



Seo Analyzer falstaff.at

Generated on February 03 2022 14:41 PM

The score is 64/100



SEO Content

	Title	Falstaff – Ihr Ratgeber für Genuss & Wein Length : 45 Perfect, your title contains between 10 and 70 characters.												
	Description	Falstaff ist ein Lifestyle Verlag für anspruchsvolle Genießer und versorgt sie mit Nachrichten zu den Themen Wein, Weinbau, Restaurant, Hotel, Reise und Urlaub Length : 159 Great, your meta description contains between 70 and 160 characters.												
	Keywords	Very bad. We haven't found meta keywords on your page. Use this free online meta tags generator to create keywords.												
	Og Meta Properties	Good, your page take advantage of Og Properties. <table><thead><tr><th>Property</th><th>Content</th></tr></thead><tbody><tr><td>description</td><td>Falstaff ist ein Lifestyle Verlag für anspruchsvolle Genießer und versorgt sie mit Nachrichten zu den Themen Wein, Weinbau, Restaurant, Hotel, Reise und Urlaub</td></tr><tr><td>title</td><td>Falstaff – Ihr Ratgeber für Genuss & Wein</td></tr><tr><td>image</td><td>http://www.falstaff.at/fileadmin/_processed_/d/3/csm_home-fb-og-1200x630_6ce1257664.jpg</td></tr></tbody></table>	Property	Content	description	Falstaff ist ein Lifestyle Verlag für anspruchsvolle Genießer und versorgt sie mit Nachrichten zu den Themen Wein, Weinbau, Restaurant, Hotel, Reise und Urlaub	title	Falstaff – Ihr Ratgeber für Genuss & Wein	image	http://www.falstaff.at/fileadmin/_processed_/d/3/csm_home-fb-og-1200x630_6ce1257664.jpg				
Property	Content													
description	Falstaff ist ein Lifestyle Verlag für anspruchsvolle Genießer und versorgt sie mit Nachrichten zu den Themen Wein, Weinbau, Restaurant, Hotel, Reise und Urlaub													
title	Falstaff – Ihr Ratgeber für Genuss & Wein													
image	http://www.falstaff.at/fileadmin/_processed_/d/3/csm_home-fb-og-1200x630_6ce1257664.jpg													
	Headings	<table><thead><tr><th>H1</th><th>H2</th><th>H3</th><th>H4</th><th>H5</th><th>H6</th></tr></thead><tbody><tr><td>0</td><td>27</td><td>138</td><td>1</td><td>21</td><td>43</td></tr></tbody></table> • [H2] Meistgelesen • [H2] Restaurant App • [H2] News Alle News anzeigen • [H2] Themenspecials • [H2] LIVING News Alle LIVING News anzeigen	H1	H2	H3	H4	H5	H6	0	27	138	1	21	43
H1	H2	H3	H4	H5	H6									
0	27	138	1	21	43									

SEO Content

- [H2] PROFI News Alle PROFI News anzeigen
- [H2] Kritik der Woche
- [H2] Rezept der Woche
- [H2] Winzer Alle Winzer anzeigen
- [H2] Schenken Sie Genuss
- [H2] Aktuelles Magazin
- [H2] Restaurants Alle Restaurants anzeigen
- [H2] Aktuelle Restaurantbesuche
- [H2] Travelguides
- [H2] Cocktailbars Alle Cocktailbars anzeigen
- [H2]
- [H2] Abstimmung der Woche
- [H2] Jetzt neu
- [H2] Newsletter
- [H2] Falstaff Gourmetclub
- [H2] Event-Tipps
- [H2] Aus der Falstaff-Welt
- [H2] Bestenlisten Wein
- [H2] Bestenlisten Gourmet
- [H2] Weitere Bestenlisten
- [H2] Links
- [H2] AUSGABE 09/2021
- [H3] Corona & Gastronomie: Wien bleibt bei 2G für Restaurants
- [H3] Restaurants: Best of Lech am Arlberg
- [H3] Kitchen Impossible: Geschichte, Gegner und Gerichte
- [H3] Top 10 Rezepte für Risotto
- [H3] MEISTERSTRASSE HANDMADE erobert Thailand
- [H3] Hash-Brownies mit der Post
- [H3] Wien: Im »Ribelli« gibt's Pizza zum Brunch
- [H3] Filzmoos das Wintermärchen im SalzburgerLand
- [H3] Österreichische Hotels: Ein Drittel bleibt bei 2G
- [H3] GINUP – Alpin Dry Gin by Harry Albel
- [H3] Österreichs Tourismus erholt sich rascher als erwartet
- [H3] Veganes Ei: Wer braucht schon Hühner?
- [H3] Sachertorte zum Valentinstag
- [H3] Salzburg hat einen neuen Fondue-Hotspot
- [H3] Chris Hemsworth besucht die Wiener Loos Bar
- [H3] Grüner Energiespender: Bamboo von Le Creuset
- [H3] Weingesetz: Wagram ist 17. DAC-Gebiet in Österreich
- [H3] Erste »Christmann & Kauffmann«-Sekte kommen im Mai
- [H3] »Bvlgari Hotel« in Paris eröffnet mit spektakulärer Suite
- [H3] Tristan Brandt: Neues Restaurantkonzept für »Carillon Miami«
- [H3] Voting: Die beliebtesten Faschingskrapfen 2022
- [H3] Top 10: Die beliebtesten Rezepte im Januar 2022
- [H3] »Augenweide«: Neueröffnung am Donaukanal
- [H3] Paul Retzl bei der Schlossquadrat Trophy
- [H3] Steiermark: »Goldblatt« eröffnet veganen Heurigen
- [H3] Burgenland: Best of Leithaberg DAC
- [H3] Bachls Restaurant der Woche: Riedenburger
- [H3] Gastro und Handel: Sperrstunde wird ausgeweitet, 2G fällt
- [H3] Erfolgsgeschichte: 100 + 1 Jahre Burgenland
- [H3] Martin Kušej: Der Burgtheater-Direktor als Koch
- [H3] 10 Tipps für Kreuzfahrt-Newcomer
- [H3] Essay: Woran wir glauben wollen
- [H3] Top 10 Thai-Rezepte

SEO Content

- [H3] Edelbrände: Die klarste Form der Frucht
- [H3] Burgenland: Tiere, die die Küche prägen
- [H3] Vintage Möbel: Die besten Online-Shops
- [H3] Designhotel Coolnest: Das coolste Nest der Alpen!
- [H3] Valentinstags-Guide: Lass Dir was einfallen, Darling!
- [H3] Die teuersten Möbelstücke der Welt
- [H3] »Qualität, Herkunft und Regionalität werden immer wichtiger«
- [H3] Rahmenhandlung: Tipps, wie Bilderrahmen und Kunst bestens platziert werden
- [H3] Die Interieur-Highlights 2022
- [H3] Glastüren mit Stahl & Co.: So gelingt das Loft-Feeling auf kleinem Raum
- [H3] Das Spiel der verwirrten Geister
- [H3] Alle lieben »Very Peri«
- [H3] Formvollendet
- [H3] Home-Spa: Entspannung pur
- [H3] Guide: Wie man Vintage-Möbel aus Leder & Co. richtig pflegt
- [H3] My Taste mit Petar Petrov
- [H3] Bye, bye Chaos! 4 Tipps für mehr Ordnung im Schlafzimmer
- [H3] Herzstück des Hauses: Ideen für die Gestaltung einer Wohnküche
- [H3] Teppichtrends: Welche Hingucker kommende Saison das Zuhause schmücken
- [H3] Recycling & Nachhaltigkeit: Die Meta-Trends in Sachen Interior
- [H3] Schokoladenseite: Wie Sie die Trendfarbe Braun in Ihr Zuhause integrieren
- [H3] Überraschend elegant: 2022 richten wir uns mit Kartonmöbeln ein
- [H3] Prickelnde Zusammenarbeit zwischen Harald Irka und Dom Pérignon
- [H3] Von wegen Mitarbeitermangel: Das Hohenhaus begrüßt fünf neue Profis
- [H3] Noch im Home Office? So funktioniert Führen auf Distanz
- [H3] YTC 2022: Kreative Pâtissiers gesucht!
- [H3] Glänzende Hygiene durch prämiertes Web-Tool
- [H3] Trendreport: Vom Drama der (zu) geringen Eigenkapitalquoten
- [H3] 2022: Falstaff Profi sucht erneut die besten Nachwuchs-Bartender!
- [H3] Digitalisierung: Alles begann mit einer digitalen Gästemappe
- [H3] »Branchenflucht«: Personal wird auch 2022 dringend gesucht
- [H3] Der »Catering Star« in Gold geht 2022 an die PT-Serie von Winterhalter
- [H3] Ulbricht ist neue Vertriebsleiterin bei Wäschekrone
- [H3] SOS Kinderdorf-Kochaktion: Fulminanter Start mit Max Stiegl
- [H3] Gastgeber aufgepasst: Jetzt für den Young Talents Cup 2022 bewerben!
- [H3] Humer: »Wir wollen unseren Kunden lernen, wie Getränke schmecken.«

SEO Content

- [H3] Glühwein: Welche Gewürze passen zu welchem Wein?
- [H3] Müller: »Es bräuchte mehr Unterstützung bei der Imagebildung«
- [H3] Tzamouranis: »Olivenöl eignet sich auch zum Kochen und Braten.«
- [H3] Digitalisierung: Der Reinigungsplan auf dem Bildschirm
- [H3] Hotellerie: Schluss mit Ausreden!
- [H3] Kirnbauer: »Ein Königreich für eine Traube!«
- [H3] Weingut Franz und Christine Netzl
- [H3] Weingut Langmann
- [H3] Heribert Bayer Kellerei In Signo Leonis
- [H3] Weingut Alexander Egermann
- [H3] Weingut Kurt und Beatrix Hummel
- [H3] Weingut Leo und Dagmar Wunderer
- [H3] Allacher Vinum Pannonia
- [H3] Weingut Allram
- [H3] Weingut Keringer
- [H3] Weinhof Ulzer
- [H3] Weingut Johann Topf
- [H3] Weingut Wagentristl
- [H3] Weingut Kerschbaum
- [H3] Erzherzog Johann Weine
- [H3] Weingut Hugl-Wimmer
- [H3] Weingut Gerhard Markowitsch
- [H3] Weingut Artner
- [H3] Winzerhof Michael Gartner
- [H3] Weingut Hofbauer-Schmidt
- [H3] Winzer
- [H3] Die Weinbank – Restaurant
- [H3] Romantik Hotel Seevilla****superior
- [H3] Hotel Post Hönigwirt
- [H3] Der Waldhof
- [H3] Kronensaal in der Burg Landskron
- [H3] Stanglwirt
- [H3] Öztaler Stube im Hotel Das Central
- [H3] Klosterhof
- [H3] Seensucht Restaurant am See im Seehotel Bellevue****superior
- [H3] Oniriq
- [H3] Ursprung - Restaurant & Weinbar
- [H3] L'autentico
- [H3] Poststube im Stubaier Hof
- [H3] Triad
- [H3] Lounge 81
- [H3] Stiftskeller Mattsee
- [H3] echt. gut essen im Forsthofgut
- [H3] The Glass Garden im Schloss Mönchstein
- [H3] Kulinarium im Hotel Kaiserhof
- [H3] Restaurants
- [H3] Die neuesten Einzel-Bewertungen unserer Falstaff Gourmetclub-Mitglieder
- [H3] Fabios
- [H3] Stanglwirt Hotelbar auf der »Tenne«
- [H3] Alpinbar
- [H3] SELLENY'S Bar
- [H3] Bar 67 im Hotel Post

SEO Content

- [H3] Bar Freiraum im Hotel Puradies
- [H3] Das Loft
- [H3] The Bank Bar im Park Hyatt
- [H3] Glocke. Die Bar.
- [H3] Incontro
- [H3] Schwirtz KG
- [H3] Émile im Hilton Vienna Plaza
- [H3] Stollen 1930
- [H3] Panorama 1830
- [H3] Schumann's Bar am Hofgarten
- [H3] The Curtain Bar
- [H3] Victoria Bar
- [H3] Suite Smallplates & Cocktails
- [H3] Spiritus
- [H3] Cocktailbars
- [H3] Welchen Haupturlaub planen Sie im Jahr 2022?
- [H3] Welchen Haupturlaub planen Sie im Jahr 2022?
- [H4] Das Zwischenergebnis:
- [H5] Bachls Restaurant der Woche: Riedenburg
- [H5] Red Velvet Energy Balls
- [H5] Das neue Falstaff Magazin!
- [H5] Munich
- [H5] Long Weekend in Franciacorta, Italy
- [H5] Strasbourg
- [H5] TravelguideAlle anzeigen
- [H5] Urlaub am Meer
- [H5] Urlaub in den Bergen
- [H5] Einen Städte-Urlaub
- [H5] Zuhause ist es am schönsten
- [H5] Falstaff Living DAS Design Magazin für Genießer
- [H5] Polestar-Experience-Menü by Paul Ivić
- [H5] Masterclass Weinverkostung »Bordeaux & Piraten« in der »Waldschänke«
- [H5] Rotweingenuss im »Schlosshotel Velden«
- [H5] WeinChannel
- [H5] GourmetChannel
- [H5] Bars & SpiritsChannel
- [H5] EventsChannel
- [H5] ReiseChannel
- [H5] LivingChannel
- [H6] Alles über die Kaki und was Sie aus ihr machen können
- [H6] Guide Michelin 2022: Erneut drei Sterne für »Amador«
- [H6] Top 10: Die beliebtesten Rezepte im Januar 2022
- [H6] »Augenweide«: Neueröffnung am Donaukanal
- [H6] Top 10: Die besten Brunch-Angebote in Wien
- [H6] Steiermark: »Goldblatt« eröffnet veganen Heurigen
- [H6] Bella Capri
- [H6] Edenkoben Schwarzer Letten Spätburgunder trocken
- [H6] Kerner Beerenauslese
- [H6] Rotwein 2008: die Besten aus »Rotweine aus dem Duorotal«
- [H6] Original Etter Vieille Orange
- [H6] Austria Trend Hotels setzen auf heimische Lebensmittel
- [H6] Erckmann-Chatrian
- [H6] Top-Ferienhotels in Österreich - Kärnten
- [H6] Pinot Noir vom Steinfeld

SEO Content

		• [H6] Tiniatus Montecucco Rosso DOC • [H6] Cabernet Sauvignon: Top-Weine 1997 aus Burgenland in Österreich • [H6] Top-Weine zum Preis 20 - 40 € aus »Weinguide Deutschland 2015« • [H6] Top-Weine 2014 aus Neuseeland zum Preis 20 - 40 € • [H6] Trollinger: Top-Weine 2016 aus Italien • [H6] Weißwein: die Besten aus »Weinguide Deutschland 2016« • [H6] Chardonnay: Top-Weine aus »Burgunder-Trophy 2006« • [H6] »Riesling Kabinett Trophy 2021«: Weine aus Rheinland-Pfalz in Deutschland • [H6] Top-Weine des Jahrgangs 2015 aus Deutschland • [H6] Top-Weine 2012 zum Preis 20 - 50 € aus »Weinguide 2013 - Österreich« • [H6] Die Besten aus dem »Restaurant- und Beizenguide 2022« in Zürich • [H6] Die besten Restaurants in Bonn • [H6] Die besten "Klassisch/Traditionell"-Restaurants in Kärnten • [H6] Gastgarten und Terrasse: Die besten Restaurants im Wallis • [H6] Die Besten aus »Falstaff Internationaler Restaurantguide 2021« in Italien • [H6] Die besten Restaurants in Polen • [H6] Die besten Restaurants in Graz • [H6] e-readiness powered by ŠKODA iV – Restaurants in Österreich • [H6] Die Besten aus »Falstaff Restaurantguide 2020« in Steiermark • [H6] Top-Weine zum Preis bis 10 € aus »Burgunder Burgenland Trophy 2021« • [H6] Cabernet Franc: Top-Weine 2018 aus Kanton Waadt in Schweiz • [H6] Frühroter Veltliner: Top-Weine aus dem Gebiet Weinviertel in Österreich • [H6] Die besten Restaurants in Polen • [H6] Top-Weine 2012 zum Preis 5 - 10 € aus »Die besten Sommerweine« • [H6] Top-Weine 2013 zum Preis 10 - 20 € aus »Weinguide Deutschland 2018« • [H6] Pinot Noir: Top-Weine 2018 aus Wien in Österreich • [H6] Rotgipfler: Top-Weine des Jahrgangs 2007 • [H6] kinderfreundlich – Restaurants in Rheinland-Pfalz
	Images	We found 186 images on this web page. 170 alt attributes are empty or missing. Add alternative text so that search engines can better understand the content of your images.
	Text/HTML Ratio	Ratio : 20% Good, this page's ratio of text to HTML code is higher than 15, but lower than 25 percent.
	Flash	Perfect, no Flash content has been detected on this page.

SEO Content



Iframe

Great, there are no Iframes detected on this page.

SEO Links



URL Rewrite

Good. Your links looks friendly!



Underscores in the URLs

Perfect! No underscores detected in your URLs.



In-page links

We found a total of 225 links including 0 link(s) to files



Statistics

External Links : noFollow 0%

External Links : Passing Juice 4%

Internal Links 96%

In-page links

Anchor	Type	Juice
Mehr Informationen	External	Passing Juice
falstaff.de	External	Passing Juice
falstaff.ch	External	Passing Juice
falstaff.com	External	Passing Juice
Guides	Internal	Passing Juice
E-Paper	Internal	Passing Juice
Profil	Internal	Passing Juice
Login/Register	Internal	Passing Juice
News	Internal	Passing Juice
Wein	Internal	Passing Juice
Gourmet	Internal	Passing Juice

In-page links

Bars & Spirits	Internal	Passing Juice
Bier	Internal	Passing Juice
Reise	Internal	Passing Juice
Events	Internal	Passing Juice
Branchen-Insider	Internal	Passing Juice
Lifestyle	Internal	Passing Juice
Wein	Internal	Passing Juice
Weine	Internal	Passing Juice
Winzer	Internal	Passing Juice
Heurige	Internal	Passing Juice
Vinotheken	Internal	Passing Juice
Weinbars	Internal	Passing Juice
Tastings	Internal	Passing Juice
Rebsorten	Internal	Passing Juice
Weinbaugebiete	Internal	Passing Juice
Gourmet	Internal	Passing Juice
Restaurants	Internal	Passing Juice
Rezepte	Internal	Passing Juice
Streetfood	Internal	Passing Juice
Cafés	Internal	Passing Juice
Feinkost	Internal	Passing Juice
Bars & Spirits	Internal	Passing Juice
Cocktailbars	Internal	Passing Juice
Spirits	Internal	Passing Juice
Destillieren	Internal	Passing Juice
Cocktail-Rezepte	Internal	Passing Juice
Bar-Voting	Internal	Passing Juice
Events	Internal	Passing Juice

In-page links

TRAVEL	External	Passing Juice
News	External	Passing Juice
Hotels	External	Passing Juice
Trends	External	Passing Juice
Insider Tipps	External	Passing Juice
LIVING	Internal	Passing Juice
Trends	Internal	Passing Juice
Kulinarik	Internal	Passing Juice
Design	Internal	Passing Juice
Residences	Internal	Passing Juice
Editors Highlights	Internal	Passing Juice
Shop	Internal	Passing Juice
Presse	Internal	Passing Juice
Premium Living	Internal	Passing Juice
FindMyHome	Internal	Passing Juice
Profi	Internal	Passing Juice
Profi-Abo	Internal	Passing Juice
Aktuelles Magazin	Internal	Passing Juice
Magazin Archiv	Internal	Passing Juice
Profi Club	Internal	Passing Juice
Jobs by hotelcareer	Internal	Passing Juice
Newsletter bestellen	Internal	Passing Juice
Magazin	Internal	Passing Juice
Specials	Internal	Passing Juice
Abo	Internal	Passing Juice
Magazin Archiv	Internal	Passing Juice
Gourmetclub	Internal	Passing Juice
Restaurant-Voting	Internal	Passing Juice

In-page links

Mitglied werden	Internal	Passing Juice
Clubleistungen	Internal	Passing Juice
VISA	Internal	Passing Juice
Shop	Internal	Passing Juice
Apps	Internal	Passing Juice
About Us	Internal	Passing Juice
Autoren	Internal	Passing Juice
Newsletter	Internal	Passing Juice
B2B / Mediadaten	Internal	Passing Juice
Presse	Internal	Passing Juice
Partner	Internal	Passing Juice
Impressum	Internal	Passing Juice
AGB	Internal	Passing Juice
Nutzungsbedingungen	Internal	Passing Juice
Aktuelle Ausgabe	Internal	Passing Juice
Corona & Gastronomie: Wien bleibt bei 2G für Restaurants	Internal	Passing Juice
Restaurants: Best of Lech am Arlberg	Internal	Passing Juice
Kitchen Impossible: Geschichte, Gegner und Gerichte	Internal	Passing Juice
Top 10 Rezepte für Risotto	Internal	Passing Juice
MEISTERSTRASSE HANDMADE erobert Thailand	Internal	Passing Juice
Hash-Brownies mit der Post	Internal	Passing Juice
Wien: Im »Ribelli« gibt's Pizza zum Brunch	Internal	Passing Juice
Filzmoos das Wintermärchen im SalzburgerLand	Internal	Passing Juice
Österreichische Hotels: Ein Drittel bleibt bei 2G	Internal	Passing Juice
GINUP – Alpin Dry Gin by Harry Albel	Internal	Passing Juice
Österreichs Tourismus erholt sich rascher als erwartet	Internal	Passing Juice
Veganes Ei: Wer braucht schon Hühner?	Internal	Passing Juice
Sachertorte zum Valentinstag	Internal	Passing Juice

In-page links

Salzburg hat einen neuen Fondue-Hotspot	Internal	Passing Juice
Chris Hemsworth besucht die Wiener Loos Bar	Internal	Passing Juice
Grüner Energiespender: Bamboo von Le Creuset	Internal	Passing Juice
Weingesetz: Wagram ist 17. DAC-Gebiet in Österreich	Internal	Passing Juice
Erste »Christmann & Kauffmann«-Sekte kommen im Mai	Internal	Passing Juice
»Bvlgari Hotel« in Paris eröffnet mit spektakulärer Suite	Internal	Passing Juice
Tristan Brandt: Neues Restaurantkonzept für »Carillon Miami«	Internal	Passing Juice
Voting: Die beliebtesten Faschingskrapfen 2022	Internal	Passing Juice
Top 10: Die beliebtesten Rezepte im Januar 2022	Internal	Passing Juice
»Augenweide«: Neueröffnung am Donaukanal	Internal	Passing Juice
Paul Retzl bei der Schlossquadrat Trophy	Internal	Passing Juice
Steiermark: »Goldblatt« eröffnet veganen Heurigen	Internal	Passing Juice
Burgenland: Best of Leithaberg DAC	Internal	Passing Juice
Bachls Restaurant der Woche: Riedenburg	Internal	Passing Juice
Gastro und Handel: Sperrstunde wird ausgeweitet, 2G fällt	Internal	Passing Juice
Erfolgsgeschichte: 100 + 1 Jahre Burgenland	Internal	Passing Juice
Martin Kušej: Der Burgtheater-Direktor als Koch	Internal	Passing Juice
10 Tipps für Kreuzfahrt-Newcomer	Internal	Passing Juice
Essay: Woran wir glauben wollen	Internal	Passing Juice
Top 10 Thai-Rezepte	Internal	Passing Juice
Edelbrände: Die klarste Form der Frucht	Internal	Passing Juice
Burgenland: Tiere, die die Küche prägen	Internal	Passing Juice
Alle LIVING News anzeigen	Internal	Passing Juice
Vintage Möbel: Die besten Online-Shops	Internal	Passing Juice
Designhotel Coolnest: Das coolste Nest der Alpen!	Internal	Passing Juice
Valentinstags-Guide: Lass Dir was einfallen, Darling!	Internal	Passing Juice
Die teuersten Möbelstücke der Welt	Internal	Passing Juice
»Qualität, Herkunft und Regionalität werden immer	Internal	Passing Juice

In-page links

[wichtiger«](#)

Rahmenhandlung: Tipps, wie Bilderrahmen und Kunst bestens platziert werden	Internal	Passing Juice
Die Interieur-Highlights 2022	Internal	Passing Juice
Glastüren mit Stahl & Co.: So gelingt das Loft-Feeling auf kleinem Raum	Internal	Passing Juice
Das Spiel der verwirrten Geister	Internal	Passing Juice
Alle lieben »Very Peri«	Internal	Passing Juice
Formvollendet	Internal	Passing Juice
Home-Spa: Entspannung pur	Internal	Passing Juice
Guide: Wie man Vintage-Möbel aus Leder & Co. richtig pflegt	Internal	Passing Juice
My Taste mit Petar Petrov	Internal	Passing Juice
Bye, bye Chaos! 4 Tipps für mehr Ordnung im Schlafzimmer	Internal	Passing Juice
Herzstück des Hauses: Ideen für die Gestaltung einer Wohnküche	Internal	Passing Juice
Teppichtrends: Welche Hingucker kommende Saison das Zuhause schmücken	Internal	Passing Juice
Recycling & Nachhaltigkeit: Die Meta-Trends in Sachen Interior	Internal	Passing Juice
Schokoladenseite: Wie Sie die Trendfarbe Braun in Ihr Zuhause integrieren	Internal	Passing Juice
Überraschend elegant: 2022 richten wir uns mit Kartonmöbeln ein	Internal	Passing Juice
Prickelnde Zusammenarbeit zwischen Harald Irka und Dom Pérignon	Internal	Passing Juice
Von wegen Mitarbeitermangel: Das Hohenhaus begrüßt fünf neue Profis	Internal	Passing Juice
Noch im Home Office? So funktioniert Führen auf Distanz	Internal	Passing Juice
YTC 2022: Kreative Pâtissiers gesucht!	Internal	Passing Juice
Glänzende Hygiene durch prämiertes Web-Tool	Internal	Passing Juice
Trendreport: Vom Drama der (zu) geringen Eigenkapitalquoten	Internal	Passing Juice
2022: Falstaff Profi sucht erneut die besten Nachwuchs-	Internal	Passing Juice

In-page links

[Bartender!](#)

Digitalisierung: Alles begann mit einer digitalen Gästemappe	Internal	Passing Juice
»Branchenflucht«: Personal wird auch 2022 dringend gesucht	Internal	Passing Juice
Der »Catering Star« in Gold geht 2022 an die PT-Serie von Winterhalter	Internal	Passing Juice
Ulbricht ist neue Vertriebsleiterin bei Wäschekrone	Internal	Passing Juice
SOS Kinderdorf-Kochaktion: Fulminanter Start mit Max Stiegl	Internal	Passing Juice
Gastgeber aufgepasst: Jetzt für den Young Talents Cup 2022 bewerben!	Internal	Passing Juice
Humer: »Wir wollen unseren Kunden lernen, wie Getränke schmecken.«	Internal	Passing Juice
Glühwein: Welche Gewürze passen zu welchem Wein?	Internal	Passing Juice
Müller: »Es bräuchte mehr Unterstützung bei der Imagebildung«	Internal	Passing Juice
Tzamouranis: »Olivenöl eignet sich auch zum Kochen und Braten.«	Internal	Passing Juice
Digitalisierung: Der Reinigungsplan auf dem Bildschirm	Internal	Passing Juice
Hotellerie: Schluss mit Ausreden!	Internal	Passing Juice
Kirnbauer: »Ein Königreich für eine Traube!«	Internal	Passing Juice
Zum Rezept	Internal	Passing Juice
Weingut Franz und Christine Netzl	Internal	Passing Juice
Weingut Langmann	Internal	Passing Juice
Heribert Bayer Kellerei In Signo Leonis	Internal	Passing Juice
Weingut Alexander Egermann	Internal	Passing Juice
Weingut Kurt und Beatrix Hummel	Internal	Passing Juice
Weingut Leo und Dagmar Wunderer	Internal	Passing Juice
Allacher Vinum Pannonia	Internal	Passing Juice
Weingut Allram	Internal	Passing Juice
Weingut Keringer	Internal	Passing Juice
Weinhof Ulzer	Internal	Passing Juice
Weingut Johann Topf	Internal	Passing Juice

In-page links

Weingut Wagentristl	Internal	Passing Juice
Weingut Kerschbaum	Internal	Passing Juice
Erzherzog Johann Weine	Internal	Passing Juice
Weingut Hugl-Wimmer	Internal	Passing Juice
Weingut Gerhard Markowitsch	Internal	Passing Juice
Weingut Artner	Internal	Passing Juice
Winzerhof Michael Gartner	Internal	Passing Juice
Weingut Hofbauer-Schmidt	Internal	Passing Juice
Die Weinbank – Restaurant	Internal	Passing Juice
Romantik Hotel Seevilla****superior	Internal	Passing Juice
Hotel Post Hönigwirt	Internal	Passing Juice
Der Waldhof	Internal	Passing Juice
Kronensaal in der Burg Landskron	Internal	Passing Juice
Stanglwirt	Internal	Passing Juice
Ötztaler Stube im Hotel Das Central	Internal	Passing Juice
Klosterhof	Internal	Passing Juice
Seensucht Restaurant am See im Seehotel Bellevue****superior	Internal	Passing Juice
Oniriq	Internal	Passing Juice
Ursprung - Restaurant & Weinbar	Internal	Passing Juice
L'autentico	Internal	Passing Juice
Poststube im Stubaier Hof	Internal	Passing Juice
Triad	Internal	Passing Juice
Lounge 81	Internal	Passing Juice
Stiftskeller Mattsee	Internal	Passing Juice
echt. gut essen im Forsthofgut	Internal	Passing Juice
The Glass Garden im Schloss Mönchstein	Internal	Passing Juice
Kulinarium im Hotel Kaiserhof	Internal	Passing Juice
Zur Hofstüb'n	Internal	Passing Juice

In-page links

Landrestaurant Fink	Internal	Passing Juice
Wirtshaus Meißl	Internal	Passing Juice
Rosengarten	Internal	Passing Juice
Fabios	Internal	Passing Juice
Stanglwirt Hotelbar auf der »Tenne«	Internal	Passing Juice
Alpinbar	Internal	Passing Juice
SELLENY'S Bar	Internal	Passing Juice
Bar 67 im Hotel Post	Internal	Passing Juice
Bar Freiraum im Hotel Puradies	Internal	Passing Juice
Das Loft	Internal	Passing Juice
The Bank Bar im Park Hyatt	Internal	Passing Juice
Glocke. Die Bar.	Internal	Passing Juice
Incontro	Internal	Passing Juice
Schwartz KG	Internal	Passing Juice
Émile im Hilton Vienna Plaza	Internal	Passing Juice
Stollen 1930	Internal	Passing Juice
Panorama 1830	Internal	Passing Juice
Schumann's Bar am Hofgarten	Internal	Passing Juice
The Curtain Bar	Internal	Passing Juice
Victoria Bar	Internal	Passing Juice
Suite Smallplates & Cocktails	Internal	Passing Juice
Spiritus	Internal	Passing Juice
Mehr erfahren	Internal	Passing Juice
Polestar-Experience-Menü by Paul Ivić	Internal	Passing Juice
Masterclass Weinverkostung »Bordeaux & Piraten« in der »Waldschänke«	Internal	Passing Juice
Rotweingenuss im »Schlosshotel Velden«	Internal	Passing Juice
Datenschutz	Internal	Passing Juice

SEO Keywords



Keywords Cloud

mit sie top-weine restaurants **und** besten aus
der living **die**

Keywords Consistency

Keyword	Content	Title	Keywords	Description	Headings
die	50	✗	✗	✗	✓
der	37	✗	✗	✗	✓
und	33	✗	✗	✓	✓
aus	21	✗	✗	✗	✓
besten	19	✗	✗	✗	✓

Usability

	Url	Domain : falstaff.at Length : 11
	Favicon	Great, your website has a favicon.
	Printability	We could not find a Print-Friendly CSS.
	Language	Good. Your declared language is de.
	Dublin Core	This page does not take advantage of Dublin Core.

Document

	Doctype	HTML 5
	Encoding	Perfect. Your declared charset is UTF-8.

Document

	W3C Validity	Errors : 35 Warnings : 18
	Email Privacy	Warning! At least one email address has been found in the plain text. Use free antispam protector to hide email from spammers.
	Deprecated HTML	Great! We haven't found deprecated HTML tags in your HTML.
	Speed Tips	 Excellent, your website doesn't use nested tables.  Too bad, your website is using inline styles.  Great, your website has few CSS files.  Perfect, your website has few JavaScript files.  Perfect, your website takes advantage of gzip.

Mobile

	Mobile Optimization	 Apple Icon  Meta Viewport Tag  Flash content
---	---------------------	---

Optimization

	XML Sitemap	Great, your website has an XML sitemap. http://falstaff.at/sitemap.xml https://www.falstaff.at/sitemap-at-index.xml https://www.falstaff.at/sitemap-at-wine-index.xml
	Robots.txt	http://falstaff.at/robots.txt Great, your website has a robots.txt file.
	Analytics	Great, your website has an analytics tool.  Google Analytics