

KULINARIK - POST

Für Gourmets & Genießer

Geniesserwirtshaus & Kulinarik Hotel Alpin A-6215 Achenkirch 35
Tel +43 (5246) 6800 hotel@geniesserwirtshaus-alpin.at www.geniesserwirtshaus-alpin.at



Einer der besten Küchen des Landes ...

... das sagen nicht wir über uns sondern die neueste Ausgabe des Feinschmeckerführers GaultMillau. Wir sind lediglich stolz darauf.

Aber nicht nur im GaultMillau haben wir heuer bessere Noten bekommen, sondern auch die Falstaff und A la Carte Gourmetführer bescheinigen uns eine weitere Verbesserung im Vergleich zum Vorjahr. Das zeigt uns, wir sind auf dem richtigen Weg und schaffen es immer wieder den Gaumen unserer Gäste aufs Äußerste zu verwöhnen.

Kochen erfordert ein ästhetisches Bewusstsein, bei dem mit viel Kreativität danach getrachtet wird, durch Veredlung der Zutaten deren Geschmack möglichst unverfälscht zu erhalten.

Die Freude am Genuss treibt uns an, aus erstklassigen Produkten erst-

klassige Spitzengerichte zu zaubern. Exakte Garzeiten garantieren, dass Fleisch von Merinoschaf oder Wildhase auf Ihrer Zunge zerfließt.

Damit Sie sich auf den hohen kulinarischen Standard unseres Hauses verlassen können, verwenden wir regionale Produkte und besuchen regelmäßig deren Erzeuger, um uns von der ausgezeichneten Qualität der Nahrungsmittel persönlich zu überzeugen. Dieses Bekenntnis zur Regionalität unserer Rohstoffe führte auch zur Anerkennung unseres Hauses durch das Land Tirol. Die Auszeichnung „Bewusst Tirol“ wurde uns vom Landeshauptmann überreicht.

Unsere Sommeliere herrscht über das Reich edler Tropfen aus Rebensaft. So wie der Weinkeller aus den Elementen Holz, Ziegel und Naturstein gebaut ist, sind auch die Rot-, Weiß- und Süßweine nach Rebsorten geordnet. Neben Zweigelt, Blaufränkisch und dem Cuvée Alpin finden sich auch exquisite Raritäten wie der Opus One von Mondavi.



Unser Restaurant ist ausgezeichnet im

 GAULTMILLAU
A LA CARTE
Schlemmer Atlas
falstaff

Kulinarik Hotel im neuen Glanz

Schon immer war es uns im Geniesserwirthshaus und Kulinarik Hotel Alpin ein Anliegen sie rundum zu verwöhnen. Während es uns mit leichter Hand gelungen ist, durch althergebrachte Zutaten mit naturnaher Zubereitung ihren Geschmackssinn zu verwöhnen, ließen unsere Zimmer die Frische missen, die Sie als Genießer unserer Haubenküche gewohnt sind.

Wenn Feinschmecker für Feinschmecker kochen, bleibt oft keine Zeit für Umbauten und Renovierungen, da wir stets darauf achten, mussten, dass Sie sich auf den hohen gastronomischen Standard unseres Hauses verlassen können.

Heuer war unser Betrieb für über ein Monat geschlossen und das Ergebnis dieser für uns sehr geschäftigen Zeit kann sich sehen lassen.

Wir sind stolz darauf, Ihnen zwanzig komplett neu gestaltete Doppelzimmer und vier neu geschaffene Suiten präsentieren zu dürfen.

Jedes Zimmer und jede Suite hat ein kulinarisches Thema, dass Sie bereits als Türschild beim Betreten begrüßt. Ein Beispiel - wir alle wissen, „Safran macht den Kuchen geht!“



Im Safran-Zimmer gibt diese zu den Krokussen gehörende Pflanze den Ton an. Die Stoffbezüge orientieren sich am Violett des Blütenkelchs und die Bilder im Zimmer zeigen die schlichte Eleganz der Blüte. Selbst im tiefsten Winter zaubern die darin enthaltenen Safranfäden die Wärme der mediterranen Sonne auf Ihren Gaumen - und das Ambiente dieses Zimmers lässt Sie dieses sinnliche Vergnügen bereits erahnen.



Neuer Wellnessbereich im Kulinarik Hotel

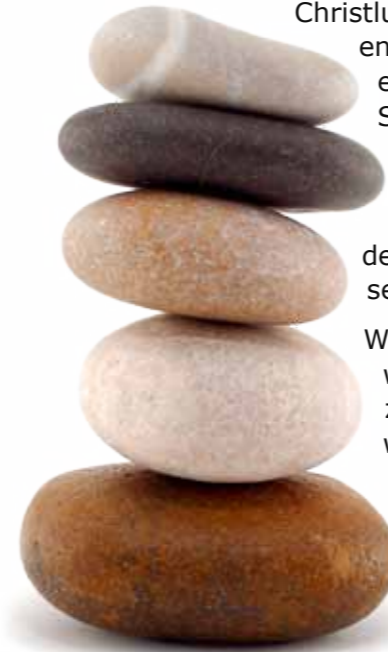
Gourmetküche zelebrieren, edle Tropfen degustieren und die Wärme des Feuers tief drinnen spüren, diese lukullischen Genüsse waren bereits den Römern bekannt.

Wir ermöglichen Ihnen diese gesunde und harmonische Lebensweise in unserem neuen Wellnessbereich zu erleben. Auf ausreichend Platz stehen Ihnen ab sofort Infrarotkabine, finnische Sauna und Saunarium (60°) sowie der geräumige Ruhebereich zur Verfügung.

So schöpfen Sie die Energie und Leidenschaft, die Ihren Urlaub bei uns unvergesslich werden lässt. Nach einer Wanderung in der klaren Bergluft, hoch über den Tälern mit grandiosem Weitblick oder nach einem beschwingten Tag im Schigebiet

Christlum ... hier im Wohlfühlreich entspannen Sie in wohlthuender Wärme. Lassen Sie die Seele in einer der bequemen Liegen baumeln und holen sich den Appetit für den kulinarischen Höhepunkt des Tages, bei dem das Essen selbst zum Ereignis wird.

Wenn Gott in Frankreich wohnt, so hat er hier zumindest seinen Zweitwohnsitz.





Pauschalen und Preise Winter 2011/12

Besinnliche Weihnachten

23.12.2011 - 27.12.2011

- 4 Nächte inkl. Genuss-Frühstück
- Süße Weihnachtsnascherei am Zimmer
- 2x mehrgängiges Abend-Wahlmenü „Kreativ – für Geniesser“
- 1x Laternen-Romantik-dinner
- Am Heiligen Abend: 6-gängiges Christkinderl-Galadinner
- Flauschige Bademäntel & -schuhe am Zimmer
- Entspannung im neu errichteten Saunabereich

**pro Person im DZ € 330,-
pro Person Suite € 430,-**

Winterzauber & Kulinarik

07.01.2012 - 10.02.2012

- 7 Nächte inkl. Genuss-Frühstück
- frische Früchte & Flasche Sekt am Zimmer
- 6x mehrgängiges Abend-Wahlmenü „Kreativ – für Geniesser“
- 1x Laternen-Romantik-dinner
- Flauschige Bademäntel & -schuhe am Zimmer
- Entspannung im neu errichteten Saunabereich

**pro Person im DZ € 525,-
pro Person Suite € 630,-**

Gründler´s Kulinarik-Paket

25.02.2012 - 31.03.2012

- 4 Übernachtungen inkl. Genuss-Frühstück
- frische Früchte, hausgemachte Pralinen & Flasche Sekt zur Einstimmung am Zimmer
- 3x mehrgängiges Abend-Wahlmenü „Kreativ – für Geniesser“
- 1x 7-gängiges Gourmet-Kulinarium in „Gründler´s Gourmetstüberl“
- 1 kommentierte Weinverkostung im „Weinkeller Alpin“
- Flauschige Bademäntel & -schuhe am Zimmer
- Entspannung im neu errichteten Saunabereich

**pro Person im DZ € 360,-
pro Person Suite € 430,-**

Ostern & Kulinarik

05.04.2012 - 09.04.2012

- 4 Übernachtungen inkl. Genuss-Frühstück
- Gründonnerstag: Geniesser-Wahlmenü
- Karfreitag: Feine Fischvariationen
- Ostersonntag: Gourmet-abend mit Weinbegleitung
- Ostermontag: à-la-carte Abend aus der Wirtshauskarte
- Flauschige Bademäntel & -schuhe am Zimmer
- Entspannung im neu errichteten Saunabereich

**pro Person im DZ € 360,-
pro Person Suite € 430,-**

Zimmerpreise pro Person

**15.12.2011 - 22.12.2011
08.01.2012 - 20.01.2012**

	DZ	Suite
Frühstück	50,-	70,-
Geniesser Halpension	70,-	90,-

23.12.2011 - 07.01.2012

	DZ	Suite
Frühstück	65,-	85,-
Geniesser Halpension	85,-	105,-

**21.01.2012 - 10.02.2012
25.02.2012 - 13.04.2012**

	DZ	Suite
Frühstück	55,-	75,-
Geniesser Halpension	75,-	95,-

11.02.2012 - 24.02.2012

	DZ	Suite
Frühstück	59,-	79,-
Geniesser Halpension	79,-	99,-

Sonstiges

Hunde pro Tag ohne Futter: € 12,-
Einzelzimmerzuschlag pro Tag: € 10,-
Ortstaxe: € 1,50 pro Tag

Preise für Kinder

Kinder im Zimmer der Eltern bei Belegung von 2 Erwachsenen bis unter 4 Jahre frei
4 bis unter 10 Jahre -50%
10 bis unter 15 Jahre -35%
Kinder im eigenen Zimmer -20%

Zahlungsmöglichkeiten:
Bar, EC-Karte, Visa, Eurocard/MasterCard, Amex

Alle Preise pro Person exkl. Ortstaxe.
Druckfehler, Preisänderungen und Irrtümer vorbehalten.

Selbstverständlich erhalten Sie alle Angebote auch zum Verschenken als wunderschönen Geschenkgutschein. Oder wie wäre es mit einem Gutschein für ein elegantes mehrgängiges Degustationsmenü? Rufen Sie uns einfach an! Wir beraten Sie gerne.
Telefon + 43 (5246) 6800

