

Naturhotel Molzbachhof

Urlaub bei den Naturtalenten

Im Herzen der malerischen Landschaft in Kirchberg am Wechsel, umgeben von der unberührten Natur, erhebt sich das Naturhotel Molzbachhof – ein Refugium, das Tradition und Innovation in Einklang bringt. Als Familienbetrieb, geführt von Nina und Peter Pichler, verkörpert das Hotel eine Philosophie, die tief in der Wertschätzung für die Natur und nachhaltigem Handeln verwurzelt ist.

Drittes Holzhotel Österreichs

Das Holzbach ist mehr als ein Zubau. Es ist ein Ort, der atmet. Gebaut aus naturbelassenem Mondholz, ganz ohne Leim, spürt man hier: Das ist echt. Das tut gut. Die Räume strahlen Wärme und Ruhe aus, das Raumklima ist spürbar wohltuend. Jedes Zimmer ist schlicht, klar und voller Gefühl für das Wesentliche – eine stille Hommage an die Landschaft draußen. Wer hier wohnt, schläft tiefer. Träumt weiter. Und kommt ganz bei sich an.

Entspannung pur inmitten der Natur

Entdecken Sie den exklusiven Wellnessbereich der Naturtalente, wo Entspannung und Erholung auf Sie warten. Unsere Saunalandschaft, der ganzjährig beheizte Außenpool und der malerische Naturbadeteich bieten perfekte Rückzugsorte. Lassen Sie sich mit unseren vielfältigen Kosmetikbehandlungen, wohltuenden Massagen, speziellen Wellness-Specials und entspannenden Bädern verwöhnen. Ein unvergleichliches Erlebnis, das Körper und Geist in Einklang bringt.

Neu: Das Gart'l Spa – wo Natur berührt

Ein Ort, der die Natur ins Herz holt. Holz, Glas, Stein... und ganz viel Licht. Draußen der Naturbadeteich, drinnen Kräuterdüfte und wohlige Wärme. In der Finnischen Sauna, im Kräuterkuch'l oder beim Dampfbad mit Rasul. Zwei Ruheräume mit Blick ins Gart'l – weit, offen, beruhigend. Und dazwischen: ein Plauderecke mit Saft und Tee. Ganz entspannt. Ganz für sich. Ganz im Jetzt.

Gourmetrestaurant Gaumenkitzel - Kulinarische Höhepunkte erleben

Im hauseigenen Gourmetrestaurant wird gekocht, was draußen vor der Tür wächst. Kräuter aus dem Gart'l, Gemüse aus eigener Erde, Fleisch aus der Nachbarschaft. „Cook the Gartl“ nennt Peter Pichler, Küchenchef und Gastgeber aus Leidenschaft, seine Philosophie. Sie steht für Nachhaltigkeit, Regionalität und Echtheit – und für eine Küche, die mit Herz denkt und mit Handwerk überzeugt.

Das Ergebnis? 3 Hauben von Gault Millau. 3 Gabeln im Falstaff Gourmetguide. Und der Grüne Stern des Guide Michelin – als Auszeichnung für gelebte Verantwortung. Als stolzes Mitglied der Jeunes Restaurateurs (JRE) bringt Peter im Gaumenkitzel Natur auf den Teller. Kreativ. Respektvoll. Und mit einem klaren Ziel: wahren Genuss mit gutem Gewissen möglich machen.

Das Wirtshaus: echt – herzlich – gut.

Im Wirtshaus des Molzbachhofs trifft Hausmannskost auf feine Raffinesse. Regional, saisonal, mit Liebe gekocht – ganz ohne Schnörkel, aber mit umso mehr Gefühl. Hier kommt auf den Teller, was in der Region verwurzelt ist. Und auf den Tisch das, was guttut. Es ist ein Ort zum Wohlfühlen, zum Ankommen – mit der Herzlichkeit der Familie Pichler und der Wärme eines Hauses, das mit Seele geführt wird. Für genussvolle Stunden. Und dieses stille Gefühl von zuhause.

Ein Ort, der bleibt.

Im Naturhotel Molzbachhof wird Urlaub zu mehr als einer Auszeit. Es ist das Zusammenspiel aus echter Herzlichkeit, gelebter Nachhaltigkeit und der stillen Schönheit der Natur, das berührt. Kulinarik, die aus dem Gart'l kommt. Gastfreundschaft, die von Herzen kommt. Und eine Umgebung, die loslässt, was nicht mehr braucht – und nährt, was wachsen will.

Hier, wo die Zeit langsamer geht und das Leben wieder spürbar wird, entsteht etwas Besonderes. Etwas, das bleibt. Im Herzen. Und im Gefühl.



Naturhotel Molzbachhof ****

Familie Pichler

Tratten 36, 2880 Kirchberg / Wechsel

+43 2641 2203

office@molzbachhof.at