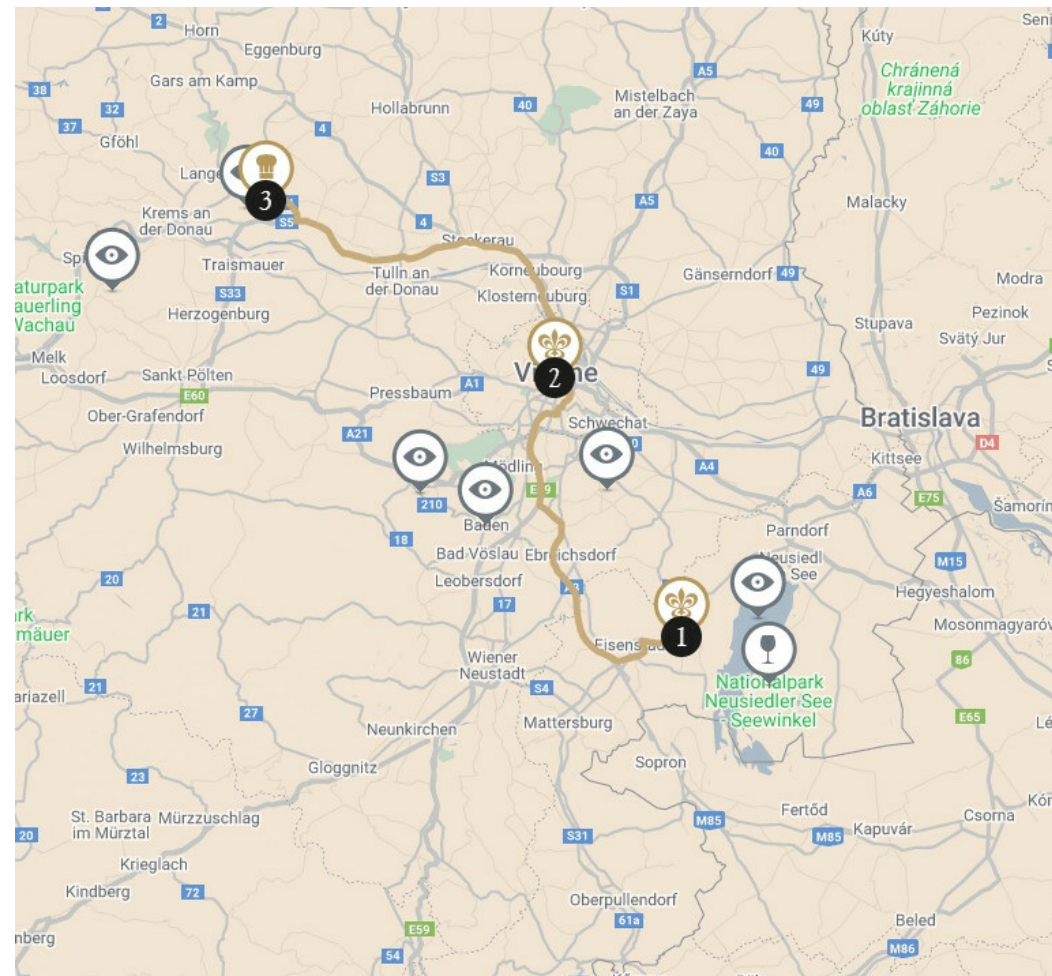




Austria

### **ROUTES DU BONHEUR Por Viena y la Baja Austria**

Durante mucho tiempo, Viena fue una de las ciudades más importantes del mundo. Es un placer recorrer sus avenidas al amanecer, cuando las calles se llenan con aroma a café recién hecho y los comercios abren sus puertas. Tiene edificios con carácter y espléndidos parques, increíbles pastelerías y sublimes salas de conciertos, como el prestigioso Musikverein. Además, basta con tomar el coche o el tren para descubrir, a menos de una hora del palacio de la Corte, viñedos en los que se producen magníficos vinos de postre, lagos a los que se va a patinar en invierno y castillos llenos de música. Una ruta que le llevará, entre bellísimos paisajes que forman parte patrimonio de la Unesco, hasta el "Danubio azul".



**4 NOCHES  
PRECIO PREVIA  
PETICIÓN\***

Un conserje a su disposición:  
**+1 800 735 2478 \***

\* Precio total a título indicativo para el 11/22/2024, calculado sobre la base de 2 personas en habitación doble para una estancia del número de noches indicado en esta página por establecimiento, exceptuando actividades recomendadas, establecimientos no reservables en línea y restaurantes.

\*\* Precio de una llamada local.

1

66 km



2

64 km



3

**1** SCHÜTZEN/GEbirGE — 1 NOCHE

( 1 propiedad )

**Taubenkobel**

**Restaurante y hotel en el campo.** Al franquear el umbral del Taubenkobel, le acogerán los propietarios, la familia Eselböck, en el ambiente único de este refugio cosmopolita en el centro de un pueblo del Burgenland. Esta casa de un viticultor del siglo XIX, hoy está dedicada al bienestar, al descubrimiento del arte y al amor a la naturaleza de la llanura de Pannonie. La excelente cocina del Chef fascinará a su paladar. Creada en 1984, la antigua granja acoge no solo uno de los mejores destinos culinarios, sino también un hotel romántico y una tienda gourmet en medio de un jardín con un encanto irresistible.

**Descanso semanal :**

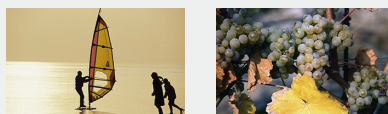
Restaurante gastronómico/"Greisslerei beim taubenkobel": lunes y martes. Hotel: lunes y martes (salvo julio y agosto).



Miembro de Relais & Châteaux desde 2003  
Hauptstrasse 33  
A-7081, Schützen/Gebirge  
(Burgenland)

**Cerca de la propiedad**

- Los vinos Kracher
- Patinar sobre el lago Neusiedl



**Un conserje a su disposición:**

**+1 800 735 2478 \***

\*El precio de una llamada local

1

66 km



2

64 km



3

**2 VIENNE — 2 NOCHES**

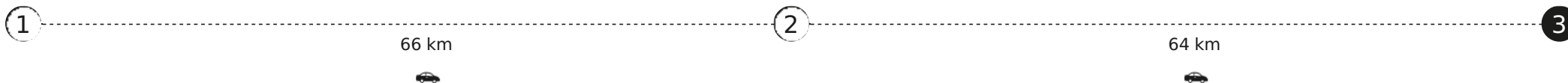
( 1 propiedad )

## The Amauris Vienna

**Hotel y restaurante en una ciudad.** La majestuosa fachada del siglo XIX del hotel The Amauris Vienna se alza sobre Ringstraße, como reflejo de la belleza de esta arteria viva que engarza los encantos del centro histórico de Viena. A dos pasos de la ópera y a solo 150 m de la Wiener Musikverein, en un núcleo rebotante de ambiente, se encuentra The Amauris Vienna, un hotel excepcional tan elegante como contemporáneo, cuyo interior fusiona elementos antiguos y modernos. A través del magnífico ascensor de época se accede a las acogedoras habitaciones y suites, desde las cuales se puede contemplar el alegre ballet de los tranvías rojos y blancos. El balcón de la suite Opéra, el auténtico tesoro del hotel, ofrece unas vistas exclusivas hacia la célebre Ópera Estatal de Viena. Por la noche, el restaurante gastronómico Glasswing propone una ingeniosa combinación de innovación y tradición a partir de los mejores ingredientes. Ya se trate de productos procedentes de la región o del mar, lo importante siempre es la calidad.



Miembro de Relais & Châteaux desde 2016  
Kärntner Ring 8  
1010, Viena  
(Wien)





**3 FEUERSBRUNN AM WAGRAM — 1 NOCHE**

( 1 propiedad )

## MÖRWALD Hotel am Wagram

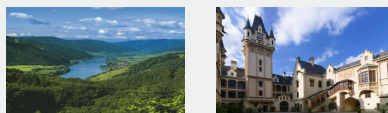
**Hotel y restaurante en un pueblo.** En el centro de la región de los vinos de Wagram, en el pueblo vitícola de Feuersbrunn, el restaurante Mörwald "TONI M." instalado en la casa familiar de los Mörwald, es una prueba más de la calidad de la cocina austriaca. Su decoración contemporánea, con sus butacas de cuero y su techo pop, refleja de maravilla el objetivo del restaurante: aportar un toque moderno a la gran cocina clásica. Seleccionados entre lo mejor de la producción regional, los ingredientes se subliman tanto por su preparación como por su presentación. La cabeza de ternera gelificada y cocinada al estilo vienés con cigalas tibias es uno de los platos emblemáticos del Chef Toni Mörwald.



Miembro de Relais & Châteaux desde 2013  
Kleine Zeile 13-17  
A-3483, Feuersbrunn am Wagram

### Cerca de la propiedad

- Castillo de Grafenegg
- Los paisajes culturales de la Wachau



**Un conserje a su disposición:**

**+1 800 735 2478 \***

\*El precio de una llamada local