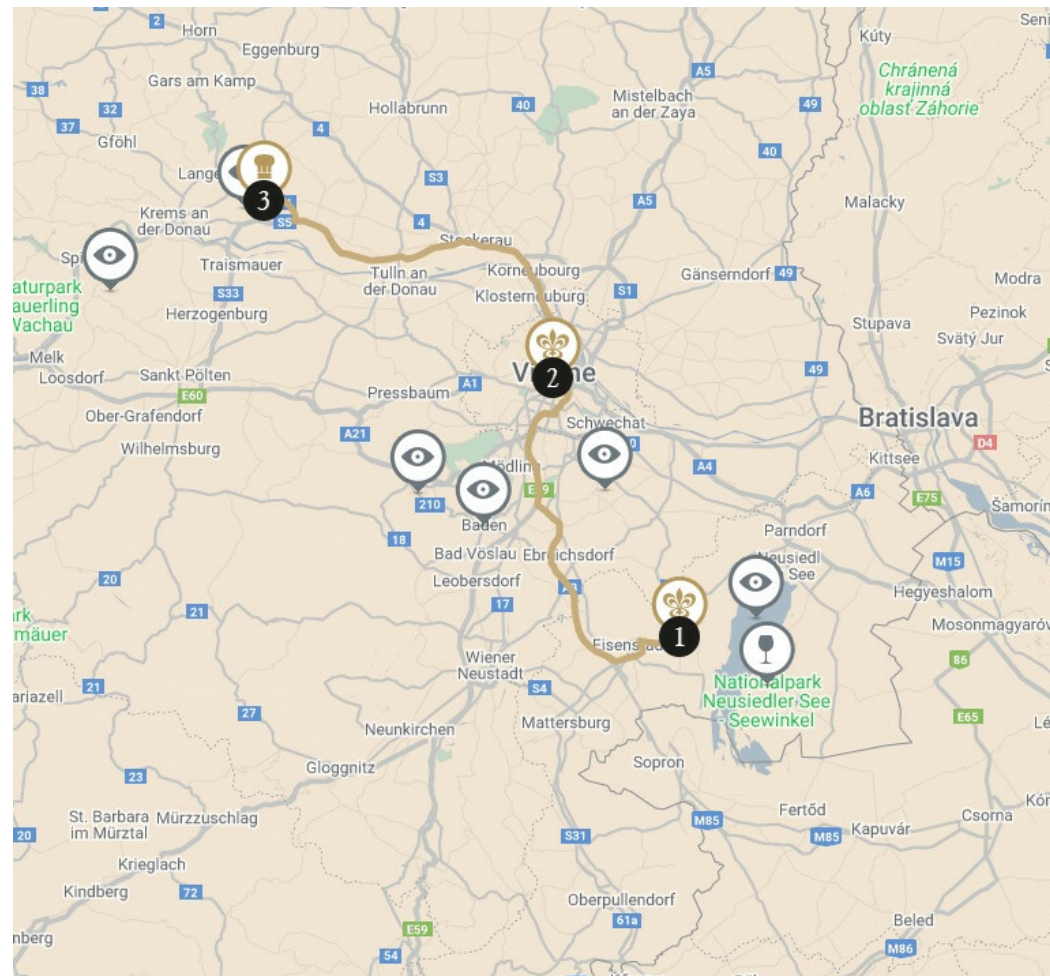




ROUTES DU BONHEUR Autour de Vienne et de la Basse-Autriche

Longtemps, Vienne fut l'une des villes les plus importantes au monde. Quel bonheur que de parcourir ses avenues tôt le matin, lorsque le parfum du café embaume l'aube, au moment où les commerces ouvrent leurs portes. Vienne rassemble des immeubles de caractère et de splendides parcs, d'incroyables pâtisseries et de sublimes lieux de concerts, parmi lesquels la prestigieuse Musikverein. Et puis, il suffit de prendre sa voiture ou le train pour découvrir à moins d'une heure du palais de la Cour, des vignobles où sont produits de magnifiques vins liquoreux, des lacs où l'on vient patiner au coeur de l'hiver, des châteaux remplis de musique. Une route qui traverse des paysages si beaux qu'ils ont été classés par l'Unesco. Une route qui mène jusqu'au « Beau Danube bleu »...

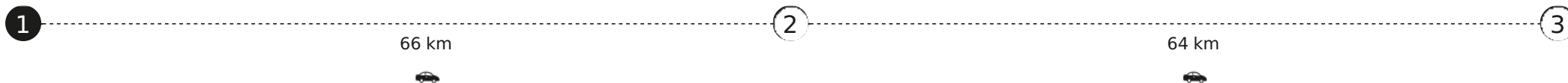


**4 NUITS
PRIX SUR DEMANDE***

Un concierge à votre écoute :
+1 800 735 2478 *

* Prix Total communiqué à titre indicatif au 27/07/2024, calculé sur la base de 2 personnes en chambre double pour un séjour du nombre de nuits indiqué sur cette page par établissement, hors activités conseillées, hors établissements non réservables en ligne et hors restaurants.

** Prix d'un appel local.



1 SCHÜTZEN/GEBIRGE — 1 NUIT

(1 établissement possible)

Taubenkobel

Restaurant et hôtel à la campagne. En franchissant le seuil du Taubenkobel, vous serez accueilli par les propriétaires du lieu, la famille Eselböck, dans l'atmosphère unique de ce refuge cosmopolite au coeur d'un village du Burgenland. Cette maison de vigneron est dédiée à votre bien-être, à la découverte de l'art et à l'amour de la nature de la plaine de Pannonie. La remarquable cuisine du restaurant ravira vos papilles. Créée en 1984, l'ancienne ferme accueille non seulement une des meilleures adresses culinaires, mais est aussi un hôtel romantique, une épicerie fine au milieu d'un jardin ravissant, au charme duquel vous ne pourrez que succomber.

Fermeture hebdomadaire :

Restaurant gastronomique/« Greisslerei beim taubenkobel » : lundi et mardi. Hôtel : lundi et mardi (sauf juillet et août).



Membre Relais & Châteaux depuis 2003
Hauptstrasse 33
A-7081, Schützen/Gebirge
(Burgenland)

Autour de l'établissement

- Les vins Kracher
- Patiner sur le lac Neusiedl



Un concierge à votre écoute :

+1 800 735 2478 *

*prix d'un appel local



2 VIENNE — 2 NUITS

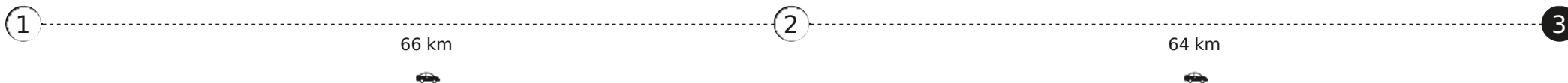
(1 établissement possible)

The Amauris Vienna

Hôtel et restaurant en ville. La majestueuse façade du XIXe siècle de l'hôtel The Amauris Vienna s'élève sur Ringstrasse, reflétant la beauté de cette artère vivante qui sert les charmes du centre historique de Vienne. À deux pas de l'opéra et à seulement 150 mètres du Musikverein, dans le cœur animé de la ville, The Amauris Vienna est un hôtel d'exception à la fois élégant et contemporain, combinant l'ancien et le moderne dans ses intérieurs. Le magnifique ascenseur d'origine permet d'accéder aux chambres et suites intimistes, d'où vous pourrez contempler le joyeux ballet des tramways rouges et blancs. La suite Opéra, véritable joyau de l'hôtel, dispose d'un balcon avec une vue exclusive sur le célèbre opéra d'État de Vienne. Le soir venu, le restaurant gastronomique Glasswing propose un savant mélange d'innovation et de tradition, dans lequel seuls les meilleurs produits sont utilisés. Qu'il s'agisse de produits de la région ou de la mer, l'accent est toujours mis sur la qualité.



Membre Relais & Châteaux depuis 2016
Kärntner Ring 8
1010, Vienne
(Wien)



3 FEUERSBRUNN AM WAGRAM — 1 NUIT

(1 établissement possible)

MÖRWALD Hotel am Wagram

Hôtel et restaurant dans un village. Au cœur de la région des vins de Wagram, dans le village viticole de Feuersbrunn, le restaurant Mörwald « TONI M. », installé dans la maison d'origine de la famille Mörwald, est une preuve supplémentaire de la qualité de la cuisine autrichienne. Son décor contemporain, avec ses fauteuils de cuir et son plafond pop, reflète à merveille l'esprit du restaurant : apporter une touche moderne à la grande cuisine classique. Les ingrédients issus du meilleur de la production régionale sont sublimés, autant par leur préparation que par leur présentation. La tête de veau gélifiée et cuite à la viennoise avec langoustines tièdes est l'un des plats emblématiques du Chef Toni Mörwald.



Membre Relais & Châteaux depuis 2013
Kleine Zeile 13-17
A-3483, Feuersbrunn am Wagram

Autour de l'établissement

- Château de Grafenegg
- Les paysages culturels de la Wachau



Un concierge à votre écoute :
+1 800 735 2478 *

*prix d'un appel local