



WIESERGUT

Wiesergut: wo Natur und Design perfekt harmonisieren

Flospitality übernimmt ab Sommer 2026 die PR für das Boutique-Hotel in Saalbach Hinterglemm



©Robert Rieger



©Robert Rieger

Seit dem 14. Jahrhundert ist die Inhaber-Familie Kröll im Pinzgau beheimatet und seit bald 150 Jahren führt sie das Wiesergut als Gästeherberge. Der Gutshof wurde 2012 neu errichtet, vom ursprünglichen Gebäude blieben lediglich die Grundmauern erhalten. Seitdem sind noch das Gartenhaus, das Badhaus und der Lobbybereich dazugekommen. All diese Gebäudeelemente gruppieren sich heute um einen weitläufigen Innenhof. Sommer wie Winter steht hier der Genuss im Fokus: Am zentralen Feuerring brennt ganzjährig abends ein Feuer, gerne wird hier auch gegrillt. Die Terrasse des Restaurants befindet sich ebenfalls auf dem Innenhof. Hier wird – wie im Restaurant selbst – saisonales Fine-Dining mit Zutaten aus dem eigenen landwirtschaftlichen Betrieb und von Produzenten aus der Region serviert. 2024 wurde das Ensemble in Hanglage um die Villa Wiesern mit der Suite Wiesern und einem modernen Gym-Bereich erweitert. Schlichte Architektur, minimalistische Formgebung und natürliche Materialien zeichnen das gesamte Wiesergut aus. Parallel zum Hotel, das sich – auch dank seiner begrünten Dächer – elegant in die alpine Umgebung einfügt, betreibt Familie Kröll noch immer Landwirtschaft mit eigener Viehzucht und seit über 25 Jahren die saisonal geöffnete Wieseralm. Diese bietet eine traditionelle Küche, die mit Fine-Dining-Elementen ergänzt ist, eine umfangreiche Weinkarte komplettiert das Angebot. Ab sofort übernimmt Flospitality die PR für das Haus in der DACH-Region. Die Suite kostet pro Nacht inklusive Frühstück ab 590,- EUR. Mehr Informationen unter www.wiesergut.com

Suiten

Das Haus zählt 24 Suiten. Sepp Kröll selbst, der das Haus vor knapp fünfzehn Jahren von seinen Eltern übernommen hat, zeichnet großteils selbst für das Interior verantwortlich. Er hat die hochwertigen Materialien persönlich und mit viel Sorgfalt ausgesucht, dabei würdigt sein Stil die lokalen Traditionen und verbindet sie mit zeitlosen Designstücken wie dem Armlehnstuhl von Niels Otto Møllers. Eine Vielzahl der Möbel wurde außerdem für das Wiesergut entworfen. Loden und Leinen sowie Holz und Steine prägen das Gesamtbild. Die siebzehn Suiten im Gutshaus sind mit Balkon und Loggia ausgestattet. Sie bieten mit einer Größe von 35 bis 45 Quadratmeter viel Raum für Privatheit. Sechs der GutshofSuiten sind mit Verbindungstüren speziell auf Familien ausgerichtet. Die sieben Suiten im Gartenhaus wurden als offene Räume gestaltet. Bodentiefe Fensterfronten heben hier den Übergang vom Innen zur Bergwelt draußen auf. Außerdem sorgen ein Kamin, eine freistehende Badewanne und Hot Tubs auf der



WIESERGUT

eigenen Terrasse für Entspannung. Darüber hinaus verfügen drei der Suiten jeweils über eine eigene Sauna im Garten. Die neue Villa Wiesern und Suite Wiesern mit direktem Anschluss zur Skipiste überzeugen vor allem durch den Einsatz von Holz und Glas. Lichtdurchflutete Räume im puristischen Design ermöglichen ein Höchstmaß an Luxus und Privatsphäre. Dabei schafft die Villa Wiesern mit einer Größe von 360 Quadratmetern, drei Schlafzimmern mit En-suite-Bädern, einem weitläufigen Wohn-Essbereich, einem eigenen Pool, einer verglasten Sauna, Stein-Badewanne sowie einem exklusiven Fitnessbereich und vielen weiteren Extras den Gästen ein komfortables Wohnerlebnis. Die Suite Wiesern hält auf 90 Quadratmetern ein Hauptschlafzimmer und eine weitere Übernachtungsmöglichkeit sowie einen privaten Spa bereit. Großzügige Glasfronten schaffen eine besondere Verbindung zur umliegenden Natur und lassen viel Licht in die Räume. Hochwertige Materialien und ausgewählte Details sorgen für eine warme, stilvolle Atmosphäre, während der private Wellnessbereich Raum für Ruhe und Erholung bietet. So verbindet die Suite großzügiges Wohnen mit dem Gefühl eines persönlichen Rückzugsortes im Wiesergut.

Restaurant und Kulinarik

Im Restaurant Wiesergut wird das nachhaltige Farm-to-Table-Prinzip großgeschrieben. Die Landwirtschaft der Familie Kröll ermöglicht der Küche eine reiche Auswahl an Obst und Gemüse aus dem eigenen Garten sowie Fleisch von den eigenen Rindern für die Zubereitung. Auch Milch und Eier stammen aus der eigenen Erzeugung. Ergänzend kommen weitere Produkte aus der Region zum Einsatz. Das Frühstück wird am Tisch serviert. Kleine Teller präsentieren täglich neue Klassiker und kreative Gerichte. Dazu werden frisches Gebäck und feine Kaffee- und Tee-Spezialitäten gereicht. Das Brot wird im hauseigenen Holzofen gemäß des Sauerteig-Rezeptes von Großmutter Kröll gebacken. Elisabeth, Seniorchefin des Wieserguts, backt das Brot jeden zweiten Tag selbst und ganz frisch im Haus. Mittags bietet das Restaurant kleine Gerichte zur Stärkung, zum Dinner wird jeden Abend ein neues saisonales 7-Gänge-Slowfood-Menü geboten.

Die Wieseralm

Nach dem Skifahren, Biken oder Wandern steht den Gästen auf dem Reiterkogel tagsüber die Wieseralm zur Verfügung. Das Restaurant überzeugt mit österreichischen Klassikern auf hohem Niveau. Auf der vielseitigen Karte finden sich Kaiserschmarrn, Kasnocken und Wiener Schnitzel als Highlights der Alpenküche neben Gourmetklassikern wie Rinderfilet, Wildragout und Meeresfrüchte. Beide kulinarischen Linien der Wieseralm basieren auf hochwertigen Zutaten und Techniken der Haute-Cuisine. Die Produkte für die Zubereitung stammen ebenfalls hauptsächlich aus dem landwirtschaftlichen Betrieb des Wiesergut und aus der Region. Passend zur Qualität der Küche ist auch der Stil des Bergrestaurants gehoben – reduziert mit modernen Akzenten zitiert die Einrichtung alpine Traditionen. Die Wieseralm auf 1.500 Metern lässt sich vom Wiesergut aus bequem zu Fuß oder mit der Gondel erreichen.

Wellness und Experiences

Für Erholung nach Maß empfiehlt sich das BadHaus auf drei Ebenen. Eine Piniensauna, zwei Außensaunen auf der Terrasse und ein Dampfbad dienen der Tiefenentspannung. Der beheizte Innen- und Außenpool ist mit Quellwasser gefüllt, ein Sonnendeck und ein weitläufiger Garten bieten viele Rückzugsmöglichkeiten. Anwendungen, kosmetische Behandlungen und Massagen erfahren die Gäste in separaten Räumlichkeiten. Eine Tee-Lounge mit offenem Feuer und weitem Ausblick in die Berge schenkt innere Ruhe. Für den aktiven Ausgleich und regelmäßige Workouts hält das WiesernGym auf 167 Quadratmetern hochmoderne Trainings- und Kardiogeräte bereit. Für noch mehr Aktivitäten steht die umliegende Natur ganzjährig zur Verfügung. Im Winter begeistert der bekannte Skicircus Saalbach Hinterglemm Leogang Fieberbrunn die Wintersportler mit Langlaufloipen, alpinen Abfahrten, Wanderwegen und Rodelbahnen. Im Sommer führen die Wanderrouten vorbei an klaren Bergseen und durch abwechslungsreiche Almlandschaften von den Pinzgauer Grasbergen bis zu den Kitzbüheler Alpen. (E-)Biker und Golfer kommen ebenfalls auf ihre Kosten.



WIESERGUT

Familie Kröll

Seit 1350 befindet sich der Gutshof im Besitz der Familie Kröll. Bereits Gertrud Kröll, die Urgroßmutter des heutigen Gastgebers Sepp Kröll, wandelte den landwirtschaftlichen Betrieb in einen Bauernhof mit Gästezimmern. Sepp Kröll führt die Landwirtschaft weiter. Für den sympathischen Gastgeber und leidenschaftlichen Bauern ist die Arbeit mit den Hühnern sowie den Pinzgauer Rindern ein perfekter Ausgleich zum Hotelalltag. Die nächste Generation wächst bereits in dieses Doppelleben hinein und beweist erstes Engagement auf den Feldern und im Hotel.

Lage

Das Wiesergut liegt eingebettet zwischen den Ausläufern der Pinzgauer Grasberge, den Kitzbüheler Alpen und den Gipfeln der Hohen Tauern. Trotzdem ist das Hotel sehr gut zu erreichen und auch direkt an das moderne Skigebiet Saalbach Hinterglemm Leogang Fieberbrunn angebunden. Mit dem Auto braucht man von München oder Innsbruck aus etwa 2,5 Stunden. Salzburg liegt etwa 1 Stunde Autofahrt entfernt, dort befindet sich auch der nächste Flughafen. Der nächste Bahnhof ist Maishofen. Wer bequem mit dem ICE anreist, kann den exklusiven Shuttle-Service des Hotels nutzen und ist in gut 30 Minuten im Wiesergut.

SIE MÖCHTEN MEHR ERFAHREN?

Flospitality PR

press@flospitality.com | +49 172 159 4543

FLOSPITALITY

Erstellt August 2026 Stand: August 2026