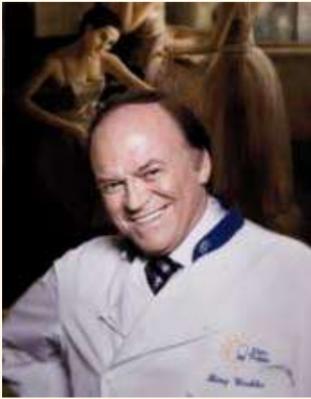


20 JAHRE

RESIDENZ
Hans Herrlein

**JUBILÄUMSPROGRAMM
2011**



Sehr verehrte Gäste, liebe Freunde,

jeder von uns weiß, wie schnell die Zeit vergeht. Jeder Tag, jedes Jahr...

Wer hätte es gedacht, dass sich Aschau, einst noch kleiner, idyllischer Luftkurort in den Chiemgauer Bergen, durch den Aufbau unserer Residenz einmal zur Gourmetpilgerstätte entwickeln würde.

„Es ist nicht wichtig, dass alle verstehen was man tut - wichtig ist es, die eigene Vision konsequent zu verfolgen, zu verwirklichen und durchzuhalten.“

Heinz Winkler

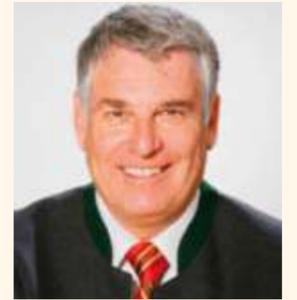
Darauf gründet wohl auch der Erfolg der Residenz und 2011 werden wir nun das 20-jährige Bestehen eines traditionsreichen Hauses - anno 1411 bereits als Tafernwirtschaft erwähnt - mit unseren Gästen und Freunden feierlich zelebrieren.

Da die Vielfalt der Natur in jeder Jahreszeit so einiges zu bieten hat, das man sich nicht entgehen lassen sollte, möchte ich Sie mit kulinarischen Gaumenfreuden, themenbezogenen Arrangements und Events der besonderen Art zum Genießen und Entspannen rund ums ganze Jubiläumjahr einladen.

Diese und viele weitere Neuheiten können Sie, sehr verehrte Gäste und liebe Freunde, jederzeit auf unserer Internetseite im Auge behalten.

Mein Team und ich freuen uns von Herzen auf Sie,

Ihr Heinz Winkler



20 Jahre Residenz Heinz Winkler

20 Jahre sind im Verlauf der Geschichte ein Wimpernschlag – 20 Jahre Gastronomie und Hotellerie auf höchstem Niveau sind ein immenser Erfolg, der seinesgleichen sucht, es jedoch deutschland-, ja sogar weltweit kaum findet.

1988 erwarb Heinz Winkler die traditionsreiche ehemalige Tafernwirtschaft der Herrschaft Hohenaschau, das „Hotel zur Post“. Mit einem risikoreichen Millioneninvestment und ganz ohne Sponsoren restaurierte und erweiterte Herr Winkler das Gebäude zur heutigen klassisch eleganten, malerisch mediterranen „Residenz Heinz Winkler“. 33 individuelle und luxuriöse Zimmer und Suiten sowie 3 separate Gasträume spiegeln den Traum des Hausherrn wider – ein 5 Sterne Hotel zu schaffen, in dem die Gäste fürstlich zu essen und fürstlich zu schlafen pflegen.

Heinz Winkler, einer der Vordenker der großen deutschen Küche, gelang damit ein Kabinettstückchen, das ihm damals, als er vor gut zwei Jahrzehnten München verließ, viele nicht zugetraut haben: Eine unübertroffene unternehmerische Glanzleistung, gepaart mit unbeirrbarem kontinuierlichem kulinarischem Esprit.

Zwar standen am Anfang harte Jahre, bis sich das feine Gasthaus einen Namen gemacht hatte, jedoch hat sich das Konzept von Herrn Winkler nachhaltig bewährt, was auch die internationalen und prominenten Gäste der Residenz belegen. Für sein Gesamtwerk wurde Heinz Winkler dafür im Jahr 2001 als erster Dreisternekokoch mit dem Deutschen Bundesverdienstkreuz am blauen Bande ausgezeichnet. 21 Mal hat Herr Winkler das Dreigestirn des Guide Michelin erhalten - bislang einmalig in Deutschland. Zahlreiche weitere hohe Auszeichnungen und Ehrungen wurden Herrn Winkler im Laufe der Jahre zuteil.

2009 hat die Gemeinde Aschau i. Chiemgau Herrn Heinz Winkler zum Ehrenbürger ernannt – die höchste Auszeichnung, die eine Kommune zu vergeben hat.

Seit Bestehen der „Residenz Heinz Winkler“ hat Herr Winkler als einer der größten Arbeitgeber im Ort mit seinem professionellen Team über 400 Auszubildende auf das Berufsleben vorbereitet und ca. 350.000 Gäste aus aller Welt bewirtet.

2011 geht Heinz Winklers Herzensprojekt nun ins zwanzigste Jahr. Wir gratulieren zum „20. Geburtstag“ auf das Herzlichste und freuen uns mit Herrn Winkler und der gesamten Mannschaft über das Firmenjubiläum.

Für die Zukunft wünschen wir der „Residenz“, aber auch Herrn Winkler ganz persönlich, von Herzen alles Gute und weiterhin viel Erfolg auf der gastronomischen Bühne. Wir freuen uns auf noch viele gemeinsame Jahre, in denen uns Herr Heinz Winkler und seine Residenz als erstklassige und weltweit bekannte Werbeträger unterstützen und die Prominenz aus aller Herren Länder in Aschau i. Chiemgau beherbergen, gemeinsame Jahre, in denen wir weiterhin stolz auf „unsere Residenz“ sein dürfen.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr

Werner Weyerer, Erster Bürgermeister



Jubiläumsmenü

Ab dem 03. Januar 2011 offeriert Heinz Winkler das Jubiläumsmenü rund um die Highlights seiner Cuisine Vitale aus 20 Jahren Residenz. Alle zwei Monate wird ein neues Menü aus der Sternküche der vergangenen Jahre kreiert. Genauere Infos über die folgenden Menüs finden Sie auf unserer Homepage www.residenz-heinz-winkler.de unter **aktuelle Events**.

Jubiläumsmenü inkl. Weinarrangement und Mineralwasser

€ 210,- / pro Person

Vom 03.01. bis 28.02.2011 erhalten Sie in Verbindung mit dem Jubiläumsmenü die Übernachtung (Anreise Sonntag – Freitag) zu € 165,00 inkl. kulinarischen Frühstücksbuffets.



Residenz Vital-Resort Spa & Beauty Spezial

Zu unserem gemütlichen Spa-Bereich bieten wir Ihnen für Ihre Entspannung und Ihre Erholung zahlreiche innovative Wellness- und Beauty-Behandlungen im hauseigenen Vital Resort an.

Unter der neuen Leitung von Denise Orda hat sich unser Beauty-Bereich ganz neu definiert. Mit Ihrem herzlichen Expertenteam wurden neue Konzepte entwickelt, die Sie einzigartig und auf höchstem Niveau verwöhnen.

Wir führen mit **la prairie** und **sisley** die momentan besten auf dem Markt erhältlichen Kosmetikserien und haben diese mit **O.P.I.** für hervorragende und weltweit führende Hand- und Fußpflegekosmetik komplettiert.

Exklusiv im Chiemgau bieten wir Ihnen u.a. das neue „Soak off“ System von O.P.I. an – einen dauerhaften Nagellack in allen gängigen und trendbezogenen Farben, den Sie selbst nach Belieben lösen können, um es kurz zu beschreiben...

Zudem haben wir unser Repertoire der Zukunft angepasst und wir dürfen Ihnen schon verraten, dass wir neben den Messehighlights und den damit verbundenen innovativen Ideen auch unseren MEDI COSMETIC AESTHETIC Bereich vorstellen werden...

Lassen Sie sich überraschen und freuen Sie sich auf unser intensives Beauty-Programm.

Um Luxus, Genuss und Gesundheit zu verbinden, möchten wir Ihnen unsere saisonalen Beauty – Vital Tage ans Herz legen....

Einzigartige Arrangements auf höchstem Niveau, in Harmonie mit der Natur und den Bedürfnissen der Jahreszeiten.

Um Körper, Sinne und Geist in Einklang zu bringen, haben wir für Sie folgende Therapietage zusammengestellt.

Lassen Sie sich verwöhnen:



Frühlingssymphonie

3-Tages-Arrangement pro Person € 690,-
Februar bis April, Anreise Dienstag / Abreise Donnerstag
Einstimmung auf das kommende Jahr, neue Energie, Vitalität und Regeneration.

- 1 Detox Entschlackungs-Entgiftungs-Fuß-Spa-Anwendung
- 1 Energie-Therapie Gesichtspackung mit Massage
- 1 Vital Medic Ganzkörpermassage mit belebenden Essenzen
- 1 Maniküre de Luxe inkl. classique Laque
- 1 Caviar Diamant Erlebnis – Microdermabrasion zur Revitalisierung der Gesichtshaut
- 2 Übernachtungen im Doppelzimmer inkl. Gourmet Power Frühstück
- 1 leichte, saisonale Mittagskulinarik
- Saisonales 3-Gänge Beauty Vital Gourmet Menü
- Saisonales 5-Gänge Beauty Vital Gourmet Menü

Sommerfrische

3-Tages-Arrangement pro Person € 690,-
Mai bis Juli, Anreise Dienstag / Abreise Donnerstag
Duft und Farbe harmonisieren Körper und Geist, Inspiration, Harmonie und Ausstrahlung.

- 1 individuelles, professionelles Visagistik Sommertrend Make-up
- 1 White Caviar Illuminating System Gesichtsbildung
- 1 Luxus – Rosenbad im Kusatsupool mit Vital Drink
- 1 Ganzkörpermassage mit hochwertigem Rosenöl
- 1 Maniküre inkl. dauerhaft haltbarem Soak Off Trendlack von O.P.I.
- 2 Übernachtungen im Doppelzimmer inkl. Gourmet Power Frühstück
- 1 leichte, saisonale Mittagskulinarik
- Saisonales 3-Gänge Beauty Vital Gourmet Menü
- Saisonales 5-Gänge Beauty Vital Gourmet Menü

Herbstgold

3 Tages Arrangement pro Person € 690,-
August bis Oktober, Anreise Dienstag / Abreise Donnerstag
Anregend für alle Sinne, Stress und Müdigkeit werden abgebaut, Durchblutung gefördert und Selbstheilungskräfte aktiviert.

- 1 Maniküre und Pediküre inkl. classique Laque
- 1 Hydro-Flash Gesichtsbildung
- 1 Ganzkörper-Salzpeeling
- 1 Vital Medic Kusatsupool aetherisches Ölbad
- 1 Vital Excellence Massage
- 2 Übernachtungen im Doppelzimmer inkl. Gourmet Power Frühstück
- 1 leichte, saisonale Mittagskulinarik
- Saisonales 3-Gänge Beauty Vital Gourmet Menü
- Saisonales 5-Gänge Beauty Vital Gourmet Menü

Wintermärchen

3 Tages Arrangement pro Person € 690,-
November bis Januar, Anreise Dienstag / Abreise Donnerstag
Wärmende Harmonie und wohltuende Ruhe, innere Gelassenheit umhüllt von warmen Ölen und winterlichen Düften.

- 1 Caviar Diamant Erlebnis – Microdermabrasion zur Revitalisierung der Gesichtshaut
- 1 Maniküre inkl. dauerhaft haltbarem Soak Off Trendlack von O.P.I.
- 1 wärmende und straffende Ganzkörperpackung
- 1 Vital Medic Kusatsupool aetherisches Ölbad
- 1 Vital Oriental Ganzkörpermassage mit wärmenden Duftölen
- 2 Übernachtungen im Doppelzimmer inkl. Gourmet Power Frühstück
- 1 leichte, saisonale Mittagskulinarik
- Saisonales 3-Gänge Beauty Vital Gourmet Menü
- Saisonales 5-Gänge Beauty Vital Gourmet Menü



Königskrabbenessen zu Heilig Drei König
Mittwoch, 5. Januar 2011
und
Donnerstag, 6. Januar 2011



An diesem Tag steht die Königskrabbe im Mittelpunkt.
Umrahmt wird sie von einem von Heinz Winkler kreiertem Menü.

Einen Champagner-Aperitif zur Begrüßung,
danach genießen Sie ein 4-Gänge Menü.

Preis pro Person € 160,-
(Mittag und Abend buchbar)

Bei der Buchung des Menüs bieten wir Ihnen die Übernachtung
zum Spezialpreis von € 150,- pro Zimmer inklusive Gourmetfrühstück an.

Winterlicher Gourmetzauber
2. Januar 2011 bis 20. März 2011



Lassen Sie sich begeistern von der romantisch verschneiten Landschaft und Köstlichkeiten aus
Heinz Winklers Cuisine Vitale, die Sinnesfreuden stiften, sowie Körper und Seele umsorgen.
Gönnen Sie sich im Rahmen eines kulinarischen Kurzurlaubs unser folgendes Arrangement.

**3 Übernachtungen inklusive Gourmetfrühstück,
einen Residenz-Cocktail zur Begrüßung,
am ersten Abend ein 5-Gänge Gourmet-Diner,
am zweiten Abend 3-Gänge aus der Cuisine Vitale
und am dritten Abend ein 8-Gänge Sterne-Gala-Diner.**

Preis pro Person bei Übernachtung im Doppelzimmer ab € 625,-

Gerne bieten wir Ihnen in Verbindung mit dem Winterlichen Gourmetzauber Arrangement
einen Shuttleservice zum Biathlon-Weltcup 2011 in Ruhpolding an.
Natürlich sind wir Ihnen auch bei der Buchung der Eintrittskarten behilflich.

Biathlon-Weltcup 2011
vom 11. Januar 2011 bis 16. Januar 2011
Erleben Sie den Biathlon Weltcup live!



Alle Jahre wieder wandelt sich das verträumte Dorf Ruhpolding in ein Mekka für
tausende Wintersport-Fans.
So auch in diesem Jahr, in dem der e.on Ruhrgas IBU Biathlon-Weltcup stattfindet.
Zur Abrundung der Wettkampftage gibt es jeden Abend verschiedene Programme
unter Flutlicht in der neuen Chiemgau Arena.

„Valentins-Day“
Sonntag, 13. Februar 2011 & Montag, 14. Februar 2011

*Liebe ist... die Zeit füreinander
und die schönen Dinge des Lebens gemeinsam zu genießen!*

Entführen Sie Ihre/n / Liebste/n und verbringen Sie unvergessliche Stunden zu Zweit.

**Ein Rosé-Champagner-Aperitif,
ein romantisches, kulinarisches Valentins-Menü,
sowie für die Damen eine herzige Überraschung**

5-Gänge Menü inkl. Aperitif € 164,-
8-Gänge Menü inkl. Aperitif € 187,-

Bei der Buchung dieses Arrangements bieten wir Ihnen die Übernachtung
zum Spezialpreis von € 165,-
pro Zimmer inklusive Gourmetfrühstück an.

Gerne ergänzen wir Ihren Aufenthalt mit einem zauberhaften,
einstündigen Beautyarrangement für
zwei Personen zum Preis von € 180,-



Aschermittwoch

9. März 2011 – Edelfische & Krustentiere

Nach dem närrischen Treiben zu Karneval möchten wir Ihnen den Beginn der Fastenzeit mit einem
besonderen Menü erleichtern.

**6-Gänge Menü von Edelfischen und Krustentieren
inklusive Weinbegleitung und Mineralwasser
zum Preis von € 220,- pro Person**

Bei einer Buchung des Aschermittwoch-Menüs, bieten wie Ihnen die Übernachtung
zum Spezialpreis von
€ 165,- pro Zimmer inklusive Gourmetfrühstück an.



Kaviar-Soirée

Freitag, 25. März 2011

Genießen Sie an diesem besonderen Abend die wohl bekannteste Delikatesse der Welt.
Das so genannte „schwarze Gold“ wird Ihnen durch Heinz Winklers Kreationen in
5 kulinarischen Variationen serviert.

5-Gänge Kaviar Menü zum Preis pro Person von € 310,-

**inkl. Übernachtung im Doppelzimmer
und Gourmetfrühstück pro Person € 435,-**

Ergänzend bieten wir Ihnen vorab in unserem Beauty Vital Resort unsere
la prairie „white caviar illuminating system“ sowie *„classic caviar treatment“*
Gesichtsbehandlungen für je € 150,-





Unsere Arrangements für die Osterzeit

Von Karfreitag bis Ostermontag warten wir mit hoch kulinarischen Überraschungen auf Sie. Das traditionelle Fischmenü oder die festlichen Gala-Diners können Sie separat oder als spezielles Arrangement bei uns buchen.

Osterarrangement für einen Tag

**1 Übernachtung inklusive Gourmetfrühstück,
eine österliche Überraschung auf dem Zimmer,
1 Begrüßungs-Aperitif und ein 5-Gänge Gourmet Menü**

Preis pro Person im Doppelzimmer ab € 290,-

Osterarrangement für zwei Tage

**2 Übernachtungen inklusive Gourmetfrühstück,
eine österliche Überraschung auf dem Zimmer,
1 Begrüßungs-Aperitif, am ersten Abend ein 5-Gänge Gourmet Menü
und am zweiten Abend ein 8-Gänge Sterne-Gala Diner**

Preis pro Person im Doppelzimmer ab € 585,-

Osterarrangement für vier Tage

**4 Übernachtungen inklusive Gourmetfrühstück,
eine österliche Überraschung auf dem Zimmer,
1 Begrüßungs-Aperitif, am ersten Abend das traditionelle Fischmenü,
am zweiten Abend 3 Gänge aus der Cuisine Vitale, am dritten Abend ein
5-Gang Gourmet Menü
und am vierten Abend ein 8-Gänge Sterne-Gala Diner**

Preis pro Person im Doppelzimmer ab € 1.070,-



Muttertags-Menü **Sonntag, 8. Mai 2011**

Lassen Sie am Muttertag nicht nur Blumen sprechen,
sondern verwöhnen Sie Ihre Liebste in der Residenz Heinz Winkler.

**Zum Aperitif unser Residenz Cocktail
mit anschließendem 5-Gang Muttertags-Menü
sowie einem kleinen Präsent aus unserer Patisserie**

Preis pro Person € 158,-

Das Muttertags-Menü ist mittags und abends buchbar. Wir bieten Ihnen bei diesem Arrangement die Übernachtung zum

Preis von € 165,- pro Zimmer inklusive Gourmetfrühstück an.

Um den Genuss für diesen Tag harmonisch abzurunden, lassen Sie sich zusätzlich durch einen 2-Stündigen Wohlfühlurlaub in unserem Beauty-Vitalresort

für € 170,- pro Person verwöhnen.

Spargel Menü **Sonntag, 15. Mai 2011 und Sonntag, 29. Mai 2011**

Spargelzeit ist Schlemmerzeit, denn die Feinschmecker können es kaum abwarten,
bis alljährlich der erste Spargel gestochen wird.

In der Residenz feiern wir dies mit einem ganz besonderen Menü rund um das königliche Edelgemüse.

**Zur Begrüßung ein Residenz-Cocktail,
anschließend ein 6-Gänge Gourmet Menü rund um den Spargel**

Preis pro Person € 168,-

Bei Buchung des Spargel Menüs bieten wir Ihnen die Übernachtung zum Spezialpreis von € 165,- pro Doppelzimmer inklusive Gourmetfrühstück an.





König Ludwig II. Arrangement

vom 14. Mai 2011 bis zum 16. Oktober 2011

Er ist die weltweit bekannteste bayerische Persönlichkeit: König Ludwig II.
Im Jahr 2011 jährt sich sein tragischer Tod zum 125. Mal. Das Haus der Bayerischen Geschichte nimmt dies zum Anlass für eine große Landesausstellung. Erstmals werden hierfür nicht ausgebaute Räume des Schlosses Herrenchiemsee geöffnet, die bisher nicht zugänglich waren.

Passend dazu, haben wir für Sie ein besonderes Arrangement zusammengestellt:

**2 Übernachtungen im schönen Doppelzimmer,
kostenloser Upgrade in die nächst höhere Zimmerkategorie, je nach Verfügbarkeit,
täglich unser Gourmetfrühstück,
am ersten Abend ein 4-gängiges Bayerisches Menü
und am zweiten Abend ein 8-Gänge Gourmetmenü,
VIP Transfer zur Schiffsanlegestelle nach Prien und wieder zurück
Ticket für die Bayerische Landesausstellung**

Preis pro Person im Doppelzimmer ab € 508,- inkl. Eintrittskarte

Heinz Winklers ,Gourmet-Classic-Golfturnier'

Montag, 30. Mai 2011

*Klassiker sind gut für die Seele! Golf und Residenz –
zwei Begriffe, die im Chiemgau schon zu einer kleinen Institution verschmolzen sind.
Wir laden Sie ein zu einer lieb gewonnen Tradition.*

- Ort: Chiemsee Golfplatz Prien
- ab 9.00 Uhr Bekanntgabe der Flight-Zusammenstellung im Golfclub Prien und
Öffnung des Pro Shops
Weißwurst-Frühstück im Clubhaus des Golfclubs
- 11.00 Uhr Kanonenstart: Gespielt wird nach den Regeln des Texas Scramble und
den lokalen Platzregeln. Zwischendurch Gourmet-Häppchen am
Rande des Fairways.
- ca. 16.00 Uhr Rückkehr zum Clubhaus: Kulinarische Köstlichkeiten
- 18.00 Uhr Champagner-Empfang auf der Terrasse der Residenz Heinz Winkler
in Aschau.
Danach Siegerehrung und Preisverleihung
- 19.00 Uhr Sechsgängiges Gala-Diner

Golfarrangement pro Person	€ 330,-
Begleitarrangement (Empfang, Golf-Gala-Diner) pro Person	€ 230,-
Beauty-Begleitarrangement pro Person	€ 330,-

Pfingstarrangement

**Abwechslung ist der Reiz des Lebens - Kurzurlaub mit allen Sinnen
10.06.2011 bis 26.06.2011**

Der Kopf ist zu mächtig, der Alltag zu schnell. Selten nutzen wir noch all unsere Sinne um nachzuspüren, was uns gerade gut tun würde. Nehmen Sie sich eine Auszeit von Alltag und Geschwindigkeit. Reaktivieren Sie Ihre Sinne mit einem Kurz-Heilurlaub nach dem Genussprinzip.

Heinz Winklers berühmte Sterneküche und unser vielseitiges und liebevoll umgestaltetes Vital Resort sind angetreten, Sie innerlich und äußerlich einzigartig zu verwöhnen.

Mit dem energetisierenden Potential der Cuisine Vitale und modernsten Aroma – Spa – Behandlungsmethoden auf höchstem Niveau wird es ein rundum sinn(en)-reicher Erholungsplan, der Ihren gesamten Körper und Geist neu beleben wird. Ihr Aufenthalt soll Ihnen innere Ruhe, Gelassenheit und positive Ausstrahlung schenken und Sie mit der Ausschüttung von Glückshormonen belohnen.

Gerne gestalten wir Ihnen Ihren ganz persönlichen Behandlungsplan, individuell auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt. Fordern Sie uns heraus.

**Das 3-tägige „PFINGST-RE-ENERGIZING“
Paket zum Preis von € 850,- pro Person
1 Detox Entschlackungs-Entgiftungs-Fuß-Spa-Anwendung
1 Vital Medic aetherisches Ölbad im Kusatupool mit Farblichttherapie
1 Ganzkörper-Meersalzpeeling
1 Ganzkörper-Algenpackung
1 Vital Excellence Ganzkörpermassage
1 Energie-Therapie Gesichtsbehandlung
1 Powerplate-Training**

**2 Übernachtungen im Doppelzimmer inklusive Vital Frühstück und abends
jeweils ein
4-Gänge Cuisine Vitale Gourmetmenü aus Heinz Winklers Sterneküche.**

Das Arrangement ist auch ohne Beauty-Behandlungen ab € 500,- buchbar.





„Rosenfest“

Sonntag, 10. Juli 2011

Die Edelste, die Königin unter den Blumen begleitet durch dieses besondere Fest, um das sich Schönheit und romantische Symbolik ranken. Umrahmt von träumerischen Melodien, findet um 17.00 Uhr der Empfang mit einem Rosenblüten Cocktail auf der malerischen Bergterrasse der Residenz statt.

Das anschließende 6-Gänge Gala-Menü – kreiert von Heinz Winkler und ebenfalls inspiriert von der klassischen Pracht der Rose – wird mit Mozartstücken durch die Salzburger Kammersolisten unter der Leitung von Herrn Prof. Aigner begleitet. Je näher das Dessert, desto leichter und beschwingter ertönt die Musik mit heiteren Gesängen der Klassik. Schließlich klingt dieser einzigartige Abend aus.

Dieses exklusive Arrangement beinhaltet:

**Einen Rosenblüten Cocktail,
ein 6-Gänge Rosenfest Menü inklusive korrespondierender Weine,
untermalt von einer höchst niveauvollen musikalischen Darbietung,
sowie eine Übernachtung inklusive Gourmetfrühstück**

Preis pro Person im Doppelzimmer ab € 390,-

Preis für das „Rosenfest“ ohne Übernachtung pro Person € 265,-

Ergänzend zum Rosenfest bieten wir Ihnen vorab an diesem wunderbaren Tag in unserem Vital Resort folgendes DUFTROSEN BEAUTY ARRANGEMENT, um tatsächlich mit allen Sinnen zu genießen und den Tag effektiv abzurunden:

Vital Medic Rosenölbad im Kusatsupool mit Farblichttherapie
Vital Medic Gankörpermassage mit echtem bulgarischen Rosenöl
Maniküre inkl. classique Laque von O.P.I. in Rosé- oder Rot- Farbtönen

Pro Person zu je € 160,-



Festspielzeit in Salzburg

vom 27. Juli 2011 bis zum 30. August 2011

Eine Macbeth-Oper und die Peter-Handke-Uraufführung „Immer noch Sturm“ sowie Klassik-Superstar Anna Netrebko in Tschaikowskys „Iolanta“ zählen zu den Glanzpunkten der Salzburger Festspiele 2011!

Dazu bieten wir Ihnen unser Festspiel-Arrangement für einen entspannenden Aufenthalt in der Residenz Heinz Winkler, die nur 35 Minuten von Salzburg entfernt liegt, als perfekte kulinarische Ergänzung zu den kulturellen Leckerbissen der Mozartstadt an.

Ablauf:

Am Tag der Anreise genießen Sie nach einem Begrüßungscocktail ein kulinarisches Kunstwerk in 8 Gängen.

Am darauf folgenden Tag vor Konzert, Oper oder Schauspiel bzw. mittags findet ein Champagner-Empfang auf der Terrasse statt, danach werden die ersten 3 Gänge serviert.

Mit unserem Shuttle-Service werden Sie direkt zu den Aufführungsorten chauffiert. Hinterher lädt Heinz Winkler zu weiteren Gängen in sein Restaurant ein.

Genießen Sie in Ihren freien Stunden die Annehmlichkeiten unseres Hauses: Neue Vitalität in unserem Beauty Vital Resort mit entspannenden Massagen und Schönheitsbehandlungen.

Alternativ genießen Sie das Wanderparadies des Chiemgaus.

**Das Festspiel-Arrangement beinhaltet:
2 Übernachtungen inklusive Frühstück, 1 Aperitif, 8-Gänge Festspiel-Diner
1 Champagner-Aperitif, 5-Gänge Theater-Diner**

Preis pro Person im Doppelzimmer € 600,-

zuzüglich Shuttle-Service pro Fahrzeug nach Salzburg und zurück € 140,-

Gerne sind wir Ihnen bei der Bestellung der Festspielkarten behilflich.





Heinz Winkler and friends

**Die Sterne Gala der besonderen Art
Sonntag, 11. September 2011 und Sonntag, 18. September 2011**

Heinz Winkler kocht anlässlich seines 20-jährigen Jubiläums mit Freunden, Weggefährten und Schülern.

Mit namhaften Köchen wie **Eckart Witzigmann, Alfons Schuhbeck, Hans Haas, Cornelia Poletto, Heinz Beck (Rom), Peter Knogl (Basel), Dieter Koschina (Portugal „Vila Joya“), Leonard Cernko (Ritz Carlton Moskau), Erich Schwingshackl** u.a. werden diese Abende zu ganz besonderen, unvergesslichen, kulinarischen Erlebnissen.

Jeder Sterne Gala Abend beinhaltet:

**ein 8-Gänge Gourmet Sterne-Menü
zum Preis von € 325,- pro Person inklusive Aperitif,
begleitende Weine, Wasser und Kaffee**

Kochkurs in der Profi-Küche von Sterne-Koch Heinz Winkler

Dass nicht nur Essen, sondern auch Kochen glücklich machen kann, erfahren Sie hier in meiner Residenz. Fein zubereitete Gerichte sind eine außerordentlich lustvolle Angelegenheit, die Sie mit allen Sinnen genießen werden. Die Voraussetzung ist natürlich, dass Sie gerne kochen und sich dabei keinen Stress machen.

**1 Übernachtung im Doppelzimmer inkl. Gourmetfrühstück
Begrüßungscocktail
am Abend ein 5-Gänge Menü
Vormittag Gourmetkochkurs mit Heinz Winkler und seiner Küchenbrigade
kleines Mittagessen inkl. Getränke, dazu eine Residenz Heinz Winkler Schürze,
sowie ein handsigiertes Kochbuch von Sterne-Koch Heinz Winkler.**

*Parallel kann sich die begleitende Dame oder der begleitende Herr im
„Residenz Vital Resort“ verwöhnen lassen.*

Gourmet-Kochkursarrangement exkl. Getränke
inkl. einer Übernachtung im Doppelzimmer pro Person ab € 510,-

Gourmet-Kochkurs-Begleitarrangement (ohne Kochkurs)
inkl. einer Übernachtung im Doppelzimmer pro Person ab € 330,-

Tageskochkurs ohne Übernachtung pro Person € 240,-

Sonntag, 16.01.2011 bis Montag, 17. Januar 2011
Sonntag, 20. Februar 2011 bis Montag, 21. Februar 2011
Sonntag, 27. März 2011 bis Montag, 28. März 2011

Weitere Termine finden Sie auf unserer Homepage unter *Arrangements und Kochkurse*



Ganserl-Essen

**Zu Kirchweih am Sonntag, 16. Oktober 2011 und
St. Martin am Freitag, 11. November 2011**

**1 Aperitif sowie ein 5-Gänge Ganserl-Menü
zum Preis von € 160,- pro Person**

Bei der Buchung der Menüs bieten wir Ihnen die Übernachtung zu € 165,- pro Zimmer inklusive Gourmetfrühstück an.

Trüffel Sairée

Freitag, 4. November 2011 und Sonntag, 20. November 2011

Lassen Sie sich entführen in die Welt der weißen und schwarzen Trüffel. Wir verwöhnen Sie an diesen beiden Abenden mit verschiedensten Kompositionen, rund um das weiße und schwarze Gold aus dem Piemont und dem Perigord.

**1 Übernachtung inklusive Gourmetfrühstück,
einen Aperitif sowie ein 6-Gänge Menü
von weißem und schwarzem Trüffel**

Preis pro Person bei Übernachtung im Doppelzimmer ab € 390,-

Das Trüffel-Menü ist auch Mittag und Abends ohne Übernachtung zum Preis von € 265,- inklusive Aperitif buchbar!

Nikolausüberraschung

am Dienstag, den 6. Dezember 2011

Lehnen Sie sich an diesem Abend einmal entspannt zurück und lassen Sie sich überraschen.

**Nach einem Aperitif servieren wir
Ihnen eine 5- oder 8-Gänge „Nikolausüberraschung“**

**Preis pro Person für das 5-Gänge Menü (inkl. Aperitif): € 160,-
Preis pro Person für das 8-Gänge Menü (inkl. Aperitif): € 183,-**

Bei der Buchung der Nikolausüberraschung bieten wir Ihnen die Übernachtung zum Spezialpreis von € 165,- pro Zimmer inklusive Frühstück an.



Arrangements zu Weihnachten

In der weihnachtlich märchenhaften Landschaft zwischen Chiemsee und Chiemgauer Bergen fällt das Loslassen nicht schwer. Mit unseren kulinarischen Arrangements möchten wir Sie gerne verwöhnen. Für die stimmungsvolle Umrahmung ist allabendlich gesorgt.

Der letzte Abend im Advent

Freitag, 23. Dezember 2011

Ab 19.00 Uhr Adventliches Menü mit Harfenmusik

Preis pro Person für das 5-Gänge Menü € 145,-
Preis pro Person für das 8-Gänge Menü € 168,-

Heilig Abend

Samstag, 24. Dezember 2011

17.30 Uhr Konzert mit 'Liedern zur Weihnacht', anschließend Aperitif
18.00 Uhr 6-Gänge Christkindl-Menü im Venezianischen Restaurant und im festlichen Gartensalon
22.00 Uhr Christmette in der Barockkirche gegenüber der Residenz
23.00 Uhr Ausklang des Abends im weihnachtlich geschmückten Wintergarten oder in der heimeligen Poststube

Preis pro Person: € 230,-
An diesem Abend ist nur die Buchung des Arrangements möglich!

Ein Weihnachtstraum

Sonntag, 25. Dezember 2011

18.30 Uhr Aperitif mit Champagner oder Residenz-Cocktail
19.00 Uhr 5-Gänge Festtagsmenü à la Heinz Winkler
Zwischen den Gängen: Weihnachtsgeschichten gelesen von Schauspieler Christian Wolff

Preis pro Person: € 220,-

Trüffelmenü

Montag, 26. Dezember 2011

19.00 Uhr 6-Gänge Trüffel-Diner
Preis pro Person inklusive Aperitif € 265,-

Menü von Edelfischen und Krustentieren

Mittwoch, 28. Dezember 2011

19.00 Uhr Menü mit Edelfischen und Krustentieren
Preis pro Person für ein 5-Gänge Menü € 145,-
Preis pro Person für ein 8-Gänge Menü € 168,-

Mediterraner Abend

Donnerstag, 29. Dezember 2011

19.00 Uhr Gourmet-Menü
Preis pro Person für ein 5-Gänge Menü € 145,-
Preis pro Person für ein 8-Gänge Menü € 168,-

Silvester-Gala

Samstag, 31. Dezember 2011

Der 31. Dezember – ein wunderbarer Abend mit langjähriger Tradition. Ob es an Heinz Winklers großartigem Gala-Diner liegt, dem schon 'historisch' zu nennenden Feuerwerk oder an der mitreißenden Live-Musik?

Es ist die Kombination all dieser Dinge mit den ganz besonderen Gästen dieses Abends.

18.30 Uhr Empfang im Foyer mit einem Begrüßungs-Aperitif durch Heinz Winkler

19.30 Uhr Heinz Winkler eröffnet das große Silvester-Gala-Menü

23.00 Uhr Live-Musik mit Tanz zur Einstimmung auf das neue Jahr
Musik: Bruno Renzi Quartett und „Special Guest“ aus NYC, die Sängerin-Entertainerin Linda Jo Rizzo

24.00 Uhr Willkommen 2012! Großes Feuerwerk vor der grandiosen Bergkulisse der Residenz-Terrasse

01.30 Uhr Open-Küchenparty mit kulinarischen Köstlichkeiten

Das Arrangement beinhaltet:
Residenz Cocktail oder Champagner zum Aperitif
8-Gänge Sterne Gala-Diner
Kulinarische Köstlichkeiten in Heinz Winklers Küche ab 1:30 Uhr Rahmenprogramm

Preis pro Person: € 380,-

Da die Anzahl unserer Zimmer begrenzt ist, organisieren wir Ihnen gerne Übernachtungsmöglichkeiten im Umkreis.
Dazu bieten wir Ihnen einen kostenlosen Shuttle an.

Neujahrs-Brunch

Sonntag, 1. Januar 2012

9.00 Uhr Beginn
Preis pro Person: € 40,-



Die Residenz Heinz Winkler,
dankt allen Partnern und Lieferanten für die langjährige und gute Zusammenarbeit.
Besonders möchten wir uns für die Ermöglichung dieser Broschüre bedanken.

Wir gratulieren zum 20-jährigen Jubiläum der Residenz Heinz Winkler recht herzlich.



Die Poesie der Feinschmecker.

Unsere ***** Sterne stehen für

- * Attraktive Direktimport-Preise: 50% auf den Einzelhandelspreis.
- * Zuverlässige und schnelle frei-Haus-Lieferung deutschlandweit
- * Kompetente und freundliche Fachberatung
- * Garantiert gleichbleibende Spitzenqualität
- * Berlins erstklassiger Direktimporteur

Imperial Caviar
Rheinhabenallee 14-14199 Berlin - Telefon 030. 20 45 66 90 - www.imperialcaviar.de

Wir bewundern Ihr Kaviar-Know How sowie Ihre hervorragenden Kaviar-Rezepte und schätzen die hohen Qualitätsansprüche bei Heinz Winkler sehr.

Ihr Partner für gute Tropfen



KORN

www.weinimport-korn.de

AHR amade
HOTEL UND RAUMAUSTATTUNG GMBH

TEPPICH
PARKETT
POLSTERUNGEN
VORHÄNGE
SONNENSCHUTZ
INSEKTENSCHUTZ

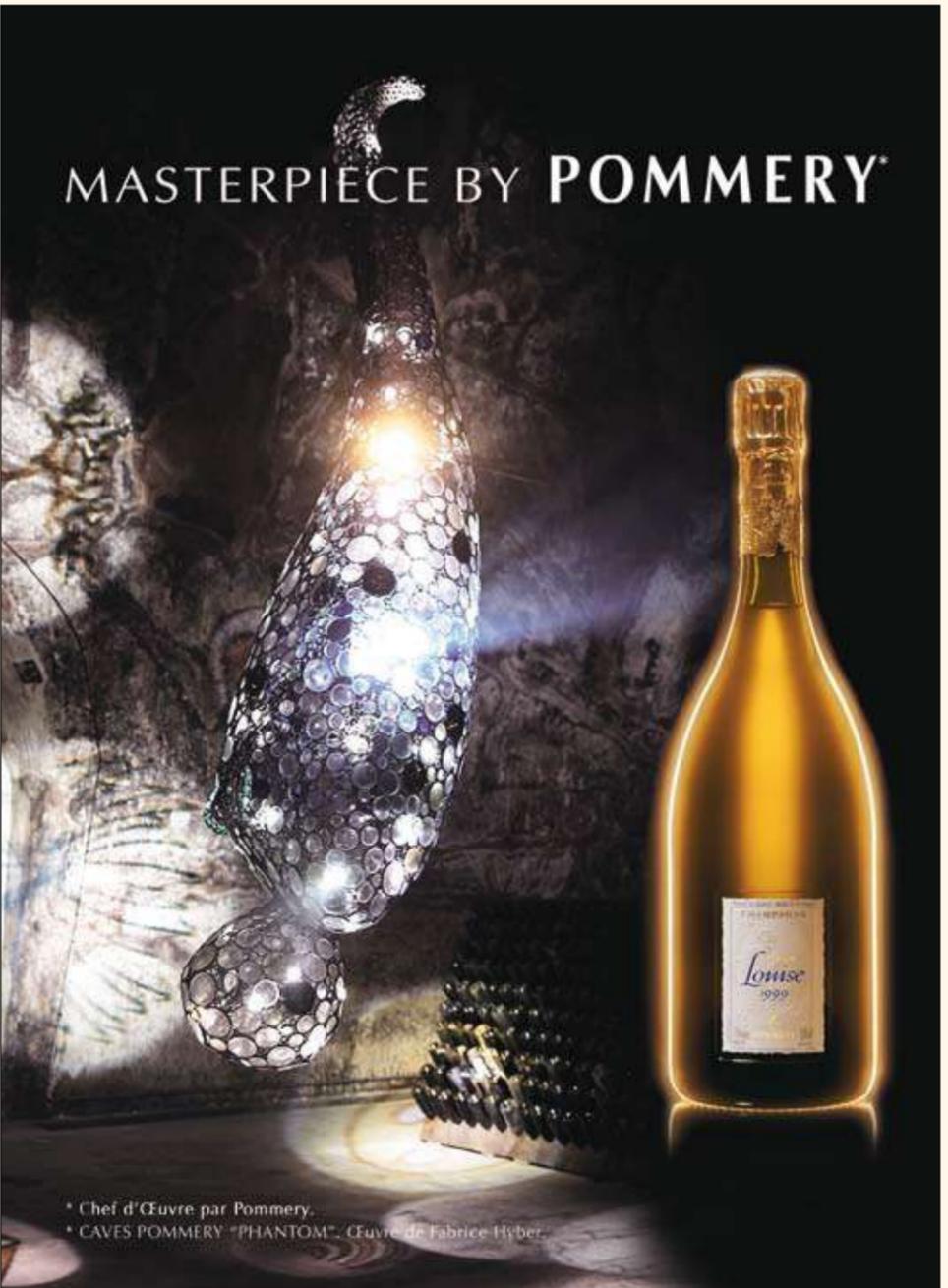
Aufeldstraße 3
5730 Mittersill
Tel.: 06562/40818
Fax: 06562/408185
Mail: office@amade-hr.com
www.ahr-amade.at

Mit 55 Hektar, 18 Kilometern unterirdischer Gänge und 20 Millionen Flaschen Champagner, besticht die Domaine Pommery durch ihre beeindruckenden Ausmaße.
Die Originalität ihrer Architektur, die immense Ausdehnung ihrer Keller und das hohe Ansehen ihrer Weine machen sie zu einem einzigartigen Ort, der durch die Serie «Expérience Pommery» auch stark mit der Kunst verbunden ist.

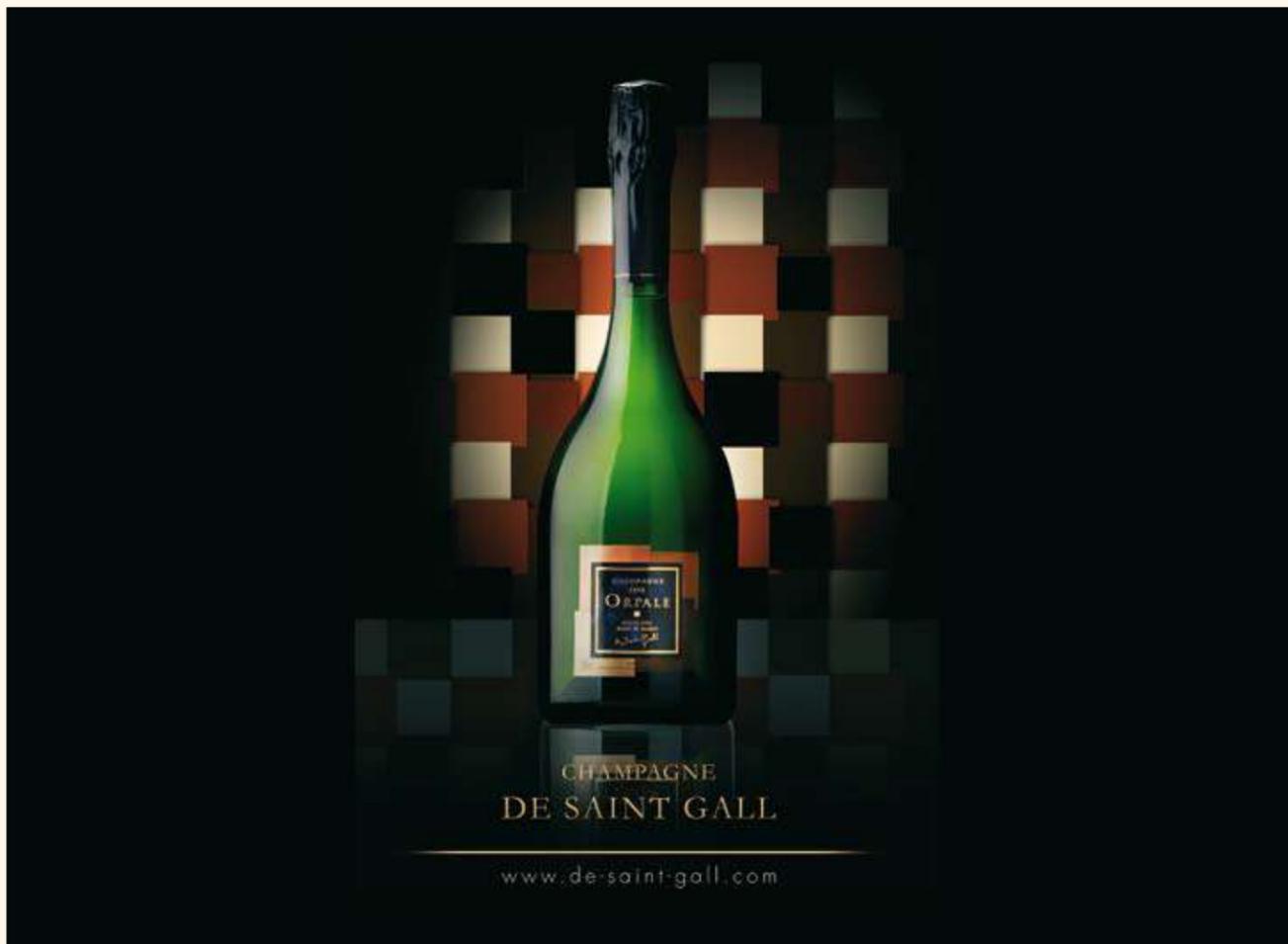
Bereits 1868 beschließt Louise Pommery, auf ihrem Grundstück in Reims die Crayères, die alten galloromanischen Steinbrüche miteinander zu verbinden, um sie zu Kellern umzuwandeln, die geeignet sind, Millionen von Champagnerflaschen zu beherbergen.
1874 bricht sie mit der Tradition des Champagners mit hohem Zuckergehalt und beauftragt ihren Kellermeister, einen möglichst trockenen und wenig herben Wein zu kreieren: Der samtig und wohl ausgewogene Brut ist geboren - eine revolutionäre Neuheit, die heute als der Champagner par excellence gilt.

Die Kreation „Louise 1999“ ist nur eines der Meisterwerke aus dem Hause VRANKEN POMMERY MONOPOLE.

MASTERPIECE BY POMMERY



* Chef d'Œuvre par Pommery.
* CAVES POMMERY "PHANTOM". Œuvre de Fabrice Hyber.



CHAMPAGNE
DE SAINT GALL

www.de-saint-gall.com

TAFELSTERN
WMF



Wir decken Ihren Tisch. Komplett.
Individuelle Komplettlösungen aus einer Hand.

WMF Bezirksverkaufsleiter Matthias Kaiser
Mobil: 01 72 - 7316 450 - matthias.kaiser@wmf.de

DINZLER
KAFFEERÖSTEREI



Kaffeegenuß auf höchstem Niveau
Wir gratulieren der Residenz Heinz Winkler zum 20-jährigen Jubiläum!

Fisch - Käse - Feinkost - Plattenservice



Herzlichen Glückwunsch zum 20-jährigen Jubiläum!

Wir wünschen der Residenz Heinz Winkler weiterhin viel Erfolg!

*Vielen Dank für das von Anfang an gesetzte Vertrauen
in unsere Produkte.*

Ihr Lieferant seit der ersten Stunde.

Richard Angermann • Schulstraße 2 • 83229 Aschau
Tel. 0 80 52 / 24 55 • Fax 53 57

www.metzgerei-angermann.de

Ihr Bäcker aus Prien

~ aus Freude am Genuss



*Exklusiver Lieferant von Jourgebäck
und Brotspezialitäten der
Residenz Heinz Winkler*



Prien am Chiemsee - Marktplatz 8 - 0 80 51/40 31 • Aschau - Kampenwandstraße 14 - 0 80 52 / 90 96 07 • www.mueller-prien.de

Sinnliches Pflegevergnügen für Gesicht und Körper

La Prairie, der Schweizer Hautpflegespezialist, bietet ein Wohlfühlkonzept mit purem Pflegevergnügen das Ihre Haut vitaler und jünger aussehen lässt.

In einem luxuriösen, entspannenden Ambiente wird Verwöhnung so zelebriert, dass Anspannung und Stress sanft verschwinden. Erleben Sie die einzigartigen Schönheitsbehandlungen im Vital Resort.

Wann haben Sie sich das letzte Mal verwöhnen lassen?

Mehr über die luxuriöse Welt von La Prairie erfahren Sie unter www.laprairie.com.

The Art of Beauty
la prairie
SWITZERLAND



"Für uns Gastronomen ist es von zunehmender Bedeutung, welches Wasser wir unseren Gästen anbieten. Nach einer gewissenhaften und selektiven Qualitätsanalyse hat mich das Südtiroler Hochquellwasser von PLOSE durch seinen vitalen und leichten Geschmack und durch die optimalen Analysewerte überzeugt. Und die Gäste der Residenz bestätigen mich immer wieder aufs Neue in meiner Entscheidung."

Heinz Winkler

PLOSE

www.plosemineralwasser.de

the hood.com

Wir danken für die gute und vertrauensvolle Zusammenarbeit.
Der Residenz alles Gute und weiterhin viel Erfolg.

HÖRMANN & PARTNER
STEUERBERATER
HASLACHER STRASSE 20
83278 TRAUNSTEIN

SCHÖNEFELDER* ZIEGLER LEHNER*
RECHTSANWÄLTE PARTNERSCHAFT
*FACHANWALT FÜR VERWALTUNGSRECHT
Friedastraße 22 81479 München

**Die Spezialisten für Kühl-, Klima-
und Schankanlagen**



CHIEMSEE KÄLTE
Kühl- u. Schankanlagen GmbH

CHIEMSEE KÄLTE GmbH · D-83313 Siegsdorf · Telefon +49 (0) 86 62 - 40 96 60 · www.chiemseekaelte.de

Reineke Pilzgrosshandel
Edel & Erlesen

Das ganze Jahr ein Genuss...
...Pilze von Reineke man holen muss

Afrikanische Str.158 • 13351 Berlin
Tel.: +49 30 4522450 • Fax: +49 30 45971940
info@reineke-pilzgrosshandel.de • reineke-pilzgrosshandel.de

Herzlichen Glückwunsch!

Zum 20-jährigen Jubiläum gratuliere ich der Firma Residenz Heinz Winkler GmbH ganz herzlich und wünsche weiterhin alles Gute. Wenn Sie einmal einen Rat brauchen, bin ich gern für Sie da.

Vermittlung durch:
Albert Wittmann e.K., Generalvertretung der Allianz
Lichtensteinstr. 10, D-81375 München
Tel. 0 89.7 10 46 00

Hoffentlich Allianz.



Haustechnik
B. u. W. FISCHER

83112 Frasdorf
Tel. 0 80 52 / 15 24
E-Mail: info@buwfischer.de

ENERGIESPAREN ERSTER KLASSE.

EFFIZIENTE TECHNIK + SAUBERE ENERGIE

Interessiert? Mehr Informationen bei den Profis vor Ort:

SenerTec, Dominik Bukoll: 01 51/55 10 99 11 und

PRIMAGAS, Lars Iwan: 01 72/2 04 42 01



rapp-druck

Tel.: 08034 / 30 88 0
Fax: 08034 / 30 88 88
www.rapp-druck.de

HAMBERGER

Der Großmarkt für Gastronomie & Handel

Viel Erfolg und alles Gute!

81671 München • Friedenstr. 16 • Tel. 089/41306-0 • www.hamberger-cc.de

MARTIN ORTNER



Wild auf Bayern

WILDVERARBEITUNG

GROSSHANDEL

QUALITÄT VON ORTNER

Martin Ortner Wildverarbeitung
Breitwies 3, 94050 Pocking
Tel.: 08531 / 8294
E-Mail: Wild-Ortner@onlinehome.de

URZINGER
TEXTILMANAGEMENT

INNOVATION

FLEXIBILITÄT

KUNDENZUFRIEDENHEIT

Josef Urzinger GmbH / Fraunhoferstraße 5 84030 Landshut / Tel.: +49 (0) 871 - 97315-0

H. VARIN
Direktimport
Fisch - Austern - Meeresfrüchte - Fleisch - Geflügel -
Französische Spezialitäten

FLEISCH QUALITÄTSWEINE FEINE SCHOKOLADE TIEFKÜHLWAREN ... GEMÜSE

Firma H. VARIN GmbH
Heidingsfelderstraße 12
D-97234 Fuchsstadt / Reichenberg
Telefon: 09333 / 9744-0
Fax: 09333 / 425
info@varin-gmbh.de

VINS D'ALSACE
GRAND CRU WINZENBERG
CREMANT D'ALSACE
EAUX-DE-VIE - LIQUEURS

HENRI KIEFFER FILS

16 - 18 route des vins
F-67650 BLIENSCHWILLER
00 33 (0) 3 88 92 61 95
00 33 (0) 6 07 44 47 30

www.vins-kieffer.com
E-mail: contact@vins-kieffer.com

BACHHUBER
BÄCKEREI KONDITOREI
Aschau/Chiemgau-Zellerhornstr. 4 • Tel + Fax 08052/4505
Das Back-Paradies

Frische die man schmeckt



Brandhof F. Reichl
Brandl 44 - Mauernberg
84 518 Garching / Alz
Tel. 08634/7206
brandhofet-online.de

vlande - volaille - foie gras - truffe - epicerie fine

GASTRONOMIE AUS FRANKREICH

Spiegel

Tel. +33 (0) 3 90 57 29 29 - Fax: +33 (0) 3 90 57 21 70 - 12 rue de Walckrich - 67600 SELESTAT - FRANCE

Le Comptoir d'Aquitaine

Isabelle Chrétien

www.lecoda.com





RESIDENZ HEINZ WINKLER GMBH
Kirchplatz 1 • D-83229 Aschau im Chiemgau
Fon +49 (080 52) 17 99-0 • Fax +49 (080 52) 17 99-66
info@residenz-heinz-winkler.de
www.residenz-heinz-winkler.de