



Bei einem Restaurantbesuch wird man nicht nur mit feinsten Küchenkunst verwöhnt, sondern von einer Ambiente umgeben, die nur zum Wohlfühlen eingerichtet zu sein scheint.

Durch Pfiff und absolute Topqualität macht die Kunst des Teams um Küchenchef Christian Wickles von sich reden.



KARNER FLAIRHOTEL & RESTAURANT

## AKTIVITÄT UND FEINSTE KULINARIK im Chiemgau

Die Schöpfung hat das Chiemgau mit ihren Schönheiten besonders verschwenderisch gesegnet. Die reizvolle Landschaft zwischen Chiemsee und Alpenrand lockt Erholungssuchende zu unbeschwertem Tagen – vor allem wenn man ein solch zauberhaftes Domizil wie das Flairhotel Karner als Station wählt. Seit September 2009 führt Frank Zühlsdorf das Vier-Sterne-Superior-Hotel und hat vor allem im Veranstaltungs-Freizeitangebot des Hauses neue Akzente gesetzt. So freuen sich die Gäste über interessante Wander- und Radtourenvorschläge, über die Möglichkeit, moderne E-Bikes auszuliehen, und über einen Gourmetkalender, der mit zahlreichen Highlights – vom Spezialitätenabend mit der sächsischen Weinkönigin über Krimi-Dinner-Veranstaltungen bis hin zu Tenordarbietungen – feinste Kulinarik, Kultur und Unterhaltung auf hohem Niveau miteinander verbindet. Das ist eine Symbiose, die genau wie die individuell eingerichteten Zimmer und Suiten und die herzliche Gastlichkeit alle Sinne anspricht. Nicht weniger ist das der Fall im luxuriösen Wellnessbereich, der neben Schwimmbad, Sauna, Osmanischem Dampfbad und Wärmebank exklusive Treatments bietet, die das Gleichgewicht zwischen Körper und Seele wiederherstellen. Sinnenfroh präsentiert sich auch die Kulinarik, seit Jahren das Aushängeschild des feinen Landhotels. Küchenchef Christian Wickles, der seine Kunst u.a. bei Harald Wohlfahrt und Heinz Winkler polieren konnte, verwöhnt mit einer marktfrischen Küche der Extraklasse. Das belegt die Mitgliedschaft bei Eurotoques genauso eindrucksvoll wie die sehr hohen Reservierungsraten der liebevoll eingedeckten Tische. „Anspruchsvolle Gaumen“ kommen oft von weither, um sich regional angehauchte Köstlichkeiten wie einen Saibling und Flusskrebse mit Rahmgurken, Radieschen und Sauerrahm oder exotisch Inspiriertes wie eine gegrillte Languste mit Thai-Curry-Sauce und grünem Spargel, Mango-Ananas-Chutney und Kokosrisotto schmecken zu lassen. ■



Im Spa mit edlem Osmanischen Dampfbad und Wärmebank trifft nicht nur optisch Orient auf Okzident.

Direktor: Frank Zühlsdorf  
 Nussbaumstraße 6, 83112 Frasdorf  
 Telefon: 0 80 52 / 17 97 - 0  
 Telefax: 0 80 52 / 47 11  
 E-Mail: [info@karneronline.de](mailto:info@karneronline.de)  
 Internet: [www.karneronline.de](http://www.karneronline.de)  
 Öffnungszeiten Küche: 12.00 – 14.00 Uhr  
 und 18.00 – 22.00 Uhr, Ruhetag: keiner  
 Preise: DZ ab 135 Euro, Suite ab 175 Euro  
 Kreditkarten: American Express, Eurocard, Visa